**Zeitschrift:** Hotel- + Tourismus-Revue
**Herausgeber:** hotelleriesuisse
**Band:** 106 (1998)
**Heft:** 5

**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**

Nr./no 5
29. Januar/29 janvier 1998
106. Jahrgang/106e année
Fr. 4.10 (inkl. MwSt), DM 5.20, ÖS 35, Lit 5500
AZA 3001 Bern/JAA 3001 Berne
Redaktion: Telefon: 031 370 42 22/Fax: 031 370 42 24
Verlag: Telefon: 031 370 42 22/Fax: 031 370 42 23

mit 428 Stellenangeboten

# hotel+ tourismus revue

Heute mit marktplatz

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Herausgegeben vom Schweizer Hotelier-Verein (SHV)

L'hebdomadaire pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs
Edité par la Société suisse des hôteliers (SSH)

TOURISMUS

**«Send a Postcard»** 2
Ein neues Internet-Tool von Schweiz Tourismus richtet sich an Gäste und Touristiker.

**Destination Gotthard** 5
Die Bergbahnen Andermatt-Nätschen-Gütsch und die Luftseilbahn Andermatt-Gemsstock wollen fusionieren.

HOTELLERIE

**Wende nach sieben Jahren** 7
Logiernächte-Statistik: 1997 war das erste positive Hotellerie-Jahr nach dem Rekordjahr 1990.

**Lex Friedrich** 9
Letzten Oktober wurde die Lex Friedrich etwas gelockert. Gibt es Konsequenzen auch für die Hotellerie?

GASTRONOMIE · TECHNIK

**Ein Gläschen in Ehren...** 11
Suchtprävention scheint nach der Liberalisierung der meisten Gastwirtschaftsgesetze kein Thema mehr zu sein.

**Autosalon '98** 14
Die leichten Nutzfahrzeuge und Grossraumlimousinen werden immer luxuriöser, eleganter und sparsamer.

HOTEL · TOURISME

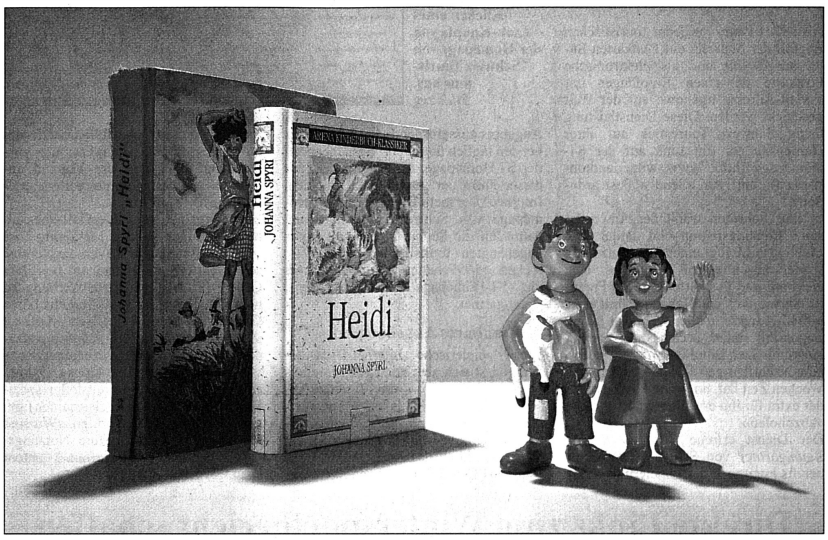
**Plate-forme touristique** 15
La plate-forme touristique romande ne se fera pas, mais un projet vaudois est envisagé.

**Fourchette verte** 16
Connu depuis cinq ans à Genève, le label «Fourchette verte» apparaît dans le canton de Vaud.

SHV · SSH · SSA

**Neuer L-GAV** 19
Neuer Landes-Gesamtarbeitsvertrag für das Gastgewerbe. Nach knapp zwei Jahren und über 50 Arbeitssitzungen haben sich die Sozialpartner im Gastgewerbe (SHV, Gastrosuisse, AGAB und die Union Helvetia) geeinigt. Das Vertragswerk muss in den Verbänden noch genehmigt werden.

«Heidi's House the Original» und «Heidiland»




## Touristiker schaufeln einen «Heidigraben»

Johanna Spyris Heidi kommt posthum zu grosser Ehre: Gleich zwei Tourismusregionen soll es Gäste bringen. Vor einem Jahr lancierte *Urs Kamber* sein «Heidiland», im Mai eröffnet die Heididorf AG «Heidi's House the Original» ob Maienfeld. Weitere Häuser sind geplant. Original oder nicht: Das ist hier die Frage. Der Rhein zieht eine geografische, Emotionen und Ressentiments ziehen eine menschliche Grenze: Das Heididorf in der Bündner Herrschaft und das Heidiland im St. Galler Rheintal schreiten vorläufig noch nicht in Richtung gemeinsame Destination. Eine projektbezogene Zusammenarbeit fasst die Heididorf AG zwar in Betracht, doch ein Zusammenschluss komme nicht in Frage. Gebucht werden können die Pauschalangebote bis jetzt exklusiv bei Graubünden Tours.
*(Foto: Benjamin Zurbriggen)* **Seite 3**

Hotelfinanzierung

## Mitten zwischen Bank und Staat

**Seit Anfang 1998 muss die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit ohne Bundesgelder auskommen. Anderseits hat auch der Mega-Merger zwischen UBS und SBC Auswirkungen auf die Hotelkredite. Die Hotelbranche selbst gibt sich alles andere als transparent – Aktiengesellschaften mit Publizitätszwang sind die Ausnahmen.**

MARC AEBERHARD UND ALEXANDER P. KÜNZLE

Die Hotelfinanzierung in der Schweiz steckt momentan zwischen Staat und Bank in der Klemme: Die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit SGH muss seit 1998 ohne Bundesgelder auskommen, und die (Gross-)Banken fusionieren, revidieren Ratings und Kreditfluss nach unten. Das 11. Spitzentreffen der nationalen Tourismusorganisationen Mitte letzter Woche in Bern war diesem Problem gewidmet. Bezweckt wurde ein vereinigter Appell von Wissenschaft, Verbänden und der Parlamentarischen Gruppe für Tourismus und Verkehr an die Banken, nach sieben langen Rezessionsjahren ihre Kreditpolitik für die Hotellerie flexibler zu gestalten.

### Schlechte Bonität

Doch wie geht es in Sachen Hotelfinanzierung weiter nach dem Mega-Merger zwischen der Bankgesellschaft und dem Bankverein? Innerhalb der Finanzportefeuilles stehen Hotelkredite schon seit längerem zuunterst auf der Bonitätsliste. Im grossen Zeitalter des Shareholder Values sind derartige Risikopapiere wenig erwünscht. Sie gehören zu den allerersten Titeln, die bei Portfoliobereinigung gesäubert und von den Bankiers als Rückstellungen de facto abgeschrieben werden.
Auch ist die Hotellerie in der Schweiz traditionellerweise eine ausgesprochene mittel- und kleingewerblich strukturierte Branche. Ganz besonders unter den derzeitigen Grobstrategien im Kreditbereich, wie sie die Grossbanken verfolgen, wird deshalb für Fremdkapitalnehmer in der Hotelbranche die Luft mächtig dünn. Denn die Grossbanken behandeln das Retail- und Kleinkundengeschäft weit weniger mutig als noch vor zehn Jahren, und konzentrieren sich auf das lukrative Corporate-Gesellschaft (Grossfirmenkredite) und auf die institutionalisierte Vermögensverwaltung. Viel Platz bleibt also für die vielen Kredite und Hypothekarschulden von kleinen Betrieben nicht mehr.

### Zwang zur Eigenkapitalrendite

Bemerkungen diesbezüglich machte kürzlich an einem Forumsgespräch in Bern auch *Mathis Cabiallavetta*, Direktionspräsident der UBS, und deutete eine Verschärfung im KMU-Kreditgeschäft an. Denn trotz der volkswirtschaftlichen Verantwortung der Banken stehen eben Renditeinteressen im (Shareholder-)Vordergrund. Und das entsprechende Ziel ist publik: 15% bis 20% Eigenkapitalrentabilität. Und die fährt man mit Hotelkreditvergabe momentan kaum ein! Die massiven Rückstellungen dürften wohl auch die Folge von schlechten Krediten sein, so dass die Banken heute alles Interesse daran haben, ihre Risiken abzudecken, die schätzungsweise über 10 Mia. Franken für alle KMU betragen.
**Seiten 7 und 10**

Landes-Gesamtarbeitsvertrag

## Sozialpartner einigen sich

**Am Montag haben sich die Sozialpartner im Gastgewerbe auf einen neuen Landes-Gesamtarbeitsvertrag geeinigt. Das moderne und flexiblere Vertragswerk muss allerdings erst noch von der Basis abgesegnet werden.**

Aufatmen im Gastgewerbe. Seit fast zwei Jahren befindet sich die Branche in einem vertragslosen Zustand. Seit Montag herrscht nun die Gewissheit, dass die Verbände der Arbeitgeber und Arbeitnehmer hinter dem neu ausgehandelten Landes-Gesamtarbeitsvertag (L-GAV) stehen. Die letzten Meinungsverschiedenheiten rund um die 5. Ferienwoche und den 13. Monatslohn, aber auch um einen vertraglich festgelegten Konfliktbeilegungs-Mechanismus und den Teurungsausgleich bei Mindestlöhnen konnten noch in den letzten Dezembertagen des alten Jahres beigelegt werden. Die Vorschläge der Arbeitsgruppe wurden am Montag denn auch von den Verhandlungsdelegationen der Verbände ohne grosse Diskussionen gutgeheissen.

### Weder Verlierer noch Gewinner

Sowohl die drei Arbeitgeberparteien mit dem Schweizer Hotelier-Verein, Gastrosuisse und der Gemeinschaftsgastronomie und Alkohlfreie Betriebe als auch die Gewerkschaft Union Helvetia sprachen von einem modernen und flexiblen Vertragswerk, dass weder Verlierer noch Gewinner zeige. Gefragt ist jetzt die Basis in den einzelnen Verbänden. In einer gemeinsamen Medienmitteilung sprachen alle Verbände allerdings von einem schwierigen Ratifizierungs-Prozess bei der jeweiligen Basis. Bei Zustimmung tritt der Vertrag per 1. Oktober 1998 für neue Arbeitsverträge und am 1. Januar 1999 für bestehende in Kraft. *VY*
**Seite 7**

OT de Montreux

## L'avenir avec le nouveau directeur

«Montreux est un produit touristique exceptionnel». C'est l'impression que le nouveau directeur de l'Office des congrès et du tourisme de Montreux, *Chris Zoebeli*, a perçu à l'issue de ses premiers contacts avec la célèbre station vaudoise. S'exprimant dans une interview accordée à notre hebdomadaire, Chris Zoebeli jette un regard lucide sur le travail à accomplir. Ainsi, il s'agira notamment de reconstituer une équipe de vente performante et de corriger les erreurs qui ont été commises. Le nouveau directeur entend par ailleurs scinder l'OCTM en deux, afin de lui donner une structure commerciale et une structure responsable de l'accueil, de l'information et de l'animation. **Page 17**

**Miele**
**Wäscherei-Leasing**
**3.75 %**
**Das Leasing für anspruchsvolle Rechner. Verlangen Sie noch heute Ihre individuelle Offerte.**
**Miele Professional**
**Tel. 056 / 417 24 62**

Rosenthal
für die Gastronomie
CH und FL exklusiv bei:
Sternegg
Sternegg AG
Silberwarenfabrik
8201 Schaffhausen
Tel. 052 625 12 91
Fax 052 624 80 94

**Adecco**
**HOTEL & EVENT**
Personalberatung
für Hotellerie, Gastronomie
und Tourismus
**Beachten Sie die aktuellen Stellenangebote in der «stellen revue».**

REBAG DATA . AG . . .
Hotel-Informatik Beratung Organisation
Albisstrasse 33
8134 Adliswil
Tel. 01-711 74 10
Fax 01-710 11 47
internet www.rebag.ch
Hotelsoftware
keys
*Innovative Lösungen seit über 10 Jahren*

## SWISSORAMA

**Swiss View nun vollständig.** Mit der Veröffentlichung der zwei, je 120 Minuten dauernden Titel Nr. 10 «Nördliches Graubünden» (ohne Davos und Prättigau) und Nr. 11 «Südliches Graubünden/Engadin» (mit Davos und Prättigau) ist die Kollektion von «Swiss View» nun vollständig. Während eines Jahres hat der ehemalige Fernsehkanal Schweiz 4 Bilder der Schweiz, aufgenommen aus einem speziell ausgerüsteten Helikopter, ausgestrahlt. Seit Mitte 1997 ist ein Grossteil dieser spektakulären Schweizerreise auf Video erhältlich. Von den bisher neun bestehenden Titel «Swiss View» sind bis jetzt 50 000 Exemplare verkauft worden. *HU*

*

**Klewenalp-Bahn will Luftseilbahn Emmetten-Stockhütte übernehmen.** Später sollen die beiden Gesellschaften zusammengelegt werden. Stellen sollen keine verlorengehen. Gemäss dem Übernahmeangebot können die Aktionäre der LES ihre Aktien mit einem Übernahmewert von 200 Franken im Verhätnis 2 zu 5 gegen neue BKB-Aktien im Nominalwert von 500 Franken eintauschen. Das Aktienkapital der BKB von gegenwärtig 4,47 Mio. Franken soll um 0,8 Mio. Franken erhöht werden. Die politische Gemeinde Beckenried und die Genossenkorporation Beckenried halten rund 47% des Aktienkapitals der BKB. Der heutige BKB-Verwaltungsrat werde um zwei LES-Verwaltungsräte auf neun Mitglieder erweitert und beiden Unternehmen vorstehen. Die beiden Transportunternehmen arbeiten bereits seit längerem zusammen und bieten unter anderem gemeinsame Billette an. *sda*

*

**Skilift-Jubiläum in Saas-Fee**: Vor genau 50 Jahren – noch bevor das Gletscherdorf mit dem Auto erreichbar war – wurde in Saas-Fee der erste Skilift gebaut. Heute transportieren die Luftseilbahnen Saas-Fee rund 7 Millionen Passagiere. Rund die Hälfte der Frequenzen werden an den insgesamt 15 Skiliften erzielt. Ein Teil dieser Gäste sollen nun auch vom Jubiläum profitieren können. So wird während der Vor- und Nachsaison des Jubiläumsjahrs täglich dem 50. Passagier eine kleines Präsent überreicht. Alle Fünfzigjährigen erhalten an ihrem Geburtstag eine Gratis-Tageskarte. Den Verantwortlichen (bis zu 10 Personen) von Firmen, sozialen Institutionen sowie Tourismusorganisationen, die ebenfalls 1948 gegründet wurden, wird eine Freikarte für die Fahrt aus Mittelallalin geschenkt. *GER*

*

**Weniger Vorstandsmitglieder bei der Tourismusorganisation Saas Fee.** Künftig werden es sieben statt neun Mitglieder sein, beschloss die Generalversammlung. Damit legten sie die Basis für schlankere Entscheidungsstrukturen. Saas Fee führte 1996 als erste Walliser Tourismusorganisation die Kurtaxen ein. Die Einnahmen lagen letztes Jahr 60 000 Franken unter dem Budget, da im nachhinein eine Reglementsänderung für reduzierte Ansätze für Kinder beschlossen wurde. Die Gesamtlogiernächtezahl nahm 1997 leicht (+05%) zu. Vor allem die Hotellerei verzeichnete ein kräftiges Jahreswachstum (+6,2%). Die Parahotellerie war rückläufig. *CK*

*

**Basler Personenschiffahrt mit dem Geschäftsjahr zufrieden**. Im letzten Jahr haben insgesamt 126 808 Gäste die Angebote der Basler Personenschiffahrt genutzt. Dies entspricht gegenüber dem Vorjahr einem Wachstum von 2%. Zuwachs verzeichnet die Gesellschaft im Bereich der Charterfahrten (+15%) und im Bereich der Unterhaltungsfahrten (+5%), einen Rückgang muss sie bei der Kursfahrtensaison (–1,2%) verbuchen. Die Fahrtenerträge liegen mit rund 2,3 Millionen Franken um 14% höher als 1996. Im Bereich der Schiffsgastronomie beträgt die Steigerung 6,5% (total 2,76 Mio. Fr.). Rund 15% mehr Kunden kauften 1997 Geschenkgutscheine: Der Umsätz wurde von 246 000 auf 300 000 Franken gesteigert. *CK*

*

**Bern will die Bewilligungspraxis für Werbefahrten vereinfachen.** Laut Mitteilung des Amts für Informationen ist ab Anfang April nur noch eine Meldung an das kantonale Amt für Polizeiverwaltung erforderlich. Bis jetzt müssen die Veranstalter in jedem Amtsbezirk, in dem Fahrgäste zusteigen, beim Regierungsstatthalter eine formelle Bewilligung einholen. *CK*

Schweiz Tourismus

# «Send a Postcard» – per e-Mail

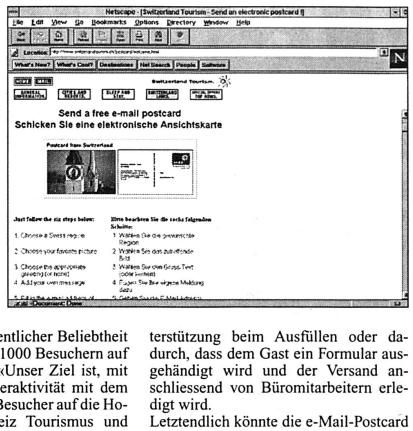
**Die Internet-Seiten von Schweiz Tourismus (ST) sind um eine Attraktion reicher: Gäste, Hoteliers und Touristiker können via die Homepage von Schweiz Tourismus kostenlos elektronische Postkarten in Sekundenschnelle in die ganze Welt versenden.**

STEFAN RENGGLI

Ab sofort kann von jeder touristischen Region der Schweiz ein Postkarten-Sujet ausgewählt und als elektronische Postkarte an einen Empfänger mit e-Mail-Adresse irgendwo auf der Welt geschickt werden. Diese Dienstleistung bietet Schweiz Tourismus auf ihrer Homepage an. Ein Link auf der ST-Homepage (http://www.switzerlandtourism.ch) führt zur «Send a Postcard»-Seite.

In fünf Schritten wählt der Anwender seine Lieblingsregion und daraus sein Lieblingsbild, fügt einen Text hinzu und sendet anschliessend kostenlos eine elektronische Postkarte an seine Freunde, Verwandten und Bekannten mit einer e-Mail-Adresse in aller Welt. Aus jedem Landesteil stehen sechs Bildsujets zur Auswahl. Der Empfänger erhält sofort eine Nachricht per e-Mail, dass er zwei Wochen Zeit hat, um seine Postkarte auf der extra für ihn erstellten Internet-Seite «abzuholen».

Der Dienst erfreue sich, so *Roland Baumgartner* von Schweiz Tourismus, bereits kurz nach der Lancierung dieses Angebots ausserordentlicher Beliebtheit bei den täglich über 1000 Besuchern auf der ST-Homepage. «Unser Ziel ist, mit dieser Form der Interaktivität mit dem Internet-User mehr Besucher auf die Homepage von Schweiz Tourismus und damit auf die Seiten unserer mit Links angehängten touristischen Partner zu locken.» 1997 hätten 200 000 Visitors die ST-Homepage besucht, ergänzt Baumgartner.




**Auf die Postcard-Seite gelang der Internet-Surfer durch einfaches Klicken eines Link-Knopfs von der Homepage von Schweiz Tourismus aus.** *Bild: zvg*

### Ausbaubares Angebot

Diese spielerische Internet-Dienstleistung lässt sich aber auch von Hoteliers oder Verkehrsbüros mit Internet-Anschluss nutzen: Hotels oder Verkehrsbüros könnten ihren Gästen das Verschicken einer e-Mail-Postcard anbieten. Entweder durch das Bereitstellen eines Internet-PCs und der notwendigen Unterstützung beim Ausfüllen oder dadurch, dass dem Gast ein Formular ausgehändigt wird und der Versand anschliessend von Büromitarbeitern erledigt wird.

Letztendlich könnte die e-Mail-Postcard aber auch ein kleines Marketing-Tool sein, das Hoteliers oder Verkehrsvereine selber einsetzen könnten, um bei ihren Gästen für ihre Angebote Werbung zu machen. Hoteliers und Verkehrsbüros könnten im Sinne von Direct-Mails an ihnen bekannte e-Mail-Adressen Postcards mit einer Message in eigener Sache versenden. Schweiz Tourismus sei bereit, so Baumgartner, das Bereitstellen spezifischer Bilder (z.B. Hotelansichten) gegen geringe Gebühr zu prüfen. «Wir sind für weitere branchenseitige Nutzungsmöglichkeiten völlig offen», betont Baumgartner.

## Direkte Links zum Wintersportbericht schaffen

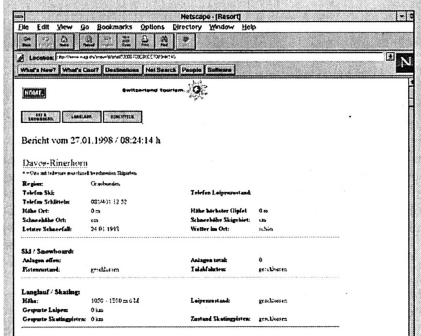
Eine der gefragtesten Dienstleistungen des Schweizer Tourismus ist der Wintersportbericht. Dieser ist ein Gemeinschaftsprodukt der Orte, Regionen und Transportanlagen mit Schweiz Tourismus und umfasst heute täglich aktualisierte Angaben zu beinahe 240 Orten respektive Skigebieten.

Am detailliertesten kann der Wintersportbericht über das Internet abgerufen werden. Im Internet verfügt jede touristische Region (regionale Übersichten) und jedes der rund 240 Skigebiete über eine eigene Internet-Seite in den Sprachen Deutsch, Englisch und Französisch. Bis zu 7500 dieser Seiten werden an Spitzentagen abgerufen. Zwei Drittel bis zu drei Viertel dieser abgerufenen Seiten werden nicht über die Homepage von Schweiz Tourismus, sondern direkt angesteuert. Die Vermutung liegt nahe, dass viele Internet-User Bookmarks der Wintersportseiten jener Skigebiete anlegen, die sie regelmässig besuchen.

Jede dieser Internet-Seiten verfügt über eine eigene URL, die allerdings wenig sprechend aussieht und als eigenständige URL schlecht kommuniziert werden kann (Beispiel: http://www.rsag.ch/snow/e/ortski?0+M728 für die englischsprachige Seite von Saas Fee).

Wesentlich einfacher und kundengerechter ist es, von der lokalen Homepage aus ein Link zur jeweiligen lokalen Wintersportseite zu installieren. «Diese Möglichkeit wird leider bislang nur ungenügend genutzt», bedauert auch *Roland Baumgartner* von Schweiz Tourismus. Um diese Möglichkeit den touristischen Partner näherzubringen, verschickt Schweiz Tourismus in den nächsten Tagen an alle Partner eine Liste mit allen URLs. Die Orte oder Skigebiete vermeiden damit, diesselben Daten zweimal eingeben zu müssen, einmal für den nationalen Wintersportbericht und ein zweites Mal für den eigenen Internet-Auftritt.

Technisch anspruchsvoller ist es, die Daten aus den Internet-Seiten zu extrahieren, um sie auf eigens gestalteten Seiten weiterverwenden zu können. Dieses Verfahren wird aber auch bereits erfolgreich eingesetzt und erlaubt, das lokale Corporate Design auch auf die Wintersportbericht-Seiten anzuwenden. *STR*




**Roland Baumgartner: «Die Seiten mit den Wintersportberichten stehen den Partnern für ihre Zwecke kostenlos zur Verfügung. Wir begrüssen jeden Link, der auf die regionalen oder lokalen Wintersportseiten eingerichtet wird.»** *Bild: zvg*

Skilift Tschiertschen AG

# Der Zusammenschluss ist gefährdet

**Wie lange die Skilift Tschiertschen AG noch weiterbestehen kann, ist unklar. Sollte das Unternehmen den Konkurs anmelden, wird der Zusammenschluss der Gebiete Arosa, Lenzerheide und Tschiertschen fraglich.**

KARIN HUBER

Die Sache ist verzwickt: Die Kassen der Skilift Tschiertschen AG sind leer (Bilanzverlust 1,3 Mio. Franken, ein zur Hälfte ungedecktes Aktienkapital), Sanierungsmassnahmen umstritten, der Verwaltungsrat gespalten, Bankenfragen ungeklärt. Zumindest am Rande davon betroffen ist auch der geplante Zusammenschluss der Wintersportgebiete Arosa, Lenzerheide und Tschiertschen (siehe *htr* Nr. 2/98). «Keine Bahn, kein Zusammenschluss», folgert der Tschiertschener Gemeindepräsident *Johannes Truog*. Damit dieser «worst case» erst gar nicht eintritt, fordert Truog, reinen Tisch zu machen bei der Skilift AG. Diese Gesellschaft müsse dringend einer Gesamtsanierung mit Abschreibung des Aktienkapitals unterzogen werden. Zu gründen sei dann eine neue Betriebsgesellschaft.

### Mehrheit entscheidet

Gefordert hatte dies längst schon auch *Walter Bolliger*, Verwaltungsrat der Skilift AG. Seine Forderungen hatten beim übrigen Verwaltungsrat jedoch kein Gehör gefunden. Bolliger legte deshalb sein Mandat nieder. Doch die Ausgangslage bleibt unverändert. Über die Geschicke der Gesellschaft entscheiden die Mehrheitsaktionäre VR-Präsident *Jürg Brüesch* und Verwaltungsrat *Andreas Stocker*. Beide aber sträuben sich gerade gegen jene Lösung, die für sie selbst hohen Geldverlust zur Folge hätte, aber für die Gemeinde Tschiertschen «lebenswichtig» wäre, wie Truog nachdrücklich festhält. Ob der Appell an Solidarität, der an den Verwaltungsrat der Skilift AG gerichtet wurde, auf offene Ohren stösst, bleibt abzuwarten. Die Generalversammlung der Skilift Tschiertschen AG wurde auf den 31. Januar anberaumt.

Bereits im Herbst des letzten Jahres hatte die Rothornbahn & Scalottas AG Lenzerheide dem Verwaltungsrat der Skilift AG vorgeschlagen, eine neue Betriebsgesellschaft zu gründen, damit diese den Liftbetrieb in Form einer Pacht sichern könnte. Brüesch wollte nicht. Trotzdem sieht *Luzi Tischhauser*, Direktor der Rothornbahn, gerade im geplanten Zusammenschluss einen «Hoffnungsschimmer» für eine Aufbruchstimmung in Tschiertschen. An einer Übernahme von Altlasten haben aber weder die Rothornbahn noch die Aroser Bergbahnen Interesse.

MACH-Studie

# Snöben: Ein Megatrend

**Noch sind sie eine Minderheit, die Snöber, doch bei Jugendlichen verliert der Ski gegenüber dem Snowboard an Popularität. Bei den 14- bis 19jährigen kurvten 1997 schon 34% auf den Schneebrett. 1992 waren es erst 12%. Zudem sind Snöber laut einer MACH Consumer-Studie der AG für Werbemedienforschung konsumfreudiger.**

55% der Schweizerinnen und Schweizer oder 2,874 Millionen betreiben gemäss der MACH Consumer-Studie der AG für Werbemedienforschung (WEMF) Wintersport. Hinter Alpinskifahren (41%), Schlitteln (14%), Langlauf (12%) und Eislaufen (8%) tauchen die Snowboarder erst an fünfter Stelle mit 6% auf. 1997 ergab das 332 000 Snöberinnen und Snöber.

Bei Jugendlichen liegt das Snowboard aber voll im Trend: Immer häufiger bleiben die alten Bretter und Stöcke im Keller. Von den 14- bis 19jährigen fuhren 1992 65% Ski, 1997 waren es noch 51%. Und auch in der folgenden Altersklasse der 20- bis 24jährigen sank der Anteil von 62% auf 54%. «Schneebrettler» legten von 5% auf 19% zu.

Bei den 14- bis 24jährigen spricht das Snowboard stärker die Männer an: Der Frauenanteil in dieser Altersklasse liegt bei 40% im Vergleich mit 48% beim Skisport.

### Snöber kaufen mehr Kleider

Die megatrendigen Snöberinnen und Snöber unterscheiden sich aber nicht nur auf der Piste von den traditionellen Skifahrern. Laut der WEMF gehen Snowboarder häufiger an Popkonzerte (36%) oder in die Disco (57%) als Skifahrer (27% und 48%). Auch macht es mehr Snöbern (34%) Spass, Kleider zu probieren und zu kaufen als ihren Altersgenossen mit zwei Brettern (26%). Ausgeprägter ist auch das Markenbewusstsein der «Schneebrettler»: 88% kaufen ihre Sportgeräte im Fachgeschäft ein. Der entsprechende Anteil bei den Skifahrerinnen und Skifahrern liegt bei 79%.

### Snöber rauchen mehr

Unterschiedlich ist auch der Alkohol- und Tabakkonsum der 14- bis 24jährigen Wintersportler. 36% der Snowboarderinnen und Snowboarder konsumieren häufig Bier, während das nur für 29% der Skisportler zutrifft. Die Frage nach dem Rauchen, wenn auch nur gelegentlich, beantworteten 26% der Skifahrer und 36% der Schneebrettfahrer mit einem Ja. Wein zu trinken ist in der Snöber-Szene jedoch weniger in: Mit 20% im Vergleich mit 23% bei den Skifahrerinnen und Skifahrer ist der Rebensaft offenbar weniger gefragt. *sda*

REKLAME

Sie sind eine
Klasse
für sich!

Sagen Sie es mit einem Inserat den
451'000 NZZ
406'000 Weltwoche
350'000 Bilanz
Leserinnen und Lesern!

Ihr Inserat im besten Umfeld!
Neue Zürcher Zeitung
DIE WELTWOCHE
BILANZ

Ihre professionelle Partnerin für Tourismus- und Ausbildungswerbung
TourMedia

TOURMEDIA AG, 8021 Zürich
Tel. 01 385 55 66 / Fax 01 385 55 77
e-mail, tourmedia @access.ch.
Internet: http://www.tourmedia.ch

Bündner Herrschaft

# Das «Heididorf» liegt nicht im «Heidiland»

**Nach dem Heidiland entsteht jetzt das Heididorf. Einziger Makel: Das Heididorf ist nicht Bestandteil des Heidilands. Das Heididorf ist in der Bündner Herrschaft angesiedelt und wird exklusiv über Graubünden Tours vertrieben. Das Heidiland indes liegt in St. Gallen und wird von Heidiland Tourismus vermarktet.**

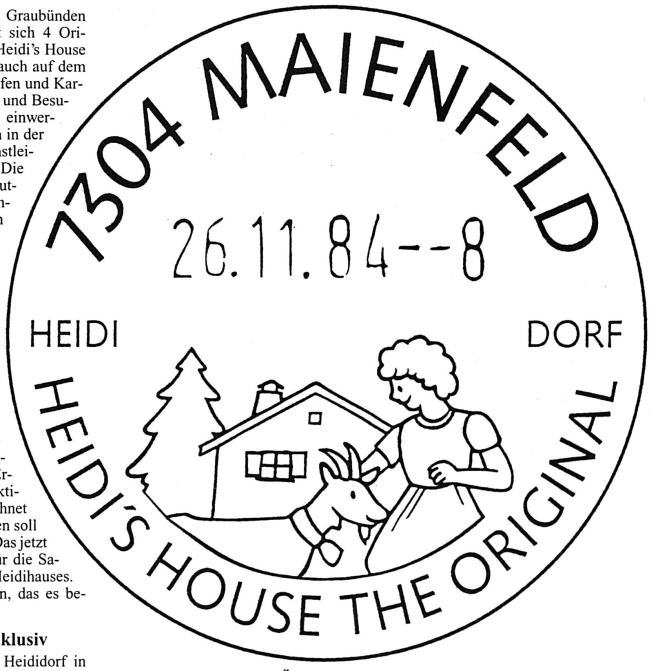
CHRISTINE KÜNZLER

Der Rhein zieht die Grenze: Was hüben ist, ist eben nicht drüben. Das Heididorf liegt in der Bündner Herrschaft und das Heidiland im St. Gallischen. In beiden Heidiregionen gibt es eine Heidialp und einen Heidiweg. Das Heidiland besteht seit einem Jahr und wird von Direktor *Urs Kamber* erfolgreich vermarktet. Das Heididorf wird im Mai mit dem Heidihaus in Oberrofels bei Maienfeld eröffnet. Folgen sollen ein Rathaus, ein Gehege für Tiere, eine Begegnungsstätte, zwei Stallungen mit Streichelzoo und ein Geräteschopf sowie die Heidialp. Initiantin ist die Heididorf AG, Projektbegleiter der ehemalige Direktor des Verkehrsvereins Graubünden, *Christian Durisch*, Vertreiberin die Graubünden Tours. Heidis Dorf rühmt sich 4 Originalschauplatz zu sein: «Heidi's House the Original». So steht es auch auf dem Poststempel auf jenen Briefen und Karten, die die Besucherinnen und Besucher des Heididorfes dort einwerfen. Die Post stellt nämlich in der Begegnungsstätte ihre Dienstleistungen zur Verfügung. Die Heidigeschichte «kann authentisch in der unverfälschten Natur oberhalb von Maienfeld nachvollzogen werden», heisst es in der Pressemeldung der Heididorf AG. «Kein Massentourismus und kein Rambazamba», versprechen die Initianten.

Kosten soll das Heididorf rund 1,9 Mio. Franken. Die Finanzierung erfolgt mittels Eigenkapital sowie Gönner- und Förderungsgelder. Das Aktienkapital beträgt 250 000 Franken. Bereits wird eine Erhöhung geprüft, weil die Aktien rund dreimal überzeichnet worden sind. Gebaut werden soll in Etappen bis etwa 2001. Das jetzt vorhandene Geld reiche für die Sanierung des bestehenden Heidihauses. Es soll so gestaltet werden, das es bewohnt wirkt.

### Graubünden Tours exklusiv

Verkauft werden soll das Heididorf in Packages und – vertraglich geregelt – exklusiv durch Graubünden Tours. Ab Frühjahr sollen die Angebote im Baukastensystem beim Veranstalter oder über Deskline gebucht werden können. Allerdings werden die ersten Angebote erst im Sommerkatalog der Graubünden Tours im März publiziert. Zielpublikum sind vor allem Familien mit Kindern, Schulen und japanische Touristen, aber auch Weinkenner und Kulturliebhaber, sagen die Initianten. Verkauft werden vom dreistündigen Kurzprogramm über Tages-, Mehrtagesausflüge und Ferienaufenthalte. Das Grundangebot umfasst den Besuch der wichtigsten Sehenswürdigkeiten in «Heidi's Dorf – the Original.» Buchen kann der Gast zudem eine Fahrt mit der Rösslipost von Bad Ragaz und Maienfeld, ein Essen im «Heidihof», einen Besuch beim «Alpöhi» oder geführte Wanderungen. Angereichert werden die «Heidipakete» mit anderen Attraktionen wie Riverrafting, Älpler-Chilbi, Erlebnisrundgang durch Chur. Auswählen können die Gäste auf Heidis Spuren zwischen 15 Hotels in der Bündner Herrschaft, Bad Ragaz und dem Churer Rheintal. Der Schweizer Tourismus kenne solche Angebote in dieser Form noch nicht, hält *Eugen Roher*, Geschäftsführer von Graubünden Tours, fest.




**Die Post im Heididorf: «Ähnlich wie beim Heidi verbinden sich mit der Post Traditionelles und Modernes», heisst es in der Pressemitteilung der Post Chur.**

### Ein emotionaler Graben

Dass Heidi posthum so viel Ehre zukommt, hätte sich Johanna Spyri wohl nie träumen lassen. Wohl auch nicht, dass ihr Heidi einen emotionalen Graben zwischen die Bündner Herrschaft und das Sarganserland schaufeln könnte. *Christian Möhr*, Stadtpräsident von Maienfeld und Verwaltungsrats Vizepräsident der Heididorf AG, bringt die touristische Heidigeschichte auf den Punkt: «Heidi geht nach verschiedenen Entführungen in die richtige Heimat zurück.» Die Vorgeschichte ist bekannt: Der St. Moritzer Kurdirektor *Hans-Peter Danuser* verkaufte dem Kurdirektor Urs Kamber die Rechte für die Marke Heidiland (vergleiche Kasten).

Die Bündner Herrschaft, die sich in einer Volksabstimmung vor knapp 10 Jahren gegen eine touristische Entwicklung ausgesprochen hatten, unternahm folgerichtig entsprechend touristisch nichts. Das Heidiland hat die Schlafenden nun geweckt: «Mit dem Heididorf erfüllen wir uns einen langgehegten Wunsch», sagt Möhr. Die Vermutung, die Herrschäftler seien auf den fahrenden Heidizug aufgesprungen, weisen die Initianten von sich. Verziehen haben die Bündner Herrschäftler Kamber seinen Vorsprung aber eben doch noch nicht ganz: «Ein Zusammenschluss mit dem Heidiland kommt nicht in Frage», stellt Möhr klar. Projektbezogen könne man sich jedoch eine Zusammenarbeit vorstellen. «Es kommt darauf an, was die anderen wollen», hakt *Hanjörg Müntener*, Verwaltungsratspräsident und Präsident Tourismus Bündner Herrschaft nach. Es sei schlicht unmöglich, die Flumserberge als Teil des Heidilands mit der Bündner Herrschaft zu verbinden und in der gleichen Broschüre anzubieten, sagt er. Bad Ragaz sei dagegen (dank seiner Hotels?) als Tor zur Bündner Herrschaft willkommen. So sei's denn: «Wir brauchen das Heidland nicht», stellt Müntener klar.

### Lizenzverträge macht St. Moritz

Die Rechte an der Marke Heidi liegen beim Kur- und Verkehrsverein St. Moritz. «Wir haben je einen Vertrag mit Heidiland, mit Heididorf, mit Mövenpick für die Raststätte Heidiland und mit der Rhätischen Bahn für den Heidiland-Express», erklärt Kurdirektor *Hans-Peter Danuser*. «Im Anwaltbüro, das für die Markenrechte zuständig ist, arbeiten mehrere Anwälte, die je einen dieser Partner betreuen. So gibt es keine Konflikte.» Die Vertragsdauer liege je zwischen 20 und 25 Jahren, sagt Danuser. «Unser Ziel ist es, dass Heididorf und Heidiland möglichst gut zusammenarbeiten. Heidiland hat die Betten und Heididorf eine grossartige Touristenattraktion.» So hoffe er, dass sich die beiden Partner zusammenraufen werden. Für ihn zeigten diese Differenzen deutlich die Probleme, die bei der Bildung von Destinationen überall auftreten werden.

Die Initianten hätten ohne St. Moritz den Name Heididorf nicht verwenden dürfen, weil bereits jemand vor ihnen den Namen «Heidi's Heimat» schützen liess. Die St. Moritzer-Rechte sind jedoch älter: Sie bestehen seit 1978.

Jetzt ist Danuser daran, Lizenzverträge mit verschiedenen Unterpartnern abzuschliessen. «Diese Einnahmen teilen wir mit dem Heidiland», erklärt Danuser. «Kamber bringt uns dafür die Lizenznehmer.» Es sollen gute Lizenznehmer sein, die mithelfen, die Heidimarke global abzustützen, hält Danuser fest. *CK*

### «Zusätzlicher Anziehungspunkt»

Für den Heidiland-Direktor *Urs Kamber* sind das Heidiland und das Heididorf zwei Paar Stiefel. «Maienfeld ist Heidis Heimat. Heidiland ist eine Region mit einem Gesamtangebot und touristischen Dienstleistungen und einer Infrastruktur, die weit über das Dorf hinausreichen.» Heidiland verkaufe die Natur, die Region, in der Heidi gelebt habe. Das Heidiland, so sagt er, «ist ein zusätzlicher Anziehungspunkt, über den wir uns freuen. Wir hoffen, dass den Initianten Erfolg beschieden ist.» Bis anhin habe er die Gäste nur mit schlechtem Gewissen in «Heidis Heimat» schicken können, denn dort sei der Heidiweg schlecht signalisiert und der Heidibrunnen verstaubt gewesen. Er habe seine Gäste jedoch immer darauf hingewiesen, dass Heidi unzertrennlich mit Maienfeld verbunden sei. «Wir sind aufeinander angewiesen», stellt er klar. Allerdings spricht Kamber von einer «Vernunftehe.» Trotzdem: «Wir werden in irgend einer Form zusammenarbeiten», verspricht er. Wie, wann und wo werde sich noch zeigen. Letztlich werde der Markt entscheiden. «Seit einem Jahr tragen wir das gesamte Werbevolumen für die Region, jetzt wird Heididorf mit ihrer Werbung zu einer grösseren Bekanntheit beitragen.»

Angst vor einer Konkurrenz habe er keine: Einerseits weil sich die beiden Angebote ergänzen, andererseits «weil Heidiland vorher da war und jetzt weltweit bekannt ist.» Das Heididorf ziehe – ob gewollt oder nicht – Massen an, wenn es Erfolg habe. Dann werde es auch am Originalschauplatz mit der gewünschten Ruhe vorbei sein.

Die Zahlen geben Kambers Philosophie recht: Bad Ragaz zählte letztes Jahr 27,8% mehr Gäste, die mindestens eine Nacht dort verbrachten und 15% mehr Logiernächte. Kamber gibt zu, dass dieser Erfolg nicht nur – «aber auch» – dem Heidiland zugeschrieben werden kann, auch die Eröffnung des «Quellenhofs» sei miteinzubeziehen. *CK*

Kommentar

### *Auf dem Buckel der Gäste*

*Den Initianten kann man für ihre Idee des Heididorfs nur gratulieren: sie setzen damit für ihre Region wichtige touristische Akzente. Dass die Emotionen aber mehr gewichten als das Destinationsdenken. ist unverständlich. Und Emotionen, Ressentiments und Verflechtungen gibt es hüben wie drüben. Ob gerechtfertigt oder nicht: Sie laufen dem Interesse des Gastes zuwider.*

*Was soll der Gast mit zwei Heidiwegen und zwei Heidialpen? Letztlich ist es ihm doch egal, ob die Heidialp auf dem St. Gallischen Schwarzbüel oder ob dem bündnerischen Oberrofels liegt und welche jetzt originaler ist. «Original» ist eh nur der Spazierweg, auf dem Johanna Spyri ihr Heidi ersonnen hat.*

*Unglaubwürdig wird die ganze Geschichte vollends, wenn der Gast oder der Touroperator den Aufenthalt im Heidiland bei Heidiland Tourismus und jenen im Heididorf bei Graubünden Tours buchen muss. Kamber nimmt das Heididorf nicht in die Heidiland-Broschüre auf, wenn die Heididorf AG ihren Eintrag nicht bezahlen will, wie sie das angedeutet hat. Das ist Kamber seinen zahlenden Partnern schuldig. Graubünden Tours müsste fairerweise Kamber Vermittlungsgebühren bezahlen, wenn er Veranstalter an sie verweist. Und umgekehrt.*

*Es sind nicht nur die geografischen Grenzen, die trennen. Hier ist ein Grabenkrieg im Gange, der auf dem Buckel des Gastes ausgetragen wird.*

***Christine Künzler***

Tourismus-Forum

# «Foren sind keine Nabelschau»

**Der erste Teil des 10. Tourismus-Forums der Alpenregionen mit dem Thema «Ferienparadies im neuen Design» geht am 9./10. Februar in Flims über die Bühne. Veranstaltet wird es von Grischconsulta.**

Für Grischconsulta-Chef *Roland Zegg* müssen solche Foren konkrete Auswirkungen haben und keine Nabelschau sein für Experten. «Das Tourismus-Forum bietet die Möglichkeit zum Erfahrungsaustausch für Menschen, die vor ähnlichen Aufgaben stehen», sagt Zegg. Der Veranstalter stelle fest, dass solche Foren Entscheidungsfindungen erleichtern und beschleunigen würden. Zegg beurteilt das Interesse an Foren als gross. Dies auch, weil in Flims eine kulturelle Dimension eingebracht wird. Deshalb referiere neben *Walter Wittmann*, Professor für öffentliche Finanzen an der Universität Freiburg, auch Jesuitenpater *Albert Ziegler*, der über die Ethik in der Gesellschaft spreche.

Roland Zegg will mit dem Tourismus-Forum der Alpenregionen ein klares Selbstbewusstsein vermitteln. «Die Alpenregionen sollen sich ihrer einzigartigen Produkte bewusst werden und mit Kooperationen zu neuen Gemeinsamkeiten finden», definiert Zegg einige der Forumziele. *FM*

MedienPatronat hotel+ tourismus revue

Auskunft und Anmeldung: Grischconsulta AG, am Sunnaberg, Masanserstrasse 82, 7000 Chur. Telefon 081 353 59 49, Fax 081 353 66 22, Internet: www.gkb.ch/event/TFA, E-Mail: grischconsulta@spin.ch.

Drittes Casino-Projekt in Zürich

# Vorstadt-Palast für 50 Millionen

**Ob in Oerlikon oder am Ufer des Zürichsees ist unwichtig: Zürich Tourismus will ein Casino in der Stadt. Neben den Projekten Kongresshaus und Zürichhorn plant die Grand Casino SA auf dem ehemaligen ABB-Areal einen 50-Millionen-Glaspalast.**

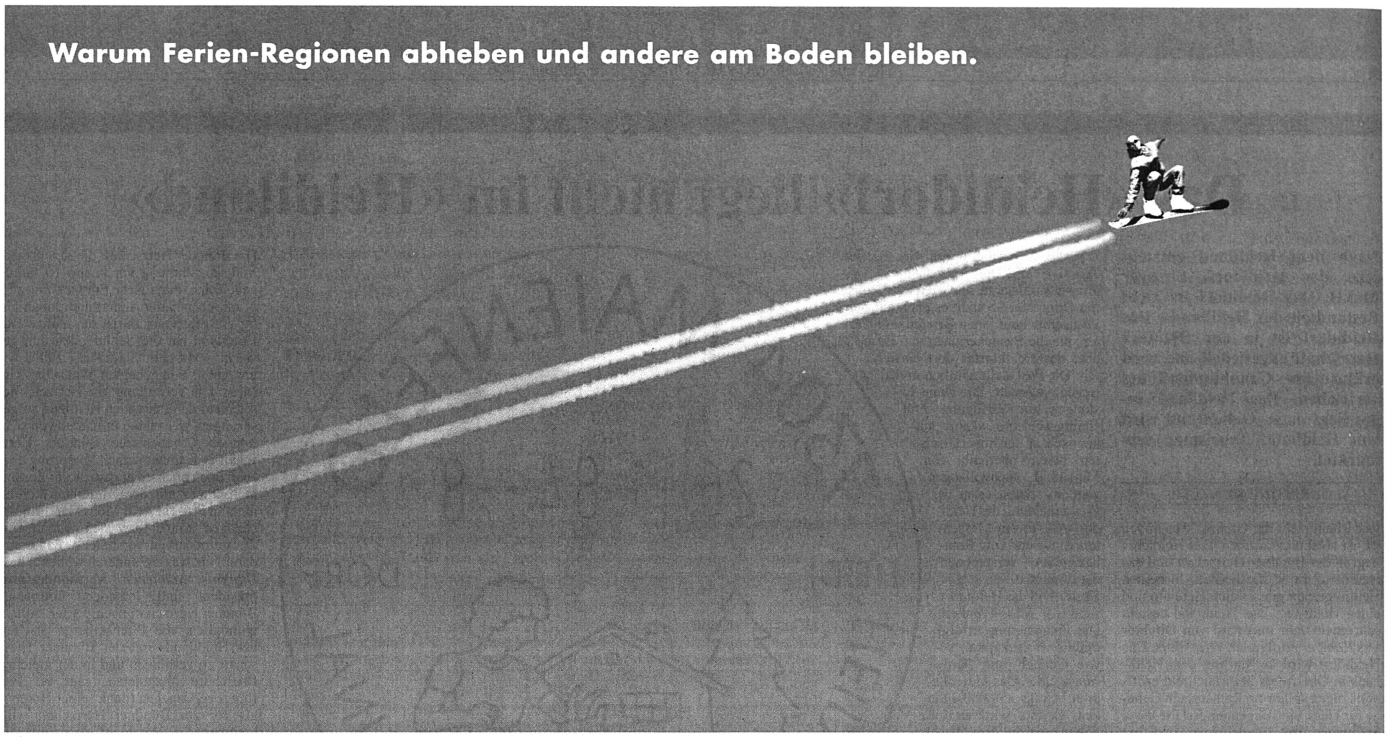
Mit der Grand Casino SA hat ein dritter Spielsaal-Betreiber in Zürich sein Interesse angemeldet. Wer immer auch den Zuschlag erhalten wird, mehr als ein Casino wird es in der Limmatstadt nicht geben. Bereits seit geraumer Zeit bekannt, sind die beiden Projekte am Ufer des Zürichsees: Die Spielbank AG, an welcher Zürcher Politiker und die Spielbank Hamburg beteiligt sind, möchte das Casino Zürichhorn in eine Spielhöhle umwandeln. Die Stiftung und Betriebsgesellschaft des Kongresshauses, die Casino Austria und die Tivolino Swiss Casino AG hegen ernsthafte Absichten, im Kongresshaus einen Glücksspielbetrieb zu lancieren. An der Casino Zürich AG beteiligt sich mit 4% auch die Stadt Zürich als Liegenschaftenbesitzerin.

Mit deutlich grösserer Kelle richtet nun der dritte Player im Kampf um die Pole Position an. Die vergangenes Jahr gegründete Grand Casino SA, an welcher die C.S.C. Casino Systems Holding AG, die Escor AG sowie die German Casino Management Group mit je einem Drittel partizipieren, setzt ganz auf den Standort Zürich-Nord. Bis im Jahr 2003 soll im neuen Stadtteil auf dem ehemaligen Industriegelände der ABB ein 50 Millionen Franken teurer Glaspalast aus dem Boden gestampft werden.

«Wenn das Produkt stimmt», so *Edith Struh*, die Direktorin von Zürich Tourismus, «dann ist Oerlikon eine absolut valable Alternative.» Ohne eines der drei Projekte zu bevorzugen, fordern die Zürche Tourismusverantwortlichen: «Wir wollen in Zürich ein Casino.» *HU*

REKLAME
SULCUS®
HOSPITALITY (SCHWEIZ) AG

Ihr Partner für Hotel EDV
Wir sind gerüstet fürs nächste Jahrtausend und Sie?
Sulcus Hospitality (Schweiz) AG
Buzibachring 1 ■ CH-6023 Rothenburg
Tel: 041 289 10 10 ■ Fax: 041 289 10 20




Welche Spur ist die Richtige? Destinationsmanagement auf Biegen und Brechen oder... Mehr dazu von: Reto Gurtner, Prof. Walter Wittmann, Pater Dr. Albert Ziegler, Dr. Roland Zegg, Prof. Hansruedi Müller und anderen. Interessiert?

Grischconsulta, Masanserstrasse 82, 7000 Chur
T 081 353 59 49, F 081 353 66 22, grischconsulta@spin.ch

**10. Tourismus Forum der Alpenregionen**

**Paradiese im neuen Design.**
**9./10. Februar '98 in Flims**

GRISCHCONSULTA

ZUND

**minigolf** plant und baut

BESAG AG

6130 Willisau Tälebach 4
Telefon 041 970 08 08

Ausführung mit ortsansässigen Kräften.
Alle Systeme
(unverbindliche Beratung)

90774/376892

**BILLARD ALLTRADE AG**

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

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

99471/393011

**Hotel** – Rest. – Bar – **Disco**

**Professionelle Einrichtungen von A-Z**

**DIREKT AB FABRIK**

**Konkurrenzlose Preise**

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

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

99443/391168

**Belcanto-Guppe**

Wir sind professionnelle Opernsänger und Musiker, Sopran, Tenor, Bariton oder Bass, was Sie auch wünschen. Wir singen und spielen die schönsten Perlen aus Oper, Operette und Lieder. Ob im Duett, Terzett oder Quintett, oder ganz nach Ihren Wünschen, und mit «Granada», «Oh sole mio», «Wolgalied» oder «Buona not dorma bain» werden wir uns von Ihnen verabschieden.

Näheres erfahren Sie über
Telefon 081 684 33 38, Gion Jäger.

99762/393217

**Beschriftungen** prompt per Post
**Selbstklebe-Schriften und Buchstaben** in allen Farben + Grössen
+ Folien, wetterfest, für innen + aussen, für jeden Zweck! FAX 062/842 25 02 ☎ 062/842 38 76
5722 Gränichen **Ottlik**

**... nix Ramba Samba oder Techno!**
**Kuschelmusik für Ihre Gäste**
*OrchesterSwissCombo*
empfiehlt sich vom Trio bis Quintett!
Frei vom 9. April bis 18. April 1998
**Der Salon-Musikstil ist Ihr Trumpf!**
Telefon 034 445 77 00, Fax 90 51,
Natel 079 211 84 83

99667/393163

**BAZAR**

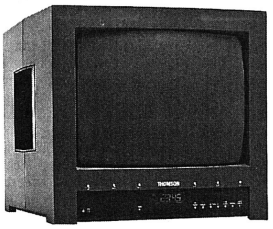
**Zu verkaufen**

**KIRBY G4**

Staubsauger mit viel Zubehör.
Preis nach Absprache.

Weitere Auskünfte:
Anita Grünenwald, 033 722 42 83

99719/393195



**HOTELZIMMER TV/RADIO**

die kostengünstige Alternative nach dem Ausstieg aus dem Telefonrundspruch.
Wir haben die Lösung für Ihr Problem.

Verlangen Sie unverbindlich Unterlagen und Beratung.

*THOMSON 14MK66BC

HOTEL KOMMUNIKATION Paul Welker, Postfach 552,
8305 Dietlikon – Telefon 01 833 05 58, Fax 01 833 05 18

96797/391322

***hotel + tourismus revue***
**Günstiger im Abonnement!**

Name
Vorname
Beruf/Position
Strasse/Nr.
PLZ/Ort
Telefon

| | ½ Jahr | ½ Jahr | ¼ Jahr |
|---|---|---|---|
| **Inland** | ❒ Fr. 138.–* | ❒ Fr. 82.–* | ❒ Fr. 48.–* |
| **Ausland** (Landweg) | ❒ Fr. 172.– | ❒ Fr. 101.– | ❒ Fr. 61.– |
| **Europa** (Luftpost) | ❒ Fr. 228.– | ❒ Fr. 131.– | ❒ Fr. 75.– |
| **übersee** (Luftpost) | ❒ Fr. 299.– | ❒ Fr. 181.– | ❒ Fr. 99.– |

☒ **Zutreffendes bitte ankreuzen** *inkl. 2% MwSt

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. Portis.
Einzelverkaufspreis am Kiosk Fr. 4.10*

Bitte ausschneiden und einsenden an:
***hotel + tourismus revue*, Abonnementsdienst, Postfach, CH-3001 Bern**

Bergbahnen Andermatt

# Fusion als Grundstein für Region Gotthard

**Die Bergbahnen Andermatt-Nätschen-Gütsch die und Luftseilbahn Andermatt-Gemsstock streben die Fusion an. Nebst den wirtschaftsstrategischen Überlegungen soll diese Bahnfusion den Grundstein zur Destination Gotthard mit Disentis und Airolo legen.**

FELIX MAURHOFER

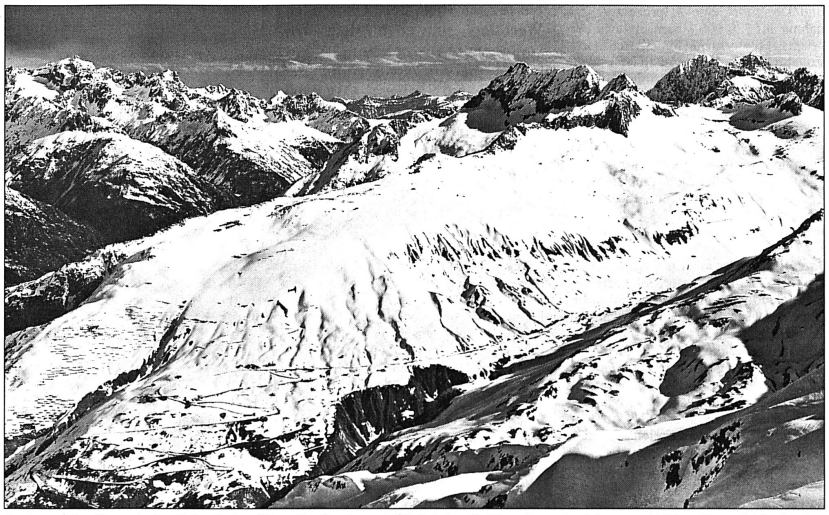
Unter einem Dach wollen künftig die Sportbahnen Andermatt-Nätschen-Gütsch AG (Sang) und die Luftseilbahn Andermatt-Gemsstock AG (LAG) die Höhen der Andermatter Berge bezwingen. Diese Fusion entstehe nicht unter Druck, sie sei ein rein ökonomischer Akt, erklärt *Karl Danioth,* Verwaltungsratspräsident der Andermatt-Nätschen-Gütsch AG. Bereits im Herbst 1998 wollen laut Danioth die Unternehmen ihre Aktien zusammenführen und gemeinsam in die Zukunft fahren. Beide Bahnen seien starke Partner und keineswegs sanierungsbedürftig – bei der geplanten Fusion würden beide Unternehmen als gleichwertige Partner einsteigen. Die Gründe für diese Bahnfusion liegen auf der Hand: Die beiden Unternehmen streben eine bessere Auslastung der Anlagen an, wollen künftig das Marketing gemeinsam betreiben und durch den Zusammenschluss finanzkräftiger werden. Für *Carlo Dittli,* Verwaltungsratspräsident der LAG, ist die Fusion erstrebenswert und auch die Basis für die künftige regionale Zusammenarbeit, um das Urserental als Region zu etablieren. Die Verwaltungsräte der beiden Bahnen sind gemäss Dittli mit der Fusion einverstanden, nun müssen noch die Kooperation Urseren, welche 51% der Sang-Aktien besitzt und bei der LAG grösster Aktionär ist, sowie die Generalversammlungen der Fusion zustimmen.

### Ziel ist Destination Gotthard

Laut Dittli ist diese Andermatter Bahnfusion auch als Grundstein für die anzustrebende Destination Gotthard mit Graubünden und dem Tessin zu verstehen. Mit der Bergbahnen Disentis AG (LDPA) besteht schon heute in Form von einem Skiaboaustausch eine Zusammenarbeit. Die soll in ein paar Jahren mit der Destination Gotthard auch auf einer breit abgestützten touristischen Ebene angestrebt werden. Von einer optimalen Verbindung mit der Furka–Oberalp-Bahn spricht *Urs Häfliger,* Direktor der Bergbahnen Disentis AG. «Die geographische Lage zwischen Disentis, Airolo und Andermatt ist ideal für eine Destination Gotthard», sagt Häfliger und fügt an, dass es in Zukunft nicht mehr ohne gehe. Schon wenn beispielsweise die Bahnen dieser Gebiete mit einem gemeinsamen Angebot auf dem Markt auftreten könnten, würde dies dem Gast wesentliche Vorteile bringen. «Bevor wir aber über einen überregionalen touristischen Zusammenschluss reden, müssen wir die Zusammenarbeit mit der Bergbahnen Sedrun/Rueras AG diskutieren», meint Häfliger.

### Schrittweise angehen

Einer touristischen Destination Gotthard sieht auch *Thomas Bieger,* Mitglied des LDPA-Verwaltungsrats und Professor an der Universität St. Gallen, positiv entgegen. Dieser Destination Oberalp-Gotthard, welche auch im Wirtschaftsleitbild des Kantons Graubünden erwähnt sei, müssten sich die Regionen schrittweise annähern. Dabei schweben Bieger Zusammenarbeitsverträge, Kooperationen und gemeinsame Auftritte vor. Sinn mache eine Destination Gotthard auch, weil die touristischen Angebote der Regionen sich ideal ergänzen würden. «In einer Destination Gotthard würde der Gast vom Golfplatz über die Skigebiete bis zur Tennishalle alles vorfinden», so Bieger.



**Andermatt will nach der Bahnfusion über die Grate und Gipfel des Gotthardmassivs hinaus mit Disentis und Airolo eine touristische Destination bilden.** *Foto: zvg*

In den Vorgesprächen betreffend der Destination zwischen Andermatt und Disentis ist Airolo noch nicht miteinbezogen worden. Auf die in Zukunft angestrebte Zusammenarbeit angesprochen, äusserte sich Airolos Tourismusdirektor *Fabricio Barudoni* interessiert. Noch in diesem Jahr sollen die vier Ortschaften der Leventina und des Bedrettotals mit einer Vereinsgründung touristisch unter einen Hut gebracht werden. Erst dann könne die Region bei der Gründung einer Destination Gotthard mitreden, erklärt Barudoni. Bereits seit Herbst 1997 wirbt die Region mit einem gemeinsamen Prospekt. Eine Destination Gotthard findet Fabricio Barudoni gut, weil einerseits der Gotthard ein weitum bekannter Begriff sei und andererseits in Zukunft der Markt mit einem vielseitigen und interessanten Gebiet bearbeitet werden könnte.

## BÖRSENSPIEGEL JANUAR

# Mit leichtem Optimismus ins neue Jahr

**Am Jahresende hat eine Flurbereinigung bei einigen Wertschriftendepots stattgefunden. Odd-Lots – kleinere Anzahl Aktien von Bergbahngesellschaften – wurden am Markt offeriert und aussichtsreichere Positionen bezogen. Zudem erfolgten Anfang Jahr kleinere Neuengagements in Turn-around-Situationen.**

MEINRAD G. SCHNELLMANN*

↗ Die beiden Werte der **Arosa Bergbahnen** haben sich in den letzten Monaten gut etabliert und auf dem tiefen Niveau wieder Käufer gefunden. Der Inhabervalor wird bei 1000 Franken gesucht und 1025 Franken offeriert, während die Namenpapiere bei 240 Franken Geld und 250 Franken Brief notieren.

↗ Bei Werten der **Bergbahnen Obersaxen AG** scheint bei 1400 Franken eine gute Nachfrage einzusetzen. Die Titel verkaufen sich mit einem 7,5mal Preis-Earning-Ratio und mit einem geschätzten Substanzwert von 3000 Franken. Die Rendite beträgt bei einer 12%-Dividende auf dem Nominalwert von 200 Franken magere 1,7%. Der Titel liegt bei 1400 Franken Geld und 1450 Franken Brief.

↗ Betrachtet man die Bilanz und Erfolgsrechnung der **Bergbahnen Unterwasser–Iltios–Chäserrug** scheint auch hier die Resistenzgrenze bei 575 Franken gegeben zu sein.

➙ Zu den günstigeren Werten zählen auch die **Meiringen–Hasliberg-Bahnen**, die jedoch keine Dividende abwerfen. Der 250 Franken Titel wird bei 100 Franken offeriert, der 1000 Franken Titel bei 320 Franken, wobei beide Kategorien Inhabervaloren sind.

↗ Die Titel der **Luftseilbahn Surlej–Silvaplana–Corvatsch AG** liegen bei 900 Franken in der Offerte und rentieren bei einem 12%igen Dividendensatz knappe 3,7%.

↗ Die Kapitalerhöhung der **Weissen Arena, Laax**, ist beendet worden. 5 Titel berechtigten zum Bezuge einer neuen Aktie à 125 Franken. Dank guter Positionierung und Bilanzverhältnisse könnte das alte Kursniveau von 160/170 Franken bald wieder erreicht werden.

↘ Betrachtet man die Bilanz der **Téléverbier S.A., Martigny,** kann man von einer Unterbewertung der Titel sprechen, der Wert wird unter dem Nominalwert von 375 Franken gehandelt. Derzeit werden die Titel bei 345 Franken gesucht und bei 365 Franken offeriert.

↘ Nicht zu unterschätzen sind nach der Kapitaltransaktion die **Bergbahnen Lenk–Betelberg.** Auch diese Papiere notieren 10% unter dem Nominalwert.

➙ Die **Luftseilbahn Wengen–Männlichen AG** werden derzeit zum Nominalwert von 100 Franken gehandelt. Immer noch figurieren flottante Stücke aus der Kapitalerhöhung vor zwei Jahren.

↗ Einen Höchstkurs von 770 Franken melden die **Bad Schinznach AG,** die Titel liegen stark in der Nachfrage.

↘ Gegenteilig bewegen sich jedoch die Werte der **Thermalbad Zurzach AG**, die von 775 Franken bis auf 735 Franken zurückglitten, nachdem im Monat Dezember die 7%ige Dividende gestrichen werden musste.

➙ Das seit einigen Monaten neu im nichtkotierten Sektor figurierende Papier der **Stadtcasino Baden AG** notiert kaum Abschlüsse. Sie notieren derzeit bei 660 Franken Geld, nur wenige Stücke wechselten bei 700 Franken die Hand.

↘ Gegenteilige Kursausschläge vermerken die **Kurhausgesellschaft Interlaken AG**, die von 300 Franken Mitte Jahr bis auf 200 Franken absackten. Mit wenigen Titeln dürfte jedoch der Kurs wieder angehoben werden können, ist doch das flottante Material am Markte eher gering. Die 8%ige Dividendenzahlung wurde aufrechterhalten.

↘ Ohne grossen Widerhall auf die 10%ige Pensionsermässigung bei den **Thermalbäder und Grand-Hotels Bad Ragaz** liegen die Titel immer noch bei 8300 Franken in der Offerte. Die Nachfrage bei 7500 Franken scheint gering.

*Meinrad G. Schnellmann ist Mitglied der Geschäftsleitung der Luzerner Regiobank AG, Luzern.

## NICHTKOTIERTE TOURISMUSAKTIEN

| *per 21. 1. 1998* | Geld | Brief | +/- Vormt. Geld |
|---|---|---|---|
| **Bahnen** | | | |
| Arosa Bergbahnen AG, N* | 240 | 260 | – 10 |
| Bergb. Crap Sogn Gion AG, Laax, N* | 140 | 145 | + 5 |
| Bergbahnen Disentis, I | 1225 | – | – 25 |
| Bergbahnen Gstaad-Saanenland, N | 7 | 9 | + 5 |
| Bergbahnen Unterwasser, I | 550 | 600 | – 25 |
| BET Engelberg–Titlis, I* | 900 | 925 | – 70 |
| Davos–Parsenn AG, N* | 295 | 305 | – 5 |
| Diavolezza-Bahn AG, Pontresina, N* | 3000 | 3050 | |
| Furtschellas-Bahn AG, Sils i.E., I* | 185 | 200 | + 20 |
| Gondelb. Grindelwald–Männlichen, I* | 1425 | 1475 | |
| Hoch-Ybrig AG, I* | 12 | 14 | + 2 |
| Klosters–Madrisa Bergbahnen AG | 600 | 650 | – 25 |
| LSB Andermatt–Gemsstock, N/I | 180 | 220 | |
| LSB Celerina–Saluver, I* | 625 | 675 | |
| LSB Fiesch–Eggishorn, I* | 550 | 600 | |
| LSB Klosters–Gotschnagrat, N/I* | 1425 | – | |
| LSB Saas-Fee AG, N/I* | 850 | 925 | + 75 |
| LSB Samnaun AG, I | 1600 | 1700 | |
| LSB Surlej–Silvaplana–Corv. AG, I* | 850 | 900 | |
| LSB Wangs–Pizol, I* | 450 | 500 | – 50 |
| LSB Wengen–Männlichen, N | 90 | 100 | + 5 |
| Metschbahnen AG, Lenk, I | 170 | 200 | – 60 |
| Nandro-Bergbahnen AG, Savognin, I | 120 | 140 | – 10 |
| Pilatusbahnges., Alpnach, Prior, I | 760 | – | + 30 |
| Rigi Bahnen AG, Goldau, N | 4 | 4.50 | |
| Säntis-Schweteb. AG, Urnäsch, N | 930 | 975 | + 30 |
| Schilthornbahn AG, Mürren, N | 815 | 825 | + 15 |
| Seilbahnen AG, Blatten, I | 400 | – | |
| SGV Vierwaldstättersee Prior, N | 110 | 130 | + 25 |
| Sportbahnen Bellwald | 250 | 275 | |
| Sportbahnen Danis AG, N/I | 1800 | 1900 | |
| Sportbahnen Pischa AG, N* | 500 | 530 | |
| Standseilb. Zermatt–Sunegga AG, N/I | 775 | – | |
| Stätzerhorn AG, Churwalden, N | 140 | 150 | – 10 |
| Téléverbier SA, Martigny, I | 335 | 365 | – 20 |
| Torrentbahnen AG, Leukerbad, I* | – | 400 | |
| Zürichsee-Fähre Horgen–Meilen, N | 6100 | 6300 | |
| Zürichsee-Schiffahrtsgesellschaft, I | 100 | 110 | |
| **Übrige** | | | |
| Bad Schinznach AG, Prior, N | 725 | 775 | + 25 |
| Dolder Hotel & Verw. AG, Zürich, N | 9300 | 9400 | + 300 |
| Hotel Badrutt-Palace, St. Moritz, N | 5000 | – | |
| Hotel Bernina AG, Samedan, N/I | – | 150 | |
| Hotel Celerina, Cresta Pal., Celerina, I | 450 | – | |
| Hotel Schweizerhof AG, Bern «A», N | 110 | 140 | + 10 |
| KHE Konferenzhotel Egerkingen AG, I | 460 | 480 | + 85 |
| Kongress & Kursaal Bern AG, Bern, N | 205 | 225 | + 25 |
| Kurhotel Lenkerhof AG, Lenk, N | 5 | – | |
| Kursaal Casino AG, Luzern, N | 1250 | 1350 | |
| Park Hotels Waldhaus AG, Flims, N | 925 | 975 | |
| Raststätte N2 Uri, I | 3650 | 3800 | |
| Raststätte Werdenberg, Sevelen, I | 1250 | 1400 | – 50 |
| Seiler Hotels Zermatt AG, Zermatt, N | 400 | 420 | + 20 |
| Thermalbad Zurzach AG, I | 720 | 740 | - 10 |
| Schlussstand 15. 1. 1998 | | 116.47 Punkte | |
| Schlussstand Vorperiode (15. 10. 1997) | | 112.67 Punkte | |
| Extremstände 1993/96 Tiefst/Höchst | | 112.96/127.90 | |

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

*Quelle: Luzerner Regiobank AG*

# Zuversichtliche Perspektiven

**An zahlreichen Börsenplätzen – darunter auch der Schweiz – wurden schon an den ersten Handelstagen 1998 neue Indexrekorde aufgestellt. Lange Bestand hatten diese nicht: Indonesien, (wegen der Währung) und Hongkong (wegen der Aktien) lösten Alarm aus.**

WERNER LEIBACHER

Die Märkte in den industrialisierten Ländern liessen sich jeweils nur für kurze Zeit aus der Ruhe bringen. Für das prompte Gegensteuer war vor allem wichtig, dass in den meisten Ländern die Zinsen weiter nachgaben. Die Renditen von Staatsanleihen etwa stürzten in den USA und in der Schweiz auf die tiefsten Notierungen seit über 30 Jahren. Hand in Hand mit den rückläufigen Zinsen – in der Schweiz etwa wurde eine neue Hypothekarrunde eingeläutet – befestigte sich der Dollar bis zeitweise auf 1.50 Fr. Für den Tourismus in der Schweiz ist dies ein sehr positives Zeichen.

Die unmittelbaren Börsenperspektiven werden weiter zuversichtlich beurteilt, auch wenn Indexgewinne wie 1997 (53% in der Schweiz) äusserst unwahrscheinlich sind. Wichtig wird nicht zuletzt sein, wie die Industrie den tiefen Fall Südostasiens verspürt: Um wieviel sinken die Exporte in diesem Raum? Wie stark werden die hiesigen Märkte mit noch billigeren Importen überschwemmt? Und welches sind die Folgen für das Ergebnis?

### Swissair stockt auf

Für den Tourismus wird nicht allzu schwarz gesehen. Wohl werden Gruppen, z. B. aus Südkorea, arg dezimiert werden. Einen Ausgleich schaffen jedoch sicherlich vermehrte Schweizer Gruppenreisen in die Region Fernost. Die **Swissair** z. B. will ihre Verbindungen in diesen Teil der Welt sukzessive aufstocken, sieht sich jetzt allerdings mit merklichen Preisabschlägen konfrontiert. Die Aktie wird jedoch nach wie vor als billig empfohlen. Einen Zwischensprung konnte **Kuoni** nicht konsolidieren; das hat aber weniger mit den Auswirkungen der Südostasien-Krise als mit Zufälligkeiten der täglichen Nachfrage zu tun. Erholt haben sich **Feldschlösschen-Hürlimann** nach ihrem überzeugenden Abschluss mit Dividendenverbesserung. Frühere Höchstkurse wurden aber nicht wieder eingestellt, weil viele Aktionäre konkrete Aussagen über den künftigen Geschäftsgang vermissen. Umgekehrt mussten **Mövenpick** wieder etwas Terrain abgeben; spezielle Gründe dafür gab es nicht.

Rekordergebnisse konnten vor allem die **US-Airlines** melden. Sie notierten weiterhin auf ihren hohen Kursen und konnten – wie vor allem **United Airlines** – weitere Gewinne buchen. Auch der Tourismus läuft anhaltend gut: vor allem die **Disney**-Aktie erreichte einen neuen Spitzenwert. Bei den reinen Hotelbetrieben hat sich vor allem **Hilton** etwas vom Rückschlag erholt, wie er nach dem misslungenen Übernahmeversuch der **ITT-Gesellschaft** eingetreten war. In Europa nahmen es die Airlines etwas leichter; die **Lufthansa** bröckelte erneut ab. Freude werden die Aktionäre von **Euro-Disney** haben: endlich rückte der Titel wieder über 8 Ffr. vor und erreichte damit das Niveau vom vergangenen Herbst.

REKLAME

CHECK IN DATA

Heute sind nicht Computerprogramme gefragt, sondern seriöse Lösungen.

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

## PANORAMA

**Neuerwachtes Interesse am Vorarlberger Wintersport**. Eine positive Zwischenbilanz für das erste Drittel der laufenden Wintersaison hat der Landesverband Vorarlberg Tourismus gezogen. Laut Hochrechnung wurde im November und Dezember eine 3,3prozentige Zunahme auf 720 000 Übernachtungen erreicht. Hauptursache für die neuerliche Zunahme in der laufenden Saison sei die günstige Ferienkonstellation: In den Hauptherkunftsgebieten, vor allem in einigen deutschen Bundesländern, haben die Weihnachtsferien bereits am 20./21. Dezember begonnen. Auszumachen sei auch ein «neuerwachtes Interesse am Wintersport in all seinen – auch neuen – Spielarten», sagen die Tourismusverantwortlichen. *sda*

*

**InterRail-Karte neu auch für Erwachsene.** Die berühmte InterRail-Karte, mit der Jugendliche unter 26 Jahren zu besonders günstigen Bedingungen auf den Bahnnetzen von 27 europäischen Ländern und Marokkos reisen können, wird neu seit Anfang Januar auch für über 26jährige Personen angeboten. Wie beim Angebot für Jugendliche kann man entweder eine globale InterRail-Karte kaufen, deren Gültigkeitsbereich sämtliche Teilnehmerbahnen abdeckt, oder aber regionale Pässe, mit denen man in einer oder mehreren (der insgesamt acht) Ländergruppen reisen kann. Die Karte für eine Zone ist 22 Tage gültig und kostet für über 26jährige 270 Ecu oder der entsprechende Wert in der jeweiligen Landeswährung (ca. 430 SFr.). Die Karten für 2, 3 oder für alle Zonen sind je ein Monat gültig und kosten für Erwachsene umgerechnet zwischen 560 und 730 Franken. Es gelten für den Erwerb der neugeschaffenen InterRail-Karte für über 26jährige die selben Bedingungen wie für die bisherige Jugendkarte. *UIC/STR*

**Österreich Werbung**

# Angst vor neuer Strukturdebatte

**Nach zweijährigen Strukturanpassungen bei der Österreich Werbung schweben dem zuständigen Minister Hannes Farnleitner bereits neue Reformen vor: Die entfernteren ÖW-Aussenstellen sollen in Zukunft der Aussenwirtschaftsorganisation der Wirtschaftskammer angegliedert werden.**

FRED FETTNER, INNSBRUCK

**Segeln die entfernten ÖW-Aussenstellen bald unter einem neuen Logo? Minister Hannes Farnleitner hegt für die Österreich Werbung bereits wieder neue Umstrukturierungsabsichten.** *Bild: zvg*

Seit zwei Jahren steht *Michael Höferer* an der Spitze der Österreich Werbung. In dieser Zeit wurden Strukturen verändert und Aussenstellen geschlossen. Höferer konnte sein wichtigstes Ziel erreichen: Das Verhältnis zwischen Managementkosten und Marketingbudget (früher 60:40) wurde zugunsten des Marketings verbessert (heute etwa 40:60). Dabei ist allerdings zu berücksichtigen, dass durch Sonderbeiträge von fast 100 Millionen Schilling (12 Millionen Franken) in den Jahren 1996 und 1997 diese Optimierung der Marketingmittel erleichtert wurde.

Doch der verantwortliche Wirtschaftsminister Hannes Farnleitner strebt eine weitere Reorganisation an: Die Aussenstellen der Österreich Werbung, vor allem jene in weiter entfernten Ländern, sollen der Aussenwirtschaftsorganisation der Wirtschaftskammer (AWO) angegliedert werden. Diese Idee ist nicht neu. Die Bundesländer wollen die neuerliche Debatte jedoch nicht aufkommen lassen. Einerseits wird befürchtet, dass auf diese Art der EU-geschädigten Wirtschaftskammer Geldmittel aus dem Tourismus zugeführt werden sollen, andererseits gehe es «ums Prinzip».

### Zurück an die Märkte

«Als Motto für 1998 will ich das Jahr der touristischen Märkte ausrufen», erklärte der derzeitige Sprecher der Bundesländer, *Karl Seitlinger* von Wien Tourismus, die beabsichtigte Abkehr von den Strukturdiskussionen. «Nach dem Umbau der Österreich Werbung – mit dem Organisations- und Strategiekonzept – sollten wir 1998 dort punkten, wo die Gäste sind.» Seitlinger wählte für diese Aussage ein prominentes Umfeld: Den Start der «ÖW-Roadshow» in Wien. Diese Veranstaltung zieht durch die Bundesländer und soll allen Touristikern die Leistungsfähigkeit der «neuen Österreich Werbung» näherbringen. Weil man schon einmal einen schmucken «Österreich Truck» ins Rollen bringt, wird dieser übrigens später eine Zeltstadt zum Thema Familie durch die Lande karren.

Zu jenen Innovationen der Österreich Werbung, die bis März das Licht der Öffentlichkeit erblicken, zählen im weiteren originelle TV-Spots und ein neuer ITB-Stand. Nach der Kritik in den letzten Jahren wurde er gänzlich neu konzipiert. Gewinner einer Ausschreibung war ein britisches Unternehmen, das eine sieben Meter breite «Eventbühne» in den Mittelpunkt rückte. Und aus dem Sektor TV-Kooperation ist ebenfalls Aussergewöhnliches zu berichten. Ab 13. Februar wird acht Wochen lang fünfmal die Woche direkt im Anschluss an die ORF-Wetterprognosen zur absoluten Prime time das «Skiwetter Österreich» gezeigt. Gesponsert wird dieser touristische Wetterbericht von der Österreich Werbung und den 16 beteiligten Skiorten.

**Freizeittrends Deutschland**

## Spardruck bremst Deutsche

Die Deutschen haben weniger Geld und verbringen deshalb immer mehr Freizeit zuhause. Dieser Trend liefert der neue Freizeit-Monitor 1997 des Hamburger B.A.T.-Freizeit-Forschungsinstituts.

Bei fast allen Ausser-Haus-Aktivitäten, die mit Geldausgeben verbunden sind, ist in Deutschland während der letzten fünf Jahre eine Stagnation oder gar ein Rückgang feststellbar. Nach einer aktuellen Analyse des Freizeit-Forschungsinstituts der British American Tobacco in Hamburg leisten sich im Vergleich der Jahre 1992 und 1997 weniger Deutsche einen Einkaufsbummel (–4%), einen Kinoabend (–3%) oder den Besuch von Sportveranstaltungen (–2%) und Volksfesten (–4%). Auf stagnierende bzw. tendenziell leicht rückläufige Besucherzahlen mussten sich im Vergleich zu Anfang der neunziger Jahre auch Restaurants (–1%) und Freizeitparks (–1%) einstellen. Repräsentativ befragt wurden 3000 Personen ab 14 Jahren zu über fünfzig Freizeitaktivitäten.

«Das neue Erlebniszeitalter gleicht derzeit mehr einem Sparzeitalter», so *Horst W. Opaschowski*, wissenschaftlicher Leiter des Forschungsinstituts. «Die Deutschen werden – wider Willen – zum Rückzug in die eigenen vier Wände gezwungen.» Die Musse, die nichts kostet, wird zum Muss für viele, deren Freizeitbudget immer knapper wird. Nach der Hektik und dem Stress der letzten Jahre sei jetzt mehr Beschaulichkeit zwischen Fernsehen, Zeitunglesen und Radiohören angesagt. Damit verbunden ist auch ein verändertes Ausgabeverhalten der Deutschen während ihrer Ferien. *STR*

Der deutsche Freizeit-Monitor ist für 98 DM beim Freizeit-Forschungsinstitut der British American Tobacco, Alsterufer 4, 20354 Hamburg, zu beziehen.

## AUS-/WEITERBILDUNG

**Schweizer Hotelier-Verein**
Weiterbildung

### Persönlichkeitsentwicklung: Aufbaukurs Rhetorik Teil II: «Sich ausdrücken und andere überzeugen»

**Datum/Kursort:** Mittwoch/Donnerstag, 4./5. März 1998, Hotel Hirschen, Obererlinsbach

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

**Kursziele:** Wir reden von Kommunikation und vernachlässigen das Reden. In der immer knapper werdenden Zeit steht die präzise, klare und verständliche Aussage am Anfang des Erfolges. Genau hier setzt dieser Kurs an. In diesen Kurs lernen Sie in einem konstruktiven Ambiente Ihre Stärken kennen und besser nutzen. Sie erfahren auch, wie man Fallen ausweicht und mit heiklen Momenten umgeht, kurz: Sie sind in der Lage, Ihre Rhetorik wirkungsvoll einzusetzen.

**Kursinhalte:**
– Kritische Momente und heikle Elemente der Kommunikation
– Rhetorik: die Sprache und ihre Bedeutung
– Rhetorische Wirkungsmittel und ihr Einsatz
– Verhalten in unterschiedlichen Situationen
– Argumentationen und Stolpersteine
– Fragen und wie man mit Ihnen umgeht
– Ist Schlagfertigkeit lernbar?
– Übungen vor der Kamera und Umgang mit Feedbacks

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

### Führung: Grundlagenkurs «Die Teamsitzung – ein wirksames Führungsinstrument»

**Datum/Kursort:** Dienstag, 24. März 1998, Nachmittag, Hotel Sternen, Muri

**Referent:** Fritz Sterchi, eidg. dipl. PR-Berater, Qualitätsbeauftragter SHV, Bern

**Kursziele:** Immer mehr von Ihrer wertvollen Zeit verbringen Sie in Sitzungen. Deshalb wollen Sie das Führungsinstrument «Teamsitzung» verstärkt einsetzen und mehr aus Ihren Teamsitzungen herausholen. Sie bereiten Ihre Teamsitzungen gezielt vor und führen diese effizient durch. Sie wollen sich als SitzungsleiterIn verbessern und bewusster an Sitzungen teilnehmen.

**Kursinhalte:**
– Grundlagen für eine erfolgreiche Teamsitzung
– die Vorbereitung
– die Leitung
– die anderen TeilnehmerInnen
– die Auswertung nach der Sitzung
– die Nachbearbeitung/Erfolgskontrolle von Sitzungen

**Kurspreis:** Mitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 110.– (inkl. MwSt)
Nichtmitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 130.– (inkl. MwSt)

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

99711/84735

HOTELA
**HOTELA unterstützt Ihre berufliche Weiterbildung**

**Schweizer Hotelier-Verein**
Weiterbildung

### Marketing: Aufbaukurs «Erfolgreiche Werbung»

**Datum/Kursort:** Donnerstag, 5. März 1998, Hotel Aarauerhof, Aarau

**Referent:** Dr. Christian Jaquet, Design Center D'S AG, Langenthal

**Kursziele:** In diesem Seminar haben Sie die Gelegenheit, Fragen zu betrieblichen Werbemassnahmen zu analysieren und Ansätze für wirkungsvolle Werbung zu erarbeiten.

**Kursinhalte:** Die gemeinsame Arbeit ist auf Ihre Praxis zugeschnitten. Die TeilnehmerInnen sollen deshalb vor dem Seminar Beispiele ihrer betrieblichen Werbemittel oder Drucksachen an die Abteilung Weiterbildung des SHV einsenden. Aufbauend auf diese Teilnehmerbeispiele erhalten Sie vom Referenten zahlreiche Anregungen, die Sie in die Praxis umsetzen können und sichern sich wertvolle Impulse für Ihre weiteren Werbeaktivitäten.

**Kurspreis:** Mitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 360.– (inkl. MwSt)
Nichtmitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 420.– (inkl. MwSt)

### Marketing: Grundlagenkurs «Marketing: einfach, praktisch, wirksam»

**Datum/Kursort:** Dienstag, 24. März 1998, Hotel Hermitage, Luzern

**Referent:** Dr. Peter Kühler, MarkeTeam, Chefredaktor *hotel + tourismus revue*, Bern

**Kursziele:** Von den Gästebedürfnissen zum erfolgreichen Angebot. Dieses Seminar vermittelt Marketinggrundkenntnisse, die Sie in Ihrem Betrieb praktisch anwenden können. Nach diesem Kurs können Sie den Marketingdschungel besser durchschauen, Mitbewerber und Märkte analysieren, einfache Marketingziele setzen und das Zusammenspiel von Leistung, Preis und Verkauf verstehen.

**Kursmethode:** Mit Präsentationen und Diskussionen praktischer Beispiele und Brainstorming erarbeiten Sie aktiv die Marketinggrundkenntnisse.

**Kurspreis:** Mitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 325.– (inkl. MwSt)
Nichtmitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 380.– (inkl. MwSt)

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

99712/84735

HOTELA
**HOTELA unterstützt Ihre berufliche Weiterbildung**

Hotelkredite

# Kredite: Mehr Boden unter den Füssen

**Bei der Vergabe von Krediten erwarten die Banken handfeste Sicherheiten vom Hotelier, angesichts der bonitätsschwachen Hoteltitel und der unsicheren Liquiditätsaussichten verständlich. Selbst von Aktionären erwarten die Banken zusätzliche Anlage- oder Sachwerte als Garantie. Von Zinsrückgängen kann derzeit keine Rede sein. Hotelaktionäre sind «negative Shareholders».**

MARC AEBERHARD

**Mit beiden Schuldner-Füssen auf dem glitschigen Finanzparkett: Vom Kreditnehmer erwartet die strenge Bank heute handfeste Sicherheiten.** *Foto: ex-press*

Manch ein Hotelier glaubt, mit der Rechtsform der Aktiengesellschaft ein Hintertürchen gefunden zu haben, das den Zugriff eilfertiger Gläubiger auf sein Privatvermögen vereitelt. Just diese Risikoaversion des Unternehmers – sprich Hotelier – macht denn auch das Risiko des Kreditinstitutes aus. Um deshalb diese Hintertür zu schliessen, knüpft die Bank als Gläubiger bei der Kreditvergabe deshalb vermehrt Bedingungen auch an die Aktionäre, die Shareholder: Sie verlangt zusätzlich zum in Aktien investierten Eigenkapital des Shareholders weiteres persönliches Engagement. Neben grundpfandgesicherten Darlehen – die an Attraktivität weit eingebüsst haben – werden auch mobile Sicherheiten in Form von Bareinlagen, Sachwerten wie Autos, Kunstsammlungen etc. erwartet. Ohne den Rückgriff auf solche zusätzlichen Sicherheiten sind viele Banken heute nur schwerlich zu weiteren Kreditleistungen zu bewegen. Denn während Aktienanleger in aller Welt satt auf ihre 1997 prall gefüllten Portefeuilles schauen, legen die Hotelanleger in der Schweiz mächtig drauf. Sie erhalten nämlich seit langem nur noch so etwas wie einen «negativen Shareholdervalue» statt Rendite auf ihr Portfolio.

### Bankrott oder Konzept

Häufig aber sind Banken traditionell in Hotelfinanzierungen involviert und stehen heute vor illiquiden, konkursreifen Betrieben, bei denen nur wenig Handlungsspielraum offenbleibt. Diese Kredite – insbesondere bei den Grossbanken – sind häufig das Erbe aus früher erfolgten Übernahmen von Regional- oder kleineren Banken, die traditionellerweise in derartige Projekte investiert hatten. Deshalb stünden, so erläutert *Bea van Gessel* vom Genfer Horwath-Büro, den Banken jetzt oft nur wenige Möglichkeiten offen. Eine Variante bestehe jeweils darin, zu retten, was noch zu retten sei, indem sie auf den Rückzahlungskonditionen beharrten oder diese gar verschärften. Dabei laufen sie aber Gefahr, dass das Hotel endgültig in den Bankrott getrieben wird. Die andere Variante wäre, dass sich der Bankier mit dem Hotelier zusammensetzt, ein Sanierungskonzept erarbeite und sich bei den dabei anfallenden Spesen prozentual mitbeteilige.

Sich als VR-Mitglieder direkt am Geschäft beteiligen möchten aber viele Bankiers nicht, wie eine Anfrage bei der Hotelfinanzierung der UBS in Bern ergab. Daraus entstünden unüberwindbare Interessenskonflikte, denn operative Geschäftsführung und Kreditpolitik laufen nicht immer parallel. Doch hier beginnt der Teufelskreis: Wenn das Hotel keine Mittel zur Finanzierung des Sanierungsplans aufbringt, engagiert sich die Bank nicht. Engagiert sich die Bank nicht, kann der Hotelier seine Sanierungspläne nicht realisieren, kann er diese nicht umsetzen, vertraut die Bank nicht länger.

### No risk – no fun!

Als weitere Modelle werden Kreditvarianten mit ertragsabhängigen Zinsen diskutiert. Demnach sollen lediglich jene Hotels von einem – wen überhaupt – verbesserten Zinssatz profitieren können, die auch nachweislich gute Zahlen und Erträge schreiben. Somit bestätigt sich die alte finanzwirtschaftliche Weisheit, dass hohes Risiko mit hohem Zins belegt wird. Doch auch die Banken, so *Peter Häberlin* von der Hotelfinanzierung der UBS Bern, unterstreichen, dass trotz der wichtigen Bedeutung, die die Hotellerie regionalpolitisch hat, Überlegungen hinsichtlich der Kreditproblematik, eben privatwirtschaftliche, gemacht werden müssen.

Häberlin unterscheidet grundsätzlich zwei Kategorien von Kreditnehmern: Die «normalen», bei denen geordnete Zins- und Ammortisationszahlungen vorausgesetzt werden können. Und die anderen, die die UBS als «kritische Positionen» ausgrenzt; sie werden von der Bank speziell betreut und beleuchtet. Besonders Konzepte, Mittel und Management werden einer genaueren Prüfung unterzogen, bevor Kredite gesprochen werden. Und sollten sich die Bilanzzahlen trotz Sanierungsversuchen nicht entsprechend verbessern, scheut man auch nicht vor einer sofortigen Liquidation zurück. *Siehe auch Seiten 1 und 10*

Landes-Gesamtarbeitsvertrag

# Jetzt ist die Basis am Zuge

**Nach dem Durchbruch in den Verhandlungen um einen neuen Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) tritt der Prozess in eine heikle Phase. Die Basis der Verbände muss den L-GAV ratifizieren oder konsultativ beurteilen.**

Am 27. April entscheidet eine ausserordentliche Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) über den neuen L-GAV. Noch diese Woche will Gastrosuisse ihren Termin festlegen. Spätestens bis Ende Juni entscheidet die AGAB (Gemeinschaftsgastronomie und Alkoholfreie Betriebe) nach Konsultation der Basis. Bei der Gewerkschaft Union Helvetia (UH) hingegen kann der Zentralvorstand nach einer konsultativen Abstimmung in den Sektionen alleine entscheiden. Am 23. April in Luzern und am 27. April in Lausanne fühlt der UH-Zentralvorstand den Puls.

### Einigungsstelle verankert

*Bernhard Cloetta* von Gastrosuisse und *Peter Hohl* von der AGAB schätzen die Verhandlungsergebnisse positiv ein. *Walter Trösch* vom SHV spricht von einem «gut eidgenössischen Kompromiss». Zufrieden äussert sich *Stefan Unternährer* von der UH. Die UH hatte Ende 1995 zwecks Auflösung der Verhandlungs-Blockade den L-GAV auf Ende Juni 1996 gekündigt. Zwar kommt es jetzt zu der für die UH lebenswichtigen Verankerung einer je nach Wochenarbeitszeit flexibel gehandhabten 5. Ferienwoche, doch musste die UH dafür bei der Staffelung des 13. Monatslohns Abstriche in Kauf nehmen. Die Anpassung der Teurung bei den Mindestlöhnen, mehr Spielraum bei der Ausgestaltung von Kaderverträgen sowie ein im L-GAV verankerter Konfliktbeilegungs-Mechanismus sind die Eckpfeiler des neuen Vertragswerks. Bei Meinungsverschiedenheiten in den Bereichen Löhne und Wochenarbeitszeit kann im Gegensatz zu früher künftig die Eidg. Einigungsstelle verbindlich entscheiden. In Belangen wie Ferien oder Sozialversicherung kann die Einigungsstelle lediglich vermitteln. Im August 1999 wird es daher frühestens zu ersten Verhandlungen über den Teurungsausgleich kommen. Einigt man sich nicht, entscheidet die Einigungsstelle. Über alle anderen Punkte wie auch generelle Revisionsvorschläge kann frühestens drei Jahre nach Inkrafttreten des L-GAV verhandelt werden. *VY*

*Siehe auch Seite 19*

## HOT-TELL

**Jubiläumsversammlung in Bad Ragaz.** Die Hospitality Sales & Marketing Association HSMAI, Chapter Switzerland, hält am Wochenende in den Grand Hotels Bad Ragaz ihre 25. Vereinsversammlung ab. Als Gastreferentin wurde *Ingunn Hofseth*, Executive Vice President von HSMAI Europe, eingeladen. *r.*

Weitere Informationen: HSMAI, Telefon 01 862 41 02; Fax 01 862 41 01.

GV Bündner Hotelier-Verein

# Bündner Hotellerie: Verhalten optimistisch

Die Talsohle scheint durchschritten. Es geht wieder aufwärts. Die Ausgabefreudigkeit der Gäste ist gestiegen. Aber Achtung vor zuviel Euphorie. Das ist der Tenor der Grussadresse von *Rudolf A. Schmidt*, Präsident des Bündner Hotelier-Vereins, an der 79. GV in Laax.

Freude herrscht über die positive Trendwende der Frequenzen. Freude auch über die Kooperation der Bündner Behörden bei den Bewilligungen für ausländische Mitarbeiter. Erleichtert zeigt sich *Walter Troesch*, Mitglied der Verbandsleitung SHV und Verhandlungsdelegierter L-GAV, über die Beendigung des vertragslosen Zustandes (siehe Artikel rechts).

Die Sorge gilt nun der Verbesserung der betriebswirtschaftlichen Situation vieler Hotels – und damit der Kreditwürdigkeit. Dazu wird vom Wirtschaftsforum Graubünden und der Kantonalbank eine Seminar-Serie «Businessplan» angeboten. Die Priorität gilt gemäss Schmidt auch der Qualität. «Unsere Chance als Hochpreisland liegt allein in der Qualität». Die statutarischen Geschäfte gingen schnell über die Bühne. Als Ersatz für die ausscheidenden Vorstandsmitglieder *Riet Frey*, Davos, *Rudolf Pazeller*, Tarasp und *Marcus Bernhard*, Arosa, wurden einstimmig gewählt: *Christoph Schlösser*, Hotel Seehof Davos, *Hans Herwig*, Hotel Panorama Arosa und *Marco de Gennaro*, Hotel Filli Scuol.

*Christian Hanser* sprach in Laax zum Thema, ob der Tourismus ein Motor für die wirtschaftliche Zukunft Graubünden ist respektive bleibt*. Hanser äusserte Gedanken, wie das neue Wirtschaftsbild für den Kanton umgesetzt werden kann und wie der Tourismus als wichtigste Branche zu stärken sei. *PK*

* Die *hotel + tourismus revue* wird auf diesen Vortrag zurückkommen.

Übernachtungs-Statistik

# 1997: Ein Jahr der Wende

**Die Schweizer Hotelbetriebe haben auch im Dezember 1997 erneut mehr Logiernächte registriert als im Dezember 1996. Die positiven provisorischen Zahlen für das ganze Jahr 1997 verdeutlichen zumindest bei den Logiernächten die Wende.**

THOMAS VASZARY

Vor 13 Monaten war erstmals die negative Entwicklung der Dezember-Hotelübernachtungen gestoppt worden. Danach hatte sich die Situation zumindest bei den Logiernächtezahlen (LN) 1997 kontinuierlich verbessert. Das Bundesamt für Statistik (BFS) rechnet laut provisorischen Berechnungen für 1997 mit einer Zunahme gegenüber 1996 von 3,7% (+1,1 Mio. LN) auf insgesamt 30,8 Mio. LN.

### Ausländische Nachfrage höher

Gemäss BFS lagen die Buchungen im Dezember 1997 mit 1,91 Mio. LN um 142 000 oder 8% über dem Stand des Vorjahres. Der Schnee in den höheren Lagen, die ideale Konstellation der Ferientage über Weihnachten und Neujahr sowie die eher günstigen Wechselkursbedingungen hätten das Reiseverhalten der in- und ausländischen Hotelgäste positiv beeinflusst, interpretiert das BFS die Dezember-Zahlen. Der Binnentourismus erhöhte sich um 7,1% auf 762 000 LN. Die Nachfrage aus dem Ausland verstärkte sich um 8,7% auf 1,15 Mio. LN. Mehr Hotelaufenthalte buchten insbesondere Gäste aus Deutschland (+32 000 LN/+7,7%), dem Vereinigten Königreich (+22 000/+31%), den USA (+11 000/+18%) und aus Italien (+10 000/+17%). Bei den Gästen aus Belgien, die im Dezember 1996 noch mit einer Steigerung von 18% zu Buche geschlagen waren, wurde im Dezember 1997 eine Abnahme von 4,3% (–2500 LN) registriert. Dies könnte durchaus ein Vorbote des angekündigten teilweisen Ausstiegs des belgischen Touroperators Intersoc aus ihrem Schweiz-Engagement sein (*hotel + tourismus revue* Nr. 2/98). Die Turbulenzen an den asiatischen Finanzmärkten führten zu einem Rückgang der Übernachtungen aus dem südostasiatischen Raum (–17%/–7700 LN). Im Dezember 1996 war noch ein Zuwachs von 9,4% festgestellt worden.

### Immer noch 14% unter 1990

Das Jahresergebnis 1997 von 30,8 Mio. LN liegt trotz Steigerung gegenüber 1996 immer noch 14% unter dem Jahreshöchststand von 1990, als 35,78 Mio. LN gezählt wurden. Die Nachfrage aus dem Inland stieg 1997 um 2,7%, jene aus dem Ausland um 4,4%. Deutlich mehr Gäste kamen 1997 aus dem Vereinigten Königreich (+229 000/+12%), Deutschland (+208 000/+3,5%), den USA (+93 000/+5,7%) und aus Italien (+90 000/+12%). Die Gründe dürften vor allem der Wechselkurs und Marketingaktionen wie die «4 für 3»-Aktion sein. Rückgänge mussten 1997 verzeichnet werden bei Gästen aus Japan und dem südostasiatischen Raum (–74 000/–4,4%), Belgien (–41 000/–4,7%) und Frankreich (–6300/–0,6%). Positive Zahlen verzeichneten 1997 die Schweizer Jugendherbergen mit einem Plus von 7,9% auf 794 000 LN.

## Logiernächte im Dezember 1997

| HERKUNFT | DEZEMBER 1997 | | | JANUAR BIS DEZEMBER 1997 | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Logiernächte in 1000 | Veränderungen in % Vorjahr | Mittel 86–95 | Logiernächte in 1000 | Veränderungen in % Vorjahr | Mittel 86–95 |
| Insgesamt | 1911 | + 8,0 | + 5,9 | 30826 | + 3,7 | – 8,0 |
| Inland | 762 | + 7,1 | + 3,6 | 12789 | + 2,7 | – 8,2 |
| Ausland Total | 1149 | + 8,7 | + 7,5 | 18037 | + 4,4 | – 7,9 |
| Deutschland | 443 | + 7,7 | +12,9 | 6224 | + 3,5 | – 5,0 |
| USA | 71 | +18,3 | – 3,2 | 1715 | + 5,7 | –14,4 |
| Grossbritannien | 94 | +30,8 | +24,7 | 1415 | +19,3 | + 1,5 |
| Belgien | 56 | – 4,3 | + 2,5 | 833 | – 4,7 | – 7,5 |
| Frankreich | 73 | + 3,8 | +47,3 | 1126 | – 0,6 | –21,5 |
| Niederlande | 56 | +11,9 | +29,5 | 804 | + 4,5 | – 0,2 |
| Italien | 72 | +16,8 | –19,2 | 844 | +11,9 | –21,1 |
| Übriges Ausland | 284 | + 3,8 | – 2,4 | 5076 | + 3,0 | – 6,5 |

REKLAME

Die bessere Lösung!

hogatex

Hogatex Starlight HMS
Hotel Management System
Die Hogatex-Windows-Version mit integrierter Textverarbeitung Winword von Microsoft

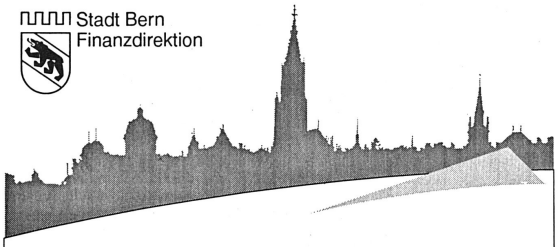
• Front-Office inkl. Debitoren
• Konferenz- und Bankettmodul
• Lohnbuchhaltung
• Finanzbuchhaltung
• Kreditorenbuchhaltung

Standard-Lösungen unter Windows'95 oder Windows'NT

hogatex Tel. 01/743 47 50
fenner Fax 01/741 11 12

# LIEGENSCHAFTEN

Stadt Bern
Finanzdirektion



Die Stadt Bern sucht für die

## Restaurantbetriebe im Kornhaus

eine neue Mieterin oder einen neuen Mieter. Das Kornhaus wird zur Zeit renoviert und zu einer multifunktionellen Kultur- und Begegnungsstätte umgebaut. Nach dem Umbau stehen neben dem traditionellen Grossrestaurant neu ein Bistro, eine Tagesbar und ein Restaurant im Erdgeschoss mit insgesammt 730 Sitzplätzen und einem interessanten Nutzungsmix zur Verfügung. Das künftige Betriebskonzept soll durch die neue Mieterin / den neuen Mieter mitgestaltet werden.

Die attraktiven Räume bieten einem Gastro-Vollprofi mit Erfahrung in der Führung grösserer Restaurantbetriebe und Verständnis für kulturelle Belange ein Betätigungsfeld **in bester Zentrumslage** der Stadt Bern. Die Eröffnung des Betriebs ist für den 1. November 1998 vorgesehen.

Eine Dokumentation mit den Mietbedingungen erhalten Sie bei der Liegenschaftsverwaltung der Stadt Bern, Schwanengasse 14, 3011 Bern.

Mietofferten sind bis zum 15. 2. 98 unter dieser Adresse einzureichen. Für weitere Auskünfte stehen Ihnen Herr Steiner und Frau Geiser ( Telefon 031 / 321 74 51 ) gerne zur Verfügung.

Gemeinsam für die Stadt Bern

---

**OBERBASELBIET**

Nach Übereinkunft zu vermieten, evtl. zu verkaufen

## GASTHOF SONNE

in BUCKTEN (Basel-Land)

- Restaurant (45 Plätze) mit
- Säli (25 Plätze)
- Gartenrestaurant (48 Plätze)
- 5 Gästezimmer
- Parkplätze
- 6-Zimmer-Wohnung

Heimeliger Gasthof an gut frequentierter Lage im Dorf.
Eine sichere Existenz für engagierte, initiative Personen.

Gerne vereinbaren wir einen Besichtigungstermin oder nehmen Ihre Bewerbungen entgegen:
FRIMO IMMOBILIEN und TREUHAND AG, Helvetiastrasse 7, 3005 Bern, Telefon 031 351 06 43.

99752/151424

---

Zu verkaufen **bei Lugano am See**

## Hotel-Anlage

2 Häuser, über 100 Betten, mehr als 6000 m² mittelalterlich angelegter Park, Pool, Poolbar, Bootsgarage und Anlegeplätze, Badekabinen.

Aus Altersgründen weit unter Wert zu Fr. 3,5 Mio. zu verkaufen.

Telefon 077 46 82 58 oder schreiben an Postfach 33, 6906 Lugano-Cassarate.

P 99671/393171

---

**Ab sofort zu vermieten**

## Restaurant «Engel» Koblenz

**mtl. Pachtzins Fr. 3300.–**
**inkl. 4-Zimmer-Wohnung**

Renommiertes, zeitgemäss eingerichtetes Restaurant mit 54 Plätzen und zwei Säli mit 45 ud 24 Plätzen, Gartenwirtschaft, grosser Parkplatz, Wirtewohnung und Personalzimmer. Umfangreiche Renovation und Umbau im Jahre 1991, neue Infrastruktur. Sichere Existenz für versiertes Fachehepaar. Auskunft erteilt:

**Kaufmann AG Klingnau**
**Telefon 056 245 81 61**

99551/387541

---

**Sie braucht. Er hat.**

**Spende Blut. Rette Leben.**

---

## **Hotel in Ascona

Für tüchtige Fachleute:
Günstige Finanzierung

**Zu verkaufen per Saison 1998**

- ca. 37 Betten, gut gebaut und gepflegt
- Saal mit 33 Plätzen, Garten für 44 Personen
- 21 Parkplätze, zentrale, ruhige Lage

Nötiges Kapital: Fr. 400 000.–

Euro Hotel Immobilien
Fax 01 241 80 13
Birmensdorferstrasse 55, 8004 Zürich

99751/386451

---

**Thunersee,** direkter Seeanstoss, zu verkaufen, sehr

## schöne Liegenschaft

Nähe Spiez, Restaurant/Bar, gut unterhalten, Grundstück 1000 m², Bootsplatz vor dem Haus. Evtl. auch als Wohnliegenschaft nutzbar. Günstig. **Telefon 01 261 85 80.**

P 99444/385892

---

Im Auftrag vermieten wir auf anfangs Juli 1998 oder nach Übereinkunft behäbigen

**EMMENTALER-LANDGASTHOF**

Geeignet für ein Wirtepaar, wo ein Partner die Küchenführung und der andere die Service- und Gästebetreuung übernimmt.

Bewerbungen unter dem Kennwort «Emmental» senden Sie an

GASTRO CONSULT
Treuhand für Hotellerie und Restauration

Gastroconsult AG
Unternehmungsberatung
Kurt O. Winkler
Blumenfeldstrasse 20 · 8046 Zürich

---

## SCHÜPFEN/BE

Sie sind ein kreativer Unternehmer im Gastgewerbe, auf der Suche nach einer neuen Herausforderung?

**Dann können Sie unser neuer Mieter sein!**

## HOTEL-RESTAURANT BAHNHOF

Zu dem modernen, neu renovierten Betrieb in der Nähe von Bern gehören ein Hotel mit 20 Betten, ein gemütliches Dorfrestaurant mit verschiedenen Sälen und grosszügigier Terrasse, eine attraktive Bar sowie ein grosser Parkplatz.

Vermietung nach Stand der Renovationsarbeiten, voraussichtlich ab 1. März 1998.

Interessierte wenden sich bitte an:

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

P 99664/49948

---

gastro profil

Wir suchen im Auftrage einen Pächter für einen anspruchsvollen

**Gastronomiebetrieb**

mit einem hohen Küchenstandart.

**Die renovierte Liegenschaft mit Wirtewohnung befindet sich im Raum Südostschweiz und ist ein ideales Betätigungsfeld für Berufsleute mit einem fundierten Fachwissen und Freude an einer marktorientierten Küche.**

Interessante Pacht-, sowie Uebernahmebedingungen.

Interessierte wenden sich bitte an:

**Gastro Profil AG**
**Herrn N. Brunschweiler**
**Katrinenhof 25**
**8852 Altendorf**

---

hotel + tourismus revue

**Anzeigenschluss für Liegenschafts-Inserate Donnerstag 17 Uhr**

---

An einzigartiger Lage am Vierwaldstättersee zu vermieten, evtl. zu verkaufen

## «Hotel Hertenstein»

100 Betten, zusätzliche Seminar- und Wirtschaftsräume, grosses Hallenbad, 400 m langer Seeanstoss (Halbinsel) bei der Schiffsstation, Bootanlegeplatz, eigenes Strandbad etc., grosses Parkplatz- und Hotelareal.

Bewerbungen von seriösen Interessenten sind schriftlich zu richten an:

Familie
Georges Jahn
6353 Hertenstein/Weggis

P 99714/293105

---

**Zu kaufen gesucht:**

## Hotel

in der näheren Umgebung von Zürich. Unser solventer Mandant sucht ein Hotel mit ca. 50 bis 100 Betten.

Bitte senden Sie uns eine Kurzbeschreibung (Lage, Betten, Restaurantplätze, Infrastruktur etc.) sowie eine Preisvorstellung.

Für Fragen nehmen Sie mit unserem Herrn André Gribi Kontakt auf.

COT Treuhand AG
Bielstrasse 29, 3250 Lyss
Telefon 032 387 42 24

99800/382257

---

**Innovative Ideen mit der Tradition verwirklichen...**

Wir vermieten nach Vereinbarung einen gut gelegenen, neu renovierten

## Restaurations- und Hotelbetrieb

im Raume Ostschweiz.

Kulante Mietbedingungen. Wenn Sie mit einer kreativen Küche Gäste verwöhnen wollen, dann senden Sie Ihre Bewerbung bitte an Chiffre 99670, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

99670/393166

---

**Zu verkaufen im Broyebezirk an der Strecke Payerne–Freiburg.**
5 Minuten von der A1

## Gasthof – Café Restaurant

umfassend: Gaststube 55 Plätze, Speisesaal 40 Plätze, Saal für Anlässe 80 bis 100 Plätze, Terrasse, Massenlager 100 Betten.

Weitere Auskünfte unter
Telefon 026 660 42 33, Bürozeiten

P 99666/393162

# IMMEUBLES

SCH
SGH
SCA

**Société Suisse de Crédit Hôtelier, SCH**

**A vendre**

## Hôtel de Ravoire***

**à Ravoire VS à 1100 m d'altitude**

à 10 km au-dessus de Martigny

idéal pour entreprise familiale

| | |
|---|---|
| – Hôtel: | 40 lits |
| – Restaurant: | 60 places |
| – Salles: | 30 et 60 places |
| – Terrasse abritée: | 50 places |

**Prix intéressant**

Financement assuré, conditions favorables

Pour tous renseignements: téléphone 01 201 08 44, Société Suisse de Crédit Hôtelier SCH, Zurich (M. H. Métrailler ou Mme C. Dudle-Crevoisier), Fax 01 202 19 92

99661/81558

---

**Valais**
A vendre à **SION** à 100 m de la Gare

## hôtel-restaurant

50 lits, très bien équipé.
Prix Fr. 2 350 000.–.

téléphone 027 323 21 56

99668/393164

---

**BASSA VALLEMAGGIA**

in ottima posizione affittasi
(per data da convenire)

## Ristorante

**con giardino**

Seri interessati (con patente) scrivano a Casella postale 248, 6601 Locarno.

P 99669/393165

---

A remettre pour raisons de santé, à La Vallée de Joux,

## superbe hôtel-restaurant

- 26 chambres tout confort
- appartement de service, chambres du personnel
- Restaurant, brasserie-bar, terrasse, jardin
- plusieurs salles de banquets
- Agencement complet et entretenu
- Belle clientèle, chiffre d'affaires important
- Places de parc en suffisance
- **conditions de location et de reprise attractives**

J.-C. Antille ou R. Susset, au ✆ **021 721 08 08,** vous renseigneront, sans engagement de votre part et en toute discrétion.

P 99753/385403

GASTRO CONSULT
**Département romand de conseils pour l'hôtellerie et la restauration**
**Gastroconsult SA**
**42, av. Général Guisan - CH-1009 Pully**
**Téléphone 021/721 08 08**
**Fax 021/721 08 21**

---

Achetons ou éventuellement louons petit établissement

## Pension/Chalet

dans la nature à partir de 1000 m d'altitude.
Accessible toute l'année.
Etudions toutes propositions sous chiffre 99736, *hotel + tourismus revue*, case postale, 3001 Berne.

99736/6858

---

hotel + tourismus revue

**Annonces** par fax
**031 370 42 23**

---

**LOCARNESE** cedesi
**avviato e caratteristico**

## RISTORANTE-PENSIONE

Grande terrazza, parcheggi privati.
Ideale per coppia con esperienza.

Solo seri interessati, inviare offerte a Casella postale 1002, 6612 Ascona.

P 99718/393194

---

Nous recherchons de suite

**Un couple de managers pour le Restaurant Le Mexique à Delémont**

Etablissement de 120 places
5 chambres d'hôtes
appartement de service
Situation idéale

Reprise sous forme de location ou de gérance

Vous bénéficiez d'une bonne formation dans la restauration, êtes motivé et innovateur, portez un grand intérêt à la vente, dès lors cette fonction vous conviendra.

Les personnes intéressées s'adresseront à:

GASTRO CONSULT
Fiduciaire pour l'hôtellerie et la restauration

Gastroconsult SA
M. Jean-Louis Donzé
Rue de la Gare 12 · 2350 Saignelégier

**Immobilien, 4. Quartal 1997**

# Markt driftet auseinander

**Alles in allem setzt sich der Preiszerfall im Immobilienbereich auch im neuen Jahr fort. 1997 gerieten vor allem die Preise für Eigentumswohnungen ins Schleudern, während sich die Preise für Büroflächen etwas stabilisieren konnten.**

Die Preise auf dem Schweizer Immobilienmarkt folgen nicht dem allgemeinen Trend der Wirtschaft, wo sich nach Jahren erstmals wieder bescheidene Silberstreifen am Horizont abzeichnen. Die Preisindizes des Planungsbüros Wüest & Partner zeigen ein Auseinanderdriften von guten und schlechten Objekten. Insgesamt hat sich im 4. Quartal 1997 aber der Preiszerfall in allen Segmenten des Liegenschaftenmarktes fortgesetzt. Besonders bei problembehafteten Objekten, zu denen die Hotels oft gezählt werden, fallen die Preise weiter.
Seit 1992 zeigen die Wüest & Partner-Statistiken, dass insbesondere Büroflächen am meisten nachgegeben haben: Von 100% Ende 1991 fielen sie auf beinahe 65% Ende 1997. Der Preis von Mietwohnungen fiel im selben Zeitraum auf 70% zurück, Einfamilienhäuser von 100% auf 75% und Eigentumswohnungen von 100% auf 80%. Für das vergangene Jahr 1997 ergibt sich eine etwas andere Verteilung: Die Preise von Einfamilienhäusern haben sich etwas stabilisiert, aber jene von Eigentumswohnungen fielen weiterhin stark zurück. Der Preis für Büroflächen sank gegenüber Ende 1996 im Durchschnitt um 3,1%. Doch hier teilt sich der Markt immer stärker einerseits in bevorzugte und gute Lagen, wo sich die Preise stabilisieren und andererseits schlechte Standorte, wo es weiter bergab geht.
Im Vergleich zu den Hotelliegenschaften gilt es zu bemerken, dass die Umnutzung respektive die Anpassung des Angebots stark eingeschränkt ist: Während bei den Mietwohnungen von einem Quartal zum anderen Angebotsrückgänge von 12% gezählt werden, reagiert die Hotellerie zwangsläufig weniger rasch. *APK*

**Lex Friedrich**

# Koller auf dem Immobilienmarkt

**Seit dem 1. Oktober 1997 ist die erweiterte Anlagemöglichkeit für ausländische Gelder in schweizerischen Hotelliegenschaften möglich. Bewilligungspflichtig bleiben aber nach wie vor Ferienhäuser. Gibt es bald eine Lex Koller?**

HANSPETER GEISSMANN*

Am 1. Oktober 1997 ist das revidierte Bundesgesetz über den Erwerb von Grundstücken durch Personen im Ausland (BewG), bekanntgeworden unter der Bezeichnung «Lex Friedrich», samt ebenfalls revidierter Verordnung (BewV), in Kraft getreten. Gemäss dem für die Revision zuständigen und federführenden Bundesrat *Arnold Koller* könnte dieses Gesetz möglicherweise in Zukunft ebenfalls nach ihm benannt und als «Lex Koller» bezeichnet werden. Ob das revidierte Gesetz allerdings noch eine derart weitreichende Wirkung wie die Vorgänger (Lex von Moos, Lex Celio, Lex Furgler, Lex Friedrich) haben wird, mag bezweifelt werden.
Entscheidend für den schweizerischen Hotelier ist vielmehr, dass gemäss einem der zentralsten Revisionspunkte, ausländische Investitionen – sogar im Sinne rein spekulativer Anlagen – in schweizerischen Grundstücke von Gastwirtstätten und Hotels fortan ohne weiteres und vor allem ohne Bewilligungspflicht möglich sind. Dies heisst mit anderen Worten, dass Ausländer schweizerische Hotelliegenschaften käuflich erwerben können, sie können auch Finanzierungen jeder Art in diesem Zusammenhang leisten. Allfällige Eintragungen und Änderungen in Grundbuch- und Handelsregister sind ohne weiteres bei den zuständigen Stellen vorzunehmen. Aber nicht nur entsprechende Geschäfte im Zusammenhang mit den Grundstücken selbst sind fortan möglich, sondern auch der Erwerb von Anteilen an Hotelgesellschaften.

* Dr. iur. Hanspeter Geissmann ist Rechtsanwalt in Baden.

**Immobilienpreise ein grosser Trümmerhaufen: durch eine Lockerung der Lex Friedrich soll ausländischen Investoren der Erwerb von (Hotel-)Liegenschaften vereinfacht werden.** *Foto: zvg*

Derartige Geschäfte sind auch dann möglich, wenn der ausländische Anleger oder Investor mit der Führung des Hotels gar nichts zu tun hat. Der Ausländer muss keine aktive Rolle im Sinne der Betriebsführung übernehmen.

### Ohne Ferienwohnungen

Das gilt nur solange, wie das Hotelgrundstück als «Betriebsstätte» gilt, mit anderen Worten, das Grundstück der Ausübung einer wirtschaftlichen Tätigkeit dient. Diese Voraussetzung ist sicher bei traditionellen Hotelbetrieben erfüllt. Die Voraussetzung ist dann nicht erfüllt, wenn es sich bei diesem «Hotelbetrieb» bloss um verkappte Ferienwohnungen handelt – dann liegt keine Betriebsstätte vor. Der Erwerb von Ferienwohnungen oder auch Einheiten in Aparthotels ist für den Ausländer immer noch ein bewilligungspflichtiges Geschäft, und ein Erwerb ist nur unter ganz bestimmten Bedingungen und Voraussetzungen möglich. Die Grenzen zwischen Hotel und Ferienwohnung beziehungsweise Hotel und Aparthotel können fliessend sein – dann ist im Einzelfall zu beurteilen, ob noch ein Hotelbetrieb im Sinne einer Betriebsstätte vorliegt oder nicht. Im Zweifel sind die Bewilligungsbehörden anzurufen.
Es ist davon auszugehen, dass das revidierte Gesetz bezüglich nicht überbauter Grundstücke und Landreserven dahingehend auszulegen ist, dass diese nur in einem reduzierten Umfang bewilligungsfrei erworben werden können. Die sich unter altem Recht herauskristallisierte Praxis, dass nämlich von der gesamten erworbenen Grundstücksfläche ein Drittel noch unüberbaut sein darf und dieser Drittel als zulässige Landreserve für den späteren Ausbau der Betriebsstätte akzeptiert wird und bewilligungsfrei miterworben werden kann, ist speziell in die revidierte Verordnung aufgenommen worden.

### Behörde hat das letzte Wort

Der anlagewillige Ausländer muss sich also nicht mehr durch materielle und formelle (verfahrensrechtliche) Hindernisse abhalten lassen, in schweizerische Betriebsstätten-Grundstücke zu investieren; der Schweizer (insbesondere auch der Hotelier) muss nicht mehr zögern, mögliche Käufer oder Investoren im Ausland anzugehen und zu suchen. In Grenzfällen – und davon gibt es in der Hotellerie, vor allem im Zusammenhang mit Aparthotellerie und Ferienwohnungen, einige – kann nur der Rat erteilt werden, sich an den Spezialisten oder die entsprechenden Bewilligungsbehörden zu wenden.

IMPRESSUM

*hotel + tourismus revue*
Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

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

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

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

**SHV · SSH · SHA:**
Stefan Senn (SSE)

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

marktplatz

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

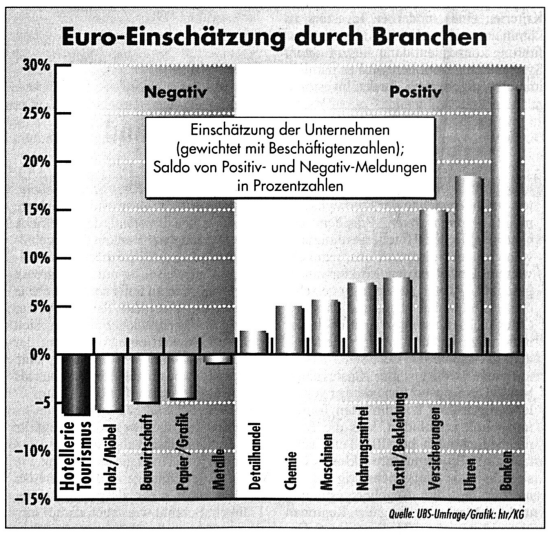
**Verlag / Edition:**
**Verlagsleitung / Chef d'édition:**
Peter Schibler.

**Geschäftsanzeigen Deutschschweiz:**
Christof Ramseier (Verkaufsleitung),
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern,
Tel. 031 / 370 42 27, Fax 031 / 370 42 23.

**Publicité pour la Suisse romande:**
Kretz AG, 8706 Feldmeilen,
Tél. 01 / 923 76 56, Fax 01 / 923 76 57.

**Druck / Impression:**
Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

**UBS-Umfrage**




# Euro-Einführung: Pessimistische Hotellerie

Die UBS («Noch-Bankgesellschaft») hat den geschätzten Einfluss des Euro auf den Geschäftsgang in einer Umfrage bei 2800 Schweizer Unternehmen aller Branchen ermittelt. Gemäss dieser Umfrage sehen demnach Hoteliers und Touristiker in der Währungsunion die düstersten Perspektiven. Sämtliche anderen exportorientierten oder international ausgerichteten Branchen hingegen haben positive Erwartungen, sogar die (teure) Nahrungsmittelbranche!
Es erstaunt auch, dass selbst ein Jahr vor der Einführung über ein Drittel der Befragten (37%) noch keine Beurteilung abgeben können.
Gemäss UBS befürchtet ein Teil der Schweizer Hotellerie, künftig wie auch ihre Konkurrenz in der Europäischen Union (EU) in Euro offerieren zu müssen. Im Gegensatz zu ihr aber müssen Schweizer Hoteliers zusätzlich das Währungsrisiko tragen. Das heisst, die Hoteliers fürchten eigentlich weniger den Euro an sich, sondern den Umstand, dass die Schweiz ihren Frankenkurs nicht kontrollieren kann. Denn es ist fraglich, ob sie möglichen, sich jetzt schon abzeichnenden Fluktuationen zwischen dem Franken und der europäischen Gesamtwährung Euro entgegenzuwirken vermag.
*(Quelle: UBS Branchenspiegel der Schweizer Wirtschaft, 1998)* *APK*

## HOT-TELL

**Bosco Gurin TI: Bau eines Hotels.** In der einzigen seit jeher deutschsprachigen Tessiner Gemeinde Bosco Gurin soll ein 3-Stern-Hotel gebaut werden. Bauherr des künftigen Hotels Walser ist der Unternehmer *Giovanni Frapolli* aus Bellinzona. Für den Bau des 4,5 Milionen Franken teuren Projektes zeichnet *Sergio Catteneo* verantwortlich. Das Gebäude wird fünf Geschosse aufweisen. Im Untergeschoss ist ein Parkplatz für 18 Autos vorgesehen, im Erdgeschoss unter anderem ein Fitnesslokal, eine Sauna, ein Restaurant, eine American Bar sowie ein Sportgeschäft. In den oberen Etagen befinden sich die Hotelzimmer und sechs Duplex-Wohnungen. *UM*

*

**Zürcher Höhenklinik in Davos wird für 19 Millionen Franken saniert.** Der Kurtourismus ist ein traditionell wichtiges Standbein von Davos. Nun soll einer der Hauptträger des Davoser Kurtourismus erneuert werden. Die Zürcher Höhenklinik in Davos wird mit Gesamtkosten von 19 Millionen Franken saniert. Vor kurzem hatte der Zürcher Regierungsrat das Projekt genehmigt und einen Staatsbeitrag von 3,7 Milionen Franken zugesichert. *UM*

*

**Mövenpicks erstes Haus im «gelobten Land».** Just auf das heilige Jahr 2000 eröffnet die Schweizer Hotelgruppe, Mövenpick Hotels & Resorts, ihr erstes Hotel in Israel. Nicht weit von der Via Dolorosa, der Klagemauer und Omar- und El Aqsa Moschee entfernt, entsteht im Herzen von Jerusalem ein 250-Zimmer-Hotel. Es ist dies ein weiterer Schritt zum Ausbau der bereits starken Marktposition des Schweizer Konzerns im Nahen und Mittleren Osten. *MA*

*

**Wasserkonsumierende Hotellerie in den Vereinigten Emiraten.** Die Vereinigten Arabischen Emirate VAR verbrauchen mehr Wasser als jedes andere Land der Welt, und das nicht zuletzt wegen der dortigen Hotellerie. Allein in Abu Dhabi entfällt ein Viertel des gesamten Trinkwassers auf den Konsum in 5-Stern-Hotels. Weitere 12% gehen auf das Konto von 4-Stern-Hotels, wie die «NZZ» vom 15. Januar berichtet. Pro Kopf liegt der Wasserverbrauch in den VAR bei 500 Litern pro Tag (Grossbritannien 330 Liter). In Abu Dhabi zum Beispiel entfällt 72% des Wassers auf entsalztes Meerwasser. Der hohe Konsum geht darauf zurück, dass (das subventionierte) Trinkwasser sehr billig ist. Die Hotellerie in den VAR muss sich darauf gefasst machen, dass das Wasser in Zukunft teurer werden dürfte. *APK*

*

**Pläne für ein Hotel beim Hallenbad Murten.** Im Zusammenhang mit der Expo 2001 ist in Murten ein Projekt aufgetaucht, beim Hallen- und Strandbad ein Hotel zu errichten. Der Verwaltungsrat dieses Bades möchte für nur 4 Milionen Franken ein Hotel in Modulbauweise realisieren lassen. Geplant sind drei Module à je 16 Zimmer. Dem Vernehmen nach sind zur Finanzierung dieses konkreten Projektes bereits Gespräche im Gang. Fest steht offenbar schon, dass sich die Gemeinde nicht an der Finanzierung beteiligen will. *UM*

REKLAME

**TSG Treuhand & Software für das Gastgewerbe AG**

Die zuverlässige Buchhaltungsstelle

- Administration mit System
- Monatsabschlüsse
- Buchhaltung als Führungsinstrument

Grellingerstrasse 66
Postfach
4002 Basel
Tel. 061 373 12 12
Fax 061 373 12 15
email tsg@tsgbasel.l.ch

11. Spitzentreffen Tourismusorganisationen Schweiz

# Hotelinvestitionen – ein Buch mit 7 Siegeln

**Bevor Investitionen und Renditen der Hotellerie kritisiert werden, sollte man sich auch vermehrt mit den Rahmenbedingungen befassen: Der Staat stellt zwar die Kreditgewährung an die Gesellschaft für Hotelkredit ein, schiebt jedoch preisentlastende Deregulierungspotentiale vom Arbeitsrecht bis zur Raumplanung auf. Auch dem Kreditdruck der Banken ist mit politischem Gegendruck allein nicht zu begegnen. In Bern trafen sich Spitzenvertreter der Branche mit Politikern.**

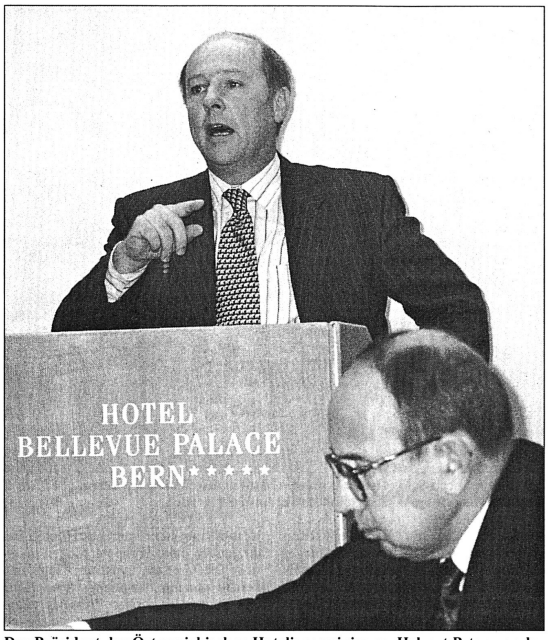
ALEXANDER P. KÜNZLE

Alles, was in den nationalen Tourismusorganisationen Rang und Namen hat, also Präsidenten und deren Direktoren, Professoren, Beamte und Verwaltungsräte und/oder Parlamentarier, trafen sich Mitte letzter Woche im «Bellevue» in Bern zum «11. Spitzentreffen der nationalen Tourismusorganisationen», das jährlich von der parlamentarischen Gruppe für Tourismus und Verkehr organisiert wird. Vor diesen «Big Shots» bemängelte Professor *Thomas Bieger* vom Institut für Tourismus der Uni St. Gallen die fehlende Strategieorientierung einer Vielzahl von Hoteliers.

### Nicht nur Betriebskosten

Bieger strich aber auch den Umstand heraus, dass die Hotellerie ihrerseits Opfer kartellistischer Strukturen war und ist: Die oft zu hohen Baukosten, die grosse Investitionssummen verschlingen, führt er darauf zurück. Ausserdem verteuern die hohen Standards in nicht gästerelevanten Bereichen (Bauzonenordnung, Feuerschutz etc.) die Kosten des Hoteliers. Auch das ist zu berücksichtigen, wenn man den durchschnittlichen Schweizer Hotelpreis (nach Curator und Horwath 1997) von 214 Dollar mit dem EU-Hotelpreis von 113,5 Dollar vergleicht. Und trotz dieser hohen Preise vermag die Schweizer Hotellerie oft keine ausreichenden Renditen zu erzielen.

Biegers Thesen zu den Problembereichen der Hotellerie, die dann zum Problem der Hotelfinanzierung führen, heissen: Zu technisch orientiertes Management, ungenügende Einbindung und Kooperation in (regionale) Destinationen, ungenügende Betriebsgrössenstrukturen (zu wenig optimierte Leistungsprozesse), Überinvestitionen und damit auch Überschuldung, was zu fehlendem unternehmerischem Handlungsspielraum führt.




**Der Präsident der Österreichischen Hoteliervereinigung, Helmut Peter, vor der Schweizer Hotel- und Tourismus-Spitze: «Die österreichische Bettenauslastung ist noch viel schlimmer als die schweizerische…» Unten im Bild: Beat M. Fenner, CS-Geschäftsleitungsmitglied.** *Foto: Alexander P. Künzle*

### Ressentiments gegen Banken

Der Professor aus St. Gallen nutzte den Auftritt vor den Grossen der Branche, um darauf aufmerksam zu machen, dass seiner Einsicht nach zuviel Energie auf branchenpolitischer Ebene dafür verschwendet werde, gegen die Banken politisch Stimmung zu machen. Der von den Banken ausgehende Marktdruck – das Stichwort heisst wohl «Bonitäts-Rating» – sollte vielmehr genutzt werden, um den Strukturwandel sinnvoll zu beschleunigen. Das gehe aber nur, wenn beidseitig eine Kooperations- und Lernbereitschaft bestehe. So sollten sich beispielsweise die Banken auch mehr Gedanken darüber machen, welche Anforderungen die «Destinationsportfolios» erfüllen müssten, die Erfolg versprechen (Portfolio: Vom Transport übers Hotelzimmer, Essen, Erlebnis etc.). Seien sich die Banken diesbezüglich besser im klaren, könnten unter ihrem Druck vielleicht eher die ohnehin nötigen marktgerechten Kooperationen realisiert werden.

### Die leidige Rolle des Staates

Den Hoteliers und Touristikern legte Bieger nahe, sich vermehrt auch um die Kriterien eines modernen Investors zu kümmern und ihre Unternehmensführung konsequent daran auszurichten: Sympathieinvestitionen wird es nämlich immer weniger geben. Zu den Investoren gehört auch der Staat: Bieger, der der Hotellerie innerhalb des Tourismus den Charakter einer Leitbranche attestiert, findet es in klaren Fällen auch legitimiert, dass die öffentliche Hand sich mit Risikokapital an neuen Hotelprojekten beteiligt: «Die Entscheidung unserer Bundesbehörden in bezug auf die Kreditgewährung an die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit ist deshalb kritisch zu hinterfragen». Umgekehrt könnte sich der Staat, was die von Politikern so gern propagierte Deregulierung betrifft, etwas mehr ins Zeug legen: Die Hotellerie leidet unter einer ganzen Reihe von Regulierungen, die unverschuldete Fixkosten nach sich ziehen: Dazu gehören Arbeitsrecht, Raumplanung, Abfallentsorgung, Gastwirtschaftsgesetzgebung etc. Hier ist erhebliches Deregulierungspotential vorhanden: Auch das hilft Kosten sparen.

Nationalrat *Dumeni Columberg* (GR) schliesslich, der die Parlamentarische Gruppe präsidiert und das Spitzentreffen leitete, sieht das Problem der Neubewertung der Hotels ausgerechnet am Ende einer langen Rezession als gravierend an. Auch der Beschluss der Räte 1996, der SGH keine neuen Darlehen mehr zu geben, beginne ausgerechnet 1998 zu greifen. Bei allem Verständnis für die Zwänge der Banken, schade es ihnen nicht, so Columberg, sich die Meinungen der Branche zu Herzen zu nehmen.

*Siehe auch Seiten 1 und 7*

### Strukturmerkmale der Schweizer Hotellerie

| | |
|---|---|
| Ø Grösse eines CH Hotels | 95 Betten |
| Ø Grösse eines EU Hotels | 193 Betten |
| Verschuldung pro CH Hotelbett aller Kategorien | 52 425 Fr. (1996) |
| Ø Ertragswert pro CH Bett | 3957 Fr. (1996) |
| Ertrag pro Bett | 13 222 Fr. (1996) |
| Ø Hotelpreis CH | 214 Dollar |
| Ø Hotelpreis Europa | 113,3 Dollar |
| Auslastung in % der verfügbaren Betten 1996 | 36,8% |
| Auslastung 1990 | 44% |
| Bettenbelegung in % der verfügbaren Betten Bergkurorte 1996 | 41% |
| Bergkurorte 1991 | 49% |
| Seezonen 1996 | 38% |
| Seezonen 1991 | 45% |
| Grosse Städte 1996 | 46% |
| Grosse Städte 1991 | 50% |
| übrige Zonen 1996 | 28% |
| übrige Zonen 1991 | 34% |

*Quellen: Schweizer Tourismus in Zahlen, Curator & Horwath, Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit*

Kommentar

## *Helvetische Finanzmystik*

*Irgendwie befremdet es schon, wie weit sich der Schweizer Tourismus und die Hotellerie in Sachen Finanzierung vom globalen Geschehen entfremdet haben. So wurde an diesem Spitzentreffen eidgenössischer Couleur doch etwas Ratlosigkeit im Raum spürbar, was künftig in Sachen «Hotelfinanzierung» im Land gehen soll. Ein Mitglied der Geschäftsleitung der Credit Suisse erklärte den Herren – Damen gab es am Spitzentreffen keine – die vielen Gründe, weshalb Banker ihre Hände von unserer Branche lassen. Gleichzeitig aber finden internationale Hotel Investment Foren statt, die von den Banken gesponsert werden! Zum Beispiel jenes in Berlin, zwei Tage vor der ITB: Als wichtiger Sponsor figuriert wiederum Credit Suisse, diesmal als CS First Boston. Man sieht: Banken denken global. International hat die Hotellerie offenbar ein besseres Rating als hierzulande! Mit anderen Worten: Das Defizit liegt vielleicht nicht nur an der Hotellerie, sondern auch im Land und seinem Rahmen.*

*In diesem Land nämlich sind Immobilien- und Grundstückpreise ein Tabu, sind Durchschnittspreise pro Zimmer und Hotelbetriebserträge ebenfalls Geheimsache. In diesem Land weiss keiner, wieviel Umsätze sein Nachbar macht. Hier werden – wenn überhaupt – betriebliche Vergleichsgrössen nur in mageren Prozent-Kennzahlen und möglichst verwässert weitergegeben, damit nur ja keiner Rückschlüsse auf einen Einzelbetrieb zu ziehen vermag. Und auch die wenigsten Schweizer Banken machen sich die Mühe, ihre Research-Abteilungen auf uns zu fokussieren. Vergleichende Hotelpreis-Indizes zur Schweiz werden von fernen amerikanischen TOs publiziert, denen man es nicht unterbinden kann. Warum sollten sich in einem solchen mystisch vernebelten Klima die Banken weiter um unsere Bilanzen kümmern, wenn wir sie selber nicht kennen?*

*Innenpolitisch sind die Hotellerie und der Tourismus in den Medien endlich nach Jahren der Krise zum Thema geworden. Aber eine vergleichbare wirtschaftliche Berichterstattung ist immer noch nicht möglich, weil ausser Mövenpick, Victoria-Jungfrau, Sunstar und noch wenigen anderen Verwegenen überhaupt niemand Zahlen herausgibt. Und, apropos Zahlen: Wird die gerade angelaufene Fusionsdebatte Gastrosuisse/SHV aufgrund von wirtschaftlichen Zahlen und Fakten oder aufgrund von politischen Wünschen, Gefühlen und Ressentiments ablaufen?*

*Dass in einem solchen mysteriösen Umfeld Hotelfinanzierung ein Buch mit 7 Siegeln bleibt, kann ja niemanden erstaunen: Dafür bräuchte es erst einmal offenere Bilanzen und Ertragsrechnungen. Wenn sich in Berlin am Investment Forum die Grosshoteliers noch gleich die eine oder andere Kreditlimite strecken lassen und die Banker dabei ein Auge zudrücken, wirkt das verständlich, denn die globale Hotellerie ist viel transparenter. Die gleiche CS, die in Berlin Hotel-Investment-Anlässe sogar sponsert, weil sie es einschätzen kann, winkt auf nationaler Ebene ab, weil sie wohl selbst nicht weiss, was sie erwartet.*

***Alexander P. Künzle***

## Branchenrating, Bereiste und De-Industrialisierung

«Ein Drittel der österreichischen Hotels befinden sich in der Sterbephase», meinte *Helmut Peter*, Präsident der Österreichischen Hoteliervereinigung, während des Spitzentreffens, «und ein weiterer Drittel hat den Strukturwandel geschafft». Peter geisselte angesichts dieser Situation den Umstand, dass sich Österreichs Leistungsträger noch vor nicht allzu langer Zeit vor allem mit dem «Aufstand der Bereisten» anstatt mit dem Bedürfnis der Gäste abgaben… Die Schweiz beneidete er vor allem wegen ihrer koordinierten Tourismuspolitik (zumindest, was die Rahmenbedingungen betrifft). Peter setzt nun auf «Tourismusentwicklungs-Gesellschaften», die gleichzeitig die Finanzierung, die Angebotsgestaltung und das Marketing für ganze Regionen übernehmen. *Beat M. Fenner*, CS-Geschäftsleitungsmitglied, erklärte die Kreditpolitik seiner Bank, die Branchenattraktivität und das oft zitierte Rating: Am Benchmark (Vergleichsmassstab) «Wertschöpfung» gemessen, liegen Hotellerie und Gastgewerbe tief, im Volumenanteil aber hoch. Das Kreditvolumen werde aber immer mehr nach der Wertschöpfung einer Branche ausgerichtet.

Dass es in der Hotellerie noch zu viele führungsmässige Machos habe, wisse man in der Zwischenzeit, meinte am Spitzentreffen *Alfred E. Urfer*, Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins. Doch ärgert es ihn, dass im Prozess der De-Industrialisierung unseres Landes automatisch Hotellerie/Tourismus in die entstandene Lücke zu springen haben: Ziehen sich die Fabriken aus unseren Tälern zurück, fragt auch niemand nach dem Rating, sondern nach Hotelkapazitäten! *Peter Staudenmann*, Zentralpräsident Gastrosuisse, ärgerte sich über den Umstand, dass Betriebe oft im Auftrag von Banken durchgehalten werden, obwohl sie mangelnde Leistungen ausweisen – nur weil grosse Kreditsummen im Spiel sind. NR *Franz Steinegger*, Präsident des Schweizer Tourismus-Verbands, wünschte sich von den Banken eine Anpassung der Kreditrückzahlungsfristen und eine Diskussion sowohl des Hotelratings als auch der Liegenschaftenbewertung.

*Christian Schmid*, SGH-Präsident, erinnerte daran, dass wegen des Wegfalls von Bundesgeldern die SGH ab 1998 nur noch jene Mittel einsetzen kann, die ihr aus Rückzahlungen zufliessen: Also jährlich nicht mehr als rund 30 Mio. Franken. Schmid wies auch darauf hin, dass in den umliegenden europäischen Staaten die Hotellerie durch grosszügige staatliche Hilfen weitgehend erneuert worden ist. In der Schweiz hingegen besteht nach wie vor ein grosser Investitionsbedarf. Zudem werde der Rhythmus für Renovation immer kürzer, da die Modeströmungen immer rascher wechseln. In den vergangenen Jahren der Rezession ist die Investitionsneigung in der Hotellerie deutlich zurückgegangen. Rücklagen konnten keine gebildet werden, weil auch die touristische Nachfrage rückläufig war. Die SGH bewilligte 1991 noch 67,4 Mio. Fr. an Darlehen und Bürgschaften, 1996 nur noch 36,3 Mio. Fr.

SR *Dick F. Marty*, Präsident Schweiz Tourismus, fragte sich, weshalb die Schweiz keinen besseren Anschluss an den weltweiten Tourismus findet, der bekanntlich noch auf Jahre hinaus zu den Wachstumsbranchen zählt. *APK*

Historisches Hotel des Jahres

## Wettbewerb für 1999 lanciert

**Im Herbst dieses Jahres wird zum dritten Mal die Auszeichnung «Historisches Hotel/Restaurant des Jahres» verliehen. Einsendeschluss der Dossiers ist der 23. März.**

Die Auszeichnung «Historisches Hotel/Restaurant des Jahres 1999» wird bewusst im September dieses Jahres verliehen. Damit soll den ausgezeichneten Betrieben ermöglicht werden, ihre Werbekampagne für 1999 vorzubereiten. Der bereits zwei Mal vergebene Preis wird getragen von der Landesgruppe Schweiz des Icomos (International Council on Monuments and Sites) in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Hotelier-Verein, Gastrosuisse und Schweiz Tourismus. Die Auszeichnung soll die Erhaltung von Hotels und Restaurants in ihrem historischen Bestand fördern. Gleichzeitig wollen die Organisatoren alle Fachleute, Eigentümer und Betreiber sowie die Öffentlichkeit über Pflege, Restaurierung und Betrieb historischer Hotels und Gaststätten in der Schweiz aufklären. 1996 wurde das Gasthaus Gyrenbad (ZH) zum «Historischen Hotel des Jahres 1997» erkoren. 1997 erhielt das Hotel Palazzo Salis in Soglio (GR) den Preis 1998. Um an der Auszeichnung 1999 teilnehmen zu können, müssen die Bewerbungsdossiers bis 23. März eingereicht sein.

### Betriebliche Abläufe sichern

Die Auszeichnung wird an Eigentümer von Hotels oder Restaurants verliehen, die ihre Gebäude nach denkmalpflegerischen Grundsätzen pflegen und erhalten. Die Räume müssen primär öffentlich zugänglich sein. Beurteilt wird von der Jury der gesamte Gebäudekomplex, die Gestaltung der Umgebung sowie die Ausstattung. Auch ein in mehreren Etappen gewachsener Komplex ist auszeichnungswürdig. Dabei ist für die Jury die Integration des historischen Bestandes als besonderes Marketinginstrument in die Unternehmensphilosophie ein wichtiger Bestandteil. *VY*

Informationen: Roland Flückiger, Jurypräsident, Tel. 031 302 40 01, und Eric Teysseire, Denkmalpfleger des Kantons Waadt, Tel. 021 316 73 33. Bewerbungsunterlagen: Icomos Schweiz, c/o Denkmalpflege Luzern, Tel. 041 228 53 05, Fax 041 210 51 40; Schweizer Hotelier-Verein, Bern, Tel. 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44; Gastrosuisse, Zürich, Tel. 01 377 51 11, Fax 01 372 18 28; Schweiz Tourismus, Zürich, Tel. 01 288 11 11, Fax 01 288 12 05.

International Hotel Investment

## Finanzforum für die Hotellerie

Wen es aus der Hotel- und Touristikbranche schon nach Berlin zieht, bevor die ITB am Samstag, den 6. März beginnt, der kann sich für das erste Internationale Hotel Investment Forum im «Inter Conti» in Berlin anmelden*. Er wird, für gutes Geld, Big Shots zu sehen und hören bekommen wie *Stephen F. Bollenbach*, President und CEO Hilton Hotels, oder *Paul Dubrule*, Chairman Accor. Bollenbach hat durch seinen «Unfriendly Takeover»-Versuch von ITT Sheraton während des ganzen Jahres 1997 als kompromissloser Aufkäufer die Hotellerie das Fürchten gelehrt; Dubrule ist als Mitbegründer von Accor einer der bekanntesten Hoteliers überhaupt. Unter den Sponsoren des Finanzforums lassen sich so bekannte Namen wie Credit Suisse First Boston ausmachen. Auch die Consultingfirma Coopers & Lybrand LLP steuert ihr Schärfchen bei. Im Berater Board des Forums sitzt unter anderem die Ecole Hotelière Lausanne, BDO Hospitality Consulting, IHA Hotelverband Deutschland oder die ITB Berlin. Organisiert wird der Anlass von Hotel Partners Int. (BDO), Hotel & Motel Management sowie Advanstar Communications. Unter den Panelisten sind auszumachen *Jürgen Bartels*, Chairman/CEO Westin Hotels, *Reto Wittwer* President/CEO Kempinski, *Paul Dubrule*, Accor, *Macy Marvel*, EHL etc. Am Freitag, den 6. März, wird über die künftigen Kapitalmärkte, Hotel High Tech und Finanzierungen gesprochen. *APK*

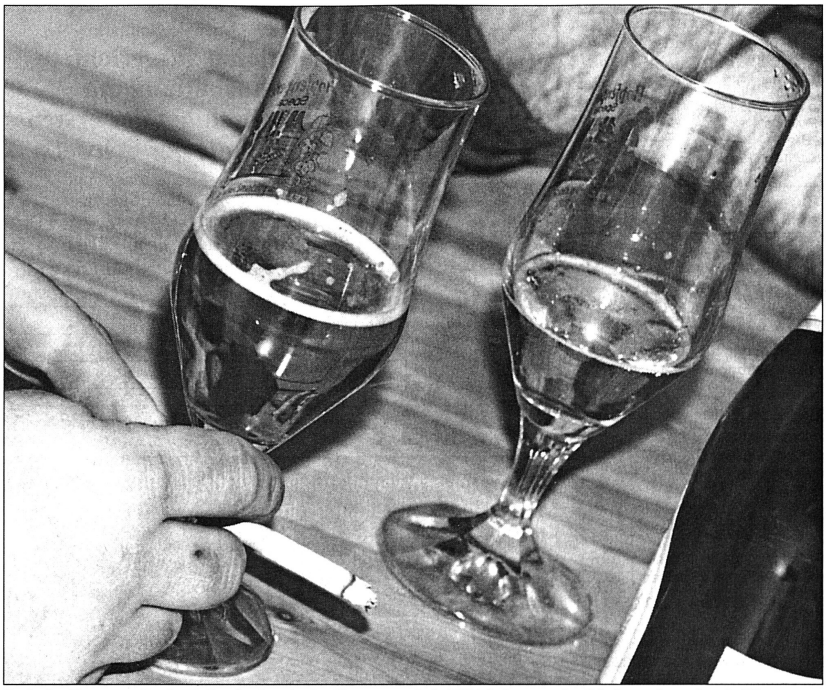
*Informationen und Buchungen bei Margaret Kermode, Advanstar Communications, UK, Telefon +44 12444 378 888; Fax +44 1244 370 011.

Suchtprävention

# Wenn der Gast zu tief ins Glas schaut

**Ein einschlägiges Gewerbe ist die Gastronomie in bezug auf Suchtmittel. Jedoch: In Kantonen ohne Fähigkeitsausweis ist für künftige Wirte Suchtprävention kein Thema. Einzige Ausnahme: der Kanton St. Gallen.**

ANDREA FIEDLER



**Sucht im Gastgewerbe: St. Gallen ist der einzige Kanton, wo kein Fähigkeitsausweis nötig ist und angehende Wirte trotzdem in Suchtprävention geschult werden.** *Foto: ex-press*

Wenn ein Gastwirt Alkohol verkauft, dann macht er eine Gratwanderung: Einerseits hängt ein guter Teil seines Einkommens am Verkauf eines Suchtmittels. Andererseits trägt er über die gesetzlichen Vorschriften hinaus eine erhebliche soziale Verantwortung.
Wie soll er sich beispielsweise verhalten, wenn etwa am Stammtisch die Runde immer feucht-fröhlicher wird oder an der Bar der Blick eines kummerbeladenen Gastes immer glasiger, aber die Stammtischrunde wie auch der Gast an der Bar mit dem Auto unterwegs sind? Was soll er tun, wenn in seinem Lokal Haschisch geraucht wird? Problematisch wird es auch, wenn er selbst, sein Koch oder die Serviertochter gerne zu tief ins Glas schauen.

### Vorreiter: St. Gallen

«Hier wird Suchtprävention und damit die Unfallverhütung zum öffentlichen Anliegen», sagt *Canisius Braun*, stellvertretender Generalsekretär im Volkswirtschaftsdepartement St. Gallen. Sein Kanton spielt hier denn auch eine Vorreiterrolle: Obwohl in St. Gallen 1996 der Fähigkeitsausweis abgeschafft wurde, müssen angehende Wirte für 7,5 Tage die Schulbank drücken und sich während dieser Zeit neben der Lebensmittelhygiene auch mit der Suchtprävention auseinandersetzen. Die Erfahrungen damit seien «sehr gut», sagt *Peter Gut*, Leiter des Zentrums für Prävention (Zepra) im Gesundheitsdepartement St. Gallen. In einem Teil des Kurses informiert ein Berater der Alkohol- und Drogenberatungsstelle über Drogen allgemein und stellt eine Querverbindung zum Strassenverkehrsgesetz her, erklärt Peter Gut. In einem zweiten Teil würden in Rollenspielen konkrete Handlungsmöglichkeiten zum Jugendschutz, aber auch zum Umgang mit dem eigenen gefährdeten Personal eingeübt. «Am wichtigsten ist für uns, dass über Sucht im Gastgewerbe überhaupt diskutiert wird – das erreichen wir», gibt sich Peter Gut zufrieden.

### Prävention ohne Stellenwert

Kein Thema mehr ist die Suchtprävention in anderen Kantonen, wo das Gastgewerbegesetz liberalisiert und damit der Fähigkeitsausweis abgeschafft wurde. Auch der Aargau wird wahrscheinlich künftig diesen Weg einschlagen. Der Grosse Rat und die Regierung haben ein neues liberalisiertes Gastgewerbegesetz bereits verabschiedet und am 15. März dieses Jahres wird das Volk darüber befinden. Vorgesehen ist eine abgespeckte Form des Fähigkeitsausweises mit einem vierwöchigen Kurs.
«Alles Mögliche wird behandelt, aber Präventionsmassnahmen werden überhaupt keinen Stellenwert mehr haben», ärgert sich *Werner Brun*, Geschäftsleiter von Gastro Aargau. Denn immerhin sei die Gastronomie «ein einschlägiges Gewerbe in Zusammenhang mit Sucht», sagt er. Hingegen hält es *Ewald Meier*, Leiter der Aargauer Gewerbepolizei, für ausreichend, wenn es bei den bisherigen Bestimmungen bleibt. «Die Suchtprävention ist über den kantonsärztlichen Dienst, das Gastgewerbe- und das Alkoholgesetz geregelt», sagt Meier. Im übrigen würden die Vollzugsvorschriften gerade erst erarbeitet und die Abstimmung Mitte März zeige, was Wirklichkeit werde.

### Verantwortung beim Wirt?

Ein Schwergewicht auf die Eigenverantwortung des Gastes legt *Hans Keller*, Mitglied der Geschäftsleitung bei Gastrosuisse: «Der Markt bringt problematische Produkte, wir können den Gast nicht davor schützen, indem wir die Produkte verbieten.» Ausserdem sei wohl kein Wirt an Problemfällen im eigenen Haus interessiert. Deshalb werde er schon von sich aus verantwortungsvoll mit Alkohol und anderen problematischen Produkten umgehen, sagt Hans Keller.

### Mehr Originelles

Weniger Vertrauen in die Wirte setzt da *Barbara Erb*, Geschäftsführerin der Gasta (Schweizerische Stiftung für alkoholfreie Gastlichkeit). «Im Gastgewerbe wird vermutlich viel gesündigt, indem Alkohol an gefährdete Menschen und Jugendliche abgegeben wird», sagt sie. Jeder, der «an der Front» arbeite, müsse Verantwortung zeigen, notfalls gegen den eigenen Umsatz, so Barbara Erb weiter. Im übrigen schliesse die Verantwortlichkeit der Wirte die Eigenverantwortung der Gäste nicht aus. Und: «Viele Gäste wären empfänglich für ein originelleres und breiteres Angebot nichtalkoholischer Getränke.»

Restaurant Stucki, Basel

# Meisterkoch tritt zurück

**Auf Ende März treten Hans und Susi Stucki als Inhaber des Basler Gourmet-Tempels «Stucki» Bruderholz zurück. Nachfolger wird der bisher wenig bekannte Pierre Buess.**

Ende März verlassen *Hans* und *Susi Stucki* das «Stucki» Bruderholz in Basel, das sie seit 1959 vom Ausflugsrestaurant für Spaziergänger zur Top-Adresse der weltweiten Spitzengastronomie mit zwei Michelin-Sternen und 19 Punkten im GaultMillau machten. Nicht zuletzt gesundheitliche Gründe waren es, die Stucki (68) veranlassten, sein Lebenswerk in andere Hände zu übergeben: Ab Anfang April werden *Pierre* und *Laurence Buess* als neue Inhaber und Manager das «Stucki» inklusive aller 25 Angestellten, darunter auch der Elsässer Küchenchef *Jean-Claude Wicki*, übernehmen und im Sinne von Hans Stucki weiterführen.
Als «Conseiller culinaire» wird der Meisterkoch weiter beratend zur Verfügung stehen. Buess versichert, dass er bezüglich Spitzengastronomie die gleiche Philosophie wie Stucki vertritt. Über Umsatz und Kaufpreis des Restaurants wollte Stucki keine Angaben machen: «Das ist unsere Privatsache». Zum Abgang Stuckis meint Gastro-Kenner *Silvio Rizzi*, dass «grundsätzlich niemand ersetzbar ist»: Jungen Köchen, die anders kochen, biete sich aber die Gelegenheit, nachzustossen. Stucki habe zusammen mit *Frédy Girardet* und anderen den grossen Verdienst, in den 70er- und 80er-Jahren die französische Küche – nach Vorbildern wie den Häberlins im Elsass – hierzulande populär gemacht zu haben. «Mit seiner Berner Trutzigkeit» habe Stucki dieses Ziel konsequent durchgeführt und im Gegensatz zu anderen Spitzenköchen keine Abstecher etwa in die asiatische oder italienische Küche gemacht: «Stucki bietet französische Küche auf höchstem Niveau und hervorragenden Produkten an». Dank seiner bewundernswerten Sturheit habe er sich nie von Modeströmungen ablenken lassen. Zum Nachfolger Pierre Buess sagt Rizzi: «Den kennt niemand – auch ich nicht». Der Gastro-Papst rechnet damit, dass das Stucki wie üblich nach einem Wechsel im GaultMillau einen Punkt verlieren werde. Das gleiche sei ja auch Rochat als Nachfolger von Girardet in Crissier passiert. Buess rechnet damit, dass man infolge des Wechsels einen Michelin-Stern verlieren wird: «Bis zum Jahr 2000 wollen wir wieder zwei Sterne besitzen». *IA*

GLOSSE

# *Hoteliers heizen ihren Garten*

*Ist die Heizung Segnung oder Folter? – Eindeutig beantwortet haben diese Frge schon die Römer. Schon sie wussten mit ausgeklügelten Systemen wohlige Wärme in ihre Räume zu zaubern. Und durch die Jahrhunderte hat sich diese technische Einrichtung als wahren Segen bewährt. Nur der heutige Gast in so manchem Schweizer Hotel wird nicht so eindeutig Stellung beziehen. Damit soll nicht etwa gesagt sein, dass Schweizer Hoteliers Folterknechte sind. Denn schliesslich haben sie sich die Gastfreundschaft auf ihre Fahnen geschrieben. Und eigentlich meinen sie es ja auch nur gut – aber mit einer Raumtemperatur von 25 Grad Celsius aufwärts leider zu gut. 18 bis 21 Grad sind nämlich genug.*

*

*Geplagt ist dann der Gast: Wie eine Keule in den Nacken trifft ihn die Hitze schon, wenn sich die Eingangstür hinter ihm schliesst. Wo er eigentlich ein paar Ferientage geniessen will, hängt er apathisch in einem Clubsessel. Selbst das kühle Bier bringt ihm keine Kühlung mehr.*

*Am schlimmsten trifft es den Seminargast. Denn er sollte eigentlich arbeiten. Aber zusammen mit seinen Leidensgenossen klebt er auf seinem Stuhl, Schweissperlen auf der Stirn, und sein Hirn scheint sich längst aufgelöst zu haben. Es gibt nichts mehr, was er noch ausziehen könnte, wenn er sich nicht eine Blösse geben will.*
*Auch Nachts nimmt die Tortur kein Ende: nach ein paar Stunden unruhigen Schlafes pellt er sich aus seinen feucht geschwitzten Laken – um endlich Abhilfe zu schaffen. Weil sich die Heizung nicht zurückschrauben lässt, bleibt nur das offene Fenster. Bei unseren eh zu milden Wintern fragt sich allerdings, ob so nicht der Hotelier gar seinen Garten heizt oder die Strasse oder den Park.*

*

*Geplagt ist so aber auch der Schweizer Hotelier oder zumindest sein Geldbeutel: Immerhin gaben nur schon die Schweizer Stadthoteliers in 4-Stern-Häusern 1996 durchschnittlich 6,4 Millionen Franken für ihre Heizung aus – oder 0,6% ihres gesamten Umsatzes.*
*Jeder Franken, den der Hotelier dafür weniger ausgibt, ist ein Gewinn für ihn selbst. Er rückt ihn weiter weg vom Folterknecht und ist eine Segnung für seinen Gast.* ***Andrea Fiedler***

AroomA, Berlin

# Sieg für Ramme und Lippert

**Mit der Siegertrophäe kehrten Dirk Ramme und Oliver Lippert aus Laufenburg von der ersten «Europameisterschaft für die Gemeinschaftsverpflegung» aus Berlin zurück. Das Schweizer Team überzeugte mit hervorragenden Leistungen.**

Im Rahmen der «Internationalen Grünen Woche» in Berlin, die am vergangenen Sonntag zu Ende ging, veranstaltete der Verband der Köche Deutschlands ein kulinarisches Event, das von erfolgreichen Wettbewerben geprägt war. Die kleine, aber feine «AroomA» ist nicht nur eine Fachausstellung für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, sondern zudem Schauplatz für internationales Wettbewerbs- und Schaukochen. Neben der Ermittlung einer neuen Deutschen Nationalmannschaft, die für einen Zeitraum von vier Jahren die Weisse Zunft weltweit vertreten wird, waren acht Teams der Gemeinschaftsverpflegung aus vier Ländern angetreten, um ihr Können zu zeigen. Sie nahmen damit teil an der Premiere der ersten «Europäischen Meisterschaft der Gemeinschaftsverpflegung» (GV).

### 3-Gang-Menu für 200

Vier Teams aus Deutschland, jeweils eine Mannschaft aus Ungarn, Rumänien und Polen sowie *Dirk Ramme und Oliver Lippert*, beide im Regionalspital Laufenburg tätig, konnten sich mit ihrer Ausschreibung für den Wettbewerb qualifizieren. Gefordert war ein 3-Gang-Menu für 200 Personen, dessen Wareneinsatz 5 DM pro Person nicht überschreiten durfte. Bedingt durch eine relative kurzfristige Planung des Events, blieb der Mannschaft von der Aargauer Kochgilde (AKG) nur wenig Zeit für die Vorbereitung, die «in unserer Freizeit mehr oder weniger in Nachtarbeit stattfand», so Teamchef Dirk Ramme. Bewertet wurden neben Zusammensetzung sowie Kalkulation der Speisen auch die Fähigkeit, in einem limitierten Zeitraum die Menus als Team GV-gerecht vorzubereiten und frisch anzurichten. Das Schweizer Team präsentierte folgendes Menu, das später als bestes der insgesamt acht Mannschaften prämiert wurde: Randensuppe; Laufenburger Kalbfleischvogel an Fricktaler Pilz-Kräutersauce, Aargauer Kartoffelpüree, Rahmwirsing mit Kürbiswürfeli; Lauwarme Apfelschnitte mit Beerenschau. Wareneinsatz: 4,98 DM pro Person.
Unterstützt von AKG-Präsident *Johannes Hösli*, der das motivierte Duo auch während des Wettbewerbs betreute, überzeugte das Laufenburger Team mit zahlreichen, fachlich einwandfreien Details und einer harmonischen Arbeitsweise. Dirk Ramme und Oliver Rippert arbeiten erst seit einem Jahr in Laufenburg zusammen, doch das Team liess sich von den ungewohnten Arbeitsbedingungen in der Küche des Berliner Messegeländes nicht aus der Ruhe bringen. *pd*

Mövenpick

# Familie von Finck kauft zu

**Die bayerische Industriellen-Familie von Finck hat ihre Beteiligung an der Schweizer Hotel-, Gastronomie- und Konsumgütergruppe Mövenpick stark ausgebaut.**

Wie der Konzern am Montag mitteilte, kontrollieren *August von Finck* über die Carlton Holding AG sowie *François von Finck* zusammen über 70,1% der Aktienstimmen. Per Ende 1997 habe die Carlton Holding 67 600 Namens- sowie 63 Inhaberaktien gehalten. Der in Allschwil (BL) wohnhafte François von Finck habe seinerseits neu 233 000 Namens- und 175 000 Inhaberaktien kontrolliert. Die Carlton Holding verfüge somit über 43,7% und *François von Finck* über 26,4% der Stimmen, hiess es weiter. Wie Mövenpick-Sprecher *Emil Egger* auf Anfrage erklärte, entspreche die Anzahl der Namensaktien der Carlton Holding jener des Vorjahres. François von Finck hingegen habe seinen Aktienanteil seit Ende 1996 ausgebaut. Die Familie habe aber bereits vorher über eine Mehrheit bei Mövenpick verfügt.
In Finanzkreisen ist Fincks Aufstockung der Mövenpick-Beteiligung keine Überraschung. Schon seit Wochen sind Gerüchte im Umlauf, wonach August von Finck seine Positionen in Schweizer Unternehmen umgeschichtet haben soll. *sda/CM*

BAR FACH SCHULE THÖRIG

**Eine Barfachausbildung mit Diplomabschluss in einer unserer 2 Schulen**

BAR FACH SCHULE BERN

**WIR BIETEN:**

- PRIMARKURSE (ANFÄNGER)
- SEKUNDARKURSE (FORTGESCHRITTENE)
- PROFIKURSE
- SHOWKURSE
- WORKSHOPS UND HOBBYKURSE
- BERATUNG UND PLANUNG FÜR IHRE EIGENE BAR
- INTENSIVER EINZELUNTERRICHT

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

Aarbergergasse 35
1. UG, 3011 Bern
Telefon 031/312 60 07
Fax 031/312 32 12
INTERNETADRESSE: HTTP://WWW.MSO.CH/TONIS/



**Weiterbildung SHV**

**Ein Erfolgsfaktor**



Barfachschule Kaltenbach Gegr. 1913 Zürich

Inhaberin: Michèle Galmarini

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

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

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

Name:
Vorname:
Strasse:
PLZ/Ort:

90373/262595



**Weltsprache Englisch**
**lernen in England.** IHR ERFOLG!

90 Minuten von London, in Stadt direkt am Meer

- Spezialkurse für das Hotelfach
- Intensivkurse
- Vorbereitungskurse für Cambridge-Diplome
- Ferienkurse Juli/August
- Seniorenkurse April und September

Sie bestimmen Ihr Ein-/Austrittsdatum selber

**Kostenlose Informationsunterlagen:**
**I. Herzog, St. Karlstr. 54, 6004 Luzern**
**Tel. 041 240 48 86 / Fax 041 240 53 77**
P 99560/343404



**Italienisch in Italien**
**Kurse für Hotellerie und Gastgewerbe**
Tel 01/926 39 58 Fax 01/926 54 45
Annemarie+Rolf Frischknecht, Isenacher 13, 8712 Stäfa www.sprachausbildung.ch



In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch anwendbares
**FRANZÖSISCH**
CCIEL, Negressauve
F-79370 CELLES/BELLE
Tel/Fax 0033-5-49-279.275
http://www.mellecom.fr/cciel

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



**Sprachausbildung**
mit hervorragenden Schulen in
**England USA Kanada Australien Neuseeland Frankreich Italien**
Tel 01/926 39 58 Fax 01/926 54 45
Annemarie+Rolf Frischknecht, Isenacher 13, 8712 Stäfa www.sprachausbildung.ch



**Gastronomie-Betriebsleiter/innen-Seminar mit Diplom**

**Die umfassende Weiterbildung für Führungskräfte in der Gastronomie**

| | |
|---|---|
| **Ziel:** | Förderung Ihrer unternehmerischen Kenntnisse zur Führung eines kleinen bis mittleren Betriebes. |
| **Inhalte:** | Marketing, Betriebesorganisation, Mitarbeiterführung, Rechnungswesen, Budgetierung/Finanzierung, etc. |
| **Qualitäts-merkmal:** | **Hoher Praxisbezug** |
| **Ihre Investition:** | Fr. 4350.– (exkl. Prüfungsgebühr Fr. 550.–) |
| **Ihr Gewinn:** | Sie kennen die nötigen Führungsinstrumente und wissen, wie Sie diese in der Praxis umsetzen. |
| **Durchführung:** | **Gastro Zürich** **Telefon 01 377 55 11**<br>26. Januar 1998 bis 11. Mai 1998<br>24. August 1998 bis 1. Dezember 1998 |
| | **Gastro Baselland** **Telefon 061 921 36 96**<br>20. April 1998 bis 20. Oktober 1998 |
| | **Gastro Graubünden** **Telefon 081 353 26 26**<br>Dezember 1998 bis Dezember 1999 |
| | **Gastro Luzern** **Telefon 041 240 01 05**<br>für die Zentralschweiz<br>4. März 1998 bis 26. November 1998 |
| | **Gastro Fribourg** **Telefon 026 424 65 29**<br>September 1999 bis Juni 2000 (in Französisch) |

Weitere Auskünfte bei den Kantonalverbänden oder bei GASTROSUISSE, Berufsbildung, Telefon 01 377 51 11



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

**Weiterbildung SHV**
**Formation permanente SSH**
– Bern 031 370 41 11
– Lausanne 021 320 03 33

**Hotel-Handelsschulen SHV**
**Ecole de secrétariat hôtelier SSH**
**Scuola cantonale di segretariato d'albergo SSA**
– Bern 031 370 41 11
– Spiez (NOSS) 033 654 23 51
– Zürich (AKAD/Minerva) 01 361 17 27
– Engelberg (SSSE) 041 639 63 24
– Lausanne 021 323 28 95
– Bellinzona 091 821 60 10

**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

**Ecole hôtelière SSH de 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

**ENGLISH** SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH

**Top Jobs weltweit**

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

9. Februar bis 20. März 1998
13. April bis 22. Mai 1998
2. November bis 11. Dezember 1998

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

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

metz consulting, Worbstrasse 221, Am Bahnhof, 3073 Gümligen

**Druckvorlagen, Logos, Signete**

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

**Geeignete Vorlagen:**
- Offsetfilme
- Papierbelichtungen
- gute Schwarz/Weiss-Vorlagen
- Kunstdrucke
- Reinzeichnungen
- Briefbogen

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

**Weniger geeignete Vorlagen:**
- Mehrfarben-Logos
- zu fein oder zu schwach gerasterte Vorlagen
- Zeitungsausschnitte
- Faxe, Kopien
- sehr helle Vorlagen

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

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

*hotel + tourismus revue*
*Verlag*



HOTEL BOUTIQUE

*Wussten Sie schon*

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

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



FORMATION

Ecole Hôtelière de Genève "ES"

TRADITION, QUALITÉ ET DYNAMISME
UNE RECETTE GAGNANTE DEPUIS 1914

ECOLE DE CADRES SUPERIEURS ET FUTURS CHEFS D'ENTREPRISE

| PREMIER CYCLE (18 mois) | DEUXIÈME CYCLE (12 mois) |
|---|---|
| • Restauration (enseignement alterné)<br>• Exploitation d'entreprise<br>• Stage rémunéré en entreprise | • Gestion et Administration<br>• Stage rémunéré en entreprise |
| DIPLÔME de CADRE en gestion hôtelière et en restauration agréé par les cantons | DIPLÔME de CADRE SUPÉRIEUR en restauration et hôtellerie «ES» reconnu par la Confédération |

L'ASSURANCE D'UNE FORMATION DE QUALITÉ CERTIFIÉE ISO 9002 SELON LES NORMES INTERNATIONALES

Début des sessions : mai et novembre

Avenue de la Paix 12 - 1202 Genève Tél. 022/919 24 24 - Fax 919 24 28

Lebensmitteldatierung

# Gnadenfrist für alte Dosen

**Abgelaufene, aber noch einwandfreie Süsswaren und Konserven sollen nicht länger im Kehricht landen, dies schlagen die Kantonschemiker vor. Beim Handel und dem Konsumentenschutz stösst diese «Nachdatierung» auf Skepsis.**

PIETER POLDERVAART

Bei Frischprodukten wie Milch oder Käse ist die Sachlage klar: «Nach dem Verbrauchsdatum darf das Lebensmittel nicht mehr an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden», schreibt die Lebensmittelverordnung vor. Anders ist die Lage bei länger zu konsumierenden Esswaren wie zum Beispiel Nussstengeli, Ananaskonserven oder Trockenfrüchten. Zwar muss ein Mindesthaltbarkeitsdatum aufgedruckt sein. Doch wer solche Ware weiterhin verkauft, begeht nicht unbedingt ein Vergehen. Jetzt soll diese Unsicherheit gesamtschweizerisch einheitlich gelöst werden – indem eine Nachdatierung offiziell erlaubt wird. Im Kreise des Verbands der Kantonschemiker will man dazu im kommenden März eine sogenannte «Interpretationshilfe» verabschieden. Darin wird die Absolutheit des Mindesthaltbarkeitsdatums relativiert: Hersteller oder Händler, die unverkäufliche Ware an Lager haben, dürfen diese mit einem neuen Verbrauchsdatum auszeichnen. Allerdings gelten verschiedene Auflagen: Die Qualität der Päcklisuppe oder des Schoggiriegels soll weiterhin einwandfrei garantiert sein. «Akzeptieren könnte man höchstens Schönheitsfehler», meint der baselstädtische Kantonschemiker *André Herrmann*.

**Sollen einwandfreie Konserven mit abgelaufenem Verkaufsdatum nachdatiert werden dürfen?** *Foto: Pieter Poldervaart*

### Überbestände sind Problem

Weiter muss die Ware eindeutig als «nachdatiert» gekennzeichnet sein und getrennt angeboten werden. Bei allfälligen Reklamationen muss schliesslich der Verkäufer nachweisen können, dass er das neue Datum «fachlich kompetent» berechnet hat, etwa aufgrund eigener Analysen. So oder so liegt die Verantwortung für nachdatierte Lebensmittel nicht mehr beim Produzenten, sondern beim Verkäufer.

Vorsichtig positiv äussert sich der Gastro-Grosshandel zur neuen Regelung. *Rudolf G. Schmid*, geschäftsführender Direktor der Howeg AG in Ebikon, räumt ein, dass es gelegentlich zu Überbeständen durch Fehldispositionen oder schnell ändernden Konsumtrends kommt. «Wir haben klare Anweisung ausgegeben, dass diese Produkte weder verkauft noch verschenkt werden dürfen, sondern entsorgt werden müssen», so Schmid. Ob man von der neuen Regelung Gebrauch machen wolle, hänge vom Aufwand der zusätzlichen Qualitätskontrolle ab.

Eine klare Absage hingegen erteilt die Prodega AG. Dem QS-Beauftragten *Bruno Horisberger* «läuft diese Idee dem Konzept einer sauberen Stufenkontrolle zuwider». Wenn Prodega falsch kalkuliere, werde mit dem Hersteller Rücksprache genommen oder innerhalb der Filialen ausgeglichen. Eine Nachdatierung sei aber «sehr undurchsichtig». Statt längeren Verbrauchsfristen setzt sich nach Beobachtungen von Horisberger eher das Gegenteil durch: «Statt einem Jahr geben Hersteller plötzlich eine Mindesthaltbarkeit von sechs Monaten an.» Auf die Nachdatierung verzichten wollen auch die beiden Detaillisten Migros und Coop. Aufgrund des schnellen Warenumschlags kämen Datumüberschreitungen ohnehin sehr selten vor, heisst es.

### Verantwortung beim Koch

Skeptisch dagegen ist *Simonetta Sommaruga*, Geschäftsführerin der Stiftung für Konsumentenschutz (SKS). Als Beitrag gegen die unsinnige Lebensmittelvernichtung möge die Nachdatierung zwar angehen. «Sehr merkwürdig» sei aber, wenn die Datierung plötzlich um Monate dehnbar sei. «Die neue Regelung dürfte für Verwirrung bei den Konsumentinnen sorgen», meint Sommaruga. Die Interpretationshilfe ist zwar gesetzlich nicht bindend, wird aber nach der Absegnung durch das Bundesamt für Gesundheit im Frühling in die Praxis der Lebensmittelkontrolle einfliessen. Während die Gastronomie im Einkauf allenfalls von nachdatierten – und wohl günstigeren – Produkten profitieren könnte, muss sie dies nicht den Gästen mitteilen – so oder so muss der Küchenchef für die Qualität der zubereiteten Mahlzeiten geradestehen.

### Prodega bietet Zusatzdatierung

Fleisch- und Fleischwaren sind Spezialfälle punkto Data-Deklaration: Während für Fleisch das Abpackdatum genügt, muss bei Fleischerzeugnissen das Herstellungsdatum angegeben werden. «Viele Küchenchefs kleinerer Betriebe, besonders Quereinsteiger, haben nur kleine Fachkenntnisse, was die Haltbarkeit dieser Produkte betrifft», meint *Bruno Horisberger*, QS-Beauftragter der Prodega AG. Bis im März will das Unternehmen deshalb sämtliche Fleischwaren mit einem Haltbarkeitsdatum versehen. Je nach Tierart und Stück ist die Frist abgestuft, von 45 Tagen beim Lamm bis zu 10 Tagen beim Rindsragout. Denn bei einer Kontrolle des Lebensmittelinspektors muss der Wirt diese Frist angeben können – selbst wenn sie auf der Verpackung nicht deklariert wurde. *PLD*

Convenience Cooking in Österreich

# Mit Sous-Vide gegen Ertragsvakuum

**Die österreichischen Hoteliers sind sich einig: Wenn das «à la carte»-Restaurant wirtschaftlich sein soll, müssen Convenience-Produkte zum Einsatz kommen. Dabei sollen vor allem einfache Arbeiten ausgelagert werden.**

FRED FETTNER

Bei der diesjährigen Tagung der Österreichischen Hoteliervereinigung (ÖHV) in Bad Hofgastein stand «Convenience Cooking» im Mittelpunkt. «Problem raus – Convenience Cooking rein?» lautete der provokante Titel, der überraschenderweise mit einem bedingungslosen «Ja» beantwortet wurde. *Günter Hager* brachte die österreichische Situation auf den Punkt: «Das Ziel, besser zu kochen, ist gleichgeblieben. Aber wir müssen rationeller werden, sonst wird es uns alle erwischen.» Vor einem Jahrzehnt war er der Gourmetkoch Oberösterreichs. «Allegro» hiess sein Feinschmeckertreff in Linz.

### Radikaler Schnitt

Doch je mehr Ehren ihm zuteil wurden, desto trister wurde die finanzielle Lage. Vor dem endgültigen Desaster entschloss er sich zum radikalen Schnitt und betrieb zwischenzeitlich eine Werkskantine. Seit einigen Jahren führt Hager nun den «Stadtwirt», den er zum «Stadtbräu» umgestaltete. Schon vor diesem Umbau zeigte ein Blick in seine Küche: Das klassische Kühllager war fast leer. Der Salat wird nach seinem Rezept als «Hager-Mischung» angeliefert. In keinem Bereich werden derart häufig Verluste eingefahren, wie im Foodsektor. Fast als gottgegeben wird hingenommen, dass die «à la carte»-Abteilung des Hotels in den roten Zahlen wirtschaftet. Die Reaktion schwankt normalerweise von «das muss ich mir leisten» bis hin zur Konsequenz Verzicht. Immer häufiger beschränken sich Hotels mit vielfach gekrönten Restaurants darauf, ausschliesslich die aufwendigen und bis zu sechsgängigen Halbpension-Menus für Nichthausgäste auf die Karte zu setzen. Die Einstellung zur Halbfertigküche, zum Vorgaren und Vakuumisieren, zur Produktion zahlloser Plastikbeutel und dem «Auslagern» einiger Arbeitsgänge ist österreichweit negativ. Frische, regionale Küche, Minimierung der Transportwege und des Abfalls sind Kriterien, die höher angesiedelt werden. Hager sprach auf der ÖHV-Tagung schlicht von einem «Skandal«, dass die schulische Ausbildung die inhaltliche Auseinandersetzung mit diesem Thema verweigere. «Sicher wird es weiterhin Köche geben, die glauben, ohne ihre handgestreichelte Karotte nicht auskommen zu können», aber man müsse dem Rest zumindest die Chance zur Alternative geben.

Führende ÖHV-Mitglieder haben bereits reagiert. So will auch ÖHV-Präsident Mag. *Helmut Peter* in seinem «Weissen Rössl am Wolfgangsee» die Küche umstellen. Wobei insgesamt die Stimmung vorherrscht, zwar einfache Arbeiten (Gemüse schälen) auszulagern und selbst die Vakuumierung zu betreiben, der Zukauf von Halbfertiggerichten gilt jedoch weiterhin als eher verpönt.

### Block Menu: auch ökologisch

*Eugen Block* hatte vor wenigen Jahren beschlossen, das Erfolgssystem seiner Steakhäuser auf Gaststätten auszudehnen. Zu Block gehören die Steakhauskette (Blockhouse) mit 30 Betrieben, vier Restaurants und – was für die Hoteliers besonders wichtig war – das 5-Stern-Hotel Elysee in Hamburg. Am Beispiel der Küche des Hotels wurden die Vorteile, aber auch Voraussetzungen zum Einsatz von Convenience-Produkten erläutert. Die Küche des «Elysee» wurde zur «ausgelagerten Hauptküche» für Restaurants. «Markenartikel schaffen» war die Devise. Dabei stehe der Gast im Mittelpunkt, nicht der Geschmack des Koches. Eine Umweltstudie soll belegen, dass sich der Abfall durch die Speiseverpackung kaum erhöhe. Denn Wein werde dafür in 750-Liter-Fässern geliefert, auch sonst seien nur grosse Gebinde im Einsatz. Andere Ergebnisse wirken sich demgegenüber nicht nur auf die Umweltbilanz positiv aus. Nur ein Drittel an Energie, ein Viertel an Reinigungsmaterial und ein Fünftel an Abwasser falle bei der Block Menu gegenüber traditioneller Restauration an. Einige Daten aus der «Elysee»-Küche: Umsatz 8,5 Millionen DM netto, Rohertrag 4,09 Millionen DM oder 48%. Die Kosten von 4,41 Millionen DM verteilten sich zu 60% auf Personal, 30% auf Wareneinsatz und 10% auf Betriebskosten. *FF*

Hero, Lenzburg

## Mit Fast Food in die Gastronomie

Hero Schweiz erwirtschaftet rund 25% ihres Gesamtumsatzes (1996: gut 1,8 Mia. Franken) im Gastgewerbe. Zirka 60% der Konfitüren konsumiert der Schweizer in Hotel oder Restaurant. Erklärtes Marketingziel der Firma ist, künftig noch aggressiver in diesem Marktsegment aufzutreten. Die Hartware mit der Frischware kombiniert verkaufen, soll die gewünschte Absatzsteigerung herbeiführen. Seit 1995 gehört zwar der Frischproduktebetrieb Divida in Egliswil bereits zu dem Hartwarenfabrikanten, doch «Synergien wurden bislang wenig genutzt», so Marketingleiterin *Marcella Brockerhoff*. Seit November letzten Jahres läuft die Frischelinie nun offiziell unter der Mutterfirma Hero. Verkauft und beraten wird das gesamte Sortiment gemeinsam, geliefert wird allerdings weiterhin getrennt. Die Neuausrichtung wird durch den Umbau des seit 1985 bestehenden Schulungszentrums «Forum Gastronomique» noch unterstützt. Drittes Standbein liegt für Hero künftig im Take away. «Die Produktion von Fingerfood ist unser Ziel», erklärt Brockerhoff. Bislang fehlen solche Produkte, noch dieses Jahr sollen erste Finger-Food-Artikel das Angebot erweitern. Beliefern will Hero damit nicht nur die klassische Gastronomie, sondern zusätzlich Fast-Food-Anbieter und Betriebe der Systemgastronomie als Kunden gewinnen. Abgesetzt wird rund ein Viertel der Produkte über Cash+Carry-Märkte und Grossisten, den grössten Teil liefert die Firma aber direkt an die Gastro-Betriebe. *r.*

Horego AG

## Beiträge um rund 10% erhöht

Über die – seit 1990 in der heutigen Form – als Einkaufszentrale für das Gastgewerbe tätige Horego AG in Zürich kaufen inzwischen rund 450 Gastro-Betriebe (10% mehr als 1996) in der Schweiz ein. Das Einkaufsvolumen beläuft sich auf annähernd 70 Millionen Franken und damit 10 Millionen mehr als noch 1996. Bei 150 Vertragslieferanten aus dem Food- und Non-Food-Bereich kann der Gastronom über Horego zu Sonderkonditionen kaufen: Bis zu 50% liegen die Einkaufspreise im Vergleich zum individuellen Einkauf tiefer. Zusätzlich bestehen noch zirka 400 weitere Lieferantenbeziehungen. Monatlich werden alle Käufe zentral über Horego abgerechnet. Die 9 Mitarbeiter umfassende Firma erhöhte die Beiträge für die Gastronomen 1998 erstmals um rund 10%. Der Hotelier und Gemeinschaftsverpfleger zahlt seit diesem Jahr statt 1500 Franken neu 1675 Franken. Gruppenbeiträge – zu den Kunden gehören Best Western-, Top International-, Welcome Swiss-, Silence-, Swiss International-Hotels – wurden pro Betrieb um 100 Franken auf 940 Franken erhöht. Dem Hotel Garni sowie dem Restaurateur kostet die Mitgliedschaft statt 1200 Franken nun jährlich 1340 Franken. Mit 750 Franken ist der Eintrag für den Lieferanten in den Horego-Katalog gleichgeblieben. 40% der Kunden haben ihren Sitz im Kanton Bern und Mittelland, rund die Hälfte der Kunden sind der Gemeinschaftsverpflegung- und Gruppengastronomie und der Individualgastronomie zuzuordnen. *GSG*

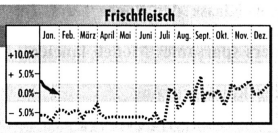
## PRODINDEX 26.1. bis 31.1.1998

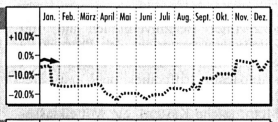
**Lebensmittelpreise und -indexe von Prodega und *hotel + tourismus revue* (Normalpreise)**

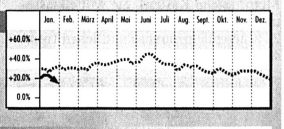
| Artikelbezeichnung | 1998 Woche 5 | 1998 Woche 4 | 1997 Woche 5 | Index Vorwoche | Index Vorjahr |
|---|---|---|---|---|---|
| **Frischfleisch** | | | | | |
| **Rindfleisch** | | | | | |
| **Gesamter Warenkorb** | | | | **– 1,0%** | **+ 5,8%** |
| Rindshuft[1] | 33.90 | 33.90 | 31.90 | | |
| Entrecôte[1] | 36.50 | 37.90 | 34.90 | | |
| Siedfleisch[1] | 11.90 | 11.90 | 11.50 | | |
| **Kalbfleisch** | | | | | |
| **Gesamter Warenkorb** | | | | **– 0,3%** | **+14,2%** |
| Kalbsnuss[1] | 41.90 | 41.90 | 33.50 | | |
| Kalbssteak[1] | 38.90 | 39.90 | 38.90 | | |
| Kalbsbrust[1] | 15.80 | 13.70 | 12.50 | | |
| **Schweinefleisch** | | | | | |
| **Gesamter Warenkorb** | | | | **– 7,8%** | **– 12,3%** |
| Nierstück mit Huft[1] | 14.50 | 18.90 | 20.50 | | |
| Hals[1] | 13.90 | 14.50 | 14.90 | | |
| Schulterbraten[1] | 13.40 | 13.40 | 13.90 | | |
| **Gemüse** | | | | | |
| **Gesamter Warenkorb** | | | | **+ 2,0%** | **– 21,7%** |
| Endivien-Salat[1] | 1.87 | 1.93 | 1.95 | | |
| Rüebli Sack 10 kg[1] | 1.15 | 1.25 | 1.10 | | |
| Kohlraben ohne Laub[1] | 1.65 | 1.90 | 2.08 | | |
| **Früchte** | | | | | |
| **Gesamter Warenkorb** | | | | **+ 0,4%** | **+ 10,6%** |
| Ananas (Flugimport)[1] | 2.75 | 2.75 | 3.05 | | |
| Mineolas «Israel»[1] | 1.87 | 1.98 | 2.20 | | |
| Zitronen Gitter 5 kg[1] | 1.65 | 1.82 | 1.78 | | |

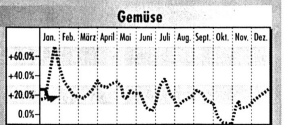
[1] ausgewähltes Produkt in SFr./kg [2] Preisindex des Warenkorbs (Bezugsmonat Dez. 1995)

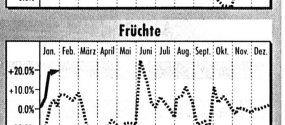
Index-Jahresübersicht[2] — Index 1998 ..... Index 1997



Nutzfahrzeuge bis 3,5 t

# Die Leichten werden immer luxuriöser

**Das Angebot im Bereich der leichten Nutzfahrzeuge wird immer vielfältiger. An dem in der vergangenen Woche zu Ende gegangenen Nutzfahrzeugsalon in Genf war der Trend zu mehr Luxus und Eleganz bei den Leichten unübersehbar. Zudem sind extrem sparsame Triebwerke jetzt auch bei den Nutzfahrzeugen erhältlich.**

CHRISTIAN MEYER

Gäste und Gepäck transportieren, Einkaufen, Catering, eine Fahrt zum Sonnenaufgang, zum Museum oder zum Picknick, erschöpfte Gäste von der Bike-Tour abholen: Für den Hotelier gibt es viele gute Gründe, ein leichtes Nutzfahrzeug zu kaufen. Dabei sind einige der neuen Leichten bezüglich Fahrverhalten, Komfort und Ausstattung durchaus mit Personenwagen vergleichbar. Hinzu kommt, dass einige Hersteller in Sachen Verbrauchssenkung endlich ernst machen und auch in diesem Segment überaus sparsame und umweltfreundlichere Motoren anbieten.

**Die formschönen und bewährten VW Caravelle und Multivan gehören zu den beliebtesten Modellen in ihrer Klasse.**

### VW Multivan mit TDI Synchro

Am Genfer Nutzfahrzeugsalon präsentierte VW als Weltpremiere den Transporter mit Allradantrieb in Kombination mit einem sparsamen und drehmomentstarken TDI-Turbodieselmotor, dessen Verbrauch werksseitig mit bloss 7,9 Litern nach neuer EG-Norm beziffert wird. Preis: ab rund 50 000 Franken; das etwas weniger reichhaltig ausgestattete Schwestermodell VW Caravelle Swiss mit Zweiliterbenziner und Platz für 8 Personen samt Gepäck ist ab rund 37 000 Franken erhältlich.

### Der gute Stern

Verantwortliche von Luxusbetrieben, die ihre Gäste standesgemäss transportieren möchten, werden nicht darum herumkommen, sich auch bei Mercedes umzusehen. Tatsächlich lassen die garagen- und waschstrassentauglichen Vito-L-/Minivans der deutschen Nobelmarke bezüglich Fahrkomfort und Ausstattung kaum Wünsche offen. Die ausgesprochen formschönen Fahrzeuge für den Transport von bis zu neun Personen sind ab 33 000 Franken lieferbar, je nach Motorisierung und Zubehör; Luxusversionen mit Lederinterieur ab etwa 55 000 Franken.

**Lederinterieur, Klimaanlage, Metallic-Lackierung, Leichtmetallfelgen: Die Mercedes Mini-Vans sind mit nahezu allen Luxusattributen der deutschen Nobelmarke erhältlich.**

**Der Renault Master «Van of the Year 98» ist ab Mitte Jahr als Minibus mit 14 Plätzen lieferbar. Er ist serienmässig mit Fahrer-Airbag, Servolenkung und weiterem Zubehör ausgestattet.** *Fotos: zvg*

### Gestylter Master

Den von einer internationalen Fachjournalisten-Jury zum «Van of the Year 98» erkorene Renault Master fällt besonders durch das eindrückliche Design und durch die reichhaltige Serienausstattung auf. Angetrieben wird der Master wahlweise mit einem 2,5 Liter-Diesel- oder einem kraftvollen 2,8 Liter TDI-Triebwerk mit einem maximalen Drehmoment von 260 Nm bei 1800 Touren. Renault wirbt mit geringeren Wartungskosten bei seiner gesamten Modellpalette und verspricht Einsparungen von 15%. Zudem ist ein grosser Wartungsdienst bloss alle 60 000 km fällig.

Voraussichtlich ab Mitte Jahr bietet Renault den Master als Minibus mit 14 Plätzen an; dessen Preis steht aber noch aus. Ein Vergleich mit den bewährten Modellen aus der Familie Citroën Jumper – Fiat Ducato – Peugeot Boxer dürfte sich indessen lohnen. Besonders der Allrad-Minibus von Peugeot zu 52 000 Franken scheint ein interessantes Angebot darzustellen.

### Elektro-Berlingo

Im Segment der «Camionettes» präsentierte Citroën erstmals in der Schweiz den Berlingo Electrique mit einer Nutzlast von 500 Kilogramm und einem Nutzvolumen von drei Kubikmetern. Angetrieben wird der Berlingo von einem Gleichstrommotor, der maximal 28 kW leistet und für knapp 100 km/h garantiert. Die Reichweite beträgt nach Werksangaben 95 Kilometer. Das sofort nach dem Start erreichte maximale Drehmoment soll eine hohe Einsatzelastizität und gute Beschleunigung gewährleisten (0–50 km/h in 8,4s) und für eine reibungslose Teilnahme am Stadtverkehr sorgen. Die 27 Batterien sind unter der Motorhaube und dem rückwärtigen Boden untergebracht, wobei der Innenraum voll und ganz erhalten bleibt. Der leise und emissionsfreie Berlingo dürfte besonders für den Einsatz in Stadt- und Dorfzentren sowie in Kurgebieten interessant sein. Der mit dem Peugeot Partner Elektro baugleiche Berlingo ist ab rund 23 000 Franken (exklusive Batterien) lieferbar. Beide Hersteller bieten eine Rezyklierbatterien-Miete an.

Palexpo Genf

# Mobilität nach Mass

**Vom 5. bis zum 15. März findet im Genfer Palexpo der 68. Internationale Autosalon statt. Namhafte Marken werden wiederum zahlreiche Premieren und Neuheiten vorführen. Viel Interessantes dürften auch die über 35 000 Verantwortlichen aus Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung antreffen.**

Zeitliche und räumliche Mobilität nach Mass – unter diesem Motto steht der 68. Internationale Genfer Autosalon. Prägend für die diesjährige Ausstellung ist gemäss Pressemitteilung das Bestreben der Automobilindustrie, stärker Rücksicht auf Umwelt und Ressourcen zu nehmen.

Unter den angekündigten Neuheiten werden sich auch eine stattliche Anzahl von Kombifahrzeugen, Wagons, Allradfahrzeugen und Grossraumlimousinen befinden. Für diese Fahrzeugtypen stellen die Hotellerie und Gastronomie, die Spitäler, Heime und die Personalverpflegungsbetriebe traditionell einen wichtigen Kundenkreis dar.

### Nutzfahrzeug oder PW?

Da die leichten Nutzfahrzeuge wegen ihrer multiplen Einsatzmöglichkeiten bei den privaten Fahrzeughaltern immer beliebter werden, drängen immer mehr Modelle mit ansprechenden Fahrleistungen und komfortabler Austattung auf den Markt. Somit verwischen sich die Grenzen zwischen den einzelnen Fahrzeugkategorien zunehmend. Wer sich besonders bei den Personentransportern ab sieben Plätzen einen Gesamtüberblick verschaffen möchte, tut gut daran, auch den jeweils Mitte Januar stattfindenden Genfer Nutzfahrzeugsalon zu besuchen. *CM*

**Verkäufe Januar bis Oktober 1997**

**Leichte Nutzfahrzeuge bis 3,5 t**

| | |
|---|---|
| 1. Mercedes | 2358 |
| 2. VW | 1861 |
| 3. Toyota | 1703 |
| 4. Fiat | 1459 |
| 5. Iveco | 1285 |
| 6. Ford | 932 |
| 7. Peugeot | 826 |
| 8. Citroë0n | 770 |
| 9. Mitsubishi | 735 |
| 10. Mazda | 672 |

*Quelle: VSAI*

Mitsubishi Space Wagon

# Sparmodell schockt die Konkurrenz

**Mitsubishi sorgt fürWirbel in der Klasse der Space Cars. In Japan wurde soeben ein besonders sparsames Modell lanciert, der Space Wagon mit Benzindirekteinspritzung.**

CHRISTIAN MEYER

«6,2 Liter Benzinverbrauch auf 100 Kilometer» verspricht der Prospekt – gemäss dem deutschen Automagazin «AutoTest» trifft dies auch zu: Der Mitsubishi Carisma mit 1,8-Liter-GDI-Motor (siehe Kasten), ein Mittelklassemodell mit fünf Plätzen, liegt damit rund 23% unter dem durchschnittlichen Treibstoffverbrauch ähnlich motorisierter Fahrzeuge. Ein für Hotellerie und Gastronomie besonders interessantes Modell dürfte der voraussichtlich Ende Jahr in der Schweiz lieferbare Mitsubishi Space Wagon mit 2,4-Liter-GDI-Motor darstellen.

### 1715 Liter variabler Laderaum

Multifunktionelle Autos wie der Renault Espace oder der Space Wagon vereinigen die Vorzüge einer Limousine mit denjenigen eines Grossraumkombis. Der Space bietet bis zu sieben Personen Platz, verfügt über einen variablen Laderaum für Gepäck und ist mit nahezu allen Optionen eines Autos der oberen Mittelklasse, wie ABS, umfangreiches Sicherheitspaket, automatisches Getriebe und Servolenkung lieferbar. Nützlich für Betriebe in Winterkurorten dürfte auch die Option Allradantrieb sein. Während die Konkurrenz hinter vorgehaltener Hand munkelt, dass über die Langlebigkeit der GDI-Motoren noch Unklarheit bestehe, betonen die Mitsubishi-Entwickler, dass sie seit mehr als 30 Jahren an der Benzindirekteinspritzung arbeiten.

**Bietet den Turbo-Dieselfahrzeugen Paroli: Der Mitsubishi Space Wagon ist in Japan bereits mit einem sparsamen 2,4-Liter-GDI-Motor (Benzindirekteinspritzung) erhältlich.**

### 20% weniger Verbrauch

GDI (Gasoline Direct Injection), die Benzindirekteinspritzung, wird von Mitsubishi als Technologie-Durchbruch bezeichnet. Der japanische High-Tech-Konzern hat dafür eine griffige Formel parat: Die GDI-1,8 Liter-Triebwerke sollen beim momentan einzigen in der Schweiz lieferbaren Modell, dem Personenwagen Mitsubishi Carisma (Verbrauch 6,2 Liter auf 100 km), 10% mehr Motorleistung bei 20% weniger Benzinverbrauch bringen. Somit reduzieren sich auch die $CO_2$-Emissionen beträchtlich.

Im GDI-Motor arbeitet eine Hochdruck-Benzinpumpe mit einem Druck von 50 bar. Zum Vergleich: bei konventionellen Motoren beträgt der Druck ungefähr 3 bar. Bei der Verbrennung im Zylinder bewirken Hochdruck-Einspritzdüsen eine homogene Feinstzerstäubung des Luft-Benzin-Gemisches bis zu einem Verhältnis von 40:1 (konventionelle Motoren 14:1). *CM*

Suzuki Wagon R+

# «Zwei Passagiere und 18 Bierkästen»

Der Suzuki Wagon R+ aus der Familie der Mikro-Vans bietet selbst vier grossgewachsenen Passagieren reichlich Platz und kostet rund 16 500 Franken. In Japan gehört das serienmässig mit elektrischen Fensterhebern, Servolenkung und getönten Scheiben ausgerüstete Wägelchen bereits zu den meistverkauften Modellen. Das verbrauchsgünstige (6,0 Liter auf 100 km), wendige und mit einem Sicherheitspaket ausgestattete Mehrzweckauto mit Einliter-Vierzylindermotor und 16 Ventilen eignet sowohl für den Gepäck- und Materialtransport als auch für Einkaufstouren. Der Wagon R+ ist nur ganze 3410 mm lang, und doch weist er bei zurückgeklappten Rücksitzen ein Gepäckvolumen von erstaunlichen 630 Litern auf. Oder bildlich gesprochen: Zwei Passagiere und 18 Bierkästen finden in diesem Mikro-Van Platz. Der Suzuki Wagon R+ hat neben dem etwas grösseren (und wesentlich teureren) Mercedes A gegenwärtig wohl nur zwei ernsthafte Konkurrenten, namentlich den in den Abmessungen ähnlichen Daihatsu Move (3-Zylinder-850-$cm^3$-Motor, ab 15 000 Franken) und den Grand Move (4-Zylinder-1500-$cm^3$-Motor, ab 19 950 Franken). *CM*

## D'UNE LANGUE À L'AUTRE

### Heidiland contre Heididorf, «Dallas» au pays de Heidi

La petite Heidi, figure emblématique d'une certaine image touristique de la Suisse, demeure plus que jamais bien vivante pour les hordes d'autocaristes qui visitent notre pays. Outre le Heidiland, qui existe depuis déjà une année, un Heididorf verra bientôt le jour au mois de mai. Le hic, car il y en a un, c'est que le village de Heidi ne se trouve pas dans le pays de Heidi. Le Heididorf se trouve en effet dans le canton des Grisons, alors que le Heidiland a trouvé refuge dans le canton de St-Gall. Leur commercialisation passe en outre par des canaux bien distincts et si ce n'est pas exactement «Dallas», ce n'est pas non plus le grand amour entre ces deux attractions touristiques. **Page 3**

### Comment obtenir des crédits pour l'hôtellerie?

**Trouver des moyens financiers n'est plus aussi facile que par le passé dans l'hôtellerie. Selon Peter Häberlin, de l'UBS de Berne, un hôtelier désireux d'obtenir un crédit doit impérativement définir un plan commercial réalisé par ses soins et non pas par une fiduciaire. Ce plan doit clairement définir à quels marchés et avec quels moyens l'hôtelier entend s'attaquer. Il doit en outre comprendre une USP (Unique selling proposition), envisager des coopérations avec d'autres hôtels et se rattacher à un système de réservation. Last but not least, l'hôtelier doit avoir des fonds propres et des connaissances de management.** **Page 7**

### Les investissements dans l'hôtellerie sous la loupe

La 11e édition du «Forum au sommet des organisations touristiques suisses», qui s'est tenue dernièrement à Berne, a réuni ce que l'on appelle communément du beau monde. Quelques-uns parmi les principaux partenaires touristiques du pays, qu'il s'agisse de directeurs d'offices du tourisme, de présidents, de professeurs ou encore de parlementaires ont en effet profité de ce forum pour débattre des investissements dans l'hôtellerie et de l'attitude des banques. A ce sujet, Thomas Bieger, professeur à l'Institut de tourisme de l'Université de St-Gall, a souligné que les hôteliers manquaient parfois d'orientation stratégique. **Page 10**

### Quid de la prévention contre la dépendance?

**La suppression de la clause du besoin et l'augmentation des restaurants, cafés et autres bistrots qui en résulte placent sous les feux de l'actualité le problème de la prévention contre la dépendance liée notamment aux boissons alcoolisées ou au tabac. A ce sujet, le canton de St-Gall joue un rôle de pionnier. Bien qu'il ne soit plus nécessaire de disposer d'un certificat de capacité pour ouvrir un établissement public depuis 1996, les futurs cafetiers doivent tout de même suivre des cours pendant sept jours et demi. Et ces cours parlent également de prévention en évoquant l'ivresse ou la consommation de haschisch dans les établissements publics.** **Page 11**

### De nouveaux véhicules utilitaires à Genève

Le transport des clients, les courses quotidiennes au marché et le service traiteur sont quelques-unes des activités où un véhicule utilitaire s'avère indispensable pour l'hôtelier. Notre hebdomadaire passe en revue quelques-unes des nouveautés qui ont été récemment présentées au Salon des véhicules utilitaires de Genève. Le VW Transporter existe désormais dans une version à quatre roues motrices diesel turbo très économique, Citroën et Peugeot ont présenté deux utilitaires à moteur électrique, Suzuki a lancé un petit monospace qui peut transporter 18 caisses de bière et Mitsubishi lancera un monospace équipé du nouveau moteur à injection d'essence directe GDI. **Page 14**

**Tourisme romand**

# La plate-forme touristique romande pourrait être vaudoise

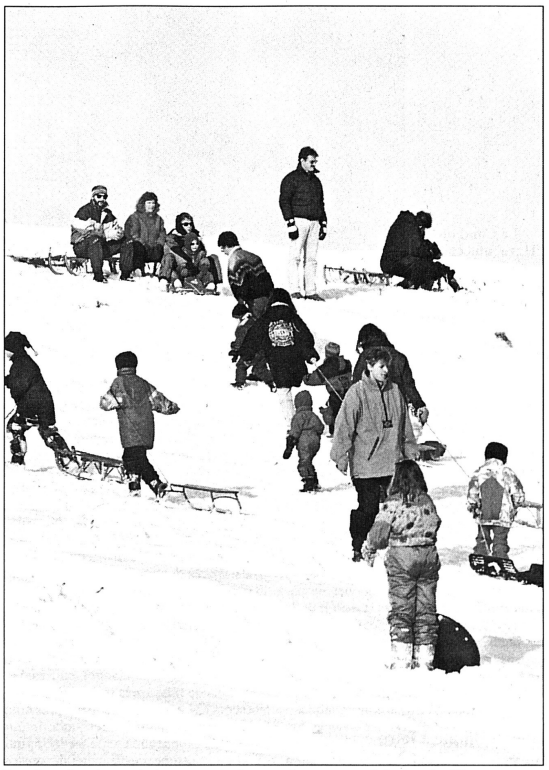
**La «plate-forme d'innovation touristique» romande, dont les bases avaient été lancées en octobre 1996, ne verra pas le jour sous la forme initialement prévue. Francis Scherly, un de ses principaux initiateurs, espère cependant que le projet se développera sur le plan vaudois.**

MIROSLAW HALABA

«La Suisse romande n'existe pas». C'est le constat que Francis Scherly, professeur-associé de tourisme à l'Université de Lausanne et consultant touristique, a fait à l'issue de plusieurs mois de tractations pour mettre sur pied un centre de compétences pour le tourisme romand. Les perspectives de réussite étaient pourtant bonnes lorsqu'il avait présenté le projet, il y a un peu plus d'une année, dans le cadre de «Perspectives, le salon des solutions nouvelles», qui se tenait à Lausanne. Ce projet partait du principe que pour être efficace et compétitif le tourisme a désormais besoin d'appui logistique, notamment en matière de recherche touristique, d'information et d'analyse. La plate-forme touristique projetée, qui aurait eu pour centre l'Ecole des HEC de l'Université de Lausanne (seule chaire de tourisme en Suisse romande), aurait apporté ce soutien, devenant un pendant aux centres de recherches touristiques des Universités de Saint-Gall et de Berne.

### Confiance initiale

Certes, Francis Scherly reconnaissait que «tout n'était pas encore acquis», mais ajoutait, confiant, que les «négociations avaient atteint un stade encourageant», voire «avancé» avec les cantons de Vaud, du Valais et de Fribourg. Quelques semaines plus tard, le canton du Jura annonçait qu'il était disposé à participer financièrement au projet, participation modeste cependant. Un petit tour d'horizon avait révélé que l'intérêt était également là chez les professionnels romands du tourisme, dont certains n'avaient pas eu de peine à citer des exemples de mandats susceptibles d'être confiés au centre de compétence. Le début d'activité de la plate-forme était fixé «aux premiers mois de 1997». Le budget annuel pour les trois premières années s'élevait à 340 000 francs, dont 300 000 francs devaient provenir de fonds semi-publics et privés.



**La plate-forme touristique romande ne se fera pas, mais le besoin d'instruments pour analyser les besoins de la clientèle subsiste.** *Photo: ex-press*

En dépit de cet intérêt, le projet n'a pas bénéficié d'appuis suffisamment engagés pour créer la dynamique susceptible de l'engager sur la voie de la réalisation. Les principaux partenaires potentiels ont en effet adopté une attitude attentiste qui ne pouvait guère déboucher sur des actions concrètes. Ainsi, le canton de Neuchâtel avait, au départ déjà, fait savoir qu'il n'entendait pas y participer pour des raisons budgétaires. Le canton de Genève avait émis des réserves quant à l'utilité de la plate-forme pour une grande ville comme la Cité de Calvin. D'accord sur le principe, le Valais avait indiqué qu'il entendait donner aussi sa chance à l'Ecole suisse de tourisme de Sierre qui avait aussi dans l'idée de créer un centre de compétence. Côté vaudois, le soutien était plus grand. Toutefois, explique Francis Scherly, la Banque cantonale vaudoise avait subordonné son soutien financier à la décision de la Banque cantonale du Valais, qui, bien sûr, avait les yeux tournée sur l'école de tourisme valaisanne. Quant au canton de Fribourg, il n'a pas avancé ses pions au-delà d'une déclaration d'intérêt.

### Livre blanc

Pour Francis Scherly, ce cas montre les limites de la coordination romande. Le consultant vaudois estime cependant qu'il était indispensable, dans un premier temps, de rendre attentif les milieux politiques et touristiques romands sur l'opportunité de réaliser ce projet.
Toujours convaincu que cette plate-forme répond à un besoin, il a décidé avec son collègue *Peter Keller*, également professeur de tourisme à Lausanne et co-initiateur du projet, de proposer une nouvelle initiative, mais sur le plan vaudois. Pour ce faire, les deux experts remettront à la fin du mois à leurs autorités politiques et universitaires un livre blanc dans lequel ils brossent le bilan de cinq ans d'enseignement touristique à l'Université de Lausanne et suggèrent de doter leur institut (Unité d'enseignement et de recherche en tourisme) de moyens accrus. Une augmentation du personnel et un renforcement du secrétariat permettrait à cet organe de remplir partiellement les tâches qui auraient été celles de la plate-forme touristique. Nul doute que le tourisme vaudois, élevé tout à coup au rang de principal client de ce service, suivra avec intérêt les réponses que les autorités apporteront à ces propositions.

**Hôtellerie et restauration**

# Optimisme tempéré pour 1998

**L'hôtellerie et la restauration suisses envisagent l'année en cours avec un optimisme tempéré. La croissance enregistrée l'an passé dans l'hôtellerie devrait se poursuivre, mais à un rythme plus lent. C'est ce qui ressort des prévisions sectorielles annuelles élaborées par l'Union de banques suisses (UBS).**

MIROSLAW HALABA

La plupart des 41 hôteliers interrogés tablent en effet pour 1998 sur une «légère» hausse du chiffre d'affaires (51%) et du bénéfice (44%). Ces prévisions prudentes, expliquent les experts de l'UBS, résultent principalement de l'insécurité face à l'évolution des cours du change. Les taux de réservation et le nombre de congrès et de séminaires prévus pour 1998 incitent à l'optimisme, tout comme l'intensification des activités de vente et de marketing. Pour les hôteliers interrogés, la demande intérieure devrait rester stable. Les grands établissements s'attendent cependant à une augmentation de la demande étrangère. 70% des participants à l'enquête n'entendent pas modifier leurs prix. 20% d'entre eux estiment pouvoir les augmenter légèrement. 78% des établissements prévoient des effectifs stables. Quant aux investissements, ils devraient progresser.

### Restaurateurs soucieux

Les restaurateurs – 48 ont été interrogés – sont plus prudents encore que les hôteliers dans leurs prévisions. Ils tablent, écrit l'UBS, sur une stagnation, voire une légère progression des affaires en raison d'une demande globalement plus forte et aux résultats des restructurations qu'ils ont entreprises. Pour les experts de l'UBS, la branche «récoltera les fruits d'une meilleure prise en compte de la modification des habitudes alimentaires des consommateurs par l'offre de menus végétariens et bio et d'une restauration rapide ou innovatrice». Ici aussi, les prix de vente devraient rester stables. Les effectifs ne subiront guère de fluctuations importantes, mais la tendance au travail à temps partiel devrait continuer à se manifester. Enfin, les capacités étant jugées trop élevées, le volume des investissements devrait être inférieur à celui de l'année précédente.

### Rentabilité en hausse

L'enquête de l'UBS révèle par ailleurs d'intéressantes informations sur la marche des affaires durant l'année écoulée, année marquée, comme on le sait, par l'arrêt du recul des nuitées. L'UBS précise toutefois, histoire de relativiser, que les chiffres de 1996 étaient très bas. Ainsi, plus de deux cinquièmes des établissements ont signalé un chiffre d'affaires en «légère progression» par rapport à 1996 et un quart environ d'entre eux ont annoncé des chiffres «nettement» plus élevés. La situation bénéficiaire a également été une source de satisfaction, puisque quatre établisssements sur dix l'ont qualifée de «bonne», voire de «très bonne». Seuls 2% des hôteliers ont fait état d'un recul des bénéfices. Les prix sont en général restés inchangés par rapport à 1996.
Les restaurants, en revanche, ont moins profité de la légère reprise conjoncturelle. Toutefois, soulignent les auteurs de l'enquête, le recul des chiffres d'affaires et des bénéfices observé depuis cinq ans a pu être freiné au troisième trimestre.

### Plus dur pour les restaurants

Les restaurateurs consultés ont qualifié le niveau de rentabilité de «mauvais» à «presque satisfaisant». Grâce à une gestion rigoureuse des coûts, les établissements de taille moyenne et les grands restaurants ont pu accroître leur chiffre d'affaires et améliorer leur capacité bénéficiaire. Les petits restaurants, par contre, ont subi un nouveau recul des affaires. Les experts de l'UBS font remarquer que cette branche reste confrontée à un certain nombre de problèmes. La stagnation, voire le recul des revenus disponibles a entraîné une baisse de la consommation. La tendance des consommateurs à privilégier les repas rapides ou à l'emporter se maintient et risque même de s'accentuer. Enfin, la suppression de la clause du besoin dans pratiquement tous les cantons soumet les restaurants à une concurrence toujours plus rude.

## Nuitées hôtelières: +3,7% en 1997

L'hôtellerie suisse a enregistré l'an passé 30,8 millions de nuitées, soit 1,1 million ou 3,7% de plus qu'en 1996, a révélé lundi l'Office fédéral de la statistique (OFS) sur la base des résultats provisoires.
La demande indigène (12,8 millions de nuitées) a progressé de 2,7% et la demande étrangère (18 millions) de 4,4%. Par pays, on constate en particulier la progression de la clientèle britannique (+229 000/+12%), de la clientèle allemande (+208 000/+3,5%), de la clientèle américaine (+93 000/+5,7%) et de la clientèle italienne (+90 000/+12%). Des reculs ont cependant aussi été constatés. Ainsi, les nuitées de la clientèle du Sud-Est asiatique ont diminué de 4,4% (–74 000 nuitées). Les Français et les Belges ont aussi été moins nombreux à séjourner en Suisse qu'en 1996 (–6300/–0,6% pour les premiers, –41 000/–4,7% pour les seconds).
Les auberges de jeunesse ont, pour leur part, comptabilisé 794 000 nuitées, soit une augmentation respectable de 7,9%.
Le mois de décembre a été particulièrement profitable grâce à la conjonction de plusieurs facteurs: chutes de neige, dates et cours de change favorables. Ainsi, le nombre de nuitées s'est élevé à 1,91 million, ce qui représente une augmentation de 8% par rapport à décembre 1996. La demande indigène (762 000 nuitées au total) s'est accrue de 7,1% et la demande étrangère (1,15 million) de 8,7%. On a relevé notamment une augmentation de 7,7% (+32 000) de la demande allemande et de 31% de la demande britannique (+22 000). Les turbulences sur les marchés financiers asiatiques ont conduit, indique l'OFS, à un recul de la clientèle de ces régions de 17% (–7700). *MH*

PAPIER-BOUCHON

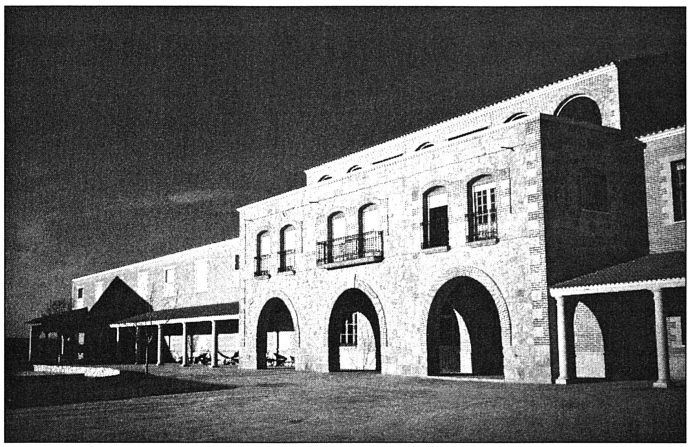
# L'Espagne se découvre peu à peu

**Pour les consommateurs suisses, et romands particulièrement, l'Espagne demeure une grande inconnue. Ils font la fine bouche en croyant le plus grand pays viticole d'Europe capable du seul rioja… Ils ont tort: la péninsule ibérique a plus d'un tour dans ses vignes pour conquérir le grand marché planétaire.**

PIERRE THOMAS

Depuis un quart de siècle, la Ribera del Duero fait figure de région qui monte. C'est vrai dans les statistiques. En 1982, il n'y avait que 5000 hectares de vignes produisant moins de 10 millions de kilos de raisin. Quinze ans plus tard, près de 12 000 hectares pour 22 millions de kilos de raisin.

Certes, cette région au nord de Madrid, en direction de Burgos, avait bénéficié d'un tremplin sulfureux: le caudillo Franco ne se privait jamais d'un verre de Vega Sicilia, aujourd'hui encore le vin le plus coûteux d'Espagne, dans sa version Unico (à plus de 200 francs). Dans le pays redevenu république, des destins se sont forgé à partir de presque rien. Forgé est le mot propre pour *Alejandro Fernandez*, figure charismatique du «nouveau» vin espagnol.



**Le Condado de Haza, une cave de style hollywoodien, sur le plateau de la Ribera del Duero.** *Photo: Pierre Thomas*

### De la betterave au vin

A 65 ans, cet autocrate qui se brouille avec tout le monde – son œnologue comme son architecte… – a le visage buriné de ceux qui se sont exposés aux grands vents qui balaient la «meseta», le haut plateau, à près de mille mètres d'altitude, au nord de la capitale. Alejandro Fernandez a commencé par cultiver de la betterave à sucre et à fabriquer des machines agricoles. Il vient de se payer, avec les bénéfices de son autre propriété, assure-t-il, une cave hollywoodienne, au détour d'un chemin de terre zigzaguant entre les parcelles de vignes plantées large, à quelques kilomètres du Duero, le fleuve qui se jettera dans l'Atlantique à Porto, après avoir pris le nom de Douro… La façade classique n'a l'air de rien. Elle dissimule une série de cuves que le propriétaire a construites lui-même.

Dans un hangar s'empilent en une impressionnante pyramide des centaines de barriques, toutes en chêne américain. Sous les cuves, une sorte de nef de cathédrale en béton doublé de briques servira à entreposer, bientôt, des centaines de palettes de Contado de Haza. Le clou de la visite, c'est la promenade dans une galerie creusée dans le roc, qui abrite des caisses de bouteilles dans une atmosphère constante, terminée par une dégustation dans la salle à manger néo-rustique (plafond de pin massif) et panoramique…

### Un vin simple à faire

A entendre Alejandro Fernandez, qui a patiemment racheté à plus de 250 agriculteurs ces 200 hectares de vignes d'un seul tenant, rien de plus facile que de faire du vin: «Je le fais comme je sais et comme je le veux». Un seul cépage, le «tinto fino», ou «tinta del país», cousin local du tempranillo, base du rioja: «Partout ailleurs, on cultive du cabernet et du merlot, pourquoi en ferions-nous?» Fataliste, il constate aussi que le cépage local est le seul qui puisse résister à un climat rude, qui va de moins 10 degrés en hiver à plus 40, la journée, en été.

Fernandez assure n'élaborer, au départ, «qu'un seul vin, simplement, il est bon». Ensuite, il peut être décliné en Crianza (18 mois de fûts, commercialisation deux ans après la vendange), en Reserva (18 mois de fûts, après trois ans) et Gran Reserva (24 à 30 mois de fûts, après cinq ans). Il procède ainsi à Pesquera, le domaine de 70 hectares, créé en 1975, qui a fait la fortune de ce père de quatre filles, très attaché à la famille: sa dernière cuvée, sur le nouveau domaine du Condado de Haza se nomme Alenza; Al pour le début d'Alejandro, Enza, pour la finale d'*Esperenza*, son épouse.

### Amer pour durer

Que ses vins obtiennent «un joli succès auprès des jeunes» étonne presque Alejandro Fernandez, fier de confier qu'ils sont payés de 14 à 75 francs, départ cave. Mais il dit aujourd'hui vouloir revenir à un vin le plus naturel possible, sans égrappage, qui se fait lentement en cuve sans aucun contrôle des fermentations… La recette, appliquée à l'Alenza 96, tiré de la barrique, donne un vin qui surprend par son caractère brut, avec du fruit déjà réglissé, de l'acidité, de l'astringence, mais aussi de l'amertume. «Mes grands-parents m'ont appris que seul un vin amer dans sa jeunesse fait un grand vin», commente sobrement le producteur.

Le vrai potentiel de ces vins se révèle sur la longueur. Ainsi, un Pesquera Gran Riserva 1986, au nez de myrtilles, au goût de fruits rouges, puis de pruneaux, aux tanins fins, au boisé en passe de se fondre, n'affiche nullement ses dix ans d'âge. Et il est fait pour durer vingt ans… Encensés par l'ensemble des critiques de la planète, les vins de Fernandez ne sont exportés qu'à raison d'un tiers. La Suisse a droit à une vingtaine de milliers de bouteilles qui s'arrachent dès leur arrivée, prévue, pour le millésime 95 de Pesquera, au début mars, à 34 francs la bouteille.

Pesquera est notamment distribué par Mövenpick, ainsi que par Fischer et Rihs

### Un Valais espagnol

Le coup de la Ribera del Duero, le Somontano, une petite région de moins de 2000 hectares au versant sud des Pyrénées, a des chances de le rééditer. Cet ensemble de vallées versant sur le Rio Vero, autour de Barbastro, n'est classée en Denominacion de Origen (DO) que depuis 1985. A 600 mètres d'altitude, avec des températures oscillant entre 17 et 34 degrés, on y cultive autant les cépages traditionnels, comme le tempranillo ou le monistrel en rouge et le macabeo en blanc, que les cépages internationaux que sont le chardonnay et le gewurztraminer en blanc, le merlot et le cabernet sauvignon, en rouge. Deux caves, Vinas del Vero (550 hectares!) et Enate (275 hectares), se sont lancées dans des gammes de vins étendues, «bien acceptés par la clientèle étrangère». Enate, qui vante sa «bodega ressemblant aux meilleures de Napa Valley» (Californie), souligne que le Somontano dispose «des mêmes conditions climatiques que le Valais suisse et le Haut-Adige italien». D'indiscutables références. *PT*

**Label «Fourchette verte»**

# Les hôteliers vaudois jouent le jeu

**Encouragé par un programme intercantonal de prévention de la santé, le label «Fourchette verte» vient d'être lancé pour les établissements publics vaudois. Si à Genève, depuis bientôt cinq ans, ce sont les restaurant de la ville qui s'y sont mis, dans le canton de Vaud, les hôteliers ont été les premiers à jouer le jeu.**

PIERRE THOMAS

L'inititiave de la Fédération vaudoise des ligues de la santé tombe à pic: de plus en plus de personnes sont conscientes que la démarche initiale vers le bien-être se niche dans l'assiette quotidienne. Au point que certains hôtels, et même stations, entendent se profiler sur ce créneau (voir encadré). A Château-d'Œx, La Soldanelle, un des premiers hôtels à avoir envoyé sa candidature et à s'être soumis aux conditions du label, met l'accent sur le «bien-être plutôt que la santé», comme l'explique son gérant, *Jean-Pierre Suro*. «Nous avons toute une nouvelle clientèle de personnes âgées, notamment, que nous avons fidélisées.»

**De plus en plus de personnes sont conscientes que la démarche initiale vers le bien-être se niche dans l'assiette quotidienne.** *Photo: Valérie Jaquet*

### Quatre critères à respecter

1. Un plat du jour varié, sain et équilibré. Fritures, charcuteries, mets panés et sauces à la crème ne doivent pas être servis plus d'une fois par semaine.
2. Un véritable espace non-fumeur. Selon une enquête de mars 1997, 65% de la population suisse ne fume pas. Pourtant, en raison de la configuration des établissements publics, créer un tel espace pose souvent problème.
3. Des boissons sans alcool à un prix favorable. Les lois vaudoise et genevoise prévoient déjà cette clause. Mais, souvent, ces boissons sont mal mises en valeur.
4. Des conditions d'hygiène impeccables. La nouvelle ordonnance sur les denrées alimentaires rend particulièrement responsable le tenancier, dans un régime d'auto-contrôle. Dans le canton de Vaud, le chimiste cantonal a son mot à dire pour l'attribution du label. *PT*

Fourchette verte, Case postale 567, 1211 Genève, tél. 022/329 11 78, fax 022/329 11 27. Fédération vaudoise des ligues de la santé, Avenue de Provence 4, tél. 021/625 02 73, fax 021/625 48 05
Site internet: http://www.prevention.ch

### Menu du jour diététique

A Montreux, à l'Eurotel Riviera, dit *Karl-Heinz Lukey*, «ce sont les jeunes et les hommes d'affaires, à midi, qui demandent à manger plus équilibré. 40% de mon chiffre d'affaires à midi est réalisé avec des assiettes sans viande…» Cet hôtel a été un des premiers à obtenir le label Fourchette verte, mais il offre aussi, ce mois, une assiette du jour «dissociée» à 15 francs, preuve que toutes les écoles diététiques peuvent se côtoyer sur une carte, le label postulant aucun extrémisme, mais un «plat du jour varié, sain et équilibré».

«Aujourd'hui, il faut sortir du steak-frites», commente le président des hôteliers montreusiens. Et Karl-Heinz Lukey d'ajouter: «Au dernier stamm des hôteliers, j'ai rendu compte à mes confrères de mes expériences positives. Mais chacun fait comme il veut.» C'est qu'il y a de la réserve… Sur 2000 adresses de cafetiers-restaurateurs et hôteliers vaudois, contactés l'an passé, une quinzaine ont déposé leur dossier et obtenu le label, autant sont en attente. *Laurence Margot*, diététicienne, chef du projet vaudois, estime donc à une trentaine les établissements qui seront labellisés d'ici l'été, y compris des selfs-service de grandes surfaces (Migros et Coop), des restaurants d'entreprise et des cantines scolaires.

A Genève, au début du cinquième exercice, il n'y a guère que 27 restaurants (sur 1200) qui ont obtenu le label, et une quarantaine d'établissements de restauration collective. Mais, explique le restaurateur *Laurent Terlinchamp*, le nouveau président de l'Association Fourchette verte, sortie du giron de l'Etat et largement subventionnée: «Il y a une réelle demande à midi en ville». Au point, assure *Tania Lehmann*, diététicienne et secrétaire exécutive de l'association, que «le plat du jour et l'assiette Fourchette verte finissent par se confondre. Sans le savoir, les clients mangent équilibré».

### Un partenariat satisfaisant

Et c'est bien là le but de l'opération: un partenariat en faveur de la santé où tout le monde s'y retrouverait: le restaurateur, les acteurs de la prévention et les clients. «Il faut que de plus en plus de gens connaissent le label et osent demander l'assiette qui y répond», dit la secrétaire genevoise. Un sondage mené en novembre dernier montre que 34% de la population genevoise connaît le label, contre moins de 30% l'année précédente. «On augmente notre cote de popularité», se réjouit Tania Lehmann.

La partie n'est pourtant pas gagnée d'avance: l'association genevoise des cafetiers, qui proposait les conseils gratuits d'une diététicienne, a renoncé à ce service l'an passé, faute de demande. Et si les hôteliers vaudois paraissent plus intéressés, les genevois restent timides: «Je ne les comprends pas, commente la secrétaire exécutive. De prime abord, ils devraient pouvoir plus facilement respecter les critères.» Bref, il y a encore du pain (complet) sur la planche!

### Leysin biodynamique

L'ensemble des établissements publics de la station de Leysin pourraient demander le label Fourchette verte. Des tractations sont en cours depuis que le village des Alpes vaudoises a fondé une coopérative d'incitation, Leysin-Santé, le 28 novembre dernier. Pour *Maurice Besse*, ancien syndic, il s'agit de «remodeler l'image touristique» d'une station qui, longtemps, fut siège de sanatoriums. Des partenaires médicaux (sport, sophrologie, etc.), d'assurance-maladie et les hôteliers, notamment, sont dans le coup. Leysin-Santé, qui en est à ses balbutiements, veut relancer le «bio-terroir», en réhabilitant les produits locaux, dont le lait et le fromage. «On veut ouvrir la montagne, relancer la cure d'air et proposer autre chose que la chambre forfait-petit déjeuner», commente Maurice Besse. Délégué des hôteliers, le président local *Jean-Marc Ryhen* annonce, pour sa part, des forfaits hôtel-sport-suivi médical et se dit très intéressé par le label Fourchette verte pour son hôtel familial deux étoiles: «En cuisine, pour qui applique des recettes simples et saines, il ne pose pas de problème». *PT*

## COUP DE FIL À...

**Jacques Berset**

**Directeur de l'Association d'intérêts d'Anniviers (AIDA)**

***Du 5 janvier au 14 février, chaque lundi et vendredi, les stations du Val d'Anniviers proposent aux touristes le «pêchaski», une nouvelle activité qui allie la randonnée en montagne à la pêche sur des lacs gêlés. Comment une telle idée vous est-elle venue et quel est le premier bilan de cette opération?***

L'idée première de cette activité découle du fait que toutes les stations ont des difficultés à combler la période creuse après les fêtes. Plusieurs stations proposent certes des «semaines blanches» avec des tarifs attractifs, mais nous avons décidé de nous démarquer de la concurrence en offrant un nouveau produit: le «pêchaski». Lors de mes voyages en Suède et en Finlande, j'ai vu que la pêche sur les lacs gêlés était particulièrement appréciée des touristes et j'ai pensé qu'une telle activité pourrait constituer un petit plus à nos habituelles «semaines blanches». Avec le «pêchaski», notre association veut aussi profiler les semaines forfaitaires «normales» et attirer un potentiel de clientèle supplémentaire durant des semaines moins fréquentées. Par ailleurs, l'attraction du «pêchaski» n'est pas tant le nombre de prises, mais bien la possibilité de découvrir, avec des raquettes ou des skis de randonnée, nos différents lacs de montagne et la beauté incomparable de la nature qui les entoure. Les passionnés de pêche sont néanmoins les bienvenus. Ce d'autant plus qu'ils sont nombreux en Suisse, puisque les 590 sociétés de pêche comptent plus de 195 000 membres. Au niveau du bilan, nous devons reconnaître que cette nouvelle activité a eu un retentissement médiatique inespéré, avec notamment la présence de la Télévision suisse romande et une trentaine de comptes-rendus dans différents journaux et magazines de toute la Suisse, dont Le Matin, le Blick, le Sankt-Galler Tagblatt et L'Hebdo, ce dernier nous ayant même consacré une page entière. Au niveau de la participation, une seule balade avait pu être organisée à la mi-janvier. Comme cette offre n'a été présentée que le 20 décembre, cette année sert avant tout de test. Le produit n'est en effet pas encore suffisamment connu. Nous avons cependant bon espoir pour qu'il le soit la saison prochaine.

***Propos recueillis par Laurent Missbauer***

## MÉLI-MÉLO

**Autorisations simplifiées pour les voyages publicitaires en car.** Le canton de Berne a simplifié le régime d'autorisation pour les voyages publicitaires en car. A partir du 1er avril prochain, il suffira de signaler la manifestation concernée à l'Office de l'administration de la police. Jusqu'ici, les organisateurs de ces voyages devaient obtenir une autorisation formelle auprès des préfectures de tous les districts dans lesquels des passagers montaient dans le car. *LM*

*

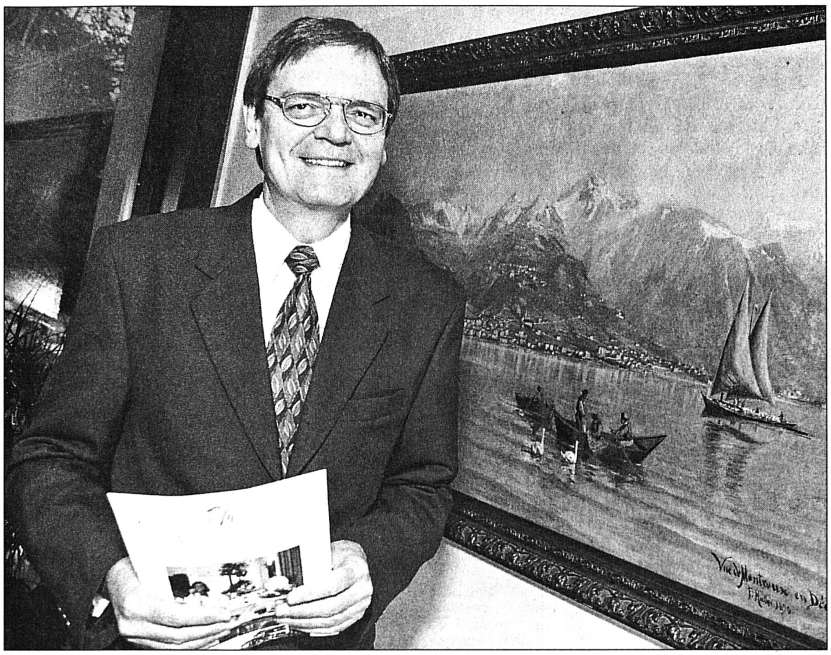
**Débat sur le marketing touristique.** Une table ronde, réservée au professionnels, aura lieu à Genève en préambule du salon des Vacances, Sports & Loisirs 98, le 6 février dès 10h30. Les invités débattront du «marketing touristique, de l'âge de pierre à l'an 2000 en moins de dix ans». *Detlev Doll*, directeur du Grand Hôtel Suisse Majestic, à Montreux, *Fernand Donnet*, directeur de l'Holiday Inn Garden Court, à Lausanne, et *Régine Zambaldi*, de Lexington Services apporteront le point de vue hôtelier. *Michel Ferla*, directeur-adjoint de Suisse Tourisme, et *Françoise Dufour*, directrice d'une société d'études en stratégie touristique, seront également présents. Le débat sera dirigé par *Alain Bossu*, président de l'Association suisse des journalistes et écrivains du tourisme (Asset). *VT*

**Chris Zoebeli, directeur de l'Office des congrès et du tourisme de Montreux**

# «Montreux, un produit touristique exceptionnel»

**Depuis le début janvier, l'Office des congrès et du tourisme de Montreux (OCTM) a un nouveau directeur, le cinquième depuis 1994. Le premier aussi, depuis, à être un professionnel du tourisme. Nommé six mois auparavant, il a pu découvrir le monde du tourisme montreusien. «Laissons l'analyse des erreurs aux historiens», dit-il, pour privilégier un avenir auquel il croit pour la station. Entretien avec Chris Zoebeli.**

Interview: JEAN-JACQUES ETHENOZ



**Pour Chris Zoebeli, le marché Suisse alémanique, «qui a été négligé et qui représente un fort potentiel, surtout chez les agents, les grossistes, les autocaristes», constituera le marché prioritaire pour Montreux.** *Photo: Edouard Curchod*

***Vous n'êtes en place officiellement que depuis le début janvier, mais nommé à fin juillet, vous avez déjà pu vous familiariser avec le monde touristique montreusien. Comment l'avez-vous trouvé?***

Je l'ai trouvé déçu! Je ne sais pas si OCTM-Office des congrès et du tourisme DE Montreux était le bon mot. J'ai participé à la dernière assemblée de l'office en décembre, et j'ai pris conscience de l'immense malaise. Il n'y a pas d'identification du Montreusien avec son tourisme. Et trop d'entre eux ne comprennent pas l'importance du tourisme pour leur ville et pour la région.

***C'est un langage qui a déjà été tenu par les précédents responsables de l'OCTM. Comment comptez-vous redonner crédibilité et prestige à la fonction de directeur?***

Je vais aller voir tout le monde. Expliquer la situation à tous les partenaires touristiques. Expliquer aussi que le tourisme est un univers où rien ne s'improvise. Et qu'il y a trente ans que j'en ai fait mon métier. Je sais ce que je peux y faire et comment le faire. Or, il ne faut pas oublier que depuis cinq ans, l'OCTM n'a plus à sa tête un vrai professionnel du tourisme.

***Sur place, mais aussi à l'extérieur, vous aurez encore à redonner cette crédibilité à l'office. Comment «refaire» l'image du tourisme à Montreux?***

Cela doit passer par trois points. Premièrement, la restructuration interne de l'OCTM. Elle est en cours. Deuxièmement, la reconstitution d'une équipe de vente performante et, troisièmement, la correction des erreurs qui ont pu être commises. Cela veut dire regagner la confiance des grossistes et des agents qui ont été un peu «négligés» ces dernières années. Mon projet est de scinder l'OCTM en deux. D'une part, une structure commerciale à définir, de l'autre, une structure touristique gérant l'accueil, l'information, l'animation pour les touristes, mais aussi pour les résidents. Mais ce projet doit encore être avalisé par le Comité directeur.

**«Mon projet est de scinder l'OCTM en deux.»**

***Cela nous amène à la privatisation?***

Les projets existent déjà. Nous devrons très vite distinguer les activités purement commerciales des autres, plus clairement touristiques d'accueil et d'animation. Sortir toutes ces activités liées à des manifestations commerciales ponctuelles de la charge à la communauté. Il faut une société qui s'assume, qui paie les prestations qu'elle sollicite, la location des locaux qu'elle utilise, les salaires de ses employés. Et qui ne pourra plus profiter de subsides ou subventions communales pour offrir des prix plus bas que les autres sociétés suisses du même genre. Ce dernier point est très important, c'est celui qui nous redonnera une crédibilité vis-à-vis de nos concurrents et de nos partenaires. Mais il est bien clair que la société à créer appartiendra à l'OCTM et que si elle devait faire un profit, c'est celui-ci qui en profiterait. Et si, après un temps d'adaptation, il devait y avoir perte ou déficit, il faudra en tirer les conséquences, apprécier l'efficacité et les performances de cette nouvelle structure, de ses collaborateurs. Ce qui me ramène au point mentionné plus haut: Montreux doit impérativement renforcer son équipe de vente, et surtout l'efficacité de ce service de vente et de marketing.

**«Montreux doit impérativement renforcer son équipe de vente.»**

***Le budget vous permettra-t-il de renforcer ce service de vente?***

Je compte les renforcer grâce à la restructuration effectuée à l'interne. J'ai maintenant un pool de vendeurs que je juge compétents. Il y avait auparavant deux structures, une pour les symposium, une pour l'office du tourisme, chacune se gardant bien lorsqu'il n'y avait pas d'affaires urgentes à traiter de sonner à la porte de l'autre pour apporter son aide. J'ai aussi découvert au sein même du service administratif de l'office des collaborateurs intéressés par la vente, enthousiastes et performants. Les synergies doivent également aller plus loin géographiquement, avec Vevey, avec Lausanne qui, par exemple, nous représente sur New York, alors que notre vendeur représente Lausanne à Boston et à Atlanta. Je suis également persuadé que même avec l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV) nous avons de bonnes synergies à trouver, jusque dans le tourisme d'affaires et pas uniquement dans la promotion. N'oublions pas non plus que l'OTV a aussi intérêt à ce que la destination Montreux soit porteuse.

***Le Conseil communal de la ville commence à contester la subvention qu'il accorde à l'office (1,1 million de francs par an). Comment pensez-vous contourner ce qui pourrait vite devenir un écueil?***

Je suis persuadé que le Conseil communal suivra nos propositions de différenciation des structures commerciales et strictement touristiques. Le projet a le mérite d'être clair. Et comme d'autres communes, la ville de Montreux n'aura plus à soutenir que les activités de l'office du tourisme proprement dit. Il faut simplement qu'il nous suive pour les deux ans à venir, les exercices 1998, la subvention a déjà été accordée, et 1999.

***A Montreux même, des désaccords subsistent. Comment convaincre ceux qui pensent que l'OCTM a beaucoup trop tablé sur l'événementiel et pas assez sur le tourisme individuel?***

L'événementiel n'est qu'un outil. Un merveilleux outil! Sans le Montreux Jazz Festival, sans le Symposium et d'autres manifestations, Montreux n'existe pas. Ce n'est que par ces références que le nom de la ville est connu à travers le monde. Alors à ceux qui disent qu'il faut faire dans le tourisme individuel, je ne peux que leur dire, l'OCTM n'a pas les moyens de s'attaquer à ce marché. Ni le temps. Ce serait une charge insupportable. De plus, Suisse Tourisme et l'OTV font un excellent travail sur ce plan. Ils amènent des touristes en Suisse et dans le Pays de Vaud. De là, et grâce au prestige amené par l'événementiel, Montreux devient une étape presque obligée, en continuant de démontrer la qualité de l'accueil.

**«Suisse Tourisme et l'OTV font un excellent travail sur le tourisme individuel.»**

***Autre sujet de discorde montreusienne, on a reproché, au sein même de l'office, aux plus grands hôtels d'avoir monté leur propre structure de vente, en concurrence avec l'OCTM.***

Je tiens à rappeler qu'il y a quelques années, ces hôtels, qui n'avaient pas, ou très peu, de structure de vente, s'occupent de congrès et d'incentives. Si le Montreux-Palace et le Royal-Plaza, puisqu'il faut les citer, ont chacun mis en place une structure plus performante, c'est aussi que l'office des congrès n'a pas été à la hauteur. Car c'est essentiellement à ces deux établissements que profitent les congrès et les incentives. Tout les autres, jusqu'aux «quatre étoiles» ont une clientèle majoritairement individuelle.

***Combien de temps faudra-t-il pour que Montreux enregistre les premières retombées de cette politique?***

Je me suis donné 100 jours pour mettre de l'ordre sur place avec le directeur administratif et financier, *Patrick Besson*. Ensuite, il sera en charge de la gestion de l'office. Je suis le responsable des ventes et du marketing et je ferai moi-même les marchés avec mes collaborateurs. Mais il ne faut pas rêver. On ne peut pas attendre de résultats spectaculaires tout de suite. Je suis cependant certain que grâce à des collaborateurs motivés, nous aurons déjà des résultats à faire valoir l'an prochain. Mais les retombées concrètes ne seront pas effectives avant deux ans.

**«Le marché Suisse alémanique, qui a été négligé, sera prioritaire pour Montreux.»**

***Quels seront les marchés prioritaires pour l'OCTM?***

La première et absolue priorité est le marché Suisse alémanique qui a été négligé et qui représente un fort potentiel, surtout chez les agents, les grossistes, les autocaristes. Nous serons également très présent en Allemagne, ensuite en France – que fait-on actuellement en France? – puis bien sûr le Royaume-Uni et les Etats-Unis où nous avons déjà des structures en place. Il faudrait bien aussi parler de l'Italie, que nous n'avons pas touchée. Mais malheureusement nous ne pouvons pas tout faire à la fois.

***Quelle sera la tâche plus difficile: refaire une place de choix au tourisme montreusien sur le marché ou à Montreux?***

Si l'OCTM parvient à regagner le marché, les Montreusiens le suivront. Mais d'un autre côté, les Montreusiens devront aussi apprendre la patience et surtout être convaincu que LEUR ville est un «produit» touristique exceptionnel.

### Chris Zoebeli digest

*Chris Zoebeli* est un ancien de l'Office national suisse du tourisme (ONST), la précédente appellation de Suisse Tourisme. Lucernois de 53 ans, il continuera d'habiter dans la région de Berne et rejoindra Montreux, précise-t-il, d'ici un peu plus d'une année, «sitôt la fin de la scolarité de son troisième fils.» Chris Zoebeli était depuis 1990 «chef du domaine du trafic international de la direction voyageurs de la direction générale des CFF». Il a entamé sa carrière dans le domaine du tourisme en 1964, au sein de l'agence Danzas, avant de rejoindre ce qui était alors l'ONST, notamment à Chicago, New York et Amsterdam, puis d'occuper le poste de directeur de la représentation de Suisse Tourisme à New York. *JJE*

## «Montreux reste une destination prisée»

Quelques jours avant son entrée officielle à la tête de l'OCTM, Chris Zoebeli aura vu ses futurs collaborateurs contraints de décliner l'offre d'une grande marque automobile européenne souhaitant présenter un nouveau modèle en septembre prochain dans la région. Un chiffre d'affaires estimé à huit millions de francs pour la station de la Riviera. Las, il n'a pas été possible de trouver les 800 chambres réclamées pour 20 jours dans les hôtels.

Comment le nouveau directeur ressent-il ce contrat manqué? «C'est la faute à... personne et à pas de chance. Il faut bien comprendre que seules les plus grandes villes européennes ont une telle capacité d'accueil, quasi immédiat. Je me vois mal, de plus, reprocher aux directeurs des hôtels d'avoir de bons taux d'occupation. Même si je regrette beaucoup cette affaire perdue – 16 000 personnes pour apprécier la région et peut-être y revenir – je me dis aussi que cet intérêt est bien la preuve que la destination Montreux reste prisée.» *JJE*

# HOTELActual

PUBLI-REPORTAGE


## EDITO

**La mission essentielle des dirigeants des caisses de compensation de l'époque, à la tête de leur administration, était d'organiser la nouvelle loi AVS. D'où la mise en place des procédures de travail, la création de formulaires et de diverses tâches administratives.**
**50 ans plus tard, notre objectif est d'adapter notre entreprise aux nouvelles conditions du marché, tout en tenant compte des nouvelles technologies, des contraintes légales toujours plus complexes et, par-dessus tout, aux nouvelles exigences du client. A l'aube du troisième millénaire, et pour que tout cela puisse se réaliser, nous faisons confiance à une nouvelle génération de collaboratrices et de collaborateurs: celle née bien après l'entrée en vigueur de l'AVS mais qui, aujourd'hui, a la lourde responsabilité de la faire vivre et de la transmettre.**

**J.-P. Genoud**
**Directeur**

## A L'AFFICHE

### Assurance maternité

Au cours de ces prochains mois, les Chambres fédérales consacreront à l'assurance maternité et à l'âge de la retraite des femmes des débats qui s'annoncent chauds.

Le premier est certainement le plus attendu: cinquante-trois ans après le verdict du peuple en faveur de l'assurance maternité, le Conseil des Etats va enfin se prononcer sur les propositions de notre conseillère fédérale, Mme Ruth Dreyfuss. Il est prévu, pour les femmes ayant une activité professionnelle, un congé maternité de 14 semaines après l'accouchement et un paiement à 80% du dernier salaire.

Le coût de cette nouvelle assurance est de 485 millions de francs, financé par des cotisations paritaires de 0,2% du salaire. De plus, une allocation de naissance destinée à toutes les femmes, qu'elles exercent ou non une activité lucrative, devrait être versée en fonction du revenu familial: soit Fr. 4'000.- jusqu'à un revenu de Fr. 36'000.-, puis de manière dégres-sive jusqu'à Fr. 72'000.-. Cette allocation sera prise en charge par la Confédération à raison de 58 millions de francs.

### De l'âge de la retraite

Autre débat à l'ordre du jour des Chambres, les grandes lignes de la onzième révision de l'AVS. On nous promet la retraite à la carte (flexible) pour les hommes comme pour les femmes. Il faudra dès lors se prononcer sur le retrait du projet d'élévation de l'âge de la retraite à 64 ans pour les femmes (incluse dans la 10e révision de l'AVS).

Après une année 1997 relativement calme sur le front des innovations sociales, les prochains débats risquent d'être animés.

## DOSSIER

# HOTELA 50 ans d'histoire...

### Bonjour et bienvenue!

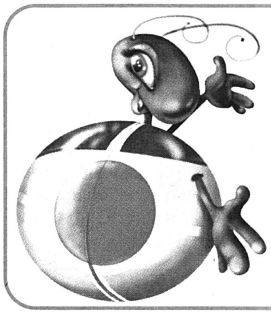
**Ces deux premiers mots de la langue touristique nous serviront ici également pour vous accueillir dans la nouvelle rubrique de votre journal. «HOTELActual» sera publié chaque mois à l'intention des clients de nos institutions sociales, ainsi qu'à tous les lecteurs de «Hotel + Tourismus Revue».**

**1998 marque le cinquantenaire d'Hotela** (Caisse de compensation AVS) qui sera jalonné d'«actions» et de festivités, dont l'apogée sera le **3e Forum** de l'Hôtellerie et du Tou-risme, le **25 septembre** prochain à **Montreux** au Centre de Congrès et d'Expositions.

### Il était une fois...

... un hôtelier visionnaire nommé Frédéric Tissot. Pionnier du tourisme, il en vit immédiatement la potentialité économique et donc la dimension sociale. **En 1948,** sous son impulsion, la Société suisse des hôteliers (SSH) donnait naissance à sa Caisse de compensation AVS. L'institution allait au fil des ans en entraîner d'autres: AI/APG/AC, caisse d'allocations familiales, assurance maladie, assurance accidents, fonds de prévoyance... Toutes ont grandi sous le même toit, faisant aujourd'hui d'Hotela l'assureur social numéro un de l'hôtellerie et du tourisme suisse.
Si l'on aime reprendre la prédiction d'André Malraux (écrivain français 1901-1976) selon laquelle le XXIe siècle sera spirituel ou ne sera pas, il n'est pas faux d'affirmer que la seconde partie du XXe siècle, elle, a bien été sociale... et tou-ristique. Ceci d'ailleurs explique cela. La diminution du temps de travail a amené l'ère des loisirs et ceux-ci sont naturellement à la base du tourisme moderne. Dans ces conditions, la politique sociale de l'hôtellerie, son principal pilier, a connu la même évolution... et Hotela se retrouve dans une extraordinaire phase de développement.
Encore fallait-il doter cette institution d'une structure d'entreprise moderne et efficace, d'un esprit créatif axé sur la qualité des services, de l'enthousiasme et du dynamisme propres à galvaniser toute la famille touristique. Hotela Montreux est devenue un centre de compétences au service de la politique sociale des entreprises suisses et un partenaire pour chacun de ses clients.

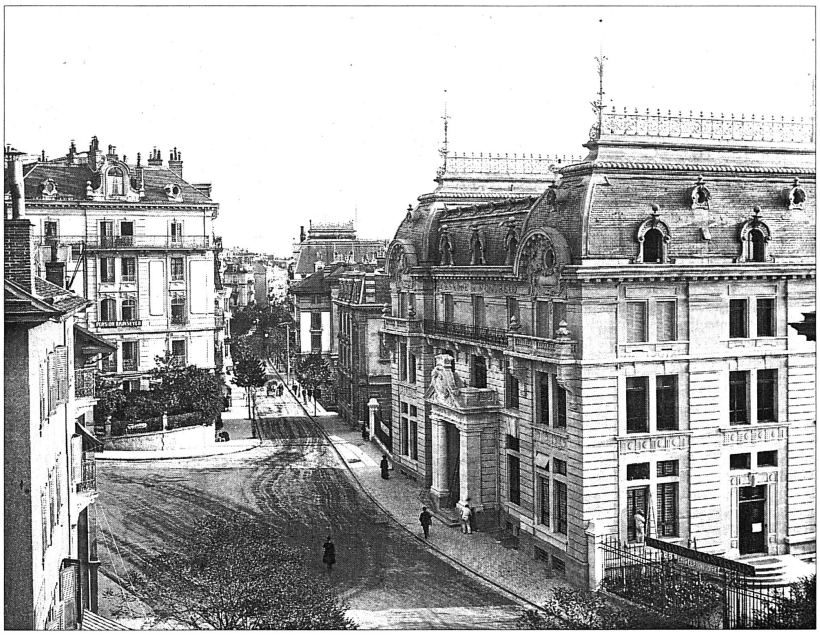
Enfin, les collaborateurs et colla-boratrices d'Hotela, au travers de leurs activités, de leurs conseils et du soin méticuleux mis à vous servir, restent les premiers vecteurs d'information en matière sociale du secteur touristique suisse. En cela, ils contribuent journellement, avec votre aide et vos suggestions, à écrire la suite de l'histoire commencée il y a cinquante ans...



**Suivez la coccinelle!**

### Elle sera demain...

*... l'animatrice des divers moyens de communication qu'Hotela entend utiliser pour mieux faire connaître ses prestations et tout ce qu'elle entreprend pour ses clients.*



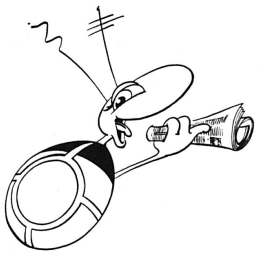
*Une vue du début du siècle de l'actuel bâtiment Hotela*

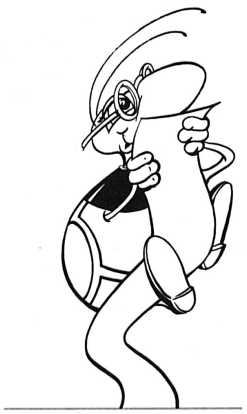
## CONSEIL PRATIQUE

### Assurance maladie: comment obtenir des subsides

**Moins de la moitié des subsides prévus par la loi pour alléger les primes d'assurance maladie ont été distribués en 1996. Les critères d'obtention du subside sont définis par les cantons, ainsi en a décidé le Parlement. Ces cantons ne sont donc pas tenus de distribuer la totalité des fonds mis à leur disposition par la Confédération. Ils doivent, en revanche, satisfaire l'objectif visé par la LAMal: la solidarité. Les efforts consentis dans ce sens varient d'un canton à l'autre.**

**• Il est conseillé aux personnes désireuses de faire valoir leur droit à un subside de s'adresser au service communal de leur domicile.**





## ZOOM

### Vers un nouveau pacte social?

L'ombre des fusions et des restructurations en tous genres qui se sont succédées à un rythme soutenu en 1997 plane encore et chacun se demande à quelle sauce il sera mangé, avec ses références et ses certitudes de jadis. Dans ce monde tourbillonnant, quel sera le nouveau pacte social entre les actifs et ceux qui ne le sont plus?

L'année 1998 nous fournira peut-être des éléments de réponse, en particulier sur la manière de faire, de sentir, de privilégier les rencontres ou, tout simplement, d'être soi-même.
Les grandes tendances sociologiques qui se dessinent sont porteuses de défis de taille, propres à nous (pré)occuper. L'appartenance à une tribu ou à un clan devrait, dans un premier temps, remplacer l'indi-vidualisme forcené en y ajoutant un impératif moral, éthique, empreint de fair-play, synonyme d'optimisme et de douceur dans un monde de brutes...
Au moment où tout bouge et où tout change à une vitesse effrénée, il incombe à chacun de trouver en soi la morale, l'écoute, la notion de partage et l'amitié vraie et sincère qui permettront de ne pas sombrer dans l'ennui...

**Planète bleue**

Tout un chacun maugrée, à longueur d'année, de mois et de journée... contre le manque de temps et la pression. Pourtant et pour la majorité des bipèdes de cette belle planète bleue, le temps ne fait que passer. La peur, la fatigue et le stress ne sont que des réactions, quelquefois extraordinaires, de l'organisme. Pour parvenir à les dominer, il faut donner le meilleur de soi-même et même s'obliger à aller plus loin, à repousser les difficultés, ce qui peut représenter une source inouie de satisfaction et de bonheur.
D'ailleurs, ne dit-on pas qu'essayer d'être meilleur rend les gens émouvants? Se donner du mal, bon dieu, pour que ça aille mieux, c'est remarquable! Alors, que diable...

P. Gatti

## INSIDE


HOTELA

**HOTELA**
Vos assurances sociales
Rue de la Gare 18,1820 Montreux
Tél. 021/962 49 49 – Fax 021/962 45 45

Gastgewerbe

# Neuer Gesamtarbeitsvertrag bringt Beruhigung

**Das Gastgewerbe, einer der grössten Arbeitgeber des Landes, hat wieder einen Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV). Er bringt eine Staffelung des 13. Monatslohnes, mehr Markt im Kaderbereich und eine flexible Ferienlösung. Weiter werden die Kosten der Unfallversicherung neu aufgeteilt.**

URS WALTER

Sichtlich erleichtert zeigten sich am vergangenen Montag die Verhandlungspartner von Arbeitgeberverbänden und Gewerkschaft. Nach über 50 Verhandlungsrunden und mehr als anderthalb Jahren ohne L-GAV besiegelten sie den neuen Gesamtarbeitsvertrag. «Ein gut eidgenössischer Kompromiss», kommentiert das Verhandlungsergebnis der Bündner Hotelier *Walter Trösch,* Präsident der Arbeitsrechtskommission des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) und Mitglied der Verbandsleitung. Das Verhandlungsresultat hat jetzt den Ratifizierungsprozess in den jeweiligen Verbänden zu durchlaufen. Stimmen die Vertragsparteien zu, tritt der L-GAV 1997 am 1. Oktober 1998, beziehungsweise 1. Januar 1999 in Kraft.

## Wichtige Vereinbarung

Trösch, der von Anfang an mit Nachdruck für den Abschluss eines neuen Vertrages eintrat, streicht zwei zentrale Ergebnisse hervor: Zum einen bringe der neue L-GAV der Saisonhotellerie wie den Stadtbetrieben gute Punkte. Zum andern ermögliche er verstärktes unternehmerisches Denken beziehungsweise individuelle und flexible Verträge in den Betrieben. Dazu gehört für Trösch, dass die Mindestlöhne nicht erhöht wurden, die Anzahl Lohnkategorien gestrafft und die Ferienlösung flexibel ausgestaltet wurde.
Wesentlich sei ferner, dass der Vertrag künftig unbefristet gilt. Das unterstreiche den Willen zur Zusammenarbeit der Sozialpartner. Statt regelmässig, aber wenig ergiebig um umfangreiche Forderungskataloge zu verhandeln, stehen punktuell nur die wesentlichen Bereich zur Debatte. Ergibt sich keine Einigung, sieht der L-GAV ein Konfliktlösungsverfahren vor. Wie in deutschen Tarifverhandlungen geht es dabei vorab um den Lohn. «Ändern sich die wirtschaftlichen Gegebenheiten, kann das künftig bei den finanziellen Fragen rasch berücksichtigt werden, ohne dass die Sozialpartnerschaft grundsätzlich in Frage gestellt wird», erläutert Trösch das Verfahren.

## Die wichtigsten Neuerungen

Im künftigen, für die ganze Schweiz gültigen L-GAV sind fünf wesentliche Fragen neu geregelt worden:

**• Mindestlöhne**
Das neue Mindestlohnsystem enthält für Mitarbeiter bis zur abgeschlossenen Berufslehre drei Mindestlohnkategorien. Die bisherigen bewährten und unbestrittenen Lohnkategorien für Mitarbeiter mit und ohne Berufslehre, sowie für Mitarbeiter im Service und Hilfsköche (qualifizierte Berufsarbeit) werden weitergeführt.
Für Kadermitarbeiter gibt es nur noch eine zwingende Lohnkategorie. Die oberen Kaderlöhne sind nicht mehr zwingend, das heisst in einem schriftlichen Einzelarbeitsvertrag können nicht nur höhere, sondern auch tiefere Löhne vereinbart werden. Damit wird ein wichtiges Anliegen des Marktes verwirklicht.
Die Löhne im Überblick:

**I Mitarbeiter ohne Berufslehre**
a) Hilfsarbeiten 2350 Franken
b) Anlehre/qualifizierte Arbeiten 2650 Franken

**II Mitarbeiter mit Berufslehre** 3050 Franken

**III Mitarbeiter (Kader) mit höherer Ausbildung oder besonderer Verantwortung**
Berufsprüfung oder regelmässiges Führen mindestens eines Mitarbeiters oder abgeschlossene Berufslehre mit 10 Jahren Berufspraxis, inklusive Lehre 3800 Franken

**IV Obere Kaderlöhne (nicht zwingend, dispositiv)**
a) Regelmässiges Führen von Mitarbeitern 4800 Franken
b) Höhere Fachprüfung oder regelmässiges Führen von Mitarbeitern während mindestens 5 Jahren 5800 Franken

**Nach einer Fahrt durch die Verhandlungsstrudel steuert das Boot der Sozialpartner im Gastgewerbe Richtung ruhige Gewässer: Ein neuer L-GAV liegt vor.** *Foto: ada*

**V Praktikanten von Hotelfachschulen** 2000 Franken

**• 13. Monatslohn**
Mit der erneuten Einführung der Staffelung des 13. Monatslohnes konnte einem zentralen Anliegen der grossen Mehrheit entsprochen werden.

| | |
|---|---|
| 0 % | bis 6. Monat |
| 25 % | 7 bis 12 Monat |
| 50 % | Ab dem 2. Anstellungsjahr |
| 100 % | Ab dem 3. Anstellungsjahr |

**• Ferien**
Fünf Wochen Ferien war für die Union Helvetia ebenso zwingend wie für die Arbeitgeber vier Wochen. Der neue L-GAV sieht daher als einzige mögliche Lösung sowohl Arbeitsverträge mit fünf als auch solche mit vier Wochen vor. Ein solches System gibt dem Unternehmer die Möglichkeit, von Fall zu Fall zu entscheiden. Der Ausgleich findet über die durchschnittliche wöchentliche Arbeitszeit statt:
Fünf Wochen bei durchschnittlich 42 Stunden/Woche, vier Wochen bei durchschnittlich 41 Stunden/Woche (falls schriftlich vereinbart). In beiden Varianten bleibt das Saison- und Kleinbetriebsprivileg (45 beziehungsweise 44 Stunden/Woche) erhalten.

**• Arbeitszeit**
Flexibles System, durchschnittliche wöchentliche Arbeitszeit: 42/45 Stunden (5 Tage pro Woche) bei 5 Wochen Ferien; 41/44 Stunden (5 Tage pro Woche) bei 4 Wochen Ferien, sofern schriftlich vereinbart. Das Saison- und Kleinbetriebsprivileg (45 beziehungsweise 44 Stunden/Woche) bleibt erhalten.
Die wesentlichen Änderungen: Im Rahmen der arbeitsgesetzlich festgelegten Höchstarbeitszeiten (wöchentliche Höchstarbeitszeit in der Regel 51 Stunden, monatliche Höchstarbeitszeit 220 Stunden) ist der Arbeitgeber grundsätzlich frei, Überstunden kompensieren zu lassen oder auszubezahlen. Das heisst konkret, dass der Saldo der Überstunden auch während mehreren Monaten zusammengezählt werden kann, ohne dass zwingend eine Auszahlung erfolgen muss.
Für Mitarbeiter mit einem Lohn von mindestens 5800 Franken und einem Ferienanspruch von 5 Wochen, kann in einem schriftlichen Arbeitsvertrag innerhalb der gesetzlichen Bestimmungen die Überstundenregelung frei vereinbart werden (zum Beispiel Wegbedingung des Zuschlages).

**• Sozialversicherungen**
Die Garantien der Sozialversicherungen, wie sie im ehemaligen L-GAV festgelegt waren, werden im wesentlichen beibehalten. Die wichtigste Änderung betrifft die Prämienteilung bei der Unfallversicherung. Bis anhin wurde die Gesamtprämie hälftig geteilt. Im neuen L-GAV gilt die gesetzliche Prämienteilung: Der Arbeitgeber bezahlt die Berufsunfallversicherung, der Arbeitnehmer die Nichtberufsunfallversicherung.

**• Geltungsdauer**
Der L-GAV tritt am 1. Oktober 1998 beziehungsweise Wintersaison 1998/1999 in Kraft. Für alte Arbeitsverhältnisse, mit Stellenantritt vor dem 1. Oktober 1998, gilt der Vertrag ab dem 1. Januar 1999.

### Die Delegierten entscheiden

Über anderthalb Jahre mit über 50 Arbeitssitzungen haben die Arbeitgeber- und Arbeitnehmerverbände verhandelt. Nun haben ihre Vertreter die Inhalte eines neuen L-GAV für das Gastgewerbe festgelegt. Das Ergebnis wird nun in über 20 Informationsanlässen in den verschiedenen Regionen der Schweiz vorgestellt. Vertreter des SHV werden die einzelnen Neuerungen erläutern und aufzeigen, wie sie in den Betrieben am einfachsten umgesetzt werden.
Ob der erarbeitete Kompromiss in Kraft tritt, soll definitiv an einer ausserordentlichen Delegiertenversammlung des SHV am 27. April 1998 in Bern entschieden werden.
Stimmen alle Sozialpartner zu, kann der Vertrag auf den 1. Oktober 1998 in Kraft gesetzt werden. *UW*

EURO-NEWS 5

# Die Preise im Umfeld des Euro

**Preispolitik in der europäischen Einheitswährung «Euro»: Angebote aus der Schweiz sind mit anderen europäischen Angeboten sofort vergleichbar. Und bisherige Preise mit sogenanntem Schwellencharakter, beispielsweise ein Übernachtungspreis von 99 Franken, werden in Euro wohl optisch tiefer, verlieren jedoch diesen Signalcharakter. Was ist zu tun?**

BRIGITTE ZAUGG

Durch die Einführung des Euro entsteht ein grösserer Währungsraum. Dadurch werden die Hotelpreise in den Euro-Ländern für die einzelnen Konsumenten (auch für Schweizer Gäste) unmittelbar vergleichbar. Dies wird in jedem Fall auch vermehrt dazu führen, dass gerade ausländische Gäste Preise in Schweizer Franken in die neue Einheitswährung umrechnen und international vergleichen. Der Hotelier muss durch eine klare und transparente Preispolitik auf die Beantwortung von Fragen nach dem Grund von Preisunterschieden vorbereitet sein.

## «Teuer-Image» relativiert

Der Gast wird also zum Beispiel die Preise in Euro für eine Übernachtung in den meisten europäischen Konkurrenzländern direkt mit dem Preis für eine Übernachtung in der Schweiz vergleichen und keine Umrechnungsschwierigkeiten mehr haben. Diese erhöhte Preistransparenz enthält aber auch Chancen für das Schweizer Angebot, kämpft der Schweizer Tourismus doch seit Jahren mit dem zum Teil falschen Image, eine teure Destination zu sein – ein Bild, das nicht zuletzt auch mit den Schwierigkeiten bei der Umrechnung zu tun hat.

## Hotelgast wird preisbewusster

Sowohl im Euro-Raum selber als auch im Verhältnis zur Schweizer Hotellerie wird es nach wie vor verschiedene Preisniveaus und lokale Hotelpreise geben. Die grössere Vergleichbarkeit führt dort zu Preissenkungen, wo ein höherer Preis nicht durch das Produkt gerechtfertigt ist. In jedem Fall wird die Empfindlichkeit des Gastes bezüglich des Preisniveaus und der Preisänderungen weiter steigen. Dies gilt in einem grösseren Rahmen für die Grenzregionen, wo die gesamte lokale Wirtschaft direkt mit dem Ausland in Konkurrenz steht.

## Der Euro setzt neue Standards

Preise in Schweizer Franken mit Schwellen- beziehungsweise Signalcharakter (zum Beispiel 199 Franken) oder runde («glatte») Preise (beispielsweise 200 Franken), können bei der Umrechnung zu «krummen» Euro-Preisen (zum Beispiel 134.63 Euro) führen. Dies ist besonders dann störend, wenn – wie vom SHV empfohlen – die Preise sowohl in Schweizer Franken als auch in Euro angegeben werden.
Bei der Umrechnung kann zudem ein Rundungsproblem auftreten. Denn je nach grosszügigem Auf- oder Abrunden ist es (auch für den Schweizer Gast) günstiger, in Euro zu bezahlen. Sind Aufrundungen am Markt nicht durchsetzbar, oder sollen Abrundungen vermieden werden, bleibt nur die Variation der Menge beziehungsweise eine Änderung der gebotenen Leistung, um zu neuen europäischen Schwellenpreisen zu gelangen.

## Checkliste

- Bereiten Sie sich innerlich darauf vor, dass der Euro auch in der Schweiz früher oder später zu einer erhöhten Preistransparenz und einer verstärkten Wettbewerbssituation (vor allem in Grenzregionen) führt.
- Vergleichen Sie Ihr Angebot und Ihre Preise in Euro mit ausländischen und inländischen Konkurrenten. Auch der Kunde wird dies vermehrt tun.
- Die Umrechnung von Schweizer Franken in Euro führt häufig dazu, dass Schweizer Preise mit Schwellen- beziehungsweise Signalcharakter zu «krummen» Preisen in Euro werden. Bestimmen Sie deshalb, welche Preise in Euro eine Signalwirkung haben sollen und passen Sie demzufolge Ihr Produkt beziehungsweise die Produktmenge an.
- Überlegen Sie sich, welche Preise in Euro auf- oder abgerundet werden sollten.

## Bitte vormerken

Der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) hat das Thema «Euro» frühzeitig aufgegriffen und informiert an dieser Stelle regelmässig über neuste Erkenntnisse.
Am 3. Forum der Hotellerie und des Tourismus bildet die europäische Einheitswährung ebenfalls ein Hauptthema. Das Forum findet am Freitag, 25. September 1998 in Montreux statt. Der Termin sollte man sich heute schon vormerken…

Auskünfte zum Thema Euro: Schweizer Hotelier-Verein, Brigitte Zaugg, Tourismus und Recht, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44.

Assistant(e) en restauration et hôtellerie

# Courrier de l'Ofiamt au Conseil fédéral

**La procédure de consultation sur la réglementation du nouvel apprentissage d'assistant(e) en restauration et hôtellerie est achevée. Sous la direction de l'Ofiamt, les représentants de la branche de l'hôtellerie et de la restauration et les personnes concernées ont pu s'entendre en décembre dernier sur une version définitive du nouveau règlement de la formation et de l'examen de fin d'apprentissage. La balle est maintenant dans le camp du Conseil fédéral.**

MANFRED RUCH*

L'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail (Ofiamt) va demander maintenant au Conseil fédéral d'approuver ce règlement et de le mettre en vigueur au 1er janvier 1998. Si tout se déroule bien, le règlement édicté par le Conseil fédéral sera disponible à fin janvier 1998. Aussitôt après, la Société suisse des hôteliers (SSH) remettra ce nouveau règlement et la documentation du stage préprofessionnel qui s'y rattache aux établissements d'apprentissage potentiels. A cette occasion, des indications plus précises pourront être données sur:
- la procédure pour demander l'autorisation de former des apprentis;
- la monographie professionnelle et les documents d'information;
- le guide méthodique en tant que document de base pour la formation dans l'établissement.

## Cours professionnels

Pour ce qui est de l'organisation du programme d'enseignement de l'école professionnelle, la Société suisse des hôteliers – en tant que représentante des cours professionnels intercantonaux dans les hôtels-écoles – pourra s'exprimer en collaboration avec les offices cantonaux de la formation professionnelle au printemps 1998. Comme on peut d'ores et déjà le supposer, des classes annuelles devraient être ouvertes dans quelques écoles professionnelles. En outre, il est prévu d'organiser des cours professionnels intercantonaux dans les hôtels-écoles SSH.
La SSH va suivre l'évolution de la situation de près et elle fournira dès à présent régulièrement des informations. L'objectif doit être de pouvoir enregistrer un chiffre notable de contrats d'apprentissage d'assistant(e) en restauration et hôtellerie pour la rentrée 1998.

*Manfred Ruch est vice-directeur de la SSH et chef du département de la formation professionnelle

**Une devise claire: pleins gaz sur le nouvel apprentissage. La balle est dans le camp du Conseil fédéral.** *Photo: mad*

# CARROUSEL

031 370 42 16 031 370 42 24

## Tourismus

Der Verband Schweizer Badekurorte wird ab 1. Februar operativ durch **Brigitte Brechbühl** geführt. Bis anhin hatte der Kur- und Verkehrsverein Baden das Mandat inne. Infolge Neuausrichtung des Verkehrsvereins wird die Geschäftsstelle des Verbands Schweizer Badekurorte ausgegliedert und nach Zug verlegt. Neu lautet die Adresse: Verband Schweizer Badekurorte, Innere Güterstrasse 4, Postfach, 6304 Zug, Telefon 041 726 52 16, Fax 041 726 52 17. *pd*

*

**Ignaz Truffer**, Direktor der Belalp-Bahnen, geht in Pension. Er wird sein Amt, das er während genau 25 Jahren innehatte, im Mai oder Juni niederlegen. Ein Nachfolger wird derzeit noch gesucht. Während seiner Direktionszeit hat sich die damalige Luftseilbahn zu einem beachtlichen Tourismusunternehmen mit eigenem Hotel entwickelt. Nicht zuletzt dank seiner Schaffenskraft wurde das Skigebiet stetig ausgebaut und das Angebot verbessert. Letzter Höhepunkt dieser Entwicklung war die kürzliche Inbetriebnahme zweier neuer Sesselbahnen und einer Beschneiungsanlage. Truffers Engagement ging aber weit über das eigene Unternehmen hinaus. So präsidiert er seit nunmehr sechs Jahren auch die Walliser Bergbahnen – ein Mandat, das er an der nächsten Generalversammlung vom kommenden Mai ebenfalls niederlegen möchte. *GER*

## Hotellerie

Die neue Agentur Medio Public Relations ist mit fünf Kunden in Hotellerie und Tourismus gestartet. Darunter befinden sich die Grand Hotels Bad Ragaz mit dem «Quellenhof» und dem «Hof Ragaz», die Hotelgruppe Joie de Vivre Hotels aus San Francisco mit zwölf City-Hotels, das Fremdenverkehrsbüro Cleveland/Ohio mit einer Projektarbeit und die Deutsche Gruppe Landidyll Hotels mit ihren 51 Häusern im 3-Stern-Bereich. Gegründet wurde Mondo von der PR-Beraterin und früheren Journalistin **Karin Grenzebach,** ehemals Agentur Wilde & Partner. Sie arbeitet zusammen mit **Monika Angermeier,** ehemals Agentur Mangum Management. *VY*

*

Nach fünfjähriger Tätigkeit als Direktor des Hotels St. Gotthard in Zürich wird **Ernst Jungreithmeier** das Hotel per Ende Januar verlassen. Er wird sich einer selbständigen Beratertätigkeit zuwenden. Interimistisch übernimmt **Matthias Ramer,** Vizedirektor und langjähriger Kadermitarbeiter des Hotels St. Gotthard, die Leitung des Hauses. Nebst dem Abgang im Zürcher Manz Privacy Hotel kommt es im Basler Haus der Gruppe zum angekündigten Wechsel: **Rolf Sprecher** wird das Hotel Euler in Basel definitiv per Ende Januar verlassen, um sich im Ausland neu zu orientieren. Im November hatte Sprecher bereits das Haus verlassen, war aber nach einem kurzen Gastspiel von Nachfolger **Anton Küng** (neu: Reid's Palace Hotel Madeira) übergangsweise zurückgekehrt. Erneuter Nachfolger von Sprecher wird nun **Peter Brändli**, der einige Jahre als Vizedirektor in den Oro Verde Hotels in Ecuador tätig war und davor auch schon in diversen Manz Privacy Hotels gearbeitet hatte. *CM/VY*

**5. Fête du Boudin in Zürich**

# Wo Blut fliesst und es an die Leber geht

**Die 5. Fête du Boudin vom 26. Januar bis zum 14. Februar im Zürcher Bistro Le Lyonnais ist ein «Fest», wo Dracula seine Spuren zieht, Blut fliesst und die Leber nichts zu lachen hat. Vegetarier auch nicht.**

1997 wurde das Bistro vom «Verein zur Förderung des Ansehens der Blut- und Leberwürste» ausgezeichnet. Doch die Freunde dieser kulinarischen Freuden fanden nicht immer solche Bedingungen vor. Den Christen soll das ursprünglich syrische Gericht verboten gewesen sein, auch wenn die einfachen Römer die «botuli» kannten und schätzten. Der oströmische Kaiser *Leo IV.* erliess das Blutwurst-Essverbot mit den Worten: «Wer Blut in Gedärme wie in Röcke einpackt und so als Gericht dem Magen zuschickt, wird hart gegeisselt, bis auf die Haut geschoren und auf ewig aus dem Lande verbannt.» Die Zeiten haben sich glücklicherweise geändert.

**Nichts für Vegetarier: Am «5. Fest der Blutwurst» in Zürich können Blutwurst-Liebhaber wieder zu ihrer Vorliebe stehen.** *Foto: zvg*

Das Fest der Blutwurst im «Le Lyonnais» in Zürich wird dieses Jahr unter Leitung von Küchenchef *Sebastien Droz* und dem Freiburger Blutwurst-Meister *Jean-Pierre Corpaato* alle Variationen beinhalten. Gastgeber *Rolf Pfister* hat sogar jenen Gast eingeladen, der sich ein solches Blutschauspiel selten bis nie entgehen lässt. Graf Dracula und dessen blutarme Gemahlin werden Abend für Abend ihre blutroten Spuren ziehen. *VY*

# AGENDA

## Tourismus

**Messen, Tagungen, Workshops**
***Foires, réunions, workshops***
**1998**

| | |
|---|---|
| 29.01. bis 01.02. | Fespo, Zürich |
| 06.02. bis 08.02. | Salon des Vacances, Sports et Loisirs (Fespo), Genève |
| 09.02. bis 11.02. | Expotourisme, Paris |
| 13.02. bis 15.02. | Ferienmesse, St. Gallen |
| 25.02. bis 01.03. | Borsa Internazionale del Turismo, Milano |
| 07.03. bis 11.03. | ITB, Berlin |
| 16.03. bis 17.03. | Schweizer Tourismustag, Chur |
| 29.04. bis 03.05. | Museum, Genf |
| 12.05. bis 14.05. | EIBTM, Genf |
| 27.10. bis 29.10. | TTW, Montreux |
| 05.11. bis 07.11. | Swiss Event + Swiss Marketing, Zürich |
| 16.11. bis 19.11. | WTM, London |

**Generalversammlungen**
***Assemblées générales***
**1998**

| | |
|---|---|
| 23.04. | Generalversammlung Schweizer Reisekasse Reka, Brunnen |
| 24.04. | Generalversammlung Verband Schweizerischer Verkehrsvereine VSV, Lenzburg |
| 14.05. | Mitgliederversammlung Schweiz Tourismus, Zürich |
| 05.06. | Generalversammlung Wallis Tourismus, Brig |

## Hotellerie/Gastronomie/Technik

**Messen, Tagungen, Workshops**
***Foires, réunions, workshops***
**1998**

| | |
|---|---|
| 30.01. bis 07.02. | Gourmet-Festival, St. Moritz |
| 14.02. bis 19.02. | Ambiente, Frankfurt |
| 14.02. bis 19.02. | Intergastra, Stuttgart |
| 25.02. bis 27.02. | EurHotec, Nizza |
| 28.02. bis 03.03. | Mefex, Bahrain |
| 05.03. bis 07.03. | Food, Hotel & Tourism, Bali |
| 05.03. bis 07.03. | HoReCa Baltic, Tallinn |
| 06.03. bis 08.03. | Agrex, St. Gallen |
| 08.03. bis 11.03. | GAST, Klagenfurt |
| 14.03. bis 17.03. | Zürcher Gastro Messe, Oerlikon |
| 13.03. bis 18.03. | Internorga, Hamburg |
| 15.03. bis 18.03. | Aufgetischt/Vinova, Wien |
| 15.03. bis 19.03. | EGAST, Strasbourg |
| 14.04. bis 17.04. | Food&Hotel Asia, Singapur |
| 16.05. bis 20.05. | NRA, Chicago |
| 27.09. bis 01.10. | Zagg, Luzern |
| 28.09. bis 01.10. | Pacprocess Drinktechnology, Singapur |
| 30.09. bis 03.10. | Interbad, Düsseldorf |
| 04.10. bis 07.10. | Imega, München-Riem |
| 18.10. bis 22.10. | SIAL, Paris |
| 11.11. bis 14.11. | Food & Hospitality, Bangkok |
| 14.11. bis 18.11. | Gastronomia, Lausanne |
| 26.11. bis 29.11. | Käse, Zürich |

**Generalversammlungen und Sitzungen**
***Assemblées générales et séances***
**1998**

| | |
|---|---|
| 31.01. bis 01.02. | Generalversammlung Hospitality Sales & Marketing Association Chapter Switzerland, Bad Ragaz |
| 28.05. | Assemblée générale de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers, Lausanne |
| 04.06. | Generalversammlung Gastrovalais, Monthey |
| 09.06. | Assemblée générale de l'Association hôtelière du Valais |

**Ausbildung**
***Formation***
**1998**

| | |
|---|---|
| 02.03. bis 06.03. | Gastronomiekoch/Restaurationsleiter, Block 3, SFG, Weggis |
| 08.06. bis 12.06. | Lehrmeisterkurs, SFG, Weggis |
| 15.06. bis 26.06. | Berufsprüfung Gastronomiekoch/Restaurationsleiter, Block 1, SFG, Weggis |
| 14.09. bis 25.09. | Berufsprüfung Gastronomiekoch/Restaurationsleiter, Block 2, SFG, Weggis |
| 30.03. bis 14.12. | Restaurationsleiter, KFG, Bern |
| 31.03. bis 15.12. | Gastronomiekoch, KFG, Bern |
| 1999 | |
| 01.03. bis 05.03. | Berufsprüfung Gastronomiekoch/Restaurationsleiter, Block 3, SFG, Weggis |

*Sämtliche Angaben ohne Gewähr*

**Gstaad**

# 20 Millionen Zuschauer sahen das Saanenland

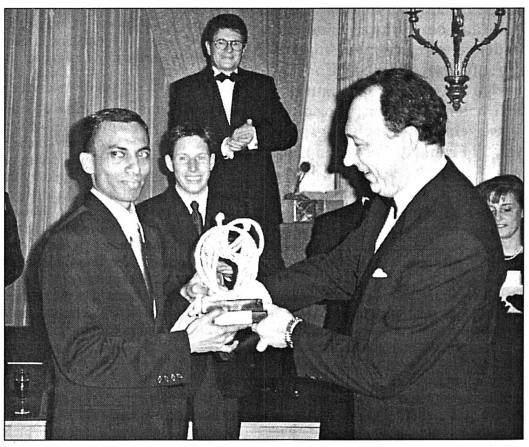
Wetten, dass es kaum je einer Tourismusregion gelingt, die Aufmerksamkeit von 20 Millionen TV-Zuschauern zur absoluten «prime time» auf sich zu ziehen. Dank *Hans-Ueli Zürcher* kamen Gstaad und das Saanenland zu dieser, wie es *Marlene Reichenbach* von Gstaad Saanenland Tourismus formuliert, einmaligen Werbeplattform. Seit 20 Jahren Stammgast in Gstaad war es Zürcher, der am Samstag abend mit seiner Skilift-Wette für einen dreitägigen Rummel rund um den Rübeldorfflilift besorgt war. Obwohl es dem Basler gelang, sich während der 4minütigen Bergfahrt am Bügel vom Skianzug in den Smoking zu stürzen, reichte es ihm bei der Wahl zum Wettkönig nur zum letzten Platz. Was für den Tourismusverband Gstaad-Saanenland allerdings keinen «Rubel» spielt. Mit einem im Verhältnis zur Präsenz geringen finanziellen Aufwand ist die Ferienregion für einige wenige Minuten durch halb Europa geflimmert. Wetten, dass dem Schweizer Tourismus mit noch mehr «verrückten» Zürchers relativ günstig auf die Sprünge geholfen werden könnte…
*(Foto: Michael Hutschneker)* *HU*

**Churer Fasnacht**

# Altstadwirte gegen neue Polizeistunde

Eine Gruppe von Churer Wirten erwägt einen Boykott gegen die neue Polizeistunden-Regelung in der Altstadt. Um ihrem Anliegen Nachdruck zu verleihen, führten gemäss «Bündner Zeitung» die Wirte am letzten Samstag einen «Trauerzug» mit Sensenmann durch. Schon am Freitag verkündeten die geschlossen auftretenden Churer Wirte das plötzliche und unerwartete Dahinscheiden der Churer Altstadt. «Todesursache»: Kurz vor Beginn der Fasnacht, ab 1. Februar, müssen die Lokale über das Wochenende wieder eine Stunde früher, das heisst um Mitternacht, ihre Türen schliessen. Gleichzeitig dürfen Gastwirtschaftsbetriebe in spärlich besiedelten Gebieten ihre Öffnungszeiten nach Gutdünken festsetzen. Dies wollen die Churer Altstadtwirte nicht hinnehmen. Jetzt planen sie die Gründung einer IG und suchen das Gespräch mit der Fasnachtsvereinigung, auf deren Unterstützung sie hoffen. *CM*

**«Meilleur réceptionniste»**



# Le lauréat est Singapourien

L'Amicale internationale des sous-directeurs et chefs de réception des grands hôtels (AICR) a désigné «le meilleur réceptionniste international» pour 1997 en la personne de *Loga Nathan* de l'Hôtel Four Seasons à Singapour. Le lauréat a reçu le trophée «David Campbell» des mains du président international de l'AICR et président du jury, *Graham Bambford*. Le finaliste suisse, *Martin Egger*, que l'on voit, tout sourire, à l'arrière plan, juste devant le président de la section suisse de l'AICR, *Alfred Thomet*, a obtenu la 3e place. *Christian Marich*, directeur général du Beau-Rivage Palace à Lausanne, *Samuel Salvisberg*, directeur de l'enseignement de l'Ecole hôtelière de Lausanne, et *Laura Kümin*, de Lausanne Tourisme, figuraient également parmi les membres du jury. La manifestation entrait dans le cadre du 25e anniversaire de la section suisse, qui, pour l'occasion, a également décidé de lancer une campagne auprès de ses membres en faveur du don d'organes. *(Photo: AICR)* *MH*

hotel+ tourismus revue

stellen revue marché de l'emploi

HOTEL+TOURISMUS REVUE NR. 5 29. JANUAR 1998

# FRONT/KADER

**Adecco**
**HOTEL & EVENT**

Ecke Badenerstr./Langstr. 11
8026 Zürich
Telefon 01/297 79 79
Fax 01/297 79 90
www.adecco.ch

Gesteckte Ziele in messbaren Erfolg umsetzen ist für Sie die Herausforderung. Für eine Unternehmung in der Genussmittelindustrie suchen wir für die Gebiete um den Zürichsee, die Ost- und Nordschweiz sowie das Bündnerland Sie, die

**VERKÄUFER/MERCHANDISER**

von 20–25 Jahren. Ihr Präsentationsgeschick verbinden Sie mit Verhandlungstaktik und Organisationstalent. Sie sind lebensfroh und reiselustig, haben einen Führerausweis und suchen eine Stelle, die Ihnen neue Perspektiven öffnet. Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit 2 Passfotos. Frau Wicki.

O 99717/393193

---

ROTHORN ROSSWEID

**SÖRENBERG BAHNEN**

**Vermisst – Der höchste Luzerner Gastronom**

In traumhaft gelegener Bergwelt (Brienzer Rothorn/Eisee) ein mittelgrosses Gastronomieunternehmen führen, wäre dies nicht genau etwas für Sie?

Kreativität, Flexibilität, Durchsetzungsvermögen, Belastbarkeit, Organisationstalent, Einsatzbereitschaft, positive Ausstrahlung und technisches Flair sind ein Must für diese herausfordernde Stelle.

Haben wir Sie angesprochen? Anruf oder Bewerbungsschreiben genügt!

**Bergbahnen Sörenberg AG**
Herrn Karl Lustenberger
6174 Sörenberg
**Telefon 041 488 21 21** oder **Fax 041 488 23 91**

99726/80888

---

HOTEL *Arte*

KONGRESSZENTRUM OLTEN

Für unser modernes 3-★-Kongress- und Seminarhotel mit 79 Zimmern, 158 Betten, 18 Seminar- und Kongressräumlichkeiten bis zu 500 Personen und regem Bankett- und Kongressbetrieb suchen wir per 1. Mai 1998 oder nach Vereinbarung eine/n jüngere/n

**Chef de service/Seminar und Bankett**

Ablöse des Restaurationsleiters
(25–30 Jahre)

Diese Kaderposition bietet einem engagierten Fachmann/einer engagierten Fachfrau eine hochinteressante Tätigkeit in einem aufgestellten, jungen Team, umgeben von modernster, trendiger Infrastruktur. Fremdsprachenkenntnisse (E/F) sowie gute Erfahrungen in gleichwertiger Position werden vorausgesetzt.
Hotelfachschulabschluss von Vorteil.

Interessiert Sie diese Herausforderung? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen, üblichen Bewerbungsunterlagen mit Foto an

Herrn Roland Tegtmeyer, Direktor
**Best Western Hotel Arte**
Riggenbachstrasse 10, 4601 Olten
oder telefonieren Sie uns:
**062 286 68 00**

Best Western

99699/381110

CARRIERE

---

SCHLOSS WARTEGG

Schloss Wartegg, in einem Park mit altem Baumbestand gelegen, wird im Juli 1998 eröffnet. Ein aussergewöhnlicher, umweltbewusster Hotelbetrieb mit 50 Betten für Individualgäste, Familien, Retraiten und Seminare. Das Restaurant mit vielseitigen, mehrheitlich vegetarischen Speisen, sowie verschiedene Räume für Kultur und Feste runden das Angebot ab.

Gesucht wird der / die verantwortungsbewusste

**Küchenleiter/in**

der / die Kochkunst schlicht und kreativ umsetzt.

Sie verfügen über fachliche Kenntnis und Erfahrung, besonders auch in vollwertiger und vegetarischer Küche. Sie haben Freude, mit natürlichen und biologischen Produkten zu arbeiten und besitzen ein hohes Empfinden für Qualität.

Sie schaffen eine entspannte, förderliche Atmosphäre für Ihr Team, arbeiten am Aufbau mit und setzen Ihr Fachwissen und Ihre Ideen in die Tat um. Eine spannende Aufgabe erwartet Sie.

Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

SCHLOSS WARTEGG
z.H. Hans-Jakob Würsch, Hotelier, 9404 Rorschacherberg

**erholung · seminare · musik · kinder**

P 99760/109533

---

säntis®

Die Säntis Gastronomie AG ist eine Tochterfirma der Säntis Holding AG und führt in der Ostschweiz verschiedene gastgewerbliche Betriebe.

Für die Gastronomie in Tonhalle und Stadttheater St. Gallen suchen wir per 1. April 1998 ein

**Leiter-Ehepaar oder Leiter/in**

Als Gastgeber im Restaurant Concerto und bei Anlässen und Veranstaltungen in den verschiedenen Banketträumen fühlen Sie sich beim Verwöhnen unserer anspruchsvollen Gäste im Element.

Die Lokalitäten zum Verweilen sind mit einer herzlichen Ambiance alter und neuer Architektur ausgestattet und lassen je nach Zielpublikum eine breite Palette von Möglichkeiten zu.

Das den Besuchern entsprechend vielseitige Angebot, die anspruchsvolle Servicedienstleistung, verknüpft mit einer auf die Bedürfnisse der Kunden und Gäste ausgerichteten Angebotsgestaltung und zuvorkommendem Verhalten, verlangen vom Leiter-Ehepaar dieses gastronomischen Treffpunktes einiges an Voraussetzungen wie:
mehrjährige praktische Erfahrung im Gastronomiebereich, Führungserfahrung, Verkaufs-, Koordinations-, Verhandlungs- und Präsentationsgeschick, betriebswirtschaftliche und wenn möglich sprachliche Kenntnisse. Nicht zuletzt muss es aber auch die Freude an der Kultur sein sowie das Interesse und der feste Wille, den hohen Erwartungen der Gäste an vorderster Front gerecht zu werden.

Unser Herr Zindel freut sich, mit Ihnen als gefestigte, gewinnende und überzeugende Unternehmerpersönlichkeit über diese faszinierende Chance in der Gastronomie sprechen zu dürfen, **Telefon Direktwahl 071 388 33 40.**

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen schriftlichen Bewerbungsunterlagen an die Personalabteilung

**Säntis Gastronomie AG**
Industriestrasse 135
9201 Gossau
www.saentis.ch

P 99656/286281

---

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

*Grosse, schweizerische* ***Versicherungsgesellschaft,*** *die ihren Kunden umfassenden* ***Versicherungsschutz*** *massschneidert, sucht jüngere(n), dynamische(n) und kommunikative(n)*

***Vorsorgeberater(in)***

*der/die bereit ist, nicht nur sein/ihr fachliches Können, sondern auch seine/ihre Flexibilität täglich von neuem unter Beweis zu stellen.*

*Ihr/Sein* ***Aufgabengebiet*** *umfasst die selbständige Betreuung der bestehenden und das Gewinnen von neuen Kunden. Ihr/Sein Arbeitsstandort befindet sich regional im Raum* ***Zürich*** *oder* ***Luzern.***

***Anforderungsprofil:*** ***angenehme, gepflegte Erscheinung, abgeschlossene Berufslehre als..., Hotelfachschulabschluss u.a.m., Praxis in leitenden Funktionen, gute Menschenkenntnisse.***

***Im weiteren:*** ***Kontaktfähigkeit, natürliche Persönlichkeit, unternehmerisches Denken sowie Organisationssinn und Fleiss, leistungsorientiert, Neigung zum Verkaufen, Argumentationsfähigkeit, Durchhaltevermögen.***

*Gerne orientieren wir Sie im Detail über diese ausbaufähige, lukrative Position.*

***Terminieren Sie mit der TERMINIA Ihre Zukunft!***

99772/211990

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

---

WELCOME

RESTAURANT Marché MÖVENPICK

**Willkommen in einer Welt voller Frische, Farbe und Freundlichkeit.**

Die **Mövenpick Marché Gruppe** ist mit ihrem marktfrischen und kommunikativen Restaurant-Konzept weltweit auf Erfolgskurs.

Für den anspruchsvollen und vielseitigen Autobahnbetrieb auf der Luzerner Raststätte Ost suchen wir kreaktiv zupackende

**Nachwuchskader**
**Damen und Herren**

die voller Engagement und Ideen sind und gerne Führungsverantwortung übernehmen.

Sie lieben den Umgang mit Menschen im Team ebenso wie hochwertige Produkte und haben vor, beruflich die Erfolgsschiene zu wählen. Zusammen mit Ihrer Ausbildung im Bereich Lebensmittelhandel oder Gastgewerbe bringen Sie 24 bis 30 Jahre Lebenserfahrung mit. Nachwuchskader die nach der Einführungszeit Arbeitsort und Wohnort verändern können, werden bevorzugt.

Es freut uns, mit Ihnen über unsere gemeinsame Zukunft zu sprechen. Zur Gesprächsvorbereitung senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Mövenpick Marché Restaurant
Luzerner Raststätte Ost A2
Jörg Haefeli
CH - 6023 Rothenburg

PM 99709/351

MÖVENPICK

---

## Inhalt


| | Seite |
|---|---|
| **Stellenmarkt** | |
| Front/Kader | 1–4 |
| Verkauf/Hot. | 5 |
| Hotellerie | 6–15 |
| Stellengesuche | 19 |


## Sommaire


| | Page |
|---|---|
| Marché de l'emploi | 16–17 |
| Marché international de l'emploi | 18 |
| Demandes d'emploi | 19 |


**Anzeigenschluss**
Freitag, 17.00 Uhr

**Adecco**
**HOTEL & EVENT**

Aktuelle Stellenangebote auf Seite 9

## Hotel Sofitel

ZÜRICH

Für unser 4-★-Hotel im Zentrum von Zürich mit Gourmet-Restaurant «Diff» suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung jungen, qualifizierten und erfahrenen

# Maître d'hôtel

Für Fragen steht Ihnen
Frau C. Tamò, Personalchef
gerne zur Verfügung
**Tel. 01 360 60 60**

**Hotel Sofitel**
Stampfenbachstrasse 60
8035 Zürich

99534/40118

---

## Alters- und Pflegeheim Stadelbach 4313 Möhlin

Landstrasse 60 Telefon 061 851 38 55 Fax 061 851 36 48

In unserem Alters- und Pflegeheim mit 70 Bewohnern/-innen ist die Stelle als

## Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin

auf den 1. Mai 1998 oder nach Vereinbarung neu zu besetzen.

**Ihre wesentlichen Aufgaben sind:**
- selbständige Führung und Organisation des Hausdienstes und der Lingerie
- Führung und Organisation der Cafeteria
- Führen des Hausdienstpersonals menschlich, fachlich, organisatorisch und administrativ.

**Wir erwarten von Ihnen:**
- Ausbildung als hauswirtschaftliche Betriebsleiterin HHF oder Hotelfachassistentin
- Weiterbildung im Bereich Führung
- Führungserfahrung mit motivierender Mitarbeiterführung
- Fähigkeit zur konstruktiven Zusammenarbeit im Team
- Belastbarkeit
- Freude am Umgang mit Heimbewohnern/-innen
- aktive Mitarbeit.

Wir bieten Ihnen eine verantwortungsvolle, interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit mit Kompetenzen, Eigenverantwortung und zeitgemässen Anstellungsbedingungen.

Wenn Sie in einer innovativen Institution fachlich engagiert arbeiten und diese mitgestalten möchten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Diese richten Sie bitte an Frau M. Bloch, Heimleiterin, die Ihnen für ergänzende Auskünfte gerne zur Verfügung steht.

O 99801/393232

---

## PLANET HOLLYWOOD

ZÜRICH

**WELCOME TO PLANET HOLLYWOOD**

**Für unser Restaurant an der Zürcher Bahnhofstrasse suchen wir**

**topmotivierten, dynamischen und initiativen**

# Head-Chef

**mit mehrjähriger Führungserfahrung und unternehmerischem Denken**

Planet Hollywoods Menu bietet eine grosse Auswahl an Gerichten, welche das Rückgrat der neuen **kalifornischen Küche** bilden. Wir sind stolz auf unsere Qualität und nur die besten Zutaten werden für unsere Rezepte verwendet. Unser Gast soll uns 100% zufrieden verlassen, uns weiterempfehlen und bereits seinen nächsten Besuch bei **Planet Hollywood** planen.

Du hast Dein Können schon einige Jahre unter Beweis gestellt. Auch in hektischen Stunden verlierst Du nicht die Übersicht und als **Leader** bleibst Du jederzeit ein Vorbild. Deine **positive Ausstrahlung**, Dein **gästeorientiertes Denken** und Deine **Kommunikationsfähigkeit** steht bei uns im Vordergrund.

Wir bieten Dir ein einmaliges Arbeitsumfeld in einem internationalen Unternehmen mit internen Aufstiegsmöglichkeiten und interessanten Anstellungsbedingungen. Unser Image ist jugendlich und dynamisch. Der Mensch steht bei uns im Vordergrund.

**Ruf uns an** und **Herr Patrick Schraemli** wird Dir gerne weitere Informationen geben.

**Tel.: 01/ 224 30 50 Fax: 01/ 224 30 60**
**Planet Hollywood**
**Bahnhofstrasse 82**
**8001 Zürich**

99777/389888

---

## CP Cresta Palace Celerina

**Suchen Sie eine neue Herausforderung in der einzigartigen Atmosphäre des Oberengadins?**

**Als**

# Maître d'hôtel

erwartet Sie in unserem renommierten und traditionsreichen Haus eine interessante und vielseitige Aufgabe.

Sie denken unternehmerisch, arbeiten gerne selbständig und initiativ. Sie sind eine dynamische, bestens ausgebildete Persönlichkeit mit sehr guten Sprachkenntnissen (D, I, E) und Flair im Umgang mit Gästen und Mitarbeitern.

Möchten Sie sich in einem anspruchsvollen Aufgabengebiet profilieren?

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören!

**Cresta Palace Hotel**
H. P. und E. Herren
7505 Celerina/St. Moritz

99831/6955

---

## hoteljob

**Kanton Bern**

Für das Kurs- und Sportzentrum Sumiswald suchen wir per 1. Oktober 1998 ein sportinteressiertes

## Mieter(ehe)paar oder Geschäftsleiter(ehe)paar

für den Bereich Verpflegung.

Die gesamte Kuspo-Anlage wird im Herbst 1998 der Öffentlichkeit übergeben. Sie umfasst folgendes Raumangebot: Dreifachhalle, Hallenbad, Kegelbahnen, Schulungsräume, Auditorium (150 Plätze), Kraftraum, Fitness/Wellness, Kletterwand, Unterkunfts- und Verpflegungsmöglichkeiten, Parkplätze für 120 Pw und Cars.
Restauration: Selbstbedienung 90 Plätze, 2 Essräume à 48, Galerie 16, Terrasse 60, Bistro und Bar 52.
Beherbergung: Es stehen 70 Betten zur Verfügung.
Budgetierter Jahresumsatz Restauration zirka Fr. 900000.–

**Sie bringen mit:**
Er: Ausbildung und Erfahrung als Küchenchef
Sie: Hotelkenntnisse (Service/Administration)
Beide: Flair im Umgang mit Menschen, Organisationstalent, Kreativität, Teamfähigkeit und Begeisterung für die verschiedensten Sportarten. Alter: 25–40 Jahre.

**Was wir Ihnen bieten:**
Ein vielseitiges und anspruchvolles Tätigkeitsfeld in einem neuen Zentrum der Bewegung, Gesundheit und Kultur. Viel Freiraum etwas zu bewegen, mit entsprechender Kompetenz und Budgetverantwortung. Eine neue 4-Zimmer-Wohnung innerhalb des Zentrums.

Interessiert? Gerne erwarten wir Ihr Bewerbungsdossier (**Eingabefrist 16. Februar 1998**) an untenstehende Adresse, z. H. Walter Rohner.

99715/84735

---

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

---

gastro profil

**Die Gastro Profil - Gruppe, ein aufstrebendes, auf Expansionskurs stehendes Unternehmen betreibt Gastronomiebetriebe mit hohen Küchenstandarts, gepflegten Weinsortimenten und überdurchschnittlichen Gastgebern.**

Wir suchen Initiative

## Geschäftsführer

welche bereit sind mitzuhelfen, ausserhalb der üblichen Konzepte Betriebe erfolgreich zu führen. Eine leistungsfähige Verwaltung mit einer zentralen Buchhaltung, einer Werbeabteilung sowie der Anschluss an einer Einkaufsgesellschaft, garantiert Ihnen die notwendige Unterstützung. Als möglicher Wirkungsort kommt der Raum Südostschweiz in Frage.

Interessiert? Senden Sie Ihre Bewerbung an:

**Gastro Profil AG**
**Herrn N. Brunschweiler**
**Katrinenhof 25**
**8852 Altendorf**

99727/345687

---

## HIRSCHEN WILDHAUS

Gesucht in **Jahresstelle** per Anfang oder Ende März 1998 bestqualifizierten

### Sous-chef

in mittlere Brigade

sowie per Anfang oder Ende Februar

### Jungkoch

(evtl. Aushilfe)

Sollten Sie Freude haben, in einem gepflegten ★★★-Hotel- und Restaurationsbetrieb in einem jüngeren, aufgestellten Team mitzuarbeiten, so freuen wir uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Telefonanruf.

**Hotel Hirschen Wildhaus**
9658 Wildhaus
**Telefon 071 999 22 52**
Susanne Walt

99567/38237

---

Genossenschaft
Hotel Engel Wädenswil

NEUVERPACHTUNG

Für das Hotel Restaurant Engel in Wädenswil suchen wir auf Mitte 1998 bzw. nach Vereinbarung eine/n initiative/n

PÄCHTER/IN

Unser Haus beschreibt sich wie folgt:

Mittelklasshotel im Zentrum von Wädenswil beim Bahnhof und Schiffsteg gelegen:
- täglich geöffnet
- zwei Restaurants im Haus
- «Wiistube»
- zehn moderne Hotelzimmer
- Konferenz- und Banketträumlichkeiten für 10–300 Personen.

Kontaktadresse für nähere Auskünfte:
Ernst Brupbacher, Vizepräsident der Genossenschaft, Stegstrasse 3, 8820 Wädenswil,
**Telefon 01 780 38 53.**

Bewerbungen können eingereicht werden an:
**Genossenschaft Hotel Engel,**
Postfach 252, 8820 Wädenswil.

99688/37036

---

## Parkhotel Gunten am Thunersee

100 Betten und Restaurant «Seepark»

gesucht auf 1. April 1998 oder etwas später

# Direktionsehepaar

**Wir erwarten:**

Erfahrung im Gastgewerbe
Organisationstalent
freundliches Wesen
EDV-Kenntnisse
Fähigkeit zur Personalführung.

Das Parkhotel ist dem Verband christlicher Hotels angeschlossen. «Christ sein» ist deshalb Voraussetzung für die Bewerber.

Interessenten richten ihre schriftliche Bewerbung an

Dr. Peter Wenk, Pappelweg 18, 8810 Horgen

99695/15245

---

## BAD RAGAZ

JUNGBRUNNEN EUROPAS

**Die Zeichen sehen.**
**Die Zeichen deuten.**
**Neue Zeichen setzen.**

Zeichen setzen für die Zukunft eines Bade- und Ferienortes mit grosser Tradition.

Strukturen aufbauen, um den Zeichen der Zeit zu begegnen.

Eigentlich hätten wir fast alles, Berge, Täler, heisse Quellen, Flüsse, Seen, Golfplätze, Parkanlagen, Hoteliers, Gäste.

Uns fehlt jedoch ein/e

# Kurdirektor/in

als Nachfolger/in unserer Kurdirektorin Daniela Simmen.

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

- mit Tourismus-Know-how dank entsprechender Ausbildung und Erfahrung
- mit guten Kenntnissen in Betriebswirtschaft und EDV
- analytisch, engagiert, couragiert, verkaufsorientiert, PR-bewusst, eigenständig und kooperativ

ab Ende Mai 1998 oder nach Vereinbarung.

Als Kurdirektor/in zeichnen Sie für sämtliche unternehmerischen Tätigkeiten des Kur- und Verkehrsvereins verantwortlich. Neben der Leitung des Verkehrsbüros sowie des dazugehörigen Parks und Campingplatzes sind Sie für die Gästebetreuung, die Mitgestaltung des touristischen Produktes sowie des Marketings, in Zusammenarbeit mit der regionalen Marketingorganisation Heidiland Tourismus, verantwortlich.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen die scheidende Kurdirektorin Daniela Simmen über ☎ **081 302 10 61** gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte bis spätestens 20. Februar 1998 an:

***Kur- und Verkehrverein Bad Ragaz***
***Herrn Heinz Wälti, Präsident***
***Taminastrasse 4, 7310 Bad Ragaz***

HEIDILAND

99781/157685

HoReGa Select

Per 1. April 1998 wird das bekannte **Restaurant «Stucki»**, das zu den **«Top-Ten»** der Gourmet-Restaurants zählt, unter neuer Leitung stehen.

Der neue Besitzer bietet Ihnen eine absolute Traumstelle, ergreifen Sie also die Herausforderung als

## Aide du patron (w)

besitzen Sie eine ganz wichtige Position mit einem breitangelegten Aufgabenbereich.

- Empfang/Begrüssung/Plazierung der Gäste mittags und abends und Betreuung während deren Anwesenheit.
- Rechnungswesen, Debitoren, Verabschiedung der Gäste.
- Mithilfe im Bereich Administration (Entgegennahme von Reservationen, Bestätigungen, Bankettabsprachen, allg. Büroarbeiten, evtl. Löhne).
- Mithilfe im Bereich Dekorationen, Blumen, Hauswirtschaft usw.

Die Position verlangt viel Fingerspitzengefühl und erfordert einen totalen Einsatz (So./Mo. frei), ansonsten Arbeitszeiten mit Zimmerstunde, sie bietet jedoch eine grosse Selbständigkeit und viel Verantwortung.
Wir erwarten eine charmante Bewerberin, 3sprachig (D/F/E) und mit diesem ganz speziellen Flair, in diesem besonderen Haus eine anspruchsvolle Kundschaft zu verwöhnen.
Wir bitten Sie, Ihre gutdokumentierten Bewerbungsunterlagen mit Foto und Handschriftprobe einzureichen. Absolute Diskretion ist selbstverständlich

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

HOREGA SELECT
Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter · Pächtersuche · Krisenmanagement
99731/208191

---

Welche/r ausgewiesene/r und solvente/r Gastronom/in sucht eine neue Herausforderung? Sie haben die einmalige Möglichkeit als

### Pächter/in oder Käufer/in

ein bekanntes und renommiertes Speiserestaurant der gehobenen Mittelklasse zu übernehmen. Die diversen Lokalitäten befinden sich an ausgezeichneter Lage in steuergünstiger Gemeinde im Kanton Nidwalden.

Fühlen Sie sich angesprochen? Für einen ersten, unverbindlichen Kontakt senden Sie Ihre Unterlagen unter Chiffre 99827, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

99827/123668

---

**tavero**

Wir führen im Auftrag der F. Hoffmann-La Roche AG die Personalverpflegungsbetriebe und suchen zur Unterstützung der Geschäftsleitung

### LEITER/IN für den Bereich Controlling, Finanzen und EDV

**Aufgabenbereich:**
- Koordination und Leitung des Bereiches
- Erarbeiten von Entscheidungsgrundlagen
- Monats- , Quartals- und Jahresabschlüsse sowie Budget und Forecasts
- Erstellen von Managementreports
- Führung der EDV (Support und Optimierung)
- selbständige Projektleitung.

**Voraussetzungen:**
- kaufmännischer Hintergrund
- idealerweise Abschluss einer höheren Ausbildung/ Fachprüfung oder entsprechende Weiterbildung
- einige Jahre Praxis in ähnlicher Funktion, vorzugsweise in der Gastronomie oder Lebensmittelbranche
- Durchsetzungsvermögen und Eigeninitiative
- ausgeprägtes Verhandlungsgeschick
- den «Blick für das Wesentliche» und die entsprechende Weitervermittlung.

Für diese verantwortungsvolle Kaderposition offerieren wir ein marktbezogenes Gehalt, verbunden mit sehr guten Sozialleistungen. Modernes Equipment sowie ein interessantes und selbständiges Aufgabengebiet bilden den Rahmen für diese attraktive Tätigkeit.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Über Details informieren wir Sie gerne in einem persönlichen Gespräch. Diskretion ist selbstverständlich.

**Tavero AG**
z. H. Therese Engler
Personalleiterin
Grenzacherstrasse 201
4070 Basel

99782/291145

---

TESSIN/SCHLOSSHOTEL – LOCARNO

Wir suchen auf Ende März oder nach Vereinbarung eine

### Réceptionspraktikantin/ Anfangsréceptionistin D/E/F

Wenn Sie kontaktfreudig und gerne in einem kleinen Team arbeiten, dann senden Sie eine schriftliche Bewerbung an:

Familie A. Helbling, Postfach 1264
6601 Locarno 1, **Tel. 091 751 23 61.**

99725/21407

---

**Der grösste Stellenmarkt für die Gastronomie in der**

**Jede Woche neu!**

---

HoReGa Select

## Geschäftsführer

Für einen sehr zentral gelegenen Restaurationsbetrieb, Grossregion Solothurn–Olten. Diese zwei miteinander verbundenen Konzepte – Tradition und Unterhaltung – bieten Ihnen eine Vielfalt von Aufgabengebieten, bei denen Sie auch den Kontakt mit der Umgebung sowie den Behörden pflegen. Wir suchen nun eine jüngere, aufgestellte und motivierte Persönlichkeit mit Ausbildung als Koch, einem entsprechenden Leistungsnachweis und Führungserfahrung.

## Geschäftsführer(-Aspirant)

Gedacht für erfahrene Assistenten oder jüngere Geschäftsführer, welche als Stellvertreter eines Restaurants mit typisch italienischem Speiseangebot eingeführt werden und danach selbständig einen Betrieb übernehmen. Ein renommiertes Unternehmen bietet Ihnen sehr gute Karrierechancen, wenn Sie vom Einsatzort her flexibel sind. Voraussetzung dafür ist Ihre italienische oder spanische Herkunft sowie Wirtepatent A.

## Aide du patron

Raum Bielersee – für eines der führenden Häuser suchen wir eine/n gutausgewiesene/n Bewerber/in mit entsprechender Aus- und Weiterbildung (Hotelfachschule), mit Führungserfahrung, mit starken organisatorischen Fähigkeiten im umfangreichen Bankettbereich (bis zu 400 Personen) sowie mit einem guten administrativen Background. D/F in Wort und Schrift.

## Stellvertretender Geschäftsführer

Raum Zürich. Wir suchen einen Restaurateur mit breitem Fachwissen in den Bereichen F&B/ Front/Administration und starker Führungserfahrung. Sie unterstützen den Geschäftsführer in diesem französisch konzipierten, gepflegten Brasserie-Betrieb und können sich auch damit identifizieren. Koch/Kellner, Hotelfachschule ... wenn bonjour und au revoir keine Fremdwörter für Sie sind, dann sind Sie der richtige Mann für diese anspruchsvolle Position.

## Leiterin Hauswirtschaft

Seminar-Kongresshotel Grossraum Zürich. Eine vielfältige und herausfordernde Aufgabe für eine führungserfahrene Persönlichkeit mit starkem Leistungsausweis. Ihre Verantwortung liegt im gesamten hauswirtschaftlichen Bereich, und Sie sind auch mit der Lehrlingsausbildung betraut. D/F/E sowie Lehrmeisterkurs sind von Vorteil.

## Front-Office-Mitarbeiter/in

Eine nicht alltägliche Position im Gesundheitswesen/Spital Region Zürich. Unser Auftraggeber sucht eine/n selbständige/n und verantwortungsvolle/n Hotelréceptionistin/-en, gerne mit Führungserfahrung, welche die Herausforderung annehmen möchte, die Neuorganisation des Empfangs und der dazugehörenden Administration zu übernehmen.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen und stehen Ihnen für erste telefonische Auskünfte gerne zur Verfügung, diskret und kostenlos.

**HoReGa Select AG Kaderberatung**
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
**Telefon 061 281 95 91, Fax 061 281 75 45**

HOREGA SELECT
Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter · Pächtersuche · Krisenmanagement
99790/208191

---

**Buffet de la Gare**
1824 Caux sur Montreux
**Tel. 021 963 16 30, Fax 021 963 80 61**

sucht für sein Aussichts- und musikalisches Feinschmecker-Restaurant

### Mädchen für Service

**auch Anfängerin.** Zimmer im Hause. Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an. Herrn Emele verlangen.

99739/6853

---

**Ristorante nel Luganese**
cerca per il 15 marzo 1998

### chef de rang

lingue nazionali.
Inviare offerte a R24-164145, Publicitas, 6901 Lugano.

P 99706/44300

---

Zusammenarbeit gesucht mit

### selbständigem Handelsvertreter

mit bestehender Kundschaft in der Gastronomie, Grossküchen usw., zum Vertrieb von Food-Produkt, konkurrenzlose Neuentwicklung (jedoch bereits generell im Einsatz), sehr interessante Marge, direkt vom Produzenten.
Interessenten bitte melden über **Telefon 071 333 11 93.**

P 99675/393170

---

Sind Sie eine jüngere, flinke, freundliche, flexible Schweizerin und suchen eine **STELLE IM SERVICE** oder als **KÖCHIN** oder beides kombiniert,
dann freuen sich auf Sie ein kollegiales 12er Team (seit 12 J.), super Gäste, Teil-, Vollzeit möglich. Start zirka Febr. 1998. «Die Hergiswiler Trendbeiz» Restaurant Seehus, 6052 Hergiswil NW, mehr Info 041 630 31 23 (7 Tage offen von 8.30 bis 24.00).

P 99322/392868

---

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

---

HOTEL ★★★ RESTAURANT
LÜDERENALP
WASEN IM EMMENTAL/SCHWEIZ

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir kreative Fachleute in unseren vielseitigen, modernen Restaurant- undSeminarbetrieb mit 50 Betten und 200 Plätzen, auf März/April/Mai oder nach Übereinkunft.

**Sous-chef/Saucier**
**Koch/Jungkoch** (m/w)
**Hilfskoch**
**Servicefachangestellte** (m/w)
à la carte und Bankette
**Hofa** (w) mit Erfahrung

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und erteilen Ihnen gerne weitere Auskünfte, oder senden Sie uns Ihre Bewerbung zuhanden von
**Fam. B. Held-Kugler Tel. 034 437 16 76/Fax 034 437 19 80**

99700/37184

---

*pp*

PETER PERSONAL
HOSPITALITY. CAREERS AND DEVELOPEMENT

TIME FOR A NEW CHALLENGE!

Unser Mandant ist ein kürzlich gegründetes, international tätiges Unternehmen im Bereich Hotellerie/Touristik, domiziliert im Kanton Zürich.

Sie sind als Frau der ersten Stunde vornehmlich an der Planung und Kontrolle der Marketingaktivitäten beteiligt und bestimmen die Corporate Identity dieses hauptsächlich im Ausland tätigen Auftraggebers. Im Zusammenhang mit Aufbau und Vermarktung dieses Unternehmens, mit besonderer Ausrichtung auf Ihre bestehenden Kontakte und praktischen Erfahrungen im Bereich Tourismus und/oder Hotellerie, suchen wir einen

## Manager Marketing & Public Relations

In dieser Schlüsselposition sind Sie in fachlicher Hinsicht direkt der Geschäftsleitung unterstellt und arbeiten gerne in einer persönlichen Atmosphäre, innerhalb eines kleinen Teams. Sie leisten in allen Bereichen des Marketings Pionierarbeit und operieren selbständig sowie verantwortungsbewusst.

Für diese anspruchsvolle Tätigkeit verfügen Sie über eine abgeschlossene Berufslehre (vorzugsweise KV, Handels- oder Hotelfachschule) und mehrjährige Berufserfahrung in ähnlicher Position. Sie sind eine authentische Persönlichkeit, die das ABC des Marketings kennt und sich nicht scheut, die Verantwortung Ihres Fachgebietes wahrzunehmen. Unternehmerisches Denken und Handeln, verbunden mit sehr guten praktischen Informatikkenntnissen (Windows 95) runden Ihre Fähigkeiten ab. Sie erstellen bravourös das Marketingkonzept und repräsentieren das Erscheinungsbild dieser Firma im In- und Ausland. Sehr gute Sprachkenntnisse in Englisch in Wort und Schrift sind selbstverständlich, idealerweise können Sie sich auch in Französisch verständigen.

Bitte kontaktieren Sie uns schriftlich, falls Sie sich für diese nicht alltägliche Position interessieren. Diese einmalige Chance ermöglicht Ihnen, die Strategie eines jungen Dienstleistungsunternehmens entscheidend mitzugestalten.

**Peter Personal,** Bachweg 1, Postfach 57, 8133 Esslingen

90114.095691

---

HoReGa Select

Sind Sie der

## HOTELDIREKTOR (Direktions-Paar)

der seine nationale und internationale Führungserfahrung in einem bedeutenden Hotel in der Schweiz erfolgreich umsetzen möchte.

Ihre Stärken liegen im Verkauf- und Marketingbereich, Sie sind kreativ und dynamisch – ein **Hotelier** aus Berufung und verstehen es, Ihrem Betriebe die persönliche, gastgeberische Note zu verleihen und Ihr Mitarbeiterteam erfolgreich in Ihre Ziele einzuspannen.

Unser Auftraggeber bietet Ihnen einen grosszügigen und vertrauensvollen Rahmen, um Ihre Verantwortung und Kompetenzen wahrnehmen zu können. Eintritt nach Vereinbarung.

PS: Eine nicht alltägliche Chance und Herausforderung!

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen – absolute Diskretion ist selbstverständlich. Diese Position wird von Frau Y. Hirsbrunner und Herrn Rolf Reutener betreut.

**HoReGa Select AG Kaderberatung**
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
**Telefon 061 281 95 91**

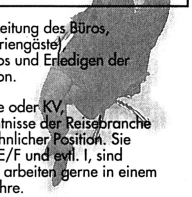
HOREGA SELECT
Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter · Pächtersuche · Krisenmanagement
99789/208191

# hoteljob Auszug aus unserem Stellenangebot

**Kanton Graubünden**

Ein grösseres 4*-Hotel in einem bekannten Ort sucht per Ende März in Jahresstelle eine Persönlichkeit für das

## RESERVATIONSSEKRETARIAT (W/M)



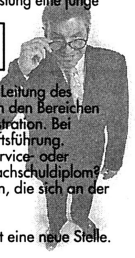
Ihre Aufgaben: Fachkundige Leitung des Büros, Gästebetreuung (Seminar-/Feriengäste), Zusammenarbeit mit Reisebüros und Erledigen der Korrespondenz für die Direktion.

Anforderungen: Handelsschule oder KV, Hotelfachschulabschluss, Kenntnisse der Reisebranche und praktische Erfahrung in ähnlicher Position. Sie beherrschen die Sprachen D/E/F und evtl. I, sind freundlich, kontaktfreudig und arbeiten gerne in einem kleinen Team. Alter: 22–35 Jahre.

**Kanton Zürich**

Eine vielseitige Position haben wir in einem Landgasthof offen. Unser Kunde sucht zu seiner Entlastung eine junge

## BETRIEBSASSISTENTIN



In diesem Betrieb übernehmen Sie die Leitung des Restaurants und erledigen Aufgaben in den Bereichen F&B, Bankettorganisation und Administration. Bei Abwesenheit vertreten Sie die Geschäftsführung.
Haben Sie in Ihrem Rucksack einen Service- oder Hofalehrabschluss und evtl. ein Hotelfachschuldiplom? Sind Sie eine junge, teamfähige Person, die sich an der «Front» wohl fühlt?
Kennen Sie sich aus im Weinkeller?
Wenn ja, haben Sie vielleicht ab sofort eine neue Stelle.

**Kanton Graubünden**

Wir suchen für ein mittelgrosses 3*-Hotel im Unterengadin einen jüngeren, kreativen

## KÜCHENCHEF

Sie arbeiten zusammen mit einem Vierpersonenteam, verfügen über natürliche Autorität, haben Ideen, sind flexibel, kalkulationssicher und vor allem überzeugt von Ihrem Beruf.
Von Ihnen wird erwartet, dass Sie mit Ihren Kochkünsten und einem vielseitigen Angebot die Gäste verwöhnen und die Abläufe und Organisation in einer modern eingerichteten Küche voll im Griff haben.
Arbeitsbeginn für diese Jahresstelle ist Ende Mai.

997505/94755

**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

---

HOTEL SCHWEIZERHOF
ZÜRICH

sucht eine/n

## Vizedirektor/in

Einer bestausgebildeten Person im Umfeld der gehobenen 4-Stern-Kategorie ergibt sich die Möglichkeit zur Mitgestaltung des Ansehens und des Erfolges unseres Hotels.

Unser Dienstleistungsangebot umfasst 115 Gästezimmer, das Spezialitätenrestaurant «La Soupière», die feinen Banketträumlichkeiten «Les quatre Salons», das «Café Gourmet» sowie die «Schweizerhof-Bar».

Der Aufgabenbereich beinhaltet die Übernahme der Verantwortung in allen F&B-Belangen sowie die Stellvertretung des Direktors. Je nach Eignung obliegt ihr auch die Oberaufsicht in Unterhalt und Technik.

Die gesuchte Persönlichkeit (Eintritt nach Übereinkunft) hat in ähnlicher Position Leistungsvermögen bewiesen, ist innovativ und betont front- und gästeorientiert.

Bewerbungsunterlagen für diese Stelle sind eine hotelfachmässige Top-Ausbildung sowie sprachliche Geschick (D, F, E) und Führungstalent. Besonders gefragt sind Teamfähigkeit und Organisationserfahrung im Bankettwesen.

Falls Sie dieser Grobbeschrieb anspricht, erwarte ich gerne Ihre Bewerbung mit Handschriftprobe oder einen Telefonanruf für weitere Auskünfte.

**Jörg Rudolf von Rohr,** Direktor
**Hotel Schweizerhof Zürich,** Bahnhofplatz 7, 8023 Zürich,
**Telefon 01 218 88 88.**

99783/41068

---

**Können und mögen Sie**

- unternehmerisch denken und handeln und haben Freude an der Gastgeberrolle?
- in einem schönen Pub/Apéro-Bar ausserhalb von Glarus arbeiten?
- mit Festlohn- und Umsatzbeteiligung arbeiten?
- Ihre Gastgewerbeerfahrung und Ihren Fähigkeitsausweis A einbringen?
- Mitarbeiten hinter der Bartheke, aussergewöhnliche Snacks anbieten?
- Ihren Ideenreichtum einbringen?
- attraktive Öffnungs- und Arbeitszeiten?
- das Führen von 2–4 Mitarbeiter/innen?
- auch Administrationsarbeiten?
- spätestens im Frühling eine neue Tätigkeit in Angriff nehmen?

Wenn Sie bejahen, dann würden wir Sie gerne als unsere/n zukünftige/n **Geschäftsführer/in** kennenlernen. Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, möglichst mit Foto, an Jenny und Ludi Investment AG, Bruggerstrasse 44, Postfach, 5401 Baden.

99792/393229

---

al Faro Ascona LAGO MAGGIORE

Für die Sommersaison **1998,**
ab Februar, März oder April bis November, suchen wir noch:

## Servicemitarbeiterinnen

Bewerbung bitte an:

**Hotel-Ristorante-Pizzeria**
**AL FARO**
Postfach 434
6612 Ascona
**Telefon 091 791 85 15**

99687/138819

---

Genève - Lausanne
Villars-sur-Glâne
Bern - Dietlikon
Visp - Hinwil

# MANORA

## Jedesmal ein Vergnügen

Unsere für ihre Buffets bekannte Restaurant-Kette bietet eine neue Formel von Restaurationsbetrieb. Gestützt auf unsere Grundsätze von Qualität und Frische werden all unsere Gerichte direkt vor den Augen der Kunden zubereitet, in erster Linie mit sorgfältig ausgesuchten Frischprodukten. Um unser Team in **Hinwil** zu ergänzen suchen wir:

## Geschäftsführer Assistenten (innen)
(mit Biss und Schmiss)

die den Plausch hätten, in unserem Team mitzumachen, um gemeinsam mit uns auf diesem neuen Weg weiterzukommen.

**Wenn Ihnen Folgendes Spass macht (oder Sie bereit sind, es zu lernen):**

- Ausstudieren, Rüsten und Zubereiten von kleinen, feinen Gerichten
- Empfang, Bedienung und Betreuung der Kunden
- Vorbereiten, Organisieren und Kontrollieren der Arbeit
- Bei Stress und Hektik ruhig Blut bewahren
- Einsatz auch sonntags und abends (natürlich nicht immer)
- Vielseitige und motivierende Arbeit

**Und wenn Sie:**

- Zwischen 18 und 25 Jahre alt sind und wenn möglich Branchenkenntnisse besitzen (einschlägige Berufslehre oder Diplom einer Hotelfachschule sind ein Vorteil, aber nicht Bedingung)
- Schweizer Bürger oder Inhaber einer Niederlassungsbewilligung sind

**Dann**

können wir Ihnen eine interessante, vielseitige und entwicklungsfähige Stelle anbieten, für die wir Sie am Arbeitsplatz direkt ausbilden. Unsere Sozialleistungen sind selbstverständlich die eines grossen, modernen Unternehmens und gehören zu den fortschrittlichsten der Branche.
Falls Sie interessiert sind, richten Sie bitte Ihre Bewerbung an Herrn RAPHAEL ODERMATT, Geschäftsleiter, Restaurants MANORA SA, Postfach 1880, 1211 Genf 1, oder rufen Sie Nr. 022/908 66 38 an, um ausführlichere Auskünfte zu erhalten.

HE 97426/132012

---

## Modern, effizient, sauber

Unser Mandant gehört zu den gössten und führenden Gebäudereinigungsunternehmen der Schweiz. Eine breite Dienstleistungspalette, hoher Qualitätsstandard sowie Flexibilität sind sein sicherer Weg zu Erfolg und Kundenzufriedenheit.

Für die Niederlassung in Basel suchen wir den neuen

## Geschäftsführer

**Ihre Aufgaben:** Sie leiten selbständig die Niederlassung, tragen die Verantwortung für die Kundenbetreuung und unterstützen den Verkauf bei der erfolgreichen Akquisition von Neukunden.

**Wir erwarten:** Einen kaufmännischen Abschluss oder eine Berufslehre mit kaufmännischer Weiterbildung, Führungserfahrung, vorzugsweise im Dienstleistungsbereich, hohes Qualitätsdenken, verkäuferische und organisatorische Fähigkeiten, sehr gutes Verhandlungsgeschick.

**Sie erhalten:** Unterstützung in Ihrer Tätigkeit durch eine erstklassige Infrastruktur, attraktive Anstellungsbedingungen, hervorragende Zukunftsperspektiven dank der generellen Dynamik des Unternehmens.

Wenn Sie sich für diese abwechslungsreiche und kontaktintensive Tätigkeit interessieren, wenden Sie sich mit Ihren vollständigen Bewerbungsunterlagen samt handschriftlichem Begleitbrief an Frau Dr. A. Burns oder Herrn Daniel Bläsi. Kennziffer 6180/2.

**Mauerhofer + Partner AG**
Personal- und Unternehmensberatung
3000 BERN 6, Dählhölzliweg 18
Tel. 031 351 13 13, Fax 031 351 08 50

**Mitarbeiter- und Kaderselektion • Potentialanalysen • Personalorganisation und -förderung • Salär- und Qualifikationssysteme**

O 99659/253618

---

MOLINO
PIZZERIA RISTORANTE

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

## Nachwuchs-Geschäftsführer

*italienischer Herkunft und Sprache (Bewilligung C oder B)*

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

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

*Herr Alfred Steiner freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.*

*ZENTRALVERWALTUNG MOLINO'S*
*St. Annagasse 18, 8021 Zürich*

98689/312932

---

LANDGASTHOF
Alpenrose

***Natürlich geniessen...***

Haben Sie Lust mit uns zusammen, in einem kleinen Team, am Erfolg weiter zu schaffen?
Dann sind Sie ab März 1998 vielleicht unser/e neue/r

***Küchenchef/in***

Sie haben eine fundierte Berufsausbildung und freuen sich, unsere Gäste neuzeitlich kreativ zu verwöhnen. Wenn Sie kostenbewusst sind, Freude am Führen von Mitarbeitern haben und auch das Detail mit Liebe pflegen, erwartet Sie eine geräumige, helle Küche mit modernster Technik, einsatzfreudige Mitarbeiter und verwöhnte Gäste.

Fünf Wochen Ferien und ein, der Leistung entsprechender Lohn sind selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interessen geweckt, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf.

HOTEL LANDGASTHOF ALPENROSE
CH 3858 HOFSTETTEN – BRIENZ
Denise & Daniel Wälti
Tel. 033 951 14 10

997447/150844

# Express-Stellenvermittlung des SHV

Die Express-Stellenvermittlung ist eine Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins. Interessierte Hoteliers und Restaurateure erhalten gegen eine Abonnementsgebühr beliebig viele Bewerbungstalons von Stellensuchenden, die bei unserer Aktion «Gratis-Kleininserat für Berufsleute aus dem Gastgewerbe» mitmachen. Profitieren Sie als Abonnent von diesem unkomplizierten und kostengünstigen Vermittlungs-Service!

## Stellensuchende

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Küche/cuisine** | | | | | | | |
| 1486 | Sous-chef | 27 | CH | | März 98 | D/E | Luzern |
| 1487 | Hilfskoch | 32 | CH | | sofort | F/E | ZG/ZH |
| 1488 | Koch | 33 | D | | April 98 | D/E | |
| 1489 | Koch/w. | 22 | CH | | März 98 | D | Kleinbetrieb, ZH + Umgeb. |
| 1490 | Küchenchef | 36 | D | C | sofort | D/F/E | Heim LU/SZ/ZG/TG/AR |
| 1491 | Küchenchef | 49 | CH | | sofort | D/F/E | BE+Umgeb. |
| 1492 | Pâtissier | 23 | F | A | sofort | | LU/ZG/ZH |
| 1493 | Küchenchef | 36 | CH | | sofort | D/F/I | TI |
| 1494 | Koch/Diätkoch/w. | 26 | CH | | März 98 | D/F/E | SO/BL/50% |
| 1495 | Hilfskoch | 25 | CH | | März 98 | F | Brasserie, West-CH |
| 1496 | Hilfskoch | 32 | RCB | B | sofort | D/F/E | BE/NE/Lausanne |
| **Service/service** | | | | | | | |
| 2874 | Sefa/Récept. | 22 | CH | | sofort | D/F/I | 4*-5*-Hotel, TI |
| 2875 | Sefa | 29 | F | A | sofort | D/F/E | GR/ZH |
| 2876 | Sefa | 31 | KRO | B | sofort | D/E | ZH |
| 2877 | Bardame | 27 | CH | | sofort | D/F | BE/ZH/GR |
| 2878 | Sefa | 44 | D | A | sofort | D | ZH/SG |
| 2879 | Oberkellner | 58 | I | C | sofort | D/E/F | TI |
| 2880 | Sefa | 29 | NL | B | sofort | D/I/E | Tagesbetrieb, Zürich + Umgeb. |
| 2881 | Kellner | 27 | I | A | n. Ver. | D/F/E | 3*-5*-Hotel, AR/SG |
| 2882 | Sefa | 61 | CH | | n. Ver. | D/F/E | ZH |
| 2883 | Barman | 48 | I | A | sofort | I/E | TI |
| 2884 | Chef de service | 32 | I | A | n. Ver. | D/F/E | BS/LU/ZH |
| 2885 | Kellner | 36 | YU | B | sofort | D/I | ZH |
| 2886 | Sefa | 36 | CH | | sofort | D | Winterthur |
| 2887 | Sefa | 20 | CH | | März 98 | D/F/E | |
| 2888 | Bardame | 26 | F | B | sofort | F/E | Disco/Pub, VD |
| 2889 | Sefa | 19 | KRO | B | n. Ver. | D/E | ZH |
| 2890 | Bardame | 21 | CH | | sofort | D/F/E | Lausanne |
| 2891 | Kellner | 31 | CH | | n. Ver. | D/F/E | ZH |
| 2892 | Barman | 24 | CH | | sofort | D/P | Ost-CH |
| **Administration/administration** | | | | | | | |
| 3897 | Betriebsassistent | 29 | CH | | sofort | D/F/E | ZH/SG/SH |
| 3898 | Réceptionsprakt./w. | 28 | P | C | April 98 | D/F/E | LU/ZH |
| 3899 | Personalchef | 30 | P | C | März 98 | F/I/E | VS/VD/GE/NE |
| 3900 | Geschäftsführer | 32 | CH | | sofort | D/F/E | |
| 3901 | Réceptionistin | 27 | F | A | sofort | D/F/E | |
| 3902 | Betriebsass./w. | 26 | H | B | März 98 | D/F/E | 4*-5*-Hotle, GE |
| 3903 | Récept./Sefa | 31 | CH | | sofort | D/F | |
| 3904 | Réceptionistin | 34 | F | A | sofort | D/I/E | |
| 3905 | F&B-Manager | 35 | CH | | n. Ver. | D/F/E | Deutsch-CH |
| 3906 | Direktionsass./w. | 26 | CH | | n. Ver. | D/F/E | ZH |
| 3907 | Chef de réception | 38 | I | A | n. Ver. | 5*-Hotel, TI | |
| **Hauswirtschaft/ménage** | | | | | | | |
| 4279 | Buffetdame | 48 | CH | | März 98 | D | BS/BL |
| 4280 | Gouvernante | 27 | CH | | sofort | D/F/E | 50–60 % |
| 4281 | Buffetdame | 32 | P | B | sofort | D/I | BE |
| 4282 | Buffetdame | 29 | P | A | März 98 | D | AG |
| 4283 | Buffetdame | 58 | A | C | sofort | D/F/I | |
| 4284 | Lingerie/w. | 52 | CH | | sofort | D/F | VS |
| 4285 | Hilfskraft | 48 | D | A | März 98 | D/F/E | |
| 4286 | Allrounder | 35 | I | A | sofort | D/I | BE/VS |
| 4287 | Hofa | 24 | D | A | sofort | D/E | West-CH |

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

### Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementsgebühr von Fr. 285.– pro Halbjahr **exklusive Mehrwertsteuer** oder Fr. 500.– 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.

Den auf der Rechnung ausgewiesenen Mehrwertsteuerertrag können Sie in Ihrer nächsten Mehrwertsteuer-Abrechnung als Vorsteuer abziehen.

### Abonnez-vous au Service de placement accéléré

Pour le prix d'abonnement de Fr. 285.– par semestre **(la TVA sera ajoutée)** ou Fr. 500.– 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.

Vous pourrez déduire la TVA sur votre décompte TVA au titre de l'impôt préalable récupérable.

**Telefon 031 370 42 79**
**(8 bis 12 Uhr sowie 13.30 bis 16 Uhr)**
**Telefax 031 370 43 34**

## Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

Wenn Sie den Bewerbungstalon ausfüllen, erscheint Ihr Inserat gratis in der *hotel + tourismus revue* unter der Rubrik «Stellensuchende». Gleichzeitig leiten wir Ihren Talon an interessierte Hoteliers und Restaurateure weiter. So erhalten Sie mehrere Stellenangebote von verschiedenen Betrieben. Bitte informieren Sie uns raschmöglichst, wenn Sie die gewünschte Stelle gefunden haben. Herzlichen Dank und viel Glück!

### Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Foto

Ich suche Stelle als: Eintrittsdatum:

Name: Vorname:

Strasse: PLZ/Ort:

Geboren: Nationalität:

Telefon privat: Telefon Geschäft:

Muttersprache: Art der Bewilligung:

Art des Betriebes: Region:

Bemerkungen:

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

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:
Betrieb: Ort: Funktion: Dauer (von/bis):

**1.**

**2.**

**3.**

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

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

99768/84735


BINDELLA
GASTRONOMIA ITALIANA

Für unser Ristorante/Pizzeria **SANTA LUCIA** an der **St. Jakobsstrasse in Zürich** suchen wir eine/n

**BETRIEBS-ASSISTENTIN**

der/die sich in italienischem Ambiente zuhause fühlt. Eine/n junge/n, aufgestellte/n **GastgeberIn**, der/die:

- gute Erfahrungen in Service und Küche hat,
- im Service mithilft,
- vielleicht schon etwas Führungserfahrung hat,
- dem Geschäftsführer zur Seite steht
- und für diesen die Stellvertretung übernimmt.

Sind Sie interessiert?
Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung:

**Ristorante/Pizzeria SANTA LUCIA**
St. Jakobsstrasse 6, 8004 Zürich
Franz Fontanive ☎ 01 / 241 83 04

O 98552/298413

RESTAURANT-BAR "ZUM FRITZ"

Für die Neueröffnung unseres Restaurants mit Bar & Pizzeria in Solothurn suche ich eine/n

**kreative/n**
**motivierte/n, teamfähige/n**
**und aufgestellte/n**

**Mitunternehmer/in als**

**Sous-chef/in**

und eine

**Servicefachfrau**

Selbständiges Arbeiten, Freude am Aufbau eines neuen Konzeptes sowie ein kleines motiviertes Team sind nur einige Vorteile.

Habe ich Ihre Aufmerksamkeit geweckt, dann freue ich mich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Fritz Haudenschild, Restaurant-Bar **"ZUM FRITZ"**
Judengasse 2, 4500 Solothurn, Tel. 032 822 94 88.

P 99757/225835

**HOTEL ★★★ CACCIATORI**
CH-6963 **CADEMARIO,** Tel. 091 605 22 36

**TICINO**

Für unser Hotel (50 Betten) mit bekanntem Spezialitätenrestaurant oberhalb Lugano suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Teams ab Anfang April bis Ende Oktober 1998:

**Commis de rang**
**Kellner**
**Servicemitarbeiterin**
**Buffetburschen**
**Zimmer-/Lingeriemädchen**
**Hofa**
**Tournante**
**(Lingerie/Etage/Réception)**

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.

99531/6637

## VERKAUF

**Kundenzufriedenheit ist ...**
**... massgeschneiderte Dienstleistungen bringen!**

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

### Verkaufssekretärin

mit erfolgreicher Berufserfahrung aus der gehobenen Hotellerie mit sehr guten D-/E-/F-, evtl. I-Kenntnissen.

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

99721/385839

CASINO LUZERN

**Als grösstes Unterhaltungszentrum der Innerschweiz, mit schönstem Spielcasino,** wollen wir unsere Marktposition langfristig sicherstellen und diese aktiv und zielgruppengerecht ausbauen.

Aus diesem Grunde suchen wir zur Ergänzung unserer Verkaufsabteilung **per sofort oder nach Vereinbarung** eine frontorientierte Persönlichkeit mit guten Fremdsprachenkenntnissen (Engl. und Franz. in Wort und Schrift, jede weitere Fremdsprache von Vorteil) als

### Verkaufsmitarbeiterin

Idealerweise haben Sie eine kaufmännische Grundausbildung und bereits EDV-Erfahrung (Windows, Excel, Word).

Der direkte Kundenkontakt bildet einen der Schwerpunkte dieser Stelle und beinhaltet im Sommer auch die Betreuung unserer ausländischen Kundschaft (vorwiegend abends und auch an den Wochenenden).

Einer jungen, motivierten und engagierten Person (Idealalter 21–25 Jahre) bietet sich eine optimale Ausgangslage, um in unserem jungen, innovativen Team das Aufgabengebiet aktiv mitzugestalten.

Ausserdem erwartet Sie ein gutes Arbeitsklima, moderne Arbeitsmittel sowie eine gründliche Einarbeitung in den gegebenen Arbeitsbereich.

Sollte Sie diese anspruchsvolle Aufgabe ansprechen, senden Sie Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto bitte an Frau M. Felix, Personalchefin.

**Casino Luzern, Personalbüro**
**Haldenstrasse 6, Postfach, 6002 Luzern**
**Telefon 041 418 56 56**

99799/22748

## HOTELLERIE

B

Kommen Sie an den Lago Maggiore!
Ihre Freunde werden erblassen vor Neid!

Viel Sun und Fun in der Freizeit
Ein Hotel mit guter Ambiente zum Arbeiten.

Sie sind vom Fach? ☺ oder ☹

**Chef entremetier**
**Chef garde-manger**
**Commis de cuisine**
**Hofa**
**(Service, Etage, Büro/Récept. tournante)**

**Servicemitarbeiterin (evtl. Praktikantin)**

Sie sind von Ihrem Beruf begeistert? ☺ oder ☹
Sie fühlen sich wohl im Team? ☺ oder ☹
Sie verwöhnen gerne Gäste? ☺ oder ☹

Viermal ☺ – perfekt.

Wir sind neugierig und freuen uns auf Ihre Bewerbung an:

**das Parkhotel Brenscino in 6614 Brissago**
**Unsere Telefonnummer 091 793 01 21**

**Unsere Saison beginnt übrigens am 21. März 1998-**

99499/6009

PARKHOTEL BRENSCINO, CH-6614 BRISSAGO, TEL. 091 786 81 11, Fax 091 793 40 56

**Klick Dich ein** tourismus hotel revue

http://www.htr.ch

## VERKAUF

D • S • R

LE RESTAURATEUR DES COLLECTIVITÉS

Wir sind ein modernes dynamisches Unternehmen im Bereich von Organisation und Führung von Personalrestaurants. Leader in unserer Branche in der Westschweiz, besetzen wir gesamtschweizerisch den zweiten Platz. Unser Verwaltungssitz befindet sich in Morges, und wir zählen heute mehr als 1200 Mitarbeiter in fast 190 Unternehmen wie Schulen, Universitäten, internationalen Organisationen sowie vor allem im Dienstleistungssektor und in Altersheimen.
Wir haben beschlossen, unsere Aktivitäten auf die Deutschschweiz auszudehnen und bieten einer

**selbständigen, kontaktfreudigen**

### Verkäuferpersönlichkeit

**eine vielfältige und anspruchsvolle Aufgabe.**

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

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

Wir bieten Ihnen die Chance, in ein expandierendes Unternehmen einzutreten und aktiv an seiner Entwicklung mitzuarbeiten. Interessante Ansstellungsbedingungen, die in jeder Beziehung den gestellten Anforderungen entsprechen, sind für uns eine Selbstverständlichkeit.

Falls wir Ihr Interesse für diese vielseitige und zukunftsorientierte Aufgabe geweckt haben, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:
**DSR, Kennziffer 212, Postfach 2203, 1110 Morges 2**

P 99660/354406

## HOTELLERIE

*Hotel Villa Palmiera*
**LOCARNO**
– seit 1927 Familienbetrieb

Bekanntes, sehr gepflegtes Kleinhotel im Tessin sucht auf März 1998 eine verantwortungsvolle, einsatzfreudige

**Allrounderin/** «aide du patron»
für Réception und Service.

Bewerbungen an
Familie Dr. V. Zernoff-Baumli
**Villa Palmiera**
6600 Locarno-Muralto
**Telefon 091 743 14 41**
**P 091 743 54 27**
(zwischen 11–13 und 18–20 Uhr)

99679/21296

ZERMATT MATTERHORN

**Hotel Restaurant Cheminée**

Für unser Restaurant in Zermatt suchen wir noch einen tüchtigen

**Koch**

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, so rufen Sie uns an.

Familie Perren Käthy und Christian
**Telefon 027 966 29 44**
**Fax 027 966 29 55**

99741/92681

**restorama**
an SAirRelations Company

**Gästebetreuung in internationaler Atmosphäre!**
Wir sind ein expandierendes Unternehmen in der Gemeinschaftsgastronomie und suchen für die **Personalrestaurants «Terminal B» und «Fracht»** (beide am Zürich-Flughafen) nach Vereinbarung eine/n

### BetriebsleiterassistentIn

In unseren lebendigen Grossbetrieben übernehmen Sie nach einer angemessenen Einarbeitungszeit folgende Aufgaben:
- Entlastung des Betriebsleiters in allen Belangen
- Betreuung unserer Gäste von A bis Z
- Organisation der Apéros, Bankette und Party-Service-Aufträge
- Kassawesen und Tages-, Monats- sowie Jahresabrechnungen
- Allgemeine administrative Arbeiten und Telefondienst

**Wir erwarten von Ihnen:**
- Abgeschlossene Lehre im Gastgewerbe sowie einige Jahre Berufserfahrung
- Kaufmännische Basis sowie gute Excel- und Winword-Kenntnisse
- Zielorientiertes Arbeiten, Führungspersönlichkeit und Teamfähigkeit
- Vielseitigkeit, Flexibilität, Belastbarkeit und Selbständigkeit

Sind Sie an dieser Herausforderung mit attraktiven Anstellungsbedingungen **(besser als L-GAV)** interessiert? Dann richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an untenstehende Adresse. Für Fragen steht Ihnen Claudia Scherrer (Tel. 01/804 72 76) zur Verfügung.

**Restorama AG, Personaldienst, Claudia Scherrer, Postfach**
**8058 Zürich-Flughafen**

O 99796/384847

CARRIERE

ALPENHOTEL CRAP NER FLIMS DORF

Daniela Maeder verlässt uns nach 3½ Jahren und freut sich auf eine neue Herausforderung. Wir suchen per 1. März 1998 oder nach Vereinbarung eine Nachfolgerin als Chef de réception in Jahresstellung.

Als erfolgreiche

### Chef de réception

stellen wir uns vor

- so freundlich und gepflegt wie Daniela
- spontan und hilfsbereit
- selbständig
- kommunikativ mit Freude an der Arbeit
- EDV-sicher und vertraut mit Sulcus, Word, Excel, Internet
- Freude an Zahlen und Erfolgsdruck
- verkaufsfreudig
- teamorientiert, weil alles vernetzt ist
- sportlich, schon wegen den Freizeitmöglichkeiten
- speditiv und gut organisiert
- schriftlich und mündlich sicher in Englisch, Französisch und Deutsch.

Das Alpenhotel bietet 42 moderne Zimmer mit 100 Betten, 3 Restaurationen, Hallenschwimmbad, Sauna und Solarium, viel Bewegungsfreiheit, junges Mitarbeiterteam, gutes Salär mit 13. Monatslohn und gut eingerichtetem, strukturiertem Arbeitsplatz.

Daniela Maeder, darauf legen wir grossen Wert, führt Sie gerne gewissenhaft und ruhig in Ihre neue Aufgabe ein.

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Martin Knüsel. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

**Best Western Alpenhotel Crap Ner**
Martin Knüsel
Direktor
7017 Flims Dorf
Tel. 081 911 26 26

Best Western

99690/11142

# Mitarbeiterin/ Mitarbeiter Marketing-Support

***Unser Aufgabenbereich: Im Auftrag der öffentlichen Hand sowie weiteren Auftraggebern entwickeln und realisieren wir Konzepte und Planungen im regionalen öffentlichen Verkehr und erbringen für unsere Fahrgäste qualitativ hochstehende Dienstleistungen.***
***Unser Profil: Wir arbeiten professionell und denken unternehmerisch. Wir sind kundenorientiert und innovativ.***
***Unser nächster Schritt: Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.***

**Ihr Aufgabenbereich:**
Marktbeobachtung, Statistik und Analysen von Umwelt und Konkurrenz. Abwicklung von betrieblichen Marktforschungsprojekten. Anwendung und Ausbau des Führungsinformationssystems (Beschaffung von Kennzahlen, Abweichungsanalysen, Reporting). Allgemeiner Support des Marketingleiters mit Standort **Interlaken** im Bereich der Marketingkommunikation (Werbung, Verkaufsförderung, PR) sowie bei der Angebotsgestaltung.

**Ihr Profil:**
Offene, kommunikative und teamfähige Persönlichkeit mit kaufmännischer oder gleichwertiger Ausbildung und Weiterbildung im Berich Marketing und/oder Tourismus. Erfahrung in der Mitarbeit bei Marktforschung und statistischen Auswertungen sowie Kenntnisse im betrieblichen Rechnungswesen. Flair für Zahlen, analytische Fähigkeiten und selbständige Arbeitsweise.

**Ihr nächster Schritt:**
Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr B. Bütikofer, Leiter Produktmanagement Tourismus, Tel. 033/828'88'18, gerne zur Verfügung.
Senden Sie bitte ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an untenstehende Adresse:

**Die Post**
**Postauto**
**Ref. Nr. 014/PAD**
**Viktoriastrasse 72**
**3030 Bern**

DIE POST

Internet: http://www.post.ch

P 99673/393169

---

STROZZI'

In unseren drei Strozzi's Restaurants (mit Bar und Take away) in der Stadt Zürich suchen wir zur Ergänzung des Teams nach Vereinbarung (Feb./März 1998):

**– junge/n Küchenchef/in**
mit Verantwortung für den F/&B-Bereich aller drei Restaurants. Dies beinhaltet unter anderem: Einkauf, Kreation des Angebotes, Produktion, Qualitätsüberwachung, Überwachung der Küchenrendite, Mitarbeiterschulung usw.

**– Betriebsassistent/in**
mit Verantwortung für das Abend- und Bargeschäft.

Wir freuen uns auf junge, kreative Mitarbeiter mit Eigeninitiative. Interessenten schicken bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

**Urs Strozzega**
**Strozzi's AG, Seefeldstrasse 187,**
**8008 Zürich**
**Telefon 01 382 13 82.**

99735/382513

---

# JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

Sie wissen, was Sie haben wollen, aber Sie können nicht wissen, was Sie haben könnten!.

Betriebsassistent/in: Für bekannte und gepflegte Betriebe in und um Zürich und Basel suchen wir Sie, die junge und aufgestellte Persönlichkeit mit Erfahrung, auf Anfang Februar oder März. Sie sind frontorientiert und kennen sich auch im administrativen Bereich aus. Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann freuen wir uns, Sie bald kennenzulernen. **Zürich und Basel**

Commis de cuisine/Chef de partie: Für erstklassige Hotels und Restaurants suchen wir Sie, den jungen und einsatzfreudigen Fachmann. Kochen ist mehr als Ihr Beruf. Sie geniessen es, wenn Ihr Talent geschätzt wird. Ob Garde-manger, Entremetier oder Saucier: Sie wissen, worum es geht, und verlieren nicht den Kopf in der Hitze des Gefechtes. Sie wollen Neues dazulernen. Sie sind motiviert und begeisterungsfähig und legen Wert auf ein gutes Arbeitsumfeld. **Zürich und Basel**

Natürlich haben wir für erfahrene Gastroleute eine Vielzahl an weiteren Stellenangeboten. Am besten, Sie rufen uns gleich an oder senden uns Ihre Bewerbungsunterlagen:

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

99787/382951

---

# "SCHTERNAFÜFI..."

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

**Réceptionistin (D/E/F)**
mit Berufserfahrung und Fideliokenntnissen.

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Und wenn Sie Bündner, Pizokels, Touristen, Romantik und Seminargäste mögen, dann senden Sie die schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau Jeker, Personalbüro des

Romantik Hotel Stern Chur
Reichsgasse 11
CH-7000 Chur
Telefon 081 252 35 55

99756/7927

---

****Hotel Säntispark Abtwil

*CH-9030 Abtwil • Telefon 071 311 85 75 • Telefax 071 311 85 76*

**Das ****Hotel mit dem Freizeitpark.**
Erstklassiges Seminarzentrum, sympathisch für Familien. Mit zwei Restaurants, Bar/Cocktail-Lounge und besonderer persönlicher Atmosphäre.

Nach Vereinbarung suchen wir einen qualifizierten

# Chef Entremetier

Wir freuen uns auf Ihren unverbindlichen Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

**Hotel Säntispark**
**Bruno Walter oder Christian Wild**
**9030 Abtwil, Telefon 071 311 85 75**

*Hotel Säntispark, für Business und Familie. Beim Freizeit- und Einkaufszentrum Säntispark, am westlichen Stadtrand von St.Gallen. 144 Betten(140x200 cm), 72 Zimmer, diverse Seminar-, Konferenz- und Bankettsäle für bis zu 70 Personen.*

99828/207721

---

CARRIERE

****
ALPENHOTEL
CRAP NER
FLIMS DORF

Daniela Maeder verlässt uns nach 3½ Jahren und freut sich auf eine neue Herausforderung. Wir suchen per 1. März 1998 oder nach Vereinbarung eine Nachfolgerin als Chef de réception in Jahresstellung.

Als erfolgreiche

## Chef de réception

stellen wir uns vor

- so freundlich und gepflegt wie Daniela
- spontan und hilfsbereit
- selbständig
- kommunikativ mit Freude an der Arbeit
- EDV-sicher und vertraut mit Sulcus, Word, Excel, Internet
- Freude an Zahlen und Erfolgsdruck
- verkaufsfreudig
- teamorientiert, weil alles vernetzt ist
- sportlich, schon wegen den Freizeitmöglichkeiten
- speditiv und gut organisiert
- schriftlich und mündlich sicher in Englisch, Französisch und Deutsch.

Das Alpenhotel bietet 42 moderne Zimmer mit 100 Betten, 3 Restaurationen, Hallenschwimmbad, Sauna und Solarium, viel Bewegungsfreiheit, junges Mitarbeiterteam, gutes Salär mit 13. Monatslohn und gut eingerichtetem, strukturiertem Arbeitsplatz.

Daniela Maeder, darauf legen wir grossen Wert, führt Sie gerne gewissenhaft und ruhig in Ihre neue Aufgabe ein.

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Martin Knüsel. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

**Best Western Alpenhotel Crap Ner**
Martin Knüsel
Direktor
7017 Flims Dorf
Tel. 081 911 26 26

Best Western

99690/11142

---

BAR-RESTAURANT GALLERIA

Für unseren einzigartigen Restaurationsbetrieb mit vorwiegend italienischen Spezialitäten im Zentrum der Stadt Bern suchen wir verantwortungsbewussten

## Küchenchef

Wir erwarten Kreativität, Freude am Kochen in Zusammenarbeit mit unserer vierköpfigen Brigade, Betreuung und Schulung der Lehrlinge.

Wir bieten Ihnen eine modern eingerichtete Küche, ein junges Team und Sonntag frei.

**Lucy und Jean-Pierre Pult**

Galleria Bar-Restaurant im Kaiserhaus
Marktgasse 37 3011 Bern
Tel. 031 311 13 75 Fax 031 312 56 65

P 94719/97934

---

3 eingespielte Mitarbeiter warten auf ihren Chef.
Eintritt nach Vereinbarung.
Herrn Pierre verlangen.

BLOCKHUS

SPEZIALITÄTEN RESTAURANT
**Schiffländе 4, 8001 Zürich**
**Reservationen Tel. 252 14 53**

99752/393179

---

**HOTEL DU NORD**
**AM HÖHEWEG**
**3800 INTERLAKEN**
**TEL. 033 822 26 31**

Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir für die kommende Sommersaison (ab 1. Mai 1998) noch folgende Mitarbeiter/innen:

**Küche:**
(13 Punkte Gault Millau)

**Sous-chef**
**Garde-manger**
**Entremetier**
**Commis de cuisine**
**Hilfskoch**

**Feinschmeckerrestaurant «Im Gade»:**
Ein schön und phantasievoll angerichteter Teller verlangt nach einer ebenso aufgeschlossenen, kompetenten und freundlichen

**sprachkundigen Servicefachfrau**

**Etage:**

**Zimmermädchen mit Erfahrung**

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Bild, oder rufen Sie uns an.

**Hotel Du Nord**
**Interlaken**

Familie Engel
Höheweg 70, 3800 Interlaken
**Telefon 033 822 26 31**

99822/16250

---

GAUER HOTEL
SCHWEIZERHOF BERN

Das Hotel Schweizerhof ist ein Fünfstern-Hotel, welches bekannt ist für die familiäre Atmosphäre und Tradition. Vertrauen, Transparenz und Kooperation stehen im Mittelpunkt unserer Vision. Wir haben Spass an unserer Arbeit, Selbständigkeit und Eigenverantwortung sind uns wichtig. Bei uns wird alles verziehen, nur keine Unfreundlichkeit.

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

## Chef pâtissier/-ère

Sie arbeiten absolut selbständig mit einem Demi-chef pâtissier und einem Commis pâtissier. Unsere Pâtisserie betreut die Brasserie Jack's (14 Punkte Gault Millau), das Gourmet Restaurant Schulheissenstube (16 Punkte Gault Millau) sowie Bankette bis zu 300 Personen. Unser Küchenchef, Herr Bernhard Schuster, und sein Team bilden eine internationale, aufgestellte Brigade, welche auch einem jungen Chef pâtissier die nötige Unterstützung für diese Stelle gibt.

Diese verantwortungsvolle Aufgabe richtet sich an eine Persönlichkeit, welche über Berufserfahrung, Kreativität und Führungseigenschaften verfügt.

*****

Weiter suchen wir per März/April oder nach Vereinbarung eine/n

## Commis de cuisine

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihr vorhandenes Wissen zu vertiefen und Neues dazuzulernen. Voraussetzung ist eine abgeschlossene Berufslehre sowie Teamgeist.

Sie sind Schweizer Bürger/in oder verfügen über eine gültige B- oder C-Bewilligung, dann schicken Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen, oder rufen Sie für genauere Informationen bei uns an. Ein junges, motiviertes und gästeorientiertes Team erwartet Sie! Frau Michèle Cassani, Personalchefin, freut sich auf Ihre Bewerbung.

Martin Fluder
**Hotelier**

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

The Leading Hotels of the World

Swiss Deluxe Hotels

P 99803/4600

# HOTEL EUROPA

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

Das ★★★★-Ferienhotel mit der besonderen Atmosphäre, mit 220 Betten, sucht für die kommende Sommersaison (Anfang Juni 1998 bis Anfang Oktober 1998) tüchtige und freundliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

**Réception:**

## Réceptionsmitarbeiter/in mit Erfahrung (w/m)

Einsatzfreudige, sprachgewandte (D/I/F/E) und kontaktfreudige Personen finden an unserer lebhaften Réception ein abwechslungsreiches und interessantes Arbeitsgebiet. Fidelio- und allgemeine Computerkenntnisse werden erwartet.

**Speisesaal:**

## Saalkellner/Saalkellnerin

(eigene Kassenabrechnung und Station)

## Commis de rang (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)
## Pâtissier (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.

**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 sprachgewandt sind (D/I).

## Zimmermädchen

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

Hätten Sie Freude, uns während der Sommersaison mitzuhelfen, die Stammgäste zu verwöhnen und zwischendurch die einmaligen Schönheiten 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 Wintersaison 1998/99 bei uns zu arbeiten.

**Hotel Europa St. Moritz**
z. H. des Personalbüros, Herr B. Müller
7512 Champfèr
**Telefon 081 839 55 55, Fax 081 839 55 57**

E-mail: europa@compunet.ch
Internet: http://www.hotel-europa.ch

THE HOTELS OF HIGH QUALITY

99691/7293

# RESTAURANT SCHMATZ

- Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem modernen Betrieb?
- Wollen Sie mithelfen bei einem Neuaufbau?
- Übernehmen Sie gerne Verantwortung?
- Freuen Sie sich auf eine Arbeit in einem jungen, dynamischen, aufgestellten Team?

Wenn Sie auf diese Fragen ja sagen können, müssen wir uns treffen!

Wir suchen für unser Restaurant «Schmatz» (grosse Bar und rund 100 Sitzplätze) folgende Mitarbeiter per sofort oder nach Übereinkunft:

## Koch
## Jungkoch
## Casserolier
## Bar-Mitarbeiterin
(abends ab ca. 17.00 Uhr)
## Service-Aushilfen

Also, nichts wie ans Telefon! 041/448 05 76 oder 079/604 62 40.
Wir freuen uns, von Ihnen zu hören!

Im Ring am Bahnhof · Bahnhofstrasse 88 · 5000 Aarau

99730/293180

# SCHLOSS WARTEGG

Schloss Wartegg, in einem Park mit altem Baumbestand gelegen, wird im Juli 1998 eröffnet. Ein aussergewöhnlicher, umweltbewusster Hotelbetrieb mit 50 Betten für Individualgäste, Familien, Retraiten und Seminare. Das Restaurant mit vielseitigen, mehrheitlich vegetarischen Speisen, sowie verschiedene Räume für Kultur und Feste runden das Angebot ab.

Sie sind offene, fröhliche Persönlichkeiten, die als

## DirektionsassistentIn
## Hotelsekretärin / Receptionistin
## Gouvernante

mit uns die Neueröffnung starten.

Als **DirektionsassistentIn** können Sie Ihr Wissen aus der Hotelfachschule in die Praxis umsetzen. Sie haben ein Flair für den Umgang mit Team und Gästen. Sie leiten und organisieren den Service und vertreten die Direktion.

Als **Hotelsekretärin / Réceptionistin** haben Sie eine KV- oder Réceptions-Ausbildung mit mehrjähriger Erfahrung in der Hotellerie. Sie führen die Réception selbständig und erledigen das Rechnungswesen, die Gästekorrespondenz sowie das Sekretariat. Im Mittelpunkt steht für Sie das Wohl des Gastes.

Als **Gouvernante** haben Sie eine Hofa-Lehre abgeschlossen. Sie führen Ihren Bereich und Ihr Team sehr eigenständig und mit einem guten Empfinden für die Stimmung des Hauses.

Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto. Eine spannende Aufgabe erwartet Sie.

SCHLOSS WARTEGG
z.H. Hans-Jakob Würsch, Hotelier, 9404 Rorschacherberg

**erholung · seminare · musik · kinder**

P 99761/109533

# PLANET HOLLYWOOD

ZÜRICH

## WELCOME TO PLANET HOLLYWOOD

**Für unser Restaurant in Zürich suchen wir junge oder junggebliebene, topmotivierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter!**

Deine **positive Ausstrahlung**, Deine **Kundenorientiertheit** und Deine **Kommunikationsfähigkeit** steht bei uns im Vordergrund. Unser Gast soll uns 100% zufrieden verlassen und bereits seinen nächsten Besuch bei **Planet Hollywood** planen. Dieses Ziel täglich neu zu erreichen, setzt Teamfähigkeit und eine leistungsorientierte Arbeitseinstellung voraus.

Wir bieten Dir ein einmaliges Arbeitsumfeld in einem internationalen Unternehmen mit internen Aufstiegsmöglichkeiten. Unser Image ist jugendlich und dynamisch. Der Mensch steht bei uns im Vordergrund.

**Fühlst Du Dich angesprochen, dann können wir Dir folgende Positionen offerieren:**

## Culinary Staff (w/m)

Unsere Gerichte bilden das Rückgrat der neuen klassisch-kalifornischen Küche. Wir sind stolz auf unsere Qualität. Um unseren hohen Standard zu gewährleisten, suchen wir topmotivierte Köche/-innen und Küchenhilfspersonal.

## Bartender / Teilzeit (w/m)

Mit Humor und Flair bedienst und unterhälst Du unsere Gäste. Du bist kommunikativ und bringst bereits Barerfahrung mit, mündl. Englischkenntnisse sind gefragt.

## Servers (w/m)

Deine Gäste dürfen von Dir einen prompten, kompetenten und freundlichen Service erwarten. Erfahrung im Servicebereich und mündl. Englischkenntnisse sind deshalb Bedingung.

**Ruf uns an** und Herr Michael Fricker wird Dir gerne weitere Informationen geben.

**Tel.: 01/ 224 30 50 Fax: 01/ 224 30 60**
**Planet Hollywood Zürich**
**Bahnhofstrasse 82**
**8001 Zürich**

97776/389888

# TREFF HOTEL LA PALMA AU LAC LOCARNO

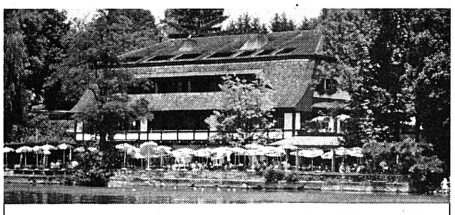
Bei uns ist eine attraktive Jahresstelle ab 1. März 1998 neu zu besetzen als

## Küchenchef

für unser Ferienhotel, der sowohl im Sommer wie auch im Winter mit viel Organisationstalent, Kreativität und Eifer hinter seiner Aufgabe steht.
Sie organisieren den Einkauf Ihrer Küchenprodukte selbständig und kalkulieren mit spitzer Feder. Auch die Mithilfe am Herd ist für Sie kein Fremdwort.
Falls es immer Ihr Wunsch war, Verantwortung zu tragen, in einer modernen Küche zu arbeiten und eine Kaderstelle in der Südschweiz suchen, kontaktieren Sie mich für erste Auskünfte. Oder senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen direkt an:

**TREFF HOTEL LA PALMA AU LAC**
Herrn U. Zimmermann
Viale Verbano 29
6602 Muralto-Locarno
**Telefon 091 735 36 36, Fax 091 735 36 16**
www.treff-hotels-ticino.com / e-mail palma@bluewin.ch

99626/21199



Noch bevor bei uns die Seerosen wieder blühen, brauchen wir fachlich kompetente Unterstützung. Mit Beginn der Sommersaison suchen wir für unser bestbekanntes Hotel-Restaurant am romantischen Hallwilersee

charmante und humorvolle
**Servicefachangestellte und Kellner**
sowie kreative und motivierte
**Chef de partie und Commis de cuisine**

Haben Sie eine solide fachliche Ausbildung und arbeiten Sie gerne in gepflegter und internationaler Atmosphäre, dann sind Sie genau der/die richtige Mitarbeiter/in für uns.

Bitte richten Sie Ihre vollständige Bewerbung an folgende Adresse oder rufen Sie uns einfach an!

99774/24317

Hotel Seerose am Hallwilersee, Herr Felix Suhner, 5616 Meisterschwanden, Telefon 056/667 12 45

# Hotel ★★★★ Restaurant

# Krebs Interlaken

Für lange Sommersaison (ab April 1998) suchen wir noch folgende Mitarbeiter/innen:

## Saucier/Sous-chef (m/w)
## Entremetier (m/w)
## Chef de partie (m/w)
## Garde-manger/Pâtissier (m/w)
## Commis de cuisine (m/w)
## Koch/Köchin
## Hilfskoch (m/w)

## 2. Chef de service
## Chef de rang
## Commis de rang
## Servicemitarbeiter/innen
## Hilfskellner/innen

## Portier/Zimmermädchen (Port.)
## Hausbursche
## Nachtportier (Alter: 40–55 J.)
mit Sprachkenntnissen

Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen inkl. Passfoto bitte an:

Peter S. Koschak, Dir.
**Hotel Krebs**
3800 Interlaken/BO

99641/16403

Macht Ihnen erstklassige Arbeit Spass ...

ENGADIN

ab sofort oder auf die Sommersaison

Sind Sie aus Leidenschaft ein Idealist und

**Koch**

belastbar und top motiviert, aus erstklassigen Produkten täglich mit uns und unserem engagierten Team Ihren Teil in der warmen Küche beizutragen, und unseren Gästen „Pures Essvergnügen" zu ermöglichen.

Wollen Sie die höchstinteressante Chance wahrnehmen, eine Tätigkeit im Herzen des Oberengadins anzunehmen, so erwartet Sie eine traumhafte hochalpine Landschaft mit attraktiven Freizeitperspektiven sowie das benachbarte St. Moritz - Top of the world ...

Gemütliche Studios stehen Ihnen im Hause zur Verfügung ...
Sind Sie neugierig, so rufen Sie uns sofort an.
Telefon 081 854 25 15

Ingrid und Daniel Bumann-Jossen
7522 La Punt
Tel. 081 854 25 15

Chesa Pirani
BUMANNS
Gourmet Restaurant

99802/127930

17 Punkte Gault et Millau
Die 100 besten Restaurants der Schweiz
MICHELIN
JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE Kochweltmeister 1988



HIRSCHEN
HOTEL · RESTAURANT · TAVERNE

**Das Haus voller Gastlichkeit**

sucht

**Direktionssekretär/in**
**Restaurationsleiter**
**Servicemitarbeiter/in**
**Barman/Barmaid**

Ist Ihre Muttersprache Deutsch und verfügen Sie über mündliche Englisch-Kenntnisse. Fühlen Sie sich in der Rolle als Gastgeber wohl? Dann sind Sie die richtige Frau oder der richtige Mann für ein junges, dynamisches Team.

Auf Ihre Bewerbung freut sich ganz besonders

Anton Küng, Gastgeber
**Gasthof Hirschen am See**
Seestrasse 856
8706 Obermeilen
**Telefon 01 923 65 51**

99677/125814



*Das anmutige Hotel am Zürichsee*

*Dafür, dass das Hotel Ermitage direkt am Zürichsee und nur wenige Autominuten von Zürichs Stadtgrenze steht, können wir nichts. Dass jedoch die exzellente, mediterrane Küche mit 17 Gault-&-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist und dass wir auch zu den «Grandes Tables Suisses» gehören, verdanken wir dem steten und professionellen Einsatz aller unserer Mitarbeiter. Zum Landhaus-ähnlichen Hotel gehören neben dem renommierten Restaurant «Le Pavillon» das Terrassenrestaurant und der Beach Club, die Hotel-Bar und die 26 eleganten Gästezimmer (davon 6 Suiten).*

*Wir suchen für das Restaurant «Beach-Club»*

***Chefs de rang*** *(für Sommersaison Mai-September 1998)*

*sowie per sofort oder nach Vereinbarung für das Restaurant «Le Pavillon» einen*

***Chef de rang*** *(Jahresstelle)*

*Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, in stilvoller Umgebung und einzigartiger Ambiance Ihre Fähigkeiten anzuwenden und wertvolle Erfahrungen zu sammeln.*

*Wir suchen verantwortungsvolle, erfahrene Frauen oder Männer mit guten Umgangsformen und Freude am «Gastgebern».*

*Sind Sie zwischen 25 und 35 Jahren alt und haben eine abgeschlossene Servicelehre? Ihre Muttersprache ist Deutsch. Englisch und Französisch sind Ihnen auch geläufig. Sind Sie interessiert, dann freuen wir uns auf Sie. Senden Sie uns bitte Ihre komplette Bewerbung.*

*Herr Martin Hintermann*

ERMITAGE
**** Hotel • Restaurant • Bar am See

*Hotel Ermitage am See*
*Seestrasse 80, 8700 Küsnacht*
*Telefon 01 910 52 22, Telefax 01 910 52 44*
*E-Mail: ermitage@bluewin.ch*
*http://www.ermitage.ch*

99843/17809



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

**Begonnen hat es als grosse Herausforderung, daraus wurde eine grosse Erfahrung und endet als ein gross-artiges Lebenswerk:**

Nach 27 Jahren tritt unser Küchenchef Otto Limacher in den wohlverdienten Ruhestand. Als «Mann der ersten Stunde» haben viele Nachwuchsköche unter seiner Ägide die Sporen abverdient, und nun soll das Zepter auf die Wintersaison 1998/99 übergeben werden; an einen Nachwuchsmann, der eine grossartige Aufgabe weiterführen, weiterentwickeln und ebenso erfolgreich ins nächste Jahrtausend leiten möchte:

**Küchenchef**

- Für diese nicht alltägliche Aufgabe sollten Sie unbedingt Erfahrung in Luxushotels mitbringen
- Sie sollten auch bereit sein, Führungsverantwortung zu übernehmen, denn die rund 30 Mitarbeiter verlangen nicht nur Organisationstalent, sondern auch gutes Durchsetzungsvermögen
- kreativ, innovativ, belastbar, menschlich, kooperativ, teamfähig, flexibel, extrovertiert, sind nur einige positive Attribute unseres zukünftigen Chef des cuisines
- ein der Stellung entsprechendes Salär versteht sich von selbst, genauso wie Selbständigkeit und die Repräsentation des Hotels bei Promotionen ausser Haus
- für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne persönlich zur Verfügung und erwarten Ihre schriftliche Bewerbung an:

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

99368/1694

Swiss Deluxe Hotels



HOTEL RIGI
LERN- UND KULTURHAUS AM SEE

Nach Übereinkunft suchen wir **zwei**

**Praktikanten/-innen**

für die Bereiche Service/Réception und Küche.

Unser Lern- und Kulturhaus liegt direkt am See und bietet eine ausgezeichnete Möglichkeit, in einem Hotel einzusteigen.

Weitere Auskünfte:
A. Im-Obersteg
**Hotel Rigi,** Lern- und Kulturhaus
6353 Weggis
**Telefon 041 392 0 392**

98850/37419



DG
DOMINO GASTRO

**Für unsere Auftraggeber suchen wir: flexible, motivierte und einsatzfreudige Berufsleute.**

**Kader für Bankettbereich**

**Servicefachangestellte**
AG/SO/ZG

**Sous-chef**
AG

**Chef de partie**
AG/SO

**Jungkoch**
AG/SO

**Koch & Service**
(gerne Pärchen)
ins Tessin, mit ital. Sprachkenntnissen, gehobene Gastronomie

**Mobile Catering-Aushilfen**
Küche/Service AG/SO, flexible Arbeitszeiten.

Unverbindliche und kostenlose Infos durch Sylvia Geissbühler und Ernst Schaer.

**062 842 48 31**
Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

P 99749/25930



THUNERSEE
THUNERSEE
*berner oberland*

Gesucht in Bar, Restaurant der Freizeitbranche, freundliche, aufgestellte, an selbständiges Arbeiten gewohnte

**Serviceangestellte/ -angestellter**

Muttersprache Deutsch, Kenntnisse mündlich F. E. Ganzjahresstelle.

Auf Wunsch Studio im Haus vorhanden.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an Chiffre 99775, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

99775/390758



**Berner Oberland (Jungfrau-Region)**

Wir sind ein führendes 3-Stern-Hotel mit renommiertem A-la-carte-Restaurant (Gault Millau) in einer der schönsten Gegend des Berner Oberlandes.

Für motivierte, qualifizierte Mitarbeiter sind folgende Stellen frei:

**Chef de partie:**
**– Entremetier**
**– Tournant**

**Commis de cuisine**

In einem kleinen, innovativen Team, das grossen Wert auf Gastfreundlichkeit legt, haben Sie Gelegenheit, Ihre eigene Kreativität einzusetzen.

Interessiert? Dann zögern Sie nicht, uns Ihre Bewerbungsunterlagen zuzustellen.

Hotel Alpenblick

*Yvonne + Richard Stöckli*
*CH-3812 Wilderswil/Interlaken*
*Berner Oberland/Schweiz*

*Telefon 033 822 07 07*
*Telefax 033 822 80 07*

P 99743/38008



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**

**NEUERÖFFNUNG BASEL 1. FEBRUAR**

Suchen Sie eine neue Herausforderung, oder wollen Sie sich beruflich verändern? Qualifizierten und motivierten Berufsleuten bieten wir die interessantesten Temporär-, Dauer- oder Kaderstellen in der Hotellerie, Gastronomie und Tourismus. Hoteliers und Gastronomen stehen wir in Zukunft in allernächster Nähe zur Verfügung, wenn es darum geht, einen Küchenchef, Réceptionisten oder andere Berufsleute zu engagieren. Auf den ersten telefonischen Kontakt freue ich mich.
**Basel, Frau Sardagna, 061/281 86 88**

**ABSCHLUSSKLASSEN**
**HÖHERE GASTRONOMIEFACHSCHULE THUN**
**HOTELFACHSCHULE LAUSANNE**

Während der Vorbereitung auf die Abschlussprüfungen finden Sie kaum die nötige Zeit, sich gezielt auf die Stellensuche zu konzentrieren. Für junge Leute mit Ideen und Pfiff bietet Adecco Hotel interessante Herausforderungen in allen Bereichen der Hotellerie, der Gastronomie und des Tourismus. Wir unterstützen Sie kostenlos, die passende Herausforderung zu finden und nehmen uns Zeit, im Gespräch Ihre Wünsche und Vorstellungen zu klären. Rufen Sie an, und wir setzen gemeinsam einen Meilenstein in Ihrer Karriere.
**Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79**
**Lausanne, Frau Petoud, 021//343 40 00**

**KÜCHENCHEF (TAGESDIENST)**

Für eine expandierende Unternehmung der Gemeinschaftsgastronomie in Zürich suchen wir eine junge, aufstrebende Persönlichkeit. Ihr Organisationstalent verbinden Sie mit sicheren Kalkulationskenntnissen und einem kundenorientierten Qualitätsbewusstsein. Sie tragen gerne Verantwortung und machen Nägel mit Köpfen. Sie sind 28 bis 34 Jahre alt? Suchen Sie eine Herausforderung? Dann rufen Sie mich an.
**Zürich, Herr Valeri, 01/297 79 79**

**SOUS CHEF (TAGESDIENST)**

Für das Direktionsrestaurant einer renommierten Versicherung im Raum Zürich suchen wir die rechte und linke Hand des Küchenchefs. Jung und ambitiös suchen Sie einen passenden Platz am Herd, um Ihre Führungsfähigkeiten und Ihre kreativen Ideen unter Beweis zu stellen. Karriereorientierten Chefs de partie und Sous chefs bietet sich hier die Möglichkeit, grosse Schritte zu machen. Rufen Sie mich an.
**Zürich, Herr Valeri, 01/297 79 79**

**CHEF DE PARTIE (TAGESDIENST)**

Das modernste Personalrestaurant in der Stadt Zürich mit sehr grossen Kapazitäten sucht zur Ergänzung einen qualifizierten Chef de partie, der gerne Lehrlinge und Commis zu Höchstleistungen animiert. Geregelte Arbeitszeiten, freie Wochenenden und sehr gute Sozialleistungen gehören selbstverständlich zu dieser Stelle.
**Zürich, Frau Bachmann, 01/297 79 79**

**COMMIS DE CUISINE (TAGESDIENST)**

Haben Sie ein zeitaufwendiges Hobby, sind Sie begeisterter Sporter oder gibt es sonst Gründe, die Sie daran hindern, eine Stelle mit unregelmässiger Arbeitszeit anzunehmen? Kein Problem, Adecco Hotel kann Ihnen viele Stellen mit angenehmen Arbeitszeiten und viel Freizeit anbieten. Rufen Sie mich an, und wir planen den nächsten Schritt gemeinsam.
**Zürich, Frau Bachmann, 01/297 79 79**

**BANKETTLEITER M/W**

Vom exklusiven Cateringanlass über das Staatsbankett bis zur Hauslieferung organisieren Sie alles. Für das Geburtstagsessen, den politischen Anlass und die internationale Sportveranstaltung sind Sie die kompetente Ansprechperson. Sie verfügen über Bankett- oder Cateringerfahrung, haben ein Hotelfachschuldiplom, sind zwischen 26 und 34 Jahre alt und suchen eine neue Herausforderung im Raum Zürich. Einem initiativen Bankettmanager mit Führungserfahrung, kreativen Ideen und viel Esprit erzähle ich gerne mehr.
**Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79**


**Weitere Stellenangebote auf der nächsten Doppelseite.**

**HOTEL-RESTAURANT*** CAMPIONE**
Am Luganersee
sucht auf **März/April** für Sommersaison:

*** COMMIS DE CUISINE ***
(Chef de partie)

*** KÜCHEN-OFFICEMITARBEITER (M/W) ***

*** ZIMMER-LINGERIEMITARBEITERIN ***

(Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung)
Möchten Sie mithelfen, unsere internationalen Gäste zu verwöhnen?
Hier ist Ihre Stelle!

Wir bieten:
angenehmes Arbeitsklima
zeitgemässe Entlöhnung, gute Unterkunft!

Wir freuen uns auf Ihren Anruf, um Näheres zu besprechen!
Herr Rast, **Telefon 091 649 96 22**

99805/5088

---

ALEXANDER
DAS HOTEL AM ZÜRICHSEE

## *Sommer 1998 am Zürichsee*

Das neu gestaltete und in seinem Charakter einzigartige «ALEXANDER AM SEE» ist ein Erstklasshotel im ★★★★-Look mit 3 verschiedenen Restaurants an einmalig schöner Lage direkt am Zürichsee, 10 Minuten ab Zürich City erreichbar.

**Für die Sommersaison 1998** suchen wir engagierte Persönlichkeiten (w/m) mit gesundem Menschenverstand und Freude an der Gastronomie. **Wir pflegen die Provence-mediterran-orientierte Spezialitätenküche.**

**Küche:** **Chef de partie garde-manger**
**Commis garde-manger**
**Commis de cuisine**

**Service:** **Chefs de rang**
**Servicefachangestellte**
**Ferien-Praktikantinnen**
**(Juli–September)**

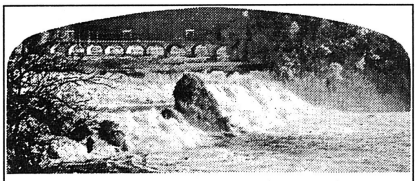
**Teamwork – mit Spass zum Erfolg!**
Wollen Sie dabeisein?

Ich freue mich auf Ihre komplette, schriftliche Bewerbung mit aktuellem Foto.
(Saisonbewilligungen vorhanden.)

**Hotel Alexander am See**
z. H. Frau Susy Luginbühl, Direktionsassistentin
Seestrasse 182, 8800 Thalwil-Zürich

97954/34525

---



Das Restaurant Park... international – eine Attraktion für Gäste aus aller Welt. Direkt am grössten Wasserfall Europas, 30 Minuten von Zürich und 5 Minuten von Schaffhausen entfernt.

Für unseren gepflegten und modernen Restaurationsbetrieb suchen wir auf Mitte März/Mitte April oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

**Gouvernante**
(F&B-Bereich)
der es Freude bereitet, auch an der Front die Direktion tatkräftig zu unterstützen.

**Küche:**
(mit grossem Fischangebot)
**Sous-chef**
**Saucier**
**Entremetier**
**Commis de cuisine**

**Service:**
(à la carte mit hoher Umsatzentlöhnung)
**Restaurationskellnerin**
**Restaurationskellner**
13. März, 8. April, 1. Mai

Möchten Sie in unserem aufgestellten Team mitwirken? Dann senden Sie doch bitte Ihre Bewerbung mit Foto an das:

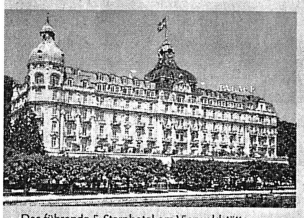
RESTAURANT
PARK
AM RHEINFALL

8212 Neuhausen a. Rhf., **Telefon 052 672 18 21**
Ralph Alder

99521/26689

---

Wir suchen für unsere



weltgewandten Gäste gastfreundlich engagierte und dynamisch-junge Team-WorkerInnen.

Das führende 5-Sternhotel am Vierwaldstättersee mit **verantwortungsvollen** Aufgaben:
3 Restaurants, Bar, Konferenzräume, 174 Zimmer.

**Assistent/in**
**Kongresse und Veranstaltungen**

Wir suchen per sofort eine kommunikationsfreudige, initiative und kompetente Persönlichkeit mit Flair für die telefonische Beratung unserer internationalen Kundschaft. Mit Ihrer Tätigkeit sind Sie für die gesamte Abwicklung der Administration von Kongressen und Veranstaltungen verantwortlich und prägen dieses Departement mit Engagement und Effizienz.

Eine Hotelfachausbildung, Berufserfahrung, gute Sprachkenntnisse in D/E/F sowie Stilsicherheit in Korrespondenz und Kenntnisse in der Anwendung von Word und Excel setzen wir voraus.

Wir bieten Ihnen eine Herausforderung, Anstellungsbedingungen im Sinne des ehemaligen L-GAV sowie auf Wunsch Logis in unserem Personalhaus.

Wenn Sie an dieser ausbaufähigen Position interessiert sind, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

PALACE
LUZERN
★★★★★

Swiss Deluxe Hotels
6002 Luzern · Tel. 041 410 04 04 · Fax 041 410 15 04
http://www.palace-luzern.ch · palace-luzern@bluewin.ch
The Leading Hotels of the World

Aussergewöhnliche Hotels im gleichen Besitz: Victoria-Jungfrau Grand Hotel & SPA-Interlaken

9920023159

---

TICINO

Albergo
Hotel
Ristorante
Cereda
CH-6514 SEMENTINA

Per completare il nostro giovane team cerchiamo per subito
**1 CHEF DE RANG**
posto annuale

**CAMERIERA AI PIANI**
per la stagione

Interessati scrivere a:
Albergo Cereda
Fam. Marcionetti
Via Locarno 10
6514 Sementina

P 99716/61140

---

Gesucht per 1. März 1998 oder nach Übereinkunft
**Alleinkoch**
Sind Sie gelernter Koch, haben Freude am selbständigen Arbeiten und Menüplanen, sind Sie zirka 25–40 J., haben gerne an Sonn- und Feiertagen frei, dann rufen Sie uns an:
**Telefon 061 601 25 60**
**Restaurant Niederholz**
Bruno Gasser-Schwery
4125 Riehen/BS

P 99746/346390

---

Per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle suchen wir
**Barmaid/**
**Serviceangestellte**
(Schweizerin oder Ausländerin mit deutscher Muttersprache, Bew. B)

Sie sind zwischen 22–32 Jahre alt, sind aufgestellt, flexibel und arbeiten gerne mit allen Schichten und Altersklassen, dann rufen Sie uns doch an.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

**South-End Pub** Wollishofen
8038 Zürich
Herr Plüss oder Frau Reber
**Telefon 01 482 10 62**

99794/393228

---

PARKHOTEL BELLEVUE ADELBODEN

Im Herzen des Berner Oberlandes liegt unser neuzeitlich geführtes ****-Ferienhotel. Mit 100 Betten, 3 Restaurants, 2 Bars, Gartenterrasse, Park und Wellness-Center «Aqua vitalis», einem hohen Qualitätsanspruch und einer herzlichen Atmosphäre bieten wir unseren Gästen unvergessliche Ferien.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir in Jahresstelle
**Direktionsassistent/in**

Das Tätigkeitsfeld beinhaltet die Bereiche Mitarbeiterwesen, Buchhaltung, Réception, F&B sowie die Vertretung der Direktion.

Für diese vielseitige und anspruchsvolle Tätigkeit verfügen Sie über eine kaufmännische Ausbildung und idealerweise über einen Hotelfachschulabschluss. Sie haben gute EDV-Kenntnisse und verfügen über einige Berufserfahrung. Sie sind eine starke Persönlichkeit mit guten Umgangsformen und einem stilsicheren Auftreten. Unternehmerisches Denken und Handeln sowie Ihre ausgeprägten kommunikativen Fähigkeiten runden Ihre Fähigkeiten ab.

Möchten Sie mehr erfahren? Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen. Absolute Diskretion ist für uns selbstverständlich.

**Parkhotel Bellevue**
Andreas Richard
3715 Adelboden
**Telefon 033 673 40 00**

99583/205

ALPINE CLASSICS HOTELS OF SWITZERLAND
Hôtel Relais du Silence Silencehotel

---

Ascona LAGO MAGGIORE
Hotel Schiff

CAFÉ-RESTAURANT TERRASSE

sucht ab 15. März 1997 oder nach Übereinkunft in Saisonstelle sprachgewandte, flotte und freundliche
**Servicemitarbeiterin**

Offerten mit Foto und Zeugniskopien senden Sie bitte an:

Andreas und Katia Wildi
**Hotel Schiff-Battello**
6612 Ascona

90696/2232

---

DG
DOMINO GASTRO

Im Kundenauftrag suche ich in Saison- oder Jahresanstellung Mitarbeiter, deren Herz für die Gastronomie schlägt.

**Küchenchef, Sous-chef**
**Réceptionistin**
**Servicefachangestellte**

Zusätzliche Infos über weitere Stellenangebote für die kommende Sommersaison erteilt Ihnen kostenlos Daniel Imboden

**Tel. 033 823 32 32**
**Fax 033 823 33 43**

Domino Gastro, Postfach 74, 3800 Interlaken

P 99765/285358

CARRIERE

---

☆☆☆☆
HOTEL ELITE
E
Biel-Bienne
Restaurant · Bar · Night Club
Salles pour Banquets et Séminaires
Bankett- und Seminarsäle

Für unser komplett renoviertes ****Hotel mitten im Herzen der Stadt Biel (120 Betten) suchen wir für sofort oder nach Übereinkunft:

**1. Réceptionssekretärin**
(Stellvertreterin des Chef de réception)

Erwünschtes Profil:
– 20- bis 30jährig
– Sprachkenntnisse (D, F, E, Mundart)
– mindestens 1 Jahr Erfahrung an der Réception
– EDV Classic Line/Fidelio

Wir bieten Ihnen:
– Jahresstelle
– angenehme Teamarbeit

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

**Hotel Elite,** Frau Y. Ruckstuhl, Chef de réception
Bahnhofstrasse 14, 2501 Biel
**Telefon 032 328 77 77**

99169/4936

---

Im Best-Western-Hotel **Albatro,** einem modernen und eleganten Haus, heissen wir Gäste aus aller Welt willkommen.

Die Geschäftsleute legen Wert auf eine effiziente Dienstleistung. Die Feriengäste erwarten Auskunft über das touristische Angebot in Lugano. Sie erfüllen die Wünsche der Gäste mit Herzlichkeit und Kompetenz in unserer Landessprache und Englisch. Sie haben Erfahrung mit dem Fidelio-Front-office-Programm sowie Word Perfect. Sie fühlen sich in einem lebhaften Betrieb zu Hause.

Dann haben wir Sie gefunden, denn wir suchen in Jahres- oder Saisonstelle mit baldigem Entritt eine/n

**Empfangssekretärin oder -sekretär**

Wir wollen unsere Gäste mit italienischen Gerichten verwöhnen und suchen einen verantwortlichen

**Koch**

mit Lehrabschluss und Erfahrung. Ihr Eintritt kann bald oder nach Übereinkunft erfolgen, und Ihre Anstellung ist für eine lange Saison geplant.

Fühlen Sie sich angesprochen? Senden Sie uns die üblichen Unterlagen mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien sowie Gehaltsvorstellungen an die Direktion des **Best Western Hotels Albatro,** Via Clemente Maraini 8, CH - 6907 Lugano.

Best Western

99829/293032

Afin de renforcer son équipe, notre directeur des ventes cherche:

**UNE ATTACHEE COMMERCIALE**

- Vous êtes diplômée d'une école hôtelière
- Vous avez une expérience en réception ainsi que dans la vente
- Vous êtes entreprenante et convaincante
- Vous recherchez un travail varié avec une certaine indépendance
- Vous maîtrisez les langues anglaise et allemande.

Alors cette offre s'adresse à vous. Vous serez amenée à promouvoir notre établissement sur le plan local et national afin d'optimiser et de développer les ventes.

Envoyez-nous vos dossiers avec photo sous chiffre 99340, à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

---

Die **Jugendherberge Locarno „Palagiovani"** ist ein 1997 neueröffnetes Kulturzentrum mit Musikschule, Jugendbüro, Radio Ticino und verfügt über 176 Betten sowie Seminarräumlichkeiten. Auf Anfang März 1998 suchen wir eine/n

**Koch**
**(Ganzjahresstelle)**

Sie arbeiten gerne selbständig und führen unsere vielseitige Jugiküche zusammen mit einer Unterstützung. Sie lieben es, in einem jungen, offenen und unkomplizierten Team mitzuarbeiten. Sie sind alleinverantwortlich für den Einkauf, die Planung und Kalkulation unserer Gästemenus und Bankettanlässe. In ruhigeren Zeiten legen Sie auch einmal in anderen Bereichen Hand an.

Wir bieten Ihnen eine Jahresstelle in einem modernen Betrieb, zu fortschrittlichen Anstellungsbedingungen sowie ein angenehmes, persönliches Arbeitsumfeld in einer internationalen Organisation.

Fühlen Sie sich angesprochen? Senden Sie uns Ihren kurzen Lebenslauf oder kontaktieren Sie Rosemarie Weyer direkt. Jugendherberge Locarno «Palagiovani», Via Varenna 18, CH-6600 Locarno. Tel. 091/756 15 00.

Die Jugendherbergen. Die exclusivste Hotelkette der Welt.

99845/47236

---

*Direkt am See...*

**Berner Oberland – Thunersee**

Für unser persönlich geführtes 4-★-Solbad-Hotel mit 75 Zimmern und 120 Betten, gehobenem A-la-carte-Restaurant, stilvoller Pianobar, elegantem Hotelgäste-Restaurant sowie mit Bankett- und Seminarbereich mit einer Kapazität bis zu 100 Personen suchen wir auf Anfang März 1998 oder nach Vereinbarung folgende/n qualifizierte/n Mitarbeiter/in

**F&B-Assistent/in**
**(mit Schwerpunkt Bankett-, Seminarbereich)**

Sie lieben den Kontakt mit Gästen, organisieren gerne Anlässe, sind motiviert und interessiert. Unser junges F&B-Team möchte Sie in seinem Kreis willkommen heissen und freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto.

**Solbad-Hotel Beatus Merligen**
Gábor Szalai, Vizedirektor
3658 Merligen-Interlaken
**Telefon 033 252 81 81**

99830/24320

BEATUS · MERLIGEN
3658 Merligen · Interlaken ☎ 033 252 81 81

---

# Adecco

## HOTEL & EVENT

**BETRIEBSMITERARBEITER DIREKTIONSRESTAURANT (TEILZEIT)**

Für ein internationales Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie im Raum Bern/Biel suchen wir die flexible Betriebsmitarbeiterin. Sie haben Serviceerfahrung, sprechen deutsch und französisch und suchen Abwechslung im Alltag. Flexible Arbeitszeiten sowie eine interessante Entlöhnung erwarten Sie.
**Bern, Herr Trinkler, 031/310 10 10**

**STV. GESCHÄFTSFÜHRERIN ADMINISTRATION**

Für ein mittelgrosses Hotel in Zürich suchen wir eine organisationsstarke Persönlichkeit (28 bis 40 Jahre) mit Hotelfachschulabschluss und guter Berufserfahrung. Als versierte Leiterin des Personalwesens und der Réception sind Sie verantwortlich für Personalrekrutierung, Einholen von Bewilligungen und Erstellen von Verträgen bis hin zur Vorbereitung der Löhne und der gesamten Buchhaltung. Eine ungewöhnliche Herausforderung.
**Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79**

**CHEF DE RECEPTION DIREKTIONSVERTRETUNG**

Als initiative Persönlichkeit mit Unternehmergeist, fundierter Ausbildung (Hotelfachschule), guten Erfahrungen an der Réception und Sprachkenntnissen in Deutsch, Englisch und Französisch, beraten und betreuen Sie Ihre Gäste mit Charme und Kompetenz. Sie tragen die Verantwortung für die strategische Entwicklung dieses Hotelbetriebs sowie für alle Verkaufs- und PR-Aktivitäten. Als selbständiger, verkaufsstarker und engagierter Kadermitarbeiter sind Sie massgeblich am Erfolg dieses Dreistern-Hotels im Herzen von Zürich beteiligt; und könnten hier schon heute Ihre Stelle für morgen finden.
**Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79**

**1. RECEPTIONISTIN W/M**

Ein zukunftsorientiertes Vierstern-Hotel mit internationalem Flair sucht eine verantwortungsbewusste 1. Réceptionistin. Als Kadermitglied sind Sie belastbar, bewahren jederzeit einen kühlen Kopf und wollen Ihre Front Office-Erfahrung sowie Ihre Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch anwenden.
**Bern, Herr Trinkler, 031/310 10 10**

**TELEFONISTIN**

Auch wenn Menschen aus aller Welt sprechen, verstehen Sie nicht nur «spanisch». Für ein erstklassiges Hotel an zentraler Lage suchen wir eine erfahrene, sprach- und wortgewandte Telefonistin (Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch). Sie sind eine sehr gepflegte und kultivierte Dame mit Charme, und Sie freuen sich darauf, in gediegener Atmosphäre die anspruchsvolle und internationale Kundeschaft am Telefon zu betreuen. Rufen Sie mich an.
**Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79**

**RESTAURATIONSLEITER W/M**

Inmitten des Geschehens behalten Sie immer die Kontrolle, verlieren auch beim grössten Ansturm Gäste und Mitarbeiter nicht aus den Augen und schätzen eine Herausforderung die Sie fordert. Für ein Cateringunternehmen in Zürich suchen wir eine Führungspersönlichkeit, die motiviert, coacht und aus jedem Event ein besonderes Ereignis macht. Rufen Sie an.
**Zürich, Herr Keller, 01/297 79 79**

**CHEF DE SERVICE M/W**

Für ein Kongress- und Seminarhotel im Zentrum von Bern suchen wir den neuen Kadermitarbeiter. Wenn neben dem Leiten eines lebhaften à la carte-Betriebes auch das Organisieren von Seminar- und Bankettanlässen zu Ihren Stärken zählt, und Sie auch noch kommunikativ und belastbar sind, so rufen Sie mich noch heute an.
**Bern, Herr Schenk, 031/310 10 10**

**SERVICE-PROFI M/W**

Für die Neuübernahme eines traditionsreichen Gastro-Betriebs in der Region Bern-Mittelland suchen wir den Service-Profi. Sie interessieren sich für eine herausfordende und ausbaufähige Position, in der Ihr Sinn für Improvisation genau so gefragt ist, wie Ihr Verkaufstalent; Sie verfügen über Berufserfahrung und übernehmen gerne Verantwortung in einem kleinen Team. Rufen Sie mich an für diese Position mit interessanten Anstellungsbedingungen
**Bern, Herr Schenk, 031/310 10 10**

**SERVICEFACHANGESTELLTE M/W (TAGESDIENST / AUSHILFEN)**

Für Betriebe in der Region Bern/Solothurn suchen wir für Fest- und Temporärstellen qualifizierte Servicefachangestellte. Wenn Sie an kurzfristigen Einsätzen wie Betriebseröffnungen, Ferienablösungen, Tageseinsätzen oder an längerfristigen Engagements interessiert sind, so rufen Sie mich an.
**Bern, Herr Schenk, 031/310 10 10**

Adressen auf der vorhergehenden Doppelseite

---

HOTEL **carlton** INTERLAKEN

Wir suchen für lange Sommersaison:

Zur Ergänzung unseres Teams für unsere gepflegte A-la-carte- und Hotelküche

**Koch**
**Chef de partie**

Eintritt: 20. April 1998

Gerne erwarten wir Ihren Anruf, **Telefon 033 822 38 21,** oder Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Werner T. Affentranger
**Carlton Hotel**
3800 Interlaken

99833/16209

---

**Restaurant Waldegg**
**9053 Teufen Tel. 071 333 12 30**

**Bei uns ist schön was los**

Die wunderschöne Lage ist einer von den Vorteilen unseres Betriebes.

Unser Angebot reicht vom Gourmetmenü bis zum Vesperplättli.

Jeden Monat einige neue Aktivitäten ist die tägliche Herausforderung unseres Teams.

Das wichtigste aber ist, wir haben Spass an der Arbeit.

Was uns fehlt sind Sie

**Servicemitarbeiter/innen**

die Abwechslung lieben.

Ab April geht die Saison los.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Bitte Herr oder Frau Dörig verlangen.

Unsere Bedingungen an Sie sind:

Gute Deutschkenntnisse und Spass an der Arbeit.

P 99549/267228

---

**TESSIN GARTEN-HOTEL VILLA MARGHERITA**

★★★★

6935 Bosco Luganese
Tel. 091 611 51 11 – Fax 091 611 51 10

Für unser renommiertes **Relais & Châteaux** sowie **Alpine Classic-SIH-Hotel** (4-Stern), 74 Betten, 7 km von Lugano, suchen wir **ab Ostern bis zirka 20. Oktober**

**Réceptionistin**
CH oder im Besitze einer B/C Bewilligung mit mehrjähriger Hotel-Erfahrung, EDV-Fideliokundig, Muttersprache D und gute Sprachkenntnisse F, I, E

**Chef saucier / Chef-Stellvertreter**
zur Zusammenarbeit mit unserem eidg. dipl. Küchenchef.

**Chef de partie/Tournant**
zur Ergänzung unseres Teams. Schöner Arbeitsplatz in kleiner Brigade.

**Servicefachmitarbeiter/in**
zuvorkommender Service für anspruchsvolle Gäste. D, I, F.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung inkl. Foto.

Frau M. Poretti
**Hotel Villa Margherita**
CH-6935 Bosco Luganese

99808/5371

---

★★★★

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

Mit drei verschiedenen Restaurants sorgen wir für das leibliche Wohl unserer Gäste. Im Sommer ergänzt eine direkt am See gelegene Terrasse unser kulinarisches Angebot. Unter diesen optimalen Voraussetzungen möchten wir tadellose Gastgeber sein. Sie können uns dabei behilflich sein als

**CHEF TOURNANT**

**HOTEL-PÂTISSIER**

**SERVICEFACH-ANGESTELLTE**

**SERVICE-PRAKTIKANT/INNEN**

Wir bieten Ihnen eine angenehme Arbeitsatmosphäre in einer herrlichen Landesgegend.

Wir erwarten von Ihnen eine solide Ausbildung, Freude am Beruf und Teamgeist.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an Hans Unternährer, Seehotel Sternen, Winkelstrasse 46, 6048 Horw.

R. & H. Unternährer

95704/211788

---

## Sommersaison 1998 in Zürich

Statt Kurortluft einmal die Atmosphäre einer internationalen Handelsmetropole schnuppern.
Für unser am See, im schönsten Park der Stadt gelegenes und von Gästen aus aller Welt frequentiertes Haus, suchen wir für die Sommersaison 1998 ausgewiesene Fachleute.

Für unser **Spezialitätenrestaurant** (von Ende April bis Ende September):

**Poissonier**
**Demi chef garde-manger**
**Entremetier**
**Demi chef de garde**
**Tournant**
**Commis de cuisine**
**Commis pâtissier**

**2. Chef de Service,** ♀ oder ♂, deutsch sprechend, **teilzeit 50%.**

**Servicefachangestellte(r)** deutsch sprechend, mit Erfahrung im À-la-carte-Service und Direktinkasso.

Für das **Selbstbedienungs-Gartenbuffet** (von Mitte Mai bis Mitte September):

**Buffetangestellte(r)** für Kassendienst und allgemeine Buffetarbeiten, **voll- oder teilzeit (50%).**

Guter, leistungsorientierter Verdienst. Auf Wunsch Unterkunft im eigenen Personalhaus. Saisonnier-Arbeitsbewilligungen (Ausweis A) verfügbar.
Bewerben Sie sich für Ihren persönlich und beruflich erfolg- und abwechslungsreichen Sommer 1998 schriftlich oder telefonisch bei Frau D. Hohl oder Herrn J.-P. Wälti.

fischstube Zürichhorn

H. & P. Hohl AG, Postfach, 8034 Zürich
Tel. (01) 422 25 21, Fax (01) 422 25 58

---

ERLEBNIS **säntis** DER BERG

Wir sind eines der bekanntesten Ausflugsziele der Ostschweiz, 30 Minuten von St. Gallen entfernt. Die Säntisgasthäuser sind bekannt für ihre grosse Ausflugsrestauration, für Seminare, Hochzeiten und Bankette.

Wir suchen in Jahresstelle für das Beghotel Schwägalp bei der Talstation der Säntis-Schwebebahn engagierte und exakte

**Hotelsekretärin/ Réceptionistin**

Wir wünschen uns eine in der Branche ausgebildete Mitarbeiterin für sämtliche Arbeiten wie Korrespondenz, Abrechnungen, Personalwesen, Gästeempfang und Gästebetreuung. Wir bieten eine vielseitige, selbständige Tätigkeit in herrlicher Bergwelt. Excel-, Word- und Fidelio-Kenntnisse würden Ihnen den Einstieg erleichtern. Ein schönes Zimmer kann zur Verfügung gestellt werden. Zögern Sie nicht, der Berg ruft, lassen Sie sich durch die tolle Gegend hier im Appenzellerland verzaubern.

Telefonieren oder senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto an:

**Säntis-Schwebebahn AG**
mit Hotel und Gastronomie
Roland Schefer
9107 Schwägalp
**Telefon 071 365 66 00**

99508/136581

Hotel EDEN Brissago

## Tessin/Lago Maggiore
## Hotel Eden

Für die Sommersaison (Mitte März–Ende Oktober 1998) suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

**Küche:**

**Demi-chef de partie** (m/w)
**Commis de cuisine**
**Küchen-Officebursche** (Eintritt 1. März)

**Restaurant:**
**Servicefachangestellte**
**Hofa** (Service, Réception, Etage, Lingerie)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Unterlagen und Foto.

B. und R. Zellweger
**Hotel Eden**
6614 Brissago
**Telefon 091 793 12 55**

99806/58017

---

Afin de diriger
notre équipe du bureau du personnel,
nous cherchons notre futur(e)

## CHEF DU PERSONNEL

Les tâches comprendront principalement la gestion des ressources humaines et notamment tous les aspects liés à la rémunération, au droit du travail ainsi qu'aux budgets.

Ce poste à responsabilités sera repourvu par une personnalité possédant plusieurs années d'expérience dans la gestion du personnel, le sens de la négociation ainsi que la maîtrise de l'anglais et des produits informatiques Word et Excel. Une formation hôtelière est souhaitée.

Les candidats de nationalité suisse ou au bénéfice d'un permis valable sont invités à envoyer leur dossier avec photo, sous chiffre

99051 a *hôtel revue,* case postale, 3001 Berne.

99051/013005

---

Per März/April suchen wir in unser beliebtes und bekanntes **Fischspezialitätenrestaurant** am Zürichsee eine junge, fröhliche

## Servicefachangestellte
## Serviceпraktikantin

mit Serviceerfahrung für Juli, August)

Haben Sie Freude an Ihrem Beruf und schätzen Sie eine selbständige Tätigkeit in einem gepflegten Speiselokal mit einem wunderschönen Garten?

Da wir unseren Betrieb am Sonntag und Montag geschlossen haben, ist eine geregelte Arbeitszeit garantiert.
Schriftliche und telefonische Bewerbungen an:

**Therese und Fredi Bloch**
**Restaurant Seeli, 8806 Bäch**
**Telefon 01 784 03 07**

99766/374520

---

Menschen und Ideen

MÖVENPICK HOTEL

Unsere Gäste kommen zu jeder Tages- und Nachtzeit, aus allen Ecken und Enden der Welt in unserem Hotel an. Als

## Réceptionistin

heissen Sie unsere Gäste herzlich willkommen. Sie verfügen über eine kaufmännische Ausbildung oder gleichwertigen Abschluss. Sie haben Spass als versierte und aufgestellte Persönlichkeit Gäste freundlich zu empfangen, kompetent in Deutsch, Französisch und Englisch zu beraten und auch nett zu verabschieden.

Nebst 5 Wochen Ferien, Unterkunftsmöglichkeiten in unseren eigenen Personalstudios bieten wir Ihnen in einem jungen und aufgestellten Team zu arbeiten.

Wenn Sie in einem Betrieb mit internationalem Ambiente mitwirken möchten, sollten wir uns kennenlernen. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Katharina Hersperger
Mövenpick Konferenz Hotel
Höhenstrasse 666, 4622 Egerkingen
Telefon 062 / 398 07 07

MÖVENPICK

PM 99707/361

---

**Hotel/Restaurant Edelweiss**
**6375 Beckenried**
**Vierwaldstättersee/Luzern**

Wir freuen uns schon auf den Sommer 1998!

Sie auch?

In unserem Mitarbeiterteam sind noch Stellen frei für

**2 Servicefachangestellte**
**2 Zimmermädchen**

Eintritt 1. April/1. Mai 1998 oder nach Übereinkunft, bis zirka Mitte Oktober.

Interessiert?

Bewerbungen bitte an
Thomas Dettwyler
**Telefon 041 620 12 52**
**Fax 041 620 12 80**

99697/3808

---

Das **4-Stern-Hotel St. Gotthard** in Zürich sucht per sofort einen

## Sous-chef

und einen

## Chef de partie

Haben Sie Interesse, in einem lebhaften Traditionshaus zu arbeiten? Dann senden Sie uns bitte Ihre schriftliche Bewerbung an:

**Hotel St. Gotthard**
B. Steinemann
Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich

HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH

99842/41220

---

SEEPARK

GOURMET HOTEL OBERAGERI
**Tel. 041 750 18 55**

Wir suchen an den idyllischen Ägerisee (10 Min. von Zug/35 Min. von Zürich) in unser Restaurant français (14 Punkte Gault Millau)

per sofort: **1 Servicefachangestellte/ Kellner**

auf 1. April: **3 Servicefachangestellte/ Kellner** für Sommersaison (Bew. A vorhanden)

auf 1. April: **Chef garde-manger** (Saison)

auf 1. April: **Entremetier & Pâtissier** (Saison)

Ihre Bewerbung an: G. und P. Döscher, Hauptstrasse 47, 6315 Oberägeri.

98942/26921

---

## GSTAAD

**Chalet-Hotel SHV*****
**20 Zimmer, Cocktailbar, Pub & Restaurant**

sucht per sofort oder nach Vereinbarung, in Jahresstelle oder Saison, immer gutgelaunte und dynamische Mitunternehmer

**Réceptionistin D, F, E**
**Barmaid/Kellnerin D, F**
**Zimmermädchen**

Wir sind so flexibel, wie Du es auch bist, selbständig und verantwortungsbewusst arbeiten ist bei uns selbstverständlich. Bei uns ist immer etwas los: Partys, Live-Musik, im Tex-Mex-Restaurant herrscht immer eine tolle Atmosphäre.

Wenn Du Freude hast, bei dieser Party mitzuwirken und Dir die schöne Bergwelt von Gstaad gefällt, dann schicke Deine Unterlagen mit Foto an Thomas Boo oder ruf einfach an für mehr Infos zu Deinem neuen Job.

**Hotel Boo**
RESTAURANT & BAR
3792 SAANEN/GSTAAD
TEL. 033 748 88 33, FAX 033 748 88 32
Homepage:www.forum.ch/boo-saanen.htm

99825/29386

---

HOTEL HESS ENGELBERG
CH-6390 Engelberg
Telefon 041 637 13 66
Telefax 041 637 35 38
Ihre Gastgeber:
Trudy und Geny Hess

*„Wir greifen nicht nach Sternen, wir haben Herz!"*

Unsere Gäste bezeichnen uns als sympathisches Familien-Hotel mit einer verwöhnenden Gastlichkeit. Damit wir diesem Anspruch weiterhin gerecht bleiben können, suchen wir einen jungen, kreativen und initiativen

## Küchenchef

Eintritt Ende März oder nach Vereinbarung.

Gerne gibt Ihnen Herr Geny Hess über die Ideen unseres Hotel-Hess-Teams Auskunft.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung an die obige Adresse freuen wir uns.

99834/10308

---

Hotel Restaurant
## Landhaus
6020 Emmenbrücke

**LUZERN, E. Schriber-Rust,**
**Telefon 041 280 17 37**

Für unser modernstes ***-Hotel mit Gourmetrestaurant suchen wir nach Übereinkunft:

**jungen Chef de partie**
**Commis de cuisine**

Wenn Sie Spass am Kochen haben, würde uns Ihre Bewerbung freuen.

99701/10111

---

**Landgasthof Halbinsel Au**

Der gepflegte Landgasthof, am schönsten Ort direkt am Zürichsee, mit den Süsswasserfisch-Spezialitäten, Bankettsäle bis 280 Personen für Hochzeiten, Familien- und Geburtstagsfeiern.

Für die **Saison 1998** vom **1. März** oder nach Übereinkunft **bis 30. November** suchen wir zur Verstärkung unseres aufgestellten Teams

- **Commis de cuisine**
  zur Unterstützung der 15köpfigen Küchenbrigade
- **Servicemitarbeiterin/Kellner**
  deutschsprachig, angenehme Umgangsformen
- **Anfangs-chef de service**
  **als Bankettleiter**
  deutschsprachig, angenehme Umgangsformen
- **Hofa**
  für das Selbstbedienungsrestaurant sowie Mithilfe am Buffet, in der Lingerie und auf der Etage
- **Réceptionistin**
  gute Deutschkenntnisse, Berufserfahrung

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne Herr oder Frau Keller, **Telefon 01 781 10 10,** oder schicken Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

**Landgasthof Halbinsel Au**
8804 Au/Zürichsee

99785/2356

---

HOSTELLERIE LINDENHOF
HAUS IM GRÜNEN · LODGE · RESORT
3855 BRIENZ AM SEE · SWITZERLAND

Das 3-Sterne-Hotel am schönen Brienzersee mit 80 Betten, 2 Restaurants, grosser Terrasse, idealen Bankett- und Seminarräumlichkeiten, Hallenbad und Sauna, und das alles in ruhiger, grüner Umgebung.

**«WANTED»**

**Sous-chef und**
**Commis de cuisine**

welche mit Leib und Seele dem Kochen verfallen sind und aus unserer marktfrischen Kräuterküche – von einfach (aber gepflegt) bis gewagt – Gerichte hervorzaubern, die man nicht an jeder Ecke geniessen kann!

**Chef de rang (D/F/E)**

die/der unseren grossen Stammgästekreis während einer langen Sommersaison aufs Feinste verwöhnen möchte und die Servicekunst auch wirklich zelebrieren will!

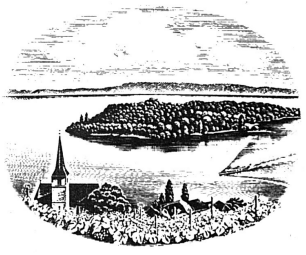
Sind Sie ab März oder April der gesuchte Gastronomieexperte, fühlen Sie sich angesprochen und arbeiten nur allzugerne im Team? 3 x JA? Dann greifen Sie schnellstens zu Füller und Papier und lassen Sie es uns wissen.

**Hostellerie Lindenhof**
Herrn Hansjörg Imhof, 3855 Brienz

99422/5762

---

ST. PETERSINSEL



ILE DE ST. PIERRE

St. Petersinsel, ein Arbeitsplatz in idyllischer Umgebung und trotzdem nur wenige Kilometer von den Städten Biel, Bern und Neuenburg entfernt.

Für die kommende Sommersaison suchen wir noch

**Chef de partie**
**Commis de cuisine**
**Hilfskoch**
**Servicefachangestellte**
**Küchen-, Office- und Hausbursche**
**Zimmer- und Lingeriemädchen**

Eintritt Ende März oder nach Vereinbarung.

Wir bieten zeitgemässe Arbeitsbedingungen sowie ein angenehmes Betriebsklima und freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

**Restaurant-Hotel St. Petersinsel**
Robert Regli
3235 Erlach
**Telefon 032 338 11 14**

90721/128783

---

CARRIERE

HOTEL HIRSCHEN GUNTEN

****

**Das Hotel Hirschen ist ein traditionsreiches Ferienhotel direkt am Thunersee.**

Für die kommende Sommersaison suchen wir folgende qualifizierte Kader-Mitarbeiter:

**Service:**

**Restaurant-Leiter/in**

***

**Oberkellner/in**

***

**Küche:**

**Sous-chef**

Interessiert?

Dann sollten Sie diese anspruchsvollen Kaderpositionen näher kennenlernen.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung:

**Hotel Hirschen am See**
R. und A. Hauri
3654 Gunten
**Telefon 033 251 22 44**
**Fax 033 251 38 84**

Best Western

99519/15237

Le piment d'une idée ...

**MÖVENPICK HOTEL**

4 Sterne Plus, 350 Zimmer, 1 traditionnelles Mövenpick Restaurant, 1 Brasserie, 1 Selbstbedienungsrestaurant "Marché", 1 Japanisches Restaurant, 1 Cocktail-Bar, 18 Bankettsäle (450 Personen-Kapazität) sind dazu bestimmt, die hohen Anforderungen unserer Gäste zu befriedigen.

Für die Unterstützung unseres Küchenchefs suchen wir

## COMMIS DE CUISINE

Kochlehre unentbehrlich

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Herrn D.Sport Personalchef - HOTEL MOEVENPICK, 20 route de Pré-Bois 1215 GENEVE Tél. 022 717 16 24

MÖVENPICK

98521/269450

---

Hotel 4 étoiles en Suisse romande cherche pour une date d'entrée à convenir un:

## COST CONTROLEUR

**Nous demandons:**
- CFC cuisinier suivi d'une école hôtelière
- expérience en restauration
- aptitude à Prendre des initiatives et responsabilités
- connaissances en informatique
- maîtrise de la langue anglaise

**Nous offrons:**
- un emploi stable au travail varié et intéressant
- possibilités d'évolution dans le département F&B.

Si une telle offre vous motive, envoyez-nous votre dossier de candidature complet avec photo sous chiffre 99339 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

---

CARRIERE

**★★★★ HOTEL Seiler au Lac**
BÖNIGEN-INTERLAKEN

Best Western

**75 Betten**
**Restaurant Français**
**Grill-Pizzeria**
**«La Bohème»**

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir für die kommende Sommersaison (ab Anfang April bis Ende Oktober) noch kreative/n

**Saucier**

sowie für unseren gepflegten Speisesaal, aufgestellte und sprachenkundige

**Servicemitarbeiter/in**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto.

E. Zingg, **Hotel Seiler au Lac**
3806 Bönigen-Interlaken

99575/5290

---

## ESPLANADE

**GESUNDHEITSZENTRUM UND HOTEL**

Wir suchen per sofort

**eine Réceptionistin**

★★★

**einen Commis de cuisine**

★★★

**eine/n dipl. Diätkoch/Diätköchin**

Sie werden in Ihrem Spezialgebiet und in der Gastronomieküche eingesetzt, legen Wert auf Teamarbeit, und es macht Ihnen Spass, die Hotelgäste individuell zu beraten.

★★★

Sie haben die entsprechende Ausbildung, sind verantwortungsbewusst und flexibel und sprechen Deutsch und Italienisch.

**Wir bieten:**
- interessanten Arbeitsplatz, Jahresstelle, in einem neu renovierten Haus
- den Fähigkeiten entsprechendes Salär.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

**Esplanade** Gesundheitszentrum & Hotel
casella postale 2071, 6648 Minusio

99788/24600

---

CARRIERE

**ENGIMATT Hotel** ☆☆☆☆

Per Ende März oder nach Vereinbarung suchen wir zur Ergänzung unseres Teams eine/n sprachgewandte/n (D/E/F)

**Réceptionsmitarbeiter/in**

mit Erfahrung an einem Hotelempfang. Haben Sie Freude am Umgang mit unserer internationalen Kundschaft und legen Wert auf einen modernen Arbeitsplatz (Fidelio/Office 97), so senden Sie Ihre Unterlagen doch einfach an:

**Hotel Engimatt**
z. H. Bruno Schenk
Engimattstrasse 14
**8002 Zürich**

Best Western

99823/40207

**Hotel & Restaurant Engimatt**
**Engimattstrasse 14, 8002 Zürich**
**Telefon 01 284 16 16, Telefax 01 201 25 16**

---

**BISTRO & BRASSERIE AAREGARTEN**

Nach Übereinkunft suchen wir einen

## Koch

Unser neuer Mitarbeiter ist interessiert, kreativ und belastbar. Wenn Sie gewohnt sind mit Frischprodukten zu arbeiten und auch aussergewöhnliche Wünsche erfüllen können, dann sind Sie unser neuer Mann oder unsere neue Frau. Schreiben Sie uns oder rufen Sie an, und verlangen Herrn Furrer.

Telefon 032 622 94 33
Bistro & Brasserie Aaregarten,
Oberer Winkel 2, 4500 Solothurn

P 99655/385544

---

Das ★★★-Hotel mit ★★★★-Komfort

## PONTRESINA SPORT HOTEL

Unser Ferienhotel im sonnigen Engadin sucht per April 1998 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle, zur Ergänzung unseres Führungsteams, eine/n

**Chef de réception**

- Sie sind Schweizer Bürger oder besitzen Bewilligung B/C
- Sie besitzen bereits Erfahrung in diesem Aufgabenbereich
- Sie haben Freude an einem anspruchsvollen «Job»
- Sie verfügen über gute Fremdsprachenkenntnisse (F, E, I)
- Sie sind bereit, Verantwortung zu übernehmen
- Sie verfügen über solide und qualifizierte Fachkenntnisse
- Sie haben Erfahrung mit EDV (Fidelio, Word, Excel)
- Sie führen gern Mitarbeiter
- Sie suchen eine langfristige und interessante Herausforderung

Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Wir honorieren Ihren Einsatz mit einem zeitgemässen Salär und neuzeitlichen Anstellungsbedingungen.

**Sporthotel Pontresina**
Fam. H.-G. Pampel-Gross
CH-7504 Pontresina

99767/27855

---

CARRIERE

**★★★★ PARKHOTEL ZUG**

Wir sind offen für Neues!

Zusammenarbeit im Team, Vertrauen und Transparenz stehen im Mittelpunkt unserer Vision.
Unsere Arbeit macht uns Spass, Selbständigkeit und Eigenverantwortung sind uns wichtig.

Wir konzipieren unsere Restaurants neu, daher suchen wir nach Übereinkunft eine/n

**Sous-chef/in**
**Chef de partie**
**Commis de cuisine**

welche uns mit Geschick und Können sowie Freude am Beruf unterstützen. Ein junges, motiviertes Team erwartet Sie, und Ihr Arbeitsort liegt inmitten des pulsierenden Geschäftslebens von Zug!

Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen! Senden Sie uns noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen.

*Helmut Kostzewa*
Küchenchef

**Parkhotel Zug,** 6304 Zug
**Telefon 041 711 66 11, Fax 041 710 66 11**

**CONGRESS CENTER METALLI ZUG**

99694/222364

---

Wir suchen für unser Aparthotel per sofort oder nach Vereinbarung eine/n aktive/n und verantwortungsbewusste/n

**Réceptionisten/-in**
**Direktionsassistenten/-in**

Sie sind selbständige Arbeitsweise gewohnt, kontaktfreudig, flexibel, haben Erfahrung im Gastgewerbe, D/E/F-Sprachkenntnisse und EDV-Erfahrung.

Wir bieten für Allrounder/in interessante Arbeit in kleinem, aufgewecktem Team.

Haben wir Ihr Interesse geweckt und sind Sie an einer langfristigen Anstellung interessiert?
Dann freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

**Aparthotel/Restaurant Monte-Rosa**
Familie J. Gridling-Summermatter
3929 Täsch bei Zermatt
**Telefon 027 966 36 00** oder **966 36 10.**

99684/104590

---

Hotel International au Lac Lugano
120 Betten
★★★

sucht für Saison vom 4. April bis Oktober:

**Réceptionssekretärin**
mit guten Kenntnissen der vier Hauptsprachen (I, D, F, E) sowie Praxis auf Fidelio

**Hotelpraktikantin**
für Réception und Housekeeping (Ablösung der Gouvernante und Réceptionistin)
Gute Sprach- und Informatikkenntnisse sind erwünscht.

Bewerbungen mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind erbeten an:

Familie Schmid
**Hotel International au Lac**
6901 Lugano
**Telefon 091 922 75 41**

99810/22063

---

**Das neue Scuoler Hotel und Restaurant**

Hotel * * * Restaurant

**ALTANA**

Scuol

Auf die Sommersaison ab Anfang Juni bis Mitte Oktober suchen wir zur Ergänzung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter:

**Koch**
**Servicefachangestellte**
**Zimmermädchen**
**Küchen-/Hausburschen**
**ab Mitte Februar**

Möchten Sie mithelfen, unsere Gäste zu verwöhnen, senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto, oder rufen Sie uns an.

Edwin A. Lehmann
Hotel Altana
7550 Scuol
Tel. 081 861 11 11

99795/67164

**bei Bergbahn, Bahnhof und Postauto**

---

**SILENCE HOTELS SUISSE**

**Thurgau** Thurgau · Bodensee · Schweiz

**PARK-HOTEL Inseli ROMANSHORN**

Am Bodensee, an schönster Lage im Park beim See, suchen wir zur **Team-Verstärkung** in unser Silence-Hotel ab April/Mai noch folgende Mitarbeiter:

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

**– Service-mitarbeiterin/**
**– Kellner**

deutschsprachig, versiert, flink, angenehme Umgangsformen

**– Chef de partie/**
**Entre-metier**
**Garde-manger**

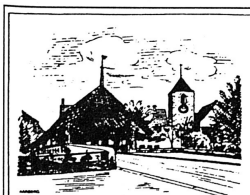
Liebe zum Beruf, kreativ, angenehme Umgangsformen.

Haben Sie Freude an abwechslungsreichem Arbeiten und am gemeinsamen Team-Erfolg an der Riviera des Bodensee? Rufen Sie uns an oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Herrn A. Stäger
**Park-Hotel Inseli**
8590 Romanshorn
**Telefon 071 463 53 53**

99545/29050

---



**RESTAURANT - ZUR BRÜCKE**

**Qualität aus Küche und Keller, ein Karriereschritt erwartet Sie!**

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir den selbständigen und ideenreichen

## Koch (Chef)

**mit einem «Faible» für die Fischküche**

Nebst Spass und Freude an der Arbeit gibt es bei uns die 5-Tage-Woche (Di + Mi frei) und zweimal Betriebsferien im Jahr (Winter und Spätsommer).

Schätzen Sie ein angenehmes Betriebsklima in einem jungen Team, so senden Sie Ihre Bewerbung an

**Restaurant zur Brücke**
Danielle Zeyer
**3270 Aarberg**
**Telefon 032 392 11 45**

99745/139548

---

**Deutsch und en français:**

**Abonnemente 031 370 42 22.**

---

**C·H·E·S·E·R·Y G·S·T·A·A·D**

Ab Juni 1998 suchen wir

für unser **Gourmet Restaurant Chesery, 17 Punkte Gault/Millau, *Michelin,**

jungen, flexiblen, qualifizierten

**Sommelier**
**Stellvertr. Chef de service**

mit ausgeprägtem Geschmacksinn und guten Fremdsprachenkenntnissen.

**Chef de partie**
**Entremetier/Garde-manger**

Für unsere **P·I·A·N·O B·A·R**
mit angegliedertem Casino suchen wir eine junge, charmante

**Barmaid**

**G·O·L·F·C·L·U·B Restaurant Gstaad**

Welche/r selbständige, junge (22–30 J.)

**Koch/Köchin**

möchte im Sommer im Golfclub Restaurant einfache, geschmackvolle Gerichte zubereiten?

Bewerbungen mit Lichtbild bitte an Robert Speth.

Restaurant Pianobar

**Restaurant Chesery,** CH-3780 Gstaad
**Telefon 033 744 24 51, Fax 033 744 89 47**

98650/14590

HOTEL ★★★★ la roccia.

TELEFON 091 791 53 44 FAM F. KRÄHENMANN CH-6613 PORTO RONCO S/ASCONA
FAX 091 791 40 64

Auf Ende März, spät. 1. April 1998 suchen wir in unser kleines Viersterne-Ferien-Hotel an schönster Lage über dem Lago Maggiore bei Ascona:

freundliche, gewandte und selbständige
**Servicefachangestellte** (deutschsprachig)
für Menü- und A-la-carte-Service

sowie auf Etage: **Zimmermädchen** (mit Berufserfahrung)
**Zimmermädchen/Hausbursche** (Ehepaar)

Offerten mit Zeugniskopien und Foto sind zu richten an:
Familie F. Krähenmann, **Hotel La Rocca******
6613 Porto Ronco/Ascona

99809/28070

---

HOTEL BAUR AU LAC ZURICH

sucht für seinen exklusiven **Club Baur au Lac,** mit Eintritt nach Vereinbarung, einen tüchtigen und selbständigen

## Commis de cuisine

**Wir bieten:**
- eine interessante Arbeitsstelle
- **Samstag und Sonntag frei**
- ein Zimmer kann auf Wunsch zur Verfügung gestellt werden

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann zögern Sie nicht, unser Personalbüro anzurufen, **Telefon 01/220 50 20,** oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

**Hotel Baur au Lac**
Yves G. Dreyfus
Vizedirektor
Talstrasse 1, 8022 Zürich

99726/39916

The Leading Hotels of the World · The Swiss Leading Hotels · Preferred Hotels & Resorts Worldwide

---

Mein Ziel SAVOGNIN

## Freude und Spass im Schnee...

**Erleben Sie den Winter in einer herrlichen Skiregion und bei einer vielseiten Tagesarbeit in unseren SB-Bergrestaurants.**

**Bis Ende März/anfangs April 1998 suchen wir**

**Bedienung Schnee-Bar**
**Buffetmitarbeiter Selfservice**
**Abräumer**

**Zimmer im Tal vorhanden.**
**Gratis-Benützung der Bergbahnen in der Skiregion Savognin.**

Nandro-Bergrestaurants
CH-7460 Savognin Tel. 081 684 21 27

P 99210/127132

---

# HOTEL ★★★ CACCIATORI

CH-6963 **CADEMARIO,** Tel. 091 605 22 36

**TICINO**

Für unser Hotel (50 Betten) mit bekanntem Spezialitätenrestaurant, Pizzeria, grosser Gartenterrasse oberhalb Lugano suchen wir ab 1. April 1998 einen dynamischen

## Chef saucier/Sous-chef

**Wir bieten:** Abwechslungsreiche Tätigkeit (kreative Küche, italienische Spezialitäten, Bankettservice). Gute Entlöhnung. Gut organisierte Küche. Viel Selbständigkeit. Geregelte Arbeitszeit. Auf Wunsch Zimmer im Hause.

**Wir erwarten:** Gute Ausbildung und Erfahrung in der gepflegten Restaurationsküche. Teamgeist und Freude an neuen Erfahrungen.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.

99532/6637

---

Hotel Derby «Garni» DERBY HOTEL Stadt-Restaurant

Für unsere internationale Kundschaft mitten in der Altstadt Luzern suchen wir für die Saison '98 qualifizierte Mitarbeiter:

## Servicefachangestellte

für starkes A-la-carte-Geschäft (Alter 20 bis 25 Jahre)

## Hilfskoch oder Hilfsköchin

Bewerbungen mit Zeugnissen und Lebenslauf bitte an Direktion **Hotel Derby,** z. H. Herrn Robert Bucher, Falkengasse 6, 6004 Luzern, **Telefon 041 410 26 62**

99305/264938

---

SAVOY
BAUR EN VILLE ZÜRICH

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

## Chasseur

Fahrausweis ist Bedingung.

Bewerber mit einer B- oder C-Bewilligung senden bitte ihre vollständige Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

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

99779/40967

Member of The Leading Hotels of Switzerland

---

swissôtel
BASEL
HOTEL LE PLAZA

Wer möchte die Chance nutzen, auf einer äusserst vielfältigen und herausfordernden Plattform den Puls der führenden Firstclass Business Hotellerie mitzugestalten?

Das Swissôtel in der Messestadt Basel gehört zur SR GROUP (Swissair) und sucht auf Ende Januar 1998 einen engagierten und gästeorientierten

## Front Office Assistant Manager

Um diese Funktion rasch kompetent ausführen zu können, sind folgende Voraussetzungen gefragt: gekonntes Kommunizieren in den Sprachen Deutsch, Englisch und Französisch sowie praktische Erfahrung in Erstklass-Häusern und auf Fidelio Front (Version 5.26). Zudem sollte die Person einen angenehm offenen Charakter aufweisen, gepaart von Pflichtbewusstsein und Belastbarkeit. Das Idealalter ist zwischen 25 und 35 Jahren.

Wir bieten einen modernst eingerichteten Arbeitsplatz, äusserst attraktive Reisekonditionen, reelle Aufstiegschancen und einen Arbeitsvertrag basierend auf dem L-GAV 92!

Interessenten melden sich bei Herrn Marc Schreiber unter der Nummer **061 690 39 30** oder senden Ihre kompletten Unterlagen mit Foto an die untenstehende Adresse:

**Swissôtel Basel**
**Personalbüro**
**Messeplatz 25, 4058 Basel**

99093/3387

---

HOTEL EDEN ROC

Für die kommende, lange Sommersaison (Mitte März bis November oder nach Vereinbarung) suchen wir branchenkundige und begeisterungsfähige Damen oder Herren für folgende Positionen:

**Réception:**
**Réceptionistin/-en**
Berufserfahrung, Eigeninitiative, sprachenkundig,
(EDV-Kenntnisse IBM AS 400 von Vorteil)
**Eintritt 1. März 1998 oder nach Vereinbarung**

**Küche:**
**Chef entremetier**
**2. Pâtissier**
**Commis de cuisine**

**Restaurant/Bar:**
**Commis de rang**
**Servicemitarbeiter**
**Commis de bar**

**Divers:**
**Gärtner**
in Jahresstelle
**Hilfs-Floristin**

Das Hotel Eden Roc liegt direkt am Lago Maggiore, umfasst 55 Zimmer und Suiten mit der dazugehörenden Infrastruktur eines Luxushotels.

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an

**Hotel Eden-Roc – Ascona**
Via Albarelle, 6612 Ascona
**Telefon 091 791 01 71, Fax 091 791 15 71**
(M. Colombo, Direktion, oder C. Foletti, Personalchefin)

99086/1988

---

**Hotel Tamaro au Lac, 6612 Ascona**

Wir suchen für die Sommersaison Fachkräfte mit gültiger Arbeitsbewilligung

**Sekretärin mit Berufserfahrung**
**Commis de cuisine**
**Buffettochter oder -bursche**
**Zimmermädchen**
**Hausbursche mit Führerschein**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an:

Familie Paolo Witzig
**Hotel Tamaro**
6612 Ascona
**Telefon 091 791 02 82**

99059/2275

---

RISTORANTE
# LA CUCINA

PIZZA E PASTA

***NEUERÖFFNUNG***

Wir suchen:

## Küchenchef

Sie bringen italienisches Lebensgefühl und eine fundierte Ausbildung mit einer grossen «Italianità» mit.

Um unserer gepflegten Küche gerecht zu werden, ist Ihre bisherige Erfahrung in der Gastronomie unerlässlich. Ihr Organisationsgeschick, Ihre Flexibilität und Ihre Führungserfahrung können Sie in dieser Position voll einbringen.

Wir bieten Ihnen eine neue Herausforderung in einem tollen Lokal mit einem unvergleichbaren Ambiente.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. Diskretion ist für uns selbstverständlich.

**Hotel Astoria Luzern**
Herr Ferdi Sieber
Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern
**Telefon 041 210 22 44**

99590/22667

---

SCHLOSS BRANDIS
MAIENFELD GR

Das Schloss Brandis wurde im Jahre 949 erstmals erwähnt und befand sich fast 1000 Jahre in verschiedenem Grafenbesitz. Im 19. Jahrhundert ging diese bündnerische Staatsdomäne in Privatbesitz über. Der Ausbau des Turmes erfolgte 1868, wobei auch eine Wirtschaft eingerichtet wurde. Dank seiner einmaligen Lage ist das Schloss Brandis ein beliebter Treffpunkt bei Einheimischen, Ferienreisenden und Geschäftsleuten. Helfen Sie uns, die Schloss-Gäste kulinarisch zu verwöhnen. Wir suchen für die Sommersaison oder in Jahresstelle (Eintritt nach Vereinbarung)

Restaurant
7304 Maienfeld

B.+R. Getzmann-Meile
Telefon 081 302 24 23
Fax 081 302 62 21

## Sous-chef
## Chef entremetier
## Chef garde-manger mit Pâtisseriekenntnissen

mit einigen Jahren Erfahrung in der neuzeitlichen Küche. Sie helfen unserem Küchenchef bei der Menüplanung, der Kalkulation, dem Einkauf und bei der Ausbildung der Lehrlinge.

Wir suchen auch
**Kellner** oder
**Servicefachangestellte/n**
für à la carte, deutschsprachig.

Das Schloss-Team freut sich, Sie kennenzulernen.

Schloss Brandis
Bruno und Rosamarie Getzmann-Meile
7304 Maienfeld GR
Tel. 081 302 24 23 Fax 081 302 62 21

O 99657/59951

---

**Zunfthaus zu Wirthen**

**Wir brauchen Verstärkung!**

Zur Ergänzung unseres jungen, aufgestellten Teams suchen wir per Anfang März oder nach Vereinbarung

## Service(fach)mitarbeiter/in

Sie sind freundlich, ehrlich, speditiv, zuverlässig und teamfähig, vorzugsweise CH oder aus deutschsprachigem Raum.

## Koch (Chef de partie) m/w

Sie sind zuverlässig, ehrlich, interessiert und initiativ, teamfähig und belastbar. Zudem sind Sie sich an selbständiges Arbeiten gewöhnt und denken mit.

Wir bieten einen attraktiven Arbeitsplatz, ein familiäres Arbeitsklima sowie ein der Stellung entsprechendes Salär.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:

**Zunfthaus zu Wirthen**
Herrn A. Schneider (für Service)
Herrn Ph. Stalder (für Küche)
Hauptgasse 41
4500 Solothurn

P 99710/31917

---

Die Stellenmarkt-übersicht

Telefax
031
372 23 95
«hotel+tourismus revue»

## Hotel Pöstli, Obersaxen

Wir suchen per sofort

**Hilfskoch (-köchin)**
**Küchenburschen (-mädchen)**

Guter Lohn, Kost und Logis im Haus.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Familie Pius Loretz, 7133 Obersaxen
**Telefon 081 933 13 01.**

99770/328995

---

Für unsere lebhafte Réception suchen wir per sofort eine junge, einsatzfreudige

## Réceptionistin D/E/F

Sind Sie motiviert, schätzen Sie eine international gepflegte Umgebung und arbeiten gerne in einem aufgestellten, jungen Team?

Dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an:

**Hotel St. Gotthard**
B. Steinemann
Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich

HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH

99576/41220

---

Wir sind ein mittelgrosses Hotel mit lebhaftem und bekanntem Speiserestaurant und suchen eine **Persönlichkeit mit positiver Ausstrahlung**, die gerne an der Front unsere Gäste verwöhnt und betreut, für die Administration das notwendige Know-how mitbringt und im Etagenbereich auch mitsprechen kann.

Mögen Sie Teamgeist, Flexibilität, Mitarbeiterführung? Können Sie auch selbst zupacken wenn Not an Frau/Mann ist und lieben Sie es, neue Ideen umzusetzen? Dann sind Sie für unsere Gastgeberin die gewünschte

**• Rechte Hand** (Aide du patron)
Wahlweise 80 oder 100%

Fühlen Sie sich bereit für eine neue Herausforderung?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

S. & G. Nussbaumer-Kälin
CH-8840 Einsiedeln
Telefon 055 418 48 48
Telefax 055 418 48 49
http://www.forum.ch/linde-einsiedeln

Mittwoch Ruhetag

★★★★ HOTEL RESTAURANT Linde KLOSTERPLATZ EINSIEDELN

99568/9923

---

Hotel Krone Solothurn

**Tradition et Qualité**

Unser Team wünscht sich junge, lebensfrohe Kollegen, die es verstehen, Verantwortung zu tragen und neue Herausforderungen kompetent und mit viel Elan anzunehmen.

## Réceptionistin

Wir erwarten KV-Ausbildung, D/E/F, EDV- und Front-Office-Erfahrung.

## Saucier

in 10-Mann-Brigade. Nach Einarbeitung würden wir ihm gerne das A-la-carte-Angebot anvertrauen. Unsere Speisekarte ist international, anspruchsvoll und vielseitig. Eine Herausforderung für ein Kochtalent.

Fühlen Sie sich angesprochen? Zögern Sie nicht, rufen Sie uns an, und senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Marie-Theres und Gerald Dörfler-Aerni
Hotel Krone, Postfach, 4500 Solothurn
**Telefon 032 622 44 12**

99722/31852

---

Sonne Scheunenberg

Für die Neueröffnung des bekannten Restaurants **Sonne Scheunenberg** im Limpachtal/BE suchen wir auf März 1998 junge, schwungvolle Mitarbeiter, die mit uns für das Wohl unserer Gäste sorgen wollen:

## Servicefachangestellte und Serviceaushilfen

die Sonne in unsere heimeligen Stuben bringen.

## Chef de partie und Commis de cuisine

die gerne mit Frischprodukten arbeiten und kreativ sind.

Gerne erzählen wir Ihnen bei einem persönlichen Gespräch mehr über uns und unseren Betrieb. Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen sich:

Jörg und Regula Slaschek
**Restaurant Sonne Scheunenberg**
p. Adr. Kreuzmatte 3
6373 Ennetbürgen

99568/32417

---

**Hofas...**

**finden Sie mit einem Inserat im Stellenanzeiger der *hotel + tourismus revue*!**
**Tel. 031 370 42 22**

---

CHÂTEAU GÜTSCH LUZERN

**Wo finden wir denn bloss...**
den verantwortungsbewussten

## Nachtportier

mit wachen Augen,
der über Nacht die gebliebenen Spuren verwischt,

und für den Etagen- und Hausdienst einen

## Portier

auf flinken Sohlen, der unsere Gäste galant betreut und den Nachtportier an dessen Freitagen vertritt???

Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen und erwarten gerne Ihre Bewerbung:

**Hotel Château Gütsch**
Frau Daria Semmler
Kanonenstrasse, 6000 Luzern 7
**Telefon 041 249 42 72**

99763/22764

---

## DAS HAUS AM SEE

**MIT ETWAS MEHR**

*Für unser Erstklasshotel an bester Lage der Stadt Luzern mit einem Tages- und einem Gourmetrestaurant suchen wir in unser Team eine/n*

Servicefachangestellte/n

*Für diese Position stellen wir uns motivierte Fachleute mit besten Kenntnissen und Freude am Beruf vor.*

*Möchten Sie mehr über uns wissen, dann schicken Sie uns Ihre Unterlagen.*

*Gerne gibt Ihnen Frau R. Gripenberg, stellv. Direktorin, auch telefonisch Auskunft.*

HERMITAGE
SEEHOTEL RESTAURANT
*Seeburgstrasse 72, CH-6006 Luzern*
***Telefon 041 370 37 37, Telefax 041 370 69 55***

95902/22985

---

SAVOY
BAUR EN VILLE ZÜRICH

Zur Unterstützung unseres Teams für unser traditionsreiches *****-Luxus-Hotel suchen wir nach Vereinbarung:

## 1. Réceptionist/in

Für diese anspruchsvolle Stelle ist Ihre Gewandtheit und Sicherheit in der deutschen, englischen und französischen Sprache erforderlich (I oder Sp. von Vorteil).
Im weiteren haben Sie bereits Erfahrung in 4- oder 5-Stern-Hotels.

Wenn Sie Schweizer/in sind oder über eine B- oder C-Bewilligung verfügen, dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

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

99780/40967

Member of The Leading Hotels of Switzerland

---

CASINO SARNEN

Obwalden Tourismus hat unsere Betriebsgesellschaft mit der Führung des im Bau befindlichen Casinos Sarnen, an der Brünigstrasse 144, beauftragt. Das Casino Sarnen wir **zirka Mitte April 1998** seinen Betrieb als Unterhaltungslokal mit einzigartiger Gestaltung aufnehmen.

Wir suchen:

### A. Eine verantwortliche Person für die Führung der Casino-Bar

Die Person sollte eine im Gastgewerbe erfahrene Persönlichkeit zwischen 30 und 40 Jahren sein. Sie sollte kommunikativ und sehr motiviert sein und unsere Vorstellungen von einem gepflegten Unterhaltungslokal umsetzen können. Erfahrung im Führen von Mitarbeitern und die notwendigen fachlichen Qualitäten für das Führen eines Barbetriebes setzen wir voraus.

### B. Mitarbeiter/innen für die Casino-Bar

zur Unterstützung der Leitung der Bar.

Kommunikativ, aufgeschlossen und auf der gleichen «Wellenlänge» wie unsere Kundschaft, so sehen wir Sie.

Bewerbungen für beide Stellen sind mit den üblichen Unterlagen, davon eine Seite von Hand geschrieben, zu richten an die Direktion der Casino Obwalden AG, Charles Christen, zuhanden Obwalden Tourismus, Postfach, 6061 Sarnen.

P 99709/392869

---

Disco Mad Wallstreet Pub Ascona

Wir suchen für die Sommersaison
**SERVICEMITARBEITER / IN (I/D)**
Tel: R.Berchtold 079/2071349
R.Bucher 079/6215937

O 99672/393168

---

Meierhof
HOTEL UND SPEISERESTAURANT
*FL-9490 Vaduz*
*LIECHTENSTEIN*

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir eine erfahrene und sprachenkundige

## Bardame

für unsere Hotelbar. Sa./So. frei

und eine/n qualifizierte/n

## Serviceangestellte/n

mit Englischkenntnissen für unser Speiserestaurant.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf:
Roland Kindle, **Telefon 075 399 00 11**

99737/142794

---

ALBERGO REMORINO GARNI ★★★★

*«Benvenuti»* dürfen wir vielleicht auch Sie in unserem Erstklass-Hotel (25 Zimmer), umrahmt von dem südlichen Ambiente des Tessins, begrüssen?

Für die kommende Saison (Mitte März–Oktober) suchen wir noch eine Mitunternehmerin, die uns hilft, unsere Vision von **Gastfreundschaft** zu verwirklichen.

Interessiert? Folgende Stelle ist noch frei:

## Anfangsréceptionistin

(nur CH, C- oder B-Bewilligung)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

ALBERGO GARNI REMORINO
Herr P. Kirchlechner
Via Verbano 29, 6648 Minusio-Locarno
Telefon 091 743 10 33

99589/24635

---

Was sollte er nicht alles können *unser Neuer* im Küchenteam - ja wir suchen einen

Jungkoch mit Pep!

„Da, - unsere Bäckermeister aus der ganzen Schweiz; hier, - die anspruchsvollen Luzerner Gäste", - eins wissen alle: Essen kann man gut in der Bäckerstube. *Sie tragen viel dazu bei.*

Carlo Zulauf beantwortet die Fragen zu Ihrer neuen Herausforderung. *Wir freuen uns auf Ihren Anruf.*

***Hotel Restaurant zur Bäckerstube***
*Rigistrasse 28, 6006 Luzern*
*Telefon 419 03 49 Fax 419 03 40*

*Mit dem Geist der Bäckerfachschule*
Richemont

99696/185752

---

**Die besten Informationen über Hotellerie/ Tourismus/F & B-Technik liest man in der**

## PALACE HOTEL GSTAAD

Für die kommende Sommersaison 1998 (evtl. Jahresstelle) suchen wir einen

### Concierge

Wenn Sie über langjährige Berufserfahrung, gute Sprachkenntnisse in D, F, E, I verfügen und den Umgang mit anspruchsvollen, internationalen Gästen schätzen, erwartet Sie eine interessante, abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgabe in einem erfahrenen Team.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:

**PALACE HOTEL GSTAAD**
Georges Ambühl, Vizedirektor
3780 Gstaad, **Telefon 033 748 50 00.**

99341/15067

## SAVOY
BAUR EN VILLE ZÜRICH

Für unsere internationale Hotel-Pianobar suchen wir nach Vereinbarung eine/n qualifizierte/n

### Barmaid tournante/Barman tournant

Sind Sie eine gepflegte, zuvorkommende Persönlichkeit und haben bereits Erfahrung im Barservice? Im weiteren sprechen Sie D/E/F (I oder Sp).

Wenn Sie Schweizer/in sind oder eine B- oder C-Bewilligung besitzen, erwarten wir gerne Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

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

99778/40967

Member of The Leading Hotels of Switzerland

## Gasthof Landhaus Burgdorf

Für unseren vielseitigen, gepflegten Restaurant- und Hotelbetrieb suchen wir freundliche

### *Service-Angestellte oder Kellner*

*mit Berufserfahrung*

Gute Deutschkenntnisse erforderlich. Stellenantritt nach Vereinbarung.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.
Herrn D. Brändli, **Telefon 034 422 29 92.**

LO 99832/140546

## DG
DOMINO GASTRO

### Selbständigkeit!

Für die Regionen GR/Bern/St. Gallen/TI/Wallis vergeben wir exklusive Franchise-Rechte für Domino-Gastro-Personal-Beratung usw. Sie brauchen die Fähigkeiten, mit Menschen zu verhandeln, Kapital von Fr. 400 000.– und Büroräume. Die Starthilfe und das Know-how erhalten Sie von uns. Packen Sie diese Chance, und gestalten Sie Ihre Zukunft und Ihr Einkommen selber.

Dokumente bitte an:
Domino Gastro, Zentrale,
Postfach 1647, 8640 Rapperswil

IV 99658/279188

## Hofas...

finden Sie mit einem Inserat im Stellenanzeiger der *hotel+tourismus revue!*
Tel. 031 370 42 22

## BREZELKÖNIG®

«Die Brezelfabrik» in Emmenbrücke/LU ist das vollautomatisierte, 1996 neu eröffnete Produktionszentrum des seit vielen Jahren in der Schweiz gut etablierten Handelsunternehmens Brezelkönig, welches heute zirka 30 Mitarbeiter beschäftigt.

Umständehalber und unerwartet eröffnet sich per sofort oder nach Übereinkunft einer erfahrenen und verantwortungsbewussten **Top-Kraft** eine neue, interessante Herausforderung als

### Alleinsekretärin/Direktionsassistentin

In dieser sehr vertrauensvollen Position sind Sie die rechte Hand des Chefs, und es erwartet Sie eine abwechslungsreiche, sehr anspruchsvolle Tätigkeit. Sie werden in sämtlichen kaufmännischen Belangen gefordert, auch eine kompetente Personalbetreuung und die gemeinsame Planung der Unternehmensstrategie gehört zu Ihrem Aufgabengebiet. Eine sorgfältige Einarbeitung ist gewährleistet.

Sie sind eine belastbare, flexible und loyale Persönlichkeit mit einem kaufmännischen Lehrabschluss oder einem eidg. Handelsdiplom, und Sie sind zwischen 25–40 Jahre jung, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

**Brezelkönig,** 6020 Emmenbrücke

P 99654/386040

## GARTEN HOTEL

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

### Servicemitarbeiter/in und Serviceaushilfen

Belastbare, freundliche Gastro-Profis oder solche die es werden wollen bewerben sich oder rufen einfach gleich an bei:

**Garten Hotel Winterthur**
Hr. A. Schaffner
Stadthausstrasse 4 8402 Winterthur
**Tel. 052 / 265 0 133**

99681/45829

## RESTAURANT GERBI
CH-6353 WEGGIS AM VIERWALDSTÄTTERSEE

In unser Erstklassrestaurant für gehobene Ansprüche, angeschlossen an ein ****-Hotel, suchen wir mit Eintritt auf Anfang März/April:

### Chef de partie/Sous-chef
### Servicefachangestellte/r

(A-la-carte-Service)

Wir bieten eine interessante und vielseitige Tätigkeit in einem jungen Team. Fühlen Sie sich angesprochen, so erwarten wir gerne Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Familie H. Hasler
**Hotel Gerbi,** CH-6353 Weggis
**Telefon 041 390 27 27, Fax 041 390 21 09**

99703/223514

# MARCHÉ DE L'EMPLOI

L'Association Touristique Glâne-Veveyse
engage

### un(e) assistant(e) de direction

**Nous demandons:**
- une formation en tourisme ou jugée équivalente
- une parfaite maîtrise du français (allemand et anglais nécessaire)
- la maîtrise de l'informatique (Word, Excel, Access)
- un esprit d'initiative, faculté de travailler de façon indépendante

**Votre tâche:**
- le secrétariat de l'organisation
- la création et le développement de nouveaux produits
- la promotion et la vente de la région.

Si cela vous intéresse de travailler dans un petite équipe, pour une région en développement touristique, alors nous attendons votre offre avec les documents usuels à:

**Association Touristique Glâne-Veveyse**
M. Eugène Grandjean, Directeur, Case postale 412
1618 Châtel-St-Denis

99698/383940

## S·H·M·S

Les étudiants de la
**SWISS HOTEL MANAGEMENT SCHOOL**
recherchent des
**PLACES DE STAGE SERVICE** ou **CUISINE**
**1. 2. 98–31. 8. 98**
**Téléphone 021 962 99 48/021 962 99 51**
F. Mast/M. Mermod

99723/383471

## GRAND HOTEL DES BAINS
****
CH-1400 YVERDON-LES-BAINS
Avenue des Bains 22

cherche de suite ou pour date à convenir:

### – un(e) réceptionniste

avec expérience, permis valable, parlant français/allemand/anglais

### – un night auditor remplaçant
### – un pâtissier qualifié
### – un chef de partie

avec expérience, permis valable.

Prière d'adresser vos offres avec c.v., photo et copies de certificats à la direction.

99847/250660

Hôtel de grand standing recherche un

## chef de réception

Ce poste à grandes responsabilités sera repourvu par une personne ayant un sens inné de l'organisation, de la direction de personnel ainsi que de l'hébergement.

Plusieurs années d'expérience hôtelière dans les différents secteurs d'une réception sont exigées. La maîtrise des langues française, anglaise et allemande ainsi que des bonnes connaissances informatiques sont demandées.

Un tel challenge vous tente? Alors, n'hésitez pas à nous faire parvenir votre dossier complet avec photo sous chiffre 98900, à *hôtel revue,* case postale, 3001 Berne.

**Le Centre de la Corbière à Estavayer-le-Lac**
cherche un(e)

**– gérant(e)** pour son restaurant

Cuisine créative avec option biologique.
Conditions très intéressantes.
Collaboration avec petite pension diététique et centre de séminaires dans le cadre d'une entreprise pionnière.
Contacter le
**Centre de santé La Corbière**
CP, 1470 Estavayer-le-Lac
**tél. 026 664 84 00** ou **40**

Couple suisse résidant à Genève cherche **dame de 50–60 ans,** nourrie et logie, pour entretien maison et cuisine, pouvant se déplacer à l'étranger.

Ecrire ou téléphoner à:
Madame Stephanie Hug
chemin Hutins 6
1247 Anières GE
**Téléphone bureau: 022 819 23 00**
**Téléphone privé: 022 751 28 29**

99793/393230

## HOTEL-RESTAURANT BEL-AIR

1788 Praz-Vully (bord du lac de Morat)

cherche pour tout de suite ou à convenir

### un ou une serveur/-se

Travail dans petite brigade.
Semaine de 5 jours, bon salaire.

Rose et Roland CHERVET ☎ **026 673 94 10**
**Appeler durant les repas**

99771/98418

## Golf-Hôtel René Capt

cherche

### chef de rang
### chef de service

pour la fin mars – début avril 1998.

Faire parvenir vos offres à la direction.

**Golf-Hôtel René Capt**
35, rue de Bon-Port
1820 Montreux

99838/34398

## HÔTEL★★★ Magrappé
*Hôtel Chalet Royal*

CH-1993 Veysonnaz

Hôtels*** en Valais ensoleillé avec une vue magnifique sur la Vallée du Rhône et les Alpes et une atmosphère conviviale

cherchent pour entrée de suite ou à convenir:

**1 chef de service f/d/e**
avec expérience
**1 serveur/serveuse f/d**

Personnes intéressées sont priées d'evoyer le dossier complet à la direction de l'Hôtel Chalet Royal, 1993 Veysonnaz.

99811/367818

**Annonces par Téléfax**
**031 372 23 95**

L P

HOTEL LAUSANNE PALACE

engage pour renforcer son team

## réceptionniste (f/m)

au bénéfice de quelques années d'expérience dans un hôtel similaire.

Français, anglais, allemand.

Suisse, ou permis valable.

Faire offre détaillée à la direction de l'hôtel.

99682/18724

*one of*
*The Leading Hotels of the World®*

GRAND-CHÊNE 7–9 – CH-1002 LAUSANNE – TEL. 021 331 31 31

---

Grand Hôtel de Luxe cherche un

## Assistant du Chef de Réception

**ayant:**
- flexibilité et polyvalence dans le travail de réception
- sens des responsabilités et des relations humaines
- excellentes connaissances du français et de l'anglais
- maîtrise de l'informatique
- bonne présentation
- nationalité suisse ou permis valable

[redacted]

**Nos avantages:**
- travail très varié au sein d'une équipe jeune
- possibilité d'évolution dans l'établissement
- bonnes prestations sociales.

**Si vous vous reconnaissez dans ce profil:** envoyez-nous votre dossier complet avec photo sous chiffre 99291 à *hôtel revue,* case postale, 3001 Berne.

---

HÔTEL EDEN au LAC MONTREUX

11, rue du Théâtre CH-1820 Montreux
Tél. 021/963 55 51 Fax 021/963 18 13
E-mail: eden@montreux.ch

ISO 9002 70381 — Member of SRS Hotels — First Class Collection

105 chambres★★★★

1er Hôtel Suisse Centre de Séminaires et Expositions
Certifié ISO 9002

Restaurant gastronomique «La Terrasse»

Notre dévouée déléguée commerciale étant appelée à d'autres fonctions internationales, nous mettons au concours le poste de

## Sales & Marketing

Notre futur(e) collaborateur/-trice doit être d'excellente présentation, jeune, dynamique, extraverti(e), avec le sens de l'organisation et des responsabilités, doté(e) d'un goût prononcé pour la vente.

Totale liberté et autonomie dans ses fonctions, disponible à voyager (1 semaine par mois).

Formation en hôtellerie ou tourisme souhaitée, français, allemand, anglais, parlés et écrits, exigés. L'espagnol est un plus.

Connaissances informatiques indispensables.

L'Eden au Lac, attend vos candidatures à l'adresse suivante:

**Hôtel Eden au Lac**
B, Tschopp, Directeur
Rue du Théâtre 11
1820 Montreux

99835/25305

dm Hôtels et Restaurants

---

*Le Sport et l'Elégance*
Lindner Golf Hôtel

## RHODANIA

Crans-Montana

Nous cherchons pour notre hôtel 4étoiles «Art Déco» au centre de Crans, tout en étant au bord du fameux terrain de golf à partir de la saison d'été 1998 (1er juin) ou entrée à convenir

### un chef de réception/ ass. de direction

– Vous êtes diplômée d'une école hôtelière ou une formation hôtelière avec min. 3 ans d'expérience dans un poste similaire
– vous êtes entreprenant, disponible et convaincant
– vous aimez la montagne et un travail varié avec une certaine indépendance
– vous cherchez une place à l'année (seulement avec permis B ou C)
– vous avez entre 27 et 33 ans et vous maîtrisez les langues F/I/D/E

**Nous vous offrons:**
– des conditions d'engagement et de prestations sociales à la hauteur des exigences de ce poste
– entre-saison toutes les week-end's congé
– un appartement à disposition
– une équipe jeune et dynamique.

Veuillez adresser votre dossier complet avec foto, c. v. et certificats, à la direction.

**Lindner Golf Hotel Rhodania******
Walter Kandl, directeur
Case postale 63
3963 Crans-Montana/VS
**Téléphone 027 480 11 41**

95741/8680

---

**HOTELPRO SERVICE**

PERSONNEL STABLE - TEMPORAIRE — RESTAURATION - HÔTELLERIE - TOURISME

19, rue de la Servette – 1201 Genève – Tél. 022/740 15 40 - Fax 022/740 15 45

LES OFFRES «PRO» FÉVRIER 1998

- **DIRECTEUR F&B RESTAURATION HÔTEL 5***
  CONFIRMÉ BON GESTIONNAIRE ET BON COMMERCIAL, GRANDE BRIGADE
- **CHEF DE PERSONNEL, H/F HÔTEL 5***
  CONFIRMÉ(E) RESSOURCES HUMAINES, HÔTELLERIE ET RESTAURATION
- **ASSISTANT(E) F&B GRAND HÔTEL**
  OU COORDINATRICE F&B, FORMATION ET EXPÉRIENCE HÔTELIÈRE
- **CHEF DE CUISINE CONFIRMÉ GASTRO**
  PETITE OU GRANDE BRIGADE RESTAURANT OU COLLECTIVITÉ
- **MAÎTRE D'HÔTEL CONFIRMÉ(E) HÔTEL**
  ORGANISATEUR D'ÉQUIPE ET BON COMMERCIAL, GRANDE BRIGADE
- **ASSISTANTE GOUVERNANTE GÉNÉRALE HÔTEL 4/5***
  OU GOUVERNANTE D'ÉTAGES QUALIFIÉE, GRANDE BRIGADE, FRANÇAIS ET ANGLAIS
- **ATTACHÉ(E) COMMERCIAL(E) HÔTEL 4/5***
  FORMATION ET EXPÉRIENCE FO/HÔTEL FRANÇAIS, ANGLAIS ET ALLEMAND
- **JEUNE RÉCEPTIONNISTE H/F HÔTEL 4/5***
  FORMATION HÔTELIÈRE, FRANÇAIS ET ANGLAIS
- **SECRÉTAIRE DIRECTION/F&B**
  FORMATION ET EXPÉRIENCE HÔTELIÈRE, FRANÇAIS, ANGLAIS ET ALLEMAND
- **CHEF DE PARTIE OU 1ER COMMIS**
  CFC/CAP, EXPÉRIENCE BRASSERIE
- **CHEF DE RANG-BARMAN/-MAID HÔTEL**
  CFC/CAP ET EXPÉRIENCE HÔTEL, FRANÇAIS ET ANGLAIS
- **COUPLE MAISON PRIVÉS/COLOGNY**
  (SANS ENFANT), ELLE: MÉNAGE, CUISINE LUI: CHAFFEUR, SERVICE, JARDINERIE, NOURRI ET LOGE
- **BRASSEUR/MICRO BRASSERIE Genève**
  EXPÉRIENCE FABRICATION BIÈRES ARTISANALES OU JEUNE DIPLOMÉ FROMAGER-LAITIER

Si vous êtes qualifié(e) pour l'un de ces postes, êtes suisse ou ayant un permis valable, écrivez-nous ou téléphonez-nous pour fixer un rendez-vous.

**Téléphone 022 740 15 40**

99826/287130

---

HÔTEL RESTAURANT

BELLEVUE

**HÔTEL BELLEVUE**
route de la Corniche
1605 Chexbres

recherche pour sa réouverture entré fin février ou date à convenir

## – chef de rang
## – serveur/serveuse

Permis valable.

Envoyer c. v. à la direction.

97567/7650

---

Hôtel réputé de la région lémanique cherche pour début mars 1998

### chef(fe) de réception/ adjoint(e) administratif/-ve

quelques années d'expérience, très bonnes connaissances en allemand (si poss. dialecte), en anglais, en comptabilité et en informatique (Fidelio, etc.). Travail dans une ambiance sympathique, possibilité de faire du sport, logement si nécessaire. Nous attendons volontiers votre dossier complet sous chiffre 99720, *hôtel revue,* case postale, 3001 Berne.

Seules les candidatures conformes seront prises en considération.

99720/28207

---

**Vive la Grande Riponne**

Pour lancer le renouveau de notre magnifique établissement le 5 mars 1998, nous cherchons pour entrée au 1er mars 1998, talents enthousiastes dignes de la philosophie **fière de servir, fière d'une bonne cuisine authentique et fraiche.**

### cuisiniers, chefs de partie sommeliers, chefs de rang

Nous nous sommes fixés des objectifs élevés et voulons former une équipe d'esprits entreprenants et responsables et ceci avec des **collaborateurs performants.**

Candidats avec permis, écrivez à:

Hannelore Schnöll
Case postale 117
1026 Echandens
**Téléphone 079 443 17 72**

99836/393249

---

## Hôtel Victoria ★★★

3967 Vercorin **Valais**/Wallis
**027 455 40 55**

**cherche**/*sucht*
dès février/*ab Februar*

### ★ jeune cuisiner/ *Alleinkoch*

créatif et capable de travailler seul
*jung, kreativ und an selbständiges Arbeiten gewohnt.*

### ★ barmaid – fille de salle *Serviceangestellte – Barmaid*

pour notre Hotelbar et restaurant
*für unsere gemütliche Bar und Restaurant.*

Possibilité de skier (la journée)
*Möglichkeit für Skifahren und die französische Sprache zu lernen in einem motivierenden Arbeitsklima.*

Si vous êtes intéressé, envoyez votre dossier à l'hôtel Victoria à Vercorin
*Sendet uns Eure Unterlagen.*

99738/35955

---

RELAIS & CHÂTEAUX

HOTEL ROSALP
1936 VERBIER
★★★★
RELAIS ET CHÂTEAUX
**Téléphone 0041 27 771 63 23**

cherche

### chef de réception

à l'année, parlant français, allemand et anglais
25 ans minimum
sens de l'organisation et entregent pour fin avril

### réceptionniste

à l'année, parlant français, allemand et anglais, pour mai.

Faire offre avec photo, c,v. et copies de certificats.
Les dossiers incomplets ne seront pas pris en considération.

99786/35904

---

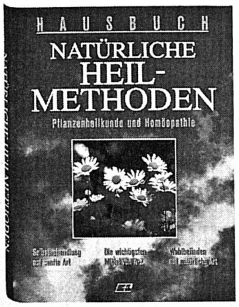
---

# Le plus grand marché de l'emploi pour la gastronomie, dans votre

# tourismus hotel+ revue -Leserangebote

# Shop der *hotel + tourismus revue*

## Interessante Leserangebote für Geschäftsinhaber und ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter



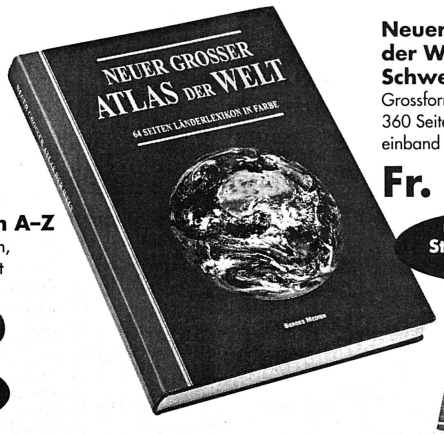

**Natürliche Heilmethoden**
Pflanzenheilkunde und Homöopathie in einem Band.
Grossformat: 21,4×29 cm,
408 Seiten, mehrfarbig

**Fr. 24.80**

**Das neue Universal-Lexikon A–Z**
Grossformat: 22×29,7 cm,
912 Seiten, Hardcover mit Farbeinband

**Fr. 49.80**

**mit Gratis-Schweizer Brevier 1997/98**




**Neuer Grosser Atlas der Welt mit Schweizerkarte**
Grossformat: 26,5×35,6 cm,
360 Seiten, Leinenstruktureinband mit Schutzumschlag

**Fr. 49.80**

**mit Gratis-Strassenkarte Schweiz**

**Schirm «Alpaufzug»**
De-Luxe-Ausführung
mit Holzgriff.
Ø 105 cm

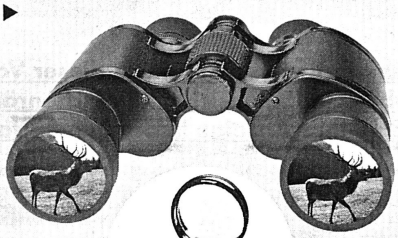
**Fr. 35.–**

**Taschenschirm «Alpaufzug»**
Ø 95 cm,
Länge 40 cm

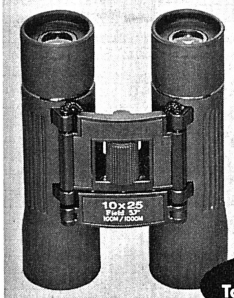
**Fr. 35.–**

**Feldstecher Admiral ▶**
8–20×50 mm =
8 bis 20× Vergrösserung,
aus 1000 m werden 50 m.
Das Blickfeld beträgt auf
1000 m: 84–57 m.
Das Gewicht: 740 g,
Höhe 18,5 cm

**Fr. 268.–**



**mit Gratis-Taschenkompass**




**mit Gratis-Taschenkompass**

**Taschen-Feldstecher diplomat**
gummiarmiert
® by GMC Switzerland
10×25 mm,
Gewicht: 230 g,
10fache Vergrösserung

**Fr. 118.–**

**Swiss Ethno Watch Alpaufzug**
Metallgehäuse, Quarzwerk,
Swiss Made, 1 Jahr Garantie

**Fr. 98.–**

**mit Gratis-Victorinox Taschenmesser**

**Grosser Sport-Lenkdrachen**
Bespannung aus Nylon, Schnur aus Polyester, Rahmen: 5 mm Fiberglas. 2×50 m je 25 kg belastbar, geeignet für Windstärke 2–5 Beaufort. Spannweite ca. 160 cm, Höhe ca. 80 cm

**Fr. 49.80**

**mit Gratis-Alpen-Cap**

## Nutzen Sie die günstigen Sammelbesteller-Bedingungen

Alle Käufe aus einem Hotel oder einer Firma zusammengefasst ergibt ein Umsatzvolumen, welches wir mit einem Umsatzrabatt honorieren:

| | |
|---|---|
| **bis Fr. 100.–** | **kein Rabatt** |
| **von Fr. 101.– bis Fr. 250.–** | **10% Rabatt** |
| **von Fr. 251.– bis Fr. 500.–** | **15% Rabatt** |
| **ab Fr. 500.–** | **20% Rabatt** |

Lieferung und Fakturierung an eine Adresse.
Der Rabatt bezieht sich nur auf den effektiven Netto-Umsatz der Ware, welche bezahlt wird.

## Bestelltalon

***htr*-Shop c/o Schweizer Hotelier-Verein**
**Monbijoustrasse 130, Postfach**
**3001 Bern**
**Telefon 031 370 41 11**
**Telefax 031 370 42 99**

Firma: _____

Adresse: _____

PLZ: _____

Ort: _____

Kontaktperson: _____

Telefon: _____

Datum _____

Unterschrift _____

Senden Sie uns **gegen Rechnung** (plus Versandkosten) folgende Artikel zu. **Bitte keine Vorauszahlung!**

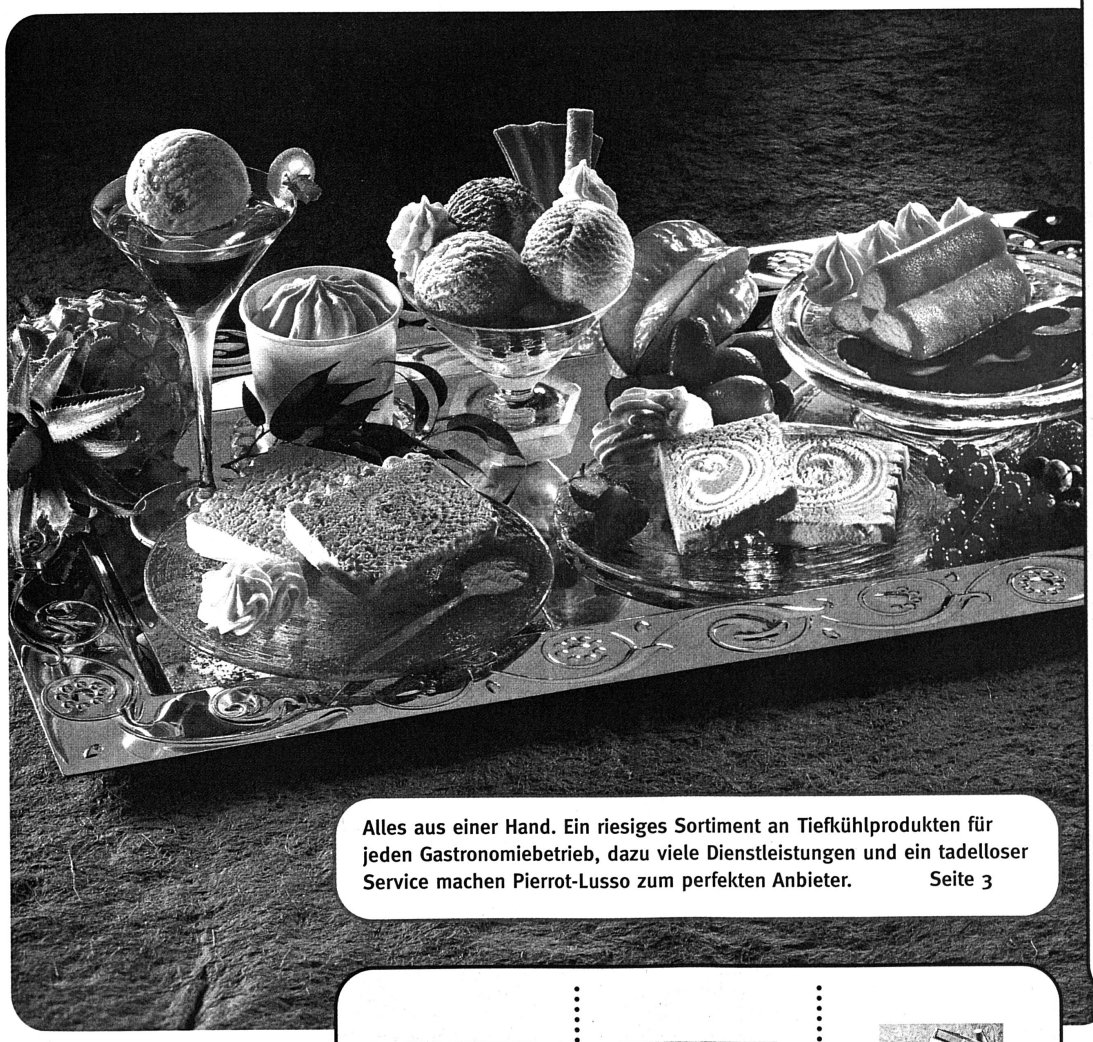
| Artikel | Anzahl | Einzelpreis | Totalpreis |
|---|---|---|---|
| Neuer Grosser Atlas der Welt mit Gratis-Strassenkarte Schweiz | | 49.80 | |
| Das neue Universal-Lexikon A–Z mit Gratis-Schweizer Brevier | | 49.80 | |
| Natürliche Heilmethoden | | 24.80 | |
| Swiss Ethno Watch «Alpaufzug» mit Gratis-Taschenmesser | | 98.– | |
| Grosser Sport-Lenkdrachen mit Gratis-Cap Alpen | | 49.80 | |
| Schirm «Alpaufzug» | | 35.– | |
| Taschenschirm «Alpaufzug» | | 35.– | |
| Feldstecher Admiral mit Gratis-Taschenkompass | | 268.– | |
| Feldstecher diplomat mit Gratis-Taschenkompass | | 118.– | |
| Totalbetrag brutto | | | |
| **minus Sammelbesteller-Rabatt** ..... % | | | |
| **Totalbetrag netto** | | | |

marktplatz

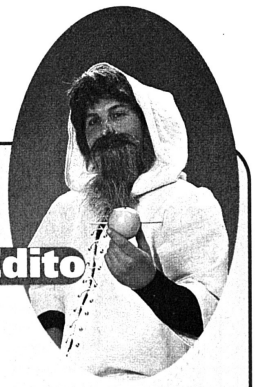
# marktplatz

Produkte, Portraits und Konzepte Nr. 1 29. Januar 1998

# Geniessen mit Herz



Alles aus einer Hand. Ein riesiges Sortiment an Tiefkühlprodukten für jeden Gastronomiebetrieb, dazu viele Dienstleistungen und ein tadelloser Service machen Pierrot-Lusso zum perfekten Anbieter. Seite 3



## Edito

1848–1998!

Was haben ich, Wilhelm Tell, und 150 Jahre Bundesstaat gemeinsam? Nichts! Oder zumindest nicht all zu viel. Ausser vielleicht, wenn ich die alte Schweiz freigeschossen habe, sich die Frage stellt, wer der Wilhelm Tell der modernen Schweiz ist? Vergleiche zwischen dem Schuss auf Gessler in der Hohlen Gasse und den «Schüssen» auf die EU aus der Zürcher Tiefebene? Das wäre den steten Rufern nach bilateralen Verhandlungen mit der EU anstelle eines EU-Beitritts zuviel der Ehre angetan! Zumal jene zur Zeit sogar diese eigens gewünschten bilateralen Verhandlungen torpedieren. Denn: Wenn schon mühselige Vergleiche mit mir angestrengt werden, so ist eines sicher: Tell hat sich nie ins eigene Knie geschossen!

1848 und auch 1798 sind vielmehr eine Erinnerung an eine Zeit, in der Worte wie Revolution, Aufbruch und Pionierleistungen keine Fremdwörter waren. Eine gegen aussen offene Epoche, in der die Schweiz durch herausragende Dienstleistungen in Hotellerie, Gastronomie und Tourismus aufwartete.

Mit der Trendwende 1997 – zumindest bei den Übernachtungszahlen in den Hotels – hat der Schweizer Tourismus wieder etwas Boden unter die Füsse erhalten. Ein Boden mit Zukunft auch für die Zulieferbranche, so hoffen wir alle.

Wilhelm Tell

**Energy Save**

Sie sparen je nach Minibar-Modell bis zu 40% der Energiekosten. Wir zeigen Ihnen wie.

Neu Neu

minibar® Systems

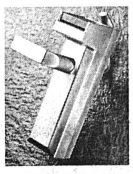
MINIBAR AG
*Swiss Operations*
Ruessenstrasse 5a, 6340 Baar
Tel. 041/767 23 40 Fax. 041/767 23 55
http://www.minibar.ch

**Display Team: Die Profis mit dem Know-how für grosse Dimensionen.**

**Seite 4/5**

**RTV Multimedia AG: Die Mediawelt aus einer Hand.**

**Seite 6**



**Compool Seftigen: TimeLox – intelligente Schlösser.**

**Seite 7**

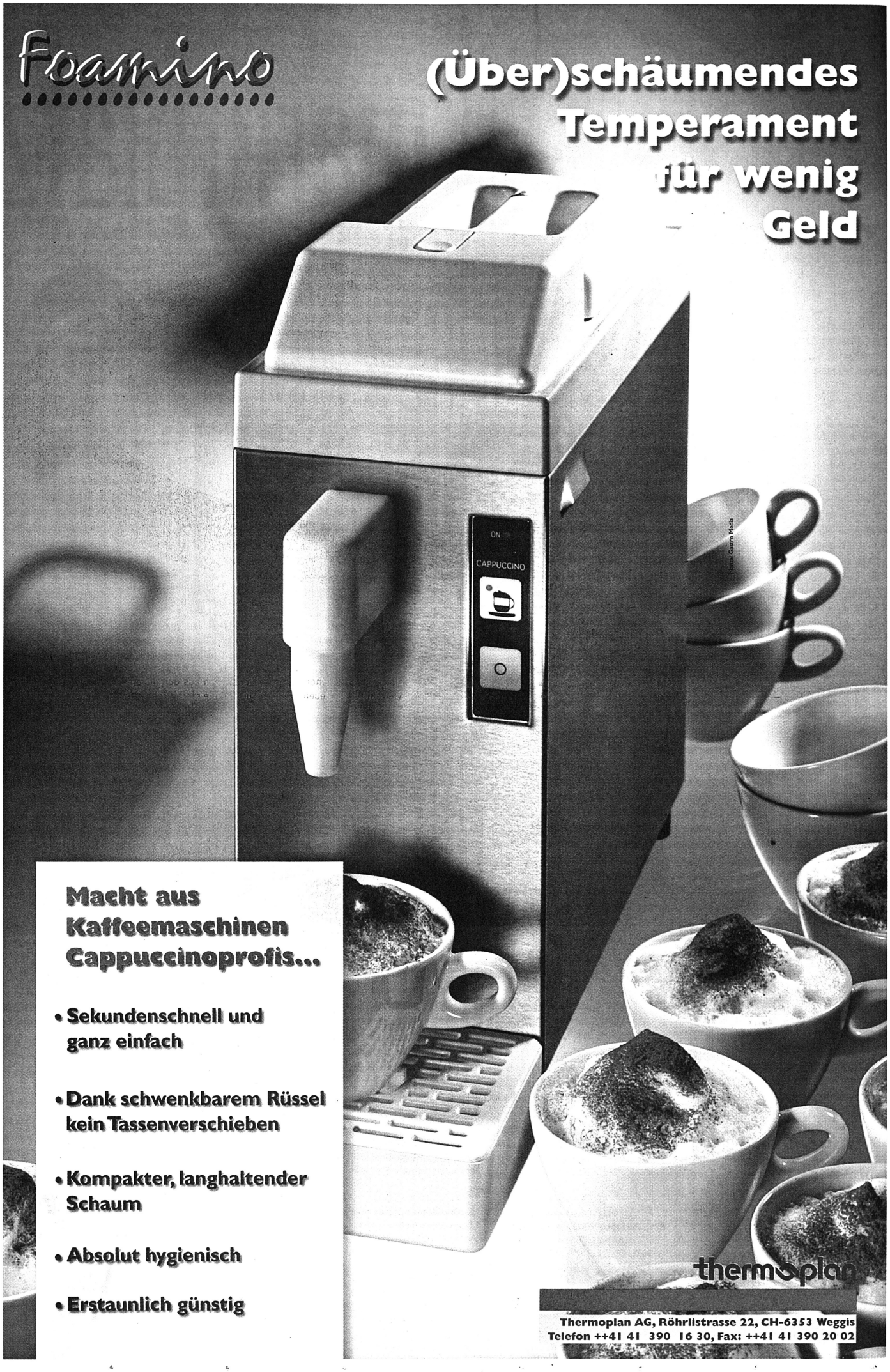
POS systems Wallisellen Basel Kriens

**HIS Front Office 97**
Die erste Hotelsoftware unter Windows

**POS Kassen-Systeme**
Einzelkassen
PC-Verbundlösungen
Handy Funkterminals

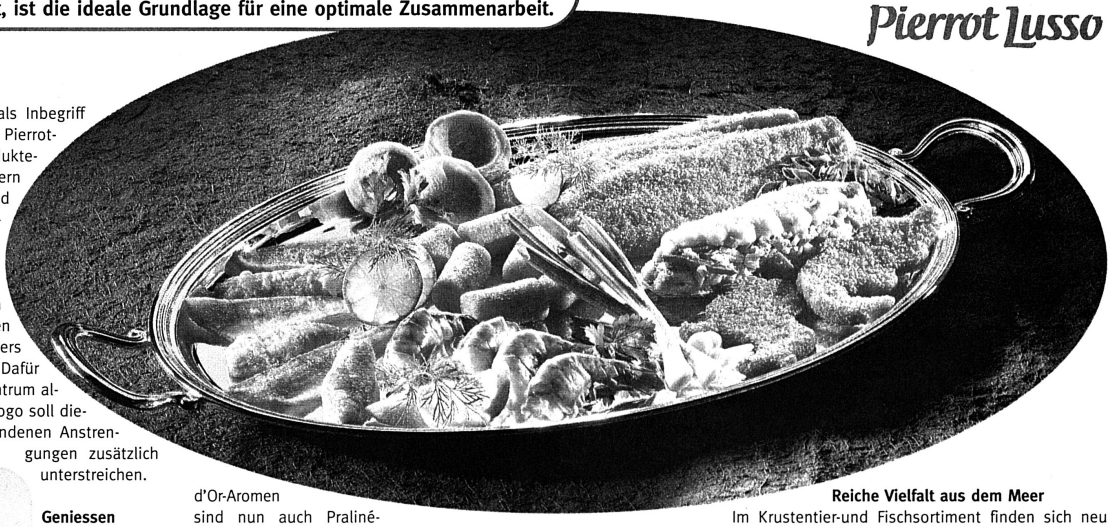
P.O.S. SYSTEMS AG
Tel. 01 877 70 40, Fax 01 877 70 50
email: pos@access.ch

**Kontakt** Redaktion und Textsponsoring sowie Verkauf Geschäftsanzeigen Verlag *hotel + tourismus revue* Christof Ramseier Monbijoustrasse 130 3001 Bern Telefon 031 370 42 27 Telefax 031 370 42 23


Foamino
(Über)schäumendes Temperament für wenig Geld
ON
CAPPUCCINO
Macht aus Kaffeemaschinen Cappuccinoprofis...
• Sekundenschnell und ganz einfach
• Dank schwenkbarem Rüssel kein Tassenverschieben
• Kompakter, langhaltender Schaum
• Absolut hygienisch
• Erstaunlich günstig
thermoplan
Thermoplan AG, Röhrlistrasse 22, CH-6353 Weggis
Telefon ++41 41 390 16 30, Fax: ++41 41 390 20 02

# Glace-Spezialist mit Herz

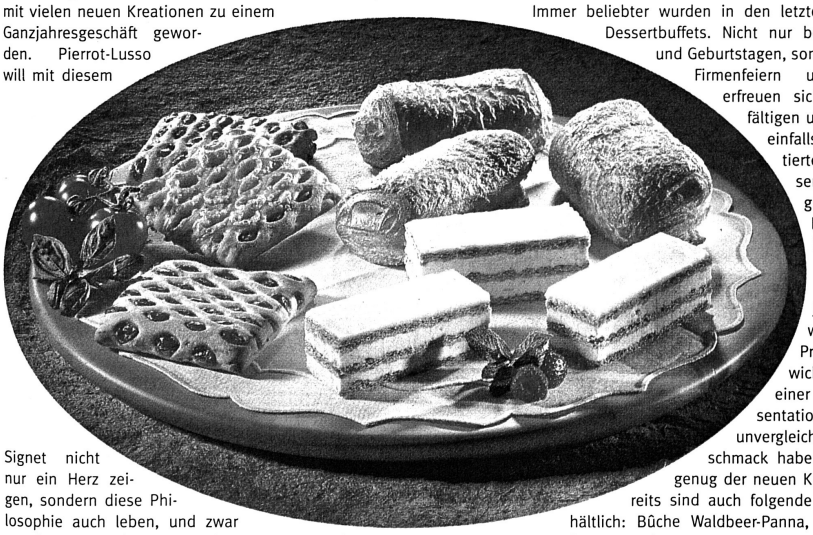
**Nicht nur im Sommer sind Glaceprodukte gefragt. Der Kunde sucht heute das Besondere während des ganzen Jahres. Pierrot-Lusso, der Partner mit dem vielfältigen und abgerundeten Angebot, ist die ideale Grundlage für eine optimale Zusammenarbeit.**



Seit vielen Jahren gilt Pierrot-Lusso als Inbegriff von Glace und Glaceprodukten. Doch Pierrot-Lusso ist auch ein echter Tiefkühlprodukte-Spezialist. Nicht nur im Angebot, sondern auch im Bereich der Dienstleistung und dem Service ist Pierrot-Lusso ein Partner, auf den man zählen kann. Das Jahr 1998 ist demzufolge ein sehr wichtiges Jahr. Viele neue Produkte werden auf dem Markt eingeführt und müssen sich behaupten. Neue Dienstleistungen müssen den Anforderungen der Hoteliers und Restaurateuren gerecht werden. Dafür stellt Pierrot-Lusso die Kunden ins Zentrum allen Handelns. Das neue herzförmige Logo soll diese Philosophie und die damit verbundenen Anstrengungen zusätzlich unterstreichen.

**Geniessen mit Herz**

Eine feine Glace zu geniessen, ist ein entspannendes, erfrischendes und natürliches Erlebnis. Dieser Gedanke widerspiegelt sich im neuen internationalen Markenbild von Pierrot-Lusso. Das bis anhin bekannte Sonnenstoren-Logo hat sich selbst abgelöst. Längst ist der Glacegenuss nicht mehr nur im Sommer aktuell, sondern mit vielen neuen Kreationen zu einem Ganzjahresgeschäft geworden. Pierrot-Lusso will mit diesem Signet nicht nur ein Herz zeigen, sondern diese Philosophie auch leben, und zwar so, dass sie auch vom einzelnen Kunden spürbar ist. Das Signet steht für ein leistungsfähiges Unternehmen, das mit seinen Produkten für allererste Qualität bürgt und gleichermassen Tradition und Innovation verkörpert, aber immer klar den Menschen in den Mittelpunkt stellt.



**Neuheiten à discrétion**

Viele neue Produkte finden sich dieses Jahr im Angebot. Besonders im Bereich des Glacesortiments hat man sich einiges einfallen lassen. In den beliebten Carte-d'Or-Aromen sind nun auch Praliné-Truffe-Rahmglace mit zarten Choco-Pecan-Nusssplittern, Eiercognac-Rahmglace mit Orangenrippeln und Mandelkrokant sowie Champagner-Sorbet mit fruchtigen Erdbeerstückchen erhältlich. Gerade diese Spezialitäten lassen bei vielen Köchen die Phantasie spielen und eine enorme Vielzahl von neuen Desserts kreieren, die den Gast begeistern werden. Bei den portionierten Spezialitäten gibt es als erfrischende Krönung eines Menus oder als Zvieri das neue Solero Mini-Dessert aus Vanille-Glace und Exotic-Sorbet.

**Dessertbuffets für Profis**

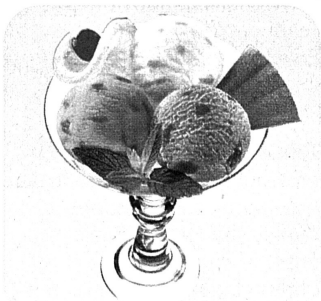
Immer beliebter wurden in den letzten Jahren die Dessertbuffets. Nicht nur bei Hochzeiten und Geburtstagen, sondern auch bei Firmenfeiern und Jubiläen erfreuen sich diese vielfältigen und meist sehr einfallsreich präsentierten Dessertatafeln einer grossen Beliebtheit. Auch hier hat Pierrot-Lusso in den letzten Jahren immer wieder neue Produkte entwickelt, die nebst einer schönen Präsentation auch einen unvergleichlichen Geschmack haben. Doch nicht genug der neuen Kreationen. Bereits sind auch folgende Varianten erhältlich: Bûche Waldbeer-Panna, Panna-Rahmglace mit Waldbeeren-Sorbet, sowie Bûche Nougat-Panna, eine Panna- und Nougat-Rahmglace mit Nougatstückchen.

**Grosses Backwaren-Sortiment**

Auch wenn sich Pierrot-Lusso in den letzten Jahren mehr durch den Glacebereich einen Namen geschaffen hat, so sind doch die exzellenten Backwaren nicht zu vergessen. Neben Crèmeschnitten in bester Konditoreiqualität gibt es nun auch die vor allem in der Romandie sehr beliebten Chocobrötchen. Neu ist auch das Snackangebot erweitert worden. Toast-Snacks heissen die im Backofen oder Croque Monsieur-Toaster zubereitbaren Produkte, welche das vielfältige Angebot ergänzen und aufgrund der Top-Qualität eine grosse Stammkundschaft unter den Gastronomen finden.

**Reiche Vielfalt aus dem Meer**

Im Krustentier-und Fischsortiment finden sich neu die Easy Peel Riesencrevetten mit geschlitztem Rückenpanzer, die sich besonders saftig und aromatisch zubereiten lassen und ganz einfach aufzubrechen sind. Oder der in feine Knusperpanade gehüllte Alaska-Seelachs, der mit seinem vorteilhaften Preis-Leistungs-Verhältnis auch in Spitälern, Heimen und Kantinen zum Hit werden dürfte. Ideale Knusperli für Snacks entstehen aus den neuen, extra kleinen Eglifilets mit Haut. Auch für die rasche Zubereitung geeignet ist das Alaska-Seelachsfilet «Gärtnerin» mit knackigem Gemüse und Rahmsaucen-Auflage. Für die kleinen Gäste hat Pierrot-Lusso im Geflügel-Sortiment die Jungle Chicken kreiert. Pouletschnitzel in lustigen Tierformen sowie das Mini Poulet-Cordon-Bleu.



**Attraktive Dienstleistung**

Bei der Glacekartenproduktion setzt Pierrot-Lusso heute voll auf die beinahe grenzenlosen Möglichkeiten des Digitaldruckes. Damit lassen sich äusserst attraktive und effektvolle Gestaltungen erzielen. Ausserdem können die Kunden ihre Karten jetzt sogar mit dem Namen und dem Logo ihres Betriebes personalisieren. Über 250 Coupen- und Dessertfotos stehen den Kunden zur Auswahl. Die variantenreichen Kartensujets runden das einmalige Angebot ab. Selbst der Eindruck von hausgemachten eigenen Kreationen ist problemlos möglich. Jede Glacekarte so individuell wie der Betrieb selbst. Das ist nicht nur ein Motto, das viele Gastronomen begeistern wird, sondern auch die Gäste werden erwartungsvoll einen Blick in die wunderschöne und gluschtig machende Karte werfen. Damit sie anschliessend ihre Glace geniessen können – geniessen mit Herz.

Dieser Artikel wurde unterstützt von:
Pierrot-Lusso AG
Forelstrasse 3
3072 Ostermundigen
Tel: 031 930 36 20
Fax: 031 930 31 50

Die Profis mit dem Know-how für grosse Dimensionen

# Sie

wünschen...

- Ideen
- Konzepte
- Realisationen

- Phantasie
- Kommunikation
- Kreativität

- Kompetenz
- Beratung
- Lösungen

- Flexibilität
- Dienstleistungen
- Kostenbewusstsein

# Wir

bieten...

Individuelles, motiviertes Team setzt seit 1976 die Erwartungen und Wünsche Ihrer Kunden in die Tat um.

Zentraler Standort mit grosszügig ausgebauten Arbeits- und Produktionsräumen bilden die Basis unserer vielseitigen Unternehmensstruktur.

Qualifizierte Mitarbeiter ermöglichen und realisieren die Vielfalt der Produkte und laufenden Kundenprojekte.

Diese Plattform schafft die Voraussetzungen für eine lebendige Philosophie und Unternehmenskultur und lässt für Sie Wünsche wahr werden.

Dieser Artikel wurde unterstützt von:
Display Team
Ewald Schuler
Industrie Gaswerk Nord
Ballonstrasse 20
CH-8952 Schlieren
Telefon 01 730 23 24
Telefax 01 730 85 94

## Wir bauen Messe- und Ausstellungsstände

Wir vermieten und verkaufen Messe- und Ausstellungsstände im Vollservice. Unser Angebot reicht vom Systemstand bis hin zum angefertigten Individualstand.

DISPLAY TEAM

## Wir realisieren Ausstellungen

Ein vorgegebenes Thema setzen wir für Ihren Auftritt in Szene. Standortunabhängig werden Ihre Produkte und Dienstleistungen publikumswirksam ins richtige Rampenlicht gerückt.

## Wir präsentieren an Meetings

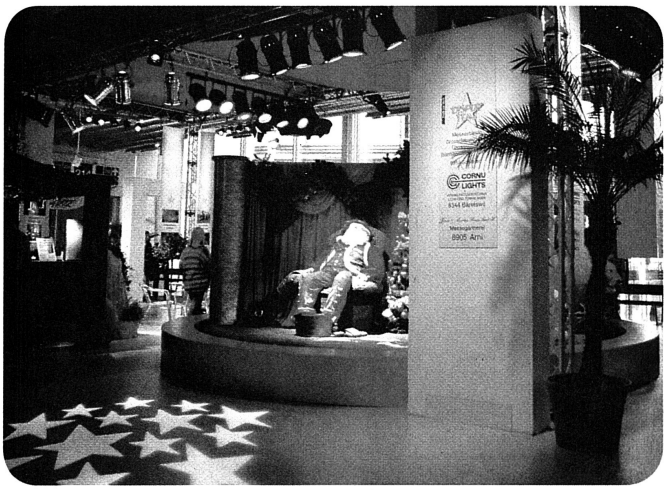
Ihre spezielle Kommunikationsplattform für Ihre Mitarbeiter, Kunden, Geschäftspartner und Öffentlichkeitsarbeit.
Vom Drehbuch bis zur Gesamtregie, von der Technik bis zum Kulinarischen sorgen wir für Ihre Gäste, damit Ihr «Event» zum Erlebnis wird.

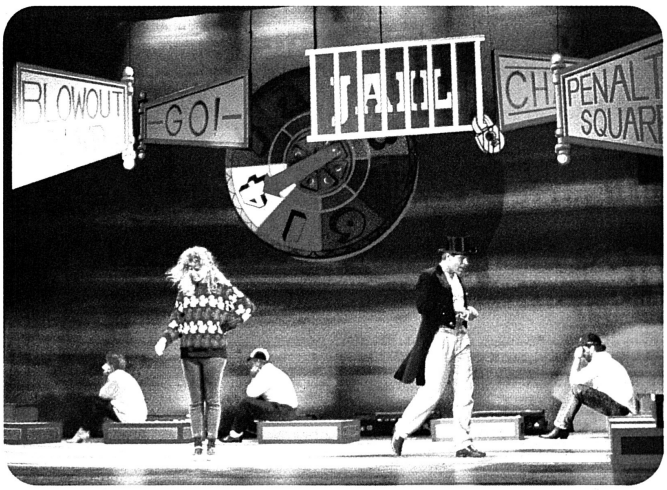
DISPLAY TEAM

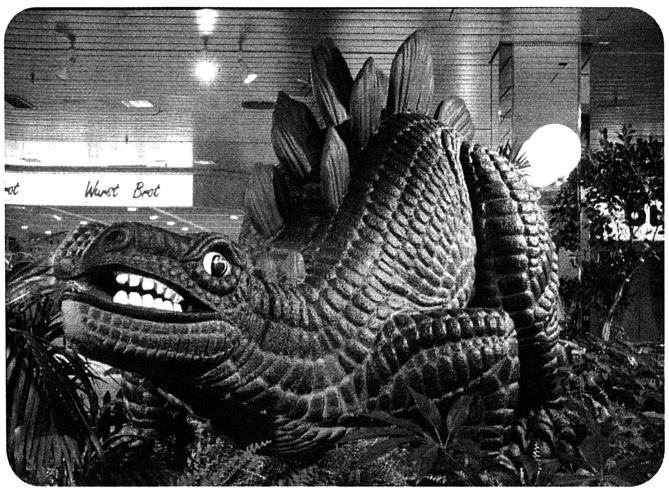
## Wir dekorieren Grossanlässe und liefern Grossdekorationen

Zelte, Hallen, Stadien, Einkaufscenter und Firmenräumlichkeiten entstehen zu «Märchen-Landschaften» und Erlebniswelten.
Wir kreiren und realisieren Dekorationen für Ihre Attraktionen.

DISPLAY TEAM





*Profis am Werk!*

# Neue Dimensionen im Decorbau

– Ob Gullivers Reisen zu den Liliputanern und ins Land der Riesen oder Alice im Wunderland. – Dreidimensionale, überdimensionierte Gebrauchsgegenstände, von der Riesentorte bis zum Märchenschloss. – Alltägliches, mit nicht alltäglichen Perspektiven zum Staunen!

# Unsere Spezialität: Spezialitäten!

Aktuelles, Ausgefallenes und Verrücktes in die Tat umsetzen.

## Info-Telefon 01 730 23 24

Ja, Sie haben uns neugierig gemacht.
Ihre Leistungsangebote interessieren uns.

- ❑ Senden Sie uns Ihre aktuelle Broschüre.
- ❑ Rufen Sie uns für einen Gesprächstermin in unserem Hause an.

Absender/Adresse:

Ansprechpartner/in:

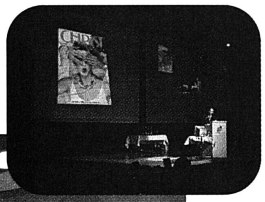
Beste Anrufzeit:

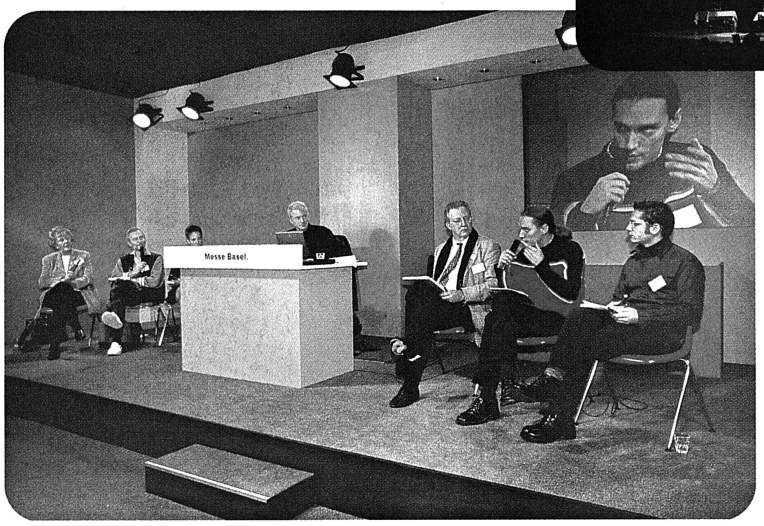
Telefon: Fax-Nr.:

**Display Team, Industrie Gaswerk Nord**
**Ballonstrasse 20, CH-8952 Schlieren**

# Die Mediawelt aus einer Hand

**Heute ist es immer schwieriger, den verschiedenen Bedürfnissen der Kunden gerecht zu werden. Daher ist es gerade bei Veranstaltungen aller Art wichtig, einen kompetenten Partner zu haben.**






Wenn das Telefon klingelt und eine grosse Firma für ihren Anlass den grossen Saal reserviert, ist dies garantiert immer etwas Besonderes. Wenn diese Firma zusätzlich noch ein Video vom Anlass drehen, oder mittels Grossleinwänden die jeweiligen Redner dem Publikum näherbringen möchte, so verstummen in den meisten Fällen die Empfehlungen der Hoteliers und Gastronomen. Doch die Kongress- und Seminaranlässe nehmen ständig zu. Dies bedingt nebst einer breiten Erfahrung im Umgang mit solchen Meetings auch ein grosses Fachwissen in bezug auf die Organisation mit den technischen Hilfsmitteln.

**Kompetente Beratung ist alles**

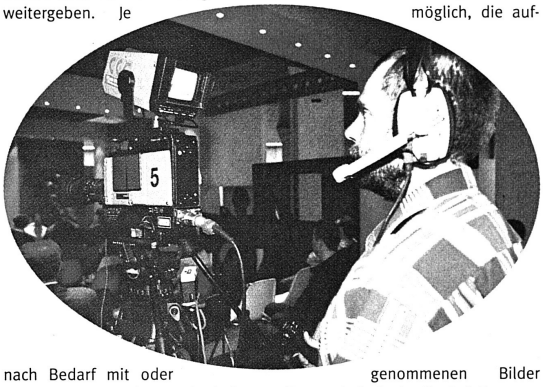
Was bei fast allen Kongressen und grösseren Veranstaltungen immer wichtiger wird, ist die gesamte Beratung rund um den Multimediabereich. Die Frage ist nicht, was will der Kunde, sondern, was alles können wir dem Kunden anbieten. Ist ein Seminar interessant, möchte der Kunde dies eventuell aufzeichnen. Findet eine Jahresschlussversammlung oder ein internationales Treffen statt, so ist eine Videokassette als Erinnerung und gleichzeitig als Werbeträger bestens geeignet.

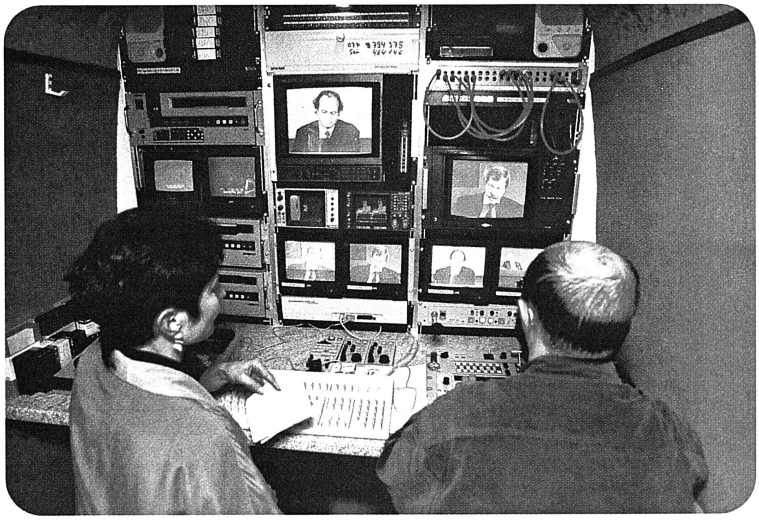
**Eine Firma mit Profis**

Die Firma RTV Multimedia AG ist zwar in Zürich zuhause, hat sich aber in der ganzen Schweiz einen sehr guten Namen geschaffen. Mit Referenzen wie ABB, Sulzer, Coca-Cola, Rediffusion, SRG, Tele Züri, Tele Bärn, Messe Zürich, der Schweizerischen Käseunion, dem CSI Zürich und nicht zuletzt mit der Präsenz und Teilnahme am IGEHO-Forum 1997 ist RTV Multimedia AG ein Begriff im gesamten Präsentationssektor.

**Welche Möglichkeiten hat der Gastronom?**

In einem persönlichen Gespräch mit Urs Emmenegger, dem Geschäftsführer der RTV Multimedia AG, präsentieren Sie ihren Betrieb und zeigen die Möglichkeiten auf, die bei grösseren Veranstaltungen immer wieder verlangt werden. Anschliessend wird versucht, zusätzliche interessante Varianten aufzuzeigen, wie sich Ihr Betrieb noch mehr profilieren könnte, indem er neben einer grossen und vielfältigen Speisekarte auch noch ein umfassendes Multimedia-Angebot anbietet. In Zusammenarbeit mit der RTV Multimedia AG können Sie die verschiedenen Geräte auch zur Vermietung weitergeben. Je nach Bedarf mit oder ohne die fachkundigen Mitarbeiter.





**Kreative Werbemöglichkeit für Hotels**

Haben Sie schon einmal daran gedacht, über Ihren Betrieb ein Video zu drehen, um es dann an gute Kunden oder neu zu akquirierende Gruppen zu schicken? Was präsentiert sich besser, und welche vielfältigen Möglichkeiten bietet ein hauseigenes Video? Je nach Budget wird auch das Drehbuch Ihren Wünschen und Bedürfnissen angepasst. Mit erfahrenen Profis, die das Filmgeschäft kennen wie das ABC, bleiben punkto Qualität keine Fragen offen. Je nach dem gewünschten Umfang könnten Sie nebst Ihrem Haus auch noch Eindrücke aus der Umgebung, den Sehenswürdigkeiten, von Sportmöglichkeiten usw. präsentieren. Die Attraktivität entscheidet dann darüber, ob das Video sogar zu einem kleinen Unkostenbeitrag an der Réception verkauft werden kann oder nicht.

**IGEHO als grosse Plattform**

An der letztjährigen IGEHO konnten sich die vielen Besucherinnen und Besucher vom Können von RTV Multimedia AG überzeugen. Im Gastro-Forum, das anlässlich der Messe jeden Tag durchgeführt wurde, konnten die Besucher die Referenten zusätzlich über eine Grossleinwand betrachten. Auch für die Besucher in den hinteren Reihen wurde zusätzlich eine Präsentationsfläche aufgebaut. Mit einer anderen Verbindung wurde es möglich, die aufgenommenen Bilder live und direkt in die Bel Etage zu übertragen, wo eine grosse, beinahe Kinoleinwand-ähnliche Bildfläche die Besucher in ihren Bann zog. Das Resumé der IGEHO fiel denn auch sehr positiv aus. Durch die fachmännische Betreuung wirkte der gesamte Anlass kompetent sowie von Profis organisiert und durchgeführt.

Vielleicht haben Sie ja schon eine Idee und möchten diese gerne loswerden. Rufen Sie gleich noch heute an, um einen Termin mit Urs Emmenegger auszumachen. Er wird Sie gerne bei all Ihren Anliegen mit seiner grossen Sach- und Fachkenntnis beraten. Gönnen Sie sich und Ihrem Betrieb dieses Know-how in Sachen Multimedia.

**Leistungsangebot von RTV Multimedia**

- Firmenporträts
- Video-Marketing
- Produktefilme
- Werbespots
- Messe-TV
- Berufsbilder
- Reportagen
- Live-Übertragungen
- Fernsehproduktionen
- Internet-Auftritte

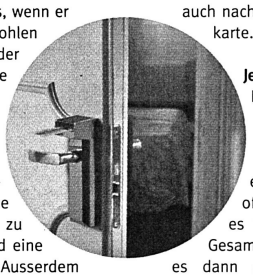
Dieser Artikel wurde unterstützt von:

**RTV Multimedia AG**
**Video TV interaktiv**
**Neunbrunnenstrasse 50**
**Postfach**
**8052 Zürich**
**Tel: 01 307 10 20**
**Fax: 01 307 10 21**

# TimeLox – intelligente Schlösser

**Kein Betrieb zu klein, keiner zu gross. Das TimeLox-System ist durch seinen modularen Aufbau für jeden Betrieb geeignet. Mit seinen zusätzlichen Möglichkeiten verfügt es zudem über eine Vielzahl von Optionen, die je nach Anforderungen installiert werden können.**

In den meisten Hotelbetrieben der Schweiz finden sich auch heute noch die konventionellen Schliess-Systeme Schloss und Schlüssel. Mit wunderschönen Verzierungen, zum Teil mit sehr schweren Anhängern versehen, sollen Sie den Gast daran hindern, diesen zu verlegen, oder sogar mitzunehmen. In punkto Sicherheit steht diese Art von Schliess-System aber nicht auf der obersten Stufe. Je nach Betrieb sind ausser dem Zimmerschlüssel noch der für die Eingangstür, die Garage, den Pool, usw. befestigt. Mit so vielen Schlüsseln ist es für den Gast nicht gerade einfach, immer den richtigen zu finden. Schlimmer wird es, wenn er den Schlüssel verliert oder wenn dieser gestohlen wird. Die Kosten für eine Auswechslung der Schlösser können schnell einmal Zehntausende von Franken betragen.

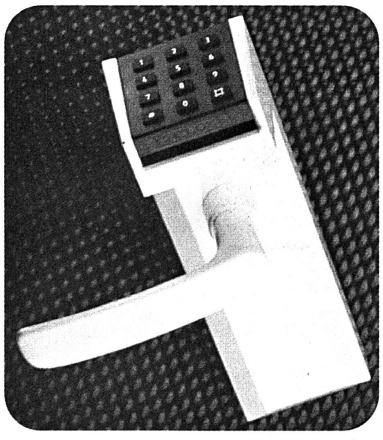


**Vor allem die grossen Hotels**

Bisher waren es in der Regel die grossen Hotels, die bereits auf andere Zutrittssysteme umgestellt haben, um den Gästen eine erhöhte Sicherheit zu gewährleisten. Man ist verleitet zu sagen, dass diese auch viel mehr Zimmer und eine höhere Gästefrequenz zu bewältigen haben. Ausserdem steht ihnen auch mehr Investitionskapital zur Verfügung. Doch es gibt auch für mittlere und kleinere Betriebe eine ideale Lösung.

**Kostengünstiges, modulares System**

TimeLox ist ein bewährtes System, das praktisch alle Bedürfnisse eines heutigen Beherbergungsbetriebes erfüllen kann. Mit dem Magnetkartensystem, dessen Funktionalität ständig



weiterentwickelt wird, bleiben keine Wünsche offen. Die Karten sind individuell codierbar, und zwar neben der Aufenthaltsdauer auch mit Zutrittsberechtigungen für verschiedene Bereiche wie Schwimmbad, Sauna, Garage usw. Verliert der Gast die Karte, dann kann diese sofort gesperrt werden. Auch nach der Abreise verliert die Karte die Gültigkeit, so dass sämtliche Risiken eines Missbrauchs ausgeschlossen werden können. Durch die Möglichkeit einer individuellen Gestaltung (in der Regel durch einen Getränkelieferanten gesponsort, der auf der Kartenrückseite wirbt) steht die Magnetkarte in Sachen Prestige den vergoldeten und geprägten Schlüsselanhängern in nichts nach. Im Gegenteil: Sie dient dem Gast auch nach der Abreise noch als Visitenkarte.

**Je nach Budget und Grösse**

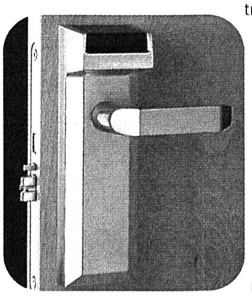
Insgesamt sind sieben verschiedene Systeme erhältlich. Je nach den gestellten Anforderungen, wird jedem Betrieb eine massgeschneiderte Lösung offeriert. Durch den modularen Aufbau ist es möglich, zu Beginn nur mit einem Teil des Gesamtkonzepts zu arbeiten. Nach und nach kann es dann ergänzt und zum gewünschten Standard vervollständigt werden. Am Anfang reicht ein Budgetbetrag von rund 8000 Franken, um einen kleineren Hotelbetrieb mit 15 Zimmern mit dem Grundpaket auszustatten. Noch günstigere Lösungen, zum Beispiel zur Absicherung der Hoteleingangstür während der Nacht oder des Fitnessbereiches, lassen sich mit vorcodierten Karten realisieren. Das System bietet selbstverständlich weiterhin Erweiterungsmöglichkeiten.

**Referenzliste von Betrieben, die bereits mit diesem System arbeiten:**

- Hotel Basel, Basel
- Hotel Grichting, Leukerbad
- Hotel Mirabeau, Montana-Crans
- Hotel Matterhornblick, Zermatt
- Hotel Waldheim, Bürgenstock
- Steigenberger Hotels
- Best Western Hotels
- Sheraton Hotels
- Hotel Antika, Zermatt

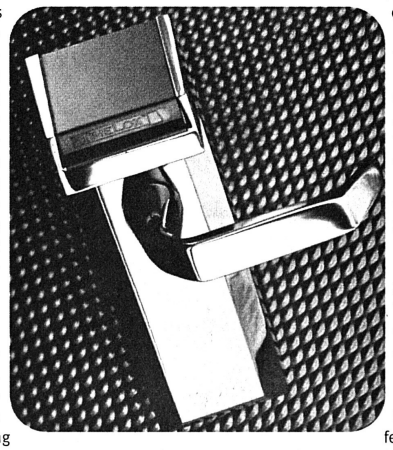
**Wie ist der Aufbau einer Türeinheit?**

Die Garnitur besteht aus Aussen- und Inneneinheit. In der Ausseneinheit sind neben der Griffmechanik noch der Kartenleser, eine Quarzuhr und die Steuerelektronik mit eigenem Mikroprozessor integriert. Die Inneneinheit besteht aus Gehäuse, Griffmechanik und Batterie. Die Garnitur kann in verschiedenen Ausführungen wie Messing, Messing matt, Chrom, Chrom matt, Weiss und vielen weiteren mehr geliefert werden. Da dieses System über Batterien betrieben wird, sind aufwendige Verkabelungen und die Installation von Notstromgruppen hinfällig. Ein Absinken der Batteriekapazität wird akustisch signalisiert, und für den Fall eines Stromausfalles an der Codierstation stehen speziell codierte Karten zur Verfügung. Die im Schloss integrierte Logik ermöglicht sogar eine Programmierung der Schlösser selbst. Dadurch kann die Zutrittskontrolle durch Magnetkarten zum Beispiel nur auf die Nachtstunden gelegt werden. Eine Umrüstung auf ein solches System spart nicht nur Zeit und Geld, sondern auch Ihre Nerven und die Ihrer Gäste.



**Interessante, zusätzliche Möglichkeiten**

Um dem Gast den Sicherheitsgedanken des Hauses noch näherzubringen, gibt es verschiedene Optionen. Die «Nicht Stören-Funktion» ist durch das Hochstellen des Türgriffs aktiviert und kann so auch aus weiterer Entfernung kontrolliert werden. Die Tür kann jetzt nur mit einer berechtigten Gästekarte oder der speziellen Notfallkarte geöffnet werden. Das Servicepersonal hat keine Zutrittsberechtigung. Die Türen lassen sich im Falle einer Panik jederzeit mit einem Handgriff problemlos öffnen. Eine zusätzliche Sicherheitsfunktion ist der integrierte Fallenfeststeller. Er erhöht die Sicherheit enorm. Die bekannte Scheckkartenöffnung ist, auch bei ungefalzten Türen, nicht möglich.



**Unbegrenzte Ausbaumöglichkeiten**

Die TimLox-Karten können auch im Betrieb als Kreditkarten eingesetzt werden. Beim Check-In wird auf der Karte ein Kreditlimit codiert. Anschliessend kann die Karte zur Bezahlung in der Bar, im Restaurant, im Hotelshop usw. verwendet werden. Durch die vielen Programmiermöglichkeiten können Karten sogar im voraus verschickt werden. Eine nützliche Funktion vor allem bei Reisegruppen und bei Arrivées zu Zeiten, während denen die Réception normalerweise nicht besetzt ist. Lassen Sie sich dieses System einmal unverbindlich zeigen. Ihre Bedürfnisse werden anlässlich eines persönlichen Gesprächs genau eruiert. Mit den gewonnenen Erkenntnissen kann daraufhin eine genaue Offerte mit den gewünschten Optionen erstellt werden.

Dieser Artikel wurde unterstützt von:
COMPOOL SEFTIGEN
Oliver Kutzner, Dorfstrasse 23, 3662 Seftigen
Tel: 087 880 11 66
Fax: 087 880 11 64
E-mail: compool@bluewin.ch
Internet: www.compool.ch

**Die wichtigsten Vorteile von TimeLox**

- Magnetkarten statt Schlüssel
- Formschöne Schlosseinheiten ohne Verkabelung
- Einbau ohne Umbauarbeiten an Türen und Wänden
- Hohe Sicherheit für Hotel und Gast
- Schnelles Codieren der Magnetkarten
- Magnetkarten sind wiederverwendbar
- Schnittstelle zu führenden Buchungssystemen
- Registrierung sämtlicher Benutzungsvorgänge
- Grosse Leistung zu günstigem Preis

**Weitere Spezialitäten von COMPOOL SEFTIGEN**

**HOPE, der HOtel- und PEnsionsmanager**

Er bietet speziell für kleine und mittlere Hotels und Pensionen das ideale Verwaltungsinstrument. Mit dem farbigen Reservierungsplan, einfachem Check-In/Check-Out, Einzel- und Gruppenbuchungen, Grund- und Alternativpreisen sowie bis zu 6 verschiedenen Saisonzuschlägen und nicht zuletzt durch umfangreiche Umsatz- und Beherbergungsstatistiken, verwaltet und optimiert HOPE die Arbeitsabläufe im Hotelbetrieb. Der Preis für die 15-Zimmer-Version beträgt 1500 Franken und ist somit auch für kleinere Häuser durchaus erschwinglich.

**GARP, das GAststättenAbRechungsProgramm**

Mit dem PC-Kassensystem sind von der Bestellungsbuchung, über eine einfache Artikel- und Personalverwaltung bis hin zur umfangreichen Jahresauswertung alle Funktionen möglich, welche einen modernen Restaurationsbetrieb unterstützen. Mit dem Club- oder Lieferservice-Modul, dem Direktverkauf, der Chipkarten-Anbindung und einer einfach zu bedienenden Warenwirtschaft verfügt GARP über zusätzliche Komponenten. Der Preis für diese Komplettlösung beträgt 1690 Franken.

Demoversionen der Software stehen zum Download im Internet bereit oder können per Fax an COMPOOL auch auf Diskette angefordert werden. Bei Interesse ist eine Vorführung beim Kunden jederzeit möglich.

# Das Inserat der Woche präsentiert von WARSTEINER®

**Diese Woche gewinnt:**

**Was:** Die gute alte Zeit

**Wer:** Gasthof Kreuz
Herr Walter Jenzer
Zürichstrasse 10
4922 Bützberg
Telefon 062 963 15 15

**Wo:** Anzeiger des Amtes Aarwangen

**Wieviel:** ca. 120 Franken

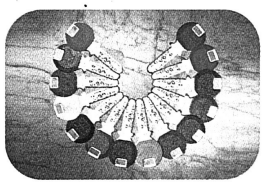
**Grösse:** 85 × 127 mm

**Warum:** Bereits seit 2 Jahren wirbt Walter Jenzer regelmässig mit dieser Art Inserat. Da die Tavernenwirtschaft zum Kreuz bereits vor Jahrhunderten als Gerichtsort gebraucht wurde, hat das Bild Willading nicht nur einen geschichtsträchtigen Hintergrund, sondern auch eine lange Tradition. Im Restaurant wird diese Tradition aufrechterhalten, indem immer wieder bekannte, unbekannte Gerichte mit neuem Flair den Gästen angeboten werden. Da der Gasthof Kreuz in Bützberg unter einem Dach drei Betriebe beherbergt, findet sich für jeden Gast das Richtige Angebot.

**Spezielles:** Wenn man das Inserat zum ersten Mal sieht, fällt einem fast nicht auf, dass es sich um eine Anzeige eines Restaurants handelt. Beim zweiten Blick hingegen hat man das Gefühl, dass es um eine Ausstellung geht. Beim genaueren Hinsehen liest sich aber das Inserat ganz anders. Die Verknüpfung von Geschichte und Tradition mit den Fertigkeiten der heutigen Zeit ist sehr selten und wenn, dann wird dies kaum in Anzeigen bekanntgemacht. Gesamthaft gesehen eine gute, nicht einfache, aber sehr interessante Idee.

Als Preis erhält Walter Jenzer ein Jahresabonnement der *hotel + tourismus revue* im Wert von 134 Franken.

## Marktnotizen



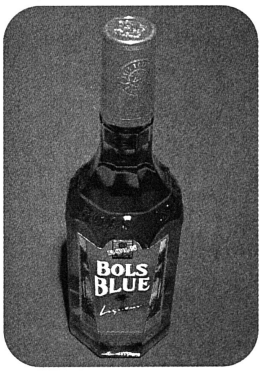
**Neue, bunte Schlüsselclips.** Die farbigen Schlüsselclips für das System Kaba star, als wertvolle Organisationshilfen geschätzt, sind nun in 14 verschiedenen Farben erhältlich. Die Unterscheidung verschiedener Schliessbereiche oder Funktionsgruppen erfolgt dadurch auf einen Blick und zuverlässig. Als spezielle Eigenschaft sind sicher die Schlüsselkappen zu bezeichnen, da diese den Schlüsselkopf praktisch nicht vergrössern. Eine der neuen Farben ist sogar fluoreszierend.
**Kaba Schliesssysteme AG**
**Postfach, 8620 Wetzikon**
**Tel: 01 931 61 11**
**Fax: 01 931 63 85**

**Thomy präsentiert «Dijonnaise».** Wie schon der Name erahnen lässt, sind hier verschiedene Geschmacksnoten miteinander kombiniert worden. Konkret handelt es sich um eine Mischung von Mayonnaise à la carte française und grobkörnigem Senf, zwei berühmte Produkte von Thomy.
**Nestlé Suisse**
**Case Postale 352**
**1800 Vevey**
**Tel: 021 924 51 24**
**Fax: 021 924 54 38**

**Das intelligente Reinigungssystem Wettask.** Wettask ist ein nachfüllbares Reinigungssystem für den

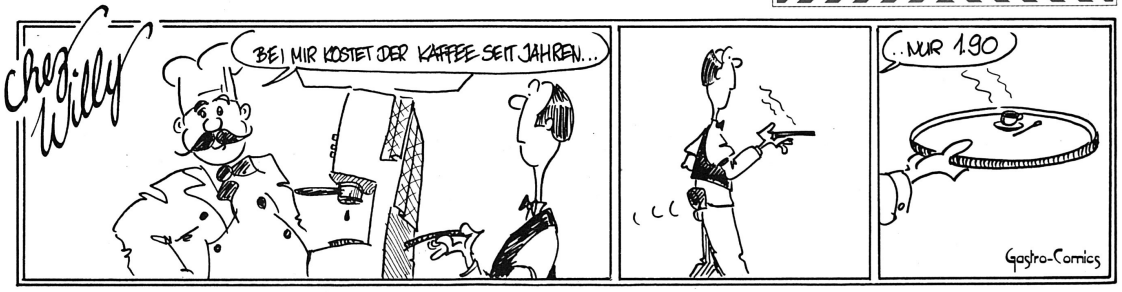
sparsamen Verbrauch von Chemikalien und Wischtüchern. Es besteht aus drei Komponenten: dem Spendereimer, der zunächst noch trockenen Wischtuchrolle und einem beliebigen flüssigen Reinigungs-, Lösungs- oder Desinfektionsmittel. Zuerst wird die Wischtuchrolle in den Spendereimer gestellt. Anschliessend je nach Bedarf wird die entsprechende Flüssigkeit zugegeben, die die Tücher im Eimer gleichmässig durchfeuchtet. Durch diese Art werden insgesamt weniger Reinigungs- und Lösungsmittel gebraucht. Tests haben ergeben, dass bis zu 30% der Kosten gegenüber dem herkömmlichen System eingespart werden können. Der stabile Eimer aus Polyethylen ist leicht und strapazierfähig.

**Bols Blue Showmix-Kurs in Zermatt.** Zwei Tage lang flogen am Fusse des Matterhorns Flaschen durch die Luft, wurde gemixt und geshaked. Am ersten Showmix-Kurs des Getränkeherstellers Bols-Cyner-Ballantine's konnten von über 300 interessierten 40 Glückliche ausgelost werden. An zwei Wochenenden galt es dann ernst. In der Bar des Hotels Bristol zeigen Kamy und Massimo, die beiden Show-Profis der Barschule Kaltenbach Zürich, wie man es macht. Oder besser: machen sollte. Neben Flaschenwirbeln und Gläserkaskaden, Tricks und Stunts wurden auch Drinks kreiert und Service und Verkauf geübt. Die ganze Sache war ein Riesenspass und wird hoffentlich in den Schweizer Bars Früchte tragen. Bols-Cynar-Ballantine's plant jedenfalls schon die Fortsetzung des Kurses in diesem Jahr.
**Bols-Cynar-Ballantine's AG**
**Frau Alice-A. Magno**
**Weinbergstrasse 29, 8023 Zürich**
**Tel: 01 252 33 00**
**Fax: 01 262 30 58**



Es sind die kleinen Dinge von ADA, die das Hotelbad zum Erlebnis machen

ADA Guest Supplies
Sumpfstrasse 32
6312 Steinhausen

Telefon 041 748 63 83
Telefax 041 748 63 89

präsentiert von HENNIEZ