

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 106 (1998)
Heft: 28

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 16.08.2025

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

hotel + tourismus revue

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

Redaktion:
Telefon: 031 370 42 16
Fax: 031 370 42 24

Herausgegeben vom
Schweizer Hotelier-Verein (SHV)
Édité par la
Société suisse des hôteliers (SSH)

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

TOURISMUS

Fusion am Lago Maggiore 2

Die Verkehrsvereine von Locarno, Ascona und Brissago haben zum Ente Turistico Lago Maggiore fusioniert. Damit ist eine der grössten Schweizer Destinationen entstanden.

Gute Geschäfte am RDA 5

Rund 100 Schweizer Aussteller präsentierten sich an 60 Ständen am 24. RDA in Köln. Die meisten davon waren mit dem Verlauf der Messe zufrieden und sprechen von guten Kontakten.

HOTELLERIE

Logement stärker 9

Im Swisshotel Le Plaza in Basel liegen dank gutem Yield Management die Logement-Erträge höher als jene der stagnierenden Gastronomie. Ein Zahlenvergleich über fünf Jahre.

Golf und Business 10

Sie schlagen hart zu und knüpfen anschliessend Kontakte: Ausländische Reisevermittler und Medienschaffende trafen im Engadin inländische Anbieter zu Golf und Business.

GASTRONOMIE · TECHNIK

Der Laden im Gasthaus 15

Im «Vierten König» entstand das erste «koloniale Gast- und Handelshaus» in Basel. Ausschlaggebend für den Erfolg eines Ladens in Gastronomiebetrieb ist das Preisniveau, so die Betreiber.

Neue Sparlampen 16

Die neuen Sparlampen sehen aus wie Glühbirnen, und sie ermöglichen ebenso wirkungsvolle Effekte wie Halogenglühlampen – aber sie fressen fünfmal weniger Strom.

HOTEL · TOURISME

Crans-Montana Incoming 18

Crans-Montana Tourisme, fruit de la fusion des offices de Crans et de Montana, confiera la vente de ses produits à Crans-Montana Incoming. C'est la première grande nouveauté depuis la fusion.

Château-d'Éx a le sourire 19

Les partenaires de Château-d'Éx ont le sourire à l'heure du bilan de l'année touristique 1997. Celle-ci a en effet été très réussie avec des nuitées en augmentation de 15%.

Modulhotels



Verschiebbar und nachhaltig nutzbar

Seien es Röhren oder Boxen: Die unterschiedlichen Produkte rund um die Modulhotellerie eröffnen dem Event-Management mit Beherbergungscharakter weitläufige Möglichkeiten. Die Mo-

dulhotels sind flexibel und leicht verschieb- beziehungsweise «rollbar». Für ein einzelnes Event hingegen kommen die Module trotz günstigen Franchiseangeboten teuer zu stehen. Nachhaltige

Nutzung ist deshalb gefragt, sei es als feste Installation oder durch Mehrfachnutzung wie bei der Expo 2000 in Hannover und der Expo.01 in der Schweiz... (Foto: Keystone) Seiten 7, 8 und 17

Medizinal-Food

Das Restaurant als Apotheke

Der Mensch kann sich krank- oder auch gesunden. Das haben Konsumenten gemerkt. Folglich finden Nahrungsmittel mit medizinischen Zusätzen einen immer reissenderen Absatz. Für die Gastronomie eröffnen sich damit völlig neue Möglichkeiten.

Auf dem Lebensmittelmarkt hat die schöne neue Welt begonnen. Um sich gesund zu ernähren, muss kein Mensch mehr auf eine ausgewogene Ernährung achten. Das zumindest verspricht die Nahrungsmittelindustrie. Der Traum vom gesunden Junk-Food scheint Wirklichkeit geworden. In den Labors wird geforscht und kreiert. Was herauskommt, sind Nahrungsmittel, die mit Zusätzen oder Medikamenten versetzt sind: Functional Food. Die Nahrungsmittelproduzenten versprechen Vorbeugung oder gar Heilung von den Übeln des Raubbaus, den fehlerhaften Menschen an ihrem Körper betreiben. Wie dieses Versprechen bei den Konsumenten ankommt, zeigen die Verkaufsstatistiken der letzten Jahre: Functional Food ist ein boomender Markt. Die Umsätze

wachsen jährlich um 20%. Weltweiter Leader ist Japan. Wie sich diese Entwicklung auf die Gastronomie auswirken wird, sagt Trendforscher Peter Wippermann aus Hamburg in einem Interview mit der *htv*. Die Gastronomie verkaufe Emotionen. Aber hervorgerufen würden diese nicht mehr über das Interieur oder die Tapete. Vielmehr steckten sie im Essen selbst – biotechnologisch aufbereitet. Mehr und mehr würden Essen und Atmosphäre die Funktion eines Arztes oder Medikaments übernehmen. Ob allerdings die Welt auf dem Lebensmittelmarkt wirklich so schön und neu ist, das wird erst die Zukunft weisen. So bemängelt etwa der Basler Biochemiker Paul Walter gegenüber dem Wirtschafts-magazin «facts», dass es in der Schweiz für viele dieser neuen Zusatzstoffe keine gesetzlich vorgeschriebene Obergrenze gibt. «Es besteht die Gefahr der Überdosierung», sagt er. Zuviel des Guten könne auch einmal giftig sein. Deshalb sein Ratschlag: möglichst viel Obst und Gemüse essen. Ein Apfel wirke dank der idealen Zusammensetzung verschiedener Stoffe. «Durch synthetische Zutaten kann das nicht ersetzt werden.» AF

Siehe Seite 12

Sommerserie

Ein Tag mit Astrid Imboden

In dieser *hotel + tourismus revue* beginnt die neue Sommerserie «Ein Sommertag mit...». Die *htv* begleitete Astrid Imboden, Leiterin Information beim Tourist Center Leukerbad, einen Arbeitstag lang. Sieben weitere Geschichten über Menschen im Tourismus werden folgen.

Was macht eigentlich ein Koch den ganzen Tag? Was alles muss eine Hoteliere tun, damit sich die Gäste wohl fühlen? Und wie sieht der Arbeitstag einer Mitarbeiterin in einem Verkehrsbüro aus? In der achteiligen Sommerserie der *hotel + tourismus revue* beschreiben Redaktorinnen und Redaktoren einen Arbeitstag einer Frau oder eines Mannes, die im Tourismus tätig sind. Sie, liebe Leserin, lieber Leser, möchten wir einladen, für einmal einen Blick zu werfen in die für Sie ungewohnten Ressorts der Zeitung: Wer tagtäglich im Hotel arbeitet, erfährt im Ressort Gastronomie zum Beispiel, was der Koch in der Küche und im Ressort Tourismus was die Mitarbeiterin im Verkehrsbüro eigentlich arbeiten. Und wer im Touris-

Gstaad

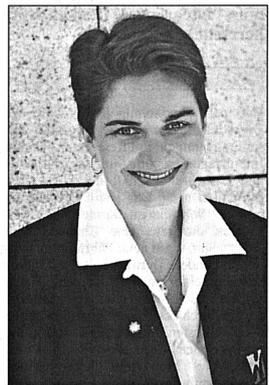
Swiss Open bringt Geld ins Land

Das einwöchige Tennisturnier Swiss Open in Gstaad ist an der Wertschöpfung und der Medienausstrahlung gemessen ein wichtiger Event für den Tourismus. Die rund 40 000 Tennisbesucher lösen bei einem Gesamtumsatz von 8 Mio. eine Wertschöpfung in der Höhe von 4 Mio. Franken aus, wie eine Wertschöpfungsstudie zeigt. 40% der Turnierbesucher übernachten in Gstaad und geben pro Tag durchschnittlich 220 Franken aus. Darum profitieren Hotellerie wie Gastronomie. Seite 3

Hôtels modulaires

Contrats en bonne voie avec l'Expo.01

Les hôtels modulaires de l'Expo.01 vont prochainement passer du stade de l'utopie à celui de réalité. Les évaluations des dossiers par la fiduciaire SHT/trefida, qui s'occupe de la direction des projets pour tout ce qui concerne l'hébergement de l'Exposition nationale de 2001, se trouvent actuellement en phase terminale. La phase de concrétisation approche à grands pas. Une conférence de presse, prévue pour le 15 juillet prochain, devrait permettre d'y voir un peu plus clair. Page 17



Astrid Imboden liess sich während eines Arbeitstages über die Schultern gucken. Foto: Christine Künzler

mus- oder Gastronomiebereich heimisch ist, kann nachvollziehen, was es heisst, in einem Hotel zu arbeiten. CK

Seite 3

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

ELSAFE®
Der zuverlässigste elektronische Hotel-Zimmertresor weltweit.
KMS AG
KMS Elektronik & Handels AG
Hauptstrasse 19, 3800 Interlaken
T 031/823 32 23 F 031/823 32 23

Essence of Nature
Hautfreundliche Gästekosmetik mit echten Bergblumenextrakten. Ein alpinisches Erlebnis. Dazu passende Komfortprodukte im Swiss Ethno Design.
PROVALORA AG 8300 NÜRNENSDORF
TEL. 01 836 40 10 FAX 01 836 40 16
SWISS HOSPITALITY

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

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Prof.
Linth Region + Zentrale 055 415 52 80
Zürich Roland Eng 01 432 73 73
Basel Margret Ottenbach 061 313 40 10
Suhri Ernst Schärer 062 842 48 31
Luzern Josef Burch 041 240 11 44
S. Gallen Marco Barra
Interlaken Daniel Imboden 033 823 32 32
Romande M. Aquilini 026 466 35 40
Ticino Heidi Caminada 091 943 58 86
Graubünden Susanne Voneschen
Für alle Stellen im Gastro-, Hotel- und Tourismus-Bereich. Verpackung von Hotel- und Restaurantbetrieben.
DOMINO GASTRO

Lago Maggiore

Locarno, Ascona und Brissago werden Destination

Die drei Verkehrsvereine von Locarno, Ascona und Brissago fusionieren: Der neue Ente Turistico Lago Maggiore wird gemessen an den Übernachtungszahlen zur grössten Feriendestination der Schweiz und will in Sachen Destinationsmanagement im Tessin eine Vorreiterfunktion übernehmen.

JÜRIG STEINER

Die pure Not hat die drei Verkehrsvereine im Locarnese, die bisher ausgesprochen kühl miteinander verkehrten, genötigt, über ihren eigenen Schatten zu springen. Zusammen gerechnet lasten kumulierte Verluste von 1,2 Mio Franken auf ihnen. Eine Sanierung sei nur möglich, wenn man zusammenspanne, schreibt der Unternehmensberater Daniel Fischer in seinem Bericht zum Fusionsprojekt. Und nur wiedergewonnene Finanzkraft erlaube es, eine aggressive Marketingstrategie zu realisieren.

Drittgrösste Destination

Vor dieser Ausgangslage schnürten die drei Präsidenten in nur knapp einem Jahr ein Fusionspaket. Letzte Woche gründete die Mitglieder der drei Ex-Vereine den neuen Ente Turistico Lago Maggiore. Dessen Verwaltungsrat besteht aus bloss noch sieben Mitgliedern und wird von Flavio Mazzoni (Ascona) präsidiert. Effektiv zu funktionieren beginnt der neue Verkehrsverein Anfang 1999, weil die Kantonsregierung die Statuten noch beglaubigen muss. Mit der Fusion wird die Region Lago



Kommt die Fusion der Verkehrsvereine Ascona, Locarno und Brissago zustande, bilden die drei Orte am Lago Maggiore eine der grössten Destinationen in der Schweiz. Foto: zvz

Maggiore gemäss Daniel Fischer hinter Genf und Zürich nach Übernachtungszahlen zur drittgrössten Destination der Schweiz; als reines FeriENZiel übernimmt sie gar die nationale Spitze. Sie erreiche damit die kritische Masse, mit der ein professionelles Destinationsmanagement aufgezogen werden könne. Die Region, so formuliert es Fischer, soll «zum absoluten In-Reiseziel auf der Alpensüdseite und zum unbestrittenen Marktleader im klassischen Sommertourismus» aufgebaut werden. Die quantitative Zielvorgabe: Die Übernachtungen von heute rund 3,6 Mio jährlich innert

fünf Jahren auf den Stand von 1990 (4,2 Mio) zu steigern.

Wintertourismus entwickeln

Entwicklungspotential für die erstarkte Destination ortet Fischer namentlich in zwei Bereichen: Es gelte, die Sommersaison auf die Dauer März bis November auszudehnen und sich mit neuen Produkten auf dem Wintertourismus-Markt eine Nische zu ergattern. Der Ausbau der Transportanlagen am Locarneser Hausberg Cardada und in Bosco Gurin (Maggiata) spielt für diese Strategie eine zentrale Rolle.

Heute hängt die künftige Destination Lago Maggiore mit den laut Fischer gut positionierten Markenprodukten Ascona, Locarno und Brissago zu 80% von den Märkten Schweiz und Deutschland ab. Für die Weiterentwicklung empfiehlt Fischer die Bearbeitung sekundärer Märkte (Grossbritannien, England, Benelux), vor allem aber eine Professionalisierung in Verkauf und Vermarktung. Bis heute haben Ascona, Locarno und Brissago weitgehend von der Zugkraft ihrer Namen gelebt und keine gezielte Marktstrategie verfolgt. Nun soll der Verkehrsverein Lago

Maggiore zum Pionier im modernen Destinationsmanagement im Tessin werden.

Fragezeichen Tourismusetz

Über der in die Wege geleiteten Vorwärtsstrategie schwebt ein grosses Fragezeichen: Bleibt das neue Tessiner Tourismusetz in der Form, in der es momentan in der vorparlamentarischen Beratung steckt, verlieren die lokalen Verkehrsvereine im Vergleich zu heute massiv Finanzmittel an den kantonalen Verkehrsverein Ticino Turismo. Der fusionierte Verkehrsverein Lago Maggiore würde statt 300 000 Franken Gewinn jährlich 600 000 Franken Verlust schreiben. Das professionalisierte Destinationsmanagement müsste er sich gleich abschminken und statt dessen Mitarbeiter entlassen.

Wille zur Kooperation

Trotz dieser Unsicherheit greift der Kooperationsgedanke im Tessin um sich. Zu einem späteren Zeitpunkt sollen die an die neue Region Lago Maggiore angrenzenden Verkehrsvereine Gambarogno, Tenero/Verzascatol sowie Vallemaggia ebenfalls einbezogen werden. Seit längerer Zeit wird im Locarnese auch versucht, auf kommunalpolitischer Ebene zu kooperieren: Eine gemischtwirtschaftliche Holdinggesellschaft, an der sich elf Gemeinden beteiligen würden, soll die Finanzierung von touristischen Grossprojekten erleichtern (die hier beachtete). Von Fusion wird auch in Luganeser Tourisuskreisen gesprochen: Die Verkehrsvereine Lugano und Lugano e Valli (Valcolla, Veduggiatol) haben ebenfalls ein Fusionsprojekt aufgelegt.

Dienstleistungen im Hochpreisland

Die Branche braucht neue Berufsfelder

Die Schweiz hat als Dienstleistungsland durchaus eine Zukunft, wenn in dieser Branche neue Berufsfelder und Führungsstrukturen eingeführt werden. Im Dienstleistungsprozess muss integriertes Denken vorherrschen.

FELIX MAURHOFER

Hat das Hochlohnland Schweiz als Dienstleistungsplatz eine Zukunft? Dieser Frage gingen fünf Referenten an einer Impulsagung am Institut für Tourismus und Verkehrswirtschaft der Universität St. Gallen nach. Das Fazit: Die Tagung gibt der Schweiz im Bereich Dienstleistungen durchaus eine Chance, diese steigt sogar, wenn neue Führungsstrukturen und andere Berufsinhalte im Dienstleistungssektor etabliert werden. Heute stecke die Schweiz in einer gewissen Krise, die durch Nachwuchsprobleme, hohe Personalkosten, mangelnde Qualität und die durch den hohen Leistungsdruck herabgesetzte Motivation hervorgerufen werde, analysiert Konrad Hummler, Privatbankier, die Lage. Angesichts dessen,

dass die Schweiz die weltweit höchste Wertschöpfung im Dienstleistungssektor aufweise, eine bedenkliche Entwicklung. Die Schweiz befinde sich seit einigen Jahren in einem Teufelskreis, denn statt in die Ausbildung des Personals sei stets in die Automation investiert worden. Dazu komme noch, dass Branchen im hohen Wertschöpfungsbereich Personal sparen. «Dabei muss man bedenken, dass das Beziehungsgeschäft – ob am Bankschalter oder im Service – nicht delegierbar ist», sagt Hummler. Heute fehle leider vielerorts schlichtweg die Zeit für die Freundlichkeit, was aber nicht verwunderlich sei, denn vor einigen Jahrzehnten noch war das Verhältnis der Hotelgäste zu den Angestellten 1:3, heute höchstens noch 1:1.

Neue Berufsfelder

Dass der Mensch in der Dienstleistungskette das zentrale und wichtigste Glied ist, bestreitet niemand. Nur wurde diesem Glied gemäss Thomas Bieger, Direktor ITV, zuwenig Beachtung geschenkt. Als Kontaktperson, Identitäts- und Erlebnisvermittler sowie Problemlöser spiele der dienstleistende Mensch eine wichtige Rolle gegenüber dem Gast. Da nun diese Dienstleistungen für die Kunden einen hohen Wert darstellten, müsse die Rolle des Dienstleistenden neu definiert werden. Dabei solle sich der Arbeitgeber genau überlegen, welche Bereiche beim Ablauf er nun automatisieren wolle. Bieger sieht einen Lösungsansatz darin, neue Berufsfelder zu schaffen. Beispielsweise könnte der Beruf des Kellners und Kochs oder der des Skilehrers und Sportartikelverkäufers kombiniert werden. Künftige Berufsleute im Dienstleistungssektor müssen nicht nur ihr Metier beherrschen, sondern integriert denken können sowie die Arbeitssprache kennen. Laut Bieger kann ein Hotelbetrieb künftig von Produktmanagern, einem Team von Betreuern für die Hotelgäste sowie einem Pool aus Supportdienstleistungen geführt werden. Dazu hat Bieger vier Thesen aufgestellt: • Weg vom servilen Diener zum kompetenten Leister mit Würde, was neue Führungsstrukturen und Berufsinhalte bedingt. • Leistungsketten verschiedener Anbieter bilden (Bahnpersonal und Skilehrer arbeiten eng zusammen).

- Neues Berufsbild für interaktionskompetentes, teamfähiges und problemlösungsorientiertes Personal.
- Neue Führungskonzepte, die auf der Auswahl der Mitarbeiter, dem Coaching sowie dem Vermitteln von Visionen aufbauen.

Ausbildung neu regeln

Der Forderung nach breit abgestützter Ausbildung im Dienstleistungssektor will selbst das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie (BBT) nachkommen, wie Vizedirektor Heinrich Summermatter ausführte. Derzeit würden im Rahmen der Revision des Berufsbildungsgesetzes neue Ausbildungsformen definiert, die in Richtung breiter abgestützter Berufe gingen, so Summermatter. Am Beispiel der Metallbranche, die von bisher 17 Berufen auf deren vier reduziert wird, werde der Weg vom Spezialisten zum Generalisten deutlich. Auch die Weiterbildung soll künftig über ein Modulsystem abgewickelt werden.

In Zukunft sollen also neue, durchlässige Berufsfelder definiert werden. Thomas Bieger fordert auch Leistungskonzepte, die auf Kundenbedürfnisse zugeschnittene Leistungspakete bündeln. Dafür braucht's aber kompetente Führungskräfte, die einerseits die Dienstleistungsbereiche in einem Betrieb definieren und andererseits das Team motivieren und coachen können. Moritz Suter, Direktor der Crossair AG, sagt, er verbringe 50% seiner Arbeitszeit alleine für die Mitarbeitermotivation.

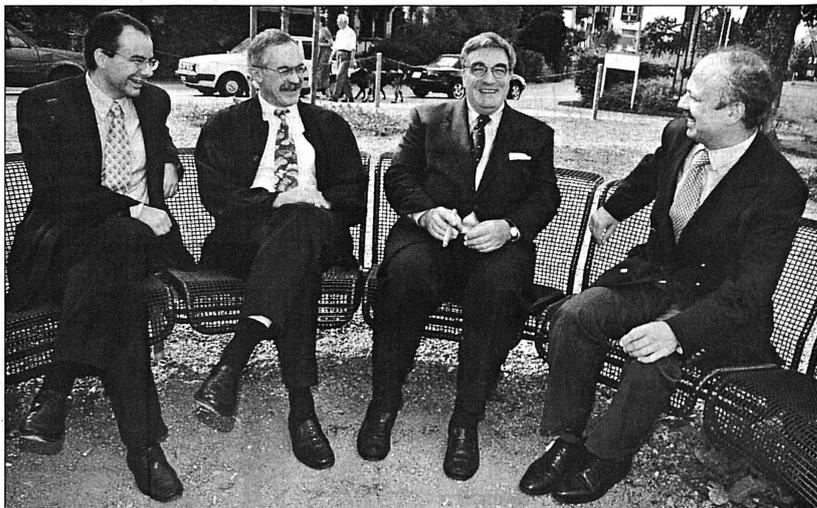
*

Unbestritten hinkt hierzulande die Qualität der Dienstleistung dem oft hohen Preisniveau hintennach. Mangelhaft ist aber leider nicht nur die Leistung an sich, sondern die Art und Weise, wie diese Leistung vollbracht wird. Ein Lächeln oder ein freundliches Wort nur würde so manche Dienstleistung, sei's am Bahn-

schalter, an der Réception oder im Verkehrsbüro, wesentlich versüßen. Doch wir haben scheinbar nichts zu lachen, denn die Marktlage ist hart, die Konkurrenz gross, und der Leistungsdruck lässt kaum Spielraum für Freundlichkeit. Alles, von der ISO-Normierung der Freundlichkeit bis zu Lachseminaren, wurde versucht, um in diesem Belang Fortschritte zu erreichen. Dass unser Missverhältnis zur Freundlichkeit eine Mentalitätssache ist, mag teilweise zutreffen. Deshalb ist es wichtig, dass nur solche Leute den anderen Dienste erweisen, die das auch gerne tun und sich für solche Jobs eignen. Nicht die billigsten oder bestqualifizierten in der Warteschlange für Arbeit sollten einen Dienstleistungsjob erhalten, sondern die, welche Freude an würdevollen Diensten haben. Darum prescht vor; ihr Manager, Hotelbesitzer und Personalchefs, und testet eure künftigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auf Freundlichkeit und Lust am Dienen! Felix Maurhofer

Uni St. Gallen mit neuer Struktur

Aus dem traditionsreichen, seit 57 Jahren bestehenden Institut für Tourismus und Verkehrswirtschaft an der Universität St. Gallen (ITV-HSG) wird durch die Angliederung der Bereiche Public Management und Regionalwirtschaft das Institut für öffentliche Dienstleistungen und Tourismus (IDT-HSG). Durch die Zusammenlegung der Bereiche Tourismus und Standortmarketing, Public Management, Verkehr sowie Regionalwirtschaft sollen integrierte Kompetenzen in Forschung, Dienstleistungen und Weiterbildung für die Praxis entwickelt werden, teilt die Universität mit. Die Neuorganisation wurde am 1. Juli 1998 wirksam. Operativ wird das Institut durch Thomas Bieger, Kuno Schedler und Alain Thierstein geleitet. FM



Thomas Bieger, Heinrich Summermatter, Moritz Suter und Konrad Hummler (von links) äusserten sich zum Thema Dienstleistungen im Hochlohnland Schweiz. Foto: Felix Maurhofer

Astrid Imboden, Leiterin Information bei Leukerbad Tourismus

«Der Gast spürt unsere Freude unmittelbar»

8.14 Uhr: Astrid Imboden stösst einen Freuden-schrei aus – sie hat in einem Wettbewerb einen Gleitschirmflug gewonnen. Nicht jeden Tag bringt die Post aus erfreuliche Nachrichten. Weniger Erfreuliches bietet Astrid Imbodens Aussicht aus ihrem Büro direkt auf den Leukerbadner Friedhof. «Manchmal ist das nicht so einfach. Ich bin froh, wenn ich die Leute, die hier beerdigt werden, nicht persönlich kenne. Ich wohne erst seit kurzem in Leukerbad.»



Ein Sommertag mit...
Astrid Imboden

Astrid Imboden ist kein Kind von Traurigkeit: Die junge Frau sprüht vor Tatendrang und vor Lebensfreude. Ihre Motivation wirkt ansteckend. Immer wieder erzählt sie, wie wichtig ihr Team am Schalter ist und was die fünf Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter leisten. Sie setzt sich für ein gutes Arbeitsklima ein: «Denn der Gast spürt unsere Freude und Motivation unmittelbar.»

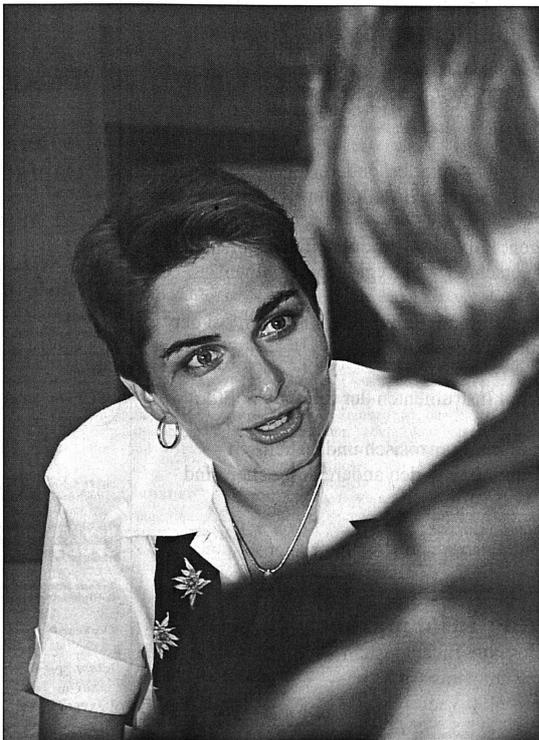
9.47 Uhr: Besprechung mit ihrem Chef Viktor Bortler. Astrid Imboden, seit einem Tag diplomierter Qualitäts-Coach, diskutiert erste Massnahmen, wie das Qualitätsgütesiegel bei Leukerbad Tourismus einzuführen ist. Unterbrochen wird das Gespräch von einem Telefon der Journa-

listin: Sie steckt in Brig fest, weil der Zug nicht mehr fährt. Stromausfall für unbestimmte Zeit. Kein unschlüssiges «Was-machen-wir-jetzt?», sondern ein spontanes Angebot: «Fahren Sie mit dem Postauto nach Visp, ich hole Sie dort ab.» Sie mache oft Feuerwehreinsätze, erzählt sie. Wenn irgendwo irgend etwas nicht klappt, sucht sie nach Abhilfe.

11.45 Uhr: Eine deutsche Dame beschwert sich am Schalter über einen unangenehmen Vorfall im Bad. Astrid Imboden entschuldigt sich für das, was passiert ist – auch wenn sie damit nichts zu tun hat. Sie verspricht, der Sache nachzugehen. Auf ihrem Pult liegt eine schriftliche Reklamation einer 87-jährigen Dame aus dem Welschland. Sie, die schon unzählige Male in Leukerbad war, beschwert sich über die Eintrittspreise für das Bad. «Ich werde sie anrufen und ihr vor allem zuhören. Sie wird mir von ihrem Mann, ihren Kindern und ihren Leukerbad-Aufenthalten erzählen.» Ein Mann am Schalter will wissen, wie oft er schon in Leukerbad war. Sie kann diese Daten nicht abrufen. Dafür plaudert sie mit ihm, schenkt ihm ein Lächeln und wünscht einen schönen Tag. «Ich verstehe mich mit den meisten Menschen. Ich sage aber auch, wenn mir etwas nicht passt.»

13.15 Uhr: Wöchentliche Sitzung bei Leukerbad Tourismus. Direktor Viktor Bortler informiert und fordert seine Angestellten immer wieder auf, zu sagen, wo der Schuh drückt. Im Leukerbadner Tourist Center herrscht eine gute, faire und partnerschaftliche Arbeitskultur. «Er verlangt viel von uns und gibt uns viel», charakterisiert Astrid Imboden ihren Chef. «Und: Er tut selber viel.»

14.03 Uhr: Eine Frau ruft an. Sie will das Wochenende mit ihrem Freund in Leukerbad verbringen. Astrid Imboden sucht die passenden Zimmer in ihrem Direkt-reservationssystem, druckt die Offerte aus und legt sie auf den Fax. «Spätestens innerhalb zweier Stunden werden die Offerten versickt oder gefaxt.» «Einen Ortsplan wollen Sie? Selbstverständlich – ich lege Ihnen gleich einen auf den Fax. Alles klar. Ich wünsche Ih-



Astrid Imboden: «Güete Tag...»

Foto: Christine Künzler

nen einen schönen Nachmittag.» Immer gleich herzlich, immer gleich freundlich antwortet Astrid Imboden. Eine Vollblut-touristikerin. Alle Telefone läuten – wenn immer möglich – bei Leukerbad Tourismus nie länger als dreimal. Darauf achtet Astrid Imboden. Selbst wenn sie gerade einen Geschenkgutschein ausstellt, eine Offerte verpackt, die E-Mails abrufft – sie hat ihre Ohren und Augen überall.

14.45 Uhr: «Was machen wir nur?» fragt Viktor Bortler ganz aufgeregt. «Die italienischen Journalisten, die für das rö-

misch-irische Bad angemeldet sind, wollen lieber WM schauen. Und gleich muss ich zu zwei Interviewterminen.» Astrid Imboden lacht schallend: «Na, das werden wir schon hinkriegen», und Viktor Bortler geht beruhigt von dannen. «Vergiss nicht, die Versicherung anzurufen wegen des kaputten Fernsehers», ruft er ihr noch zu. «Und die Beschriftungsfirma, hast du mit ihr gesprochen?» Astrid Imboden lässt sich nicht aus dem Gleichgewicht bringen. Auch dann nicht, als der Offertdrucker nicht so will, wie sie will. Die Dame mit dem Freund hat ihr Hotel bereits ausgewählt. Astrid Imboden

nimmt die Reservation vor, packt den Voucher und die Prospekte in einen Umschlag und legt ihn in das Fach für die ausgehende Post.

15.15 Uhr: Astrid Imboden sitzt vor dem Infokanal und gibt die Daten für den nächsten Tag ein. In Deutsch und Französisch. Im Infokanal schauen Badner und Gäste nach, was wann und wo in Leukerbad läuft. Dort wird aber auch über die diensthabenden Feuerwehreute und das Kinoprogramm informiert. Auch dafür ist Astrid Imboden verantwortlich. Telefongeläute unterbricht ihre Arbeit, bevor sie beendet ist. «Was, Sabine, du bist im Stress? Willst du, dass ich an den Schalter komme?» Immer ist Astrid Imboden wach, immer ist sie präsent. Nicht nur für das, was sie persönlich betrifft. «Die italienischen Journalisten warten auf dich», ruft sie Viktor Bortler zu. Astrid Imboden – die Feuerwehrfrau und Allgegenwärtige.

16.32 Uhr: Die Bankangestellte bringt eine Diskette. Astrid Imboden legt sie in ihren Computer und verbucht so die eingegangenen Zahlungen. Eine Dame will wissen, wieviel die Taxifahrt von Leukerbad nach Leuk kostet. «Es tut mir leid, das weiss ich nicht. Jedoch gebe ich ihnen gerne die Telefonnummer des Taxiunternehmers.» «Wissen Sie, was Sie sind?» fragt die Dame am Schalter. «Sie sind inkompetent, inkompetent.»

17.27 Uhr: «Güete Tag, deichet Iher ächt dra, dass wier am Mäntag Ewers Hotel chäme cho aliege?» Astrid Imboden will, dass ihre Schalterreiss weiss, welche Hotels sie vermittelt. Deshalb besichtigt sie mit ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern jede Woche zwei Hotels. Auch auf die Wanderungen delegiert sie ihr Team. «Damit alle kennen, was sie weiterempfehlen.»

18.03 Uhr: Astrid Imboden schliesst die Türe des Tourist Office. «Heute war ein ruhiger Tag», sagt sie.

Christine Künzler

Eine htr-Sommerserie

Die hotel + tourismus revue begleitet acht Menschen, die im Tourismus, in einem Hotel oder in einem Restaurant arbeiten, einen Tag lang. Ihr Arbeitstag ist zwar nicht spektakulär, doch ist es interessant zu erfahren, was die Kollegin im Verkehrsbüro, die Hotelière oder der Küchenchef alles leisten. Die achtteilige Serie beginnt mit einem Arbeitstag von Astrid Imboden, Leiterin Information beim Tourist Center Leukerbad. CK

Events in Gstaad

Tennis serviert 4 Millionen an Wertschöpfung

Mit einem Umsatz von gegen 8 Mio Franken ist das Gstaader Tennisturnier ein wichtiger Wirtschaftsfaktor im mondänen Ferienort. Eine Studie zeigt, dass sich die Wertschöpfung auf rund 4 Mio Franken beläuft – nicht mitgerechnet ist der enorme Werbeeffekt.

FELIX MAURHOFER

Diese Woche dreschen die Sandplatzspezialisten auf den Courts im mondänen Gstaad wieder die Filzbälle übers Netz. Gegen 40 000 Turnierbesucher verfolgen das Spektakel und lassen im Ferienort auch einiges an Geld liegen. Christoph Neuhaus hat in seiner Lizenzierungsarbeit untersucht und berechnet, wieviel Geld die Tennissfans tatsächlich in Gstaad liegen lassen. Die Arbeit zeigt, dass das Swiss Open während einer Woche einen Umsatz in der Höhe von 8 Mio Franken erzielt, was einen indirekten Umsatz von 15 Mio Franken auslöst. Am meisten Geld geben dabei mit 2,6 Mio die Gäste fürs Übernachten aus, gefolgt von 2,2 Mio für Eintritte und 1,7 Mio Franken für Konsumationen. Eine im Vergleich zu anderen Sportevents hohe Wertschöpfung wird in Gstaad erzielt, nämlich rund 4 Mio Franken. Verglichen mit den 1,4 Mio Franken Wertschöpfung des Gstaader Cinemusie – das, wie die htr berichtete, nach Bern verlegt werden soll – sind die Tennissgäste als recht ausgabefreudig einzustufen. Dass Sportevents eine rela-

tiv hohe Wertschöpfung auslösen, zeigt auch die Studie zu den Lauberhorn-Skirennern. Während zweier Tage wird in Wengen einen Umsatz in der Höhe von 1,8 Mio Franken erzielt. Die Rennbesucher geben pro Tag 70 Franken aus.

Bis 200 Franken pro Gast

Von den Logiernächten her betrachtet übernachten rund 16 000 der 40 000 Tennissgäste in Gstaad. Sie machen im Monat Juli rund 22 000 der insgesamt 40 000 Logiernächte des Saanenlands aus.

Die Lizenzierungsarbeit von Neuhaus beinhaltet auch eine Befragung von 2000 Per-

sonen. Sie zeigt, dass Tagesgäste bei ihrem Aufenthalt im Durchschnitt 92 und Übernachtungsgäste 220 Franken ausgeben. Davon profitieren mit einem Umsatz von 3,7 Mio Franken in erster Linie die Hotellerie und das Gastgewerbe. In Gstaads Gaststätten verdreifacht sich der Umsatz während der Tenniswoche – in den umliegenden Orten nimmt er um 40 bis 100% zu. Einzig die Bergbahnen können laut Studie von der Tenniswoche nur wenig profitieren. Das, obschon speziell während und nach dem Turnier den Besuchern verbilligte Tarife gewährt werden.

Nur schwer beziffern lässt sich der Wert

der Werbewirkung, welche durch die Präsenz in den Medien erwirkt wird. Das Swiss Open setzt allein für die Turnierwerbung, welche auch mit der Promotion des Saanenlands gekoppelt ist, 850 000 Franken ein. Laut Tourismusdirektor Roger Seifritz hat der Tourismusverband Gstaad-Saanenland (TSG) ein jährliches Werbebudget von rund 200 000 Franken (ohne Messeauftritte) zur Verfügung. Doch wird dieses Budget durch die enorme Medienpräsenz des Tennisturniers (allein die TV-Auftritte erreichen gegen 33 Mio Haushalte) massiv aufgewertet. Für Seifritz ist das Turnier auch deshalb wertvoll, weil dadurch die Sommersaison im Saanenland so richtig lanciert wird. Allerdings flau nach dem Turnier das Gästeaufkommen ab, was ein Problem sei und nun mit attraktiven Angeboten korrigiert werden soll. Auffällig sei dieses Jahr die hohe Frequenzierung des neu gestalteten und verkehrsfreien Dorfkerns von Gstaad, hat Seifritz beobachtet. Der Tourismusdirektor hofft auch, mit Hilfe des Turniers Wintergäste zu generieren.

5% ausländische Besucher

Allein wegen des Turniers reisen 80% der Zuschauer ins Saanenland. Der Anteil der einheimischen und ausländischen Tennissfans macht nur 5% aus. Über 60% der Besucher stammen aus dem Grossraum Bern und Zürich.



Wenn am Tennisturnier Swiss Open in Gstaad die Ränge voll sind, kann gemäss einer Studie eine Wertschöpfung von 4 Mio Franken erzielt werden. Foto: zvg

SWISSORAMA

Militärflugplatz Interlaken für Taxi-flüge nutzbar. Die in Bern-Belp beheimatete Eagle Air bietet mit ihren drei Cessna-Jets ab sofort Flüge von und nach Interlaken an. Mit den Taxiflügen soll eine Angebotslücke für Kongressteilnehmer und Gäste geschlossen werden. Die Flugtaxi-Anbindung sei immer wieder ausschlaggebend bei der Vergabe von Kongressen. SR

REKLAME

Faites le bon choix!

VISUAL®

Front-Office for Windows

Entscheiden Sie sich!

S.H.S. S.à.r.l.

4, Avenue de Provence 1007 Lansanne
Telefon 021 624 56 22
Téléfax 021 624 81 21

Wällingerstrasse 12
3400 Winterthur
Telefon 052 269 01 89
Téléfax 052 269 01 81

E-Mail: shs@bluewin.ch

Christoph Neuhaus, Bern: Wertschöpfungsstudie am Beispiel des Rado Swiss Open Gstaad 1996. Eingereicht am FIF.

103508/386711

Labeling – Chance für die Zukunft

ein Seminar für Fachleute aus der Praxis
2. bis 4. September 1998
Hotel Kulm, Triesenberg (FL)

- Einführung in das Thema Labeling unter besonderer Berücksichtigung der alpenspezifischen Fragestellungen.
- Bestehende Auszeichnungen, Labels für Produkte, Dienstleistungen und Landschaften aus verschiedenen Regionen der Alpen.
- Soziale, regionale und ökonomische Rahmenbedingungen bei der Einführung. Projektbeispiele.
- Verknüpfung mit weiteren Instrumenten der Regionalpolitik.

Kursprachen sind Deutsch, Französisch und Italienisch (Hauptgewicht Deutsch, Kenntnisse in den anderen Sprachen sind von Vorteil).

SFr. 850.– inkl. Mittagessen und Kursunterlagen.

Anmeldung/Information:

Fachhochschule Liechtenstein
Marianumstrasse 45
FL-9490 Vaduz
Telefon 0041 75 237 62 62
Fax 0041 75 237 62 63
e-mail: Brennpunkt@fh-liechtenstein.li

www.cipra.org/akademie

10447/0395413



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

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

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

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

90373/262595

IHTTI School of Hotel Management Neuchâtel,
Neuchâtel, Switzerland

**Hotel Management
STUDY 3 YEARS ONLY!**

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

2½-Year Diploma in Hotel Management

1-Year Post-Graduate Diploma

1-Year Certificate Courses

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



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

Diplomlehrgang Hotel/Gastro- management

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

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

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

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

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

BUSINESS

**Klubschule
migras**

ENGLISH Top Jobs weltweit

SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH
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 Melz 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 Gmüden

Die Schule für Show & Animation

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

Bitte recht freudlich!
hotel + tourismus revue
Abonnement: 031 370 49 22.

BAR
FACH
SCHULE
THÜRIG

STEINHAUSWEG 1
CH-8006 ZÜRICH

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

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

Ein HAFTES
CHEERS & SHAKE
IT EASY

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

everybody's ...
surfin'
surfin' on the
net

hotel+
tourismus online

<http://www.htr.ch>
The new Homepage

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
hôtelière SSH
Scuola cantonale
di segretariato
d'albergo SSA

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

Ecole hôtelière SSH
Lausanne 021 785 11 11

Höhere Gastronomie- und
Hotelfachschule SHV Thun
033 221 55 77

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



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

SWISSORAMA

Trois-Lacs Tourisme hat informiert. Rund 70 Personen waren an der Informationsveranstaltung von Trois-Lacs Tourisme zur Expo.01. In einer Plenarveranstaltung und einem anschliessenden Workshop diskutierten Vertreter aus der Hotellerie und Gastronomie der Dreiseen-Region mit Verantwortlichen der Expo.01, Switzerland Destination Management und Schweiz Tourismus. Laut Trois-Lacs-Direktor Pascal Sandoz waren die Reaktionen durchwegs positiv. Entschieden wurde jedoch nichts. CK

*

Zusammenarbeit zwischen Graubünden Ferien, Rhätischer Bahn und Graubünden Tours festgelegt. Die Marketing-, Verkaufs- und Dienstleistungsaktivitäten von Graubünden Ferien (GRF) und Graubünden Tours werden künftig unter einem Dach geführt und gemeinsam kommuniziert. Graubünden Tours und die darin integrierte GRF-Informationsabteilung werden gemeinsam das Call Center Graubünden bilden. Graubünden Tours wird als AG – mit GRF und der Rhätischen Bahn als Hauptaktionären – weitergeführt. Eine Ausdehnung des Aktionärskreises wird in Betracht gezogen. Mit der Gesellschaftsform einer AG wird die kommerzielle Ausrichtung des Call Centers zum Ausdruck gebracht und dieses von der nicht profitorientierten Unternehmung Graubünden Ferien organisatorisch getrennt. Zudem ist so die enge Einbindung der RfB-Angebote in das Call Center gewährt. Graubünden Ferien bleibt zuständig für die Gästekommunikation, Verkaufsförderung und Werbung. FM

DRUCKFRISCH

Zürcher Oberland im Taschenformat

Die Projektgruppe Tourismus Region Zürcher Oberland (TRZO) hat einen Tourismusführer im Taschenformat über die Ausflugs- und Freizeitmöglichkeiten im Oberland lanciert. Die modern aufgemachte 44seitige Broschüre streift zahlreiche Möglichkeiten der aktiven Freizeitgestaltung, des Naturerlebens und der gastronomischen Löblichkeiten. Die neue Broschüre ist unter folgender Adresse erhältlich: Tourismus Region Zürcher Oberland, Binzikerstrasse 2, 8627 Grüningen. FM



Kirschstrasse Innerschweiz

Kirschblüte soll Japaner locken

Nach einem eher zaghaften Start ist die «Kirschstrasse Schwyzerland» privatisiert worden. Statt Cartouristen möchten die privaten Initianten der neuen «Kirschstrasse Schweiz GmbH» vermehrt Kongress- und Seminar-gäste ansprechen.

SUSANNE RICHARD

Im Auftrag des Volkswirtschaftsdepartements des Kantons Schwyz hat Lukas Fassbind im Rahmen einer Diplomarbeit an der HWV Luzern ein Marketingkonzept für die beinahe eingeschlafene Kirschstrasse Schweiz erarbeitet. Im vergangenen März gründeten Lukas Fassbind und seine Frau Irmela die Kirschstrasse Schweiz GmbH mit einem Gesellschaftskapital von 250 000 Franken. Der Markenname Kirschstrasse Schweiz ist ebenfalls geschützt worden. Partner sind die Kirschbrennereien Dettling in Brunnen und Etter in Zug. «Wir wollen als private Incoming-Gesellschaft Industrie, Gewerbe und Landwirtschaft in der Tourismusbranche vertreten und im Marketing Synergien nutzen», umschreibt Kirsch- und Tourismusfachmann Fassbind die Ziele. Mit den Betriebsbesichtigungen, die Teil des Konzepts der Kirschstrasse sind, sollen nicht

Carreisen, sondern vermehrt Seminar-, Kongress- und Incentivegruppen angesprochen werden.

Neue Partner

Um eine bessere Verankerung der Kirschstrassen-Idee zu ermöglichen, sind neue regionale Gewerpartner beigezogen worden, so die Messerschmiede Victorinox, die Brauerei Rosengarten, der Trockenfleischproduzent Heizer, die Weichkäseerei Baer und der Schokoladenhersteller Felchlin. Mit Ausnahme der Kirschbrennereien Dettling und Etter und der Rosengarten-Brauerei werden allerdings vorläufig keine Betriebsbesichtigungen angeboten. Zurzeit soll durch die Zusammenarbeit mit Confitierern der Bekanntheitsgrad der Kirschstrasse bei der Zentralschweizer Bevölkerung selber verbessert werden. Längerfristiges Ziel ist es, die Marke Kirschstrasse Schweiz im Rahmen eines Co-Branding bekannt zu machen. In Zukunft will die Kirschstrasse Schweiz GmbH zusätzliche Kirschgebiete einbeziehen und ihr Aktionsfeld bis nach Altdorf und bis zum Albis ausweiten.

Kirschblüte für Japaner

Fassbind hat auch längerfristige Pläne: Bis ins Jahr 2015 möchte er die Region während zweier Monate zu einer der weltweit schönsten Blütenregionen ent-

wickeln. Dafür müssten wieder vermehrt Kirsch- und andere Vollblüterbäume entlang von Strassen, Bächen und Wald-rändern angepflanzt werden. Mit der Aktion sollen insbesondere japanische Gäste angezogen werden, die für die japanische Kirschblüte Sakura schwärmen. Für die Planung der Blütenpracht wurde der Landschaftsgärtner und deutsche Bundespreisträger Josef Wolfschläger beigezogen. Ein zweites Fernziel Fassbinds ist, ab Mitte des nächsten Jahrzehnts auf der Kirschstrasse zwischen Schwyz und Zug jährlich einen autofreien Sonntag zu realisieren. 1996 hat eine Interessengemeinschaft mit dem Verkehrsverein Brunnen und elf Kirschbrennereien zwischen Merlischachen und Brunnen die Kirschstrasse Schwyzerland geschaffen.

Mit einem Prospekt für Individualgäste und einem Angebotsprospekt für Gruppen sollte das Gebiet um die Rigi bekannter gemacht werden. Angesichts des bescheidenen Budgets von rund 30 000 Franken ist das Projekt aber nach nur einem Jahr eingeschlafen. «Weil vor allem Tagesgäste angesprochen wurden, war auch das Interesse der Hoteliers nur bescheiden», begründet Ruedi Willi, Direktor des Verkehrsbiros Brunnen, die bisherige Entwicklung. Die Kirschbrennereien wollten aber das Projekt auf privater Initiative weiter vorantreiben.



Mit einem Marketingkonzept und der Privatisierung soll die Schweizer Kirschstrasse besser vermarktet werden. Foto: zvg

Messe Basel

AG statt Genossenschaft

Die Messe Basel will von der Genossenschaft Schweizerische Mustermesse zur AG mutieren. Eine interne Arbeitsgruppe überprüft Vor- und Nachteile einer Änderung der Rechtsform. Die flexiblere AG böte die Möglichkeit eines Börsengangs und wäre offener für Kooperationen.

«Das Ziel ist, die Genossenschaft in eine Aktiengesellschaft mit Beteiligung und Mitwirkung von Körperschaften des öffentlichen Rechts zu überführen». An seiner letzten Sitzung gab der Verwaltungsrat der Genossenschaft Schweizer Mustermesse in Basel der Geschäftsleitung grünes Licht für eine Überprüfung von Kapitalstruktur und Rechtsform. Die heutige Struktur der Genossenschaft mit dem nach oben offenen Kapital sei mit erheblichen finanziellen Nachteilen für die Gesellschaft und deren Eigentümer verbunden. Mit einer neuen Unternehmensstruktur sollen besonders neue Möglichkeiten für das operative Geschäft geschaffen werden.

Im kleinen, mit Messeinfrastrukturen überstättigten Markt Schweiz sei angesichts einer globalisierten Wirtschaft heutzutage «die Vision einer offeneren Denkensart» zu pflegen, betonte Jürg Böhni, interimistischer Vorsitzender der Geschäftsleitung der Messe Basel. «Wir sind absolut offen für allfällige sinnvolle Kooperationen und Allianzen.» Gemäss Insidern könnten die guten Kontakte zur Messe Zürich bald zu einer intensiveren Zusammenarbeit führen. Auch mit Messeorganisatoren wie der Reeds (Schweiz) AG stehen die Basler im Gespräch.

Vor- und Nachteile abwägen

Derart flexibles Denken ist eher in einer Aktiengesellschaft als in einer schwerfälligen Genossenschaft des öffentlichen Rechts möglich. Zudem bietet eine AG das Fernziel eines allfälligen Börsengangs, den die Basler Messeverantwortlichen nicht ausschliessen. Falls die AG kommt, sollen die bisherigen Genossenschaftsanteile mit einem Agio (Aufpreis) in Aktien umgewandelt werden.

Eine interne Arbeitsgruppe unter Bezug von externen Spezialisten soll die Vor- und Nachteile einer Aktiengesellschaft untersuchen. Böhni hofft, dass der Verwaltungsrat im nächsten Jahr eine Gesamtbewertung vornehmen und das Ergebnis der Muba-Generalversammlung von 1999 vorlegen kann. Startschuss für eine Messe Basel AG wäre somit frühestens im nächsten Frühjahr. Wenn die private AG kommt, dürfte die Messe allerdings ihre bisherige Steuerbefreiung in Basel verlieren, wie Steuerexperten bestätigen. Bisher zahlt die Muba-Genossenschaft, die zu einem Drittel den beiden Basel gehört, mit einem Kapital von rund 39 Mio Franken und einem Reingewinn von 1,8 Mio Franken (1996/97) im Stadtkanton weder Kapital- noch Ertragssteuern. IA

REKLAME

CHECK IN DATA

Nicht für Alle, aber für Profis und alle, die gut rechnen können.

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

Die Aussteller sind mit den Kontakten zufrieden

Etwa gleich viel Besucher wie im Vorjahr – das ist die Bilanz des 24. RDA-Workshops in Köln. Die befragten Schweizer Aussteller waren mit ihren Geschäften durchwegs zufrieden. Einige sprechen «von weniger Besuchern, aber besseren Kontakten». Auch optisch sei der Schweiz-Auftritt besser gewesen. Allerdings noch nicht gut genug.

CHRISTINE KÜNZLER

«Der Schweiz-Auftritt war dank dem Engagement von Schweiz Tourismus dekorativer und kompakter», hält Helge C. Unruh, Verkaufsleiter der Katag in Luzern, fest. «Es hatte mehr Gemeinschaftsstände.» Für 1999 will er mit Schweiz Tourismus ein neues Konzept für den RDA auf die Beine stellen. Wie bei anderen Messen soll die Schweiz mit regionalen Inseln auftreten. In der Mitte des Gemeinschaftsstandes soll ein Restaurant platziert werden. Gut 60 Stände – rund 100 Aussteller – aus der Schweiz präsentierten sich am diesjährigen RDA. «Die meisten waren mit dem Verlauf der Messe zufrieden», sagt Unruh. Wer die Kunden bereits im Vorfeld informiert und an der Messe aktiv verkauft habe, sei erfolgreich gewesen. «Das Interesse an der Schweiz ist wieder gewachsen.» Das bestätigt auch eine Umfrage der hotel + tourismus revue.

Verkauf habe die Katag etwa gleich viel wie in den beiden Jahren zuvor. «Dieses Jahr haben aber vermehrt kleine Unternehmen gebucht.»

Grosses Interesse am Winzerfest

Wie letztes Jahr trat Swiss Partner für den Bustourismus wieder mit einem Gemeinschaftsstand auf. Er soll für die nächste Messe neu konzipiert werden mit mehr Freiraum und Besprechungstischen. Zum ersten Mal verkaufte Swiss Partner am RDA direkt. «Wir haben 62 Kunden, davon 28 neue, empfangen», sagt Geschäftsführer Toni Semadeni. «Über die Preise diskutierten die Kunden weniger als in den letzten Jahren. Einige empfanden die Angebote gar als erstaunlich günstig.» Auf «sehr grosses Interesse» sei das Winzerfest in Vevey gestossen, für das Swiss Partner ein Package geschürt hat. Grundsätzlich seien die Busunternehmer auf der Suche nach neuen originellen Events, so Semadeni (siehe Kasten). Der schlechteste Tag war für Semadeni – wie wohl für die meisten anderen – der dritte. «Gefühlsmässig waren es weniger Besucher als im Vorjahr – doch die Kontakte waren besser.» Das gleiche sagt Peter Rüeegg, Marketingleiter der Schiffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees. «Ich bin überrascht, dass sich der RDA dieses Jahr besser entwickelte als im Vorjahr.» Erstmals teilte die Schiffahrtsgesellschaft ihren Stand mit einem anderen Leistungsträger. Damit habe er, Rüeegg, gute Erfahrungen gemacht. Licht nur der geteilten Kosten

wegen, sondern auch weil die Kunden, die der eine Partner brachte, auch zum anderen kamen. «Gefragt waren vor allem die Silvesterangebote für 1999/2000 und der Wilhelm-Tell-Express.» Rüeegg kommunizierte seine Angebote eben-

«Gezielt neue Angebote suchen»

Gemäss einer Besucherumfrage des RDA wollen 73% der Befragten an der Messe «gezielt neue Angebote suchen». 68% wollen vor allem Kontakte pflegen. In den letzten Jahren war die Reihenfolge umgekehrt. 47% der Besucher kamen für einen Tag, 69% waren Repeaters. 42% kamen in Begleitung eines Mitarbeiters oder einer Mitarbeiterin, 25% stammen aus dem Ausland. 82% der Besucher sind Busunternehmer, Reiseveranstalter und Reisebüro-Mitarbeiter. 76% rekrutierten sich aus Entscheidungsträgern wie Geschäftsinhabern, Gesellschaftern, Geschäftsführern, Prokuristen und Einkäufern. Rund 14 000 Besucher zählten die RDA-Verantwortlichen in den drei Tagen. Insgesamt waren 200 Stände weniger als 1997. Nächstes Jahr findet der RDA etwas früher statt, vom 6. bis 8. Juli. Das Datum musste wegen des Weltwirtschaftspfeils verschoben werden, der ebenfalls im Juli in Köln durchgeführt wird. CK

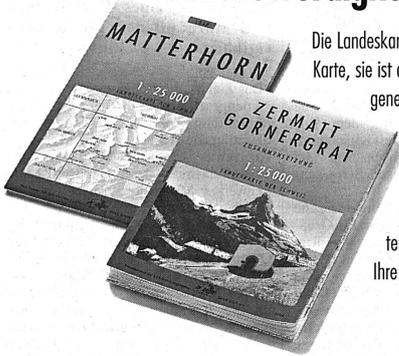
falls in Euro – doch «die Busunternehmer empfanden das als Gag». Rüeegg faszt zum RDA: «Auf tiefem Niveau zufrieden.»

«Besseren Auftritt planen»

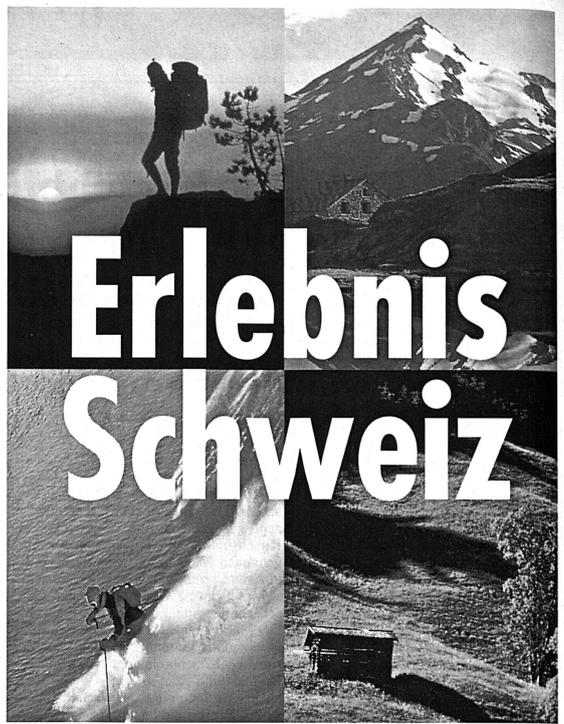
«Sehr viel besser» als andere Jahre war der RDA für den Churer Tourismusdirektor Reto Küng. Im Fünfjahresrhythmus betrachtet, sei der Auftritt am RDA punkto Kosten/Nutzen aber jedoch noch «nicht befriedigend». Seiner Ansicht nach könnte die Messe auf zwei Tage verkürzt werden. Er, Küng, habe seine neuen Angebote wie zum Beispiel Bernina-Express mit Heididorf den Busunternehmern bereits vor der Messe kommuniziert. Heididorf, Via Mala, Grösch Danusa und die Bergbahnen waren die Partner von Chur Tourismus. «Sie alle waren mit dem Ergebnis zufrieden.» Dank einer besseren Platzierung sei das Resultat besser ausgefallen als im Vorjahr, hält Donald Wick vom Adelbodner Hotel Crystal fest. Er vertrat am RDA das Adelbodner Tourist Center. Nicht gefallen hat ihm der interne Auftritt des Berner Oberlands. «Die verschiedenen Stände waren verzettelt.» Gemeinsam mit Berner Oberland Tourismus soll für nächstes Jahr der Auftritt attraktiver gestaltet werden. «Zwar waren es weniger Besucher als letztes Jahr, doch wir sind zufrieden», erklärt auch André Brugger von der Rhätischen Bahn. «Wir verkaufen bereits vor der Messe Angebote für Bernina- und Glacier-Express.»

Landeskarte der Schweiz 1:25 000

Mit mehr Sicherheit zu den
Sehenswürdigkeiten Ihrer Region!



Die Landeskarte im Massstab 1:25 000 ist nicht nur die detailreichste Karte, sie ist auch die am leichtesten lesbare. Sie lädt dazu ein, die verborgenen Schönheiten am Wegrand zu entdecken und führt den Benutzer über alle Wege und Stege. Mit vier bis sechs Kartenblätter 1:25 000 können Sie und Ihre Mitarbeiter Ihren Feriengästen die besten Ratschläge für Ferienerlebnisse in Ihrer Region geben. Setzen Sie die Landeskartenblätter ein für die persönliche Beratung Ihrer Gäste, als Geschenk für Ihre treuen Kunden oder als erfolgreichen Verkaufsartikel.



Erlebnis Schweiz

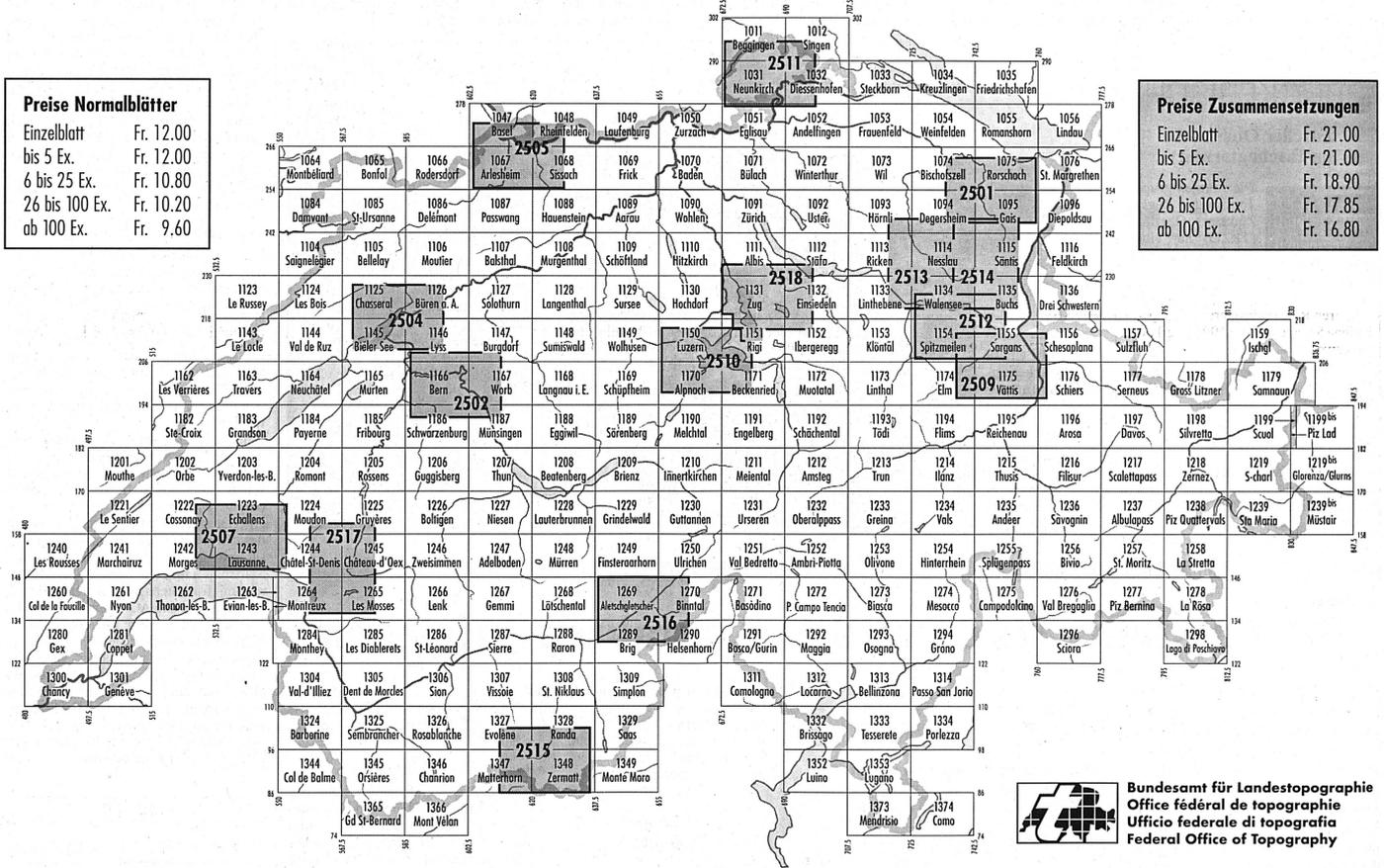
Jetzt bequem direkt bei der Hotel-Boutique bestellen!

Preise Normalblätter

Einzelblatt	Fr. 12.00
bis 5 Ex.	Fr. 12.00
6 bis 25 Ex.	Fr. 10.80
26 bis 100 Ex.	Fr. 10.20
ab 100 Ex.	Fr. 9.60

Preise Zusammensetzungen

Einzelblatt	Fr. 21.00
bis 5 Ex.	Fr. 21.00
6 bis 25 Ex.	Fr. 18.90
26 bis 100 Ex.	Fr. 17.85
ab 100 Ex.	Fr. 16.80



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

Bestellen Sie Ihre Karten bei folgender Adresse:



c/o Schweizer Hotelier-Verein
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
Tel. 031/370 4111, Fax 031/370 42 99

Konditionen: inkl. MWS*, 30 Tage netto, Porto- und Versandkosten unbegriffen.

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 _____

Accor

500 Modulzimmer für die Expo.01

Die französische Accor-Gruppe und die Berner Ideenwerkstatt Krippendorf, Misteli & Wolf beabsichtigen, an der Expo.01 rund 500 Modulzimmer aufzustellen. Ibis will in der Schweiz im Anschluss an die Expo.01 mit diesen Modulen sechs bis acht Hotels der Marken Ibis, Etap und Formule 1 realisieren und als Filialen führen. Als Pilothotel soll ein erstes Modulhotel im Rahmen eines Franchisevertrags in Thun eröffnet werden. Eigentliches Hauptproblem der Initianten ist nach eigener Aussage die Suche nach geeigneten Standorten nach der Expo.01. Bereits Mitte 1999 will die Ideenwerkstatt zehn Zimmermodule an einem geeigneten Standort im Seeland aufstellen, wofür sie einen geeigneten Standort und einen Investor sucht. PK

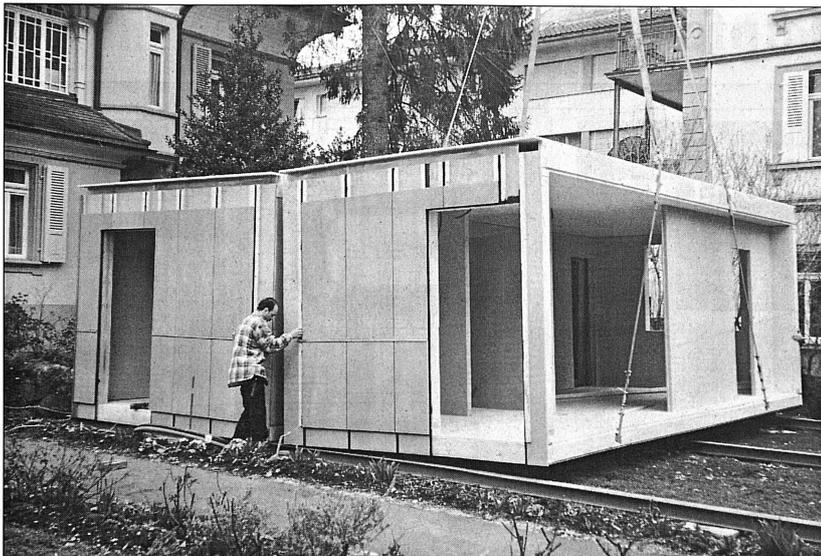
Hotel Bristol, Bad Ragaz

4-Stern-Hotel muss schliessen

Im Kurort Bad Ragaz musste letzten Sonntag mit dem 4-Stern-Haus Bristol ein weiteres Hotel die Türen schliessen. Laut Konkursamt Buchs wurde am 24. Juni über die Bristol Bad Ragaz AG der Konkurs wegen Überschuldung eröffnet. Den 25 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern musste gekündigt werden. Für sie werden nun vom Konkursamt und vom Regionalen Arbeitsvermittlungszentrum (RAV) in Sargans Lösungen gesucht. Laut RAV sind die Löhne bis zur Schliessung gesichert. In Verhandlungen mit der zuständigen Bank sei es nicht gelungen, den Konkurs abzuwenden, sagte der Inhaber der Bristol Bad Ragaz AG, der Sarganser Architekt und Generalunternehmer Ernest Grob. Auch sei keine Defizitgarantie für die nach den schweren Rezessionsjahren gut angelegene Sommersaison 1998 zu erhalten gewesen.

Das «Bristol» verfügt über 45 Betten, drei Restaurants und zahlreiche Seminar- und Sitzungsräume. In den Obergeschossen enthält es zudem Eigentumswohnungen. Es war 1905 als Nobelhotel eröffnet worden. 1920, nach dem Ersten Weltkrieg, musste es seine Pforten schliessen. Danach wurde das Haus während Jahrzehnten als Fabrik und Wohnhaus genutzt, ehe es 1989 als Hotel wiedereröffnet werden konnte. Bereits im Oktober 1997 hatte das Bad Ragazer Hotel Lattmann den Betrieb eingestellt. sda

SwissLink Interlaken



Ein Modulzimmer kann bereits ab 38 000 Franken inklusive Möblierung erworben werden. Das Ganze ist auch im Franchisingverfahren abzugeben. Foto: vzw

Modultechnologie für Hotelzimmer im Franchisingverfahren

Unter den zeitgemässen «Lodging-Konzepten» fallen die Modullösungen besonders auf – und zwar nicht nur wegen der Expo.01. Hotelier Jean-Pierre Müller von der Firma Swiss Inn Interlaken hat seine eigenen Vorstellungen und offeriert seine Version auch im Franchisingverfahren.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Mit dem Prototyp «SwissLink» hat der Hotelier Jean-Pierre Müller, Swiss Inn, letzte Woche in Interlaken die Modulpalette um eine Variante bereichert. Seine aus Holz gearbeiteten Hotelzimmermodule lassen sich variantenreich zu einem ausgewachsenen Hotel zusammenfügen. Müllers Modulversion lässt dabei grosse Flexibilität zu: Der Innenausbau erfolgt durch lokale Bauhandwerker. Angiefert werden die Module im Rohbau mit dem Lastwagen. Müller offeriert für seine Module drei Ausbauplanvarianten. Hotelservice-Einheiten wie Réception oder Frühstück ergänzen die Hotelzimmer-

module, wie man es auch von Amerika her kennt. Eine Hotelzimmer-Moduleinheit kommt im Swiss-Inn-Franchising-Betrieb auf minimal 38 000 Franken zu stehen. Die Übernachtung in einem Swiss-Inn-Franchising-Betrieb soll für zwei Personen 79 Franken kosten.

Kajüten- oder Wandbett

Müller hat neben dem Standard-Modul-Angebot auch noch einige weitere Service-Ideen im Kopf. Zum Beispiel das «Bunkbed», ein Kajütenbett, das eine gewisse Intimität erlaubt. Oder das Wandbett, das der Gast herunterklappen und als Zusatzbett benutzen kann. Die Hotelzimmereinheiten sind 3,20 x 7,20 x 2,80 Meter gross und können als selbständige Elemente oder als Ergänzung zu bestehenden Hotels eingesetzt werden. Alle Leitungen verlaufen an der Aussenwand, die Innenwände bestehen aus nicht brennbaren Verbundplatten. Von der Statik her ist es möglich, bis zu vier Module aufeinanderzustellen. Für das Baubewilligungsverfahren kann laut Müller auch ein lokaler Architekt beauftragt werden.

Siehe auch Seiten 8 und 17

Modul Typ Villa

Vermietungspreise (Fr.) (Durchschnitt)	
Doppelzimmer (2 Pers.)	84
Apartment (2 Pers.)	144
Zusatzbett	40
Ø Einnahmen	268
Einnahmen	
180 Tage Belegung (49,3%)	
180 x 268	48 240
Franchise Fee	-1400
Royalty Fee 4%	-1930
Nettoumsatz	44 910
Ausgaben	
Betriebskosten (180 x 35,00)	6300
Kapitalkosten, Amortisation, Reserve 13% von 133 980	17 417
Total Ausgaben	23 717
Gewinn pro Jahr	21 266

Berechnungsnahmen nach Lebensdauer der Investitionen gemäss Angaben der Inter-Treuhand AG, Interlaken: feste Gebäudeteile Investition 30 Jahre; Mobiliar und Wäsche 10 Jahre; Wäsche, Einrichtung, Geschirr 4 Jahre.

Lohnvergleich

Gastgewerbe als Verlierer

Im schweizerischen Branchenvergleich kommt das Gastgewerbe im Vergleich der letzten Jahre schlecht weg: Gemäss einem Lohnvergleich von «Cash» (3. Juli 1998) zahlen die Zigarettenindustrie, die Banken und die Chemie durchschnittlich fast doppelt so viel wie das Gastgewerbe. Die Reallohnveränderung zwischen 1991 und 1997 zeigt, dass beispielsweise Immobilien- und Informatiklöhne über 10% zugelegt haben, Gesundheit und Sozialwesen um 9,7% (!), ja sogar das Baugewerbe +3,4%, während die Löhne im Gastgewerbe um 11,8% abnahmen. Dafür fällt auf, dass das Gastgewerbe Lohnstrukturen hat, die sehr wenig Rücksicht auf Unterschiede in den Qualifikationen nehmen, im Gegensatz zum Unterrichtswesen, zur Informatik oder zur Tabakverarbeitung. Übers ganze Land gesehen, haben seit 1991, das heisst in den Krisenjahren, die Firmenbosse und die Führungskräfte zugelegt, während die Büroangestellten die Verlierer sind. Die ausländischen Angestellten im Gastgewerbe haben gemäss «Cash» bis zu 20% Reallohneinbusse hinnehmen müssen. APK

Hotel Carmenna, Arosa

Gemeinde kann Hotel nicht kaufen

Die Gemeinde Arosa kann die Liegenschaft Hotel Carmenna nicht erwerben. Die Stimmberechtigten haben eine entsprechende Vorlage mit 284 Nein zu 281 Ja ganz knapp verworfen. Deutlich angenommen wurde hingegen das Konzessionsgesuch für den Bau eines neuen Skiliftes Kerdelgut. Die Stimmbeteiligung betrug rund 36 Prozent. Die Gemeinde wollte das kürzlich von der Schweizerischen Bankgesellschaft erstiegene Hotel Carmenna zum Preis von maximal 1,8 Mio Franken kaufen, weil es sich in unmittelbarer Nähe der Eishalle und der Sportanlage befindet. Mit dem Kauf sollte die Möglichkeit für eine Gesamtplanung des Angebotes an Sportanlagen geschaffen werden. Arosa Tourismus und der Gemeinderat sind zurzeit damit beschäftigt, alle Anlagen und alles Grundeigentum von Arosa Tourismus an die Gemeinde zu überführen. sda/VY

America City Hotel

Neues Hotel in Brunnen

Das neu eröffnete America City Hotel in Brunnen hat 60 Zimmer und insgesamt 110 Betten. Das 4-Stern-Hotel war vormals ein Seniorenheim. Der Hotelier Peter Rieger, besser bekannt als ehemaliger Direktor des Hotels Axenfels in Morschach, verwirklicht dadurch einen lang gehegten Traum: ein amerikanisches Hotel und Restaurant mitten in Brunnen. Mit einem solchen Restaurant glaubt er eine Marktlücke gefunden zu haben. Das in amerikanischen Farben gestaltete Restaurant mit 100 Sitzplätzen bietet typisch amerikanischen Food. Das erste Getränk ist im Essenspreis inbegriffen. Zudem gibt es eigenes «America City»-Restaurant-Geld. Wer mit diesem bezahlt, spart zehn Prozent. SM

ANGEBOTE

Gastrosuisse bietet Kurs für «Frontbegeisterte» an. An der Réception entscheidet sich der erste, nachhaltige Eindruck, das das Hotel hinterlässt. Auf den Mitarbeitern der Réception lastet demnach eine grosse Verantwortung: von der Reservationskontrolle über allfällige Reklamationen bis zur Gästebuchhaltung. Gastrosuisse offeriert einen Weiterbildungskurs für die Arbeit an der Front. Er richtet sich an KV-Abgänger oder Personen, die eine abgeschlossene Berufsbildung im Gastgewerbe haben und immer schon an der Hotelfront mitarbeiten wollten. MEM

14-tägiger Intensivkurs vom 17. 8. bis 28. 8. 1998 im «Aarauhof» in Aarau. Gerda Hirter, Gastrosuisse Weiterbildung, Tel. 01 377 51 11.

Best Western Swiss Hotels

Umsatz-Erwartungen liegen bei plus zehn Prozent

Best Western Swiss Hotels kann weiter zulegen. In den ersten fünf Monaten des laufenden Jahres liegen die Umsatzzahlen um knapp zehn Prozent höher als im Vorjahr. Bewegungen sind aber auch auf der Mitgliederliste zu finden.

Das Ansteigen der Umsatzkurve hält auch im laufenden Jahr weiter an. Wie Peter Hürlimann am vergangenen Freitag vor den Medien erläuterte, ist der Umsatz in den 74 Best Western Swiss Hotels vom Januar bis Mai gegenüber der Vergleichsperiode des Vorjahres um 9,7 Prozent gestiegen. Weil im Laufe des Jahres mit Schwankungen zu rechnen ist und auch noch auslastungsschwächere Monate bevorstehen, rechnet der Chief Executive Officer für das ganze Jahr mit einer Zunahme in der Größenordnung von zehn Prozent. Im vergangenen Jahr erzielten die Best Western Swiss Hotels bei 43 677 Logiernächten einen Umsatz von knapp 8,5 Millionen Franken. Überdurchschnittlich gut in das laufende Jahr gestartet sind die zehn Best-Western-Häuser der Region Zürich. Im ersten Quartal legten sie beim Umsatz und den

Logiernächten gegenüber dem Vorjahr um 48 Prozent zu. Bewegung registriert die Gruppe nicht nur bei den Umsatz-, sondern auch bei den Mitgliederzahlen. Wie bereits bekannt, hat sich das Hotel Seedamm Plaza in Pfäffikon SZ, welches am 19. August eröffnet wird, für Best Western entschieden, während das Hotel Krone Unterstrass (Zürich) ab 1. Oktober mit dabei ist. Mit dem Hotel Glärnischhof hat die Region Zürich allerdings auch einen, wie Hürlimann betonte, äusserst bedauerlichen Austritt zu verzeichnen. Zu der Gruppe Welcome Swiss Hotels gewechselt ist das Hotel Ascona in Ascona (siehe Seite 9).

Neu auf der BW-Liste finden sich im weiteren das Davoser Golfhotel Waldhaus, das Alpenhotel in Täsch und das «Beau-Site» in Adelboden. «Noch haben wir eine bedauerliche Lücke in unserem dichten Berner Netz», stellt Hürlimann fest, «wir würden ein Mitglied im Saanenland sehr begrüssen». Mit seinen kulturellen und sportlichen Anlässen zieht diese Region ein bedeutendes Publikum aus der ganzen Welt an, und von dieser Situation würden sich die Best Western Swiss Hotels auch gerne ein Stücklein des Gästekuchens abschneiden. HU

1. Generalversammlung Swiss Deluxe Hotels

Qualität ist ein Hauptanliegen

30 der 37 Mitglieder der Swiss Deluxe Hotels (SDH), früher Swiss Leading Hotels, trafen sich im «Kulm» in Arosa zur ersten Generalversammlung unter neuem Namen. Im Mittelpunkt stand der hohe Qualitätsanspruch.

Es laufe gut, verkündete SDH-Präsident Heinrich Humold, der bei der Neuwahl bestätigt wurde. War in der gesamtschweizerischen Hotellerie bei den Room Nights im letzten Jahr ein Zuwachs von 3,4% festzustellen, liegt dieser bei den SDH, die 50% des Bettenangebots der 5-Stern-Häuser abdecken, bei stolzen 8%. Es ist das beste Geschäftsjahr in der Vereinsgeschichte. Spannend war das Referat von David Richey, dem Spezialisten für Qualitätsinspektionen und Chef von Richey International Genf und Washington. Seiner Firma verdankt man die Überprüfung, ob die Standards of Excellence in den einzelnen SDH-Betrieben auch wirklich eingehalten werden. Einige Punkte wie das Gesck bei Verkaufsgesprächen wurden kritisiert. Heute nimmt das Groupement mit seinen

weltweit schärfsten Kriterien in den front- und serviceorientierten Bereichen gegenüber der Konkurrenz aus Europa und Übersee Platz eins ein. Der Vorstand beschloss die Nomination eines Quality Coach pro Mitgliedshotel. Dieser muss Mitglied der Geschäftsleitung sein, das Service-Excellence-Schulungsprogramm durchführen und Anlaufstelle sein.

Mindestpunktzahl erhöht

Ein weiteres Traktandum betraf die Erhöhung der benötigten Punktezahl der Richey-Inspektion von 80 auf 82% für das Geschäftsjahr 1999/2000. Wer das nicht erreicht, muss SDH verlassen! SDH-Geschäftsführer Peter Marti blickte der Umsetzung der Qualitätsansprüche optimistisch entgegen, zumal sich auch die Schulung mit CD-ROM in sechs Sprachen für das frontorientierte Personal gut angelassen hat. «18 der 37 Hotels haben neue, junge Manager bekommen, und in den letzten zehn Jahren wurden über 500 Mio. Franken in Renovationen investiert», betonte Marti. Zudem führen die SDH das Qualitätssiegel 2 Q des Schweizer Hotelier-Verbands. Und seit Montag besitzen die SDH auch eine eigene Website im Internet (www.swissdeluxehotels.ch). US

Das Tüpfchen auf dem Expo-i

Hotellerie rund um Expo-Ausstellungen, ob Lissabon, Drei-Seen-Region oder Hannover, muss besonders professionell angegangen werden, um nachhaltig zu bleiben. Gil Bar von BDO Hospitality Consulting berichtet über die Durchführbarkeitsstudie für das Plaza Hotel in Hannover, das im Zentrum der Expo 2000 stehen soll. Es handelt sich um ein 55-Mio-DM-Projekt, mit dessen möglichem Pächter gerade verhandelt wird.

GIL BAR, LONDON*

Am 1. Januar 2000 wird das Expo-Plaza-Hotel in Hannover seine Tore öffnen. Der Standort für dieses Hotelprojekt ist das Expo-Plaza-Gelände, innerhalb dessen es zum geplanten World Trade Center Komplex gehört. BDO Hospitality Consulting führte für dieses Projekt die Markt- und finanzielle Durchführbarkeitsstudie durch. So sind 220 Zimmer im internationalen 4-Stern-Standardbereich vorgesehen. Im Komplex enthalten sind auch ein italienisches Restaurant, Coffee Shop/Brasserie, Hotelbar, Diskothek, Konferenz- und Banketteinrichtungen für bis zu 600 Personen mit Syndicate Rooms, Fitnesscenter, Business Center, Läden sowie Ausstellungsfläche in der Lobbyhalle und schliesslich ein Parking.

Die gesamte Investitionssumme fürs Plaza-Hotel beträgt rund 45 Mio Franken. Zurzeit führen BDO und die Projekt-Entwicklungsfirma Pachverhandlungen mit einer Hotelgesellschaft. Das Plaza-Projekt profitiert von seiner Lage auf dem Expo-Plaza-Gelände: Das Hotel mit seinen Einrichtungen und Ausstellungshallen soll das Zentrum der Aktivitäten rund um die Expo 2000 werden. Alle wichtigen Teilnehmer und internationalen Organisationen (zum Beispiel die Vereinten Nationen und die Europäische Union) sind auf diesem Gelände platziert. Ausserdem werden auf dem Expo-Plaza-Gelände viele Fernsehübertragungen und Pressekonferenzen stattfinden. Für den Hotelbetreiber schliesslich erweitert die Präsenz seines Hotelnamens im Rahmen der Expo 2000

* Gil Bar, ein Lausanner Ancien, hat sich für die Beraterlaufbahn entschlossen. Er ist Consultant bei BDO Hospitality Consulting, einer Hotel- und Tourismusberatungsfirma an der Baker Street in London.

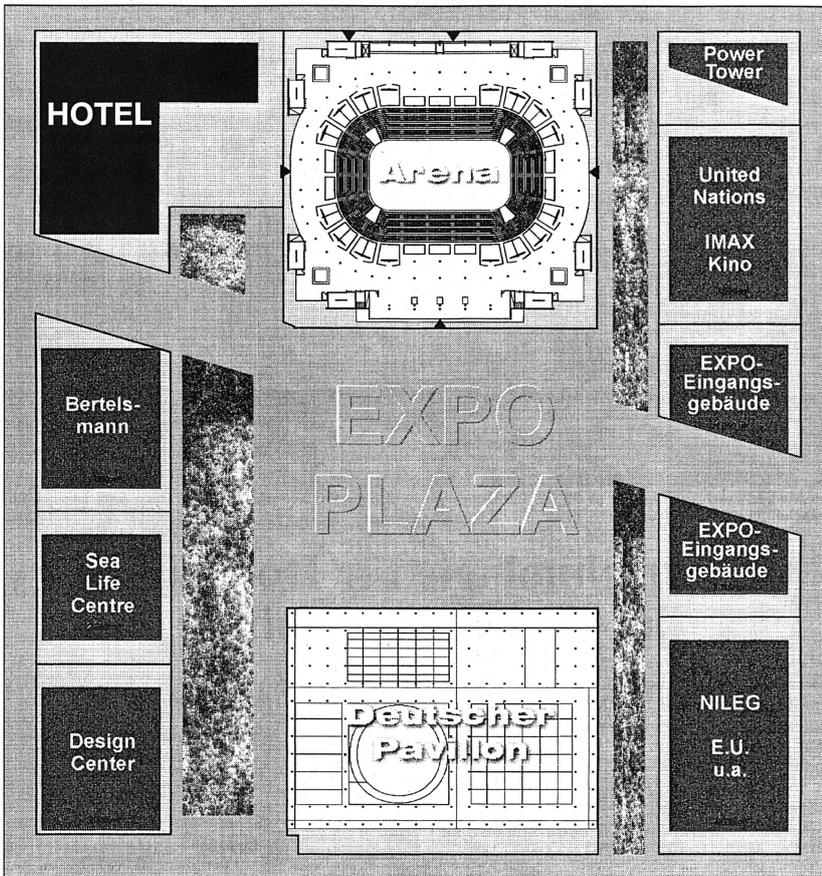
Mensch - Natur - Technologie

Die Weltausstellung konzentriert sich auf die Suche nach Lösungen für globale soziale und ökologische Herausforderungen bei der Entwicklung der Weltindustrie in einer umweltfreundlichen Form. Das Thema «Mensch - Natur - Technologie» wird in vielen Attraktionen in leicht verständlicher Form anhand von künstlichen Welten, funktionierenden Simulationsmodellen, Multimedialektakeln, Computerspielen, Laserbildern und vielem mehr präsentiert. Auf der Expo 2000 gibt es darüber hinaus Kunst, Kultur, Unterhaltung und Sport der Weltklasse. Namhafte internationale Schauspieler, Künstler, Musiker und Sportler werden sowohl auf dem Expo-Gelände als auch auf vielen verschiedenen Veranstaltungen in und um Hannover auftreten. Internationale Stars erscheinen auch schon im Vorfeld der Ausstellung.

Um die Tourismusindustrie auf der ganzen Welt mit Informationen über die Expo in Hannover, Tickets und Reiseangeboten zu versorgen, wurde ein Netz von «Tourismusvertretern» geschaffen.

Die Investitionen in die angrenzenden Bereiche der Expo werden sich auf zehn Mia. DM belaufen. Dazu kommen grosse Ausgaben für den Tourismus, was zu einer enormen Wertschöpfung führt. Dies sollte die lokale Industrie stimulieren und hervorragende Gelegenheiten für Unternehmen in allen Bereichen bieten, vor und während der Weltausstellung und eine lange Zeit danach.

GB



Sicht von oben auf das Zentrum der Expo 2000 in Hannover, «Expo Plaza» genannt. Links oben der geplante Standort des Hotels Plaza – im Kästchen eine kleine Skizze. Bild: zvg

den Bekanntheitsgrad seines Unternehmens.

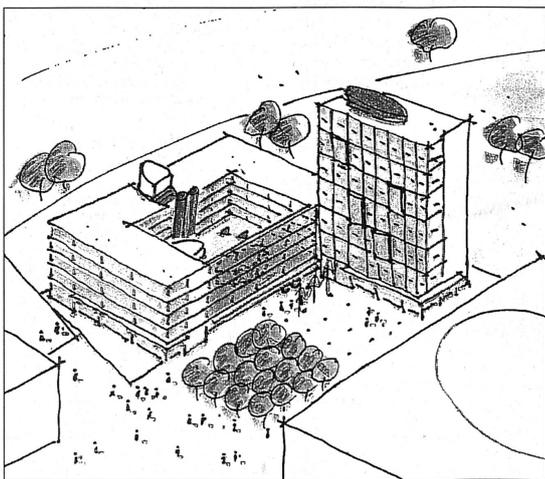
Offizielles Expo-Hotel?

Es ist möglich, dass das geplante «Plaza» zum offiziellen Expo-2000-Hotel werden könnte. Dann würden führende nationale sowie internationale Organisationen und Regierungen ihre Vertreter im Hotel unterbringen. Es dürfte während der Weltausstellung 2000 eine extrem hohe Auslastung ausweisen. BDO geht ausserdem davon aus, dass das Hotel hauptsächlich Geschäftsleute und Besucher der zahlreichen Messen in Hannover anziehen wird. Es spricht auch Businessreisende an, die ausser in der Stadt auch in Niedersachsen zu tun haben. Die Konferenz-, Tagungs- und Banketteinrichtungen ermöglichen dem «Plaza», sich auf den expandierenden Markt der Konferenz- und Tagungsdelegierten einzustellen.

Vieles kommt erst nachher

Die Stadt Hannover sieht sich einer stän-

dig steigenden Nachfrage nach Tagungseinrichtungen gegenüber, was sich nach der Expo 2000 noch verstärken dürfte. Erfahrungen aus Sevilla (Weltausstellung 1992) zeigen, dass die Nachfrage nach Konferenzeinrichtungen in der Stadt in den zwei Jahren vor der Expo wuchs. Nach der Ausstellung liess sich die Nachfrage weiter ausbauen. Sevilla stieg in dieser Zeit unter den Organisationsorten von Stadtkongressen von Platz 235 auf Platz 39. 49 Weltkongresse sind bereits in Hannover gebucht, die in den nächsten drei Jahren stattfinden sollen. Die Plaza-Projektreuen glauben, dass das Hotel von der Nähe zu den geplanten Erliessungen nach der Expo und der Nähe zum Messegelände profitieren wird. Diese umfassen eine Arena, Gewerbeschule und Geschäftszentrum sowie Freizeiteinrichtungen. Durch die Nähe zum Messe-Kongresszentrum mögen sich darüber hinaus Synergien zwischen diesem Veranstaltungsort und dem Hotel ergeben.



Das Plaza-Hotel kostet rund 45 Mio. Franken und könnte zum offiziellen Expo-2000-Hotel werden. Bild: zvg

«Nach-Expo»-Konzept

Wenn die Expo 2000 ihre Tore schliesst, hinterlässt sie eine wesentliche Infrastruktur. Das Konzept für die Zeit nach der Ausstellung lautet «Eine-Welt-Stadt», bei dem das eigentliche Ausstellungsgelände eine wichtige Rolle spielt. Es soll Raum für Unternehmen bieten, insbesondere für forschungsorientierte Firmen, die mit der Umwelttechnik arbeiten und die synergetischen Expo-Effekte für sich nutzen. Zum Beispiel:

- IMAX Cinemas. Dies ist ein gesichertes Projekt. Das Gebäude der UN-Vertretung wird in einen Kinokomplex mit 10 Bildschirmen und insgesamt 2200 Sitzen umgewandelt.
- Arena. Die Arena, ein weiteres gesichertes Projekt, soll nachher für Konferenzen, Sport- und kulturelle Veranstaltungen genutzt werden. Ihre Grösse von zirka 45 000 Quadratmeter bietet maximal 15 000 Menschen Platz. Sie wird deshalb der grösste Veranstaltungsort in Hannover. Bereits haben mehrere Eishockeyteams ihr Interesse angekündigt.
- Designzentrum. Es ist geplant, das Zentrum in drei Teile aufzutrennen. Der erste soll Arbeitsraum und Büros für Designer umfassen, der zweite Konferenzräume, ein Kommunikationzentrum sowie Bars und Restaurants. Im dritten Teil sind Läden und Ausstellungsräume vorgesehen.

Nach den Angaben eines Exportvertreters befindet sich dieses Projekt fast in der Abschlussphase und wird von der Siemens-Schwester SIAT implementiert.

- Zentrum für Ausbildung und Büroblock. Im Moment wird darüber verhandelt, den Pavillon der Europäischen Union, der auf der Expo als Vertretung dient, für dieses Projekt zu verwenden.

- Weitere Entwicklungspläne umfassen eine Gewerbeschule, ein Musicaltheater, ein Weltwissenschaftszentrum, einen internationalen Gewerbepark und ein permanentes Expo-2000-Dokumentationszentrum. GB

Management Buyout

Die in der Schweiz vor allem als Treuhand- und Revisions-Partnerfirma auftretende BDO unterhält seit über 30 Jahren ein Beratungsunternehmen für Hospitality Consulting in London. Dieses hat kürzlich einen erfolgreichen Management Buyout von der Mutterfirma geschafft, wie die beiden Joint-Management-Direktoren Trevor J. Ward und Jonathan N. Langston mitteilen. BDOs Experten für Hotellerie, Resorts, Tourismus und Freizeitindustrie beraten und begleiten, nun unabhängig von BDO, aber mit gleichem Namen, von London aus Projekte auf der ganzen Welt: strategische Planung, Durchführbarkeitsstudien, Ablaufs- und Ertragsverbesserungsplanung. BDO Hospitality Consulting ist nun mit BDO (Stoy Hayward und International), einer der weltweit verbreiteten Revisionsfirmen, mit einer Association verbunden. BDO Stoy Hayward bleibt ein gewichtiger Aktionär von BDO Hospitality Consulting. Die neue Unabhängigkeit benutzt BDO Hospitality Consulting vor allem, um seine angezielten Märkte und sein Wachstum vermehrt nach eigenen Vorgaben auszurichten. Allein im vergangenen Finanzjahr erhöhten sich die Beraterentnahmen um 37%. Das Unternehmen beschäftigt 30 Consultants und Support Staff.

Hotel Partners

Gekauft von Insignia

Hotel Partners ist eine auf den Hotelsektor des Immobilienmarktes spezialisierte, 1990 gegründete Brokerfirma, die 1997 Hotel-, Motel- und Resort-Liegenschaften im Wert von über 1 Mrd Dollar umsetzte. Hotel Partners wurde nun von der amerikanischen Insignia Financial Group (Richard Ellis) gekauft, wobei der Preis nicht publiziert wird. Hotel Partners ist in Europa in London und Frankfurt niedergelassen und wird nun innerhalb von Insignia ein integrierter Teil von Insignia/ESGs Kapitalberatungs-Gruppe, die sich auf Investitionsverkäufe und Schuldenplazierungen spezialisiert hat. In Grossbritannien wird sich Hotel Partners mit Richard Ellis' Hotelberatungs-Abteilung zusammenschliessen. In der Führung ist Jonathan Worsley zu finden, der früher bei BDO Hospitality Consulting beschäftigt war. Die Richard-Ellis-Gruppe hat bei branchenrelevanten Transaktionen mitgeholfen. So hat sie Bass plc beim Kauf der International-Hotel-Gruppe und Granada bei der Übernahme von FORT Hotels unterstützt. APK

Ein Vergleich

Expo 2000 und Expo.01

Die Stadt Hannover ist die Gastgeberin für die 26. Internationale Weltausstellung im Jahr 2000. Vom 1. Juni bis zum 31. Oktober 2000 bietet die Weltausstellung das Forum für zentrale Fragen über die Zukunft der Menschheit unter dem Thema «Mensch - Natur - Technologie». Die Expo-Organisatoren erwarten 40 Mio. Besucher aus der ganzen Welt. Im Vergleich: Die Expo.01-Verantwortlichen in der Schweiz rechnen nach wie vor mit 6 Mio. Besuchern. Während dieser Zeit erhalten das Bundesland Niedersachsen und Hannover die Gelegenheit, sich der Welt vorzustellen. Die Expo 2000 erwartet täglich zirka 100 000 Buchungen mit Übernachtung. Die Expo.01-Planer für die Schweiz rechnen mit Tagesfrequenzen zwischen 65 000 und 170 000; auf den Buchungsanteil mit Übernachtungen wollen sie sich noch nicht festlegen. Der Expo-2000-Bereich liegt hauptsächlich im geplanten Expo-Plaza-Gelände, wo auch das vorliegende Hotelprojekt steht. Hier entstehen viele Gebäude wie die Arena, der deutsche Pavillon, die Vertretung der Vereinten Nationen usw. Hier finden auch die entsprechenden Veranstaltungen statt. GB/APK

HOT-TELL

Grösstes Etap Hotel in Hamburg. In Hamburg-Altona hat Etap Hotels mit 180 Zimmern das grösste Haus der Low-Budget-Hotelkette in Deutschland eröffnet. Ergänzend zur bisherigen Standortpolitik der Etap Hotels, die überwiegend in Stadtrandbezirken liegen, wurde das Hamburger Haus als drittes «City Hotel» der Gruppe näher am Stadtzentrum erbaut. HU

Swissôtel Basel, Geschäftsjahr 1997

Logement-Zahlen besser als jene der Gastronomie

Dank erfolgreichem Marketing im Zimmerverkauf erreichte das Swissôtel Basel im letzten Jahr einen leicht erhöhten Gesamtumsatz von 24,15 Mio Franken und eine Zimmerbelegung von 74,5%. Im Bereich der Restauration stagnierte der Umsatz. Künftig will man die Synergien mit der Messe Basel noch mehr ausschöpfen.

ISO AMBÜHL

Zufriedene Gesichter letzte Woche an der Generalversammlung der Le Plaza Basel AG (Swissôtel Basel), die der Soredere Holding SA, einer Tochterfirma der SAIRRelations AG, gehört. Le-Plaza-Verwaltungsratspräsident und SAIRRelations-Chef Wolfgang Werlé lobte, dass sich die Kennzahlen im Geschäftsjahr seit 1993 trotz wirtschaftlich eher ungünstiger Lage stets positiv auf hohem Niveau entwickelten. So auch im Jahr 1997, in dem der Zimmerumsatz gegenüber 1996 um 7,4% zulegte. Die Zimmerbelegung stieg um 2,4% auf gute 74,5%. Trotz Rückgängen in der Restauration um 0,5% erhöhte sich der Gesamtumsatz gegenüber dem Vorjahr leicht um ebenfalls 0,5% auf 24,15 Mio Franken.

Viel Yield Management

Hauptursache dieser stetigen Verbesserung ist nach Meinung Werlés vor allem das erfolgreiche Marketing des Zimmerverkaufs. Dort sei dank gewissen Massnahmen die Ergebnissituation optimiert worden: «Dem Einsatz eines effizienten Yield Management Tool kommt grösste Bedeutung zu. Dies ebenfalls bezüglich Software und applizierter Verkaufsphilosophie.» Mit Yield Management lässt sich die zeitliche Optimierung (nicht Maximierung) des Verhältnisses zwischen möglicher Belegung und anzubietendem Preis schreiben. Dank einem guten Yield Management könne der «Guest-Mix» und damit die



Das Basler «Le Plaza» hat, wie viele andere Hotels auch, im Geschäftsjahr 1997 im Logement-Bereich besser gearbeitet als in der Restauration. Foto: zvg

Rentabilität optimiert werden. «Die angestrebte Zunahme von Corporate Business im «Le Plaza» kommt gut voran; die Zunahme in diesen Bereichen geht zu Lasten der günstiger orientierten Segmente wie Leisure, Gruppen sowie Airline-Crews», erklärte der VR-Präsident. Im letzten Jahr konnte ein durchschnittlicher Zimmerpreis von 188 Franken (1996: 180 Franken) erreicht werden. Die gute Zimmerbelegung habe auch mit dem weltweiten Swissôtel-Marketing zu tun. Die Zugehörigkeit zur Swissair bleibe nicht zuletzt wegen der Distributionskanäle wichtig, betonte

Werlé, der es schätzt, dass das Swissôtel Basel Partner des Qualiflyer-Programms der Swissair ist.

Nähe zu Messehallen

Ein wichtiger Barometer für das Geschäft des Swissotels, das sich in unmittelbarer Nähe der Messehallen befindet, ist die Aktivität der Messe Basel. Dies zeigte sich bei der vorzeitigen Absetzung des Musicals «Phantom of the Opera», die sofort zu Umsatzeinbrüchen für den Hotelbetrieb führte. Da das Swissôtel in den letzten Jahren seine Messerestauration an Konkurrenten verlor, bewirkt sich die Hotelleitung jetzt neu beim Grossumbau der Halle 1 für eine Messerestauration mit Seminarräumen beim Eingang Nord. «Die Le Plaza Basel AG ist bereit, sich mit anderen Investoren massgeblich am finanziellen Engagement von voraussichtlich 1,5 Mio Franken zu beteiligen», versicherte Werlé. Die Le Plaza AG bekundete zudem weiterhin ihre Investitionsbereitschaft für das geplante 3-Stern-Hotel im schon lange projektierten Messeturm. Ein wichtige Kennzahl ist der Personalaufwand in Prozenten des Umsatzes, der in Basel von 38% leicht auf 37,7% zurückging. Das Eigenkapital von rund 20 Mio Franken entspricht rund 38,5%

der Bilanzsumme, was laut Werlé im Vergleich mit anderen Hotelobjekten an der oberen Grenze liegt: Nach neuesten Richtlinien der Kreditinstitute betreffs Finanzierungen neuer Hotelprojekte stelle dieser Satz bald einmal aber eine Mindestanforderung dar. Das Betriebsergebnis liegt mit 6,2 Mio Franken unter dem Vorjahr, was Werlé darauf zurückführte, dass in den letzten Jahren – aus Rücksicht auf den Erfolg der Sanierung von 1991 – der Vertrag mit der Managementgesellschaft sichergestellt worden sei. Da in den vergangenen Jahren sogar leicht erhöhte Dividenden

Swissôtel im Watergate Hotel, Washington

Swissôtel rundet mit der Übernahme der Direktion des Washingtoner Watergate Hotel im gleichnamigen berüchtigt-berühmten Gebäudekomplex sein Portefeuille in den USA ab. Swissôtel, weltweit auf 20 Hotels basierend, ist bereits in Atlanta, Boston, Chicago und New York vertreten. Der aus der Politgeschichte bekannte Watergate-Komplex (Nixons Watergate-Skandal) umfasst Büros, Apartments und Läden. Der Washingtoner National Airport liegt 15 Autominuten entfernt, das State Department, das Weisse Haus, die Georgetown-Boutiquen und das Kennedy Center sind zu Fuss erreichbar. Und schliesslich liegt das Hotel beim Fluss Potomac, mit einer herrlichen Aussicht.

Das «Watergate» verfügt über 232 Zimmer, wovon 12 Präsidentensuiten, 12 Diplomatsuiten, 60 Executive-Suiten und 60 Georgetown-Suiten und 88 Standardzimmer. Die Hauptstadt der USA zieht nicht nur Regierungs- und Geschäftsleute an, sondern jährlich an die 20 Mio Touristen. Das «Swissôtel Washington – The Watergate» ist kürzlich für rund 10 Mio Dollar renoviert worden. APK

ausbezahlt werden konnten, wurden nun laut Werlé erstmals die vertraglich festgelegten Honorare der Swissôtel ange-rechnet. Aus diesem Grund sei das Betriebsergebnis tiefer ausgefallen. Dies hindert die Le Plaza AG aber nicht daran, eine gegenüber dem Vorjahr erhöhte Dividende von 7,33% (5,8%) auszuschiütten. Zum Schluss der GV applaudierten die rund 80 Aktionäre dem erfolgreichen Direktor Joe L. Gehrler und seiner Crew. Dieses Jahr wird die 6. Etage des Hotels übrigens gänzlich zur Nutzung von Executive-Zimmern und Suiten umgebaut.

Erfolgsrechnung 1997

Gesamtumsatz	24,15 Mio	(+0,5%)
Kosten ohne Abschreibungen	20,04 Mio	(+3,9%)
Ergebnis vor Abschreibungen	4,11 Mio	(-13,5%)
Abschreibungen/Ausbuchungen	2,99 Mio	(-15,7%)
Jahresgewinn	1,11 Mio	(-6,9%)
Anzahl belegte Zimmer	64 677	(+3%)
Zimmerbelegung	74,5%	(+2,4%)
Durchschnittlicher Zimmerpreis	188,05 Fr.	(+4,3%)

Zahlen und Fakten

Sparte/Jahr	1993	1994	1995	1996	1997
Total Umsatz in Mio Fr.	20,29	21,39	23,66	24,04	24,15
Behobergung in Mio Fr.	9,48	10,03	10,89	11,32	12,16
Restauration in Mio Fr.	9,52	10,04	11,51	11,53	10,84
1 EBIT* in Mio Fr.	1,30	0,69	0,13	2,43	2,56
Zimmerbelegung (in %)	61,6	67,4	70,1	72,1	74,5
Anzahl belegte Zimmer	54 639	59 776	60 806	62 806	64 677
Ø Zimmerpreis in Fr.	173,60	167,90	179,00	180,35	188,05

* 1 Ergebnis vor Finanzkosten und Ertragssteuern

Hotel Ascona, Ascona

Gruppenrochade am Lago Maggiore

Zum doppelten sechzigsten Geburtstag des Hauses und der Hausherrin 1998 wechselte das Hotel Ascona von der Best-Western-Hotelgruppe zu den Welcome Swiss Hotels. Das «Ascona» peilt vor allem länger bleibende, jüngere Feriengäste an.

ALEXANDER P. KÜNZLE

In der Schweiz gibt es weniger Ferienhotels als früher, die als saisonale Sommerbetriebe vom länger bleibenden Urlaubsgast leben. Der 4-Stern-Betrieb Albergo Ascona an Asconas Hausberg, am Monte Verità, ist einer davon. «Die durchschnittliche Verweildauer unserer Kundschaft beträgt zwischen zehn Tagen und drei Wochen», so Gabriella Biasca-Caroni, Besitzerin. Eine Aufenthaltsdauer, die manchen Kollegen aus der Beherbergung einen Seufzer entlockt...

Offenbar hat sich die Asconeser Hotelkundschaft in den letzten Jahren weniger verändert als das Buchungsaufkommen und die Märkte, in denen Best Western arbeitet: «Bedauerlicherweise ist der Aufkommensmarkt USA für uns Tessiner immer noch nicht sehr gross», weiss

auch Beatrice R. Bühlmann, Vizedirektorin, «so dass wir an unserem Standort vom Aufkommen, das BW für die Schweiz generiert, wenig abbekommen.» Dasselbe gilt für den Tagungsbe-reich, wo das «Ascona» Seminarstrukturen für Anlässe zwischen 20 und 30 Personen offeriert. «Ascona ist weniger ein Ort für grosse Kongresse», so Bühlmann, «vor allem nicht während der Saison, in der die Feriengäste natürlich Priorität haben.»

Stammgäste: Ja, aber...

Mit dem Wechsel zur Gruppe Welcome Swiss Hotels (WSH), die nächstens durch die Fusion mit Top International und Katag zu einem grösseren Gebilde wird, erwartet das Albergo Ascona mehr Nähe zum eigenen Marktsegment. «Früher bestand der Gästemix zu 60% aus Kunden aus EU-Ländern und 40% aus Schweizern», so Bühlmann, «heute dominieren eher die Deutschschweizer. Wir sind, parallel dazu, mit dem Problem einer leicht überalterten Stammkundschaft konfrontiert.» Damit sind auch die Erwartungen des «Ascona» an WSH umschrieben: ein jüngerer Zielpublikum, junge Familien, die Ferien als eine Art «Resort Holiday» planen (7-Tages-Pauschale von 1100 Franken inkl. Halbpension).



Das «Ascona» feiert 1998 einen doppelten Sechzigsten: den des Hotels und den der Besitzerin Gabriella Biasca-Caroni. (V. l. n. r.) Claudio Tombesi, Gabriella Biasca-Caroni, Beatrice R. Bühlmann (Vizedirektorin), Carlo Ruffatti. Oben: Roberta Borioli, Anto Antunovic, Ana Agatic. Foto: zvg

REKLAME

Der Schweizerhof in Bern

Das Palace in Gstaad

Das Mont Cervin in Zermatt

Generalunternehmung für Hotel- & Restauranteinrichtungen Neu- und Umbauten
 Fabio Guglielmi
 Seftigenstrasse 346
 3084 Wabern
 Telefon 031 961 78 71
 Telefax 031 961 78 72

Auch für diese renommierten Betriebe hatten wir die richtigen Einrichtungen!



Team Swissair, Sieger des Teamwettbewerbs: Bernard Genron, Kanada, Markus Köchli, «Handelszeitung», Schweizer Meisterin 1996 Sophie Ducret, Product Manager Golf Swissair, und Mario Verdieri, Präsident Golf Club Engadin.



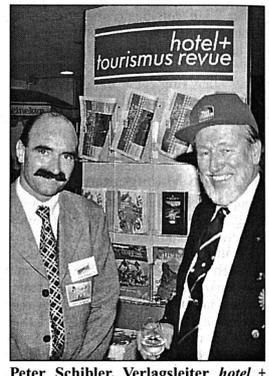
Suzanne Dietter, Public Relations Palace Hotel St. Moritz, Robert Lee, Fantasy Travel Taiwan, und Richard Lin, Perfect Travel Agency Taiwan.



Die Begleiterinnen unter sich: Rachna Seth und Chita Chadda aus Indien, Nicky Thomas aus Los Angeles und Käthi Stucki von Graubünden Ferien.

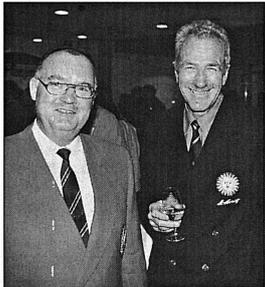


Fred Ernst, Medienbetreuer, Peter Montanari, «Blick», Martin Nussbaumer, Verkehrsverein Luzern, und Gerhard Friedlich, Wiener «Standard».



Peter Schibler, Verlagsleiter *hotel+tourismus revue*, und Heinrich J. Weimann, Hotel Albana St. Moritz.

MedienPatronat hotel+ tourismus revue



Claudio Chiogna, Oberengadiner Verkehrsdirektor, und Hanspeter Danuser, Verkehrsdirektor St. Moritz.

Golfer aus fünf Kontinenten

Business und Golf: Zum vierten Mal hat Ende letzter Woche der von Schweiz Tourismus und der Swissair unterstützte International Tourism Golf Cup Switzerland stattgefunden. Ein eigentliches Golferparadies ist die Schweiz zwar noch nicht, aber dank neuen Golfanlagen und einer sanften Öffnung einiger Clubs bieten sich dem ausländischen Golfer vielfältige Gelegenheiten. Um diese in der Regel besser betuchten Touristen in die Schweiz zu bringen, werden diverse Anstrengungen unternommen. Eine davon ist der Tourism Golf Cup. Die Tourismuspezialisten sollen das alpine Golfland Schweiz von seiner besten Seite kennenlernen und dann als lohnenswertes Ziel ihren Kunden anbieten. Im Engadin waren vom 2. bis 4. Juli über 50 ausländische Reiseveranstalter aus 20 Ländern und fünf Kontinenten ver-

treten. Ergänzt wurde das Starterfeld durch inländische Tourismusprotagonisten von Hotellerie, Bergbahnen, Reisebüros usw. sowie Medienvertreter. Auf und neben dem Golfplatz und vor allem beim abendlichen Workshop des Schweizer Hotelier-Vereins im Kongresszentrum Rondo in Pontresina bot sich ausgedehnt Gelegenheit, «Business-to-Business-Kontakte» in sportlicher Atmosphäre zu knüpfen.

Piero Schäfer

Die Rangliste: 1. Team Swissair mit Mario Verdieri, Sophie Ducret, Bernard Gendron und Markus Köchli (64 Schläge). 2. Team Valais mit Eddy Peter, Maximo Villegas, Werner Tvererbold und François Trembley (67). 3. Team Switzerland Tourism mit Neil Fosset, Heidi Freiburghaus, Monika Bremshey und Leoni Domning (68).



Olivier Federspiel, Direktor Graubünden Ferien, und Chasper Lüthi, Manager Golf Club Engadin, machen per Caddie mit der Kamera Jagd auf golfspielende Touristen.



Team Switzerland Tourism: Heidi Freiburghaus, Schweiz Tourismus Wien, Leonie Domning, Kogag Solingen, Neil Fosset, Golfworld Travel Stockholm, und Monika Bremshey, Kogag Solingen.
Fotos: Piero Schäfer



Weiter Abschlag in «letzter Minute»: Englands Ex-Fussball-Internationaler John Mitchell von World Corp. Golf and Ski Challenge. Staunen bei Gian-Duri Schorta, Zürich Versicherung, Schimun Murk, Organisationskomitee World Corp. Golf Challenge Trust Reg, und René Hürlimann, Euro RSCG.
Foto: Studio Patrick Janet

Sunshine Sandwiches/Seminallos AG, Weinfelden

70 Sunshine in der Schweiz, 700 in Deutschland

Ab August will das neugegründete Gastrounternehmen Sunshine zehn Sorten Sandwiches in zwei neuen Outlets in Zürich anbieten. Läuft das Geschäft gut an, will der Newcomer innert drei Jahren rund 70 Sandwichbetriebe in allen grösseren Schweizer Ortschaften eröffnen. Ausserdem ist die Expansion nach Deutschland geplant.

CHRISTIAN MEYER

Mit einem halbherzigen Versuch wollte Coop/KVZ mit Lord Sandwich den Markt der belegten Brote erobern. Doch vor ein paar Monaten gab Coop den Abbruch der Übung bekannt, und schon sah es so aus, als ob der Schweizer Markt kampflös den aufkommenden Subway-Sandwichläden überlassen würde. Nun ist Karl Rüdiger Strunk, Geschäftsführer der Weinfelder Seminallos AG, mit den Plänen einer neuen Sandwichkette namens Sunshine an die Öffentlichkeit getreten. Der Startschuss soll im August in Zürich fallen; an der Kirchgasse in Zürich 1 und in der Nachbarschaft der Zürcher Langstrasse ist

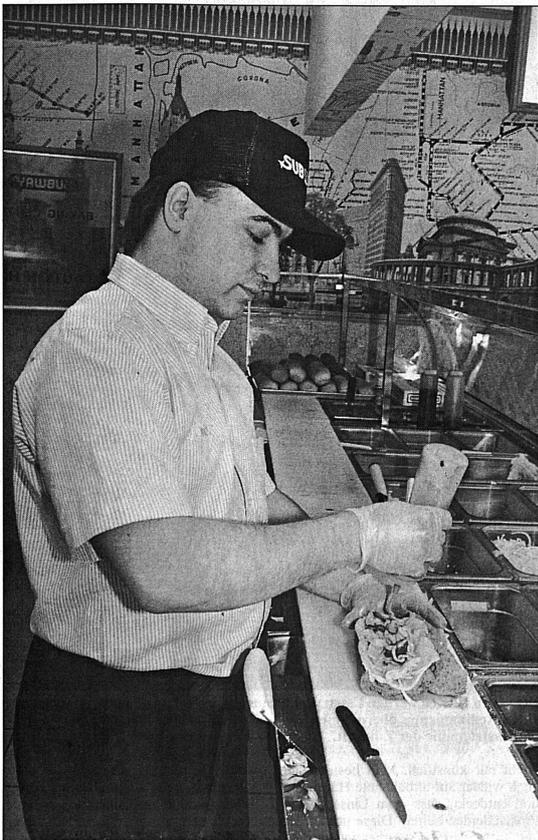
die Eröffnung der ersten Outlets geplant.

Bankfilialen und Boutiquen...

Findet das Sunshine-Angebot Zustimmung, so sollen rund 70 weitere Schnellrestaurants innerhalb der nächsten drei Jahre folgen. Leerstehende Lokale an 1-A-Lagen in grösseren Schweizer Orten ab 20 000 Einwohnern gebe es genug, bemerkt dazu Karl Rüdiger Strunk voller Optimismus, beispielsweise Ladenlokale von rezessionsgeschädigten Modeboutiquen oder im Zuge des «Overbanking» geschlossene Bankfilialen. Sunshine verfüge über ein eigens entwickeltes Innenausbau-system, wobei Ladenlokalitäten mit limitiertem finanziellem Aufwand als Sandwich-Outlets mit durchschnittlich 40 Sitzplätzen hergerichtet werden könnten.

...zu Sandwichläden

Angeboten werden zehn Sorten Sandwiches und fünf Salate, alles auch für Take-away geeignet. Wie bei Subway werden bei Sunshine ebenfalls Tiefkühlteiglinge in Umluftbacköfen direkt im Lokal aufbereitet. Im Gegensatz zu Subway sollen die Sandwiches jedoch nicht vor den Augen der Kunden nach Wunsch gefüllt, sondern «just in time», möglichst kurz



Subway - im Bild - wird nicht der einzige Arbeiter von Sandwiches in der Schweiz bleiben: Am 1. August eröffnen zwei Sunshine in Zürich. Foto: zvg

vor dem Verkauf, gefertigt werden. Das Subway-System führe besonders am Mittag bei hohen Frequenzen zu Wartezeiten, bemängelt Karl Rüdiger Strunk die Zubereitung der Brote bei der Nummer eins weltweit in Sachen Sandwiches (rund 12 000 Outlets). Eher fabrikmässig empfinde zudem der Kunde das Handling der Sandwiches bei Subway, deswegen habe man bei Sunshine diese an und für sich kundennahe Zubereitungsart verworfen.

Der ehemalige McDonald's-Mann Strunk setzt also auf die konventionelle Methode, doch soll die möglichst kurzfristige Bereitstellung der Sunshine-Baguettes «just in time» Frische gewährleisten.

Ehrgeizige Pläne hat Branchenkenner Strunk auch für sein Heimatland Deutschland. Wird das Sunshine-Fast-Food-Konzept in der Schweiz ein Erfolg, will er ab 1999 in ganz Deutschland mit zwei Partnern aktiv werden. Innert zehn Jahren sollen via Franchising 700 Outlets entstehen.

*

Nach Jahren des Katzenjammers herrscht wieder Optimismus und Taten-drang in der Schweizer Gastronomie: Mövenpick kündigt für die nächsten Jahre 70 neue «Cliccadous» an, Jelmoli will 30 bis 40 weitere «Molinos» eröffnen, und Merkur plant die Stehcafébarkette «Spetacolo». Nach dem glücklosen Versuch von «Lord Sandwich» folgt jetzt der Auftritt von «Sunshine Sandwiches». Die Verantwortlichen der verschiedenen Gastronomieunternehmen haben offensichtlich gelernt, worauf es den Kunden ankommt: Schnelligkeit, möglichst überall und jederzeit verfügbaren Food-Service, Klein- und Grossportionen nach Wahl sowie ein akzeptables Preis-Leistungs-Verhältnis, wobei die Kunden Freundlichkeit und Sauberkeit stets voraussetzen. Können sich Gastrounternehmen zudem mit geschicktem Branding und unverwechselbarem Auftritt im Markt positionieren, ist ihnen der Erfolg sicher - siehe McDonald's. Christian Meyer

Sunshine: Zahlen und Fakten	
Food-Angebot:	
19- und 28-cm-Baguettes u. a. mit Crevetten, Lachs, Thon, Camembert, Schinken, Salami	Fr. 3.90-6.00
5 Salate	Fr. 5.90-8.50
Ø budg. Umsatz pro Betrieb	Fr. 800 000
Food Cost budg.	25%
Personalkosten	25%
Ø Anzahl Mitarbeiter Vollzeit	5
Anteil Take-away budgetiert	50%
Ø Sitzplätze	40
Ø Investitionen	Fr. 150 000
	CM

Subway: Überall, nur nicht in Deutschland

Ist Subway, die US-amerikanische Sandwichkette mit weltweit über 12 000 Outlets, Opfer eines Markenhändlers? Das Subway-Management in den USA hat es jedenfalls verpasst, die Rechte für die Marke Subway frühzeitig bei dem zuständigen Amt in Deutschland zu deponieren - mit fatalen Folgen. Offensichtlich sind die finanziellen Forderungen des rechtmässigen Subway-Markeninhabers für Deutschland so hoch, dass sich der Fast-Food-Riese nicht entschliessen konnte, die Rechte zu erwerben. CM

Interlaken

Der Grössenwahn hat ein Ende

Das Kapitel «Grössenwahn» ist sang- und klanglos zu Ende gegangen: Seit Anfang Juli ist das Café Grössenwahn im «Victoria-Jungfrau» in Interlaken geschlossen, sagt Hugo Mauchle auf Anfrage der htr. Er ist Unternehmensleiter der Freddy Burger Management Group (FBM) in Zürich, die für das Konzept Grössenwahn verantwortlich zeichnet. Es sei nicht einfach gewesen mit dem «Grössenwahn» in Interlaken, räumt Mauchle weiter ein. Das Angebot an Nachtlokalen zwischen Thun und Interlaken sei zu gross. Dennoch wolle FBM das «Edelweiss» und das «Cabaret», zwei weitere Nachtlokale des 5-Stern-Hotels, weiterbetreiben. Jetzt werde das Inventar des «Grössenwahn» verkauft. Dann gehe der Betrieb zurück an das «Victoria-Jungfrau», sagt Hugo Mauchle. Das 5-Stern-Haus wolle dort Seminar- und Kongressräume einrichten, weiss Mauchle. Und damit weiss er mehr als «Victoria-Jungfrau»-Direktor Emanuel Berger. Denn der erfährt von der Schliessung des «Grössenwahn» erst durch die Anfrage der htr. Mit dieser Schliessung verschwindet das Konzept «Grössenwahn» in den Schubladen bei Freddy Burger. Es soll kein weiterer Betrieb eröffnet werden. Eigentlich hätte das «Grössenwahn» in Interlaken zum Vorzeigebetrieb für Franchisenehmer werden sollen. So war es jedenfalls geplant, als der Betrieb im Juli 1995 eröffnet wurde. Denn FBM hatte Grösseres mit dem Konzept vor: 4 bis 5 Betriebe in der Schweiz wollte FBM in eigener Regie führen. In Deutschland und Österreich hat FBM den Namen bereits schützen lassen, weil mit diesem Konzept auch an einen Schritt ins Ausland gedacht war. In der Realität ist es bei zwei Betrieben geblieben, einem im Zürcher Corso-Haus und eben jenem in Interlaken. Das Café Grössenwahn in Zürich wurde bereits im letzten Sommer geschlossen. Freddy Burger betreibt dort heute das «Mascotte». AF

«Ittinger Erklärung»

Ein Bündnis für mehr Ökologie beim Essen

Lebensmittelverarbeiter, Gastrobetriebe und verschiedene Institutionen wollen jetzt dafür sorgen, dass die Schweizer Einkaufs- und Esskultur «zukunfts-fähig» wird. Mit der «Ittinger Erklärung» verpflichten sie sich zu mehr Nachhaltigkeit.

PIETER POLDERVAART

Nach der Vereinigung umweltgerechte Gastronomie macht sich ein zweiter Zusammenschluss für mehr Ökologie beim Essen stark: Am letzten Freitag stellte das Institut für Wirtschaft und Ökologie an der Universität St. Gallen (IWO-HSG) die «Ittinger Erklärung» vor. Ein knappes Dutzend Unternehmen aus dem Gastro- und Verarbeiterbereich sowie der WWF und die Landwirtschaftliche Beratungsstelle verpflichten sich auf ein Fünfpunkteprogramm.

Zukunftsfähige Esskultur

Koordinator ist Frank Belz, Autor verschiedener Studien zum Thema Lebensmittel(wirtschaft) und Ökologie, jüngst der IWO-Publikation «Initiierung ökologischer Wandlungsprozesse in der Lebensmittelbranche». Damit verlässt das Universitätsinstitut den Elfenbeinturm und mobilisiert «für eine zukunfts-fähige Einkaufs- und Esskultur», so der Untertitel der «Erklärung». Den Namen hat das öffentliche Bekenntnis von einer Tagung, die im Juli 1997 in der Kartause Ittingen stattfand. An einem zweiten Workshop im letzten Herbst wurde das Papier erarbeitet und jetzt verabschiedet. Gefordert wird:

— Eine quantitativ ausgeglichene und ausgewogenere Ernährungsweise. Dafür sollen möglichst naturbelassene Lebensmittel verwendet werden, wobei die Umweltbelastungen vom Anbau bis zum Abbau betrachtet werden.

— Der Genuss soll vermehrt gepflegt werden.

— Die Unternehmen verpflichten sich, die Konsumentinnen und Konsumenten ausreichend über gesundheitliche, soziale und ökologische Aspekte ihrer Ware zu informieren.

— Unter dem Stichwort «Fair Trade» sollen Importprodukte sozial gerecht gehandelt werden. Genannt werden existenzsichernde Entlohnung, Einhaltung von Gesundheits- und Sicherheitsstandards und das Verbot von Kinderarbeit.

— Ökologische und soziale Kostenvorteile: Damit soll herkömmliche Ware verteuert werden. Als Beispiel wird eine Lenkungsabgabe angeführt auf nicht-erneuerbare Energieträger. Dies weil ökologisch bedenkliche Nahrungsmittel zum Teil erheblich günstiger angeboten werden als ökologisch und gesundheitlich vorteilhafte Produkte.

Regionales weckt Interesse

Was theoretisch tönt, lässt sich am Beispiel erläutern: Die Aargauer Zentralmolkerei (AZM) etwa führt eine Produktlinie, in der ausschliesslich IP-Milch aus dem Kanton verwertet wird. «So wird die Kundschaft wieder näher an das Produkt geführt, es entsteht eine Beziehung zum Produkt», sagt Peter Häfeli, Qualitätsverantwortlicher bei der AZM. Der Gemeinschaftsverpfleger SV-Service baut sein dreistufiges Biomodell in den nächsten Jahren weiter aus. «Für uns ist die «Ittinger Erklärung» weniger eine Herausforderung als eine Bestätigung des bisher Erreichten», sagt Paul Kaelin, Umweltbeauftragter des SV-Service. Auf dem ersten Niveau des Modells seien alle SV-Betriebe angeht: Sie führten einzelne Bioprodukte wie Joghurt oder Getzli. Immer mehr Betriebe verwenden Gemüse, Salat oder Fleisch in Bioqualität und können dies auf der Speisekarte kommunizieren. Besonders bei grossen Betrieben wie der ETH Zürich oder Credit Suisse gut angelaufen ist

schliesslich das Biomenu. Kaelin: «Die Charta wird dazu führen, dass Anbieter und Abnehmer vereint den Druck auf die Schweizer Landwirtschaftspolitik verstärken, um den ökologisch und tiergerecht produzierten Anbau zu fördern.» Dass man auf Seiten der Landwirtschaft den Ball angenommen hat, dokumentiert die Teilnahme der Landwirtschaftlichen Beratungsstelle in Lindau (LBL). «Schon heute ist ein Grossteil unserer Schulung auf die fünf Ziele der «Ittinger Erklärung» ausgerichtet», sagt Heidi Ragenbass-Meier, die den Bereich bäuerliche Hauswirtschaft an der LBL leitet. Das illustriert eine Aktion, wie sie im August als Pilotversuch in der Bezirkschule Zofingen läuft: «Znüni vo de Büür». Die Aktion liefert den Bauern einen Zusatzverdienst, dient aber vor allem der Imagepflege und Kommunikation.

Wandlungsprozess auslösen

Nach dem Dutzend Erstunterzeichner werden für die «Erklärung» weitere Firmen und Organisationen gesucht. An die Lieferanten und die Kundschaft wird das Papier aktiv weitergereicht. Alle zwei Jahre, so ist die Absicht, will man die Fortschritte der Gruppe kritisch bilanzieren.

Kontakt: IWO-HSG, Tigerbergstrasse 2, 9000 St. Gallen

Die Erstunterzeichner	
— Aargauer Zentralmolkerei	
— Bio Domäne	
— Bio Suisse	
— Feinbäckerei Guggenloch	
— Hotel Bethanien Davos	
— Institut EWIVA	
— IWO-HSG	
— Landwirtschaftliche Beratungsstelle	
— Reformhaus Müller	
— SV-Service	
— WWF Schweiz	PLD

MIXED PICKLES

0,5-Promille-Grenze findet Zustimmung. Der bundesrätliche Plan, die Promillegrenze zu senken, ist in der Vernehmlassung von den massgebenden Kreisen begrüsst worden. Ohne Einschränkungen sind die Kantone Bern und Solothurn sowie die CVP und die Eidgenössische Kommission für Alkoholfragen (EKA) für das bundesrätliche Gesetzesprojekt. Die EKA schreibt, die neue Limite könne pro Jahr 20 Tote und 500 Verletzte vermeiden. Gegen das neue Gesetz sind der TCS, die Freiheits-Partei, der Kanton Thurgau, der Verband Gastrosuisse sowie die Weinbauern. Denn es gebe keinerlei wissenschaftlichen Beweis dafür, dass eine tiefere Promillegrenze die Zahl der Unfälle senke. Unfälle würden von Personen mit 1,2 bis 1,5 Blutalkohol-Promille verursacht. Die Hoteliers und die Wirte befürchten Umsatzentbussen von bis zu 30%. Auch Feldschlösschen-Chef Gérard Stalder befürchtet einen Rückgang beim Bierkonsum von 5%. Die Vernehmlassung dauert noch bis zum 17. Juli. sda/GSG

*

SV-Service betreibt neu das Hotel Bellevue in Maglingen. Das Management & Conference Center Maglingen und Eures SA betreiben nur noch bis Ende Juli 1998 gemeinsam das Hotel/Restaurant Bellevue. Ab August wird das Hotel durch den SV-Service weitergeführt. GSG

*

Do & Co Restaurant & Catering an der Börse. Der Börsengang der internationalen tätigen Wiener Do & Co Restaurant & Catering ist geglückt: Aufgrund des angenehmen Appetits auf die «Schlemmerkarte» befinden sich bereits 45,3% des Grundkapitals in Streubesitz, schreibt die «Neue Zürcher Zeitung». Die Gruppe erwirtschaftet 44% des Umsatzes und 75% des Gewinns mit Airline Catering. Lauda Air zählt zu den Hauptkunden. Im abgelaufenen Geschäftsjahr erzielte Do & Co rund 80 Mio Franken Umsatz. GSG

Peter Wippermann, Trendbüro Hamburg

Wenn die Gastronomie zum Doktor wird

Appetit ist stimmungsabhängig, und Stimmungen kann man schaffen. Im 21. Jahrhundert seien Performance und Emotionen die Basis für erfolgreiche Gastro-Konzepte, sagt Peter Wippermann, Trendbüro Hamburg.

Interview:
AINA KELLER, HAMBURG

Herr Wippermann, als Trendforscher arbeiten Sie bereits in der Zukunft. Wie schätzen Sie die derzeitige Situation in der Gastronomie ein?

Momentan ist ein Ambiente angesagt, das nicht ausschliesslich vom Bedürfnis nach Essen gespeist wird. Es schafft vielmehr Unterhaltungserlebnisse. Diese Welt der Simulation hat auch weiterhin Bestand.

Gilt das auch für die Ethno-Küchen?

Nur bedingt. Ich würde heute kein gastronomisches Konzept mehr auf die Basis einer Ethno- oder Regionalküche stellen. Die Reduktion auf das Einfache, Natürliche hat ihren Höhepunkt bald erreicht. Und das introvertierte Bedürfnis, sich mit der Natur auszusöhnen, geht mit dem Beginn des 21. Jahrhunderts zu Ende. Die vegetarische Küche wird in das Luxussegment abwandern, während junge Leute «real food», wie Steaks, wollen.

«Jetzt kommt die Erkenntnis, dass wir mit der Nahrung unseren Körper stimulieren können.»

Wie geht das weiter?

Nach der Fun- und Erlebnisgesellschaft, die sich seit Mitte der 80er Jahre weiterentwickelt hat, folgt jetzt die Erkenntnis, dass wir mit der Nahrung unseren Körper stark stimulieren können. Wir entdecken, dass bestimmte Produkte gezielt Stimmungen und Gefühle auslösen können oder eine leistungssteigernde Wirkung haben, die sich nicht mehr nur auf Fitness und Sport beschränkt. Diese Entwicklungen eröffnen der Gastronomie ganz neue Möglichkeiten. Emotionen werden nicht mehr durch das Interieur oder die Tapete hervorgerufen, sondern sie stecken im Essen selbst: biotechnologisch aufbereitet und ästhetisch verpackt.

Mit anderen Worten: beigemischte, künstlich hergestellte Emotionen?



Bei vielen Gästen werden Essen und Atmosphäre die Funktion eines Arztes oder eines Medikamentes übernehmen, orakelt Trendforscher Peter Wippermann für die Gastronomie der Zukunft. Foto: zvg

Nicht nur künstlich. Man besinnt sich auch wieder auf altbekannte Hausmittel und entdeckt, dass etwa Linsen gegen Prostataleiden helfen. Diese uralten Erkenntnisse werden kommerzialisiert.

Welche Rolle spielt dabei die Gastronomie?

Sie sollte die Wünsche befriedigen, die ein Konsument entwickelt, wenn er über Gefühle nachdenkt. Sie kann Werte betonen, die für den «Ich-AG»-Konsumenten, der sich selber managt und im Griff hat, heute wichtig sind: Performance und Emotion. Dafür gibt es verschiedene Ansätze. Zum einen ist das die sogenannte «Community of choice»,

will heissen eine Auswahl an unterschiedlichen Konzepten. «Bring service at home» wird an Bedeutung gewinnen; neu daran sind die Topqualität und Frischegarantie.

Und wie lassen sich die Stimmungen und Gefühle konkret erzeugen?

Es gibt vier verschiedene Emotionswelten, die von unterschiedlichen Konsumentengruppen bevorzugt werden. Wir nennen sie «Play-Food, Mood-Food, Soul-Food und Slow-Food». Das reicht von extremen Erlebnissen wie im New Yorker «La Nouvelle Justine» mit französischer Küche, Dominas in Latex und mit Peitschenhieben zum Dessert bis hin

zu der entschleunigten Inszenierung von Zeit und Speisen bei «Slow-Food».

«Emotionen stecken im Essen selbst: biotechnologisch aufbereitet und ästhetisch verpackt.»

Welche von diesen Emotionswelten hat zukünftig die grösste Bedeutung?

Die spannendste scheint mir «Mood-Food» zu sein: Essen und Atmosphäre übernehmen die Funktion eines Arztes bzw. eines Medikaments und bewirken so eine Veränderung, die der Konsument selbst herbeiführen kann. Symbolträchtige Beispiele hierfür sind «The Pharmacy» in London von Damien Hirst oder das Restaurant Strike in Berlin, das konzentrierten Sauerstoff in Verbindung mit aktiver Aromatherapie anbietet.

Wie weit wird sich dieser Trend noch entwickeln?

Mit einer besonderen Produkttranche von Campbell, der «Intelligent Quisine», ist in den USA bereits eine Stufe erreicht, die sehr interessant ist. Dabei handelt es sich um ein klinisch getestetes Sortiment, dem Medikamente gegen Bluthochdruck, Blutzucker und Bluthochdruck bereits beigemischt sind. Die Produkte werden vom Arzt verschrieben und per Direktanlieferung verschickt. Speziell für die sogenannten «Baby-Boomer», den 50plus-Konsumenten, wird es wichtiger, sich gesund zu ernähren. Ausserdem wird es in Zukunft ökonomisch sinnvoller sein, den Blutzucker beim Essen zu senken als den Arzt zu bezahlen.

Mitbegründer des Trendbüros Hamburg

Der Trendforscher und Kommunikationsdesigner, Jahrgang 1949, spezialisiert sich auf integrierte Kommunikationsstrategien im Übergang von Wort zum Bild, von analoger zu digitaler Kommunikation. 1993 gründete er zusammen mit Matthias Horx das Trendbüro Hamburg und ist Mitherausgeber diverser Bücher, so etwa «Play-Food, Mood-Food, Soul-Food und Slow-Food». Das reicht von extremen Erlebnissen wie im New Yorker «La Nouvelle Justine» mit französischer Küche, Dominas in Latex und mit Peitschenhieben zum Dessert bis hin

Bilanz NRA

Optimismus in den USA

Die Ausser-Haus-Verpflegung in den USA wächst unaufföhrlich seit 7 Jahren. Die Gastronomie sei eine Welt der Möglichkeiten geworden, die dem Kunden die Freiheit biete, immer und überall zu essen, was er wolle.

Getreu der amerikanischen Philosophie der unbegrenzten Möglichkeiten bietet die US-Gastronomie dem Kunden alle möglichen Konzepte, Geschmacksrichtungen, Kochtechniken und Servicevarianten, so dass er immer und überall essen könne, was er wolle. Und: Mit real 1,8% wird 1998 das 7. Jahr in Folge sein, in dem die Ausser-Haus-Verpflegung wachsen werde. Wie das deutsche Magazin «Food-Service» meldet, sagte das Malcom M. Knapp dieser Tage in Washington, als er die Bilanz der NRA (National Restaurant Association) vorstellte. Die NRA erwartet für 1998, dass die gesamte Branche (Gemeinschaftsverpflegung und Militär eingeschlossen) mit 799 000 Betrieben einem Umsatz von umgerechnet 504 Mia Franken erwirtschaften wird. Damit repräsentiert laut NRA die Gastronomie über 4% des nationalen Bruttosozialprodukts. Rund 8% aller Beschäftigten in den USA oder 9,5 Mio Menschen seien in dieser Branche tätig. Bis zum Jahr 2005 soll diese Zahl auf 11 Mio steigen. Die NRA-Bilanz weist weiter aus, dass jeder US-Bürger durchschnittlich 1022 Franken jährlich im weiten Feld der Gastronomie aus gibt und 4,1 Mal pro Woche ausser Haus isst.

Konkurrent Supermarkt

Allerdings unterscheidet sich die Zusammensetzung der US-Gastronomie von derjenigen in Mitteleuropa: Mit rund 30% nimmt der Bereich Fast-Food einen viel höheren Stellenwert ein als hier, während etwa Beizen, Bars, Hotelgastronomie oder Personalrestaurants deutlich schwächer dastehen. Ob dieser für die Branche günstigen Verhältnisse herrscht Optimismus im ganzen Land. Von New York City bis San Francisco werde kräftig investiert, sagt Malcom Knapp. Einen Schatten für die Gastronomie macht Knapp hingegen beim «Home Meal Replacement» aus, mit dem vorab die Supermärkte verstärkt ins Geschäft einstiegen. Bereits ein Drittel aller Lebensmittel Einzelhändler verfügen über eine Salatbar oder ein Restaurant. Damit verwischen sich die Grenzen zwischen Lebensmittelhandel und Gastronomie. Das zeigt: Nicht-traditionelle Food-Service-Standorte sind in den USA das Expansionssternchen.

MIXED-PICKLES

«Starbucks» will nach Europa. Die grösste US-amerikanische Coffee-Shop-Kette «Starbucks» hat einen Fuss vorderhand in England: Von der 1995 in London gegründeten Kette Seattle Coffee Bars kauft «Starbucks» 56 Betriebe zum Preis von umgerechnet 128 Mio Franken. Das meldet das deutsche Magazin «Food-Service». In einem nächsten Schritt will «Starbucks» 500 Betriebe in ganz Europa eröffnen. Im letzten Jahrzehnt wuchs der US-Markt für den Specialty-Coffee-Shop-Segment von 33 auf 1600 Outlets. AF

McDonald's im Kanton Glarus. Nach einer Bauzeit von 4 Monaten ist im Norden von Glarus der 95. McDonald's-Betrieb der Schweiz eröffnet worden. Das Restaurant bietet 66 Sitzplätze, eine Kinderspielecke, weitere 66 Plätze auf der Terrasse, auch dort einen Spielplatz für Kinder und ein angegliedertes McDrive. AF

EPA-Restaurant in Bern geschlossen. Nach 66 Jahren wurde jetzt das Restaurant des Berner Warenhauses EPA geschlossen, und 7 Angestellte wurden entlassen. Wie der «Bund» meldet, geht damit der Stadt eine Institution verloren. Denn vor allem sozial schwachen Menschen bot das Restaurant eine Bleibe. Für 8 bis 11 Franken konnte man zu Mittag essen, und die Tasse Kaffee gab es bereits für 1,90 Franken. Als Imbisscke und Stehbar wurde die EPA-Beiz 1932 eröffnet, und 1984 wurde sie zum heutigen Restaurant mit seinen 150 Plätzen umgebaut. Bis kommenden September soll das Berner Warenhaus umgebaut und der La-

denraum erweitert werden – dies auf Kosten des Restaurants. Josef Hediger, stellvertretender Leiter der EPA-Gastro-nomiebetriebe, versicherte, dass es bei den verbleibenden 29 EPA-Restaurants bleiben solle. AF

Basler «Atlantis» soll aufgewertet werden. Bereits seit Mitte Juni ist das Musikrestaurant Atlantis in Basel geschlossen, aus «patentrechtlichen Gründen», wie Wirt Grische Cassini gegenüber der «Basler Zeitung» sagt. Sein Nachfolger wird wahrscheinlich Simon Lutz heissen, Veranstalter aus der Basler «Kuppel». Zusammen mit seinem «Kuppel»-Kollegen Christian Flückiger und mit Jeanette Born will er die «Alligator AG» gründen und aus dem «Atlantis» ein, wie er sagt, freundliches Restaurant in der Art und Preisklasse einer «Bodega» machen. Er wolle den Gastrobetrieb aufwerten. Den Konzertbetrieb möchte er einschränken, dafür aber in grösserem Rahmen durchführen. Jetzt wartet Lutz auf die Bauabnahme der Behörden. Er hofft auf einen Entscheid in den nächsten zwei Monaten. AF

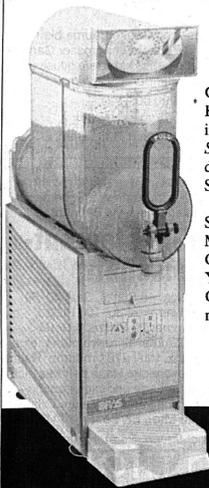
«Krone» im Zürcher Regensberg steht zum Verkauf. Nachdem der letzte Wirt das Nobelrestaurant bereits im letzten Dezember aufgegeben hat, steht das 400jährige Gebäude jetzt leer. Die Besitzerin Christa Schäfer-Günthart glaubt nicht mehr an eine Zukunft des traditionsreichen Baus als Restaurant und strebt eine Umnutzung an. Das Haus umfasst verschiedene exklusive Räume von insgesamt rund 1000 Quadratmetern und eine grosse Sonnenterrasse. AF

PRODINDEX 6.7. bis 11.7.1998

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

Artikelbezeichnung	1998		1997		Index		Index-Jahresübersicht ¹
	Woche 28	Woche 27	Woche 28	Vorwoche	Vorjahr		
Früschfleisch							
Rindfleisch							
Gesamter Warenkorb							
Rindschuf ²	32.50	31.50	26.80 A	± 0,0%	- 4,5%	+5,0% -5,0% -10,0%	
Entrecôte ³	37.50	33.90	34.50				
Siedfleisch ⁴	8.90	9.50	10.50				
Kalbfleisch							
Gesamter Warenkorb							
Kalbsnuss ⁵	26.50 A	31.90	32.50	- 4,0%	- 0,1%	+10,0% -10,0% -20,0%	
Kalbssteak ⁶	38.50	38.50	35.90				
Kalbsbrust ⁷	13.90	11.40 A	11.50				
Schweinefleisch							
Gesamter Warenkorb							
Nierstück mit Huf ⁸	21.90	21.90	19.80 A	+ 2,6%	- 5,5%	+40,0% -40,0% -80,0%	
Hals ⁹	17.90	17.90	18.50				
Schulterbraten ¹⁰	12.90	12.90	13.90				
Gemüse							
Gesamter Warenkorb							
Kopfsalat, Gitter 12 Stk., Stk.	0.45	0.48	0.60	- 12,7%	- 8,8%	+60,0% -20,0% 0,0%	
Zucchini, Gitter 5 kg ¹¹	0.99	1.45	2.50				
Chinakohl, Gitter ca. 8 kg ¹²	1.05	1.30	0.65 A				
Früchte							
Gesamter Warenkorb							
Melonen «Cavalloni» Ger ¹³	2.55	2.86	3.50	- 0,4%	- 5,0%	+20,0% -10,0% -40,0%	
Äpfel «Granny Smith» ¹⁴	1.93	1.85	2.42				
Kirschen, Gitter 5 kg ¹⁵	4.30	3.95 A	5.30				

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

BRAS «Granitori»

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

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

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

Liquidation...!!

Der Erlebnisgastronomie-Betrieb Café Grössenwahn in Interlaken liquidiert infolge Umbaus die gesamte Fantasy-Einrichtung «en bloc» oder in grossen Posten, inkl. DAS-Musikbeschallungsanlage!

Das Inventar kann durch telefonische Voranmeldung besichtigt werden!

Vivar AG, Höheweg 41, 3800 Interlaken,
Telefon 033 822 12 38 ab 17.00 Uhr
Fax 033 822 87 38

104300/386271

BILLARD ALLTRADE AG

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

AUSSTELLUNG, VERKAUF UND AUFSTELLUNGSVERHÄLTNIS

TÄGLICH AB 9.00 UHR GEÖFFNET

RIEDSTRASSE 1A, 6330 CHAM

TELEFON: 041 748 34 60

FAX: 041 748 34 05

59471/393011

**Special**

Die vierfarbige Beilage der **hotel + tourismus revue**

Nächste Ausgabe: 1. Oktober 1998

Neubau, Renovation und Einrichtung

Inserateschluss: 4. September 1998

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

Die N° 1 für

Tische & Stühle

Alle Varianten wie Holz-Alu-Rohr, usw.

Direkt ab Fabrik

Konkurrenzlose Preise.

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

EHS EQUIP' HOTEL (Suisse),

Lucern

Telefon 041 358 06 10

Fax 041 368 06 11

Telefon 032 751 67 11

(Suisse Romande)

99442/391168



Für Hotel und Gasgewerbe:

hotel + tourismus revue
Abonnement: 031 370 42 22.

Spende Blut. Rette Leben.

Direkt vom Hersteller

Tischdecken

& Bettwäsche

KACHELE

Baselweg 101, 4147 Aesch

☎ 061 756 94 50

Fax: 061 756 94 55

E-mail: info@kachele.ch



Wenn's

pressiert...

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

Wir wollen

keine grossen Beratungs-Honorare

Profi-Team hat vielen Unternehmen nachweislich zu Erfolg verholfen. Telefon 021 963 99 30

BAZAR

LOTTO-CENTER
MÜNCHENBUCHSEE

- Neueste Computeranwendungen
- Garantiekürzungen, Filtersysteme
- Auch für TOTO-R und TOTO-X
- Spezialisiert für Clubspiele
- Staatl. anerk. Vst. Abrechnungen
- Sofortige Gewinnauszahlungen
- Kompetent seit 1975. Infos bei:

LOTTO-CENTER

Bernstrasse 4, 3053 Münchenbuchsee
Telefon/Fax: 031 869 19 80

104483/395421



Günstig zu verkaufen aus Restaurant-Umbau...

Gebrauchte japanische Teppanyaki-Grilltische

mit Marmor und Mahagoni verkleidet!

3x ca. 1.90/1.20 m

2x ca. 3.00/1.20 m

1x ca. 3.40/1.20 m

Hotel Airport Glattpfegg/ZH,

M. Wohlgenuth

Telefon 01 809 47 47, Fax 01 809 47 74

104396/13228

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

So sparen Sie Kohle kohlenensäure-frei!

GÜNSTIGER

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



QUELLE/SOUF

Jetzt auch mit ALLEGRA Meilenpunkte sammeln und attraktive Reisen buchen!



GROSSE JULI-AKTION!

JEDE FLASCHE ALLEGRA **10 RAPPEN GÜNSTIGER!** NICHT VERPASSEN UND SOFORT BESTELLEN.

Das Toggenburg erwartet Sie!

Für ein idyllisches

***Hotel-Restaurant an bester Lage im Toggenburg

suche ich ein Mieterpaar.

Der Betrieb liegt im Dorfzentrum, die Thur fliesst direkt hinter dem Haus vorbei (Fischgerichte), ist wunderschön ausgebaut und strahlt eine einmalige Atmosphäre aus.

Im Beizli treffen sich Stammgäste und Touristen, im Speisesaal dahinter lässt's sich köstlich tafeln, die Sommerterrasse lädt zum Ausruhen nach dem Wandern ein und komfortable Zimmer warten auf müde Wanderer, Feriengäste, Geschäftsleute.

Unser Betrieb:

Restaurant mit unterteilbarem Speisesaal und Terrasse
18 Doppelzimmer, alle mit Dusche/WC
4-Zimmer-Wirtwohnung
einige Personalzimmer

Übernahmetermin: nach Vereinbarung
Mietzins: ausgesprochen gute Bedingungen
Gewünscht werden: Fachpersonen aus dem Hotelfach mit «Pfiff»

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung. Bitte melden Sie sich bei Rudolf Boss, Analysen und Expertisen, 9402 Mörschwil
Telefon 071 866 18 77, Fax 071 860 03 76

P 104227/383848

ZUOZ

Zu verpachten
auf den 1. Mai 1999

Hotel Cruschalva

Bekanntes, gutgeführtes 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
Advokat und Notariat
Wieser & Wieser
7524 Zuoz

O 104071/164704

Hotel-Restaurant Sonne

an schönster Lage in St. Gallen-Rotmonten

zu vermieten, evtl. zu verkaufen auf
Januar 1999.

16 Gästezimmer
Tagesrestaurant 35 Plätze
Bar 30 Plätze
Speisesaal (unterteilbar) 80 bis 100 Plätze
Sitzungszimmer 20 Plätze
Gartenterrasse und Garten 120 Plätze
Angestelltenzimmer
Wirtwohnung
Minigolf-Anlage und genügend Parkplätze

Schriftliche Anfragen an
Hermann Steiner
Felsenstrasse 111
9000 St. Gallen

104231/395314

Naturfreunde aufgepasst!

Zu verkaufen ein einmaliger Lage im autofreien Wander- und Skigebiet
Stoos, (im steuergünstigen Kt. SZ)

heimeliges Berggasthaus

Der Betrieb wurde vor 2 Jahren renoviert, z. T. neu eingerichtet und
entspricht den heutigen betrieblichen und behördlichen Anforderungen.
Restaurant, Sälli 80 Plätze, Gartenterrasse 100 Plätze, 5 Zimmer mit
44 Betten, Schnee- und Skibar, kleine Wirtwohnung vorhanden,
1 Personalzimmer.
Für die Führung des gemütlichen Berggasthauses eignet sich ein
Unternehmer-Paar (Küchenführung und Gästebetreuung).

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlangen Sie unsere Unterlagen.
BOS-Business Office Stocker, Postfach 15, 6440 Brunnen,
Telefon 041 825 61 61, Fax 041 825 61 70.

104446/395402

Schlosshotel in Bayern

komplett renoviertes Liebhaberstück
von Privat zu verkaufen

Restaurant/Café/Tagungs- und Banketträume bis
130 Personen/Hotelzimmer (70 Betten)/sehr grosser Garten
(bis 1000 Sitzplätze)/grosszügige Parkplätze/exklusive
Ausstattung/sehr guter Standort in Bayern.
Preis VB DM 7 990 000.-

Zuschritten erbeten unter Chiffre 104425,
hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

104425/395384

Gelegenheit

Zu verkaufen in Amriswil/TG, beste
Geschäftslage vis-à-vis Bahnhof

Hotel-Restaurant- Liegenschaft

Restaurant ca. 45 Plätze, Saal 40-50
Plätze, grosser Saal 80-100 Plätze,
Sitzungszimmer 20 Plätze, 9 Hotel-
zimmer, 7-Zimmer-Wirtwohnung, eigen-
er Parkplatz, total 2761 m² umb. Raum.
Das traditionsreiche Haus befindet sich
an markanter Lage und bietet ausge-
wiesenen Fachleuten eine gute Existenz.
VP Fr. 1,05 Mio., EK ca. Fr. 300 000.-.
Für Besichtigung, Beratung und Verkauf

THOMA
IMMOBILIEN TREUHAND AG
6580 AMRISWIL 071 411 37 11

P 104397/263796

Zu mieten gesucht, per sofort
oder nach Vereinbarung
(Kanton Zürich, ohne Stadt)

grössere Wohnhäuser

(evtl. auch Wohncontainer-
Anlage oder Abbruchobjekt).
Miete auch zeitlich begrenzt
möglich.

Sich melden bei:
Herr A. Gautschi
Telefon 01 445 67 81
oder
01 445 67 87

O 104393/34940

Stadt Bern

Hotel Nydeck und Junkere-Bar

zu vermieten nach Vereinbarung.
Solvente Interessenten melden sich
unter Chiffre X 005-548664,
an Publicitas AG, Postfach 7621,
3001 Bern.

P 104427/44300

Wir haben die Renovationsarbeiten abgeschlossen und
vermieten nun nach Vereinbarung unser

HOTEL-RESTAURANT-BAR BAHNHOF 3054 SCHÜPFEN

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

Das Restaurant bietet
Gaststube 28 Plätze
Sälli 25 Plätze
Sälli 20 Plätze
Terrasse 50 Plätze
Bar 30 Plätze

Das Hotel bietet
10 Zimmer mit 20 Betten
neu renoviert
jedes Zimmer mit Dusche/WC
Hotel-TV
moderne Telefonanlage

Interessenten wenden sich bitte an:

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

P 104311/49948



Schweizer Hotelier-Verein
Beratung SHV
Suchen Sie das originale,
einzigartige?
Lieben Sie Kultur und Geschichte?
Dann sind Sie unser/e neue/r

Mieter/in

für ein kleines Kulturzentrum an
ausserordentlicher Lage in einem
italienischsprachenden Bündner Tal.
Unsere Kundschaft möchte weiterhin
eine sehr gepflegte Küche und die
persönliche Atmosphäre unseres sehr
schmackvollen und originalgetreu reno-
vierten Restaurants geniessen dürfen
Restaurant ca. 90 Sitzplätze
Bühne mit ca. 25 Sitzplätzen
Kleiner Saal mit ca. 20 Sitzplätzen
Typische Tessiner-Terrasse
sowie Grotto
Seminar- und Ausstellungsraum
10 Zimmer mit 2-3 Betten
Wirtwohnung

Auf Ihre schriftliche Bewerbung
freut sich:

Beratung SHV
Frau Liliane Rentsch
Monbijoustrasse 130
3001 Bern
Telefon 031 370 43 39
Fax 031 370 43 44

104271/84795

Wir **UEBERGEBEN**, aus gesundheitli-
chen Gründen ab sofort oder nach
Vereinbarung

KLEINES HOTEL

In der Region Bellinzona, zentrale Lage,
typisch und ausgebaut. Schöner Garten mit
Pergola, 60 Ausseplätze. Gute Kundschaft,
Interessanter Mietpreis.
Offertanten Chiffre 110-756295, Publicitas
AG, Postfach 2271, 6500 Bellinzona

Zu verkaufen, Nordwestschweiz

Nightclub/Cabaret

* eines der umsatzstärksten in der Schweiz
* als Kapitalanlage
* sehr gutes Personal kann übernommen
werden
* Ausländer möglich.
VP: Fr. 440 000.- (10% WIR). Wir erwarten
und bieten 100% Diskretion.
Anfragen unter Chiffre E 145-739976,
an Publicitas AG, Postfach, 4010 Basel.

P 104392/44300

Wallis im Rhonetal

Zu verkaufen nach Vereinbarung

Restaurant mit 5-Zimmer-Wohnung

52 Sitzplätze
80 Sitzplätze auf der Terrasse
3 Keller
2 Garagen
40 Parkplätze
Notwendiges Eigenkapital Fr. 220 000.-
Weitere Objekte auf Anfrage.
H. Witschard, 3930 Visp, Tel. 027 946 25 50
P 103001/382373

Gelegenheit

Wegen Krankheit zu verpachten per sofort oder nach
Vereinbarung am Bodensee zwischen Hauptstrasse
und See, in sehr schöner Ortschaft nahe Bootshafen

Hotel mit Wirtwohnung

evtl. Verkauf mit Liegenschaft.
20 Hotelzimmer mit Dusche/WC und TV
Restaurant 70 Plätze
Sälli 30 Plätze
Doppelte Kegelbahn 40 Plätze
Gartenwirtschaft 70 Plätze
Grosser Parkplatz und 6 x 4-Zimmer-Wohnung mit
4 Garagen, 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

Zu vermieten im Kanton Baselst.: renommierter Landgasthof

Ernsthafte Interessenten melden sich
unter Chiffre 104390, hotel + tourismus
revue, Postfach, 3001 Bern.

104390/389915

In **Bülach/Zürcher Unterland**
vermieten wir per Februar 1999
attraktives, gutgehendes

Restaurant

Die repräsentative Liegenschaft befindet
sich im alten Stadttal von Bülach. Das
Restaurant umfasst 45 Sitzplätze,
11 Barsitzplätze sowie Gartenwirtschaft.
Gerne überlassen wir Ihnen weitere
Informationen. Anfragen richten Sie bitte
an Chiffre F 259-87850, ofo Orell Füssli
Werbe AG, Postfach 163, 8180 Bülach.

O 104389/199176

Küsnacht/ZH

Zu verkaufen:
Preiswert ist das

kleine Wohnhaus

mit zwei
5-Zimmer-Wohnungen
und Restaurant
mit ca. 60 Plätzen.

GASSER & PARTNER

Tel. 01 925 39 59 Fax 01 925 39 50
O 103973/394258

Auf Herbst 1999!

Wer bietet jungem Ehepaar mit
Erfahrung die Möglichkeit, einen

Hotel- oder Restaurationsbetrieb

zu führen?

Nach einer Einführungszeit möchten wir
den Betrieb in Miete oder evtl. in Kauf
übernehmen!

Offerten unter Chiffre C 177-742824,
an Publicitas AG, Postfach 458,
6431 Schwyz.

P 104394/44300

Restaurant/Cantinetta/Enoteca Verkauf «alimentari e 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 Innenstadt
Top-Lage / 70 Plätze

Unser Auftraggeber ist ein erfahrener Salzburger
Gastronom, der krankheitsbedingt ein bestes und
liebevoll ausgestattetes Lokal in Salzburg-Zentrum
verpachtet. (Kulante Einstiegsmöglichkeiten,
Ablöse erforderlich). Bitte informieren Sie sich über
die vielfältigen Möglichkeiten, die dieser Standort
einem kreativen Gastronomen bietet.
Managementberatung Dr. J. F. JENEWEIN
Frau Eva M. Bertsch
A-4020 Linz, Südtiroler Strasse 8
Telefon 0043-732/66 69 70, Fax 0043-732/66 69 96,
104074/357782

Zu verkaufen

Im Zentrum eines schönen Dorfes
im Berner Seeland gut ausgebauter

Gasthof

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

P 103894/095157

G.M. SPAHR **IGSPA** **MIGLED DE**
IMMOBILIEN - TREUHAND
BADHAUSSTRASSE 26 2503 BIENNE
TEL. 032 323 73 43 FAX 032 323 73 93

104424/395386

Welches versierte **Wirte-Ehepaar**
ist auf der Suche nach einem

Landgasthof

an bester Lage im Kanton BL?

Schriftliche Bewerbungen an Chiffre
104440, hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

104440/389915

Restaurant im ZH-Oberland

In aufstrebender Gemeinde (Region
Pfannenstiel) soll aus familiären Gründen
ein gut eingeführtes, erfolgreiches
Restaurant für Landesspezialitäten
(60 Plätze innen, 40 Gartenplätze sowie
Privatparkplatz) verkauft werden.

Ernsthafte Interessenten wenden sich
bitte an den beauftragten Berater,
Herr Dr. H. G. Hofmann, c/o VUJ-Unter-
nehmensberatung AG, Löwenstrasse 19,
8001 Zürich, Telefon 01 221 12 31.
Wir garantieren absolute Diskretion.

104445/395403

Eine Perle im Unterengadin

Schönes gepflegtes

**Hotel

im typischen Engadinertal mit
Spraffittis, zu günstigen Ertragswert-
konditionen zu verkaufen.

Ernsthafte Interessenten melden sich
unter Chiffre 513-133396
GrischAnnoncen AG, PF, 7001 Chur,
P 104141/143300

Werner Vögeli, «Operakällaren», Stockholm

Der für die schwedische Königsfamilie kocht

Immer wenn König Carl XVI. Gustaf von Schweden Familienfeste und offizielle Bankette im Schloss abhält, ist es Hofkoch Werner Vögeli, der zusammen mit seinen Köchen aus dem «Operakällaren» für das leibliche Wohl sorgt. Und das tut der gebürtige Schweizer für die Königsfamilie schon seit 37 Jahren.

HELGA WIENRÖDER

Für das traditionelle Nobelpreis-Festessen, das jedes Jahr im Dezember im Blauen oder Goldenen Rathssaal, der mit 18 Millionen vergoldeten Steinchen geschmückt ist, ist Vögeli jedoch nicht zuständig, weil er ausschliesslich im Schloss kocht. Dort lädt der König jeweils am Tag nach der offiziellen Nobelpreisverleihung ein. «Das ist dann mein Nobelfest», sagt Werner Vögeli doppeldeutig.

Zu den Aufgaben des jugendlichen Endsechzigers gehört es auch, alle Staatsgäste und deren Tross zu bekochen. Am diesjährigen Nationalfeiertag zählte Vögeli sogar 2000 Gäste. So viele waren es in früheren Jahren nie, aber der König lud gleichzeitig zum 25. Geburtstag seiner Thronbesteigung ein, die eigentlich erst am 25. September zu feiern wäre. Da an diesem Tag jedoch auch die schwedischen Wahlen durchgeführt werden, zog es der König vor, das Fest vorzuverlegen. «Am 25. September gibt es trotzdem eine Feier», freut sich Werner Vögeli schon heute, «aber nur für etwa 100 handverlesene Gäste.»

Bankett für 700 Personen

Am 50. Geburtstag des schwedischen Königs vor zwei Jahren führen Staatskarossen und Privatlimousinen mit 700 Personen vor dem Schloss vor. Werner Vögeli kochte für sie alle und freute sich besonders, dass er selbst etwas zu feiern hatte, nämlich sein 50. Berufsjahr als Koch. «Das war eine meiner grössten beruflichen Herausforderungen», erinnert er sich mit Genugtuung.

Was immer sich der junge Werner Vöge-



Strotzt nach 52 Berufsjahren vor Gesundheit und Optimismus: Werner Vögeli, hier zusammen mit Ewa Ögren, am traditionell reichhaltigen Smörgasbord im «Au Premier» in Zürich. Foto: zvg

li erträumt hatte, als er 1946 seine Kochlehre in Genf abschloss, ist für ihn in Erfüllung gegangen. Er hatte zwar zu Anfang noch an eine internationale Karriere gedacht, die ihn rund um den Globus führen sollte, doch stand schon fünf Jahre später fest, dass nach ein paar kurzen Auslandsaufenthalten Stockholm sein Schicksal werden sollte. «Dort lernte ich nämlich auch meine schwedische Frau kennen, mit der ich noch immer verheiratet bin», lacht er. Zunächst zog es Vögeli nach Irland und Paris, bevor er bereits 1954 für immer in Stockholm hängenblieb. Der ehemalige Besitzer des wunderschönen traditionsreichen Restaurants Operakällaren,

das 1787 eröffnet wurde und neben seiner Küche vor allem durch den Speisesaal mit dem Original-Jugendstil-Dekor von 1895 berühmt wurde, engagierte Werner Vögeli 1959 als Koch, bereits zwei Jahre vor Abschluss eines langen Umbaus.

40 Jahre «Operakällaren»

Nächstes Jahr wird er dort sein 40. Jubiläum feiern. Vögeli blieb standhaft gegen lockende Rufe aus dem Ausland, weil er immer fest daran glaubte, er hätte dem «Operakällaren» noch viel zu geben.

Dort gibt es sieben verschiedene Restaurants, vom Luxusetablisement bis zum

günstigen Schnellimbiss für Touristen. Vögeli dirigiert insgesamt 65 Köche in den vier Küchen. Vor 25 Jahren hatte er zusammen mit zwei Partnern die Nobelherberge übernommen, nach 15 Jahren wurde alles wieder verkauft. «Jetzt bin ich wieder als Teilbesitzer eingestiegen», sagt Vögeli mit Nostalgie im Blick, «denn der neue Besitzer fand, der «Operakällaren» und Werner Vögeli gehörten nun einmal zusammen.»

Ihm und seinen Partnern gehören noch vier weitere Restaurants in Stockholm. Dass ihm dort und am Königshaus die Arbeit nicht ausgehen wird, steht ausser Frage. Er ist der Königsfamilie schon seit 1961 sehr verbunden. Als der Grossvater

des heutigen Königs noch lebte, führte er 1976 die Märchenhochzeit am Schloss mit kulinarischen Glanzlichtern zum Höhepunkt. Seither reist er für alle Familienfeiern mit seiner Küchenbrigade von der Altstadt ins Schloss. Vielleicht wird er dies auch bald für des Königs Töchterlein tun, wenn sie ihren Prinzen findet.

Heute, nach 52 Berufsjahren, ist Werner Vögeli zur Weisheit gelangt, dass er gar keine internationale Karriere machen musste. Denn egal, ob Könige, Politiker, Filmstars oder Financiers, alles, was Rang und Namen hat, trifft er irgendwann einmal – sei es nun im «Operakällaren» oder im königlichen Schloss.

«Der vierte König», Basel

Charmantes «Koloniales Gast- und Handelshaus»

Ins trendige neue Basler Lokal «Der vierte König» ist ein Kolonialwarengeschäft integriert. Weitere Gastgeber wollen ihren Gästen – sei es als Take-away, Heimservice, Viothek oder mit ebenfalls integriertem Laden – etwas Besonderes bieten, was Chancen für Umsatzsteigerungen schafft.

ISO AMBÜHL

Das Rheinbord unterhalb des Fünf-Stern-Hotels Drei Könige in Basel war bisher ein wenig animierter Teil und ein Dorn im Auge der Werberin Renate Boetschi, Inhaberin der Agentur Now. Sie arbeitet just in einem Gebäude an diesem Rheinufer,

und so kam es, dass sie sich schon lange Gedanken machte, wie die Promenade zu beleben wäre. Der Zufall wollte es, dass die untersten Räume des Gebäudes frei wurden. Renate Boetschi wollte erst einen Partyraum schaffen. Schliesslich wurde man sich einig, hier den «Vierten König» als «erstes koloniales Gast- und Handelshaus» in Basel einzurichten, «ein Paradies für Erlebnisorientierte und Liebhaber exklusiver Kolonialwaren», wie es in der Werbung heisst.

Speisen ab sieben Franken

Das Gasthaus für kleine feine Speisen wie Panini Caldi für sieben bis neun Franken das Stück, ein kleines Mittagsmenu für acht bis neun Franken (zum Beispiel Ravioli), einen Linsensalat für fünf Franken und gute Weine wie Valle-gaia Rosso Sicilia (1 dl: 4.50 Franken)

besitzt auch eine Kolonialbar, eine Viothek, ein Take-away und einen Kolonialladen. Nach langen Querelen mit zwei Nachbarn durfte das neue Lokal kürzlich zwar öffnen, muss aber inklusive Laden bereits um 20 Uhr schliessen.

Als Wirtin mit Patent fungiert Gisèle Pedrina, die zwar aus einer Gastrofamilie stammt, aber bisher in der Modebranche wirkte. Ihr guter Geschmack zeigt sich im schönen Interieur mit Holztischen, das sie alles selbst ausgesucht hat. Insgesamt fielen bisher Infrastrukturkosten von rund 200 000 Franken an – Kosten, welche Boetschi über ihre B & B Food & Beverage GmbH übernommen hat. Im Laden, in dem ein altes Regal aus einem Basler Kolonialwarengeschäft heraussticht, gibt es ein vielfältiges Angebot: frisch geröstete Kaffeesorten, verschiedene Tees, spezielle Weine, Saucen, Gewürze, Öle, Reis oder Teigwaren.

Vorbild in Wien

Boetschi ist überzeugt, dass sich Ladengeschäfte in Gastrolokalen – «wie in Deutschland» – nicht zuletzt wegen der Liberalisierung der Öffnungszeiten auch in der Schweiz als Trend durchsetzen werden. Als Vorbild für den «Vierten König» stand das «Schwarze Kamel» in Wien im Vordergrund. Laut Boetschi handelt es sich dabei um ein Bar-Restaurant-Lokal, das sich aus einem Feinkostgeschäft entwickelt habe: «Das «Schwarze Kamel» ist uns ein Vorbild punkto Charisma und Qualität.» Für den Erfolg des Ladengeschäfts seien die Preise ausschlaggebend, ist man beim «Vierten König» überzeugt. Im Angebot müssten günstige Waren vorhanden sein. «Für den Gast bieten wir die Möglichkeit, just die Sauce oder das Öl, das er gegessen hat, auch noch zu kaufen», erklärt Boetschi.



Die charmante Werberin Renate Boetschi vor der alten Ladeneinrichtung.

Diesen Vorteil bieten auch andere an, etwa wenn Hans Stucki seine Terrine im «Bruderholz» auch noch zum Kauf anbot oder in anderen Restaurants den Gästen Spitzenweine verkauft werden. Nicht erwähnt sollen die zahlreichen Konditoreien mit Cafés bleiben.

Take-aways seit jeher

Josef Schüpfer, Präsident des Basler Wirtvereins und Chef des Restaurants Stadthof sowie der Brötlbar, ist überzeugt, dass sich in den Gastrolokalen inskünftig trotzdem keine üblichen Ladengeschäfte einrichten werden. Er glaubt eher daran, dass vermehrt die bekanntesten Lokalspezialitäten auch noch verkauft werden.

Ein Take-away sei zudem vielfach möglich. Auch im ältesten Take-away in Basel, der Brötlbar, sei diese Möglichkeit

vorhanden, die erfahrungsgemäss in Rezeptionszeiten vermehrt genutzt werde. Für Dominique Thommy vom Basler Kunsthotel Teufelhof handelt es sich bei dem in seinen Betrieb integrierten Laden um eine Dienstleistung für die Gäste, in dem zum Beispiel Weine, Teigwaren, Konfitüren oder Öle angeboten werden: «Ein besonderer Pesto hat einen Erinnerungswert mit Langzeitwirkung», betont Thommy. Den Laden, ein reine Liebhaberei, habe man in erster Linie eingerichtet, um die Weine kleiner Topwinzer, die im Restaurant angeboten werden, bekannter zu machen. Einen anderen Weg ist der Basler Buchhändler Edwin Dörfinger gegangen, der in das Café Libresso seit 13 Jahren eine Buchhandlung integriert hat. Im Café wird vor allem eine riesige Auswahl an Kochbüchern gezeigt. Dass das Interesse von Gästen an einem Einkauf durchaus da ist, zeigt sich im Laden Piccola Italia mit italienischen Spezialitäten: Laut Inhaber Rosario Scialfa kaufen rund 15 bis 20 Prozent der Gäste des angegliederten spanischen Tapas-Lokals La Plaza auch im Laden ein. «Ein Wirt sollte grundsätzlich alle Möglichkeiten für Umsatzsteigerungen wahrnehmen», sagt Peter Keller, Sprecher von Gastrosuisse, «sei dies nun ein Take-away, ein Heimservice, ein Kiosk oder ein Lebensmittelladen.» Der Inhaber eines Lokals sollte seine Marktchancen wahrnehmen und besser selbst einen Trend setzen als nachher hintennach zu rennen. Die Möglichkeiten für aktives Marketing müsse jeder einzelne Gastgeber aber selbst einschätzen, wobei die Chancen je nach Standort und angestammtem Kerngeschäft anders ausfallen: «Im Rahmen neuer Konzepte steht die Frage im Vordergrund, was man seinen Gästen allenfalls noch mehr bieten kann», betont Keller.



«Der vierte König»: gemütliche Basler Beiz und liebenswerter «Kolonialladen» zugleich. Fotos: Iso Ambühl

Energie-effiziente Beleuchtung

Sparlampen: Viel Stimmung für wenig Geld

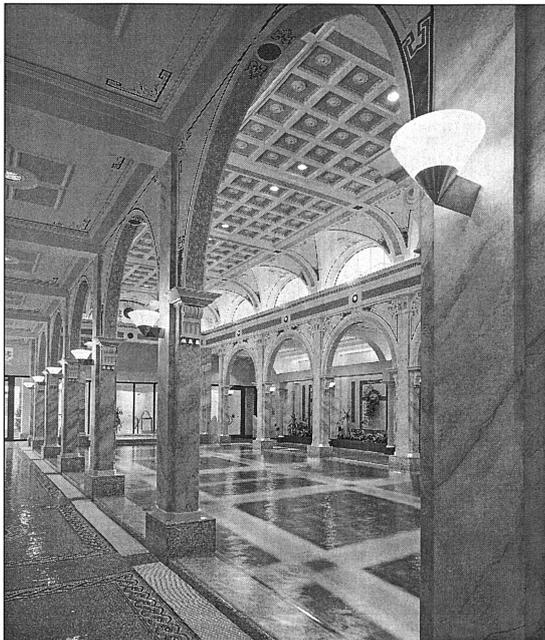
Ein Überblick neuer Sparlampen: Sie sehen aus wie Glühbirnen, oder sie ermöglichen ebenso wirkungsvolle Effekte wie Halogenglühlampen – und sie fressen fünfmal weniger Strom. Richtig eingesetzt, sind sie ein Segen für die Betriebskosten in Hotels und Restaurants.

MARGRIT DE LAINSECO

Kompaktleuchtstofflampe, Stromsparlampe oder Fluoreszenzlampe – wer sich hier einen Überblick verschaffen will, muss erst Ordnung in die verwirrende Anzahl kursierender Begriffe bringen.

Zwei Lampentypen

Grundsätzlich gibt es nur zwei Lampentypen: die Glühlampe und die Entladungslampe. Die Glühlampe hat ihren Namen vom Metalldraht, der innerhalb eines gasgefüllten Glaskolbens zum Glühen gebracht wird. Dabei werden nur gerade 5% des Stroms in Licht umgewandelt, der Rest fällt als Wärme an. Zu die-



Für die Beleuchtung des Helena-Bades im Hotel Quellenhof, Bad Ragaz, wurden vorwiegend stromsparende Fluoreszenzlampen eingesetzt. Foto: zvg

ser Gruppe gehören auch alle Halogenglühlampen. Sie halten zwar doppelt so lange wie die herkömmlichen Glühlampen. Ihre Energieausbeute ist aber kaum besser als bei normalen Glühlampen. Zur zweiten Gruppe, den Entladungslampen, gehört neben der Fluoreszenzlampe, die als Kompaktleuchtstofflampe (eine Art «gefaltete» Fluoreszenzlampe), auch Energiesparlampe genannt. Entladungslampen wandeln Strom etwa fünfmal effizienter in Licht um als Glühlampen. Weitere Vorteile sind die zehnmal längere Lebensdauer und die geringere Wärmeabgabe. Osram und Philips haben jetzt je eine Sparlampe auf den Markt gebracht, die genau so aussieht wie die traditionelle Glühbirne und dank dem Stan-

dardsockel E 27 in fast jede Fassung passt (Stückpreis rund 20 Franken).

Investitionen schnell amortisiert

Theo Schilter, der Hotels und Restaurants in Energiefragen berät (siehe Kasten), fasst seine Erfahrungen so zusammen: «Wo das Licht von frühmorgens bis spät abends brennt, etwa in Empfangshallen und Korridoren, ist die Investition in Kompaktleuchtstofflampen innert kürzester Zeit durch die eingesparten Betriebskosten amortisiert.» Ins Gewicht fällt nicht nur der fünfmal tiefere Stromverbrauch, sondern auch der geringere Wartungsaufwand (Glühlampen müssen zehnmal öfter ausgewechselt werden als die langlebigen Sparlampen). Hoteliers,

denen neben dem Stromverbrauch auch die Spitzenleistung in Rechnung gestellt wird, können noch zusätzlich Geld sparen: «Der Ersatz jeder 60-Watt-Glühbirne durch eine ebenso hell leuchtende 11-Watt-Sparlampe reduziert die Spitzenlast-Rechnung um etwa 5 Franken pro Jahr», so Schilters Erfahrung aus der Praxis.

Licht nach Bedarf

Falls eine umfassende Sanierung der Beleuchtung ansteht, lohnt sich unter Umständen die Installation von Sensoren, die kleinste Bewegungen registrieren und gleichzeitig das Tageslicht messen: Kunstlicht wird – in Abhängigkeit des natürlichen Lichteinfalls und der anwesenden Personen – nur wenn nötig bereitgestellt. Auf diese Weise lasse sich der Verbrauch von Beleuchtungssystemen mit Fluoreszenzlampen um die Hälfte reduzieren, sagt Hansueli Guter von der auf solche Regelsysteme spezialisierten Firma HTS AG in Effretikon. Auch hier gilt: Die Wirtschaftlichkeit steht und fällt mit der Einschaltzeit der Beleuchtung; geeignet sind Präsenzmelder mit tageslichtabhängiger Steuerung für Empfangshallen, Korridore, Konferenzräume sowie für Toiletten, wo sich die Regulierung von Licht und Ventilator auf einfache Weise koppeln lässt.

Trotz den vielen Möglichkeiten zur stromsparenden Beleuchtung setzt die Gastronomie aber weiterhin auf das wenig effiziente Halogenglühlucht. Fluoreszenzlicht sei kalt, «flimmere», und es seien damit keine stimmungsvollen Effekte zu erzielen, ist oft zu hören. Das

stimmt so nicht mehr: Das Licht moderner Fluoreszenzlampen ist fast so warm wie dasjenige der Glühlampe – falls man die richtige, auf der Verpackung angegebene Lichtfarbe wählt. Warm wirken «Warmweiss» oder «Extrawarmweiss», kühl dagegen «Neutralweiss» oder «Tageslichtweiss». Fluoreszenzlampen erzeugen ausserdem hochwertiges und absolut flimmerfreies Licht, falls sie über ein elektronisches Vorschaltgerät verfügen (oft angegeben mit «EVG»); bei Kompaktleuchtstofflampen in den Leuchtstofflampe integriert. Ein EVG erzeugt Licht mit einer Frequenz von 20 000 Hertz. Unser Auge kann Schwingungen bis zu 60 Hertz als Flimmern erkennen.

Effekte sind möglich

Bleibt der Vorwurf, Fluoreszenzlicht lasse sich schlecht bündeln, weshalb das vielerorts erwünschte Licht- und Schattenspiel wegfalle. Das stimmt; doch es gibt inzwischen auch für die Effektleuchte eine stromsparende Alternative: die sogenannten Hochdruckentladungslampen. Sie sind erhältlich als Natriumdampfhochdruck-Lampen und Halogenmetalllampen. Diese Lampen strahlen noch brillanteres Licht aus als Halogenglühlampen, die für die Abgabe derselben Lichtmenge fünfmal mehr Strom verbrauchen. Hochdruckentladungslampen sind derzeit noch relativ teuer und in der Gastronomie deshalb erst in Spezialbereichen im Einsatz: in hohen Empfangshallen etwa oder für die spannungsvolle und dekorative Aussenbeleuchtung.

Partner für effizientes Licht

Als unabhängiger Experte berät Theo Schilter von der Umbra Umweltberatung in Zürich Gastrobetriebe zu Energiesparmassnahmen, die wenig bis gar nichts kosten. Nach einem Gang durchs Haus listet er die Massnahmen samt Sparpotential in Kilowattstunden und Franken auf. Das Hotel Coronado in Zürich beispielsweise hat mit dem Ersatz von 28 Glühlampen durch Sparlampen seine jährlichen Betriebskosten um 1200 Franken reduziert. Die Beleuchtung ist nur einer der untersuchten Bereiche. Falls kein Sparerfolg eintritt, wird das Beraterhonorar zurückbezahlt. MDL

Umbra Umweltberatung, Zürich, Telefon 01 310 28 38, Fax 01 310 28 39. HTS High Technology Systems AG, 8307 Effretikon, Telefon 052 355 17 00, Fax 052 355 17 01. Neuco AG, Würzgrabenstrasse 5, 8048 Zürich, Telefon 01 437 37 37, Fax 01 437 37 38.

Zahlen zu den wichtigsten Lampentypen*

	Preis in Fr.	Leistung in Watt	Lichtausbeute (Lumen pro Watt)	mittlere Lebensdauer (Std.)
Glühbirne	2.40	100	14	1000
Halogenglühlampe	12.—	100	16	2000
Kompaktleuchtstofflampe**	29.—	20	60	10000
Hochdruckentladungslampe	140.—	88	73	9000
Fluoreszenzlampe	11.—	36	93	14000

* Angaben Philips Lighting; gängige Lampentypen, Preise = Ladenpreise

** mit Schraubsockel

Quelle: Philips

LIEGENSCHAFTEN · IMMEUBLES

Tessin – Lago Maggiore
Zu verkaufen
Hotel
mit Gartenrestaurant und Pizzeria am See mit folgenden Infrastrukturen: 42 Betten, Bar, Gartenrestaurant, grosser Parkplatz. Offerten an Chiffre W 155-776678, an Publicitas S.A., Postfach 664, 6601 Locarno. P.104473/44300

Top-Angebot
zu verkaufen oder zu vermieten an bevorzugter Lage zwischen Solothurn und Biel
Restaurant mit spezieller Atmosphäre
Tagesrestaurant 50 Plätze
A-la-carte-Restaurant 50 Plätze
Gartenrestaurant 60 Plätze
Bar 60 Plätze
5½-Zimmer-Duplexwohnung
Diese Liegenschaft mit grosser Stammkundschaft, angrenzender Industrie und direkter Verbindung nach Solothurn und Biel wartet auf einen solventen Käufer oder Mieter.
Weitere Informationen erhalten Sie unter Chiffre 37-T-62501, Publicitas, Postfach, 4501 Solothurn. P.104426/44300

Churwalden/GR
Zu verpachten
Pizzeria
100 Plätze und Gartenterrasse, genügend Parkplätze.
Chiffre 513-135138, Grisch-annoncen, Postfach, 7001 Chur. P.104459/44300

Am Eingang zum geschichtsträchtigen Zentrum von **Zofingen**,
60 Restaurantplätze im EG, Saal für 30 Personen im 1. OG, grosszügige 3-Zi-Wohnung und 4 separate Zimmer für Mitarbeiter oder Gäste: Im gut bürgerlichen **Restaurant zum Tor** steht initiativen Wirtsleuten ab sofort die Tür zu einem Neustart offen. Langfristiges Mietverhältnis ist erwünscht.
Interessiert?
Alles Weitere via
Tel. 062 892 20 30 (intern 24), Realit Treuhand AG
Burghalde 19, 5600 Lenzburg

Zur Miete oder zum Kauf
4-Stern-Hotel am Vierwaldstättersee
Neueres Haus mit 60 Betten, Restaurants, Terrasse zum See, Bar und Bankett-/Tagungsräumen, an bester Lage mitten im Ort. Das Unternehmen ist im Markt gut eingeführt, hat einen grossen Kundenkreis und qualifizierte Mitarbeiter.
Eine gute Möglichkeit für fachlich ausgewiesene, motivierte Gastgeber, welche sich selbstständig machen wollen.
Bei Interesse schreiben Sie bitte unter Angabe Ihrer bisherigen Tätigkeit an Chiffre 104510, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern. 104510/395426

Zu vermieten im Berner Oberland in aussichtsreicher Lage (Skigebiet)
Restaurant
70 Sitzplätze
60 Sitzplätze auf der Terrasse
Parkplätze
Wohnung vorhanden
Interessenten erhalten nähere Auskünfte unter Telefon 033 676 14 20. 104422/395385

Zu kaufen gesucht
kleines bis mittleres
Garni-Hotel
in Wintersportort.
Anfragen an Chiffre Z 227-60204, ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8887 Mels. 010438/199176

Dernier délai pour placer vos annonces commerciales: jeudi 17 heures

Abonnemente per Fax
031 370 42 23

Zum Untermieten oder Direktmieten
Dancing Bar 150 Plätze
20 Plätze
Zentrale Lage. Interessenten melden sich täglich ab 11.00 Uhr (Frau Zivanovic verlangen).
Schriftlich oder per Telefon 01 273 04 07
Discothek AMNESIA
Bahnhofstrasse 1, 9500 Wil. 104391/395368

sunside
LAAX
Zu vermieten ab sofort oder nach Vereinbarung
Hotel/Restaurant
Der Betrieb umfasst
• 100 Hotel- und Appartementbetten im 4*-Bereich
• Restaurants mit 80 und 40 Plätzen
• Bar mit 30 Plätzen
• Seminarraum und unterteilbaren Saal mit 30 bis 80 Plätzen
• ausreichend Garagen und Parkplätze
Gute Existenz für einen Interessenten mit ausgewiesenen Fachkenntnissen.
Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Anfrage: P.104472/390307
Sunside Treuhand- und Verwaltungen AG
Postfach, 7032 Laax-Murschegg
Telefon 081-921 46 66

Donnez du sang.
Jean-Claude Pittet – Fiduciaire
Case postale 253 – 1017 Lausanne
A louer ou à vendre dans un chef lieu de Suisse Romande
Discothèque – Dancing de 250 places
entièrement équipé, installations modernes.
Renseignements auprès de Monsieur Jean-Claude Pittet, fiduciaire, téléphone 021 320 25 22. P.104429/296544

A vendre ou à louer entre Bienne et Neuchâtel
Restaurant-Bar-Dancing-Appartement 4 pièces-Studio
Tout réuni sous le même toit.
Restaurant et bar entièrement équipés, prêt à l'emploi, 2000 m² de terrain.
Prix très intéressant.
Téléphone 032 323 40 65. P.104458/391908

A vendre en Valais
STATION DES COLLONS
bar et bowling
Centre station, bien situé, bar transformé en 1990, bowling 2 pistes, réduit, WC.
Possible de reprendre le mobilier et l'agencement. Fr. 270 000.-.
Renseignements: Téléphone 079 446 37 85. P.10423/395387

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Nouvelles structures pour les prestations de service

La Suisse, avec ses salaires élevés, a-t-elle encore de l'avenir en matière de prestations de services? C'est autour de cette question qu'ont récemment débattu plusieurs spécialistes invités par l'Institut de tourisme de l'Université de St-Gall. Il est ressorti de ce débat que la Suisse pourrait devenir plus compétitive dans le domaine des prestations de services avec de nouvelles structures. Les professions de serveur et de cuisinier, de même que celles de moniteur de ski et de vendeur en articles de sport devraient être combinées. Moritz Suter, le directeur de Crossair, a précisé qu'il consacrait 50% de son temps à la motivation du personnel. **Page 2**

Gros plan sur l'Hôtel Plaza de l'Expo Hanovre 2000

Les expositions de Lisbonne '98, de Hanovre 2000 ou de l'Expo.01 dans la région des Trois-Lacs ont toutes accordé passablement d'importance à tout ce qui touche aux problèmes d'hébergement. Gil Bar, un ancien étudiant de l'Ecole hôtelière de Lausanne, exerce la profession de consultant hôtelier à Londres. Il passe en revue pour notre hebdomadaire les études de marché et de faisabilité qui ont précédé la construction de l'Hôtel Plaza qui sera érigé au cœur de l'Expo de Hanovre 2000. Le coût de cet établissement 4 étoiles de 220 chambres est de 53 millions de francs suisses. **Page 8**

Swissôtel de Bâle: légère hausse du chiffre d'affaires

L'Hôtel Swissôtel de Bâle a enregistré en 1997 une légère augmentation de son chiffre d'affaires (+0,5%). Celui-ci a en effet été de 24,15 millions de francs l'année dernière. Le taux d'occupation des chambres est quant à lui passé à 74,5%, ce qui représente une augmentation de 2,4% en comparaison avec celui de la période correspondante d'il y a douze mois. Les chiffres relatifs au domaine de la restauration ont quant à eux stagné. Afin d'enregistrer également une augmentation dans ce domaine, les responsables du Swissôtel de Bâle entendent à l'avenir faire jouer encore davantage les synergies avec la Foire de Bâle. Le prix moyen d'une chambre s'est élevé à 188,05 frs. **Page 9**

Aller au bistrot pour vivre un événement particulier

Il est coutume de dire que l'appétit vient en mangeant. Peter Wippermann, un consultant allemand spécialisé dans les nouvelles tendances et dans la communication, prétend pour sa part que l'appétit est étroitement lié au cadre du restaurant, à l'atmosphère qu'il dégage et à l'ambiance qui ressort dans tel bistrot plutôt que dans tel autre. Selon Peter Wippermann, nous ne nous rendons pas dans un restaurant simplement pour nous nourrir, mais bien pour vivre quelque chose de particulier. C'est cette tendance qui a vu naître, selon lui, le «Play-Food», le «Soul-Food», le «Slow-Food», et le «Mood-Food», ce dernier ayant même des vertus thérapeutiques. **Page 12**

De nouvelles lampes pour éclairer votre restaurant

Notre hebdomadaire vous propose cette semaine d'y voir un peu plus clair dans le domaine des lampes. L'éclairage dans les hôtels et les restaurants a connu une importante évolution ces dernières années et il vaut la peine d'y regarder à deux fois avant de changer d'équipement. Certaines lampes consomment par exemple jusqu'à cinq fois moins d'électricité que d'autres. Un tableau synoptique passe en revue les différentes lampes qui se trouvent sur le marché. Leur prix vont de 2,40 francs à 140 francs et leur puissance (de 20 à 100 watts), de même que leur durée de vie (de 1000 à 14 000 heures) varient également considérablement. Gageons que notre article permettra d'éclairer un peu mieux votre lanterne en la matière. **Page 16**

Hôtels modulaires et Expo.01

Les contrats seront bientôt signés

Les hôtels modulaires de l'Expo.01 vont prochainement passer du stade de l'utopie à celui de réalité. Les évaluations des dossiers par la fiduciaire SHT/Trefida, qui s'occupe de la direction des projets pour tout ce qui concerne l'hébergement de l'Expo.01, se trouvent actuellement en phase terminale. La phase de concrétisation approche à grands pas. Une conférence de presse, prévue pour le 15 juillet, devrait permettre d'y voir plus clair.

LAURENT MISSBAUER

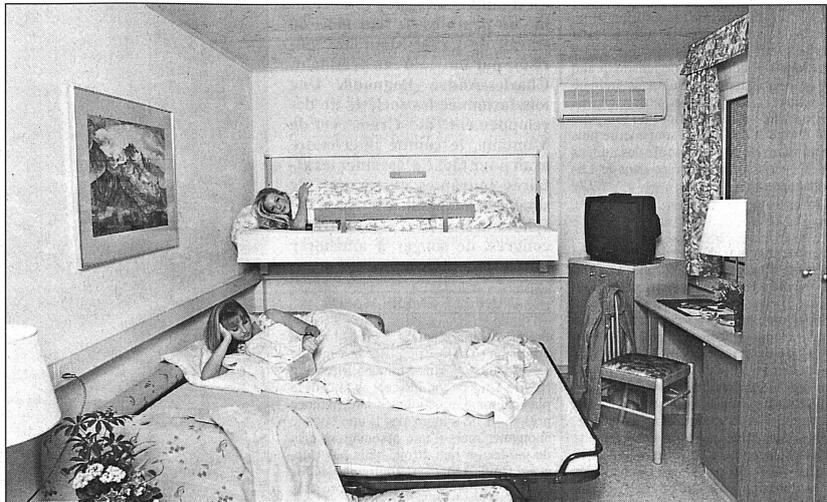
«Les premiers contrats sont sur le point d'être signés», relève Rudolf Burkhalter, directeur des départements finances et tourisme de l'Expo.01. «Le projet d'hôtel modulaire Ecologdia, sur l'Artepilage d'Yverdon, est très avancé et l'affaire, à quelques détails près, peut être considérée comme étant conclue pour un premier lot de 150 chambres modulaires. Des pourparlers ont également été engagés pour une extension de ces 150 premières chambres, il reste cependant encore quelques points à régler.»

Avec l'Expo de Hanovre 2000

En plus de ce projet Ecologdia, Rudolf Burkhalter parle également de quatre autres concepts qui sont très concrets, dont celui de Pergola «qui est un des favoris». Celui-ci n'intéresse pas seulement l'Expo.01, mais également l'Exposition universelle de Hanovre, en l'an 2000, où il devrait assurer l'infrastructure d'accueil et de restauration. «Tout comme l'Expo.01, Hanovre 2000 n'a cependant pas encore signé de contrats», note Rudolf Burkhalter. Tout cela serait cependant en très bonne voie selon les concepteurs du projet Pergola qui expliquent que le financement est déjà assuré. Comme Expo.01, Hanovre 2000 n'achète pas les modules, elle le loue. Les concepteurs n'ont plus qu'à trouver des investisseurs, ce qui serait déjà fait pour la plupart des projets qui se trouvent actuellement en phase d'évaluation auprès d'Anne Cheseaux et Norbert Riesen, tous deux à la tête de SHT/Trefida, la fiduciaire qui s'occupe de la direction des projets pour tout ce qui concerne l'hébergement de l'Expo.01.

Avec quels investisseurs?

Ces investisseurs, Jean-Paul Michel, directeur du Groupe Y, architecture et urbanisme SA à Yverdon, les a déjà trouvés pour son projet Ecologdia: «Nous savions qu'il serait difficile de trouver un seul investisseur et nous avons préféré nous entourer d'une demi-douzaine de



La perspective de créer des hôtels modulaires pour l'Expo.01 a inspiré de nombreux artisans. Ici le projet Swisslink de l'hôtelier Jean-Pierre Müller. *Photo: Swisslink*

financiers différents. Notre projet Ecologdia sera en partie recyclé à la fin de l'Expo.01 en maisons d'étudiants pour

Le projet Swisslink

En matière d'hôtels modulaires, le projet Swisslink, qui a été développé par l'hôtelier Jean-Pierre Müller, ne manque pas d'atouts. «J'ai voulu faire ce qui se pratique déjà depuis longtemps aux Etats-Unis, soit une hôtellerie de qualité à prix très modérés», explique Jean-Pierre Müller. Son hôtel modulaire «villa», qu'il a installé dans le jardin de son hôtel traditionnel Swiss Inn Garni à Interlaken, comprend une chambre double et un «appartement-suite». Le tout est vendu 113 980 francs. Une chambre d'hôtel simple à deux lits revient à 38 000 francs. «Mes chambres sont plus confortables que celles d'un Hôtel Canopile ou d'un Hôtel Ibis. Elles sont toutes équipées de toilettes avec douche, d'un troisième lit amovible dans la paroi, d'une télévision, d'un service à petit-déjeuner, d'un frigo et d'un four à micro-ondes. Le tout pour 79 francs par jour. Je compte désormais vendre mon concept Swisslink sous la forme d'une franchise», conclut Jean-Pierre Müller. **LM**

Swisslink, J. P. Müller, General Guisanstrasse 23, 3800 Interlaken. Tél.: (033) 822 36 36. Fax: (033) 823 23 03.

l'Ecole d'ingénieurs d'Yverdon.» «Une autre partie de ces modules restera en revanche sur place et sera transformée en plusieurs bungalows pour un camping qui sera créé à cet effet», ajoute Jean-Paul Michel. «D'autres modules, enfin, seront vendus entre 35 000 et 45 000 francs à des privés qui les installeront sur leur propre terrain.» Ces privés pourraient même être des hôteliers qui souhaiteraient augmenter la taille de leur établissement sans vouloir pour autant se lancer dans des investissements trop coûteux. C'est notamment ce qu'a fait Jean-Pierre Müller, patron de l'Hôtel Swiss Inn d'Interlaken, qui a construit son propre hôtel modulaire dans le jardin de son établissement (lire encadré).

Pour les requérants d'asile

Jean-Paul Michel explique également que ses hôtels modulaires Ecologdia, qui existent en trois types différents – petit, moyen ou grand – peuvent être également recyclés en aménagements pour des jeunes dans des stations touristiques, voire même pour des handicapés ou des requérants d'asile: «Le fait d'avoir déjà eu à notre actif la réalisation de cellules d'une prison, en l'occurrence le pénitencier de la Plaine de l'Orbe, nous a été profitable pour le concept d'une chambre d'hôtel modulaire. Cela nous permet de construire nos modules en un temps record tout en disposant d'une qualité durable. Tous les matériaux ont en effet vu leur qualité être calculée par l'Ecole polytech-

nique fédérale de Lausanne», conclut Jean-Paul Michel.

Lire aussi en page 7

Six projets retenus

Responsable de la direction des projets pour tout ce qui concerne l'hébergement à l'Expo.01, Anne Cheseaux, de la fiduciaire SHT/Trefida à Zurich, explique que le dossier des hôtels modulaires pour les Artepilages de Bienne, de Morat, de Neuchâtel et d'Yverdon se trouve encore dans une phase d'évaluation. Six projets, dont notamment Ecologdia, Pergola et Explotel, ont été retenus par l'instinct. A la phase d'évaluation devrait rapidement succéder la phase de concrétisation, ajoute Anne Cheseaux qui précise que les besoins d'hébergement ne seront pas identiques sur les quatre Artepilages. Celles de Neuchâtel et de Bienne recevront le plus grand nombre d'unités modulaires. Le but de la fiduciaire SHT/Trefida est d'assurer qu'il y ait suffisamment de lits pendant toute la durée de l'Exposition nationale de 2001. Dans cette optique, elle soutient les auteurs des différents projets et les met en contact avec des financiers. Des «Bed and Breakfast», pour louer notamment les colloborateurs de l'Expo.01, et des villages de tentes sont également à l'étude. **LM**

Hôtel Bellevue, Macolin

Un nouveau gérant a été désigné

C'est la société SV-Service, numéro un de la restauration collective en Suisse, qui se chargera dès le mois d'août de la gestion de l'Hôtel Bellevue à Macolin. Cet hôtel quatre étoiles est exploité sous la forme d'un centre de formation. Il est propriété de la société Management & Conference Center Macolin (MCCM), société détenue à parts égales par Swisscom et La Poste. Le mandat de gérance était assuré depuis neuf ans par Euresit. Il se terminera à fin du mois de juillet. Pour la société MCCM, citée par le quotidien bernois Journal du Jura, il y avait «incompatibilité d'objectifs» entre la société Euresit et les impératifs du centre de formation. Euresit a souligné, de son côté, que la séparation relevait d'un commun accord et qu'il n'y avait pas de contentieux fondamental entre elle et la société MCCM. Le directeur de la société MCCM, Beat Uebelhart, cité également par le quotidien bernois, indique que l'Hôtel Bellevue de Macolin a acquis une nouvelle clientèle dans le domaine du sport, de la culture et de l'économie. Jusqu'en décembre, le taux d'occupation de l'hôtel ne devrait, selon lui, pas descendre au-dessous de 70%. **MH**

Vevey

Le 3-Couronnes change de main

L'information en a été communiquée aux petits porteurs la semaine dernière lors de l'assemblée générale: l'actionnaire majoritaire de la SA propriétaire des hôtels des 3-Couronnes et du Lac, à Vevey, a cédé ses parts à un repreneur inconnu.

Le nouveau propriétaire est représenté par trois avocats genevois. L'un d'eux, parlant des 3-Couronnes, le plus petit palace vaudois avec une cinquantaine de chambres, a évoqué d'impérieuse nécessité de rénovation et d'investissements, précisant que direction et personnel des deux établissements «gagnaient la confiance du nouveau propriétaire». A Vevey et dans les milieux hôteliers vaudois, ce changement intrigue. Resté secret, le montant de la transaction, suscite en particulier nombre de conversations. Résidente des Trois-Couronnes et dorénavant «administratrice honoraire», Lilian von Kaufmann aurait cédé ses titres pour près de 30 millions de francs. De même les investissements à consentir pour remettre à niveau le standing des

deux hôtels atteindraient les 30 millions. Mais, plus encore que ces sommes, c'est la personnalité du repreneur qui intrigue. D'autant que le rachat des deux établissements du bord du lac intervient trois mois seulement après le rachat par un homme d'affaires germano-américain du «Mirador», au Mont-Pèlerin.

De grandes manœuvres

Rappelons également qu'en décembre dernier, c'était un investisseur arabe qui, toujours à Vevey, reprenait l'Hôtel de Famille, confiant la direction à un couple d'hôteliers chinois. Or, ceux-ci partis, depuis fin mai, c'est l'ancien propriétaire, Daniel Kraehenbühl, qui est chargé d'une restructuration de l'établissement. Dans ces grandes manœuvres de l'hôtellerie veveysanne, il se pourrait d'ailleurs que cela constitue une piste menant au nouveau propriétaire des «Trois-Couronnes». En effet, à peine installé à l'Hôtel de Famille, le couple Zhao manifestait son intérêt pour... l'Hôtel du Lac. Etait-ce pour leur mandat arabe? Et, les négociations ayant abouti, ne se sont-elles pas prolongées pour les 3-Couronnes et le parc immobilier? Ce n'est, bien sûr, encore que pure conjecture! **JJE**

Neuchâtel

Thierry Lavalley quitte Chaumont

Thierry Lavalley, qui avait repris la direction de l'Hôtel Chaumont et Golf de Neuchâtel il y a deux ans, a quitté ses fonctions au 30 juin dernier. Cet établissement de 88 chambres et de 200 lits, qui a perdu pendant dix ans des centaines de milliers de francs chaque année, avait été remis à flot par le directeur aujourd'hui démissionnaire. Thierry Lavalley explique: «Étant donné que l'Office des poursuites et des faillites a donné congé au 31 octobre à tout le personnel de l'Hôtel Chaumont et Golf, du directeur général au dernier collaborateur, mon départ n'a rien d'anormal. Il faut souhaiter maintenant que l'hôtel trouve rapidement un repreneur. Ce n'est pas une mission impossible.» C'est l'assemblée des créanciers du 18 juin dernier qui a donné mandat à l'Office des poursuites et des faillites de continuer l'exploitation jusqu'au 31 octobre. Après le départ de Thierry Lavalley, récemment nommé directeur général de l'Hôtel Swissôtel Genève Métropole, c'est Thomas Poschung qui a repris les rênes de l'Hôtel Chaumont et Golf. Rappelons que ce dernier appartenait à l'entreprise de construction Bosquet qui a annoncé son dépôt de bilan. **PZ**

MÉLI-MÉLO

Création de l'Office du tourisme du Lac Majeur au Tessin. Le phénomène des fusions n'épargne pas les offices du tourisme tessinois. En tout cas pas ceux de Locarno, Ascona-Losone et Brissago-Ronco sopra Ascona qui se sont réunis sous une nouvelle entité dénommée Office du tourisme du Lac Majeur. Ce nouvel office du tourisme est désormais l'un des plus grands de Suisse. Avec un total de 3,8 millions de nuitées par an et quelque 180 hôtels, cet organisme prend le troisième rang en Suisse, a indiqué l'Agence télégraphique suisse (ATS). Selon elle, seuls les offices du tourisme de Zurich et de Genève sont encore plus importants. Près de la moitié des nuitées au Tessin sont enregistrées dans le Locarnese. LM

*

Centre thermal d'Yverdon-les-Bains: projets d'extension. Le Centre thermal d'Yverdon-les-Bains a enregistré l'an passé une légère baisse de fréquentation. Considérée sur les trois dernières années, celle-ci apparaît comme stable. Ainsi, en 1997, le centre a recensé 335 000 visiteurs, contre 338 000 en 1996 et 336 000 en 1995. Les résultats financiers sont qualifiés de «bons» par les responsables de la société d'exploitation du centre, Cités des Bains SA. La marge brute d'autofinancement a atteint 223 000 francs (218 000 en 1996) et le bénéfice d'exploitation 65 500 francs contre 62 200. Le centre, qui a fêté l'an passé son 20^e anniversaire, a entrepris cette année de nouveaux forages qui ont traversé des nappes d'eau thermales «extrêmement importantes» dans des profondeurs de 400 à 600 mètres. Pour les prochaines années, le centre s'est fixé pour objectif d'améliorer son assise financière. Il envisage également d'augmenter sa capacité d'accueil, notamment dans «les secteurs ludiques». Cette augmentation nécessitera une hausse des fonds propres, du capital-actions en particulier. MH

*

Les produits régionaux du Jura, ambassadeurs touristiques. Le gouvernement jurassien a accordé un crédit de 41 500 francs au service cantonal de l'économie rurale pour la mise en valeur de produits reconnus «spécialités du canton du Jura». Un second crédit de 10 000 francs doit permettre d'acquiescer un stand mobile pour cette promotion. Douze producteurs, entreprises et associations se sont déjà vu octroyer le droit d'utiliser la marque «spécialité du canton du Jura» pour une vingtaine de produits du terroir et prestations. Ce label est accordé par la Commission cantonale des marques. Ces produits, véritables ambassadeurs touristiques du canton, vont du cheval au vin, en passant par des produits carnés, du pain, des fromages, des fruits, de l'eau-de-vie, de la farine panifiable et le tourisme à la ferme. LM

Crans-Montana

Améliorer la commercialisation

«Nous avons surtout réfléchi à ce qu'il fallait changer». Voilà résumé un peu plus de sept mois de travail de Crans-Montana Tourisme par son nouveau président, Charles-André Bagnoud. Une fois fusionnée les sociétés de développement de Crans et de Montana, le comité intérimaire avait pour tâche d'assumer les affaires courantes et, surtout, de songer à la meilleure façon de vendre la station et son centre de congrès, de songer à améliorer l'offre déjà disponible.

DANIELLE EMERY MAYOR

Première nouveauté: Crans-Montana Tourisme (CMT) va confier la vente de ses produits à Crans-Montana Incoming (CMI). Un peu comme cela se fait sur le plan cantonal et national, à la différence près qu'il ne s'agit pas d'une société anonyme, mais d'une association, afin de garder un lien étroit, mais pas trop, avec Crans-Montana Tourisme. «CMI doit être un peu à part pour être libre dans sa démarche», explique Charles-André Bagnoud, mais CMT et CMI se retrouveront sous le même toit.

La démarche de CMI ira donc plus loin que ce que pouvaient faire jusqu'ici les deux sociétés de développement, en créant des produits prêts à vendre. Certains hôteliers de la station le faisaient déjà de leur côté, proposant à leurs clients des activités à côté de leur séjour. «Mais les hôteliers se retrouvent vite bloqués par leurs moyens limités», explique Charles-André Bagnoud en donnant comme exemple un hôtel voisin où le propriétaire ne dispose par exemple pas d'un bus assez grand pour répondre à la demande de sa clientèle.

La solution pour «Le Régent»

Parmi les produits dont il faudra assurer la vente, il y aura le centre de congrès «Le Régent». Ce qui fait la particularité – et bien souvent la difficulté – de Crans-Montana, c'est la situation de la station étendue sur plusieurs territoires communaux différents. Les infrastructures touristiques et sportives sont l'affaire de deux associations, une à Crans, l'autre à Montana. CMT s'est donné cinq ans pour reprendre à son compte toutes les installations sportives et touristiques. Mais reste «Le Régent». Une des pierres d'achoppement qui a fait échouer la première tentative de fusionner les deux sociétés de développement. «Une convention a été acceptée par la commune de Lens et le comité de CMT. La signature devra se faire à la fin du mois de juillet»,



Crans-Montana Tourisme, fruit de la fusion des deux offices du tourisme de Crans et de Montana, va désormais confier la vente de ses produits à Crans-Montana Incoming. Il s'agit là de la première grande nouveauté depuis l'entrée en vigueur, il y a un peu plus de sept mois, de la fusion.

Photo: Crans-Montana Tourisme

annonçait lors de l'assemblée extraordinaire le président sortant Nicolas Cordanier. «L'exploitation par CMT sera effective dès le 1^{er} novembre».

Le nouveau comité, sur la lancée du comité intérimaire, veut également améliorer la promotion de l'offre existante. «Nous sommes très performants dans l'organisation de grandes manifestations», remarque Charles-André Bagnoud. A côté de l'organisation de la Finale de la Coupe du monde de ski alpin ou de l'European Masters de golf, Crans-Montana doit davantage mettre l'accent sur l'animation locale. Jusqu'ici, comme le souligne un rapport d'expert, le responsable de l'animation croulait sous la paperasserie. Voilà donc un poste à pourvoir dans le nouvel organigramme, avec lequel un disposant d'une formation ad hoc, et non pas seulement un secrétaire.

Etre fort pour être performant

Mais pour être à la hauteur de ses ambitions, Crans-Montana Tourisme doit

pouvoir disposer de moyens importants. Mais est-ce que les membres des deux précédentes sociétés de développement ont fait tout de suite confiance à CMT?

Quelques commerçants et autres prestataires de la station ont un peu boudé la nouvelle structure, et attendent de «voir venir». «Mais on se trouve dans les estimations budgétaires du départ», assure Charles-André Bagnoud. «Environ les 4/5 des membres des précédentes sociétés de développement sont présents», souligne-t-il, en indiquant que certains cotisaient des deux côtés auparavant.

La perception de la taxe de séjour est désormais unifiée et confiée à CMT. Pour l'heure, une commission planche sur les modalités de perception de la taxe pour la promotion touristique qui impose tous les bénéficiaires du tourisme. Avec l'introduction de cette nouvelle taxe, rendue possible par la nouvelle loi valaisanne sur le tourisme, les finances de Crans-Montana Tourisme devraient être saines.

Une réjouissante augmentation des nuitées

Lors de l'assemblée extraordinaire de Crans-Montana Tourisme, son directeur Walter Loser (qui a d'ailleurs été confirmé dans ses fonctions) a présenté des chiffres plutôt réjouissants. Surtout pour l'hôtellerie, qui a vu le nombre de ses nuitées augmenter de 12% (contre 7% pour le Valais et 4% pour la Suisse), bénéficiant notamment de l'organisation de la Finale de la Coupe du monde de ski alpin et de l'Interbanario, une compétition internationale qui a vu 2000 banquiers disputer leurs joutes sur les pistes de Crans-Montana. L'augmentation générale, tous domaines confondus (hôtellerie, parahôtellerie, écoles internationales, etc...) se monte à 2%, soit un total de 755 000 nuitées pour la saison d'hiver 1997/98. DEM

ANNONCE



La Direction des Institutions Sociales Hotela a le plaisir de nommer en qualité de mandataire commerciale, avec effet au 1^{er} juillet 1998, les personnes ci-après:

Mlle Patricia Gindroz
Mlle Chantal Giovannoni
Mlle Alexandra Knoche

Nous leur souhaitons plein succès dans leurs nouvelles responsabilités.

Vos assurances sociales

Rue de la Gare 18, 1820 Montreux
Tél. 021/962 49 49
Fax 021/962 45 45

Les «Mercredis du tourisme» de l'OTV

SDM, c'est bon pour les Romands aussi

Oui, SDM peut revitaliser les performances du tourisme suisse. En Suisse romande aussi. C'est le message qu'ont voulu faire passer les dirigeants de Suisse Tourisme la semaine dernière à Lausanne.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Respectivement en charge de la communication, directeur général et directeur adjoint responsable des marchés de Suisse Tourisme, Susanne Rieder, Marco Hartmann et Michel Ferla étaient la semaine dernière les invités de l'une des traditionnelles rencontres mensuelles de l'OTV avec la presse. But, à demi avoué, de l'exercice, convaincre les Romands des vertus de SDM et présenter la politique marketing de l'organe fatier du tourisme suisse. Si cette politique marketing, après quelques remous causés lors de la présentation des nouveaux slogans sur le thème «Suisse pays de vacances plutôt que de tourisme», ne pose guère de problème, il en va autrement de SDM. Le bras commercial de Suisse Tourisme ne suscite en effet guère l'adhésion en Suisse romande, admettait, en janvier, Marco Hartmann. Il s'agissait donc à Lausanne, de combler ce «déficit d'in-

formation» auprès de la presse, comme Michel Ferla l'avait déjà fait quelques jours auparavant auprès d'une quinzaine de «grands partenaires» romands.

Aucune crainte à avoir

Non, cette gigantesque plate-forme de commercialisation du produit «Suisse Vacances», ne tuera pas les plus petites entités existantes, le système global de réservation étant ouvert, elles resteront maîtresses de leur offre, de leur plate-forme régionale. Même réponse pour ceux qui craignent par trop le «zuricho-centrisme» puisque ce n'est pas de la gare de Zurich que seront élaborées les offres mais bien par les différents prestataires. Aucune crainte à avoir non plus quant au système des commissions. Il doit apparaître bien clair à tous que si une destination X parvient à vendre elle-même son produit, le bénéfice n'en reviendra pas à SDM. Encore moins de crainte à avoir face à une désagréable escalade des prix. Là, il s'agit pour chaque prestataire de tenir compte des commissions connues dans leur offre originale, le volume espéré compensant les quelques efforts consentis. Le but de cette nouvelle structure reste prioritairement l'augmentation du nombre de nuitées, plus de 7 millions par année au terme de l'exercice triennal qui s'achèvera en 2001. Un terme qui, pour Michel Ferla, devrait également

voir la société, qui compte maintenant Swissair au rang de ses partenaires, être autonome budgétairement, la Fête des Vignerons et Expo.01 devant assurer notoriété et reconnaissance des vertus du système par tous les prestataires. Les trois dirigeants de Suisse Tourisme ont-ils convaincu? La presse vaudoise en tous cas, elle qui redécouvre cette «plate-forme touristique nationale» en en faisant à chaque fois un instrument presque exclusivement hôtelier. Mais on sait ces hôteliers justement plus réticents. Sans pour autant que leurs arguments soient définitifs. Peut-être seront-ils entraînés dans le système par les structures touristiques du canton. La Riviera vaudoise, par exemple, sera parmi les premiers adhérents, l'OTV s'y intéresse, tout comme Genève. Mais aucun contrat n'a à ce jour été signé chez le représentant de Desklina pour la Suisse romande. Car, pour beaucoup, la question du financement d'une participation à SDM reste un sérieux point d'achoppement. Pour la Riviera, par exemple, c'est à plus de 200 000 francs par année qu'est estimée la participation au réseau. «Et convaincre les politiques d'un tel investissement alors qu'on sait que le gain en nuitées ne se fera que très progressivement durant les trois ou quatre premières années, ne va pas de soi», souligne Chris Zoebeli, directeur de Montreux Tourisme et ardent défenseur du système.



COUP DE FIL À...



Jean-Marie Brandt

Directeur général de la Banque cantonale vaudoise (BCV)

Depuis l'automne dernier, Villars se penche sur les maux de son tourisme, avec l'ambition de redevenir l'une des stations suisses de référence. La BCV a décidé de participer à cette opération de revitalisation en y engageant ses structures de formation. C'est une opération peu courante pour une banque, comment expliquez-vous ce choix?

Il convient de bien faire la part des choses, la BCV ne prétend pas donner de leçons. Cette opération s'inscrit dans le cadre d'une collaboration avec l'Office du tourisme de Villars et nous étudions d'ailleurs avec ses responsables le contenu et les thèmes du séminaire que nous organiserons. Celui-ci aura lieu en décembre et nous y inviterons les responsables et le personnel d'encadrement des entreprises touristiques. En cela, la BCV ne fait qu'un travail de soutien en mettant à disposition ses infrastructures et ses spécialistes. C'est une démarche parallèle à celle menée par les entreprises qui suivent le séminaire pour l'obtention du «Label Q» de Suisse Tourisme. L'initiative en revient au directeur régional de la BCV d'Aigle, André Ziegler, qui suit depuis le début les efforts de Villars pour repenser son tourisme et surtout le comportement des partenaires. En organisant une table-ronde avec les principaux acteurs de l'économie de la station, il a pu sensibiliser la direction générale de réaliser ce projet. Or, pour l'essentiel tous ces partenaires entrent dans la catégorie des PME; et nous, BCV, sommes partenaires bancaires de 70% des PME vaudoises. De plus, nous sommes également très impliqués à Villars. Il est donc logique que nous nous intéressions à ces efforts. Nous savons, en effet, combien il est utile d'analyser, puis d'améliorer les comportements en matière d'accueil. Cette action nous permet aussi de nous positionner dans notre rôle de proximité et de démontrer que pour une banque, les enjeux dépassent de loin les notions traditionnelles de crédits et de placements, mais qu'ils englobent aussi l'avenir d'une région. Nous suivons bien sûr avec beaucoup d'intérêt les résultats de cette première expérience. En fonction de ces résultats, il n'est pas impossible que la BCV la reprenne, mais pas nécessairement sur le modèle de Villars.

Propos recueillis par Jean-Jacques Ethnoz

Château-d'Ex

Bilan réjouissant pour l'exercice 1997

Semaines internationales du ballon à air chaud, départ du «Breitling Orbiter» de l'aéronaute Bertrand Piccard pour une deuxième tentative de tour du monde en ballon, championnat du monde de VTT, incentive d'une grande société allemande, les partenaires de Château-d'Ex affichent un sourire obligé à l'heure du bilan de l'année touristique 1997.

JEAN-JACQUES ETHNOZ

L'exercice 1997 a en effet été des plus réussis avec une augmentation de 15% des nuitées enregistrées. Un chiffre qui se retrouve dans d'autres activités d'ailleurs, et même amplifié, comme pour les vols en ballon, les pilotes de l'Office du tourisme de Château-d'Ex ayant enregistré près de 30% de passagers supplémentaires par rapport à 1996. Mais pour réjouissants qu'ils soient, ces chiffres n'empêchent pas une incessante remise en question pour Philippe Sublet, le directeur de l'Office du tourisme de Château-d'Ex. Les comptes de l'organisation des championnats du monde de

VTT bouclés à satisfaction, la question de l'entretien des tracés permettant à la station de conserver son statut privilégié dans ce domaine ne se règle que difficilement. La question «à qui incombe l'entretien des tracés?» est en effet une de celles qui est revenue le plus souvent.

La mise en garde du directeur

Lors du bilan 97 qu'il a présenté à l'assemblée générale de l'Office du tourisme de Château-d'Ex, au début du mois de juin, Philippe Sublet n'a pas manqué de brandir une mise en garde: «A l'heure où les conditions générales d'enneigement ne sont plus assurées en-dessous de 1500 mètres, la fidélisation de la clientèle passe par des équipements qui font encore défaut.»

Le projet, semble-t-il abouti, d'un bowling, masque mal l'absence d'autres facilités à même d'assurer l'indispensable diversification de l'offre touristique hivernale d'une station de moyenne altitude.

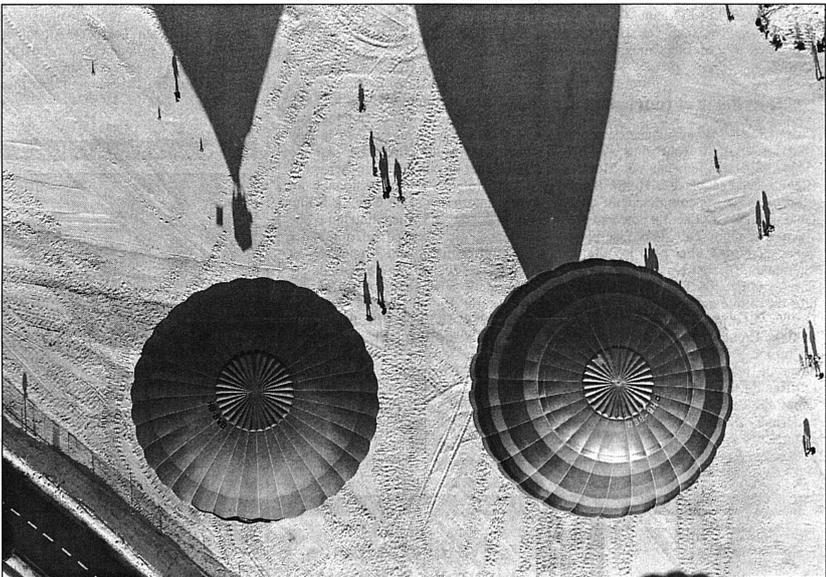
Centrale de réservation

Mieux que les phrases, ce sont les chiffres enregistrés par la centrale de réservation de PEP (Pays d'Enhaut Promotion) qui traduisent la belle année 1997. La centrale avait démarré en 1996 avec 17 établissements dans ses registres, ils

sont aujourd'hui 21, pour un contingent de 342 lits (l'entière capacité de la vallée). Et, avec 41 chalets et appartements inscrits (254 lits) pour cette saison, c'est l'occupation de 596 lits que la centrale gère aujourd'hui. Avec un chiffre d'affaires 1997 de 1,1 million de francs pour 20 000 nuitées enregistrées, elle a cependant largement dépassé les prévisions budgétaires les plus optimistes.

L'euphorie des chiffres ne gagne pourtant pas Dominique Sergent, responsable de la centrale. «Nous ne pouvons pas, souligne-t-elle, considérer cette exceptionnelle année 1997 comme référence pour les années suivantes immédiates. Trop d'éléments événementiels extraordinaires sont intervenus, les seuls championnats du monde de VTT assurant un peu plus de la moitié des réservations que nous avons enregistrées (11 300 nuitées pour un chiffre d'affaires de 850 000, et 62 «objets» hors du réseau habituel.»

Toujours d'après Dominique Sergent, «la centrale retrouvera malheureusement des chiffres moins euphoriques pour 1998 et devra très certainement entamer les provisions constituées ou recourir à l'aide, prévue, des communes.» Malgré cela, elle envisage l'avenir sereinement, avec un produit aujourd'hui achevé qui suscite quelques envies aux alentours et qui a permis la création d'emplois.



A Château-d'Ex, l'augmentation des nuitées s'est également retrouvée dans d'autres activités. Les vols en ballon, par exemple, ont vu le nombre des passagers augmenter de près de 30%. Photo: Laurent Missbauer

Ecole suisse de tourisme, Sierre

La sensibilisation au tourisme s'étend

La sensibilisation au tourisme s'étend. Comme on l'a appris lors de la dernière cérémonie de remise des diplômés à l'Ecole suisse de tourisme (EST) à Sierre, les écoles d'administration feront figurer l'an prochain le tourisme dans leur programme.

MIROSLAW HALABA

Le directeur de l'EST, Olivier Chevallaz, avait plusieurs «bonnes nouvelles» à communiquer aux 90 nouveaux diplômés, dont 43 issus de la section francophone, de la volée 1995/98. C'est ainsi, a-t-il dit, que la conférence des directeurs romands des Ecoles supérieures de cadres et d'administration avait décidé d'introduire, dès l'an prochain et sur proposition de l'EST, le tourisme dans le programme des cours à option. Ces cours, dont l'organisation sera confiée à l'EST, permettra, a dit Olivier Chevallaz, de sensibiliser et de former une nouvelle catégorie de notre jeunesse aux métiers du tourisme. Et d'ajouter: «C'est incontestablement un atout important pour notre secteur d'activité.»

Passerelle et collaboration

Dès l'an prochain, également, «si tout va

bien», les étudiants de l'EST pourront poursuivre leurs études dans une des écoles supérieures de cadres et d'administration du pays afin d'obtenir, après deux ans, un diplôme des Hautes écoles supérieures (HES). Les pourparlers dans ce sens avancent «à grands pas», a déclaré Olivier Chevallaz. L'EST mène parallèlement des pourparlers dans le but d'intensifier ses relations avec d'autres instituts de formation en tourisme, l'Academia Engiadina, à Samedan (GR) notamment, mais aussi avec le Centre in-

900 diplômés en 15 ans

L'Ecole suisse de tourisme (EST) à Sierre fête cette année quinze ans d'activité. Durant cette période, ce sont quelque 900 étudiants (65 à 68% de femmes et 32 à 35% d'hommes) qui ont obtenu un diplôme, a indiqué le directeur de l'établissement, Olivier Chevallaz, lors de la remise des diplômés à la volée 1995/98. Dix-sept diplômés avaient été délivrés en 1985 à l'issue de la première série de cours. Les années suivantes ont été marquées par une augmentation des diplômés. Une pointe de 102 diplômés avait été enregistrée en 1991. La vitesse de croisière est maintenant de 80 à 90 diplômés. MH

terrégal de perfectionnement de Tramelan qui proposera à la fin de l'été une formation d'assistant en tourisme. Portant toujours un regard sur le futur, Olivier Chevallaz a déclaré que l'école allait s'efforcer, en collaboration avec les professionnels, d'adapter en permanence ses cours, ses objectifs et ses réflexions aux besoins du marché. Quant au Centre de recherche de l'EST, il a repris une belle vitesse de croisière, a dit également Olivier Chevallaz.

Locaux: rien de neuf

A l'étroit dans ses locaux de Sierre, l'EST devra encore patienter avant de trouver chaussure à son pied. Invité à la cérémonie de remise des diplômés, le président du gouvernement valaisain, Serge Stierro, n'a pas pu donner de nouvelles informations sur ce sujet. Le problème préoccupe cependant les autorités. «Croyez-le, les autorités cantonales sont très soucieuses de résoudre rapidement et de manière totalement satisfaisante la question des locaux. Et je m'y emploie personnellement avec constance», a-t-il dit. Il avait rappelé auparavant les raisons de ce manque: «Le succès des deux écoles cantonales situées à Sierre, l'EST et l'Ecole supérieure d'informatique, a dépassé les prévisions les plus optimistes que nous pouvions faire vers le milieu des années quatre-vingt.»

Jura Tourisme

Président nommé

En nommant un nouveau président, l'association Jura Tourisme a fait un pas de plus dans le processus de mise en place d'une nouvelle structure qui devrait lui permettre de sortir de la crise dans laquelle elle se trouve depuis quelque temps.

Réunis en assemblée générale à Develier (JU), les membres de Jura Tourisme ont en effet désigné - à une large majorité - un nouveau président en la personne d'André Richon, 71 ans, candidat unique, président de la Société d'embellissement de Delémont. Le gouvernement avait proposé l'ancien directeur du lycée cantonal, Bernard Bédet.

Ne faisant pas l'unanimité, notamment pour son manque d'expérience dans le domaine touristique, ce dernier s'était démis à l'annonce de la candidature de l'homme de terrain qu'est André Richon. L'Assemblée, présidée par Karine Marti Monaco, qui assurait l'intérim depuis l'an passé, a également élu un nouveau comité selon la répartition prévue par les nouveaux statuts adoptés ce printemps. Un problème reste cependant à résoudre: avec la nomination d'André Richon le gouvernement n'a pour l'instant qu'un représentant au lieu de deux.

Subvention extraordinaire

Les comptes de Jura Tourisme, acceptés par l'assemblée, font apparaître une perte reportée de 372 000 francs. Le gouvernement a décidé d'octroyer une subvention extraordinaire de 380 000 francs, ce qui permettra à l'association d'asseoir sa base financière et d'attendre notamment la contribution future des communes. Celle-ci, quelque 200 000 francs par an, devrait être assurée dès l'an prochain grâce à la nouvelle loi sur le tourisme, loi qui doit être traitée cet automne par le Parlement.

En place depuis le mois d'avril, le nouveau directeur de Jura Tourisme, Remy Fankhauser, nommé par un mandat d'une année, renouvelable, tente, de son côté, de remettre sur pied une organisation efficace. Cité par Le Quotidien Jurasien, il indique qu'il verrait d'un bon œil une dépolitisation de la structure touristique. Il admet toutefois que l'entreprise est difficile en raison du rôle que jouent les subventions étatiques dans le financement de l'association. MH

MÉLI-MÉLO

Alpes vaudoises: vendeuse appréciée. Si, à défaut de collaboration statistique, il n'est pas possible de chiffrer l'apport induit directement par le poste de «vendeuse», les membres de l'ATAV (Association touristique des Alpes vaudoises) ont décidé de poursuivre l'expérience initiée l'an dernier. La vendeuse, Kirsten Stromstad, a assuré la représentation commune des stations concernées dans vingt-deux foires et expositions touristiques, en Suisse, en Europe et aux Etats-Unis. «Il s'agit-là d'un complément indispensable aux actions publicitaires», souligne Philippe Sublet, directeur de l'Office du tourisme de Château-d'Ex et en charge de la promotion au sein de l'ATAV. La vingtaine de délégués présents lors de l'assemblée générale a, par ailleurs, élu, Yves Defalque, directeur de l'Office du tourisme de Villars, au poste de président de l'association, en remplacement de Jean-François Morérod, directeur démissionnaire de l'Office du tourisme des Diablerets. JJE

*

Chablais: fusion ferroviaire. L'information a été annoncée aux actionnaires à mi-juin, lors de l'assemblée générale de la société Aigle-Sépey-Diablerets (ASD), les quatre compagnies de chemin de fer du Chablais fusionneront en 1999. Outre l'ASD, le BVB (Bex-Villars-Bretaye), l'AL (Aigle-Leyzin) et l'AOMC (Aigle-Ollon-Monthey-Champéry) seront intégrés sous le nom de Transports publics du Chablais SA. Ces compagnies auront cependant un budget et des comptes séparés. Les quatre compagnies, dont les actionnaires devront se prononcer sur cette fusion, sont déjà réunies sous l'appellation TPC, mais cette société n'est qu'une communauté d'exploitation et de gestion administrative. JJE

Promotions touristiques

La Suisse et l'Espagne misent sur le golf

Après Verbier (1995), Crans-Montana (1996) et Interlaken (1997), c'est St-Moritz et Samedan qui ont accueilli, du 2 au 4 juillet, la 4e édition de la Swissair International Tourism Golf Cup Switzerland. Celle-ci a réuni une centaine de participants, essentiellement d'importants agents de voyages étrangers et des journalistes touristiques, qui, grâce au concours de Suisse Tourisme et de la Société suisse des hôteliers, ont pu participer à un workshop sur les différentes offres touristico-golfiques en Suisse. Notre pays n'est pas le seul à jouer la carte du golf comme argument touristique. L'Espagne en fait aussi du même. Après avoir organisé à la mi-juin, au Domaine impérial de Gland (VD), le tournoi pro-Turespana réservé aux agents de voyages et aux journalistes, l'Office du tourisme espagnol en Suisse disposera d'un stand «Golf en Espagne» lors de l'Open d'Interlaken qui se tiendra du 21 au 27 juillet. A cette occasion, les responsables du tourisme espagnol auront la possibilité de présenter leur offre en matière de vacances de golf. L'Open d'Interlaken est la deuxième compétition la plus importante de Suisse après l'Open de Crans-Montana. LM

031 370 42 16

GARROUSEL

031 370 42 24

Tourismus

Ruedi Willi, seit zwölf Jahren Verkehrsdirektor in Brunnen, verlässt seinen Posten im November 1998. Verschiedene Gründe bewegen ihn dazu: Zwölf Jahre als Tourismusdirektor seien eine lange Zeit. Zudem hätten die kürzlich beschlossenen Strukturänderungen – die Konzentration auf das Kerngeschäft des Incoming-Tourismus und die Schliessung des Reisebüros – sicher eine Rolle gespielt, begründet Willi seinen Abgang. Er will ein eigenes Büro im Bereich Beratung, Administration und Verkauf gründen. Wie die Nachfolge in Brunnen geregelt wird und ob es wieder einen Verkehrsdirektor geben wird, ist noch offen. *SM*

Georges Burger ist neuer Direktor der AG Davos-Paradise-Bahnen und der Sportbahnen Pischas AG. Er wird Nachfolger von **Arno A. Sgier**. Georges Burger ist ausgebildeter Elektroingenieur HTL. *FM*

Hotellerie



Künftig wird **Jürg Raschein** gemeinsam mit seiner Frau **Christine** das Hotel Seehof in Lenzerheide-Valbella managen. Der gebürtige Malixer absolvierte die Kochlehre und anschliessend die Hotelfachschule. Raschein kann auf fundierte Hotelerfahrungen zurückgreifen: Bevor er als stellvertretender Direktor zu den Park-Hotels Waldhaus Flims wechselte, war er im Luzerner Erstklasshotel Château Gütsch als Vize-Direktor tätig. Die schöne Lage des «Seehofs» und die persönliche Atmosphäre des Hotels gibt Raschein als Gründe für den Wechsel an. *GSG*

Seit Juli ist das Sheraton Asia Pacific Sales Office Europe im Hotel Atlantis Sheraton in Zürich geschlossen. Dies ist eine Folge der Übernahme von ITT She-

ration durch die amerikanische REIT Starwood Corp. Natürlich hat das auch persönliche Konsequenzen: Das Sales-Team, **Gabriella Santoro-Londero** und **Sooky Wickli-Kim**, sagt seiner Kundenschaft «good bye». In Sachen Sales, Marketing, PR und Promotion von Sheraton respektive Starwood Hotels Asia Pacific muss man sich künftig ans Hongkonger Büro unter **Nigel Gaunt** wenden. Teamchefin **Barbara Stiemi** erling, Director of Sales Europe, verabschiedet sich vorläufig ebenfalls, nachdem sie erst vor wenigen Jahren vom Fuss des Hausbergs von Hongkong Island an den Fuss des Üetlibergs versetzt worden war, um näher bei der Kundenschaft zu sein. Jetzt sucht Frau Stiemi erling eine neue spannende Herausforderung. *APK*

Gastronomie & Technik

Am Bürgenstock schwingt ein neuer Koch den Chefhölfl. **Christoph von Atzigen** heisst der neue Küchenchef in den Bürgenstock Hotels & Resort. Von Atzigen trat Anfang Juli die Nachfolge von **Albert Hubmann** an. Hubmann verlässt nach 15jähriger Tätigkeit den Bürgenstock. Christoph von Atzigen trat bereits seine Kochlehre auf dem Bürgenstock an. Nach Berufstätigkeiten in verschiedenen Schweizer Hotels folgte 1989 mehrjährige Auslandsaufenthalte in der asiatischen Luxushotellerie: «The Oriental» in Bangkok, «The Peninsula» in Hongkong, «Aberdeen Marina Club» in Hongkong. *GSG*

Hôtellerie et tourisme

Changement à la présidence de Morat Tourisme/Murten Tourismus, ex-Société de développement, où **Markus Fiedler** cède sa place à **Heinz Kaufmann**, conseiller communal du chef-lieu du district du Lac. Le nouveau président sera entouré de deux vice-présidents, **Brigitte Huber** pour les affaires intérieures et **Ernst Kuster** pour les affaires extérieures. Deux autres membres du comité ont été élus; il s'agit de **Doris Brechbühl** et d'**Andreas Schiess**. Un nouveau cahier des charges du comité a été élaboré, tandis que le poste de responsable permanent de l'Office du tourisme, occupé depuis le début de l'année par **Ursula Lüthi**, bénéficie désormais d'un nouveau statut. *JS*

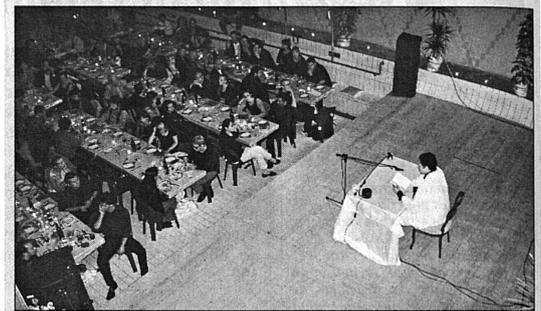


C'est **Michel Lonfat** (photo), jusqu'ici responsable des manifestations et des animations sportives et culturelles auprès de l'Office du tourisme de Laysins (VD), qui a été choisi le 25 juin pour succéder à **Alain Gollut**, démissionnaire, à la direction de l'Office du tourisme d'Anzère (VS). Diplômé de l'Ecole Suisse du Tourisme de Sierre, Michel Lonfat (29 ans) commencera à travailler à Anzère à partir du 14 septembre en tant qu'assistant du directeur actuel. Il dirigera l'Office du tourisme d'Anzère dès la fin du mois d'octobre. Alain Gollut, pour sa part, prendra la succession de son père, **Philippe Gollut**, atteint par l'âge de la retraite, à la tête d'une agence immobilière d'Anzère. Cela, à côté d'autres mandats qui lui seront confiés par les différents responsables touristiques de la station. *LM*



Le centre d'expositions Espace Gruyère, qui sera inauguré à Bulle le 4 décembre prochain, vient de nommer son responsable des restaurants en la personne de **Claude Jacottet**, âgé de 29 ans, chef de cuisine. Actuellement il est encore maître professionnel au Centre International de Glion à Bulle. Diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne, au bénéfice de nombreux stages en Suisse, en Angleterre et en Floride, ce professionnel de la restauration a notamment dirigé les cuisines du Royal Golf & Business Club, à Pont-la-Ville (FR), et du Râsin d'Or, à Fribourg. Et il reçoit de l'aide professionnelle: il sera assisté par son épouse **Christine Jacottet**. Son activité dans le nouveau complexe grüerien précédera l'ouverture anticipée de la patinoire couverte le 15 octobre. *JS*

3. Literaturfestival in Lenkerbad



Literatur lockte Gäste an

Lenkerbad war am Wochenende Treffpunkt für Autorinnen, Autoren und Literaturbegeisterte. Am 3. Literaturfestival in Lenkerbad zu Gast waren unbekanntere und bekanntere Autoren wie **Lars Gustafsson**, **Christian Uetz**, **Alban Nikolai Herbst**, **Kristin T. Schneider**, **Raymond Federman**, **Hansjörg Schneider**, **Martin Suter**, **Ilma Rakusa** und **Raoul Schrott**. Aussergewöhnlich waren die Orte, an denen die Autoren aus ihren Werken lasen: am Freitagabend im Thermalbad der Alpentherme, am Mitternacht im Berghotel Wildstrubel auf der Gemmi, am Sonntagmorgen im römisch-irischen Bad der Alpentherme. Weitere Lesungen fanden im alten Bahnhof, im Hotel Les Sources des Alpes und in der Ciné Bar statt. Zur Lite-

raturnacht traf man sich im ehemaligen Bad St. Laurent (Bild: Lesung mit Kristin T. Schneider). Lenkerbad Tourismus hat für das Literaturfestival Packages geschnürt: ein bis drei Nächte Zimmer/Frühstück in allen Hotels, Dauerkarte für das Festival, Eintritt in das Bad, Bahnbillet, «Verkauft haben wir 28 Pauschalen», hält **Astrid Imboden** von Lenkerbad Tourismus fest. «Doch das sagt wenig aus über die effektiven Übernachtungszahlen, denn wer mit dem Auto kam oder wer Halbpension wünschte, buchte kein Package.» Der Anlass belebe die Zwischensaison und bringe neue Kunden, die später möglicherweise wiederkämen. (Foto: Christine Künzler) *CK*

Bürgenstock Hotels & Resort



Hommage an Audrey Hepburn

Mit einer Hommage an **Audrey Hepburn** und zum 125-Jahr-Jubiläum der Bürgenstock Hotels & Resort findet vom 15. Juli bis 6. August auf dem Bürgenstock erstmals ein Filmfestival statt. **Audrey Hepburn** verbrachte viel Zeit auf dem

Bürgenstock und heiratete dort 1954 **Mel Ferrer**. Vorbestellungen für die Audrey-Hepburn-Filmtage laufen über die Nummer 041 610 20 30. Im Bild: Audrey Hepburn und **Rex Harrison** in «My Fair Lady». (Foto: zvg) *VV*

Ecole suisse de tourisme

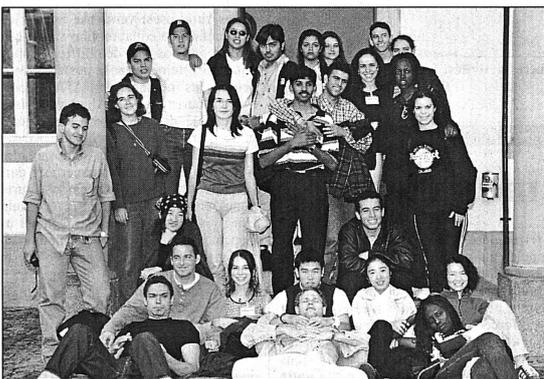
Nonante diplômés à Sierre

Nonante étudiants de la volée 1995/98 de l'Ecole suisse de tourisme (EST) à Sierre ont récemment reçu leur diplôme. Cette remise porte à quelque neuf cents le nombre d'étudiants que l'école a formé durant ses quinze ans d'existence. La liste des diplômés est la suivante. *MH*

Section francophone: Andenmann Christophe, Miège; Antille Thomas, Muraz s/Sierre; Barri Josefa, Lausanne; Berthold Nathalie, Porrentruy; Borne Anouchka, Sion; Butikofer Sophie, Martigny; Chêne Ariane, Damvant; Chezeaux Stéphanie, Bramos; Clavaz Eléonore, Haute-Nendaz; Clavaz Fabian, Sierre; D'Aiello Christian, Crans-près-Céligny; Degoumois Stéphanie, Saxon; Dind Gilles, Préverenges; Dutoit Michel, Sugnens; Fontana Claudia, Mendrisio; Gendal Fabrice, Farvagny-le-Grand; Gillroz Jean-Paul, Conthey; Gottret Valentine, Vevryer; Jan Séverine, La Tour-de-Peilz; Lassueur Sébastien, Yverdon-les-Bains; Marino Gabriella, Sion; Masserey Sandra, Vevey; Masotti Stéphanie, Sion; Maury Céline, Pully; Max Christelle, Evionnaz; Mettan Kathia, Conthey; Perret Jean-Philippe, Yverne; Peyraud Odile, Ependes; Piquet Eric, Le Sentier; Rechsteiner Jürg, Sierre; Reichert Ulla, Satigny; Rey Francine, Nyon; Ril-Lé Nadege, Attalens; Romaillet Sabine, St-Léonard; Schambacher Stéphanie, Noville; Sciboz

Joël, Troistorrens; Steiner Laurent, Muttenez; Studer Nathalie, St-Maurice; Theler-Beney Romaine, Sion; Thelin Sonya, Lausanne; Vismard Thierry, La Souste. Volée 1994/97: Bruttin Lise, Montana; Williner Sheila, Vétroz. **Section germanophone:** Abersold Sven, Brügg; Arazim Patricia, Zurich; Berger Simone, Wattwil; Biaggi Richard, Brigue-Glis; Brigger Nicole, Reichenbach; Buchmann Roger, Grächen; Burgener Fabiola, Saas-Grund; Burri Mark, Aigle; Burger Tamara, Binningen; Diethelm Tanja, Romanshorn; Friedli Dominique, Longeau; Gertschen Xavier, Sion; Griching Christian, Loèche-les-Bains; Grünenfelder Christine, Fribourg; Gübeli Daniel, Herliberg; Heintzer Andreas, Fiesch; Imoberdorf Roberto, Gerschinen; Jost Mirjam, Spiegel; Jossen Reto, Naters; Kalbermann Danica, Rarogne; Karlen Christine, Viège; Koder Werner, Carpeg; Laug Thomas, Horgen; Lembo Barbara, Zermatt; Lörtscher Daniela, Rubigen; Marfurt Carole, Will; Maten Maria, Wädenswil; Merkofer Dominique, Baar; Ott Sandra, Möriken; Peter Katja, Sursee; Pfeiffer Ruth, Spiez; Prisciantelli Franco, Salmsach; Raemy Eveline, Fribourg; Ritz Sandra, Sion; Roduit Sandra, Schottwil; Schmidt Herber, Rekingen; Schrotter Patricia, Glis; Schetter Ralph, Loèche-les-Bains; Thaler Esther, Bazenheid; Thüring Ruth, Lohn-Ammannegg; Tschannen Nathalie, Uttligen; Uster Véronique, Lausanne; Zenklusen Mireille, Naters; Zuber Gabriela, Brigue. Volée 1994/97: Haller Peter, Thorne; Peter Pascal, Gipf-Oberfrick; Sarbach Daniel, Viège.

Schweiz Tourismus/Unicef



Jugendliche aus 15 Nationen bereiten auf Initiative von Schweiz Tourismus während 13 Tagen die Schweiz. Foto: Michael Hutschneker

Jugendliche erfahren die Schweiz

Auf Initiative von Schweiz Tourismus und in Zusammenarbeit mit Unicef bereiten 28 Jugendliche aus 15 Nationen die Schweiz.

Einen Tag vor ihrer Rückreise in die Heimat fassten sie ihre Eindrücke des zweiwöchigen Erlebnisses zusammen. «Offen sind sie nun wirklich nicht, die Schweizer. Erwartet also nicht, dass man euch akzeptiert.» Diese den Reisenden in ihrer Heimat mitgegebenen «Warnungen» sollten sich allesamt als falsch erweisen. «Genau das Gegenteil ist der Fall», hat etwa die junge Frau aus Südafrika festgestellt, «überall sind die Leute sehr hilfsbereit und freundlich.» Und jetzt, nach einer 13tägigen «Tour de

Suisse» von der Lenk über Brig, Andermatt, Disentis, Chur, Bad Ragaz, Pfäfers, Sargans, St. Gallen, Appenzel, Herisau, Rapperswil bis nach Küsnacht bei Zürich, wo die 28köpfige Reisegruppe bei Schülern der Kanti übernachtete und auch Schulstunden besuchte, können einige kurz vor dem Abschiednehmen die Tränen nicht verbergen. Vieles ist ihnen beim Besuch von der Schweiz aufgefallen: So sei es eben viel sauberer, als sie es erwartet hätten, und alles bewege sich pünktlich und sei gut organisiert. Überrascht hat einen jungen Knder auch das Funktionieren der direkten Demokratie. Doch es fielen auch kritische Bemerkungen: «Ich bin enttäuscht, dass die Bewohner weit weniger zufrieden sind, als es zuerst den Anschein machte.» *HU*

CD-ROM

Walliser Alpen virtuell erklimmen

Alpinisten und Alpinisten können ihre Bergtouren ab sofort am Computer planen. Der Schweizer Alpen-Club (SAC) hat eine CD-ROM vorgestellt, auf der sich die Walliser Alpen per Mausclick erforschen lassen. Fotos und Kartenmaterial erleichtern die virtuellen Klettertouren. Zwar werden Pickel, Seil und Helm auch künftig zur Ausrüstung von Bergsteigerinnen und Bergsteigern gehören, doch besteht nun die Möglichkeit, sie mit Informationen und Kartenmaterial ab Computer zu ergänzen. Die vom SAC in Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Landestopographie herausgegebene CD-ROM erlaubt es, das anvisierte Gipfelziel auf dem Computerbildschirm daheim zu betrachten. Ergänzt wird das Schwarzweissfoto des Berggipfels durch eine Routenbeschreibung und das dazugehörige Landeskarten-Blatt, entweder im Massstab 1:50 000 oder 1:100 000. Wenn man sich dann auf eine Route festgelegt hat, kann diese ausgedruckt werden. Die CD-ROM läuft auf Windows 3.1x, 95 oder NT 4.0. Erhältlich ist die Südberscheibe im Verlag des Schweizer Alpen-Clubs. Der Verlag will in Zukunft noch weitere Tourenführer auf CD-ROM anbieten. Die traditionelle und umfangreiche Führerliteratur in Buchform wird gemeinsam Verlag auf jeden Fall weitergeführt. *FM*

Die CD-ROM Walliser Alpen ist beim Verlag Schweizer Alpen-Club, 3000 Bern, erhältlich. Der Ladenpreis beträgt 78 Franken.

FRONT/KADER

Adecco

HOTEL & EVENT

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

SV

service

11. September 1998
Mega-Event
in Zürich

Dieser grösste gastronomische Privat Anlass der Schweiz – ein aussergewöhnliches Fest der Superlative – wird in der Neuen Messe Zürich stattfinden.
In Zusammenarbeit mit dem SV-Service suchen wir dafür folgende Mitarbeiter:

<p>RESTAURANTLEITER Donnerstag, 10. und Freitag, 11. September</p> <p>SOUS CHEFS Freitag, 11. September</p> <p>CHEFS DE PARTIE Donnerstag, 10. und Freitag, 11. September</p> <p>COMMIS DE CUISINE Freitag, 11. September</p> <p>WARENCHEFS Dienstag, 8. bis Freitag, 11. September</p> <p>WARENKONTROLLEURE Montag, 7. bis Montag, 14. September</p> <p>GETRÄNKEHILFEN Mittwoch, 9. bis Freitag, 11. September</p>	<p>SERVICE/BAR-MITARBEITER Freitag, 11. September</p> <p>HOSTESSEN Freitag, 11. September</p> <p>QUALITÄTSLEITER Donnerstag, 10. und Freitag, 11. September</p> <p>QUALITÄTSMITARBEITER Donnerstag, 10. und Freitag, 11. September</p> <p>CHIEF STEWARDS Donnerstag, 10. bis Samstag, 12. September</p> <p>ASSISTENT CHIEF STEWARDS Freitag, 11. und Samstag, 12. September</p> <p>STEWARDS Freitag, 11. und Samstag, 12. September</p>
--	--

Möchten auch Sie bei diesem bombastischen Spektakel – wo Sie in zehn Stunden zusammen mit 10 000 Gästen «drei Mal um die Welt fliegen» – dabei sein?
Senden Sie noch heute Ihre Kurzbewerbung mit Lebenslauf und Foto unter dem Stichwort «Mega-Event» an Herrn M. Keller.
Aus organisatorischen Gründen können nur komplette, schriftliche Bewerbungen berücksichtigt werden.

GRAND HOTEL PARK
GSTAAD
★★★★★

Ein wunderschönes Grand Hotel mit 180 Betten, an bester Lage in Gstaad.
Wir suchen nach Vereinbarung in Jahresstelle eine/n

Chef de réception

In dieser Schlüsselposition sind Sie für die erfolgreiche Organisation der Réception, den Empfang und die Betreuung unserer internationalen Gäste verantwortlich.

Verfügen Sie über ausgezeichnete Sprachkenntnisse in D, F und E, fundierte EDV-Kenntnisse (evtl. Hogatex) und Erfahrung in der gehobenen Hotellerie? Ausserdem prägen Verhandlungsgeschick, unternehmerisches Denken sowie Führungseigenschaften Ihre gewinnende Persönlichkeit.

Dann bieten wir Ihnen eine vielseitige und verantwortungsvolle Position.

Grand Hotel Park
Nicole Hermenjat
3760 Gstaad
Telefon 033 748 98 00

10442/1075
Swiss Deluxe Hotels

HOTEL RIGI

Koch

in einem schönen Betrieb direkt am Vierwaldstättersee, in einem kleinen Team und offener Küche mit Gästekontakt. Frische, marktgerechte Küche.
Gerne gibt Ihnen Alessandro Im-Obersteg weitere Auskünfte.

HOTEL RIGI
LERN- UND KULTURHAUS AM SEE
6353 Weggis
Telefon 041 392 0 392

104409/37419

HOTEL

DAVOS

Davos – der weltbekannte Kurort mit seinen unzähligen Sportmöglichkeiten – bietet auch unseren Mitarbeitern einen interessanten und abwechslungsreichen Winter. Die Weltstadt in den Bergen verfügt zudem über beste Ausbildungsmöglichkeiten und zahlreiche Attraktionen zur Gestaltung Ihrer Freizeit.

Wir im «Flüela» pflegen die Tradition eines persönlich geführten 5-Stern-Hotels mit viel Ambiance, ungezwungenem Arbeitsklima sowie zeitgemässer Arbeitszeit und Entlohnung.

Für die kommende Wintersaison in Jahresstelle oder auch je nur für die kommenden Wintersaisons suchen wir:

Chef de réception (w,m)
mit Fidelio-, Word- und Excel-Erfahrung

Sie lieben den Kontakt mit Gästen, haben bereits einige Jahre Réceptionserfahrung in der gehobenen Hotellerie, sind es gewohnt zu organisieren, koordinieren und ein kleines Team zu führen, beherrschen die Sprachen Deutsch sowie Englisch in Wort und Schrift (Französisch von Vorteil), dann sind Sie die richtige Person für uns. Ein junges, aufgestelltes Receptionsteam erwartet Sie.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto:

Herrn Enrique Marlés, Direktor (persönlich)

***** Hotel Flüela • CH-7260 Davos Dorf
Telefon ++(0)81 410 17 17 • Fax ++(0)81 410 17 18
Internet: <http://www.top-ch.ch/hotel/fluela.htm>

KATAG SEMINAR SERVICE

TOP International Hotels

DAVOS

104455/8958

Gasthaus zum Hirschen, Fam. J.-D. Bieri
8477 Oberstammheim, Tel. 052 745 11 24

100924/55107

Oberstammheim, Nähe Stein am Rhein. Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine

Servicefachangestellte 60-100%
im historischen Landgasthof mit gehobenen Service.

Wir sind in der glücklichen Lage, Ihnen eine Stelle anzubieten, die Sie restlos begeistern wird! Unser Auftraggeber, ein nach modernen Gesichtspunkten geführtes Unternehmen mit ganz besonderer Atmosphäre, setzt erfolgreich Schwerpunkte in den Geschäftsfeldern Catering, Business Catering & öffentliche Gastronomie. Domizil: Am Stadtrand von Zürich. Eine optimale Zusammensetzung aus Personalmanagement-Aufgaben, Fronteinsätzen und Back-office prägt diese attraktive, ausbaubare Kaderposition. Wir wenden uns daher an eine aktive, vielseitige Persönlichkeit mit Power als

Betriebsassistentin/Personalverantwortliche
mit Potential zur Stv. Betriebsleitung (w/m)

Für ca. 60 MitarbeiterInnen organisieren Sie die gesamte Administration, helfen mit bei Banketten, Spezialanlässen, unterstützen die Restaurationsleiterin und übernehmen die Stellvertretung der Betriebsleitung. Je nach Ihren Weiterbildungsplänen ist auch evtl. ein Teilzeit-Engagement von 80-90% möglich.
Idealprofil: Ein Mix aus Gastgeberin, Personalchefin und Organisationstalent. Der Abschluss einer Hotelfachschule ist von Vorteil, Berufserfahrung oder eine entsprechende Ausbildung im Bereich Human Resources sowie Word/Excel-Kenntnisse sind Voraussetzung. Einfühlungsvermögen im Umgang mit Menschen, Stärken als Teamplayer und Flair für soziales Engagement wird hoch gewichtet.
Alles andere besprechen wir gerne mit Ihnen persönlich. Wir sind gespannt auf Ihren Kontakt. Am besten rufen Sie uns an für erste Infos! Oder ganz einfach CV & Foto in einen Umschlag, damit wir uns ein «Bild» von Ihnen machen können. Dass wir dabei sehr diskret vorgehen, ist selbstverständlich.
Ihr Gastroberatersteam: *Cornelia Brugger & Ansgar Schärer*

SCHAEFER & PARTNER
Personal-Management

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

FRANZISKANER
HOTEL BAR RESTAURANT

In der Nähe des Limmatquais, mitten in der Altstadt, wo Zürich ausgeht und sich trifft, liegt unser Restaurant mit 100 Plätzen sowie Terrasse. Ab September, evtl. früher, suchen wir unseren neuen

Küchenchef

Sie haben ein Repertoire voll pfliffiger Kochideen, Flair im Umgang und in der Organisation Ihrer Mitarbeiter und Lust auf eine neue Aufgabe in einem jungen Team. Dazu vertragen Sie auch mal etwas Druck, dann passen Sie genau zu uns. Mehr Auskunft gibt Ihnen gerne:

Frau Liz Reichenbach
Niederdorfstrasse 1
8001 Zürich
Telefon 01 252 01 20

104254/40304

PRONTO
PERSONALBERATUNG AG

Sushi-Bar in Basel's City sucht per
1. August 1998 zwei

Service Mitarbeiterinnen

mit Geist und Witz. Sie mögen rohen Fisch, sind umgänglich und flexibel und wissen als attraktive Gastgeberin auch anspruchsvolle Gäste zu beraten.
Richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto bitte an C. Werren, Pronto Personalberatung AG, Steinvorstadt 30, 4001 Basel, Tel.: 061-281 81 44

Inhalt	Seite
Stellenmarkt	
Front/Kader	1
Kader/Verkauf	2-4
Hotellerie	5-12
Stellengesuche	15

Sommaire	Page
Marché de l'emploi	13-14
Marché international de l'emploi	14
Demandes d'emploi	15

Anzeigenschluss

Freitag, 17.00 Uhr

HOTEL & EVENT

Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 7

hotel staff

human resources management

Zürich

ReceptionistIn · Night Auditor
PersonalleiterIn · Front Office Manager
Assistant Front Office · ReservationssekretärIn
Director of Sales · Sales Representative
Catering Shift-Leader Production · F&B Supervisor
Catering Operation Manager · GeschäftsführerIn
Küchenchef · Sous-chef · Chef Pâtissier · Chef de partie
Jungkôche · LeiterIn Restauration · Hostess
Servicefachangestellte · Barmaid

Thurgau

Küchenchef · Chef de partie · Jungkôche
Chef de service · Kellner

St. Gallen

BetriebsassistentIn · ReceptionistIn · Chef de partie
Jungkôche · Servicefachangestellte

Graubünden

DirektionsassistentIn · ReceptionistIn · Chef de partie
Jungkôche · Servicefachangestellte

Luzern

DirektionsassistentIn · LeiterIn Restauration
Küchenchef · Sous-chef · Chef de partie · Jungkôche
Maitre d'hôtel · ReceptionistIn · Night Auditor
Servicefachangestellte · Hostess

Bern

Sales&Marketing AssistentIn · ReservationssekretärIn
ReceptionistIn · Gouvernante · Chef de partie
Jungkôche · Butler

Waadtland

Secrétaire administration · Chef de cuisine
Chef pâtissier · Chef de rang · Sommelière

Genève

Receptionniste · Téléphoniste
Chef de cuisine · Commis de cuisine

E-Mail Kurt.Oehrli@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen
für Hotellerie, Gastronomie,
Tourismus, Catering und Events

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

SAKURA



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

Remimag

..... bringt Sie weiter

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

Assistent/in der Geschäftsleitung

Sie übernehmen für den Geschäftsführer selbstständig Sekretariats- und Korrespondenzarbeiten. In dieser verantwortungsvollen Position sind Sie für die Bereiche Wäscherei, Energie- und Kostenkontrolle, Einrichtungen (Maschinenpark und Möblierungen) zuständig. Ihr ausgeprägtes Verhandlungsgeschick kommt Ihnen beim Abschluss von Service- und Kaufverträgen zugute. Beim Einkauf von Non-Food-Artikeln können Sie viele Erfahrungen sammeln. Für das Salz in der Suppe sorgt das umfangreiche Gebiet der Liegenschaftsverwaltung: Sie schalten Anzeigen, suchen neue Mieter und führen Wohnungsabnahmen durch.

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

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

REMIMAG GASTRONOMIE AG, BUZIBACHRING 3, 6023 ROTHENBURG

Unser Partner in Zürich-Süd, ein namhafter, internationaler Gastrokonzern, sucht für seine Hotelbetriebe in der Schweiz die dynamische und kommunikative Persönlichkeit als

LeiterIn Rechnungswesen

Als Verantwortliche/r über das gesamte Rechnungswesen übernehmen Sie die Leitung bei der **Buchführung diverser Hotelgesellschaften**, dem **Berichtswesen**, dem **Cash Management**, den **Konsolidierungen** und bei diversen **Projektaufgaben**. Die von Ihnen betreuten Hotels unterstützen Sie zudem auch in **betriebswirtschaftlicher** Hinsicht. Als **Kadermitglied** sind Sie sowohl **Leitfigur** als auch **Coach** für ein **motiviertes 8er-Team**.

Als Theorie bringen Sie eine **fundierte Ausbildung** (z.B. eidg. Fachausweis für Buchhalter) mit. Sie können in **Deutsch, Französisch** und **Englisch** kommunizieren und beherrschen **Excel und Word**. Dazu verfügen Sie über **wertvolle Berufserfahrung** und befinden sich in etwa zwischen dem **28. und 40. Lebensjahr**. Wenn Sie im **Feld der Interessenten** in der **Pole Position** starten möchten, erfüllen Sie neben den genannten Anforderungen auch noch unseren **Wunsch** nach **SAP-, Hotel- und Führungserfahrung**.

Es erwartet Sie eine vielseitige und herausfordernde Tätigkeit in einem eingespielten und jungen Team, Verantwortung, entsprechendes Salär mit zusätzlichen Vergünstigungen, moderne Arbeitsinstrumente und ein lebendiges Umfeld.

Wenn Sie mehr über diese Chance erfahren wollen, freuen wir uns auf Ihre spontane Initiative!

Herr Beat Steffen, Ihr Fachspezialist.

Telefon 01-262 08 00

REVIVAL Consulting

Revival Personalberatung, Rämistrasse 16, 8001 Zürich
Internet: www.revival.ch, e-mail: revival@revival.ch

Fujiya of Japan



Sind Sie seit einigen Jahren erfolgreich in der Hotellerie/Gastronomie tätig und fühlen sich bereit für einen weiteren

Karriereschritt

Reizt Sie zudem der Gedanke, diesen wichtigen Schritt als

Geschäftsführer/in

unseres Spezialitätenrestaurants «Fujiya of Japan» anzugehen? Einer verantwortungsvollen, aufgeschlossenen und kommunikativen Persönlichkeit mit Führungsqualitäten und Charisma bietet sich hier die Chance, ein Restaurant mit 8 Mitarbeitern/-innen und 40 Sitzplätzen selbständig zu führen.

Falls Sie die oben erwähnten Anforderungen erfüllen und Sie gerne für ein Unternehmen arbeiten möchten, in dem Innovation, Selbstständigkeit, Entscheidungsfreieraum sowie Belastbarkeit keine Fremdwörter sind, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen. Diese richten Sie bitte an:

Hotel Ascot, Direktor Christian Frei, Tessinerplatz 9, 8002 Zürich,
Telefon 01 208 14 14.

104447/09837

hoteljob

Kanton Waadt

Unser Kunde sucht zur Führung eines Pubs (oberhalb Vevey) eine/n

Gerantin oder Geranten

Was wird geboten:

Viel Freiraum, etwas zu bewegen, mit entsprechender Kompetenz und Budgetverantwortung. Das Pub hat innen 90 Plätze und auf der Terrasse 40.

Was wird erwartet: Persönlichkeit mit sicherem Auftreten, praktischer Erfahrung im Bar-Bereich und Flair im Umgang mit Gästen und Mitarbeitern. Als Unternehmertyp wissen Sie, wie man einen Betrieb mit zündenden Ideen und Kreativität zum Erfolg führt. Perfekte Französischkenntnisse, Alter 28-35 Jahre. Wirtpatent erforderlich.

Eintritt sofort oder spätestens August.

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

104532/84735



Schweizer Hotelier-Verein

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

DAVOS

Wir sind eine der führenden Schneesportschulen der Schweiz und suchen auf die kommende Wintersaison die dynamische und unternehmerische Persönlichkeit als

Geschäftsführer/in

für unsere Ski-, Snowboard- und Langlaufschule mit Liftbetrieben.

Ihre Hauptaufgaben:

- operative Führung des Gesamtbetriebes
- Gästebetreuung und Verkaufsförderung
- Personalekruierung und -führung
- evtl. Sekretariat Swiss Alpine Marathon im Sommer.

Ihr Profil:

- Führungs- und Organisationserfahrung in Kaderfunktion
- Marketing- und Tourismuskenntnisse
- gute Fremdsprachkenntnisse
- grosse Einsatzbereitschaft während der Saison
- Buchhaltungs- und EDV-Erfahrung.

Unser Angebot:

- vielseitiges, anspruchsvolles Tätigkeitsgebiet in Jahresstellung
- Möglichkeit zur persönlichen Entfaltung und Mitgestaltung
- Unterstützung durch ein junges, initiatives Team.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Auskünfte erteilt Ihnen gerne die jetzige Stelleninhaberin, Frau C. Denzler, Telefon 081 416 76 56.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte bis 24. Juli 1998 an den Präsidenten der Schweizer Schneeschule Davos, Herr Hans Peter Pleisch, Casanarstrasse 8, 7270 Davos Platz.

DA 104499/395417

Ihre Stelle beim Schweizer Hotelier-Verein



Während jeweils 5 Wochen im Herbst und im Frühling werden in den Schulhotels SHV Hotelfachassistent/innen ausgebildet.

Auf Herbst 1998 suchen wir

Fachlehrerin für Hotelfachassistent/innen

Wir erwarten: Ausbildung als Hotelfachassistentin mit berufsbezogener Weiterbildung oder gleichwertiger hauswirtschaftlicher Ausbildung. Mindestens fünf Jahre Berufserfahrung. Bereitschaft zur Mitarbeit in Lehrerteam und Internet.

Wir bieten: Vorbereitung auf die Lehrtätigkeit durch den Besuch eines Didaktikkurses. Vielseitige und verantwortungsvolle Aufgabe mit jungen, zukünftigen Berufsleuten.

Interessiert? Ihre Stelle beim Schweizer Hotelier-Verein?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an Mariann Häni, Abteilung Lehrlingsausbildung.



Schweizer Hotelier-Verein

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

Hatten Sie schon mal
einen Job mit Aussicht
aufs Weisshorn?



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

Ich suche per Mitte September meine aufgestellte Nachfolgerin als

Leiterin des Sekretariats

Haben Sie eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung, verfügen über gute D/E/F-Kenntnisse? Kennen sich aus im Windows und Excel?

Bei uns sind Sie der Dreh- und Angelpunkt für alle Departemente. Sie sind zuständig für die gesamte Korrespondenz sowie Menükarten.

Wir bieten Ihnen neben der tollen Aussicht, dem grossen Freizeitangebot und dem fröhlichen Betriebsklima eine abwechslungsreiche Jahresstelle, ein angemessenes Salär, selbständiges Arbeiten sowie Aufstiegsmöglichkeiten.

Es würde mich freuen, wenn ich für (m)einen tollen Chef (m)eine tolle Nachfolgerin finden kann.

Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto adressieren Sie bitte an mich, Monika Zaugg.

KULM



Arosa Kulm Hotel

CH-7050 Arosa

Telefon 081 378 88 88 • Telefax 081 378 88 89

Member of Swiss Delux Hotels

SWISS HOLIDAY PARK

VIERWALDSTÄTTERSEE

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

Eine Welt für sich –
eine Welt für Sie!

Das neue Kongress- und Ferienzentrum mit der in der Schweiz grössten Indoor-Bade-, Sport- und Freizeitanlage sowie angegliedertem Kongress- und Seminarforum, Resort Hotel, Ferien-Apparaten und verschiedenen Restaurants, sucht zum baldmöglichsten Eintritt, in Jahresstellung, dynamischen und gästerorientierten

FRONT OFFICE MANAGER D/E/F

Die Position stellt hohe Anforderungen bezüglich Bereitschaft zu überdurchschnittlicher, persönlicher Leistung an der Front, Belastbarkeit, Ausdauer und Geschäftsinteresse. Sie verlangen weiter ausgezeichnete Fidelio-Front-Office-Programm- sowie sehr gute Fremdsprachenkenntnisse. Führungsqualitäten in Verbindung mit einem angenehmen Charakter werden bei uns hoch geschätzt.

Gerne geben wir auch einer jüngeren, ambitionierten Fachkraft (m/w) eine Chance, jedoch ist langjährige, praktische Erfahrung am Front-office – vorzugsweise in einem grösseren und lebhaften, internationalen Hotelbetrieb – Voraussetzung.

Es erwartet Sie eine sehr selbständige, verantwortungsvolle Position mit der Möglichkeit, bei Eignung zum Rooms Division Manager zu avancieren.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen an:

104346/384837

SWISS HOLIDAY PARK, Vierwaldstättersee – 6443 Morschach
TELEFON 041 825 90 50, FAX 825 50 50
shp@centralnet.ch, http://www.shp.ch

KRONEN HOTEL

CH-6490 Andermatt • Tel. 041/887 00 88 • Fax 041/887 18 38

Für unser traditionelles ***-Sporthotel in Andermatt suchen wir auf den 1. November 1998 ein qualifiziertes

Direktionsehepaar

Das 100-Betten-Hotel weist eine ältere, aber zeitgemässe Infrastruktur auf. Das Hotel verfügt über grosszügige Restaurations- und Bankeitmöglichkeiten sowie über einen attraktiven Fitnessbereich.

Voraussetzung für diese berufliche Herausforderung ist eine fundierte gastgewerbliche Ausbildung mit Hotelfachschulabschluss.

Die attraktiven Bedingungen garantieren einem initiativen Ehepaar eine solide Zukunft.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen – absolute Diskretion zugesichert – an:

Zentralverwaltung B&B
z. H. Herrn Peter Bonetti
Axenstrasse 6, 6454 Flüelen

104405/394927



HOTEL ENGADINERHOF

7504 PONTRESINA
ENGADIN SCHWEIZ



120 Betten, 65 Zimmer, 300 Restaurationsplätze. Grosszügige Hotel-Räumlichkeiten. Ausgezeichnete Zentrums- und Familienhotel im Dreistern-Bereich.

Im Auftrag der Besitzergesellschaft suchen wir für die Vorbereitung der Wintersaison 1998/1999 und für die operative Gesamtverantwortung eine

Hotel-Direktion

Wir möchten Interessentinnen und Interessenten ansprechen, welche Ausschau halten nach einer verantwortungsvollen Entwicklungs- und Aufbauarbeit. Das Hotel Engadinerhof befindet sich am Beginn eines Neuausrichtungsprozesses, bei dem die Mitwirkung der neuen Führung eine wesentliche Rolle spielen wird.

Wenn Sie in Ihrer persönlichen Zukunftsentwicklung eine wichtige Stufe nehmen möchten und bereit sind, Ihre ganze Schaffenskraft in dieses Unternehmen zu investieren, dann lohnt es sich, mit uns Kontakt aufzunehmen. Je begeisterungsfähiger Sie sind, desto grösser werden die Chancen einer erfolgreichen Zusammenarbeit!

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie an folgende Adresse:

Baier Unternehmensberatungen,
Alexanderstrasse 8, 7000 Chur,
Telefon 081 253 09 66, Fax 081 252 89 36.

104465/38898



GRAND HOTEL PARK

GSTAAD

★★★★★

Ein wunderschönes Grand Hotel mit 180 Betten, an bester Lage in Gstaad.

Wir suchen nach Vereinbarung in Jahresstelle eine/n

F & B-Manager

Diese anspruchsvolle Kaderposition erfordert unternehmerisches und analytisches Denken, administrative und kommunikative Stärken sowie ausgezeichnete EDV-Kenntnisse.

Sind Sie sprachgewandt, haben Sie Erfahrung in einer ähnlichen Position und sind Sie ein routinierter Gastgeber?

Dann bieten wir Ihnen eine vielseitige und verantwortungsvolle Position.

Grand Hotel Park
Nicole Hermenjat
3780 Gstaad
Telefon 033 748 98 00



Swiss Delux Hotels

102994/15075

Wollen Sie sich im Gastronomiebereich selbstständig machen? Mindestkapitaleinsatz von 3000 Sfr. und Freude am Verkauf sind Voraussetzung.

Interessenten melden sich unter Chiffre 104450, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

104450/395404

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



DOLDER GRAND HOTEL ZÜRICH

Das Dolder Grand Hotel gehört zu den führenden «Leading Hotels of the World» in Zürich.

KADERPOSITION FÜR HOTELFACHASSISTENTIN

Selbstständigkeit, Flexibilität und Durchsetzungsvermögen sind für eine reibungslose Führung unserer jungen Office-Brigade von 8 Mitarbeiterinnen, sowie die Mitbetreuung unserer Lehrlinge, notwendig.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre als Hotelfachassistentin, 2 bis 3 Jahre Berufserfahrung, Muttersprache Deutsch und gute Kenntnisse in S. oder in I. Eintritt nach Vereinbarung.

Interessiert? Noch Fragen? Dann stehen Ihnen Frau B. Gantner und Frau J. Wenger gerne für weitere Informationen zur Verfügung oder freuen sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

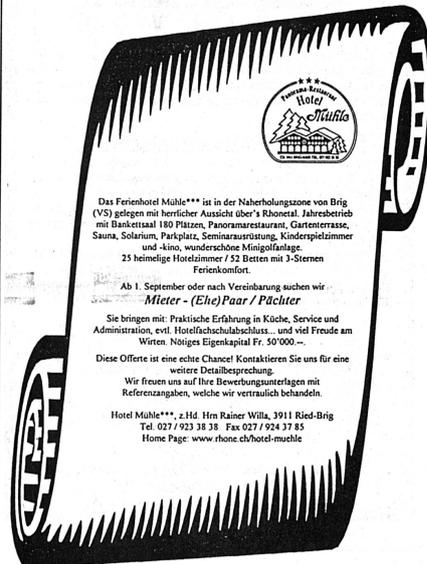
Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
Telefon 01 269 39 20
E-Mail: reservations@doldergrand.ch



Swiss Delux Hotels

A member of
The Leading Hotels of the World®

104501/40150



Das Ferienhotel Mühl*** ist in der Naherholungszone von Brig (VS) gelegen mit herrlicher Aussicht über's Rhodener, Jahresbetrieb mit Basketball-180 Plätzen, Panoramarestaurant, Gartenterrasse, Sauna, Solarium, Parkplatz, Seminarraum, Kinderspielzimmer und -kino, wunderschöne Minigolfanlage.
25 heizungsfähige Hotelzimmer / 52 Betten mit 3-Sternen Ferienkomfort.

Ab 1. September oder nach Vereinbarung suchen wir
Miet- (Ehe) Paar / Pächter

Sie bringen mit: Praktische Erfahrung in Küche, Service und Administration, evtl. Hotelfachschulabschluss... und viel Freude am Wirten. Nötiges Eigenkapital Fr. 50'000.-

Diese Offerte ist eine echte Chance! Kontaktieren Sie uns für eine weitere Detailbesprechung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Referenzangaben, welche wir vertraulich behandeln.

Hotel Mühl***, z.Hd. Hrn Rainer Wills, 1911 Ried-Brig
Tel. 027 / 923 38 38 Fax 027 / 924 37 85
Home Page: www.rhone.ch/hotel-muehl

Meiringen Region Hasliberg

Die Ferien- und Ausflugsregion Meiringen Hasliberg hat sich in den vergangenen Jahren touristisch stark entwickelt. Dies dank einem regional koordinierten und professionellem Marketing. Meiringen Hasliberg Tourismus koordiniert und bietet zusammen mit den touristischen Partnern die Werbe- und Verkaufstätigkeiten. Nebst dem bestehenden, attraktiven Angebot realisiert unsere Region zurzeit grosse Neubauprojekte und mit der Durchführung der Freestyle Skiweltmeisterschaften 1999 stehen wir im kommenden Winter im Zentrum der Sportmedien.

Sie haben die umfassende Aufgabe, unsere Angebote als

Leiterin / Leiter Marketing und Verkauf

im weltweit hart umkämpften Tourismusmarkt anzubieten, zu verkaufen und Gäste für unsere Region zu gewinnen.

Ihr Profil:

Eidg. dipl. Tourismusfachfrau oder -mann, Marketingplanerin, Touristikern

Ihre Aufgaben:

Leitung des touristischen Marketing und Verkaufs (Reisetätigkeit), Budgetplanung, Personalführung, Angebotsgestaltung, Direktreservationsstelle «Hasli direct».

Wir erwarten von Ihnen:

Mehrjährige Tourismuserfahrung im Marketing und Verkauf, Kommunikations- und Kontaktfähigkeit, ausgewiesene EDV Erfahrung (MS Office, Internet, Reservationssysteme), Verhandlungsgeschick, Dynamik und Überzeugungskraft, Selbstständigkeit, Sprachen D/E/F.

Was erwartet Sie:

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität in einer zukunftsorientierten Feriendestination.

Interessiert?

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Region Meiringen Hasliberg Tourismus, Ernst Baumberger,
Postfach 688, 3860 Meiringen, Telefon 033 972 50 50
e-mail: aschi@meiringenhasliberg.ch
www.meiringenhasliberg.ch

Selbstverständlich werden alle Anfragen und Bewerbungen vertraulich behandelt.

Berner Oberland
Zum Glück so nah.

hoteljob Auszug aus unserem Stellenangebot

Kanton Solothurn

Wir suchen für ein Hotel/Restaurant mit viel Geschäftskundschaft in Jahresstelle einen jungen, motivierten

BETRIEBSASSISTENTEN

Es handelt sich um eine sehr vielseitige Stelle: Vertretung des Besitzers, Funktion eines Chef de service (aktive Mithilfe, einteilen, organisieren usw.), Réception und bei Interesse und Eignung auch Buchhaltung.

Anforderungsprofil:
Koch- oder Kellerlehre, Hotelfachschule, etwas Erfahrung an der Réception, PC-Kenntnisse, Sprachen: D (Muttersprache), F/E.

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.



**Lust auf Veränderung?
Stellenwechsel geplant?
Noch nichts gefunden?**

Hoteljob, die Stellenvermittlung für Profis!

Ob Commis de cuisine oder Küchenchef – ob im Service oder an der Réception – ob mittleres oder höheres Kader.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Kanton Luzern

Für einen schön gelegenen Landgasthof am Vierwaldstättersee (Nähe Luzern) suchen wir einen jüngeren

KÜCHENCHEF

Sie leiten ein motiviertes Team von sechs Mitarbeitern und sind verantwortlich für Angebot, Einkauf, Kalkulation, Einsatzpläne und die Lehrlingsausbildung. Wenn Sie bereits als Sous-chef etwas Erfahrung haben, könnte diese Stelle ein weiterer Aufstieg in Ihrer Karriere sein. Gutes Fachwissen und Kenntnisse der Fischküche werden vorausgesetzt. Mit Ideereichtum und kreativem Kochstil bieten Sie den Gästen gerne eine erstklassige Leistung.

Stellenantritt: sofort oder nach Vereinbarung.



Fühlen Sie sich durch eines dieser Stellenangebote angesprochen?

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

Schweizer Hotelier-Verein

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

**DAVOS
WALDHOTEL
BELLEVUE**

In unserem Erstklasshotel, (100 Betten mit 2 Restaurants und Wellness-Pavillon), an schönsten Panoramalage von Davos und mitten in einzigartiger Landschaft des Landwassertals gelegen, bieten wir einer jungen, dynamischen Persönlichkeit die Chance, sich bei uns per 16. August 1998 in Jahresstellung, als

Sekretärin-Réceptionistin D, F, E od. I zu bewiesen. Als ergänzende Mitarbeiterin, nur CH oder mit B- oder C-Bewilligung, verfügen Sie in erster Linie über Verantwortungsbewusstsein, Kontaktfreudigkeit, Sprachgewandtheit sowie über ein sicheres, gepflegtes Auftreten gegenüber unserer internationalen Gästekundschaft. Ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sind Sie eine kompetente Kollegin, die auch in hektischen Situationen die Ruhe behält.

Für diese anspruchsvolle Aufgabe ist eine fundierte Ausbildung mit Erfahrung im Hotelfach unerlässlich. Unsere Word 97 und Excel 97 Textverarbeitungssysteme sowie das Front-office-Fidello-Programm unterstützen Sie aktiv.

Sobald Sie an selbständiges Arbeiten gewöhnt sind und grossen Wert auf eine gute Zusammenarbeit in unserem persönlich geführten **Zwei-Saison-4-Stern-Betrieb** legen, so setzen Sie sich für unverbindliche Fragen mit uns telefonisch in Verbindung, oder senden Ihre Bewerbung mit den vollständigen Unterlagen an:

**Waldhotel Bellevue, 7270 Davos Platz
Joe F. Theiler-Zehnder, Dir.
Tel. 081 415 37 47, Fax 415 37 99**

© D. Theiler 1998

**GRÜEZI, HELLO, BONJOUR,
BUONGIORNO, KON-NICHIWA**

Wir, das 3köpfige, motivierte, junge Réceptionsteam, suchen zur tatkräftigen Unterstützung noch unseren

Team-Coach

im ****-Hotel Airport (44 Zimmer) in unmittelbarer Nähe des Flughafens.

Nebst einer modern eingerichteten Réception (Fidello, Excel, Word) bieten wir eine gemütliche Hotelbar und zwei weit bekannte japanische Restaurants.

In unserem hektischen Betrieb sind Sie nicht nur Gastgeber oder Réceptionist/in für unsere Gäste aus allen Ecken der Welt, sondern haben auch viele abwechslungsreiche Arbeiten, organisatorische Aufgaben und garantiert nie Langeweile!

Wir würden uns freuen, unseren neuen Coach mit Charme, Herz und fundierten Berufskennntnissen **ab 1. September 1998** empfangen zu dürfen.

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

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

CARRIERE

104512/13528

CENTRO

In Stadtnähe und doch im Grünen: Das Ristorante Centro bietet die perfekte Lage für einen erholsamen Ausflug in die italienische Gastronomie.

Möchten Sie in Luzern Ihre Zelte aufschlagen, als

Gastgeber/in

Sie haben die besten Chancen dazu, wenn Sie dynamisch, freundlich und ambitioniert sind. Fällt es Ihnen ausserdem leicht, jeden Tag aufs Neue mit ungebremster Einsatzfreude sämtliches Service-Personal zu Topleistungen hinzuzureissen? Dann sollten wir uns kennenlernen!

Herr Pirker gibt Ihnen jede gewünschte Auskunft unter Telefon 041 367 90 10. Oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen einfach ans Ristorante Centro. A presto!

R I S T O R A N T E
Zentrum Schönbühl Luzern
Langensandstrasse 25, 6005 Luzern

BEL MONT

GUESTHOUSE BAR RESTAURANT

GUESTHOUSE BELMONT CH -3825 MÜRREN TEL. 033 85 53 35 FAX 033 85 53 31

Ab 1. Dezember 1998 könnte sich Ihr Leben verändern...
Wir suchen auf diesen Zeitpunkt eine

Geschäftsführerin
für unser Guesthouse Belmont in Mürren

Unsere Wunschkandidatin ist eine Frau, die zupacken kann, genug Teamgeist hat, um mit ihren sechs Mitarbeitern am gleichen Strick zu ziehen, in heissen Situationen kühl und gelassen bleibt und die Zahlen im Griff hat. Daneben sollte Sie sich in Englisch verständigen können und für junge Gäste Verständnis haben.

Wenn Sie bei all diesen Anforderungen ins Schwitzen kommen – vergessen Sie dieses Inserat. Wenn Ihnen hingegen das Herz klopf bei Gedanken, Ihre ersten Schritte als Chefin zu machen, dann ist dies genau das Richtige für Sie.

Wir sind ein gemütliches Guesthouse mit einfachen Zimmern, 40 Betten, z. T. in Mehrbettzimmern und einer internationalen Gästeschar. Daneben bieten wir im Restaurant einfache und leckere Gerichte an, eine Bar, in der jeden Abend was läuft und einen Playroom mit Billard, Dart und Musicbox.

Wenn Sie Lust haben, sich für diese Aufgaben einzusetzen, dann können wir Ihnen eine Ganzjahresstelle mit fortschrittlichen Arbeitsbedingungen anbieten.

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Hotel Belmont AG
Andres und Anne-Marie Goetschi
3825 Mürren
Telefon 033 856 88 00
Fax 033 856 88 88
e-mail: alpruh@tinet.ch

104399/25968

Hotel Landhaus ****
Giswil

Unser Hotel Landhaus verfügt über 46 Zimmer mit allem Komfort; dazu zählen vier Juniorsuiten und eine Hochzeitssuite. Die Gästestruktur setzt sich zusammen aus Individual-, Gruppen- und Seminargästen aus dem In- und Ausland sowie aus Restaurationsgästen aus der näheren und weiteren Umgebung. Für Bankette, Seminare und Anlässe verschiedenster Art verfügen wir über vier Säle mit Kapazitäten von 10 bis 120 Personen. In unseren drei Restaurants bieten wir vom einfachen Tellergericht bis zum Menu de dégustation ein vielseitiges Angebot.

Da sich der jetzige Stelleninhaber beruflich neu orientiert, nutzen wir die Gelegenheit, unser Team neu zu strukturieren und suchen aus diesem Grund per 15. August oder nach Vereinbarung eine/n

Direktionsassistenten/Direktionsassistentin

Bewerber/innen für diese Stelle sollten

- eine abgeschlossene Hotelfachschule
- EDV-Kenntnisse
- Führungserfahrung
- Kenntnisse der Sprachen D/F/E mit sich bringen.

Die Stelle beinhaltet folgende Arbeitsbereiche:

- Personalverantwortliche/r
- F&B-Aufgaben
- Ablösung der Direktion
- Gästebetreuung.

Sie haben Interesse, den Schritt ins obere Kader zu wagen? Zögern Sie nicht – senden Sie mir Ihre Unterlagen – ich werde Sie umgehend kontaktieren.

Hotel Landhaus Giswil
Roland Walker, Direktor
Brünigstrasse 200, 6074 Giswil
Telefon 041 675 13 13, Telefax 041 675 22 32

104411/13471

VERKAUF

Minibar ist ein internationales Unternehmen in der Hotelbranche. Als Marktführer mit Tochtergesellschaften in über 18 Ländern erbringen wir weltweit moderne Service- und Finanzdienstleistungen. Für die Betreuung und den Weiterausbau unseres Geschäftes suchen wir eine/n

Area Sales Manager/in

für die Regionen Tessin, Engadin, Zentralschweiz, Oberwallis und Berner Oberland.

Ihre Aufgaben: Betreuung der bestehenden Kundschaft, Akquirierung von Neukunden, Kontakte zu Architekten und Ausstattern pflegen.

Idealprofil: Verkaufs- oder ähnliche Ausbildung im Bereich Hotelfach/Dienstleistungen, berzeugendes und sicheres Auftreten, sehr gute Italienisch- und Deutschkenntnisse sind ein Muss, Englischkenntnisse von Vorteil. Wohnsitz idealerweise in der Zentralschweiz, Alter 30 bis 40 Jahre.

Wir bieten: eine moderne, junge Unternehmenskultur, gute Infrastruktur, ein leistungsorientiertes Salärpaket und überdurchschnittliche Sozialleistungen.

Sind Sie interessiert, in einem kleinen, dynamischen Team zu arbeiten? Dann schicken Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

Minibar AG, Frau D. Leuppi
Ruessenstrasse 5a, 6340 Baar.

104489/348732

**Das qualifizierte
Personal
der Gastronomie liest die**

**hotel+
tourismus revue**

HOTELLERIE



HOTEL EUROPA

Die NÄCHSTE WINTERSAISON IM ENGADIN ARBEITEN
UND DIE VORZÜGE EINES FERIENSORTORTES GENIESSEN?
WIR VOM HOTEL «EUROPA» WÜRDEN UNS FREUEN.

Das ****-Ferienhotel mit der besonderen Atmosphäre, mit 220 Betten, sucht für die kommende Wintersaison 1998/99 (5. Dezember 1998 bis 23. April 1999) tüchtige und freundliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Back-office

F&B-PRAKTIKANT/IN (W/M)

Diese Stelle ist eine Chance für junge, motivierte Personen (evtl. Hotelfachschulabsolventen), die gedanken, eine F&B-Karriere zu machen. EDV-Kenntnisse sind erwünscht.

ReceptionRECEPTIONSMITARBEITER/IN MIT ERFAHRUNG (W/M)
RECEPTIONSPRAKTIKANT/IN (W/M)

Einsatzfreudige, sprachgewandte (D, I, F, E) und kontaktfreudige Personen finden an unserer lebhaften Reception ein abwechslungsreiches und interessantes Arbeitsgebiet. Fidelio- und allgemeine Computerkenntnisse werden für die Stelle als Receptionsmitarbeiter/In erwartet.

Spesssaal/Allegra-BarSAALKELLNER/SAALKELLNERIN (EIGENE KASSENABRECHNUNG
UND STATION)

COMMIS DE RANG (W/M)

COMMIS DE BAR (W/M)

Es macht Sie stolz, unsere Gäste sprachlich gewandt, kompetent und charmant zu bedienen und mitzuhelfen, deren Aufenthalt in unserem Haus zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen. Kenntnisse in der deutschen und italienischen Sprache sind von Vorteil.

Küche

CHEF DE PARTIE (W/M)

PATISSIER (W/M)

COMMIS DE CUISINE(W/M)

Tüchtige und erfahrene Fachkräfte und Commis, die noch etwas lernen möchten, finden in unserer modern eingerichteten Küche ein interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsgebiet. Fischspezialitäten und vegetarische Kost stehen bei uns mit Erfolg auf der Menükarte.

Loge

CHAUFFEUR

Als Hauschauffeur sind Sie zuständig für den täglichen Gästetransfer. Sie sind verantwortlich für die optimale Wartung unseres Wagenparkes. Zusätzlich erwarten wir von unserem Chauffeur, dass er auch an der Loge aushelfen kann. Deutsch- und Italienischkenntnisse werden gewünscht.

Etage

ETAGENPORTIER

Als Etagenportier sind Sie für die Mithilfe bei den Gästeankünften und abreisen zuständig. Selbstverständlich gehören auch Putzarbeiten zu Ihrem Aufgabenbereich. Es ist von Vorteil, wenn Sie etwas Sprachgewand sind (D/I).

ZIMMERMÄDCHEN MIT ERFAHRUNG

Sie sind verantwortlich für die Bereitstellung unserer Gästezimmer. Zusätzlich sollten Sie sich nicht scheuen, bei allfälligen Arbeiten in der Lingerie auszuhelfen.

Technischer Dienst**2. HAUSMECHANIKER**

Diese Arbeitsstelle ist sehr vielseitig. Sie unterstützen den 1. Hausmechaniker bei seiner täglichen Arbeit. Diese umfasst Schneeräumung, Malerarbeiten, Spenglerarbeiten und sonstige Reparaturen.

Hätten Sie Freude, uns während der Wintersaison mitzuhelfen, die Stammgäste zu verwöhnen und zwischen durch die einmaligen Schönheiten und Wintersportmöglichkeiten des Oberengadins zu geniessen? Wenn ja, möchten wir Sie bitten, uns baldmöglichst Ihre kompletten Unterlagen samt Foto zukommen zu lassen. Selbstverständlich besteht die Möglichkeit, auch während der Sommersaison 1999 bei uns zu arbeiten. Übrigens, faire Arbeitsbedingungen gemäss L-GAV 1998 sind bei uns selbstverständlich.

Hotel Europa St. Moritz
z. H. des Personalbüros, Herr B. Müller
7512 Champfèr
Telefon 081 839 55 55, Fax 081 839 55 56

THE HOTELS OF HIGH QUALITY



104531/208846

ENGEL & ASSOCIATES
Hotel ManagementWir haben für einen jungen, kreativen Fachmann
die «Traumstelle»**Küchenchef**

Im Einzugsgebiet von Bern wird ein ehrwürdiges Hotel mit einer regen Restauration und einem bedeutenden Bankettgeschäft vollständig renoviert und auf dem Markt neu positioniert.

Diese Herausforderung hat ein junges, erfahrenes Team übernommen. Zu seiner Ergänzung suchen wir einen teamfähigen Küchenfachmann, der mit Begeisterung die neuen Trends aufzuspüren und sie in die Praxis umzusetzen weiss.

Für unverbindliche Auskünfte über diese aussergewöhnliche Position stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Max Engel, ENGEL & ASSOCIATES, Huttenstrasse 60, 8006 Zürich
Tel. 01 261 15 50, Fax 01 261 15 52

e-mail: engelhotelmanagement@swissonline.ch

104531/208846

swissôtel BASEL

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

Der Schlüssel zu dieser Tür sind Ihre bewährten Fremdsprachenkenntnisse, die gesammelten Réceptions-erfahrungen sowie die tägliche Fingergymnastik mit Fidelio.

Réceptionist/in

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

Wir freuen uns auf Sie und können Ihnen auch einiges bieten: Moderner, fortschrittlicher und hell eingerichteter 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

REFUGIUM HOTELS

Zum Verlieben schön und romantisch ist unser
Seehotel Refugium Vitznauerhof

«Der Gast ist König»

Dieses hohe Ziel wollen wir gemeinsam erreichen!
Helfen Sie uns dabei!

Wir suchen per **sofort oder nach Vereinbarung**
in Saison- oder in Jahresstelle:

Motivierte Servicemitarbeiterinnen

deutschsprachig

Aushilfen für A-la-carte-Service und Bankette

Hotelfachassistentin

(für Buffet)

per **sofort** in Jahresstelle:**Personalassistent/in****Aufgabenbereich:**

- allgemeine Personaladministration
 - Vorbereitung der Lohnunterlagen
 - allgemeine Korrespondenz/Büroarbeiten
 - gute Kenntnisse von WORD und EXCEL
- Von Vorteil:

- Kenntnisse mit MIRUS-Mitarbeitermanagement.

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freut sich
Herr W. J. Salzgeber

Telefon 041 399 76 50

**SEEHOTEL
REFUGIUM VITZNAUERHOF**

CH-6354 VITZNAU - VIERWALDSTÄTTERSEE
TEL. 041-399 7777 - FAX 041 - 399 7666

JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

Sommerpause kennen wir nicht.

Front Office: Gäste bekannter ****-Häuser in Basel, Berner Oberland und Zürich freuen sich, dass Sie ihnen mit einem charmannten Empfang das Gefühl vermitteln, zu Hause zu sein. Daneben beherrschen Sie die Administration und können mit modernen Hilfsmitteln umgehen. **Zürich und Basel**

Stv. Geschäftsführer: Die Kunst der Führung beherrschen Sie, den Umgang mit dem Gast zelebrieren Sie, die Interpretation von Zahlen liegt Ihnen. Unsere Stellengebote lassen Spielraum für Eigeninitiative. Dabei werden Sie von modern eingestellten Chefs geachtet und gefördert. **Zürich und Basel**

Sous-chef: Wir suchen nicht nur Kochkünstler sondern Menschen, die mit Mitarbeitern und Gästen umgehen können. Sie wissen, dass die Liebe durch den Magen geht und haben Freude an zufriedenen Gästen. **Zürich**

Service/Bar: Sie leben den Umgang mit Gästen, diese freuen sich über Ihr Können. Sie sind kommunikativ und leben auf, wenn's hoch zu und her geht. Wir haben die grösste Auswahl für versierte, aufgestellte Fachleute. **Zürich und Basel**

Chef de partie/Commis de cuisine: Sie beherrschen die Grundlagen Ihres Metiers, können Traditionelles mit Modernem verbinden. Neue Technologien interessieren Sie. Für Restaurants und Hotels in der ganzen Schweiz suchen wir motivierte Fachkräfte. **Zürich und Basel**

Und zudem: Unter <http://www.gastronet.ch> finden Sie den grössten Stellenmarkt für die Gastronomie. Auch mit Kurz- und Teilzeiteinstellungen. Topaktuell und blitzschnell.

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

**SILENCE
HOTELS SUISSE****Sturgau**
Thurgau • Bodensee • Schweiz

Langjährige Stammkundschaft, Seminar- und Tagungsgäste, Ausflügler und Bodenseeliebhaber mit seinen Fischgerichten zählen zu unseren treuen Gästen.

****-Hotel
im Seepark
70 Betten
Röstserie
Fisch-/Fleisch-
Spezialitäten
Panorama-
Restaurant
Sonnenterrasse
Saal bis 140 Pers.
Hochzeiten
Familienfeiern
Seminare
Konferenzen

Unser Küchenchef verlässt uns, um seine Position in unternehmerischer Sichtweise weiter zu verbessern, deshalb suchen wir nach Übereinkunft den

Küchenchef

der es ebenfalls versteht, seine Brigade zu führen, zum Wohle des Gastes und renditeorientiert zu arbeiten sowohl interessante Saisonangebote zu erstellen.

Rufen Sie uns an, oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Herrn A. Stäger
Park-Hotel Inseli
8590 Romanshorn

Telefon 071 463 53 53

104917/2650

**Hotel
Drachen
Basel**

Tel. 061 / 272 90 90

Fax 061 / 272 90 02

Joe + Pia Dietlin
Aeschenvorstadt 24
CH-4010 Basel

Wir sind ein Stadthotel mit internationaler Kundschaft im Bankenviertel und suchen per 1. September 1998 eine

Perle

als Réceptionistin (Hotelsekretärin).

Unser Team stellt sich eine lebensfrohe, frontorientierte und belastbare Person vor. Eine Perle, die es versteht, unsere Stammgäste zu pflegen und Neue aufzubauen. Ausbildung und Hotellerfahrung werden vorausgesetzt.

Es erwartet Sie bei uns viel Selbstständigkeit, einen hohen Lohn und die Aufnahme in ein herzhaftes Team. Zurzeit verfügen wir noch über keinen PC an der Reception.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:

Hotel Restaurant Drachen
Joe und Pia Dietlin,
Aeschenvorstadt 24, 4010 Basel

Bestellen Sie jetzt
ein Jahresabonnement
der htr

für 138.-
(inkl. MwSt.)



104917/2650



HoReGa
SELECT

Direktionsassistent/in

- für einen nicht alltäglichen Betrieb (Zürich), mit einem ganz speziellen Restaurant, suchen wir einen aufgestellten, jüngeren Allrounder, einen Teamleader mit Charisma und einem guten «Schulrucksack» als Leiter Gastronomie/Einkauf/Gästepflege
- für ein modernes vielseitiges Bankett- und Seminarhotel in der Region Basel sprechen wir Bewerber mit Abschluss der Hotelfachschule und Führungserfahrung in den Bereichen Front und Administration an. Diese Kaderposition bietet einem initiativen Bewerber eine echte Chance, seine Karriere in einem guten Haus aufzubauen
- eine ganz besondere Stelle für einen engagierten Gastgeber/in Aide du patron mit unternehmerischem Flair und Verantwortungsgefühl in einem der schönsten und bekanntesten Seerestaurants am Bielersee – eine Stelle, bei der auch die Unterstützung zur Weiterbildung ein Thema ist
- Bereich Personalwesen, Gästepflege, Personaleinsatzplanung, Réceptionsabläufe, Stv. der Direktion – ein grosses Aufgabengebiet zu einer wirklich interessanten Stelle in einem bekannten Haus im Engadin.

F&B-Manager/Direktionsassistent

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

Front-office-Manager/in Assistant Front-office-Manager/in Réceptionist/in

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

Personalverantwortliche/r Personalchef/in

Zwei ausserordentlich interessante Positionen in der Region Zürich. Ihre Hauptverantwortungen liegen in der gesamten Personaladministration, Einstellungsgespräche und Lohnvorbereitung, aber auch in der Organisation. Eine Position in einem wunderschönen Hotel am See, eine Position in einem Haus im Bereich Gesundheitswesen.

Chef/in de service

Wir haben diverse Angebote (auch noch kurzfristig für Saison) und suchen ambitionierte Gastgeber-Persönlichkeiten für Hotels und spezielle Restaurants sowohl in Städten wie auch in den Bergen.

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

HOReGA SELECT

Fachpersonal • Kaderstellen • Direktionen
Mieter • Pächtersuche • Krisenmanagement

104517/20819

HOTEL DES BALANCES



Im Herzen von Luzern, an schönster Lage direkt an der Reuss, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung für unser renommiertes Erstklass-hotel einen

Chef de partie

und einen

Commis de cuisine

Kreativität, Flexibilität und ein hoher Qualitätsanspruch gehören bei uns zum Tagesgeschäft. Eine marktgerechte Küche sowie ein motiviertes, junges Team umschreiben Ihren zukünftigen Arbeitsplatz. Wenn Ihr Beruf Ihre Leidenschaft ist und Sie diese mit uns teilen möchten, dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto z. H. von Andrea Manser, Direktionsassistentin.

RESTAURANT • BAR • SALLE DES BALANCES • TERRASSE
WEINMARKT • 6000 LUZERN 5
TELEFON 041 410 30 10 • TELEFAX 041 410 64 51
E-Mail: balances@tic.ch • Internet: http://www.balances.ch



104257/2688



Willkommen

AUF ZU NEUEM!

Wir bieten Ihnen die Gelegenheit dazu!

Verstärken SIE ab sofort oder nach Vereinbarung unser Team:

Loge:

LOGENTOURNANT

(D, E, F und mit Berufserfahrung)

Küche:

CHEF DE PARTIE COMMIS DE CUISINE

Service:

BARMITARBEITER/IN COMMIS DE RANG

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Frau A. Krummenacher, Personalchef, erwartet gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.




Swiss Hotels Hotels

VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA
3800 INTERLAKEN • Tel. 033 828 26 77 • Fax 033 828 28 80
victoria@bluewin.ch http://www.victoria-jungfrau.ch

EIN AUSSERGEWÖHNLICHES HOTEL IM GLEICHEN BESITZ: PALACE LUZERN

104521/10452

Hotel ☆☆☆

NATIONAL

Davos

HERZLICH WILLKOMMEN!

Für unser schönes Erstklasshotel suchen wir ab 1. Dezember 1998 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle eine/n freundliche/n, initiative/n, sprachgewandte/n und erfahrene/n

1. Réceptionist/in 2. Chef/in de réception/ Chef/in de réception

Freut es Sie, unsere internationalen Gäste und unsere vielen Stammgäste herzlich willkommen zu heissen?

Sind Sie kontaktfreudig und auch sonst ein fröhlicher Mensch? Haben Sie eine Ausbildung als kaufmännische/n Angestellte/n oder eine Hotelfachschule absolviert? Bereitet Ihnen der Umgang mit Zahlen keine Probleme?

Haben Sie Freude, für einen reibungslosen Ablauf an der vielfältigen Réception verantwortlich zu sein und beherrschen Sie das Front-office-System Fidelio? Sie werden bis Frühling 1999 sorgfältig von der jetzigen Stelleninhaberin in diese interessante Aufgabe eingearbeitet.

Wir bieten Ihnen in dieser Kaderstelle grosse Selbstständigkeit in Ihrem Arbeits- und Aufgabenbereich. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und heissen auch Sie bei uns herzlich willkommen!

Senden an: Albert Bachmann
Hotel National, 7270 Davos Platz
Telefon 081 413 60 46

104501/4870

Park Hotel Beausite

Wengen • Jungfrau

Die Ferienoase über Wengen an wunderbarer, ruhiger Aussichtslage und doch nur 5 Minuten vom Dorfzentrum, direkt neben der Talstation der Männlichen-Luftseilbahn.

Für unser 4-Sterne-Hotel mit Hallenbad, Solarium und Sauna suchen wir ab sofort oder nach Übereinkunft:

Commis de cuisine Chef de partie/Tournant

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte an:

Herrn Erich Leaman
Park Hotel Beausite, CH-3823 Wengen
Telefon 033 856 51 61, Fax 033 855 30 10

104452/37605

Hatten Sie schon mal
einen Job mit Aussicht
aufs Weisshorn?



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

Nach 2½ Jahren im wunderschönen Arosa ruft mich die Weiterbildung ins Unterland.

Aus diesem Grunde suche ich per Anfang September oder nach Vereinbarung eine/n qualifizierte/n Nachfolger/in als

Chef de réception (Schweizer/in)

Sind Sie eine fröhliche Persönlichkeit, sind sprachgewand D/E/F(!) und haben bereits Führungserfahrung? Beherrschen Sie das Front-office-System «Fidelio»? Es erwartet Sie ein junges Team in einem aussergewöhnlichen Betriebsklima, ein breites Freizeitangebot und ein Hofnarr, der Sie ständig zu noch besserer Qualität anspricht.

Interessiert an einer attraktiven Jahresstelle? Dann schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an mich, Ursula Winterhalder, an untenstehende Adresse.

Auf 1. September oder nach Vereinbarung suchen wir in Jahresstelle eine/n

2. Chef de réception

Haben Sie einige Jahre Erfahrung an der Réception und kennen das Front-office-System «Fidelio»? Verfügen über gute D/E/F(!)-Kenntnisse? Das Kulm-Team freut sich auf eine aufgestellte, dynamische Persönlichkeit, welche bereit und in der Lage ist, selber zum guten Betriebsklima beizutragen. Möchten Sie als zukünftige/r Kulmianer/in auch von unserem sportlichen Freizeitangebot profitieren?

Dann sollten wir, Direktor Christoph Ziegler und Sie, uns kennenlernen.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto schicken Sie bitte an untenstehende Adresse.



KULM
☆☆☆☆
Arosa Kulm Hotel
CH-7050 Arosa
Telefon 081 378 88 88 • Telefax 081 378 88 89
Member of
swiss golf Hotels

Hofas...



finden Sie mit einem
Inserat im Stellen-
anzeiger der hotel +
tourismus revue!
Tel. 031 370 42 22



HOTEL INTER-CONTINENTAL ZURICH

Professionalität und Herzlichkeit – der Grund, dass sich jeder Gast bei uns wohl fühlt.

Wir sind eines der grössten Konferenz- und Fitness-hotels der Schweiz und suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

Front-office-Assistant-Manager

und einen

Empfangsmitarbeiter

für die Begriffe wie gastorientiert, qualitätsbewusst und dynamisch mehr als leere Worte sind. Verfügen Sie über gute mündliche Kenntnisse der deutschen, englischen und französischen Sprache, haben Erfahrung an der Réception und mit Fidelio. Freuen Sie sich am Umgang mit internationalen Gästen, dann schicken Sie uns Ihre Unterlagen.

Wir bieten Ihnen einen Arbeitsplatz mit moderner Infrastruktur und allen Vorteilen einer internationalen Hotelkette.

Hotel INTER-CONTINENTAL, Herr S. Gervasi oder Frau K. Blindenbacher, Badenerstrasse 420, 8040 Zürich
Telefon 01 404 43 15/16

104453/40819



LINDT & SPRÜNGLI

Lindt & Sprüngli ist eine international tätige Unternehmensgruppe der Schokolade-Branche. Unsere hochwertigen Produkte geniessen einen ausgezeichneten Ruf und hohe Bekanntheit.

EMPFANG/TELEFON

SMILE TO THE WORLD AND THE WORLD SMILES TO YOU!

Sei es im persönlichen oder telefonischen Kontakt – als erste Ansprechpartnerin präsentieren Sie unsere erfolgreiche Firmengruppe gegenüber Kunden, Besuchern, Partnern sowie auch unserer Belegschaft. Eine lebendige und abwechslungsreiche Aufgabe, welche Sie dank Ihrer positiven und gewinnenden Ausstrahlung, Ihrer fröhlichen und kooperativen Wesensart sowie Ihren angenehmen Umgangsformen ausgezeichnet wahrnehmen.

Aus eigener Berufserfahrung wissen Sie, dass ein internationales Umfeld hohe Ansprüche an Ihre Kommunikationsfähigkeiten und Ihre Dienstleistungsbereitschaft stellt. Idealerweise verfügen Sie über eine Ausbildung im Bereich Empfang/Telefon und sind bestens vertraut im Umgang mit modernen Kommunikationssystemen. Gute PC-Kenntnisse (MS Office) sind für die Erledigung der administrativen Aufgaben notwendig. Nebst Deutsch sprechen Sie sehr gut Englisch und Italienisch. Jede weitere Fremdsprache hilft auch im Kontakt mit unserem Personal in der Produktion.

Sie finden bei uns eine vielseitige und interessante Aufgabe in einem lebhaften Umfeld, wo Sie Ihre fachlichen und menschlichen Qualitäten einbringen können. Vielfältige Kontakte, ein kollegiales Team und natürlich feine Schokoladen in allen Variationen. Interessiert?

Frau Doris von Däniken, Telefon 01 716 25 67, steht Ihnen für erste Vorabklärungen gerne zur Verfügung und freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

CHOCOLADE-FABRIKEN LINDT & SPRÜNGLI (SCHWEIZ) AG
PERSONALABTEILUNG SEESTRASSE 204 8802 KILCHBERG

104407/282510

ALPINA –The Powerhouse

Sport & Fun rund um die Uhr
Dancing Tic Tac, Corner, Cinema
Steivetta Bar, Grill-Room
Hallenbad, Sauna, Solarium

Ihre Zeit ist gekommen!

Die Zeit nämlich, wo Sie Ihrer Karriere einen neuen Kick verpassen wollen.

Wir, ein junges, erfolgshungriges und aufgestelltes Team, suchen auf die kommende Wintersaison mit Eintritt auf den 1. 12. 1998 oder nach Vereinbarung unseren

Küchenchef

Unser Betrieb ist lebhaft und stellt Anforderungen wie: Qualitätsbewusstsein und Ideenreichtum, Teamgeist und Durchsetzungsvermögen, Belastbarkeit und Flexibilität, Einsatzbereitschaft und Humor!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:

Frau Doris Wichser, Direktionsassistentin
7078 Lenzersheide • Telefon 081 384 11 34
Telefax 081 384 22 34



Hotel Alpina Kurhaus

104491/19569



Für unser topmodernes ***-Business-Hotel Herisau in Herisau suchen wir zur Ergänzung unseres jungen, motivierten Teams per Ende Juli 1998 oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter/innen.

Jüngere, flexible

Chefs de partie

Tüchtige, gepflegte und speditiv arbeitende
Servicefachangestellte

Schnell, sauber und speditiv arbeitender
Officemitarbeiter

Ausgebildete
Hofa

die gerne die Verantwortung für unsere 33 modern eingerichteten Zimmer übernehmen würde.

Wir bieten:

- Top-Infrastruktur
- eine verantwortungsvolle Aufgabe
- 13. Monatslohn (100% ab 1. Tag).

Sind Sie interessiert, so senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto, oder rufen Sie uns an:

Hotel Herisau
Adrian Zumofen
Bahnhofstrasse 14, 9100 Herisau
Telefon 071 354 83 83

104519/163724

Unser Landgasthof ist in der Region Zofingen/Langenthal bekannt als Gourmetlokal. In unserem «Beizli» treffen sich jung und alt am Stammtisch.

Unser langjähriger Mitarbeiter verlässt uns, um sich beruflich zu verändern.

Wir suchen per 25. Juli 1998

Chef/in de partie – Sous-chef

der/die in unserem Familienbetrieb (14 Gault-Millau-Punkte) mithilft, unsere Gäste zu verwöhnen.

Wir erwarten:

- Kenntnisse einer neuzeitlichen Küche
- 3-4 Jahre praktische Erfahrung
- guter Organisator
- belastbarer, ehrlicher Mitarbeiter.

Wir bieten:

- 5-Tage-Woche, 2x pro Monat sonntags frei
- 4 Wochen Ferien
- leistungsgerechtes Salär
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- geregelte Arbeitszeit
- auf Wunsch Kost und Logis.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Marlies und Toni Kohler
4853 Riken bei Murgenthal
Telefon 062 926 14 21
Fax 062 926 43 67

104409/225096



christiania hotels

3930 ZERMATT

Sporthotel***

Für die Sommersaison 1998 suchen wir noch folgenden qualifizierten Mitarbeiter:

Chef de partie

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto. Senden Sie Ihre Unterlagen an die untenstehende Adresse.

Christiania Hotels
Dir., Fam. K. Franzen
CH-3920 Zermatt
Telefon 027 967 19 07



104376/36846

Restaurant «zur alten Kanzlei»
Dorfstrasse 13
8606 Greifensee
Telefon 01 940 58 87

Für unseren schönen Landgasthof suchen wir zur Verstärkung nach Übereinkunft

Sous-chef/Entremetier

Haben Sie Freude, in einem lebhaften Familienbetrieb zu arbeiten?
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. (Zimmer im Hause möglich.)
Hermann und Helene Jochum.

100042/130044

GRAND HOTEL REGINA

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

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 Receptions- 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



TOP International

104184/269832

Adelboden

HOTEL KRONE AARBERG

Wir suchen

Sous-chef

und

Commis

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

sowie

Servicefachangestellte/n

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

und

Servicepraktikant/in

Haben Sie Lust, in einem abwechslungsreichen Job und einem jungen Team mitzuwirken?
Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an!
(Ausländer nur mit C-Bewilligung)

Hotel Krone Aarberg
R. und S. Egger
3270 Aarberg
Telefon 032 931 99 66

104545/108



BAD RAGAZ

hotel sandi

Allegra – so heisst unser neues Restaurant

Giardino – so heissen unsere neuen Banketträume

Sandi – so heisst unser neu umgebautes Hotel und die seit 1943 darin wirkende Unternehmer-Familie.

Neu ist auch unsere Küche; von Kopf bis Fuss neu gebaut und mit modernster Küchentechnik ausgerüstet – hier macht die Arbeit richtig Spass!

Und Sie? Sind Sie gerne Koch? Sind Sie aufgeschlossen für Neues? Sind Sie flexibel und belastbar? Sind Sie qualitätsbewusst? Gönnen Sie dem Gast nur das Beste? Suchen Sie Verantwortung?

Wenn ja – dann sind Sie unsere Frau/unsere Mann ab 1. August 1998 oder nach Übereinkunft als

Chef de partie
flexibel einsetzbar

Koch
einsatzbereit auf allen Posten

Jungkoch
bereit, Neues dazuzulernen

Jungkoch als Tournant/e

Hilfskoch
der nach Höherem strebt (keine Saisonbewilligung A möglich!)

Interessiert? Wenn ja, dann ab die Post mit den Bewerbungsunterlagen an Claudio Sandi, Hotel Sandi, 7310 Bad Ragaz.
Telefon 081 302 17 56
Fax 081 302 23 93

89975/2739

Adecco

HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

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

Waaghausgasse 5, 3000 Bern 7
031/310 10 10

Pilatusstrasse 3a, 6002 Luzern
041/210 02 60

Oberer Graben 5/Neugasse 26, 9004 St. Gallen
071/228 33 43

Lohweg 6, 4010 Basel
061/281 86 88

Rue de la Louve 1, 1003 Lausanne
021/343 40 00

Bd. Jaques-Dalcroze 7, 1204 Genève
022/718 44 77

RESTAURANTLEITER w/m

Inmitten des Geschehens behalten Sie immer die Kontrolle, verlieren auch beim grössten Gäste Sturm das Ziel und die Mitarbeiter nicht aus den Augen. Sie schätzen ausserdem eine echte Herausforderung. Für ein Cateringunternehmen auf dem Platz Zürich suchen wir die Führungsperson vor Ort, die motiviert, anleitet und aus jedem Event ein tolles Ereignis machen kann. Rufen Sie mich sofort an.
Zürich, Herr Valeri, 01/297 79 79

WEINBERATER 80%

(TAGESDIENST)

Vom Kellner zum Kellermeister... Eine Kellnerlehre oder einige Jahre Erfahrung in der Restauration sowie sehr gute Weinkenntnisse sind die besten Voraussetzungen, eine tolle Herausforderung in einer etablierten Weinhandelsfirma anzunehmen. Sie beraten, verkaufen und legen überall mit Hand an. Ich freue mich schon heute, von Ihnen zu hören.
Zürich, Frau Bachmann, 01/297 79 79

FISCHVERKÄUFER

(TAGESDIENST)

Vom Koch zum Fischer... Nein, fangen müssen Sie die Meeresdelikatessen nicht. Gefragt ist jedoch Ihr Wissen als gelernter Koch, vor allem was Zubereitung, Belegen und Lagerung betrifft. In einer der schönsten und grössten Delikatessenabteilungen in der Stadt Zürich können Sie der neue Liebling der Hausfrauen und Hobbyköche werden.
Zürich, Frau Bachmann, 01/297 79 79

SOUS CHEF PRODUKTION

(TAGESDIENST)

Bei diesem innovativen professionellen Caterer in Zürich Nord haben Sie die Möglichkeit, Ihre Kochausbildung optimal einzusetzen. Sie überwachen die Produktion, übernehmen die Qualitätskontrollen und sind massgeblich an der Ablaufplanung beteiligt. Ihre aktive Mitarbeit in der Küche ist ebenso gefragt wie Ihre motivierende Persönlichkeit. Sie verfügen über einen Führerschein und suchen eine aussergewöhnliche Stelle. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Wick, 01/297 79 79

PERSONALASSISTENTIN

Suchen Sie den Einstieg ins Personalwesen? Sind Sie diskret, arbeiten Sie exakt, verfügen Sie über gute PC-Erfahrung und Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch? Wenn Sie eine kaufmännische Ausbildung oder eine Hotelfachschule abgeschlossen haben und sofort frei sind, dann rufen Sie noch heute an. Ein wunderschönes Hotel am Zürichsee erwartet Sie mit lukrativen Arbeitsbedingungen.
Zürich, Frau Clavadetscher, 01/297 79 79

JUNGKoch und RECEPTIONISTIN

Für ein bekanntes Seminarhotel in der Stadt Bern suchen wir folgende begeisterungsfähige, dynamische Team-Players: einen Jungkoch mit dem Willen, Spitzenleistungen zu erbringen und eine Receptionistin mit Charme und Ausstrahlung. Wenn Sie an einer herausfordernden Position mit interessanten Anstellungsbedingungen interessiert sind, rufen Sie sofort an.
Bern, Herr Schenk, 031/310 10 10

Klick Dich ein

http://www.htr.ch



Möchten Sie bei der Arbeit immer an Ferien denken?

Der Tourismus ist der wichtigste Wirtschaftsfaktor Graubündens. Graubünden Ferien (vormals Verkehrsverein Graubünden) ist als touristische Dachorganisation in der Ferienbranche der Schweiz zuständig für die Förderung eines nachhaltigen Tourismus.

Für die Neu-Ausrichtung unseres Marketings suchen wir per 1. September 1998 oder nach Vereinbarung eine(n)

Sales Manager(in)

für die Bindung bestehender Schlüsselkunden und die aktive Akquisition neuer Kunden innerhalb der Vermittlermärkte.

Sie gestalten die zukünftige Marketing-Strategie von Graubünden Ferien aktiv mit und legen dabei insbesondere die zu bearbeitenden Märkte und Verkaufsstrategien fest. Zu Ihren konkreten Aktivitäten werden die Teilnahme an Schweiz Tourismus-Verkaufsfestivals und der Besuch von Fachmessen gehören. Eine optimale Zusammenarbeit mit dem neu entstehenden Call Center Graubünden und unseren Partnern wird wesentlich zu Ihrem Erfolg beitragen.

Für diese vielseitige Stelle mit vielen direkten Kontakten zur Bündner Tourismuswirtschaft, suchen wir eine(n) kontaktfreudige(n), teamfähige(n) und präsentationsstarke(n) Bewerber(in) mit höherer Fachausbildung, Verkaufserfahrung und gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch sind Voraussetzung (Italienisch erwünscht).

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:

Graubünden Ferien, Olivier Federspiel, Alexanderstrasse 24, 7001 Chur.

Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Tel. 081 254 24 54, e-mail: ofederspiel@graubunden.ch



Die Ferienbranche der Schweiz.



ARABELLA HOTEL NEUES SCHLOSS ZÜRICH *****

Sicher erkennen Sie unser 1998 neu renoviertes Erstklass-Hotel im Herzen von Zürich und das mehrfach ausgezeichnete französische Gourmetrestaurant «Le Jardin» auch unter neuem Logo wieder.

Da sich unser F&B-Manager nach seiner 31/2-jährigen Tätigkeit selbstständig machen will, suchen wir per **Mitte September 1998** oder nach **Übereinkunft** einen initiativen, verantwortungsbewussten und freundlichen

Direktionsassistenten F&B

Für diese interessante und abwechslungsreiche Position benötigen Sie neben fundierten Fachkenntnissen (insbesondere Wein), ein Flair für Sprachen (D/F/E in Wort und Schrift) sowie gute Erfahrungen in der EDV (Word, Excel, Micros). Absolventen einer Handels- oder Hotelfachschule werden bevorzugt.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige schriftliche Bewerbung mit Foto. Für Auskünfte stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Alice und Shasta P. Aardema, Direktion
ArabellaSheraton Neues Schloss
Stockerstrasse 17
8022 Zürich
Telefon 01 286 94 00/Fax 01 286 94 45

104518/40797



Grandhotel Giessbach

****-Grandhotel, im Berner Oberland, Nähe Interlaken
70 Zimmer – 2 Restaurants – Hotelbar – Seeterrassen,
Bankette bis 350 Personen – Seminare und Tagungen

Wir suchen

SOFORT – SOFORT – SOFORT

für die laufende Sommersaison bis Ende Oktober

→ 2 COMMIS DE CUISINE (M/W) ✓
&
→ 1 CHEF DE RANG (M/W) ✓

Kontaktieren Sie Herrn Fritz Kreis oder Frau Heike Stock
Grandhotel Giessbach, 3855 Brienz
Telefon 033 952 25 25, Fax 033 952 25 30

104486/578

Romantik-Hotelrestaurant

Chesa Grischuna

7250 Klosters

Für unser originelles Bündner Kleinhotel mit A-la-carte-Restaurant, marktorientierter Küche und internationalen Gästen suchen wir in Jahresstellung mit Eintritt nach Vereinbarung unseren neuen

Küchenchef (CH bevorzugt)

- mit Erfahrung in einem hektischen Saisonbetrieb
- voller guter Ideen, eine anspruchsvolle Frischprodukte-Küche zu führen
- mit Organisationstalent und Kalkulationssicherheit (freie Hand beim Einkauf sowie bei der Menügestaltung)
- bereit, eine Brigade von 8–12 Mitarbeitern inkl. Kochlehrling zu führen, zu motivieren und qualitätsbewusst zu schulen.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto und handgeschriebener Bewerbung! Gerne erteilen wir Ihnen auch am Telefon nähere Auskunft (081 422 22 22).

Romantik-Hotel Chesa Grischuna

Barbara Rios-Guler und Marianne Hunziker, 7250 Klosters

104403/1743

swissôtel BASEL

Nach langjähriger Treue hat uns unser Sous-chef verlassen, um sich beruflich weiterzubilden. Unser Küchenchef braucht nun einen Nachfolger, der so einige Zutaten in seinem Kochtopf mitbringt.

Man nehme: 1 Portion Durchsetzungsvermögen
1 EL Erfahrung in führender Position
1 Tasse Qualitäts- und Kostenbewusstsein und eine Prise Know-how der Administration
durch Einrühren in eine junge, internationale Brigade erhält man den kreativen

Sous-chef

Wollen Sie sich für die anspruchsvolle Dauerstelle, in unserem Messe- und Kongresshotel mit vielseitigen Anlässen wie Cocktails, Caterings und Bankette bis zu 2 500 Personen qualifizieren? Dann bitten wir um Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Wir bieten Ihnen einen interessanten Arbeitsplatz in einem modernen und fortschrittlichen Betrieb, 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

104486/3387



Für unseren lebhaften Seminarhotelbetrieb, im Herzen des Emmentals, suchen wir zur Ergänzung des Teams eine

Réceptionistin

mit Berufserfahrung und Sprachkenntnissen in D/F und wenn möglich E. Computerkenntnisse sind nicht erforderlich.

Sie sind verantwortlich für einen zuvorkommenden Empfang unserer Gäste. Sie erledigen Telefondienst sowie allgemeine Réceptionsarbeiten, sind freundlich und speeditiv und Sie haben Teamgeist. Bei Bedarf helfen Sie auch im Mittags- und Abendservice mit.

Wir bieten Ihnen Anstellungsbedingungen laut L-GAV, Zimmer oder Wohnung im Haus. In der Regel jedes zweite Wochenende frei.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Möchten Sie mehr über diese Stelle wissen? Dann senden Sie noch heute Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns an.

Hotel Appenberg
Frau Marlis Mosimann
3532 Zäwil, Telefon 031 791 27 21.
104415/39038

Restaurant Luna

CH-3812 Wilderwil b. Interlaken
sucht per sofort oder nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle in vielseitigen, gut eingerichteten A-la-carte-Restaurationsbetrieb

Serviertochter/Kellner

Gerne erwarten wir Ihre Offerte oder Ihren Telefonanruf:
Tel. 033 822 84 14, Fax 033 822 84 94
(Tel. von 10.00 bis 14.00 und ab 18.00 Uhr)
Hrn. od. Frau Amacher verlangen.
104527/39038



Wir suchen per 1. August oder nach Vereinbarung eine/n junge/n, aufgestellte/n

Koch/Köchin

mit neuen Ideen für unser Restaurant. Interesse? Dann melden Sie sich bitte bei Herrn Mauro Ponte, Gerbergasse 14 in 4800 Zolingen, ☎ 062 751 79 67.
Bis bald!

0104461/191566



Hanno Hämmerle, Zürichstrasse 25
8185 Winkel/Rüti
Telefon 01 860 15 00

Wir sind ein in Flughafennähe gelegenes Restaurant, mit 15 Punkten Gault Millau dekoriert, haben Samstag und Sonntag geschlossen und pflegen die italienische Küche. Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung einen

Chef de partie

Unser Küchenchef Gianpiero Aimone nimmt Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf gerne entgegen.
0104466/342270



Für unser bekanntes Viersterne-Hotel mit Restaurants und Bar im Herzen der Stadt Zürich suchen wir per Juli oder nach Übereinkunft

Chef/Chefin de Réception

Neben mehreren Jahren Erfahrung in der Stadthotellerie, sollten Sie auch Führungsqualitäten und Teamfähigkeit, sowie auch Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch (mündlich und Korrespondenz) mitbringen. Verkaufsorientiertheit und GastgeberInnenpersönlichkeit setzen wir selbstverständlich voraus, und im Umgang mit Fidelio, Word und Excel sollten Sie geübt sein.

Wir bieten Ihnen eine interessante, selbstständige und vielseitige Tätigkeit in den Bereichen Gästebetreuung, MitarbeiterInnenführung, Ausbildung für Lehrtöchter 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 Beratung und Herausforderung.

Ihre Bewerbungsunterlagen inklusive Handschriftprobe senden Sie an
Theo Stettler, Hotel Krone Unterstrass,
Schaffhauserstrasse 1, 8006 Zürich



Hotel Krone Unterstrass

Schaffhauserstrasse 1, CH-8006 Zürich
Telefon 01 360 56 56, Fax 01 360 56 00

1010089/40814

Gategourmet

an SAirRelations Company

Gate Gourmet, (Internet-Homepage: www.gate-gourmet.com), eine Unternehmung der SAirGroup, besteht aus über 70 Catering-Betrieben und erwirtschaftet mit rund 15 000 Angestellten einen jährlichen Umsatz von CHF 1,6 Milliarden.

Unser Betrieb in Buenos Aires, Argentinien, führt eine Kochschule, die als einzige Schule in Argentinien eine offiziell anerkannte Kochlehre anbietet. Als Verstärkung unseres Teams und für die Leitung von Kochkursen suchen wir einen

Koch mit didaktischem Flair als Trainer

Wir bieten:

- abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit
- lokalen 2-Jahres-Vertrag
- Arbeit in einer international tätigen Firma mit Weiterbildungsmöglichkeiten
- der Stelle entsprechende Kompetenzen.

Wir erwarten:

- abgeschlossene Kochlehre
- durch stetige Weiterbildung vertieftes Fachwissen (z. B. Hotelfachschule)
- Erfahrung in ähnlicher Position
- Sprachkenntnisse in Spanisch und Englisch
- PC-Kenntnisse
- Freude am Umgang mit Menschen
- Idealalter 25 bis 30 Jahre.

Eintrittsdatum **per 1. Oktober 1998** oder nach Vereinbarung.

Sind Sie die kreative und weltoffene Persönlichkeit, die eine neue Herausforderung in einem internationalen und dynamischen Umfeld sucht? Falls ja, richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Gate Gourmet International AG

z. Hd. Stephan Sager
Human Resources – QVP
Postfach Swissair
CH-8058 Zürich-Flughafen

104438/954899

DAVOS

Hotel Rinaldi

Promenade 115, 7270 Davos Platz
Telefon 081 416 45 55, Fax 081 416 24 65

Für unser Hotel mit 85 Betten und einem Spezialitätenrestaurant suchen wir ab sofort oder nach Übereinkunft:

Jungkoch Saalkellner oder Saaltochter

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto.

104239/4658

Resort GRANDHOTELS Bad Ragaz

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

*****GRANDHOTEL QUELLENHOF

**Servicefachangestellte/Kellner
Etagenportier/Raumpfleger
Zimmermädchen Tournante
Jungkoch**

****GRANDHOTEL HOFRAGAZ

**Servicefachangestellte/Kellner
1. Lingère
Zimmermädchen
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).

104437/2658



Das etwas andere PALACE HOTEL bietet Ihnen:

- eine Arbeitsstelle in einem modernen, renovierten, aber auch traditionsreichen 4-Stern-Hotel mit 100 Betten
- eine vielfältige Restauration mit internationalen Gästen
- ein Wohnort in einem autofreien Ort auf 1650 Meter über Meer
- Zimmer oder Studio vorhanden
- eine JAHRESSTELLE ab sofort oder nach Vereinbarung.

Sie haben Interesse an einer Stelle als:

Réceptionistin

- Sie schätzen den Kontakt mit internationalen Gästen
- Sie haben bereits an einer Réception mit EDV gearbeitet
- Sie sind motiviert und engagiert, Neues anzupacken
- Sie schätzen die Arbeit in einem kleinen Team
- Sie sind möglichst bald verfügbar
- Sie sprechen Englisch und Französisch.

Serviceangestellte

- Sie haben Freude am Service in allen Sparten
- Fachkompetenz und Charme zeichnen Sie aus
- Sie sprechen Deutsch und auch Englisch
- Sie sind ab zirka Mitte August verfügbar

Ich freue mich auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Andreas Dietler, Direktor
HOTEL PALACE, 3825 MÜRREN
Telefon 033 855 24 24

Bistro-Café - marktfrisch auf den Tisch
Restorante Pappino - tipicamente italiano!
Inferno-Bar - wenn die Nacht zum Tage wird...
Ballon-Bar - Getränke gehen über Bord

104528/26634



Kochende Löwin gesucht!

Bald mit der Lehre fertig?

Damit unser Rudel wieder komplett ist, suchen wir per 1. August 1998 eine aufgestellte und gut ausgebildete Köchin. Weiterbildung, leistungsgerechte Entlohnung und eine frische bis klassische Speisekarte sind unser Angebot, um Dich zur Höchstleistung zu motivieren.

Auf Deinen Wunsch könnten wir auch ein cooles Zimmer zur Verfügung stellen.

Neugierig? Ernesto Abegg - unser Küchenlöwe - freut sich auf Deinen Anruf. Telefon 01 936 18 63.

104414/38649

Hatten Sie schon mal
einen Job mit Aussicht
aufs Weisshorn?



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

Für unsere Sommersaison ab 1. August bis
23. September 1998 suchen wir

Night-auditor mit Führerausweis

und ab sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

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

Unser junges Team freut sich auf eine selbständige, zuverlässige Persönlichkeit, die sowohl die Direktionssekretärin ablöst als auch unsere internationalen Gäste an der Réception betreut.

Interessiert? Dann bewerben Sie sich bei Ursula Winterhalder, Chef de réception, an untenstehende Adresse, oder rufen Sie einfach an. Dann haben Sie vielleicht schon bald gute Aussichten.

KULM

Arosa Kulm Hotel

CH-7050 Arosa

Telefon 081 375 88 88 • Telefax 081 375 88 89

Member of
swiss golf Hotels

FLORALPINA

6354 Vitznau am Vierwaldstättersee

Wo der Sonnenuntergang zum Schauspiel wird...

*** Ferien- und Seminarhotel

64 Zimmer - 6 Seminarräume - Restaurant
Panoramaterasse mit Grill - Festsäle
Bootsanlegestelle
privater Badestrand am Vierwaldstättersee

Zur Verstärkung des Réceptionsteams
suchen wir auf Anfang August oder
nach Vereinbarung in Jahresstelle

RéceptionsmitarbeiterIn

D, E, F - Fidelity
Excel, Winword

Senden Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an.
Pia Nussbaumer gibt Ihnen gerne weitere
Informationen: Telefon 041 397 13 86.

Restaurant
Zunftaus zu Webern
Gerechtigkeitsgasse 68
3011 Bern



Gute Aussichten in der Berner Altstadt

Unser traditionsreiches Restaurant mitten in der Berner Altstadt sucht per 1. September 1998 eine/n engagierte/n, jüngere/n

Betriebsassistent/in.

Voraussetzungen für diese interessante 80 - 100% Stelle sind eine gastgewerbliche Grundausbildung, Berufs- und Führungserfahrung sowie mündliche Fremdsprachenkenntnisse.

Wir bieten eine vielseitige, lehrreiche Tätigkeit, geregelte Arbeitszeit (So/Mo geschlossen) und ein dem Verantwortungsbereich entsprechender Lohn mit Ergebnisbeteiligung.

Interessiert an den guten Aussichten? Frau Helene Hebeisen freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung oder beantwortet gerne allfällige Fragen Telefon 031 311 42 58.

SEILER HOTELS ZERMATT

Die Seiler Hotels Zermatt suchen auf Herbst 1998 eine

Direktionssekretärin

deutscher Muttersprache als direkte Mitarbeiterin des Generaldirektors und Direktors des Hotels Mont Cervin und des Direktors für Marketing/Sales.

Es handelt sich um eine verantwortungsvolle Position, die mehrjährige Erfahrung in einer gleichwertigen Funktion voraussetzt und sich an Bewerberinnen richtet, die über eine gute Allgemeinbildung verfügen, an selbständiges Arbeiten gewöhnt sind, die deutsche, französische und englische Sprache einwandfrei beherrschen.

Wir bieten unserer Mitarbeiterin eine vielseitige, interessante und lebhaftige Tätigkeit sowie ein den Anforderungen entsprechendes Gehalt mit allen sozialen Vorteilen eines modernen Unternehmens.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto an:

Seiler Hotels Zermatt AG
z. H. Herrn Wolfgang Pinkwart,
Generaldirektor
3920 Zermatt



97264/251461



Für unser farbenfrohes kleines Hotel.
California am Hechtplatz von Zürich brauchen wir Dich als flexible und motivierte

Allrounderin

(Hotelreception, Büroadministration, Ablösung Empfang Restaurant Papa Joe's)

Dein Profil: Kaufmännische Grundbildung, Receptionspraxis, PC-Anwenderin, Sprachen D/E in Wort und Schrift

Unser Angebot: ein junges aufgestelltes Team, ein motivierendes Umfeld, eine selbständige und vielseitige Aufgabe, interessante Arbeitszeiten, Fun and a lot of work. Ist der "American way of life" auch Dein Stil, dann melde Dich bitte bei:

Roger Stöckli, Hotel California,
am Hechtplatz, Schiffände 18,
8001 Zürich
Tel. (01) 262 40 50

Notre restaurant français recherche un(e)

Chef de Rang

ayant :

- une formation de serveur et quelques années d'expérience
- une excellente présentation
- une bonne connaissance des langues anglaise et française
- entre 20 et 30 ans
- un permis de travail valable

Nous vous proposons :

- une clientèle prestigieuse et fidèle
- un poste stable
- de bonnes conditions sociales

Si vous vous reconnaissez dans ce profil, veuillez nous envoyer sans attendre votre dossier de candidature complet sous chiffre n° 104327 à hôtel revue, case postale, 3001 Berne.



104327/13005

Die Stellenmarkt-übersicht

HOTEL Flüela DAVOS

Davos – der weltbekannte Kurort mit seinen unzähligen Sportmöglichkeiten – bietet auch unseren Mitarbeitern einen interessanten und abwechslungsreichen Winter. Die Weltstadt in den Bergen verfügt zudem über beste Ausbildungsmöglichkeiten und zahlreiche Attraktionen zur Gestaltung Ihrer Freizeit.

Wir im «Flüela» pflegen die Tradition eines persönlich geführten 5-Stern-Hotels mit viel Ambiente, ungezwungenem Arbeitsklima sowie zeitgemässer Arbeitszeit und Entlohnung.

Für die kommende Wintersaison, Eintritt per Ende November 1998, sind noch folgende Stellen zu besetzen:

Réceptionist (w, m)

Fidelio-Erfahrung von Vorteil

Chef de partie Commis de cuisine

Servicefachangestellte (w)

(für A-la-carte-Service im «Stübli» (im Gault Millau 1997 mit 14 Punkten ausgezeichnet)

Chef de service Servicefachangestellte/r

in der «Zur Flüela Post»
als Chef de rang/Demi-chef de rang

Commis de rang

Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an:

Romy Frangi, Direktionsassistentin

****Hotel Flüela • CH-7260 Davos Dorf
Telefon ++(0)81 410 1717 • Fax ++(0)81 410 1718
Internet: <http://www.top-ch.ch/hotel/fluela.htm>



104443/9858



Für unser komfortables 4-Sterne-Ferien- und Seminarhotel mit 104 Betten im autofreien Sommer- und Winterferienort Stoos, oberhalb Brunnen über dem Vierwaldstättersee gelegen, suchen wir eine/n

Chef de réception (w/m)

Jahres- oder Saisonstelle
(längerfristig, auch möglich mit A-Bewilligung)

Wenn der Kontakt mit dem Gast für Sie das Wichtigste an Ihrem Beruf ist und Sie gerne eine internationale Kundschaft mit viel Charme und Kompetenz betreuen möchten, dann erwarten Sie bei uns eine breit gefächerte Aufgabe mit einem hohen Mass an Eigenverantwortung und Selbstständigkeit. Es besteht die Aufstiegsmöglichkeit zum/zur Direktionsassistent/in. Vorausgesetzt sind Sprachgewandtheit und Flexibilität sowie EDV-Kenntnisse, vorzugsweise Fidelio.

Setzen Sie Ihr Talent für Organisation, Administration und Verkauf zum Wohl unserer Ferien-, Seminar- und Kurgäste ein!

Gerne informieren wir Sie in einem persönlichen Gespräch näher über unseren Betrieb und freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.



Sporthotel Stoos, 6433 Stoos
Marc-André und Carola Peter, Direktion
Telefon 041 810 45 15, Fax 041 811 70 93



HOTEL AMBASSADOR GARNI

CH-4500 Solothurn
Niklaus-Konrad-Strasse 21

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir

GAFa oder HOFA

Einsatzbereiche: Etage, Service, Réception,
Eintritt nach Übereinkunft.

Bitte senden Sie Ihre Offerte an Mariann Sahli – oder rufen Sie mich an.

Hotel Ambassador, Garni
Niklaus-Konrad-Strasse 21
4500 Solothurn
Telefon 0041 32 621 61 81
Fax 0041 32 622 59 91

104536/9842

KURSAAL BERN HOTEL ALLEGRO BERN

RESERVATIONS- LEITERIN

NIGHT MANAGER



Am 1. Oktober 1998

feiern wir die
Première des
neuen 4* Hotels Allegro
mit 163 Zimmern, Restau-
rants, Bars und moder-
nem Kongresszentrum.
Unser Ensemble freut
sich mit Ihnen die Eröff-
nung des neuesten Busi-
ness-Hotels der Schweiz
in Angriff nehmen zu
dürfen.

Ab Mitte September
warten folgende Rollen
auf die ideale Besetzung:

WORLD
HOTELS

Interessiert?

Dann senden

Sie Ihre

Unterlagen an:

Matteo Martinelli,

Personalchef

HOTEL ALLEGRO BERN

KORNHAUSSTRASSE 3

CH-3000 BERN 25

TELEFON 031 333 10 10

TELEFAX 031 333 10 11

ALL IN ONE - KURSAAL BERN

HOTEL KREUZ *** CH-3775 LENK



Mit unseren 140 Betten, 3 Restaurants, Bar, Seminar-
räumlichkeiten, Hallenbad, Sauna
suchen wir nach Übereinkunft in Jahresstelle

Réceptionist/in

Freundliche, belastbare Persönlichkeit, sprachgewandt
D/F/E, kaufmännische Ausbildung, Fidelio-/Windows-
Erfahrung.

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungs-
reiche Aufgabe zu fortschrittlichen Arbeitsbedingungen.

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns.

Hotel Kreuz, Lenk
Familie Ruth und Peter Ischi
3775 Lenk
Telefon 033 733 13 87

104492/19313

Trend

Hotel

Eichwatt

ZÜRICH

**Strahlen – Lachen – Freude ausdrücken –
Umsorgen – Ihr Herz einbringen ...**

...sind die unabdingbaren Eigenschaften
unserer Mitarbeiter.

Wir können nach Vereinbarung folgende vielseitige
aber auch anspruchsvolle Herausforderungen
anbieten.

Sous-chef:

Ablöse Küchenchef und Chef Carveryküche

Chef de partie Front cooking

(2. Sous-chef)

Chef de rang

als Restaurantleitungsassistent/in

Sendet uns Eure Unterlagen oder ruft uns an!

Trend Hotel, CH-8105 Regensdorf-Zürich
Roger Gloor, Tel. 01 870 00 40

104550/20000

Wir suchen für unser gepflegtes Unternehmen der ge-
hobenen Mittelklasse aufgestellte, gewissenhafte,
problemlose Mitarbeiter/innen, welche Wert auf eine
Dauerstelle legen als

Servicefachangestellte

Wir zahlen Leistungs-Spitzenlöhne!

Wenn Sie in unserem kameradschaftlichen Team mit-
arbeiten möchten, erwarten wir Ihre Offerte mit Zeug-
nissen und Foto.

Hotel-Speiserestaurant Hallwyl AG

5707 Seengen am Hallwilersee
Nähe Wasserschloss
Telefon 062 777 11 14

104462/19258

Grand Hôtel genevois, maillon d'une chaîne
internationale cherche un(e)

ASSISTANT(E) GOUVERNANTE

Ce poste est destiné à une personne âgée entre
25-35ans, possédant une formation d'assistant(e)
d'hôtel et quelques années d'expérience.

Nous demandons le sens de l'organisation, un ca-
ractère flexible et agréable, ainsi que de bonnes
connaissances de la langue anglaise.

Les candidat(e)s de nationalité suisse ou titulaire
d'un permis valable, sont prié(s) d'adresser leur
candidature au chiffre 104368 à *hôtel revue*, case
postale, 3001 Berne.

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

Wir suchen per sofort oder nach
Vereinbarung ausgewiesene

Hotelfachassistentinnen Hotelfachassistenten

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

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

Teilzeitanstellung möglich

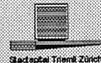
Fühlen Sie sich angesprochen?

Frau Monica Roth,
Leiterin Etageservice,
Tel. 01 / 496 11 11

(intern 81584) gibt Ihnen gerne
weitere Informationen.
Schriftliche Bewerbungen richten
Sie an:

Frau Monica Roth
Leiterin Etageservice
Stadtspital Triemli
8035 Zürich

0 104061/344940



ZÜRICH Marriott HOTEL

*When you're comfortable you can
do anything*

Möchten Sie unter diesem Motto als

Bankett Supervisor

unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnen?

Als Stellvertreterin des Bankettoberkellners sind Sie
verantwortlich für einen reibungslosen Bankett-
service, die Betreuung unserer Kongressgäste sowie
die Einrichtung der Seminar- und Banketträume.
Berufserfahrung, Organisationsstalent sowie sehr gute
Deutsch- und Englischkenntnisse sind für diese
Position unerlässlich.

Als

Credit Supervisor/ Debitorenmitarbeiter/In

sind Sie verantwortlich für die Debitorenbuchhaltung
inklusive Mahnwesen sowie Monatsabschlussarbeiten
und Überprüfen der Kreditwürdigkeit unserer
Kunden.

Wenn Sie über eine kaufmännische oder gleichwertige
Grundausbildung verfügen sowie bereits erste
Berufserfahrung gesammelt haben, entsprechen Sie
unserem Anforderungsprofil.

Frau Regula Müller Stutz, Director of Human
Resources, oder Marietta Lombri, Personnel
Manager, erwarten mit Interesse Ihre schriftliche
Bewerbung oder beantworten Ihre ersten Fragen
auch gern telefonisch.

Ausländische BewerberInnen mit B- oder
C-Bewilligung berücksichtigen wir gerne.

Neumühlequai 42 • 8035 Zürich
Tel.: 01/360 74 21 (Personalabteilung)

Ramada Hotels

RENAISSANCE
HOTELS

COURTYARD
HOTELS

Telefax
031
372 23 95
«hotel+tourismus
revue»

BELVEDERE

HOTEL BELVEDERE LOCARNO

Wir stellen uns vor:

Belvedere Locarno, ein wunderschönes 4-Sterne-Hotel, welches nächstes Jahr das 10-jährige Bestehen feiert. Eine unserer langjährigen Réceptionistinnen hat eine Kaderstelle im Betrieb übernommen.

Deshalb suchen wir sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle eine

Réceptionistin

in ein junges, kompetentes, aufgestelltes Team.

Arbeiten Sie gerne selbständig, verfügen über eine solide kaufmännische Ausbildung, sind sprachgewandt (D/I/F/E) und haben Erfahrung mit Winword-Excel und eventuell Fidello, dann möchten wir Sie kennenlernen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und zeigen Ihnen gerne all das, was man im Inserat nicht beschreiben kann!

Hotel Belvedere
Peter C. und Ursli Taylor Direktion
6600 Locarno, Telefon 091 751 03 63



104524/21008

Kurhaus Oberwald St. Gallen

Unsere Hausw. Betriebsleiterin sucht Ihre praktische Unterstützung! Möchten Sie vermehrte Verantwortung im Bereich Reinigung?

Das Kurhaus mit 110 Gästen liegt am östlichen Stadtrand.

Zur Unterstützung und Stellvertretung der Hausw. Betriebsleiterin suchen wir auf 1. Oktober 1998 oder nach Vereinbarung eine

Hotelfachassistentin (100%)

(Hofa, HBA oder gleichwertige Ausbildung)

Ihre praktischen Fähigkeiten, Ihre Erfahrungen im Bereich Reinigung eines Grossbetriebes und Ihre Freude an der praktischen Mithilfe im Reinigungsdienst schätzen wir. Sie leiten Mitarbeiterinnen, überwachen und koordinieren Arbeitseinsätze des Hausdienstes.

Wir bieten eine vielseitige Tätigkeit in einem motivierten Team sowie die Möglichkeit der Weiterbildung zur HBL FA.

Möchten Sie mehr wissen? Rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Kurhaus Oberwald, Sr. Samuelle Käppeli, Rorschacherstrasse 311, 9016 St. Gallen, Telefon 071 282 82 06.

104444/207918



HOTEL ASTOR ZÜRICH

★★★

Gesucht per 1. August 1998 oder nach Vereinbarung

Réceptionistin

So stellen wir uns unsere neue Mitarbeiterin vor: Sie sollten viel Freude im Umgang mit internationalen Gästen und Hotelbetriebsführung haben. Viel Eigeninitiative, Einfühlungsvermögen, flexibel und auch in hektischen Momenten den Kopf bewahren. Sprachen E/F/I oder Spanisch. PC-Erfahrung.

Wir bieten:

- interessante, abwechslungsreiche und anspruchsvolle Aufgaben
- Selbstständigkeit und Verantwortung
- sehr gute Anstellungsbedingungen.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen.

Direktion Hotel Astor
Weinbergstrasse 44
8006 Zürich

104454/29845

Weinbergstrasse 44
CH - 8006 Zürich
Telefon 01-251 35 60
Fax 01-251 49 15

Nach mehrjähriger Tätigkeit bei uns und absolvierter Zusatzausbildung möchte sich der jetzige Stelleninhaber im Ausland weiterentwickeln. Für seine Nachfolge suchen wir per 1. August oder 1. September 1998 einen

Koch (Chef de partie)

für einen kleinen Personalrestaurationsbetrieb Nähe Zürich-Paradeplatz.

Wir stellen uns einen fachlich versierten Berufsmann vor, der im Zweierteam nebst dem Kochen auch Bestellungen, Kalkulationen sowie Sonderanlässe durchführen und Verantwortung übernehmen möchte. PC-Kenntnisse sind von Vorteil.

Arbeitszeit: Mo. bis Fr. 6.00-15.20 Uhr

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und erteilen gerne weitere Auskünfte.

CULINARIUM AG, Basil Wyrtsch, Personalchef
Baslerstrasse 71, 8048 Zürich, Telefon 01 236 76 17

Culinarium
Restaurants & Catering

0 10484/10550

SPLÜGENSCHLOSS

Christoph und Ingrid Suters Hotel

Das kleine Stadt-Palais in Zürich

Splügenstrasse 2/Genferstrasse, CH-8002 Zürich/Schweizland
Telefon +41 1 289 99 99, Fax +41 1 289 99 99 e-mail: hotel@splugenschloss.ch

Für unser junges Team suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

eine/n Réceptionisten/-in

im abwechslungsreichen Schichtdienst, sowie

eine/n Reservierungsmitarbeiter/in

mit geregelter Arbeitszeit,

mit Berufserfahrung in ****- oder *****-Häusern und Sprachkenntnissen in E, F, I in Wort und Schrift.

Bewerber/innen, welche an einer Dauerstelle interessiert sind, senden bitte ihre kompletten Unterlagen mit Foto an Frau Ingrid Jakob, Direktionssekretärin.

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



104469/41181

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 initiative 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

Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel
im Herzen von Bern.

Für unseren hektischen Stadtbetrieb suchen wir ab sofort in Jahresstelle eine selbständige

Réceptionistin

Sie bringen bereits Erfahrung als Hotelréceptionistin mit und sind an selbständiges Arbeiten gewöhnt.

Suchen Sie eine *schwungvolle, kreative und herzliche Herausforderung*, dann sind Sie genau die richtige Person zur Ergänzung unseres jungen Teams.

Wir freuen uns auf Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

★★★★



im Hotel Bern

SWISS INTERNATIONAL HOTELS

Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel 031-312 10 21
Fax 031-312 11 47

ALPINE CLASSICS HOTELS OF SWITZERLAND

0 10447/4693



HOTEL DREI KÖNIGE AM RHEIN

sucht für seine 2 Restaurants, 2 Bars, Roomservice sowie Bar/Clubabteilung per Anfang August oder nach Übereinkunft einen

Chef Pâtissier

welcher es versteht, mit seinen Dessertkreationen unsere anspruchsvolle Kundschaft zu verwöhnen. Gerne erwartet Frau A. Ryhiner Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

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"

104535/370

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

Betriebsassistentin fürs Hotel?

Wir bieten Ihnen eine interessante Arbeit in einem TOP renovierten ***-Hotel mitten in Altdorf, wo man 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

Ochsen Zug

Das Haus mit Ambiance und Komfort im Zentrum der historischen Stadt am Kolinplatz.

Haben Sie soeben Ihre Lehre abgeschlossen und möchten gerne etwas Neues sehen, dann sind Sie bei uns richtig, denn wir suchen zur Ergänzung unseres Teams per 1. August 1998 oder nach Vereinbarung

Jungköchin/Jungkoch

für unser A-la-carte-Restaurant mit Fischspezialitäten.

Mitarbeiterzimmer mit eigener Dusche/WC ist vorhanden.

Sind Sie an dieser Stelle interessiert? Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Matthias Hegglin
City-Hotel Ochsen, Kolinplatz 11, 6301 Zug
Telefon 041 729 32 32



Landgasthof Leuen Sous-chef Koch

Um den Erfolg unserer zufriedenen Gäste täglich zu sichern, suchen wir demzufolge einen erfahrenen Sous-chef und einen arbeitshungrigen Koch. Sie arbeiten gerne selbständig, haben tierisch Freude am Kochen und sind ein guter Geist im Team?? Dann schreiben oder telefonieren Sie uns.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Landgasthof Leuen, Birmsensdorferstr. 56
8142 Uitikon, Telefon 01 406 15 00

104177/70254

Ciné-Restaurant & Bar REX in Thun
Gesucht für sofort oder nach Übereinkunft freundliche, versierte, an selbständiges Arbeiten gewöhnte

Barmaid

zur Führung unserer neueröffneten Bar.

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag 19.00-2.30 Uhr,
Samstag/Sonntag geschlossen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Frau Pia Marti gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Telefon 033 222 92 33 oder
079 301 91 46/079 656 31 88

10476/34720



No 1

KOCH

Chef de Partie

Kochen aus Leidenschaft
Unsere Karte wechselt täglich;
Die Chance für Sie!
Was wir bieten können, erläutern wir Ihnen bei einem Vorstellungsgespräch

Kommen Sie zu uns nach Winterthur

Melden Sie sich schriftlich

oder per Telefon

052 / 212 29 70

Küchenchef / Silvano Nyffenegger
Stadthausstrasse 8, 8400 Winterthur

STOP AIDS

See-Restaurant Hecht 3705 Faulensee/Spiez am Thunersee

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in lange Sommersaison oder in Jahresstelle

Köchinnen/Jungköchinnen Serviertöchter

Wir sind ein modernes, sehr stark frequentiertes Restaurationsunternehmen mit verschiedenen Auszeichnungen. Unser Haus liegt direkt am schönen Thunersee.

Wir verfügen über eine moderne, sehr offene Schauküche und pflegen internationale Spezialitäten, hauptsächlich Fisch. Junges Arbeitsteam, gute Verdienstmöglichkeiten. Arbeitsbewilligungen für EU möglich.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder telefonische Offerte.

Familie Bürki, Telefon 033 654 63 78
(beste Zeit täglich 11.00 Uhr).

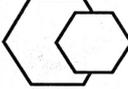
104250/58009

DOMINO GASTRO

Im Kundenauftrag suche ich in Saison- oder Jahresanstellung Mitarbeiter/innen, deren Herz für die Gastronomie schlägt:

Chef de partie, Commis de cuisine, Serviceangestellte, Barmaid, Chef de réception, Réceptionniste

... und viele weitere Stellenangebote auch in der ****- & *****-Hotellerie sowie für die kommende Wintersaison. Senden Sie mir Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie mich einfach an.
Daniel Imboden,
Tel. 033 823 32 32
Domino Gastro, Postfach 74,
3600 Interlaken
E-Mail: dg-interlaken@bluewin.ch



**Wohnstätten
Zwysigstrasse**

Unsere Wohnstätten befinden sich im Quartier Altstetten in Zürich. Wir bieten differenzierte Wohn- und Betreuungsformen für Menschen mit einer geistigen Behinderung an. Insgesamt verfügen wir über ca. 110 Plätze und führen ausserdem ein öffentliches Restaurant. Wir legen Wert auf eine gute Atmosphäre, in der die Würde und das Wohlergehen unserer Bewohnerinnen und Bewohner im Mittelpunkt stehen.

Für die **Zentralküche mit angeschlossenen Restaurant** suchen wir nach Vereinbarung eine/n

Koch / Köchin

Ihr Aufgabengebiet umfasst:

- Zubereitung und Präsentation von abwechslungsreichen Menues nach neuesten ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen unter Verwendung von Frischprodukten
- Mitwirkung bei der Anleitung und Förderung der Küchenangestellten mit einer geistigen Behinderung

Wir erwarten:

- Ausbildung als Koch/Köchin in der Gastronomie
- eine saubere und speditve Arbeitsweise
- eine partnerschaftliche Einstellung zu den Kolleginnen und Kollegen mit einer geistigen Behinderung

Wir bieten:

- Anstellungsbedingungen und Sozialleistungen nach kantonalen Richtlinien
- Anstellung in einer jungen Viererbrigade
- Arbeitszeit: in der Regel keine Wochenend- und Abenddienste
- beruigerichtete Weiterbildung

Wir freuen uns auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen und warten auf Ihren Anruf/Ihre Bewerbung

Wohnstätten Zwysigstrasse
Herrn K. Schulz, Leiter der Wohnstätten
Zwysigstrasse 2, 8048 Zürich, Tel. 01 / 439 33 33

**Resorthotel
Mogelsberg**
& Freizeit
Seminarzeit
CH-9122 Mogelsberg/St. Gallen

Für unser Seminarhotel mit Restaurant **PANORAMA** suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Jungkoch/-köchin

Eine Herausforderung für gelehrte Kraft, mit Freude am Beruf.

Wir bieten Jahresstellen mit fortschrittlichen Arbeits- und Lohnbedingungen und viele Möglichkeiten, sich zu entfalten!

Haben wir Ihr Interesse geweckt? – Dann zögern Sie nicht länger! Herr G. Schmalhard freut sich auf Ihren Anruf: **071 374 21 21** oder Ihre schriftliche Bewerbungsunterlagen.

104266/394108

FRANZISKANER
HOTEL BAR RESTAURANT

Wir suchen für unser lebhaftes Restaurant in der Zürcher Altstadt eine/n junge/n

Serviceangestellte/n

Sind Sie kontaktfreudig und aufgeschlossen, besitzen die nötige Berufserfahrung und wünschen sich ein aufgestelltes Arbeitsteam?

Dann rufen Sie uns an, oder schicken Sie Ihre Unterlagen an: Frau Reichenbach, Niederdorfstrasse 1, 8001 Zürich, **Telefon 01 252 01 20.**

104448/40304

Mit über 2000 Mitarbeitern sind wir heute eines der bedeutendsten Gastronomieunternehmen in der Schweiz. Da sich unsere «Perle» neu orientieren möchte, suchen wir per 1. September 1998 eine

**Direktions-Assistentin/
-Sekretärin**

In dieser Funktion verstehen Sie es, das Sekretariat selbständig zu führen, erledigen anspruchsvolle Korrespondenz, sind Ansprechpartnerin für Kunden und Geschäftspartner und beherrschen die Terminkoordination für die Direktion.

Sie sind ein motiviertes, kompetentes und initiatives Organisations-talent, verfügen über eine fundierte kaufmännische Lehre, Matura oder gleichwertige Ausbildung, haben gute Französisch-, Englisch- und EDV-Kenntnisse (Word, Excel) und eine exakte Arbeitsweise.

Wir bieten nebst einer abwechslungsreichen Tätigkeit mit Entwicklungsmöglichkeiten am Sitz unserer Holding in Zürich eine den Anforderungen und Leistungen entsprechende Entlohnung mit guten Sozialleistungen.

Gerne unterhalten wir uns mit Ihnen über Ihre Zukunftspläne, die Anstellungsbedingungen und Ihre Vorstellungen. Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an untenstehenden Adresse.

SSG
SSG Holding
Isabelle Schütz
Limmatstrasse 23
8005 Zürich
Telefon 01 444 53 46
Fax 01 272 01 41

Zur SSG-Gruppe gehören:
Autobahnrestaurants, Flughafenrestaurants, Buffets, Hotels, Shopping, Speisewagen, Minibar und Schiffe.

P 104522/10382

ALPINA – The Powerhouse

Sport & Fun rund um die Uhr
Dancing Tic Tac, Corner, Cinema
Steivetta Bar, Grill-Room
Hallenbad, Sauna, Solarium

Wir, ein junges, erfolgshungriges und aufgestelltes Team, suchen auf die kommende Wintersaison mit Eintritt auf den 1. 12. 1998 oder nach Vereinbarung unsere

Gouvernante

Unser Betrieb ist lebhaft und stellt Anforderungen wie: Qualitätsbewusstsein und Ideenreichtum, Teamgeist und Durchsetzungsvermögen, Belastbarkeit und Flexibilität, Einsatzbereitschaft und Humor!

Sie haben Ihre Sporen in der Erstklasshotellerie aberndert und sich bereits Führungseigenschaften in dieser Funktion aneignen können.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:
Frau Doris Wichser, Direktionsassistentin
7078 Lenzerheide • **Telefon 081 384 11 34**
Telefax 081 384 22 34

Hotel **Alpina Kurhaus**

104490/19569

Im Westen von Bern, da isst man gern!
Sind Sie unser/e neue/r

Servicefachangestellte/r

der/die Freude am aktiven Verkauf hat und den gepflegten und speditiven Service ihr/sein Eigen nennt? Möchten Sie auch an zwei Tagen frei – wir auch, immer am Samstag und am Sonntag.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie uns Ihren kurzen Lebenslauf.

Restaurant Wangenbruggli, Bruno Dietz,
3172 Niederwangen
Telefon 031 981 07 00

Übrigens, wir zählen auf Ihre Unterstützung per 1. August 1998 oder nach Vereinbarung. Auch Teilzeit möglich. Wir freuen uns darauf, Ihnen zu antworten.

P 104406/137065

Ich möchte meine eigene

Chalet Du Lac

an der idyllischen Bucht,
direkt am Brienzensee, 3807 Iseltwald
Tel. 033 845 11 12, Fax 033 845 11 44
Internet: <http://www.dulac-iseltwald.ch>
e-mail: abegglen@dulac-iseltwald.ch

P 104529/16799



Wir suchen per sofort für Juli und August

Réceptionistin
oder
Réceptionist

Offerten an:
Elisbeth + Fritz Abegglen-Hohler
*** HOTEL-RESTAURANT
Chalet Du Lac
an der idyllischen Bucht,
direkt am Brienzensee, 3807 Iseltwald
Tel. 033 845 11 12, Fax 033 845 11 44
Internet: <http://www.dulac-iseltwald.ch>
e-mail: abegglen@dulac-iseltwald.ch

P 104529/16799

Gesucht per 1. August 1998 oder nach Vereinbarung

Koch (Jungkoch)

in Teilzeit 50%, Mo.–Fr. 9.00–14.00 Uhr.

Restaurant Hemingway
Uranastrasse 20, 8001 Zürich
Herrn Gretler verlangen, 9–14 Uhr,
Telefon 01 212 22 22.

104258/395319

See-Restaurant Hecht
3705 Faulensee/
Spiez am Thunersee

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

**Aide du patron/
Chef de service (weiblich)**

Wir sind ein modernes, sehr stark frequentiertes Restaurationsunternehmen (Familienbetrieb), zirka 20 Mitarbeiter, Guide und Goldener Fisch-Betrieb. Wir pflegen internationale Spezialitäten sowie die gepflegte Gastlichkeit. Für diese verantwortungsvolle Position erwarten wir:

- sehr gute Berufskennntnisse in den erwähnten Sparten
- Führungs- und Organisations-talent
- Erfahrung in gleicher Tätigkeit
- unternehmerisches Denken
- Freude am Arbeiten in kleinem Team.

Für eine zuverlässige, einsatzfreudige Person bieten wir in unserem Unternehmen eine verantwortungsvolle und interessante Aufgabe mit guten Verdienstmöglichkeiten.

Offerten mit handgeschriebenen Lebenslauf, Zeugniskopien sind erbeten an Ernst Bürki, See-Restaurant Hecht, Interlakenstrasse 85, 3705 Faulensee.

104249/50009



CASTELLO DEL SOLE ASCONA

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

Eintritt auf sofort oder nach Übereinkunft, Saisondauer bis 31. Oktober 1998.

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

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

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

10856/2259

Wir suchen per 1. September 1998 oder nach Vereinbarung

**Sous-chef
* Servicemitarbeiter/in**

der/die uns mitteilt, unsere gut frequentierten Restaurants in einem ***-Hotel in der Nordostschweiz kompetent und charmant zu führen. Sind Sie zwischen 25 und 35 Jahre jung, haben eine fundierte Berufsausbildung und schätzen ein angenehmes Arbeitsklima, dann sind Sie genau richtig.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto unter Chiffre 104403 an hotel+tourismus@revue, Postfach, 3001 Bern.

104403/32352

Hotel Excelsior sucht einen

Sekretär/Réceptionisten
französisch/englisch.
Telefon 022 732 09 45.

104456/12637

Im Auftrag unserer Kunden suchen wir für Saison- oder Jahresstellen, ganze Schweiz:

**Chef de partie
Commis de cuisine
Hilfskoch
Serviceangestellte
Zimmer-/Lingerieangestellte
Alleinkoch (Stadt Bern)
Sous-chef (Stadt Bern)**

Telefon 033 243 25 73
Frau Amstutz/Frau Bühler

104526/271829

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

Serviertochter
oder
Kellner

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

87006/386251

tourismus revue

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

Hotelier aus Leidenschaft

Suche neue Herausforderung als Direktion in 4- oder 5-Stern-Hotel. Gelernter Koch/Küchenchef, Hotelfachschule, fundierte Erfahrungen in allen administrativen Bereichen, Front-office, Personal, Buchhaltung und Marketing. Sprachen: D, E, F und I.

Stellenantritt nach Vereinbarung. Diskretion ist Ehrensache.

Ich freue mich auf die erste Kontaktnahme unter Chiffre 104340 an hotel+tourismus@revue, Postfach, 3001 Bern.

104340/395031

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 Passfotos). 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



THURGAUER KLINIK ST. KATHARINENTAL

Unsere Rehabklinik wird auf Ende August erweitert, deshalb brauchen wir Verstärkung in unserem Team.

Unsere Patienten freuen sich, mit einem Lächeln umsorgt und verwöhnt zu werden. Wir suchen eine zuverlässige, flexible, frohe

Hotelfachassistentin

Diese interessante, aber auch anspruchsvolle Stelle umfasst hauptsächlich den Service und den Room-service. Sie helfen mit bei der Organisation der diversen Anlässe. Sie arbeiten mit dem Pflegedienst und dem Cafeteria-team eng zusammen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Thurgauer Klinik St. Katharinental
8253 Diessenhofen
Leiterin Hauswirtschaft
Frau M. Brönnimann
Telefon 052 646 23 33

O 104323/392687

Für unsere lebhaftes Réception suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n junge/n, einsatzfreudige/n

Réceptionsten/-in, D/E/F

Sind Sie motiviert, schätzen Sie eine international gepflegte Umgebung und arbeiten gerne in einem aufgestellten jungen Team?

Dann sind Sie die richtige Person für uns. Frau Zanoni freut sich auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel St. Gotthard
Frau B. Zanoni,
Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich
Telefon 01 227 77 00

HOTEL ST. GOTTHARD
ZÜRICH

104002/41200

MARCHÉ DE L'EMPLOI

hoteljob

Placement accéléré

031 370 42 79

Le bureau de placement accéléré est un service de la Société suisse des hôteliers. Les hôteliers et restaurateurs intéressés peuvent recevoir moyennant une taxe d'abonnement des talons de demandes d'emploi de postulants. Profitez donc, en tant qu'abonné, de ce service de placement simple et avantageux!

Demande d'emploi

Küche/cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
1532	Küchenchef	39	CH	Aug.	D/E/F		
1533	Sous-chef	39	CH	n. Ver.	D/E	BE	
1534	Alleinkoch	43	CH	Sept.	D/F	Rest.	
1535	Küchenchef	46	D	sofort	D/F/E	ZH	
1536	Küchenchef	41	I	A	sofort	I/F/D	3*-5*-Hotel
1537	Koch	31	CH	sofort	D/E	Huttwil/Ober-AG	
1538	Chef de partie	36	A	C	sofort	D/E/F	ZH + Umgeb.
1539	Küchenchef	45	A	C	n. Ver.	D/E/F	ZH

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
2048	Sefa	28	F	A	sofort	F/I/D	TI/West-CH
2049	Anfangssefa	19	DK	A	Aug.	D/E	Deutsch-CH
2050	Anfangssefa	18	CH	Sept.	F/D/E	Tea Room/Rest., BE/GE	
2051	Bardeane	50	CH	n. Ver.	D/F/E	Hotel/N'Club, TI	
2052	Bankettssefa	33	CH	sofort	D/F	FR/VD	
2053	Chef de service	63	I	C	n. Ver.	F/E/D	3*-4*-Hotel, West-CH
2054	Anfangssefa	24	D	A	Aug.	D/E	Hotel, BE-Oberl.

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
3071	Anfangsrecept./w.	21	CH	sofort	F/E	3*-4*-Hotel, BE	
3072	Geschäftsführer	37	CH	n. Ver.	D/F/E	ZH/Ost-CH	
3073	Réceptionist	33	CH	sofort	D/F/E		
3074	Réceptionistin	20	CH	sofort	D/F/E	GR	
3075	Anfangsrecept./w.	31	CH	sofort	D/F/E	1*-4*-Hotel, West-CH	
3076	Réceptionsprakt./w.	19	CH	Aug.	D/F/E	Bergregion	
3077	Betriebsleiter	55	D	C	sofort	D/F/E	ZH + Umgeb.
3078	Réceptionistin	21	CH	sofort	D/I/E	GR	
3079	Direktionsass./w.	27	D	A	sofort	D/E	4*-Hotel, BE-Oberland
3080	Réceptionist	26	CH	sofort	D/F/E	Ost-CH	
3081	Betriebsassistent	29	CH	sofort	D/I	Hotel, Zentral-CH	
3082	Gesch.führer	40	CH	sofort	D/F/E	ZH/AG	
3083	Réceptionsprakt./w.	20	E	C	Aug.	D/F/I	

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
4420	Hofa	19	CH	Sept.	D/E	SG	
4421	Hofa	19	CH	Sept.	D/F	3*-4*-Hotel, BL/BS/AG/SO	

4422	Hilfskraft	53	CH	sofort	D/F	SO/BE	
4423	Hilfskraft/w.	52	IU	C	sofort	D	Thun + Umgeb.
4424	Zimmerfrau	39	DOM	B	sofort	I	AG/ZH
4425	Hilfskraft	25	CH	n. Ver.	D/F	BE	
4426	Küchenhilfe	16	CH	Aug.	D/F/E	Rest., West-CH	
4427	Hilfsgouvernante	21	ANG	F	Sept.	D/F/I	LU
4428	Hilfskraft	25	IU	B	sofort	D/E/F	Hotel, BE
4429	Hofa	19	CH	Aug.	D/E/F	Hotel, BE/FR	
4430	Hilfskraft/w.	16	P	C	Sept.	I	BE + Umgeb.
4431	Hilfskraft/w.	17	P	C	Sept.	F/I	BE + Umgeb.

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

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

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

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

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

Petites annonces gratuites pour les demandeurs d'emploi dans l'hôtellerie

Lorsque vous avez rempli le talon de la demande d'emploi, votre annonce paraît gratuitement dans l'hotel + tourismus revue sous la rubrique «Demande d'emploi». Parallèlement nous transmettons votre offre à divers hôteliers et restaurateurs intéressés. Vous recevrez ainsi plusieurs réponses de divers établissements. Veuillez nous informer aussi rapidement que possible, lorsque vous aurez trouvé le poste qui vous convient.

Talon de demande d'emploi: (A remplir en lettres majuscules, s.v.p.)

Je suis à la recherche d'un emploi de: _____ Date d'entrée: _____

Type d'établissement souhaité: _____ Région: _____

Nom: _____ Prénom: _____

Rue: _____ N° postal/Ville: _____

Né(e) le: _____ Nationalité: _____

N° téléphone privé: _____ N° téléphone professionnel: _____

Langue maternelle: _____ Permis de travail: _____

Remarques: _____

Connaissances linguistiques: _____

Allemand: _____ Français: _____ Italien: _____ Anglais: _____

(1 = bonnes, 2 = moyennes, 3 = faibles)

Mes trois derniers emplois ont été: _____

Etablissement: _____ Lieu: _____ Fonction: _____ Durée: _____

1. _____

2. _____

3. _____

Le soussigné certifie l'authenticité de ces informations. _____ Date: _____ Signature: _____

Coupon à détacher et à retourner (pas par fax, s.v.p.) rempli de façon lisible, à:

Société suisse des hôteliers, Placement accéléré, case postale, 3001 Berne (Les certificats ne sont pas nécessaires!)

104487/84735

annonces par Téléfax:
031 372 23 95



L'équipe de notre réception recherche un(e)

SHIFT-LEADER

L'hôtellerie vous passionne? Laissez éclater votre dynamisme, votre esprit d'équipe et votre personnalité.

Nous vous offrons: un système informatique de points au sein d'une équipe jeune, polyvalente et dynamique.

Vous êtes au bénéfice d'une formation hôtelière, vous maîtrisez les langues française, anglaise et éventuellement allemande et vous appréciez le contact avec la clientèle.

Alors vous êtes la personne dont nous avons besoin.

Veillez nous adresser sans plus tarder votre candidature sous chiffre 104327 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.



Crans-Montana tourisme cherche

un(e) responsable du marketing interne

Nous offrons:

- un poste à responsabilité et très varié
- un travail avec une équipe jeune et dynamique
- tous les avantages sociaux.

Nous cherchons:

- une personne au bénéfice d'une formation d'une école supérieure
- expérience dans la conduite de personnel
- expérience du domaine touristique et de l'animation
- bonne présentation et spécialiste en relations publiques et communication
- pratique des langues: français, allemand et anglais, parlés et écrits.

Entrée en service: le 1er septembre 1998 ou à convenir.

Offre accompagnée du curriculum vitae, des certificats, photo et prétentions de salaire sont à adresser jusqu'au 22 juillet 1998 à: **Crans-Montana Tourisme**, attn. de M. Walter Loser, Directeur, 3962 Crans-Montana.

P.104451/70602



LAUSANNE PALACE & SPA

engage

PERSONNEL DE SERVICE

- jeune maître de service
- chef de rang
- commis de rang

connaissances linguistiques exigées (français, anglais, allemand).

Faire offre (avec photo) à la direction de l'hôtel.



one of
"The Leading Hotels of the World"

GRAND-CHÊNE 7-9 - CH-1002 LAUSANNE - TEL. 021 331 31 31

104404/18724

GRAND HOTEL

DES BAINS

CH-1400 YVERDON-LES-BAINS

Avenue des Bains 22

cherche de suite ou pour date à convenir:

- un responsable F & B
avec expérience, français et allemand parlé et écrit couramment

- un sous-chef de cuisine
- un chef de rang

avec expérience, permis valable, parlant si possible allemand.

Prrière d'adresser vos offres avec c.v., photo et copies de certificats à la direction.

104489/25060

Jean-Claude Pittet - Fiduciaire
Case postale 253 - 1017 Lausanne

Discothèque - Dancing
situé dans chef-lieu de Suisse romande
cherche

un responsable

- Profil:
- quelques années d'expérience dans un établissement similaire
 - sens des responsabilités
 - bonnes relations publiques
 - excellente présentation
 - nationalité suisse ou permis C.

Entrée en service: de suite ou à convenir.

Faire offre complète avec c.v. et photo à M. Jean-Claude Pittet - CP 253 - 1000 Lausanne 17.

P.104442/204544

Restaurant in Geneva looking for a

sustliman

Ecrire sous chiffre X 018-493895
Publicitas Léman, Postfach 3575
1211 Genève 3

P.104441/44300



Restaurant de l'Ours
Rue du Temple 1
2738 Court

Nous cherchons un(e)

cuisinier/-ère

avec expérience, motivé(e), dynamique et disponible. Sachant travailler seul(e).

Si vous aimez travailler avec des produits frais, écrivez avec c.v. et photo à:

Florence Chapelot Meyer 104540/130958

Surfen in den Jobs

<http://www.htr.ch>



INTERNATIONALER STELLENMARKT • MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

ÜBERSETZUNGSDIENST

Sich zu bewerben heisst für sich zu werben. Vergessen Sie also nicht, dass Sie nicht zweimal die Gelegenheit erhalten einen ersten Eindruck zu machen, besonders wenn Sie sich im Ausland bewerben!

Muss Ihre Bewerbung in Englisch abgefasst sein? Wir bieten eine fachgerechte, gastgewerblich orientierte Übersetzung Ihrer Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf/Zeugnisse/Diplome).

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

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

Künstler-Restaurant Blom führt eine traditionelle und klassische Küche.
Blom ist bekannt für seine Fisch- und Wildspezialitäten.

Für unser junges Küchenteam suchen wir:

Jungkoch

Wir bieten geregelte Arbeitszeit und gute Weiterbildungsmöglichkeiten.
Unser Küchenchef Jean-Marie Blatter gibt gerne Auskunft über die Stelle.



Paleet
Karl Johansgt. 41b, 0162 Oslo

Tel. 22 42 73 00
Fax 22 42 04 28

104420/181768

Gesucht für Schweizer Jagd- und Gästefarm in Namibia,
Afrika:

Jungkoch/Koch

ab Februar 1999.

Wir erwarten:

- abgeschlossene Kochlehre
- Erfahrung im Umgang mit Wildbret
- Flexibilität, Kreativität und selbstständiges Arbeiten
- Bereitschaft, Verantwortung zu übernehmen.

Unsere Farm ist ein Erstklassbetrieb mit einem kleinen Team, welches zirka 20 Jäger pro Jahr empfängt, und unsere Küche ist entsprechend gehalten. Es handelt sich um eine Alleinstelle, mit Mithilfe von lokalen Arbeitskräften.

Wir bieten:

- Kost und Logis
- landesübliches Salär
- Gelegenheit, Land, Leute und das Leben im afrikanischen Busch kennenzulernen
- bei Interesse evtl. Gelegenheit zur Jagd.

Ausführliche Unterlagen mit Foto bitte an: Chiffre 104413, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

104413/390452

Ich möchte meine eigene

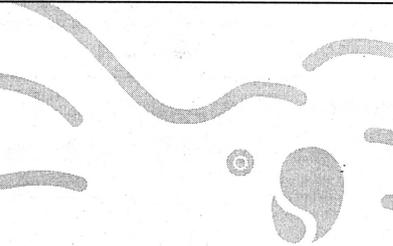


Telefon
031 370 42 22
für ein Jahres-
abonnement
für Fr. 138.-
inkl. MwSt.

Gastro- & Tourismus-Jobs



Job-Handbuch (280 Seiten) mit hunderten Job-Angeboten im In- und Ausland (+Schiffe, +Airlines, +Clubs, +50 Seiten Länderinfos...). Ab sofort im Buchhandel (ISBN-Bestellnr.: 3901675027). Oder: Tel. +43-(0)55 22 76 563, Fax .82134, A-6800 Feldkirch, Bahnbrückenw. 6, Postf. 588



Die ROBINSON Club GmbH ist eine Tochtergesellschaft des Reiseveranstalters TUI und plant, baut und bewirtschaftet derzeit 24 Betriebe (Ferienclubs) im Mittelmeerraum, auf den Kanarischen Inseln, in Kenia, Sri Lanka und Mexiko sowie in den Alpenländern Österreich und Schweiz.

Zum nächstmöglichen Termin suchen wir zur Verstärkung für unsere Topanlage auf Djerba, Tunesien

Bereich Hotellerie
Rezeptionisten/Reservierung und Hausdamen

Bereich F&B / Küche
F&B Assistent und Souchef
Chef de partie und Demichef de partie
Bäcker und Pâtissier

Für die Bereiche Hotellerie und F&B sind Französischkenntnisse unbedingt erforderlich, für den Bereich Küche erwünscht. Die Positionen in der Rezeption/Reservierung erfordern darüber hinaus gute Fideleiofenntnisse.

Sie setzen Ihr gesamtes Können dafür ein, unseren Gästen einen unvergesslich schönen ROBINSON Urlaub zu gestalten. Dafür revanchieren wir uns bei Ihnen - mit den schönsten Arbeitsplätzen der Welt.

Wenn Sie bei uns einsteigen wollen, fordern Sie bitte gleich unsere Bewerbungsunterlagen an, Telefon 05 11 / 95 55-813 (Bettina Fuhrich).



ROBINSON Club GmbH
Bereich Personal Clubs
Karl-Wiechert-Allee 23
30625 Hannover



Reid's Palace Hotel is a five star Deluxe Hotel, in the Island of Madeira in Portugal, which belongs to Orient-Express Group, and is a member of the «Leading Hotels of the World» with five international Restaurants, is recruiting:

Maitre d'hôtel

To be responsible for our fine Main Dining Room and also to supervise others F&B outlets.

Request:

- Experience in similar position in traditional five star hotels and familiarly with à la carte as well as buffet operation
- English and German speaking
- Proactive, dynamic and with initiative
- Good personal appearance
- Preference with a latin nationality or Portuguese knowledge.

Applications in writing (urgently) with a c.v. and photo to:

Personnel Department -
Estrada Monumental, 139,
9000 Funchal - Madeira - Portugal
Telephone 351 91 71 71 50
Fax 351 91 71 71 53

104494/265136

pp

PETER PERSONAL

HOSPITALITY, CAREERS AND DEVELOPMENT

We are recruiting NOW for some of the world's finest cruise vessels with destinations in USA, Tahiti, Far East and Europe!

Following positions are available:

- ♦ **Cruise Director** (solid experience, fluent in English and German)
- ♦ **Exec. Chef, Sous chef, 1st cook** (ships experience, fluent English)
- ♦ **Butcher** (ships experience, English or German knowledge)
- ♦ **Waiters and Waitresses** (fluent English or German)
- ♦ **Cocktail Waiters and Waitresses** (fluent English or German)
- ♦ **Pastry Chef, Chief Baker** (shipboard experience, English knowledge)
- ♦ **Bartender, Assistant Bartender** (fluent English or German)
- ♦ **Cabin-Stewardesses** (English knowledge or German)
- ♦ **Hairdresser/Beautician** (English knowledge)

Send your complete c.v. with a recent passport photo to our address:

Peter Personal, Bachweg 1, Postfach 57, CH-8133 Eslingen
Tel. 01 994 77 66, Fax 01 994 77 67, E-mail: peterpersonal@swissonline.ch

STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

Jeune, hôtelier/restaurateur, très dynamique, de nat. italienne, CFC établissement important, cuisinier de formation, expérience salle et bar, très bonne référence en qualité de: **aide du patron, resort manager, directeur en Suisse et à l'étranger.**

Langues: I, F, E, A. Proche à la fin de son contrat triennal, cherche un nouveau Challenge en qualité de:

directeur ou gérant

Possibilité d'investir fonds propres.

Offres sous chiffre 104034 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

104034/347256

Junges, dynamisches Paar, 28/32, sucht im Raume Bern-Thun-Interlaken **Pub/Bar in Pacht oder Geranstenstelle.** Wirtepatent vorhanden. Gerne erwarten wir Ihren Anruf: **Telefon 033 223 36 38.**

104431/395389

Ich suche eine

neue Herausforderung

an der Bar im Raum Stadt Bern.

Wer hat Interesse, eine 22jährige, aufgestellte, gepflegte, freundliche und flexible Barmaid hinter seine Bar zu stellen. Arbeitszeit wenn möglich am Abend, ab 1. Oktober 1998.

Ich freue mich auf Ihren Anruf, **Telefon 033 7442762.**

104499/395416

Schweizer Gastronom mit VDH-Diplom und Erfahrung in internationalen Häusern sucht einen Pachtbetrieb

Gasthof/Restaurant

mittlerer Grösse oder eine Stelle als

Gastronomie-Direktor

Offerten unter Chiffre 104434 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

104434/24233

Brauchen Sie Hilfe?

Bin CH, 40j., kundennah, dynamisch und resultatorientiert mit mehrjähriger Erfahrung in leitenden Positionen als Geschäftsführerin im Gastgewerbe (Patent). Suchen Sie Verstärkung für Temporäreinsätze oder Festanstellung?

Ich freue mich auf Ihr Angebot unter Chiffre 104432 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

104434/395390

Schweizer, 31jährig, ledig, sucht auf Herbst 1998 neue Position in **Jahresanstellung** (keine 2-Saisonorte) als

Küchenchef

in einen kleineren bis mittelgrossen Hotel-, Gasthof- oder Restaurationsbetrieb. Arbeitsorte ganze deutschsprachige Schweiz möglich. (Zurzeit tätig im Bündnerland), PW vorhanden.

Meine «Spezialitäten» sind: Stark am herd, Mitarbeiterführung, Organisation, renditenbewusst, Anpassungsfähigkeit sowie Flexibilität.

Danke Ihnen für Ihre Zuschrift unter Chiffre 104463 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

104463/211990

31jährige Schweizerin, jung, kreativ, selbstbewusst, sucht eine neue **Herausforderung als 1. Gouvernante.** Ich freue mich auf Ihre Zuschrift unter Chiffre 104433 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

104433/395391

Raum ZH Oberland gel., freundl. **CH-Servicefachangestellte** (seit 7 Jahren im selben Betrieb) sucht per 1. Oktober **neue Stelle** in Tagesbetrieb. Sa./So. frei. **Telefon 079 601 25 44.**

104500/395415

Sommeraktions-Rabatt

der *hotel + tourismus revue*
(Ausgaben Woche 29 bis Woche 32)

Für Stelleninserenten

Auf Ihre Wiederholung in der *stellen revue* gewähren wir Ihnen einen Sonderrabatt von:

5 %	1. Wiederholung
10 %	2. Wiederholung
15 %	3. und 4. Wiederholung

Profitieren Sie von unserer sommerlichen Aktion und wiederholen Sie Ihr Inserat (ohne Korrektur) bis **Montag, 10.00 Uhr** der jeweiligen Erscheinungswoche.

Unsere Aktion dauert vom 16. Juli bis am 6. August 1998.

Rufen Sie uns jetzt an unter der ☎-Nummer **031 370 42 22.**

Oder senden Sie uns Ihre Anzeige per Fax: **031 370 42 23 oder 031 372 23 95.**

Für eine genaue Auftragserteilung mit Auftragsnummer und Kundennummer danken wir Ihnen im Voraus.

Sonderseite

für LehrabgängerInnen



Page spéciale

pour jeunes sortant d'apprentissage

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 Prüfungsstress 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 Telefon 031 370 43 33
Postfach, CH-3001 Bern Telefax 031 370 43 34

DOMINO GASTRO
Wir gratulieren allen zur bestandenen **Lehrabschluss-Prüfung**.
Planen Sie Ihre Laufbahn mit uns:
Ob vor oder nach der RS. Für Winter/Sommer- oder Jahresstelle, wir bieten für Köche, Sefa's mit:
Phantasie
Ideenreichtum
Flexibilität
Interesse
den richtigen, megamässigen Betrieb an.
Unverbindliche und kostenlose Infos durch Silvia Geissbühler und Ernst Schauer.
062 842 48 31
Bernstrasse West 64, 5034 Suhre
E-Mail: dominogastro@diat.eunet.ch
P 104471/252930

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/Köchinnen
Pâtissier (m & f)
Kellner/Kellnerinnen
Réceptionistinnen

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

Büro Metro

Freigutstrasse 7
CH-8039 Zürich/Schweiz

Telefon 41(0) 1 201 41 10
Fax 202 16 46

94678/512135

Adecco

HOTEL & EVENT

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

Waaghausgasse 5
3000 Bern 7, 031 310 10 10

Pilatusstrasse 3A
6002 Luzern, 041 210 02 60

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 Jungköchel!

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 & exzellenten Currys als auch Seafood alles abdeckt! Bei uns kannst Du Dich voll entfalten und die vielseitigen Sport & Fun-Möglichkeiten eines herrlichen Ferienortes geniessen!

Lehrabgängerinnen und Lehrgabgänger 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

hoteljob

A TOUS LES APPRENTIS
**SOMMELIERS/SOMMELIERES
CUISINIERS/CUISINIÈRES
ASSISTANTS/ASSISTANTES D'HOTEL**

Nous vous adressons nos
sincères félicitations

Votre service de placement hôtelier
HOTELJOB

Société suisse des hôteliers

Bureau de placement
Rue des Terreaux 10 Téléphone 021 320 28 76
CP, CH-1000 Lausanne 9 Téléfax 021 320 02 64

RESTAURANT REUSSBRÜCKE OTTENBACH



Zur Ergänzung unserer Teams suchen wir eine/n

Servicefachangestellte/n

Eintritt nach Vereinbarung

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

Sind Sie interessiert?

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

103065/050052

JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

Geschafft! Nach 3 Jahren Ausbildung ist der Lehrabschluss nun erfolgreich über die Bühne. Ein Grund, um stolz zu sein. Wir gratulieren allen Koch- und Servicelehrlabsolventen herzlich zur bestandenen Prüfung!

Als
Commis de cuisine
oder
Commis de rang

stehen Euch alle Türen in der Gastronomie/Hotellerie offen. Wir helfen Euch schnell und ohne Aufwand, aus unserem grossen Stellenangebot das Richtige zu finden. Dabei nehmen wir uns Zeit, um in einem persönlichen Gespräch Eure Berufswünsche zu besprechen und Fragen zu Eurer weiteren Laufbahn zu beantworten. Ruft uns jetzt an oder schickt uns Eure Unterlagen. Unsere Antwort erholdet Ihr innert 48 Stunden.

Übrigens: Unter <http://www.gastronet.ch> findet Ihr den grössten Stellenmarkt für die Gastronomie. Auch mit Kurz- und Teilzeiteinstätzen.

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

AN 104478/382951

Das Kreuz mit den arbeitslosen «Köchen»

Der Hotelier kann von Glück reden, wenn in seiner Betriebsküche ein begabter Koch den Löffel schwingt. Ist oder wird die Stelle des Küchenmeisters vakant, hat er Pech. Der Arbeitsmarkt der Köche ist ausgetrockneter als ein zu lange gegartes Steak. Stelleninserate schalten, Beziehungen spielen lassen – alles nützt nichts. Letzter Hoffnungsschimmer ist die Arbeitslosenstatistik, in der zurzeit über 5000 Köche figurieren.

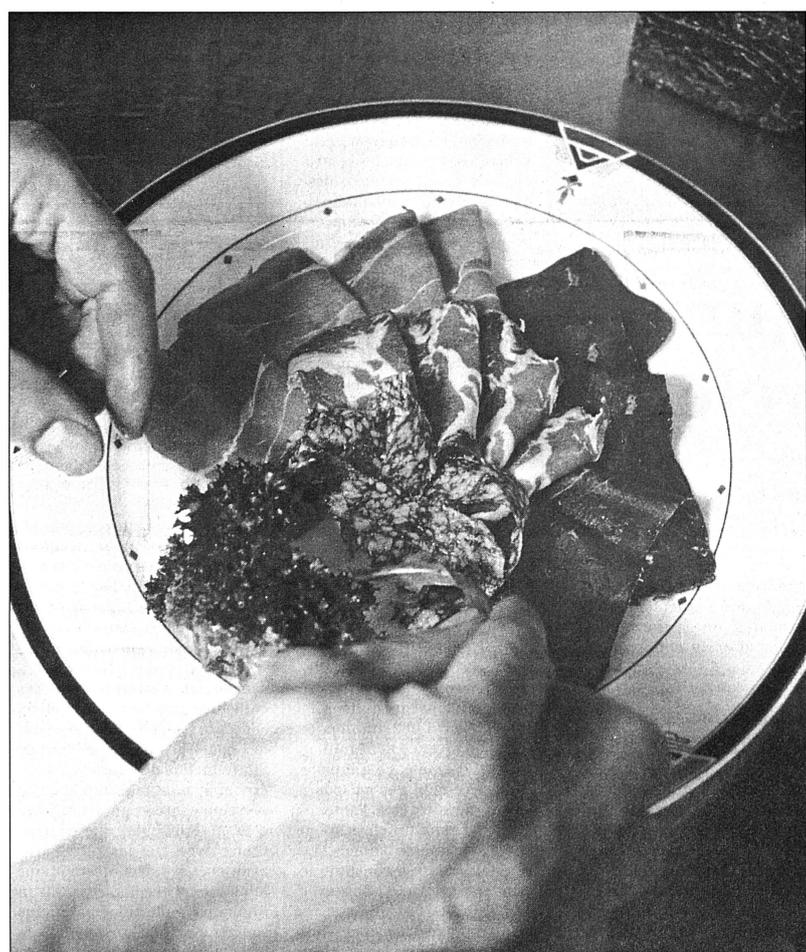
Doch die Statistik lügt. Das angebliche Reservoir an Köchen erweist sich in der Praxis als unbrauchbar. Dies aus einem halben Dutzend Gründen, die in diesem «Forum» aufgelistet sind. Eine Tatsache, die den Hotelier auf seiner Koch-Suche kalt lassen könnte, wäre da nicht die Vorschrift, dass er zuerst beweisen muss, dass er den wichtigen Mitarbeiter nicht im Inland finden kann, bevor ihm eine Kraft aus dem Ausland bewilligt wird.

Grundsätzlich ist es ja logisch, dass zuerst die hier lebenden Arbeitslosen beschäftigt werden sollten, bevor Leute im Ausland rekrutiert werden. Andererseits ist es eine Zumutung, wenn mit einer Statistik Druck auf das Gastgewerbe gemacht wird, die auf nicht oder zu wenig qualifizierten, auf immobilien und nicht motivierten oder gar auf nicht mehr arbeitsfähigen Leuten beruht. Wie soll der auf Qualität setzende Schweizer Tourismus im internationalen Wettbewerb bestehen können, wenn nicht an jedem Herd ein erstklassiger Kochkünstler steht?

Der SHV hat diese Problematik längst erkannt. Bereits 1994 hat er – gemeinsam mit gastgewerblichen Partnern – zu Händen des damaligen Biga (dem heutigen BWA) einen für die Arbeitslosenstatistik tauglichen Berufsraster definiert. Leider hat dies bislang nichts bewirkt.

Hedwig Schaffer
Seiten 6 und 7

Was die Statistik sagt, sieht in der Realität ganz anders aus.



Viele Köche verderben den Brei: Wenn von der Arbeitslosenstatistik ausgegangen wird, steckt in diesem Sprichwort eine Prisse Wahrheit. Foto: zvg

Editorial

Eine Philosophie, ein Weg

Liebe Leserin, lieber Leser
Die Frage sei gleich an dieser Stelle gestattet: Haben Sie sich den 25. September 1998 in Ihrer Agenda rot angestrichen? An diesem Freitag findet nämlich in Montreux das 3. Forum der Hotellerie und des Tourismus statt. Heute schon darf ich feststellen, dass das Programm einiges verspricht. Top-Referenten von Welt Ruf aus der Schweiz, der EU und aus Übersee werden Antworten geben auf Fragen in Zusammenhang mit dem Wirtschaftsstandort Schweiz und dem Schweizer Tourismus angesichts des europäischen Wirtschaftsraumes und der Einheitswährung.

Und Stars aus Unterhaltung und Kunst freuen sich, den Forums-Besuchern ein einmaliges kulturelles Erlebnis zu bieten.

Die Vorbereitungen für diesen Grossanlass, der aus der Agenda des Schweizer Hotelier-Vereins, ja des Schweizer Tourismus, nicht mehr wegzudenken ist, laufen derzeit auf Hochtouren. Trotz der «Organisationshektik» und trotz der Vorfreude auf Montreux, denke ich aber immer wieder an das zweite Forum im vergangenen Jahr in Thun zurück.

Immer wieder höre ich die Worte, die Philosophie des Schweizer Filmregisseurs Daniel Schmid: «Als Hotelier muss man Menschen mögen». Diese so treffende Aussage bringt eigentlich die Grundhaltung unserer Branche auf den Punkt.

Die zahlreichen positiven Reaktionen, die nach dem zweiten Forum der Hotellerie und des Tourismus beim Schweizer Hotelier-Verein eingegangen sind, haben uns dazu bewogen, die Thematik in dieser Ausgabe unseres offiziellen Organs nochmals aufzugreifen. Als Rückblick vielleicht, aber ganz bestimmt auch deshalb, weil mich – und hoffentlich noch viele andere Gäste – die Veranstaltung damals in der Zähringer-Stadt dazu gebracht hat, über den Alltag hinauszublicken und vieles in unserer Branche in einem andern, neuen Licht zu betrachten und der Zukunft zuversichtlich entgegenzugehen. Die abgedruckten Zitate können Wegweiser sein. Begleiten Sie mich auf diesem Weg.
Heinz Probst,
Verbandsdirektor SHV

Seite 2

Table rase
Qu'est-ce qui préoccupe les hôteliers valaisans et neuchâtelois? Des thèmes importants ont été discutés aux assemblées des associations cantonales SSH.

Seite 4

Grosser Hit
Das Last-Minute-CH-Angebot des Schweizer Hotelier-Vereins stösst auf grosses Interesse. Anbieter und Nachfrager beanspruchen die Dienstleistung. Der Blick hinter die Kulissen.

Seite 8

Rezeptsammlung
Wie könnte die neue Hotelzukunft aussehen? Das «Forum» hat Meinungen, Ideen, Wünsche und Visionen eingeholt. Entstanden ist eine besondere Zitatensammlung.

Seite 11

Aufgestellt
Neun KV-Lehrlinge absolvieren beim Schweizer Hotelier-Verein ihre kaufmännische Ausbildung. Eine zufriedene und aufgestellte «Bande».



Réalités et perspectives

La Société des hôteliers du canton de Neuchâtel se bat pour l'image.

L'Eurotel a abrité l'assemblée générale de la Société des hôteliers du canton de Neuchâtel (SHN), présidée par Michel Riba (Enges), qui compte 22 hôtels représentant une capacité totale de 1500 lits. L'hôtellerie neuchâteloise a enregistré avec satisfaction une augmentation de 15% du nombre de ses nuitées en 1997.

Expo.01, STM 99, ATLT

Ces différents sigles figurent au centre des préoccupations de la section neuchâteloise de la SSH, laquelle développe une fructueuse collaboration avec Tourisme neuchâtelois en proie à quelques problèmes financiers. «Il serait dommage de réduire à néant les importants efforts consentis pour la refonte du tourisme neuchâtelois, après quelques années seulement, au moment où la reprise se fait sentir et à la veille surtout de grands événements tels que l'Expo.01, le Swiss Travel Mart (STM) 99, etc.», fait remarquer Michel Riba. Celui-ci lance d'ailleurs un appel en faveur d'un meilleur soutien à

l'Association Trois Lacs Tourisme (ATLT) «dont le chemin est encore bien long et semé d'embûches... et qui se bat pour l'image de notre région». Le président de la SHN est d'avis que, face aux envies qui entourent l'Association, «il faut à tout prix éviter que de trop grosses pressions organisées de l'extérieur ne viennent troubler la bonne entente qui règne entre nous, hôteliers et milieux touristiques de la région des Trois Lacs, autant d'intéressés prêts à relever le défi.»

Marché du travail

Outre les questions générales traitées au niveau de la SSH, les hôteliers neuchâtelois se penchent sur les implications de la nouvelle CCNT. Michel Riba a annoncé la remise en route d'une commission du travail, réunissant les milieux professionnels, les syndicats et l'Office du travail, pour le traitement des demandes de permis de travail et de séjour. Un nouveau règlement d'apprentissage a également été élaboré par la SHN et GastroNeuchâtel.

José Seydoux

Départ alpin pour le cycle 10

Séminaire SSH pour chefs d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration.

Durant deux semaines du mois de mai, douze responsables d'entreprise et cadres supérieurs de l'hôtellerie et de la restauration se sont retrouvés à Ovronnaz (VS) afin de participer au premier cours du Séminaire organisé par le service de la formation permanente du Bureau romand de la SSH à Lausanne.

La nouveauté, introduite avec le début de ce cycle, est de proposer une formation en plusieurs modules. Ce premier cours en comptait deux: un premier concernant les ressources humaines, plus précisément la conduite et la motivation des collaborateurs, et un second qui posait les jalons de la gestion financière.

Première semaine déterminante

Il est important de construire un esprit d'équipe parmi les candidats au diplôme car le succès du Séminaire dépend, en grande partie, de la capacité de l'équipe à résoudre des études de cas, à trouver des solutions pertinentes aux problèmes de

leur entreprise et à surmonter, ensemble, les moments, parfois astringents de la formation. Cet objectif a été entièrement atteint.

Qualité de l'organisation

Tous les participants ont relevé l'excellent équilibre entre l'enseignement théorique, les travaux de groupes et les études de cas ainsi que le professionnalisme de l'animation.

La formation se poursuivra au mois d'octobre prochain par un nouveau module qui proposera une étude des aspects techniques de la gestion des ressources humaines et un second module de finance où l'on ira sonder les mystères de l'analyse financière.

D'ici là, les participants auront certainement pu appliquer de nombreuses notions apprises et seront ainsi prêts à participer au deuxième cours. C'est en tout cas leur souhait puisqu'à l'unanimité ils déclarent: «On se réjouit tous de revenir au mois d'octobre pour continuer cet enseignement.» *Nicolas Zapf*

L'hôtellerie en

Former, investir, commercialiser, cultiver la pensée positive.

La station de St-Luc et tout le val d'Anniviers ont reçu l'assemblée générale de l'Association hôtelière du Valais (AHV). Préoccupations et affirmations d'un canton touristique soucieux mais plein d'espoirs.

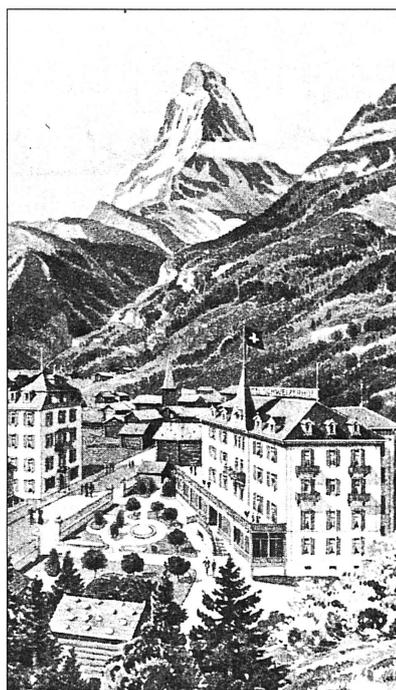
«Dans le passé, nous nous sommes suffisamment penchés sur les raisons de la régression du tourisme. Depuis, la conjoncture semble redémarrer, lentement. Cela ne veut pas dire que le patient peut déjà quitter son lit, mais qu'il entame sa première étape de guérison. D'ailleurs, les chiffres des nuitées ne sont pas significatifs. L'important, c'est le chiffre d'affaires et le résultat d'exploitation 1», commence par affirmer Silvan Bumann, président de l'AHV, en précisant qu'en dépit d'une certaine reprise du mouvement touristique 1997 constituait encore le deuxième plus mauvais résultat des 14 dernières années...

Un cocktail de vérités

Le président de l'AHV truffe son exposé de questions pertinentes, posées de façon ferme pour susciter la réflexion. C'est vrai que les contradictions de la société suisse d'aujourd'hui sont monnaie courante. Quand comprendrons-nous que la Suisse appartient à l'Europe? L'Etat accordera-t-il à l'hôtellerie du courant meilleur marché comme il le fait pour l'industrie? Pourquoi vend-on les Jeux d'hiver 2006 sous le nom de Sion et non sous celui de Valais? Pourquoi la nouvelle Convention collective de travail ne comporte-t-elle pas un concept de «temps de travail à l'année» pour les hôtels saisonniers?

Le Valais relève la tête

L'année 1997 a marqué une légère reprise de l'hôtellerie valaisanne qui a enregistré 3,745 millions de nuitées (+ 1,0%), soit 1,982 million (+ 0,7%) en hiver et 1,765 million (+ 3,29%) en été, ce qui place respectivement ces saisons à l'avant-dernier et à l'antépénultième rang du classement des 14 dernières années. La clientèle suisse a constitué le principal groupe d'hôtes avec 46,7% du total des nuitées; parmi les étrangers, les Allemands occupent toujours la première position avec 22,8% du total de la demande extérieure. Les mouvements en provenance de la Grande-Bretagne, de l'Italie et des USA sont en nette reprise. Selon l'Institut de recherches conjoncturelles BAK, l'hôtellerie valaisanne devrait augmenter sa valeur ajoutée réelle de 2,3% en 1998; les premiers résultats de la saison hivernale 1997/98 semblent confirmer une évolution dans ce sens. *JS*



Le tourisme à travers le temps.

Silvan Bumann est d'avis que les banques doivent beaucoup mieux chercher le dialogue avec l'hôtelier et planifier avec lui ses investissements à long terme, notamment pour réaliser les rénovations et modernisations absolument nécessaires à la survie de l'entreprise. Sur le même sujet, il remercie l'Etat du Valais pour la mise à disposition des fonds de l'aide à l'investissement.

Le premier hôtelier valaisan se fait l'interprète de ses collègues pour exprimer deux soucis: le risque de fléchissement des cours des monnaies lors de l'introduction de l'Euro («qui doit être une monnaie forte») et la pression exercée sur le tourisme d'été en Suisse par une concurrence axée sur les offres très avantageuses des «destinations lointaines et ensoleillées». Silvan Bumann n'en termine pas moins son exposé par un appel à la pensée positive, à la croissance de la qualité et à l'importance de l'hôte au sein de l'entreprise hôtelière.

Un rapport exemplaire

Une fois de plus, il faut souligner l'ampleur et la valeur des informations et données contenues dans le Rapport d'activité de l'AHV: celui-ci est commenté par l'inépuisable directeur de l'AHV, Eric Biselx, qui dépeint d'abord la

situation du tourisme valaisan au cours de l'année écoulée. «Sur le plan des perspectives 1998, les hôteliers interrogés envisagent l'avenir avec passablement de sérénité, mais la prudence est toutefois de mise face à l'insécurité de l'évolution des cours du change», précise-t-il. Sur le plan économique, les résultats d'exploitation, le rendement et les charges restent préoccupants.

Pour la première fois depuis l'entrée en vigueur de la loi LEE (1986), les investissements, induits par les aides So-deval/SCH, lesquelles ascendent à 33,7 millions au total, ont été largement au-dessous de la moyenne des onze années précédentes, située à 69,8 millions...

Ainsi, seuls dix dossiers «achat/succession», représentant 23,1 millions d'investissements induits, ont transité par les organismes précités et dix autres dossiers «construction/rénovation» ont été traités par le Service de la Promotion touristique et économique (Pro-tec), ce pour un montant de 10,7 millions de francs seulement. Malgré les difficultés conjoncturelles et la frilosité des banques, «près de 50% du parc hôtelier cantonal a été rénové au cours des onze dernières années, un effort remarquable en des temps difficiles»,

Valais pleine d'espoirs



Le président de l'AVH, Silvan Bumann.

fait remarquer Eric Biselx, qui lance encore un appel aux hôteliers afin qu'ils recourent le plus possible aux organismes d'aides financières mis en pla-

ce en Valais le 1er janvier 1997. L'apprentissage d'assistant(e) à l'accueil HGA est au centre d'un projet pilote, basé sur le nouveau concept de formation

Gastrofutura, actuellement en cours d'application dans le canton du Valais. Cet apprentissage de 3 ans comprend une première année en école de métiers (Sion et Brigue) et les deux années suivantes en entreprise, avec deux cours théoriques et pratiques en bloc de 6 semaines chacun dans l'entre-saisons. «La jeunesse de ce canton a toujours répondu avec enthousiasme aux besoins que vous avez exprimés. A votre tour d'ouvrir généreusement vos portes et d'accueillir un ou une apprenti(e) HGA dans votre établissement», demande le directeur des hôteliers valaisans en s'adressant à ses collègues.

Nouveau soutien pour le Valais

Autre sujet d'actualité, la création récente de la société Valais Incoming SA. Il s'agit d'une société anonyme (capitalisations de 1,5 million de francs) chargée, en collaboration avec Valais Tourisme, les sociétés de développement et les partenaires commerciaux, d'atteindre les objectifs suivants: créer des pro-

duits touristiques à valeur ajoutée, générer de nouveaux hôtes et assumer le rôle de plate-forme de distribution pour les partenaires nationaux et internationaux. Elle aura la délicate mission de profiler la destination Valais dans le cadre du projet national «Switzerland Destination Management» de Suisse Tourisme.

• L'AVH comptait, au 30 avril 1998, 551 hôtels et 79 restaurants (dans 21 sections) représentant une capacité totale de 28'190 lits (14'156 chambres).

L'Assemblée générale de l'AVH s'est déroulée dans la nouvelle Salle polyvalente de St-Luc, à l'invitation de Christian Salamin, président de la Commune, et d'Augustin Rion, président de la Société de développement, en présence de François Gay, président du Grand Conseil valaisan. Hôteliers et invités ont été ensuite les hôtes d'un jeune couple aussi dynamique que talentueux, Anne-Françoise et Claude Buchs Favre, à l'Hôtel Bellatolla. *José Seydoux*

Zig-Zag



Am 1. Juli hat **Denise Gafner** ihre Stelle bei Hoteljob Personalberatung im Departement Tourismus und Recht des SHV angetreten. Sie ist als Personalberaterin in der Stellenvermittlung tätig und betreut den Bereich Fach- und Hilfskräfte sowie die Expressvermittlung. Denise Gafner ist 33jährig und gelernte Hotelfachassistentin. Sie besuchte auch die Hotel-Handelsschule SHV. Vor ihrem SHV-Eintritt war sie an vielen Orten als Hotelsekretärin oder Chef de Réception aktiv. Zuletzt arbeitete sie als Casinoassistentin in Thun. Denise Gafner reist leidenschaftlich gern und beherrscht mehrere Sprachen. Sie liebt Wassersport und Aerobic über alles.

Die Beratung SHV verfügt nun über eine EDV-Spezialistin. **Susanne Rufenacht**, Assistentin der Departementsleitung und des Bereiches «Neue Medien», hat sich zur PC-Supporterin SZI weitergebildet und die Prüfungen mit Erfolg bestanden. Zusammen mit **Lorenz Schläfli**, Leiter Beratung SHV, wird Susanne Rufenacht zukünftig Internetberatungen für Mitglieder und weitere touristische Kreise anbieten.

Wir jublieren zusammen mit **Ernst Leu**, Abtwil, ehemaliges Mitglied der Verbandsleitung SHV. Ernst Leu feierte am 30. Juni seinen 75. Geburtstag.

Wir jublieren auch mit **Dr. Walter Rohner**, Wabern, der am 3. Juli seinen 75. Geburtstag feierte. Dr. Walter Rohner ist Alt-Nationalrat und ehemaliger Chefredaktor des «Touring».

Ebenfalls den 75. Geburtstag feiern durfte **Ernesto Schlegel**, Bern, ehemaliger langjähriger Küchenchef des Hotel Schweizerhof in Bern. Dies am 7. Juli. Wir gratulieren herzlich.

Wir gratulieren auch **Jean-Jacques Cevy**, Montreux, Ehrenmitglied SHV und Alt-Nationalratspräsident. Er feierte am 23. Juni seinen 70. Geburtstag.

Wir trauern um unser Veteranenmitglied **Walter Baumann**, Bern. Er verstarb im Alter von 90 Jahren.

Wir trauern weiter um **Duri Campell**, Direktor des Hotels Rochat-Blaukreuzhaus in Basel. Er verstarb am 15. Juni im Alter von 69 Jahren.

Ebenfalls trauern wir um unser Veteranenmitglied **Jacques Ziegler**. Er verstarb Ende Mai.

Nous déplorons aussi la perte de notre membre vétérän Monsieur **Henri Arnold**, décédé le 14 juin 1998 à l'âge de 89 ans.

Den Familien entbieten wir unser aufrichtiges Beileid.

Fil Rouge

Landes-Gesamtarbeitsvertrag: Der neue L-GAV ist da, die neuen Vertragsmuster sind im Druck. In diesen Tagen finden Sie den neuen L-GAV in Ihrer Post. Neue Muster für gastgewerbliche Arbeitsverträge sowie für die Kost- und Logisvereinbarungen sind im Druck und können beim Schweizer Hotelier-Verein, Telefon 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44, ab sofort bestellt werden. Einen Flyer mit Bestellcoupon und allen wichtigen Angaben erhalten Sie per Fax ebenfalls in diesen Tagen.

Sous l'angle économique

Il ressort des principaux résultats statistiques publiés par la Société de crédit hôtelier (SCH), chiffres-clés provenant des renseignements comptables 1996/97 de 183 établissements hôteliers valaisans, toutes catégories confondues, que la situation de l'hôtellerie valaisanne reste préoccupante.

• La moyenne d'hébergement par lit a encore diminué, passant de Fr. 9'628.- en 1995 à Fr. 9'091.- en 1996, et par nuitée, de Fr. 71.43 à Fr. 71.15.

• La perte de cash-flow répétée (-1,8%, soit de 6,9% à 5,1%) a sensiblement paralysé et affaibli la capacité d'autofinancement.

• Le résultat net ou résultat d'entreprise s'est encore un peu plus enfoncé dans le «rouge»,

passant de -1,2% en 1995 à -3,3% en 1996.

• Les salaires et charges sociales ont augmenté de 1 point en moyenne; elles ont représenté en 1996 40% du chiffre d'affaires et 53,5% des charges d'exploitation.

• Selon la SCH, les produits de l'hébergement et de la restauration se montent en Valais à Fr. 170.- par nuitée, toutes catégories confondues. Multiplié par le nombre des nuitées, le chiffre d'affaires de l'hôtellerie valaisanne ascende à quelque 660 millions de francs. Après application du coefficient multiplicateur 4 (étude OFIAMT), le volume d'affaires induit, généré par l'hôtellerie valaisanne, atteindrait dès lors 2,6 milliards de francs. *JS*

50 zusätzliche Logiernächte

Last Minute CH: Ein «Crystal» mit besonderem Glanz.

zu den ersten Hotels, die mit den Last Minute CH-Arrangements positive Erfahrungen gemacht haben, gehört das Hotel Crystal in Engelberg. «Aufgrund unserer Schaltungen sind bei uns in den Monaten Februar, März und April 1998 bereits gegen 50 Logiernächte gebucht worden», freut sich die Hoteldirektorin Eva Kober.

Moderate Gebühren

Rückblickend weiss sie, dass diese Betten ohne den neuen Verkaufskanal nicht belegt worden wären. «Hier mitzumachen, hat sich für uns gelohnt», erklärt sie. Die Aufschaltgebühren seien moderat. Und obwohl das «Crystal» auf den regulären Preisen im Schnitt 20 Prozent Rabatt gewährt habe, sei die untere, noch rentable Limite, nicht unterschritten worden.

«Teletext-Inserate wären uns um einiges teurer zu stehen gekommen», überlegt Eva Kober:

«Wir werden die neue Dienstleistung des SHV auch in Zukunft in Anspruch nehmen. Und zwar immer dann, wenn sich eine Periode mit schwacher Zimmerbelegung abzeichnet.» Die Zusammenarbeit mit dem SHV sei sehr angenehm gewesen. Jeweils bereits am Tag nachdem sie das Angebot gefaxt habe, habe man es im Internet über die Nummer <http://www.swisshotels.ch> abrufen können. Die Sekretärin hat sich übrigens vorgenommen, in Zukunft die in letzter Minute hereinkommenden Buchungen statistisch zu erfassen und eine Erfolgskontrolle zu führen.

Stammgäste gewinnen

Im Engelberger «Crystal» glaubt man sogar, dass sich Last Minute CH-Gäste mit der Zeit zum Teil als Stammgäste gewinnen lassen. Denn eine «Last-Minute-Familie» hat das Hotel bereits zum zweiten Mal besucht.

Hedwig Schaffer



Last Minute CH: Die SHV-Dienstleistung brachte dem «Crystal» in Engelberg Erfolg.
Logo: zvg

Ein grosser Hit

Wenn sich leere Zimmer in letzter Minute doch noch füllen.

keiten in Schweizer Hotels zu erkundigen.

SHV wirkt als Relais

Die Rolle des SHV in diesem Service ist jene des Vermittlers. Er hat die Funktion eines Relais zwischen Anbietern und Nutzern. Verantwortliche Kontaktperson ist Susanne Rüfenacht, eine Mitarbeiterin der Beratung SHV. «Wir haben einen guten Start erlebt. Sowohl das Angebot wie die Nachfrage sind bereits erfreulich», lobt sie. Natürlich hofft sie, dass die Angebote mit dem jetzt immer reger werdenden Interesse Schritt halten werden. Denn je grösser und attraktiver die Auswahl wird, um so eher wird sich herumsprechen, dass das Gute nahe liegt und nicht unbedingt immer in der Ferne gesucht werden muss.

Drei Wochen im Netz

Bei der permanent laufenden Aktion mitzumachen, ist auch für die Anbietenden äusserst einfach. Sie bestellen bei

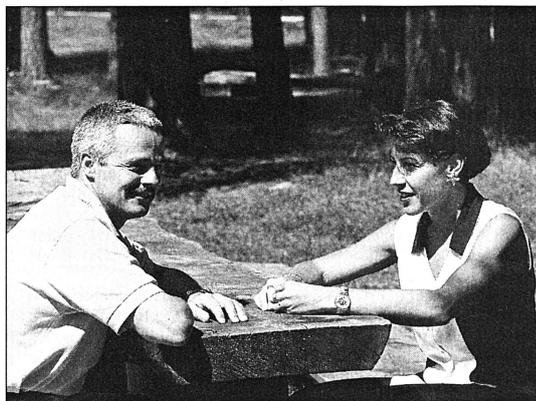
Susanne Rüfenacht per Telefon, Fax, Post oder E-Mail ein Formular, das sie später in ihrem Sekretariat kopieren können. Das vollständig ausgefüllte Angebot stellen sie der Last Minute CH-Betreuerin (mit den Preisangaben und dem Hinweis auf allfällige Sonderleistungen) zu. Das Angebot wird jeweils sofort erfasst und im Internet sowie im Telefonnetz aufgeschaltet. Dort bleibt es im Maximum drei Wochen «on line» erhalten. Je Angebot zahlt der Hotelier dem SHV bescheidene 79 Franken. Für die Gäste ist der Service selbstverständlich kostenlos.

Aktive Werbung

Um die neue Ferienformel der Bevölkerung so rasch als möglich bekannt zu machen, schlägt der SHV die Werbetrategie, wo immer er kann. Dies ist nur dank der grossen Unterstützung von American Express möglich. Aus dem gemeinsamen Marketingfonds konnten in den letzten Monaten publikumswirksame Give-aways als Erinnerungswerbung produziert werden und an verschiede-

Grosse Aktion

Vom 25. August bis zum 4. September 1998 wird der SHV anlässlich seiner Roadshow (dem für Brancheninsider wie für das breite Publikum bestimmte Imageanlass) die Last Minute CH-Angebote in verschiedenen Schweizer Ortschaften aktiv bewerben. Im Rahmen dieser Aktion werden die während der Roadshow-Zeit und bis zum 18. September geltenden Angebote gut sichtbar präsentiert und dem Publikum in Form von Handzetteln bekannt gemacht. Damit ein Angebot im Rahmen der Roadshow-Aktion berücksichtigt werden kann, muss es dem SHV bis spätestens 17. August eingereicht werden. Interessenten melden sich direkt beim Schweizer Hotelier-Verein, Susanne Rüfenacht, Telefon 031 370 41 11. HS



Heidi und Medy Hischer in Oberwald: Qualität «cum laude» mit ihrem «Ahorni».

Mit dem Qualitätsvirus infiziert

Drei Sterne, 17 moderne Zimmer, eine gepflegte Küche und spezielle Aktivprogrammangebote: Mit diesen Stichworten macht das Hotel Ahorni in Oberwald im jüngsten Schweizer Hotelführer auf sich aufmerksam. Ein Eintrag, der in Zukunft – in Zusammenhang mit der neuen Hotelklassifikation – um die fakultative Deklaration «Servicequalität» erweitert werden kann. Denn seit Mitte Mai 1998 besitzt der gut geführte Betrieb das Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus, Stufe zwei. Damit haben Heidi und Medy Hischer ein weiteres Verkaufsargument in der Hand.

Was hat die Inhaber des «Ahorni» motiviert, das Qualitätsgütesiegel zu erwerben? Auslöser war ein Vortrag, den Fritz Sterchi, Qualitätsbeauftragter

des SHV, auf Einladung der Erlebnisgruppe 24 (der landesweit jüngsten, von Heidi Hischer geleiteten Gruppe) über das vom Schweizer Hotelier-Verein gemeinsam mit der Frey Akademie AG, Zürich, erarbeitete Grundpaket «Servicequalität» hielt. Hischer: «Wer das Qualitätsgütesiegel erwerben will, muss seinen Betrieb auch von Aussenstehenden beurteilen lassen. Wir fanden, dass dies eine Chance sei, etwas gegen unsere Betriebsblindheit zu tun. Obwohl wir damit das Risiko auf uns nahmen, dass die Übung in die Hose gehen konnte.»

Ehrlichkeit ist das A und O

Nichts ging in die Hose. Nichts lief schief. Medy und Hei-

heisst «Last Minute»

nen Grossanlässen, kombiniert mit Inseraten und Bandenwerbung, unter das Zielpublikum gebracht werden. Wichtige weitere Anlässe sind geplant oder stehen vor der Türe.

Wer ist Susanne Rüfenacht?

Susanne Rüfenacht, Mitarbeiterin bei der Beratung SHV, hält dem Schweizer Hotelier-Verein nun schon seit sieben Jahren die Treue. 1991 begann sie hier ihre kaufmännische Lehre. Unmittelbar nach dem Lehrabschluss trat sie ihre Stelle beim Beratungsdienst des SHV an. Inzwischen ist sie ausser für das Sekretariat des in «Beratung SHV» umbenannten Departements, auch für die «Neuen Medien» zuständig: Konkret für den administrativen Bereich der Last-Minute-Angebote und für alle Fragen in Zusammenhang mit dem Internet. Kürzlich hat sie mit Erfolg eine Zusatzausbildung als PC-Supporterin SIZ absolviert. Die zwar interessante und zum Teil auch kontaktreiche, jedoch wenig Bewegung erlaubende Büroarbeit kompensiert sie mit ausgedehnten Mountain-Bike-Ausflügen im hügeligen Emmental und mit weiteren sportlichen Aktivitäten. Erholung findet sie aber auch bei Lesen, wobei sie belletristische Literatur vorzieht.

Hedwig Schaffer



Susanne Rüfenacht: Als gute Seele der Last-Minute-CH-Dienstleistung immer auf Achse.

Foto: Roland Koella

dy Hischier schlüpften selber in die Rolle der betriebsinternen Qualitätsbeauftragten. Von Anfang an waren sie sich bewusst, dass die Qualifizierung nur dann einen Sinn hatte, wenn auf allen vier Ermittlungsebenen absolute Ehrlichkeit gegeben war. Diesem Anspruch kam das Paar bereits bei der eigenen Einschätzung des Betriebs und der Betriebsabläufe nach: Die aus seiner Sicht bestehenden Schwächen gab er unumwunden zu.

Um auch den Mitarbeite-

rinnen und Mitarbeitern zu ermöglichen, die Fragebogen ehrlich auszufüllen, händigte das Ehepaar seinen elf Beschäftigten ein frankiertes, an den SHV adressiertes Kuvert aus. Damit hatten die Angestellten die Gewissheit, dass ihre Aussagen nicht zensuriert wurden. Und von den in der Testphase eingegangenen, 40 ausgefüllten Gästebögen, unterschlugen Heidi und Medy Hischier keinen einzigen.

«Was das Team und die Gäste aussagen, könnte ohne

weiteres manipuliert werden. Und wir hätten unseren Betrieb subjektiv zu gut einstufen können», überlegte Hischier: «Doch was würde das bringen?» Gleichzeitig war er sich bewusst, dass die kritischen, absolut nicht manipulierbaren Aussagen des Mystery Man bei der Auswertung einen relativ hohen Stellenwert erhalten würden. Zu gerne hätte er den Gast erkannt, der seinen Betrieb anonym analysierte. Doch dieser Wunsch ging nicht in Erfüllung. Später, als er den detaillierten, professionell abgefassten Bericht des Mystery Man las, musste er zugeben: «Dieser Profi hat uns die Augen geöffnet.» Der Bericht habe zwar auch diskutierbare Anregungen enthalten. Doch zu 80 Prozent habe er der Kritik des Prüfers vorbehaltlos zustimmen können.

Schwachstellen beheben

Das «Ahorni» ist das kleinste Hotel unter den 15 Betrieben, die sich einsteilen mit dem Qualitätsgütesiegel schmücken können. Mit 87 erreichten Punkten hat der «Benjamin» eines der bisher besten Resultate erzielt. Der Geschäftsleiter schreibt diesen Erfolg hauptsächlich der Tat-

sache zu, dass die Aussagen des Mystery Man, der Mitarbeiter und der Gäste weitgehend mit den von ihm und seiner Frau gemachten Einschätzung übereinstimmen. Inzwischen haben Heidi und Medy Hischier ein Massnahmenpaket geschmürt, mit dem sie die festgestellten Schwachstellen beheben wollen. Sowohl mit Fritz Sterchi wie mit dem Personal wurde besprochen, was geändert werden soll.

Qualität statt Billigpreise

Medy Hischier – er ist auch Präsident des Gommer Gewerbevereins – findet, dass in der Schweiz zuviel über den Preis und zu wenig über die Qualität verkauft wird. Sein Ziel ist, bei gleichbleibenden Preisen permanent die Qualität zu sichern. Wer wenig zahlen wolle, gehe ohnehin ins billigere Ausland. Wer Qualität schätze, wisse, dass Qualität ihren Preis habe. Dass es Hoteliers gab, die ihn belächelten, als er das Qualitätsgütesiegel anstrebte, konnte ihn nicht beeindrucken. Schon heute steht für ihn und seine Frau fest, dass das «Ahorni» den Qualitätsausweis in drei Jahren erneuern wird.

Hedwig Schaffer

La qualité en point de mire

L'Hôtel Ahorni à Oberwald, 17 chambres modernes, une cuisine soignée et un programme spécial d'offres d'activités, s'est vu décerné à mi-mai 1998 le label de qualité pour le tourisme suisse, niveau II. Un nouvel argument de vente pour Heidi et Medy Hischier, propriétaires de l'établissement. Cette distinction pourra à l'avenir compléter l'inscription dans le guide des hôtels, dans le cadre de la nouvelle classification des hôtels, avec la déclaration facultative «Qualité du service».

C'est à la suite d'un exposé présenté par Fritz Sterchi, chargé de qualité SSH, sur le programme «Qualité du service» élaboré par la SSH, que Heidi et Medy Hischier ont décidé d'acquiescer ce label de qualité et d'entreprendre les procédures d'évaluation dans un esprit de franchise absolue. L'Ahorni est le plus petit hôtel pour le moment à avoir obtenu ce label de qualité et aussi celui qui affiche le meilleur résultat avec 87 points.

SP



Das Hote Ahorni in Oberwald: Stufe zwei des Qualitätsgütesiegels für den Schweizer Tourismus. Fotos: zvg

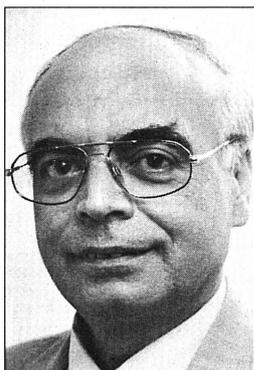
Un latin à Fribourg

Victor Almiéri passe le flambeau à un autre Latin, Dino Demola.

Né en 1949 à Fasano de Brindisi et originaire d'Arvigo, Dino Demola, actuel propriétaire et directeur de l'Hôtel de la Rose, à Fribourg, a effectué une grande partie de sa carrière en Suisse. Il fut notamment durant dix ans directeur général des Happy Rancho Hôtels, à Laax, et durant neuf ans directeur du Primerose au Lac, à Schwarzsee FR. Cet hôtelier, doublé d'un vendeur touristique hors pair, est depuis onze ans vice-président de la Société des hôteliers du canton de Fribourg qui compte aujourd'hui 70 établissements et 2'100 lits.

Voir venir le futur

Symbolique le choix du lieu de l'Assemblée générale de cette association cantonale de la SSH, la Tour des Télécoms du Gibloux, histoire de mieux voir venir les perspectives intéressantes, qui s'offrent à l'hôtellerie fribourgeoise. Ses membres comptent beaucoup sur l'ouverture de Forum Fribourg, l'Expo.01 et la reprise touristique, mais aussi «sur la flexibilité et la compréhension des institutions bancaires.



Le nouveau président des hôteliers fribourgeois: Dino Demola.

Vendre des produits

Le rapport-testament du président sortant des hôteliers fribourgeois est d'avis que l'Union fribourgeoise du tourisme doit vendre directement des produits hôteliers à son antenne d'information sise au Restoroute de la Gruyère. Il est déçu également de l'attitude des autorités fribourgeoises face au dossier des casinos. Il lance encore un plaidoyer en faveur d'une plus grande professionnalisation des institutions touristiques.

Les banquiers ne sont pas épargnés non plus: «Comment peut-on travailler avec des banquiers qui nous obligent à effectuer des amortissements et remboursements dans une période économique où nous manquons de liquidités, qui maintiennent une monnaie forte et nous défavorisent au change?»

L'Expo.01 au menu

• L'UFT, en collaboration avec la Société des hôteliers qui subventionnera la participation financière de ses membres, publiera un Guide des hôtels 1999 en 3 langues et à 50'000 exemplaires.
• L'hôtelier moratois Gilbert Montani a présenté l'«artelagelagemurten-morat» dont le thème

sera «L'instant et l'éternité». Les quatre sociétés cantonales d'hôteliers ont élaboré, pour le temps de l'Expo, un système de classification comprenant 8 catégories d'hôtels. La section SSH de Fribourg est devenue membre de l'association Trois Lacs Tourisme.

• A l'issue de l'assemblée générale, les participants ont entendu un exposé de Brigitte Zaugg, du Service juridique de la SSH, sur l'Euro, et une présentation du système d'information et de réservation SDM/Deskline, par Michel Ferla et Christian Vultier, notamment dans la perspective de l'Expo.01.

SOS artisans et PME!

S'adressant à ses collègues, Jacques Zurbuchen, président de la Commission cantonale de formation professionnelle, a réitéré son credo de former des jeunes, même en temps de crise, pour assurer l'avenir des métiers de l'hôtellerie et de la restauration, en particulier par le biais de l'apprentissage. Face aux difficultés que connaissent, avec la récession, les métiers de

maintenir un bon rapport «qualité/prix». «Mais désormais, rien ne sera plus comme avant et le bon professionnalisme classique ne suffira plus», reconnaît le président de la CCF, expliquant que l'originalité, la créativité et l'innovation seront les atouts majeurs seuls capables de faire la différence.»

Dès lors, la question se pose: quid de l'avenir des artisans et des PME? Le secteur artisanal est peu «mécanisable», les métiers de l'hôtellerie et de la restauration exigent beaucoup de main-d'oeuvre, créer une place d'apprentissage équivalent à un investissement important, le client regarde aujourd'hui plus la colonne des prix que celle des mets et des vins...

«Augmenter l'addition signifierait avoir moins de clients, seule la diminution des frais peut donc sauver nos entreprises et l'artisanat en général... Or, la situation est en train d'éliminer aussi les «meilleurs» et de porter un coup fatal à notre artisanat», déplore Jacques Zurbuchen, bien convaincu qu'à l'aube du troisième millénaire la solution réside dans l'union des forces et la formation des jeunes professionnels de qualité. «Seul leur savoir peut aider à la survie de nos métiers.» José Seydour

Die Statistiken

Hoteljob Personalberatung, die Stellenvermittlung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV), setzt alle Hebel in Bewegung, um die von den SHV-Mitgliedern gemeldeten, offenen Stellen mit fähigen Leuten zu besetzen. Ein fast aussichtsloser Job, weil das Angebot die Nachfrage bei weitem nicht deckt.

Walter Rohner, Leiter von Hoteljob, zieht eine enttäuschende Bilanz: «An einem Stichtag im Juni 1998 hatten wir 81 Stellenangebote im Bereich Küche und 94 im Bereich Service. Für die Küche hatten wir gerade fünf, für den Service nur sechs Kandidaten zu vermitteln. Auf unsere regelmässigen Inserate in der hotel + tourismus revue melden sich kaum qualifizierte Leute».

Dabei sieht es aus, als könnte das Gastgewerbe – was das «Human capital» betrifft – aus dem Vollen schöpfen. Erstanwärtigerweise figurieren nämlich in der April-Arbeitsmarktstatistik des Bundesamtes für Wirtschaft und Arbeit (dem vormaligen BIGA) 3333 arbeitslose Köche und 5935 stellenlose Servicefachangestellte. Und die Regionalen Arbeitsvermittlungszentren (RAV) sind gesetzlich verpflichtet, dieses Heer an Arbeitslosen so weit als möglich abzubauen.

Paradoxe Situation

Die Gastgewerbebetriebe müssen bekanntlich jede offene Stelle dem zuständigen

Sind 3333 Köche und 5935 Servicefachangestellte arbeitslos?

Arbeitsamt melden. Eine Bewilligung, im Ausland ausgewiesene Fachkräfte zu rekrutieren, erhalten sie erst, wenn sie lange genug erfolglos versucht haben, in der Schweiz lebende Stellenlose zu engagieren. Verschiedene Kantone schreiben den Hotels und Restaurants für die Rekrutierung aus dem Arbeitslosenlager sogar Quoten vor. Doch paradoxerweise haben diese Vorschriften – vor allem bei den Köchen, aber auch bei den Servicefachangestellten – zu einer Austrocknung des Arbeitsmarktes geführt.

Wo also liegt der Hund begraben? Für Christian Hodler, dem stellvertretenden Direktor des SHV ist klar: «Es wird Schindluderei getrieben. Sorry, aber ich kann mich nicht anders ausdrücken.» Er und Rohner kennen die Gründe nur zu gut: Bei den gemeldeten arbeitslosen Köchen handelt es sich nicht einfach durchs Band weg um gelernte Köche, die dazu noch willig und mobil genug sind, um irgendwo in der Schweiz eine offene feste

Stelle oder eine Saisonstelle zu bekleiden.

Viele Similköche

Bei den unter der Berufsbezeichnung Koch registrierten Arbeitslosen handelt es sich um Leute, die entweder lediglich als Hilfsköche gearbeitet haben, oder um Aussteiger, die in ihrer letzten Stelle in einem ganz anderen Beruf tätig waren und nicht ins Gastgewerbe zurückkehren wollen. Oder um Stellenlose, die weder am Abend noch am Wochenende arbeiten möchten. Oder um gelernte Köche, die nicht mehr im angestammten Beruf arbeiten wollen. Oder, oder, oder...

Zur Verfälschung der Arbeitsmarktstatistik des BWA tragen allerdings auch jene Geschäftsleiter des Gastgewerbes bei, die in Zeugnissen Küchenhilfen als Köche bezeichnen. Kaum besser sieht die Statistik der Servicefach-

Statistiken trompeuses

Qui sont vraiment tous ces cuisiniers et sommeliers au chômage?

Hoteljob, le bureau de placement de la Société suisse des hôteliers (SSH) met tout en oeuvre pour pourvoir les postes vacants signalés par les membres SSH, avec des collaborateurs compétents. Une tâche quasi vouée à l'échec lorsque l'on sait que l'offre ne couvre de loin pas la demande.

Walter Rohner, chef d'Hoteljob, dresse un bilan décevant: «En juin 1998, nous avions 81 offres d'emploi de cuisiniers et 94 de sommeliers alors que nous n'avions que 5 candidats à placer pour la cuisine et seulement 6 pour le service. Les personnes qualifiées qui répondent aux annonces que nous faisons paraître régulièrement dans l'hotel + tourismus revue se font rares».

Or si l'on en croit la statistique du marché de l'emploi du mois d'avril établie par l'Office fédéral du développement économique et de l'emploi (OFDE, ex-Ofiamt) 3333 cuisiniers et 5935 sommeliers sont au chômage. Et les offices régionaux de placement sont légalement tenus de diminuer dans toute la

mesure du possible ce nombre impressionnant de sans-emploi.

Les établissements de l'hôtellerie et de la restauration doivent annoncer chaque poste vacant à l'Office du travail compétent. Ils n'obtiennent l'autorisation de recruter de la main-d'oeuvre qualifiée à l'étranger que s'ils ont tenté suffisamment longtemps, en vain, de recruter du personnel indigène. Certains cantons vont même jusqu'à imposer des quotas aux hôtels et aux restaurants pour le recrutement de chômeurs. Mais paradoxalement ces prescriptions n'ont pas résolu la pénurie de main-d'oeuvre qualifiée sur le marché de l'emploi.

Pseudo-cuisiniers

Christian Hodler, directeur adjoint de la SSH, et Walter Rohner, savent que le problème réside dans le fait que les cuisiniers enregistrés dans la statistique ne sont pas des travailleurs qualifiés qui entrent dans cette catégorie profes-

sionnelle. Il s'agit de personnes qui ont travaillé comme aide de cuisine seulement, ou d'anciens cuisiniers ayant exercé leur dernier emploi dans un tout autre domaine et ne voulant plus retourner dans l'hôtellerie et la restauration, ou encore des personnes qui ne veulent travailler ni le soir ni le week-end, ou des cuisiniers qualifiés qui ne veulent plus travailler dans la profession, etc. La situation ne vaut pas mieux en ce qui concerne la statistique des sommeliers.

Il y a longtemps que La SSH a reconnu le problème. Lorsque l'explosion du nombre de sans-emploi dans l'hôtellerie et la restauration a été rendu public, elle a réalisé une étude en 1994 à Lucerne, proposé une grille des métiers appropriée et elle a cherché à collaborer avec les offices de placement publics et privés. L'Ofiamt en son temps avait affirmé que la mise en place des offices régionaux de placement résoudrait le problème. Or force est de constater qu'à ce jour la statistique du marché de l'emploi établie par l'OFDE continue de mentir. Une situation qui ne peut plus durer et dont se plaignent aussi bon nombre d'hôteliers. Sybille Pirsch

lügen offenbar doch

angestellten aus: Auch hier sind die meisten erfassten Personen nicht qualifizierte Berufsleute.

Totaler Leerlauf

«Die Statistik wird politisch missbraucht, um das Gastgewerbe daran zu hindern, die qualifizierten Mitarbeiter, die es braucht, und die es im Inland nicht finden kann, aus dem Ausland zu holen», bedauert Hodler: «Und es ist ein Leerlauf, wenn die Arbeitsämter und die RAV den Betriebsleute zuweisen, die absolut nicht im Gastgewerbe arbeiten wollen. Damit wird nur unnötig Zeit und Energie verschwendet.»

Wie Rohner feststellt, erschwert die Arbeitslosenversicherung das Besetzen von Saisonstellen. Früher sei das Personal eher bereit gewesen, eine Saisonstelle anzutreten. «Ein Arbeitsloser im Tessin zum Beispiel, ist heute meist nicht bereit, im Winter im Graubünden zu arbeiten», weiss Rohner. Das Arbeitslosengesetz schreibe zwar eine gewisse Mobilität vor, doch in der Praxis sehe das anders aus. Zudem, stellt er fest, fehle bei vielen Arbeitslosen fehle die Bereitschaft, einen Wiedereinstieg auf einer tieferen Stufe in Kauf zu nehmen.

Problem ungelöst

Die Arbeitsmarktstatistik des BWA lügt – sie muss unbedingt ehrlicher werden: Diese Schlussfolgerung können ausser den SHV-Insidern zahlreiche Hoteliers unterschreiben. Es geht nicht länger an, dass unter den Berufsbezeichnungen «Köche» und «Servicefachangestellte» massenweise Unqualifizierte aufgeführt werden, und Leute, die dem Gastgewerbe den Rücken zugekehrt haben. «Es ist auch schlecht für die Nachwuchswerbung, wenn es in unserem Land angeblich Tausende von arbeitslosen Köchen geben soll», überlegt Rohner.

Tauglicher SHV-Raster

Der SHV hat das Problem übrigens schon vor Jahren erkannt. Als die explosionsartige, statistische Zunah-

me der Arbeitslosen im Gastgewerbe publik wurde, führte er 1994 in Luzern eine Studie durch, unterbreitete einen tauglichen Berufsraster und strebte eine Zusammenarbeit zwischen den öffentlichen und privaten Arbeitsvermittlungen an. Leider haben das BWA und die Kantone ihre Statistiken bis heute nicht bereinigt. «Als wir beim damaligen BIGA vorstössig wurden, vertröstete man uns damit, dass die RAV das Problem lösen würden», erinnert sich Rohner. «Doch nichts hat sich bewegt.»

Die Hoteliers haben genug

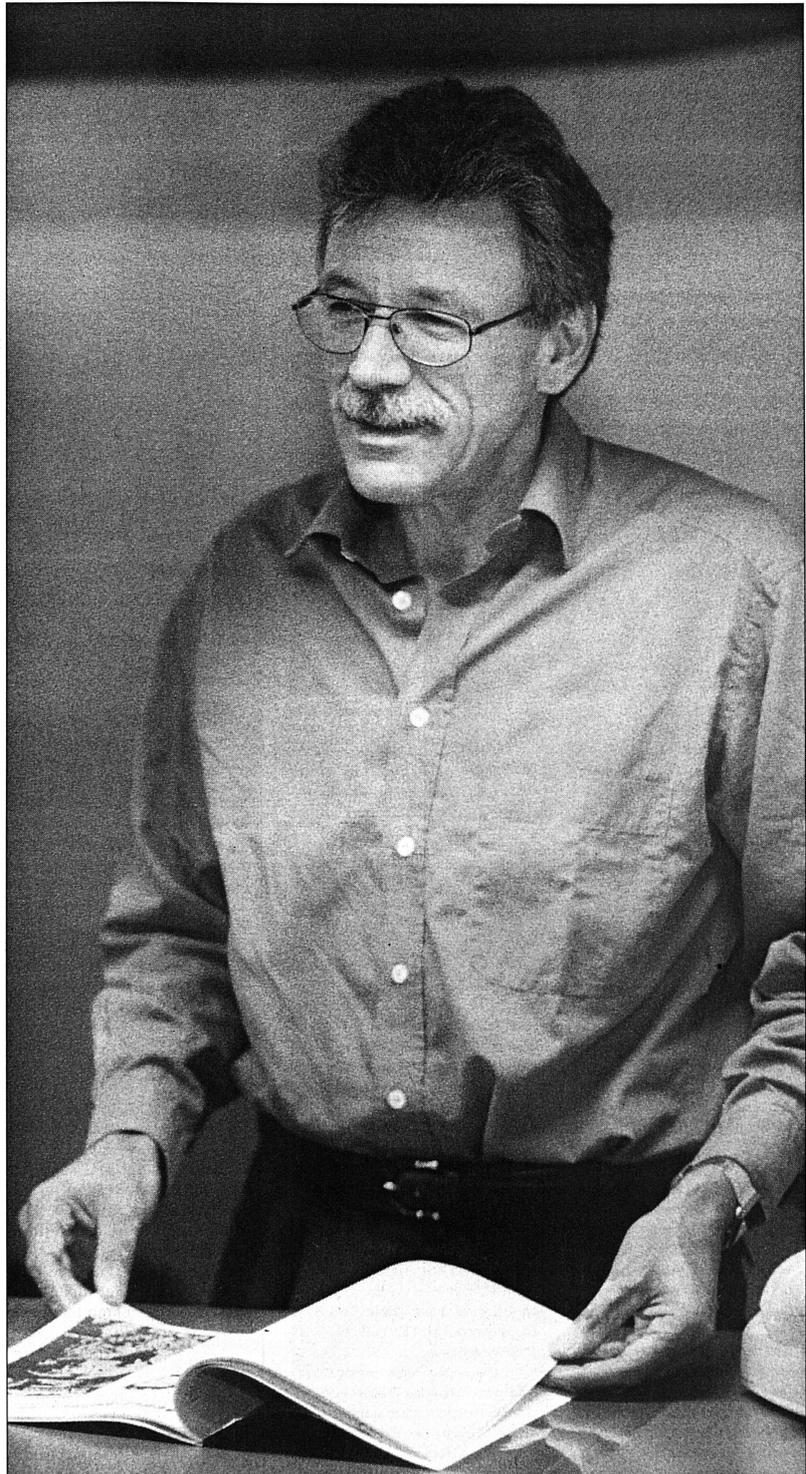
Eine Umfrage bei Hoteliers zum Thema Arbeitslosenstatistik des BWA lässt nur diese Schlussfolgerung zu: So kann es nicht weiter gehen. Werner T. Affentranger, «Carlton» Interlaken: «Es ist seltsam, dass es laut dieser Statistik so viele arbeitslose Schweizer Köche geben soll. Ein erfahrener Schweizer Koch findet jederzeit problemlos eine Stelle.» Diese Statistik werde nicht korrekt geführt. Er wisse, dass sie in Hotelierkreisen angezweifelt werde. Man frage sich, was wohl der wahre Grund sei.

Differenziert betrachten

«Man muss diese Statistik differenziert ansehen», erklärt Christian Maurer vom Parkhotel in Vitznau. Es seien darin ältere Köche aufgeführt, die keine Chance mehr hätten, eine Stelle zu finden. Weiter gebe es unter den Aufgeführten Leute, die gerne arbeitslos seien. Die meisten Erfassten seien jedoch keine ausgebildeten Köche, sondern ehemalige Hilfsköche oder ursprüngliche, inzwischen in einem anderen Beruf tätig gewesene Köche, die nicht mehr ins Gastgewerbe zurückkehren möchten.

Zu lange Wartezeiten

«Im Tessin sind zurzeit 8500 Arbeitslose gemeldet. Die meisten von ihnen haben im Gastgewerbe gearbeitet. Und trotzdem finden wir keine Leute», bedauert Corrado Kneschaurek vom Du Lac in Lugano. «Die BWA-Statistik stimmt einfach nicht.» Als er im April 1998 einen Kellner suchte, musste er 55 Tage lang warten, bis ihm das zuständige Arbeitsamt einen stel-



Für Walter Rohner, Leiter von Hoteljob Personalberatung, ist klar: Die BWA-Statistik muss ehrlicher werden.

Foto: Roland Koella

Berufsraster des SHV

Aufgrund dieses Rasters sollten die arbeitslosen «Köche» in der Statistik aufgeführt werden:

Berufsbezeichnung

Küchenhilfe w/m
Hilfskoch/Hilfsköchin
Commis de cuisine w/m

Alleinkoch/Alleinköchin

Chef de partie w/m
Sous-chef w/m
Küchenchef w/m

Ausbildung

ohne Berufslehre, Hilfsarbeit
mit Anlehre oder Erfahrung
mit Kochlehre, keine od. wenig
Erfahrung
Kochlehre, Erfahrung,
Alleinverantwortung
mit Kochlehre und Erfahrung
Stellvertretung des Küchenchefs
Küchenchef mit/ohne eidg.
Fachausweis HS

lenlosen Kellner meldete, den er dann doch nie zu sehen bekam. «Wie ist es möglich, dass ein mit EDV top ausgerüstetes Amt so lange braucht, um mich auf einen Stellensuchenden aufmerksam zu machen?», fragt sich Kneschaurek: «Ich kann doch nicht wochenlang warten, bis mir endlich eine Arbeitskraft aus dem Ausland bewilligt wird.»

Hedwig Schaffer

Die Kolumne

«Es war eine tolle Chance»

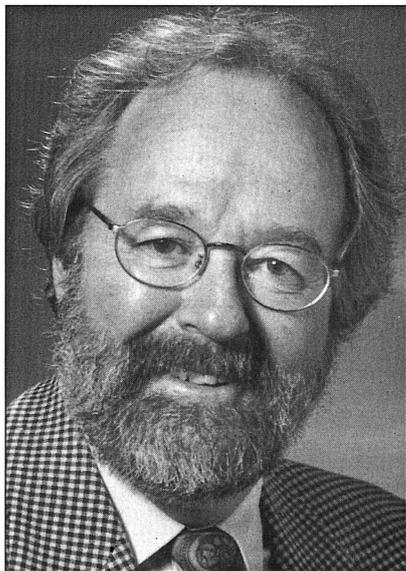
Dass hier das Thema «Hotelzukunft» aufgegriffen wird, ist positiv. Es gibt mir einerseits Gelegenheit, im Geschichtsbuch der Höheren Gastronomie- und Hotelfachschule SHV Thun zu blättern. Andererseits muss uns an der HGF die Zukunft der Branche natürlich stets beschäftigen. Man kann nicht genug darüber reden.

Die Zusammenlegung des 2. Forums der Hotellerie und des Tourismus mit dem offiziellen Jubiläumsanlass zum zehnjährigen Bestehen der HGF ermöglichte uns, die Schule einer breiten Öffentlichkeit zu präsentieren. Und das Forums-Thema gab den Studierenden unter der Leitung der Verantwortlichen in den verschiedenen Fachbereichen einen geradezu idealen Spielraum für die Umsetzung innovativer, gastronomischer Ideen «à la HGF». Eine grosse Herausforderung:

wurde das Bild einer Aussen- und einer Innenwelt.

Die Aussenwelten definierten die Studenten als den beruflichen und persönlichen Alltag mit all den damit verbundenen Erlebnissen, Emotionen, Problemen und Immissionen, denen der Hotelgast ausgesetzt ist. Diese Welten wurden charakterisiert mit Lärm, Hektik und Stress. Die Innenwelten widerspiegeln die zeitlichen und räumlichen Dimensionen in einem Hotel- oder Gastronomiebetrieb.

Die Forums-Gäste tauchten in diese Welten ein, erlebten sie kulinarisch und physisch. Die HGF machte den Gästen und sich damit ein ganz besonderes Geburtstagsgeschenk und legte denn Beweis vor, dass in Thun Visionen durchaus auch in die Realität umgesetzt werden können.



Ruedi Bolliger,
Direktor der
Höheren
Gastronomie-
und Hotelfach-
schule SHV Thun.
Foto: zvg

Über 700 Gäste mussten auf originelle, zukunftsweisende Art emotional und kulinarisch verwöhnt werden.

Die Studentinnen und Studenten nahmen diese Aufgabe mit Freude und grossem Engagement wahr. Angesichts der unmittelbar bevorstehenden Diplomprüfungen keine Selbstverständlichkeit. Ebensovienig wie die Bereitschaft, auch während den Sommerferien intensive Vorbereitungsarbeiten zu leisten.

Neben allen Fragen bezüglich Konzept, Aufbau- und Ablauforganisation, war das Erarbeiten der Visionen die wohl bedeutungsvollste Phase. Die Hotelzukunft sollte nach den Ideen der Studierenden der Diplombklassen Gestalt annehmen. Acht Arbeitsgruppen machten sich an die Arbeit.

Das Ergebnis überraschte. Wir erwarteten Ideen in Richtung Erlebnis, Unterhaltung, Abwechslung und Action. Indes, ohne vorgängigen Gedankenaustausch waren die Visionen der Gruppen mehr oder weniger identisch. Entwickelt

Viele Partner haben die Schule dabei in verdankenswerter Weise unterstützt: Hügli Nahrungsmittel AG, Steinach; Gastrag AG Basel; Amari Hotels Thailand; Hotellerie-Verein Gstaad-Saanenland; Hotellerie-Verein Berner Oberland; Meiko (Suisse AG) Fällanden; Merkur AG, Moosseedorf; Geiselbrecht Weinhandel, Münchenwiler; Bürgerkeller, Mötter-Vully; Domaine E. de Montmolin Fils, Auvornier; Giger Cuisine AG, Gümliigen; Suter Metz (Suter Viandes SA), Uetendorf; Passuggen Heilquellen AG, Passugg; Wüthrich Getränke, Thun; H+R Gastro AG, Interlaken; Bäckerei Linder, Gwatt; Toni Bern AG, Ostermündigen; Hotela-Soziale Kasernen SHV, Montreux.

Gemeinsam haben wir die Chance für diese einmalige Präsentation genutzt. Und letztlich bildete vielleicht gerade dieser Einsatz den Grundstein einer neuen, zusätzlichen Chance für die Schweizer Hotellerie...

Ruedi Bolliger,
Direktor HGF

Wünsche, Ideen

Einige Rezepte der besonderen Art für eine neue Hotelzukunft.

Wir drehen das Rad der Zeit zurück. Freitag, 22. August 1997, Schadau-Saal in Thun: Eine Entdeckungsreise ist angesagt. Eine Reise in neue, junge Hotelwelten. Weit über 700 Personen wagen sich auf diesen Trip in die Hotelzukunft. Anlässlich des zweiten «Forums der Hotellerie und des Tourismus» des Schweizer Hotellerie-Vereins (SHV) erleben sie das Hotel als Bühne und als Kulisse, die zu verschiedenen Tageszeiten mit ganz unterschiedlichen Menschen belebt werden. Menschen die diese Welt gestalten und bewusst erleben. Menschen, die loben und tadeln. Für zahlreiche Gäste ist's «nur» ein Erlebnis, eine Vergnügungsreise, quasi. Für viele andere aber wird der Tag zu einem Seminar der besonderen Art, zu einer Studienreise schlechthin.

Tips für die Hotellerie

Die neue Hotelzukunft? Sieht sie so aus, wie von den Studentinnen und Studenten der Höheren Gastronomie- und Hotelfachschule SHV Thun (HGF) vorgezeichnet? Oder werden künftig nurmehr Ideen der visionären Architektin Pia Schmid verwirklicht? Hat der Schweizer Film- und Theaterregisseur Daniel Schmid das beste Drehbuch für das Hotel 2000 zur Hand? Wie beurteilen Bundesräte und Nationalräte die Lage?

Das «Forum» hat sich umgehört. Am zweiten Forum in Thun genau so wie bei anderen Gelegenheiten. Entstanden ist ein Nachschlagewerk der guten Ideen, ein Rezeptbuch der Hotellerie, eine Zitatsammlung aus der und für die Branche. Lesen lohnt sich. Nachdenken auch. Wer weiss, vielleicht wäre hin und wieder gar ein anerkennendes Schulterklopfen fällig. Das sei hiermit erteilt. Jenen, die besonders scharfsinnig über Ist-Zustand und Wunschorstellungen philosophiert haben. Aber auch allen, die Wünsche und zukunftsweisende Ideen bereits realisieren konnten...

Hansjörg Rysler
und Stefan Senn



«Die alten, traditionsreichen Hotels haben eine gute Ausgangslage, wenn der erforderliche Komfort geboten werden kann. In der Stadt- und Businesshotellerie muss dem Gast neben der Ambiance vor allem zeitgemässe Infrastruktur zur Verfügung stehen». Franz Dietrich, ehemaliger Direktor SHV

«Die Hotellerie muss für die verschiedenen Gäste verschiedene Welten bieten. Die Stimmung im Betrieb wird ge-

prägt vom Hotelier und seiner Persönlichkeit. Und es wird eine «Entschleunigung stattfinden. Aber klar ist: Eine Entwicklung im Tourismus kann nicht nur damit gefördert werden, Altes zu erhalten. Auch Neues muss geschaffen werden».

Roland Lehmann,
Reka, Bern



brieren. Nicht die Perfektion sorgt für das Wohlbefinden des Gastes, sondern die Stimmung. Der Gast muss spüren: Hier mag man mich». Alfred E. Urfer, Präsident SHV

«Nostalgie heisst nicht unbedingt, in alten Schemen zu denken. Wer in modernen Räumlichkeiten dem Gast das Gefühl des Geborgenseins vermitteln kann, vermittelt auch Nostalgie. Auch einem grossen, modernen Haus kann eine Seele eingehaucht werden».

Urs Hitz,
Hotel Hilton, Basel

«Die Hotelwelten von heute und morgen? Die einen sind schnelllebig, die andern traditionell. Ich glaube an eine Mischung. Es wird immer eine traditionelle Basis geben. Vielleicht gelingt eine Inszenierung manchmal besser mit etwas Distanz zum Gast. Glaubwürdigkeit kommt bei den Leuten gut an».

Thomas Käser,
Gastronomia Italiana,
Zürich

Wer heute an die Zukunft denkt, trägt immer Visionen mit sich. Unsere Hotellerie muss von Grund auf überdacht werden. Man muss noch mehr auf den Gast eingehen».

Anita Frischknecht,
Hotel Kreuz, Balsthal

«Das Feuer ist wichtig, das innere Engagement. Aber man muss das bieten, was der Gast will, nicht was dem Hotelier Spass macht. Die Zukunft der Schweizer Hotellerie ist heute grösser als noch vor ein paar Jahren. Aber es braucht Querdenker in und für die Branche».

Hans Peter Dürr,
Radisson SAS Hotels,
Brüssel

«Ferien werden immer aktiver. Ein Hotel muss diesem Umstand Rechnung tragen und die nötigen Infrastrukturen dazu anbieten können».

Nationalrat
Francesco Cavalli,
Bellinzona



«Die Schweizer Hotellerie muss ihre Situation ständig überdenken, weil der globalisierte Markt stets neue Aspekte bringt. Wichtig ist, dass wir unsere Eigenheiten besser zele-

«Auch wenn die Gäste heute sehr preisbewusst sind, kann man Stimmungen schaffen. Voraussetzung dafür ist die Freude am Umgang mit Menschen. Mit Spontaneität wird

Impressum

Offizielles Organ des Schweizer Hotellerie-Vereins (SHV)

Adresse Redaktion:

Schweizer Hotellerie-Verein, PR/Medien, Postfach, 3001 Bern

Telefon: 031 370 41 11 - Fax: 031 370 44 44

E-Mail: shv@swiss-hotels.ch - Internet: http://www.swiss-hotels.ch

Herausgeber/Editeur:

Schweizer Hotellerie-Verein (SHV) Bern

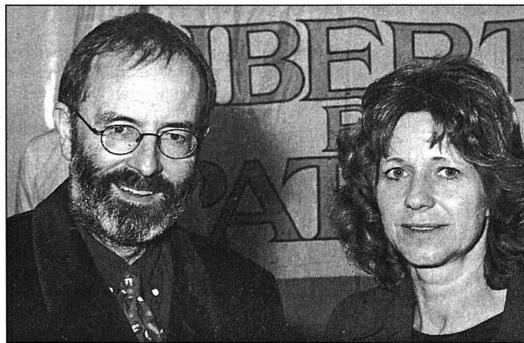
Druck/Impression:

Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern

und grosse Visionen



Wer die Hotelzukunft richtig anpacken will, braucht nicht nach den Sternen zu greifen. Das Gute liegt – wie so oft – sehr nahe. Foto: zvz



«Etwas Grundsätzliches zur Branche: Als Landwirt ist es mir ein grosses Anliegen, vermehrt noch mit der Hotellerie zusammenzuarbeiten. Es geht mir um mehr Ökologie im lokalen Tourismus sozusagen».

**Nationalrat
Ruedi Baumann, Suberg**

«Der Berufsstolz der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Hotel- und Gastgewerbe wurde in der Vergangenheit zu wenig gepflegt. Das wirkt sich jetzt auch in der Beziehung zum Gast fatal aus».

**Nationalrätin
Stephanie Baumann, Suberg**

schon viel erreicht. Von den sogenannten «alten Hotelkästen» kann man sehr wohl profitieren. Man darf deren Seele aber nicht ausbluten, sondern muss laufend investieren».

**Therese Schmidt, Romantic
Hotel Schweizerhof, Flims**

«Wenn ich als Feriengast in ein Hotel komme, möchte ich eine individuelle Betreuung und ein Zimmer mit einem gewissen Charme. Als Geschäftsreisender ist mir eher wichtig, dass ich ohne grössere Umtriebe ein- und auschecken kann».

**Nationalrat
Hans-Rudolf Nebiker, Diegten**

«Der Hotelaufenthalt ist eine sehr freie Art des Wohnens. Man hat nur wenige eigene Güter um sich. Die Bilder, die Möbel, das Fernsehgerät sind

«Ein Hotel ist für mich ein Ort, wo ich verschwinden kann, ohne Spuren zu hinterlassen aber trotzdem ein paar Wochen bleiben kann und dabei alles habe, was ich brauche. Ein Hotel muss mehr bieten als einfach ein Bett und einen Tisch. Es muss den Aufenthalt des Gastes schön gestalten, familienfreundlich, kulturoffen und umweltbewusst».

**Bundesrätin
Ruth Dreifuss**



schon vorhanden. Man wird gewissermassen von sich selber ein bisschen in Ruhe gelassen. Diese Atmosphäre ist wichtig und nicht unbedingt der Luxus».

**Student der Filmabteilung
der Schule für Gestaltung
in Zürich**



Viele Hotelbetriebe wirken heute irgendwie starr. Der Blick in die Zukunft fehlt. Als Architektin ist es meine

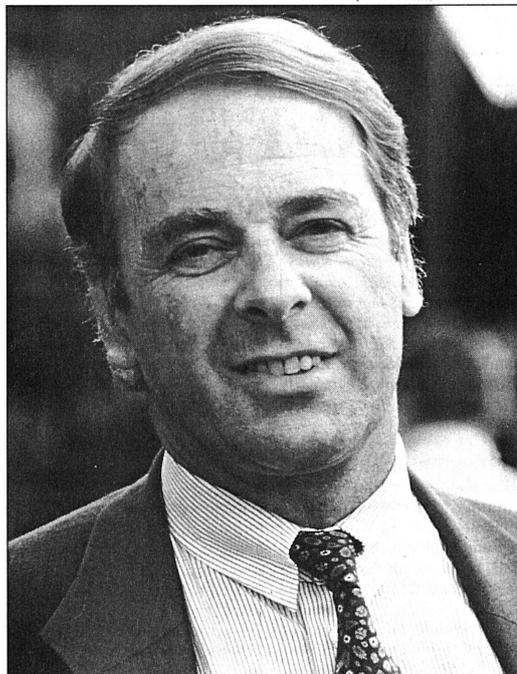
Aufgabe, diesen Blick zu schärfen. Ich gehe ein Projekt ganzheitlich an. Nicht nur der Bau interessiert mich, sondern auch die Betriebsabläufe. Sicher ist, dass heute neue Konzepte gefragt

sind, denn der alte Gast ist am Aussterben. Aber für mich sind Hotels nicht bloss Bühnenbilder, die nach ein paar Jahren wieder ausgewechselt werden können. Ich schaffe vielmehr Räume mit Licht und Luft, die dem Hotelier den Spielraum lassen, eine Innendekoration mit wenigen Mitteln neu zu gestalten. Fazit: Mit einem guten Gastgeber, mit den passenden Gästen und mit dem Architekten gibt es ein gutes Produkt, mit dem man Erfolg hat».

**Pia Schmid,
Architektin, Zürich**

«Mehr Freundlichkeit und Gastfreundschaft ist in nächster Zukunft angesagt. Die erste Frage am Morgen sollte nicht lauten: Was hatten Sie aus der Minibar?»

**Nationalrat
Edi Engelberger, Stans**



«Wenn ich in ein Hotel komme schaue ich zuerst auf die Sauberkeit des Zimmers und des Bettes. Auch der Teppich ist natürlich wichtig, und ein Indiz für alles ist jeweils der Glastisch. Ich bin eigentlich sehr tolerant und fahre nicht verstoßen mit dem Finger über Schränke und Regale. Aber wenn's mir diesbezüglich nicht behagt, gehe ich nicht mehr in das betreffende Hotel. Ich habe als Berner Oberländer natürlich ein sehr gutes Verhältnis zu Ho-

tellerie und Tourismus. Als Vorsteher des Departementes Verteidigung, Bevölkerungsschutz und Sport bedaure ich natürlich, dass die Armee nicht mehr so viele Logiernächte liefern kann, wie noch vor zehn Jahren. Heute stehen Hoteldirektoren vor meiner Tür und sagen: Ogi, gib uns Militär. Vor zehn Jahren sagten sie: Delamuraz, schick uns kein Militär mehr. Sie sehen, die Zeiten ändern sich».

**Bundesrat
Adolf Ogi**

Fil Rouge

Neukonstituierung der Geschäftsprüfungskommission SHV: An ihrer Sitzung vom Donnerstag, 18. Juni 1998, im Grand Hotel Villa Castagnola au Lac in Lugano, hat sich die Geschäftsprüfungskommission SHV wie folgt neu konstituiert: Marco Torriani, Präsident, Jürg Musfeld, Vizepräsident, Peter A. Müller, Harry E. Schraemli, Bernard Tschopp, Neumitglied.

Beratung SHV: «Gut Stein». Trotz einer weiteren Volksabstimmung für die BEA NAHA 2 schreitet die Planung der Curlinghalle planmässig voran. Die Beratung SHV erhielt nach dem von ihr ausgearbeiteten Restaurationskonzept nun auch den Auftrag für die Planung der Verpflegungsorganisation und der Küchen- und Buffetanlage. In enger Zusammenarbeit mit dem Architekturbüro Juillard Architekten und der Bauherrschaft wird das erarbeitete Konzept in die Praxis umgesetzt.

Beratung SHV: Tatkräftig mitgewirkt in der «Sonne» in Küsnacht: Nach der langen Umbauzeit stand den Gästen des Seehotels Sonne in Küsnacht, am 11. Juni 1998 Tür und Tor offen. Die Gäste hatten die Möglichkeit einen Blick hinter die Kulissen zu werfen. Das Team der «Sonne» ist stolz auf den sehr geglückten Umbau. Die Küche ist sehr schön, was aber vor allem wichtig ist, sehr zweckmässig. Die Abteilung Technik und Betriebsplanung der Beratung SHV konnte bei diesem Projekt tatkräftig mitarbeiten. Die Beratung SHV dankt der Bauherrschaft, der Direktion des Seehotels Sonne, Küsnacht, für die angenehme Zusammenarbeit und wünscht weiterhin viel Erfolg.

KV im Gastgewerbe?

Infolge der hohen Einstiegsvoraussetzungen für kaufmännische Lehrlinge im Gastgewerbe gibt es nur wenige reguläre Lehrstellen in Hotelbetrieben. Aus diesem Grund hat der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) vor 20 Jahren die erste Hotel-Handelsschule SHV in Bern eröffnet. Inzwischen stellt diese Ausbildung an den deutschsprachigen Hotel-Handelsschulen SHV eine attraktive Alternative zur regulären KV-Lehre dar.

Im Auftrag der Schweizerischen Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe (SFG), koordinieren die Hotel-Handelsschulen SHV die Durchführung der schriftlichen und mündlichen Lehrabschlussprüfungen im Fach «Praktische Arbeiten/Kenntnisse aus Lehrbetrieb und Branche».

Im Interesse der Branche

Im Rahmen der laufenden Revision der kaufmännischen Grundausbildung setzt sich der SHV zusammen mit der SFG dafür ein, dass die Interessen der Branche, insbesondere der kleinen und mittleren Betriebe, bei der Ausgestaltung der neuen Ausbildungsvorschriften des BBT (Bundesamt für Berufsbildung und Technologie) angemessen berücksichtigt werden. Ziel ist

es, auch in Zukunft eine genügend grosse Zahl von Lehrstellen für KV-Lehrlinge zur Verfügung stellen zu können. Voraussetzung dafür sind praxisorientierte und betriebsgerechte Ausbildungsvorschriften und -instrumente.

Im Berichtsjahr konnte der SHV, vertreten durch die Hotel-Handelsschulen SHV, in der erweiterten Projektleitung des BBT für die Reform der KV-Lehre Einsitz nehmen und die Interessen der Branche direkt vertreten.

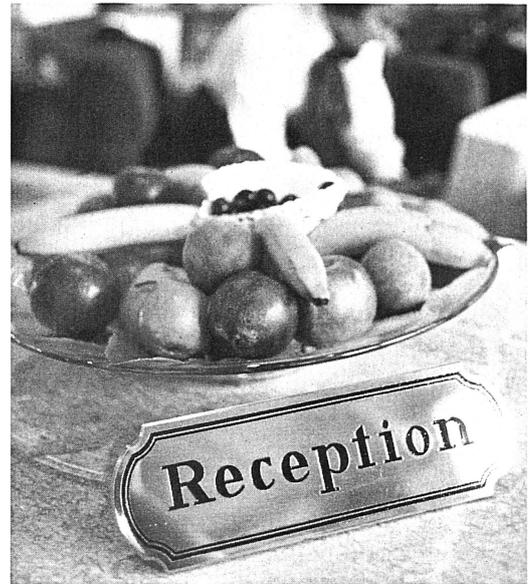
Die Reform auf einen Blick

Interessierte Lehrbetriebe können beim Bundesamt für Berufsbildung und Technologie (Telefon 031 322 29 85) die Projektzeitung zur Reform der kaufmännischen Grundausbildung bestellen. Aktuelle News im Internet gibt es ab Juli 1998 auf <http://www.berufsbildung.ch/kv>.

In der Broschüre «Lehrstellen schaffen Nachwuchs für die Wirtschaft» zeigt das BBT an der Lehrlingsausbildung interessierten, aber bisher noch nicht aktiven Betrieben auf, dass es interessant sein kann, Lehrlinge auszubilden. (Zu beziehen bei GEWA Büroservice, Tannenholzstrasse 14, 3052 Zollikofen, Fax 031 919 13 14).

Roland Hohl,
Leiter Hotel-Handelsschulen
SHV

Der SHV bietet eine attraktive Alternative.



Reform der KV-Lehre: SHV wirkt mit.

Foto: zvg

Wer rastet, der rostet

Vera Reinhardt, Sie sind Leiterin Betrieb am SRK-Ausbildungszentrum am Sempachersee in Nottwil. Vor kurzem besuchten Sie den Weiterbildungskurs für Persönlichkeitsentwicklung «Ihr Auftritt bitte!» aus der grossen Kurspalette des Schweizer Hotelier-Vereins. Warum?

Vera Reinhardt: Ich suchte nach einer Standortbestimmung für meine innerbetriebliche Aus- und Weiterbildung und habe diesen Kurs gewählt, um vorhandene Kenntnisse zu vertiefen. Da ich täglich mit Menschen unterschiedlicher Herkunft zusammenarbeite, wollte ich überprüfen, ob meine gelernten und gelehnten Umgangsformen noch aktuell sind.

In meiner Funktion unterstehen mir 20 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Empfangs, der Beherbergung (180 Betten) und der Verpflegung, welche je nach Anlass die Verantwortung für bis zu 300 Seminar-, Kongress- und Bankett-Gäste tragen.

Hat der Kurs Ihre Erwartungen erfüllt?

Der Kurs war für mich eine Bestätigung dessen, was ich

Ein Beispiel aus dem Kursangebot des SHV.

seit Jahren selber lebe und weitergehe an meine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Denn: Nur wer eine gute Dienstleistung bietet, kann auch mit einem guten Ertrag rechnen.

Dazu gehören nebst fachlicher Kompetenz auch die zwischenmenschlichen Beziehungen, angefangen beim optischen Auftritt, über allgemeine Umgangsformen bis zum individuellen Dialog.

Der Kurs «Ihr Auftritt bitte!» verhilft nicht nur zu sicherem Auftreten im Beruf, sondern vermittelt auch entscheidendes Wissen über zeitgemässes und richtiges Benehmen im Alltag. Dazu gehören Farbregeln bezüglich Kleidung, perfekte Tischmanieren, der Unterschied zwischen gegenseitigem Bekanntmachen oder Vorstellen und vieles mehr.



«Entscheidendes Wissen vermittelt bekommen». Vera Reinhardt besuchte einen Weiterbildungskurs des SHV.

Foto: zvg

Was hat Ihnen am Kurs besonders gut gefallen?

Die Kursgestaltung war flexibel und individuell. Von Anfang an war klar, dass sich der Kurs nach den Teilnehmerinnen und Teilnehmern richtete und nicht nach den gedruckten Unterlagen. Sämtliche Fragen wurden in der Gruppe besprochen und zufriedenstellend beantwortet. Dadurch erhielten alle Anwesenden Gelegenheit, das für sie Wesentliche herauszuholen.

Faszinierend war für mich die Ausstrahlung, Transparenz und Glaubwürdigkeit der Referentin, Praline E. Kubli. Sie hat es verstanden, auf psychologisch geschickte und einfühlsame Art Kritik anzubringen, ohne die Betroffenen zu verletzen und ohne je belehrend zu wirken. Praline E. Kubli hatte für alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer stets ein offenes Ohr, behielt aber die Fäden in der Hand und führte souverän durch das Programm.

Wem würden Sie den Kurs empfehlen?

All jenen, die beruflich in intensivem Kontakt mit Menschen stehen, vor allem in der Hotellerie und im Gastgewerbe, aber auch in anderen Dienstleistungsbereichen. Beispielsweise

im Verkauf oder Aussendienst. Altersmässig gibt es weder nach unten noch nach oben eine Begrenzung. Der Kurs gibt mehr als nur Anleitung zum korrekten Auftreten und Benehmen. Er verleiht trotz allem persönliche Sicherheit in der Gesellschaft, angefangen bei der Kleidung, über die Betreuung von Gästen, bis zum Tischgespräch.

Gerade junge Menschen erachten korrekte Umgangsformen oft als nicht mehr so wichtig, sie plädieren mehr für Toleranz. Erst wenn die berufliche Karriere trotz fachlicher Qualitäten ins Stocken gerät, sucht man nach anderen Gründen und kommt vielleicht zur Erkenntnis, dass Mängel im Auftreten oder Verhalten eine Rolle spielen könnten. Sylvia R. Stoller

Nächste Daten für den Kurs «Ihr Auftritt bitte!»: 2. September in Aarau und 10. November in Basel. Ab Juli ist das aktuelle Weiterbildungsprogramm für die zweite Hälfte 1998 erhältlich.

Informationen und Kursanmeldungen bei:
Schweizer Hotelier-Verein, Weiterbildung, Telefon 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44.

Aufgestellte «Stifte»

Der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) nimmt an seinem Hauptsitz in Bern seine Verantwortung für die Förderung des beruflichen Nachwuchses wahr und beteiligt sich aktiv an der Lehrlingsausbildung. Mit neun Lehrstellen auf 95 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen bildet der SHV über den personellen Ersatzbedarf hinaus aus.

Ziel der zukunftsgerichteten Nachwuchsförderung beim SHV ist es, bildungswilligen Jugendlichen eine Möglichkeit zur beruflichen Ausbildung anzubieten.

Breiter Einblick

Die Lehrlinge haben während ihrer Ausbildung Gelegenheit, alle Belange eines umfangreichen Verbandssekretariats und die Tätigkeiten der Dienstleistungsbereiche

Der SHV-Hauptsitz ist Lehrbetrieb für neun KV-Lehrlinge.

kennenzulernen. Dabei leisten sie wertvolle Arbeit, nicht zuletzt zugunsten der Mitglieder des Verbandes.

Stefan Wandfluh fasst seine Eindrücke am Ende des ersten Lehrjahres wie folgt zusammen: «Positiv an einer KV-Lehre im SHV ist die Möglichkeit, verschiedene Abteilungen zu durchlaufen und dadurch einen breiten Einblick in den SHV und in die Hotelbranche zu erhalten. Auch die Lehrlingsbetreuung ist hier im

SHV vorbildlich. Die Ausflüge unter uns Lehrlingen sorgen für ein gutes Klima.»

Auch Martina Knecht schätzt im zweiten Lehrjahr den Einblick in die verschiedensten Tätigkeitsgebiete des SHV, sieht darin aber nicht nur Vorteile: «Kaum hat man sich eingearbeitet, wechselt man schon wieder. Ist der Wunsch nach Spezialisierung da, fällt man im SHV auf die Nase. Dafür bietet die KV-Lehre eine breite Grundausbildung mit vielen Möglichkeiten im Hin-

blick auf Weiterbildung und Berufswechsel.»

Im dritten Lehrjahr werden die Lehrlinge auch für verantwortungs- und anspruchsvolle Aufgaben eingesetzt. «Wir sind in der Lage vermehrt selbstständig zu arbeiten und unser Können einzusetzen.» stellt Maria Luisa López kurz vor dem Abschluss ihrer dreijährigen Lehre fest.

Erfolge bei Prüfung

Anna-Lisa Casaluci, Marie-Eve Marville und Maria Luisa López haben die diesjährige KV-Lehrabschlussprüfung mit gutem Erfolg abgeschlossen. Wir gratulieren an dieser Stelle unseren «Ex-Stiften» ganz herzlich und wünschen ihnen für die private und berufliche Zukunft weiterhin alles Gute.

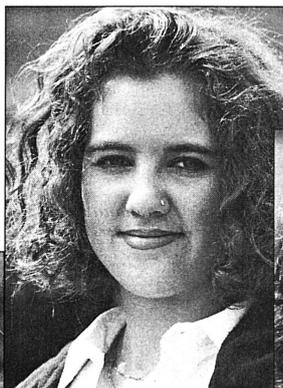
Barbara Rothenbühler,
Lehrlingsbeauftragte



Michael Raaflaub



Martina Knecht



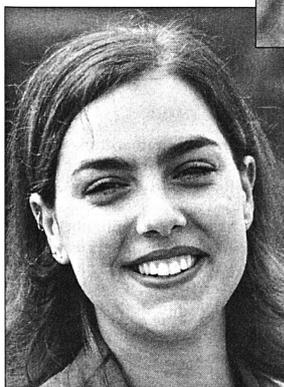
Cornelia Gämman



Sandro Sabatini



Maria-Luisa Lopez



Anna-Lisa Casaluci



Carmen Hertig



Marie-Eve Marville



Stefan Wandfluh
Fotos: Stefan Senn



Fil Rouge

Qualitätscoach-Ausbildung:

Nach der Einführung des Qualitäts-Gütesiegels im Schweizer Tourismus wird nun auch die Ausbildung von Qualitäts-Coaches gefördert. Es finden zahlreiche Kurse in der ganzen Schweiz statt. Die Teilnehmer sind nach dem Kursbesuch in der Lage, in einem touristischen Betrieb die nötigen Vorbereitungen für die Erhöhung der Servicequalität und das Erlangen des Qualitäts-Gütesiegels Stufe I vorzunehmen.

Folgende Kursinhalte werden behandelt: Grundlagen des Qualitätsmanagements, Grundlagen und Voraussetzungen für die Vergabe des Qualitäts-Gütesiegels Stufe I, Methoden und Mittel zur Steigerung der Servicequalität in touristischen Betrieben sowie Benutzung und Einsatz von spezifischen Arbeitsmitteln.

Die Kursdaten: 20./21. Juli in St. Gallen, 19./20. August in Basel, 1./2. September in der Romandie, 16./17. September im Engadin, 16./17. September in Bern, 15./16. Oktober in Luzern, 22./23. Oktober im Oberwallis, 2./3. November in Zürich, 12./13. November im Tessin und 24./25. November in der Romandie.

Weitere Informationen und Anmeldung bei: Schweizer Hotelier-Verein, Weiterbildung, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44.



Roadshow SSH: Le Roadshow de la Société suisse des hôteliers sillonnera à nouveau la Suisse cet été. Pas moins de dix localités seront visitées. A chaque étape prévue, la caravane fera halte au centre de la localité et la tente sera montée pour la pause de midi.

Le moment du boire et du manger donnera l'occasion aux hôteliers de nouer le dialogue avec des politiciens, des représentants de l'économie, des partenaires touristiques, des professionnels des médias ainsi qu'avec la population.

Retenez d'ores et déjà la date à laquelle passera le Roadshow près de chez vous: 25 août à Bâle (Barfüsserplatz), 26 août à St-Gall (Bahnhofplatz), 27 août à Zoug (Landgemeindeparkplatz), 28 août à Interlaken (Höhentmatte), 1er septembre à Soleure (Klosterplatz), 2 septembre à Lucerne (Nationalquai, près du Kurpavillon), 3 septembre à Genève (Place de la Fusterie), 4 septembre à Lausanne (Place Général Guisan, Ouchy).



Neue Berufsbilder in deutscher und französischer Sprache:

Nach gut sieben Jahren haben die alten Berufsbilder-Broschüren des Nachwuchsmarketing SHV ausgedient. Fünf Broschüren werden nun neu aufgelegt, in deutscher und französischer Sprache. Die Imprime sind informativ, aktuell und modern.

Die Publikationen sind ein Resultat der Zusammenarbeit von Schweizer Hotelier-Verein (SHV), Gastro Suisse und dem Schweizerischen Verband für Berufsberatung. Die fünf Berufsbilder Koch/Köchin, Servicefachangestellte(r), Hotelfachassistent(in), Hotelsekretär(in) und neu auch Gastronomiefachassistent(in) sind einzeln erhältlich und alle nach einem einheitlichen Konzept gestaltet.

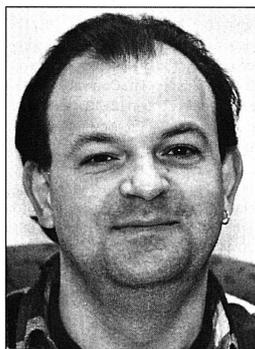
Die Broschüren in französischer Sprache sind zu beziehen bei: Société suisse des hôteliers, 10, rue des Terreaux, 1000 Lausanne 9, tél 021 320 03 32, fax 021 320 02 64. Für die deutsche Ausgaben: Schweizer Hotelier-Verein, Nachwuchsmarketing, Postfach, 3001 Bern, Tel. 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44.

Die Frage des Monats

Ferienzeit – wohin geht's?



Susanne Stücklin, Direktionssekretärin: «Diesen Sommer verbringe ich die Ferien zu Hause. Oder wohl eher im Strandbad... Bei mir daheim im Berner Oberland ist es im Sommer so schön, dass ich nicht wegfahren muss.»



Gilbert Perrot, Layouter und «Forum»: «Im Sommer bleibe ich in der Schweiz. Ich nutze das schöne Wetter immer, um dem liebsten Hobby zu fröhnen: Mit meinem 600er Chopper kurve ich durchs Emmental und das Seeland. Gelegentlich mache ich auch mehrtägige Touren, mit Vorliebe über die Pässe ins Tessin.»



Liliane Rentsch, Beratung SHV: «Ich habe keine Ferien geplant. Im Sommer sehe ich leider keine Möglichkeit zu verreisen. Aber das lässt sich ja nachholen. Ab und zu werde ich sicher meinen Sohn in Montreux besuchen und ein paar Stunden auf der Sonnenterrasse relaxen. Das ist manchmal erholsamer als man meint und hilft, über die fehlenden Ferientage hinwegzusehen.»



Heinrich Wyssen, Bereichsleiter AS/400: «Ich überrasche meine Frau mit Ferien in Griechenland. Wir fliegen auf die Insel Rhodos. Sich an der Sonne und am blauen Meer erholen gehört für uns einfach zum Sommer. Wir waren schon mehrmals in Griechenland. Vor allem die Inseln faszinieren mich. Auf die Akropolis von Lindos sowie die wunderschönen Häuser von Rhodos-Stadt bin ich sehr gespannt.»



Christine Büchler, Tourismus und Recht: «Mein Mann und ich besuchen den Hohen Norden. Wir fliegen nach Finnland und wollen in Savonlinna zwei Opern besuchen. Zudem machen wir noch einen kurzen Abstecher nach St. Petersburg in Russland.»

Umfrage: Rolf Lüthi
Fotos: Isabella Dürrenmatt

Last Minute

Gut «Kurz-Schuss»!

Nur 50 Meter beträgt die Distanz von der Gewehrmündung bis zur Zielscheibe. Dennoch ist die Mitte dieser Scheibe nur mit einer äusserst ruhigen Hand zu treffen.

Eine ruhige Hand, ein klares Ziel vor Augen und Treffsicherheit: Kein Problem für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Schweizer Hotelier-Vereins. Und die Möglichkeit, diese Eigenschaften unter Beweis zu

stellen, gibt's auch. Jedes Jahr organisiert der begeisterte Kleinkaliberschütze Res (Andreas) Junker, Leiter Technik und Betriebsplanung der Beratung SHV, ein SHV-internes Wettschiessen. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer beweisen auch in der 1998er-Auflage, dass sie nach Feierabend immer noch über die nötige Geduld verfügen und ruhig Blut bewahren können.

Die Bratwurst vom Grill gehört ebenso zum SHV-Kleinkaliberschüssen wie die Medaille, die jeder Schütze nach geschlagener Schlacht erhält.

Übrigens: Res Junker ist nicht nur Meisterschütze und -organisator, sondern auch «Master of Disaster» im Ausfüllen der Standblätter und Einstellen der Visiere...

Rolf Lüthi



Res Junker gibt Beatrice Brönnimann (Mitgliederdienst) die entscheidenden Geheimnisse für einen Schuss ins Schwarze weiter.



Das Siegerteam stellte die Hotel-Handelsschule SHV Bern. Im Freudentaumel stellen sich der Fotografin (von links): Max Zbinden, Christoph Grimm und Patrick E. Cerutti.
Fotos: Susanne Rüfenacht

«Weihnachtessen» im Juni

Ein traditionsreicher Betrieb, nämlich das Hotel Krone in Lenzburg, war Ziel des Teams der Abteilung Hoteljob Personalberatung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) für das «Weihnachtessen». Weihnachtessen? Und wenn ja, zu früh oder zu spät? Nun, es gehört zur feinen Tradition, dass Abteilungsleiter Walter Rohner seine Mitarbeiterinnen Annette Ammann, Susanne Bärtschi, Sibylle Kappeler, Patricia Nobs und Irène Porta erst im Frühsommer zum Festschmaus einlädt.

Hotelier Otto Gerber und seine Mitarbeiter nahmen die Delegation aus Bern herzlich in Empfang. Stolz zeigten sie ihr den Betrieb mit seinen geschmackvoll eingerichteten Zimmern und Suiten, dem «Kronensaal» und der modernen Infrastruktur für Tagungen

und Seminare. Ein Gang durch den Weinkeller wie ein entsprechender Apéro im neu eröffneten «Caveau» durften nicht fehlen, bevor die SHV-Crew im Restaurant dinierte.

Das Hotel Krone in Lenzburg beschäftigt momentan 88 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. 15 davon wurden durch Ho-

teljob Personalberatung vermittelt. Somit ist der Betrieb ein wichtiger Partner der Abteilung. «Trotz unserer Grösse ist die Krone ein Familienbetrieb geblieben. Wir haben es aber geschafft, unser Haus nach ISO 9001 zertifizieren zu lassen», freut sich Otto Gerber.

Sibylle Kappeler



Hotelier Otto Gerber-Gruber mit seiner Frau Käthy.
Foto: zvg