

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 107 (1999)
Heft: 51-52

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

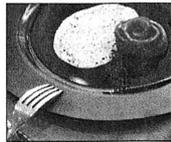
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media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

Download PDF: 18.08.2025

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



1999 / Die Lawinen, die Expo, die Igeho und der Führungswechsel bei ST und SHV waren Themen des letzten Jahres. **SEITEN 4+5**



ESSEN UND LUST / Das Wissen ist uralte: Wer zum richtigen Nahrungsmittel greift, bringt sein Liebesleben in Schwung. **SEITE 6**



hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

IM BLICKPUNKT

Verheissungsvolle Märchen

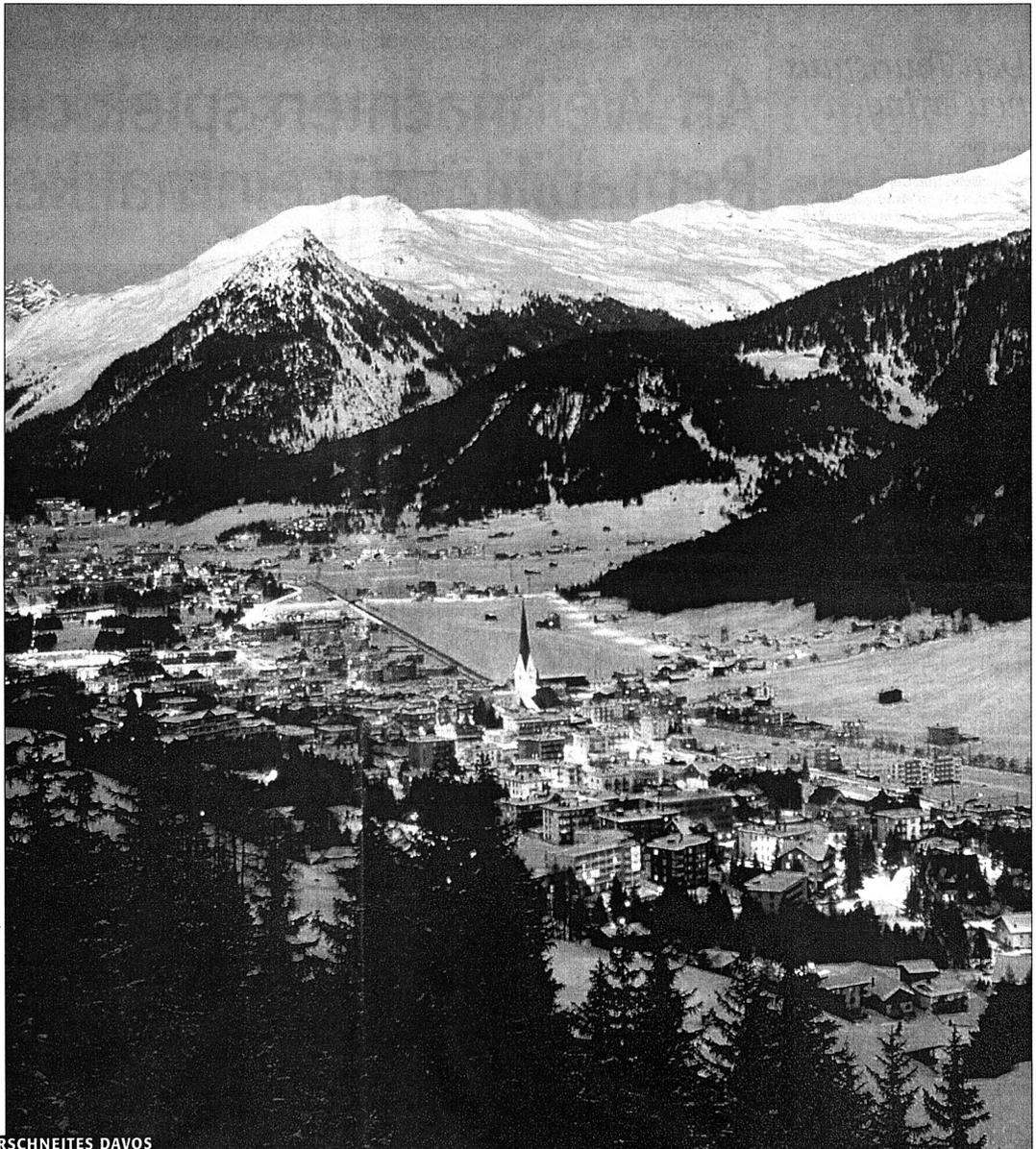
CHRISTINE KÜNZLER

Wie willkommen ist doch der Schnee: Er deckt zu, was wenig ansehnlich ist, er verzaubert Dörfer und Städte, er lässt Herzen höher schlagen – nicht nur die Touristiker – und er schützt die Pflanzen vor dem Frost. So, wie sich zum Beispiel Davos auf unserem Bild präsentiert, kann es schöner kaum sein. Die sanfte Schneedecke, die warmen Lichter, sie verheissen Frieden – und Gäste. Ein Wintermärchen – zumindest was den Frieden anbelangt – denn der Schnee trägt. Wenn er schmilzt, kommt zum Vorschein, was darunter liegt. Ein Märchen wäre aber kein Märchen, wenn es uns nicht Wege für das wirkliche Leben aufzeigen würde. Gestalten wir doch Lebens-Märchen mit glücklichem Verlauf. Hier und jetzt. Indem wir mit uns selber Frieden schliessen. Dann können wir auch am Frieden mit unserem Nachbarn, unserer Arbeitskollegin, unserem Partner und unserer Tochter arbeiten. Wir hören zu, wollen verstehen und respektieren andere Sichtweisen. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen friedliche, in jeder Hinsicht erfolgreiche Festtage und ein märchenhaftes neues Jahr, dessen Verlauf Sie jetzt schon mitgestalten können. Bis am 6. Januar: Dann erscheint die erste htr des neuen Jahrtausends.

INHALT

Meinungen	2
Aktuell	3
Jahresrückblick	4/5
Genuss	6
Business & Leisure Travel	7
Tourismus	9/10
Hotellerie	11/13/15
Gastronomie/Technik	16/17
Die Letzte	18
Cahier français	3. Bund
Stellenrevue	4. Bund

Foto: swiss-image.ch



VERSCHNEITES DAVOS

Ein Wintermärchen: Die weisse Decke und die warmen Lichter verheissen Frieden – und Gäste.



ADRESSE: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern • REDAKTION: Telefon: 031 370 42 16, Fax: 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch • VERLAG: Telefon: 031 370 42 22, Fax: 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch

Miele
Wäscherei-Leasing
3.75 %

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

Miele Professional
Tel. 056 / 417 24 62

Cafitesse
das Kaffeesystem

Bohnenkaffee vom Feinsten frisch und schnell

Repa AG
Talstrasse 29
5703 Seon
www.repa.ch

Tel. 062 775 07 07
Fax 062 775 06 06
info@repa.ch

Rosenthal

für die Gastronomie CH und FL exklusiv bei:

SIEMIG

Sternegg AG
Silberwarenfabrik
8201 Schaffhausen
Tel. 052 825 12 91
Fax 052 824 80 94

REBAG DATA AG

Hotel-
Informatik
Beratung
Organisation

keys

Innovative Lösungen seit über 10 Jahren

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

IN KÜRZE

Sinnliche Küche / Der Zauber der aphrodisischen Küche ist auch in Zeiten von Functional Food und Gentech noch nicht verblasst. Die bevorstehenden Feiertage geben Anlass, Erotik und Essen wieder einmal in Einklang zu bringen. **SEITE 6**

Business-Travel / Die Geschäftsreisen in Frankreich boomen, aber die damit verbundenen Hotelausgaben sind leicht rückläufig. Denn Einsparungen bei Reisespesen bleibt eines der wichtigsten Ziele der Unternehmen. **SEITE 7**

Mürren / Der neue Hotelführer von Berner Oberland Tourismus (BOT) führt die Mürren Hotels nicht mehr auf. Die Hoteliers produzierten dafür eine CD-Rom mit ihren Angeboten. Die Handlung löst Kopfschütteln aus. **SEITE 9**

Bass Hotels & Resorts / Hans Walker, Franchisenehmer des ersten Schweizer «Holiday Inn Express», konnte an der Investorenkonferenz aller Holiday-Inn-Hotelbesitzer in Las Vegas den Excellence Award entgegennehmen. **SEITE 11**

Qualitätssysteme / Das neue Qualitätssystem im Zürcher Hotel Stoller soll die Arbeitsabläufe genau definieren und dokumentieren. Dadurch werden alle Mitarbeiter mit Kompetenzen und Selbstverantwortung in das Dienstleistungsgeschehen mit einbezogen. **SEITE 13**

Hotel Val Sinestra / Wenn die Hotelgäste den Abwasch selbst besorgen, bezahlen sie auch weniger. Dafür holt und bringt sie der Hotelbus bis zur Haustür, auch wenn diese in Holland liegt. Diese ungewohnte Form von Ferien lockt die Touristen an. **SEITE 15**

Rindfleisch / Immer häufiger kommt Fleisch von Tieren auf den Markt, das durch spezielle Fütterung eine besondere Qualität erhalten soll. Doch nicht alles, was beim Metzger unters Messer kommt, spricht die Gastronomen gleichermaßen an. **SEITE 16**

Erneuerbare Energien / Die Vergärung von Klärschlamm und Speisefetten (CO-Vergärung) zur Energiegewinnung eignet sich besonders für touristische Gebiete. Samnaun macht vor, wie aus einer energieeffizienten Kläranlage ein Kraftwerk wird. **SEITE 17**

AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

Jahresrückblick / 1999 war ein touristisch ereignisreiches Jahr: Wichtige Grossveranstaltungen, die Wahl neuer Führungskräfte, aber auch Unfälle und Naturkatastrophen prägten die vergangenen zwölf Monate. **CF SEITE 2**

Glacier 3000 / Anfangs Dezember wurden die neuen Luftseilbahnen von Les Diablerets eröffnet. Eine Transportkapazität von 1200 Personen pro Stunde hilft, Wartezeiten für die Auffahrt auf den Gletscher zu vermeiden. **CF SEITE 4**

Französischer Jura / Beliebte Ausflugsregionen der Schweiz sind die benachbarten Departemente Jura und Doubs in Frankreich. Sie locken die Besucher in erster Linie mit kulinarischen und landschaftlichen Reizen. **CF SEITE 5**

Les Roches / Bei der Diplomfeier an der Hotelfachschule in Bluche wurde ein schwedischer Student ausgezeichnet. Der Anlass war auch Gelegenheit für Eric Favre, den Leiter der Schule, seinen Rücktritt bekannt zu geben. **CF SEITE 6**

FORUM

Den Tourismus neu erfinden

HANS RUH*

Tourismus und Gastgewerbe zählen zu den Dienstleistungen. Mit Dienstleistungen wie mit Produkten verdient man Geld. Aber hinter dem Begriff Dienstleistung steckt eben noch etwas anderes: nämlich anderen Menschen einen Dienst zu erweisen, d.h. etwas an ihnen zu tun, das ihnen dient, gefällt, gut tut oder hilft.



Warum sollen wir uns gerade im Gastgewerbe nicht wieder einmal auf den tieferen Sinn des Wortes Dienstleistung besinnen? Es gibt erstaunliche Untersuchungen und Befragungen über die Erwartungen und Ziele von Menschen, die Leistungen des Gastgewerbes beanspruchen. Was wollen die Menschen im Urlaub am liebsten? Sie wollen verwöhnt werden, das ist eines der wichtigsten Ziele. Welche Chance für das dienstleistende Gewerbe! Diese Dienstleistung macht auch Sinn, weil sie von Bedeutung ist für das Wohlbefinden des Menschen.

Ich möchte diesen Gedanken noch etwas weiter spinnen und eine Zukunftsprognose wagen: Tourismus und Gastgewerbe werden, wie andere Branchen, in Krisen geraten, aber sie haben zugleich grosse Chancen. Es könnte wohl sein, dass in Zukunft der Massentourismus zum Beispiel aus ökologischen Gründen in Verruf gerät, dass Naturkatastrophen mit wirtschaftlichen Krisen auch dem Tourismus Probleme bringen. Vielleicht müssen wir in Zukunft, angesichts der ökologischen Herausforderungen oder angesichts der verblödeten Sinnlosigkeit im Massentourismus den Tourismus neu erfinden. Dann wäre es gut, wenn wir uns auf die Stärken und Chancen unseres Gewerbes besinnen würden. Ich bezweifle wirklich, dass die Menschen im nächsten Jahrhundert noch so oft, so kurz, so wild herumreisen wie heute. Ich halte dies aus Gründen der Ökologie oder der Sinnfrage für unwahrscheinlich. Dann stellt sich die Frage: Was bietet ich dem Gast an, der lange an einem Ort das Leben geniessen will? Am Anfang der Neuerfindung des Tourismus steht für mich die echte Gastfreundschaft, anderes könnte dazukommen: Dem Gast die Chance geben, für seine Gesundheit etwas zu tun, Sport zu treiben, fit zu werden an Körper und Seele, sinnvolle Erfahrungen mit Menschen, Natur, Tieren, dem eigenen Körper zu machen. Der Tourismus der Zukunft ist vielleicht, allen Trends zum Trotz, der Nahtourismus. Dann müssten wir ihn in der Tiefe neu gestalten.

* Prof. em. Dr. Hans Ruh, Stiftung für Angewandte Ethik, Zürich

ARTHUR LEUENBERGER / Das Restaurant National in Burgdorf lädt jedes Jahr ältere Menschen zu einem Gratisessen. Eine Tradition, die der Sohn vom Vater übernommen hat. **INTERVIEW: CHRISTINE KÜNZLER**

An Weihnachten spielt die Rentabilität für einmal keine Rolle

Herr Leuenberger, Sie laden jedes Jahr pensionierte und alleinstehende Menschen zu einer kleinen weihnächtlichen Feier ein. Am letzten Sonntag war es wieder soweit. Die Feier, die wir jährlich organisieren, findet jeweils ein paar Tage vor Weihnachten statt und ist gedacht für Pensionierte und für Menschen, die allein sind. Sie beginnt um 15 Uhr und endet nach dem Nachtessen. Unsere Kinder und jene unserer Nachbarn spielen Blockflöte und singen Weihnachtslieder, meine Schwester liest eine Weihnachtsgeschichte. Normalerweise

Schweinsgeschnetzeltes mit Nudeln. Ein Menu, das bei uns an dieser Feier Tradition hat. Zum Dessert gab es selbstgebackene Weihnachtsgüetzi. Dazu dürfen unsere Gäste nach Herzenslust Wein, Schnaps und Kaffee bestellen.

Was kostet Sie diese Weihnachts-Einladung?

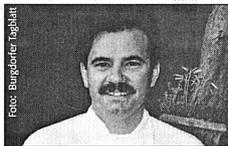
Zahlen interessieren mich in diesem Zusammenhang überhaupt nicht. Sie sind auch nicht relevant, denn uns allen bereitet diese Einladung viel Freude. Der Bäcker liefert mir kostenlos Züpfle, der Transportunternehmer holt die Gäste ab, die nicht gut zu Fuss sind und bringt sie auch wieder zurück, der Drogist spendet die kleinen Geschenke, die der Samichlaus den geladenen Gästen übergibt.

Wir sind ein Familienbetrieb und alle helfen bei der Feier mit: Meine Schwestern, mein Bruder, unsere Frauen und Kinder. Auch unsere Angestellten arbeiten an diesem Tag ohne Lohn.

Für mich ist es auch nicht wichtig, ob das Gäste sind, die übers Jahr durch ins «Nati» kommen oder nicht. Hauptsache, ich kann ihnen eine Freude machen.

Also eine kleine Weihnachtsgeschichte?

Ich bekomme jedenfalls positive Rückmeldungen. Viele Menschen kommen jedes Jahr wieder.



«Zahlen interessieren mich in diesem Zusammenhang überhaupt nicht.»

se kommen zwischen 80 und 100 Frauen und Männer. Dieses Jahr waren es aber weniger. Das liegt möglicherweise daran, dass unser Vater letzten Monat gestorben ist. Er hatte diese Weihnachtsfeier bis anhin immer organisiert. Vielleicht glaubten einige, sie werde jetzt nicht mehr durchgeführt.

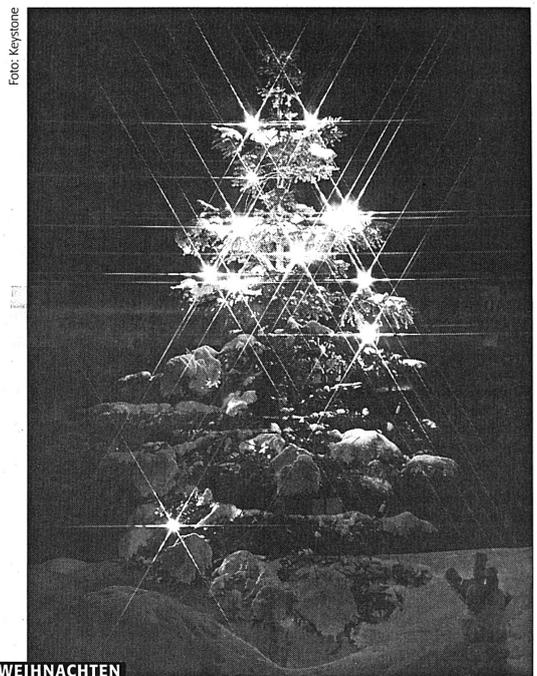
So hat diese Weihnachtseinladung also Tradition?

Ja. Schon seit 35 Jahren wird im «Nati» gefeiert. Erster Gastgeber war der Vorgänger meines Vaters und während 21 Jahren mein Vater. Ich werde diesen Brauch weiterführen. Doch auch die Gäste sterben langsam aus. Und einige neue haben vielleicht Schwellenangst und werden möglicherweise nicht kommen. Das wäre sehr schade, denn ich möchte lieber für 100 als nur für 60 Menschen kochen.

Was haben Sie am Sonntag Ihren geladenen Gästen serviert?

Restaurant National Burgdorf

Das Restaurant National wird als Familienbetrieb geführt. Die Anzahl Mitarbeiter bewegt sich zwischen 10 und 12. Die Gaststube bietet 80 Plätze, der Saal 50 und die Chemi-Stuble 20. Zudem verfügt das «Nati» über drei vollautomatische Kegelbahnen und ein Sitzungszimmer. **CK**



WEIHNACHTEN

Arthur Leuenberger lädt zum Fest der Liebe Ältere und Alleinstehende ein.

«Restos du Coeur»: 60 Mio. Mahlzeiten

Jeweils Mitte Dezember startet in Frankreich die wohltätige Organisation Restos du Coeur ihre Kampagne. Bis Mitte März sollen über 60 Mio. Mahlzeiten zum Preis von rund einem Schweizer Franken an Notleidende abgegeben werden.

Im Oktober 1985 rief der nur ein paar Monate später tödlich verunglückte Kabarettist und Filmstar Coluche mit der inzwischen legendären Worten am Radio zur Aktion «Restos du Coeur» auf: «En France, il y a des gens qui ont faim». Diese simple Feststellung bewegte etwas in den Herzen der Franzosen: Im Winter 85 engagierten sich über 5000 freiwillige Helferinnen und Helfer; sie verteilten bis Ende März 1986 8,5 Mio. Mahlzeiten. Unterstützt wurden die Helfer von Prominenten und Künstlern. So veranstalteten beispielsweise einige bekannte Musiker aus der Unterhaltungszene Wohltätigkeitskonzerte, die live am Fernsehen mit Spendenaufruf übertragen wurden. Einige Jahre später, im Winter 93/94, verteilten bereits 25 000 Freiwillige gegen 50 Mio. Mahlzeiten. Inzwischen ist aus der spontanen Aktion Coluches eine Insti-

Hamme für Kunden

tution von nationalem Ausmass geworden. In ausrangierten Fabrikgebäuden und alten Autoreparaturwerkstätten, in Schulen und Heimen, in über 2200 Restos du Coeur, werden die Notleidenden während rund vier Monaten versorgt. Die Armenhilfe wurde später auf die Schaffung von Notunterkünften, die Abgabe von Nahrungspaketen mit Grundnahrungsmitteln und Hauslieferungen von Mahlzeiten ausgedehnt. In ganz Frankreich ist die Zahl der Helfer inzwischen auf über 30 000 angestiegen. Heute unterstützen Privatpersonen, Firmen und staatliche Organisationen die Aktion. Wer spendet, kommt in den Genuss von Steuervergünstigungen, das entsprechende Gesetz trägt den Namen «Loi Coluche». Staatspräsident Jacques Chirac und Ministerpräsident Lionel Jospin haben inzwischen das Patronat der Hilfsorganisation übernommen; ihre Anwesenheit an der alljährlichen Veranstaltung mit Spendenaufruf unterstreicht den Stellenwert von Restos du Coeurs. **CM**

In Bern war es der frühere Ex-Polizist und spätere legendäre Schwert-Wirt Käru Gygg, der an Weihnachten gratis für die Obdachlosen kochte. Heute sind solche Wirte eher rar. Der einzige Wirt, den die hotel + tourismus revue in der Bundesstadt ausmachte, ist jener der Tübel-Bar, Hans-Ulrich Gruber. Er lädt seine Stammgäste – «und solche, die allein sind» – zum zweiten Mal am 25. Dezember zu gratis Hamme und Züpfle ein. Inbegriffen seien auch die Getränke, allerdings nicht grenzenlos. «Es kommen viele jüngere Menschen, die sich vom üblichen Weihnachtsrummel abkehren», erzählte er. Letztes Jahr waren es rund 50 Personen, die sich am Weihnachtsabend dort trafen. Gruber, der während 25 Jahren Arbeitnehmervertreter bei Siemens Schweiz war, habe eben «eine soziale Ader». Weil über die Festtage die meisten Restaurants geschlossen sind, wolle er das Tübel offen halten. «Es gibt viele Menschen, die ohne Bezugspersonen sind», sagt er.

Subventionen für das Weihnachtsessen bekommt er keine und will auch keine. «Wenn sich die kleine Feier herum-sprechen würde, wäre sie nicht mehr so, wie sie jetzt ist.» **CK**

GOLDEN PASS / Neue Technologien

Fahrgestell statt 3. Schiene

Bei der Suche nach Lösungen für eine umsteigefreie Reise von Montreux nach Luzern («Golden Pass»-Strecke) setzt die Interessensgemeinschaft Golden Pass nicht mehr nur auf eine sogenannte «dritte Schiene».

Abgeklärt wird auch, ob die Fahrgestelle umspurbare gemacht werden könnten, wie Vorstandsmitglied Hannes Imboden sagte. Bislang kann die touristisch attraktive Strecke von den Gestaden des Genfer-

sees nach Luzern nicht durchgehend befahren werden. Denn zwischen den Schmalspurstrecken der Brüniglinie (Luzern-Interlaken) und jener der MOB (Zweisimmen-Montreux) liegt ein Normalspur-Abschnitt (Zweisimmen-Interlaken). Die Idee, die Normalspur-Strecke mit einer dritten Schiene auch für Schmalspur-Züge zugänglich zu machen, kam bis jetzt nicht recht vom Fleck. Imboden sagte, umspurbare Züge wie

den spanischen Talgo gebe es bereits. Ob diese Variante für den Golden Pass erfolgversprechender wäre als der Einbau einer dritten Schiene, sei im Moment offen. Der Präsident der IG, Nationalrat Hanspeter Seiler, forderte an der Generalversammlung des Vereins in Sarne die neben der MOB mitbeteiligten Bahnunternehmen BLS und SBB auf, sich stärker für die Idee Golden Pass zu engagieren. FM

Zwei Canyoning-Verbände?

Abenteuer-Anbieter. 28 Firmen, darunter auch Adventure World, haben sich zur Swiss Professional Outdoor Association zusammengeschlossen. Ziel des Verbandes ist, die Ausbildung der Canyoning-Guides zu koordinieren. Bereits vor einigen Monaten gründeten die Anbieter Swiss-Raft, Alpin-Raft und Trekkingteam den Schweizerischen Canyoning-Verband. Ob so die einheitliche Ausbildung durchgesetzt werden kann, ist fraglich. FM

AMERICAN AIRLINES / Freipass für AMR-Tochter

Sabre wird unabhängig

Die American Airlines-Muttergesellschaft AMR Corp. will ihre Flug- und Reisebuchungstochter Sabre Holdings selbstständig machen. Dadurch sollen zwei unabhängige Firmen entstehen, teilte AMR mit.

Die AMR werde ihre 83-prozentige Sabre-Beteiligung im ersten Quartal 2000 auf ihre eigenen Anteilseigner übertragen. Die AMR-Aktionäre sollten 0,7 Sabre-Aktien je eigenem Anteil erhalten. FM

Die American Airlines ist die zweitgrösste US-Fluggesellschaft. Ihre Holding AMR erwirtschaftete 1998 einen Umsatz von 29 Mia. Franken und einen Gewinn von 1,8 Mia. Franken. Sabre mit Sitz in Dallas/Fort Worth (Texas) beschäftigt weltweit 10 000 Mitarbeiter. Die Reisebuchungs-Gesellschaft setzte im vergangenen Jahr 3,5 Mia. Franken um und verdiente dabei 350 Mio. Franken. FM

SPIRITUOSEN / Höherer Inlandabsatz

Mehr in der Schweiz eingekauft

Fünf Monate nach Einführung der neuen Besteuerung, die einen namhaften Preisabschlag für die Importprodukte zur Folge hatte, zieht der Schweizerische Verband für Markenspirituosen eine erste Bilanz. Während früher 20% der in der Schweiz konsumierten Spirituosen im Ausland gekauft wurden, belegen die neueren Zahlen, dass die Schweizer nun wieder begonnen haben, ihre Spirituosen in der Schweiz einzukaufen. Die Einkäufe jenseits unserer Landesgrenzen haben bei den Anischnäpsen um 15%, bei Whisky, Gin und Wodka um 20% abgenommen. In den deutschen Grenzgebieten erreichte dieser Rückgang sogar 25%.

KAUM MEHR «ALCOPOPS» AUF DEM MARKT

Im Zusammenhang mit dem Problem des Alkoholkonsums bei Jugendlichen vermeldet der Verband für Markenspirituosen weiter, dass die leicht alkoholhaltigen Süssgetränke «Alcopops» praktisch vom Schweizer Markt verschwunden seien, nachdem sie von der Eidg. Alkoholverwaltung als Spirituosen eingestuft worden waren. Heute seien in der Schweiz nur noch einige «Premix», das heisst trinkfertige Longdrinks mit einer Spirituose und einem Süsswasser oder einfach einem kohlenstoffhaltigen Mineralwasser, erhältlich, und ihre Verkäufe seien sehr gering. Die neuesten Marktforschungen des Instituts Nielsen bestätigen, dass der Verkauf von alkoholhaltigen Mischgetränken, das heisst «Alcopops» und «Premix» zwischen 1998 und 1999 um 73% gefallen sei. DST

BSE / Rinderwahnsinn

Nachweis von Prionen

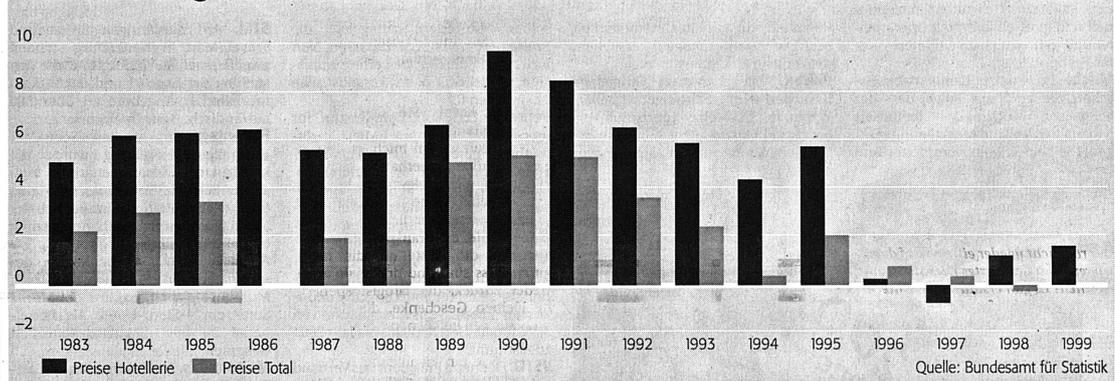
Forscher aus den USA und Grossbritannien haben nach eigenen Angaben den Nachweis für die Übertragung der Rinderseuche BSE auf den Menschen erbracht. Die Übertragung durch Prionen wurde in Laborversuchen mit Mäusen nachgewiesen. Die mutmassliche Übertragung von BSE über Prionen zu anderen Gattungen als Rindern wurde bislang erst ansatzweise erforscht. Sie wird von einigen Wissenschaftlern weiterhin angezweifelt.

In den ersten beiden Dezemberwochen sind in der Schweiz vier neue Fälle von Rinderwahnsinn entdeckt worden. Bei drei Tieren hat sich der BSE-Verdacht auf Grund der klinischen Diagnose bestätigt. Der vierte Fall wurde im Zuge des Überwachungsprogramms (UP99) mit dem BSE-Test entdeckt. Die vier BSE-Fälle traten in den Kantonen Schwyz, Graubünden, Aargau und Wallis auf. DST/sda

HOTELPREISE UND KPI / Im Vergleich mit der Teuerung zeigt die Zimmerpreis-Vollerhebung des Bundesamtes für Statistik ab 1996 einen Trendbruch. ALEXANDER P. KÜNZLE

Ab 1996 gaben sich die Hoteliers mit ihren Preisen «moderater»

Veränderung der Preise in Prozent (Hotellerie in der Schweiz und gesamte Teuerung)



«Ab 1996 zeigt sich in der schweizerischen Hotellerie eine allgemeinere moderatere Preispolitik, wenn die publizierten Preise mit dem Konsumentenpreisindex (KPI) verglichen werden», meint Prof. Peter Keller, Tourismus, seo (Staatssekretariat für Wirtschaft beim Bund), zum statistischen Mehrjahresvergleich zwischen Hotelpreisen und Gesamtteuerung (Konsumentenpreisindex, siehe Grafik). Eindeutig habe sich aufgrund der Zahlen auch eine Verbesserung der preislichen Wettbewerbsfähigkeit der Schweiz gegenüber den Konkurrenzdestinationen im Ausland ergeben, deren Preise stark stiegen.

Doch damit sei, so Keller weiter, das Kapitel Preispolitik (Pricing) noch lange nicht zur allgemeinen Zufriedenheit der Anbieter abgeschlossen. Die publizierten Preise seien nur die eine Wahrheit, die andere bestehe zunehmend aus folgenden Elementen: den sogenannten personalisierten Preisen, dem Yield Management, und dem Erstellen entsprechend individueller Hotelpakete zu variablen Preisen, welche die Zahlungsbereitschaft der Konsumenten individuell ausschöpfen. Mit anderen Worten: Nicht nur der Vergleich der Branchen-Preispolitik an statistisch übergeordneten Preisindizes wie der allgemeinen Teuerung gelte als Massstab effizienten Wirtschaftens, sondern das Ausschöpfen der Zahlungsbereitschaft der einzelnen Marktsegmente.

VOLLIEREBUNG DER PUBLIZIERTEN PREISE

Die in der Grafik dargestellte Hotelpreis-Zahlenreihe des Bundesamtes für Statistik (BFS) bezieht sich auf eine einmal im Jahr stattfindende Vollerhebung der publizierten Preise. Über die Repräsentativität dieser Zahlen wird

seither debattiert: Einerseits sind sie zur Analyse der Hotelpreise unerlässlich, andererseits kann man sich fragen, wieweit die publizierten Preise wirklich mit den von den Hoteliers im Mengengeschäft realisierten übereinstimmen. «Die Zahlenreihen der «Erfahotel»-Preise weisen einen geringeren Anstieg als die Zahlenreihen der Vollerhebung der publizierten Preise aus», so meint zum Beispiel Roland Aeppli von KOF ETH. Ist nun das Pricing der Mehrzahl der Hotel-Betriebe oder das der Mehrzahl der bewirtschafteten Hotel-Zimmer repräsentativer?

PREISEMPFEHLUNG ANHAND DER TEUERUNG?

Gerade in der Hotellerie verfügt ja die Vielzahl von kleineren Hoteliers

Mehrwertsteuer-effekte

Die Einführung der Mehrwertsteuer geschah 1995: «Offenbar haben die Hoteliers die sechs Prozente nicht auf die Gäste abgewälzt», interpretiert Brigitte Zaugg, Volkswirtschaftlerin vom Schweizer Hotelier-Verein, die BFS-Zahlen, «der reduzierte MwSt-Satz kam erst im Herbst 1996. Doch auch die übrige Wirtschaft hat die MwSt-Mehrbelastung nicht weitergegeben». Der Effekt des reduzierten MwSt-Satzes (von 6,5% auf 3%) sei erst ab 1997 ersichtlich: Die Reduktion wurde weitergegeben, wenn auch nicht vollständig. Auch 1999 könnte wiederum einen kleinen Zuschlag (MwSt-Satzerhöhung) enthalten. Denn das KOF kommt auf eine Teuerung von schätzungsweise 0,8%, verglichen mit den Hotelpreisen, die um rund 1,8% stiegen. APK

nicht unbedingt auch über die Vielzahl der Hotelzimmer: Und je grösser der Hotelbetrieb, desto yieldmanagement-mässiger wird auch die Preispolitik betrieben. Hier öffnet sich eine Scherenbewegung. Denn gemäss der Grafik scheinen gerade in den ärgsten Krisenjahren die Hoteliers teuerungsmässig am schlimmsten über den Strick gehauen zu haben.

IMMER DIESELBEN DENKFEHLER

Weshalb? Viele KMU-Hoteliers begehen offenbar denselben Denkfehler wie die Konsumentenschützer. Sie dachten: «Wenn die Preise steigen, erhöht sich automatisch auch der Gewinn!» Konsumentenvertreter leiten daraus heute noch eine latente Preisabsprache der Hoteliers unter sich und ein oligopolistisches Verhalten ab. Dies wirkt angesichts der Vielzahl von Leistungsträgern in der Hotellerie lächerlich, vergleicht man es mit dem globalen Preisverhalten der Banken, der Informatik, der Chemiekonzerne, etc., wo die Mergers der letzten Jahre erst richtige Monopole entstehen liessen.

MEHR QUALITÄT, HÖHERE PREISE

Im Hotelzimmermarkt gilt deshalb nicht: «höhere Preise, höhere Gewinne», sondern eine preiselastische Nachfrage der Gäste. Dieses sogenannte Konzept der Preiselastizität haben sich die Hoteliers offenbar erst ab 1996 überlegt (siehe Grafik): Es gibt ein Gewinnoptimum von Preis mal Menge (an Logiernächten), das vom jeweiligen Marktsegment abhängt. Bis 1995 hat die Hochpreisstrategie der Hoteliers, die trotz der Krise durchgehalten

wurde, offenbar am Markt vorbeigeführt. Denn die Alleinstellung am Markt war wohl für den Hotelier nie gegeben, und das Hochpreis-Pricing beruhte somit auf einer Fehleinschätzung. Trotz stark über der Teuerung liegender Preise ist die Rendite der Hotellerie in dieser Zeit zusammengeschnitten.

Die inzwischen gängig gewordene Denkweise der Senioren-, Jugend-, Familien-, Kongress-, Gruppen- und Individualreisenden-Segmente, denen jeweils verschiedene Hotelprodukte zugrundeliegen, setzt ein jeweils angepasstes separates Pricing voraus. Oft haben auch die qualitativen Verbesserungen in der Dienstleistung (und der Hardware) die Preise steigen lassen – soweit sich die Zuschläge am Markt durchsetzen liessen. Da die Zahlungsbereitschaft der Gäste je nach Segment unterschiedlich ausfällt, aber ausgeschöpft werden muss, dürfte sich künftig auch der Gebrauchswert der Preisempfehlung seitens der Branchenverbände etwas relativieren.

Reklame

Neu – einfach – genial
CITROBAG
 Ihren Gästen zuliebe
 Genüßlich schlemmen
 ohne Spritzer
 ohne Kerne
 ohne fettige Hände
 weitere Infos unter
 www.citrobag.ch
 Citrobag, Rellikonstrasse 6, 8124 Maur
 Telefon 01 980 39 57, Fax 01 980 32 47

Januar

Biospährenreservat. Das Entlebuch will zum ersten Biospährenreservat der Schweiz werden. Die Region sieht darin eine einmalige Chance, sich als Destination mit nachhaltiger Entwicklung zu profilieren.

Euro. Die (vorerst) bargeldlose Einheitswährung der Europäischen Union wird Wirklichkeit. Doch die Einführung ist für die elektronischen Zahlungssysteme nicht problemlos.

Hotel-Statistik. Das Bundesamt für Statistik zählte 1997 5 952 Hotelbetriebe, 52 weniger als im Vorjahr. Durchschnittlich 45,2% der Schweizer Hotelzimmer waren belegt (43,4% im Vorjahr). 48% der Gäste stammten aus dem Ausland, die durchschnittliche Bettenzahl pro Hotelbetrieb steigerte sich um 0,3 Betten auf 44.

Gastro-Statistik. In der Gastronomie standen letztes Jahr 2361 Neueintragen 1557 Löschungen gegenüber. Besonders in den Kantonen, die den obligatorischen Fähigkeitsausweis für Gastronomiebetriebe nicht mehr verlangen, herrschte Gründerstimmung. Die Konkurswelle ist gegenüber dem Vorjahr etwas abgeflacht: mit 337 Konkursen in der gesamten Schweiz lag der Anteil rund 10% tiefer als 1997.

Februar

Publikationen. Die Fachmagazine «H&G – Hotel&Gastgewerbe» und «Café-Bistro» erscheinen neu unter dem Dach der Schweizer Hotelier-Vereins. Beide Objekte wurden konzeptionell und grafisch komplett überarbeitet und richten sich an ein interessiertes Fachpublikum.

Milch. Das neue Landwirtschaftsgesetz hat auch zur Folge, dass der Schweizer Milchmarkt liberalisiert wird. Die Folge sind Marktvereinbarungen. Die beiden Milchverarbeiter Toni

Foto: Keystone



LAWINEN

Eine Staublawine donnert am 22. Februar 1999 in der Nähe von Evolène (VS) ins Tal. Im gesamten Alpenraum waren 1999 überdurchschnittlich viele Lawinnenniedergänge zu verzeichnen; allein in der Schweiz starben mindestens 33 Menschen den «Weissen Tod».

Regionen mit gezielter Medienarbeit und Inseratenkampagnen versuchen, die Verluste aufzufangen.

Politik. Die Schweizer Gastgeber-Branchen – der Schweizer Hotelier-Verein, der Schweizer Tourismus-Verband und GastroSuisse – liessen 222 Gastgeberinnen und Gastgeber vor

seinen Mitgliedern nahegelegt, die Preise für eine Tasse anzupassen. Nun untersucht die Wettbewerbskommission, ob der SCV damit kartellistische Absprachen fördert.

Verkehr. Das Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus in Bern veröffentlichte eine Studie zum Thema Verkehrsmassnahmen in Ferienorten. Darin werden Massnahmen zur Lösung des zunehmenden Verkehrsproblems in den touristischen Gebieten vorgeschlagen.

Mehrwertsteuer I. Mit einer Mehrheit von 90 zu 86 Stimmen hat der Nationalrat der Verlängerung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes von 3,5% für die Hotellerie bis ins Jahr 2003 zugestimmt.

VSTD. Der neue Präsident des Verband Schweizer Tourismusdirektoren heisst Eddy Peter. Seine Ziele: die Solidarität zwischen den Mitgliedern aufbauen und die Zusammenarbeit mit Schweiz Tourismus intensivieren.

April

Veloland Schweiz. Rund 3 Mio. Tagesausflügler und 120 000 Veleferiengäste haben im Eröffnungsjahr das Routennetz des Velolandes Schweiz genutzt. Sie haben Güter und Dienstleistungen für 110 Mio. Franken konsumiert, zehnmal mehr als das Projekt Veloland gekostet hat.

Nachwuchsförderung. Die Realklasse Kanderbrück aus Frutigen übernahm für eine Woche das Hotel Kemmerboden-Bad. Die Schülerinnen und Schüler wurden von den sechs Lehrlingen und Lehrtöchtern des Hotelbetriebs betreut und eingearbeitet.

STM. Am diesjährigen Switzerland Travel Mart in Neuenburg standen zwei Themen im Vordergrund: die Vorstellung der Expo.01 und der Verkauf touristischer Angebote an über 300 ausländische Tour Operatoren.

Ferientag. Am zweiten Schweizer Ferientag in Freiburg wurde die konstruktive Zusammenarbeit zwischen Schweiz Tourismus und den touristischen Partnern im Bereich der Marketingplanung und -umsetzung betont und gefördert.

Airport Basel. In der Region des internationalen EuroAirports Basel-Mulhouse plant Crossair-Chef Moritz Suter ein 4-Stern-Hotel. Als Betreiberin ist die Swissôtel-Kette im Gespräch.

McDonald's. Die internationale Fast-Food-Kette feiert in der Schweiz eine Weltpremiere: in Rümliang bei Zürich soll Ende 2000 ein McDonald's Hotel eröffnet werden. Das Haus in der Kategorie Mittelklasse will über 200 Zimmer und ein Restaurant mit Drive trough anbieten.

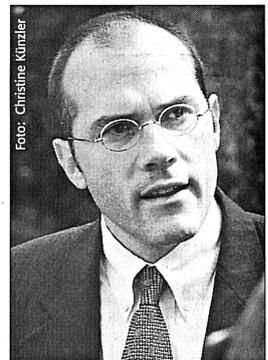
Alkohol. Ab 1. Juli 1999 gilt in der Schweiz eine einheitliche Spirituosensteuer für inländische und importierte Produkte. Die Folge: ausländische Spirituosen werden billiger, einheimische leicht teurer.

Railtour. Das Schweiz-Angebot des Bahnreiseprozessisten Railtour Suisse freut sich wachsender Beliebtheit: 1998 konnte der Umsatz um 15% und die Zahl der Kunden um 12% gesteigert werden.

Reka. Die Schweizer Reisekasse feiert ihr 60-Jahr-Jubiläum. Bei dieser Gelegenheit stellt sie ihre neu gestalteten Reka-Checks und – erstmals – 25 Ferienhotels am Mittelmeer vor.

Mai

Schweiz Tourismus. Überraschend quittiert Marco Hartmann seinen Job als Direktor von Schweiz Tourismus. Er war massgeblich für den Wandel einer quasi amtlichen Werbe- und PR-Stelle für Tourismus zu einer Verkaufsför-



Jürg Schmid ist als Marketingprofi und «Quereinsteiger» Direktor von Schweiz Tourismus geworden.

derungsmaschine verantwortlich. Jürg Schmid heisst der neue Direktor von ST. Schmid ist ein Quereinsteiger. Zuvor war er bei einer weltweit tätigen Softwarefirma als Direktor Verkauf und Marketing tätig. Er will den Dialog mit der touristischen Basis suchen und pflegen.

Jugendherbergen. Die Schweizerischen Jugendherbergen feiern ihr 75-jähriges Bestehen mit 75 Veranstaltungen in allen Herbergen der Schweiz und mit einer Kampagne, die das Wolldecken-Image des Unternehmens revidieren soll.

Airline-Catering. Gate Gourmet, die Catering-Abteilung der Air-Group, übernimmt mit Dobbs den weltweit drittgrössten Caterer. Damit ist den Schweizern der lang ersehnte Einstieg in das Verpflegungsbusiness der USA geglückt.

Juni

Kochwettbewerb. An der American Culinary Classic in Chicago hat sich das Schweizer Nationalteam mit zwei Goldmedaillen vor Kanada und Norwegen den Gesamtsieg gesichert.

Sion 2006. Obwohl die Schweizer Kandidatur solide vorbereitet war, hat das Internationale Olympische Komitee gegen Sion entschieden und die Winterspiele 2006 nach Turin und nicht ins Wallis vergeben.



SION 2006

Die Kandidatur für die Olympischen Winterspiele 2006 von Sion ist am 19. Juni 1999 beim IOC durchgefallen, den Zuschlag erhielt Turin.

(Ostermundigen) und Säntis (Gossau, SG) schliessen sich zur Swiss Dairy Food AG zusammen.

Lawinewinter I. Die riesigen Schneemengen, die in der ersten Februarhälfte in der Alpenregion fielen, und die damit verbundenen Lawinnenniedergänge, verursachten in der Tourismusbranche schätzungsweise 30 Mio. Franken Einbussen.

Leukerbad I. Im Zuge der Spar- und Restrukturierungsmassnahmen im Walliser Kurort, wurde allen drei Direktoren der Hotel- und Bädergesellschaft gekündigt.

KISSwiss. Kümmerly + Frey und Tourismus Informations Systeme (TIS) stellen in Montreux ihre Internet-Plattform für Tourismusinformationen vor. Das Projekt will das bestehende Switzerland Destination Management (SDM) nicht konkurrieren, sondern ergänzen.

Lawinewinter II. Wegen den ungewohnt heftigen Schneefällen sind zahlreiche Winterferienorte und ihre Gäste während Tagen von der Aussenwelt abgeschnitten. In Evolène im Wallis fordern Lawinnenniedergänge mehrere Tote.

März

Lawinewinter III. Die Verluste in der Tourismusbranche sind infolge des Schneechaos gross. Schweiz Tourismus wird auf Druck der betroffenen

des Bundeshaus Spalier stehen. Vom Concierge bis zur Skilehrerin wurden den Parlamentariern alle Berufe und ihre Anliegen vorgeführt. Ein roter Teppich führte vom Parlament direkt ins Hotel Bellevue, wo über die politischen Anliegen der Branche pointiert und angeregt diskutiert wurde.

Kaffeepreis. Der Schweizer Cafetier-Verband hatte Mitte Dezember 1998



NEUE BLÄTTER IM MEDIENWALD

1999 war für den Schweizer Hotelier-Verein auch ein Medienjahr: Die Magazine H&G und CaféBistro erscheinen in neuem Kleid unter dem Dach des SHV und die hotel-tourismus revue erhält ein modernes Layout.

ht. In Zusammenarbeit mit dem Tessiner Zeitungsmacher Clemens Barmettler wurde der hotel+tourismus revue ein neues Layout verpasst. Die Zeitung gliedert sich neu in vier Bünde: Der erste Teil behandelt ressortübergreifende Themen und Akutelles; im zweiten Bund haben die Ressorts Tourismus, Hotellerie und Gastronomie ihre festen Plätze; der französischsprachige Teil erscheint erstmals als «cahier français» mit eigenem Faszikel; dem grössten Stellenanzeiger der Branche ist der letzte Bund reserviert.

Mehrwertsteuer II. Kurtaxen und Beiträge der öffentlichen Hand an den Tourismus sind ab 2001 von der Mehrwertsteuer befreit. Ein Bundesgerichtsentscheid über die rückwirkende Belastung der Kurtaxen steht aber noch aus.

Juli

Gstaad. Im Rahmen ihrer Diplomarbeit an der Höheren Gastronomie- und Hotelfachschule in Thun (HGF) haben zwei Studenten ein Food-Festival als neues Event auf die Beine gestellt. Am Eröffnungswochenende des autofreien Gstaader Dorfsentrums wurde das «Culinarium» erstmals durchgeführt.

Expo.01 I. Das Dreiseengebiet soll sich dank der touristischen Infrastruktur der Expo zu einer Feriendestination entwickeln. Dazu wurde ein touristischer Beirat unter der Führung von Riccardo Gullotti gegründet, der der Expo-Leitung beratend zur Seite stehen soll.

Europa. Die bilateralen Verträge mit der EU öffnen auch der Tourismusbranche neue Perspektiven. Der freie Personenverkehr soll den Wirtschaft- und Arbeitsplatz Schweiz stärken.

Leukerbad II. Das 5-Stern-Hotel Les Sources des Alpes ist als erster Betrieb

Fête des Vignerons. Alle 25 Jahre feiern die Bewohnerinnen und Bewohner von Vevey ihren Wein und ihr lokales Kulturgut. Dieser Grossanlass zieht – zur Freude der Restaurateure und Hoteliers in der Region – Tausende von Leuten aus der ganzen Schweiz an.

August

Expo-Projekt. Das Expo-Tourismus-Projekt «Explor» der Churer Werbeagentur Trimarca spielt mit Sinnes-täuschungen in einer Erlebniswelt. Es soll in Yverdon-les-Bains realisiert werden.

Wallis Tourismus. Direktor Melchior Kalbermatten hat auf 1. Mai 2000 gekündigt, um in Grächen als Kurdirektor die Funktion des Trouble Shooters zu übernehmen.

Air Engadina. Die Regionalfuggesellschaft Air Engadina ist am Schleudern. Chronische Defizite haben Entlassungen und eine Reduktion des Flugzeugparks erzwungen. Dank einer Kooperation mit der holländischen KLM scheint die Krise überwindbar.

Migros. Mit einem Pilotprojekt geht die Migros-Gastronomie neue Wege: Der Maxi-Food-Court präsentiert auf gemeinsamem Raum unterschiedlichen gastronomischen Angebote von Asia-Food bis Pizza.

Berner Oberland. Nach dem Canyoning-Unfall im Juli gerät die Region erneut in die Schlagzeilen. In der Winterbroschüre werden Adventure-Sportarten unreflektiert-ironisch dargestellt und angeboten.

Seilbahnen. Peter Vollmer ist neuer Direktor der Seilbahnen Schweiz und des Verbands öffentlicher Verkehr (VÖV). Gleichzeitig wurden die Strukturen des Branchenverbands der Schweizer Seilbahnen gestrafft. Die Entscheidungswege sollen so verkürzt und die Verbandsleitung effizienter werden.

Modulhotels. In Yverdon sind die ersten Zimmermodule für die Expo.01 aufgestellt worden. Bereits die Hälfte der geplanten 1200 Modulzimmer ist mit Vorverträgen finanziert. Damit ist die Unterkunft für Gäste als erstes Expo-Projekt konkret realisiert worden.

Hotel des Jahres. Gault Millau hat das Hotel Le Vieux Manoir au Lac in Meyriez bei Murten zum Hotel des Jahres erkoren.

September

Reisemarkt Schweiz. Zum 14. Mal erscheint eine Studie der Universität St. Gallen über die Reiselust und -ziele der Schweizerinnen und Schweizer: Am liebsten reisen die Eidgenossen im eigenen Land (46%), gefolgt von den Nachbarländern (32%) und dem Mittelmeerraum (10%).

Schweizer Hotellier-Verein. Die Verbandsleitung des SHV wählte mit Christoph Juen (46) einen Mann der Wirtschaft als neuen Direktor an die Spitze des Verbands. Juen ist Mitglied der Geschäftsleitung des Schweizerischen Handels- und Industrievereins. Er tritt am 1. Januar 2000 die Nachfolge von Christian Hodler an, der die Direktion interimistisch nach dem Ausscheiden von Heinz Probst führte.

Expo.01 II. Nicolas Hayek deckt in seinem Bericht die ineffiziente Managementstrukturen und die äusserst kritische Terminalsituation der Expo auf.

Foto: Pascal Laugner /ht



IGEHO 1999

An der alle zwei Jahre stattfindenden Internationalen Fachmesse für Gemeinschaftsgastronomie, Hotellerie und Restauration in Basel besuchte Bundesrat Pascal Couchevin auch das «Casino» am Stand des Schweizer Hotellier-Vereins.

Erstmals werden Stimmen laut, die eine Verschiebung der Landesausstellung verlangen.

Swissair. Die SAir-Group sucht neue Partner für ihr Qualifier-Programm, nachdem die Austrian Airlines (AUA) zur Konkurrenz gewechselt ist. Die Schweizer Manager hoffen, in Osteuropa neue Partner zu finden.

Oktober

Expo.01 III. Nachdem auch die Direktorin Jacquelin Fendt das Expo-Schiff verlassen musste, wird der Anlass um ein Jahr verschoben. Die Branche ist erleichtert, die Organisatoren hoffen, so die nötigen finanziellen Mittel fristgerecht aufzubringen zu können.

www.stnet.ch. Schweiz Tourismus lanciert eine neue Online-Kommunikations- und Infodaten-Plattform für ihre Partner. Damit steht allen beteiligten ein gemeinsames Instrument für ihr Marketing zur Verfügung.

Koch des Jahres. Mit der Auszeichnung von Gault Millau Schweiz schafft

Hans-Peter Hussong von der Wirtschaft Wiesengrund in Uetikon am See den Aufstieg in die Oberliga der Köche.

Ständerat. Die Kleine Kammer in Bern hat sich 19 zu 15 Stimmen gegen die Aufstockung des Bundesbeitrages für Schweiz Tourismus ausgesprochen. Die Gegner haben damit nicht gegen den Tourismus, sondern für die Bundeskasse entschieden.

Winterauftakt. In Lausanne wurde die Wintersaison mit einem spektakulären Promotionsevent eröffnet. Die Stadt wurde mit technischem Schnee in einen Wintersport verwandelt. Schweiz Tourismus verspricht sich mit der Aktion einen deutlichen Mehreinsatz im kommenden Winter.

November

Schweizer Hotellier-Verein. An der Delegiertenversammlung des SHV sprachen sich die Mitglieder klar für die Neuausrichtung und damit für einen modernen, markt- und kundenorientierten Verband aus.

Design Preis Schweiz. Die Stiftung Veloland Schweiz wurde für ihr konsequent gestaltetes Erscheinungsbild – vom Routenführer über die Beherbergungsinfos bis zum Wegweiser – in der Kategorie Service Design von Internationalen Design Preis Schweiz mit dem ersten Platz ausgezeichnet.

Konjunkturforschung. Der Internationale Benchmark Report Tourismus 1999, der anlässlich der Igeho 99 in Basel vorgestellt wurde, sagt der Branche ein Wachstum voraus. Die Studie prognostiziert eine konjunkturelle Erholung der Schweizer Wirtschaft, die deutliche Reduktion der Arbeitslosigkeit und eine moderate Preispolitik in der Hotellerie und der Gastronomie.

Igeho 99. Die Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsgastronomie, Hotellerie und Restauration in Basel findet zum 18. Mal statt. Von den über 80 000 Besuchern waren rund 64 000 Fachleute. 15% reisen aus dem Ausland an die Messe. Gleichzeitig geht der vierte Salon Culinaire Mondial an der Messe über die Bühne, an dem das Schwedische Nationalteam den Kochwettbewerb dominiert und die Schweizer auf Platz drei verdrängt.



Christoph Juen ist der neue Mann an der operativen Spitze des Schweizer Hotellier-Vereins in Bern.

aus der maroden Gruppe Leukerbad verkauft worden. Ein Tessiner Verleger (Alberto Dell Aqua) und ein welscher Hotellier (Christian Marich) sind die neuen Besitzer.

Canyoning-Unfall. Im Berner Oberland verunglückten 21 Touristen aus Australien, Grossbritannien, Neuseeland und Südafrika bei einer Canyoning-Tour im Saxetbach tödlich. Die Tragödie wirft Fragen über Sinn und Unsinn des Adventure-Tourismus auf.



EXPO.01

Nelly Wenger, technische Direktorin, Francis Matthey, Präsident des Comité stratégique, Martin Heller, künstlerischer Direktor und Franz Egle, Verantwortlicher Presse (v. l. n. r.) bestätigen am 6. Oktober die Verschiebung der Expo um ein Jahr.

Foto: Pascal Laugner /ht



SHV-DIREKTOREN

An der ausserordentlichen Delegiertenversammlung in Luzern am 7. Dezember wurde Christian Rey (links) zum Nachfolger von Alfred E. Urfer (rechts) als Direktor des Schweizer Hotellier-Vereins gewählt.

Dezember

SHV. An der ausserordentlichen Delegiertenversammlung des Schweizer Hotellier-Vereins wird Christian Rey zum Nachfolger von Alfred E. Urfer und damit zum neuen Präsidenten des Verbands gewählt. Rey ist Hotelunternehmer in Genf.

Michelin Schweiz 2000. In der neusten Ausgabe des Hotel- und Restaurantführers erhielt wiederum kein Lokal in der Deutschschweiz drei Sterne; die Westschweiz erneut deren zwei.

Nationalrat. Nachdem der Ständerat im Oktober 190 Mio. Franken Subventionen für Schweiz Tourismus gesprochen hat, bestätigt jetzt auch die grosse Kammer den Entscheid. Die Branche rechnete mit mindestens 220 Mio.

SINNLICHE KÜCHE / «Ich kann die Erotik nicht vom Essen trennen, und ich sehe auch keinen Grund, weshalb ich es tun sollte, im Gegenteil», schreibt Isabel Allende in ihrem Buch «Aphrodite – Eine Feier der Sinne». BRUNO WIEDERKEHR

Unzertrennlich: Erotik und Essen

Der Tempel der Göttin Aphrodite ist längst geschändet: Liebe und Sexualität werden heute in den High-Tech-Palästen der Wissenschaft und der Pharmaindustrie verwaltet. Der Zauber der aphrodisischen Küche aber weckte das Interesse zahlreicher Köche und besonders die Weekend-Hotellerie hat entdeckt, dass Gewürze, Aromen und Essenzen erlebt und sinnlich erfasst werden wollen, und dass es nicht genügt, «nur» romantische Zimmer bereit zu halten.

MAN IST SCHNELL BEI DER EROTIK

Eine Vorreiterrolle kommt hier dem kleinen Viersternhotel «Stella» in Interlaken zu. Das Besizerehepaar Werner und Christine Hofmann befassen sich seit 1995 mit Farbenlehre und mit der aphrodisischen Küche. «Es geht um Sinnlichkeit und um die Sensorik. Und wenn man alle Sinne ansprechen will, ist man sehr schnell bei der Erotik – in allem Anstand», betont Werner Hofmann und fügt bei: «Bei der aphrodisischen Küche gehen mindestens 50 Prozent der Wirkung auf die Erwartungshaltung der Gäste zurück. Aber gerade der Tapetenwechsel können in vielen Beziehungen schon sehr viel bewirken.

«LUST AUF EROTIK» SORGT FÜR STIMMUNG

«Lust auf Erotik» heisst ein Programm, das im Stella den Gästen angeboten wird. Im Angebot enthalten sind ein aphrodisisches Gericht, ein

«Menu érotique», Überraschungen im Zimmer, «kuschelige Satinbettwäsche» und eine «duftende Versuchung im Bad».

Die Lust auf Erotik kommt an: Gäste aus allen Altersklassen – «von 19 bis 74 Jahren» – waren schon im Hotel Stella – man ist auf Monate hinaus ausgebucht und immer neue Varianten der sinnlichen Verführung halten auch Stammgäste bei Laune.

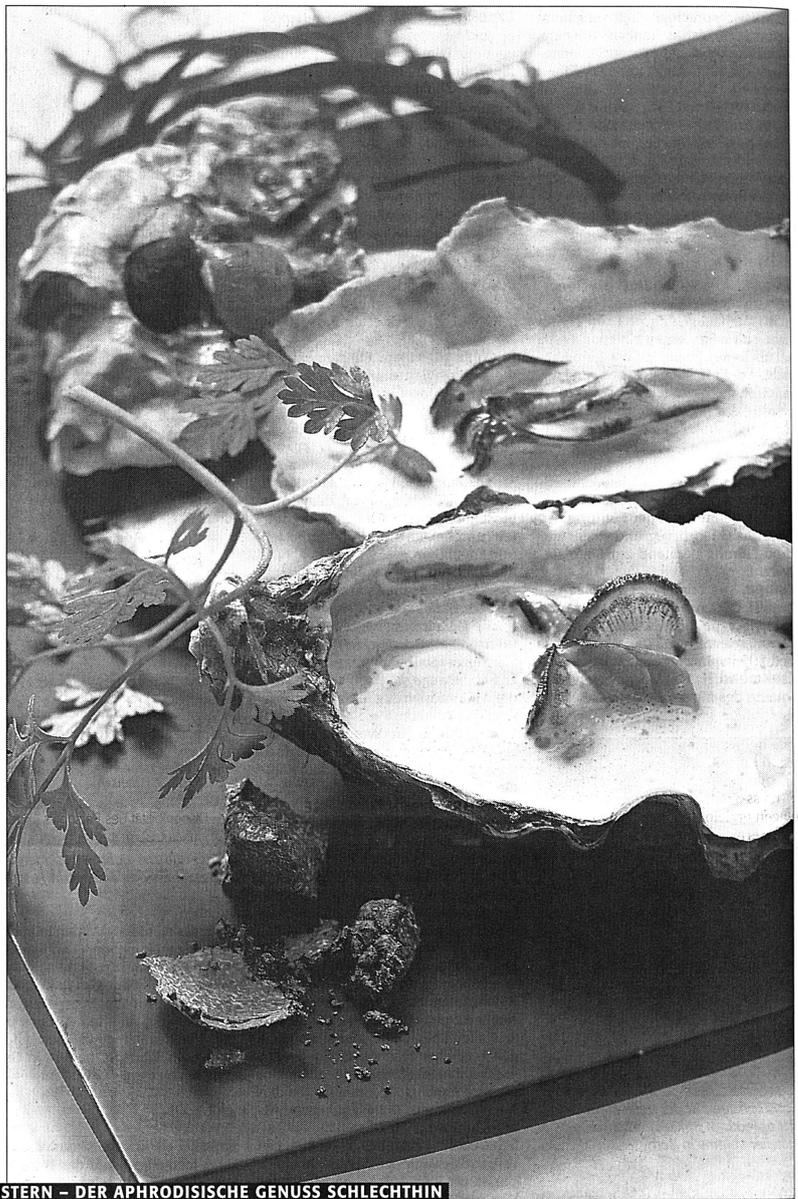
IMMER MEHR MITBEWERBER

Mittlerweile ist das Hotel Stella mit seinem «Angebot für alle Sinne» längst nicht mehr allein. Nachahmer und Mitbewerber gibt es zuhauf: So wirbt beispielsweise ein Hotel in Luzern mit «Tauchen Sie ein in die Welt der Zweisamkeit – Stunden voller Lebensfreude und Sinnlichkeit».

WAS ZU EINEM LIEBESMAHL GEHÖRT

Zu einem Liebesmahl gehören selbstverständlich mehr als ein paar raffiniert zusammengestellte Zutaten. Aphrodisische Köche empfehlen: Erotische Schlemmereien sollten leicht verdaulich sein und viel Eiweiss enthalten. Besonders geeignet sind Meerestfrüchte, Lachs, aber auch mageres Fleisch, dazu Obst und Früchte. Das Getränk schlechthin für ein Liebesessen ist natürlich Champagner – seine prickelnde Kohlensäure belebt den ganzen Körper. Nicht fehlen dürfen ausserdem ein schön dekorierter Raum sowie betörende Düfte.

Foto: zyg



AUSTERN – DER APHRODISISCHE GENUSS SCHLECHTHIN

Nicht nur bestimmte pflanzliche Wirkstoffe gelten als sexuelles Stimulans, auch dem Kaviar, Lachs und besonders den Austern schreibt man eine lustfördernde Wirkung zu.

Was sind Aphrodisiaka?

Aphrodisiaka, benannt nach der griechischen Liebesgöttin Aphrodite, sind Pflanzen, Nahrungsmittel und Gewürze, denen man eine anregende Wirkung in Bezug auf das Liebesleben nachsagt. Damit lassen sich Speisen und Getränke, wohltuende «Zauber-mittelchen» und entspannende Tees und stimulierende Duftöle herstellen. Einige Inhaltsstoffe entfalten ihre Wirkung beispielsweise direkt auf den Hormonhaushalt, der sich wiederum erheblich auf unsere Gefühlslage auswirkt. Hier spielt auch das Glückshormon Serotonin eine grosse Rolle. Durch manche Aphrodisiaka wird der Bluthochdruck gesteigert, wodurch man sich vitaler und leistungsfähiger fühlt. Auch die beruhigenden und entspannungsfördernden Wirkungen einiger Pflanzen können das Liebesleben positiv beeinflussen.

- Aphrodisische Gewürze: Anis, Bohnenkraut, Guarana, Knoblauch, Koriander, Kresse, Mohn, Muskatnuss, Nelken, Petersilie, Pfeffer, Rosmarin, Safran, Schnittlauch, Senf, Vanille, Zimt.
- Aphrodisische Pflanzen: Alraune, Brennessel, Damiana, Eisenkraut, Galgant, Ginko, Ginseng, Hanf, Kakao; Spuren von (geringer Mengen) der giftigen Pflanzen Aronstab, Tollkirsche und Fliegenpilz.
- Aphrodisische ätherische Öle: Jasmin, Moschus, Rose, Rosmarin, Sandelholz, Vanille, Ylang Ylang
- Ausserdem gelten die Nahrungsmittel Ananas, Austern, Eier, Curke, Honig, Kastanie, Kaviar, Lachs, Melonen, Muscheln, Nüsse, Pfirsiche, Rettich Sellerie, Spargel, Tomaten, Trüffel Zwiebel als aphrodisisch. BW

APHRODISISCHE GENÜSSE / Was Viagra verspricht, bewirken Aphrodisiaka schon lange: Wer zum richtigen Kraut greift, bringt sein Liebesleben in Schwung. BRUNO WIEDERKEHR

Die Lust, die aus der Pflanze kommt

Seit jeher benutzen Menschen auf allen Erdteilen Substanzen aus der Natur, um ihr Leben besser und genussvoller zu erleben. Diese luststeigernden Mittel der Natur erleben gegenwärtig eine wahre Renaissance – nachdem die Wissenschaft sie jahrzehntelang als Humbung betitelt.

URALTES KULTURWISSEN

Aphrodisiaka sind bei den Naturvölkern seit jeher bekannt. Ebenso fanden sie Eingang in die Naturmedizin und Küche. Unser schnelles, hektisches Leben aber hat viel von diesem uralten Kulturwissen verdrängt. Dies, obwohl seit Jahrtausenden Männer wie Frauen darüber grü-

beln, wie Lust und sinnliches Erleben gesteigert werden könnte. Die enge Verbindung zwischen Ernährung und Sinnlichkeit findet sich bei allen Kulturen wieder, besonders auch im asiatischen Raum.

WIE WIRKEN APHRODISIAKA?

- Die Wirkung der Aphrodisiaka beruht auf verschiedenen Mechanismen. Sie können:
- Durch konzentrierte Nährstoffe (Eiweiss) oder Vitamine Kraft geben und anregen.
 - Die Organe des Harnapparates (Niere, Blase) reizen und dadurch indirekt auf die Sexualorgane wirken.
 - Die Bauchorgane besser durchblu-

ten und dadurch indirekt auf die Sexualorgane wirken.

- Die Entspannung fördern und dadurch die Bereitschaft zu Sex fördern.
- Durch Düfte pheromonartig wirken und dadurch das Unterbewusstsein auf Sex vorbereiten.

WAS SCHON HILDEGARD WUSSTE

Dass Aphrodisiaka wirken, wusste schon im 11. Jahrhundert Hildegard von Bingen. Die Nonne verwarf in ihren Kochbüchern viele Nahrungsmittel, weil sie «gelüstig und ausgelassen machen». Auch Leonhard Fuchs schrieb 1543 in sein «New Kreutterbuch»: «Rosmarin ist gut für zitternde

und lahme Glieder». Zu Senf schrieb der gleiche Kräutergelehrte: «Des zahmen Senfs Geschmack reizen zu Unkeuschheit...»

Bekannt ist beispielsweise auch, dass Pfeffer, Basilikum, Ingwer und Paprika die Durchblutung im Bauch und der Sexualorgane steigert. Petersilie und Sellerie wirken reizend (wasser-treibend) auf Blase und Sexualorgane. Nelke hat eine entspannende Wirkung und Safran soll gar enthemmend wirken. Ferner wirkt sich der Genuss von Tomaten, Kartoffeln, Auberginen, Paprika und Chili positiv auf das Liebesleben aus. Den eingedickten Milchsaft des Lattichs, der Urform des Kopfsalates, verehrte man früher als Samenflüssigkeit der Götter. In der Pflanze geräucht, war er mit seinem morphin-

ähnlichen Alkaloid ein sexuelles Stimulans. Feldsalat (Nüsslisalat) enthält ebenfalls opiatähnliche Stoffe, die für die Entspannung besonders aufgeregter Liebhaber sorgen. Sellerie, dessen Wurzel und Samen seit Jahrhunderten den Ruf haben, ein Wundermittel für den Mann zu sein, regt mit seinen ätherischen Ölen und insulinähnlichen Stoffen Drüsen und Stoffwechsel an.

Literatur: Allende, Isabel: Aphrodite. Eine Feier der Sinne. Suhrkamp 1998; Johnson, Ruth: Rezepte der Liebe. AT-Verlag; Rättsch, Christa: Pflanzen der Liebe. AT-Verlag; Schwarz, Aljoscha: Aphrodisiaka – Natürliche Geheimnisse für Lust und Liebe; Schramm, Karin: Erotische. Verführerische Rezepte aus dem Garten der Aphrodite; Neumayer, Josef: Natürliche Aphrodisiaka – Lassen Sie sich von der Natur verführen (TB).

FRANKREICH / Die Geschäftsreisen boomen, aber die betreffenden Hotelausgaben sind leicht rückläufig. Denn die Rationalisierung der Geschäftsreisen bleibt eines der wichtigsten Ziele der Unternehmen. **KATJA HASSENKAMP**

Business-Travel wird zum Spar-Boom

Der Geschäftsreisesektor wird 1999 in Frankreich nochmals um über 9% zulegen, nachdem bereits 1998 ein Plus von 10% registriert worden war. Wie das traditionelle «Barometer der Geschäftsreisen» von Havas Voyages-American Express unterstreicht, lag das Geschäftsreisebudget der Firmen dieses Jahr bei 157 Milliarden Französischen Francs (umgerechnet 39,2 Mia. SFR), gegenüber 145 Mia. FF (36,25 Mia. SFR) im vergangenen Jahr und 130 Mia. FF (32,5 Mia. SFR) im Jahre 1997.

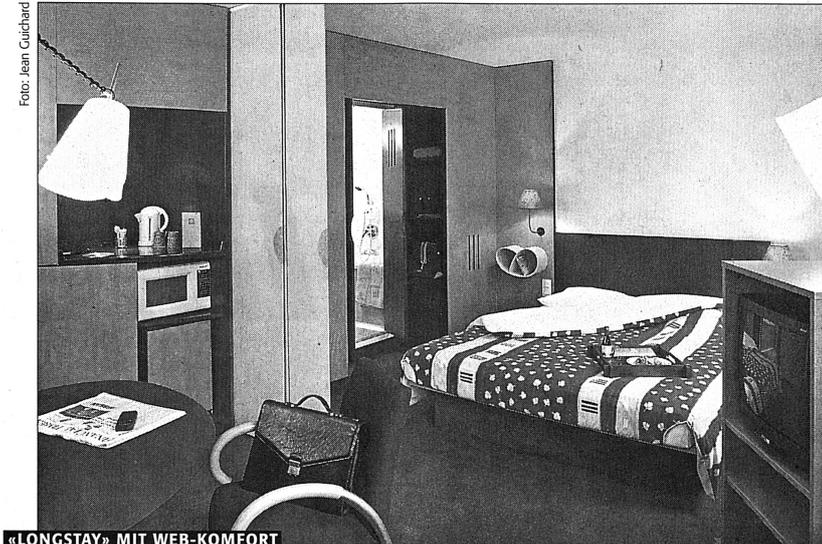
MEHR GESCHÄFTSREISEN, ABER AUSGABENSENKUNG

In der von Bernard Julhiet durchgeführten Untersuchung wird der Zuwachs auf ein Ansteigen der Zahl der Geschäftsreisen zurückgeführt – 40% der befragten Firmen haben vermehrt Mitarbeiter auf Geschäftsreisen geschickt.

Dennoch bleibt die Rationalisierung der Ausgaben für Geschäftsreisen eines der wichtigsten Ziele der Unternehmen – über 50% wollen ihre Ausgaben senken und 40% wollen ihr Budget nicht erhöhen – und die grosse Mehrheit der Unternehmen (85%) hat inzwischen eine spezifische Geschäftsreisepolitik definiert.

NEUE FIRMIENREISE-POLITIK WILL PREISSENKUNGEN

Oberstes Ziel ist es, die Serviceleistungen günstiger einzukaufen, weshalb grosse Gruppen längst direkte Verhandlungen mit Carriern und Hoteliers führen, während kleinere und mittlere Unternehmen über potente Business-Travel-Agenturen Preissenkungen erzielen können. Zudem werden interne Vorgaben gemacht, um die Ausgaben zu optimieren, wobei Transport- und Hotelkategorien vorgegeben und die Nebenausgaben kontrolliert



«LONGSTAY» MIT WEB-KOMFORT

Die Longstay-Formel wird für den Business-Sektor interessant: Die Accor-Gruppe eröffnete kürzlich ihr erstes «Suitenhotel» am Flughafen von Lille in Nordfrankreich. Das «WebTouchOne-Telefon» der Suiten ist mit Bildschirm und Tastatur ausgestattet, bietet Internet-Zugang und E-Mail-Kommunikation und erschliesst auch das Intranet des Hotels.

werden. Inzwischen wird von 80% der Befragten die vorgegebene Wahl des Carriers weitgehend berücksichtigt (1998: 57%), und auch hinsichtlich der obligatorischen Hotelkategorie hat sich die Akzeptanz auf 88% erhöht (1998: 75%).

MEHR REISEN, ABER SIE MÜSSEN KÜRZER SEIN

Während der Anteil der Transportkosten am Geschäftsreisebudget ständig steigt und jetzt bei 75% liegt, ha-

Business-Quellmarkt Frankreich

Was ist den Franzosen für die Hotelauswahl im Ausland wichtig?

	1997	1998	1999
Komfort und Zimmerausstattung	9.0	7.7	8.1
Lage des Hotels	8.7	8.1	8.1
Empfang	6.8	6.4	7.5
Disponibilität des Personals	6.7	5.8	7.2
Frühstücksbuffet	6.6	6.0	7.1
Preis	7.4	6.7	6.9
Direkttelefon	7.5	6.9	6.7

(Bewertung von 0 bis 10)

Quelle: Baromètre des Voyages Professionnels Havas Voyages-American Express

ben sich die Ausgaben für die Hotellerie und die Gastronomie eingependelt, ja bleiben leicht rückläufig, da zwar mehr, aber kürzer gereist wird. Im Schnitt verbringt ein französischer Geschäftsreisender jährlich 17 Nächte im Hotel – davon etwa zehn Nächte in Frankreich und knapp 4 Nächte in Europa – und wählt das Etablissement vor allem auf Grund seiner Lage und des Zimmerkonforts aus.

Ebenfalls wichtig ist ein freundlicher Empfang und erst danach kommt der Preis. Im Ausland sind inzwischen auch die Disponibilität des Personals und das gute Frühstücksbuffet wichtiger als der Preis, und im Zuge der Handy-Entwicklung verliert das Direkttelefon seinen Reiz (siehe Kasten).

WENIGER FLÜGE, MEHR TGV FÜR REISEN IN EUROPA

Was den Transport betrifft, liegt der Aufwand für Flugreisen inzwischen bei 49% des Budgets, während er Anfang der 90er Jahre bei rund 40% lag. Die Bahn gewinnt an Bedeutung, denn hohe Flughafensteuern und anhaltende Verspätungen machen das Fliegen, zumindest auf Kurzstrecken, wenig attraktiv.

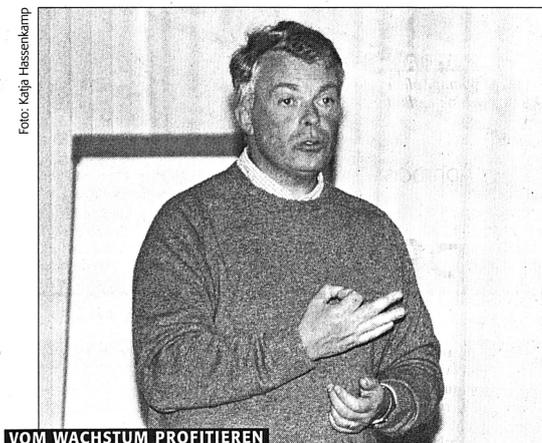
Bei Reisen in Frankreich optieren inzwischen 40% der befragten Unternehmen für die Bahn; bei Reisen in Europa sind es 35%, wobei vor allem London, Brüssel, Amsterdam und Genf von den TGV-Verbindungen profitieren.

Bei den Mittelstreckenflügen hat sich vermehrt die Economy-Klasse durchgesetzt, während sich auf den Langstreckenflügen der Anteil der Business-Class erhöht hat, da auch sparsame Unternehmen inzwischen eingesehen haben, dass ein strapazierter und müder Mitarbeiter bei Geschäftsverhandlungen wenig effizient ist.

FERIENHOTELLERIE / Carlson Wagonlit (CWL), das zu 50% Accor gehört, entdeckt den europäischen Leisure-Markt. Gemäss CWL-Vizepräsident Gillis will Accor bei der Neuverteilung dieses Marktes ein gewichtiges Wort mitreden. **KATJA HASSENKAMP**

Europas Leisure-Sektor vor einem Umbruch

Während American Express nach einem potenten Partner für die Leisure-Abteilung von Havas Voyages sucht, hat sich Konkurrent Carlson Wagonlit (CWL) bereits vermehrt in diesem Segment positioniert. Die beiden Topgruppen des Business-Travel-Marktes drängen also ins Leisure-Geschäft. Baudouin Gillis, Vizepräsident der europäischen CWL-Leisure-Abteilung, erklärt warum. Die Fünfjahres-Prognose verspricht mehr Wachstum bei Leisure. Obwohl noch rund 80% des CWL-Umsatzes weltweit aus dem Business-Travel kommen, wird ein Tourismuspool mit eigenem Management geschaffen: «Bei gleichem Namen und gleichbleibendem Aktionariat – Carlson Wagonlit wird zu je 50% von Accor und Carlson Companies gehalten – sind zwei Direktionen entstanden, wobei in Europa Accor für beide Sektoren verantwortlich ist.»



VOM WACHSTUM PROFITIEREN

Baudouin Gillis, der Vizepräsident Europa von Carlson Wagonlit Travel, erwartet bessere Wachstumschancen für den Leisure-Markt als für den Business-Sektor.

ist dann auch bei den Flug-Carriern eine Ausmusterung geplant, denn «heutzutage kann ein seriöses Unternehmen nicht mehr alle verkaufen, sondern muss seine Kaufkraft konzentrieren, um die besten Preise aushandeln zu können». Dabei sollen die Leisure-Kunden vom Business-Sektor profitieren: Die Positionierung in beiden Sparten bringt die günstigsten

Preise im vorderen wie im hinteren Teil der Flugzeuge.

Auch der Vertrieb wird sich nach Meinung von Gillis ändern. Schon heute bucht ein leitender Angestellter seine Geschäftsreise über die firmeninternen Reisebüroantenne (im-plant) oder wendet sich an ein Business Travel Center (BTC), während er die Reise seiner Schwiegermutter via

Internet reserviert und für ein Trekking in Nepal Rat im traditionellen Reisebüro sucht. «Wir haben vier Verkaufsschienen, die parallel verlaufen, sich keine Konkurrenz machen und die, je nach Bedürfnis, von demselben Kunden genutzt werden.» Das Internet gilt hier also nicht als Gefahr für das Reisebüro, sondern als Ergänzung.

OHNE INTERFACE MIT GDS GEHT ES NICHT

Für den Hotelier kann nach Meinung von Gillis ein Internet-Auftritt alleine nicht ausreichend sein. Zwar ist eine Webseite allgemein zugänglich, aber sie hat ihre eigene, nur bedingt verständliche Sprache und etabliert nur eine bilaterale Beziehung zwischen Hotelier und potenziellen Kunden. Wer hingegen in einem GDS präsent ist, wobei jeder Markt mehr oder weniger potente Systeme hat, nutzt das Interface des Systems: «Sein Angebot ist sofort in der gleichen Sprache für alle GDS-Partner verfügbar und profitiert von den multiplen und direkten Informatikverbindungen in alle Welt.» Für Hotelgruppen ist zudem eine interne Vernetzung die Voraussetzung, um ein erfolgreiches Yield Management zu ermöglichen. Darüber hinaus gestattet die direkte Online-Information und -Buchung es, sich über die Landesgrenzen hinaus zu positionieren, was im Zuge der anstehenden Veränderungen auf dem europäischen Leisure-Sektor entscheidend sein dürfte. Die neue

CWL-Orientierung muss also vor allem mit Blick auf die vorraussehbarer Entwicklungen in Europa gesehen werden, «denn TUI, Neckermann, Thomson, Airtours und Consorten können nur dann ihr Wachstum sichern, wenn sie auch auf anderen Märkten expandieren; und da will Accor, als grösster europäischer Hotelier, mitreden.»

Reklame

Hotel Software für Anspruchsvolle

hogatex Starlight

Hogatex Starlight® for Windows

Hogatex-Fenner AG
Tel. 01/743 47 50
Fax 01/741 11 12
e-mail: info@hogatex.ch

VERTRIEB ÜBER VIER VERKAUFSSCHIENEN

Dabei zielt die Geschäftspolitik in Richtung selektive Partnerschaft. CWL hat daher bereits im vergangenen Jahr verschiedene Veranstalter zu Exklusivpartnern gemacht, «wodurch eine reduzierte Anzahl von Produkten besser verkauft werden kann, weil das Counterpartnaler besser informiert ist». Die Informatiksysteme von CWL werden weltweit auf Amadeus umgestellt, «was Einsparungen für Material und Ausbildung ermöglicht». Anfang 2000

Über Wellness, Fitness und Fairness.



Im Abo günstiger

Ja, ich abonniere die hotel+tourismus revue.

	1/1 Jahr	1/2 Jahr	1/4 Jahr
Schweiz	<input type="checkbox"/> Fr. 138.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 82.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 48.-*
Westeuropa (Priority)	<input type="checkbox"/> Fr. 221.-	<input type="checkbox"/> Fr. 124.-	<input type="checkbox"/> Fr. 70.-
Übriges Europa (Priority)	<input type="checkbox"/> Fr. 227.-	<input type="checkbox"/> Fr. 127.-	<input type="checkbox"/> Fr. 72.-
USA + Kanada (Priority)	<input type="checkbox"/> Fr. 247.-	<input type="checkbox"/> Fr. 138.-	<input type="checkbox"/> Fr. 77.-
Übrige Länder (Priority)	<input type="checkbox"/> Fr. 269.-	<input type="checkbox"/> Fr. 149.-	<input type="checkbox"/> Fr. 83.-

Zutreffendes bitte ankreuzen.

*inkl. 2,3 % MwSt.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Porto.
Einzelverkaufspreis Fr. 4.10/DM 5.20/ÖS 35/Lit 5500

Ausfüllen und einsenden an: hotel+tourismus revue, Abonnementdienst, Postfach, CH-3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Fax 031 370 42 23

Name _____

Vorname _____

Beruf/Position _____

Firma _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Land _____

Telefon _____





SHANE HARRIS /
Der «Express»-Chef bei
Bass Hotels & Resorts
zielt auf Europas
Budgetmarkt. SEITE 11



RINDFLEISCH /
Nicht jeder Gastronom ist
gleichermaßen von den
alternativen Fleischangeboten
begeistert. SEITE 16



TOURISMUS / HOTELLERIE / GASTRONOMIE + TECHNIK

hotel+tourismus revue

TOURNET / Touristisches
Netzwerk

Ein Netzwerk als Brücke

Vier ehemalige Bündner Tourismusdirektoren wollen über das touristische Netzwerk Tournet Projekte im Alpenraum umsetzen. Mit von der Partie ist die Academia Engiadina.

Unabhängig voneinander haben sich die Ex-Kurdirektoren Willy Ziltener, Lenzerheide/Valbella, Robert Wildhaber, Flims, und Roland Huber, Scuol, selbstständig gemacht, während Martin Accola, Klosters, einen neuen Wirkungskreis bei der Academia Engiadina gefunden hat. «Mit Tournet können wir künftig nebst unserer eigenen Mandate gemeinsam auch grössere Projekte durchführen», sagten die Tourismusprofis an einer Medienorientierung. Oft werde zu viel Papier produziert und zu wenig umgesetzt. «Wir aber kennen die Praxis aus dem Effeff. Das bietet Gewähr, Theorien praxisnah umzusetzen».

KNOW-HOW IN PROJEKTE EINFLIESSEN LASSEN

Das Know-how der Tourismusprofis ergänzt sich mit demjenigen der Academia Engiadina im Bereich «Tourismus und Landschaft». Die Bausteine und Kernkompetenzen des Tournet setzen sich wie folgt zusammen: Fundiertes Fachwissen in Marketing und Kommunikation, Spezialisten für Problemlösungen in Tourismus, Natur und Umwelt, ausgewiesene Führungspersönlichkeiten, moderne Technologien und Informationssysteme, langjährige Erfahrung im Tourismus- und Freizeitmanagement sowie dem grossen Know-how in der Organisation von Grossanlässen.

«Für mittlere und kleine Tourismusorganisationen sowie neue Destinationen wird es immer schwieriger, alle Probleme selbst lösen zu können. Hier füllt Tournet eine Nische», erklärte der St. Moritzer Kurdirektor Hans Peter Danuser in Chur. Eines der ersten Tournet-Projekte, das vor der Umsetzung steht, wird innerhalb des Schweizerischen Nationalparks angesiedelt sein. KH

KORRIGENDA

Swisscities. Die Mitglieder der Städtevereinigung Swisscities bezahlen je 2000 Franken als Grundbeitrag an die Organisation und der Rest ihres unterschiedlich hohen Beitrages wird für das Marketing eingesetzt. Im Artikel in der letzten hotel + tourismus revue hiess es irrtümlich, die je 2000 Franken würden in das Marketingbudget fließen. Wir bitten die Fälschinformation zu entschuldigen. CK

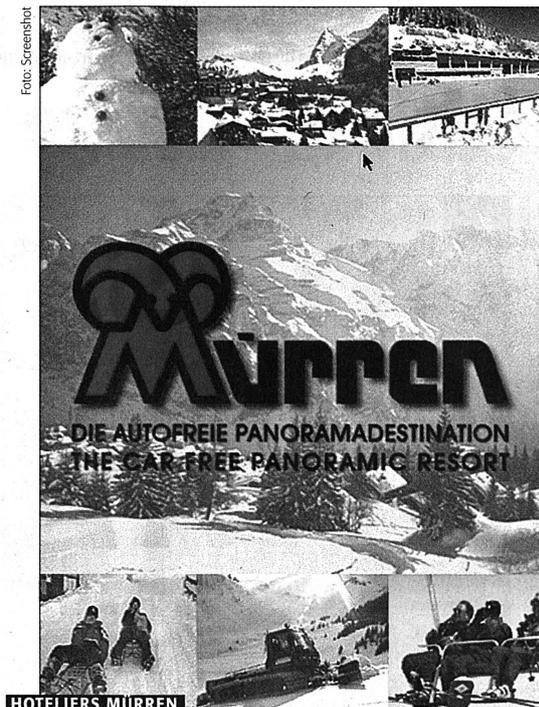
MÜRREN / Im Berner Oberländer Hotelführer sind die Mürrner Hoteliere inexistent. Sie produzierten dafür eine CD-Rom. Die Handlung löst Kopfschütteln aus. FELIX MAURHOFFER

Exodus aus BOT-Hotelführer

Der neue Hotelführer von Berner Oberland Tourismus (BOT) beginnt mit dem Satz: «Guten Morgen Berner Oberland...». Diese Begrüssung trifft auf beinahe alle Hotelbetriebe der Region zu. Beinahe alle? Ja, denn erstaunlicherweise fehlt im Prospekt ein Ort und der heisst Mürrren. Mürrren ist weder im normalen Führer noch im ICE + Hotels vertreten. Damit verzichten die Mürrner Hoteliere und Touristiker auf diese von Berner Oberland Tourismus lancierte Promotionsschiene. Die Broschüren werden in einer Auflage von 180 000 Stück produziert, wobei 100 000 davon an den deutschen Bahnhöfen aufgelegt werden. Sie gelten in der Branche als bedeutende Verkaufs- und Werbeinstrumente. Ein Eintrag kostet pro Hotel 1200 Franken. In diesem Betrag eingeschlossen sind ein Internet-Auftritt, Marketingmassnahmen, Inserate, Wettbewerbe, Messen und Marktauftritte zusammen mit Schweiz Tourismus (ST). Mit dem Austritt wollen die Mürrner Hoteliere offenbar auf diese Leistungen verzichten.

BROSCHÜRE GENERIERTE ZU WENIG BUCHUNGEN

«Der BOT-Hotelführer brachte uns einfach zu wenig konkrete Buchungen», sagt Ralph von Allmen, Präsident des Hoteliervereins Mürrren. Laut von Allmen sei das Marketing ungenügend gewesen. Denn über fünf Jahre hätten zehn Mürrner Hoteliere rund 60 000 Franken in die Broschüre investiert und nur etwa 70 Buchungen erhalten. Im Vergleich dazu hätten die Hoteliere



Anstatt weiterhin im BOT-Hotelführer präsent zu sein, haben die Mürrner Hoteliere eine CD-Rom produzieren lassen.

ihre eigenen 7-Tage-Skipackages viel besser verkauft. Davon seien bis zu 20 pro Winter verkauft worden. Wegen des Misserfolgs mit dem BOT-Führer habe der Hotelierverein geschlossen den Austritt beschlossen. Das so frei gewordene Geld investierten die Hoteliere in die Produktion einer interaktiven CD-Rom mit dem Namen «Swiss Guide Mürrren Schilthorn» (vergl. htr 38/99). Nebst der CD, die an Messen gebraucht oder an Stammgäste verschenkt wird, setzen die Hoteliere auf die Werbe- und Verkaufsmassnahmen, die dereinst durch die neue Destination Wengen-Mürrren-Lauterbrunnental AG realisiert werden. Er sei sich bewusst, so von Allmen, dass der Austritt von Mürrren aus dem Hotelführer des BOT nicht begrüsst worden sei.

GUTER, ABER ZU WENIG GENUTZTER PROSPEKT

Andreas Richard, Vorstandsmitglied im Hotelierverein Berner Oberland, bedauert den Austritt von Mürrren. «Ich bezweifle, ob die als Ersatz für den Führer produzierte CD-Rom Erfolg haben wird», meint Richard. Die BOT-Hotelführer seien ausgezeichnete Produkte, die aber noch mehr Buchungen generieren könnten. Daran sei aber nicht das Imprimat, sondern die mangelnde Nutzung seitens der Hoteliere schuld. Die Wirksamkeit des Führers könne nicht nur an den effektiven Buchungen gemessen werden. Die hohe Präsenz der Imprimat sei massgebend und führe zu indirekten Buchungen.

AUTOMATENCASINOS / Die beiden Casinos in Mendrisio und Herisau müssen ihren Betrieb vorläufig einstellen. Dadurch gehen wichtige Tourismuseinnahmen verloren. JÜRGE STEINER

Spiel-Casinos im Offside

Nicht ganz unerwartet hat der Bundesrat vergangene Woche gegenüber den Automatencasinos in Herisau und Mendrisio einen harten Tarif durchgegeben: Die beiden «Light-Kursäle» müssen auf den 1. April 2000, mit dem Inkrafttreten des neuen Spielbankgesetzes, den Betrieb mindestens vorläufig einstellen. Sie werden nicht, wie die anderen Kursäle, automatisch mit einer provisorischen Konzession ausgestattet, beschied das Bundesamt für Polizeiwesen (BAP) den Betreibern. Herisau und Mend-

risio erhalten damit die Quittung dafür, dass sie das 1996 vom Bundesrat erlassene Boulespiel-Moratorium umgangen haben.

Die Landesregierung hatte damals dieses Mittel ergriffen, weil sich die Ausformulierung des Spielbankgesetzes über Gebühr in die Länge zog. Der Bund wollte vorläufig keine Baby-Roulettes mehr bewilligen. Doch die Kantone bewilligten einfach Spielautomaten in Casinos, ohne deren Betrieb an die vom Bund erteilte Boulespielbewilligung zu knüpfen.

Die Freude ob dem Coup hat in Herisau und Mendrisio nun ein Ende: Gemäss BAP erhalten mit Inkrafttreten des Spielbankgesetzes nur diejenigen Kursäle eine provisorische Konzession, die über eine Boulespielbewilligung des Bundes verfügen – oder solche, die das Moratorium eingehalten, aber trotzdem eine Boule-Konzession beantragt haben.

Doch der Schaden wird so oder so beträchtlich, wie Antonio Bianchi, Präsident des Casinos in Mendrisio und Direktor des Verkehrsvereins des Men-

drisio, gegenüber den Medien festhält. Das Automatencasino in Mendrisio, untergebracht im Fabrikaladenzentrum Foxtown, spielte 1998 38 Mio. Franken ein, deutlich mehr als die längst etablierten Kursäle in Locarno und Lugano. Das Haus liefert(e) der Standortgemeinde 3 bis 4 Mio. Franken Steuern pro Jahr ab und sponsert unzählige Vereine und Institutionen der Region. Und für den Tourismus der Grenzregion ist es mit seinen rund 500 000 Besuchern pro Jahr eine zentrale Stütze.

ADRESSE: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern • REDAKTION: Telefon: 031 370 42 16, Fax: 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch • VERLAG: Telefon: 031 370 42 22, Fax: 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch

Für das ganz exklusive
Kaffee-Erlebnis



ILLYCAFE AG, 8800 Thalwil, 01 720 04 64
Agence Suisse Romande, 1009 Pully, 021 728 17 82

dia lock
HAFFELE

Das Markenzeichen für intelligente Schliessicherheit

- berührungslos – funkgesteuert • vielseitig – zukunftsicher
- voll programmierfähig

Häfele Schweiz AG,
Postfach 1450, 8280 Kreuzlingen, Tel. 071 686 82 00, Fax 071 686 82 82

www.
www.weiterbildung-shv.ch
www.



Hautfreundliche Gästecosmetik
mit echten Bergblumenextrakten.
Ein alpinfrisches Erlebnis.
Dazu passende Komfortprodukte
im Swiss Ethno Design.

PROVALORA AG 8309 NÜRENSDORF
TEL. 01 836 40 10 FAX 01 836 40 16

SWISS HOSPITALITY

ZERMATT / Auf der Burgergemeinde lastet ein Schuldenberg von 97 Mio. Franken Kampf dem Liquiditätsengpass

Die Burgergemeinde Zermatt steht vor einem Schuldenberg von 97 Mio. Franken. Ihr Gesamtvermögen beträgt 134,5 Mio. Franken. Mit geeigneten Massnahmen will sie jetzt einen Liquiditätsengpass verhindern. Laut Jahresrechnung vermochte die Burgergemeinde ihren Schuldenberg 1998 um 2 Millionen Franken zu reduzieren. Dazu beigetragen haben vor allem die Gastwirtschaftsbetriebe, deren Cashflow

von 1,7 auf 3 Mio. Franken angestiegen ist. Massiv zugelegt auch hat die Matterhornbahnen AG, an denen die Burgergemeinde mit 53% beteiligt ist. Hier steigt der Cashflow um 26% auf 7,9 Mio. Franken an – dies bei einer Gesamtschuld von 61 Mio. Franken und einer Bilanzsumme von 82,3 Mio. Franken. Für Wirbel im Matterhorndorf sorgt aber derzeit das Kraftwerk Mutt, ein Projekt der EWZ Elektrizitätswerk Zermatt AG, an der

Burgergemeinde zu 50% beteiligt ist. Es ist bereits im Bau, obwohl die Finanzierung noch nicht gesichert ist. Der Bürger hat nun beschlossen, dafür ein externes Controlling durchzuführen. Zudem hat der Rat der umstrittenen Patronatsklärung zugestimmt. Dies wiederum ist laut «Walliser Bote» notwendig für die definitive Kreditzusage der Bayerischen Landesbank in der Höhe von rund 25 Mio. Franken. GER

LEUKERBAD / Die Burgergemeinde soll ohne Kapitalverzicht saniert werden Das Burgerbad hilft sanieren

Die Kreditgeber UBS, Credit Suisse sowie deren Pensionskasse, Raiffeisenbank Leukerbad, Walliser Kantonalbank, Munizipalgemeinde Leukerbad und Emmissionszentrale verzichten während der Vertragsdauer von fünf Jahren weitgehend auf die Verzinsung ihrer Darlehen an die Burgergemeinde Leukerbad in der Höhe von insgesamt 62 Mio. Franken. Einzig die UBS erhält für ihr grundpfandgesichertes Darle-

hen von 15 Mio. einen jährlichen Zins von 5%. Den übrigen Gläubigern werden die bis Mitte Jahr aufgelaufenen Zinsen in der Höhe von 3,6 Mio. Franken baldmöglichst überwiesen. Dieses Sanierungskonzept ist nur dank den Einnahmen des Burgerbads möglich, das damit aber auch in den Händen der Einheimischen bleibt. Der Cashflow des Burgerbads soll weitgehend zur Schuldentilgung verwendet werden. Hans-

Caspar Nabholz, Berater der Burgergemeinde, schätzt, dass die Abzahlung rund 25 Jahre dauern wird. Lehnen die Bürgerinnen und Burger das Zinsmodell an der Burgerversammlung vom 11. Januar ab, wird die Burgergemeinde auf Mitte Januar unter Beiratschaft gestellt. Ein Verkauf des Burgerbads, dessen Wert auf 17 Mio. Franken geschätzt wird, wäre dann wohl unumgänglich. GER

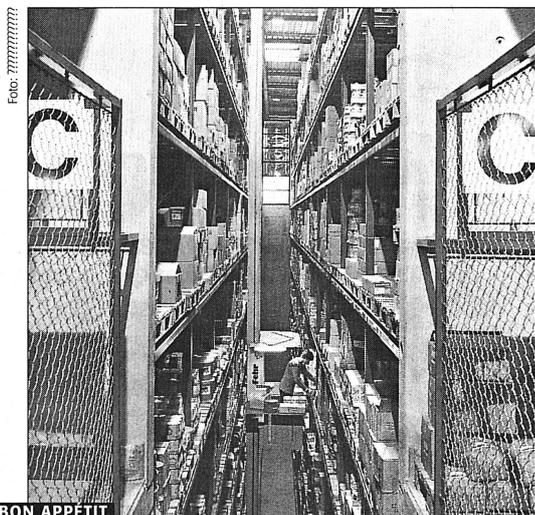
BÖRSENSPIEGEL / Mit einem bescheidenen Indexgewinn von 7 Punkten hat der Swiss Performance Index das Jahr 1999 beschlossen. Die Börsenumsätze sind dieses Jahr niedriger als letztes. **WERNER LEIBACHER**

Bon appétit als einzige Gewinnerin

Bescheiden ist die Avance von 7 Punkten nicht nur im Vergleich mit den zweistelligen Zuwachsraten der Vorjahre; bescheiden ist sie auch im Vergleich zum Ausland, wo zum Beispiel Deutschland 23%, Frankreich 41%, Japan 65% oder die USA 23% zugelegt haben.

Deutlich hat sich in der Schweiz bemerkbar gemacht, dass aus dem angelsächsischen Bereich klar weniger Kapital in die Schweiz geflossen ist. Die Engländer suchten im Euro-Land nach geeigneten Anlagemöglichkeiten. Dazu kommt, dass es in der Schweiz kaum hochtechnologische Werte und Internet-Aktien gibt, die anderswo zu den Reissern der Börse gehört haben. Kein Wunder, dass insgesamt die Börsenumsätze 1999 niedriger als 1998 ausgefallen sind.

In diesem schwierigen Umfeld hatten es auch die Schweizer Tourismus-Werte schwer, vor allem wurden sie nicht von der weitverbreiteten Suche nach «Schnäppchen» im Bereich der Nebenwerte erfasst. Als einziger klarer Gewinner in der Schweiz etablierte sich Bon appétit, die in den vergangenen vier Wochen rund 300



BON APPÉTIT

Der Zulieferer für Restauration und Hotellerie ist dank E-Commerce auf Erfolgskurs.

Franken zulegen konnte. Ausschlaggebend dafür waren weniger die guten laufenden Ergebnisse als vielmehr das Internet, wo Bon appétit dabei ist, sich eine E-Commerce-Position aufzubauen.

LUFTHANSA ENTWICKELT SICH ERFREULICH

Dass die SR Relations ihre Stellung im Catering weiter ausbaut, oder dass Mövenpick mit einem starken Geschäft von der vermehrten Ausgabefreudigkeit der Kunden profitieren sollte, war den Aktienkursen überhaupt nicht anzumerken. Auch die Initiative der Kuoni-Gruppe, für den Langstrecken-Charter-Verkehr einen Airbus A-330 anzuschaffen, wurde abgeschwächt durch das enttäuschende Millenniums-Geschäft.

In den USA konnten wenigstens einzelne touristische Werte auf einer guten Note verkehren. Dazu gehört speziell die Muttergesellschaft der American Airlines, die AMR Corp. die Abtrennung ihrer 83%-Beteiligung Sabre, die im elektronischen Reservationsgeschäft eine führende Rolle

spielt, erlaubt es der AA noch mehr als bisher, sich nur auf den Ausbau ihrer beiden Luftverkehrs-Gesellschaften American Airlines und American Eagle zu konzentrieren.

Eine Verbesserung um rund 10% gelang auch der Walt Disney Co dank ihrer Weihnachtsfilme, die beim Publikum gut ankamen.

Einen zeitweisen Druck auszuhalten hatte Coca-Cola, wo der vorzeitige Rücktritt des obersten Chefs einige Unsicherheit ausgelöst hatte. Aber wichtiger ist der gute Absatz: Wegen eines neuen Chefs wird nicht weniger Coca-Cola getrunken.

Die beiden Verpflegungsgesellschaften McDonald's und Wendy's konnten ihre Höchstkurse nicht ganz halten.

In Europa konnten sich vor allem Lufthansa erfreulich entwickeln und mehr als 10% zulegen. Die solide Verkehrsentwicklung, das ständige Bemühen um den Ausbau der Star Allianz sowie ein gewisser Nachholbedarf brachten neue Meinungskäufe.

Auf einem immer noch tiefen Niveau setzte auch bei British Airways eine erste Erholung ein.

BÖRSE / Thermalbäder und Casinos beleben den Markt. Indes sind Bergbahnen kaum von Interesse. Der Bergbahnindex hat sich in der letzten Berichtsperiode von 101,3 auf derzeit 101,1 kaum verändert. **MEINRAD G. SCHNELLMANN***

Flau im Markt – wie immer Ende Jahr

Traditionell liegen die Bergbahnwerte im letzten Quartal, das heisst vor Beginn der Wintersaison, generell flau im Markt.

➤ Aufgefallen sind lediglich die Aktien der AG Davos-Parsons-Bahnen, Davos, die sich nach der turbulenten Generalversammlung von Ende November und den Abschreibungen, sowie den Wertberichtigungen von Fr. 270.– auf derzeit Fr. 295.–, emporgearbeitet haben. Das Volumen darf als gross bezeichnet werden.

➤ Die zur Fusion in Verhandlung stehende Bergbahnen Brämabühl & Jakobshorn AG, Davos, die zu den schweizerischen Spitzenbergbahnen gehört, verzeichneten Jahreshöchstpreise von Fr. 1450.–

➔ Weniger erfolgreich liegen die Papiere der Arosa Bergbahnen AG, Arosa im Markt, die sich trotz der Wiederaufnahme der Dividendenzahlung von 4 1/2% kaum von den Tiefstpreisen von Fr. 170.– lösen konnten. Auch die Inhaberpapiere liegen mit Fr. 850.– Brief im Markt, ohne dass eine grosse Nachfrage zu verzeichnen ist.

➤ Leicht höhere Kurse wurden wieder bei der Säntis-Schwebbahn AG, Urnäsch toleriert, die nach dem schlechtesten Jahresabschluss bis auf Fr. 950.–

zurück gegliedert waren. Die letzten Werte wurden bei Fr. 1050.– und Fr. 1100.– umgesetzt. Der Markt scheint langsam ausgetrocknet zu sein.

➤ Die Bergbahnen Scuol-Motta, Ftan-Sent AG, Naluns verkehren derzeit auf Tiefstpreisen von Fr. 350.– nachdem ein Rechnungsverlust von über Fr. 800 000.– bekannt gegeben wurde. Das Verhältnis zwischen Eigen- und Fremdkapital (23 zu 77) wird sich weiter verschlechtern.

➤ Per Ende Jahr werden die Aktien der Hotel Union AG, Luzern so wie der Hotel Kolping AG, Luzern aus dem Handel gestrichen, nachdem beide Häuser mit grossen Finanzproblemen zu kämpfen haben und derzeit Übernahmeverhandlungen statt finden.

MEHR ERFOLG FÜR WELLNESS UND CASINOS

Besser steht es um die Thermalbäder und Wellness-Centers, sowie die Casinos, wo der Grossteil vor der Lizenzvergabe Anfang des nächsten Jahres steht.

➤ Die Kurhausgesellschaft Interlaken AG, Interlaken bewegen sich auf Höchstpreisen von Fr. 580.–. Ebenfalls liegen die Werte der Kursaal Casino AG, Luzern knapp unter den Höchstpreisen bei Fr. 1765 für die 500-er Papiere und Fr. 350.– für die 100-er Valoren.

➤ Ebenfalls knapp unter den Höchst-

werten bewegen sich die Papiere der Stadtcasino Baden AG, die bei Fr. 450.– gesucht und bei Fr. 470.– offeriert werden.

➔ Die Aktien der Schweiz. Mustermesse Basel haben sich in den letzten Wochen eher beruhigt und stagnieren derzeit zwischen Fr. 1500.– Geld und Fr. 1575.– Brief, nachdem Höchstkurse von Fr. 1700.– toleriert wurden.

➤ Nach der Wiederaufnahme der Dividendenzahlung von 3% haben sich die Aktien der Thermalbad Zurzach AG, Zurzach von Fr. 490.– wieder auf Fr. 540.– erholt.

➤ Auf Höchstpreisen notieren die Bad Schinznach AG, Schinznach-Bad, die kürzlich bei Fr. 1200.– aus dem Markt genommen wurden, nachdem noch Anfang 1998 Papiere zu Fr. 750.– zu haben waren. Die Bad Schinznach AG hat mittel- bis längerfristig weiteres Kurspotenzial. Sie verdreifachte ihren Umsatz innerhalb von 12 Jahren und rückte aus tiefen Zahlen bis zu einer Cashflow-Marge von 20% vor. Ab 1. November 1999 hat die Bad Schinznach AG die Klinik Meisenberg, Zug übernommen. Sollte mittelfristig auch in Zug die Gewinnschwelle erreicht werden, was primär ein Auslastungsproblem ist, würde das die Attraktivität der Aktie fraglos steigern, zumal die Kurs-Ertrags-Kennzahlen derzeit noch relativ günstig liegen. Dem gegenüber steht eine eher konser-

vative Dividendenpolitik: der Ausschüttungssatz hat sich seit vier Jahren nicht verändert. Das Aktienkapital von Fr. 10,8 Mio. ist eingeteilt in 27 000 Namenaktien zu Fr. 400.– nominal. Nebst einem Grossaktionär sind die Titel unter ca. 750 Aktionäre gestreut. Der Cashflow pro Aktie liegt bei ca.

Fr. 230.–, was ein Kurs-/Cashflow-Verhältnis von 5,2 ergibt. Der Gewinn pro 1999 wird auf Fr. 80.– geschätzt, was ein Kursgewinn-Verhältnis von 15 ergibt. Sofern sich die Beteiligungsstrategie auszahlt, wird die Nachfrage nach diesem Titel steigen, zumal er günstige Kurs-Ertrags-Relationen aufweist.

Aktuelle Tourismuswerte

BAHNEN	GELD	BRIEF	± VORMONAT	GELD
Arosa Bergbahnen AG, N*	160	180		+ 10
BET Engelberg-Titlis, I*	700	720		
Davos-Parsons AG, N*	290	310		+ 20
Furtschellas-Bahn AG, Sils i. E., I*	140	160		
LSB Sürlej-Silvaplana-Cov. AG, I*	710	730		+ 10
Schilthornbahn AG, Mürren, N	870	900		- 10
Weisse Arena, Laax	110	130		

ÜBRIGE

Kongress & Kursaal Bern AG, N	280	300		- 5
Seiler Hotels Zermatt	430	-		
Schweizer Mustermesse, Basel	1500	1575		- 125
Thermalbad Zurzach AG, I	520	550		+ 15

Schlussstand 15.12.1999	100.96 Punkte
Schlussstand Vorperiode (15.11.1999)	100.76 Punkte
Extremstände 1993/99 Tiefst/Höchst	100.45/127.90

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

Die Tabelle umfasst lediglich jene Titel, die gegenüber dem Vormonat eine Änderung erfahren haben.
Quelle: Luzerner Regiobank, Luzern

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

Sheraton baut Resort mit 342 Apartments

Algarve. Ein nur für Mitglieder des Pine Cliffs Golf & Country Club reserviertes Sheraton-Hotel entsteht zur Zeit an der Algarve. Die United Investments (Portugal) baut eine Appartement-Hotel-Anlage, die nach Fertigstellung Ende 2000 insgesamt 342 Apartments umfassen wird. Die Anlage, für die jetzt 26 Apartments fertig wurden, wird als Sheraton Algarve Hotel & Resort betrieben. *GU*

Verbesserte Sommerbilanz

Logiernächte. Die vom Bundesamt für Statistik (BFS) durchgeführte Vollerhebung bei den Schweizerischen Hotelbetrieben ergab für das Sommerhalbjahr 1999 (Mai bis Oktober) 18,32 Mio. Übernachtungen. Das ist eine Steigerung um 1% (+189 000 Logiernächte) gegenüber der entsprechenden Vorjahresperiode. Wenn auch in abgeschwächter Form, wurde damit zum dritten Mal in Folge eine positive Frequenzentwicklung registriert. *KJV*

NEW YORK / Volle Auslastung im «Big Apple»

Millenniumssieger NY?

Die Analysten von PricewaterhouseCoopers Leisure Practice sagen für Manhattan als Kern des «Big Apple» New York eine Auslastung von 100% in 85% der Hotels am Silvester 1999/2000 voraus; im letzten Jahr hatten sie eine von 70%. Der Umsatz werde diesmal um 21% über dem normalen Durchschnitt Manhattans für die Feiertagsperiode liegen.

«Noch wichtiger als die starke Belegungsziffer», sagt

Analyst Sean Hennessy, «ist es, wie die Hotels ihre Wertschöpfung für diese Tage verbessert haben. Nur wenige verlangen mehr als die Rack-Rates, aber Discounts von den Rack-Rates sind ebenfalls rar. Die Packages enthalten das Dining, den Champagner, spezielle Festmahlzeiten, Massagen und andere Hoteldienstleistungen, welche die Wertschöpfung aus dem Gästebuch erhöhen.» *KJV*

Leerraum im Bahnhof genutzt

Wiesbaden. Ein 117-Betten-Hotel bauen, ohne Raum dafür beanspruchen zu müssen – das gelingt beim Umbau des Hauptbahnhofs von Wiesbaden. Im HB der Landeshauptstadt entsteht ein 3-Stern-Intercity-Hotel für die Steigenberger-Gruppe, das oberhalb der bereits existierenden Gastronomieräume vollständig im denkmalgeschützten Baukörper «versteckt» werden kann. Der Hotelbau in der Bahnhofskuppel kostet rund 15,4 Mio. DM. *GU*

Mehr Franchise in Portugal

Choice. Für die internationale Hotel-Franchise-Gruppe Choice entstehen neue Hotels in Portugal. Die «Sociedade de Investimentos Hoteleiros», die Choice vertritt, will Ostern 2000 in Porto ein 72-Zimmer-Haus eröffnen. In Lissabon haben die Bauarbeiten für ein 110-Zimmer-Hotel begonnen. In Estremoz wird ein Hotel auf Choice-Standard umgebaut. Vier Hotels aus der SIH-Choice-Zusammenarbeit befinden sich in der Planungsphase. *GU*

UMFRAGE / «WHERE Magazine»

Wenn der Portier dem TV-Dieb hilft

Das «WHERE Magazine», eine Gästezeitschrift, die in Hotels der oberen Kategorien rund um die Welt aufgelegt wird, hat in elf Städten in den USA und Europa eine Umfrage beim Hauspfliegerdienst von Hotels gemacht. Die beiden Fragen lauteten: Was wird typischerweise aus den Hotels entwendet – was wird unbeabsichtigt liegen gelassen? Ausserdem wurde um eine Liste der ungewöhnlichsten Gegenstände gebeten, die mitgegangen sind oder zurückblieben.

Am meisten werden aus Hotelzimmern mitgenommen: 1. Handtücher; 2. Seife; 3. Shampoo; 4. Bademäntel; 5. Kleiderbügel und Aschenbecher. – Die ungewöhnlichsten Gegenstände waren hier: 1. Fernseher; 2. Bügeleisen und Bügelbretter; 3. Kopfkissen; 4. Radios und/oder Stereoanlagen; 5. Bilder und Wandbehänge. Ein Portier des Hotels Intercontinental in Paris trug tatsächlich einen Fernseher in einer grossen Stofftasche zum Auto eines Hotelgasts. Aus dem Crown Plaza New York wurde ein Waschtisch entwendet, und aus dem Sahara Hotel in Las Vegas ein mannshoher Feigenbaum.

VERGESSENE SEX-TOYS UND GEBISSE IN LAS VEGAS

Und was wird versehentlich im Hotel zurückgelassen? Es sind gemäss dieser Umfrage: 1. Kleider; 2. Schuhe; 3. Unterwäsche; 4. Mobile Telephone; 5. Kosmetika. – Gemäss Steven Flans, Research Director beim «WHERE Magazine», rangieren unter den ungewöhnlichsten Rückbleibseln die «sexuellen Ausrüstungsstücke» überall an erster Stelle – in Las Vegas zusammen mit den Gebissen. Im Hotel Adolphus in Dallas blieb gar ein Hochzeitskleid zurück. *KJV*

RAFAEL / «Ananda – in the Himalayas»

Erstes Resort in Indien

Im April 2000 wird das erste Rafael Resort Indiens «Ananda – in the Himalayas» eröffnet. Das Luxushotel liegt auf dem Grundstück des Maharadscha-Palastes von Tehri Garhwal, mit Blick über den Ganghes und 40 Flugminuten nördlich von Neu Delhi. Mit dem Ayurveda-Spa des «Ananda» soll das erste Spa Südasien entstehen, das internationalen Standards entspricht. Damit ist die Rafael Group Hoteliers nun auch in Südasien präsent. Rafael Hotels South Asia heisst das neue Jointventure der Rafael-Gruppe und der Indian Hotels & Health Resorts (IHHR).

Die Rafael-Gruppe, zurzeit mit sieben Hotels insgesamt, hatte kürzlich das Management des Breidenbacher Hofes in Düsseldorf abgegeben. *KJV*

BASS HOTELS & RESORTS / Die eigene Marktforschung bestätigt die «Express»-Strategie. Vizepräsident Shane Harris kündigt ein Netzwerk an. In der Schweiz gibt es schon ein «Express». *KARL JOSEF VERDING*

Budgethotels im «Express»-Tempo

Das für «Holiday Inn Express» ausgemachte Gäste-segment im Low-Cost-Bereich wird in den einzelnen Ländern hauptsächlich von den inländischen Geschäftsreisenden getragen. Deshalb dürfte die Schweiz, wo die Distanzen im Normalfall keine Übernachtungen dieser Reisenden notwendig machen, ein schwieriges Pflaster für die Durchsetzung der Marke im Businessbereich sein.

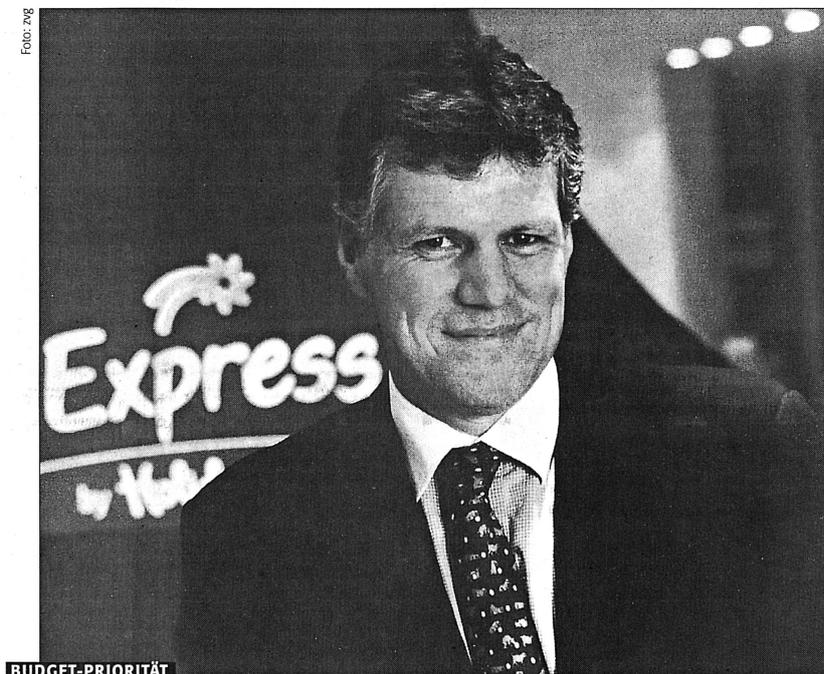
Aber immerhin: Bei der rigorosen Qualitätskontrolle aller Häuser durch die anonymen Testpersonen von Bass Hotels & Resorts, aus welcher die besten Hoteliers mit einem «Excellence Award» hervorgehen, hat kürzlich das erste «Holiday Inn Express» der Schweiz gewonnen. Hans Walker, Delegierter der Luzerner Raststätten AG, Franchisenehmer des ersten Schweizer «Express»-Hotels, konnte an der Investorenkonferenz aller Holiday-Inn-Hotelbesitzer in Las Vegas die Auszeichnung entgegennehmen (siehe Nr. 48/99). Von den weltweit mehr als 2700 Holiday Inn Hotels hatten lediglich 139 den «Excellence Award» gewonnen.

WACHSTUM LOCKT ZUR EXPANSION AUF FESTLAND

In Frankreich, dem Heimatmarkt des Accor-Konzerns mit seinen erfolgreichen Budgetmarken, umfasst das Low-Cost-Segment bereits 15% der Hotelzimmer. In Grossbritannien sind Budgethotels seit fünf Jahren das am schnellsten wachsende Segment der Branche, machen aber vorerst nur 3% der Zimmerkapazität aus. Diese Unterentwicklung bei gleichzeitigem Wachstum reizt neue Players zum Einstieg in Britanniens Budgetmarkt, der noch zu zwei Dritteln von Whitbread-Markte «Travel Inn» und Granadas «Travelodge» dominiert wird. Den ambitionsesten Wachstumsplan für Grossbritannien und dann das weitere Europa – mit Deutschland und Spanien als nächsten Prioritäten – hegen die britischen Bass Hotels & Resorts, die bisher mit der Marke Crowne Plaza das obere Segment und mit den Holiday Inns andere Segmente bedienen. Vor zweieinhalb Jahren hat die in Sachen Brand-Kreation sehr entscheidungsfreudige Bass die Sondermarke Holiday Inn Express lanciert und mit Ausnahme der französischen Häuser durchwegs in Neubauten realisiert.

MEHR MARKENIDENTITÄT FÜR BUDGET-«EXPRESS»

Der neue Brand wird nun gezielt und mit Marktforschungsstudien untermauert auf den europäischen Budgetmarkt losgelassen. 74 Hotels sind bereits «Holiday Inn Express»: auf dem europäischen Markt 51 Häuser in Grossbritannien, wo 20 weitere projektiert sind; in Frankreich 9. In der Schweiz sowie in Irland, Belgien, Deutschland und Spanien sind es bisher nur jeweils eines, was aber der Bass-Forschung zum Marktpotenzial und der Politik, die sich daraus ergibt,



BUDGET-PRIORITÄT

65 «Express»-Neubauten in den zweieinhalb Jahren seit der Lancierung: Bass-Vizepräsident Shane Harris hat wichtige europäische Ländermärkte für seine Budget-Marke im Visier.

widerspricht und sich ändern wird – zuerst in Deutschland und Spanien. Wie Shane Harris, «Express»-Chef bei Bass in London, gegenüber der *htr* erklärte, hat eine für den internen Gebrauch verfasste Studie ergeben, dass rund 90% des Budgetmarktes «domestic» sind, also vom Inland her gespielen. Deshalb müsse der «Express»-Brand in den Ländermärkten, die er sich vornimmt, mit der Anzahl der Häuser eine kritische Grösse überwinden und zu einem echten Netzwerk mit starker Markenpräsenz werden.

Das übergreifende Holiday-Inn-Logo, so kündigte Harris gegenüber

Neue amerikanische Players erwartet

Jenseits des Atlantiks machen sich bereits neue Players für den Match auf Europas Budgetmarkt warm; und zwar deshalb, weil das Spielfeld in den USA selber für diese Gruppen bereits «overcrowded» ist, wie eine Analyse von Ernst & Young feststellt. Ausserdem sieht man sich in den USA der Attacke durch die weltbeste Equipe im Budgetsegment, die Franzosen von Accor und ihre US-amerikanischen Akquisitionen ausgesetzt. Und gemäss Ernst & Young sollen nun bald die Koffer auf den Weg gebracht werden sollen. *KJV*

der *htr* an, werde an den betreffenden Häusern bald ausgewechselt, und sie würden dann zugunsten von mehr eigener Markenidentität mit «Express by Holiday Inn» angeschrieben. Gemäss Harris ist ein Viertel der «Express»-Häuser im Besitz von Bass, für weitere 10% leistet Bass das Management, der Rest ist Franchising.

BUSINESS-REISENDE UND FAMILIEN DOMINIEREN

Zurückgeführt wird der Wachstumsimpuls im britischen Budgetmarkt, der die Expansionsbewegung bei Bass ausgelöst hat, auf die Nachwirkungen der wirtschaftlichen Rezession anfangs der neunziger Jahre. Geschäftsreisende buchen nun billigere Hotelzimmer, legen aber immer noch Wert auf Verlässlichkeit und Sauberkeit. Und eine neue Verkaufspolitik, die den gleichen Preis verlangt, egal wie viele Leute im Zimmer übernachten, wurde bei Familien besonders populär, berichtet eine Marktstudie der Consulting-Agentur Deloitte & Touche. Der durchschnittliche Zimmerpreis lag ausserhalb Londons im letzten Jahr bei 39 Pfund Sterling (knapp 100 Franken), innerhalb der Metropole bei 52 Pfund (133 Franken).

Den Hauptteil der Budgetreisenden bei «Express» machen gemäss den Studien von Bass die Business Travelers mit 74% aus; und 86% der Gäste sind

Männer. Sie sind mit der Grundaustattung ohne Restaurant und mit Zimmern ohne Telefon zufrieden – sie tragen ja ihr Handy mit sich. Allerdings polarisiert sich der Budgetmarkt im Business-Gästesegment aufgrund des gestiegenen Wettbewerbs, wie andere Marktanalytiker feststellen. Während die einen Hotels dieses Marktes spartanisch verbleiben, bieten die anderen bereits Dataports und High-Speed-Internet-Access in den Zimmern.

Reklame

Die **JOHANSON DESIGN** Barhocker

Hindermann Sitzmöbel

Tel. 01 784 88 11 - Fax 01 784 57 52

European Catering
Management Development
Programme

BESTFOODS
caterplan

How to reach your peak

Bestfoods will provide the management challenges to stretch you. We'll surround you with a supportive team. We'll equip you with the skills and resources you need. But how high you climb is up to you. It's your passion for what you do and your personal commitment to achieve that will make the real difference.

We're a global market-leader in food products – the name behind brands like Knorr soups and Hellmann's mayonnaise. Our food service division, Caterplan, supplies our products to catering specialists across the whole of Europe. It's a network that offers enormous scope for ambition – and one with a constant need for high-flying talent.

That's why we've put in place a scheme devoted to nurturing the talents of a group of people who will become the leaders of our food service business of tomorrow. The European Programme lasts for three years, but gives you hands-on experience and responsibility from your first day. Step-by-step, you'll get to know everything about our business. You will be continually assessed, and formally reviewed every six months. Soon, you'll find yourself leading projects and making a real contribution to the business.

By your fourth year, you should have all the skills needed to move internationally and become a Brand Manager, Key Account Manager or Area Sales Manager anywhere in Europe – perhaps even beyond.

Right now, you'll be a university graduate, ideally with around two to four years' business experience, and definitely with a serious commitment to this business. Your leadership qualities, creativity and willingness to learn will set you apart as someone special. You'll also speak English and at least one other European language and be internationally mobile.

For further information contact us today. Please send your application to Knorr - Nahrungsmittel AG, attn. Dr. Julia Schmitter, Personnel Development and Sourcing, Bahnhofstr. 19, 8240 Thayngen.



Knorr

chirat

MAIZENA

Knorr
Tortiten

alsa

Dextro
ENERGEN

htr
**Über Investitionen
und Bergstationen.**

Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

**ESTERMANN
SCHWERZMANN**

GmbH
Hotelinrichtungen + Bedarf

7 neue Modelle!

Hotel-Gästezimmer-Möblierungen

Prestige

Classic

Rondo

Swing

Landart

Nova

Prisma

Verlangen Sie unverbindlich unsere Unterlagen

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

Postfach, 6005 Luzern 14, Haslirain 1 St. Niklausen

Direkt vom Hersteller
**Tischdecken
& Bettwäsche**
KÄCHELE

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

FÜR KUNST

www.inter-argus.ch

121252/942017

Holzkleiderbügel

in diversen Modellen.
Mit ihrem Logo bedruckt
oder veredelt.

SWISS
MADE

Anfragen: Tel. 056/284 25 25 Fax 056/284 25 26

**MEDECINS
SANS FRONTIERES**

**Menschen in Not.
Sie brauchen uns.
Wir brauchen Sie!**

Postfach, 8030 Zürich
PK 12-100-2

**Spende Blut.
Rette Leben.**

**Last
Minute
CH**

**IHR ANGEBOT UNTER
TELEFON 031 370 41 11**

**Wir danken Ihnen für das Vertrauen,
das Sie uns in diesem Jahr geschenkt haben.**

**Wir wünschen unseren LeserInnen
und Inserenten schöne Feiertage
und einen guten Rutsch ins neue Jahr!**

Ihr **htr**-Team

WEGGIS / Hotel Hertenstein wiedereröffnet

Mäzen investiert

Laut «Bilanz»-Rangliste ist Philipp E. Achermann, mit einem Vermögen von 200 bis 300 Mio. Franken einer der reichsten Schweizer. Der Bücherexperte und Informatikspezialist kaufte im Sommer das traditionsreiche Hotel Hertenstein von der langjährigen Besitzerfamilie Georges Jahn und gründete eine AG mit 8 Mio. Franken Kapital. Nach einer sanften Renovation hat die Berner Management-Gesellschaft Hans Zurbrugg

und Marianne Gauer AG mit Direktor Hermann Mazzotti das Haus nun vor den Festtagen wiedereröffnet. Zurbrugg/Gauer führen auch die Hotels Savoy und Innere Enge in Bern sowie das Hotel Europa in Sion und das Hôtel des Bains de Saillon.

Möglicherweise wird das 1852 erbaute und 1942 abgebrochene Hotel sogar erneut abgebrochen und durch einen Bau mit neuem Konzept ersetzt. VY

LOGIERNÄCHTE / Inlandplus und Auslandminus

Inland stärkt Jugis

Die Schweizer Jugendherbergen legen 1999 sowohl bei den erzielten Logiernächten als auch beim Gesamtumsatz zu. Das touristische Jahr wurde per Ende Oktober mit einem Logiernächte-Zuwachs von 1,1% abgeschlossen. Zudem konnte im Dreivierteljahres-Abschluss per Ende September 1999 der konsolidierte Betriebsbeitrag auf Unternehmensebene um 2,7% auf 21,13 Mio. Franken erhöht werden. Davon entfallen

18,1 Mio. Franken auf den Umsatz aus den 50 von den Schweizer Jugendherbergen geführten Betrieben, was gegenüber dem Vorjahr einer Steigerung im Verhältnis von 9,2% entspricht.

Der Logiernächtezuzwachs ist den inländischen Gästen zu verdanken. Bei den Schweizer Gästen konnte ein Zuwachs von 9,5% verbucht werden, während bei den ausländischen Logiernächten der Rückgang 7,8% betrug. KJV

HOTELGRÖSSE / Abneigung gegen «Hotelsilos»

Die «Kleinen» kommen

Immer mehr Geschäftsreisende haben die großen Hotelsilos satt. Auch die Gleichmacherei durch Standardisierung scheint bei diesen Reisenden nicht gut anzukommen. «Boutique-Hotels sind im Kommen», so äussert sich der Experte Borge Ellgaard vom Reiseunternehmen American Express. «Die Goliaths der Hotelindustrie laufen Gefahr, die Bedeutung der kleinen, unabhängigen Häuser zu unterschätzen.»

Für 2000 erwartet der Fachmann europaweit sinkende Hotelbuchungen, «da Unternehmen ihren reisenden Mitarbeitern sozusagen Daumenschrauben anlegen, um Kosten zu sparen». Die Hotellerie reagiert darauf mit «speziellen Angeboten». Allerdings: Mit weiterhin steigenden Preisen müssten Geschäftsreisende in Paris, Prag und Budapest rechnen. Dort klettern die Tarife zwischen 3 und 5%. tdt/KJV

HEDNA* / Jahreskonferenz in den USA

Buchung als E-Business

Die «Hotel Electronic Distribution Network Association» (Hedna) hat Mitte Monat an ihrer US-Jahreskonferenz in Atlanta die neuesten GDS-Marketingapplikationen und die Verbesserungen der laufenden Vertriebssysteme vorgestellt, und, wohl zum letzten Mal, «Y2K»-Probleme erörtert. Internet waren zusammen mit der Hotelketten-Konsolidierung die zentralen Themen der Konferenz. Die erhöhte Internet-Buchungsfrequenz scheint auch Gegenreaktionen bei den GDS freizusetzen: Diese arbeiten hart daran, ihre Dienstleistungen mit zusätzlichem Mehrwert anzureichern, was zumindest der Hotellerie nicht schaden kann. Vor allem bekannte Portale wie Priceline.com oder Expedia scheinen sich immer grössere Stücke vom Reservationskuchen ab.

Während den Hedna-Konferenzen finden sich Profis aus konkurrierenden Unternehmen zusammen, um gemeinsam die Systematik elektronischer Abläufe zu optimieren. Da dabei nicht über Preise, Konditionen oder gemeinsame Absprachen geredet wird, gilt Hedna als eine bedarfsgerichtete Weiterbildungs-Plattform für die Hotelbranche. APK

*Die Hedna wurde 1991 gegründet und ist eine Vereinigung von 125 Hotelgruppen und den grösseren Anbietern von GDS-Leistungen (Global Distribution Systemen). An den Hedna-Meetings soll Hoteliers und Agenturen gezeigt werden, wie man sein Einkommen über die elektronischen Vertriebskanäle erhöht, möglichst ohne den Wettbewerb zu beeinträchtigen. www.hedna.org

BÜCHER

«Abenteuer European Quality Award» – Buch und Autor Klaus Kobjoll live am 12. Januar an der HGF Thun. Nach «Motivation» (8. Auflage; bereits mehr als 30 000 verkaufte Exemplare), und «Virtuoses Marketing» (4. Auflage) beschreibt nun Kobjolls neuestes Buch, wiederum im Verlag Orell Füssli, wie er und sein Team vom Hotel Schindlerhof als erstes deutsches Unternehmen (gegen Kandidaten aus allen europäischen Wirtschaftsbranchen) den European Quality Award gewannen. Anhand der Bewerbungsunterlagen und des Feedback-Berichtes, der ausschlaggebend für die Ehrung war, bekommen die Leser wertvolle Insidertips zum Total Quality Management TQM.

Das Buch «European Quality Award», gebunden, 227 Seiten, Preis 49 Franken inkl. MwSt., kann man bestellen bei der Hotel Boutique c/o Schweizer Hotelier-Verein, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefax 031 370 42 99. Hier kann man sich auch für ein ganzes «Business-Excellence-Paket» anmelden, das zum Preis von 250 Franken (exkl. MwSt.) einen Nachmittag Klaus Kobjoll live, eine Kaffeepause, den Apéro und das Buch umfasst: am Mittwoch, dem 12. Januar 2000 von 14.15 bis 17.15 Uhr an der Höheren Gastronomie- und Hotelfachschule Thun (HGF). KJV

QUALITÄTSSYSTEME / Im Zürcher Hotel Stoller wurde ein Qualitätssystem auf neue Weise aufgebaut. Systeme erhalten zukünftig ihre definierten und dokumentierten Abläufe. URS VON ALLMEN

«Alles dreht sich um den Gast»

Auch wenn Qualitätssysteme in der Hotellerie noch nicht so verbreitet sind wie in der produktiven Industrie, wo sie sich vor allem durch den Qualitäts-systemdruck (ohne Zertifikat konnte man nicht mehr liefern) verbreitet haben, zeichnen sich doch gerade Hotels auf europäischer und schweizerischer Ebene als Qualitäts-«Leader» aus. Zwei Beispiele:

Klaus Kobjolls Hotel Schindlerhof bei Nürnberg hat letztes Jahr im Wettbewerb aller europäischen KMUs (Klein- und Mittel-Unternehmungen) als absoluter Preisgewinner oben ausgeschrieben.

Werner Stoller, Besitzer und Leiter des Hotels Stoller in Zürich, hat anlässlich einer von der SAQ (Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für Qualitätsförderung) veranstalteten Tagung sein nach den neusten Kriterien der Normen ISO 9000-Vision 2000 konzipiertes Qualitätssystem vorgestellt.

Über 300 Teilnehmer liessen sich kürzlich im Swissôtel Zürich-Oerlikon in die neue Norm ISO 9000:2000 einführen. Besonders wertvoll waren die beiden Praxisberichte von Werner Stoller und von Heinrich Guyer, Wärme und Wasser AG, Zürich.

EIN NEUER WEG ZUR SYSTEMATISIERUNG

Die Normenreihe ISO 9000 wurde grundsätzlich umstrukturiert und auf Dienstleistungsbetriebe ausgerichtet. Und wer bietet mehr Dienstleistungen als ein Hotel? Somit zeichnet sich für den Aufbau eines Qualitätssystems

Foto: Urs von Allmen



ABLÄUFE DISKUTIERT

An der Tagung der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft für Qualitätsförderung (v.l.n.r.): Werner Stoller, Hotel Stoller, Zürich; Heinrich Guyer, Wärme und Wasser AG; Hans Peter Homberger, Schweizerische Normenvereinigung SNV.

ein neuer Weg ab, welchen das Hotel Stoller bereits mit Erfolg gegangen ist.

Die grosse Neugier liegt darin, dass Systeme zukünftig prozessorientiert aufgebaut werden, also mit definierten und dokumentierten Abläufen. Je nach Betrieb können sie individuell gegliedert und zusammengefasst werden. Durch das Bereinigen der Schnittstellen wird unternehmerische Klarheit geschaffen, und alle Mitarbeiter werden mit Kompetenzen und Selbstverantwortung in das

Dienstleistungsgeschehen mit einbezogen.

Werner Stoller hat in seinem Referat drei Herausforderungen unterstrichen, die für den Entscheid, «Qualität zu machen», ausschlaggebend waren: – Das Management-Know-how war gebündelt und konzentriert auf Personen bezogen und nicht Betriebsbezogen. – Die Mitarbeiterleistungen unterlagen grossen Schwankungen. – Es gab keine standardisierten,

systematisierten, wirtschaftlichen und nachvollziehbaren Arbeitsabläufe, Dienst- und Sachleistungen. Die erreichten Ziele sind nun: – Kunden- und Marktorientierung. – Optimierung der Sach- und Dienstleistungen. – Miteinbezug der Mitarbeiter in: Unternehmensziele, Produktivitätssteigerung und Beteiligung. – Definierte Wirtschaftlichkeit. – Steigerung der Fremdkapital-Amortisation auf linear 10% pro Jahr.

ST. MORITZ / Die neue Wellness-Anlage im Hotel «Europa» ist vollumfänglich durch die Trägerschaft finanziert worden, die sich aus rund 150 Eigentümern zusammensetzt. SILVIA CANTIENI

Neue Wellness-Welt im «Europa»

Es gibt einige sehr kalte Monate im Engadin. Nicht zuletzt deshalb, so Judith Frey, Verwaltungsrätin des Hotels «Europa» in Champfer/St. Moritz, eröffne das Viersternhaus seine gänzlich erneuerte Wellness-Welt, wo man sich an der Engadiner Sonne und im Wintergarten erwärmen könne. «Für uns ist die Schaffung eines grosszügigen Wellnessangebots, eine Mischung von Treueprämie und Dankeschön an die vielen Stammgäste», meinte Hoteldirektor Armin Bützberger, der zusammen mit seiner Frau seit über zwanzig Jahren die Hotelleitung innehat.

BREITE TRÄGERSCHAFT FÜR «EUROPA»-INVESTITIONEN

Das Wellness-Angebot umfasst auf 700 Quadratmetern das vollständig erneuerte Hallenschwimmbad sowie Dampfbad, Sauna und Sanarium. Hinzu kommen zwei Solarien, die nicht nur Kabinen sind, sondern als Räume

auch über Aussenfenster verfügen. Die Wellness-Investition beläuft sich auf 2 Mio. Franken; sie ist vollumfänglich durch die Eigentümerschaft finanziert worden. Die Trägerschaft des Hotels «Europa» setzt sich aus rund 150 Eigentümern zusammen, mehrheitlich Schweizer, zu kleineren Teilen Italiener und Deutsche. In der letzten Sommersaison verzeichnete das Haus dank seiner innovativen Gastgeber einen Logiernächtezuzwachs von 10%. Zu Spitzenzeiten verbringen 450 Gäste ihre Ferien im Hotel oder in den Wohnungen unter dem «Europa»-Dach.

Das «Europa» Champfer, früher «Eurotel», wurde schon 1965 bei der Gründung weitherum bekannt, weil es das einzige Engadiner Hotel mit Hallenbad war. Es gehörte heute zu den am besten ausgelasteten Häusern des Weltkurortes, so der St. Moritzer Kurdirektor Hanspeter Danuser. «Das ist nicht selbstverständlich, liegt doch das Haus alles andere als zentral.» Die Ho-

teldirektion habe auch schnell erkannt, welches Potenzial beispielsweise im Glacier-Express liege. Danuser zufolge steht St. Moritz vor der längs-

ten Wintersaison überhaupt mit einer noch nie dagewesenen Anzahl von Anlässen. Die Buchungslage sei sehr gut, vermeldete Danuser.

Foto: Silvia Cantieni



KUNST IM BAD

Das neue Hallenbad des «Europa» mit Synchronschwimmerinnen an der Eröffnung vom 11. Dezember 1999.

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

HABEN SIE EINEN INTERESSANTEN
BETRIEB ZU VERKAUFEN ODER ZU
VERMIETEN?

SOLLTE EIN BETRIEB MEHR UMSATZ
ERREICHEN UND/ODER LIEGEN DIE
BETRIEBSKOSTEN ZU HOCH?

MÖCHTEN SIE SICH BERUFLICH
VERÄNDERN UND SUCHEN EINEN
BETRIEB ZU KAUFEN - ZU MIETEN?

SENDEN SIE UNS UNTERLAGEN ODER
RUFEN SIE UNS AN, WIR VERFÜGEN
ÜBER KONTAKTE, KNOW-HOW UND IDEEN

POSTSTRASSE 5, CH-8808 PFÄFFIKON
055/410'15'57 - 079/422'37'24
ODER TEL./FAX 055/612'50'15

Valär Immobilien-Treuhand AG

Wir verkaufen in Davos Platz
das bekannte und renommierte

Hotel Schützen***

an bester Zentrums-
lage. Gut eingeführter, umsatzstarker Betrieb
mit Hotel, Alpenbar und konkurrenzloser
Penthousebar (Cabaret). Eine einmalige
Gelegenheit, an einem einmaligen Ort.
Verkaufspreis auf Anfrage.

Wir informieren und beraten Sie gerne.

VALÄR IMMOBILIEN-TREUHAND AG
Talstrasse 11, CH-7270 Davos Platz
Telefon 081 420 68 20, Fax 081 420 68 21
www.valaer-immo.ch
davos@valaer-immo.ch

 DA 116856/403422

Wir verkaufen im Auftrag am
Vierwaldstättersee in idyllischem
Kurort am Fusse der Rigi
ein neueres, modernes

★★★★-Hotel

120 Betten

Speiserestaurant, Speisesaal, Stübel,
Terrasse, Konferenzsaal usw.
Gut geeignet für Reisegesellschaften
als Tourismus-Hotel / Rehabilitations-
betrieb / Seniorenresidenz /
Tagungshotel.
Parkplätze und Garage.

Gerne erwarten wir Ihre
schriftliche Kontaktaufnahme.

A.C.M. Hotel Immobilien AG
Birmensdorferstrasse 55
8004 Zürich
Fax 01 241 80 13

Ihr vertrauenswürdiger Partner

 12121/38845

Ist ein

**Restaurant oder
Hotel in Kanada**

Ihr Traum?

Verlangen Sie Unterlagen von Nelly Hofer
Telefon: 001 519 595 89 67
E-Mail: hofer@perth.net

 119606/404939

Gesucht zum Mieten oder auch Kaufend:

**Restaurant (Bergrestaurant),
Bar oder Disco**

im Berner Oberland. Ab sofort oder
nach Vereinbarung ab Frühling 2000.
Offerten unter Chiffre 121232, hotel +
tourismus revue, Postfach, 3001 Bern

 121232/406444

Bern-Bümpliz
Zu verkaufen an der Mädergutstrasse 5

**Restaurant/Bar
«Kleefeld»**

- Bar mit separatem Eingang (kann
untervermietet werden)
- Stockwerkeigentum 77,54 oo/oo
luxuriöser Umbau 1989 für
rund Fr. 2.500.000.-
- ca. 205 Sitzplätze mit zwei
abgeschlossenen Säli
- grosse Küche mit Tageslicht
- grosse Gartenterrasse
- integriert in Wohn-/Geschäfts-
überbauung
- verkehrsgünstig und zentral gelegen
- genügend Parkplätze vorhanden
- inkl Grossinventar

Millennium-Preis Fr. 900.000.-
Interessiert? Rufen Sie jetzt an:

KK Immobilien
Hauptstrasse 8A, 3422 Alchenflüh
Natel 079 272 76
Fax 034 445 71 45

 BE 121239/127493

TICINO - LUGANO
Wir verpackten

**Restaurant -
Snack-Bar - Pizzeria**

Ideal:
Er: Koch
Sie: Service

Wirtepatent schon vorhanden.

Interessenten melden sich
unter Chiffre 121309, hotel +
tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern

 121309/22403

Das Abo-Team der
hotel + tourismus revue
dankt der treuen Leserschaft
für die Geduld und das Verständnis
im vergangenen Jahr.

Frohe Festtage und einen guten Rutsch.
Annalisa Casaluci und Dora Mürger

 **hotel+tourismus revue**
avec culture française

 **Hotel & Gastgewerbe**



Zu verkaufen in Lenk im Simmental:

**Bauland in der
Kur- und Hotelzone**

Es handelt sich um ein voll erschlossenes
(neu erstellte Detail-Erschliessungs-
strasse, Wasser, Kanalisation, elektrisch,
Telefon) und überbaubares Grundstück
im Halt von insgesamt 5056 m².
Sonnige und ruhige Aussichtslage
im Gebiet untere Hohlebi (10 Minuten
Fussdistanz vom Bahnhof).
Nutzung gemäss örtlichen Vorschriften
für die Kur- und Hotelzone (Hotel und
hotelhähnlicher Betrieb, Kureinrichtungen,
Ausbildungszentrum mit Unterkünften
und dergleichen).

Nähere Auskünfte und Dokumentation:
Wirtschaftsförderung Kanton Bern,
Münsterplatz 3, 3011 Bern (Stefan Jans,
Telefon 031 633 41 24 oder 633 40 80)

 121233/62642

Valär Immobilien-Treuhand AG

Wir verkaufen in Davos Platz

**Unterhaltungsbetrieb
mit Snack/Grillbar/
Restaurant**

an bester Passantenlage im Zentrum.
Gut eingeführtes Unternehmen.
Eine einmalige Gelegenheit. 280 m²
Unterhaltungsbetrieb, Snack/Grillbar/
Restauration mit 60 Plätzen, grosszügige
Lagerräume.

Verkaufspreis auf Anfrage.

Wir informieren und beraten Sie gerne.

VALÄR IMMOBILIEN-TREUHAND AG
Talstrasse 11, CH-7270 Davos Platz
Telefon 081 420 68 20, Fax 081 420 68 21
www.valaer-immo.ch
davos@valaer-immo.ch

 DA 121310/403422

In der Metropole vom
Oberwallis/VS zu verkaufen

renoviertes Hotel

14 Zimmer	32 Betten
Frühstücksaal	32 Plätze
Restaurant	28 Plätze
Terrasse	40 Plätze

Weitere Objekte auf Anfrage!

H. Witschard, 3930 Visp
Telefon 027 946 25 50

 P 114304/382373

Genève
à remettre en gérance

magnifique restaurant italien

200 places, affaire de 1er ordre, clientèle
internationale. Ecrire uniquement avec
référence et garantie.
Annonce sous chiffre C 018-613972,
à Publicitas S.A., case postale 5845,
1211 Genève 11

 P 114304/44300

AUS- / WEITERBILDUNG



Schweizer
Paraplegiker
Stiftung

Tele. 061-225 10 10
sps@paranet.ch
www.paranet.ch
PC 40-8540-6

Etwas Gutes tun

Denken Sie an die
Schweizer Paraplegiker-Stiftung
Verlangen Sie unsere Unterlagen



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

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

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

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

SC 109404/262595

ENGLISH Top Jobs weltweit

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

7. Februar bis 17. März 2000
10. April bis 19. Mai 2000
30. Oktober bis 8. Dezember 2000

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

Sandra Oppiger und Andreas Theiler
beraten Sie während den Bürozeiten
persönlich und am Telefon
031 950 28 27, Fax 031 950 28 29.

metz consulting, Wortstrasse 221,
Am Bahnhof, 3073 Gümliigen
english@metzco.ch



Erscheinungsweise und Inseratenschlüsse über die Festtage

Die beiden letzten Ausgaben des Jahres werden wegen der
Altjahrswoche und den Feiertagen zusammengefügt.

Ab dem 6. Januar 2000 erhalten Sie die *hotel + tourismus revue*
wieder jeden Donnerstag von Ihrem Postboten zugestellt
oder an Ihrem Kiosk.

Termine für die Ausgabe 1/2000:

Der Inseratenschluss der Geschäfts-, Bazar- und Liegenschaftsanzeigen
sowie für Reklamen ist am

Mittwoch, 29. Dezember 1999 um 17 Uhr

Inseratenschluss der *stellen revue*:

Donnerstag, 30. Dezember 1999 um 17 Uhr

Letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen sowie für Annullatio-
nen:

Montag, 3. Januar 2000 um 12 Uhr

Last-Minute-Inserate bis

Montag, 3. Januar 2000 um 16 Uhr



Ecole Hôtelière de Genève "ES"
depuis 1914



ECOLE SUPERIEURE RECONNUE
PAR LA CONFEDERATION

ISO 9002

**ECOLE DE CADRES SUPERIEURS
ET FUTURS CHEFS D'ENTREPRISES**

PREMIER CYCLE
(18 mois)

DEUXIEME CYCLE
(12 mois)

DIPLÔME de CADRE en gestion
hôtelière et en restauration et hôtellerie -ES-
agrée par les cantons

DIPLÔME de CADRE SUPERIEUR
en restauration et hôtellerie -ES-
reconnu par la Confédération

Début des sessions: mai et novembre

Avenue de la Paix 12 - 1202 Genève
Téléphone 022 919 24 24 - Fax 022 919 24 28

ACCOR / Aus dem «Broadway» in Kriens soll ein Ibis-Hotel werden

«Ibis» statt «Broadway»-Konkurs

Das 3-Stern-Hotel Broadway in Kriens (LU) ist ein typisches Beispiel dafür, was passieren kann, wenn sich ein Haus nicht vom Billig-Gruppentourismus lösen kann.

Nach der Eröffnung 1996 schrieb die htr über die damalige Strategie: «Der Businessgast und Individualgast sind das Ziel, der Gruppentourismus zur Zeit noch die Realität». Diesen Wechsel hat das Hotel Broadway trotz zweimaliger Sanie-

rung nicht geschafft. Doch nun soll alles anders werden.

Accor will die 69 Zimmer (138 Betten) nahe der A2 pachten und das Haus als Ibis-Hotel betreiben. Laut dem heutigen «Broadway»-VR-Präsident Dieter Heckmann wird Accor langfristig pachten mit Option auf Kauf.

Das Nachsehen im Rennen ums «Broadway» hatten die Treff-Hotels, so die «Neue Luzerner Zeitung». Das Hotel

Broadway war anfänglich bei Utell, Katag Incoming Services und Top Int. Hotels angeschossen und hatte inklusive Betriebskapital 9,5 Mio. Fr. gekostet. Die Unternehmer Jachen Armon Caviezel, Hans-Peter Theiler und Theo Praloran hatten fast 4 Mio. Fr. eingeschossen. Die Pacht, die Accor nun bezahlt, sowie ein allfälliger Kaufpreis dürften massiv unter den ursprünglichen Erstkosten liegen. VY

LUZERN / Hotels Union und Kolping ringen um Lösung

Übergangslösung vor Verkauf

Die Hotelgruppe Treff-Hotels ist aus den Verhandlungen ausgestiegen. Nun soll eine einjährige Übergangslösung auf Abruf die Geschäfte der beiden Luzerner Hotels Union und Kolping richten; bis zum gemeinsamen Verkauf.

Der Verwaltungsrat der Hotel Union AG hat bereits einer Betriebsgesellschaft ab 1. Januar 2000 zugestimmt; bei der Kolping AG muss die Generalversammlung die Über-

gangslösung absegnen. Die Finanzlage inklusive Liquidität der beiden Häuser sieht jedoch gegenwärtig alles andere als rosig aus.

Dennoch wollen die bisherigen Direktoren Isidor J. Mathis (Union) und Jean Luc Rohner (Kolping) samt Kadermitarbeitern eine GmbH gründen und die gepachteten Hotels auf eigene Rechnung führen, so die «Neue Luzerner Zeitung». Die Zusammen-

legung des Managements soll deutliche Einsparungen einbringen (für beide Hotels nur eine Reception, eine Buchungsstelle, eine Zentralküche usw.).

Neben weiteren Verkaufsverhandlungen mit internationalen Gruppierungen, so Union-Verwaltungsratspräsident Thomas Neichen, steht auch die Option der Umzucht in Universitätsbauten nach wie vor als eine offen. VY

ARBEITSSICHERHEIT / Auf dem Weg zur Branchenlösung

Effizienter Schutz der Gesundheit

Der Schweizer Hotelier-Verein, Gastrosuisse und die AGAB bearbeiten die Branchenlösung Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz für das Gastgewerbe. Damit wird die Verordnung für die Verhütung von Unfällen und Berufskrankheiten (VUV) umgesetzt. Die darauf basierende Spezialrichtlinie der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit (EKAS) muss bis spätestens am 1. Januar 2000 erfüllt sein. In diese Abklärungen ist auch die Union Helvetia als Arbeitnehmervertreterin einbezogen. Im Januar 2000 wird die Branchenlösung der EKAS eingereicht, mit Antrag auf Bewilligung bis Ende März 2000.

CHECKLISTEN UND ABLAUSCHEMAS

In den Gesprächen der erwähnten Verbände mit EKAS und SUVA konnten wichtige Grundsätze zur Umsetzung der Verordnung festgelegt werden. Die Umsetzung für den einzelnen Betrieb wird gemäss dieser Branchenlösung effizient und einfach sein. Spätestens bis Anfang April 2000 wird eine Anleitung in deutscher und französischer Sprache für kleine und mittlere Betriebe erscheinen. Zudem stellen die erwähnten Verbände grösseren oder speziell interessierten Betrieben eine umfangreiche Anleitung mit Checklisten, Ausführungsunterlagen, Ablaufschemas sowie Schulungsgrundlagen zur Verfügung.

Ab Ostern 2000 werden für die einzelnen Betriebe auch Schulungskurse in den Bereichen Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz angeboten. Mit periodischen Aktionen soll dann in den nächsten Jahren in allen Betrieben das Grundverständnis für die Belange der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes verbessert werden. Für weitere Auskünfte stehen die Geschäftsstellen der Verbände zur Verfügung. KJV

KURZ & BÜNDIG

Esstheater im Art Deco Hotel Montana Luzern verlängert. Das Esstheater «Winternachts-Traum» über die Finanzkrise am Hofe König Heinrichs – der König kocht selber, es lebe der König – wird verlängert. Das von Esther Huss inszenierte Stück ist auch Beispiel für die Verknüpfung von Kultur, Hotellerie und Gastronomie an frequenzschwächeren Abenden. Das Stück mit ex-Hotelier Hans K. Müller als Karl Lager von Feld bei Deutschland in einer Hauptrolle wird nach der Festtagspause nochmals vom 7. bis 12. und 28. bis 30. Januar gespielt. Freie Plätze gibt es allerdings nur noch am 7., 10. und 30. Januar. Das Theater mit 4-Gang-Menu und Apéro kostet 138 Franken (Tel. 041 410 65 65). VY

HOTEL VAL SINISTRA / Wenn die Hotelgäste den Abwasch selbst besorgen, bezahlen sie auch weniger. Dafür holt und bringt sie der Hotelbus bis zur Haustür, auch wenn diese in Holland liegt. KARIN HUBER

Neue Ferienhotellerie im Schloss

Im Hotel Val Sinestra im Unterengadiner Sent gibt es Aktivferien der besonderen Art: Die Gäste lassen sich nicht nur bedienen, sondern legen selbst gleich Hand an. Sie waschen ihr eigenes Geschirr ab, decken die Tische, halten ihr Zimmer in Ordnung und renovieren auch mal Dies und Das. Die Gäste des Unterengadiner Hotels Val Sinestra geniessen das Hotelleben aktiv. Wer Ferien im Hotel Val Sinestra bucht, der kennt die Philosophie der Gastgeber im Voraus. Doch es ist wohl genau die ungewöhnliche Mischung zwischen Hotelleben und aktivem Zupacken, welche die Gäste anlockt.

IM SCHLOSSHOTEL TICKEN DIE UHREN ANDERS

Das Val Sinestra ist wohl eines der ungewöhnlichsten Ferienhotels in der Schweiz. Dabei liegt es weit ab des Touristenstroms in einem wildromantischen Tal rund 6 Kilometer ausserhalb des Unterengadiner Dörfchens Sent. Doch einmal angekommen, merkt man schnell: Im Schlosshotel ticken die Uhren ein bisschen anders als anderswo. Für die aktive Mithilfe der Gäste revanchieren sich die Gastgeber mit ungewöhnlich günstigen Übernachtungspreisen. 57 Franken kostet die Nacht im Doppelzimmer inklusive Vollpension. Für den Durst steht immer Tee bereit. Die Getränke holt sich der Gast selbst. «Wir wollen unsere Gäste nicht zum Konsum verführen», lautet die Erklärung von Peter Kruijff, Mitinhaber des Hotels Val Sinestra.

KONZEPT IST BASIS DES ERFOLGS

Die fast seltsam anmutende Marketingstrategie der Hotelbesitzer funktioniert seit rund 20 Jahren. Peter Kruijff und Geschäftspartnerin Wanda Hopman weisen nicht nur eine überdurchschnittliche Bettenauslastung von über 80 Prozent pro Jahr aus sondern fahren auch noch so viel Gewinn ein, dass die sich jährlich auf rund 100 000 Franken belaufenden Unterhalts- und Renovationsarbeiten aus den selbst erwirtschafteten Mitteln und über Eigenleistungen bezahlt werden können. «Wir werden nicht gerade reich, aber wir können leben und den Unterhalt unseres Hotels finanzieren», sagt Kruijff, ein in der Schweiz aufgewachsene Holländer.

Der Bautechniker mit eigenem Architekturbüro hängte eines Tages seinen Job an den Nagel, um 1975 die von seinen Eltern im bündnerischen Waltensburg geführte Pension «Aurora» zu übernehmen. Drei Jahre später schlug er ein überhöhtes Kaufangebot für das Haus jedoch aus und kaufte stattdessen das ursprünglich als Kurhaus erbaute Hotel Val Sinestra. Er brachte das leerstehende Haus auf Vordermann, merkte aber schnell, dass es nicht ganz einfach ist, ein Hotel mit Gästen zu füllen.

So entwickelte Kruijff sein eigenes Vermarktungskonzept. Er holte seine

Foto: zvg



«VAL SINISTRA»

Sozusagen hinter den sieben Bergen, im bündnerischen Sent, liegt ein altes Schloss, das grosse Räumlichkeiten, aber einen anderen Service als üblich bietet: Selber mitmachen ist erwünscht.

überwiegend holländischen Gäste, Familien und Einzelreisende, quasi vor der eigenen Haustüre gleich selbst ab. Um teure Personalkosten zu vermeiden, setzte er auf die Mithilfe seiner Gäste. «Ganz besonders Alleinreisende schätzen dies, denn Kontakte kommen so schnell und ungezwungen zustande».

AUCH SNOWBOARDER SIND DABEI

Einen Namen geschaffen hat sich Kruijff auch in der Grossagglomeration Zürich und in England. Snowboarder sowie Leute aus der Zürcher Partyszene zählen zu den regelmässigen Gästen. Sie schätzen es, das Hotel mit seinen weitläufigen Räumen ganz nach ihrem Gusto nutzen zu können. «Wir vermieten auf Wunsch auch das ganze Hotel mit seinen 150 Betten an Gruppen oder Organisationen», sagt Kruijff, da sich das Haus jeweils flexibel den verschiedenen Gästegruppen anpasst.

Um die Gäste und die täglichen Arbeiten kümmert sich im Val Sinestra ein Team von 10 bis 20 vorwiegend holländischen Mitarbeitern. Hierarchien gibt es keine. Jeder erledigt im Turnus mal diese, mal jene Arbeit. «So kommt es nie zu einer Routine. Alle kennen alle Arbeits- und Betriebsabläufe aus eigenem Anschauungsunterricht, was auch die Kommunikation unter den Mitarbeitern und den Gästen fördert».

HOTELSYNERGIEN DANK BUSUNTERNEHMEN

Die Hotelbesitzer Kruijff und Hopman haben mittlerweile ein regelrechtes Busunternehmen aufgezogen. Ihre Fahrzeugflotte umfasst insgesamt sechs Cams, die ständig auf der 900 Kilometer langen Strecke zwischen Holland und Sent unterwegs sind und neue Gäste bringen. Die Hin- und Rückfahrt ist mit 150 Franken preisgünstig. Kruijff versteht die Busfahrten sowohl als Kundendienst als auch als

ökologischen Beitrag an die Umwelt. «Es bringt nicht viel, wenn jeder Einzelne mit dem eigenen Auto anreist». Über 40-mal jährlich starten die Busse Richtung Holland. Die Werbung hält sich dabei in Grenzen. Die zu rund 50% wiederkehrenden Gäste sorgen für entsprechende Mund-zu-Mund-Propaganda, was bei den verschiedenen Pauschalwochen-Angeboten für entsprechend hohe Auslastung sorgt. Pro Jahr generiert das Val Sinestra zusammen mit dem ihm angeschlossenen Berghaus 26 000 bis 30 000 Logiernächte.

Von den Synergien des HotelVal Sinestra (gemeinsame Werbung) und des Buspendienstes profitieren ebenfalls die mit derselben Philosophie geführten Bündner Hotels Schloss Tagstein in Thusis-Masein und die Pension Clarezia mit ihren beiden Häusern in Waltensburg. Die (holländischen) Hotelbesitzer haben sich am Busunternehmen von Kruijff beteiligt: «Irgendwann wollen wir den Busbetrieb in eine AG einbringen».

Val Sinestra als Filmkulisse

Das Val Sinestra wird bald sehr bekannt werden – und zwar als Kulisse für einen Film.

1904 entstand unterhalb des heutigen Hotels ein kleines Kurhaus, aus dem später das Berghaus werden sollte. Aufgrund des grossen Erfolges erbaute 1912 die Val Sinestra AG auf über 1500 Meter ü.M. das Hotel «Val Sinestra». Sechs Mineralquellen lieferten das Heilwasser. Das Kurhotel

fiorierte indes nur kurze Zeit. Während Jahren wurde es vom Schweizer Spengler- und Installateurverband als Mitglieder-Hotel geführt. Zwischen 1973 und 1978 stand das Haus bis zum Kauf durch Peter Kruijff leer. Das Hotel «à la carte» bietet Pauschalwochen zu verschiedenen Themen an. Es kann aber auch von Gruppen gemietet werden. Die 75 Zimmer (WC und Dusche auf dem Gang) sind indivi-

duell eingerichtet. Das Berghaus bietet zusätzlich 30 Betten.

Im April dieses Jahres haben zwei junge Zürcher und ein Bündner im Hotel Val Sinestra einen Mystery-Film mit dem Titel «Hotel Eden» gedreht. Entstehen soll eine Serie aus 18 Folgen. Der Film feiert im Dezember in Zürich Premiere. Einen ersten Trailer zeigten die Filmschaffenden bereits in Locarno. KHR

AUTOBAHNEN / Neue Regelung ab 1.1.2000

Verkaufsstände erlaubt

Künftig dürfen auf den Rastplätzen der Nationalstrassen Verpflegungsmöglichkeiten wie Verkaufswagen oder -stände eingerichtet werden. Dies ist ein wesentlicher Punkt der revidierten Nationalstrassenverordnung (NSV), die der Bundesrat auf den 1.1.2000 in Kraft gesetzt hat.

Die bis Ende Jahr geltende Regelung erlaubt auf den Rastplätzen keine Verpflegungsmöglichkeiten. Da ein solches

Bedürfnis besteht, wurde eine entsprechende Bestimmung in die Verordnung aufgenommen. Allerdings werden Verpflegungsmöglichkeiten nicht auf allen Rastplätzen zugelassen, sondern nur auf den dafür geeigneten. Massgebend sind dabei Lage, Grösse und Verkehrsaufkommen. Die Einrichtungen, für welche der Kanton die Bewilligung erteilt, müssen in der Regel jeden Abend entfernt werden. **CM**

Energie AG kommt

Strommarkt. Die Schweizer Stadtwerke bereiten sich auf die Liberalisierung vor: Sie wollen vereint mit günstigen Tarifen auf dem Markt auftreten. Zu diesem Zweck haben Zürich, Bern, Basel, Luzern, St Gallen und Schaffhausen bereits eine Interessengemeinschaft ins Leben gerufen. Nun soll zusammen mit weiteren fünf Städten und Regionen die Energie AG gegründet werden. Hotelketten sollten sich aktiv um Offerten bemühen. **CM**

STEINOBSTBRÄNDE / Krebsregende Stoffe

Pflümli: Nebenwirkung

Bei der Herstellung von Steinobstbränden ist Vorsicht geboten: Untersuchungen der deutschen Lebensmittelüberwachungsbehörde haben gezeigt, dass es immer wieder zu einem erhöhten Gehalt an Ethylcarbamat kommt. Dieser Stoff entsteht bei jeder alkoholischen Gärung und ist krebserregend und erbgutschädigend. Bei Steinobst wie Kirschen und Pflaumen bildet sich durch die in den Kernen enthaltene

Blausäure besonders viel Ethylcarbamat. Die deutschen Behörden fordern eine europaweite Reduzierung der Ethylcarbamatkonzentration. Auch in der Schweiz ist man sich der Problematik des gesundheitsschädigenden Stoffs bewusst. Ein Grenzwert existiert aber bis heute nicht. Das Bundesamt für Gesundheit (BAG) plant nun, im Jahr 2000 einen Toleranzwert für Ethylcarbamat in Spirituosen einzuführen. **PAC**

Hiestand kauft Mischke & Moser

Bäckereien. Die A. Hiestand Holding AG, Schweizer Herstellerin von Frisch- und Tiefkühlbackwaren, übernimmt per 1. Januar 2000 die Engros-Bäckerei Mischke & Moser AG mit Sitz in Baden. Die ebenfalls zur Zürcher Moser Holding AG gehörende Filialkette Moser's Backparadies, die in Zürich und Baden aktiv ist, sowie die Firma Fortina in Zuchwil (SO), welche McDonald's in der Schweiz beliefert, sind von der Übernahme nicht betroffen. **DST**

KURZ UND BÜNDIG

Compass mit Gewinnhause. Der britische Riese der Gemeinschaftsgastronomie Compass hat für das abgelaufene Geschäftsjahr (30. September) ein Gewinnplus vor Steuern von 21,7% auf 193,6 Mio. Pfund (307 Mio. Euro) gemeldet. Das Umsatzvolumen lag um 14,3% über dem des Vorjahres, bei 4,8 Mia. Pfund (7,6 Mrd. Euro). Nachdem Compass im vergangenen Mai seine Beteiligung an der Schweizer Selecta AG von 13 auf 33% aufgestockt hatte, will man jetzt auch vermehrt im US-Care-Catering Fuss fassen, ohne eine weitere Expansion in Europa und in Italien auszuschliessen. **HAS**

Marketing Trophy: Swiss Prim Beef nominiert. Traita fina ist mit der neuen Qualitätslinie Swiss Prim Beef (bereits an der Olma ausgezeichnet), auf dem Weg zu neuen Ehren. Das von Traita fina-Marketingleiter Reto Gnos lancierte Swiss Prim Beef wurde für die Marketing Trophy 2000 nominiert. Die Gala findet am 13. Januar 2000 im Zürcher Kongresshaus statt. **CM**

Salmonelleninfektion. In der Schweiz sind mit Salmonellen verseuchte Eier aus dem Detailhandel gezogen worden. Das Bundesamt für Gesundheit (BAG) ruft dazu auf, Eier mit dem Stempel D2/NE auf der Schale nicht zu verzehren. Es handelt sich gemäss BAG um Importeure aus Bodenhaltung. Betroffen sind die Handelsketten Migros, CCA, EPA, Pick Pay und Primo & vis-à-vis. Der Importeur hat laut BAG bereits den Rückzug der Chargen veranlasst. Das BAG ruft den Konsumenten die den Fachleuten der Nahrungsmittelbranche bekannten Hygieneregeln im Umgang mit Eiern in Erinnerung. **sda/CM**

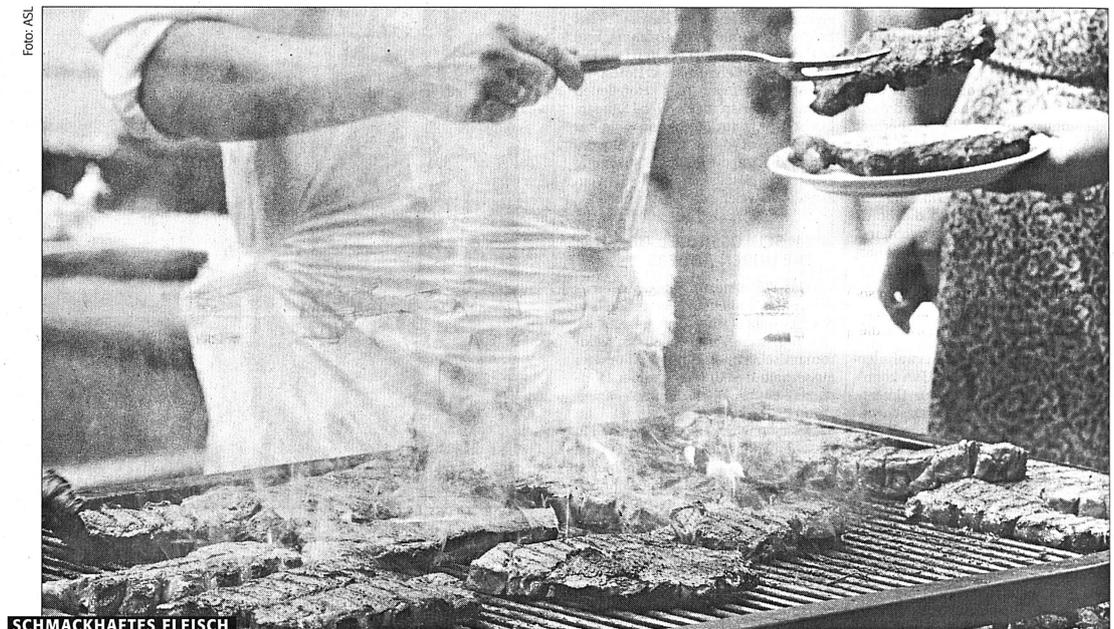
Widerstand gegen Gentech wächst auch in den USA. Einer der grössten Player im nordamerikanischen Agrochemie-Business, Monsanto (rund 9 Mia. Dollar Jahresumsatz) spürt Gegenwind. Bisher galt Monsanto als Vorreiter in der Gentechnologie. Anfanglich schien die Strategie des Chemiegiganten aufzugehen, da die US-Bauern in grossem Stil genetisch veränderte Saaten von Monsanto kauften und deshalb auch die darauf abgestimmten Pflanzenschutzmittel abnehmen mussten. Doch jetzt regt sich Widerstand. Das Misstrauen in Europa gegen genetisch veränderte Agrarprodukte und die Befürchtung der US-Farmer, Exportmärkte zu verlieren, hat inzwischen das Gensaatengeschäft und die darauf abgestimmte Agrarchemie-Sparte zur Belastung für Monsanto werden lassen. Jetzt befindet sich das Unternehmen auf Partnersuche. Im Gespräch ist gegenwärtig Pharmacia & Upjohn. Zuvor hatten Konzerne wie American Home, DuPont und Novartis eine Zusammenarbeit abgelehnt. **sda/CM**

Gastro-Forum für die Frau. Vom 16. bis 20. Januar 2000 findet im Hotel Beatus Merligen das 14. Gastro-Forum für die Frau statt. «Das neue Jahrtausend ist weiblich» heisst das Thema der von Gastrosuisse organisierten Veranstaltung. **CM**

RINDFLEISCH / Immer häufiger kommt Fleisch von Tieren mit spezieller Fütterung auf den Markt.

Nicht alle Gastronomen sind aber von allen neu angebotenen Fleischalternativen begeistert. **DANIEL STAMPFELI**

Nicht mehr jedes Steak stammt vom einfachen Rindvieh



SCHMACKHAFTES FLEISCH

Jeder alternative Anbieter nimmt für sich in Anspruch, das zarteste und schmackhafteste Fleisch zu haben.

Fast kein Tag vergeht, ohne dass neue Anbieter von «qualitativ hochstehendem, geschmacklich intensivem, zartem» Fleisch als Alternative zum herkömmlichen Fleischangebot die Werbetrommel rühren. Doch nicht alles, was beim Metzger unters Messer kommt, spricht die Gastronomen gleichermaßen an.

ZUM BEISPIEL KÄLBERMASSE

«Ich halte dies für eine Spinnerei», sagt beispielsweise das ehemalige Mitglied der Koch-Nati Kurt Kühni zu «Kabier», der kürzlich mit viel Aufhebens lancierten Ostschweizer Fleischspezialität. Kabier-Kälber werden täglich abwechselnd mit Biervorlauf und Schweizer Rapsöl einmassiert. Gefüttert werden sie unter anderem mit Biertreber, Bierhefe und Biervorlauf. «Wenn wir in der Schweiz umdenken würden, und nicht aus einem Tier zwei ganz verschiedene Produkte machen wollten, kämen wir spielend ebenfalls auf die importierten Fleischqualitäten», ist Gastronom Kurt Kühni überzeugt.

Für ebenso gut wenn nicht gar besser als importierte Qualität hält Kühni Qualivo-Fleisch. Es sei geschmacklich intensiver als konventionell produziertes Fleisch. Nicht nur bei Erstklassstücken wie Filets und Entrecôtes, son-

dern auch bei den Stücken wie Ragout oder Braten sei der Gewichtsverlust geringer als bei herkömmlichem Fleisch. Hier mache sich die besondere Fütterungsart eben bemerkbar. Einziges Problem sei der relativ hohe Preis. In der Regel seien aber die Gäste bereit, für bessere Qualität auch mehr zu bezahlen, so Kühnis Erfahrung. Auch im etwas einfacheren Dorfrestaurant komme Siedfleisch oder Ragout aus Qualivo-Fleisch bei den Gästen gut an.

Tiere des Qualivo-Programms werden laut Alphonse Laurent ausschliesslich mit natürlichem Futter ernährt und zwar zur Hauptsache mit Heu und Getreidemischungen – alles Schweizer Produkte. Laurent ist als Agent der Tierernährungsfirma Hokovit verantwortlich für die Qualivo-Metzger und Produzenten hauptsächlich in der Deutschschweiz. Leistungsförderer, Antibiotika oder Hormone seien tabu.

QUALIVO: UM 15 BIS 30% TEURER

Qualivo-Fleisch stammt ausschliesslich von männlichen Jungtieren. Weibliche Jungtiere hätten eine schlechtere Futterverwertung. Bis ein weibliches Tier das gleiche Schlachtgewicht hat wie ein männliches, vergehen ein bis zwei Monate mehr.

Hokovit hat das Qualivo-Programm vor fünf Jahren mit 30 bis 40 Tieren gestartet. 1999 gingen bei rund 30 Metzgern rund 150 Tonnen Qualivo-Fleisch (700 Tiere) über den Ladentisch. Für das nächste Jahr rechnet Laurent mit mindestens 1000 Tieren und gut 40 Metzgern.

Der Metzger zahlt dem Bauern als Qualivo-Züchter pro Lebendgewicht rund 10 bis 20% mehr als beim konventionellen Fleisch. Beim Metzger bezahlt der Konsument dann zwischen 15 und 30% mehr, je nach Fleischstück.

KABIER: NICHT FÜR DIE GANZE SCHWEIZ BESTIMMT

Dass Kabier einst das ganze Land fleischmässig überziehen könnte, braucht Gourmetkoch Kurt Kühni vom Restaurant Bären in Attiswil nicht zu befürchten. Denn es soll laut Landwirt und Kabier-Produzent Sepp Dähler kein in Massen erhältliches Fleisch werden, sondern ein lokales Produkt bleiben. Es sei nicht das Ziel, das Restaurants in der ganzen Schweiz Kabier-Fleisch anbieten. In den nächsten zwei Wochen geht das Fleisch der ersten beiden geschlachteten Tiere aus. Die nächsten Filet-Stücke kommen erst im nächsten April auf den Markt. Ab diesem Zeitpunkt will beispielsweise das Appenzeller 4-Stern-Hotel Hof

Weissbad Kabier konstant auf der Speisekarte führen.

Sepp Dähler rechnet damit, dass bei voller Produktion rund 15 Tiere jährlich geschlachtet werden könnten. Kabier-Fleisch ist rund dreimal so teuer wie konventionelles Fleisch. Gerechtfertigt wird dies mit dem hohen Arbeitsaufwand.

Im Hotel Hof Weissbad spiele der Einkaufspreis nur eine untergeordnete Rolle. «Da wir mit Deckungsbeiträgen kalkulieren und nicht mit Faktoren», so Direktor Christian Lienhard. Ein Filet oder Entrecôte kostet im Hotel Hof Weissbad um die 80 Franken. Somit sei es nicht ganz doppelt so teuer wie sonst. Beim Filet-Gericht betrage der Deckungsbeitrag rund 25 Franken. «Wir nehmen denselben Deckungsbeitrag wie bei den übrigen Gerichten.»

DER NÄCHSTE STEHT BEREITS VOR DER TÜR

Und schon stehen die nächsten Anbieter «alternativen Fleisches» in den Startlöchern: Galloway-Beef heisst das neue Produkt und soll anfangs Januar 2000 in Bern präsentiert werden. Es handelt sich dabei um ein Schottisches Hochlandrind, das seit einigen Jahren als alternative Zuchtvariante bei extensiver Weidewirtschaft in der Schweiz aufgezogen wird.

BESENBEIZEN / Kennzeichnung der Produkte

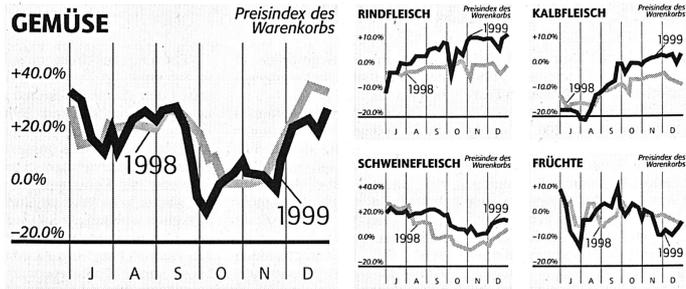
Bio-Suisse will Transparenz

Besenbeizen boomen. Auch Bio-Landwirte entdecken zunehmend die Möglichkeit, auf ihrem Hof nicht nur die eigenen Produkte zu verkaufen, sondern gleich auch in attraktive Mahlzeiten zu verwandeln und sie Spaziergängern und Wanderern anzubieten. Jetzt geht Bio Suisse, die Vereinigung Schweizer Bio-Landbauorganisationen, daran, auf den oft spontan eingerichteten und nicht immer professionell betriebenen Hof-

Restaurants für mehr Transparenz zu sorgen. Derzeit befindet sich eine revidierte «Weisung Gastronomie» in der Vernehmlassung, die später dem Artikel 1.1.2. der Bio-Richtlinien zugestellt werden soll. Im Fokus der Neuerung steht das Bestreben, dass nicht nur die eigene Ware, sondern auch zugekaufte Produkte wenn immer möglich aus biologischer Produktion stammen sollen. Ist dies nicht der Fall, muss deutlich auf diesen

Umstand hingewiesen werden. «Diesbezüglich haben wir eindeutig einen Nachholbedarf», sagt Bio-Suisse-Geschäftsleiter Christof Dietler auf Anfrage. «Wir wollen vermeiden, dass Gäste oder die Kundschaft von Hofläden getäuscht werden, auch wenn dies sicher nicht die Absicht der Bäuerinnen und Bauern ist.» Seine Vereinigung unterstützte aber Bio-Landwirte, die ihre Nähe zur Bevölkerung nutzen möchten. **PLD**

PRODINDEX 20. 12. BIS 24. 12. 1999 Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega



LESERBRIEF

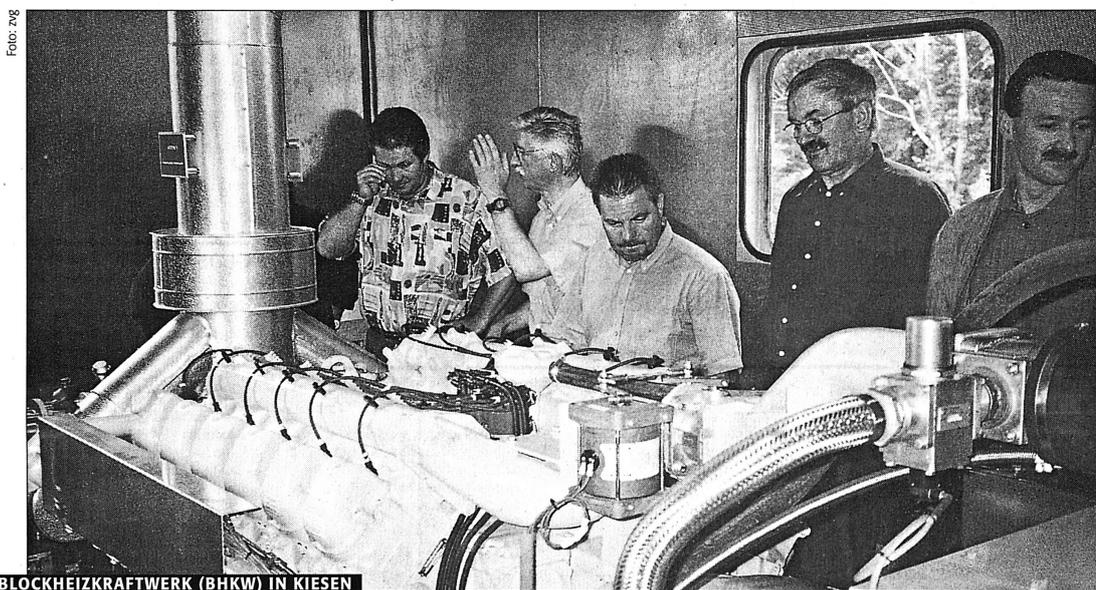
Die Kinder von Ronald McDonald und Mama Miracoli

Dass Kinder schon mit 13 Jahren allein in ein Restaurant essen gehen dürfen, ist doch wohl übertrieben. Die meisten können noch gar keine volle Mahlzeit zu sich nehmen. Warum erhalten Kinder in diesem Alter eigentlich schon so viel Taschengeld, dass sie sich das finanzieren können? Die Ansprüche an die Mutter werden grösser, und die Kinder können das Essen zu Hause nicht mehr schätzen, geschweige denn geniessen. Für diese Kinder wird es zur Selbstverständlichkeit, in einem Restaurant zu essen. Aber andere Menschen haben gar kein Essen, das wird häufig gar nicht erwähnt. Für uns ist es immer nur wichtig, dass es uns gut geht. Warum werden immer alle Jugendliche in einen Topf geworfen; warum schaut man nicht zuerst, dass die familiären Umstände stimmen, bevor man die Kinder ins Restaurant lockt? Die Geschäftsleute sind nun schon so weit, dass sie die Kinder abzocken. Kein Wunder, dass es Familien gibt, die zu wenig Geld haben, weil sie ihr ganzes Geld ihren Kindern geben, die es ihrerseits sinnlos ausgeben.

Simona Mancini, 3270 Aarberg und Sabine Kahne, 4502 Solothurn

ERNEUERBARE ENERGIEN / Die Vergärung von Klärschlamm und Speisefetten oder Speiseabfällen (Co-Vergärung) zur Energiegewinnung eignet sich besonders für touristische Gebiete. CHRISTIAN MEYER

Mehr Strom aus Fettabfällen



BLOCKHEIZKRAFTWERK (BHKW) IN KIESEN

Das BHKW zeichnet sich durch einen hohen Wirkungsgrad aus. Der Gasmotor verbrennt Biogas aus Fett und Schlamm.

KURZ UND BÜNDIG

Winterthurer «Scarlett» soll verkauft werden. Der vor gut einem Jahr in den Räumen des ehemaligen «Planet Maxx» eröffnete Club «Scarlett» sollte mit seiner intimen Atmosphäre ein älteres Publikum ansprechen. Nun soll der Club in der Nähe des Winterthurer Hauptbahnhofs aber bereits wieder verkauft werden. Initiant Roger Diener begründete die Verkaufsabsichten mit der Trennung von seinem Partner. Gleichzeitig wies der ehemalige Mitbesitzer des «Planet Maxx» Gerüche über einen schlechten Geschäftsgang zurück. **DST**

Seit einiger Zeit wird in bestimmten Kläranlagen der anfallende Klärschlamm zusammen mit Speiseresten aus Gastronomiebetrieben vergärt, so auch im Bündner Tourismusort Samnaun (siehe htr Nr. 16/98). Damit wird aus einer energiefressenden Kläranlage ein energieproduzierendes Kraftwerk. Kläranlagen neuester Bauart gehen einen Schritt weiter: Die Kläranlage Kiesen (BE) verzichtet auf die Annahme von Speiseabfällen und

gewinnt Energie aus der gemeinsamen Vergärung von Klärschlamm und Speisefettabfällen, beispielsweise aus Fettscheidern von Grossküchen und aus der Nahrungsmittelindustrie.

FESTE BIOGENE UND FLÜSSIGE ABFÄLLE

Diese gemeinsame Vergärung von festen biogenen und flüssigen Abfällen

stösst auf das besondere Interesse der Fachleute. Der Wirkungsgrad der Anlage erhöht sich durch die Beigabe der energiereichen Fettabfälle markant; andererseits sorgt die Anlage für deren sinnvolle Verwertung. Der Betriebsleiter der Kläranlage Kiesen, Erwin Rubi, betont zudem, dass sich Fette auf relativ einfache Weise lagern und befördern lassen. Speise- und Rüstabfälle hingegen müssen je nach Herkunft in einem aufwändigen Verfahren aufbereitet werden (Separierung von Metallteilen usw.).

Schon bei der Anlieferung des Materials macht die Gemeinde Kiesen Kasse: Je nach Qualität der von Entsorgungsunternehmen angelieferten Fette wird eine Gebühr von 20 bis 45 Franken pro Kubikmeter verlangt.

Verwendet wird der Strom teils für den Betrieb der Kläranlage, teils wird er verkauft.

PRINZIP WÄRMEDIENKOPPLUNG

Ausserdem kann nach dem Prinzip der Wärmekraftkopplung die Wärme, die bei der Stromerzeugung am wassergekühlten Motor, am Generator und am Abgas-Wärmetauscher entsteht, beispielsweise einer Heizungs- und Warmwasserversorgung zur Verfügung gestellt werden. Die überaus effiziente Arbeitsweise des BHKW wird zunehmend auch für die Energieversorgung von grösseren Wohnbauten genutzt.

Informationen: www.energie2000.ch; Büro eam, 8001 Zürich, Tel. 01 226 30 90, Engeli Engineering, 8173 Neerach, Tel. 01 858 30 20; Planair, 2314 La Sagne; Tel. 032 931 88 28

KULINARIUM

26. November bis 30. Dezember
- Rund ums Rind
Hotel Sonne, Schwarzenburg

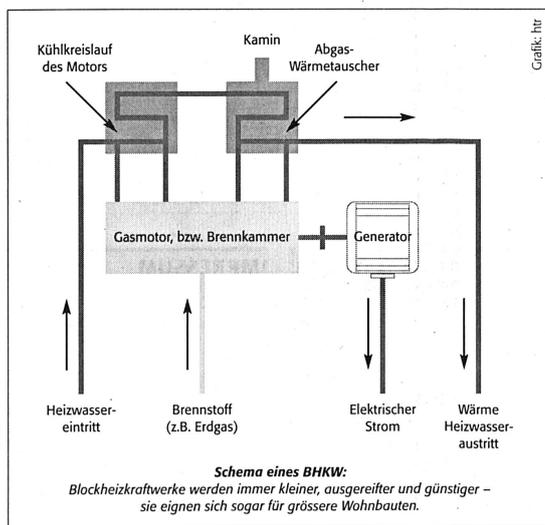
3. Dezember bis 31. Dezember
- Palais des Fous, Dinnerrevue
Albisriederhaus, Zürich

8. Januar bis 20. Januar
- Tessiner Küche
Hotel Sonne, Schwarzenburg

1. Dezember bis 30. Januar
- Variété Diner spectacle
Kulturquelle Krone, Bätterkinden

3. Januar bis 29. Februar
- Indische Spezialitätenwoche
Restaurant Frohegg, Bern

11. Februar bis 11. März
- Gefühlskulinarium
Hotel Sonne, Schwarzenburg



BIOGAS ENTSTEHT IM FAULTURM

Biogas entsteht unter Luftabschluss in speziellen Behältern, sogenannten Faultürmen. Unter dem Begriff Vergärung versteht man den Abbau von biogenem Material durch Mikroorganismen in Abwesenheit von Sauerstoff, d.h. unter anaeroben Bedingungen. Mehrere Bakteriengruppen, die sehr eng zusammenarbeiten, verwandeln biogenes Material in Biogas. Dieses besteht aus etwa 2/3 brennbarem Methan und rund 1/3 Kohlendioxid sowie Restgasen.

Mit dem gewonnenen Biogas lässt sich ein Blockheizkraftwerk (BHKW) betreiben. Ein Verbrennungsmotor treibt den Generator an, dieser wiederum produziert preisgünstigen Strom.

3700 kWh täglich

Die Kläranlage Kiesen verarbeitet den Klärschlamm von 17 000 Einwohnern und jährlich rund 400 Tonnen Fettabfälle. Vergärt wird in 2 Faulräumen mit je 450 m³ Inhalt; erzeugt werden täglich rund 1750 m³ Biogas. Das BHKW mit einer Leistung von 222 kW erzeugt damit rund 3700 kWh. Der Eigenverbrauch der ARA Kiesen beläuft sich auf tägliche 1100 kWh. Der überschüssige Strom - gegen 2600 kWh - würde den Bedarf von 230 Haushaltungen decken. **CM**

SALZBURG / 200 Plastikkuhe

Begehrte Kuh-Kunst

Die Zürcher Kunststoff-Kuh-Aktion vom Sommer 1998 macht Schule: Für seinen Festspielsommer will Salzburg im nächsten Jahr 200 «poppig verzierte» Plastik-Kühe aufstellen. Erste Exemplare sollen Ende Mai aufgestellt werden. Kunst und Kuh eignen sich hervorragend als Projektionsflächen für touristische Werbe...

bei einem Pressegespräch in der Mozartstadt bekanntgegeben wurde. Die Initianten erinnern an die Schweizer Ideenmixtur aus Gag und Kunst, die bereits Zürich und Chicago «in Euphorie» versetzt habe. Auf einer Auktion in Zürich soll Arnold Schwarzenegger sechs dieser liegenden, stehenden, auf jeden Fall wiederkäuenden Kunststoff-Nutztiere ersteigert haben.

Ein spezielles Gremium soll in Salzburg die Brücken zwischen den Plastik-Rohkühen – zu erwerben für rund 2500 Franken – und kühnbemalungswilligen Pop-Art-Künstlern bauen. Das Buntvieh bereichert entweder die Kunstsammlung der Käufer oder wird zu Gunsten einer wohltätigen Salzburg-Organisation versteigert. Am Weltmilchtag vom 23. Mai sollen erste Prototypen ihr knalliges Fell herzeigen. FM

NEW ORLEANS / Falsche Planung

Casino zu gross?

Eines der grössten Casinos ist seiner Eröffnung im November auch gleich eines der umstrittensten. Das 350 Mio. Dollar teure «Harrah's New Orleans», unmittelbar ans French Quarter angrenzend an der Canal Street gelegen, könnte den Charme und historischen Charakter des «Big Easy» zerstören, fürchten die einen. Anderen machen die Finanzen Sorgen: Ein Vorgängerbetrieb des Casinos ging vor...

vier Jahren bankrott. Und das Gebäude, in dem das Casino untergebracht ist, stand zuvor jahrelang halbfertig, leer und öde da. Vor allem aber gibt es im (geplanten!) Spielparadies weder Hotelzimmer noch Speiserestaurants. Die gängigen Casinokonzepte setzen normalerweise auf diverse Produkt-Schiene. Ein Casinobetrieb allein hat meistens Mühe, genügend Umsatz zu erzielen. Mal sehen, wer da falsch pokert. CH

ZITAT DER WOCHE

Kolumnistin Lucy Kellaway in der «Financial Times»:

«Wer immer noch an der spirituellen Intelligenz zweifelt, dem kann ich sagen, wie man ein besserer Manager wird: Werde eine Frau.»

DIPLOME / Diplomfeier der Tourismus-Experten und der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern (SHL). THOMAS VASZARY

Schüler schlossen erfolgreich ab

Die höhere Fachprüfung zur/m dipl. Tourismus-Experten/en findet alle zwei Jahre unter der Leitung des Schweizer Tourismus-Verbandes statt. Der diesjährigen Prüfung stellten sich 43 Kandidatinnen und Kandidaten. 36 Absolventinnen und Absolventen der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern (SHL) erhielten ihr Diplom als Hoteler-Restaurateur HF/SHL. Direktor Kurt Imhof verlieh zudem die Auszeichnungen für die besten Abschlusssnoten.

Agno, Bernhard Bütikofer, Goldwidi, Michael Cafilisch, Davos, Gian Luca Cantarelli, Cagliola, Graziella Caruso, Stäfa, Denise Dillier, Splügen, Beatrice Dolder, Lauterbrunnen, Gisela Dosswald, Neuhem, Daniel Egloff, Sils Maria, Simone Gahler, Zürich, Rolf Gerber, Staffebach, Bruno Huggler, Montana, Roland Imboden, Zermatt, Nunzia Ingrassia, Basel, Susanne Kilchenmann, Flamatt, Christian Kiser, Zürich, Claudia Krucker, Grund b. Gstaad, Beat Künzler, Arosa, Matthias Lager, Basel, Lionel Pathey, Reussbühl, Isabelle Rieder, Bern, Daniel Rothen, Bern, Aurelia Schmid-Saner, Davos Dorf, John Schmocker, Ringgenberg, Harald Schwyder, Zermatt, Rolf Schwarz, Nürensdorf, Stefan Sieber, Samedan, Lukas Tanner, Zürich, Katherine von Ah, London, Monika Wälti, Zürich, Christina Weigl, Zürich, Urs Wohler, Thusis.

mann, Luzern; Hans Bühlmann, Rotkreuz ZG; Roman Codina, Schaffhausen SH; Martin Egger, Landschlacht VS; Caroline Erdin, Basel BS; Eva Maria Eugster, Bâlsthal SO; Regula Grütter, Meiringen BE; Jeannette Häcki, Engelberg OW; Esther Heini, Neuenkirch LU; Simone Höch, Aarau AG; Nicole Hottinger, St. Moritz GR; Christian Hürlimann, Knouau ZG; Cathrine Imhof, Bettmeralp VS; Nadja Koch, Horw LU; Liliane Kuhn, Aarau AG; Patricia Kull, Unterkulm AG; Roland Meier, Sissach BL; Pascal Merkli, Birrensdorf-Waldegg ZH; César Meyer, Stäfa ZH; Nicole Peier, Schlieren ZH; Beat Peter, Luthern LU; Franz-Josef Pirkl, Mieming (Österreich); Janka Schenker, Zürich; Andreas Scheurer, Mühledorf SO; Karen Schneider, Oberkulm BS; Georg Schnellmann, Meggen LU; Katrin Schuler, Altdorf UR; Bettina Spichiger, Allschwil BL; Kristjan Brendon Tomasson, Meggen LU; Petra Tschudi, Zürich ZH; Daniel Wettstein, Windlach ZH; Yves Zgraggen, Rickenbach SO; Daniel Stück, Engelburg SG.

Die Diplomierten der SHL: Erich Achermann, Küssnacht SZ; Leo Thomas Ackermann, Uznach SG; Chantal Bittel, Visp VS; Urs Blatt-

Die Tourismus-Experten: Simon Ammann, St. Gallen, Andreas Angst, Meiringen, René Bachmann, Böningen, Stefan Beck, Carouge, Marianne Bieri, Zug, Esther Brühlmann,

PEOPLE FAX: 031-370 42 24 - E-MAIL: REDAKTION@HTR.CH

Stefan Hantke wird als Nachfolger von Ernst Baumberger neuer Direktor der Tourismusdestination Brienz Meiringen Hasliberg. Hantke ist 33-jährig, stammt aus Lütisburg und war zuletzt beim SDM Manager für Produkteinkauf. Der neue Direktor studierte Geographie, arbeitete unter anderem als Reiseleiter bei Kuoni, bei Zürich Tourismus und als Leiter der Touristinformation Rapperswil. Er wird seine Stelle am 1. Februar 2000 antreten. FM

Traditionsrestaurant ab Januar in Eigenregie. Der 30-jährige Berner Daniel Krebs (bisher Haberbühl/15 Punkte Gault Millau) wird das Amt des Küchenchefs übernehmen. Das Gespinn will neue Gastrokonzepte umsetzen. CM

Fransiska Huber (30) wird per 3. Januar 2000 neue Chef de Service im Restaurant Grand Café des Hotel Aarauerhof in Aarau. Huber, die seit November 1998 als Servicefachangestellte im Hotel Aarauerhof tätig ist, wird Nachfolgerin von Sabine Spiegelhalter, die einen neuen Job in Deutschland antritt. DST

Fritz Niklaus, mehr als 28 Jahre Gastgeber in der Schultheissenstube im Berner Schweizerhof, übernimmt das

GLOSSE

Y2K – letzte Gedanken

PETER DÖBERL

Inzwischen stimmen auch Weltunternehmern in den Abgesang unserer Kultur ein, die mit dem Computer endete. Aber wir haben alles im Griff, heisst es. In Belgien findet der öffentliche Eisenbahnverkehr zwischen dem Jahreswechsel, das sind rund 48 Stunden, nicht statt. Man sei sich nicht sicher, ob wirklich alle Möglichkeiten einer Computerpanne ausgeschlossen werden könnten, liest sich das in den News mit einem Verweis auf die Belgier. Das macht nicht viel, die Belgier lieben eh am meisten die hausgemachten Pommes Frites, und die brutzeln bestens in der Friteuse – so diese nicht digital gesteuert ist. Sonst könnte ganz Belgien auch da einen Neujahrsschok erleben, der für die Bevölkerung wie ein Weltuntergang wirken könnte. Alles im Griff? Und Frankreich? Der Bretagne kann nicht an die Côte, der Paris nicht nach Grenoble, es sei, man steigt wieder ins eigene Auto. Aber da müsste man Winterreifen kaufen, und ob diese Y2000-kompatibel sind, hat noch kein Mensch herausgefunden.

möchte. Tönt ja trostvoll, oder nicht? Selbste Österreich überlegt, ob die Eisenbahn über die Festtage zu Neujahr fahren soll oder nicht. Das freut die Touristen, die in Wien in die Oper wollten und in Salzburg wohnen. Die Hoteliers freut das alles weniger: Sie haben nur Abbuchungen zu verzeichnen, ob wirklich alle Möglichkeiten einer Computerpanne ausgeschlossen werden könnten, liest sich das in den News mit einem Verweis auf die Belgier. Das macht nicht viel, die Belgier lieben eh am meisten die hausgemachten Pommes Frites, und die brutzeln bestens in der Friteuse – so diese nicht digital gesteuert ist. Sonst könnte ganz Belgien auch da einen Neujahrsschok erleben, der für die Bevölkerung wie ein Weltuntergang wirken könnte. Alles im Griff? Und Frankreich? Der Bretagne kann nicht an die Côte, der Paris nicht nach Grenoble, es sei, man steigt wieder ins eigene Auto. Aber da müsste man Winterreifen kaufen, und ob diese Y2000-kompatibel sind, hat noch kein Mensch herausgefunden.

Die Schweizerischen Elektrizitätswerke sind sich sicher, dass ihr Netz stabil bleiben wird in dieser Nacht, die wohl bis zum nächsten Millennium in den Guinness-Büchern unter Rekord der allgemeinen Panik aufgeführt werden wird – und sie geben dann noch zehn äusserst sinnvolle Tipps, so etwa, dass man bitte keine Notstromversorgung installieren

wären? Last Flight to Year 2000, Gate Heaven: Millennium mal hier, mal dort, oder rund um den Erdball. In Paris stehen über den Sylvester 150 000 Betten leer, die schon seit Monaten reserviert waren. Auch hier die grosse Angst der Besucher, die sich zwar das Millennium im siebten Himmel wünschten, dann aber befürchteten, nur gerade in Himmel Nummer Eins anzukommen, jenem, der für gewöhnlich Sterbliche reserviert ist. Und da eh keine Eisenbahnen fahren in Frankreich... Der Toaster wird kaum explodieren. Champagner und Kaviar können auch auf dem Balkon die nötige Kühle bekommen. Das Wasser für die Wärmflasche im Sylvester-Bett kann auch auf dem Gaskocher aus dem Campingwagen auf Temperatur gebracht werden. Und ob der Wecker nun läutet oder nicht, spielt eh keine Rolle. Bis ins nächste Jahr also...

AGENDA

Tourismus

- Messen, Tagungen, Workshops 2000
• 13.01. bis 16.01. Ferienmesse, Bern
• 15.01. bis 23.01. CMT, Internat. Ausstellung für Caravan, Motor, Sport, Stuttgart
• 20.01. bis 23.01. Golf-Reisen 2000, Stuttgart
• 23.01. bis 25.01. atb austrian travel business, Wien
• 26.01. bis 30.01. FITUR 2000 – 20 Jahre Tourismusarbeit, Madrid
• 27.01. bis 30.01. FESPO + World of Golf, Zürich
• 07.02. bis 09.02. iEX, Fachmesse für Business im Internet
• 10.02. bis 13.02. Holiday World, Prag
• 11.02. bis 13.02. Ferienmesse, St. Gallen
• 17.02. bis 20.02. East Mediterranean Int. Travel & Tourism Exp. Istanbul
• 19.02. bis 27.02. C-B-R 2000, Caravan-Boot-Reisemarkt, München
• 26.02. bis 02.03. Intergastra, Stuttgart

- 29.02. bis 03.03. Toursib, Novosibirsk

- 28.01. bis 25.02. Gourmet Festival, St. Moritz
• 07.02. bis 11.02. Hotelympia 2000 F&B-Catering Equip.+Services, London

Hotellerie, Gastronomie, Technik

Messen, Tagungen, Workshops 2000

- 10.01. bis 13.01. Horecava, Hotel- und Gaststättengewerbe, Amsterdam
• 13.01. bis 15.01. Fruit Logistica, Berlin
• 15.01. bis 18.01. Domotex, Weltmesse Teppich- u. Bodenbelag, Hannover
• 16.01. bis 19.01. Ormaris, Zürich
• 16.01. bis 20.01. Gastro-FORUM für die Frau 2000, Merligen bei Interlaken
• 19.01. bis 20.01. Convenience World, Kongress + Kongressmesse, Bad Homburg
• 19.01. bis 20.01. MultiServa, Fachkongress für Gemeinschaftsgastronomie, Berlin
• 25.01. bis 29.01. Swissbau 2000, Basel

- Ausbildung 2000
• 10.02. bis 11.02. Ausbildung zum Qualitäts-Coach, Vitznau
• 09.02. Ausbildung zum Qualitäts-Trainer, Zürich
• 11.02. Auswahl der richtigen Mitarbeiter, Bern
• 15.02. bis 16.02. Mitarbeiterführung Teil 1, Walkringen
• 28.02. bis 29.02. Rhetorik Teil 1, Ebnat-Kappel

Weitere Informationen zu den Workshops: SHV/Weiterbildung, Tel. 031 370 41 11 oder im Internet unter www.weiterbildung-shv.ch

Sämtliche Angaben ohne Gewähr

Diese Agenda und weitere Daten für Seminare und Referate finden Sie IM INTERNET unter www.htr.ch

COMIC

MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG VON



IMPRESSUM

htr hotel + tourismus revue Die Fachzeitschrift für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Gegründet 1892
Herausgeber: Schweizer Hoteller-Verein SHV
Redaktion: Chefredaktion: Dr. Peter Küller (PK)
Verlag: Verlagsleitung: Ulrich Utiger
Abonnemente: Anna Lisa Casali, Dora Manger
Stellenangebote: Thomas Hellmüller, Fabienne Kottus, Martin Wolf
Geschäftsleistungen: Eva Burgi (Verkaufsführung), Christof Ramsperger, Jörg Frohli, Erich Weber, Dominik Chammartin
Druck: Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern
Auflage: 14'755 Ex. WEMF befristet, 22'000 Ex. Vertriebsausgabe
Verkaufspräsenz: (inkl. MwSt)
Einzelnummer Fr. 4.10, Jahresabonnement Fr. 138.-
ISSN 1424-0440
Kontakt: Adresse: Marktbühlstrasse 130, Postfach, 3001 Bern
Redaktion: (Lesebriefe, People, usw.) Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch
Abonnemente: Tel. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch
Stellenangebote: Tel. 031 370 42 47/45, Fax 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch
Geschäftsleistungen: Tel. 031 370 42 27, Fax 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch
Internet: http://www.htr.ch
Für unverlangte Manuskripte und Sendungen wird keine Haftung übernommen.



RÉTROSPECTIVE / L'année 1999 a été riche en événements touristiques. Coup d'œil dans le rétroviseur. **PAGE 2**



GLACIER 3000 / L'accès au glacier des Diablerets a été modernisé. Un atout pour l'offre touristique régionale. **PAGE 4**

**Cahier
français**

L'HEBDOMADAIRE POUR L'HÔTELLERIE, LA RESTAURATION, LE TOURISME ET LES LOISIRS

hotel+tourismus revue

Intégrer la complexité, le défi du nouveau millénaire

MIROSLAW HALABA

Encore quelques jours et le passage dans le nouveau millénaire sera presque déjà de l'histoire ancienne. Comme le précédent, ce changement de siècle a considérablement agité les esprits et mis le monde en émoi, donnant libre cours aux prédictions les plus apocalyptiques.

Pourtant, plus que l'envie de faire la fête, plus que les préoccupations, bien réelles, engendrées par le «bug» électronique, c'est la coïncidence temporelle de ce changement avec un épisode clé de l'histoire de l'humanité qui marque avant tout cette fin de siècle.

Le monde connaît en effet une période de changements dont l'intensité n'a probablement jamais été égalée jusqu'ici. L'usage exponentiel des nouvelles technologies de l'information et de la communication, magnifiquement illustrées par l'avènement d'Internet, ont produit des effets émergents dont on n'a de loin pas encore mesuré toutes les retombées.

Le phénomène est caractérisé par une complexité croissante des systèmes et par l'accélération, voire l'emballement, d'un nombre important de processus d'évolution. On le remarque sur le plan technique, bien sûr, mais aussi dans les comportements des individus. Que l'on songe seulement à l'usage de téléphones portables.

Le tourisme est l'une des branches économiques les plus concernées par ces changements. Aucun de ses secteurs n'y échappe. Que ce soit les entreprises de transport, les établissements hôteliers, les restaurants ou les offices du tourisme, tous sont aujourd'hui confrontés aux nouvelles techniques d'information et à une clientèle de plus en plus exigeante et sélective. Toujours mieux informée, celle-ci compare les offres. Multi-optionnelle et pressée, elle change de produits en moins de temps qu'il ne faut pour les créer.

Comprendre la «nouvelle économie» et agir en conséquence, c'est avant tout intégrer cette notion de complexité. C'est prendre résolument part aux processus d'interaction sectorielle dont il est tellement question dans l'industrie touristique. L'idée de la chaîne de prestations n'est pas une mode, mais le fruit de cette complexité.

Autant dire que les appels à la collaboration que lancent régulièrement les associations faitières aux prestataires touristiques prennent ici tout leur sens et ne peuvent en aucun cas être ignorés. Intégrer la complexité, c'est aussi chercher l'information susceptible d'être utile dans l'exercice de son métier.

photo: swiss-image.ch



NOUVEAU MILLÉNAIRE

L'accélération de nombreux processus d'évolution est une des caractéristiques clé de ce changement de millénaire.

Dans cette optique, il y a lieu de s'inquiéter de la modeste participation du tourisme romand aux manifestations – séminaires, séances d'information comme le «Forum Tourisme 2000» à Igeho – et aux projets développés en Suisse alémanique tel que le «Label de qualité pour le tourisme suisse». Certes, on pourra toujours justifier cette tiédeur par des arguments linguistiques. Cependant, la nécessité de monter dans les trains en partance n'est-elle pas suffisamment forte pour

surmonter ce type d'obstacles? Les experts de la «nouvelle économie» signalent bien ce danger. Pour eux, ce sont plus les gros qui mangeront les petits, mais les rapides qui mangeront les lents.

Mais la complexité n'est pas qu'une source de préoccupations. Rendue toujours plus sophistiquée et rapide par les techniques et les mises en réseau, la collecte des informations permet notamment aux entreprises tou-

ristiques de cerner au plus près les besoins et les habitudes de leurs clients et, partant, d'élaborer des produits sur mesure. C'est notamment une chance pour les petites régions touristiques qui, par ce biais, trouvent le moyen d'adapter au mieux leurs offres à leur capacité d'accueil. A en croire, par ailleurs, les experts, le tourisme est la branche où le commerce électronique connaît, ces prochaines années, le taux de croissance le plus élevé.

Pour le reste, le tourisme suisse peut appréhender la nouvelle année avec optimisme. Les prévisions conjoncturelles font état d'une augmentation de la consommation privée qui devrait profiter à la branche touristique. L'hiver a bien commencé et, comme l'attestent des récentes études, le tourisme helvétique a amélioré sa compétitivité par des offres concurrentielles. Quoi de mieux pour entamer le nouveau millénaire?

ADRESSE: Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne • REDACTION: Tél: 031 370 42 16, Fax: 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch • EDITION: Tél: 031 370 42 22, Fax: 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch

Adecco
HOTEL & EVENT

Place de la Riponne 1
1005 Lausanne, 021/343 40 00

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

A new world
at work

**Tout sur Internet et
les bénéfiques nets.**

Abonnements et annonces: tél. 031 370 42 22, fax 031 370 42 23

htr

Tradition



A. KUSTER SIROCCO-KAFFEE AG
8716 Schmerikon SG
Tel. 055 286 31 31

1999

L'année 1999 aura été particulièrement riche en événements pour le tourisme suisse. Nouvelles organisations, nominations, grandes manifestations, mais aussi drames ont marqué l'actualité à la veille du nouveau millénaire. Coup d'œil dans le rétroviseur.

Miroslaw Halaba

Janvier

SDM. Les systèmes de réservation sont plus que jamais d'actualité. En ce début d'année, la Société suisse des hôteliers lance un appel à ses membres pour qu'ils saisissent la chance que leur offre Switzerland Destination Management (SDM).

Février

Salon des vacances de Genève. Le Salon des vacances de Genève a accueilli 32 115 visiteurs, soit 5,5% de plus qu'un an auparavant. Les secteurs «bien-être» et «santé», qui apparaissent pour la première fois, ont contribué à cette progression.

Système d'information touristique. Ils ne se disent pas concurrent de SDM et, pourtant, Kümmerly+Frei et Tourismus Informations System ont présenté à Montreux leur plate-forme d'information touristique.

Il neige, il neige, et c'est le drame... Peu à peu l'or blanc est devenu un cauchemar. Ce mois de février restera

Photo: asl



FÊTE DES VIGNERONS

Manifestation clé de l'été en Suisse romande, la Fête des Vignerons et son roi, le comédien Laurent Sandoz dans le rôle d'Arlevin.

Swiss Alpina à Martigny. Près de cent cinquante exposants se sont donnés rendez-vous à Martigny pour participer à Swiss Alpina, le salon des métiers de la neige. Plusieurs séminaires professionnels animent les trois journées de la manifestation.

Juin

De l'or pour les cuisiniers suisses.

L'équipe représentant la Suisse au Festival gastronomique de Chicago est revenue des Etats-Unis avec deux médailles d'or. Que fera-t-elle au Salon culinaire mondial qui aura lieu en novembre à Bâle? Suspens.

Fin du rêve olympique. C'est avec stupéfaction et colère que les Suisses et les Valaisans, surtout, apprennent le 19 juin que les Jeux olympiques d'hiver seront organisés en 2006 à Turin. On ne comprend pas. Tout était pourtant bien si préparé...

Nouvelle «Hôtel Revue». C'est un événement aussi. Le 24 juin, notre hebdomadaire apparaît dans une nouvelle parure. Couleurs, meilleure présentation graphique des articles et un Cahier français avec une première et une dernière page qui lui sont propres.

La SSH se prépare à la restructuration. La Société suisse des hôteliers planche toujours sur sa nouvelle organisation. Les délégués, réunis en assemblée générale à Films, prennent connaissance des dernières informations. Le projet définitif sera présenté en octobre.

Juillet

Tragédie dans l'Oberland bernois. L'Oberland bernois est endeuillé le 27 juillet par la tragédie qui s'est déroulée dans les gorges du Saxenbach et qui a touché un groupe d'amateurs de canyoning. Ce drame remet en question les problèmes de sécurité et les limites des sports extrêmes que certaines stations suisses proposent à leurs clients.

Fête des Vignerons. La Fête des vigneronns bat son plein à Vevey. Elle attire les Vaudois d'abord, mais aussi les Romands et les Suisses alémaniques pour le grand plaisir des restaurateurs et des hôteliers.

Août

L'Expo en crise. Les départs à la tête de l'Expo se multiplient. La manifestation est en crise. Faut-il tout arrêter?

Les milieux touristiques, notamment ceux de la région des Trois-Lacs, s'inquiètent. Pour eux, le jeu en vaut toujours la chandelle.

Melchior Kalbermatten s'en va. Directeur de Valais Tourisme, Melchior Kalbermatten annonce son retrait pour le 1er mai 2000. Il veut, dit-il, retourner à la base. Il deviendra directeur de l'Office du tourisme de Grächen.

Remontées mécaniques. L'Association suisse des remontées mécaniques veut entrer dans le nouveau millénaire avec une nouvelle image et une nouvelle structure. Elle s'appellera désormais «Remontées mécaniques suisses».

«Hôtel de l'année». L'Hôtel de l'année 1999 s'appelle «Le Vieux Manoir au Lac», sis à Meyriez près de Morat. Ce titre lui est décerné par le guide gastronomique Gault Millau Suisse.

Septembre

Un nouveau directeur pour Suisse Tourisme. Le successeur de Marco Hartmann à la tête de Suisse Tourisme est connu. Il s'appelle Jürg Schmid. Il n'est pas de la branche, mais il est très porté sur les nouvelles technologies de communication, futur fer de lance de Suisse Tourisme.

Aussi un nouveau directeur pour la Société suisse des hôteliers. La SSH suisse des hôteliers aura aussi un nouveau directeur en la personne de Christoph Juen. Comme Jürg Schmid, il n'est pas de la branche. Personne ne s'en offusque.

Expo: un psycho-drame. Très théâtral dans son apparition, Nicolas Hayek présente le rapport élaboré par sa société sur les chances et les risques de l'Expo. Le coup est jouable, mais sans doute pas en 2001.

Octobre

Le «cuisinier de l'année». Toujours à la recherche de l'excellence dans la branche hôtelière et la restauration, le guide Gault Millau Suisse désigne cette fois «le cuisinier de l'année». Hans-Peter Hussong qui œuvre à Uetikon am See est le nouvel élu.

Subvention pour Suisse Tourisme.

Le Conseil des Etats dit oui à l'augmentation de la subvention pour Suisse Tourisme. Il suit le Conseil fédéral qui propose 190 millions de francs pour cinq ans. Au Conseil national de se prononcer. Il le fera en décembre.

L'hiver à Lausanne. Quelque 80 000 personnes ont assisté au lancement de l'hiver à Lausanne. Un coup de pub de Suisse Tourisme remarqué. Faire du snowboard au Petit-Chêne n'est pas chose commune.

SSH: oui à la restructuration. A l'unanimité, les délégués de la Société suisse des hôteliers disent oui au projet de restructuration de leur association. En améliorant notamment son efficacité, celle-ci veut être plus proche des besoins de ses membres, donc de ses clients.

Novembre

Tourisme suisse en progrès. Organisé dans le cadre du salon Igeho à Bâle, le séminaire «Forum Tourisme 2000» permet aux experts de l'institut de recherche conjoncturel BAK de présenter deux études sur le tourisme suisse. Leurs conclusions: le tourisme suisse doit faire encore de grands efforts pour financer le renouvellement de ses infrastructures, mais il a fait des progrès dans l'élaboration de ses offres.

Igeho et le salon culinaire. Le salon Igeho est le grand rendez-vous des professionnels suisses de la restaura-

Photo: Pascal Laurener



ELECTION

Le Genevois Christian Rey a été élu à la présidence de la SSH.

cruellement gravé dans les mémoires. Avalanches meurtrières, stations coupées dans plusieurs endroits du pays: le tourisme peine, mais grâce au soutien qu'il a apporté à ses hôtes, il sort grandi de cet «hiver du siècle».

Mars

Sur la place du Palais fédéral. Le tourisme suisse est encore mal connu des politiciens. Le 3 mars, la Société suisse des hôteliers, Gastro Suisse et la Fédération suisse du tourisme organisent une manifestation de sensibilisation devant le Palais fédéral et dans les salons du Bellevue Palace.

SSH: démission du Comité exécutif. La Société suisse des hôteliers a entrepris de se réorganiser. Le projet est en préparation. Il doit être prêt pour cet automne. Pour ne pas freiner le processus de changement, le Comité exécutif, avec à sa tête Alfred Urfer, annonce son intention de démissionner à l'issue de l'assemblée générale extraordinaire qui devra entériner le projet de restructuration.

Avril

Taux d'alcoolémie autorisé. Le Conseil fédéral adopte un projet de révision de la loi sur la circulation routière qui abaisse le taux d'alcoolémie autorisé au volant de 0,8‰ à 0,5‰. Emoi dans le secteur de la restauration qui voit une baisse du chiffre d'affaires.

Les grands rendez-vous du tourisme. Du 9 au 13 avril, de Fribourg à Neuchâtel, les responsables touristiques suisses enchaînent la Journée des vacances et le Switzerland Travel Mart. Au programme: planification des activités marketing de Suisse Tourisme, contrats et contacts avec les acheteurs étrangers et présentation de ce qui est encore l'Expo.01.

Photo: asl



EXPOSITION NATIONALE

Nicolas Hayek (au premier plan) a analysé les chances de succès de l'Expo. Le coup est jouable.

Photo: asl



LANCLEMENT DE L'HIVER

L'hiver a débuté en octobre à Lausanne grâce aux bons soins de Suisse Tourisme.

Photo: Miroslaw Halaba



Jürg Schmid, nouveau directeur de Suisse Tourisme.

tion et de l'hôtellerie. La manifestation bâloise a enregistré 80 000 entrées, soit une hausse de 4,5% par rapport à la précédente. Evénement phare de ce rendez-vous, le Salon culinaire mondiale consacre l'équipe nationale suisse. La Suisse est troisième.

Décembre

Nouveau président à la SSH. La Société suisse des hôteliers se donne un nouveau président. Le Genevois Christian Rey est élu avec une confortable avance sur son concurrent, le Zurichois Hans Peter Dürr. Forte d'une nouvelle organisation, la SSH peut entamer résolument le troisième millénaire.

Suisse Tourisme touchera 190 millions. Après le Conseil des Etats en octobre, le Conseil national accepte d'accorder 190 millions de francs de subventions à Suisse Tourisme pour les cinq prochaines années. La branche avait souhaité au moins 220 millions.

HOTELActual

PUBLIREPORTAGE



Que l'entrée dans ce nouveau millenium
soit un feu d'artifice de bonheur,
de folie et de projets novateurs
c'est de que vous souhaitez
toute l'équipe HOTELA.

Das ganze HOTELA Team
wünscht Ihnen zum Start
ins neue Millenium ein
Feuerwerk voll Glück, Erfolg
und neuen Projekten.



HÔTELLERIE SUISSE / Troisième hausse consécutive

En légère progression cet été

Pour la troisième année consécutive, l'hôtellerie suisse a enregistré une progression de son activité estivale. Légère progression toutefois, puisque le nombre de nuitées pour la période de mai à octobre s'est élevé à 18,32 millions, soit une hausse de 1%.

Ce résultat, indique l'Office fédéral de la statistique (OFS), résulte notamment de l'amélioration du rapport prix/services dans le tourisme suisse, du ren-

forcement des mesures publicitaires et de la reprise conjoncturelle observée en Suisse et en Europe.

La demande indigène s'est élevée à 7,55 millions de nuitées, soit 4,1% de plus qu'un an auparavant. Principaux clients, les touristes suisses ont été à l'origine de 41% des nuitées.

La demande étrangère a, en revanche, reculé de 1% à 10,76 millions de nuitées. Avec 19% du total des nuitées, les Alle-

mands ont été les principaux clients étrangers.

Dans le détail, on note que sur les douze régions touristiques du pays, sept d'entre elles ont enregistré des hausses de nuitées.

Les augmentations les plus marquées ont été constatées dans les régions de Bâle Ville/Bâle Campagne (+21 000/+4,8%), du Plateau suisse (+49 000/+4,6%) et de la Suisse centrale (+66 000/+3,1%). MH

S'enregistrer sur un vol par Natel

Swissair. La compagnie aérienne suisse innove en permettant dès le 16 décembre aux passagers munis d'un téléphone mobile de s'enregistrer rapidement pour les vols.

Développé en collaboration avec la société IBM, le WAP (Wireless Application Protocol) concernera dans un premier temps une poignée de passagers au départ de Zurich, qui verront s'inscrire sur leur appareil les données relatives à leur vol. BS

JURA BERNOIS / Pour une structure unique

Réorganisation en vue

Comme prévu, les associations touristiques du Jura bernois ont manifesté, lors d'une séance d'information, leur désir d'envisager une réorganisation de leurs structures (htr No 49). D'ici fin février, elles devront se prononcer sur le principe de cette réorganisation. En fonction de leurs réponses, «l'ensemble» des communes du Jura bernois seront alors informées et consultées sur ce projet qui pourrait être finalisé pour jan-

vier 2001. Rappelons qu'il est question de mettre en place une structure touristique unique. Ce nouvel organisme se composerait d'un siège et de plusieurs antennes d'information localisées dans les lieux touristiques. Cette organisation aurait pour principal avantage de présenter «une unité d'action, une image commune et une promotion coordonnée» du tourisme dans le Jura bernois. MH

LES DIABLERETS /

Restructuration terminée pour le Grand Hôtel

Une toute nouvelle image

Restructuration et derniers aménagements terminés, le Grand Hôtel des Diablerets a perdu son qualificatif à sa réouverture le 18 décembre dernier, pour adopter la plus prosaïque appellation d'Hôtel des Diablerets, sous l'égide de Sandoz - fondation de famille, qui a pris au printemps dernier le contrôle de la société propriétaire (70%) - celle-ci détient également le restaurant d'altitude Les Mazots, au cœur du domaine skiable.

Ce nouveau coup de cœur de la «branche hôtelière» de la fondation, a ainsi permis à la société propriétaire, Grand Hôtel des Diablerets SA, de mener à bien les travaux de rénovation et de remise à niveau de l'établissement qui date de la fin des années 60. Une première étape avait été achevée en 1995, mais elle n'avait jamais eu de suite.

LA QUALITÉ SANS TOMBER DANS LE LUXE

Déterminant, l'apport financier du nouveau partenaire a permis les transformations des 10 dernières chambres (l'hôtel annonce 120 lits) ainsi que le «lifting» des façades et balcons et la rénovation de la piscine qui sera dorénavant ouverte au public.

L'objectif de ce nouveau coup de cœur hôtelier n'est pas de faire de l'ex-Grand Hôtel un établissement de luxe, mais plus simplement de doter la station d'un établissement de qualité, a souligné Olivier Verrey, président du Conseil d'administration (qui compte au rang d'administrateurs, Christian Marich, Christian Seiler et Pierre Schwitzgubel).

Il s'agit surtout de pratiquer une politique tarifaire accessible au plus grand nombre, tout à fait dans la gamme proposée par ce genre d'établissements dans les Alpes vaudoises (100 francs par personne pour une nuit et petit déjeuner; 175 francs par personne pour une formule séminaire, pension complète, sur laquelle l'hôtel compte beaucoup).

CLIENTÈLE SPORTIVE ET FAMILIALE

A la tête du nouvel Hôtel des Diablerets depuis le début de l'hiver dernier, Marc Schmid compte également développer l'offre forfaitaire.

Pour cette saison, elle se déclinera sur deux axes: sportif, tous services compris; et famille, prise en charge complète. Des offres qui exploitent pleinement toutes les possibilités données par Glacier 3000 (voir ci-contre).

Mais c'est surtout sur la convivialité et la rencontre que le directeur compte mettre l'accent. Et sur une cuisine de saveur et de qualité menée cet hiver par la brigade de Thierry Guillot, venu tout exprès pour la saison du Château de Salles, dans le Cantal. JJE

LES DIABLERETS / Inaugurées début décembre, les installations de Glacier 3000 entendent attirer le touriste été comme hiver. JEAN-JACQUES ETHENOX

Un parc d'attraction fait de glace

«C'était parfois horrible!», se remémore Jean-Paul Jotterand, directeur des sociétés de remontées mécaniques des Diablerets, début décembre pour l'ouverture des premières infrastructures de Glacier 3000. Dantesque même, quand on sait qu'au col du Pillon, l'attente à la station du téléphérique menant au glacier pouvait atteindre trois heures. Et il fallait en compter autant pour le retour.

Les temps ont aujourd'hui changé. Avec un débit de 1200 personnes par heure sur un parcours d'un peu plus d'une dizaine de minutes, pour un domaine qui permet aisément d'accueillir 2500 skieurs par jour, le domaine skiable du glacier des Diablerets va enfin pouvoir se positionner positivement sur les marchés et faire valoir ses atouts de premier domaine d'altitude venant de l'aéroport de Genève, ou de Paris par le train.

D'autres chiffres indiquent aussi un changement résultant de tous, notamment des communes; de Saanen, la plus huppée (Gstaad) aux Ormonts, plus discrets. Voir plus loin alentours. En effet, s'il a essentiellement été mené des Diablerets, le projet Glacier 3000 et ses 47 millions de francs est avant tout celui d'une région.

«C'est un peu notre assurance-neige», explique Philippe Sublet, directeur de l'Office du tourisme de Châteaue-d'Ex: «Depuis Saanen, les installations de Glacier 3000 côté Reusch sont à un peu plus d'une demi-heure de route et le sommet des pistes peut être atteint en un peu plus de 45 minutes.»

EXTENSION DU DOMAINE SKIABLE

Même raisonnement vu de Leysin. De là aussi, les pistes du glacier sont à moins d'une heure en passant par le col du Pillon. D'ailleurs, pour Leysin, cette garantie d'enneigement se comprend également en termes d'extension du domaine skiable, grâce à un projet déjà fort avancé lancé par les hôteliers en partenariat avec la commune: un service de navettes régulières.

Photo: Glacier 3000



MODERNISATION

Désormais, les téléphériques menant au glacier des Diablerets peuvent transporter 1200 personnes à l'heure réduisant ainsi les files d'attente au départ des stations.

C'est aussi en termes d'extension du domaine skiable que raisonne Yves Defalque, directeur de l'Office du tourisme de Villars. Grâce aux installations de Glacier 3000, il peut au-

jourd'hui proposer 77 installations de remontées mécaniques entre sa station et le glacier, via les pistes du Meilleret, dont l'exposition au nord devrait assurer une liaison constante.

Garantie neige et/ou extension des domaines skiables, ce sont ainsi toutes les Alpes vaudoises qui sont concernées.

BUT D'EXCURSION PERMANENT

Presque paradoxalement, ce ne sont pourtant pas ces possibilités qui sont évoquées aux Diablerets. Ainsi, Eric Liechi, le directeur de l'OT ne voit là qu'un phénomène marginal, «à considérer le trajet, ne serait-ce qu'une heure, alors que la tendance est au moindre déplacement». Au sein de Glacier 3000, on abonde d'ailleurs dans ce sens.

Pour les Diablerets, l'atout est ailleurs. Ce n'est pas tant sur une garantie neige des Alpes vaudoises que l'on compte pour doubler la fréquentation (240 000 passages au lieu de 120 000 jusqu'ici, sans augmentation de tarif) des nouvelles installations. «Nous voulons faire du glacier des Diablerets un but d'excursion, non seulement pour les skieurs et les snowboarders, mais aussi pour les touristes», affirmait Jean-Paul Jotterand lors de l'inauguration. Nous voulons les accueillir toute l'année.» Et pour appuyer la démarche, Glacier 3000 a rejoint l'association «Léman sans frontières», ouvrant la porte à des synergies avec les destinations et les attractions de plaine.

UN RESTAURANT SIGNÉ BOTTA

Attraction, le mot est lancé. C'est bien ce statut que veut revendiquer aujourd'hui le glacier des Diablerets. Prévu pour 2001, au terme de quatre ans de travaux et d'un engagement de 77 millions de francs, un restaurant d'altitude (2930 mètres) mettra un point final à la rénovation des infrastructures. Comme la station de départ située à 1540 mètres au-dessus du niveau de la mer, il sera signé Mario Botta. Un choix qui peut aussi avoir valeur d'attraction.

VALAIS / Onze stations touristiques de la rive gauche de la vallée du Rhône proposent un abonnement de ski commun dénommé «Valais Ski Card». LAURENT MISSBAUER

Un skipass «souple et pratique»

En attendant la création d'un abonnement de ski valable sur l'ensemble du canton du Valais, onze stations valaisannes de la rive gauche du Rhône, à savoir Bruson, Chandolin, Grimentz, Nax, Saint-Luc, Thyon, La Tzoumaz, Mayens de Riddes, Verbier, Vercorin, Vichères-Liddes et Zinal, proposent dès la présente saison d'hiver un abonnement de ski commun. Cet abon-

nement, dénommé «Valais Ski Card», se présente sous la forme d'un laissez-passer électronique. Elaboré par la société valaisanne Sport Access, il est le fruit d'une réflexion sur laquelle les onze stations précédemment citées se sont penchées au cours des six derniers mois en créant notamment Grusa, le «Groupement d'utilisateurs Sport Access».

«Souple et pratique, cette carte à puce permet l'accès à tous les domaines valaisans dotés du système Sport Access et offre un bonus de 10%. Pour un montant de 300 francs pour les enfants ou 500 francs pour les adultes, l'acheteur reçoit en effet une carte personnelle dotée d'un crédit de 330 ou 550 francs», a expliqué François Perraudin, directeur du marke-

ting de Télévrier et secrétaire de Grusa, à l'occasion d'une conférence de presse qui s'est tenue mardi au Restoroute de Martigny. Le choix de ce dernier emplacement pour la conférence de presse n'a bien entendu pas été fortuit. La «Valais Ski Card» y est en effet en vente, de même qu'au magasin Aperto qui se trouve à l'intérieur de la gare de Sion.

Suisse Tourisme: vive le bien-être

Wellness. Suisse Tourisme (ST) accentue ses efforts de promotion du tourisme de bien-être ou wellness. Ce tourisme combine les vacances avec des activités de remise en forme. Une nouvelle brochure publiée par ST intitulée «Vacances bien-être» présente 43 hôtels et 5 bains thermaux qui figurent dans l'offre de l'organisme. A noter que l'Hôtel Les Sources des Alpes de Loèche fait son entrée dans le catalogue. **BS**

MONTREUX / L'OCTM a définitivement vécu

Le nouveau tourisme entériné

Non sans quelques après débats, le Conseil communal (Légitimatif) de Montreux a entériné la semaine dernière la séparation de l'Office du tourisme et de la structure «congrès» de la station, signifiant officiellement la fin de ce qui fut le prestigieux OCTM.

Plus que cette séparation, déjà acquise, et le statut de Montreux Tourisme, ce sont surtout les modalités de création du nouveau CCM (Centre

de Congrès Montreux) qui ont valu ces débats. En effet, alors que la création d'une société anonyme était dans un premier temps acceptée sans grandes discussions, tout comme la souscription par la commune de l'entier du capital-actions (un million de francs), un crédit de 800 000 francs sous forme de capital-risque pour le développement des activités lui était en revanche refusé. De même, lors d'une première séance, nom-

breuses furent les interventions mettant en cause un crédit d'investissement de 11,7 millions pour les travaux de remise à niveau du Centre des Congrès. Avant que, grandes manœuvres dont Montreux a le secret, il ne soit accepté à une bonne majorité le lendemain, sous condition qu'une commission contrôle les travaux. Déjà opérationnelles, ces nouvelles structures auront force de loi dès le premier janvier. **JJE**

SWISS EVENT / Nouvel organisateur

Reed pour Wigma Expo

Reed (Suisse) assurera désormais l'organisation de la foire du tourisme événementiel Swiss Event, indique un communiqué de la firme. Reed prend le relais de Wigma Expo, qui organisait le salon jusque là. La filiale suisse est déjà bien présente sur ce marché particulier, puisqu'elle est déjà responsable de l'organisation du salon du marketing X. Ces modifications font que désormais Swiss Event et X

auront lieu chaque année à la même date et au même endroit.

Reed constitue l'un des principaux organisateurs de foires privés en Suisse avec 19 millions de francs de chiffre d'affaires. L'entreprise fait partie du groupe d'édition et d'information Reed Elsevier, qui occupe 27 000 salariés à travers le monde et dont le chiffre d'affaires annuel s'établit à 9 milliards de francs. **BS**

CHÂTEAU-D'EX / Culture et commerce prennent leur envol

Des ballons pour gonfler le tourisme

Alors que tout ce que le Pays d'Enhaut compte de mordus s'active à la préparation de la vingt-deuxième Semaine internationale de ballons à air chaud (du 22 au 30 janvier prochain), Château-d'Ex s'engage encore plus avant dans son créneau privilégié.

Ainsi, le 16 décembre, après deux ans de travaux préparatoires, le groupe de travail de l'Espace Ballon a-t-il passé officiellement le relais à une Fondation du même nom; elle sera en charge de toutes activités culturelles sur le thème. Cette passation des compétences précède la création (le 3 janvier prochain) d'une société anonyme, Sky Event SA, chargée, elle, de gérer et de développer toutes les activités commerciales autour du ballon, jusque là assumées par l'Office du tourisme.

Celui-ci «n'avait malheureusement pas les moyens d'exploiter l'important potentiel des vols commerciaux, souligne Philippe Sublet, directeur de l'OT. Il est donc apparu plus utile de recenser ses activités sur des tâches traditionnelles et de mettre sur pied une structure professionnelle entièrement dévolue au ballon: Sky Event», dont il assurera, dans un premier temps, la direction.

ACHAT D'UNE NOUVELLE UNITÉ

L'achat d'un nouveau ballon de 7000 mètres cubes, en complément des deux unités déjà disponibles, permettra à la nouvelle société de doubler les capacités de vol, une mesure bien utile lorsqu'on sait qu'actuellement la liste d'attente peut porter sur plusieurs mois. Sky Event ne se limitera par ailleurs pas à cette gestion des vols passagers. Outre ce développement de l'activité existante, elle créera également une structure professionnelle de vente, de commercialisation, de conception et d'entretien d'objets volants, en représentation officielle d'une filiale de Cameron Balloons, à Bristol, concepteur de l'Orbiter qui permit au début de l'année le premier tour du monde en ballon.

MAISON CONSACRÉE AU BALLON

C'est également Sky Event qui sera en charge de la gestion courante de la future Maison du ballon, la face «aéro-culturelle» de Château-d'Ex. L'idée, fort avancée, en est la création d'un centre du ballon pour y accueillir le grand public dans une exposition permanente sur l'histoire du vol, des Montgolfier à l'Orbiter. Soutenue (à hauteur de 630 000 francs répartis sur cinq ans) par le programme Regio Plus et la commune (qui lui cède l'ancien hôtel de ville) la future Maison du Ballon aura également à charge la promotion d'une route de l'air, entre Epagny (Gruyère) et Zweisimmen. **JJE**

JURA FRANÇAIS / Comment le Jura français se démarque du Jura suisse et attire la clientèle touristique helvétique en Franche-Comté. **HENRI JEANNERET**

La gastronomie, une carte de visite

Deux des quatre départements formant la Franche-Comté, le Jura et le Doubs, sont adossés au massif jurassien et appartiennent à une région naturelle qu'ils partagent avec les cantons de Vaud, de Neuchâtel et du Jura. Une région dont les atouts touristiques sont globalement les mêmes de part et d'autre des 230 kilomètres de frontière commune. Que les montagnes, les forêts, les pâtures et les rivières puissent présenter de légères différences tient bien davantage à des caractéristiques spécifiques locales que nationales. Il en va de même de l'artisanat et de l'industrie traditionnelle et tout naturellement des activités proposées aux touristes. Même le patrimoine culturel ne trace pas une ligne de démarcation bien précise, tout au plus l'influence des divers régimes politiques et religieux est plus perceptible ici que là.

LES SUISSES SE MONTRENT TRÈS ATTIRÉS

Malgré ces similitudes jurassiennes et la notoriété touristique moindre de sa partie nord, la Franche-Comté a comptabilisé en 1996 (derniers chiffres connus) 151 000 séjours de touristes suisses, d'une durée moyenne de 2,8 jours. Ce qui place la Suisse au troisième rang de la clientèle étrangère, mais ne représente que 3,7% du total des séjours dont les Français assurent 71%. En ajoutant à la statistique des nuitées le nombre des voyages d'un jour, la clientèle suisse se placerait sans aucun doute en tête de celle des pays étrangers, pourquoi?



DEJEUNER SUR L'HERBE
L'amour des touristes pour le Jura français - et parmi eux de nombreux Suisses - passe par l'estomac avec la cuisine et les produits du terroir.

Le marché suisse ne constitue pas actuellement une des principales préoccupations du Comité régional du Tourisme (CRT) de Franche-Comté, essentiellement mobilisé par la

conquête de la clientèle nationale. Car si la clientèle nationale représente de très loin la plus importante avec 13,5 millions de nuitées, il faut préciser que 66,5% d'entre-elles sont effectuées en

résidence secondaire ou chez des parents et amis. Chargée de la communication du CRT Franche-Comté, Barbara Gris constate que la majorité de ses concitoyens connaît de nom la Franche-Comté mais plus rarement ses spécificités. La poursuite d'un gros travail d'information s'impose donc au plan national, auquel seront associés la Belgique et la Suisse dès l'an prochain. Actuellement la promotion touristique de la Franche-Comté en Suisse passe pour beaucoup par la bouche à oreille concentré sur la gastronomie.

BONNES TABLES ET PRODUITS DU TERROIR

Pour nombre de Suisses, la découverte des sites naturels et culturels intéressants de Franche-Comté est plus fréquemment le complément de la fréquentation d'une bonne table que l'inverse. L'attrait touristique que représentent les restaurants de qualité est confirmé par les patrons de l'Auberge de la Roche près de Morteau et au Bon Accueil à Malbuisson qui, tous deux, annoncent que globalement la moitié de leurs clients viennent de Suisse. Autre forme du bien manger, les produits régionaux peuvent également participer à la promotion du tourisme. Situé entre Pontarlier et Morteau, dans la pittoresque République autoproclamée du Saugeais, le Tuýé du «Papy Gabby» (tuýé désigne la cheminée Franco-comtoise traditionnelle qui sert de fumeur) accueille annuellement plus de 50 000 visiteurs dont une part en constante progression de Suisses.

MONTBÉLIARD / Instauré en 1987 pour animer le centre-ville en décembre, le marché de Noël, rebaptisé les Lumières de Noël, attire chaque année davantage de monde. **HENRI JEANNERET**

Créer l'événement pour donner un coup de fouet au tourisme

Tout a commencé il y a treize ans, lorsque la ville de Montbéliard souffrait d'un déficit d'image et d'un contexte économique rendu difficile par des suppressions d'emplois à l'usine automobile Peugeot de Sochaux.

Pour redonner une image attractive à la ville et reconquérir l'intérêt de la clientèle locale, les autorités municipales, les commerçants et l'Office de tourisme décidèrent de mettre sur pied un marché de Noël, comme en Alsace et en Allemagne, et d'illuminer le centre-ville. Une idée logique si l'on sait que le Pays de Montbéliard fut une principauté allemande durant plus de quatre siècles, avant d'être rattaché à la France en 1793. C'est au pied du château des ducs de Wurtemberg qu'à la fin du mois de novembre une bonne

centaine d'artisans s'installe autour du plus ancien temple luthérien de France, dans de rustiques échoppes en bois décorées.

MONTBÉLIARD EST-ELLE UNE VILLE TOURISTIQUE ?

Objets artisanaux, décorations de Noël, friandises, saucisses et jambons, vin chaud, jouets, rien ne manque à la tradition sur le marché de Noël de Montbéliard. Les Lumières de Noël ne se limitent pas à l'éclairage du marché de Noël et à l'illumination des bâtiments historiques, plus de 70 000 ampoules multicolores dessinent de féeriques colonnes, arches et plafonds qui transforment le centre-ville en promenade lumineuse.

«Qu'est-ce qu'une ville touristique?», interroge Louis Souvet, sénateur-maire de Montbéliard. «Si l'on espère rivaliser avec le Mont Saint-Michel autant changer de route, même si depuis plusieurs années le tourisme est devenu une réalité. Les hôtels de l'agglomération enregistrent plus de 180 000 nuitées annuelles tandis que le musée Peugeot comptabilise près de 100 000 entrées par an. Treize ans après leur naissance, je crois pouvoir dire que les Lumières de Noël sont devenues un événement phare qui contribue à mieux faire connaître notre ville et son cœur historique», explique l'élu.

On estime la fréquentation en 1998 à plus de 200 000 personnes pendant ces quatre semaines d'animation, ce qui n'a pas d'équivalent dans toute la

Franche-Comté à cette période de l'année. Par ailleurs, le nombre de bus de touristes a considérablement augmenté au cours des années, passant de 24 autocars en 1994 à plus de 270 bus l'an passé.

«Mais le succès ne doit pas nous laisser nous reposer sur nos lauriers, bien au contraire. Il nous faut continuer à travailler avec comme principal objectif d'accroître la fréquentation des Lumières de Noël en semaine, et plus particulièrement en faisant venir davantage de touristes de Bourgogne et de Suisse. Cela permettra de multiplier les retombées économiques en direction du commerce, des hôtels et des restaurants de Montbéliard et des environs», conclut le magistrat.

GENÈVE / Attraction de Noël

Patinoire en ville

Genève a inauguré mercredi sa première patinoire de Noël. Installée en plein centre-ville, elle demeurera en service jusqu'à fin février 2000.

Lancé sur une initiative de Genève Tourisme, ce projet marque sa volonté de stimuler l'animation au centre-ville pendant les fêtes.

Il s'agit de créer une ambiance chaleureuse non seulement pendant la semaine, mais aussi et surtout le soir et durant

les week-ends, souligne l'office du tourisme.

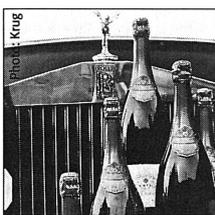
Cette patinoire se veut le lieu de rencontre des jeunes et des sportifs de tous âges, sans contrainte budgétaire. Genève Tourisme a convaincu près d'une trentaine de sponsors de participer à cette expérience. L'OT a ainsi récolté les 250 000 francs qui rendent le site gratuit aux utilisateurs. Ces derniers n'auront qu'à louer les patins pour un prix symbolique. VT

PATRIMOINE / Vente chez Sotheby's à Chicago

Champagne Krug aux enchères

Une marque de champagne de luxe a été mise à l'honneur lors des ventes aux enchères de Sotheby's à Chicago début décembre. Quatre magnums de champagne Krug millésimés 1971, 1973, 1976 et 1979, ainsi qu'une Rolls-s'il vous plaît - de livraison aux couleurs de la maison ont été adjugés pour la somme de 94 200 francs.

Fondée au milieu du XIXe siècle, la maison rémoise Krug ne produit que des cham-



Le millésime 1973 de la collection Krug.

pagnes haut de gamme qui ont la particularité de bien vieillir. Les vins mis aux enchères à Chicago figurent, aux dires de Krug, parmi les cuvées exceptionnelles. Quant à la Rolls Royce Silver Shadow II, elle fut transformée en limousine de livraison au début des années 80. Actuellement, les champagnes Krug font partie de la galaxie LVMH. Ils ont été rachetés au début de l'année à Rémy Coignet. BS

Augmentation du capital

Yverdon-les-Bains. Dans le but de financer partiellement les travaux de transformation et d'agrandissement planifiés dans le courant de l'an 2000, le conseil d'administration de la société anonyme qui exploite le centre thermal d'Yverdon-les-Bains procédera à une augmentation du capital social de deux millions de francs. La commune d'Yverdon participera à la présente augmentation de capital à hauteur d'un million de francs. LM

EHL / Première séance du nouveau Conseil de Fondation

Tous au service d'une cause

«Nous allons mettre notre amour propre au service d'une cause qui est cette magnifique Ecole; celle-ci a besoin de l'engagement concret de tous», a déclaré en préambule Marco Torriani, le nouveau président du Conseil de Fondation de l'Ecole hôtelière de Lausanne, en s'adressant à ses membres, anciens et nouveaux. «C'est un cadeau de pouvoir travailler pour cette Ecole», a-t-il affirmé, bien d'avis que «l'hôtellerie suisse est souvent connue et reconnue au travers de l'EHL, grâce à son ouverture, à son internationalisation, au rôle d'ambassadeur des meilleurs hôteliers du monde...»

Le Comité du Conseil de Fondation est désormais formé des personnes suivantes: M. Torriani (Hôtel du Rhône, Genève), président; D. Krähenbühl (président de l'ACVH et président de l'Association des anciens élèves de l'EHL, La Tour-de-Peilz), vice-président; H. Wiedemann (Montreux-Palace), secrétaire du Conseil; E. Berger (Grand Hôtel Victoria-Jungfrau, Interlaken), D. Cohen-Dumani (Direction des Ecoles, Lausanne), R. Infanger (Hôtel Engelberg, Engelberg), J.-P. Rochat (SFP, Lausanne), B. Schoepfer (Mövenpick AG, Adliswil) et A. Witschi (SISHE, Accor Europe, Evry F).

QUATRE NOUVELLES COMMISSIONS

Quatre commissions ont été créées: la Commission de la stratégie (options à prendre dès le premier semestre 2000), la Commission HES (en relation avec les négociations entre l'EHL et la HES-SO), la Commission des finances et la Commission des affaires internes (statuts, instance de recours, etc.)

Actuellement, l'EHL compte 1300 étudiants (dont 380 en stage) de 61 nationalités, 216 collaborateurs (dont 80 membres du corps enseignant). Son budget 2000 atteint les 40 millions de francs. Le directeur général, Maurice Zufferey, dans son information globale sur l'Ecole, a notamment rappelé les missions de l'EHL: la formation en conduite d'entreprise, la préparation à des postes de direction et des carrières de pointe, la recherche et le développement, le conseil d'entreprises et la formation postgrade et continue. JS

ECOLE DES ROCHES / La remise des diplômes 1999 de l'établissement SSH de Bluche (VS) distingue une jeune étudiante suédoise. BRUNO SALIS

Dernière cérémonie de clôture pour le directeur Eric Favre



Les propriétaires de l'école, Christine et Francis Clivaz, entourent le directeur Eric Favre accompagné de son épouse Claudia.

La cérémonie de clôture du semestre d'automne de l'Ecole hôtelière Les Roches à Bluche (VS) a eu lieu le 11 décembre. A cette occasion, près de 140 étudiants étaient réunis dans les locaux de l'établissement. Cette cérémonie avait une signification toute particulière pour l'actuel directeur général de l'école, Eric Favre. C'était en effet la dernière fois qu'il assistait à l'événement dans l'exercice de ses fonctions.

DU VALAIS À KATMANDOU

Le palmarès ainsi que les personnalités invitées ont encore une fois témoigné de la vocation internationale de cette école de la Société suisse des hôteliers (SSH). Notons ainsi la présence, en tant qu'orateur invité, de Martin van Kan, directeur général de l'hôtel Grand Hyatt de Katmandou et diplômé des Roches en 1984.

La cérémonie a récompensé les étudiants qui arrivaient au terme d'un cycle d'études de trois ans. Elle primait à la fois le travail du semestre écoulé et

les résultats obtenus sur la totalité du cycle.

Les étudiants qui ont terminé leur parcours à l'école des Roches ont obtenu dans l'ensemble de «bonnes moyennes». Ce que vient confirmer le fait que la volée ne déplore qu'un seul échec sur 104 inscrits. Sur le dernier semestre de 34 inscrits - le semestre de management - une grosse moitié a atteint une moyenne suffisante, 40% ont décroché une mention «mérite» et sept élèves ont conquis la mention «distinction», soit une moyenne supérieure à 5,5. A noter que la meilleure moyenne - sur ce dernier semestre et sur les trois ans - a été obtenue par la jeune Suédoise Anna Christine Gruvstad.

ENSEIGNEMENT THÉORIQUE ET PRATIQUE

En plus du diplôme de Management de la SSH que les étudiants recevront après l'accomplissement de leur dernier stage (stage de management), ils ont reçu un «Associate of science in

food and beverage operation», titre intermédiaire qui sanctionne les deux premières années passées aux Roches (service et cuisine).

Enfin, 38 étudiants ont reçu un «Associate diploma in hotel operations management». Il est délivré après un cours de reconversion d'une année destinée aux personnes désireuses de changer d'orientation professionnelle.

Voici la liste des meilleurs étudiants par catégorie:

Meilleure moyenne sur les trois ans: Anna Christine Gruvstad (Suède).

Meilleure moyenne du semestre de management: Anna Christine Gruvstad (Suède).

Meilleures moyennes pour l'«Associate diploma»: Danny An Jun-Feng (Chine), Luis E. Troncoso (Uruguay).

Meilleure moyenne au service (automne 1997): Leyla Figueroa (Pérou).

Meilleure moyenne en cuisine (automne 1998): Anna Christine Gruvstad (Suède).

Meilleure moyenne en F&B durant les deux premiers semestres: Anna Christine Gruvstad (Suède).

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Mets aphrodisiaques: mettez de l'érotisme dans votre assiette!

Les mets aphrodisiaques - soit les mets qui comportent certaines substances censées exciter le désir sexuel - sont toujours plus en vogue sous nos latitudes. On l'a notamment constaté dans un hôtel lucernois, ainsi qu'à l'Hôtel Stella d'Interlaken qui propose - en français dans le texte - un «menu érotique». Mais quels sont les éléments susceptibles d'être aphrodisiaques? Notre hebdomadaire en recense un certain nombre. L'ail, l'ail, le poivre, le romarin, le persil, la cannelle, la moutarde et la vanille, de même que le cacao, le ginseng et le chanvre sont des épices et des plantes qui possèderaient toutes des vertus aphrodisiaques. Il en irait de même pour les ananas, les huitres, les œufs, les cornichons, le miel, les châtaignes, le caviar, le saumon, les melons, les moules, les asperges et... le champagne, la boisson par excellence de tous les repas amoureux! Page 6

Les voyages d'affaires ont encore augmenté en France.

Le secteur des voyages d'affaires en France a enregistré en 1999 une hausse de 9% par rapport à 1998 qui avait déjà enregistré une hausse de 10% par rapport à l'année précédente. C'est du moins ce qui ressort d'une étude de Havas Voyages et d'American Express qui révèle que 157 milliards de francs français (39,2 milliards de francs suisses) ont été dépensés cette année en voyages d'affaires, contre respectivement 145 et 130 milliards en 1998 et 1997. Page 7

La station touristique bernoise de Mürren fait cavalier seul.

La dernière édition du guide des hôtels de l'Oberland bernois ne fait aucune mention de la station de Mürren. Celle-ci a en effet préféré faire cavalier seul et éditer son propre CD-ROM plutôt que de figurer dans le guide des hôtels de l'Oberland bernois. Ralph von Allmen, président de la section des hôteliers de Mürren, est conscient que le boycott du guide de la part de ses membres n'a pas été vu d'un bon œil. Il se justifie cependant en prétendant que le guide des hôtels de l'Oberland bernois ne leur avait apporté jusqu'ici que trop peu de réservations. Il faut en outre savoir qu'à la présence dans ce guide, imprimé à 180 000 exemplaires, coûte 1200 francs par hôtel et que près de 100 000 exemplaires de ce guide sont distribués dans les gares ferroviaires allemandes. Page 9

ABONNEMENTS

Je désire recevoir Nom: _____

l'hotel+tourismus revue htr Prénom: _____

chaque jeudi dans ma boîte Profession/Titre: _____

aux lettres. Téléphone: _____

Je souhaite le mode de paiement suivant: _____

1 an Fr. 138.- RPA/No: _____

6 mois Fr. 82.- NPA/Localité: _____

3 mois Fr. 48.- Téléphone: _____

TVA 2,3% comprise. Veuillez renvoyer le coupon complété à: **hotel+tourismus revue htr**, abonnements, Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Beme.

Pour l'étranger, tarifs sur demande.

IMPRESSUM

htr hotel+tourismus revue L'hebdomadaire pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Editeur: Société suisse des hôteliers SSH, Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Beme.

Comité d'édition: Christian Hodler (Direction), Tom Kaufmann (Edition), Dr. Peter Köhler (Rédaction).

Rédaction: Rédacteur en chef: Dr. Peter Köhler (PK), Responsable du Cahier français et rédacteur en chef adjoint: Miroslav Halabá (MH), Rédacteurs: Laurent Mosbauer (LM), Bruno Salis (BS), secrétaire de rédaction: Corinne Schmid.

Collaborateurs: Jean-Jacques Ghislanz (JG), Véronique, Danielle Emery Mayor (DEM), Wals, Henri Jeanneret (HJ), Neuchâtel, José Seydoux (JS), Fribourg, Pierre Thomas (PT), Lausanne, Véronique Tanerg (VT), Genève, Philippe Zeller (PZ), Genève.

Edition: Chef d'édition: Ulrich Utiger.

Abonnements: Anna-Lisa Casulati, Dora Minger, Annonces: Thomas Hellmüller, Fabienne Koross, Martin Weib.

Publicité: Eva Burgi (Chef de vente), Christl Rasmeyer, Jörg Fröhli, Erich Weibel, Dominik Chermantani.

Impression: Fischer Druck AG, Druckzentrum Beme.

Tirage: 14 735 Ex. contrôlés REMP, 22 000 Ex. imprimés.

Prix de vente: (TVA inclus) Vente au numéro Fr. 4.10, Abonnement 1 an Fr. 138.-, ISSN: 1424-0440

Organe officiel de: - Verband Schweizer Tourismus-Direktorinnen und -Direktoren (VSTD) - Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismus-Experten (SÖVE) - Vereinigung Diplomierte Hoteliers-Restaurateurs (VDHR) - Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA) Swiss Chapter - Food and Beverage Management Association (FBMA) - Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB) - Swiss Partner für den Betriebsurlaub - Verband Schweizer Badkurorte (VSB) - Verband Schweizer Kurhäuser (VSK) - Swiss International Hotels (SIH) - Schweizerische Vereinigung der Firmen-Residenten - Amicale Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICR).

Contacts: Adresse: Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Beme. Rédaction: (lettres de lecteurs, People, etc.) Tél. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch Abonnements: Tél. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch Annonces: Tél. 031 370 42 43/45, Fax 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch. Publied: Tél. 031 370 42 27, Fax 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch. Internet: http://www.htr.ch

Nous déclinons toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.

stellen revue marché de l'emploi



DER GRÖSSTE STELLENMARKT DER BRANCHE / LE PRINCIPAL MARCHÉ DE L'EMPLOI DE LA BRANCHE

hotel+tourismus revue

Job in

HOTEL UND GASTRONOMIE

persönlich kompetent erfolgreich

**Führungs- und Fachpositionen, Dauerstellen
Laufbahnberatung, Arbeit auf befristete Zeit**

Job in AG, Morgartenstrasse 1, CH-6003 Luzern
Telefon 041 227 40 27, Fax 041 227 40 28
E-Mail: info@job-in.ch / Internet: www.job-in.ch

JANUAR

Mo	Lu	1	8	15	22	29	5	12	19	26
Di	Ma	2	9	16	23	30	6	13	20	27

DEZEMBER

5	12	19	26
6	13	20	27

Für das uns entgegengebrachte Vertrauen in der Vergangenheit
allerbesten Dank

an alle unsere Kunden sowie Kandidaten (innen) Dank der engen und partnerschaftlichen Zusammenarbeit mit sämtlichen Beteiligten dürfen wir auf ein weiteres, erfolgreiches Geschäftsjahr zurückblicken. Für uns als spezialisierte Beratungsunternehmung im Bereich

Hotellerie & Gastronomie

in den Segmenten Personalmanagement -, Vermittlung von gastgewerblichen Mitarbeitern sowie in Marketing / Werbung / PR und Verkaufsförderung; ist das uns erwiesene Vertrauen die Herausforderung, auch im kommenden Jahr unsere Dienste für Sie seit Firmengründung vor 12 Jahren stets weiter zu verbessern. Ein neues Jahrtausend bricht an. Zeit ... lange Gehegtes endlich umzusetzen, neue Pläne zu schmieden und vorwärts zu schauen.

Packen wir es an!

Wir wünschen Ihnen und Ihren Angehörigen schöne weihnachtliche Feiertage und trotz allem etwas gehusame Millennium-Festlichkeiten. In diesem Sinne

Ihnen für's neue Jahr 2000

viel Glück, Erfolg in allen Belangen und das Wichtigste dabei, ... gute Gesundheit.

Herzlichst Ihre

121222/21190

Terminia Consulting

Steinstrasse 21
8036 Zürich

01 451 00 11
01 463 52 90

HOTEL ZUM STORCHEN

Unsere Rôtisserie ist bekannt für ihre marktgerechte und leichte Küche in einer traditionellen Umgebung mit einzigartiger Aussicht über die Zürcher-Altstadt.

Neben dem kulinarischen Angebot verwöhnen wir unsere internationalen Gäste mit einem persönlichen und kompetenten Service. Zur Verstärkung unseres jungen Service-Teams suchen wir per Januar 2000 oder nach Übereinkunft eine/n sprachgewandte/n

Chef de service

mit Gastgeber-Flair, Verkaufstalent und mit Spass an seiner Berufung.

Sie haben eine fundierte Ausbildung im Service, bereits einige Erfahrungen als Chef de service gesammelt und verstehen, es ein junges, motiviertes Team zu führen. Sie tragen gerne Verantwortung und behalten auch in hektischen Momenten den Überblick. Dann sind SIE die oder der Richtige.

Zögern Sie nicht und senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Herrn R. Liechi, Personalchef

HOTEL ZUM STORCHEN
Am Weipplatz 2
8001 Zürich
01/227 27 27

121216/4143

Bestseller

Heute haben wir uns für Sie einen echten Bestseller ausgesucht. Sogar die verschiedenen profilierten Gastroführer sind sich bei der Beurteilung unseres Zürcher Auftraggebers ausnahmsweise einmütig: «Ein Boutique-Hotel der besonderen Art, ein von Eleganz, Business & Romantik geprägtes Ambiente, hoher Beliebtheits- & Bekanntheitsgrad, Member of the Top 50 in Switzerland, mittelgross, Traumlage». Die Küche bietet frische, kreative und mediterrane Produkte. Für dieses aussergewöhnliche Unternehmen suchen wir aussergewöhnliche «Mitunternehmer»:

Chef de service & Maître d'hôtel

Tatsache ist, dass man ohne Reservation kaum je eine Chance hat, sich in diesem Restaurant der Spitzenklasse kulinarisch verwöhnen zu lassen. Das internationale Publikum setzt sich zusammen aus Prominenten, führenden Wirtschaftsvertretern, Otto von nebenan, Jungstars die gerne Gourmets wären, echte Gourmets und verliebten Paaren, die die wunderbare Aussicht geniessen wollen. Für Serviceprofis die echte Karrierechance – Eine weitere, besondere Stelle richtet sich an fachlich versierte «Chef de service-/Maître d'hôtel-Persönlichkeiten» in der Gastgeberrolle als

Stv. directrice/directeur des restaurants

Sie haben den Ruf mit Begeisterung und positiver Ausstrahlung, kleinere Teams zu Spitzenleistungen zu motivieren. Für die Stellvertretung der Restaurant-Direktion bringen Sie das nötige Potential mit. Neuen Ideen begegnen Sie mit Offenheit und «richtige Action» ist Teil Ihrer Wünsche und Vorstellungen! Damen und Herren, mit der Fähigkeit einen anspruchsvollen Aufgabenmix souverän zu managen, laden wir herzlich ein, uns anzusehen: Infoline 01 87 87 000 – oder Ihre Bewerbung einzusenden; idealerweise mit Foto. Wir sind gespannt auf Sie!

SCHAEFER & PARTNER

Human Resources Consultants

Korrespondenzadresse: Schaefer & Partner GmbH · Postfach 81 · 8061 Zürich · Tel. 01 87 87 000 · Fax 01 87 87 001
E-Mail: schaeferpartner@access.ch · Domizil: Handelszentrum (HZW) · Alte Winterthurerstrasse 14A · 8304 Wallisellen

**Sprechen Sie Schweizerdeutsch?
Regelmässige Arbeitszeiten gefragt?**

Für ein international tätiges, renommiertes Dienstleistungsunternehmen in Zürich suchen wir eine gepflegte, vife

Telefonistin/Réceptionistin

mit erfolgreicher Berufserfahrung aus der gehobenen Hotellerie mit sehr guten D/E- und guten F-Kenntnissen (weitere Sprachen von Vorteil).

Schindler Consulting
Lindenstrasse 41, 8008 Zürich
Telefon 01 385 95 00

120970/385839

DER TEUFELHOF BASEL

Das Kultur- und Gasthaus

Unsere 15 Köchinnen und Köche freuen sich auf die oder den

Commis de cuisine

mit denen sie weiterhin unsere Gäste verwöhnen können.

Wenn Sie ausschliesslich mit Frischprodukten zu arbeiten gewohnt sind und Sie die Herausforderung unseres täglich wechselnden Speiseangebots für unser Feinschmecker-Restaurant „Bel Etage“ sowie für unsere Weinstube reizt, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbung mit Foto an unseren Küchenchef Michael Baader, Leonhardsgraben 49, 4051 Basel

PS: Eintritt so rasch wie möglich oder nach Vereinbarung.

DOMINO GASTRO

Wir wünschen allen Kunden und Bewerbern eine frohe WEIHNACHTSZEIT und «en quete Millenniums-Rutsch» ins Neue Jahrtausend!

Gute Gesundheit, viel Glück und Erfolg!

Ihr DOMINO GASTRO TEAM ZÜRICH
Roland Eng und Manuela Saxer

01 432 73 73

DOMINO GASTRO, Segnesstr. 1, 8048 Zürich
E-mail: r.eng@dominogastro.ch

P 11 282627168

Gasthaus zum Adler

8640 Hurden/SZ

bei Rapperswil am Zürichsee

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Servicemitarbeiterin oder jungen Kellner

sowie

Commis de cuisine

Auf Wunsch kann ein schönes Zimmer im Hause abgegeben werden. Nähere Auskunft erteilt gerne telefonisch Herr H. C. Wolf.

GASTHAUS ZUM ADLER
Hurdenstrasse 143
8640 HURDEN (Rapperswil)
Telefon 055 410 45 45
Fax 055 410 11 20

121219/404541

SCALA RESTAURANT

Wir suchen: Servicemitarbeiter/innen in Jahres- oder Saisonstelle

Ihre Vorzüge: aufgestellt, charmant, teamfähig und sprachgewandt

Sie bringen mit: gute Referenzen und Berufskennntnisse

Schöne Aussicht
MONTANA
ART DECO HOTEL
L U Z E R N

Unser Vorteil: Arbeitsstelle im Herzen der Schweiz
Aufenthaltsbewilligungen ab März 2000 vorhanden
Ihre Kontaktperson: Felix Franz, Leiter Gastronomie

Adligewilerstrasse 22 · Tel 041/410 65 65 · Fax 041/410 66 76
E-mail: info@hotel-montana.ch · Internet: http://www.hotel-montana.ch

121237/23124

human resources management

hotel staff

EXECUTIVE SEARCH
ASSESSMENTS
FACH- UND FÜHRUNGSKRÄFTE

E-Mail Kurt.Oehrlri@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Catering und Events

Linthesgasse 3
8023 Zürich 1
Tel. 01 229 90 00
Fax 01 229 90 01

Während unser Geschäftsführer marktorientiert ist, sind Sie in unserer Kleinunternehmung die selbständige kaufmännische

Leiterin der Administration

Als Bürogeneralistin organisieren und bearbeiten Sie alles selber von A - Z in Office- und Verkaufadministration plus Buchhaltung (ohne Abschluss). Dies zusammen mit Ihrer Teilzeitarbeit. Ihre Stärken sind Kundenkontakt, Organisations-talent, belastbar, arbeitssam... Sie sind ca. 25 - 55 Jahre jung u. haben sehr gute Kenntnisse in Excel, Word etc. Es erwartet Sie ein schönes Büro mit Seeblick, gute Anstellungsbedingungen und Christian Weber mit seinem Wädi-BRAU-HUUS Team.

Wädi-BRAU-HUUS
Steinacherstr. 105
8804 AU- Wädenswil
Tel. 01 / 782 66 55
Natel 079/ 430 80 84

121219/404541

INHALT: Deutsche Schweiz 2-10 / Svizzera italiana 10/ International 11 / Stellengesuche 11
SOMMAIRE: Suisse romande 11 / Marché international 11 / Demandes d'emploi 11

ANZEIGENSCHLUSS: Donnerstag, 17 Uhr
DÉLAI D'INSERTION: Le vendredi à 17 h

gastronet.ch

Inserieren in Sekunden – eine Stelle in Sekunden:
http://www.gastronet.ch

Ihre Zukunft – ein Mausklick entfernt!

www.horega.ch

hoteljob

Ihre Stellenvermittlung

Schweizer Hoteller-Verein
Hoteljob Personalberatung
Morbijoustrasse 130 Telefon 031 370 43 33
Postfach, CH-3001 Bern Telefax 031 370 43 34
http://www.hoteljob.ch
e-mail: info@hoteljob.ch

Über Internet und nette Gäste.

Abonnieren und inserieren:
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Adecco

HOTEL & EVENT

Aktuelle Stellenangebote auf Seite 3

A new world at work



***-Hotel mit 60 Betten, Restaurant mit grosser Gartenterrasse, Seminarräume
Wir suchen in Jahresstelle ab Januar 2000 den motivierten und teamfähigen

Chef de partie m/f

der/die mit seiner/ihrer Freude am Kochen unsere vielschichtige Kundschaft sowie seine/ihre Arbeitskollegen begeistert.

Sie profitieren von zeitgemässen Arbeits- und Entlohnungsbedingungen sowie einem angenehmen Arbeitsklima.

Senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Herrn Beat Hertzog
Hotel Alpha
Eisenbahnstrasse 1, 3604 Thun
Tel. 033 336 93 93, Fax 033 336 93 01
120999/34746

Gesucht wird nach Vereinbarung gelernte/r

Koch oder Köchin

Sie sind voller Einsatzfreude und Kreativität. Herr Blättler gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte über diese interessante Stelle. Haben Sie Fragen? Rufen Sie an. Telefon 01 391 66 01
Ristorante Rosengarten, Forchstrasse 191, 8125 Zollikerberg, Bis bald!

Rosengarten
Ristorante · Pizzeria
120864/10800

J. O. S. E. F.

Joy Of Serving Excellent Food
Gasometerstrasse 24, Zürich 5

Wir suchen per Januar oder nach Vereinbarung

topmotivierten Jungkoch (w/m)

dessen Leidenschaft eine unkonventionelle, kreative, abwechslungsreiche und kosmopolitische Küche ist. Wenn Du Dich mit unserem Credo "Joy Of Serving Excellent Food" identifizieren kannst, dann melde Dich bitte bei Sylvie Angst, Küchenchefin, oder Rosmarie Lanfranchi, Geschäftsführerin, über 01 271 65 95.
121225/24532

Unsere Mandantin ist die Trägerschaft eines Hauses im Raum Chur, das gut 100 jungen Frauen in Ausbildung Unterkunft, Verpflegung und Betreuung bietet.

Sie suchen für die Leitung ihres Hauses

eine Hauswirtschafterin/ einen Hauswirtschafter

vorzugsweise Ehepaar

Für die Aufgabe ist eine Stellendotation von 140% vorgesehen.

Die Stelleninhaber sind verantwortlich für die selbständige Führung der Verwaltung und des Betriebs, für die hauswirtschaftlichen Belange des Hauses sowie Betreuung und Beratung der Hausbewohnerinnen.

Folgende anspruchsvolle Aufgabenbereiche sind abzudecken:

- ☒ Hauswirtschaftliche Bereiche
- ☒ Betreuung der Bewohnerinnen
- ☒ Personalführung und Administration
- ☒ Rechnungswesen/Controlling
- ☒ Unterhalt Immobilien und Einrichtungen
- ☒ Administration Belegung
- ☒ Elternkontakte
- ☒ Öffentlichkeitsarbeit
- ☒ Bestellung und Einkauf von Material.

Wir erwarten von den Stelleninhabern:

- ☒ Erfahrung in Verwaltung/Administration
- ☒ Erfahrung in oder Interesse an der Betreuung von jungen Menschen in Ausbildung
- ☒ Team- und Führungsfähigkeit
- ☒ Flexibilität und Eigeninitiative
- ☒ Ausbildung oder gute Kenntnisse in hauswirtschaftlichen Belangen
- ☒ Engagement für die Gestaltung von Wohnlichkeit, Atmosphäre des Hauses
- ☒ Flair für technische Belange.

Neben einem interessanten, vielseitigen Aufgabengebiet mit entsprechenden Gestaltungsspielräumen für selbständiges Arbeiten erwartet Interessentinnen und Interessenten eine angemessene Einführung in die gegebenen Strukturen, eine Dienstwohnung vor Ort und fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Interessiert? Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bis zum 12. Januar 2000 an:

Adverta Treuhand AG, Quaderstrasse 18, Postfach 53, 7002 Chur
P 121281/40648

Spital SO
Region Oberaargau

Für die Führung und Organisation des Personalrestaurants und der Cafeteria im Spital Langenthal (220 Betten) suchen wir eine/n motivierte/n und engagierte/n

Leiter/-in Restauration

Ihr Aufgabengebiet umfasst unter anderem:

- Gastgeber/-in
- Organisation und Überwachung von Arbeitsabläufen
- Aktive Mitarbeit im Serviceteam
- Administrative Arbeiten

Diese Aufgabe verlangt:

- Eine abgeschlossene gastgewerbliche Ausbildung
- Berufspraxis in ähnlicher Position
- Erfahrung in Personalführung
- Qualitäts- und Hygienebewusstsein
- Teamfähigkeit und Bereitschaft, selbst Hand anzulegen
- Sehr gute Deutschkenntnisse

Wir bieten Ihnen per 1. Februar 2000 oder nach Vereinbarung eine vielseitige und verantwortungsvolle Tätigkeit mit zeitgemässen Anstellungsbedingungen.

Spital Langenthal

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen unser Leiter Verpflegungsdienst, Herr T. Loew, Telefon 062 916 36 26. Schriftliche Bewerbungen senden Sie bitte an Frau Elisabeth Ulli, Bereichsleiterin Personal, Spital Region Oberaargau, 4900 Langenthal, e-Mail: e.ulli@so.ch.



HOTEL SCHWEIZERHOF
ZÜRICH

UNERHÖRT

jugendlich und modern führen wir unser traditionsreiches 4-Stern-Hotel an exklusiver Lage im Herzen von Zürich. Das freundliche Arbeitsklima bekommen auch unsere Gäste in den 115 Zimmern, in unserem Spezialitätenrestaurant, in der Hotel-Bar und im Café Gourmet zu spüren.

Wollen Sie in unserem Hotel Ihren Sinn für traditionelle Gastfreundschaft einbringen?

Per sofort suchen wir zur Ergänzung unseres Teams eine/n

Servicemitarbeiter/in

Das Café Gourmet ist ein beliebter Treffpunkt für Kaviarliebhaber und eilige Feinschmecker. Es umfasst 20 Sitz- und 10 Stehplätze.
(Ausländer/innen benötigen Bewilligung B/C.)

Interessiert? Gerne nimmt Vreni Gallmann Ihre schriftliche Bewerbung entgegen.

Hotel Schweizerhof Zürich
Bahnhofplatz 7, 8023 Zürich, Telefon 01 218 88 88
121248/41068



Wir suchen per März 2000 oder nach Übereinkunft

LEITER/IN

Restauration und Käse-Shop

für die Appenzeller Schaukäserei in Stein AR.

Schwerpunkt Ihrer Aufgaben sind die Arbeit an der Front, Organisation von Events, Betriebs- und Personalführung, laufende Überprüfung und Aktualisierung des Restaurants und Shop-Angebots.

Wir stellen uns eine/n Schweizer/in mit Sinn für Tradition und neue Entwicklungen vor, die sich für diese spezielle Aufgabe begeistern können.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an Stephan Kurmann, KATAG Luzern, Arsenalstrasse 40, 6010 Kriens.



Treuhand Vermietung/Verkauf Betriebsberatung Coaching Inventar

KATAG, Postfach 11, 6011 Kriens
Tel. 041-317 37 37 Fax 041-317 37 38
E-Mail: katag@bluewin.ch http://www.katag.ch

Gastronomie-Unternehmen sucht für eine aussergewöhnliche Herausforderung in Zürich eine

geschäftstüchtige Persönlichkeit als Mitglied der Geschäftsleitung

Sie bringen mit:

- höhere Schulausbildung
- D/I/E Wort, Schrift
- Alter: ab 35 Jahre
- Erfahrung in Hotellerie/Gastronomie oder Architektur
- Führungsqualität und unternehmerisches Denken

Geboten wird:

- vielseitige Tätigkeit
- Aufstiegsmöglichkeit, Beteiligung, evtl. Teilhaberschaft
- gute Honorierung und Sozialleistung

Zuschriften unter Chiffre 121321 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
121321/386451

Wir vermitteln gratis gute Stellen in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes Hotelpersonal. Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia

A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz).
113407/401648



Wir gehören zu den führenden *****-Hotels in Basel und suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine

ASSISTENTIN DER GENERALGOVERNANTE

Aufgabengebiet: Einsatzplanung und Kontrolle der Zimmerfrauen, div. (Kontroll-)arbeiten im ganzen Haus, Anwesenheitskontrolle, Stellvertretung der Generalgouvernante

Anforderung: einige Jahre Berufserfahrung, D/E/F-Kenntnisse, PC-Kenntnisse, Teamfähigkeit, Durchsetzungsvermögen, Alter: ca. 25 bis 35 Jahre.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an folgende Adresse:

Hilton Basel
Monika Fringeli
Aeschengraben 31, 4002 Basel
Telefon 061/275 61 32
P 121220/3247

Über Gastfreundschaft und Seilschaften.

Abonnieren und inserieren:
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

IMPRESSUM

htr hotel + tourismus revue - stellen revue / marché de l'emploi

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: Schweizer Hotelier-Verein / Société suisse des hôteliers, 3001 Bern
Verlag und Redaktion / Edition et rédaction: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Verlagsleitung / Chef d'édition: Ulrich Utiger

Anzeigenleitung / Direction des annonces: Eva Bürgi

Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Dominik Chammartin, Fabienne Korous, Martin Welz

Anzeigentarif (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

- Frontseite / Première page: Fr. 1.52 (exkl. MwSt. / sans TVA)

- Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.27 (exkl. MwSt. / sans TVA)

- Stellengesuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.30 (inkl. MwSt. / TVA incluse)

- Last Minute (2-spaltig / 2 colonnes, ohne Logo / sans logo): Fr. 2.45 (exkl. MwSt. / sans TVA)

Termine:

- Ausgabe	Nr. 1/2000	Nr. 2	Nr. 3	Nr. 4
- Erscheint	Do 6. 1.2000	Do 13.1.2000	Do 20.1.2000	Do 27.1.2000
- Anzeigenschluss	Do 30.12.1999, 17.00	Fr 7.1., 17.00	Fr 14.1., 17.00	Fr 21.1., 17.00
- Last Minute	Mo 3.1.2000, 10.00	Mo 10.1., 10.00	Mo 17.1., 10.00	Mo 24.1., 10.00
	Mo 3.1.2000, 16.00	Mo 10.1., 16.00	Mo 17.1., 16.00	Mo 24.1., 16.00

Herstellung / Production: Fischer Print / Druckzentrum Bern, 3110 Münsingen

Auflage / Tirage: 22 000 Ex. Versand / Expedition, 14 760 WEMF-beglaubigt / contrôlé REMP

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwendet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.

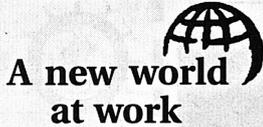
Adecco

HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

Badenerstrasse/Langstrasse 11, 8026 Zürich, 01/297 79 79
 Marktgasse 32, 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
 Streitgasse 20, 4010 Basel, 061/264 60 40
 Place de la Riponne 1, 1005 Lausanne, 021/343 40 00
 Bd. Jaques-Dalcroze 7, 1204 Genève, 022/718 44 77

Ihre Karriereplanung fürs nächste Jahrtausend beginnt heute ...



BLITZSTART INS JAHRTAUSEND!

Die Vorbereitungen zum Jahreswechsel lassen Ihnen kaum Zeit, sich Gedanken über Ihre berufliche Zukunft zu machen. Planen Sie darum Ihre Karriere mit uns; wir beraten Sie professionell, kostenlos und diskret. Profitieren Sie von unserem nationalen Netzwerk und rufen Sie an.
 Zürich, Nicole Clavadetscher, 01/297 79 79

VIDEDIREKTOR/IN – F&B-MANAGER/IN

Für einen lebhaften Viersterne-Hotelbetrieb in Luzern suchen wir einen jüngeren und dynamischen Gastgeber. Aufgrund Ihrer fundierten Berufserfahrung in Kaderfunktionen mit Kontakt zu den Gästen, Ihren natürlichen Führungsqualitäten und einem ausgesprochenen Verkaufstalent, können Sie die Direktion vertreten und Verantwortung übernehmen. Weiteres erzähle ich Ihnen gern bei einem persönlichen Gespräch.
 Luzern, Barbara Rogenmoser, 041/210 02 60

TRENDS-COUT FÜR GASTRONOMIEKONZERN

Sie haben die Nase vorn, offene Sinne und ein gutes Gespür für neue Trends. Für diesen Konzern, der Gastronomiegeschichte schreiben wird, spüren Sie weltweit zukunftsstrahlende Trends auf, entwickeln Konzepte und Strategien. Ein Hotelfachschulabschluss ist von Vorteil, sehr gute (eventuell internationale) Berufserfahrung und Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch sind Bedingung. Wenn Sie zudem nicht über 35 Jahre alt sind, senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Handschriftprobe und Foto.
 Zürich, Nicole Clavadetscher, 01/297 79 79

ASSISTENT FRANCHISE COORDINATOR

Ein erfolgreiches Konzept, eine interessante Branche, europaweite Verbindungen und ein internationales Umfeld prägen Ihre Tagesabläufe. Als junger Absolvent einer anerkannten Hotelfachschule können Sie als Assistent hier eine Karriere starten und zum Erfolg dieser Restaurationskette beitragen. Wichtig sind sicheres Auftreten, gute Englischkenntnisse sowie Flexibilität, um heute hier und morgen dort zu arbeiten. Rufen Sie an.
 Zürich, Nicole Clavadetscher, 01/297 79 79

BETRIEBSASSISTENT / EVENT-LEITER

Für dieses modern geführte Viersterne-Hotel im Kanton Obwalden suchen wir den jungen, dynamischen Betriebsassistenten. Sie sind für den Bereich Anlässe, Bankette und für das F&B-Controlling zuständig. Ausserdem organisieren Sie Events und sind mit Begeisterung an vorderster Front im Einsatz. Interessiert? Rufen Sie mich noch heute an.
 Luzern, Barbara Rogenmoser, 041/210 02 60

VERKAUFSLEITER/IN

Für ein bekanntes Viersterne-Hotel in Obwalden suchen wir eine verkaufstarke, sprachgewandte und charmante Persönlichkeit. Sie akquirieren neue Kunden, pflegen den bestehenden Kundenstamm und repräsentieren das Hotel bei Hotel- und Touristikmessen. Effizient, in stillichem Deutsch erledigen Sie die Administrationsarbeiten mit modernster EDV. Wollen Sie diese Herausforderung annehmen, dann rufen Sie mich noch heute an.
 Luzern, Barbara Rogenmoser, 041/210 02 60

SEKRETÄRIN DER GESCHÄFTSLEITUNG

Sie verfügen über einen kaufmännischen Abschluss, haben einen Rucksack voller Gastronomie- oder Tourismusassistenten und suchen die Herausforderung in einem spannenden Umfeld, vorzugsweise in einem Sekretariat mit geregelten Arbeitszeiten. In diesem Unternehmen mit Hauptsitz in Zürich, das neue Gastronomiekonzepte in der ganzen Schweiz entwickelt und die Restaurationszene massgeblich prägt, können auch Sie ein Teil der Zukunft werden. Rufen Sie mich noch heute an.
 Zürich, Eva Bachmann, 01/297 79 79

LEITUNG HAUSWIRTSCHAFT

Mit einer Ausbildung als Hofa und zwei bis vier Jahren Berufserfahrung sind Sie bereit für eine neue Herausforderung. Für ein Seminarzentrum im Grossraum Zürich suchen wir die junge und belastbare Mitarbeiterin mit gutem Kostenbewusstsein und vernetztem Denken, die die hauswirtschaftliche Leitung in allen Belangen unterstützen kann. Wenn Sie fundierte EDV-Kenntnisse mitbringen, flexibel sind und gern in kleinem Team arbeiten, dann sind Sie meine Kandidatin. Rufen Sie mich an.
 Zürich, Petra Wick, 01/297 79 79

Adecco

HOTEL & EVENT

GOUVERNANTE

Für ein dynamisches, zentral gelegenes Stadthotel in Luzern suchen wir eine berufserfahrene Gouvernante. Als kompetente Kadermitarbeiterin können Sie hier Ihre Freude an der selbstständigen Führung der Hauswirtschaft und an der Lehrlingsbetreuung voll entfalten. Sie kümmern sich ausserdem um das Wohl der Gäste im Seminar- und Bankettbereich. Möchten Sie mehr erfahren über diese nicht alltägliche Herausforderung? Ich freue mich auf Ihren Anruf.
 Luzern, Barbara Rogenmoser, 041/210 02 60

KÜCHENCHEF

Ihre Herausforderung für das nächste Jahrtausend beginnt mit diesen Zeilen. Sie haben Ihre Sporen als Sous chef in den besten Häusern abverdient und suchen nun eine spannende Karriere. Als Küchenchef eines führenden Viersterne-Hotels in Zürich das Zepter zu übernehmen, gibt Ihnen genau diese Chance. Sie bringen gute Erfahrung aus der gehobenen Hotellerie mit intensiver Restauration mit und sind in allen Situationen ein Organisations- und Planungstalent. Wenn Sie mehr aus Ihrem Berufsleben machen möchten, dann rufen Sie mich noch heute an.
 Zürich, Eva Bachmann, 01/297 79 79

KÜCHENCHEF

La cuisine du marché, frisch interpretiert, mit einem Hauch Alsace auf dem Teller und mit einem feinen Burgunder abgerundet ... Als kreativer Küchenmeister fällt es Ihnen leicht, die französischen Küche in dieser kleinen, aber feinen, Hotelküche in Zürich weiter zu führen. Hier haben Sie die Möglichkeit, Ihren Traum mit viel Freiraum zu verwirklichen. Und dies ab März mit einem Spitzensalär und attraktiven Arbeitszeiten (freie Wochenenden). Rufen Sie mich an.
 Zürich, Nicole Clavadetscher, 01/297 79 79

KÜCHENCHEF

Für ein aussergewöhnliches, innovatives Trendlokal in Zürich suchen wir einen dynamischen Küchenchef, der es sich zutraut, diesen Betrieb mit dem erfolgreichen Konzept ins nächste Jahrtausend zu führen. Für die sehr lukrative Position suchen wir eine kreative und kommunikative Persönlichkeit mit einem fundierten Leistungsnachweis sowie guten Führungs- und Organisationsqualitäten. Rufen Sie mich an.
 Zürich, Nicole Clavadetscher, 01/297 79 79

KÜCHENCHEF/IN TAGESBETRIEB

Für den grössten Event-Caterer der Schweiz suchen wir den ausserordentlich qualitätsbewussten Küchenchef. Als erfahrener Stratege motivieren Sie erfolgreich Ihre Zehn-Mann-Brigade; Sie sind ausserdem kalkulationsreich, innovativ und denken unternehmerisch. Diese Top-Position könnte Ihre Herausforderung fürs Millennium sein. Interessiert? Dann senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.
 Bern, Alex Trinkler, 031/310 10 10

DIREKTIONSASSISTENTIN

Sie verfügen über einen Hotelfachschulabschluss oder gute Berufserfahrungen an der Front und im Back Office und suchen eine abwechslungsreiche Herausforderung mit Verantwortung und Selbstständigkeit? In einem renommierten Viersterne-Hotel sind Sie zuständig für die administrative Aufgaben (Inventory, Buchhaltung, Korrespondenz usw.) und vertreten die Direktion an der Front. Rufen Sie mich an.
 Zürich, Nicole Clavadetscher, 01/297 79 79

BETRIEBSASSISTENT/IN

Sie sind eine dynamische, kommunikative und flexible Persönlichkeit, die über fundierte Erfahrungen an der Front verfügt und ein Flair für die Administration hat. Für ein lebhaftes Trendlokal in Zürich suchen wir per sofort eine Unterstützung für den Geschäftsführer. In dieser Position arbeiten Sie an der Front und sind ausserdem zuständig für administrative Arbeiten wie Inventory, Buchhaltung, Löhne, Korrespondenz, usw. Rufen Sie mich noch heute an.
 Zürich, Nicole Clavadetscher, 01/297 79 79

RECEPTIONISTIN TAGESDIENST

Für eine bekannte und renommierte Schönheitsklinik am Zürichsee suche wir die charmante, freundliche Empfangsmitarbeiterin mit gepflegtem Auftreten. Sie verfügen über Berufserfahrungen an der Réception, haben eine fundierte Ausbildung (KV, Handelsschule oder Hotelfachschule) und verfügen über gute EDV-Kenntnisse und sprechen, ausser Deutsch, auch Englisch und Französisch. Rufen Sie mich an.
 Zürich, Nicole Clavadetscher, 01/297 79 79

BARFACHFRAU / BARMAN

Für diese gepflegte Businessbar mit grosser Stammkundschaft am oberen Zürichsee suchen wir die charmante Persönlichkeit als Gastgeber oder Gastgeberin. Sie arbeiten gern selbstständig, kennen Drinks und Cocktails von A bis Z und der diskrete, sympathische Umgang mit anspruchsvollen Gästen ist für Sie selbstverständlich. Wenn Sie freie Wochenenden und ein attraktives Salär schätzen, sollten Sie mich heute noch anrufen.
 Zürich, Gianni Valeri, 01/297 79 79

Adecco

HOTEL & EVENT

Zertifizierte Qualitätskriterien
 ISO 9002/EN 29202
 Reg. Nr. 1175/01

BARMITARBEITER/IN

Für die Neueröffnung der Multimedia Bar in Luzern suchen wir sympathische Barmitarbeiter und Barmitarbeiterinnen. Viel wichtiger als perfekte Servicekenntnisse ist eine fröhliche und extrovertierte Persönlichkeit. Sie arbeiten gern in der Nacht und möchten in einem jungen Team eine wichtige Rolle übernehmen? Dann rufen Sie mich noch heute an.
 Luzern, Barbara Rogenmoser, 041/210 02 60

SERVICEFACHANGESTELLTE/R TAGESDIENST 50-100%

Für das Direktionsrestaurant eines internationalen tätigen Versicherungskonzerns in Zürich suchen wir eine gepflegte und charmante Persönlichkeit. Sie haben gute Serviceerfahrung, arbeiten gern in einem jungen Team und sind bereit, bei Bedarf auch in anderen Bereichen mit zu helfen. Wenn Sie ausserdem zu regelmässigen Zeiten wollen, rufen Sie mich umgehend an.
 Zürich, Gianni Valeri, 01/297 79 79

DIÄTKOCH / KÖCHIN

Für eine renommierte Privatklinik im Raum Zürich suchen wir einen Fachmann mit Diäterfahrung. Sie haben die Diätlehre abgeschlossen oder verfügen über sehr gute Diätkenntnisse und planen nun einen weiteren Karriereschritt. Wenn Sie in Zukunft Ihre Ambitionen mit attraktiven Arbeitszeiten und einem interessantem Salär verbinden möchten, dann sollten Sie mich heute noch anrufen.
 Zürich, Gianni Valeri, 01/297 79 79

CHEF DE PARTIE / TOURNANT TAGESDIENST

Für ein führendes Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie suchen wir starke, flexible, ambitionierte Persönlichkeiten mit abgeschlossener Kochlehre und Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie sowie im gehobenen à la carte-Bereich. Wenn Sie nicht nur einen Job mit geregelten Arbeitszeiten suchen, sondern einen Karriereschritt in einem dynamischen Unternehmen wagen möchten, dann rufen Sie mich an.
 Zürich, Sandra Furrer, 01/297 79 79

DIE ATTRAKTIVSTEN STELLEN IN DER GANZEN SCHWEIZ – TEMPORÄR ODER FEST

1.1.-28.2.	Chef de partie	Restaurant	ZH-Land
1.1.-31.3.	Sefa	Restaurant	ZH-Stadt
1.1.-28.2.	Sefa	Hotel	ZH-Land
1.1.-31.3.	Sefa/Kellner	Restaurant	ZH-Stadt
3.1.-31.1.	Jungkoch	Personalrest.	Limmattal
3.1.-30.7.	Küchenchef	Personalrest.	Aargau
3.1.-30.6.	Küchenhilfe	Personalrest.	ZH-Stadt
3.1.-28.1.	Chef de partie	Landgasthof	ZH-Land
3.1.-14.1.	Night Auditor	Hotel	ZH-Stadt
3.1.-31.1.	Réceptionistin	Hotel	ZH-See
10.1.-31.3.	Kellner	Restaurant	ZH-Stadt
15.1.-28.2.	Betriebsass.	Personalrest.	ZH-Stadt
17.1.-17.3.	Chef de partie	Gourmet-Rest.	ZH-Stadt
Festtage	Chef de partie	Viersterne-Hotel	LU/OW
Sofort	Kellner	Trend-Lokal	ZG
Sofort	Sefa	Viersterne-Hotel	LU/ZG
Sofort	Barfachfrau	Hotelbar	LU
Sofort	Barman	Insider-Bar	NW/LU
Sofort	Réceptionist	Viersterne-Hotel	LU/OW
Silvester	Service	Div. Hotels	LU/SZ

Zürich, Eva Bachmann, 01/297 79 79
 Luzern, Barbara Rogenmoser, 041/210 02 60

Wählen Sie selber aus über tausend Stellenangeboten:
www.adecco.ch

Wir wünschen allen Hoteliers, Gastronomen, Mitarbeitern und Bewerbern in der ganzen Schweiz und im Ausland ein frohes Weihnachtsfest.

Übrigens:
 Adecco Hotel & Event Schweiz kümmert sich um Ihr Mandat während Sie die Feiertage geniessen, Ferien machen oder arbeiten.
 Sie wissen – wir sind immer für Sie da!
 Fax 01/297 79 90

JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin: Für einen geeigneten und lebhaften Hotelbetrieb am linken Zürichsee suchen wir die Frau mit abgeschlossener Berufsausbildung. Sie haben Erfahrung in ähnlicher Position und haben Ihre zehnköpfige Mannschaft im Griff. Der Eintritt kann per sofort erfolgen. Interessiert, dann melden Sie sich jetzt in **Luzern**.

Regional Sales Manager: Sie sind kontaktfreudig und wissen dies in die Tat umzusetzen. Für eine internationale Hotelgruppe suchen wir den Sales Manager, der mehr als sein Ziel erreichen will. Als Mann mit fundierter Ausbildung sind Sie für den Schweizer Markt verantwortlich. Ihr Arbeitsplatz ist Zürich. Eintritt wäre Anfang 2000. Eine interessante und vielseitige Tätigkeit erwartet Sie. Melden Sie sich jetzt in **Zürich**.

Geschäftsführer Pub: Gastronomie ist Ihr Steckbrief, denn Sie haben diesen Beruf von der Pike auf gelernt. Sie sind eine offene Persönlichkeit, die Ihre Mitarbeiter führen kann und weiss, was die Gäste schätzen. Sie lieben die Pubatmosphäre und fühlen sich wohl bei Hochbetrieb. Sie sind ein perfekter Gastgeber und ein kühler Rechner. Eintritt nach Vereinbarung. Melden Sie sich jetzt in **Basel oder Zürich**.

Küchenchef: Sie haben es gerne geregelt. Als sorgfältiger Fachmann achten Sie sowohl auf Qualität wie auch auf Rendite. Sie sind ein Organisationstalent und haben Ihre Mannschaft im Griff. Wenn Sie eine starke Persönlichkeit sind, die sich einiges zutraut, dann sollten wir uns kennenlernen, jetzt in **Basel oder Zürich**.

Night-auditor: Sie lieben die Ruhe der Nacht, und trotzdem wollen Sie das Hotelleben nicht missen. In einem modernen Mittelklasshotel in der Nähe von Luzern betrauen Sie die Gäste und halten Ihr wachsames Auge auf das Haus. Französisch und Englisch beherrschen Sie wie auch den Umgang mit Computer. Sie können sofort anfangen. Melden Sie sich jetzt in **Luzern**.

Chef pâtissier: Sie bringen nicht nur das Können, sondern auch Kreativität und Freude am Beruf mit. Wenn Sie gerne die Verantwortung für gelungene Desserts und Pâtisseries übernehmen, zudem auch Führungserfahrung haben, sich demnächst verändern wollen, dann sollten Sie uns jetzt kontaktieren in **Basel oder Zürich**.

Chef de partie/Service Mitarbeiter: Gastprofis melden sich in **Basel, Luzern oder Zürich**. Auf <http://www.gastronet.ch> finden Sie in Sekundenschnelle die zu Ihnen passende Stelle.

Temporär • Dauer • Kader
Basel 4051 • Steinvorstadt 53 • Fon 061/281 40 44
Luzern 6003 • Hirschengraben 35 • Fon 041/240 21 01
Zürich 8001 • Bahnhofstrasse 104 • Fon 01/212 11 44
<http://www.gastronet.ch> jobsandmore@gastronet.ch



CHICKERIA AG

Die Chickeria AG sucht per sofort oder nach Vereinbarung einen

Betriebsleiter

Zur Wahrnehmung dieser anspruchsvollen Führungsaufgabe benötigen Sie einen Hotelfachschulabschluss und eine mehrjährige Erfahrung in der Gastronomie. Sie behalten auch in Stress-Situationen einen kühlen Kopf, haben Durchsetzungsvermögen und sind sehr belastbar? Dann wird es höchste Zeit, sich mit uns in Kontakt zu setzen.

In Ihr Aufgabengebiet fallen vor allem die ganze Organisation für 6 take away Stände an der Messe Basel sowie auch für andere Events.

Wenn Sie Ihre Karriere in einem lebhaften und zukunftsorientierten Unternehmen fortsetzen möchten, dann senden Sie uns doch Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Chickeria AG
Personaldienst
Centralbahnstrasse 14
4002 Basel
Telefon 061 295 39 39

121179/40643

Für ein gut fundiertes **Handelsunternehmen nahe Cham** suchen wir eine vife junge Dame, die als verantwortungsbewusste

Executive Secretary / Office Managerin

gerne eine wichtige Drehscheibenfunktion übernehmen möchte. Als professionelle «Stütze und rechte Hand» Ihres Chefs sollten Sie eine herausfordernde Aufgabe, ein anspruchsvolles Umfeld und ein «aufgestelltes» Team schätzen und Ihre Fachkenntnisse täglich erfolgreich einsetzen wollen.

Wir wenden uns an junge 25- bis 28jährige Damen mit einer freundlichen, offenen Wesensart, tadellosen Umgangsformen sowie absolutem Qualitätsdenken und Verantwortungsbewusstsein. Wenn Sie zudem eine kaufmännische Ausbildung (evtl. sogar eine Matura), sehr gute Deutsch-, gute Englisch- und Französischkenntnisse sowie Geschick und Begeisterung im Umgang mit modernsten Bürokommunikationsmitteln haben, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Vermerk 1.404.99.

Schindler Consulting
Lindenstrasse 41, 8008 Zürich
Telefon 01 385 95 00

120969/385839



Sind Sie unser(e) neue(r) Geschäftsführer(in)

für Zweisimmen Tourismus?

Sie suchen Sie auf den 1. Juni 2000. Sie führen mit Ihrem aufgestellten, jungen Team das Tourismusbüro. Wir erwarten von Ihnen als Allrounder(in) Erfahrung in:

- Marketing
- Verkauf
- PR
- Administration / Organisation

Wenn Sie eine fundierte Ausbildung und Erfahrung im Tourismus haben, integrationsfähig, kontaktfreudig und organisationsgewandt sind, und gerne im schönen Zweisimmen wohnen möchten, erwarten wir Ihre Bewerbung.

Schicken Sie die üblichen Unterlagen an folgende Adresse:

Zweisimmen Tourismus, Herr R. Jaggi, Präsident,
Hübelstr. 10, Haus E, 3770 Zweisimmen
Herrn P. Haller, Geschäftsführer Zweisimmen Tourismus,
steht Ihnen für weitere Informationen gerne zur Verfügung
(Tel. 033 722 11 33).

EXECUTIVE SEARCH ■ FIT 4 FUTURE PROGRAMM ■ MANAGEMENT TRAINING

www.empower.ch

TEAMLEADER FOOD & BEVERAGE

Do you search for excellence?

Unsere Auftraggeberin ist ein junges Unternehmen, das diverse F&B Outlets unter einem Dach vereinigt und eine Infrastruktur besitzt, die weit über die Landesgrenzen hinaus als einzigartig gilt.

Wenn Sie als F&B Profi eine grosse Idee von Beginn an mit viel Einfühlungsvermögen und Engagement mittragen und mitgestalten wollen, können Sie hier Ihre Vorstellung von perfekter Gästebetreuung in Taten umsetzen.

Ein Spitzenteam und internationale Gäste warten auf Ihre Impulse!

Motivierende Teamleader unternehmen etwas!



DANIEL ZANETTI

Zentralstrasse 44 CH-6002 Luzern Telefon ++41 41 227 30 36
www.empower.ch
daniel@emp.ch

121323/406515



Auberge de Zaehringen Zähringerhof

Für unser renommiertes Restaurant in der Altstadt von Freiburg (16 Gault/Millau-Punkte), Brasserie, Bankette, suchen wir erfahrene/n

junge/n Direktionsassistenten/-in

Aufgabenbereich: Verantwortung für den Service, Kundenkontakt und Organisation von Banketten. Sprache: Deutsch-Französisch. Hotel-diplom von Vorteil.

Eine/n Kellner/in

Erfahrung in einem Gastronomie-Restaurant von Vorteil.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbung (nur mit Arbeitsbewilligung) an:

Auberge de Zaehringen
13, rue de Zaehringen, 1700 Fribourg

FN 121308/308951



Für unseren trendigen Betrieb in der Erlebnis- und Kommunikationsgastronomie auf hohem Qualitäts- und Originalitätsstandard suchen wir eine gewinnende Persönlichkeit als

Geschäftsführer/in

Ihre Hauptaufgaben dieser anspruchsvollen Stelle:

- erfolgreiche Führung des Betriebs (Planung, Organisation, Kontrolle)
- Umsetzung von Leitbild, Betriebskonzept und Führungsrichtlinien
- persönlicher Gästekontakt
- professionelle Personalführung
- Marketing und Administration.

Die Anforderungen:

- dynamische Gastronomiefachkraft mit Führungserfahrung
- Professionalität als Gastgeber/in
- praktische Erfahrung in Küche und Service
- Durchsetzungsvermögen und Belastbarkeit.

Wir bieten Ihnen:

- attraktive Anstellungsbedingungen mit Beteiligungssystem.

Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (inkl. Foto und Gehaltsvorstellungen) an Peter Troxler, Lifa AG, Kaisermatt 3, 5026 Densbüren, Telefon 062 867 92 92.

121050/390960



HOTEL
SCHIFF
MURTEN

EINLADUNG

Zum Abendrot am Murtensee!
Besten Fensterplatz mit faszinierenden Zukunftschancen zu vergeben:

Service:

**Stv. Chef de service
Servicefachangestellte/r
Servicepraktikant/in**

Barmaid

Küche:

**Chef de partie (w/m)
Commis de cuisine (w/m)
Pâtissier (w/m)
Kochpraktikant/in**

Wann sprechen wir über Ihre grosse Erfolgchance, die wesentliche Rolle, die Sie dabei spielen können, und unsere gemeinsame Zukunft?

Pierre Lehmann/Stephan Helfer
Hotel SCHIFF/Restaurant LORD NELSON
(direkt am See)
3280 Murten
Telefon 026 670 27 01
oder 079 412 63 53
www.hotel-schiff.ch

PS. Bitte dieses Inserat ausschneiden, weitergeben/weitersagen und reagieren. Danke!

121229/26247

Hotel-Restaurant Guggital 6300 Zug



Für unser 3-Stern-Stadthotel mit Restaurant oberhalb der Stadt Zug suchen wir in Jahresstelle auf Anfang 2000 eine

Gouvernante

für die Führung und Mitarbeit in der Hauswirtschaft sowie für die Ausbildung der Lehrlinge. Wir erwarten eine abgeschlossene HOFA-Ausbildung, und Fremdsprachenkenntnisse sind von Vorteil. Haben Sie auch Sinn für das Detail und gehören Flexibilität und Organisation zu Ihrer Stärke?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Martin Elsener
Hotel Restaurant Guggital
6300 Zug
Telefon 041 728 74 17
www.hotel-guggital.ch

121263/41599



CH-9030 Abtwil - Telefon 071 313 11 11 - Telefax 071 313 11 13
 hotel@santispark.ch - www.santispark.ch

Das **Hotel mit dem Freizeitpark.**
 Erstklassiges Seminarzentrum, ideal für Geschäftsleute,
 ein Erlebnis für Familien,
 bekannt als Hotel für Sportmannschaften.

Als unser neuer
**Night-Auditor/
 Receptions-Praktikant**

sollten Sie gerne selbstständig und nachts arbeiten.
 Natürlich werden Sie sorgfältig eingeführt, so dass sich diese
 Stelle auch für junge Hotelfachleute
 als Einstieg in die Hoteladministration eignet.
 Pflicht- und Verantwortungsbewusstsein, Zuverlässigkeit und
 Vertrauenswürdigkeit sind die wichtigsten Voraussetzungen
 für diese interessante und abwechslungsreiche Aufgabe.

Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen
 und erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung
 oder Ihren unverbindlichen Anruf.

HOTEL SÄNTISPARK
 Bruno Walter oder Christian Wild
 CH-9030 Abtwil
 Telefon 071 313 11 11

Hotel Sántispark - für Business und Familie. Beim Freizeit- und Einkaufszentrum
 Sántispark, am westlichen Stadtrand von St.Gallen. 144 Betten (140 x 200 cm),
 72 Zimmer, diverse Seminar-, Konferenz- und Bankettsäle für bis zu 70 Personen.

CARLTON
 RESTAURANTS & BAR

A taste of Art déco and Culinary Art

Suchen Sie eine neue vielseitige Herausforderung in einem jungen
 modernen Betrieb mitten in der Stadt Zürich?

Dann würden wir Sie gerne als

Betriebs-Assistent/in

ab sofort oder nach Vereinbarung bei uns haben.

Zu Ihren Hauptaufgaben gehört die Unterstützung an der Front,
 im Backoffice und der Ausbau unseres Controllings.

Bei uns erwartet Sie ein top modernes Umfeld mit interessanter
 Gästestruktur, guten Konditionen und ein junges Team.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung! Daniela
 Reuss oder Markus Segmüller
 Carlton Restaurants & Bar, Bahnhofstr. 41, CH-8001 Zürich,
 Tel. +41/1-227 19 19



HOTEL SCHWEIZERHOF
 ZÜRICH

TRADITIONELL

Ist die Gastlichkeit, die wir in unserem 4-Stern Hotel im Herzen von Zürich pflegen.
 Jugendlich und modern hingegen ist das Arbeitsklima. Das schätzen auch
 unsere Gäste in den 115 Zimmern, in unserem Spezialitätenrestaurant, in der
 Hotel-Bar und im Café Gourmet.

Wollen Sie in unserem Hotel Ihren Sinn für traditionelle Gastfreundschaft
 einbringen?

Zur Ergänzung unseres Bar-Teams suchen wir per sofort eine

Bar dame

Sie arbeiten jeweils von Montag bis Freitag, von 10.00 bis ca. 19.00 Uhr.
 (Ausländerinnen benötigen eine Bew. B. oder C.)

Interessiert? Schreiben Sie bitte Ihre Bewerbung an Vreni Gallmann.

Hotel Schweizerhof Zürich
 Bahnhofplatz 7, 8023 Zürich, Telefon 01 218 88 88

121249/41068

**Über Internet
 und nette
 Gäste.**

Abonnieren und inserieren:
 Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

**KURSAAL BERN
 HOTEL ALLEGRO BERN**

SERVICEMITARBEITER
 BANKETT & ROOM SERVICE

Der Kursaal Bern und das Hotel Allegro bieten eine einzigartige Kombination von Kongresszentrum, 4*-Business-Hotel, Restaurants und Bars.

sehen. Ein modernes Arbeitsumfeld ist unser Rahmen für eine gute Zusammenarbeit.

Wenn Sie das neue Jahrtausend mit uns beginnen möchten, dann senden Sie Ihre vollständige Bewerbung an:

Ursula Beyeler, Team Coach.

Kongress + Kursaal Bern AG
 Hotel Allegro Bern AG
 Kornhausstrasse 3
 CH-3000 Bern 25
 Telefon 031 339 52 15

WORLD HOTELS
 ALL IN ONE - KURSAAL BERN

121268/00721

EXECUTIVE SEARCH ■ FIT 4 FUTURE PROGRAMM ■ MANAGEMENT TRAINING

www.empower.ch

HUMAN RESOURCES

EXPATRIATES-SUPPORT

Do you think global?

Unsere Auftraggeberin ist eine internationale, stark expandierende Hotelgruppe mit dem Leitsatz «As hosts we excite and delight our guests through uncompromising quality of product and service.»

Im Human Resources Team sind Sie der/die Expatriates-BetreuerIn und somit für die Rekrutierung, Einstellung und Nachbetreuung der im Ausland tätigen Kadermitarbeiter verantwortlich, die diese Ansprüche erfüllen. Ein Challenge, der Ihre strahlende Persönlichkeit, Ihr Sprachtalent und Ihre Sozialkompetenz täglich aufs Neue herausfordert. Als Erfolgsgrundlage erwartet Sie ein kleines eingespieltes Team und ein Optimum an Freiheiten.

Überzeugen Sie uns von sich!

THE EMPOWERMENT COMPANY

DANIEL ZANETTI
 Zentralstrasse 44 CH-6002 Luzern Telefon ++41 41 227 30 36
 www.empower.ch
 daniel@mzp.ch

121324/406515

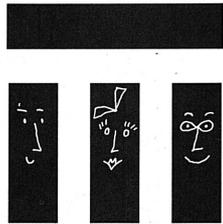


OPUS
 Restaurant Bar Vinothek
 Alain Lardon
 Bahnhofstrasse 16
 6003 Luzern
 Telefon 041 226 41 41

An einer Toplage in Luzern arbeiten. Opus bietet eine internationale Küche und über 400 verschiedene Weine.
 Zur Verstärkung des motivierten Teams suchen wir nach Vereinbarung

Service Mitarbeiter/innen

Deutsch ist Ihre Muttersprache. Sie sprechen gerne mit Gästen über Weine. In unserer Vinothek, an der Bar oder auf der Terrasse. Wie auch immer. Sie lieben die abwechslungsreiche, selbstständige Arbeit.
 Rufen Sie an. Oder bewerben Sie sich mit Ihren Unterlagen und einem aktuellen Foto.



Liebe Réceptionistinnen!

Oder natürlich Réceptionisten: Als einer der führenden Rückversicherer werden wir täglich von VIP's aus aller Welt besucht - ein Challenge für unsere Réception.

Wir suchen eine gewinnende Persönlichkeit zur Verstärkung unserer Empfang-Teams am Hauptsitz in Zürich. Jemand wie Sie, ein Profi mit fundierter Réceptions-Erfahrung (vorzugsweise aus der Tätigkeit in ähnlich grossen Unternehmen oder guten Hotels), versteht es, Gäste und Kunden mit Kompetenz und Charme zu empfangen und zu betreuen. Natürlich sind Sie auch für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter eine zentrale Anlaufstelle und arbeiten ausserdem eng mit dem Sicherheitsdienst zusammen. Sie überzeugen durch Ihr organisatorisches Talent, Ihren zuvorkommenden Umgang und Ihren Sinn für Diskretion.

Wenn Sie dazu noch fließend Englisch und Französisch sprechen und mit dem PC vertraut sind, würden wir Sie gerne kennenlernen.

Marianne Christen, Swiss Re,
 Mythenquai 50/60, 8022 Zürich,
 Tel. 01 285 29 13, freut sich auf Ihre Bewerbung.

Unsere offenen Stellen im Internet:
www.swissre.com

Swiss Re



P 121243/150800

DG

DOMINO GASTRO

Pour une entreprise sur le chemin d'expansion offrant des produits alimentaires bien connus, nous sommes chargés de la sélection pour janvier 2000 ou à convenir d'un/d'une

représentant

pour la région
 Soleure/Berne/Fribourg/Neuchâtel.

Vous avez une formation gastronomique (cuisine); vous êtes agréable en contact avec la clientèle (restaurateurs, gérants, chefs de cuisine) vous parlez et écrivez l'allemand comme le français et vous avez un permis de conduire valable.

Si vous vous intéressez pour cette place stable avec des conditions modernes, vous êtes invité d'envoyer votre dossier avec photo et curriculum vitae en allemand:

DOMINO GASTRO
 Ernest Schaar
 Bernstrasse West 64
 5034 Suhr

062 842 48 31
www.dominogastro.ch

P 121242/25300


WALDHOTEL NATIONAL
 Arosa

Für unser ****-Haus allererster Güte suchen wir nach Vereinbarung, jedoch spätestens zum 15. Januar 2000 eine/einen

2. Empfangschef/in m/w

in Jahresstellung.

Haben Sie mehrjährige Erfahrung in der 4-★- und der 5-★-Hotellerie, sind gewohnt, Mitarbeiter zu führen, haben innovative Ideen und möchten in einem jungen, aufgestellten Team Berge versetzen, dann würden wir uns über Ihre vollständige Bewerbung mit Foto freuen.

Allfällige Fragen beantworten wir Ihnen gerne bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch im verschneiten Arosa.

WALDHOTEL NATIONAL
 Daniel Bieri, Direktor
 7050 Arosa
 Telefon 081 378 55 55


 ALPINE CLASSICS
 PRIVATE HOTELS
 12129/1740


 Wellness-Hotel
ERMITAGE-GOLF
 3778 Gstaad-Schönried
 ☎ 033 · 744 27 27

Im Chalet-Stil auf der Sonnenterrasse oberhalb von Gstaad präsentiert sich unser *****-Hotel für den Individual-Gast mit 67 Zimmern und Suiten, 3 Restaurants («Stube», «Da capo», «Table d'hôte»), einem grosszügigen Wellness-Angebot (Hallen- und Frei-Erlebnis-Solbad 35°C, Saunapark, Beauty- und Bäderabteilung), Tennisplätzen und Squashhalle.

Wir suchen Sie per sofort zur Unterstützung unserer 1. Hausdame

Gouvernante

mit Berufserfahrung auf der Etage, am Buffet, im Office und einer Ausbildung als Hotelfachassistentin.

Ein gut funktionierendes Kaderteam freut sich, Sie kennenzulernen. Wenn Sie an einem längerfristigen Engagement interessiert sind, so senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien an Herrn Heiner Lutz.

HOTEL ERMITAGE-GOLF
 3778 Gstaad-Schönried
 TELEFON 033 744 27 27
 http://www.ermitagegolf.ch

121228/32565


 swiss golf Hotels
GSTAAD SAANENLAND
 ALPINE CLASSICS
 HOTELS OF SWITZERLAND

KOLPING
 HOTEL-RESTAURANT-LUZERN

Wir suchen für unser Hotel-Restaurant per sofort oder nach Vereinbarung

Commis de cuisine (m/w)
Chef de partie (m/w)

Gerne erzählen wir Ihnen persönlich mehr über den Betrieb und die freie Stelle.

Bewerbungsunterlagen bitte an:
Hotel Kolping AG, J.-L. Rohner, Direktor
 Friedenstrasse 8, 6004 Luzern
 Telefon 041 410 23 51.

1211285/23035

Im


Landgasthof Stern Muri bei Bern

Läubli, Restaurant / Da Pietro, Ristorante
 Gaststube, Restaurant
 Bankette & Seminare / Hotelzimmer mit Charme

Wir lachen und haben Freude an unserer Arbeit. Wir sind ein junges Team mit jungen Teamleadern.

Auch in unserer Küche wird gelacht. Die tolle Küchencrew, mit dem Teamleader Günter Heilingger, sucht ab 1. 1. 2000 eine/n junge/n, engagierte/n

Chef de partie
mit Patisserie-Erfahrung und eine/n

Demi-chef de partie

Senden Sie Ihre Bewerbung an die Betriebsassistentin Margaretha Schöber.

Landgasthof Stern Muri bei Bern
 Thunstrasse 80, CH-3074 Muri/Bern
 Telefon 031 950 71 11

P 121322/52310

Wir sind ein international tätiges Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie und suchen

per sofort oder nach Vereinbarung für das Personalrestaurant der Unisys (Schweiz) AG in Thalwil eine gepflegte und initiative

Betriebsleiterassistentin

Sie sind zwischen 25 und 40 Jahre alt, freuen sich auf eine interessante, abwechslungsreiche Herausforderung, verfügen nach Möglichkeit über PC-Anwenderkenntnisse und können sich mit unseren Gästen in englisch verständigen.

Als Betriebsleiterassistentin sind Sie verantwortlich für die Betreuung der Gäste im Direktionsrestaurant, unterstützen das Frontteam am Buffet und an der Kasse, und helfen bei der Erledigung der administrativen Arbeiten mit.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige und umfangreiche Tätigkeit, ein aufgestelltes Team, beste Sozialleistungen, Sa/So frei und den vollen 13. Monatslohn ab dem 1. Tag.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann bewerben Sie sich bitte schriftlich und mit Foto bei:

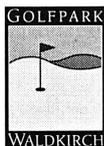
Euresst SA (Suisse)
 Personalrestaurant
 Unisys (Schweiz) AG
 Herr B. Ehrat
 Zürcherstrasse 59-61
 8800 Thalwil


 Euresst
 A member of Compagnie Group S.C.


KOCH
Chef de Partie
 In mittlere Brigade 8 K + 3 L
 Unsere Karte wechselt täglich;
Die Chance für Sie!
 Was wir bieten können, erläutern wir Ihnen bei einem Vorstellungsgespräch

Kommen Sie zu uns

Melden Sie sich schriftlich oder per Telefon
052 / 212 29 70
 Küchenchef / Silvano Nyffenegger oder Sous-Chef / Richard De Krijger
 Stadthausstrasse 8, 8400 Winterthur


 WALDKIRCH

Für unser neues Golfrestaurant im Golfpark in Waldkirch suchen wir per März/April 2000:

Koch (Frau/Mann), 80-100%-Pensum, Dauer- oder Saisonstelle

Anforderungen: Erfolgreicher Lehrabschluss als Koch
 ■ Freude vor den Gästen zu kochen ■ gute Fachkraft ■ ausgeprägte Leistungsbereitschaft ■ positiver Teamgeist
 ■ gute Umgangsformen ■ Bereitschaft im Team zu arbeiten ■ flexible Einsatzbereitschaft (auch an Wochenenden)
 ■ ausbaufähige Stelle für eine Nachwuchsperson (bei Dauerstelle).

Wir bieten: Eine interessante Arbeit ■ eine angemessene Entlohnung ■ gute Sozialleistungen ■ Normalarbeitszeit: 41-Stunden-Woche ■ fünf Wochen Ferien (bei Dauerstelle).

Sie finden bei uns eine abwechslungsreiche, interessante, saisonabhängige Stelle (Golf-Jahresarbeitszeiten) in einer neuen sportlichen Umgebung.

Wenn Sie Interesse haben, rufen Sie uns bitte an. Wir senden Ihnen gerne unser Bewerbungsformular.

MIGROS OSTSCHWEIZ
 9201 Gossau SG, Telefon 071 388 24 33
 Leiter Personalbereich: Marco Knöpfel

P 121270/242756

Als Organisatorin der Messen **FESPO Zürich, Berner Ferien- und Gesundheitsmesse und Vacances, Sports & Loisirs, Genf**, gehört die **WIGRA EXPO AG** zu den bedeutendsten Messebetreibern der Schweiz. Die **WIGRA MEDIA AG** betreut Werbekunden im Bergbahn- und Golfplatzsektor und ist in diesem Bereich der grösste Anbieter Europas. Zudem werden täglich Werbeposter aus weltweit über 90 Stationen als Programmteil auf TV-Sendern und unter www.topin.ch im Internet ausgestrahlt.

Für die Organisation der Ferien-, Sport- und Freizeit-Messe FESPO in Zürich suchen wir per sofort eine/n initiative/n und vernetzt denkende/n

ProjektleiterIn

Ihr Aufgabengebiet umfasst:

- Verkauf von Standflächen/Konzepten/Sponsoring/Modulständen
- aktive Betreuung bisheriger und potentieller Aussteller
- Überwachung Technik und Standbau
- erstellen von Marktanalysen
- Entwicklung und Festlegung neuer Ausstellersegmente
- Konzeption und Erstellen der Hallenpläne
- Budgetierungen und Abschlussrechnungen erstellen
- Debitorenverantwortung

Folgende Voraussetzungen bringen Sie mit:

- Verkaufserfahrung
- Kaufm. oder ähnliche Grundausbildung
- Kontaktnetz im Incoming / Outgoing Tourismus
- gute mündliche und schriftliche D/E Kenntnisse
- fl. mündlich / l von Vorteil
- Alter 25 - 35 Jahre
- gepflegtes Auftreten

Zum jungen und dynamischen WIGRA-Team passen Sie, wenn Sie begeisterungsfähig, flexibel und humorvoll sind sowie ziel- und teamorientiert arbeiten. Ihre offene und gewinnende Art sowie Ihre strukturierte Vorgehensweise helfen Ihnen, auch in hektischen Zeiten den Überblick zu behalten und somit die gesteckten Ziele mit Elan und Entschlossenheit zu erreichen.

Sie erwartet eine spannende Herausforderung, mit viel Eigenverantwortung und Gestaltungsfreiraum, Weiterbildungsmöglichkeiten sowie 5 Wochen Ferien. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung (mit Foto) an:


 WIGRA EXPO AG, Peter Plan (Geschäftsführer)
 Butzenstrasse 39, 8038 Zürich
 Telefon 01/487 43 00, peter.plan@wigra.com


 FESPO
 DIE MESSE FÜR FERIE N A SPORT
 121231/509478


SERVICEANGESTELLTE(R) GEFUCHT
 Per Ende Dezember suchen wir in unserer neuen Kino-Bar 1 Service angestellte(r) D/F

Melden Sie sich unter
 027 470 21 36
 oder schriftlich an:
 Pizzeria Choucas
 3954 Leukerbad/VS


Hotel-Restaurant Guggital
 6300 Zug

Sind Sie fachlich qualifiziert und zeigen Freude an Ihrem Beruf?

Wir suchen auf Anfang 2000 eine/n

Koch

Als renommiertes ***-Stadthotel mit grosser Restauration mit internationaler Kundschaft bieten wir Ihnen eine lebhaft und vielseitige Tätigkeit in unserer modernen A-la-carte- und Bankettküche an.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Martin Eisener
 Hotel Restaurant Guggital, 6300 Zug
 Telefon 041 728 74 17
 www.hotel-guggital.ch

121225/41599

THE MILLENNIUM ASTORIA
 * * * * *
 THE LEADING FIRST-CLASS HOTEL
 LUCERNE SWITZERLAND

Wir sind ein lebhaftes, komplett renoviertes, mit viel Charme eingerichtetes Viersternhotel im Zentrum von Luzern mit 180 Zimmern. Die Vielfalt unseres Hauses wird ergänzt durch unsere Spezialitäten-Restaurants Latino, La Cucina und Thai Garden, die Penthouse-Dach-Bar und den Prada-Dance-Club, der Nummer 1 in Luzerns Nachtleben.

Bei uns ist immer Saison. Deshalb suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft junge, top-motivierte Kolleginnen und Kollegen!

Hotel

Etagegouvernante
 Als initiative Persönlichkeit sorgen Sie sich um die Sauberkeit und die Einhaltung des Standards unseres lebhaften 4-★-Hauses. Sie führen mit Organisationstalent die zirka 15 Mitarbeiter/innen im Housekeeping.

Produktionskoch
 Sie verfügen über eine solide Berufserfahrung, sind flexibel und belastbar, besitzen Planungs- und Organisationstalent und zeigen grosse Eigeninitiative. Sie sorgen in dieser anspruchsvollen Position für das Wohl unserer Hotelgäste. Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten und ein überdurchschnittliches Salär.

Réceptionistin
 Sie haben gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift sowie Erfahrung mit dem Fidelio-Front-Office-Programm.

Ristorante «LA CUCINA»
Service Mitarbeiter/in (Italiener, Schweizer)
 Italienisches Lebensgefühl und eine grosse «ITALIANITA» zeichnen Sie aus.

Cuoco
 Sie sind ein Kochtalent mit Berufsambitionen und haben bereits Erfahrung als Koch.

Penthouse-Bar
Chef de bar (weiblich)
 Mit Sympathie und Herzlichkeit verwöhnen Sie unsere Gäste. Ihre Markenzeichen sind Ausstrahlung, Kommunikationsfreudigkeit und Fachwissen! Sie wollen als Chef de bar aktiv am «BEST PLACE OF LUCERNE» mitwirken. Ein absolutes Top-Salär ist Ihnen garantiert!

Rufen Sie uns an, oder schicken Sie uns Ihre kurze Bewerbung mit aktuellem Foto z.H. Herrn Adrian Flückiger **Telefon direkt 041 226 88 04**.
 Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

THE MILLENNIUM HOTEL ASTORIA
 PFLATUSSTRASSE 29, 6002 LUZERN
 TELEFON 041 226 88 88
 FAX 041 210 42 62
 121060/22687


La Margna
 Hotel
 since 1907


 TOP OF THE WORLD

Suchen Sie eine neue, berufliche Herausforderung?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort (Saison- oder Jahresstelle)

Réceptionistin
 - kontaktfreudig, sprachgewandt und mit guten EDV-Anwenderkenntnissen.
 Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Familie R. Schweizer-Pitsch
Hotel La Margna
 7500 St. Moritz
 Telefon 081 832 21 41 / Fax 081 833 16 72
 Internet: www.lamargna.ch e-Mail: info@lamargna.ch

117442/3839

EXPRESS-STELLENVERMITTLUNG

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

Service de placement express

Pour employeurs et employé/e/s de l'hôtellerie et de la restauration

Suchen Sie qualifizierte Arbeitskräfte?

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele Bewerbungstalons, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 315.-, während 1 Jahr für Fr. 550.- (exkl. MWSt).

Cherchez-vous des travailleurs qualifiés?

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhaitez. Coûts pour 6 mois: fr. 315.-, pour 12 mois: fr. 550.- (TVA exclue).

hoteljob

031 370 42 79

(8.00h - 12.00h, 13.30h - 17.00h)

Fax 031 370 43 34

www.hoteljob.ch

Stellengesuche/Demandes d'emploi

Küche/cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
1095	Chef de partie/w.	25	NL	C	Jan.	D/E	Zürich + Umgeb.
1097	Kü'chef/Gerant	45	CH	Jan.	F/D	VS/VD/BE	
1098	Koch	44	PT	C	sofort	P/F/D	
1108	Koch/Kü'chef	56	DE	A	sofort	D	SG/SH

1106	Gerant/Kü'chef	46	CH	Jan.			Rest., Zentral-CH
1107	Réceptionist	23	CH	Jan.	D/E/F		Hotel, Biel
1112	Night-auditor	30	DE	A	sofort	D/E/I	Hotel

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)

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
1090	Küchenhilfe	30	PT	A	sofort	P/D/I	BE
1105	Hilfskraft	21	IT	A	sofort	I/F	TI/FR/VD

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
1091	Saalkellner	28	IT	A	sofort	I/D/F	4*-Hotel, Bergregion
1092	Saalkellner	20	IT	A	sofort	I/D/F	Berggebiet
1093	Kellner-Aushilfe	24	CH	sofort	D/F/E		Skigebiet VS/GR
1094	Kellner	49	CH	Jan.	D/F/E		Bern + Umgeb.
1096	Chef de rang	32	PT	B	Jan.	D/F/P	Hotel/Rest., BE/FR
1101	Commis de rang/w.	19	IT	C	Jan.	I/D/F	Seeland
1102	Chef de service/w.	42	CH	Jan.	D/F/E		Rest., Seeland

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
1099	Réceptionist	28	CH	sofort	F/D/E		VS/VD
1100	Tourismusmanager	29	CH	sofort	D/F/E		BE/AG/ZH
1103	Gerant	61	CH	sofort	D/F/E		BS/BL/ZH/AG
1104	Betriebsassistentin	22	CH	April	D/E		Kleinbetr. LU/SZ



121289/84735

Suchen Sie eine Stelle und sind vom Fach?

Dann füllen Sie am besten gleich den untenstehenden Bewerbungstalon aus. Ihr Inserat erscheint gratis während 2 Wochen auf dieser Seite in der **hotel + tourismus revue**. Per Telefon oder Fax kann das Inserat jeweils nach einem Monat erneuert werden.

Cherchez-vous un emploi?

Si vous êtes qualifié/e dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et votre annonce paraîtra gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans l'**hotel + tourismus revue**. L'annonce peut être renouvelée, après un mois, par téléphone ou par fax.

Bewerbungstalon/Talon de demande d'emploi:

(Bitte gut leserlich ausfüllen/Prêre de remplir en capitales)

Gewünschte Stelle/Emploi souhaité:	Eintrittsdatum/Date d'entrée:
Art des Betriebes/Type d'établissement:	Bevorzugte Region/Région souhaitée:
Name/Nom:	Vorname/Prénom:
Strasse/Rue:	PLZ/Ort/NPA/Lieu:
Geburtsdatum/Date de naissance:	Nationalität/Nationalité:
Telefon privat/No de téléphone privé:	Telefon Geschäft/No de téléphone professionnel:
Arbeitsbewilligung/Permis de travail:	
Bemerkungen/Remarques:	
Sprachkenntnisse/Connaissances linguistiques:	
Deutsch/Allemand: Französisch/Français: Italienisch/Italien: Englisch/Anglais:	
(1 = Muttersprache/Langue maternelle, 2 = gut/bonnes, 3 = mittel/moyennes, 4 = wenig/faibles)	

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren: Mes trois derniers emplois:

Betrieb/Etablissement:	Ort/Lieu:	Funktion/Fonction:	Dauer (von/bis)/Durée(de/à):
1.			
2.			
3.			

Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.

Datum/Date: _____ Unterschrift/Signature: _____

Wir benötigen keine Zeugniskopien! Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:
Il n'est pas nécessaire d'envoyer des copies de certificats. Veuillez nous retourner le talon de demande d'emploi dûment rempli et bien lisible par la poste (et non par fax s.v.p.) à l'adresse suivante:

Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, CH-3001 Bern
Société suisse des hôteliers, Service de placement express, case postale, CH-3001 Berne

Wir suchen eine/n zuverlässige/n

kaufmännische/n Angestellte/n

Haben Sie PC-, Buchhaltungs- und Personalkenntnisse und schätzen es, selbständig abwechslungsreiche und interessante Arbeiten auszuführen, inkl. Schreibarbeiten. Die Anstellung erfolgt zu 30-50%. Das Pensum kann auch erhöht werden bei fachlichen Fähigkeiten im Gastro- oder Werbebereich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freut sich unser Herr Wild auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Halli Galli Gastrobetriebe GmbH
Neudorfstrasse 64, 9430 St. Margrethen
P 121278/40647

BADRUTT'S PALACE HOTEL ST. MORITZ

managed by ROSEWOOD HOTELS & RESORTS

Als

- Reservation Manager - erfolgreich ins neue Jahrtausend starten!

Wir wenden uns an Damen und Herren mit der nötigen Ausbildung und Erfahrung in Hotels der Luxusklasse und vor allem mit der Bereitschaft, unseren Gästen einen unvergesslichen Service zu bieten.

Für nähere Auskünfte kontaktieren Sie bitte unseren Personalleiter, Kurt Altorfer, Telefon 081 837 26 12, e-mail human.res@palace-st-moritz.ch oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

BADRUTT'S PALACE HOTEL
Personalbüro, 7500 St. Moritz

121228/32944

GastroJob

Partner der Berufsverbände

Lust auf Stellenwechsel?

Wir haben nichts dagegen. Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Wir offerieren Top-Stellen für Gastro-Profis in

Küche, Service und Réception

Postfach 4870 • CH-6002 Luzern • fon 041 418 23 33 • fax 041 418 23 40
www.GastroJob.ch • e-mail: info@luzern.gastrojob.ch

Wir suchen per 1. Juli 2000 ein

Geranten- oder Pächterehepaar

für ein Hotel-Restaurant in der Zentralschweiz.

Das Hotel hat 60 Betten, ein Restaurant mit 60, ein Café-Restaurant mit 50 sowie einen Saal mit 300 Plätzen.

Wir stellen uns vor, dass englische Sprachkenntnisse vorhanden sind und dass eines der beiden das Kochen beherrscht.

Interessenten melden sich mit den üblichen Unterlagen bei:

Heinz Garaventa, Treuhandbüro
Postfach 131, 6072 Sachseln
Telefon 041 662 07 41

P 121282/40647



Für unser neugestaltetes Haus, das Hotel, Kongress- & Bankettzentrum **HOSTELLERIE GEROLDSWIL** in südländischem Stil und auch unter dem Management der Fam. Frapolli (Hotel Sommerau Ticino, Dietikon), suchen wir zusätzlich per sofort oder Vereinbarung

Chef de partie (Saucier)

für unsere südländische, kreative Hauptküche; ein sehr abwechslungsreicher, kreativer und wichtiger Posten in unserer originalen, frischen Kulinarik. Oberster Grundsatz ist die Qualität, Frische, Kreativität. Eine nicht alltägliche Karte und sehr individuelle Bankette bis 400 Personen fordern einiges an Erfahrung, Einsatzwillen und Selbstständigkeit, bringen aber Ihnen viel Erfreuliches, nebst einer erstklassigen Referenz.

Geboten wird nebst guten finanziellen Konditionen ein attraktiver, intensiver und ausbaufähiger Arbeitsplatz in einem topmodernen Betrieb mit 160 Betten, div. Restaurants, Pizzeria, Bar, Kongressmöglichkeiten bis 600 Plätze.

Interessiert? Dann kontaktieren Sie bitte unseren Küchenchef

Herrn Daniel Rocchiniotti

HOSTELLERIE GEROLDSWIL, 8954 ZH-Geroldswil
Telefon 01 747 87 87

A2 121238/13323

St. Anna Luzern - die Privatklinik mit Tradition an bevorzugter Lage. Wir sind eine innovative Akutklinik (194 Betten) im Belegarzsystem.



Diätetik - Kreativität - Freude

Unsere Patienten und Gästen die Leistungen einer gehobenen Hotellerie anzubieten ist unsere tägliche Herausforderung. Einen wesentlichen Beitrag dazu leistet die Küche.

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir auf den 1. Februar 2000 eine/einen

Diätköchin / Diätkoch

Ihre Aufgabe: In Zusammenarbeit mit der Ernährungsberaterin stellen Sie Menupläne für die verschiedenen Diätkostformen zusammen. Ausserdem sorgen Sie für eine fachgerechte Zubereitung und Verteilung der Speisen. Sie garantieren für eine qualitätsgerechte Produktion unter Einhaltung der Rezepturen sowie der Hygienevorschriften. In unserer Küche übernehmen Sie Arbeiten auf allen Posten. Zudem helfen Sie mit, Lernende auszubilden.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre als Koch sowie über eine Zusatzausbildung als Diätkoch und bringen mind. zwei Jahre Berufserfahrung mit. Ausserdem zeichnen Sie sich durch Flexibilität und Belastbarkeit aus. Die Zusammenarbeit ist Ihnen genauso wichtig wie Sorgfalt und Zuverlässigkeit.

Ihre Chance: Eine selbstständige Tätigkeit mit geregelten Arbeitszeiten und ein kollegiales Team erwartet Sie. Über das, was wir Ihnen neben **fünf Wochen Ferien** und einem leistungsorientierten Gehalt sonst noch zu bieten haben, geben wir Ihnen gerne im persönlichen Gespräch einen Überblick. Interessiert? Bei Fragen steht Ihnen Sr. Elisabeth Meier, Küchenchefin (Direktwahl Telefon 041 208 35 22), gerne zur Verfügung. Ihre Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Zeugnisse und Foto) senden Sie bitte an Frau Franziska Arnet, Personalbereichsverantwortliche.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Klinik St. Anna, St. Anna-Strasse 32, 6006 Luzern
E-mail: f.arnet@st-anna.ch / www.st-anna.ch

P 121219/202410



Das Dolder Grand Hotel, eines der führenden Hotels der Welt, sucht zur Vervollständigung des Controlling-Teams eine/n

SYSTEM VERANTWORTLICHE/N

für den IT-Bereich der Dolder Hotel und Verwaltungen-AG. Als Stabsstelle stehen Sie der Direktion, dem Finanzchef und den Abteilungsleitern unterstützend und beratend zur Seite. Zu Ihren Hauptaufgaben gehören:

- > Betreuer des gesamten Netzwerkes der Dolder Hotel und Verwaltungen-AG
- > Planung und Durchführung von IT-Projekten
- > Anwendung und Schulung (Fidelio, Abacus, MS-Office, Novell 5&4, Micros)
- > Verschiedene Arbeiten im Controllingbereich

Voraussetzungen für diese abwechslungsreiche und aussergewöhnliche Tätigkeit sind Erfahrung in der Hotellerie und im EDV-Bereich (Novell, Fidelio). Wenn Sie eine teamfähige und belastbare Fachperson mit Organisationstalent sind, bieten wir Ihnen eine neue Herausforderung in nicht alltäglicher Umgebung. Eintritt nach Vereinbarung.

Interessiert? Dann steht Ihnen Herr Michael Thomann, Tel. 01 269 39 10, gerne für weitere Informationen zur Verfügung oder freut sich auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.



DOLDER GRAND HOTEL ZÜRICH
Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
Telefon 01 269 30 00, www.doldergrand.ch



A member of
The Leading Hotels of the World.

121259/40150

SPITAL USTER

Zur Unterstützung und Stellvertretung der Leiterin Hausdienst suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Fachassistentin Hausdienst

50%-Pensum, vormittags

Zum abwechslungsreichen Umfeld des Hausdienstes gehören neben der Reinigung die Bereiche Wäscherei, Bettenzentrale und der interne Transport. Als Assistentin der HBL helfen Sie bei konzeptionellen Aufbauarbeiten und Leistungserfassungen mit, übernehmen aber auch Führungsaufgaben und legen bei Bedarf selbst Hand an.

Für diese neu geschaffene Stelle benötigen wir eine kontaktfreudige Persönlichkeit mit hauswirtschaftlicher Grundausbildung, Berufserfahrung im Spitalhaushalt und guten EDV-Anwenderkenntnissen.

Wenn Sie mehr erfahren möchten, erteilt Frau M. Büchler, Leiterin Hausdienst, Telefon 01 944 60 39, gerne nähere Auskünfte.

www.spitaluster.ch

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:
Spital Uster, Frau M. Kämpfer, Personaldienst,
Postfach, 8610 Uster

P 121267/398202

Salem Spital des Diakonissenhauses Bern



Berns Privatspital mit Perspektive und Tradition

Als modernes, nach betriebswirtschaftlichen Kriterien geführtes Privatspital mit rund 160 Akutkrankenbetten legen wir grossen Wert auf eine ausgewogene, nach neuesten Erkenntnissen zusammengestellte Ernährung. (Aus Leitbild Salem-Spital)

In unserem Kartenbüro ist die Stelle einer/s

Diätköchin/Diätkoch 50%

mit einem Flair für administrative Arbeiten

zu besetzen. Sie betreuen das Kartenbüro, leiten Menus für verschiedene Diätkostformen ab und schreiben die Speisepläne auf dem PC. Sie setzen ärztliche Verordnungen in die Praxis um, nehmen an Menusprechungen teil und überwachen die Speiseverteilung. Sie leisten Wochenenddienst im Turnus.

Eine fundierte Berufsausbildung, gute PC-Kenntnisse und Berufserfahrung sind die Voraussetzungen für diese verantwortungsvolle Stelle. Unser junges, engagiertes Team freut sich auf die Zusammenarbeit mit einer zuverlässigen, verantwortungsbewussten und teamfähigen Persönlichkeit.

Wir bieten Ihnen einen zeitgemässen, attraktiven Arbeitsplatz mit geregelten Arbeitszeiten an schönster, zentraler Lage in Bern. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen schicken Sie bitte an Frau Beatrice Streit, Personalwesen.

Schänzlistrasse 39, Postfach 3013 Bern
Telefon 031 337 60 00



Hotel Merkur
Rôtisserie
«Le Mazot»

Bahnplatz 35
3800 Interlaken

Für unseren vielseitigen Hotel- und Restaurationsbetrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Küchenbursche Lingerieangestellte

Wir bieten einen modernen Arbeitsplatz in mittlerer Brigade. Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen an:
HOTEL MERKUR, Bahnhofstrasse 35, 3800 Interlaken
Telefon 033 822 66 55.

121224/16446



Remimag

Sind Sie immer gut drauf? Unsere Betriebe im Raum Luzern suchen flinke

Service-Mitarbeiter/in

Unsere Gäste haben Stil. Sie legen Wert auf Qualität und freuen sich über einen gepflegten Service. Haben Sie Fragen? Sandra Jöhler hat die Informationen. Telefon 041 289 02 12.

Remimag Gastronomie AG, Buzibachring 3, 6023 Rothenburg



Innerschweiz in gutbürgerliches Restaurant (Gault Millau 14 Punkte) gesucht ab ca. 15. Januar 2000 oder nach Vereinbarung

Chef Saucier (M/W)

in mittlere Brigade. Arbeiten Sie gerne selbstständig und möchten Sie Verantwortung übernehmen, dann sind Sie bei uns richtig. Rufen Sie einfach an oder schicken Sie Ihre Unterlagen an:

Wirtschaft zur Rosenburg, Martin Meier
Alter Postplatz 3, 6370 Stans
Telefon 041 610 24 61 Fax 041 610 93 56

RS 12 2500/13018



Wir sind eine zukunftsorientierte Bergbahnunternehmung in einem der attraktivsten Ski- und Wandergebiete gegenüber dem Matterhorn. Zur Verstärkung suchen wir nach Übereinkunft eine/n

Direktionsassistentin/-en

In dieser Funktion unterstützen Sie den Direktor in allen organisatorischen und administrativen Belangen und sind verantwortlich für die Marktbearbeitung.

Sie verfügen über:

- eine kaufmännische Grundausbildung mit evtl. Weiterbildung Marketing/Tourismus
- D/E/F in Wort und Schrift
- Computerkenntnisse (Excel, Word, Internet)
- Organisationstalent, grosse Selbstständigkeit, gute Umgangsformen

Wir bieten:

- die Möglichkeit, mit einem jungen und innovativen Geist die Marktpresenz der Zermatter Rothornbahn AG zu verstärken und auszubauen
- eine abwechslungsreiche und interessante Arbeit
- Freikarte für die Bergbahnen Zermatt
- Vergünstigungen beim ÖH-Verkehrsverbund.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und wünschen frohe Festtage.

Zermatter Rothornbahn AG, Herrn Stephan Biner, Postfach 148, 3920 Zermatt, Telefon 027 966 27 40.

121273/40688



Hotel Schloss

Romanshorn

Das Schloss Romanshorn, einst die Vogtei der Äbte von St. Gallen, mit einmaligem Blick auf den Bodensee, ist ein überregional bekanntes Hotel und Restaurant mit 20 neu renovierten Zimmern und herrlicher Gartenterrasse.

Um unsere Restaurant- und Bankettgäste kulinarisch zu verwöhnen, suchen wir per 1. oder 15. Februar 2000 in Jahresstelle

Jungen, kreativen Sous-chef

Chef de partie (Garde-manger/Pâtissier)

und für die Sommersaison vom 15. März bis 30. Oktober 2000

Servicefachangestellte/ Commis chef de partie

Über Ihren Anruf oder eine schriftliche Bewerbung würden wir uns sehr freuen:

Hotel Restaurant Schloss Erica Beer, Direktion 8590 Romanshorn Telefon 071 466 78 00

121315/29076



RESTAURANT LA MALVOISIE
CH-3964 LOECHE-LES-BAINS/LEUKERBAD

Als führendes Haus im Walliser Ferienort Leukerbad, mit seiner einzigartigen Infrastruktur, bieten wir in unserem wunderschönen Wellness-Hotel nicht nur den internationalen Gästen, sondern auch den Mitarbeitern ein besonderes Erlebnis.

Mit Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir zur Vervollständigung unseres Teams noch folgende motivierte, sprachgewandte und initiative Mitarbeiter:

**Réceptionistin
Nachtportier**

**Chef de partie
Commis de cuisine
Pâtissier**

Commis pâtissier/Boulangier

**Chef de rang
Commis de rang**

Idealerweise haben Sie, männlich oder weiblich, in ähnlichen Betrieben bereits Berufserfahrung gesammelt. Wenn Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.



Hôtel Les Sources des Alpes
3954 Leukerbad
Tel. 027 470 51 51 / Fax 027 470 35 33



**Über Internet
und nette
Gäste.**

Abonnieren und inserieren:
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Über Premieren und Saaiseren:
Abonnieren und inserieren:
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Hotel Heiden

Gesundheit Wellness Kur Erholung

Hoch über dem Bodensee – das Gefühl für neue Horizonte finden!

Zur Verstärkung unseres motivierten Teams suchen wir einfühlsame, herzliche und kompetente Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen:

Service: **Chef de Service/ Betriebsassistentin**
Wir suchen eine(n) perfekte(n) Gastgeberin Eintritt ab 1. März 2000

Küche: **Commis de cuisine**
Eintritt ab 1. Februar 2000 oder 1. Mai 2000

Réception: **Réceptionspraktikantin**
Eintritt ab: Mitte April

Senden Sie uns noch heute Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Wir freuen uns, Sie schon bald kennen zu lernen.

Hotel Heiden, Caspar Lips, Hoteler CH-9410 Heiden AR
Tel. 071.891.91.11, Fax 071.891.11.86
E-Mail: info@hotelheiden.ch

121247/15415

Zür Führung eines schönen Gastbetriebes im Mittelwallis suchen wir ein initiatives

Pächterpaar

evtl. Pächter oder Pächterin. Der Betrieb besteht aus einem Restaurant mit einem grossen Saal, einer Gartenterrasse und einem kleineren Übernachtungsangebot. Parkplätze vorhanden.

Interessenten melden sich unter Chiffre P. 115-911242 an Publicitas, 3900 Brig.

P 121266/44300



**KURSAAL BERN
HOTEL ALLEGRO BERN**

1. RÉCEPTIONIST (W/M)
(SHIFT-LEADER/IN)



Der Kursaal Bern und das Hotel Allegro bieten eine einzigartige Dienstleistungskombination mit einem Kongress- und Seminarzentrum, mit dem grössten 4*-Business-Hotel von Bern (163 Zimmer), mit vielfältigen Tagungsräumen sowie Restaurants und Bars. Für unsere Réception suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine Fachkraft mit mehrjähriger Hotel-Erfahrung als Shift-Leaderin. Sie bevorzugen eine interessante und abwechslungsreiche Stelle, Fremdsprachen in E/F beherrschen Sie und von Vorteil verfügen Sie auch über Kenntnisse in Italienisch oder Spanisch.

Wenn Sie auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf bewahren und zusammen mit einem kleinen Team die Tages- oder Abendschicht führen möchten, dann sind Sie bei uns richtig. Wir bieten Ihnen ein modernes Arbeitsumfeld als Rahmen für eine gute Zusammenarbeit. Interessiert? Senden Sie Ihre Bewerbung an:

Ursula Beyeler, Team Coach
KONGRESS + KURSAAL BERN AG
HOTEL ALLEGRO BERN AG
KORNHAUSSTRASSE 3
CH-3000 BERN 25

ALL IN ONE · KURSAAL BERN

WORLD HOTELS



Hotel Chalet Swiss Interlaken-Unterseen

... möchten Sie an einem der schönsten Orte in der Schweiz arbeiten?

Bei uns ist eine Jahresstelle frei als

Réceptionistin

- Fakten:
- Hotelerfahrung
 - gute Englisch-Kenntnisse
 - EDV-Kenntnisse
 - Freude im Umgang mit Gästen aus aller Welt
 - Eintritt per 10. Januar 2000

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung.
René Klopfer
HOTEL CHALET SWISS
Seesstrasse 22, 3800 Interlaken-Unterseen
Telefon 033 626 78 78

120344/35130

Hotel-Spicerestaurant Galliwyl



in 5707 Seengen am Hallwilersee

Sofort gute Dauerstellen für jüngere, flotte Profis:

**Koch
Servicefachangestellte
Geschäftsleiter-Assistent/in**
(mit Kochberuf)

Senden Sie bitte die Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie an!
Telefon 062 777 11 14

121005/182958

DOMUS

RESTAURANT BAR VINOOTEK

An einer Toplage in Zug, Domus bietet eine mediterrane Küche und über 400 verschiedene Weine. Zur Verstärkung des motivierten Teams suchen wir

Service Mitarbeiter m/w

Deutsch ist Ihre Muttersprache. Sie sprechen gerne mit Gästen über Weine. Im Restaurant, in der Vinothek, an der Bar oder auf der Terrasse. Wie auch immer. Sie lieben die abwechslungsreiche, selbstständige Arbeit. Rufen Sie Gunther Pirker an. Oder bewerben Sie sich mit Ihren Unterlagen und einem aktuellen Foto. Telefon 041 711 61 61. Restaurant Domus, Landgemeindeplatz 1, 6300 Zug

120880/403606

Ihr eigener Chef sein!

Holen Sie sich das Wissen für das **GASTGEWERBE-DIPLOM**

- Ohne Ihre derzeitige Stellung aufzugeben, ohne Lohnausfall.
- Durch unsere moderne Lehrmethode, den programmierten Fernunterricht.
- Gegen Einsetzung dieses Insrats und Angabe Ihrer Personellen und Tel.Nr. erhalten Sie genaue Informationen.

GASTROWIRT AG
Wirtfachschnule
Badenerstrasse 678, 8048 Zürich

Im Löwen Grenchen führt der Trägerverein „Gastroprojekt Solothurn“ ein öffentliches Restaurant als Ausbildungsprogramm für Erwerbslose.

Auf 1. März 2000 oder nach Uebereinkunft suchen wir:

Stellvertretende Serviceleitung ca. 60 % (vorw. Frühdienst)

für unseren Betrieb mit Restaurant, Bar, Saal und Schulungsraum sowie für die praktische Ausbildung der TeilnehmerInnen im Service- und Hauswirtschafts-bereich.

MitarbeiterIn Administration ca. 50%

Hauptverantwortungen

- Führung, Ausbildung und Qualifizierung der TeilnehmerInnen im Bereich
- Planung, Organisation und Einkauf im Bereich
- Mitarbeit im Leitungsteam

Kombination der beiden Stellen ist möglich.

Unsere Anforderungen

- fundierte Fachkenntnisse und mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung
- Interesse und/oder Erfahrung in Erwachsenenbildung
- Teamfähigkeit, Konfliktfähigkeit, Belastbarkeit, Sozialkompetenz
- Verantwortungsbewusstsein

Unser Angebot

- anspruchsvolle und spannende Arbeit im „anderen“ Restaurant
- offene, engagierte Zusammenarbeit in Leitungsteam
- Teamsupervision

Wir freuen uns auf ihre schriftliche Bewerbung bis 2. Januar 2000 an:
Anne-Marie Schlup, Restaurant Löwen, Postfach 940, 2540 Grenchen.



edcs andere restaurants solothurnstrasse 1 2540 grenchen tel 032 652 10 79

P 121241/14176

Hotel Bahnhof MONTI'S RESTAURANT

Fam. W. Monti
CH-5312 Dättingen
Telefon 056 245 10 50
Telefax 056 245 98 53

Wir suchen für zirka Mitte/Ende Februar 2000 jungen, initiativen

Aide du patron

als Stütze des Betriebes.

Wir verlangen:

Einsatzbereitschaft, gute Ausbildung im Gastgewerbe, sauberes Auftreten.

Wir bieten:

5 Wochen Ferien und Feiertage nach LGAV. Jede 2. Woche 4 Tage Einsatz. Guter Leistungslohn.

Wir stellen uns einen ideenreichen, ehrgeizigen Fachmann vor, der mit Freude seine Arbeit im gastgewerblichen Beruf ausübt und weitere Erfahrungen sammeln will.

Sowie für Mitte/Ende Februar suchen wir

Servicefachangestellte(n)

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne

Frau Monti
Hotel Bahnhof
5312 Dättingen
Telefon 056 245 10 50
e-mail-Adresse: willy.monti@bluewin.ch

P121013/9725

HOTEL WEISSES KREUZ*** 3800 INTERLAKEN

Wir suchen auf den 1. Januar 2000 in Jahresstelle

Sekretärin/Réceptionistin

die auch bereit ist, Arbeiten ausserhalb dieses Gebietes zu übernehmen. Abgeschlossene KV-Lehre oder gleichwertige Ausbildung sowie Erfahrung im Hotelfach unerlässlich. EDV-Front-office Fidelio.

BewerberInnen melden sich mit den üblichen Unterlagen bei

Familie Bieri
HOTEL WEISSES KREUZ
3800 INTERLAKEN
Telefon 033 822 59 51

120601/16640

RESTAURANT GABELSPITZ SCHALLENBERG 3537 EGGIWIL

In unser Team suchen wir

Koch m/w

für gutbürgerliche Küche
sowie

Serviceangestellte(r)

Eintritt: Januar/Februar 2000.

Auf Ihren Anruf freut sich:
Silvia Spring Tel. 079 402 93 24
Kurt Kropf Tel. 079 459 58 58

121258/403091

PARCO PARADISO LUGANO

SUITENHOTEL-RESIDENZ

Zur Verstärkung unseres Service-Teams im
a-la-carte-Restaurant

La Favola

suchen wir für die Sommersaison 2000
Mitarbeiter für folgende Positionen:

Chef de rang & Commis de rang

Unser Restaurant mit grosser Panorama-Terrasse
bietet unseren Gästen eine gehobene,
kreative Küche des Marktes
bei täglich wechselnder Speisekarte.

Sollten Sie interessiert sein,
unseren internationalen Gästen in einem
eleganten aber ungezwungenen Umfeld
einen exzellenten Service zu bieten,
können wir Ihnen einen aussergewöhnlichen
Arbeitsplatz anbieten.

Ihre komplette Bewerbung mit Bild
wollen Sie bitte einreichen an:
SUITENHOTEL PARCO PARADISO****
z.Hd.: Herrn Joerg Oelmann
Via Carona 27 6900 Lugano
Tel: 091-993 11 11 Fax: 091-993 10 11
admin@parco-paradiso.com
www.bestwestern.ch/parcoparadiso

Businesshotel Nr. 42
Zeitschrift BILANZ 13 Punkte Gault Millau

121254/315825

PARCO PARADISO LUGANO

SUITENHOTEL-RESIDENZ

Zur Verstärkung unseres jungen Teams im
a-la-carte Restaurant

La Favola

suchen wir für die Sommersaison 2000
noch einen versierten

Chef de partie

Stellt eine täglich wechselnde Speisekarte und die
Verarbeitung von Frischprodukten für eine
kreative Küche des Marktes
eine Herausforderung für Sie dar ?

Kochen Sie gerne ?

Sind Selbständigkeit und Verantwortungsbewusstsein
sowie Flexibilität und Kreativität
keine Fremdworte für Sie ?

Haben Sie vielleicht sogar den Ehrgeiz,
mit einem jungen, hochmotivierten Team aus
13 Gault-Millau-Punkten
im nächsten Jahr 14 Punkte zu machen ?

JA ?

Dann können wir Ihnen einen interessanten
Arbeitsplatz mit Entwicklungsmöglichkeiten bieten !

Ihre komplette Bewerbung mit Bild
wollen Sie bitte einreichen an:
SUITENHOTEL PARCO PARADISO****
z.Hd.: Herrn Joerg Oelmann
Via Carona 27 6900 Lugano
Tel: 091-993 11 11 Fax: 091-993 10 11
admin@parco-paradiso.com
www.bestwestern.ch/parcoparadiso

Businesshotel Nr. 42
Zeitschrift BILANZ 13 Punkte Gault Millau

121255/315826

PARCO PARADISO LUGANO

SUITENHOTEL-RESIDENZ

Im Zuge der Erweiterung unseres
jungen und sehr erfolgreichen Teams,
suchen wir für das Jahr 2000 ganzjährig
Mitarbeiter für folgende Positionen:

Assistant Manager m/w mit Schwerpunkt Logis & Administration

Assistant Manager m/w mit Schwerpunkt Logis & F&B

Assistant Manager m/w mit Schwerpunkt Logis & Sales

Wenn Sie eine Position mit weitem Betätigungsfeld
in einem jungen, hochmotivierten Team suchen
und Aufgaben selbständig, flexibel und mit
hoher Eigenverantwortung angehen, dann
können wir Ihnen einen Arbeitsplatz mit
Entwicklungsmöglichkeiten bieten.

Wir setzen mehrjährige, w.m. internationale
Erfahrungen in Logis und F&B oder Sales in
renommierten Betrieben sowie Team-Fähigkeit und
eine erkennbar positive Ausstrahlung voraus.

Sprachliche Anforderungen sind D, E, F, I
(F & I muss nicht perfekt sein !)

Computerkenntnisse für Fidelio & MS-Office

Ihre komplette Bewerbung mit Bild
wollen Sie bitte einreichen an:
SUITENHOTEL PARCO PARADISO****
z.Hd.: Herrn Joerg Oelmann
Via Carona 27 6900 Lugano
Tel: 091-993 11 11 Fax: 091-993 10 11
admin@parco-paradiso.com
www.bestwestern.ch/parcoparadiso

Businesshotel Nr. 42
Zeitschrift BILANZ 13 Punkte Gault Millau

121253/315828

TESSIN/LOCARNO

Wir suchen
für unser Hotel-Team ab Ende März bis
Oktober 2000

1 Réceptionspraktikantin

Senden Sie uns Ihre Bewerbung an:
SCHLOSSHOTEL, Fam. A. Helbling,
Postfach 1264, CH-LOCARNO.

121265/21407

looking for **Jeans-staff-members** for the
front office dept. Experience on front
office management systems such as Fidelio required.
are you smart enough ?

Via Montarina 1 - 6903 Lugano
Tel. 091/966 11 12 / Fax 091/966 12 13
http://www.montarina.ch
Info@montarina.ch



121218/06003



Per Sommersaison 2000
(21.3.-1.11.2000)

Tessin/Losone bei Ascona

Albergo Losone

Wo das Verwöhnen von Gästen Freude macht!

Das familienfreundliche Erstklass-
hotel mit der einmalig südlichen
Atmosphäre sucht zur Vervollständigung
unseres fröhlichen Teams qualifizierte
und aufgestellte Mitarbeiter
mit einer soliden Ausbildung.

- 1 Chef saucier
- 1 Chef garde-manger
- 1 Chef pâtissier
- 1 Commis de cuisine
- 1 Casserolier
- Servicefachangestellte I/D
- 1 Réceptionist/in I/D/E/F
- Zimmermädchen

Senden Sie Ihre Unterlagen an:

Diego Glaus
Albergo Losone
CH-6616 Losone
Telefon 091 791 01 31
Telefax 091 792 01 01
http://www.albergolosone.ch
losone@bluewin.ch

121257/21512

Über
**Gastfreund-
schaft und
Seilschaften.**

Abonnieren und inserieren:
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

hoteljob
vous souhaite
un joyeux Noël
&
une Bonne Année
2000

Elisabeth Sermier Chahidi, Mariëlle van Engelen
Marie-Pierre Maréchal

Société suisse des hôteliers

HOTEL MONTPELIER VERBIER

cherche pour la saison d'hiver 1999/2000
avec entrée immédiate et jusqu'au 30. 4. 2000

Réception: 1 secrétaire de réception
Cuisine: 1 chef de partie confirmé
Restaurant: 1 serveur/serveuse
Etage: 1 portier d'étages/
remplaçant du portier de nuit

Veuillez adresser votre offre écrite avec curriculum vitae,
copies de certificats et photo à l'adresse suivante:
Hôtel Montpelier Verbier
Jürg Bruppacher, 1936 Verbier VS
Fax 027 771 46 89

121157/243906

Hôtel BEAULAC****
NEUCHÂTEL

JEUNE RÉCEPTIONNISTE
français-anglais-allemand
connaissance de Fidello serait un atout.

Salaire en rapport avec les capacités.

Faire offre manuscrites avec curriculum vitae à René Balmelli,
direction HÔTEL BEAULAC, Espl. L. Robert 2, 2001 Neuchâtel.

121221/26433

PME vaudoise en pleine expansion dans le marché hôte-
lier, active dans le domaine des textiles, recherche son ou
sa

responsable de la vente

directement rattaché(e) à la direction générale. Ce poste
conviendrait particulièrement à un(e) jeune diplômé(e)
EHL, HEC ou titre équivalent désireux (-se) de prouver ses
capacités de négociation et de persuasion face aux déci-
deurs des grands hôtels romands.

Nous offrons un poste de cadre dans une équipe jeune et
des conditions sociales et salariales très intéressantes.
Si vous vous sentez capable de prendre le défi de doubler
notre chiffre d'affaires dans les trois prochaines années,
alors nous attendons votre dossier de candidature com-
plet sous chiffre 121235, *hôtel revue*, case postale, 3001
Berne.

121235/394393

NATIONAL
Café Resto Bar
Vevey

cherche de suite collaborateur

SECONDE DE CUISINE
avec expérience, permis valable
c.v. et prétention salariale.

Offre écrite ou téléphoner à:
NATWORK S.A.
Louis Meyer 2b - 1800 Vevey
Tél. 021 923 76 24

121277/406490

Swiss Cottage Genève
Restaurant folklorique
Cherchons

un(e) attaché(e) commerciale

- français, anglais
- promotion, suivi des contacts,
acquisition de nouveaux clients,
agences et groupes.

Date d'entrée: de suite ou à convenir.
Veuillez adresser votre dossier complet
à la direction.

- 6, rue Barton - 1201 Genève -
120988/397822

Restaurant gastronomique,
1 étoile Michelin, cherche pour dé-
but janvier 2000 ou à convenir:

**1^{er} commis de salle ou chef
de rang
1 garçon ou 1 fille de cuisine**

écrire ou téléphoner à
L'Auberge de Sugnens, 1043 Sugnens
Tél. 021 881 4575, Fax 021 881 45 35

P 121239/384468

**Business Hôtel de 1^{re} qualité
à Genève**

Recherche pour entrée à convenir
un maître d'hôtel

Possédant une solide expérience
dans une fonction similaire.

Les candidats au bénéfice d'un
permis de séjour valable ou
de nationalité suisse
peuvent adresser leur offres
manuscrites sous chiffre 121303 à
hôtel revue, case postale,
3001 Berne.

121303/12467

**RESTAURANT DU
CHÂTEAU DE VALMARCUS**
Restaurant - Salles Médiévales

cherche

SECONDE DE CUISINE

motivé au développement permanent de notre Cuisine
française, Esprit d'Equipe et de Créativité,

pour le 1^{er} mars 2000 ou évent. date à convenir.

Faire offre avec lettre manuscrite, c. v., etc. à

C. & J. Stauffacher
Restaurant du Château
2028 Valmarcus NE
Tél. 032 836 36 10 • www.chateauvalmarcus.ch

121236/36465

Restaurant de l'Aigle Noir
cherche pour février/mars 2000

CHEF DE CUISINIE

capable de gérer une petite équipe
bonnes expérience professionnelle
créatif, dynamique et motivé

Poste de cadre, stable et intéressant.
Les candidats de nationalité suisse
ou titulaires d'un permis valable,
sont priés d'envoyer leurs offres.

D. und S. Frauendiener
Rest. de l'Aigle Noir
Rue des Alpes 10, 1700 Fribourg
Téléphone 026 322 49 77

112355/95460

**Hôtel de la Paix
II, Quai du Mont-Blanc
1211 Genève 1**
Tél. 022 909 60 00
Fax 022 909 60 01

E-mail: administration@hoteldelapaix.ch

Nous recherchons

un night-auditor tournant

Avec expérience dans une fonction
similaire
Langues française, anglaise
et 3^{ème} langue souhaitée.

Veuillez faire parvenir vos dossiers
à l'attention de M^{me} Y. Slaoui

121302/12467

A Genève
Restaurant renommé
alta cucina italiana 200 places

cherche

1 personne (h ou f) ou couple pour direc-
tion éventuellement gérance à discuter
S 018-613728, à Publicitas S.A., case
postale 5845, 1211 Genève 11

P 121217/41300

**Tout sur Internet et les
bénéfices nets.**

Abonnements et annonces:
tél. 031 370 42 22, fax 031 370 42 23

STELLENGESUCHE

Millennium 2000
3 Gastro-Profis (GK, Fachlehrer usw.)
haben am 31.12.99 nichts zu tun!!!
1x Service, 2x Küche oder Service
Bedingung: Alle 3 im gleichen Betrieb.
Weiterer Einzelseinsatz möglich:
Januar 2000 in der Küche.
Telefon 079 340 60 67.

121227/388472

Ingenieur für Energetik (Heizung, Lüf-
tung, Sanitär, Gas, Elektro) mit zusätzli-
chem Meisterabschluss Elektrotechnik
und 14 Jahren Branchenerfahrung als
Führungskraft vergleichbarer Position in
der Lebensmittelindustrie sucht Anstel-
lung in grösserem Hotel (gesamte
Schweiz) als Cheftechniker/technischer
Leiter.

Sehr gute PC-Kenntnisse, zusätzliche
Führungspraxis in Logistik/Warenwirt-
schaftssystem und gute Englischkennt-
nisse vorhanden.

mailto: mb.consultant@t-online.de
oder: mmast@planet.ch
Matthias Beyer
Kolonieweg 71a
D-06888 Mochau
Telefon/Fax ++49 3491 808 101

121312/406508

htr INTERNATIONALER STELLENMARKT htr

Swiss Hütte

Routé 23
Hillsdale, New York 12529
(518) 325-3333 (413) 528-6200

Wir suchen noch

**Koch/Köchin
Serviertochter/Kellner**

für unseren Landgasthof in Hillsdale NY.
Bewerbungen bitte mit Bild. www.swisshutte.com
Swiss Hütte, Rt. 23, P.O. 357, Hillsdale NY 12529, USA

P 121234/277268

HIS
Hotelservice Portugal

Vermittlung Portugiesischer Arbeitskräfte
durch Hotelservice Portugal.

- Vermittlung - Selektion - Plazierung -

Hotelservice Portugal
Galeria Do Salto, R/C -Loza 3
P - 4600 Amarante
Tel: 00351 255 425 067 / 00351 917 777 672
Fax: 00351 255 425 067

120360/405489

General-Manager
für 5-Stern-Hotel in China gesucht.
Alter: 30-40 Jahre. Voraussetzungen:
Hotelfachausbildung und Erfahrung, Or-
ganisationstalent, belastbar und flexi-
bel, perfekte Englischkenntnisse.

Ihre Bewerbung mit Lebenslauf in engli-
scher Sprache richten Sie bitte an:
**Linex GmbH, Schwarzenbergplatz 16,
A-1010 Wien.**

121275/406469

TRADUCTIONS / ÜBERSETZUNGEN

Fachliche Übersetzung von Bewerbungsunterlagen

Speziell für das Hotel- und Gaststättengewerbe sowie für den kaufmännischen Sektor.
Verlangen Sie unseren Prospekt und einen Gratis-Kostenvoranschlag.

JCW SERVICES (Übersetzungsdienst), Waldhofstrasse 43, CH-4310 Rheinfelden
☎ +41-61 422 06 57 Fax +41-61 422 06 56 E-mail: jcwservices@access.ch

Über den Röstigraben und Wienerschnitzel.
Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

SELBSTERWERBENDER

CH - Koch, 48jährig
Frei ab 1. 1. 2000
Tel. 079 300 46 74

P 121292/393167

Cuisinier
Suisse, diplômé, 33 ans, bonnes
références, cherche place pour le
1.4.2000.

Sous chiffre P 003-697728, à Publicitas
AG, case postale, 4010 Basel.

P 121262/44300

Suche **vielseitige Stelle!**

- CH, weiblich, 22jährig, pat. Kinder-
gärtnerin
- Erfahrung als alleinführende Gäste-
kindergärtnerin
- SFG Perfecto-Kurs Fachbereich
Service
- Erfahrung in Verkauf & Hauswirtschaft
- Sprachen: F (sehr gut), E (gut).

Und Sie suchen eine fröhliche und
flexible Allrounderin, die den Kunden-
kontakt liebt:

Regula Lanz, Tel. 031 738 83 88 oder
079 659 92 11.

121260/40645

Für die gute Zusammenarbeit und Ihr Vertrauen
danken wir Ihnen von ganzem Herzen.
Wir wünschen Ihnen frohe Weihnachten
und einen tollen Rutsch ins neue Jahr.

Fabienne Korous, Thomas Hellmüller, Martin Welti

htr

Erscheinungsweise und Inseratenschlüsse über die Festtage

Die beiden letzten Ausgaben des Jahres werden wegen der Altjahrswoche und den Feiertagen zusammengefügt.

Ab dem 6. Januar 2000 erhalten Sie die *hotel + tourismus revue* wieder jeden Donnerstag von Ihrem Postboten zugestellt oder an Ihrem Kiosk.

Termine für die Ausgabe 1/2000:

Der Inseratenschluss der Geschäfts-, Bazar- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen ist am
Mittwoch, 29. Dezember 1999 um 17 Uhr

Inseratenschluss der *stellen revue*:
Donnerstag, 30. Dezember 1999 um 17 Uhr

Letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen sowie für Annullationen:
Montag, 3. Januar 2000 um 12 Uhr

Last-Minute-Inserate bis
Montag, 3. Januar 2000 um 16 Uhr



SHV/SSH FORUM

OFFIZIELLES ORGAN DES
SCHWEIZER HOTELIER-VEREINS SHV

ORGANE OFFICIELLE DE LA
SOCIÉTÉ SUISSE DES HÔTELIERS SSH

23. DEZEMBER / 23 DÉCEMBRE 1999
NR. / NO 8

Editorial

Danke



«Das «Forum SHV» wird selbstverständlich auch im nächsten Jahr regelmässig erscheinen». Ein Zitat aus dem Editorial in der letzten «Forum»-Ausgabe des Jahres 1998. Wir sind stolz, unser Versprechen gehalten zu haben. 365 Tage sind verstrichen – hinter uns liegt eine bewegte Zeit. Der SHV hat sich neue Strukturen gegeben, vor kurzem wurden ein neuer Präsident gewählt und die Verbandsleitung neu bestellt, der Hauptsitz SHV steht unter neuer Leitung, der Bereich Berufsbildung ebenfalls, in vielen Departementen und Abteilungen ist die Umsetzung der im Rahmen der Neuausrichtung geplanten Massnahmen in vollem Gange. Und wir haben Sie kontinuierlich informiert. Das «Forum SHV», das offizielle Organ des Schweizer Hotelier-Vereins, wurde zur wichtigen Kommunikationsschiene zwischen dem Verband und der Mitgliedschaft. Ich danke an dieser Stelle für die positiven Reaktionen, ich danke aber auch für die aufbauende Kritik. Wir werden die wertvollen Hinweise berücksichtigen und die Mitgliederzeitung weiterhin auf Erfolgskurs halten.

Dass sich die Branche auf gutem Kurs befindet, ist mit Sicherheit auch den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zu verdanken, die sich während vielen Jahren und Jahrzehnten «an der Front» oder hinter den Kulissen engagieren und ihr Know-how in den Dienst der Gäste und damit der gesamten Schweizer Hotellerie stellen (Seiten 4 und 5). Ihnen allen gebührt mein aufrichtiger Dank ebenso wie den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Schweizer Hotelier-Vereins und seiner Institutionen, den Sektions- und Kantonalvorständen, den Mitgliedern der verschiedenen Kommissionen und Arbeitsgruppen sowie den Mitgliedern SHV.

Ich wünsche Ihnen und Ihren Familien frohe Festtage und einen guten Start ins neue Jahrtausend.

**Fürsprecher Christian Hodler,
stellvertretender Direktor SHV**

*2000 strahlende
Sterne für 2000
gute Wünsche im
neuen Jahrtausend.
Ihr Schweizer
Hotelier-Verein*

*2000 étoiles qui
brillent de 2000
vœux pour entrer
avec éclat dans le
nouveau millénaire.
Votre Société suisse
des hôteliers*

+ ★ = 2000

Bureau romand: une étape

Créé en 1981, le Bureau romand de la SSH, à Lausanne, a surtout connu son véritable développement dès l'année 1990 avec la nomination de son responsable et la mise en place de nouveaux services. Sise à la rue des Terreaux 10, c'est-à-dire au cœur de la ville, cette ambassade de la Société suisse des hôteliers est dirigée par Jean-Michel Illi, vice-directeur de la SSH, entouré de neuf collaborateurs/trices, dont deux ont également dix ans de maison, Isabelle David Schmidt et Elisabeth Sermier Chahidi.

L'interlocuteur no 1 de la SSH

«Au cours de la dernière décennie, nous avons toujours cherché à être à l'écoute des membres et à répondre à leurs besoins, laissant aux associations cantonales et aux sections de la SSH le soin de s'occuper des questions politiques et économiques relevant de leurs compétences territoriales. Nous sommes là pour optimiser les activités et prestations de nos différents services et de l'École de secrétariat hôtelier qui est également en nos murs et sous notre responsabilité», explique J.-M. Illi, qui s'est aussi vu confier certaines tâches durant la vacance de la direction de l'administration centrale à Berne.

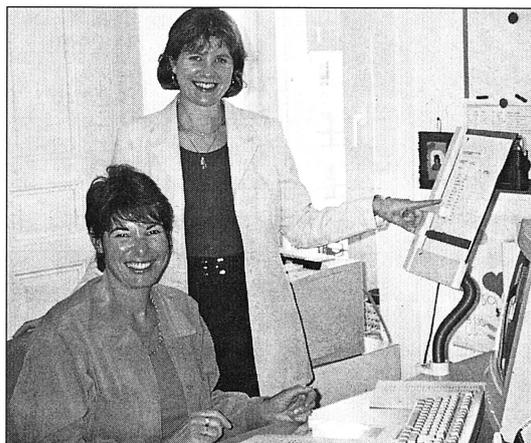
«Je crois pouvoir affirmer que notre Bureau romand s'est fait un nom en dix ans. Nous avons des témoignages de membres extrêmement satisfaits et ceux qui critiquent le font souvent en totale méconnaissance de ce que nous pouvons offrir et du travail accompli. Il est vrai qu'une association doit d'abord se vendre à ses propres membres», fait-il remarquer, non sans souligner la très forte mise à contribution de ses services pour répondre aux demandes de renseignements croissantes émanant du grand public. «Ces renseignements non commerciaux, demandés le plus souvent par téléphone, ont pris une grande ampleur ces dernières années.»

Relève: salons et bourse

Le service de marketing et promotion de la relève, animé par Nicolas Dévaud (cf. «Forum» no 6 du 23.9.99), déploie de nombreux moyens pour faire connaître les professions hôtelières et y attirer des jeunes, la collaboration avec les orienteurs professionnels restant déterminante. La participation aux salons des métiers est devenue indispensable, les contacts sont directs, des classes terminales entières reçoivent une information de qualité dans un cadre approprié.

Parmi les apprentissages offerts, le dernier-né, celui d'assistant/e en restauration et hôtel-

Le 1er janvier 2000 il fêtera les 10 ans de sa direction et de son renouveau.



Au secrétariat et à l'administration, Isabelle David Schmidt et Anne-Lise Martin.

lerie, qui a quelque peine à démarrer en Suisse romande, fera dans tous les cas l'objet d'une classe à l'hôtel-école de Montana qui, avec celui de Glion, accueille les apprenti(e)s au cours de leurs sessions du printemps et de l'automne. En 1998, environ 800 contrats d'apprentissage ont été conclus en Suisse romande dans nos professions.

La nouveauté du millénaire réside dans le lancement, conjointement avec GastroSuisse, d'une «Bourse des places d'apprentissage» (et des stages préprofessionnels) qui permettra de dresser l'état de l'offre et de la demande pour la rentrée 2000. Hôtels et restaurants annoncent leurs desiderata dans ce domaine, tandis que les jeunes sont invités à s'inscrire auprès des services de promotion de la relève; le maître d'apprentissage peut ainsi choisir en toute quiétude le candidat(e)s corres-

pondant le mieux à ses propres données.

Le cycle 11 en l'an 2000

Sous la houlette de Nicolas Zapf, qui assure un triple rôle de promoteur, d'animateur et de formateur, le service de la formation permanente enregistre une fréquentation accrue des nombreux cours de perfectionnement organisés dans toutes les régions de Suisse romande et consacrés aux préoccupations des hôteliers et des restaurateurs, de leurs cadres moyens et supérieurs ainsi que de leurs employé(e)s qualifiés.

Le Séminaire pour chefs d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration, dernier étage du concept de formation de la SSH, lancera son cycle 11 en l'an 2000. Les promotions du cycle 10 romand et du cycle 25 allemande

ont eu lieu le 6 novembre à Meyriez/Morat. «Ce séminaire présente un très grand intérêt pour les professionnels quels que soient la taille et le genre de leur entreprise. Il devrait être encore mieux suivi en Suisse romande, mais le marché est relativement petit et nous sommes déjà contents de pouvoir le mettre sur pied chaque année», relève J.-M. Illi, qui lance un appel à tous les intéressés potentiels pour le cycle qui débutera l'an prochain. A relever que le service de la formation permanente organise et anime également le programme du «Label de qualité pour le tourisme suisse».

L'École de secrétariat

En 2001, à l'occasion de son 20e anniversaire, l'École de secrétariat hôtelier de Lausanne, suivie par une trentaine de jeunes et d'une durée de deux ans (cours théoriques et formation pratique), introduira un nouveau programme d'enseignement. D'abord, il permettra aux jeunes de se préparer aux examens externes pour l'obtention du First Certificate d'anglais et du diplôme d'allemand du Goethe-Institut. Il favorisera également les compétences des élèves en leur permettant de s'adapter plus vite aux exigences actuelles du métier tout en les rendant aptes à assumer des responsabilités accrues au sein de l'entreprise. L'accent sera porté sur la communication hôtelière dans la langue maternelle et dans les langues étrangères. Le nouveau plan d'études englobera les connaissances professionnelles, la réception et le «front



Au service de placement fixe et temporaire Hoteljob, Marie-Pierre Maréchal.



L'École de secrétariat hôtelier SSH au cours de comptabilité.

Photos: José Seydoux



Paul Jung, chef de l'enseignement à l'École de secrétariat hôtelier SSH.

historique

World Wide Web im Klassenzimmer



Le chef du Bureau romand, Jean-Michel Illi, vice-directeur de la SSH.

office» ainsi que l'administration et le «back office». Le tout fera l'objet d'un nouveau «Guide méthodique» qui sera également utilisé durant l'année de formation pratique.

«Nos élèves en formation et nos diplômé(e)s sont très appréciés par les entreprises», affirme J.-M. Illi. De plus, les titulaires du diplôme de l'École de secrétariat hôtelier de la SSH, dont Paul Jung assume la responsabilité de l'enseignement, peuvent désormais accéder au cours de «Gestion d'exploitation hôtelière» (18 mois) de l'EHL, de mêm-

me qu'ils peuvent accomplir le brevet fédéral de «chef d'accueil et d'administration» (après 5 ans de pratique).

Hoteljob: utile et brillant

Hoteljob, service de placement fixe et temporaire, va de succès en succès en Suisse romande; l'exercice 1999 permettra de doubler les chiffres budgétés de l'année dernière en ce qui concerne le travail temporaire. «L'accroissement de l'activité s'accompagne d'une fidélisation de la demande, certains candidats à des emplois temporaires veulent être placés par nous et nous avons toujours des candidats à proposer aux hôteliers et restaurateurs. C'est le fruit de dix ans de travail de qualité», affirme J.-M. Illi, en relevant l'avantage que représente, pour ce bureau, un emplacement au centre-ville.

L'avenir, dans ce domaine, est non seulement lié à la reprise économique et touristique, mais aussi aux relations de la Suisse avec l'Union européenne. «Si les bilatérales sont acceptées, nous devons trouver des synergies avec des offices de placement à l'étranger, notamment en France, et être prêts et opérationnels le jour où la libre circulation des personnes sera effective.»

Affirmer et optimiser

Les activités florissantes du Bureau romand de la SSH à Lausanne, ayant tout voué au développement des ressources humaines dans l'hôtellerie et la restauration, tendent à démontrer l'importance de son rôle de partenaire des chefs d'entreprise et des collaborateurs en place ou en devenir. «Certes, l'étroitesse du marché romand rend notre développement plus difficile, mais nous nous efforçons de représenter une minorité qui doit pouvoir faire entendre sa voix et bénéficier des mêmes prestations à Berne», conclut J.-M. Illi. Aux membres de favoriser cette représentation et ce dialogue, tout en bénéficiant de services modernes adaptés aux réalités de la profession. José Seydoux

Vos contacts à la SSH Lausanne

Direction
Jean-Michel Illi
Secrétariat et réception
Sylvie Beaud'Huin et
Isabelle David Schmidt
Téléphone 021 320 03 52

**Marketing et promotion
de la relève**
Nicolas Dévaud
Téléphone 021 320 03 52

Formation des apprentis
(Hôtels-écoles Glion
et Montana)
Anne-Lise Martin
Téléphone 021 320 03 52

**Formation permanente
et Séminaire SSH
pour chefs d'entreprise**
Nicolas Zapf
Téléphone 021 320 03 53

**Ecole de secrétariat
hôtelier SSH**
Directeur: J.-M. Illi
Chef de l'enseignement:
Paul Jung
Adm.: Isabelle David Schmidt
et Sylvie Beaud'Huin
Téléphone 021 320 28 95

Hôteljob SSH
Mariëlle van Engelen
Marie-Pierre Maréchal
Elisabeth Sermier Chahidi
Téléphone 021 320 28 76

Bureau romand de la SSH
Rue des Terreaux 10
Case postale 872
1000 Lausanne 9
Téléphone 021 320 03 52
Fax 021 320 02 64

du Schuljahr 1999/2000 hält das Internet Einzug in den Unterricht an den Schulhotels SHV. Die Lehrtöchter und Lehrlinge erhalten Einblick in die fast unerschöpfliche Informationsquelle und nutzen die neuen Kommunikationsmöglichkeiten im Berufsschulunterricht.

Learning by doing

Ziel ist, zu lernen, mit dem Internet als Medium umzugehen, die Flut von Informationen zu sichten und das Wesentliche vom Unwesentlichen zu trennen. Die Integration in die Fächer Berufskunde, Fremdsprachen und Allgemeinbildung ermöglicht ein breit gefächertes Anwendungsgebiet. Das Internet eignet sich hervorragend für die Unterrichtsform «Learning by doing». Im Informatikraum sitzen dabei Internetanalphabeten neben Cyberkids. Die Lehrkraft übernimmt die Aufgabe des Moderators, hilft mit Methoden zur gezielten Suche von Informationen. Teamarbeit sorgt für Erfolgsergebnisse bei allen Beteiligten.

Website des Lehrbetriebes

Das Suchen und Finden der Website des Lehrbetriebes ist für viele Lehrtöchter und Lehrlinge ein erster Höhepunkt im Umgang mit dem Internet. Kolleginnen und Kollegen versammeln sich um den PC und diskutieren über die unterschiedlichen Internetauftritte der Hotels.

Weltweit erreichbar

Die elektronische Post ermöglicht eine neue Dimension des Briefschreibens im Schulhotel. Das Warten auf die nächste Postverteilung nach dem Mittagessen fällt weg. Antworten tref-

Das Internet hält immer mehr Einzug in den Schulhotels des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV).

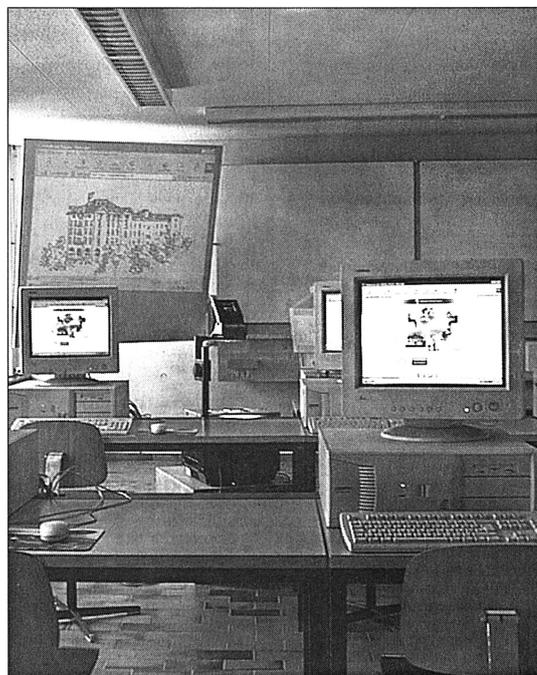
fen oft innert wenigen Minuten ein und sorgen für einen Motivationsschub im Umgang mit dem Internet.

Eigene Homepage

«Eine eigene Homepage, ist das denn möglich?» lautet oft die etwas ungläubige Frage. Der aktiven Mitgestaltung des Internets gehört jedoch die Zukunft.

In einem Wahlfachkurs am Schulhotel Regina, Matten-Interlaken, wird das Erstellen und Veröffentlichen einer Website vermittelt. Die Möglichkeit, die eigene Arbeit im weltweiten Netz jedermann zugänglich zu machen, ist eine reizvolle Herausforderung.

Thomas Rüedi,
Schulleiter Schulhotel Regina,
Matten-Interlaken



Peter Schmid, alt Erziehungsdirektor des Kantons Bern, formulierte es so: «Das Internet als Ressource, als neue Zivilisationstechnik, als Informations- und Kommunikationsmedium, muss in unseren Schulen Lehrmittel wie auch Ausbildungsgegenstand werden.» In den SHV-Schulhotels wird dieser Aussage sicher nachgelebt.

Foto: zvg

Der Standpunkt

Qualitäts-Gütesiegel – eine Bilanz

Seit gut zwei Jahren beschäftigt sich der gesamte Tourismus bewusst mit dem Thema Qualitätsentwicklung. Der richtige Zeitpunkt für eine Standortbestimmung, für eine Bilanz.

Zu den wichtigsten Fakten: 2000 Q-Coaches wurden ausgebildet und 470 Betriebe ausgezeichnet.

In nächster Zeit müssen noch weitere Unternehmen auf diesen Weg einschwenken. Erst wenn die Wirkung auf breiter Front spürbar wird, kann das Label «Qualitäts-Destination-Schweiz» im nationalen Marketing eingesetzt werden. Die einzelnen Betriebe sind es, die diese Strategie in die Praxis umsetzen müssen. Für die jeweili-



ge Betriebsleitung bedeutet das konkret: Klare Positionierung der Unternehmung, konsequente Überprüfung und Auswertung von kunden- und mitarbeiterbezogenen Ergebnissen.

Qualitätsmanagement ist nichts Zusätzliches – im Gegenteil. Es sind zentrale Anforderungen, die eine Unternehmung so oder so erfüllen muss – im Tourismus gibt es für das Erfüllen von Basisanforderungen ein Gütesiegel. Der Wettbewerb um touristische Marktanteile ist intensiv und wird in nächster Zeit noch an Dynamik zulegen. In einem solchen Umfeld werden Basisanforderungen vorausgesetzt und eine professionelle Unternehmensführung auf allen Ebenen erwartet. Vor diesem Hintergrund ist die bewusste Qualitätsentwicklung ein Schritt in die richtige Richtung.

Fritz Sterchi,
Weiterbildung SHV

Langjähriger Einsatz Plusieurs années au

La Perla, Agno
20 Zerboni Giordano
10 Pavlovic Dejan
10 Vale de Prados Dinis Zelia

Ascona, Ascona
15 Villiborghini-Parianotti
Fiorentina

Bellaria, Ascona
20 Dias Anabela
20 Dias Orlando
15 Krajinovic Lucija
10 Juric-Domazet Gordana
10 Ziegler Christian

Castello del Sole, Ascona
40 Mora Rosa
20 Corts Miguel
15 Moline José
15 Carasevic Suzana

10 Gabbani Paolo
10 Ruffinatto Giovanni
10 Fandino Carmen
5 Alves-Ribeiro Fernando
5 Daceva Sonja
5 Rial Maria
5 Rial Braulio
5 Stallo Martino

Giardino, Ascona
10 Rolfo Celestino
10 Tacchini Ezio

Verenahof-Thermal, Baden
10 De Nicola Franco
10 Di Renzo Assunta
10 Geissberger Pia
10 Ramalingam Indrananthan
10 Stepanov Stefanie
5 Jucker Elisabeth
5 Knezevic Giordana
5 Kücükteke Dilber
5 Torgler Elisabeth

Grand Hotels, Bad Ragaz

35 Jurado Madalena
35 Jurado Luis
30 Derungs Paula
30 Lo Gatto Nicola
10 Arandic Predrag
10 Bardaro Michele
10 Cancarevic Mladen
10 Da Silva Martins José
10 Di Tomaso Vincenzo
10 Golubovic Vinka
10 Golubovic Mirko
10 Pelinkovic Ismail
10 Rosenkranz Ruth
10 Süsskind Corina
10 Willi Jeanette
5 Ademaj Zarifa
5 Antolovic Anicka
5 Calörtscher Roger
5 Fusaro Vincenzo
5 Gächter René
5 Gilardoni Luciano
5 Gross Daniela
5 Jovanovic Dragomirka
5 Kamber Silvia
5 Korner Chantal
5 Pereira-Fazenda José

5 Riede Karin
5 Schnider Beatrice

Admiral, Basel
15 Tuccia Mario
10 Lacrabère Eric
10 Radic Zivana
10 Simeone-Torello Sandra
10 Terzieva-Arapov Nada

Basel, Basel
10 Jenny Claudia
10 Merceron Philippe

Eurpope, Basel
15 Jochum Susanne
10 Pfister Harald
10 Sattler Iris
5 Dzemali Bedzja
5 North Lionel

Merian/Café Spitz, Basel
20 Tritschler Edith
15 Steiner Johanna
10 Horta Ramos Manuel
10 Dermaku Tefik
10 Dervisovski Nuredin

Wettstein, Basel
30 Utz Iris
20 Di Persio Simone
20 Wilhelm Madeline

Unione, Bellinzona
10 Stornetta Fernando
5 Giacomini Paola

Bären, Bern
10 Hauser Margrith
10 Vinu Jelena
5 Strasser Erika

Bellevue Palace, Bern
20 Rodo Maria
10 Burkhard Lydia
10 Gudic Zinhija
10 Kandiah Siva
10 Machado Fernando
10 Weis Peter
5 Gina Nina
5 Grujic Slavisa
5 Kandiah Shantini

Bristol, Bern
30 Santamaria José
25 Giroud Vreni
10 Erdogan Murat
5 Blunt Monika
5 Dos Santos Ferreira Benilde
5 Witschi Tanja

Elite, Biel/Bienne
5 Weidmann-Saugy Urs
5 Rashiti Abedin
5 Rizvanaj Bajram

Lago di Lugano, Bissone
15 Gomez Gomez Antonio
15 Ilic Svetlana
15 Ilic Slava
10 Pogliaghi-Held Jolanda
5 Ilic Goran

5 Injic Katica
5 Radovanovic Stanjia
5 Rotolo Giuseppe
5 Stocker Andrea
5 Timarac Ljubisa
5 Djordjevic Milojko

Centro Panoramica, Cadro
20 Bellintani Enzo
20 Hossmann Denise
15 Gentilini Ulrike
10 Borges Maia Jorge
10 Crivelli Christina
10 Landrini Angelo
10 Silva Ramalho Agostinho
5 Balmelli Gabriela
5 Grisetti Sonja
5 Moreira Lopes Adelino

Forum Park Hôtel, Cointtrin GE
15 Luchetti Alessandro
15 Mesolent Lieve
10 Saianda Nogueira
José Manuel
10 Soares de Brito Fernando
5 Brugnoni Colette

Terminus, Davos-Platz
5 Cabral Paulo Maria
5 Engez Yasin
5 Hung Edward
5 Magnani Pino
5 Sario Notas José

Paxmontana, Flüeli-Ranft
10 Jorge Octavio
10 Lage Rodriguez
Maria Emilia
5 Alves Fatima
5 Figueiredo Clarissa
5 Figueiredo Horacio

Ambassador, Genève
15 Duoc Jean-Pierre
10 Domingos Augusto
10 Lindo Paul
5 Ibrahim Hesham

Beau-Rivage, Genève
35 Giacometto Aldo
20 Dechenaud Joseph
10 Dassonville Damien
10 Milesi Hervé
10 Oliveira Conceicao Davide
5 Ariis François
5 Blanot Denis
5 Comte Joël
5 Leblanc Clément
5 Legon Fabien

Century, Genève
35 Marras Salvatore
35 Sanchez Francisco
30 Farinelli Loriana
30 Farinelli Francesco
25 Marzoa Marisol
25 Prenzler Eberhard
20 Santiago Felisbela
15 Correia Da Silva Delmina
15 Da Silva Adelaide
15 Moral José

10 Barbeito Milagros
10 Correia Dos Santos Luisa
10 Correia Dos Santos Preciosa
10 De Jesus Helena
10 Rodrigues Maria
5 Francescato Giancarlo

Cornavin, Genève
15 Dayer Veronique
10 Capitao Rui
10 Da Silva Ana Maria

Des Bergues, Genève
20 Alonso Carmen
20 Alonso Alfredo
15 Ruano Miguel
10 Do Rosario Fernando
10 Pereira Manuel Joao
5 Daille Jean-Michel

Du Midi, Genève
20 Ianna Sergio
20 Wernli Urs
10 De Loderre Maurice
5 Morais Manuel

Du Rhône, Genève
30 Chiarello Cosimo
30 Psenner Adolf
30 Rey Bernard
25 Crisafulli Salvatore
25 Foscolo Vincenzo
20 Wendisch-Feibel Jean-Marc
15 Mesquita Alberto
15 Rossi Romano
10 Mendes Isabel
10 Queta Emanuel
10 Torriani Marco
5 Carreno Fernanda
5 Castillo Carceles
Ascension
5 Crisafulli Carmelo
5 Dubois David
5 Gil César
5 Ledermann Jorg
5 Machado da Costa da Silva
Concession
5 Mohamed Ilias
5 Muinza Antonio
5 Noble Madeleine
5 Pinto Soares Laurinda
5 Sallansonnet Catherine
5 Zekri Fatima

Forum Park, Genève
5 Dos Santos Ferreira Alzira
5 Pereira Pinto Coelho
Rosa Maria

International + Terminus, Genève
15 Kruskal Marvin Alex
15 Perucchi Maria del Pilar

Le Richmond, Genève
30 Chaffarod Claude
30 Wespi Eric
20 Manuel Alice
20 Robert Irmine
20 Zangas Evans
15 Da Silva Sergio
15 Fernandes Jacques
15 Mendana Edouardo
15 Moreira Antonio
10 Aleixo Hélène
10 Martins Carlos
10 Pinto David
10 Rizzo Nunzio
10 Zuzaku Nexharie
5 Godin Didier
5 Guignon William
5 Mendes Maria-Céleste
5 Ribeiro Maria
5 Rodriguez José
5 Sedki Jaouad
5 Vicat Denis

Le Warwick, Genève
20 Carreno Maria
10 Pereira Joao Batista

Mon-Repos, Genève
10 Guerreiro Marquez Rosalia

Novotel Zürich Airport, Glattbrugg
10 Grauf Brigitte
10 Heinzelmänn Jürgen
10 Sepinpar-Salli Fatma

Eiger, Grindelwald
10 Fernandez Esmeralda
5 Frei Conny
5 Matias José
5 Usé Gudrun

Kreuz + Post, Grindelwald
25 Konzett Hansdres
25 Rodriguez Rosa
20 Perez Castro Constantino
Victor
15 Canals I Mateu Josep M.
15 Faltz Miriam
10 Lado José
5 Faithful Stephen
5 Glanzer Petra
5 Oliveira Duarte Arlindo
5 Silva Vilboia José Manuel
5 Thöni Christian

Parkhotel Schöneegg, Grindelwald
10 Simeo-Gomes Jlda
5 Almeida Freitas Francisco
Miguel

Carlton Interlaken
10 Hamelberg Francisco

Du Lac, Interlaken
15 Schaufele Hartmut
10 Pires Ana Maria

Krebs, Interlaken
10 Reuss Roland

Metropole, Interlaken
10 Carreira Dias Carlos Manuel
10 Carreira José Antonio
10 Cuijic Ivka
10 Da Silva Gonçalves Ana Maria
5 Frutiger Marcel
5 Guerreiro Barbosa Dias
Maria José
5 Martins Cardoso Carreira
Francilla

Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa, Interlaken
15 Stoffel Marivi
10 Dias Paiva Maria Rosa
10 Kneubühler Kurt
10 Pinto Cardoso Antonio
10 Ribeiro Pereira José
10 Rodriguez Cardoso
Maria Helena
5 Caldeira Fialho José
5 Emmenegger René
5 Faria de Oliveira Arcelina
5 Faria de Oliveira Manuel
5 Horta Miguel
5 Michel Simone
5 Ramalho Gonçalves Fernando
5 Sacino Donata
5 Serrano Adolfo
5 Valente Maria

Dreistern, Kolliken
10 Lüscher Lydia
10 Ruettschi Ursula

De la Paix, Lausanne
20 Basha Xhevat
10 Basha Haxhi
10 Pilloud Rosette
5 Tschanz Odette

Elite, Lausanne
20 Besic Adila

Lausanne Palace & Spa, Lausanne
35 Bona Giorgio
30 Gerber Lisbeth
5 Achek Ghassen
5 Bernhard Alexandra
5 Demarest Nicolas
5 Garcia José
5 Rossi Marie Claire

Lenkerhof, Lenk
25 Gyax René
15 Bezzu Antonio
15 Streit Theodor

Belvedere, Locarno
10 Conti Carlo Antonio
10 Sartori Massimo
10 Schnarwiler Esther
10 Vela Kurt
5 Iampietro Leonardo
5 Rosfelder Damiano
5 Stoilkova-Ivanova Spasena

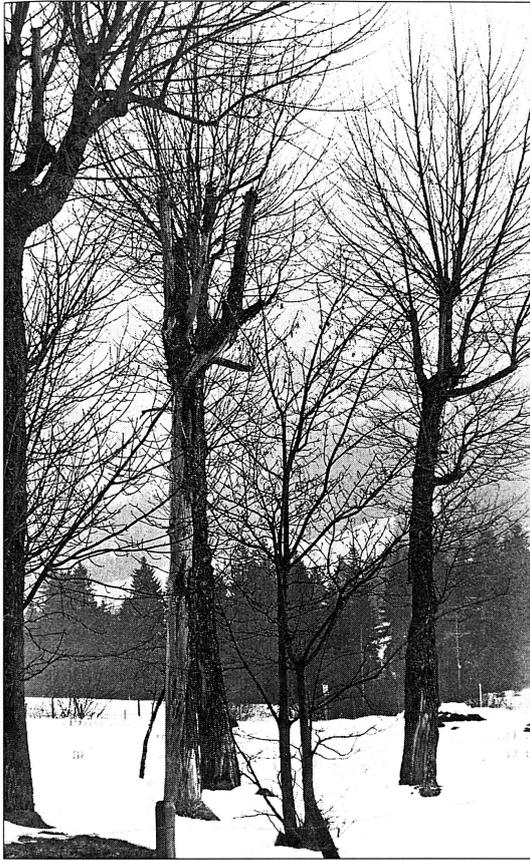
Conca d'Oro, Lugano-Paradiso
5 Longo Domenico

Du Lac, Lugano
20 Janjic Stazija
20 Janjic Anto
15 Grgic Ivanka
10 Ilic Jovan



im Dienste der Branche

service de la branche



5 Martinez Raquel
5 Romano Luigi
5 Runfola Gjonata

Splendide Royal, Lugano
40 Del Boca Piero

Monopol, Luzern
20 Mair Franz

Palace, Luzern
5 Benoit Meny

Sonnematt, Luzern
10 Kajinic Ferdo
10 Kajinic Mirjana
10 Pinto Rodrigues Floripes
10 Stankovic Fanciska

Wilden Mann, Luzern
5 Costa de Carvalho Manuel
5 Neves Irene
5 Pararajasingam Sowtharajah
5 Röthlin Irene

Schweizerhaus, Maloja
15 Tognetti Albino

Panorama, Molens
5 Blazevic Mirjana

Eden au Lac
15 Heil Helmut
15 Kovacevic Borislav
15 Strobl Peter
15 Costa Moreira Fatima
10 Kovacevic Jadranko
10 Simoes Catarino Celso

Eiger, Mürren
20 Baranasic Marija
20 Baranasic Josip

Mittenza, MuttENZ
25 Jenni Kurt
15 Backer Mike
10 Balasubramaniam Vijayakumaran
10 Tetzl Waltraud
5 Arbogast Christophe
5 Balzano Franziska
5 Palak Patricia
5 Ziberi Ljutri

Furka, Oberwald
25 Perez Santiago

Schweizerhof, Pontresina
25 Lackovic Nada
20 Damjanovic Veroljub
20 d'Onofrio Roberto
15 Graciete Maria
15 Lehto Pirkko
10 Lackovic Pavle
10 Moutinho da Cruz Armandina
5 Cantay Cemil

Steinbock, Pontresina
20 Di Lorenzo Francesco

Walther, Pontresina
35 Giacomella Olimpio
30 Locher Werner
25 Martelli Dino
25 Orza Lopez Manuel Aquilino
25 Regalbuto Michele
20 Zeller Gody
15 Freudrich Michael

Golfhotel Les Hauts de Gstaad, Saanenmöser
10 Correia Helena
10 Correia Virgilio
10 Vojnovic Stevan

Christiania, Saas-Fee
10 Gomes-Dias Manuela
10 Lomba Fernanda
10 Pereira Ramiro

Hotel Margna, Sils Baselgia
15 Marques da Silva José
10 Coelho Gomes Antonio
5 Ribeiro Fernandes Fernando
5 Zuccoli Mary

Post, Sils-Maria
20 Fernandes Ribeiro Fernando
5 Oliveira da Silva José Antonio

Bahnhof, Schaffhausen
10 Pereira Angela

Gotthard, Schattdorf
15 Bär-Inderkum Irène
15 Tresch-Bissig Agnes
15 Zurfluh-Loretz Marie-Theres

10 Zurfluh Gaby
5 Arnold-Müller Erika
5 Brunetti-Gfeller Beatrice
5 Leonardo Maria Isabel
5 Stadler-Dos Santos Maria
5 Zurfluh Lisbeth

Wysses Rössli, Schwyz
20 Birrer Jakob
15 Schüpfer Yvonne

Continental, St. Gallen
5 Huber Andrea
5 Memeti-Keller Edith
5 Memeti Veli
5 Recaj Sabrije

Metropol, St. Gallen
10 Mettler Elisabeth
10 Schedler Martha
10 Schmid Marisa
5 Afonso dos Santos Aderito
5 Göggerle Margrith
5 Gomes Bessa Paula
5 Pandzic Vanja
5 Salgado Bessa Ilda
5 Vasiljevic Anjelka

Badrutt's Palace Hotel, St. Moritz

40 Bianchi Ageo
30 Lenatti Livio
30 Lettieri Pasquale
30 Pezzoloto Giovanni
25 Dell'Agosto Dario
25 Fasser Battista
25 Pasini Valmiro
25 Ratti Gian Andrea
25 Schneider Erika
20 Gandini Giovanni
20 Lechner Martin
20 Meierhofer Werner
20 Squeri Giorgio
15 Godenzi Edgardo
15 Nuscis Angela
15 Picariello Antonino
15 Sondalini Elia
10 Fernandes Barbosa Lidia Maria
10 Fernandes Barbosa Adao
10 Giovannoni Luisa
10 Lettieri Vincenzo
10 Nogueira Almeida Antonio
10 Pani Giovanna Maria
10 Parolari Elisabetta
10 Veronese Adolfo

Bellaval, St. Moritz
10 Affolter Walter
10 De Jesus Rodrigues Celestina Maria
10 Oliveira Trindade Antonio José

Steffani, St. Moritz
20 Zanotti Litorio
15 Canclini Roberto
5 Da Silva Victor Casimiro
5 Ipri Salvatore
5 Lanz Carlo

Vezia, Vezia
10 Dominguez Rosario
10 Dominguez Emilio

Park Hotel, Vitznau
10 Rücker Annette
5 Christen Daniel
5 De Jesus Correia Santos Lucinda da Conceicao
5 Do Carmo da Fonseca Satnos Abel
5 Kuster Lukas
5 Muller Francis
5 Silvestre Estevo Fernando Manuel

Eiger, Wengen
20 Djordjevic Dragisa
10 Popov Radoslav

Zum Wilden Mann, Winterthur
10 Piplica Mladenka

Alphubel, Zermatt
15 Delta Gerardo

Seiler Hotels Zermatt AG
25 Keller Urs
20 Da Silva Freitas José
20 De Vasconcelos Fernandes José
20 Krasnic Mervet
20 Wrasseier Albert
15 Rüetsch Markus
10 Brantschen Bernhard

10 Carevic Marija
10 Crisostomo Borges Lurdes
10 Da Conceicao Rodrigues Maria Christina
10 Da Silva Sousa Nuno Désiderio
10 Duarte Catarino Maria de Lurdes

10 Imboden-Summermatter Heidi
10 Koenig Hubert
10 Loureiro Coelho Maria Manuela
10 Martins Ribeiro de Melo Maria de Lurdes
10 Murgia Gianfranco
5 De Oliveira Machado Fernando Carlos
5 Fux-Truffer Mireille
5 Goncalves Ferro Moises Antonio
5 Martins dos Reis Carlos Manuel
5 Müller Caroline
5 Paiva Duarte Antonio
5 Pereira Faria Olga Maria
5 Rodrigues José Manuel
5 Sarbach Jenny
5 Teixeira Goncalves Orlanda Cristina
5 Tornare Ludovic

Zofingen, Zofingen
15 Sebastianpillai Krishtharajah
15 Stadler Mathilde
15 Stettler Christian
10 Ibisoski Dzesko
10 Peperkamp Alain
5 Vogel-Wellinger Christine

Ambassador, Zürich
30 Muntwiler Rosmarie
5 Bricker Anita
5 Lazarevic Ljubinka

Opera, Zürich
5 Nartey Wayo Duku
5 Sivabalasundaram-Thiagarajah Vasanthalamar

Baur au Lac, Zürich
20 Dreyfus Yves
20 Renaud Pascal
20 Selakovic Radica
20 Selakovic Velibor
10 Alves-Miranda Maria
10 Bruehwiler Roger
10 Ferreira de Carvalho Joao
10 Frattini Liselotte
10 Iyampillai Navaratnam
10 Kellerhals Reinhold
10 Rodrigues-Nogueira Celso
10 Strauss Inge
10 Thanigasalam Vijayakumar
10 Thirunavukarasu Sivanesan
10 Vellayan Ravidran
10 Velupillai Sivanesarajah
5 Emmenegger Renate
5 Götz Catherine
5 Scherrer Pia
5 Sellathurai Shanmuganathan

Dolder Grand Hotel, Zürich
35 Palomo Juan
35 Soliva Gaudenz
30 Ravi Monica Salvatore
25 Cuccu Paolo
25 Diener Erich
20 Achermann Beat
20 Franchini Luciano
20 Todorovic Miroslava
15 Gut Felicitas
10 Parente José Manuel
10 Ranisav-Muncan Jonel
10 Schneider Christian
10 Soares Marques José A.
5 Figueiredo Marques Olga
5 Garcia-Nunez Maria Paulina
5 Pio Loco Cinzia
5 Szabo Zoltan
5 Thomann Michael
5 Walser Renato

Hotel Dolder Waldhaus, Zürich
15 Del Carmen Salgado Maria
15 Digenakis Georgios
15 Mlinarevic Nedeljko
10 Conde Viktoria
10 Emini Salja
10 Kaneshu Srianjan
10 Stevic Zivojin
5 Baur Brigitte
5 Baur Hänseler Alma
5 Brunner Hildegard
5 Dornbierer Sandra
5 Randelovic Sinisa
5 Van der Lijke Peter

Dolder, Zürich
30 Müller Eduard
30 Müller Walburga
30 Pfister Fritz
10 Costa Cesar Alberto
10 Packiyarajah Ganeshu

Eden au Lac, Zürich
15 Groux Madeleine
15 Offergeld Hans-Jörgen
5 Rodrigues Vaz Maria Manuela

Engimatt, Zürich
15 Bojic-Savic Gordana
15 Féher Anton
10 Thayapararajah Sritharan
5 Bozic-Brukic Luca
5 Vrebac Dragan
5 Weber Paula

Flughafen-Restaurants, Zürich

30 Besson Jean-Pierre
30 Rüedi Hans Peter
30 Wyss Fritz
25 Naric Zdravko
25 Petrovic Zivka
20 Hendry Elmar
20 Matteo Antonio
20 Mikuljevic Snezana
20 Milovanovic Mirjana
20 Schumacher Heidi
10 Dabic Novak
10 Dos Santos Elvira
10 Hausmann Brigitta
10 Hildenbrand Jost
10 Isakovic Jovanka
10 Jäckle Thomas
10 Schüpbach Urs
10 Wellinger Patrizia
10 Ziberi Ajt
5 Alves Marcal Farinha Andre Manuel
5 Ariyaratnam Makalingasivam
5 Balzarini Ilario
5 Burri Thomas
5 Collins-Qian Wie Jia
5 De Almeida Gois Fartote Marlene Dina
5 Gäbler Judith
5 Häusli Anita
5 Kitanovski Lenka
5 Kourachi Raouf
5 Loser Pia
5 Madhur Kooke
5 Madzarevic Ana
5 Marchiondi Grazia
5 Mohammad Mukhtar
5 Musijovska Michel Paul
5 Nadarajah Krishnakumar
5 Pisanello de Giorgio Immacolata Cosima
5 Prompisit Kanda
5 Radosavljevic Slavoljub
5 Ritschard Roland
5 Springer-Fuchs Verena

Inter-Continental, Zürich

20 Schredl Gerhard
15 Puij Anto
10 Castro Etelvina
10 Feher Tünde
10 Lazic Cvijeta
10 Lazic Rajo
10 Nikodijevic Dragoslav
10 Roblot Christian
10 Somer-Guezel Hatun
10 Stankovic Dragica
10 Sürün-Karagöz Zeynep
5 Demir Besey
5 Paramalingam Kuranawathy
5 Regli Elsbeth
5 Sinnathurai Ganesalamar
5 Terab Dhondup
5 Vimalaraja Sarala

Storchen, Zürich
15 Getejanc Marija
15 Vogler Clara
10 Archidiacono Gennaro
10 Thut Roland
5 Jankovic Filip
5 Jouck Helma
5 Oradovic Dragan
5 Stella-Pasquale Pina

Tiefenau, Zürich
20 Matysiak Orson Peter
25 Kurmann Hanspeter
15 Uzonj Petar
10 Armesto Julia
10 Michel Ferdinand W.
10 Rodriguez Rosa
10 Sirovica Lenka
5 Gooljar Mahendranath

Hotel-Manager in der Schule

Die Hochschule für Hotellerie und Gastronomie SHV Lausanne hat ein attraktives Weiterbildungsprogramm für Hoteliers und Gastronomen zusammengestellt. In der Zeit vom 17. Juli bis 18. August 2000 werden acht einwöchige Seminare durchgeführt. Neu in das Sommerprogramm aufgenommen, wurden vier jeweils an einem Samstag stattfindende, ganz speziellen Themen gewidmete Tagesseminare (siehe Kasten.) Mit diesen, die neuesten Entwicklungen und Erkenntnisse berücksichtigenden Angeboten, wird dem weltweit raschen Wandel der Branche, der zunehmenden Komplexität, den veränderten Marktbedingungen und den persönlichen Karrierezielen Rechnung getragen.

Unterricht in Englisch

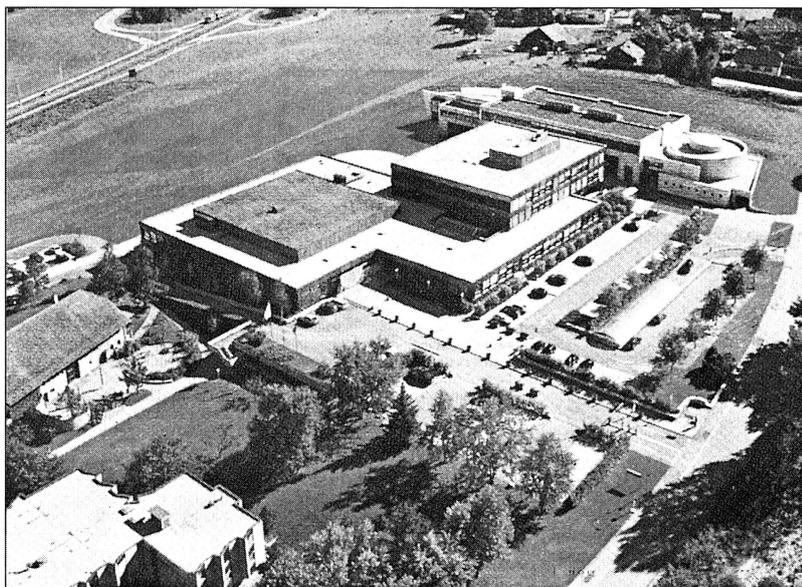
Das permanente Training war noch nie so wichtig wie gerade heute. Oberste Zielsetzung dieser Weiterbildungsangebote ist, die Teilnehmenden zu befähigen, optimale kunden- und profitorientierte Entscheidungen zu treffen und mit den neuen Trends und Management-Methoden Schritt zu halten. Da die Teilnehmerschaft aus aller Welt resultiert (1999 kamen 16 Prozent aus der Schweiz und 48 Prozent aus anderen europäischen Ländern, 18 Prozent aus Asien, 10 Prozent aus Amerika, 5 Prozent aus dem Mittleren Osten und 3 Prozent aus Afrika) erfolgt der Unterricht ausschliesslich in englischer Sprache.

Als Seminar- und Kursleiter konnten erstklassige, in ihren Spezialgebieten äusserst kompetente Persönlichkeiten gewonnen werden: Experten, die einen interaktiven, praxisbezogenen Unterrichtsstil pflegen, und die als hervorragende Kommunikatoren und Trainer bekannt sind. Die einzelnen Wochenseminare und Tageskurse sind Teile eines modularen Systems, so dass je nach

Kurzseminare neu im Programm

Die vier eintägigen Seminare finden an Samstagen statt. Am 22. Juli 2000 optimieren die Teilnehmer und Teilnehmerinnen ihren Umgang mit dem Computerprogramm «Powerpoint presentation.» Am 29. Juli geht es unter dem Titel «Property Maintenance und Energy saving» vor allem um Fragen der besseren Gebäudenutzung und des Energiesparens. Am 5. August lernen die Absolventen die Vorteile kennen, die ihnen das Internet bieten kann. Thema des Seminars vom 12. August sind Direktmarketing-Kampagnen. HS

Das Sommerprogramm der EHL ist attraktiv.



Sommer an der «EHL»: Upt-to-date bleibt, wer von Zeit zu Zeit die Schulbank drückt.

Foto: zvg

Bedarf ein, zwei oder gleich mehrere Module belegt werden können. Sowohl der Hoteldirektor als auch der Geschäftsführer eines Restaurants oder dessen Finanzmanager finden im Rahmen dieser Sommerkurse das gesuchte Angebot.

Modulare Preisgestaltung

Auch für Entspannung in der Freizeit ist gesorgt: Ausflüge und sportliche Aktivitäten sorgen für Abwechslung. Die Preise richten sich je nach der Anzahl der gebuchten Module. Ein Modul (6 Übernachtungen) kostet inklusive Vollpension und Unterkunft 2680 Franken. Zwei Module (13 Übernachtungen) kosten 5500 Franken. Drei Module (20 Übernachtungen) 7810 Franken. Vier Module (27 Übernachtungen) 10 030 und fünf Module (34 Übernachtungen) 12 050 Franken. Ohne Übernachtung erheben sich die Preise auf 2150, 4150, 6050, 7650 und 9050 Franken. Nicht inbegriffen sind in diesen Preisen Drinks und persönliche Ausgaben, freiwillige Ausflüge und die samstäglichen Kurzseminare.

Die Wochen- Seminare

Managing change (17. bis 21. Juli): Dieser Kurs beantwortet die Frage «Wie meistere ich Veränderungen?» Er zeigt auf, wie in einem Veränderungsprozess Unsicherheit und Angst bewältigt werden können. Er

weckt das Verständnis dafür, dass Veränderungen oft Widerstand hervorrufen. Er zeigt, wie Kreativität entwickelt und wie in einem globalen Markt das Kunden-, Lieferanten-, Mitarbeiter-Besitzernetz verstärkt werden kann.

Team Leadership (24. bis 28. Juli): In diesem Kurs geht es um die Mitarbeiterführung im Team: Erfolgreiche Teamführung ist möglich durch Problemlösungen und Entscheidungsfindung sowie durch den Aufbau und die Motivation von Arbeitsgruppen.

Financial Tools for Higher Profits (31. Juli bis 4. August): Der Kurs «Finanzwerkzeuge für höhere Profite» bezieht sich auf das Kostenverhalten, den Cash-Flow und Finanzanalysen sowie auf die Profitmaximierung durch Umsatzoptimierung.

Yield management & Customer care (7. bis 11. August): In dieser Weiterbildung werden Systeme zur Leistungsverbesserung und Umsatzsteigerung vorgestellt. Die Absolventen erhalten Antwort auf die Frage: «Wie wird mein Kunde zum Wiederholungskäufer?»

New Restaurant concepts (24. bis 28. Juli): Im Kurs Neue Restaurant-Konzepte entdecken die Teilnehmenden Erfolgsfaktoren im Bereich Food & Beverage – sie kreieren neue Restaurantkonzepte und erstellen kurzfristige sowie langfristige Planungen. Sie erfahren, wie die Kundschaft dank angewandter Kreativität in den Genuss einer neuartigen Erlebnisgastronomie kommt.

Menu Strategies (31. Juli bis 4. August): Auch in der Menüplanung gibt es neue Strategien. Geboten wird praktische Computersimulation (learning by doing), ergänzt durch das Anwenden neuester Strategien zur Verkaufs- und Profitoptimierung.

Effective Sales and Marketing in F&B (7. bis 11. August): Während fünf Tagen lautet das Thema «Effiziente Verkaufs- und Marketingstrategien im Bereich F & B.» Qualitätsstandards werden geplant und entwickelt – Kapazitäten optimiert. Merchandising und andere Promotionsformen werden angewandt. Es wird gezeigt, wie man attraktive Menus gestaltet. Dabei steht stets die Erfolgsoptimierung des Restaurants im Mittelpunkt.

Effective Training (14. bis 18. August): Der Weg zur professionellen Aus- und Weiterbildung beginnt im eigenen Haus. Es geht um die Frage: «Wie kommuniziere ich am besten in der Ausbildung?» Auszubildner lernen in diesem Kurs das Planen einer erfolgreichen Ausbildung sowie das Unterrichten – kurz, das Kommunizieren mit den eigenen, auszubildenden Mitarbeitern.

Hedwig Schaffer

Detailliertere Auskünfte sind via Telefonnummer 021 785 13 34, Faxnummer 021 785 13 32 oder E-Mail: consulting@ehl.ch erhältlich.

Fil Rouge

Arbeitsicherheit: Derzeit sind die gastgewerblichen Verbände daran, mit der Eidgenössischen Kommission für Arbeitsicherheit (EKAS) die Voraussetzungen für eine raschmögliche Genehmigung einer Branchenlösung im Bereich Arbeitsicherheit und Gesundheitsschutz auszuhandeln. Aus dieser Branchenlösung sollten in der Folge zwei Betriebsanleitungen zur konkreten Umsetzung der gesetzlichen Vorschriften in den Betrieben fliessen. Geplant sind separate Ausgaben für Klein- und Mittelbetriebe und für grössere Betriebe.

Die beiden Anleitungen sollten in den entsprechenden Übersetzungen im kommenden März vorliegen – allerdings unter der Voraussetzung, dass sich die EKAS bis Ende Jahr zu einer Genehmigung der Branchenlösung durchringen kann.

Sécurité au travail: Les associations de la branche de l'hôtellerie et de la restauration sont actuellement occupées à négocier avec la Commission fédérale de coordination pour la sécurité au travail pour parvenir le plus rapidement possible à une solution commune pour la branche en matière de sécurité au travail et de protection de la santé. Deux manuels sur l'application concrète des directives légales dans les entreprises devraient s'ensuivre. Les tâches seront différentes pour les petites et moyennes entreprises et pour les grands établissements.

La traduction de ces deux manuels devrait être prête en mars, à condition que la commission puisse donner son approbation à l'accord avant la fin de l'année.

Mehrwertsteuer-Gesetz: Ein heisses Eisen ist die Ausführungsverordnung zum neuen Mehrwertsteuergesetz. Im Rahmen dieser Verordnung könnte man insbesondere einen Angriff der eidgenössischen Steuerverwaltung auf die beruflichen Ausgleichskassen kontern. Konkret geht es darum, dass die Steuerverwaltung die sogenannten zugewiesenen Aufgaben im Bereich der beruflichen Vorsorge, der Kranken- und Unfallversicherung und der beruflichen Weiterbildung, rückwirkend per 1. Januar 1995, der Mehrwertsteuer-Pflicht unterwerfen will. Den Ausgleichskassen könnten damit Kosten in Millionenhöhe entstehen, die nicht zurückgestellt werden konnten.

Der SHV intervenierte direkt beim Bundesrat und bediente die Spitzenverbände mit entsprechenden Kopien dieses Schreibens.

Loi fédérale sur la taxe sur la valeur ajoutée (TVA): L'ordonnance d'application de la nouvelle loi sur la taxe sur la valeur ajoutée (TVA) est un sujet brûlant. Dans le cadre de cette ordonnance, on pourrait en particulier riposter à une attaque de l'administration fédérale des contributions sur les caisses de compensation professionnelles. Concrètement, l'administration des contributions veut soumettre à la TVA, avec effet rétroactif au 1er janvier 1995, les charges affectées aux domaines de la prévoyance professionnelle, de l'assurance maladie et accidents et de la formation continue. Pour les caisses de compensation, les coûts pourraient se chiffrer en millions, des montants qui ne pourraient pas être mis en réserve.

La SSH est intervenue directement auprès du Conseil fédéral et a transmis aux associations faitières les copies du document.

Hände weg davon

Niemand würde es bestreiten: Das Gastgewerbe lebt von den Dienstleistungen, die es erbringt. Es ist somit nur logisch, wenn ein Hotelier dafür sorgt, dass der Kundschaft möglichst jeder Wunsch erfüllt wird. Doch nun erschwert ihm der Gesetzgeber das Leben, wenn ein Gast bei ihm Geld wechseln will. Denn im Bundesgesetz zur Bekämpfung der Geldwäscherei (GwG) vom 10. Oktober 1997 wurde auch der in der Hotellerie sich abwickelnde Geldwechsel erfasst. Dabei untersteht der Hotelier – völlig unabhängig von der Summe, die er wechselt – nun als sogenannter Finanzintermediär den strengen Bestimmungen dieses, an sich ja unumgänglich gewordenen Gesetzes.

Seit der Einführung des Euro gewinnt die Schweiz im europäischen Raum als Drehscheibe der Geldwäscherei tendenziell an Bedeutung. Dieser unerfreulichen Entwicklung galt es auf Gesetzesebene einen Riegel zu schieben, und bereits hat sich gezeigt, dass das GwG ein effizientes Instrument ist.

Die grossen Transaktionen spielen sich zwar im Finanzsektor ab. Doch die Architekten der Gesetzgebung nahmen auch die Nebenschauplätze unter die Lupe. Sie unterstellten diesem Gesetz jede mögliche Transaktion – beispielsweise selbst den Geldwechsel völlig unbedeutender Beträge am Kiosk. Deshalb wacht das Auge des Gesetzes jetzt auch über der Hotellerie.

Was ist problemlos?

Vorab ist gut zu wissen, dass nicht alles unter Geldwechsel fällt, was auf den ersten Blick danach aussieht. Grundsätzlich gilt: Wer Lei-

Wer Geld wechselt, untersteht dem Geldwäschereigesetz und hat strenge Auflagen zu erfüllen.



Geldwechsel gleich Geldwäscherei? Das Auge des Gesetzes wacht.

Foto: comet

stungen und Produkte in einer Fremdwährung begleicht, handelt nicht im Bereich des GwG. Im Klartext heisst das: Bezahlte ein Gast in einem Hotel oder Geschäft seine Rechnung in einer Fremdwährung oder mit seiner Kreditkarte, liegt kein Geldwechsel vor.

Nun gibt es jedoch Grenzsituationen, die Fragen aufwerfen. Keine relevante Finanztransaktion im Sinne des GwG liegt laut Recherchen des SHV-Rechtsdienstes auch dann vor, wenn der Hotelier einem Gast für

dessen Einkäufe einen kleineren Betrag von beispielsweise 200 Franken bar auszahlt und diese Summe zusammen mit der Hotelleitung dem Kreditkartenkonto des Kunden belastet.

Thomas Jaisli, Leiter des Rechtsdienstes SHV, ist überzeugt, dass es sich bei diesem Beispiel um eine im Sinne der Geldwäscherei irrelevante Transaktion handelt, die den Hotelier folglich nicht zum Finanzintermediär macht.

Vollzug erschweren

Diese Hilfeleistungen zu erfassen, würde zudem den Vollzug des Gesetzes ohne Nutzen erschweren oder sogar verunmöglichen. «Letzte Sicherheit in dieser Frage erhalten wir allerdings erst, wenn die Kontrollstelle unsere diesbezügliche schriftliche Anfrage beantwortet hat», schränkt Jaisli ein.

Was ist nun problematisch? Das einzige, zentrale und im Sinne des GwG wichtige Geschäft besteht im Entgegennehmen von Fremdwährungen und dem Wechseln der Fremdwährungen in Schweizer Franken – und dies unabhängig von der Höhe der Summe. Ausserdem fallen auch andere Wechselgeschäfte wie zum Beispiel der Umtausch von Edelmetallen, Münzen und Wertpapieren unter das GwG.

Was sind die Folgen?

Will ein Hotel seiner Kundschaft zuliebe weiterhin als Wechselstube dienen, hat es als Finanzintermediär die Bestim-

mungen des GwG zu erfüllen. Wichtigste Bedingung: Der betreffende Betrieb muss sich unabhängig, externen Kontrollen unterziehen. Der einfachste Weg dazu ist der Anschluss an eine sogenannte Selbstregulierungsorganisation. Der Rechtsdienst des SHV empfiehlt die Mitgliedschaft bei der Polyreg (Kasten.) Allerdings deckt diese Organisation den Kanton Tessin nicht ab. Als Kontrollorgan in dieser Region ist dem SHV einzig der Organismo di Autodisciplina de Fiduciari del Cantone Ticino in Lugano bekannt.

Als Alternative zur Mitgliedschaft in einer Selbstregulierungsorganisation bietet sich das direkte Einholen einer Bewilligung bei der Kontrollstelle für die Bekämpfung der Geldwäscherei der Eidgenössischen Finanzverwaltung an. So oder so sind jedoch periodische (das heisst jährliche) Kontrollen durch externe Treuhänder die Folge.

Kosten selber tragen

Die Kontrollkosten muss der Betrieb selber tragen. Zudem besteht für Finanzintermediäre auch eine gesetzliche Schulungs- und Informationspflicht: Auflagen, welche die Selbstregulierungsorganisation für ihre Mitglieder sicherstellt. Aber auch dadurch entstehen natürlich Kosten. Doch laut den vom SHV eingezogenen Informationen ist es kostengünstiger, sich der Selbstregulierungsorganisation anzuschliessen als sich der Kontrollstelle für die Bekämpfung der Geldwäscherei der Eidgenössischen Finanzverwaltung

mit dem damit verbundenen Bewilligungsverfahren zu unterstellen.

Fazit: Zu kompliziert

Betreffend der Buchführungspflicht regelt das Gesetz für kleinere Geschäfte zwar nichts explizit. Aus der Unterstellung unter die Kontrollpflicht ergibt sich jedoch, dass zumindest die einzelnen Transaktionen erfasst werden müssen. Das heisst, dass die eingenommenen Fremdwährungsbeträge, die bar ausbezahlt Schweizer Franken und das Datum der Transaktion je Hotelgast und dessen Aufenthalt addiert werden müssen. Für Geldwechseltransaktionen ab 5000 Franken (bei Verdacht auf Geldwäscherei auch bei geringeren Beträgen) besteht die gesetzliche Pflicht, den Kunden zu identifizieren und auf den Vertragspartner bezogen Buch zu führen.

Fazit: Der Geldwechsel wird kostspielig und kompliziert. Zudem verursacht er einen nicht zu unterschätzenden administrativen Mehraufwand. Die Empfehlung des Rechtsdienstes des SHV lautet daher klipp und klar: «Hände weg vom Geldwechsel.» Im Zeitalter der Kreditkarten dürfte der Verzicht auf Geldwechsel ohnehin ein im Abnehmen begriffenes Problem sein, meint Thomas Jaisli. Vor einigen Tagen wurde den Mitgliedern des SHV zum vorliegenden Thema ein Merkblatt zugestellt.

Hedwig Schaffer

Blanchiment d'argent

La Loi fédérale sur le blanchiment d'argent du 10 octobre 1997 (LBA) s'applique également aux opérations de change effectuées dans les hôtels. Elle soumet l'hôtelier, réputé en l'occurrence intermédiaire financier, à des conditions très strictes indépendamment du montant change.

Certes, toute transaction financière en monnaie étrangère ne tombe pas sous le coup de la LBA. Ainsi, lorsqu'un client paie sa note dans une monnaie étrangère ou par carte de crédit dans un hôtel ou dans un magasin, il ne saurait être question de change. La seule transaction financière importante au sens de la LBA réside dans l'acceptation de monnaies étrangères et dans le change de monnaies étrangères en francs suisses quel que soit le montant de la somme convertie. Les autres opérations de change comme la conversion de métaux précieux, de monnaies et

de titres sont aussi régies par la loi.

Si l'hôtel veut continuer à servir de bureau de change, il doit se soumettre à des contrôles effectués par des tiers. Selon le service juridique de la SSH, le plus simple pour l'hôtelier est de s'affilier à un organisme d'autorégulation comme Polyreg (voir encadré) ou de solliciter une autorisation directement auprès de l'Autorité de contrôle en matière de lutte contre le blanchiment d'argent de l'Administration fédérale des finances. Mais dans les deux cas, l'hôtelier doit s'attendre à des contrôles périodiques (annuels) effectués par des tiers experts. Les coûts de ces contrôles sont à la charge de l'établissement.

En résumé, le change est une opération onéreuse et compliquée. C'est pourquoi le service juridique de la SSH recommande clairement de ne pas y toucher. HS

Nützliche Adressen

**Polyreg
Allgemeiner
Selbstregulierungs-Verein**
Dufourstrasse 22
8008 Zürich
Telefon 01 261 07 20
Fax 01 261 10 74

**Organismo di
Autodisciplina de Fiduciari
del Cantone Ticino, Lugano**
Piazza Cioccaro 7
Postfach 2360
6901 Lugano
Telefon 091 923 98 14
Fax 091 922 94 40

**Eidg. Finanzverwaltung
Kontrollstelle
zur Bekämpfung
der Geldwäscherei**
Christoffelgasse 5
3005 Bern
Telefon 031 323 39 94
Fax 031 323 52 61

Sicherheit in Sachen Konti

Es ist bereits seit dem 1. Januar 1995 so: Wer Asylsuchende (mit Ausweis N), vorläufig aufgenommene Ausländer und Ausländerinnen (mit Ausweis F) und schutzbedürftige Personen (mit Ausweis S und B) beschäftigt, ist gesetzlich verpflichtet, diesen Angestellten monatlich zehn Prozent (von 1992 bis Ende 1994 sieben Prozent) vom Erwerbseinkommen (=Bruttolohn laut AHV-Gesetzgebung) abzuziehen und die so abgezogenen Beträge quartalsweise auf individuelle, bei der Post eröffnete Sicherheitskonti einzuzahlen. In den meisten Betrieben hat sich diese Pflicht eingespielt.

Gelbes Merkblatt

Trotzdem stellen sich in der Praxis immer wieder Fragen. Zudem trat am 1. Oktober 1999 das neue Asylgesetz mit den dazu gehörenden Verordnungen in Kraft. Deshalb hat das Bundesamt für Flüchtlinge die Arbeitgeber-Organisationen im Herbst über die Neuerungen im Bereich der Sicherheitsleistungs- und der Rückerstattungspflicht von erwerbstätigen Personen des Asylrechts informiert. Die Arbeitgeber erhalten vom BFF – jeweils zu Beginn des Arbeitsverhältnisses – ein den Vollzug umfassend beschreibendes, gelbes Merkblatt. Die nötigen Einzahlungsscheine stellt dem Arbeitgeber die Postfinance direkt zu.

Für den Arbeitgeber (die Arbeitgeberin) ist vor allem wichtig zu wissen, dass mit (hohen) Bussen oder sogar mit einer bis sechsmonatigen Ge-

Was der Hotelier in seinem Interesse wissen muss.

fängnishaft bestraft wird, wenn der Lohnabzugspflicht nicht gesetzeskonform entsprochen wird. Der Abzug ist unabhängig von der Höhe des Lohnes und des Alters des Arbeitnehmers vorzunehmen. Säumigen Zahlern wird spätestens nach der zweiten Mahnung ein Verzugszins von einem halben Prozent verrechnet. Die Sicherheitsleistungspflicht endet erst, wenn die Flüchtlingseigenschaft anerkannt oder eine kantonale Aufenthaltsbewilligung erteilt worden ist – zum Beispiel wenn ein positiver Asylentscheid vorliegt oder die Heirat mit einem Schweizer (einer Schweizerin) erfolgte.

Von der Sicherheitsleistungspflicht ausgenommen sind Ersatzentlohnungen wie Taggelder der Unfall- oder Arbeitslosenversicherung, beziehungsweise Renten der Invalidenversicherung, sofern diese weniger als hundert Prozent des bisherigen AHV-Bruttolohnes betragen. Zudem ist es möglich, dass sich Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen der erwähnten Kategorien von dieser Pflicht befreien können, sobald ein gewisser Betrag (laut Merkblatt mindestens 12 000 Franken und höchstens 40 000 Franken je Unterstützungseinheit) auf dem Sicherheitskonto einbezahlt ist. Dafür ist dem BFF ein Gesuch einzureichen.

Mit welchen Argumenten kann der Arbeitgeber seinem Arbeitnehmer erklären, warum er von dessen Lohn zehn Prozent auf dessen persönliches Sicherheitskonto einzahlen muss? Nun, zunächst sollte er ihm sagen, dass Fürsorgeleistungen in der Schweiz grundsätzlich rückerstattungspflichtig sind. Was auf einem Sicherheitskonto einbezahlt wurde, dient der Rückerstattung von Fürsorge-, Ausreise- und Vollzugskosten sowie von Kosten des Rechtsmittelverfahrens. Die Erwerbstätigen müssen auch die von ihren Ehegatten und Kindern verursachten Fürsorgekosten zurückerstatten. Pro Tag und Person gilt eine Pauschale von 40 Franken. Dabei wird von einer Unterstützung von 210 Tagen pro Person und 630 Tagen je Familie ausgegangen. In Rechnung gestellt, werden zudem die Kosten für Zahnbehandlungen. Verbleibt nach der Schlussabrechnung ein Überschuss, wird der entsprechende Betrag dem Kontoinhaber oder an dessen Vertreter überwiesen.

Die definitive Schlussabrechnung wird sechs Monate nach der endgültigen Ausreise, dem positiven Asylentscheid, dem Erteilen einer kantonalen Aufenthaltsbewilligung oder einer Niederlassungsbewilligung erstellt. Auf die schriftliche Anfrage des Kontoinhabers hin, wird diesem einmal pro Jahr kostenlos ein Kontoauszug zugestellt. Die Sicherheitskonti werden verzinst, und der Zins wird den von der Verrechnungssteuer befreiten Konti gutgeschrieben.

Probleme bald gelöst

Leider sind in Zusammenhang mit den Sicherheitskonti Probleme entstanden, die zu Abrechnungspendenzen aus den Jahren 1992 bis 1995 führten. Diese Pendenzen sollen nun laut dem BFF bis spätestens März 2000 aufgearbeitet werden. Dies gelte auch für das Überführen der bestehenden Konti in ein ordentliches Mahn- und Kontrollwesen. Per 1. März 1999 wurde nämlich in Zusammenarbeit mit der Postfinance eine neue Software in Betrieb genommen – ein EDV-System, das nun auch das individuelle Mahnen von Arbeitgebern erlaubt.

Hedwig Schaffer

Editorial

A tous, un grand merci!

«Il va sans dire que le journal «Forum SSH» continuera de paraître régulièrement l'an prochain.» Voilà ce que l'on pouvait lire il y a exactement un an dans le dernier numéro de Forum de l'année 1998. Aujourd'hui, nous sommes fiers d'avoir gagné notre pari, d'autant que l'année écoulée a été plutôt mouvementée. La SSH s'est dotée de nouvelles structures, elle vient d'élire un nouveau président et a renouvelé son Comité exécutif. Un nouveau directeur a été nommé au siège central et le domaine de la formation professionnelle a aussi un nouveau responsable à sa tête. De nombreux départements et services s'emploient à mettre en œuvre les mesures décidées dans le cadre de la nouvelle orientation. Bref, la SSH a connu de multiples changements dont nous vous avons toujours tenus informés. «Forum SSH», organe officiel de la Société suisse des hôteliers, constitue donc un trait d'union capital entre l'association et ses membres. Je tiens ici à vous remercier pour l'accueil

favorable que vous lui avez réservé, mais aussi pour les critiques constructives que vous avez émises. Vos précieuses suggestions seront retenues et nous continuerons de travailler au succès de cette publication.

Et si la branche toute entière est aujourd'hui sur de bons rails, elle le doit sans nul doute aussi aux collaboratrices et collaborateurs qui ont travaillé d'arrache-pied tout au long de ces années – que ce soit en première ligne ou dans l'ombre – et qui ont mis leur savoir-faire au service de la clientèle, partant de l'hôtellerie suisse dans son ensemble (pages 4 et 5). Je tiens à leur exprimer ici toute ma gratitude. Mes remerciements vont aussi aux collaborateurs et collaboratrices de la SSH, aux institutions de l'association, aux comités des associations cantonales et de section, aux membres des différentes commissions et groupes de travail, et bien sûr aussi à l'ensemble de ses membres.

A vous tous et à vos familles, je souhaite d'heureuses fêtes de fin d'année et un bon départ dans le nouveau millénaire.

Christian Hodler
Directeur adjoint

Zig-Zag

In Basel feierte am 23. November **Albi Egli** seinen 70. Geburtstag. Der Jubilar und ehemalige Hotelier führte während vielen Jahren die SHV-Bar an der Igeho. Wir schicken unserem Veteranenmitglied die besten Glückwünsche.



Er arbeitet bereits seit 22 Jahren beim SHV, und in der Hotelbranche ist er weithin bekannt, der 1948 geborene Betriebsplaner **Hans-Peter Schöni**. Bevor er 1978 seine Arbeit beim SHV aufnahm, hatte er sich als gelernter Bauzeichner und Bauführer betätigt und sich im Innenausbau sowie im Ladenbau weitergebildet. Nach 14-jähriger Vollzeit-Tätigkeit beim SHV, und nachdem er sich auf den Bereich Verpflegungsorganisation spezialisiert hatte, besuchte er die Wirtschule und übernahm in der Umgebung von Bern die Leitung eines Baderestaurants im Saison-Betrieb. Im Winter engagierte er sich jeweils weiterhin in der Beratung SHV, Abteilung Technik und Betriebsplanung. Seit dem 1. Dezember 1999 bekleidet er hier wieder einen Full-time-job. Und wenn Andreas Junker in absehbarer Zeit in Pension geht, wird er zu dessen Nachfolger. Die im Baderestaurant während sieben Sommersaisons gewonnene Erfahrung erleichtert ihm heute die praxisbezogene Beratung und Planung.



Seit Mitte November 1999 arbeitet **Anja Mischler** als Assistentin von Brigitte Zaugg, der Leiterin der Abteilung Erla und Tourismus, beim SHV. Gemeinsam mit Team-Kollegen, befasst sie sich mit der Betriebsstatistik und Umfragen von Erla-Gruppen. Die über sehr gute Französisch- und Englischkenntnisse verfügende 24-jährige fühlt sich in ihrem neuen Wirkungskreis absolut wohl. Nach dem Abschluss ihrer kaufmännischen Lehre bei der Generaldirektion SBB in Bern arbeitete sie bei Unisource Business Networks (Schweiz) AG, Ittigen, (damals einer Tochtergesellschaft der Swisscom), in den

Bereichen Human Resources, Datenbank-Management und User Support. Anschliessend war sie bei Hallwag AG, Bern, im Geschäftsfeld Spezial Editionen sowie im Sekretariat und der Kundenprojektleitung tätig. Ihr nächster Arbeitgeber war die Infonet (Schweiz) Ltd, Bern, wo sie als Sales Assistant angestellt war. Vor ihrem Eintritt beim SHV war sie temporär Allainsekretärin bei Bernasconi Tapeten in Bern.



Thomas Hellmüller trat am 1. Dezember 1999 in der Verlagsabteilung der hotel + tourismus-revue als Inseratendisponent ein. In dieser Eigenschaft nimmt er Inserate entgegen, bereitet diese für die Druckerei vor, unterbreitet sodann den Inserenten das Gut zum Druck, gibt schliesslich das OK für den Druck und klassiert die Inserate. 1975 geboren, hat der 24-jährige die Schulen in Ittigen und Bremgarten besucht und anschliessend bei W. Horisberger AG, Bern, eine Tiefbauzeichner-Lehre absolviert. Nachdem er in diesem Unternehmen sowie bei A. Beretta AG, Bern, im erlernten Beruf gearbeitet hatte, verdiente er sein Brot ein paar Monate lang als Blitz-Z-Kurier bei Eco Plus AG.

Wir trauern um unser Veteranenmitglied **Otto E. Winzeler-Ebinger**, Wettiswil. Er verstarb im Alter von 88 Jahren. Der Familie entbieten wir unser aufrichtiges Beileid.

Impressum

Offizielles Organ des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV)

Adresse Redaktion:
Schweizer Hotelier-Verein
PR/Medien, Postfach, 3001 Bern
Telefon: 031 370 41 11
Fax: 031 370 44 44
E-Mail: shv@swiss-hotels.ch
Internet: http://www.swiss-hotels.ch

A propos des comptes sûretés

Depuis le 1er janvier 1995, tout employeur est tenu de procéder à des retenues sur le salaire des employés qui ont le statut de requérant d'asile (livret N), d'étranger admis à titre provisoire (livret F) ou de personne à protéger (livret S ou B). La retenue s'élevait aujourd'hui à 10% du salaire brut déterminant, calculé sur la base de la législation de l'AVS.

Suite à l'entrée en vigueur en octobre 1999 de la nouvelle loi sur l'asile et des ordonnances qui s'y rattachent, l'Office fédéral des réfugiés (ODR) a rédigé à leur attention un aide-mémoire jaune qui livre un aperçu des innovations et des dispositions relatives à l'obligation pour les requérants d'asile de fournir des sûretés et de rembourser les frais.

L'employeur doit surtout savoir qu'il risque une forte amende, voire jusqu'à six mois de prison, s'il manque à ses obligations. Il doit procéder à la

retenue, indépendamment du salaire ou de l'âge de l'employé. En cas de non-respect des délais de paiement, l'ODR peut exiger, au plus tard à partir du second rappel, un intérêt moratoire d'un demi pour cent. L'obligation de fournir des sûretés prend fin en cas de reconnaissance de la qualité de réfugié ou d'octroi d'une autorisation de séjour cantonale notamment.

Ne sont pas soumis à retenue les revenus de remplacement inférieurs à 100% du dernier salaire AVS brut déterminant et notamment, les indemnités de chômage, les indemnités journalières versées par l'assurance-accidents ou les rentes AL.

De plus, les employés concernés peuvent demander à être exemptés de l'obligation de fournir des sûretés, lorsque le montant de leur compte individuel atteint 12 000 francs au moins et 40 000 au plus par personne.

HS