

Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 102 (1994)
Heft: 34

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: 12.01.2026

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

mit 236
Stellenangeboten

touristik hotel+ revue

DIE FACHZEITUNG FÜR
HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

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

HOTEL·TOURISMUS

Solari meldet sich zurück 4

Nach langer Stille um ihn äußert sich *Marco Solari* in unserem Interview auch zum «Ausverkauf der Tessiner Seele».

Mehrwertsteuer-Exportsatz 5

Die Exportsatz-Motion *Küchler* wurde in der Wirtschafts- und Abgaben-Kommission des Nationalrates abgelehnt.

F & B·TECHNIK

Umbau Hotel Widder 7

Nach langem politischem und denkmalpflegerischem Tauziehen ist in der Zürcher Altstadt ein Hotel entstanden.

Exoten-Fische 11

Früher fand man exotische Fische eher im Aquarium als auf dem Teller. Heute stellt man fest: die schmecken fein!

TOURISTIK·REISEN

Krise fördert Tourismus 15

Italien ist über den guten Ausgang des Sommers selbst überrascht: Der wegen Politikrise schwachen Lira sei's gedankt!

Viel Karibik im Winter 17

Kuoni setzt für den Winter stark auf die Karibik. Billige Pauschalreisen lassen sich mit teuren Bausteinen kombinieren.

HOTEL·TOURISME

«Zéro défaut» 21

La mode est à la gestion basée sur la qualité. Une notion que l'hôtellerie a (encore) tendance à ignorer.

Télémarketing 22

Les méthodes de vente par téléphone, appelées aussi «télémarketing», pourraient bien s'étendre à l'hôtellerie.

SHV·SSH·SSA

Absage an Zuschläge 23

Der SHV ist gegen obligatorische Nacht- und Sonntagszuschläge in der Hotellerie. Ein Argumentenkatalog.

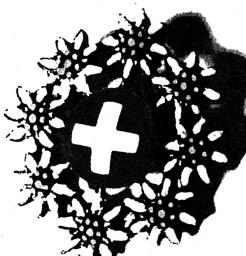
Erfolgreicher Nachwuchs 23

Feierstunde an den Hotel-Handelsschulen SHV: 60 Nachwuchskräfte wurden diplomierte.

Auf Erfolg programmiert

DIALOG hotel
Schweizer Software für Front- und Backoffice
NEU Windows-Version
AKTUELL MwSt INTEGRiert
SIMULTAN Allesfertig Büro Gastro Logistik
062-86 90 00

Schweizer Tourismustag in St. Gallen



Mögliche Varianten eines neuen Logos für die touristische Landeswerbung: Die Kugel als zentrales Element (links), die Kugel mit Edelweisskranz (mitte) und die Kugel mit Goldumrandung (rechts).

«Endlich Ferien – Ihre Schweiz»

Neue Marketing-Strategien und ein neuer Werbeslogan für die Nachfolgerin der Schweizerischen Verkehrscentrale (SVZ): Doch die visuelle Umsetzung von «Endlich Ferien – Ihre Schweiz» ist noch nicht abgeschlossen. Ein ungewöhnlicher «Einblick in die Werkstatt» der Werbeagentur GBBS/TBWA.

THOMAS VASZARY

Zur verbalen Positionierung der touristischen Qualitäts-Marke Schweiz gehört die visuelle Identifikation mit dem Land selber. Die Zürcher Werbeagentur GBBS/TBWA von *Hermann Strittmatter* will in Ergänzung des Slogans «Endlich Ferien – Ihre Schweiz» bei der Verwendung des National-Emblems eine neue Dimension für den Schweizer Tourismus aufzeigen. Die dreidimensionale Kugel mit Schattenbildung.

Die Kugel mit dem Schweizer Kreuz als bereits feststehendes Basiselement soll laut *Bruno Zanolli*, Geschäftsführer Beringung bei GBBS und Projektleiter, nicht nur das Signet an und für sich sein, son-

dern auch der Kern für flexible und ausbaubare Applikationen. «Die drei abgebildeten Varianten können von den Verwendern gewissermaßen als Klassifizierung eines Kommunikationsträgers eingesetzt werden.» So könnte die Kugel «ganz ohne» verwendet werden, mit einem goldenen oder allenfalls auch silbernen Rand versehen oder mit einem Edelweiss oder sonstigen Blumenkranz bestückt werden, lautete die Vorschläge. Dass nun aber am Schweizer Tourismustag vom 23. und 24. August in St. Gallen den rund 200 Tourismusprofis nur ein Einblick in die Werkstatt Strittmatters gegeben wurde, hat weitverzweigte Gründe.

«Edelweiss» führt zu Unruhe

Der Schweizer Tourismustag hätte eigentlich zu einer umfassenden Informationsplattform über die neu strukturierte SVZ werden sollen. Doch an einer Sitzung des SVZ-Steuerungsausschusses vom 16. August waren infolge vorgängig bekanntgewordener Indiskretionen offensichtlich mehrere Grafezeichen gesetzt worden. Das Unruhe stiftende Stichwort lautete «Edelweiss», als Schuldige wurde die Sonntags Zeitung bezeichnet, die eine unvollständige Vari-

ante des neuen Logos beschrieben hatte.

Obwohl die neuen Marketing-Strategien vom Ausschuss bewilligt und auch der neue Werbeslogan der beauftragten Werbeagentur GBBS/TBWA von *Hermann Strittmatter* nicht in Frage gestellt worden waren, wirkte *Arnold Kappeler*, Projektleiter der SVZ-Reorganisation, nach der Sitzung nicht überaus glücklich. Die vorgesehene Logo-Präsentation wurde nämlich in einem «Einblick in die Werkstatt» umfunktioniert. Gar nicht glücklich über dies in der Werbebranche höchst ungewöhnliche Vorgehen ist die beauftragte Werbeagentur selber. *Bruno Zanolli* bestätigte, dass zusätzlich an einer umfassenden Varianten-Palette gearbeitet würde. Varianten mit die Kugel umfliegenden Flugzeugen oder umfassenden Eisenbahnflügen stellte *Zanolli* allerdings energisch in Abrede. «Entscheide sind noch gar keine gefallen», äusserte er sich kurz vor Redaktionschluss deutlich.

Und: Auch der Firmenname der SVZ-Nachfolgerin, «Tourismus Schweiz», wird nun erst am 1. September definitiv festgelegt werden. Dann soll sich auch das Geheimnis um die Nachfolge von SVZ-Direktor *Walter Leu* lüften.

Seiten 2, 3 und 19

Page 22

L'été dans l'hôtellerie

Grosse chaleur, petits effets

L'été helvétique de 1994 aura surpris plus d'un touriste: à l'image du frais pays montagnard s'est substituée une réalité caniculaire parfois étouffante. Les établissements équipés de climatisation ont facilement fait face à la situation. A l'exemple du restaurant chinois Kwong Ming, à Montreux, qui n'a pas hésité à offrir un menu «Spécial canicule». Un nombre croissant de clients estime que la climatisation fait partie de l'équipement normal. Dans les hôtels, les clients ont bu plus qu'à l'habitude, on s'en doute, mais il ont aussi moins mangé. La chaleur était-elle la seule responsable de ce comportement restrictif? Plusieurs hôteliers estiment que les clients persistent à se montrer économies en raison des difficultés économiques que la fragile reprise actuelle n'a pas encore effacées des mémoires.

Page 22

Italien

Schwache Lira, volle Hotels

Als unfreiwilliger Landeswerber hat sich diesen Sommer die italienische Regierung erwiesen: Dank dem unterhaltsamen Streit zwischen dem *governo Berlusconi* und den Medien sowie der abnehmenden Glaubwürdigkeit auch der neuen Politiker tendiert die Lira seit Juli gegen unten. Die Destination Italien, von Nordeuropäern schon vor der unseligen Algenplage immer mehr gemieden, ist ungewöhnlich wieder erschwinglich geworden. Profitiert vom unverhofften Sommerboom haben vor allem die Hotels der gehobenen Serviceklasse und die norditalienischen Regionen am Meer. Südalitalien sowie die Alpen stagnieren hingegen weiterhin. Die nördliche Adria verzeichnet 6 Prozent mehr Umsätze, die Inseln 5,2 Prozent. In der Emilia-Romagna brachten der Mai und Juni 13,4 Prozent mehr ausländische Gäste.

Seite 15

Fremdenverkehr/Zahlungsbilanz 1993

Stagnierend, aber voluminös

Saldomässig fällt der Fremdenverkehr in der schweizerischen Zahlungsbilanz kaum gross auf. Doch volumenmässig zeigt sich, gerade gegenüber den Warenexporten, die wahre Grösse.

Dass der Saldo im Fremdenverkehr seit Jahren stagniert, ist nichts Neues. Auch die neuesten Gesamtzahlen der schweizerischen Zahlungsbilanz zeigen Altbekanntes: Mit einem Plus von 2,2 Milliarden Franken befindet sich das Incoming wieder dort, wo es schon 1987 zu finden war. Der Stagnation im Tourismus stehen jedoch klare Minuszeichen im Warenverkehr entgegen: Also konnte sich der

Fremdenverkehr gegenüber dem rezessiven Warenverkehr zumindest behaupten. Denn Handelsüberschüsse im Warenverkehr deuten bekanntlich auf Konjunkturtäler in der Schweizer Wirtschaft hin: Das buchhalterische Pluszeichen verdeckt hier nur eine negative Wirtschaftsentwicklung respektive eine krisenbedingte Importbremse.

Exportanteil: 13 Prozent

Den Warenexporten 1993 von insgesamt rund 50 Milliarden Franken stehen Tourismusexporte bei den Dienstleistungen von rund 13 Milliarden gegenüber: Der Fremdenverkehr kommt also als Branche im Vergleich auf über 13 Prozent aller Warenexporte unseres Landes.

Damit Sie Ihre Wäscherei-Rechnung nicht länger ohne den Wirt machen:

Miele

PROFESSIONAL

Profi-Waschmaschinen
für das Gastgewerbe.

Telefon 056 / 70 22 24

«Swiss Army Knife»/USA

CH-Wahrzeichen unter Beschuss

Während sich die Schweizer Tourismuswirtschaft um die letzten Details rund ums neue Landeswerbe-Logo ereifert, kämpfen zwei Swiss-Image-trächtige Schweizer Exporteure vor US-Gerichten um die Exklusiv-anerkenntung der Bezeichnung «Swiss Army Knife».

Die beiden Unternehmen Wenger und Victorinox, berührt für ihre Produkteilnimmern rund um das «Swiss Army Knife», haben für das Image ihrer Heimat vieles getan. Seit Jahrzehnten zählen diese Messer zu den touristischen Souvenirs

erster Güte. Findige Kopierer aus Asien bringen seit geraumer Zeit in den USA eine Billigkopie unter der Bezeichnung «Swiss Army Knife» unter die sonst so konsumtentengeschützten US-Verbraucher, was von Wenger und Victorinox als Irreführung angeprangert wird.

Doch ein US-Gericht entschied kürzlich, die Bezeichnung «Swiss Army» beziehe sich auf einen Messer-Typus (Pocket Knife) und sei nicht landesbezogen! Swiss...

Wenger und Victorinox fürchten weniger die Chinesen als den damit ausgelösten ersten Marken-Sündenfall: Dürfen nämlich die Asiaten, dann dürfen bald auch die echten Konkurrenten aus Deutschland, Japan oder England.

Personalberatung für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus



ADIA HOTEL verändert Ihr Leben

Beachten Sie die Angebote in der
«stellen revue».
Oder rufen Sie uns an!

ADIA HOTEL
Badenerstrasse 11 · 8026 Zürich
Telefon 01/242 22 11



Leistungsträger sollen «Marke Schweiz» verankern

Die neue Formel der Zusammenarbeit im Schweizer Tourismus heisst «konzertierte Marktbearbeitung». Nicht Abgrenzungen der Zielmärkte, sondern Überschneidungen seien gefragt. Die neue Schweizerische Verkehrs- zentrale soll zudem die Zusammenarbeit mit den Angebots-Partnern verstärken.

THOMAS VASZARY

Der Nachfolger der Schweizerischen Verkehrs-Zentrale (SVZ) sind innerhalb der langfristigen Marketingstrategien 1995-1999 klare Vorgaben gemacht worden. Der vom Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit (Biga) eingesetzte Projektleiter der Reorganisation SVZ, *Arnold Kappler*, präsentierte am Schweizer Tourismustag in St. Gallen die gereiften Ideen einer prestigeträchtigen touristischen «Marke Schweiz». Die «Tourismus Schweiz» (TS) oder wie sie dann auch immer heißen wird, soll eindeutige Schwerpunkte setzen. In Koordination mit den fünf Leithemen «Summer live», «Faszination Wasser», «Kulturregenuss», «Winterfreuden» und

«Treffpunkt Schweiz» sowie zielgruppengerechten Segment-Promotionen wie «Wellness» für Italien, «Golf» für Deutschland, «Swiss Congress» für Grossbritannien und «Biking» für die Beneluxstaaten (siehe letzte Ausgabe) soll die TS neue Gästegruppen in die Schweiz bringen.

Koordination im Markt

Die weltweite Kommunikation von Basisinformationen der «Marke Schweiz» ist Aufgabe der TS. Entscheidend ist dabei die Priorität des Marktes und dessen geographische Lage. Die Kommunikation des Angebotes in der unmittelbaren Nachbarschaft zur Schweiz sei vor allem auch Sache der einzelnen touristischen Organisationen oder Anbieter. «Es wird bewusst in Kauf genommen», konkretisierte Kappler, «dass die Tätigkeit der TS in gewissen speziell gepflegten Märkten zu knapp ausfällt. Doch die zusätzliche Profilierung durch einzelne Marken sehe ich als eine Verstärkung nationaler Bemühungen und nicht als Konkurrenzierung», und fügte sogleich bei: «Vorausgesetzt, eine Information und Koordination im Markt findet statt, und zwar durch die TS und mit ihr.»

Reisemarkt festigen

In den sogenannten Reisemarkten wie den alten deutschen Bundesländern, den Beneluxstaaten, Skandinavien und Österreich soll durch die Regionen, Verkehrsvereine und Leistungsträger die Marktposition gestiftet und die «Marke Schweiz» verankert werden. Bei den Ausbaumärkten wie Grossbritannien, Frankreich, Italien, Spanien, den neuen deutschen Bundesländern sowie Tschechien fördert in zunehmendem Masse auch die TS die Bekanntheit, baut die «Marke Schweiz» auf und hilft

beim Ausbau der Marktposition. Ihre stärkste Präsenz wird die TS in den Zukunftsmärkten Hongkong (Taiwan/Südkorea), Singapur (Thailand/Indonesien/Malaysia), Südkorea, Ungarn, Polen, Russland, Indien, Australien, Südamerika und den Arabischen Ländern markieren.

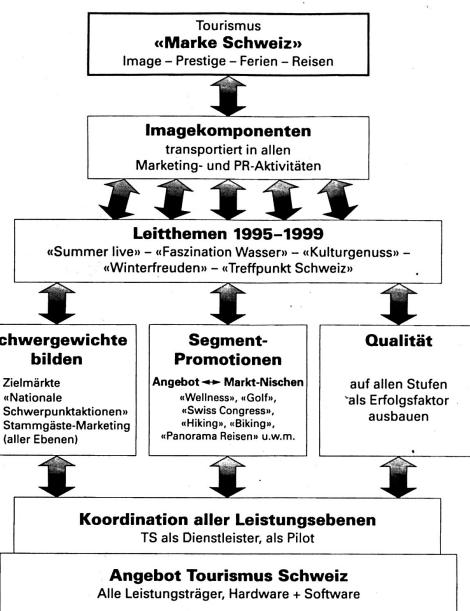
1995: Grossbritannien

Vermieden will Kappler das «Giesskannensyndrom». Ähnlich der diesjährigen Aktion in den USA «Look no further. Switzerland» sollen angesichts der beschränkten Mittel für die touristische Landeswerbung jährlich «Nationale Schwerpunktaktionen» durchgeführt werden. Die nächsten fünf Jahre soll sich die Konzentration der Mittel auf die Ausbau-Märkte richten. Für 1995 ist Grossbritannien vorgesehen (siehe Artikel Seite 3). 1996 soll es Italien sein, 1997 Frankreich, 1998 der Osten Deutschland. Vorläufig noch offen ist die Destination für 1999. Die Jahresschwerpunktaktionen sollen jeweils weitere Aktivitäten in den einzelnen Märkten auslösen, um laut Kappler mit «Joint Ventures» eine nachhaltige Wirkung zu erzielen.

Neue Angebotsberatung

Damit künftig rechtzeitig entsprechende Anschlusskonzepte realisiert werden können, will die neue SVZ die Mitglieder und Marketing-Partner frühzeitig in die Marketing-Konzeptgestaltung und Jahresplanung miteinbeziehen. Neu in der Palette von Dienstleistungen für die Anbieter ist die Angebotsberatung, die auf Marktforschung und Markterkenntnissen der Auslandsvertretungen basiert. Diese Dienstleistung am Hauptsitz der neuen SVZ in Zürich steht vor allem jedem Mitgliedern offen, die sich neu in spezielle Märkte hineinbegeben möchten.

Der gemeinsame Weg zur «Marke Schweiz» (1995-1999)



Mit dem neuen Zeithorizont von fünf Jahren hebt sich die neue Marketingstrategie bewusst von der früheren kurzfristig orientierten Praxis ab, welche sich vornehmlich auf das Lancieren von Jahresthemen konzentrierte.

Grafik: Renato V. Compostella

Jean-Luc Nordmann, Direktor BIGA

Marketingzentrale des Konzerns «Tourismus Schweiz»

Laut Jean-Luc Nordmann, Direktor des BIGA und damit Vorgesetzter der neuen SVZ, sollen die Mitgliederbeiträge nach der Leistungsfähigkeit der Partner berechnet werden. Die Basisdienstleistungen würden aber «günstig offeriert». Die Beteiligung der Partner an SVZ-Aktivitäten soll von der Erfüllung gewisser Standards und Pflichtenhefte abhängig gemacht werden, verriet Nordmann gegenüber der htr.

Interview:
ANDREAS NETZLE

Die Bearbeitung des Inlandmarktes wird jetzt doch der SVZ übertragen. Warum hat man sich zunächst dagegen gewehrt?

Es ist nach wie vor die Aufgabe der lokalen und regionalen Verkehrsvereine, den Inlandmarkt zu bearbeiten. Die SVZ hat in erster Linie neue Gäste aus dem Ausland anzuziehen. Sie wird die inländische Marktbearbeitung subsidiär aber gezielter und wissamer als bisher unterstützen. Wir kommen damit einem in der Vernehmlassung geforderten Anliegen touristischer Kreise entgegen, welches ich unterstützt habe.

«Die SVZ hat in erster Linie neue Gäste aus dem Ausland anzuziehen.»

Im Bereich Aktionen werden sich die Aktivitäten im Inland mit dem Schweizer Tourismus-Verband STV überschneiden. Kann damit der STV von diesen Aufgaben entlastet werden?

Die SVZ könnte man als Marketingabteilung des Konzerns «Tourismus Schweiz» bezeichnen. Im Gegensatz zu dieser öffentlich-rechtlichen Körperschaft des Bundes befasst sich der private Schweizer Tourismus-Verband mit der Vertretung touristischer Interessen. Zu-



Jean-Luc Nordmann, Direktor des BIGA: «Der Bundesbeitrag an die SVZ wird trotz angespannter Finanzlage auf jährlich 34 Millionen Franken erhöht.»

Foto: asl

dem trägt seine Informations- und Beratungsstelle, welche von uns finanziell unterstützt wird, zur Gestaltung der touristischen Entwicklung bei. Wenn Überschneidungen vorkommen, so müssten sie von den Geschäftsleitungen der beiden Organisationen bereinigt werden. In diesem Sinne ist demnächst auch eine Koordinationsstelle auf höchster Ebene vorgesehen. Die SVZ hat allerdings ihren Gesetzeszweck zu erfüllen und kann keine Aufgaben des STV übernehmen.

Im neuen Bundesbeschluss hat die Angebotsberatung die eigentliche Werte von der Spitze der Aufgaben der SVZ verdrängt. War dies ein Bedürfnis des Anbieters?

Im neuen Bundesgesetz sind die Aufgaben der SVZ ohne Rangordnung aufgezählt. Die Aufzählung beginnt allerdings mit den Kernaufgaben, welche sie zu erfüllen hat. Dazu gehört nach meiner Auf-

fassung für ein gezieltes Destinationsmarketing auch die Analyse der Märkte und die damit verbundene Beratung der Anbieter, welche im Interesse der Professionalisierung des Schweizer Tourismus liegt. Ich möchte aber betonen, dass alle im Gesetz aufgezählten Aufgaben wichtig sind.

«Ich wünsche mir, dass die SVZ von Kürzungen des Bundeshaushalts ausgenommen wird.»

Besitzt die SVZ für die Angebotsberatung überhaupt das notwendige Know-how?

Die SVZ ist seit ihrer Gründung auf den wichtigsten touristischen Märkten der Schweiz präsent. Sie denkt global und kennt die internationale Reiseindustrie. Auf Anfang des nächsten Jahres wird ein

neuer Geschäftsbereich für die Angebotsberatung geschaffen. Zudem soll vermehrt auch Sachverständige von außen geholt werden. Mit den Länderberichten und dem Länderseminar über Deutschland ist im Bereich der Marktforschung und der Marktinformation ein erster Schritt zur Angebotsberatung getan worden. Weitere werden so rasch wie möglich erfolgen.

«Mit den abgestuften Mitgliederbeiträgen schaffen wir einen Solidaritätsausgleich.»

Die meisten Aufgaben der SVZ gehen in Richtung «Unterstützung», «Hilfe», «Koordination» - um sich die Leistung von den Anbietern abgelenken lassen zu können?

Dies gilt nur für die Bereiche, wo die SVZ allein gar nicht zuständig sein kann und lediglich als Plattform oder Verstärker der Anbieter auftritt. Ich darf darauf hinweisen, dass der Bund die Hauptlast des Budgets der SVZ trägt. Der Bundesbeitrag wird im Durchschnitt der nächsten fünf Jahre trotz angespannter Finanzlage des Bundes auf jährlich 34 Millionen Franken erhöht.

Wir sehen vor, die Mitgliederbeiträge nach der Leistungsfähigkeit der Partner abzustufen, um einen Solidaritätsausgleich zu schaffen. Es ist im Rahmen der partnerschaftlichen Regelung der Trägerschaft der SVZ im weiteren notwendig, dass die direkt einzelnen Partnern anrechenbaren Dienstleistungen wie bereits bisher teilweise abgegolten werden.

Die SVZ will schliesslich den Mitgliedern nicht nur Pflichten aufbürden, sondern ihnen über das Vertretungsrecht hinaus gewisse Basisdienstleistungen günstig offerieren.

Wird mit dem stärkeren Einbezug in die Finanzierung der SVZ die Selektion nach wirtschaftlich gesunden Leistungsträgern bewusst in Kauf genommen, um dadurch die Qualität des Angebots zu heben?

Die touristischen Strukturen werden auch in Zukunft vom Markt bereinigt. Er ist ein harter, aber objektiver und kundenorientierter Regent. Die neue Verkehrs-Zentrale kann hingegen einen Beitrag zur Steigerung der Qualität leisten, indem sie im Rahmen ihrer Marketingstrategie die Beteiligung der Partner der Erfüllung gewisser Standards und Pflichtenhefte abhängig macht.

Der Bundesbeschluss soll in diesem Jahr von beiden Räten verabschiedet werden. Wie sieht der weitere Fahrplan aus?

Das Bundesgesetz über die SVZ soll von den eidgenössischen Räten in den kommenden Herbst- und Wintersessionen verabschiedet werden. Es kann nach Ablauf der Referendumsfrist auf den 1. April 1995 in Kraft treten. Die Einzelheiten der Organisation, insbesondere auch die Rechte und Pflichten der Mitglieder werden in einer Ausführungsverordnung festgelegt, welche gleichzeitig mit dem Gesetz wirksam werden soll. Auf operativer Ebene haben wir die Reorganisationsarbeiten praktisch abgeschlossen. Der Steuerungsausschuss wird demnächst aufgelöst. Die neue Sollorganisation am Hauptsitz und in den neuen Vertretungen wird anfangs 1995 umgesetzt sein. Ich hoffe, dass die neu zu bildende Geschäftsführung zu diesem Zeitpunkt ihre Tätigkeit aufnehmen wird.

«Die touristischen Strukturen werden auch in Zukunft vom Markt bereinigt.»

Wo sehen Sie noch eventuelle Stolpersteine? Stolpersteine sehe ich keine. Die Verkehrscommission des Ständerates hat die bundesrätlichen Vorschläge zum Gesetz anfangs Juli eingehend erörtert und ihnen einstimmig zugestimmt. Da die Verkehrs-Zentrale bereits ein grosses Sparpaket geleistet hat, wünsche ich mir, dass sie auch von Kürzungen des Bundeshaushalts ausgenommen wird.

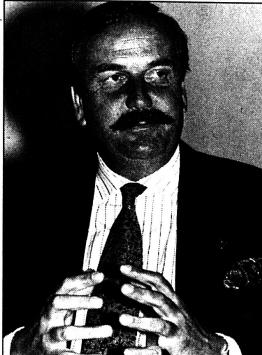
Referat Paul Reutlinger

SVZ wird zum Rückgrat des integrierten Marketings

Die Professionalisierung des Marktes erfordere heute vor allem drei Elemente: Eine starke «Marke Schweiz», eine konsequent gelebte Kundenumorientierung und die Integration aller Marketing-Instrumente, unterstrich Paul Reutlinger, Präsident der Schweizerischen Verkehrs-Zentrale am Schweizer Tourismustag in St. Gallen. Die Führungsrolle komme dabei der SVZ zu.

URS MANZ

Laufend erleben wir, dass wir nur langsam und mit grosser Mühe die Antwort auf das konsequente Marketing anderer Länder fanden, sagt Paul Reutlinger, der Präsident der Schweizerischen Verkehrs-Zentrale, in seinem Referat am Schweizer Tourismustag in St. Gallen. Der zunehmende Komplexität der Märkte müssten wir unsere traditionellen Schwächen ge-



Paul Reutlinger, Präsident der Schweizerischen Verkehrs-Zentrale. Foto: zvg

genüberstellen. Die Misserfolgsfaktoren hielten ungenügende Dienstleistungs- und Innovationsbereitschaft und «eman- gelnde Koordination des Marketings». Der Schweizer Tourismus müsse umdenken, forderte Reutlinger, und sich weg von traditionellen, angebotsorientierten Marketing hin zu konsequenter, kundenorientierter Marketing bewegen. Die Professionalisierung des Marktes erfordere drei Elemente: Eine starke «Marke Schweiz», eine konsequent gelebte Kundenumorientierung und die Integration aller Marketing-Instrumente.

Erosion der Marke Schweiz

Für die kleine, vielfältige Schweiz habe eine starke Marke eine zentrale Bedeutung, fuhr Reutlinger weiter. Die Marke Schweiz zeige aber Erosionserscheinungen, die zu Besorgnis Anlass gäben. Die Marke Schweiz müsse klar definiert und mit eindeutigem Leitbild konstant kommuniziert werden. Die neue Corporate Identity schaffe einen Schritt in die richtige Richtung. Voraussetzung sei auch ein sinnvoller Markenschutz. Der Aufbau einer erfolgreichen Marke erfordere Disziplin, führte Reutlinger weiter aus. Die Pflege von Marken erfordere Kompetenzen. Die Disziplin in der Schaffung der touristischen Marke Schweiz müsse

von unten, durch Überzeugung wachsen. Die SVZ sei Hüterin der Marke Schweiz. Die heterogenen Inhalte der Marke Schweiz, nämlich modern mit leistungsfähigem Dienstleistungssektor aber auch mit Tradition, müssten harmonisch aufeinander abgestimmt und gleichzeitig müsste für kommunikative Durchschlagskraft gesorgt werden. Das sei nur möglich, wenn alle wie ein grosses Unternehmen handelten, unterstrich Reutlinger.

Kundenorientiertes Marketing

Bisher sei man immer von der eigenen Leistung ausgegangen, also vom angebotsorientierten Marketing. Heute sei unser Angebot austauschbar geworden. Der Schweizer Tourismus müsse nun den Wandel nachvollziehen, den die Schweizer Industrie und zum grossen Teil auch unser Dienstleistungssektor schon hinter sich hätten – den Wandel vom angebotsorientierten zum kundenorientierten Marketing. Der Markt sei heute stärker fragmentiert, die Kundenwünsche sehr verschieden. Der Kunde dürfe nicht mehr nach demographischen Kriterien eingeteilt, sondern es müsse dem Bedürfnis nach Segmentierung stattgegeben werden. Wesentlich sei, welche Ansprüche der Gast bei seinem Besuch in der Schweiz verbinde. Es seien Schwergewichte zu setzen, mit einem gewissen Mut zur Lücke. Alle müssten am selben Strick ziehen. Nur so könnten die Stärken zusammengelegt und die Schwächen ausgeglichen werden. Reutlinger versteht die SVZ als Rückgrat der institutionellen Integration.

Bruch mit der bisherigen Praxis

Zur neuen SVZ gehörten weitere drei Elemente: Neue Formen der Zusammenarbeit innerhalb der Tourismus-Branche und mit professionellen Dritten, eine professionelle Leistungserbringung und ausreichende Mittel für die neuen Aufgaben. Die SVZ soll auch für die Pflege und Verbreitung der Marke Schweiz verantwortlich sein. Die regionalen und lokalen Organisationen sollen als Ergänzung die traditionellen Märkte, vor allem in ihrer unmittelbaren Nachbarschaft, bedienen. Die Leistungserbringer sollen ihre Kunden vor Ort betreuen und als Stammkunden gewinnen. Diese Arbeitsteilung sei ein Bruch mit der bisherigen Praxis. Denkbar

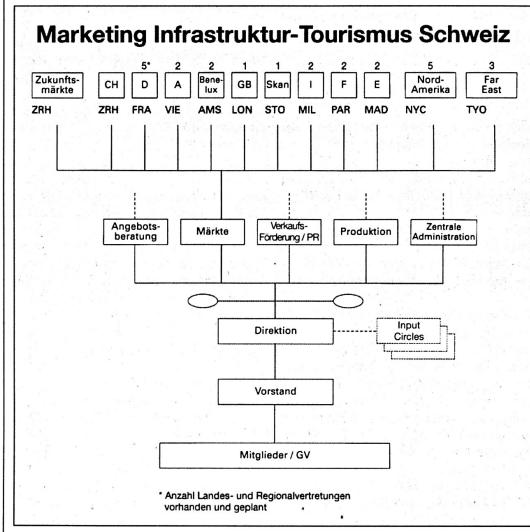
sei auch eine Aufwertung der Swiss Centers als Visitenkarten der Schweiz.

Wer bezahlt das?

Bezüglich der Finanzierung des neuen Marketingkonzeptes sieht Reutlinger die Lösung nicht in einer stärkeren Unterstützung durch die öffentliche Hand, sondern vielmehr in der Förderung des

Unternehmertums. Für einzelne Projekte, zum Beispiel für die Teilnahme an Weltausstellungen, kann er sich eigentliche Tochtergesellschaften vorstellen, die einen klaren Profitauftrag haben. Der Schweizer Tourismus müsse auch lernen, durch Co-Sponsoring und gemeinsames Marketing mit der Schweizer Wirtschaft zusammenzuarbeiten.

SVZ-Organisation



Fünf neue Geschäftsbereiche

Die neue «Soll-Organisation» der Verkehrs-Zentrale wird laut Marschtabelle ab Anfang 1995 eingeführt sein. Bis dann soll auch die Geschäftsführung operativ sein. Neben dem Direktor wird es fünf Bereichsleiter für a) Angebotsberatung, b) Märkte, c) Verkaufsförderung/PR, d) Produktion und e) Zentrale Administration geben. Der neue, ver-

mutlich 11köpfige «Vorstand» in der Funktion eines Verwaltungsrates löst den bisherigen Vorstand und den Ausschuss ab. Neben den heutigen Auslandsvertretungen sind zusätzliche Landesvertretungen in Zürich (für die Schweiz) und Singapore sowie Regionalvertretungen in Prag, Lyon, und Atlanta vorgesehen. AN / Grafik: SVZ/ht

Referat Jean-Luc Nordmann

Welche Dienstleistungen erwarten Leistungsträger von der SVZ?

«Wir brauchen touristische Produkte von Weltruf und ein Marketing, welches gezielt für die richtige Nachfrage sorgt.» So fasste Biga-Direktor Jean-Luc Nordmann die Aufgaben von Leistungsträgern einerseits und der neuen SVZ andererseits am letzten Dienstag in St. Gallen zusammen. Das Biga arbeitet jetzt an einem Bericht über die Tourismuspolitik des Bundes. Um

Personaleinheiten abgebaut. Im gleichen Zeitraum habe man 5,8 Millionen Franken eingespart. Mittel, die ab nächstem Jahr direkt für Marketing und Kommunikation ausgegeben würden, betonte Nordmann. «Bei den gegebenen Mitteln sind ein wirksames Kostenmanagement und die Abteilung direkt anrechenbarer Leistungen durch die Nutzniesser einer der wenigen Wege, um neue Aufgaben, wie etwa ein Informations- und Reservierungssystem zu finanzieren», sagte der Biga-Chef in Richtung Leistungsträger, welche künftig stärker zur Kasse gebeten werden (vgl. Interview).

Angebot bestimmt Nachfrage

Nordmann ist sich bewusst, dass die Qualität und der Umfang der angebotenen Dienstleistungen darüber entscheiden, was die Mitglieder zu zahlen bereit seien. Noch offen sei dagegen die Frage, welche Dienstleistungen der neuen SVZ von der Tourismus-Wirtschaft tatsächlich nachgefragt würden. Hier hofft Nordmann auf Inputs von der Basis.

Marktnahes Leitbild

Nordmann betonte besonders die Notwendigkeit eines «marktnahen Leitbildes der Organisation und einer partnerschaftlichen Unternehmenskultur». Die Verantwortlichen würden sich überlegen, wie man die Interessen der Mitglieder noch besser in die Planung der Aktivitäten der Verkehrs-Zentrale einbinden könne, «ohne dass Verluste in der Wirklichkeit der Führung eintreten». Der «dezentralisierte und kleingewerbliche Wirtschaftsbereich» sei auf eine Verkehrs-Zentrale mit einer «schlanken übergeordneten Führung» angewiesen, welche global denke und die Reiseindustrie kenne, sagte Jean-Luc Nordmann. AN

Mit der Marketingstrategie, so Biga-Chef Jean-Luc Nordmann, sei ein erstes tourismuspolitisches Etappenziele erreicht. «Als nächstes müssen wir uns ernsthaft mit der Möglichkeit der Verbesserung des Angebots befassen», kündigte der Biga-Chef an. Ohne erstklassige Produkte und Einrichtungen werde der neuen Marketingstrategie kein Erfolg beschieden sein. Nordmann forderte eine «neue touristische Standortpolitik». Einen Beitrag dazu werde noch in dieser Legislaturperiode der «Bericht über die Grundzüge der Tourismuspolitik des Bundes» liefern. Bereits an einer der nächsten Sitzungen werde sich die ständige Kommission für Verkehr (!) mit der Zukunft der Tourismuspolitik des Bundes befassen, teilte Nordmann mit.

Umverteilung der Mittel

Die Ausgaben für das Marketing werden in der ab 1995 beginnenden fünfjährigen Finanzperiode die Aufwendungen für das Personal übersteigen, gab der Biga-Direktor bekannt. Dazu seien Opfer notwendig gewesen. Allein im letzten und laufenden Jahr habe man in der SVZ 31

SVZ London

Ambitionen und vorsichtiger Optimismus

Auch die Landesvertretungen der SVZ gehen in die Offensive. So will beispielsweise die SVZ in London im angeschlagenen Markt Grossbritannien mit einem erhöhten Budget neue Zielgruppen erschliessen, den Bekanntheitsgrad der Schweiz verbessern und ihre Hauptakzente auf das Leitthema Summer Live setzen.

STEPHAN WEHRLE, LONDON

Nach einer im Vergleich zu Kontinentaleuropa antizyklisch verlaufenden Rezession stehen die Zeichen für einen wirtschaftlichen Aufschwung in Grossbritannien so gut wie schon lange nicht mehr. Trotz diesen positiven Zeichen kämpft die am Leicester Square domizilierte SVZ auch in diesem Jahr gegen einen weiteren Rückgang der britischen Besucherzahlen. Das Hochreisland Schweiz, der schwache Pfundkurs und die starke Konkurrenz im britischen Reisemarkt werden dazu beitragen, dass im laufenden Jahr mit einem Rückgang von rund fünf Prozent zu rechnen ist. Nun hat man in Zürich und an der Themse erkannt, dass die im dritt wichtigsten Tourismusland für die Schweiz in naher Zukunft Investitionen getätigt werden müssen, um die beunruhigende Entwicklung zu stoppen.

Britischer Aufbaumarkt

So wurde Grossbritannien im Zuge der Reorganisation der SVZ in die «Tourismus Schweiz» als Aufbaumarkt deklariert, was sich für die Niederlassung in London vor allem auf der Budgetseite po-

sitiv auswirkt. Statt der bisher 300 000 sollen in nächsten Jahr nicht weniger als 900 000 Franken für die Kommunikation in Grossbritannien zur Verfügung gestellt werden. Die Zeit sei nun reif, eine Schwerpunktaktion zu lancieren, glaubt Eva Brechbühl, SVZ-Direktorin für Grossbritannien und Irland. Man glaube an den wirtschaftlichen Aufschwung und sei überzeugt, mit noch gezielten Massnahmen als bisher neue Potentiale im Markt heraustraktillieren zu können, meint Eva Brechbühl. Um den die Schweiz wieder schmackhaft zu machen, werden im kommenden Jahr zahlreiche Aktionen im Bereich Public Relations und Direct Marketing lanciert. Im Rahmen der Segment-Promotionen glaubt man in Grossbritannien an ein Wachstumspotenzial im Kongress- und Incentive-Tourismus; in Partnerschaft mit Swiss Congress ist denn auch eine Promotion auf dem britischen Markt in der 95er Plana vorgesehen. Im Rahmen einer Rationalisierung und gleichzeitigen Qualitätsverbesserung wird in London Ende August ein neues Telefonsystem, das Voice Mail System eingeführt.

Summer Live als Leitthema

Im Rahmen der fünf von der neuen Marketingstrategie vorgegebenen Leitthemen (siehe htr Nr. 33) konzentriert man sich in London auf das «Summer live». Dieses Schwerpunktthema ermöglicht uns, zahlreiche Verbindungen zu Sport, Kultur oder Festivals herzustellen und gleichzeitig eine Verjüngung des Zielpublikums einzuleiten, ist Eva Brechbühl überzeugt. In London hat man erkannt, dass sich der noch hohe Repeater-Anteil langfristig als problematisch erweisen kann. Die sukzessive Bearbeitung von neuen Zielgruppen hat für den britischen

Markt erste Priorität. In Zusammenarbeit mit den zahlreichen Special-Interest-Magazinen sollen mit zusätzlichen Mitteln vor allem jüngere Familien und junge, gutverdienende Paare, die sogenannten Dinks (Double income – no kids) angesprochen werden. Ebenfalls im kommenden Jahr soll in London eine ambitionierte Imagekampagne dafür sorgen, dass der Bekanntheitsgrad der Schweiz im Königreich verbessert und gleichzeitig das Langweiler-Image korrigiert wird. Unter der Federführung der SVZ und auf Initiative von Eva Brechbühl haben sich zahlreiche Partner aus der Privatwirtschaft – in Grossbritannien tätige Schweizer Firmen – zum Mitmachen bereit erklärt.

REKLAME

CARTES CLASSIQUES™

S P E I S E K A R T E N

HYPRO
Hypro AG, 6023 Rothenburg
Tel 041 / 53 81 33

Ausländische Egli-Filets und Innovation

Wegen schlechterer Lebensbedingungen sind einheimische Fischarten in der Schweiz stark gefährdet. Im Vierwaldstättersee zum Beispiel werden sogar Egli immer seltener, was für die Seehotels zum Problem wird. Als Alternative bieten sich Egli aus dem Bodensee oder aus Übersee an. Denn Fischmenüs gehören zum Markenzeichen dieser spezialisierten Hotels.

ISO AMBÜHL

Ein Symposium in Bern von Ende Juli brachte es an den Tag. Drei Viertel der in der Schweiz vorkommenden Fischarten, 47 einheimische und 13 fremde, sind heute gefährdet. Mehr oder weniger stark gefährdet sind die Seeforellen, Nasen, Seesaiblinge oder die Äschen. Als Gründe wurden die verschlechterten Lebensbedingungen der Fische angeführt: Verbauungen, Kanalisationen oder Gewässerververschmutzung. Die Seehotellerie aber setzt seit jeher auf Fischmenüs. Ein Seminarteilnehmer zum Beispiel erwartete ein Menü mit Fisch, betont *Franz von Reding*, Chef des 5-Stern-Seehotels Waldstätterhof in Brunnen. Fisch liege derzeit auch aus Gründen der gesunden Ernährung voll im Trend.

Betroffene Seehotellerie

Offen gibt von Reding zu, dass der Fischmangel in der Schweiz auch für die Seehotellerie ein Riesenproblem darstelle. Im Vierwaldstättersee seien Egli immer spärlicher vorhanden. Auch Felsen seien in der Innerschweiz langsam Mangelware. Gemäss Statistik stiegen die Fangträge in den Innerschweizer Seen 1993 massiv zusammen: Im Vierwaldstättersee zog man vor zwei Jahren noch 25 Kilogramm Fisch pro Hektare heraus, im letzten Jahr waren es gerade noch 6,8 Kilogramm. Am stärksten betroffen war der Zugersee, dessen Fangträge um nicht weniger als 65 Prozent absackten. Nach Auskunft von Fischerei-Experten dürfte das tiefe Niveau der Fänge auch dieses Jahr andauern. Mit einem besseren Schutz der Lebensräume der Fische, der aufgrund der Vorgaben eines neuen Bundesgesetzes in einem revidierten Fischereigesetz Luzerns postuliert werden soll, aber auch durch Ausstabsaktionen soll der Fischbestand möglichst wieder gesunden.

Ausländische Fische als Rettung

Angesichts der tristen Situation setzt Franz von Reding nun einerseits auf Salzwasserfische, andererseits auf noch vorhandene Schweizer Egli aus dem Bodensee. «Der Gast erwartet, dass wir Egli aus der Schweiz anbieten», sagt von Reding. Wegen der grossen Nachfrage bietet *Hans Unternährer* vom 4-Stern-Seehotel Sternen in Horw teils auch ausländische Egli an, die in wunderbarer Qualität vorhanden seien.



Besonders auch die Seehotellerie ist vom Rückgang der Edelfischbestände in den Schweizer Seen betroffen. Nicht wenige bedienen ihre Gäste nun mit ausländischen Fischen.

Foto: Manuel Zimmermann

Als im Frühling dieses Jahres im Bodensee ein ungewohnter Mangel an Egli zu beobachten war, griff *Ulrich Kopp* vom Seehotel Schiff im thurgauischen Manenbach-Salenstein ebenfalls zu dieser Alternativ-Lösung. Die kanadischen Egli aus sauberen Gewässern erreichten die Qualität ihrer Schweizer Verwandten. Allerdings muss der ausländische Egli auf der Karte klar deklariert werden.

Findige Seehotellers

Im 4-Stern-Parkhotel Waldau in Rorschach hat man eine andere Philosophie: Wenn es keine einheimischen, frischen Egli gibt, wird diese Sorte Fisch auf der Karte einfach nicht geführt. Diesen Sommer finden sich aber Egli in rauen Mengen im Bodensee: «Die Grösse des Fischfangs wechselt jedes Jahr wieder. Manchmal sind es mehr, manchmal sind es weniger, darum kann man nicht von einem Fischsterben sprechen», erklärt Kopp. Pro Monat benötigt er in seinem Landgasthof rund 1000–1500 Kilo Süsswasserfische. Zusammen mit der Schweizerischen Schiffahrtsgesellschaft Untersee und Rhein hat Kopp das «Pauschalangebot Schiff&Fisch» lanciert, das neben einer Schiffsfahrt ein Fischessen in Restaurants und Hotels beinhaltet. Andere Unternehmen haben die Hobby- und Sportfischer als mögliches Gästesegment entdeckt. Allein in der Schweiz gibt es rund 200 000 Freizeitangler. Ganz auf Fischer ausgerichtet hat

beispielsweise der Hotelier *Marcel Koller* sein 1-Stern-Gasthaus Gemsele in Weissbad(AI). Ein Zusatzangebot für Freizeitfischer, dessen Resonanz Direktionsassistent *Günther R. Weigl* als gut bezeichnet, hat das Steigenberger-Hotel Avance in Gstaad-Saanen entwickelt: Für 514 oder 1066 Franken können Gäste das Pauschalangebot «Fisch und Fliege» auswählen, das neben den drei oder sieben Übernachtungen, Frühstückbuffet, Gala-Diner, Buffetabenden auch die Fischer-Berechtigungskarte für alle Gewässer im Saanenland umfasst. Als sehr kleines Gästesegment bezeichnet *Ruedi Willi*, Verkehrsdirektor von Brunnen, die Personen, welche in ihren Ferien fischen wollen. Wegen des Fischens oder der Fischessen in den Restaurants kämen nur sehr wenige Leute nach Brunnen, betont Willi. Aus touristi-

scher Sicht gesehen sei der Wunsch nach einer schönen «Badi» und sauberen Gewässern am Grossen. Darum stelle der Fischbestand in den Seen für die Verkehrsvereine eigentlich kein Thema dar. Wie sehr ein Fisch eine Region mitprägen kann, zeigt sich allerdings beim heutigen Ausgestorbenen im Rheinlachs: Der «Junker des Rheins» galt als kostliche Delikatesse am Hochrhein. Ein «Lachs à la bâloise» oder «Saumon du Rhin» gehörte einfach zu einem guten Menu. Vor rund 30 Jahren wurde der letzte Lachs aus dem Rhein gezogen. In einem Wiederansiedlungs-Projekt versucht der Basler Fischerei-Aufseher *Walter Herrmann* seit zehn Jahren den Lachs im Rhein wieder heimisch zu machen. Mit Unterstützung der übrigen Rheinländer-Staaten setzt er seit zehn Jahren Junglachse aus.

Angebotsgruppe Seehotel?

Die Idee, dass sich verschiedene Seehotels in der Schweiz zu einer losen Angebotsgruppe zusammenschliessen und gemeinsame Aktivitäten entwickeln, geistert in der Branche schon lange herum. Zu konkreten Tatsachen ist es bisher aber nicht gekommen. In Gesprächen mit verschiedenen Direktoren von Seehotels war keine Euphorie für diese Idee auszumachen.

Hans Unternährer vom Seehotel Sternen in Horw betonte, dass die Interessen der Seehotel-Betreiber (Besitzer, Direktoren, Pächter) eben sehr verschieden seien. Es sei schwierig, einen gemeinsamen Nenner zu finden. Schliesslich kenne man aber das Problem solcher Gruppen: An Preisabsprachen halte sich dann doch niemand... *IA*

Mehrwertsteuer-Exportsatz

Keine weiteren Diskussionen mehr im Nationalrat

In der letzten Woche wurde die Exportsatz-Motion *Küchler* (gleichlautend mit der Motion *Bezzola*) in der Wirtschafts- und Abgaben-Kommission des Nationalrats deutlich abgelehnt. Die WAK wird dem Rat beantragen, auf die Motion nicht mehr einzutreten.

ANDREAS NETZLE

Rund drei Monate nach der knappen Abstimmung der Motion von Nationalrat *Durri Bezzola* (FDP/GR) in der Grossen Kammer wurde die gleichlautende Motion von Ständerat *Niklaus Küchler* (CVP/OW) in der nationalrätlichen Kommission für Wirtschaft und Abgaben (WAK) noch einmal behandelt. Sie wurde mit 13 gegen eine Stimme deutlich abgelehnt, nachdem der Ständerat ihr im Frühling noch klar zugestimmt hatte. Das Ergebnis fiel darum so deut-

lich aus, weil es die Kommission nicht für sinnvoll hielt, über das gleiche Geschäft zwei Sessionen hintereinander abzustimmen. Dies könnte womöglich als Zwangerei ausgelegt werden.

Die WAK stellt deshalb dem Ratsbüro zu Handen des Parlaments den schriftlichen Antrag, auf die Motion Küchler nicht mehr einzutreten, wie Nationalrat *Rudolf Früh* (FDP/AR) bekanntgab. Damit gilt sie als abgelehnt. Motionär *Niklaus Küchler* ist mit diesem Vorgehen einverstanden, wie er gegenüber der *h+t* erklärte. Die Umsetzung wäre aus Zeitgründen ohnehin nicht mehr möglich, erklärte er. Er werde jedoch persönlich diese Problematik weiterverfolgen und falls nötig im Ständerat wieder intervenieren.

Vorstoss vorbehalten

Mitglieder der nationalrätlichen WAK haben angekündigt, dass sie Vorstösse für den Fall planen, dass die Anfang 1995 wirksame Mehrwertsteuer von 6,5 Prozent der Hotellerie die befürchteten

Wettbewerbsnachteile gegenüber dem Ausland bringt. In dieser Richtung hatte sich auch Kommissions-Präsident *Eugen David* (CVP/SG) in der «Bündner Zeitung» geäussert.

SHV kritisiert Lage kritisch

Für den Präsidenten des Schweizer Hotellerie-Vereins, *Alberto Amstutz*, kam die neuere Nein des Nationalrats «nicht überraschend», es sei eine logische Fortsetzung des negativen Entscheides vom letzten Mai. Beziiglich der Preispolitik empfiehlt Amstutz den Hoteliers, die Steuer vollumfänglich an die Gäste weiterzuverrechnen: «Die Mehrwertsteuer ist eine Steuer für die Konsumenten und nicht für die Unternehmer», sagte der SHV-Präsident.

Der SHV, so Verbandsdirektor *Heinz Probst*, kämpfe weiter für die berechtigten Interessen der Schweizer Hotellerie. Man sei mit Spitzenpolitikern beider Räte im Kontakt und verfolge die Entwicklung aufmerksam und kritisch. Sobald man Anhaltspunkte dafür habe, dass sich

die Lage für die Hotelbetriebe mehrwertsteuerbedingt verschlechtere, werde man mit allem Nachdruck die Umsetzung des Verfassungsartikels 8ter einfordern. Dies unabhängig davon, ob bis dann der Normalsatz schon angehoben worden sei, meinte Probst.

Kampf für Vorsteuerabzug

Der SHV bekämpft laut dem Verbandsdirektor außerdem die von der eigenösischen Steuerverwaltung angeordnete «willkürliche» Einschränkung des Vorsteuerabzugs auf 50 Prozent für Unterkunft und Verpflegung im Geschäfts- und SeminarTourismus. «Wenn es sein muss, per Pilotprozess bis vor Bundesgericht», kündigt Probst an. Schliesslich soll für das Hotel- und Gastgewerbe bei den Behörden erreicht werden, dass bei der neuen Mehrwertsteuer-Abrechnung Lösungen in Frage kommen, die den Bedürfnissen der steuerzahllenden Betriebe angemessen sind und auf die Besonderheiten der Saisonalität Rücksicht nehmen.

HOT-TELL

«Trompetenschlössle» in Tägerwilen eröffnet. In Tägerwilen/TG ist ein neues attraktives Hotel eröffnet worden. *Walter Wild*, Besitzer des «Trompetenschlössle», liess den 1904 erbauten und in unmittelbarer Grenznähe beim Gottlieber Zoll liegenden Betrieb vollständig renovieren und erweitern. Dabei wurde der Jugendstil des Hauses von der Möblierung bis hin zu den Vorhängen konsequent beibehalten. Es konnten 17 Doppelzimmer geschaffen werden. *SS*

*

Hotel Basel wird für 14 Millionen Franken umgebaut. Wegen Umbauarbeiten ist das Hotel Basel in der Rheinstadt seit Ende Juni geschlossen. An einem Baustellen-Lunch berichtete Hotelpächter *Raeto Steiger* über den Stand des 14 Millionen-Umbauprojekts. In erster Linie geht es darum, die Haustechnik des gesamten Betriebs sowie die Réception und die 71 Hotelzimmer vollständig zu erneuern. Nach einer Gästenumfrage sollen auf zwei der fünf Etagen Nichtraucher-Zimmer eingerichtet werden. Anfangs November sollen die Restaurants, im Februar nächsten Jahres das Hotel wieder eröffnet werden. *IA*

*

Umbenennung des Hotel Pullman Continental in Hotel Sofitel. Das Hotel Pullman Continental hat seinen Namen in Hotel Sofitel gewechselt. Das zur Accor Gruppe gehörende Hotel Sofitel ist eines von 99 4-Stern-Hotels in 41 Ländern. Neben der Umbenennung werden zur Zeit verschiedene Umbaupläne realisiert. So ist die Zusammenlegung kleiner Zimmereinheiten zu geräumigen Hotelzimmern mit Arbeitsplatz und Entspannungszone geplant. Weitere Investitionen sind für den Ausbau der Konferenzräume geplant. *UM*

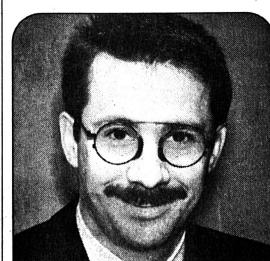
*

Halbtax «plus»-Schlupper-Kurwochenenden in den Verenahof Hotels in Baden. Mit dem Angebot Halbtax «plus» können sich potentielle Gäste der Verena Hotels in Baden ein genaues Bild über deren Kurangebot machen. Sie können so nach wenigen Tagen darüber entscheiden, ob sie in den Verena Hotels einen mehrwöchigen Badekur verbringen möchten. Vom 9. September bis zum 3. April 1995 können SBB-Halbtax-Inhaber die mit dem Zug nach Baden reisen, vom Angebot profitieren, über das Wochende zwei Tage zu übernachten. *UM*

*

Verdacht von Lebensmittelvergiftung im Swissôtel Chicago erhärtete sich nicht. Überkritische Blicke in die Küchen von Hotels und Restaurants müssen sich zur Zeit nicht nur Schweizer Gäste gefallen lassen, auch das Swissôtel in Chicago stand kurzfristig unter Verdacht. Nach dem sich zwischen 26. Juli und 4. August Swissôtel-Gäste über Bauchschmerzen beklagten, leitete die Gesundheitsbehörden der Stadt Chicago eine Untersuchung ein. Weder die Auswertung der mikrobiologischen Proben von Betriebsgegenständen, Lebensmitteln und Mitarbeitern noch die medizinische Untersuchung der erkrankten Gäste ergaben Hinweise auf eine Lebensmittelvergiftung. Die Geschäftsführung des Hotels liess die Küche trotz negativem Befund durch ein Spezialunternehmen reinigen. Seither ist die Küche wieder in Betrieb. *RSCH*

REKLAME



Christian Caflisch, Hotel Conti, Dietikon, profitiert von:

FIDELIO
Frontoffice
vom
Hotelspezialisten

CHECK-IN DATA AG
Informatik für Hotellerie und Gastronomie
Telefon 01 808 71 65

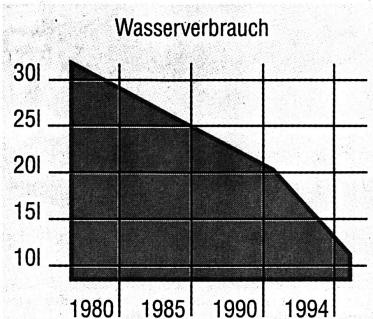
UMDENKEN

Dank grüner Miele Technologie schreibt Ihr Buchhalter schwarze Zahlen ohne rot zu werden!

Das ist die vorbildliche Miele Waschphilosophie: Ein jederzeit garantiert perfektes, ökonomisches Waschresultat unter optimalen, ökologischen Voraussetzungen.

Und wie die Miele Ingenieure unsere Forderung umgesetzt haben, ist mehr als eindrucksvoll. Denn dank der Entwicklung und dem Einsatz neuer technologischer Innovationen sind jetzt vorzügliche Waschresultate bei gleichzeitig tiefsten Verbrauchswerten möglich:

- Der bis 50% gesenkten Energiebedarf spart teure Energie und schont dabei erst noch Ihr Strom-Kontingent.



Mit der von Miele entwickelten Wasserrückgewinnung ist es jetzt erstmals möglich, mit nur 11 Litern Wasser pro Kilo Wäsche vorzügliche Resultate zu erzielen. Bei vor 10 Jahren installierten Waschmaschinen ist der Wasserverbrauch doppelt so hoch und dementsprechend der Energie- und Waschmittelverbrauch höher.

Waschresultat bei grösster Schonung, sparen zweitens viel Geld und schonen drittens nebenbei auch noch die Umwelt.

- Der einzigartig gesenkten Wasserverbrauch auf nur 11 Liter Wasser pro Kilo Wäsche und
- die gleichzeitige Reduktion des Waschmittelverbrauchs verringern auch Ihre Kosten massiv und schonen außerdem Ihre Wäsche!

Mit Miele erzielen Sie also erstens ein optimales

Damit Sie Ihre Wäscherei-Rechnung nicht ohne den Wirt machen.

Miele PROFESSIONAL

Miele Professional ist die überzeugende Lösung, aus Hygiene-, Qualitäts- und Kostengründen* die Wäsche im eigenen Betrieb zu waschen!
Für weitere Informationen rufen Sie unseren Herrn Josef Wölfle an: Tel. 056 - 70 22 24

*Profitieren Sie vom vorteilhaften Miele Leasing!

Eine Brücke zwischen alt und neu gestalten

Das Hotel Widder der Schweizerischen Bankgesellschaft (SBG) ist im Endspur. Nach jahrelangem politischem und denkmalpflegerischem Tauziehen ist mittleren im denkmalgeschützten Umfeld der Zürcher Altstadt ein Hotel der oberen Kategorie aus acht Liegenschaften entstanden. «Die Bedingungen des «Widder»-Projekts gehören zu den schwierigsten überhaupt», stellt Architektin Tilla Theus fest.

1 SILVIA PFENNIGER

Von der SBG erhielt die Bündner Architektin Tilla Theus den Auftrag, ein charmanter, hoher Ansprüchen genügend Stadthotel mit grossen und kleinen Restaurants und Stuben sowie einem Quartiersaal zu planen. All das inmitten der Zürcher Altstadt, in acht verdeckten Liegenschaften des Augustinerquartiers am Rennweg, der Widder- und Augustinergasse, die schon im Murerplan von 1576 enthalten sind. Gewiss ein heikles und komplexes Bauvorhaben.

Für die Bauherrin, die SBG, war das «Widder»-Hotel-Projekt mitten in der Zürcher Altstadt im vorherneine eine grosse Herausforderung. Doch von den zusätzlichen Hindernissen und Schwierigkeiten, die mit diesem Bau verbunden waren, dürfte auch sie zu Beginn kaum etwas geahnt haben. Angesichts der überraschend reichhaltigen archäologischen Funde musste das ganze Baukonzept seit 1986 nicht weniger als siebenmal grundlegend geändert werden. Immer wieder neue, unvorhersehbare Situationen lagen an der Tagesordnung und setzen bei allen am Bau Beteiligten ein enormes Mass an Flexibilität und Geduld voraus. Nur so gelang es, die Forderungen der Denkmalpflege, die Auf-



Das Steinhaus ist umringt von acht Häusern des Hotels Widder.



Das Steinhaus im Innenhof wurde mit Stahlträgern unterfangen. Fotos: zvg

lagen der Feuerpolizei, die Bedürfnisse der Bauherrschaft und eigene Vorstellungen unter einen Hut zu bringen. Zu Beginn der Renovation befasste sich die Architektin intensiv mit der Geschichte des Augustinerquartiers und dessen Kultur sowie mit den Ansprüchen eines modernen Hotels. «In der Bearbeitung der Ausführungsplanung zeigte sich die enorme Schwierigkeit einer subtilen Integration der Anforderungen von Haustechnik, Bauphysik und Akustik in die alte Baustanz der acht Einzelbauten.»

Steinhauses bedingte, dass die Untergeschosse der Innenhofneubauten wesentlich tiefer in den Grundwasserbereich gelegt werden mussten. Theus: «Die Angst vor einem dadurch möglichen Grundbruch verfolgte mich über Monate.» Erst als die Fundamentplatte sieben Meter unter dem Spiegel des Zürichsees erstellt war, konnte sie aufatmen. Die Unterstützung durch die Bauherrin war ihr trotz aller unliebsamen Überraschungen gewährleistet. Am Beispiel wollte die SBG beweisen, dass sie in der Lage ist, auf reines Renditedenken zu verzichten und gestalterisch in Richtung städtebauliche Qualität nachhaltigen Einfluss zu nehmen. SBG-Ehrenpräsident Robert Holzach, Schirmherr der Augustiner-Renovation und Initiator der «Widder»-Idee, lobt die hohe Sachkompetenz der Architektin und ihren 15köpfigen Teams.

Attraktive Gegensätze

Inzwischen läuft die Inneneinrichtung plangemäß. «Einige der Zimmer sind bereits eingerichtet», freut sich Direktor Beat Sigg, der für die «sanfte» Eröffnung

Zeichen setzen

Unerwünschte Überraschungen waren bei einem solchen Bauvorhaben geradezu vorprogrammiert. Tilla Theus: «Wer hätte gedacht, dass in unseren Häusern sechs Kernbauten verborgen waren?» Angesichts der hohen Einstufung ihrer baugeschichtlichen Bedeutung durch die Behörden wurden wir gezwungen, die tragende Idee unseres ersten Bauvorhabens falfenzulassen und ein völlig neues Projekt zu erarbeiten, wobei diese Stein- und Holzreste aus dem 12. und 13. Jahrhundert in den öffentlichen Zonen des künftigen Hotels erlebbar bleiben.»

Alein die Entdeckung dieser Kernbauten brachte Folgen grösseren Ausmasses mit sich. So mussten alle neuen Lüftungssysteme umplaziert und über 15 Quadratmeter Leitungskanal verlegt werden. Es wurde ein neues Projekt mit einem gezielten Eingriff zur vertikalen Erschliessung im Rennweg 3 entworfen: Freitragende Metalltreppen und Glaslifte werden den Hotelgästen die Etappen der Entstehungsgeschichte miterleben lassen. Altes und zugefügtes Neues soll laut der Architektin überall deutlich erkennbar sein.

Angst vor Grundbruch

Die von der Behörde geforderte Erhaltung des Kernbaus im Hofbereich des

«Augustiner Bote»

Vermutlich nicht zuletzt um das städtepolitisch brisante «Widder»-Hotel-Projekt in der Öffentlichkeit ins richtige Licht zu setzen, gab die SBG den «Augustiner Bote» heraus, ein Informationsblatt, das fortlaufend und eingehend über den jeweiligen Stand des Umbaus informierte. Die interessante Schilderung der Baugeschichte, die auch der hotel + touristik revue als Dokumentation diente, bot Aussenstehenden in regelmässiger Folge interessante Blicke hinter die Kulisse der

Grossbaustelle mitten in der Zürcher Altstadt. Diese PR-Aktion, die Verständnis für die lange Bauzeit und Interesse für das Hotel Widder weckte, könnte für andere Hotel-Grossbauten wegweisend sein. Nur nach dem Preis, den sich die SBG ihr Hotel kosten lässt, forscht man im «Augustiner Bote» und bei der dafür verantwortlichen SBG-Presse- und Informationsstelle vergeblich. Schade, dass die Grossbank nicht den Mut hat, auch in dieser Beziehung voll zu ihrem Werk zu stehen.

Silvia Pfenniger

gegen will Theus, «dass jeder Raum den Boden hat, welcher seiner Atmosphäre entspricht». Das kann Teppich, Parkett oder Stein sein. Auch bei der Möbelauswahl wird alt und neu kombiniert. Dazu die Architektin: «Ich verwende (Klassiker) wie Möbel von Frank Lloyd Wright, Eileen Gray, Le Corbusier und beziehe sie mit moderneren Stoffen. Ein Corbusier-Stuhl mit samtem, floral bedrucktem Stoffbezug erhält ein völlig neues Gesicht, bleibt aber immer noch ein Klassiker. Daneben setze ich einen alten Sessel mit einem Leder- oder einem Gobelindezug.»

Das Hotel Widder

Das Hotel Widder, das im März 1995 offiziell eröffnet werden soll, hat 49 Hotelzimmer und neuen Restaurationsräume mit 460 Sitzplätzen. Laut Direktor Beat Sigg ist das Hotel für die «5-Stern-Kategorie» geplant, «aber vom SHV noch nicht zertifiziert». Rund 100 Mitarbeiter werden für das Wohl des Gastes im Einsatz sein. Dem Gast stehen das elegante «Widder»-Restaurant oder die rustikale Wirtschaft «Zur Stund» (eine kleine, aber feine Quartierbeiz mit nur vier Tischen für rund 30 Gäste) zur Verfügung sowie die «Widder»-Bar. Zusätzlich gibt es im «Widder»-Hotel verschiedene Bankettsäle. Gekocht wird in drei Küchen. SPF

REKLAME

Wenn Sie mehr Gäste aus dem In- und Ausland gewinnen wollen:


IVA

IVA AG für internationale Werbung
Mühlebachstrasse 43, 8032 Zürich
Telefon 01/251 24 50, Telefax 01/251 27 41
Filialen in Lausanne, Chur, Lugano

In den Konkurs geschlittert statt Europa erobert

Das Restaurant «Dusit» in der Stadt Bern ist in Konkurs. Ausgehend von diesem Pilotprojekt wollte die Dusit Thani Holding AG Europa erobern.

Das Thai-Restaurant «Dusit» wurde 1992 als Pilotprojekt in der Stadt Bern eröffnet. Bern sei der Testplatz für die Eroberung des europäischen Marktes, hieß Chanin Donavanik, der Sohn der Konzerngründerin Khunying Chanut Pigau, vor der Eröffnung erklärt. In Südostasien betreibt der Gastrokonzern

«Dusit Thani» rund 80 Restaurants und zehn Hotels. Als Basis für die europäischen Aktivitäten wurde in Bern die «Dusit Thani Holding AG» gegründet. Sie sollte die Lizenz für die künftigen europäischen «Dusit»-Betriebe vergeben. Als schweizerische Partner traten damals Roland Frutig von der Lysser Unternehmensberatungsfirma Liscana und Restaurantbetreiber Heinrich Strasser auf. «Leider müssen wir das Experiment nun abbrechen», bedauert André Gribi, Verwaltungsratspräsident der Betreibefirma und Inhaber einer Treuhandfirma in

Lyss, auf Anfrage. Die asiatische Küche habe die Bernerinnen und Berner offensichtlich zuwenig angesprochen. Im übrigen sei die Konkurrenz in diesem Marktsegment gross.

Die Bemühungen um eine Sanierung seien letzte Woche in letzter Minute leider gescheitert, erklärte Gribi. Es hätten bereits Vorverträge mit einer andern Gastronomie bestanden, welche das Lokal habe übernehmen wollen. Nicht zuletzt wegen des Mietpreises sei die Einigung nicht zustandegekommen. Das Mutterhaus in Bangkok komme für den Schaden nicht auf. «Nun stehen wir halt vor einem Schuldenberg», meint Gribi lakonisch.

Urs Lüthi

ANSCHLAGEBRETT

Schweizer Hotelier-Verein



Société suisse des hôteliers

Weiterbildung

Formation continue

Mitarbeiter führen – Mitarbeiter motivieren

Datum/
Kursort: 7. bis 8. September und 22. September 1994, Bern
Referent: Peter B. Grossholz, Abteilungsleiter Weiterbildung SHV
Teilnehmer: Vorgesetzte aller Leistungsbereiche
Kursziel: Die eigenen Fähigkeiten im Führungsbereich erkennen und richtig anwenden. Massnahmen treffen, die Mitarbeiter zu motivieren und zu betreuen.
Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 1020.–
Nichtmitglied SHV/SWV Fr. 1200.–

Instruktion am Arbeitsplatz

Datum/
Kursort: 13. bis 15. September 1994 (2½ Tage), Bern
Referent: Fritz Sterchi, Schulungsleiter SHV, Bern
Teilnehmer: MitarbeiterInnen mit Vorgesetztenfunktion
Kursziel: Sicheres und kompetentes Übernehmen von Instruktionsaufgaben, das entscheidend zur erfolgreichen Einführung neuer MitarbeiterInnen beiträgt. Durch Instruktion die Dienstleistung verbessern und einen Beitrag zur Qualitätssicherung leisten.
Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 775.–
Nichtmitglied SHV/SWV Fr. 910.–

Mehr Effizienz dank persönlicher Arbeitstechnik

Datum/
Kursort: 19. September 1994, Bern
Referentin: Béatrice Krauer, Dynaconsult AG, Ebmatingen
Teilnehmer: Alle, die ihre Zeit in den Griff bekommen wollen.
Kursziel: Erkennen der Schwachstellen in der persönlichen Arbeitsorganisation. Möglichkeiten aufzeigen zur Steigerung der eigenen Arbeitsproduktivität. Finden von Lösungen zu Arbeitsabläufen. Verminderung von Zeitdruck, Fehlern, Nervosität und Stress.
Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 310.–
Nichtmitglieder Fr. 365.–

Sprachlich einwandfreie und wirksame Korrespondenz

Datum/
Kursort: 28. bis 29. September 1994, Bern
Referent: Christoph Ragaz, Sprachberater, Bern
Teilnehmer: MitarbeiterInnen, die schreiben (in Empfang, Marketing und anderen Arbeitsbereichen)
Kursziel: An Textbeispielen aus Ihrer eigenen Schreibpraxis lernen Sie, wie Sie Ihre Formulierungs- und Gestaltungsfähigkeiten verbessern und kundenorientiert schreiben können.
Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 620.–
Nichtmitglieder Fr. 730.–

Weiterbildungskurse finden das ganze Jahr statt – verlangen Sie unsere Kursbroschüre.

IM KURSPREIS SIND EINE AUSFÜHRLICHE KURSDOKUMENTATION, EINE KURSBESTÄTIGUNG SOWIE DIE TAGESPAUSCHALEN (MITTAGESSEN, KAFFEEPAUSEN, SEMINARRAUM) ENTHALTEN. WEITERE AUSKÜNFTE ERTEILT IHNEN GERNE DAS WEITERBILDUNGSTEAM SHV.

Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung
Monbijoustrasse 130
3007 Bern, Telefon 031 370 41 11

Société suisse des hôteliers
Formation continue
10, rue des Terreaux
Téléphone 021 320 03 32, 1003 Lausanne

6856/184735

Französisch rund um die Uhr

– Franz. für Reise, Schule oder Beruf
– Sprachkurse an kl. Privatschulen in SW-Frankreich (zw. Cognac und La Rochelle) für alle Stufen
– Einmonatiger Spezialkurs – Hotellerie
– Ideal für die Zwischenaison
– Pers. Betreuung, fam. Atmosphäre
– Einzelkurse, Gruppenkurse, Kursgruppen
– Anschlussurlaub am Atlantik möglich
C.C.I.E.L. Sprachinstitut - Negrassauve de Verrières - F-79370 Celles/Belles, Tel. (0033) 49 27 10 77/49 29 15 70

56012/362204

Sprachausbildung

Intensiv-, Ferien-, Diplomkurse
Für Anfänger und Fortgeschrittene
England - USA - Australien
Neuseeland - Frankreich - Italien
"Kostenlose Beratung" Originalpreise*
Annemarie + Rolf Frischknecht Tel 01 926 39 58
Isenacher 13, 8712 Stäfa, Fax 01 926 54 45

HOTELSCHULE LÖTSCHER
Schönbühlring 6, 6005 Luzern
Telefon/Fax 041-44 07 09

Dieses Jahr führen wir in Engelberg folgende Intensivkurse durch:

Réceptionskurs
30. Oktober - 18. November 1994

Food and Beverage Kurs
20. November - 3. Dezember 1994

Gerne senden wir Ihnen
dazu die näheren Unterlagen.

Erfahrung aus mehr als 25 Jahren:

**Erfolgreich
Fremdsprachen
im Ausland lernen!**

18 Sprachen in 24 Ländern:
Intensiv-Training für Erwachsene
und Sprachferien für Schüler



Dr. Steinfeis Sprachreisen
Dufourstr. 31, Pl. 87314
8024 Zürich
Tel. 01-262 29 44
Fax 01-262 33 22

ENGLISH
SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH BOURNEHOUTH

Aufschwung!

Mit dem Englisch-Sprachkurs
für Hotellerie/Gastgewerbe!

7. Nov. bis 16. Dez. 1994
13. Feb. bis 24. März 1995
Anfänger beginnen jeweils
4 – 6 Wochen früher.

Ihre Beratung:
ENGLISH in Bournemouth
Worstr. 221, 3073 Gümligen
Telefon 031 952 66 74

67854/115541

Tages-Seminar MEHRWERTSTEUER & BVG 95

für das Gastgewerbe

- Überblick MWSt generell
- Wesentliche Neuerungen für den Betrieb
- Kalkulation
- Preislisten & Menükarten
- Debitorenfakturierung

Kursdaten: Dienstag 4. + 11. Okt. 94 in Kloten
Donnerstag 8. + 13. Okt. 94 in Zürich
Kursdauer: 09.00 – 12.00 / 14.00 – ca. 16.00 Uhr

– Buchführung (inkl. Hilfsbücher)
– Individuelle Fragen zur MWSt
– BVG 95
– Produktionspflicht
– Koll. Krankenversicherung

Kosten: Fr. 190.– pro Teilnehmer

inkl. Dokumentation & Getränke

Sie erhalten eine Anmeldebestätigung.

FRANZÖSISCHKURSE IN NIZZA

seit 1977

Intensiv-, Ferien-, Langzeit-
Examenkurse, 2 bis 24 Wochen
Spezialprogramm Ostern / Sommer
Unterkunft in Gastfamilien,
Appt. oder Hotel

Deutschsprachige Auskunft und Freiprospekt:

A C T I L A N G U E

2, rue Alexis-Mossa - 06000 NICE - FRANCE

Tel. (0033) 93 96 33 84 - Fax (0033) 93 44 37 16

**Jede
Woche
praxis-
nah**

hotel
+
touristik
revue

Bar-Fachschule **Kaltenbach**

Inhaberin: Michèle Galmarini

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

Laufend Tages-, Nachmittags- und
Abendkurse für Weiterbildung,
Umschulung und Privat.
Kostenlose Stelleninformation,
Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich

Tel. 01/261 00 66 (Mo-Fr 08.00-18.00 Uhr)

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

Italienisch in Italien
Spezialkurse für Hotellerie und
Gastgewerbe in Florenz oder Rom.
Unterlagen/Beratung: A.+R. Frischknecht,
Isenacher 13, 8712 Stäfa, Tel. 01 926 39 58

Anmeldung an:

Allgemeine Beratung & Betreuung für das Gastgewerbe
Höflistrasse 14, 8135 Langnau am Albis
Telefon 01 / 713 07 12 Telefax 01 / 713 07 66

Dieter Jenni, Dipl. EHL Gaudenz Caveng, Dipl. SHL

ANMELDEATALON

Firma: _____ Telefon: _____

Name: _____ Vorname: _____

Strasse: _____ Ort: _____

Gewünschtes Kursdatum: _____ Anzahl Teilnehmer: _____

Ich kann an diesen Terminen leider nicht teilnehmen, wünsche aber eine persönliche Beratung.

JA

NEIN

Gewünschtes unterstreichen

68578/290670

Achtung: steigende Belegungszahlen...

...können ganz konkret etwas mit dem Standard Ihrer Gästezimmer zu tun haben. Mit diga werden Sie eine Rechnung aufmachen, die echt aufgeht. Unsere Fachberater stehen in 6 diga-Engros-möbelzentren zu Ihrer Verfügung.

8854 Galgenen/SZ 4614 Hägendorf/Olten 9532 Rickenbach/WL 8002 Emmen/Luzern 1701 Fribourg/Nord 8600 Dübendorf/Zürich
Tel. 055/66 11 11 Tel. 062/46 26 41 Tel. 073/23 64 77 Tel. 041/55 10 60 Tel. 037/26 80 80 Tel. 01/822 22 26

BON 89/CLA
einsenden an:
diga, Info-Service, 8854 Galgenen
Schicken Sie mir bitte gratis:
 den 16seit. Gästzimmer-Prospekt
 den 4seit. Gastronomie-Katalog
 den 32seitigen Bettwarenprospekt
Name: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____

vereinfachung über den Postzettelmarken



OCHSNER HANDELS AG

Bettwarenfabrikation
Brandstrasse
3852 Ringgenberg
Tel. 036 / 22 53 76
Fax 036 / 22 69 75



**Bettwarenfabrikation –
Bettwarenreinigung**

– Duvetreinigung auf modernster
Anlage:

prompt – zuverlässig
– günstig

– Duvets: alle Qualitäten lieferbar,
z.B. 160 x 210 cm schon am Fr. 89.–

Verlangen Sie eine unverbindliche
Offeret! WIR-Anteil nach Absprache.

62330/316675



Der neue HABIMAT 700 COMPACT

Kleiner Kraftprotz der neuen Generation! Unser Jüngster dirigiert sämtliche Geräte der HABIMAT 700-Serie souverän und meistert auch grosse Buffetanlagen. Dahinter steckt die Erfahrung aus 25 Jahren Entwicklungsarbeit.

HABIMAT KELLNER-SELBSTBEDIENUNG

SORTEC-HABIMAT AG, Ziegelackerstr. 9A, 3027 Bern
Tel. 031 992 60 66, Fax 031 992 63 70

DIVERS

Kleenair Suisse Cudrefin

«Luftreinigungsgeräte»

Unsere Lösung für Ihre Probleme mit Tabakrauch.

Tel. 037 77 26 86 Fax 037 77 37 00

«Epuration d'air»

Notre solution à vos problèmes de fumée de tabac.
Kleenair Suisse Cudrefin

68670/382645

FIESTA MEXICANA – OLÉ!

Machen Sie aus Ihrem Restaurant ohne grossen Aufwand ein
**AUTHENTISCHES MEXIKANISCHES
SPEZIALITÄTENRESTAURANT**
(Küche, Bar, Service, mex. Produkte, Dekoration, Musik, Werbung)

Ihr Fachmann:
FIESTA MEXICANA Inc.
Weil es so einfach ist!
(Schweiz: T. Graf, Tel. 031 312 52 92)
Kramgasse 76, 3011 Bern

68387/382593

Wer bei uns inseriert, hat Erfolg

Be cooler now!

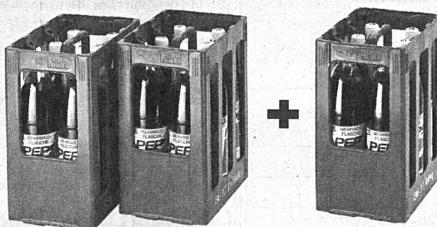
Aktion 3 für 2

Die absolute Preissensation
für unsere Gastronomiekunden
vom 1. bis 30. September

aussergewöhnlich...
ausserordentlich...

**Pepsi und Pepsi Light in
der 1,5l PET-Mehrwegflasche**

Nehmen Sie 3, zahlen Sie 2: Mehr Pepsi für Ihr Geld



Bestellen Sie gleich!

150cl PET Réutilisable

Glücks-Coupon
Machen Sie mit!

**Londonreise:
Für 2 Personen**



Wer bis zum 14.10.94 diesen Glücks-Coupon richtig ausgefüllt zurücksendet, kann mit etwas Glück eine Reise für 2 Personen nach London gewinnen. Die Frage heisst: Wie viele Liter Pepsi trägt man ganz cool in einem einzigen über-Harress mit den superleichten PET-Mehrweg-Flaschen? Zurechtendes ankreuzen.
 9 Liter
 7,5 Liter
 6 Liter
 4,5 Liter

Name: Firma:

Strasse:

PLZ/Ort:

Der Gewinner wird unter den richtigen Einsendungen ermittelt. Der Rechtes ist ausgeschlossen. Mitarbeiter der Unifontes AG sind nicht teilnahmeberechtigt. Coupon auf eine Postkarte kleben, frankieren und einsenden an: INOW, Postfächer, 4051 Basel.

Coupon... Coupon...

Exoten-Fische

Darf es ein Tarakihi oder ein Pomfret sein?

Sie haben klingende Namen, oft farbig schillernde Schuppen und tauchen immer häufiger auf Schweizer Tellern auf: Exoten-Fische aus der ganzen Welt, von Hawaii bis Senegal. Importeure und Händler kommen dem Trend entgegen. An der Ladenfront und auch bei etlichen Küchenchefs herrscht eher Zurückhaltung.

MARIANNE LUKA-GROSSENBACHER

Pomfret, Red und Golden Snapper, Seabass, Leopardenbarsch, Papageienfisch – das sind einige der Namen. Die Arabischen Emirate, Fernost, Südsee, Australien und Neuseeland sind einige der Herkunftsänder. Immer häufiger findet man in den Spezialgeschäften neben den geläufigen Fischen und Krustentieren auch Exoten aus allen Weltmeeren. Die Gründe dafür sind vielschichtig: Zum einen sind «exotische» Gerichte im Trend, denn der Fischkonsum in der Schweiz nahm in den letzten Jahren ständig zu

und zum anderen ist es um den Fischbestand in den europäischen Gewässern zurzeit nicht sehr gut bestellt. Die Preise der herkömmlichen Arten stiegen in letzter Zeit massiv in die Höhe und machten dadurch die Exoten trotz der Transportkosten konkurrenzfähig. Schliesslich haftet den Exoten auch noch das Image vom «sauberen, klaren Südsee-Wasser» an, während viele Konsumenten um die heimischen verdreckten Gewässer wissen.

Für die Erlebnisgastronomie

So gut wie alle grossen Schweizer Fischimporteure und Comestibleshändler sind mittlerweile im Exoten-Geschäft tätig. So auch die Michel Comestibles AG Interlaken, wie deren Inhaber Arne van Grondel bestätigt: «Wir haben vor einiger Zeit Exoten ins Angebot aufgenommen, eine vorhandene Nachfrage registriert und also die Sache weiterverfolgt.» Als Abnehmer nennt van Grondel vor allem gehobene Restaurants, wo man auf die Erlebnisgastronomie setzt. «Jetzt während der Saison brauchen wir die Exoten aber sogar für Seerestaurants, welche mit diesen das heimische Angebot ergänzen.» Ökologische Bedenken



Exotenfische waren früher eher im Aquarium als auf dem Teller zu finden.

Foto: Christoph Hoigné, Bern

Einige Namen und Merkmale

Der Kilo Preis für Exoten-Fische liegt für die meisten Arten zwischen 20 und 35 Franken. Hier die Namen und Merkmale einiger (Rennen): Aku (Skipjack Tuna), einer der populärsten Fische Hawaiis. Festes Fleisch, schwarz zu entgraten. Vervenbar ähnlich dem St. Pierre. Red Snapper, kommt in allen Südseegebieten vor. Etwas festeres Fleisch als der Golden Snapper, ähnlicher Geschmack, leicht zu entgraten. Eignet sich für alle Zubereitungen, auch zum Rohessen als Sushi. Gekocht wird das Fleisch leuchtend dunkelrot. Golden Snapper, Zuchtfisch aus Malaysia, Indonesien und Singapur. Eher kräftiger Geschmack. Eignet sich zum Grillen, Braten, als Ragout. Leopardenbarsch (Coral Trout), Korallenfisch aus Fernost (auch Bassinaufzucht). Sehr

feines, weiches Fleisch. Eignet sich zum Pochieren oder ganz Dämpfen. Pomfret, kleiner Wildfisch aus Hawaii und Fernost. Festes Fleisch, schwarz zu entgraten. Vervenbar ähnlich dem St. Pierre. Red Snapper, kommt in allen Südseegebieten vor. Etwas festeres Fleisch als der Golden Snapper, ähnlicher Geschmack, leicht zu entgraten. Eignet sich für alle Zubereitungen, auch zum Rohessen als Sushi. Gekocht wird das Fleisch leuchtend dunkelrot.

Seabass, Zuchtfisch aus Fernost. Fleisch gleicht dem Wolfsbarsch. Eignet sich gut zum Rohessen. Tarakihi, Wildfisch aus Australien/Neuseeland (auch Südamerika und Südafrika). Mittelfestes Fleisch, ähnlich einer Dorade. Eignet sich gut zum Grillen und Schmoren. MLG

hat der Fachmann wegen der Importe per Flugzeug keine: «Unsere Ware beispielsweise aus Hawaii wird garantiert alle «Dolphin safe» gefischt; und fliegen würden die Flugzeuge ohnehin, so dass die 300 Kilo Fische an Bord sicher keine Rolle spielen.» Interessant für die Händler sind laut van Grondel auch Nicht-Exoten aus Australien und Neuseeland. «St.-Pierre-Fische von dort erhalten wir besser und günstiger als aus europäischen Gewässern, wo sie vielleicht sogar noch mit einem Schleppnetz gefischt wurden.» Probleme mit der exotischen Frischware kann es dann geben, wenn sie irgendwo zu lange herumsteht. Doch in der Regel ist die Wiederverwendung innerhalb 48 Stunden kein Problem. «Das ist optim

mä»l, so Arne van Grondel. Schwierigkeiten bereitet den Händlern eher der Umstand, dass sie nie genau wissen, was und wieviel sie erhalten. «Unsere Kunden müssen sehr flexibel sein», bestätigt auch Matthias Herren, Einkaufsleiter bei der Fideco Murten. Das Angebot wechselt je nach Saison fast wöchentlich. Auf Wunsch besorgen wir aber sogar einen Kugelfisch aus Japan oder einen Mondfisch aus Hawaii.» Ob diese Importe überhaupt Sinn machen, bewertet Herren als schwierige Frage. «Die Nachfrage ist da, wenn auch immer etwas gleichbleibend. Es muss jeder persönlich entscheiden, ob er diese Ware haben will oder nicht. Sicher kann man nicht generell sagen, dass Exoten besser sind als herkömmliche Fische.» Arne van Grondel

doppelt hier nach: «Es gibt wirklich Sorten, die man besser schwimmen liesse. Ein Papageienfisch ist frisch vielleicht für das Auge schön. Gekocht auf dem Teller sieht er aber urkomisch aus und ist geschmacklich kein Hit.»

Einfluss der Medien

Beim Konsumenten an der Ladenfront sind die Exotenfische vorläufig noch kein grosses Thema, wie Matthias Herren von der Fideco erklärt, die auch einige Verkaufsgeschäfte betreibt. «Die Nachfrage ist nicht sehr gross und stark abhängig von den Medien. Wenn in einem Rezept oder einem Bericht ein neuer Fisch erwähnt wird, spüren wir das immer.» Dieselbe Beobachtung hat man auch bei Globus Delicatessa gemacht, bestätigt der Leiter des Zentraleinkaufs Fritz Wey. «Im allgemeinen aber sind solche Sachen nicht besonders gefragt, wir arbeiten damit fast nur auf Bestellung.» Bei Globus übt man im Exoten-Geschäft – das betrifft auch Krokodilfleisch und ähnliches – bewusst Zurückhaltung. «Wir pushen diese Waren sicher nicht», so Wey.

Was zwei Küchenchefs meinen

Küchenchef Beat Beyeler vom renommierten Restaurant «Spycher» in Kirchdorf (16 Gault Millau-Punkte) hat etliche Exoten-Fische in der Praxis getestet. «Wer nicht stehenbleiben und seinen Horizont erweitern will, muss auch das probieren. Doch ich bin eigentlich wieder von den Exoten weggekommen.» Beyeler ist der Meinung, dass es in Europa noch genügend gute Fische gebe, welche die Bedürfnisse der Konsumenten abdecken. «Auch ökologisch macht es nicht gross Sinn.» Für Alexander Rufibach junior vom Restaurant «Brunnen» in Fraubrunnen (14 GM-Punkte) ist es sogar «Inssinn». «Unsere Gewässer sind ausgefischt, und nun kaufen wir Fische in Neuseeland ein.» Er bemängelt auch die oft irreführende Deklaration. «Ein Loup de mer und ein Seabass sind sich zwar ähnlich, aber es ist eben doch dasselbe.»

MIXED PICKLES

Datum für die 2. Noga steht fest

Heidi und Theodor Stoschka vom Restaurant zum Schiff in Berlingen am Untersee. RSCH

Amt Schwarzenburg schert aus

Seit Anfang Juli wäre es den Wirten im ganzen Kanton Bern erlaubt, ihre Betriebe täglich bis um 0.30 Uhr geöffnet zu haben. Der Wirtverein des Amtes Schwarzenburg sprach sich nun mit einer grossen Mehrheit für die Beibehaltung der alten Schliesszeiten (Sonntag bis Donnerstag 23.30 Uhr) aus. Ausgenommen von dieser Absichtserklärung sind Hotels mit Barbetrieb und Pubs. Die Stellungnahme sei als Grundsatzentscheid zu verstehen, so Daniel Kicher, Präsident des Wirtvereins des Amtes Schwarzenburg; die Wirtinnen und Wirten könnten von Fall zu Fall individuell entscheiden. MLG

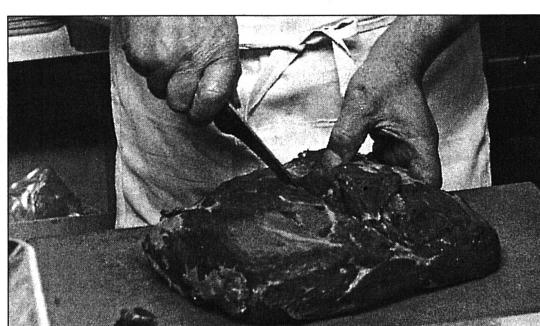
Gatt (Teil 3)

Frischfleisch wird preisgünstiger

Schweinefleisch, Lamm und Edelstücke von Rind und Kalb sollen nach der Inkraftsetzung des Gatt-Vertrages billiger werden. Eine Preiserhöhung könnte sich bei Wurstwaren abzeichnen.

BETTINA MUTTER

Für Fleischwaren bestehen keine festen Preisvorgaben wie im Milchsektor. Zudem richten sich die Importmengen nach der Inlandproduktion, daher sollen die früheren Bedingungen mittels Zollkontingente und Zölle bei der neuen Gatt-Regelung beibehalten werden. «Das sei», so Jürg Schleiti, Direktor der Schweizerischen Genossenschaft für Schlachtvieh- und Fleischversorgung



Scheibenweise wird die Preissenkung weitergegeben.

Foto: Comet

SCHLEMMERWOCHE

- 03.06. - 27.08. Mexikanische Wochen
09.08. - 27.08. Mexikanische Spezialitäten
25.08. - 27.08. American Buffet
18.08. - 28.08. Ungarische Küche
25.05. - 31.08. Karibische Spezialitäten
01.07. - 31.08. Grillabende
29.07. - 03.09. Theater-Menu-Plausch
13.08. - 09.09. Forellenuintett
15.06. - 11.09. Buffet Italo-Far East
08.08. - 11.09. Int. Musikfestwochen
15.08. - 15.09. La cucina del Piemonte
22.08. - 15.09. Toscana im Fricktal
01.09. - 25.09. La Feerie martiniquaise
30.08. - 27.09. Bayrische Spezialitäten
01.05. - 30.09. Köstliches Fernöstliches
20.09. - 02.10. Quinzaine beaujolaise
02.09. - 18.10. Pilzissimo
10.09. - 21.10. Herbstliches & Wildgerichte

- Hotel Nova Park, Zürich
Aarauerhof, Aarau
Zunfthaus zu Wirthen, Solothurn
Park Hotel, Vitznau
Thiergarten, Schaffhausen
Comtury-Keller, Insel Mainau
Sonne, Schwarzenburg
Hotel Säntis, Unterwasser
International, Basel
Le Trianon, National, Luzern
Hotel Einstein, St. Gallen
Kreuzstrasse, Stein
Hotel Engel, Frick
Gasthof zum Schiff, Wallbach
Sonne, Kaiserstuhl
Gasthaus zum Adler, Magden
Hotel Schiff, Fribourg
Parc Hotel, Fribourg
Aarauhof, Aarau
Zunfthaus zu Wirthen, Solothurn
Zunfthaus zu Wirthen, Solothurn
Sonne, Schwarzenburg
Hotel Säntis, Unterwasser

Parmaschinken und Salami

Auch für Importprodukte wie Salami oder beispielsweise Parmaschinken wird das Gatt keine Preissenkungen mit sich bringen. Der Einstandspreis für die qualitativ hochstehenden Produkte hängt eher von den Wettbewerbsverhältnissen auf dem Markt und der internen Bewirtschaftung ab, kommentiert Rudolf Horber, Vizedirektor des Bundesamtes für Landwirtschaft. Hoffnung hegt Jürg Schleiti, Direktor der Schweizerischen Genossenschaft für Schlachtvieh- und Fleischversorgung (GSF) hingegen für die Inlandproduktion: «Es gibt Bestrebungen von Schweizer Produzenten, die Produkte nachzuholen.» Preisgünstiger dagegen dürfen Walliser Trockenfleisch und Bündnerfleisch sowie die verschiedenen getrockneten Rindfleischspezialitäten werden. Dies sei als Folge des leicht sinkenden Rindfleischpreises sicher möglich, bestätigt Jürg Schleiti. BM

(GSF), kein verteuender Faktor. Die neuen Gebrauchssätze werden anfänglich bei 15 Prozent liegen. Konkret bedeutet das vor allem beim Schweinefleisch und Geflügel eine grössere Menge Importfleisch, die nach Angaben des GSF bis auf 10 000 Tonnen (5 Prozent des Verbrauchs) zunehmen wird. Das bedeutet Druck auf den inländischen Markt: «Die Preise dürfen sinken», folgert Jürg Schleiti. Dies vor allem, weil Futtermittel- und somit Produktionskosten gesenkt werden.



Auch beim Rind- und Kalbfleisch werden sich die internationalen Marktpreise auswirken. Weil der Mindestmarktzutritt von Importware, heute bereits zwischen fünf bis zehn Prozent,

gewährleistet ist und die Preiskomplikation aus Inlandmarkt und Import spielt, werden die Preise sinken: «Das dürfte vor allem Edelstücke wie Filet oder Entrecôte betreffen», erklärt Jürg Schleiti. Obwohl dies nach Angaben von Rudolf Horber, Vizedirektor des Bundesamtes für Landwirtschaft, eher «ominöse» Auswirkungen sein werden. Am indirektesten sind die Preisveränderungen durch das Gatt beim Lammfleisch. «Wir rechnen dank der neuen, ökologisch ausgerichteten Landwirtschaftspolitik mit vielen Neu-Einsteigern.» Eine Entwicklung, die sich positiv auf den Konsumentenpreis auswirken wird. Rudolf Horber sagt auch tendenziell tiefer Preise bei Fisch und Wild voraus, da diese Produkte bereits heute frei eingeführt werden können und dem Zollabbau unterliegen. Keine Preissenkungen sind für Inland-Wurstwaren wie Cervelats oder Wienerli in Sicht. Deren Preisindex ist in der Schweiz heute schon tiefer als im benachbarten Ausland. Hier dürfte, so Jürg Schleiti, die Grenzöffnung die Hersteller zwingen, die Preise eher nach oben zu korrigieren.

Zum halben Preis!

Das billigste Blutorangen light Getränk der Schweiz!



200'000 Flaschen

API Blutorangen light
Tafelgetränk

2 Liter PET

Probierpreis!

**Neu und Exklusiv
bei DENNER!**

-.75

statt 1.55



Das billigste Truthahnfleisch in der Dose bei DENNER!

200'000 Dosen

Truthahnfleisch im eigenen Saft

250 g

Probierpreis!

**Neu und Exklusiv
bei DENNER!**

145

statt 2.90



Die billigsten ausländischen Biere immer bei DENNER!

200'000 Packungen

DAB Bier aus Deutschland

10 x 33 cl

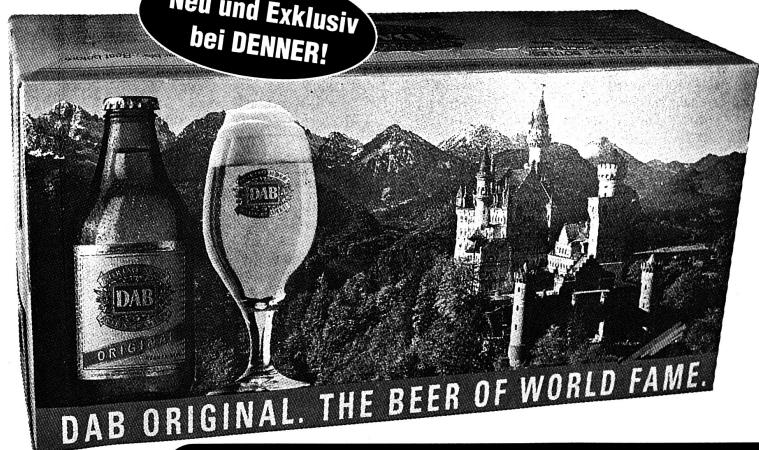
Probierpreis!

**Neu und Exklusiv
bei DENNER!**

395

statt 7.90

Die Artikel sind auch bei den selbständigen DENNER Satelliten
Detailisten erhältlich! Gültig ab: 26.8.94 Fr-34/260894



Wir sind immer billig!

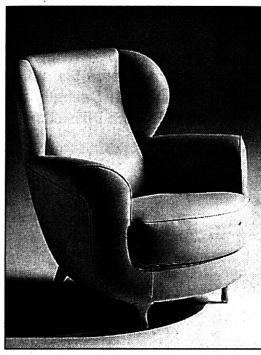
DENNER
SUPERDISCOUNT

Kontraste und optimaler Sitzkomfort

Weg vom biederem Sofa mit den zwei dazu passenden Sesseln, hin zum Spiel im Raum mit Formen, Farben und Kontrasten. Fachleute sind sich über diesen Trend bei den Sitzmöbeln für Hotelzimmer einig. Allzu wild darf es aber trotzdem nicht sein; gefragt ist auch ein optimaler Sitzkomfort.

MARIANNE LUKE-GROSSENBACHER

Früher herrschte bei der Zimmermöbelung der Set-Gedanke vor, der ist heute klar out. Nutzt man schöne Kontraste und freie Formen? Werner Wernli, Verkaufsleiter bei Team by Wellis, weiß wovon er spricht. Der Fachmann ist seit zwanzig Jahren in der Branche tätig und schult unter anderem auch Möbelverkäufer. Team by Wellis ist die jüngste Tochterfirma für den Fachhandelsbereich der Wellis AG, die ihrerseits un-



Grossväterliche Gemütlichkeit in heutigem Design.

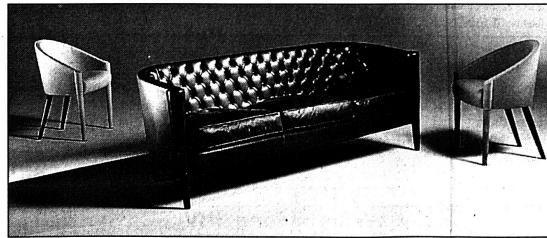
Zimmerausstattung

Das Hotel-Betriebskonzept ist entscheidend

Bei der Zimmerausstattung mit Sitzmöbeln zeigen sich die Hoteliers als Individualisten. Gefragt ist, was ins Betriebskonzept passt. Die Palette reicht von der Sede-Polstergruppe über das Bettsofa bis hin zum massgeschneiderten Sesselüberzug.

MARIANNE LUKE-GROSSENBACHER

Unsere Vorgabe an den Inneneinrichter für die bei den Polstermöbeln verwendeten Textilien war brandspezifisch, so Urs Kläy, Leiter Technik und Sicherheit im Basler «Hilton». In einer ersten Renovierungsetappe sind kürzlich alle 217 Zimmer des 5-Stern-Hauses modernisiert und neu ausgestattet worden. Bei



Lederpolstermöbel eignen sich für Allergiker-Zimmer.

der Zimmermöbelung, hält Kläy fest, müsste immer vom Betriebskonzept ausgegangen werden. «Es ist wesentlich, ob die Aufenthaltsdauer zwei Tage oder zwei Wochen beträgt.» Dieser Umstand sowie Fragen der Pflege und des Unterhalts der Möbel würden von den Inneneinrichtern oft zuwenig berücksichtigt. «Aber für uns bedeuten Sachen wie feuerfeste, pflegeleichte Stoffe Bargeld.»

Möbelanbieter

Folgende Firmen aus dem Fachbereich Bestuhlung/Sitz-/Polstergruppen sind beim Beratungsdienst des SHV registriert: Castelli, 8048 Zürich, 01 432 34 56; Dietiker & Co. AG, 8260 Stein am Rhein, 054 42 21 21; Embro Werke, 8630 Rüti, 055 31 28 44; Gruryia, 1630 Bulle, 029 22 77 18; Möbelfabrik Gschwend AG, 3613 Steffisburg, 033 37 41 41; Stuhl- und Tischfabrik Klingnau AG, 5213 Klingnau, 056 45 27 27; Kräzlin AG, 6004 Luzern 041 51 51 71; Möbel Pfister, Interior Service AG, 5034 Suhr, 064 33 37 15; Rampinelli AG, 3627 Heimberg, 033 38 10 83; Thüler & Imoberger, 3613 Steffisburg, 033 37 88 00; Trigon AG, 8117 Fällanden, 01 825 35 00; Viktoria Werke AG, 6340 Baar, 042 33 15 51; Wellis AG, 6130 Willisau, 045 81 25 25; Heinz Zöllig, 8143 Boppelsen, 01 844 19 11. MLG

Entschieden hat man sich im «Hilton» für Stoffpolstersessel. In den Suiten stehen die Sede-Ledergruppen, ebenso wurden die Allergiker-Zimmer mit Ledermöbeln ausgerüstet. «Leder oder Stoff, beides hat seine Vor- und Nachteile», weiß der Fachmann. So musste man jüngst mittels einer «sindhaft teuren» Spezialreinigung Kugelschreiberflecken aus einem Sede-Sofa entfernen. Durch Schamponieren und normale Wartung sind laut Kläy in der Regel 80 bis 90 Prozent Schmutz und Flecken aus einem Stoffmöbel entferntbar. «Und das Restliche sollte quasi im Dessel verlaufen. Wichtig ist dabei die Aufmerksamkeit des Personals; die Reinigung muss sofort erfolgen, damit sich ein Fleck gar nicht erst festsetzt.» Im «Hilton» hat man vorgesorgt und gleich etliches an Sessel-Reservestoff

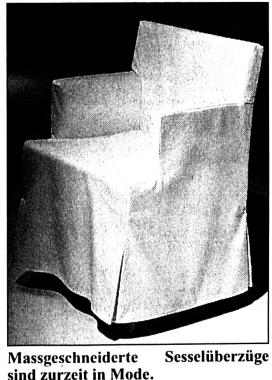
eingekauft, damit bei Schäden neugezogen werden kann.

Bettsofas und «Design»

Entsprechend ihrer Kosten, zum anderen in der Hotelhalle, wo ein Alcantara-Sofa und aparte Ledersessel stehen.

Nicht «aus einem Guss»

Zweier-Sofas mit abnehmbaren Stoffbezügen, dazu ein gemütlicher Korb-Sessel mit Sitzkissen – so präsentieren sich die Gästezimmer in der «Inneren Enge» in Bern. Das zur Zurbrügg-Gauer-Gruppe gehörende 4-Stern-Haus wurde nach einem Wiederaufbau Ende 1992 eröffnet. «Die Einrichtung war eine Stilfrage; in einem Hotelzimmer muss zudem nicht alles aus einem Guss sein», so Marianne Gauer, selber Hotelinnenarchitektin und -designerin. Die Fachfrau bedauert, dass viele Hoteliers in Sachen Sitz- und Polstermöbel immer noch dem «Neutrum» den Vorzug gebe. «Es wäre schön, wenn diese Möbel gezielter ausgeslezen und kombiniert würden, um einem Zimmer etwas Gesicht zu verleihen.» Ein Greuel sind ihr die Sessel-Stühle, die zugleich als Schreibtisch-Stühle dienen müssen. «Das ist weder Fisch noch Vogel.»



Massgeschneiderte Sesselüberzüge sind zurzeit in Mode.

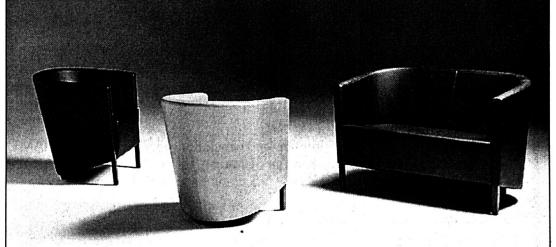
werden neue Möbel auf gebraucht gemacht, also à la biederlich-rustikale Nostalgie patiniert. Und die Leute sind total begeistert.» Auch Franceschi stellt die Identität eines Betriebes in den Mittelpunkt. «Zu unserer Aufgabe zählt, im Gespräch mit dem Hotelier herauszukristallisieren, was der Betrieb nach aussen darstellen will. Denn heute muss die ganze Umgebung in einem Hotel stimmen.»

Hygiene und Reinigung

Was das Warten und Putzen von Sitzmöbeln anbelangt, sind sich die drei Fachleute einig. «In einem Hotelzimmer kann allerlei passieren. Wir werden nie verhindern können, dass es zu Flecken und Schäden kommt», meint Franceschi lakonisch. Gute, abstoßende Stoffe, abnehmbare Überzüge, keine Staubfänger, so sein Rat. «Und der Rest heißt Reinigung und Hygiene seitens des Kunden. Das ist aufwendig, aber unerlässlich.» Auch für Willi Wullschläger ist dieser Aspekt im Endeffekt eine Frage des Unterhalts. «Wohl werden die Stoffe – auch punkto Brandschutz – ständig noch besser; doch sauberhaften ist das wesentlichste.»

Umgebung muss stimmen

Ebenfalls ein Novum zeichnet sich laut Franceschi in der Stil-Klasse ab: «Es



Der Trend geht weg von der klassischen Sitzgruppe. Einzelkombinationen in verschiedenen Farben und Designs sind im Kommen.

Die Kosten von Polstermöbeln

Zimmer-Sitzmöbel gehen ins Geld, vor allem dann, wenn man dem Gast mehr bieten möchte als einen einfachen Holzstuhl. Bereits ein aufgepolsterter Stuhl kann seine 300 bis 400 Franken kosten. Sehr gross ist die Preisspanne bei Sesseln und Sofas, da abhängig von verwendeten Materialien, Verarbeitung und Design. Die unterste Richtschnur für einen Einzelsessel (Stoff) liegt bei etwa 400 Franken. Ist als Bezug Alcantara oder Leder im Spiel, steigt der Preis schnell auf über 1000 oder 2000 Franken. Wer etwas Spezielles oder gar ein Designer-Modell haben möchte, muss zwischen 3000 und 5000 Franken investieren.

Analog verhält sich die Preisgestaltung bei den Sofas: Ein Zweiplätzer kostet zwischen 2000 und 10 000 Franken. Preislich interessant sind in letzter Zeit die meist aus Italien oder Deutschland stammenden Sofabetten der neuen Generation. Die technisch perfekten Möbel (Zweier) gibt es bereits zwischen 2500 und 3500 Franken. MLG

Im Berner Stadthotel Savoy, das zeitweise überholt wird, «wagt» Marianne Gauer einen Versuch, den sie englischen Hoteliers abgeschaut hat: Bestehende Sessel mit noch intaktem Polster werden mit einem massgeschneiderten Stoff-Überwurf bezogen. «Schnitt und Material müssen natürlich stimmen; das Ganze darf nicht rutschen.» Etwas verblüfft gewesen seien die mit der Arbeit beauftragten Polsterer, erzählt die Hotelière, sie mussten ihnen zuerst ihr Anliegen erklären. «Ich glaube jedoch, dass diese Neu-Version nicht nur von den Kosten her, sondern auch sonst sehr interessant sein könnte.»

BON 89/4275
eingehen an:
diga, Info-Service, 8854 Galgenen
Schicken Sie mir bitte **gratis**
 den 84-seitigen Gastro-Katalog

Name _____
Strasse _____
PLZ/Ort _____

Das Design ist aussergewöhnlich.
Der Preis erfreulich.

Code 104 275.
Über Mengerabatte informiert Sie Ihr Fachhändler oder Grossist.

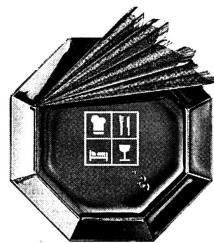
Grossauswahl auf über 38'000 m² Ausstellungsfläche!
8854 Galgenen/SZ 4614 Hägendorf/Olten 8532 Rickenbach/Wil
Tel. 055/66 11 11 Tel. 062/46 26 41 Tel. 07/323 64 77
Austfahrt Lachen/SZ Industrie Ost neben Waro
6032 Emmen/Luzern 1701 Fribourg/Nord 8600 Dübendorf/ZH
Tel. 01/55 10 60 Tel. 037/28 80 80 Tel. 01/822 22 26
Hasliling Granges-Paccot Industrie Kriensbach

Wenn Sie hoch hinaus wollen, lesen Sie die hr

Viele Hotel- und Gastronomie-Fachmessen sind nicht Fisch und nicht Fleisch.

Wie anders ist die hogatec? Eine reine Fachmesse, die ein klares, fest umrissenes Angebots-Thema hat, bei dem Sie wissen, wofür Sie sich entscheiden: Für Technik, die erfolgreich macht. Alle Geräte, Maschinen, technische Ausstattungen, Informations- und Organisationssysteme, die im Bereich Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und Unterhaltungsgastronomie von Bedeutung sind.

Investieren Sie auf der hogatec 94. Deshalb müssen Sie nach Düsseldorf.



hogatec 94
Die Nr. 1 der Technik
Düsseldorf, 10.10.-14.10.1994

Messe Düsseldorf
Basis for Business

ECOLE SUISSE DE TOURISME
EST

SCHWEIZERISCHE TOURISMUSFACHSCHULE
STF

L'EST organise, en collaboration avec les associations touristiques et l'OFIAMT, des **cours de perfectionnement professionnel en emploi**. Le nouveau programme 1994 - 95 commence dès septembre 1994.

Formation continue pour cadres:
● Cours préparatoire au diplôme fédéral
D'EXPERT(E) EN TOURISME

Cours de perfectionnement pour employé(e)s:
● Sensibilisation à l'accueil
● Techniques de communication
● Techniques de ventes
● Informatique
● Marketing
● Langues (brochures disponibles)

Pour un tourisme 5 étoiles!

Cours destinés aux responsables et employés(es) touristiques: offices de tourisme, agences de voyages, hôtels, sociétés de remontées mécaniques, etc.

Ecole suisse de tourisme
Av. du Rothorn 2
3960 SIERRE

Tél. 027 / 55 11 15
Fax 027 / 55 49 41

ANSCHLAGEBRETT

GASTGEWERBESCHULE LUZERN GSL
Berufsbegleitende
Wirtekurse seit 1974

Mit dem nächsten Wirtekurs können Sie jetzt im Gastgewerbe aufsteigen oder selbstständig werden. Verlangen Sie unverbindlich das Anmeldeformular und das Schul- und Prüfungsreglement.

GASTGEWERBESCHULE LUZERN GSL
Sekretariat, Arsenalstrasse 40,
6010 Kriens-Luzern
Telefon 041 41 19 29, Fax 041 41 72 04

Kontrollierte Stellen für
au pair/Mother's help
Kanada, England, Frankreich und Spanien.

Sprachschulaufenthalte
Neuseeland, Australien, USA, Kanada, England, Frankreich, Italien und Spanien.

Stellenbüro Express
Postfach 203, 6023 Rothenburg
Telefon 041 53 83 00

O 62901/199176

SPRACHAUFENTHALTE WELTWEIT
Videotapes in unserem Büro
Gratis-Katalog anfragen bei:
globe-study Sprachreisen
Niederdorfstr.61, CH-8001 Zürich
Tel. 01 261 81 80, Fax 01 261 84 59

Weiterbildung SHV

Für Ihre Bedürfnisse

031 370 41 11

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

Weiterbildung SHV
– Bern 031 370 41 11
– Lausanne 021 320 03 33

Hotel-Handelsschulen SHV

– Bern	031 370 41 11
– Spiez (NOSS)	033 54 23 51
– Zürich (AKAD/Minerva)	01 361 17 27
– Lausanne	021 323 28 95
– Bellinzona	092 25 17 92

Schulhotels SHV

– Deutsche Schweiz	031 370 41 11
– Suisse Romande	027 320 03 32
– Tessin	093 67 39 27

Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG

– Schulzentrum Weggis	041 93 29 29
-----------------------	--------------

Ecole hôtelière SSH de Lausanne
021 785 11 11

Höhere Gastronomie Fachschule SHV Thun
033 21 55 77

SHA Hotel Management School «Les Roches» Blücher
027 41 12 23

«euroSKY»-Regional Shuttle

Austrias 5. Linienflieger

Kostengünstiger Shuttle-Service, ohne Catering und ohne Flight Attendant: Das ist die Formel, mit der Ende Oktober «euroSKY»-Airlines in vorerst fünf Geschäfts-Reiseziele ab Wien starten will.

Mitte August ist der privaten «euroSKY»-Gesellschaft die Linienflugkonzession für Europa erteilt worden. Ende Oktober soll die Airline dreimal täglich je eine kleine Stadt in Slowenien, in der Slowakei, Polen, Tschechien und Venedien (Triest) anfliegen. Weitere kleine Zentren in Mittelosteuropa und Norditalien folgen. Die «euroSKY»-Flotte besteht momentan aus vier Turboprop-Fliegern vom Typ Fairchild Metro mit 19 Plätzen. Ab Sommer 1995 kommen weitere vier Flugzeuge dazu. Eine Fairchild Metro kostet rund 4 Millionen Dollar.

Vor allem Geschäftsleute

«euroSKY» zieht vor allem Geschäftsleute an. Da derzeit alle Destinationen durchschnittlich eine Flugstunde von Wien entfernt liegen, fällt sowohl das Catering als auch die charmante Flugbegleitung an Bord weg. Man rechne im ersten vollen Geschäftsjahr 1995 mit rund 60 000 Passagieren, meinte Geschäftsführer Alexander Schödl in Wien vor der Presse.

Knapp die Hälfte des Firmenkapitals wird von österreichischen Geschäftsleuten gehalten. Der von Sky West kommende Amerikaner Ralph Atkin beteiligte sich mit 18,6 Prozent, weitere US-Kleinaktionäre mit 30 Prozent.

HP, Wien

Singapore Airlines

Raucher im Offside

Mit Beginn des Winterflugplanes am 30. Oktober 1994 werden, mit Ausnahme der Maschinen, welche zwischen Singapur und Japan verkehren, sämtliche Flugzeuge der Singapore Airlines für Nichtraucher-Flüge umgerüstet. Somit betrifft dies auch sämtliche Flüge ex Europa – also auch die Verbindung von und nach Zürich – und Nordamerika nach Singapur. Wie der Carrier mitteilt, hat er mit diesem Schritt einem viel geäußerten Wunsch der Passagiere entsprochen, die Anzahl seiner Nichtraucher-Flüge wesentlich zu erhöhen. Auf Kurzstrecken wurde diese Massnahme bereits vor einigen Jahren umgesetzt. Mit dieser Entscheidung sind ab Anfang November nun 804 der insgesamt 888 wöchentlichen SQ-Kurse Non-Smoking-Verbindungen. HU

Swissair

Neue USA-Tarife

Ab 16. Oktober 1994 bietet die Swissair nach allen USA-Destinationen eine neue Tarifstruktur an. Dabei stehen nicht nur die zum Teil deutlich tieferen Tarife in den Bereichen Weekend-Superpex, Jugend-Superpex, Super-Pex und Business-Pex, sondern insbesondere auch die gelockerten Bestimmungen im Mittpunkt. So ist ein Weekend-Superpex künftig nicht mehr für 990 Franken, sondern bereits für 850 Franken buchbar. Sämtliche Tarife und die Details der neuen Tarifstruktur sind ab Ende dieser Woche in den Systemen abrufbereit. Den Agenten ist empfohlen, die Bestimmungen genau durchzulesen. Allen Mitarbeitern von IATA-Reisebüros bietet die Swissair eine günstige Gelegenheit, Osaka, «die neue Perle in der Kette ihrer Destinationen», persönlich kennenzulernen. Vom 4. September bis zum 31. März 1995 kostet ein Flug in der Economy Class von Zürich, Basel oder Genf nach Osaka und retour lediglich 495 Franken, in der Business Class 795 Franken. Es besteht auch die Möglichkeit, zum Preis von 645 Franken ein Weg in der Economy- und ein Weg in der Business-Class zu fliegen. Ebenfalls möglich sind Open-Jaw-Reisen Osaka/Tokyo zu denselben Tarifen. HU

Schwache Lira

Italien: Dank Politkrise volle Hotels

Der italienische Fremdenverkehr kann sich bei der Regierung Berlusconi wärmstens bedanken: Das ewige Streiten, die Korruptionsfälle und die abnehmende Glaubwürdigkeit auch der neuen Politkaste ließen die Lira ausgerechnet zur Sommersaison hin schwach werden. Das teure Italien wurde dadurch ungewollt erschwinglich.

ORNELLA GIOLA, MAILAND.

Ausgerechnet vor dem Ferragosto-Wochenende, dem allen Italienern heiligen FerienSymbol, sauste die Lira bacab. Doch die Schwäche war ausländischen Touristen schon viel früher aufgefallen. Dementsprechend häufiger drängten sie nach Italien. Die Liraschwäche ist die Folge des tristen, aber unterhaltsamen Sommerspektakels rund um die Regierung Berlusconi. Statt wie üblich um diese Jahreszeit um Strandschönheiten und Waldbrände zu kükern, leben sich Italiens Medien seit Wochen an ihrem «Presidente del consiglio» aus. Unfreiwillige Folge: der ungewollte Tourismusboom!

Deutsche Vorreiterrolle

«Der Gute Morgen macht den Tag», besagt ein altes italienisches Sprichwort. Der «Gute Morgen» für Italiens Incoming hatte sich schon ganz zu Beginn der diesjährigen Touristensaison abzuzeichnen begonnen: Die Enit, jene Organisation, die sich um die touristische Promotion des Landes kümmern sollte, hat bereits in Juni einen authentischen Boom in Sachen Gästewachstum vorausgesagt: 10 bis 15 Prozent mehr Deutsche, 15 Prozent mehr Japaner, 20 Prozent mehr Franzosen und auch ein Plus bis 50 Prozent an Amerikanern.

Diese rosigen Enit-Aussichten basierten auf einer Anfang Juli durchgeführten Stichprobe bei über 300 Hoteliers. Die Voraussage, dass 1994 für Italien das Jahr des touristischen Wiedereinstiegs werde, hat sich zumindest bisher bewährt. Nach Jahren stagnierender in- und ausländischer Nachfrage soll heuer der Markt erstmals um 4,2 Prozent wachsen. Hinter diesem Durchschnitt verbirgt sich ein starkes Wachstum der ausländischen Gäste von 6 Prozent und eine stabile Nachfrage seitens der Italiener von plus 1 Prozent. Die Vorreiterrolle unter den Ausländern in Italians Incoming fällt den Deutschen zu, die offenbar diesen Sommer der schwachen Lira nicht widerstehen konnten. Die DM überschreitet diesen Sommer auch die psychologische Schwachmarke der Lira von 1 DM gleich über 1000 Lire.

Hotels mit viel Ausländern

Profitiert von dieser überraschenden Wende haben in erster Linie Hoteliers, die gezielt auf den ausländischen Märkten aktiv sind und die deshalb ihren Standard ohnehin dem nordeuropäischen Ni-



Fiat, Vespa und ein Männergespräch beim Straßenüberqueren: Italien hat sich äußerlich wenig verändert, es beginnt den ausländischen Touristen offenbar langsam sogar wieder zu gefallen.

Foto: Alexander P. Künzle

veau angeleichen. Gemäß der Censis, dem von der Enit beauftragten Statistik-Institut, werden 59 Prozent der italienischen Hoteliers der mittleren und oberen Leistungsklasse einen erfolgreichen Sommer 1994 aufweisen. Diese Erfolgsquote sinkt auf nur 26,5 Prozent bei den 3-Stern-Häusern und sogar nur 11,8 Prozent bei den 1- und 2-Stern-Betrieben. Experten meinen, der Erfolgsgrund dieses Saisons bestünde einzig im Qualitätsverhältnis.

Man verlangt mehr

Sowohl Italiener als auch Ausländer verlangen mehr von der Hotellerie als früher: Italienische Beobachter haben festgestellt, dass beim Ferienentscheid auch innerhalb ihres Landes weniger auf die Destination und mehr auf die Hotellerie geachtet wurde. Hätte Italiens gewerbliche Hotellerie mehr darauf geachtet, wäre der für Italien ohnehin positiv verlaufende Aufschwung viel besser ausgenutzt worden.

Weniger Alpen, mehr Adria

Noch ist der Sommer nicht ganz zu Ende, doch kommen Italians Touristiker jetzt schon zu Tredaussagen für den Sommer 1994: So wächst das Geschäft in den Regionen der nördlichen Adria (+6%), auf den Inseln (+5,6%) und am Thyrrenischen Meer (+5,2%). Die Alpenregionen stagnieren hingegen bei +1 Prozent. Im südlichen Teil Italiens gehen die Umsätze sogar abwärts, da dort (immer noch) die Strukturen für einen qualitativ guten Tourismus für Massen von

Ausländern fehlen. Nach einigen schlimmen Jahren, als die Algenpest und weitere schlimme Dinge die Touristen von der Adria fernhielten, hat sich nun die Bad- und Gastfreundlichkeit dieser traditionellen Sommerdestination wieder gefestigt. Mai und Juni brachten der Riviera

Tessin: Rekorde vor allem am Zoll

Rekordfrequenzen konnte der Kanton Tessin, selbst eine Sommerdestination, vor allem in Chiasso am Zoll registrieren. Trotz guten Wetters hat sich bei den Tessiner Logiermärchen ein Rückgang gezeigt. Ausgeblieben sind diesen Sommer vor allem die Deutschen und Deutschschweizer. Das Tessin hoffte nach zwei schlechten Sommern (wie Italien auch) 1994 wieder auf einen Aufschwung und investierte viel Geld in Werbung in Deutschland. Doch habe, so Tessiner Touristiker, die unerwartet schwache Lira diese Hoffnungen durchkreuzt und den Tessinern höchstens einen Transitboom beschert. In Chiasso beim Autobahn-Zollamt überquerten rund 3 Millionen Personen in 800 000 Fahrzeugen die Grenze. 5 Prozent mehr im Vorjahr, beim Ausländeranteil gar plus 10 Prozent. Zu allem Ungeheuer bleiben auch die italienischen Einkaufstouristen aus. Heute kostet Schweizer Benzini die Italiener mehr als ihr eigenes.

der Region Emilia-Romagna rund 7,72 Millionen Ankünfte, ein Plus von 3,5 Prozent. 2 Millionen davon waren ausländisch, was einem Plus von 13,4 Prozent entspricht. Massiv waren Präsenz und Zunahme der deutschen Gäste. Sie stellen allein 49 Prozent aller Ausländer an der Riviera. Auch das Revival bei Franzosen, Skandinaven und Engländern hat offenbar begonnen. Die letzteren beiden Märkte waren seit den achtziger Jahren praktisch von der Riviera-Bildfläche verschwunden! Beachtlich zeigt sich der Aufschwung der neuen Märkte aus dem Osten Europas: Besonders gutbeteutete Russen hätten sich dieses Jahr an der Riviera eingefunden.

Berlusconi: unfreiwilliger Helfer

All diese Erfolge täuschen die italienischen Hoteliers und Agenten nicht über die Gefahr hinweg, dass wohl ein guter Teil des Geschäfts der schwachen Lira zu verdanken ist. Der gestärkte italienische Tourismus kann sich also bei seiner geschwächten Regierung bedanken. Die Polit-Skandale rund um das governo Berlusconi haben unfreiwilligerweise dem Fremdenverkehr wohl mehr gebracht als das gesamte Landeswerbungsbudget der letzten zwei Jahre zusammengekommen! Italians Tourismusprofis wissen das und verlangen jetzt Entwicklungspläne und mehr politisches Interesse für den Sektor, der in Italien für 5 Prozent des Volkseinkommens und für rund 6 Prozent aller Arbeitsplätze aufkommt.

Mitarbeit: Alexander P. Künzle

Destinationen

Nur wenig Überbuchungen

Die deutschen Veranstalter melden für die diesjährige Sommersaison nur wenig Überbuchungen. Spanien, Griechenland, Karibik, Asien und Südpazifik waren die Renner.

SYBILL EHMANN, FRANKFURT

Die deutschen Veranstalter sind mit dem Sommer zufrieden. Wenig Überbuchungsschäos, viel Griechenland, Spanien, auch Italien, Portugal und Zypern, wenig Ägypten und Türkei: Dies die Bilanz im Mittelstreckenbereich. Der Trend zur Flugreise setze sich zulasten anderer Verkehrsmittel fort, schreibt die deutsche Fremdenverkehrswirtschaft FVW International Mitte August. Überproportional zulegen konnten demnach Destination in der Karibik, Asien und im südpazifischen Raum, eher zweitgünstig sieht die Bilanz aus, was die USA betrifft. In Florida setzte sich die Flau

fort, Städtereise hingegen tendieren nach oben.

Zur Pressekampagne im Frühsommer, wonach die Balearen hoffnunglos überbuchten, seien, meinen die deutschen Veranstalter, es sei mehr Staub aufgewirbelt worden als Wahrheit verbreitet. In der Schweiz waren ja ähnliche Stimmen zu hören gewesen, was die Situation auf Mallorca betraf. Die Tour Operator erwarten für den Rest des Jahres und 1995 moderate Zuwachsraten, die jedoch unter jenen von 1994 liegen. Der Flugreisekauf der TOS für 1995 sei beinahe abgeschlossen. Die grossen Veranstalter haben bei den Chartergesellschaften höhere Kontingente als für 1994 bestellt. Die Feriencarrier konzentrierten sich offenbar 1995 mehr auf wenige Grossaufträge als auf eine unübersichtliche Portefeuille von vielen mittleren Auftraggebern aus der Veranstalterbranche. Liniencarrier wie die Deutsche BA werden vermehr Feriengeschäfte machen, Eurowings steigt neu ins Urlaubscharter-Business ein.

TTW Montreux

Karibik-Förderung

Karibische Hoteliers und Tourismusvertreter werden am kommenden TTW in Montreux Spezialgäste dieses grössten Schweizer Reisebranchen-Ereignisses sein. Nachdem das Steigenberger Beratungsbüro in Deutschland letzten Herbst das Grossmandat für die Wieder-aufbereitung der Destinationen Karibik, Indischer Ozean und Pazifik erhalten hatte, wurde europaweit die Agentenschulung und die Informationsaufbereitung für die Reisebranche initiiert. Jetzt organisiert die auf Dritt Welttourismus spezialisierte Firma MCFE in Montreux einen weiteren Workshop. Hat doch die Europäische Union für das Förderungsprojekt Karibik in Sinn von Entwicklungshilfe zahlreiche Millionen lockergemacht (sog. ACP-Staaten). Schon an der letzten ITB in Berlin ist die Karibik gross aufgetreten. Es folgten bereits Seminare auch in der Schweiz. Nun treten die 21 Trauminseln auch am TTW in Montreux in einem Workshop auf, der den direkten Vergleich zwischen den Inseln zum Inhalt hat. APK

Pow Wow Europe

Einige Neuheiten

Sowohl für Einkäufer als auch für Aussteller sind die Teilnahme-Bedingungen des Pow Wow Europe, der vom 4. bis 6. Oktober 1994 in Mailand stattfindet, gegenüber den Vorjahren deutlich verbessert worden. Analog dem Pow Wow USA sind nun für Einkäufer drei Hotel-Übernachtungen in Vier- oder Fünf-Sterne-Häusern in den Teilnahmegebühren von 100 US Dollars inbegriffen. Alitalia und weitere europäische Fluggesellschaften offerieren den Einkäufern ein AD-75-Ticket von einer beliebigen Destination in Europa nach Mailand und retour. Die «Delta Tourism Academy» ist nun Teil des offiziellen Pow-Wow-Programmes und somit für sämtliche Einkäufer zugänglich. An diesem einstündigen Seminar sollen die Anbieter über weniger bekannte Gebiete und neue Produkte-Ideen informiert werden. Im weiteren sind in der Teilnahme die Bustransfers von den Hotels zum Kongress-Zentrum, zwei Abendprogramme (in der Börse von Mailand sowie in einer Villa aus dem 18. Jahrhundert) und die Mittagessen inbegriffen. HU

Reisemedizin

Sicheres Reisen mit Kindern

Reiselustige Eltern können sich im UNO-Jahr der Familie freuen: Gemäss Professor Max Just von der Universitäts-Kinderklinik Basel «sind heute gesunde Kinder vom medizinischen Standpunkt aus bei Reisen in politisch stabile Entwicklungsländer kaum mehr gefährdet als zu Hause». Dennoch: Nach Durchfall und Hepatitis ist Malaria zum Risiko Nummer 3 geworden.

SUSANNE RINDLISBACHER,
LISSABON

Am Symposium «Sicher reisen mit Kindern», das der Pharmakonzern Smith-Kline Beecham jüngst in Lissabon durchführte, sagte Professor Max Just von der Basler Uni-Kinderklinik aber auch, dass bei Reisen mit Kindern psy-

WICHTIGE REISE-IMPFUNGEN	
GBELFIEBER	 Bin ich geschützt? <input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEIN
HEPATITIS A	 Bin ich geschützt? <input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEIN
HEPATITIS B	 Bin ich geschützt? <input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEIN
KINDERLÄHMUNG	 Bin ich geschützt? <input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEIN
TETANUS/DIPHTERIE	 Bin ich geschützt? <input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEIN
TYPHUS	 Bin ich geschützt? <input type="checkbox"/> JA <input type="checkbox"/> NEIN

Die «persönliche Impfmappe», beim Hausarzt oder in der Apotheke zu beziehen, lässt sich aufgrund der Impfbüchlein ausfüllen und mit auf die Reise nehmen. Das Kärtchen ist zusammen mit einem Mini-Führer für Reisekrankheiten in Kreditkartengröße in einem transparenten Plastikpaket verpackt. Foto: zvg

Westafrika: 2,4 Prozent kehren mit Malaria zurück

2,4 Prozent aller Reisenden, die keine vorbeugenden Medikamente einnehmen, erkranken in Westafrika an Malaria, meinte Christoph Hatz vom Basler Tropeninstitut gegenüber dem Sonntagsblatt vom 14. August. An zweiter Stelle von Malariabefall folgt Ostafrika. Hatz ist überzeugt, bei korrekten Vorbereitungen einen 90prozentigen Schutz vor der Malaria-Erkrankung zu haben. Fast die Hälfte aller Tropenreisenden hören sofort nach der Rückreise mit dem Einnehmen der Medikamente auf, was falsch ist. Auch schenken sie Fieberanfällen nach Reisen zuwenig Beachtung. r.

chologische Faktoren Schwierigkeiten bereiten könnten, die die Eltern selbst beurteilen müssten. Ausserdem sollten sie vor Reiseantritt unkomplizierte Vorbeugungsmaßnahmen ergreifen, zumindest die Routineimpfungen für Kinder vornehmen. Verbleibende harmlose Infektionskrankheiten würden lediglich etwas häufiger auftreten und länger dauern als dies auch zuhause der Fall gewesen wäre. Das Risiko ansteckender Krankheiten sei auch bei Reisen in Entwicklungsländer nur unerheblich grösser als zu Hause.

Grösste Gefährdung: Unfälle

Die grösste Gesundheitsgefährdung stellen Unfälle dar, genau wie daheim. Rainer Ortepp, PR-Direktor bei TUI, vertrat die Meinung, dass Fernreisen von ihrem Erlebnis- und Abenteuergehalt her

Kinder wie Eltern Maxima bilden. Reisen seien rund 8 Prozent aller TUI-Fernreisegäste Kinder. Trotzdem, so Ortepp, sollte bei der Wahl von tropischen und subtropischen Zielen neben den Interessen der einzelnen Familienmitglieder auch der allgemeine Gesundheitszustand und das Alter der Kinder berücksichtigt werden. Und Tony Böhmer, Geschäftsführer des Euro Lloyd Reisebüros Köln, warnte, die deutschen Reisebüros könnten nicht die Rolle eines Arztes übernehmen. Wer mit Kindern in ferne Länder reise, müsse sich selbst mit den eventuellen gesundheitlichen Risiken vertraut machen.

Zu diesen Risiken gehört die Erkrankung durch das weltweit verbreitete Hepatitis-A-Virus (HAV). Gemäss Professor Burgard Stück von der Rudolf-Virchow-Kinderklinik in Berlin wurden etwa die Hälfte der in den letzten Jahren in Deutschland gemeldeten Hepatitis-Erkrankungen im Ausland erworben. Er wies zudem darauf hin, dass die Erkrankung bei Kindern in den ersten sechs Lebensjahren asymptomatic verläuft. Fast immer würden «Hepatitis-Zeichen» fehlen, häufig aber gastroenteritische Symptome auftreten. Er empfiehlt deshalb besonders bei längeren Reisen in Gebiete mit hoher HAV-Durchsuchung (südlicher und östlicher Mittelmeerraum, Türkei, einige osteuropäische Staaten, nahe Osten, Indien, Südostasien und alle Gebiete Afrikas, Lateinamerikas und des Fernen Ostens mit hygienisch risikoreichen Bedingungen) eine aktive Impfung. Weniger klar indiziert ist dagegen die medikamentöse Malaria-Prophylaxe, die keinen hundertprozentigen Schutz bietet. Gemäss Professor Pramod Shah von der Universitäts-Klinik Frankfurt gilt es,

Besonders gefährdet bei Last-Minute-Reisen

Bei Last-Minute-Reisen ist der Tourist besonders gefährdet, da er sich, wenn überhaupt, nur sehr kurzfristig auf die Destination einstellen kann, in die er reist. Weder ist ein Impfen beim Tropenarzt möglich, noch bleibt Zeit, sich über mögliche Krankheitsrisiken und Gefahren zu informieren. Der Normal-Impfplan sieht 5 Wochen vor Abreise Impfung gegen Gelbfieber, HAV und Typhus vor, 3 Wochen vorher Tetanus/Diphtherie und eine Woche vorher Malaria-Prophylaxen-Beginn und 2. Hepatitis-Impfung. r.

das Risiko der unerwünschten Nebenwirkungen (Schwindel, Gleichgewichtsstörungen, Psychose) gegen jenes einer Malariaerkrankung abzuwegen. Bei Tropenreisen sei es am besten, bereits die Möglichkeit eines Moskitostichs zu verneinen, etwa durch den Aufenthalt in geschlossenen klimatisierten Räumen, das Tragen von langärmeliger und langbeiniger Kleidung, das Einreiben mit einer mückenabweisenden Lotion sowie die Verwendung eines mit Insektizid imprägnierten Moskitonetzes.

Pro Flugzeug, das aus Afrika zurückfliegt, sitzen ein bis zwei malariainfizierte Rückreisende. Aufenthalte in den Armeenquartieren von London, New York oder russischen Grossstädten bringen Reisende heute wieder in Kontakt mit Krankheiten von gestern: Tuberkulose, Cholera, Typhus und Diphtherie. Auffrischungsimpfungen für Leute über 25 Jahre wären also angebracht.

Hepatitis

Gelbsucht kann gefährlich werden

Jährlich werden in der Schweiz Hunderte von Hepatitis-A-Ansteckungen gemeldet, die vor allem bei Reisenden nach Tropenländern und bei Drogenabhängigen auftreten. Seit zwei Jahren gibt es eine Impfung dagegen. Auch gegen die Hepatitis B gibt es eine Impfung. Das Hep-B-Virus ist 40 bis 100mal ansteckender als das Aids-Virus.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Fernreisende in heiße und tropische Länder mit gewissen Hygienerisiken sowie Drogenkonsumenten haben zumindest eine gemeinsame Charakteristik: Sie sind einem hohen Risiko ausgesetzt, die Infektionskrankheit Hepatitis A (eine Art von Gelbsucht) aufzufeuern. Seit zwei Jahren gibt es eine Schutzimpfung dagegen: Nach drei Injektionen sollte der Schutz rund zehn Jahre dauern. Das Hepatitis-A-Virus (HAV) wird fast ausschliesslich auf dem fakal-oralen Weg übertragen. Auf deutsch: Der Virus wird mit dem menschlichen Stuhl ausgeschieden, der bei ungenügender Wasser- oder Körperhygiene seinen Weg über Essen, Trinken zum Mund findet. Der Virusreisner ist erst dann nicht mehr ansteckend, wenn bei ihm die Leberfunktionsstörungen auftreten.

«Hochendemische» Zonen

In Dritt Weltländern mit tiefem Hygienestandard ist praktisch die ganze Bevölkerung immun, da sich alle schon als Kind angesteckt haben. Dies im Gegensatz zu Ländern wie der Schweiz, wo Kinder sich nicht mehr automatisch infizieren und demnach nicht mehr seroprävalent sind (wie früher). Ältere Schweizer dem gegenüber sind als Junge um ein Vielfaches mehr infiziert worden und weisen deshalb viel mehr Anti-HAV-Prävalenz auf als Junge. Viele Länder im «hygienischen Mittelbereich», zum Beispiel in Südeuropa, haben zwar ihre Hygiene-standards verbessert, mit der problematischen Folge, dass mehr (1) Leute an Gelbsucht erkranken. Denn die in der Kindheit erworbene Immunität von früher ist bei vielen nicht mehr vorhanden: Sie erkranken dann als Erwachsene.

Reiseart – Reiserisiko

In der Schweiz wurden von den 1991 am HAV erkrankten 821 Personen 220 als auf Reisen infizierte gemeldet. Diese «Importhepatitis» lässt sich während Aufenthalten in der Dritten Welt aufzeigen, ohne wesentliche Unterschiede von einem Land zum anderen. Wichtiger je-

doch ist die Reiseart: Abenteuerreisende wie Rucksacktouristen weisen eine bis sechsmal höhere Ansteckungsgefahr als Normaltouristen auf. Was die Gelbsuchtart betrifft, dominiert HAV: Rund 60 Prozent der Fälle sind durch Hepatitis A bedingt. Hepatitis B (Blut- oder Körperflüssigkeitsübertragung) kommt bei 15 Prozent vor, und 25 Prozent der Gelbsuchtfälle könnten nicht klassifiziert werden.

Auch in guten Häusern...

Den HAV aufgelesene haben in einer Studie in der Schweiz acht von 8000 untersuchten, die in der Dritten Welt geweilt hatten. Mehrheitlich waren sie als Touristen in Hotels untergebracht, teilsweise sogar in renommierten Häusern. Ihre mittlere Arbeitsunfähigkeit betrug einen Monat, wie in den «Empfehlungen zur Hepatitis-A-Prävention» der Schweizerischen Arbeitsgruppe für virale Hepatitis (Stand Juni 1992) zu lesen ist. Unter den verhütbaren Infektionen bei Reisenden ist die HAV-Infektion die häufigste. Hepatitis B kommt bei Ferienreisenden selten vor und befällt mehrheitlich Langzeitaufenthalter. Besonders riskant ist in Dritt Weltländern der Genuss von rohen Austern, Steak tartare, Salate von kalten Buffets und Getränke mit Eiswürfeln. Der alte Spruch «Cook it, boil it, peel it or forget it» («Koch es, brühe es, schäle es oder vergiss es») bleibt also die beste Methode.

Hepatitis-B-Impfung empfohlen

Weshalb entsteht im menschlichen Autoimmun- und auf der Haut die typische Gelbfärbung, wenn man an Hepatitis B erkrankt? Die Gelbsucht-Viren befallen die Leber, ihre Gallenproduktion wird gestört. Die gelben Gallenfarbstoffe werden rückgestaut und kommen ins Blut. So färben sich erst die Augenbindehaut und dann die Haut gelblich. Eine Impfung vor allem gegen die Hepatitis B wird empfohlen, weil Hepatitis-Viren nach Tabak zu den wichtigsten Krebserreignern gehören. Die Gefahr, bei einer Bluttransfusion einen Gelbsucht-Erreger mitaufzuladen (Hep B wird durch Blut und Körpersäfte übertragen), ist um ein Vielfaches grösser, als sich mit AIDS anzustecken. Eine weitere Gefahr bei Hepatitis-B-Befall ist die chronische Verlaufform. Zahlreiche chronisch Infizierte leiden später an einer Leberzirrhose und sterben an Leberversagen. In Italien werden bereits jetzt alle Kleinkinder und Teenager gegen Hepatitis B geimpft. r.

Internationale Kampagne

«Explore South Africa 1995»

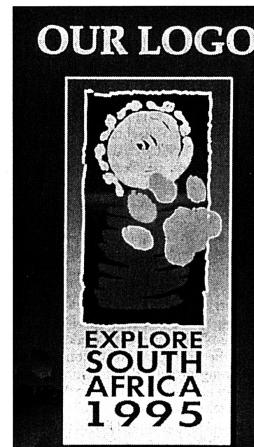
Kurz nach dem heissen Wahlkampf Ende Juni 1994 von den Südafrikanern angekündigt, jetzt aufgelegt: Südafrika lanciert eine internationale Tourismuskampagne, «Explore South Africa 1995».

ALEXANDER P. KÜNZLE

Über das schon etablierte Destinationsimage von Tier und Naturschönheiten hinaus versucht sich das neue Südafrika mit der Kampagne «Explore South Africa 1995» auch in anderen Tourismussegmenten zu profilieren: Sport, Kunst und Kultur. Nach den ersten demokratischen Wahlen im Lande können man die anderen Seiten des Landes entdecken und ohne Skrupel geniessen, schreibt der South African Tourism Board (Satour) in einer Mitteilung. Die Sanktionen sind ja jetzt aufgehoben. 1995 finden in Südafrika zahlreiche Sportereignisse statt. Kunst- und Kulturbeflissene erwarten Festivals, Ausstellungen und Wettbewerbe.

Ausenbringer Nr. 4

Südafrikas Tourismus hatte sich in den letzten Jahren trotz politischer Unruhen, Sanktionen und Problemen auf den viersten Platz der südafrikanischen Devisenbringer gehievt. 1993 besuchten 600 000



Das Logo der «Explore»-Kampagne: Sonne, Mensch-Fussstapfen, Tafelberg, Meer und Löwenspur: Die Vielseitigkeit soll gezeigt werden. Foto: zvg

stischen Boom, der den Fremdenverkehr leicht zur Nummer eins der südafrikanischen Exportbranchen machen könnte. Bis Ende dieses Jahrhunderts könnten jährlich bis zu zwei Millionen Gäste gezählt werden.

Ausserdem kommt der Tourismus mit seinen zahlreichen möglichen Arbeitsplätzen besonders den schwarzen Südafrikanern entgegen. Heute arbeiten nur gerade eine halbe Million der 39 Millionen Südafrikaner im Tourismus.

Öko-Destination Nr. 1

Die Südafrikaner haben ausserdem den Ehrgeiz, Ökotourismus-Land Nummer eins werden zu wollen. Noch hat vor kurzer Zeit die australische Tourismusbehörde in Genf den ersten Preis für Öko-Tourismusbemühungen erhalten. Dass sich Länder auf der Südbahkugel besonders für Ökologie einsetzen, liegt einerseits an ihrer grösstenteils besser erhaltenen Natur, andererseits ihrer unmittelbaren Gefährdung durch Ozonlöcher und Sonneneneinstrahlung. Südafrika hat gegenüber allen anderen Destinationen den Vorteil des Reichtums an Grosswild. Der Kruger-Nationalpark und die vielen privaten Tierserivate haben eine jahrzehntelange Tradition: Die Öko-Denkweise und die Beachtung von Tier- und Pflanzenwelt ist in Südafrika nicht wie in vielen anderen Ländern erst jüngst (neu-)entdeckt worden.

hotel + touristik revue

Adresse (Redaktion, Stellenanzeigen, Abonnemente): Postfach, 3001 Bern, Telefon (031) 370 42 22, Telefax, Verlag, (031) 372 23 95, Telefax Redaktion (031) 370 42 24.

Herausgeber/Editor: Schweizer Hotelier-Verein (SHV) Bern.

Gesamtleitung/Direction: Werner Friedrich.

Redaktion/Rédaction

Chefredaktor: Andreas Netzle (AN); Stv. Chefredaktor / Rédacteur en chef adjoint: Miroslav Halaba (MH).

Redaktion: hr: Urs Manz (UM), Susanne Richard (SR), Thomas Vaszary (VV); f&bb: Silvia Pfenniger (SPF), Riccarda Schön (RSCH); tr: Dr. Alexander P. Künzle (APK), Sam Junker (SJ).

Redaktionstelefon Zürich: Michael Hutschneker (HU), Tel. (01) 202 99 22, Telefax (01) 281 01 91.

Redaktion: Miroslav Halaba (MH), Jean-Paul Fähndrich (JPF), Philippe Maspoli (PM).

Redaktion: Rita Teutsch, Regina Frech, Lisa Pescini (Dok.).

Layout: Martin Lobsiger, Gilbert Perrot, Beat Schultheiss.

Korrespondenten/Correspondants: Iso Ambüh (IA), Basel; Claude Baumann (CB), Zürich; Rolf Bühler (RB), Zürich; Claudio A. Engeloch (CEN), Bern; Bruno-Thomas Elschnig (BTE), Zürich; German Escher (GER), Brig; Peter Mathias Gründler (PG), Interlaken; Klaus Höhle (KH), Genf; Marianne Luka-Grossenbacher (MLG), Bern; Eliane Meyer (EM), Zürich; Siggi Scherer (SS), Vaduz; Franz Spanny (FS), Chur; Ueli Staub (US), Zürich; José Seydoux (JS), Fribourg; Véronique Taneng (VT), Genve.

Ausland/Etranger: Barcelona: Ulrike Wiebrecht (UW); Brüssel: André Pater (AP); Frankfurt: Sybille Ehrmann (SE) und Georg Uebauf (GU); Lissabon: Susanne Rindlisbacher (SR); London: Stephan Wehrle (SW); Mailand: Dott. Ornella Giola (OG); München: Maria Pütz-Willems (MAP); Paris: Kaja Hassenkamp (HAS); Singapur: Paul Imhof (IMH); Sydney: Urs Wälzerlin (WU); Tokio: Georges Baumgartner (GBR); Wien: Dr. Heribert Purtcher (HP).

SHV • SSH • SSA: Stefan Senn (SSE), Stefan Züger (SZ).

Offizielles Organ für: Verband Schweizerischer Kur- und Verkehrsdiäkten (VSKD); Schweizer Vereinigung diplomierte Tourismus-experten (TOUREX); Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateurs SVH (DH); Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA) Swiss Chapter; Food and Beverage Management Association (FBMA); Swiss Congress & Incentive; Baspartner Schweiz; Verband Schweizer Bade-kurkunste (VSB); Verband Schweizer Kurhäuser (VSK); Swiss International Hotels (SIH); Schweizerische Vereinigung der Firmen-Residenzien; American Society of Travel Agents Chapter Switzerland (Asia).

Verlag/Edition

Verlagsleitung/Marketing: Peter Schibler.

Geschäftsanzeigen: Agentur Markue Flühmann, 5628 Birri, Telefon (057) 44 40 40, Telefax (057) 44 26 40.

Stimme romande: Presse Publicité rep. S.A., Charles Kaufmann, 5, av. Krieg, 1208 Genve, Tel. (022) 735 74 40, Telefax (022) 786 16 21.

Cunard-Weltreisen

Teilstrecken jetzt ganz nach Wunsch möglich

Neu können auf den Weltreisen der zwei Cunard-Schiffe Queen Elizabeth 2 (QE2) und Sagafjord Teilstrecken individuell gewählt werden. Diese müssen jedoch mindestens 14 Tage dauern. Die Weltreisen der zwei bekannten Schiffe beginnen wie üblich Anfang Januar, dauern insgesamt 104, respektive 111 Tage und führen jeweils zu etwa 40 verschiedenen Häfen und Inseln. Der Mindestpreis für die gesamte QE2-Reise beläuft sich auf rund 34 200 Franken, für die ganze Weltreise der Sagafjord auf 49 400 Franken. Wer bis zum 30. September bucht und deshalb vom Frühbuchungsrabatt von bis zu 10 000 Franken profitieren will, muss jedoch die Kabine einer höheren Kategorie buchen, deren Kosten sich auf ein Mehrfaches der genannten Mindestpreise belaufen können. SJ

Grandi Navi Veloce

Halber Fähren-Preis für Cars nach Sizilien

Während der Wintersaison, vom 1. September bis 31. März 1995, gewährt Grandi Navi Veloce Cars für die Überfahrt von Genua nach Palermo und zurück eine Preisreduktion von 50 Prozent. Ein entsprechendes Abkommen wurde zwischen der Reederei und den Behörden von Sizilien zur Förderung des Wintertourismus auf der italienischen Insel vereinbart.

Mit der neuen, erst in diesem Jahr gebauten MS Splendid, die 32 600 BRT stark ist und eine Kapazität für maximal 1500 Passagiere aufweist, bietet die Reederei ab dem 22. September fünfstündige Kreuzfahrten von Donnerstag 23.00 Uhr bis Dienstag 17.00 Uhr ab Genua nach Tunesien, Malta und Sizilien und zurück nach Genua an. Die Schiffsfreise kostet inklusive Vollpension bei Selbstbedienung je nach Kabine von 765 bis 1325 Franken. Es ist möglich, für 75 Franken das Auto mitzuführen, 275 Franken falls die Kreuzfahrt unterbrochen und der Pw ausgeschiftet wird. General Sales Agent in der Schweiz ist Cosulich AG, Zürich. US

AUF DECK

Flussfahrten auf dem Yangtse in China

Victoria Cruises, in der Schweiz durch Cosulich AG in Zürich vertreten, haben die ersten zwei von sechs neuen Schiffen in Betrieb genommen. Mit der «Victoria I» und der «Victoria II» werden fünfstündige Flussfahrten auf dem Yangtse durch das Three-Georges-Gebiet zwischen Wuhan und Chongqing angeboten. Im September kommen 10-Tages-Fahrten zwischen Chongqing und Shanghai dazu. Die Schiffe verfügen über jeden Komfort, die Küche ist sowohl europäisch als auch chinesisch und die erfahrene Besatzung international. Der Einführungspreis auf dem Schweizermarkt beläuft sich pro Person von 560 Dollar für fünf Tage bis 3400 Dollar für zehn Tage in der Shangri-La Suite. US

Holland America Line erhält ihr neustes Schiff

Am September wird die Holland America Line ihr neues Schiff, die MS Rotterdam, von der italienischen Werft in Monfalcone übernehmen. Der 55 451-BRT-Kreuzer, der Platz für 1266 Passagiere bietet, wird zwischen dem 5. und 20. Oktober in Tampa und Fort Lauderdale (Florida) der Öffentlichkeit, darunter über 1000 Travel Agents auch aus Europa, vorgestellt. Auf die elftägige Jungfernfahrt in der südlichen Karibik folgen fünf Einweihungsreisen von je 10 Tagen ab Fort Lauderdale. US

FLASH

Cunard Line Ltd. hat von Kloster Cruises Ltd. per Ende Juni für 170 Millionen Dollar die «Royal Viking Sun» sowie den Namen Royal Viking Line übernommen und verfügt nun insgesamt über 11 Schiffe, 6 davon mit der Höchstbewertung «5-Sterne-plus». Cunard investiert zudem 62 Millionen Dollar in den Umbau der «Queen Elizabeth II» und der «Vistafjord». SJ

Kuoni

Grosser Bahnhof um Winterferien

Für die Winterreisesaison setzt Kuoni stark auf die Karibik, und Südamerika wird auf der Reisekarte neu eingetragen. Mit neuen Katalogen für Pauschalangebote im Fernreisebereich heisst es zurück in die Zukunft, und neu steht Flex Asien für die Kombination von günstigen Pauschalreisen und teuren Reisebausteinen. Diese und andere Neuheiten vermittelte der Kuoni-Workshop von vergangener Woche.

SAM JUNKER

Kuonis Agentenworkshop, der in fünf Auflagen von Montag bis Freitag letzter Woche stattfand, war aussergewöhnlich (siehe Kasten). Dass sein Inhalt von Neuheiten sprudelte, verwundert deshalb kaum. An der Neuen Hard glaubt man an die Fortsetzung des Karibiktreks. Anstelle der bisher 7 bietet Kuoni im neuen, separaten und 128 Seiten starken Karibik-Katalog 34 Inseln an. Neu werden Jamaica, Grand Cayman und Puerto Rico mit dem Balair/CTA-Flug am Mittwoch und Freitag nach Miami mit Linienanschlussflug angeboten. Auch nach Cancun geht's diesen Winter via Florida. Nebst den Kuoni-Rundreisen in Mexiko liegt Helvetic Tours eine neue, günstigere auf. «Südamerika ist wieder im Kommen», rief Thomas Stürmann den Agenten zu. Brasilien ist Schwerpunkt in Kuonis Südamerika-Programm. Dazu gibt es vier Südamerika-Rundreisen, wobei rund ein Drittel der Abreisen garantiert sind.

Skifahren bis Wellenreiten

Mit 90 Kunden, die im letzten Winter zum Skifahren nach Colorado reisten, wurde das Budget knapp nicht erreicht. Vom Angebot ist man jedoch überzeugt und legt es wiederum auf, in der kommenden Saison sollen sich nach Budget zwischen 100 und 200 Gäste dafür entscheiden, ein Jahr später 200 bis 500. Stolz ist USA-Chef Roberto Luna jedoch auf «einen» Hawaii-Charter ab November mit dem Balair/CTA-Airbus A-310. Der Flug von Zürich nach Honolulu dauert rund 17 Stunden (Abflug Mittwoch 09.10., Ankunft Honolulu Mittwoch 16.20 Uhr). An vier Daten haben je 150 Passagiere die Möglichkeit, vom im Vergleich zu anderen Flügen ungläublichen Aufmacher-Preis von 1390 Franken zu profitieren. Ob man sich betreffend Auslastung doch etwas Sorgen macht? Jedenfalls soll ein Hawaii-Folder neben den Reisebüros auch direkt an Konsumenten verteilt werden.

Im Januar und Februar geht's mit Kuoni in einer gecharterten Swissair MD-11 zweimal rund um die Welt. First- und Bu-



Kuoni-Badeferien-Chef Walter Brüllhardt (stehend), Michel Maulaz (im Wasser) und die Teilnehmer ferienmäßig in Liegestühlen: So lassen sich Bade- und Erholungsferien hautnah präsentieren und fast erleben. Foto: Sam Junker

siness-Klasse sind sozusagen ausgebucht. Rund die Hälfte der Eco-Plätze sind ab 890 Franken noch zu haben.

Fix und Flex

Ausgebaut wurde das Programm für das südliche Afrika, Mauritius und die Seychellen: Eine neue Rundreise in Südafrika mit an die 30 Prozent garantierten Abreisen, eine Mietwagen-Reise über die Garden Route. Auf Mauritius gibt's von Helvetic erstmals ein All-Inclusive-Club und mit Kuoni geht's neu auf Rodrigues, die zu Mauritius gehörende Insel. Für Asien sind die begleiteten Rundreisen ab Zürich oder Bangkok nach Kambodscha und Vietnam neu, und neu führt die Indonesien-Reise in umgekehrter Folge von Bali nach Java.

In den Katalogen «Ferienträume» bietet Kuoni Pauschalreisen mit Charter zu guten Konditionen an. Mit «Flex Asien» setzt er zudem auf eine neue Formel, die erlaubt, teurere Bausteine mit günstigeren Pauschalangeboten und verschiedenen Fluggesellschaften zu kombinieren und erst noch schnell und einfach auf Tourbo zu buchen. Ausgebaut und neu gestaltet hat Kuoni überdies den Infotext in den neuen Katalogen.

Gutes liegt auch nah

Nebst den Destinationen in fernen

Kontinenten besinnt sich der Branchen-leader auch auf nähre Ziele. Auf jede der grossen Kanaren-Inseln geht's je einmal während der Woche und am Wochenende. Erwähnenswert ist auch der sonntägliche El Al-Jumbo nach Eilat. Nicht für Bade-, jedoch für Erholungsferien rückt Kuoni zudem neu Zypern, Kreta, Tunesien, die Algarve

sowie Mallorca ins richtige «Winter-Licht. Erstmals an einem Agentenworkshop für Bade-, jedoch für Erholungsferien rückt Kuoni zudem neu Zypern, Kreta, Tunesien, die Algarve auflegt.

Das Emmental als Workshop-Zentrum

Nicht nur Reisebüromitarbeiter, sondern auch Geschäftsführer und Kuoni-Filialleiter, für die sonst ein separater, komprimierter Workshop aufgelegt wird, wurden vergangene Woche zum Kuoni-Workshop nach Burgdorf eingeladen. Mit 930 Teilnehmern verzeichnete man für den August-Workshop einen neuen Rekord. Wie Marketing-Leiter Heinz Zimmermann verriet, hatten findige Leute an der Neuen Hard schon im Januar herausgefunden, dass die SBB das Cargo-Domizil in der Region Burgdorf-Solothurn zentralisierten und deshalb verschiedene Bahnhofsschuppen leer standen. So haben die Kuoni-Dekorateure ihr Können unter Beweis gestellt und die Bahnhofsschuppen in Burgdorf, Hasle-Rüegsau,

Solothurn und Utzenstorf aufwendig umgestaltet, beispielsweise gab ein Kunststoff-Pool mit Wasser installiert. Zu den betreffenden Bahnhöfen wurden die Teilnehmer zum Teil gar mit Extrazügen transportiert. Für das Mittagessen standen vier aussergewöhnliche Speisewagen (Emmentalerstube, Sennhütte, Orient-Express, Salonwagen) zur Verfügung. Für das Catering zeichnete Minibuffet verantwortlich. Zimmermann verriet, dass er trotz des grossen Aufwandes im Workshop-Budget blieb. Die meist jungen Workshop-Teilnehmer schätzen die Unterbrechungen und Fahrten zwischen den lockeren Workshops. Nur gerade ein paar «Bestandene» fanden den Zeitaufwand doch etwas happig. SJ

Börsenspiegel August

Swissair-Aktie entschwindet nach oben

Während den August-Hitzewochen tat sich an den Börsen nicht besonders viel. Viele Investoren waren ferienabwesend. Und wer zu Hause blieb, hatte wenig Anlass, sich an positiven Wirtschaftsnachrichten zu erfreuen. Sommerstar war die Swissair-Aktie, die 100 Franken zulegte.

WERNER LEIBACHER

gen. Ganz abgesehen vom finanziellen Schaden, den der schwache Dollar (und die noch schwächere Lira) für die Tourismusdestination Schweiz bedeuten.

Star des Sommermonats war ohne Zweifel die Aktie Swissair, die sich um rund 100 Franken verbessert und das im Januar erreichte Hoch von 860 Franken wiedererstellt hat. Dieser Trend ist um so erstaunlicher, als nicht etwa eine dominierende Nachricht den Run in die Airline-Aktie ausgelöst hat, sondern viele kleine Geschehnisse. Dazu gehören etwa die kräfte Verbesserung der Auslastung im Juni; die Aussicht auf einige Dutzend Millionen Mehreinnahmen, weil die Tarife unverändert bleiben, obwohl die Flughafengebühren neu separat erhoben werden. Auch die Wiederankündigung in Balsberg, Schulkurse für Hostessen

und Purser auszuschreiben, deutet auf Mehrverkehr. Schliesslich hielt im Ausland die Nachfrage nach Aktien von Luftverkehrsgesellschaften an, weil diese, als zyklische Werte, von der Konjunkturbelebung profitieren sollten. Dabei machten besonders Lufthansa-Papiere auf sich aufmerksam, in einem etwas geringerem Ausmass auch KLM und Singapore Airlines.

Offensichtlich rechnet die Börse auch mit einem guten Abschneiden des Reisebüro-Geschäfts. Der PS Kuoni hat sich jedenfalls innerst monatlich um 10 Prozent verbessert und das frühere Rekordniveau fast wieder erreicht. Bei der Inhaberakte kam es zu wenigen Abschlüssen, wobei hier - je nach Auftragslage an der Börse - die Ausschläge recht kräftig ausfielen, insgesamt aber bescheiden blieben. Von der Sommerhitze profitierten auch die Brauerei-Aktien, die ja fast durchwegs eine Mineralwasser-Komponente enthalten, die sich noch besser als der Bierabsatz entwickelt hat.

Im touristischen Sektor der Auslandsbörsen war die Bewegung - abgesehen von den Airlines - meist unterschiedlich. So dümpelt Eurodisney-Aktien - bei weiterem eintäuschen Besuch gut verständlich - weiter auf einem Tiefstkurs von weniger als 11 französischen Francs. Umge-

kehrt hat sich die Eurotunnel-Aktie, je mehr sich die Eröffnung auch für den P.W.-Verkehr nähert, doch etwas von ihrem Tief von 279 Pence entfernen können und wenigstens wieder 300 Pence erreicht. In den USA haben sich die Kasino-Aktien wieder etwas erholt; bis zu den Rekordkursen des vergangenen Winters ist es allerdings noch ein weiter Weg. Walt Disney hat erneut sehr gute Zahlen vorgelegt, die allerdings weniger den Vergnügungsparks als vielmehr dem Film- und TV-Geschäft zu verdanken sind.

REKLAME

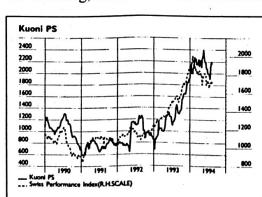
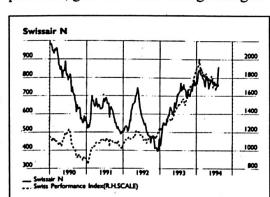
Reiseleiter/in Reisehostess

Abend- und Tageskurse in Zürich/Aarau/Bad Ragaz/Basel/Bern/Luzern/Winterthur/St. Gallen

Verlangen Sie das Gratiskursprogramm!

Reiseleiter- und Hostessschule AGT Postfach 8803 Rischlikon 01/724 20 06 (vormittags) Fax 01/724 32 92

Seit 15 Jahren von anerkannt und empfohlen!





FELDSCHLÖSSCHEN Immobilienservice

Ihre Zukunft mit dem Braunen Mutz in Basel!
Wir vermieten ab 1. Juli 1995 den legendären

Braunen Mutz

am Barfüsserplatz als

Brasserie Restaurant.

Restaurant: ca. 170 Plätze
Au Premier: ca. 90 Plätze

Sind Sie ein pfiffiger, ideenreicher, erfahrener Wirt und Unternehmer?
Dann bewerben Sie sich spontan für diese einmalige Herausforderung.

Feldschlösschen Immobilien AG
4310 Rheinfelden, Tel. (061) 835 09 35, Fax (061) 835 09 34

P 67709/44300

HOTEL - RESTAURANT

im Limmattal zu verkaufen:
22 Betten,
Restaurant/Bar/Dancing 160 Plätze,
Ausbaumöglichkeiten gegeben.

K·M&P

KUONI·MUELLER & PARTNER

Immobilien-Beratung für Unternehmen, Finanzinstitute und Behörden
Schweizerstrasse 21, 8001 Zürich Tel. 01/212 07 79, Fax 01/212 07 18

Zu verkaufen

eine Familien-Aktiengesellschaft, bestehend aus Hotel-Restaurant
(24 Betten, 230 Innenplätze und 250 Außenplätze), zwei
Personalhäusern mit Garage, Nebenräumlichkeiten und externem Kiosk,
alles umfassend eine Grundstücksfläche von 6500 m².

Gut erschlossen, an herrlicher Aussichtslage, in der Zentralschweiz.

Die Landreserve erlaubt eine bedeutende Erweiterung und den Ausbau
beispielsweise zu einem Schulungs- und Ausbildungszentrum sowie eine
polyvalente Nutzung.

Für dieses interessante Anlageprojekt ist eine Machbarkeitsstudie
vorhanden.

Ernsthafte Interessenten melden sich unter Chiffre 58002 an
hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

58002/17825

SHT-SCHWEIZERISCHE HOTEL-TREUHAND AG
FSH-FIDUCIAIRE SUISSE DES HOTELIERS S.A.
FSA-FIDUCIARIA SVIZZERA DEGU ALBERGATORI S.A.

Ihr Ansprechpartner für Hotellerie und Gastronomie

Zürich	01 / 461 47 40	Montreux	021 / 963 60 61
Bern	031 / 382 06 01	Sion	027 / 22 93 47
St. Moritz	082 / 3 62 67	Lugano	091 / 23 83 03

Inventuraufnahmen und Schätzungen.

SCHÄTZUNGSABTEILUNG
Mitglied des Schweizer Hotellervereins

W. von Grünen
01 / 461 47 40

67043/44733

Zu verkaufen im Steuerparadies Baar/ZG,
sehr gepflegt, repräsentative 7½-Zimmer

Einfamilienhaus-Villa in traumhafter Gartenanlage

mit herrlicher Panoramablick auf See und Berge.
Ruhiges Villenquartier an schöner Südhänge-
lage, mit Privatstrasse, VP nach Vereinbarung.
Weitere Informationen über dieses "bijou"
erhalten Sie unter Chiffre M-1867, Ringier-
Dispo-Service, Zürichstr. 5, 6002 Luzern.
68524/43010

Zu verpachten oder zu verkaufen
einen schönen und grösseren
LANDGASTHOF

im Zürcher Unterland.

Offerten unter Chiffre 68609 an
hotel + touristik revue, Postfach,
3001 Bern.
68609/221171

Spanien Costa Brava Blanes
6 km südl. Lloret de Mar zu verkaufen
**Café-Bar/Tea-Room/
Music Bar**

100 m², topgerichtet, Klima/
Heizung, Alkoholpatent, ca. 45 Plätze
plus Terrasse. SFr. 188 000.–, Teilhyp.
vorhanden.

Nähre Info: Telefon 033 23 40 60 und
033 42 40 15
68627/382630

**Speiserestaurant gesucht
im Grossraum Zürich**

Preisvorstellung bis Fr. 2,5 Mio
oder zur Miete.

Angebote bitte unter Chiffre 67250
an hotel + touristik revue, Postfach,
3001 Bern
67250/222844

BIG

Region Thunersee - Brienzsee
zu verkaufen:

**in international bestbekannten
Sommer- und Wintersportort
modernes ★★ Hotel**

in Zentrumslage mit 80 Betten und
ausgewiesener hoher Zimmerbelegung.

Die Liegenschaft präsentiert sich in sehr
gepflegtem Zustand, mit bester Infra-
struktur. Das Hotel wird verkauft wegen
Rücktritt des Eigentümers aus der aktiven
Berufstätigkeit.

Kapitalbedarf: ca. 1,2 bis 1,5 Mio.
Wir erwarten schriftliche Anfragen von
ernsthaften Interessenten an:

BIG / R. Leonhard
5212 Hauen / Tel. 056 / 41 25 08

Betriebsberatung - Immobilien - Gastgewerbe

Flumserberg (Tannenheim)
An schöner, ruhiger Aussichtslage
verkaufen wir grosse Liegenschaft,
geeignet als

**Clubhaus
Therapie- /Meditationszentrum
Erholungs-/Ferienheim
Kurs-/Stammlokal**

Das Haus verfügt über alle nötigen
Einrichtungen wie Grossküche, Speise-
saal, Aufenthaltsräume, Sauna, separate
Wohnungen, Studios, Massenlager,
Duschen, WCs usw.

Baujahr 1962, renoviert 1986

Kaufpreis Fr. 985 000.–

Angebote an Chiffre 210-24315 ofa,
Orell Füssli Werbe AG, Postfach,
5200 Brugg.

O 68607/199176

Zu verkaufen oder im Baurecht
abzugeben an:

**Finanzpartner mit
Umweltverantwortung**



Auf der autofreien Rigisüdseite steht dieser
Hotel-Albau. Das Vollwert-Restaurant mit
Kleinhotel ist bereits baubedingt erneuert
worden und seit Sommer 1992 mit folgen-
den Besonderheiten erfolgreich im Betrieb:
Solarstromanlage und Sonnenkollektoren.
Eigenes Zahnradbahn-Hotelstelle. Eigener
biologischer Bauernbetrieb. Herrliche Aussicht
auf den Vierwaldstädtersee. Gesundes Klima
auf 900 m ü.M.

In dieser Naturoase könnte ein
**Medizinisches, Kurs-, Kultur-
oder Kur-Zentrum**

erichtet werden.

Auskunft erteilt:
GEMA AG, 4102 Binningen
Tel. 061-421 99 06
Fax 061-421 30 37

SCHÖNES PUB

Im Zentrum von Amriswil TG zu
vermieten oder verkaufen, per
sofort oder nach Übereinkunft.

Telefon 071 67 55 80
68628/382629

Junge, innovative CH-Familie sucht auf
Sommersaison 95 zu kaufen, pachten oder
langfristig zu mieten

kleines Hotel oder Pension

auf Mallorca, Südfrankreich oder allgemein
Südeuropa.

Wir sind tourismuserfahren und suchen
ein Objekt mit möglichst vielen eige-
nen Sportmöglichkeiten nahe am Meer.
Übernachtungsmöglichkeiten sollten für
ca. 30 Personen vorhanden sein.

Bitte Offeren oder weitere Infos an:
Ivan und Steve Schenach
Mitteldorfstrasse 10,
CH-5263 Oeschgen
Tel. + Fax 064 61 34 31
P 68620/44300

CH-Hotelier sucht

Dipl. Hotelier/Restaurateur SHV, 34
Jahre jung, initiativ, sucht im Raum
Zentralschweiz

Hotel mit Restaurationsbetrieb

in Direktion, auch Kauf oder Pacht sind
wir nicht abgeneigt, alle Zuschriften
werden beantragt. Bitte nur ernst-
gemeinte Offeren unter Chiffre 68354
an hotel + touristik revue, Postfach,
3001 Bern.
68354/382248

Ascona

Im Auftrag der Besitzerschaft verkaufen wir an be-
ster Lage von Ascona

Restaurationsbetrieb

Kurzbeschrieb

Restaurant 70 Plätze
Sali 30 Plätze
Piazza 80 Plätze
Jahresbetrieb

Dieser bestbekannte, umsatzstarke Restau-
rationsbetrieb bietet initiativen Fachleuten eine
sichere Existenz.

Falls Sie interessiert sind, erwarten wir gerne Ihre
schriftliche Bewerbung mit Kapitalnachweis an
unterstehende Adresse.

O 68353/199176

Fred Siebenmann AG

Unternehmensberatung für
Hotellerie + Restaurierung
Tribschenstrasse 7, 6005 Luzern
Telefon 041 44 05 55, Fax 041 44 00 37

Im Rahmen einer grossen Geschäftshausüberbauung
in Aflaten am Albis, in unmittelbarer Nähe zum
Bahnhof und zum Zubringer der Autobahn N4, kann ein

Hotel mit ca. 120 Betten

bzw. ein Hotel-Restaurant eingeplant werden.
Die Anforderungen an das Hotel lassen sich noch
weitgehend festlegen.

Gesucht werden erfahrene Pächter, ein Kauf im Stock-
werkeigentum ist möglich.

Informationen zum geplanten Hotelprojekt unter Chiffre
68322 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern
68322/260355

Wallis / Grächen

Zu verkaufen

2-Stern-Hotel

renovierter, gemütlicher Familien-
betrieb, 35 Betten, 50 Restaurations-
plätze, 50 Saalplätze, Sonnenterrasse.
Wenig Eigenkapital erforderlich.

Weitere Objekte auf Anfrage.
H. Witschard, 3930 Visp
Tel. 028 46 25 50
P 68032/44300

Zu vermieten ab Herbst 1994 in der
Stadt Winterthur

**Restaurant / Bar / Café /
Terrasse**
zurzeit Pizzeria
im Erdgeschoss/Einkaufszentrum beim
Hauptbahnhof.
Übernahmepreis: Fr. 200 000.–/Rohmiete
Für weitere Auskünfte:
Telefon 052 213 75 94, Herr Bachmann
68562/248410

Hoteller (spricht Franz, Deutsch,
Italienisch, Spanisch)
sucht zu mieten
(wegen Ablauf des jetzigen Vertrages)

Hotel oder Restaurant
(Saisonbetrieb Sommer-Winter)
Jedes Angebot wird überprüft!
Jean-Pierre Gaffié, Hotel Belalp,
3914 Belalp, Telefon 028 23 92 42.
P 68690/44300

Initiative, kreative Directrice sucht

HOTEL GARNI mit Chic und Charme

Vorzugsweise Tessin oder
Graubünden

Chiffre 68691, hotel + touristik
revue, Postfach, 3001 Bern
68691/82023

MARCHE IMMOBILIER

A louer à HAUTERIVE / NE

RESTAURANT DU PORT

65 places, à 150 mètres du lac.
Pas de reprise de commerce, loyer
modéré. Logement 3 chambres à
disposition.

S'adresser à Mme Hug,
téléphone 038 33 17 41.
P 68575/44300

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

TVA: plus de discussion au Conseil national

La Commission économie et impôts du Conseil national a clairement repoussé, par treize voix contre une, la motion du conseiller aux Etats *Niklaus Küchler* qui, comme celle de *Duri Bezzola* refusé il y a environ trois mois au Conseil national, demande un taux de TVA réduit pour l'hôtellerie. La commission recommandera au Conseil national de ne plus entrer en matière sur cette motion, ce qui est équivalent en principe à un refus. Le président de la SSH, *Alberto Amstutz*, estime que cette décision n'a rien de surprenant et que l'impôt devra être reporté sur les prix. *Heinz Probst*, directeur, pense de son côté qu'il faudrait revenir à la charge si la situation des hôtels devait se détériorer.

Page 5

Poissons exotiques dans les assiettes suisses

La tendance à l'exotisme dans la gastronomie touche aussi les poissons. C'est ainsi que des «perches-léopards» ou des «poissons perroquets» apparaissent dans les assiettes occidentales, et suisses en particulier. Ces animaux, en provenance des Emirats arabes, de l'Extrême-Orient, de l'océan Pacifique, de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande, représentent une concurrence d'autant plus menaçante, malgré les coûts de transport, pour les poissons conventionnels, que les prix de ces derniers ont considérablement augmenté ces derniers temps. Une difficulté toutefois: selon la saison, l'offre peut changer chaque semaine.

Page 11

Canapés et fauteuils: couleurs et contrastes

Plus de liberté et de créativité dans le mobilier des chambres: les sièges n'échappent pas au mouvement. Le traditionnel canapé, avec les deux fauteuils assortis, voilà qui fait un peu ringard de nos jours. Il faut jouer avec les formes, les contrastes et les couleurs, sans sacrifier le confort. Revers de la médaille: une sensibilité accrue à l'évolution de la mode réduit de moitié la durée de vie de ce mobilier, qui atteint habituellement douze à quinze ans. On constate que les hôtels haut de gamme choisissent plutôt des meubles de style classique, construits de façon artisanale et à l'ergonomie bien étudiée. Les hôtels de moyenne catégorie misent sur le design moderne.

Page 13

Le tourisme italien retrouve le sourire

Le tourisme italien pavoise. Selon les chiffres fournis par l'ENIT, l'organisation chargée de la promotion du pays, on peut même parler d'un «boom» au mois de juin. La croissance s'est révélée vigoureuse du côté des Allemands (+10 à +15%), des Japonais (+15%), des Français (+20%) et des Américains (+50%). L'affaiblissement de la lire, dû aux déboires du gouvernement Berlusconi, a eu des effets positifs. Le marché devrait connaître une hausse de 4,2%, grâce à la progression étrangère (+6%). Les hôteliers actifs sur les marchés étrangers et adaptés au standard nord-européen sont les premiers bénéficiaires.

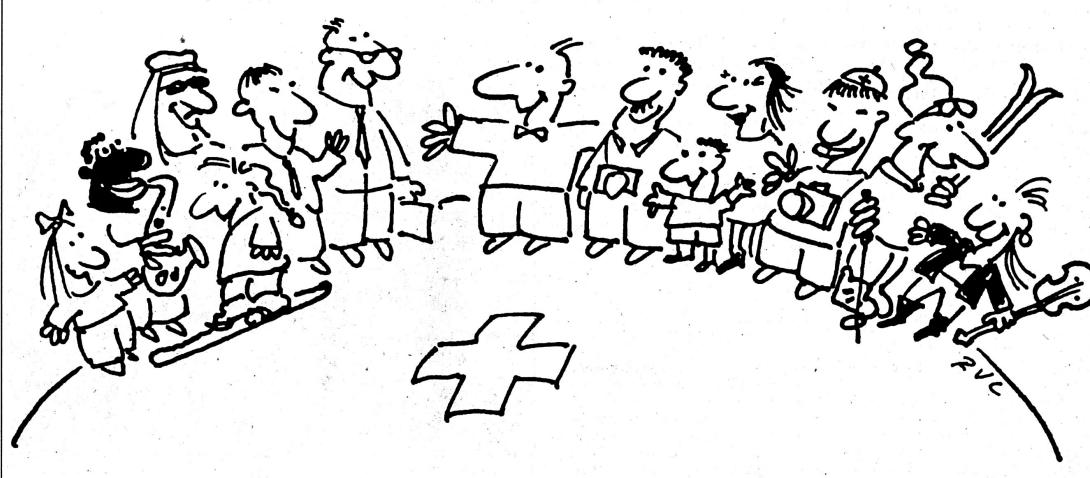
Page 15

Voyager en sécurité avec des enfants

Bonne nouvelle dans le domaine de la médecine du voyage: découvrir des pays en voie de développement stables politiquement avec des enfants n'est pas forcément plus dangereux pour eux que lorsqu'ils séjournent à la maison. A condition de prendre toutes les précautions, et notamment les vaccins, indispensables. C'est ce qu'a affirmé le professeur *Max Just*, de la clinique pédiatrique de l'Université de Bâle, lors d'un symposium à Lisbonne. A noter que les enfants représentent déjà 8% de l'ensemble des voyageurs dans des pays lointains clients de TUI. Après les accidents, l'hépatite A et la malaria forment les dangers principaux.

Page 16

Réorganisation du tourisme suisse



La nouvelle stratégie du tourisme suisse prévoit une promotion par segment, axée sur les attentes de la clientèle.

Illustration: Renato V. Compostella

«Devenir des champions du marketing»

Le tourisme helvétique est officiellement entré dans une ère nouvelle. Réunis en début de semaine à Saint-Gall pour les deux «Journées du tourisme suisse» en présence de tout le «gratin touristique» du pays, les responsables de la réorganisation de l'ONST ont présenté leur stratégie marketing pour les cinq prochaines années. Survol.

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

«Nous devons devenir des champions du marketing». Le message qu'a lancé *Paul Reutlinger*, président de l'actuel ONST, à l'adresse des prestataires du tourisme helvétique réunis en début de semaine à Saint-Gall, ne laisse planer aucun doute sur la manière de remettre le tourisme helvétique à flot: marketing, marketing et encore marketing! C'est le seul moyen, a rappelé M. Reutlinger, pour combler le retard pris sur la concurrence, gommer les lacunes de notre offre touristique et relancer les aptitudes à innover.

Arnold Kappler, responsable du projet, *Jean-Luc Nordmann*, directeur de l'OFIAMT et *Hermann Strittmatter*, puéricultrice, ont donc tout à tour dévoilé les grandes lignes de la stratégie du tourisme helvétique pour les cinq prochaines années. A l'heure où nous publions ces lignes, plusieurs incertitudes demeurent, notamment en ce qui concerne les instruments qui serviront à créer le fameux «Label Suisse» et à véhiculer une «image Suisse» et un «message Suisse» auprès de nos hôtes. Ainsi, par exemple, les premières ébauches pour la réalisation d'un logo et d'un slogan adaptés à la nou-

velle philosophie, feront vraisemblablement l'objet d'études complémentaires.

Thèmes directeurs

Sauf retourneur de situation, la nouvelle organisation chargée de coordonner la promotion touristique nationale s'appellera «Tourisme Suisse» (TS). Officiellement, elle sera opérationnelle dès le 1er janvier 1995. Comme nous avons eu l'occasion de le rappeler (Hôtel Revue du 18 août), la stratégie élaborée par Arnold Kappler reposera non plus sur un thème annuel (court terme), mais sur cinq thèmes directeurs qui fonctionneront en parallèle (l'été (Summer Live); l'eau; la culture; l'hiver: la Suisse, point de rencontre). Ces «corbeilles d'idées» sous-tendent la communication marketing de «Tourisme Suisse» et ses activités de relations publiques.

Promotion par segment

Cette stratégie de base s'appuiera sur une demi-douzaine de segments (bien-être, golf, Swiss Congress, Festivals en plein air, randonnées, cyclotourisme et voyages panoramiques). Cette promotion par segment permettra notamment d'organiser de nouvelles activités marketing d'intérêt spécial, ou «Special Interest Events Marketing» et d'attirer de nouveaux groupes de clients en Suisse. «Pour se démarquer de la concurrence, chaque segment ou domaine d'activité se devra d'offrir une plus-value qualitative. Le dumping ne constitue pas une solution valable», a dit M. Kappler. Le coup d'envoi de la nouvelle stratégie est prévu pour l'année prochaine. C'est le thème «Summer Live» qui ouvrira les feux et qui tentera de corriger l'image obsolète des vacances d'été en Suisse. Les premières opérations de

promotion par segment seront placées sous les thèmes «Golf» en Allemagne, «Bien-être» en Italie, «Biking» au Bénélux et «Swiss Congress» en Grande-Bretagne.

Avec la base

L'une des premières tâches de la nouvelle organisation marketing «Tourisme Suisse» sera de renforcer la collaboration avec la base touristique. Une nouvelle palette de prestations a d'ailleurs été élaborée dans ce sens. Une nouvelle publication intitulée «Label Suisse» sera éditée pour assurer le lien avec les prestataires touristiques locaux. Certes, a ex-

pliqué Arnold Kappler, «Tourisme Suisse» n'aura pas d'influence directe sur les prix, ni sur le produit. En revanche, il est prévu de mettre à disposition des interlocuteurs locaux un «conseil d'offre», qui aura pour tâche d'aider les prestataires à approfondir la connaissance de leurs marchés. Afin de mettre à leur disposition davantage d'informations recueillies dans le monde entier, la création d'une banque de données («Data Base Marketing») est programmée.

Arnold Kappler a encore annoncé que,

grâce à des actions de joint-ventures, le budget consacré à la communication (initialement fixé à 14,9 millions de francs) pourrait atteindre plus de 22 millions de francs en 1995.

Soigner le marché intérieur

Représentant la Confédération, le directeur de l'OFIAMT, *Jean-Luc Nordmann*, a pour sa part insisté sur le fait que la nouvelle organisation sera, davantage encore que par le passé, appelée à intensifier son travail sur le marché intérieur. Un marché qui, rappelons-le, représente tout de même plus de la moitié des nutées touristiques totales. Dans son nouveau message, le Conseil Fédéral suggère d'ailleurs la création d'un département chargé de cette tâche au siège principal de l'actuel ONST.

M. Nordmann a encore rappelé que l'organisation chargée de la promotion touristique à l'étranger a droit au soutien de la Confédération. L'aide financière fédérale se montera à 172 millions de francs pour la période 1995-1999. Rappelons peut-être enfin que c'est le 1er septembre prochain que le nom du successeur de *Walter Leu* à la direction de l'ONST devrait être connu.

Voir également en pages 1, 2 et 3

La Suisse n'est pas un supermarché touristique

Paul Reutlinger n'a pas l'habitude de manier la langue de bois. Les propos qu'il a tenu l'autre jour à Saint-Gall devant les professionnels du tourisme helvétique sont clairs et sans complaisance:

La Suisse a pris un sérieux retard sur ses concurrents, sa disponibilité à innover est insuffisante et son marketing actuel manque de coordination. Une seule solution pour renverser la vapeur: procéder à une profonde remise en question. Paul Reutlinger suggère tout d'abord de passer d'un marketing traditionnellement orienté sur l'offre à un marketing résolument orienté sur les clients. Autre mesure urgente: l'élaboration d'une «marque Suisse» forte, unique et reconnaissable ainsi que l'intégration de tous les instruments marketing disponibles. La tâche est délicate et il faut être très prudent, estime M. Reutlinger. La Suisse représente en effet d'un côté la modernité (à travers certaines technologies de pointe par exemple). De l'autre, ses visiteurs apprécient sa tradi-

tion. «Notre offre n'est plus unique, elle est interchangeable», fait observer M. Reutlinger.

Sur le terrain

Le président de l'ONST estime en outre que si, par le passé, il était possible de segmenter la clientèle selon des critères démographiques ou encore en fonction du revenu, aujourd'hui, une segmentation basée sur les besoins de la clientèle s'impose, l'essentiel étant de savoir quelles sont les attentes que celle-ci dédie à voir satisfaire.

Paul Reutlinger ne se fait pas d'illusions: «Nous ne pourrons pas satisfaire les désirs de tous les clients. Il n'est pas souhaitable que notre pays devienne un «supermarché» du tourisme, qui offrirait n'importe quel article à n'importe qui». Il sera plus opportun, estime Paul Reutlinger de devenir en quelque sorte un centre commercial spécialisé, apte à satisfaire de manière professionnelle un nombre défini de clients. Conséquence

pour les prestataires de services qui travaillent sur le terrain: déterminer plus précisément encore quels sont les besoins qu'ils sont en mesure de satisfaire et pour quels types de clientèle.

Penser à long terme

Paul Reutlinger a également plaidé pour une certaine constance dans le temps. Selon lui, le tourisme suisse devra avoir le courage de poursuivre sur la voie fixée, même si les résultats tardent à se faire sentir. Il estime en outre que la future organisation chargée de la promotion nationale (ONST, «Tourisme Suisse») doit assumer un rôle de direction incontesté pour tout ce qui touche à l'orientation à long terme du tourisme en Suisse et à son positionnement. «Ce point constitue une rupture avec la pratique actuelle, note Paul Reutlinger, mais il est nécessaire pour s'affirmer face à la concurrence».

Paul Reutlinger a ensuite évoqué la né-

cessité de collaborer avec d'autres organismes (Pro Helvetia par exemple) et, surtout, de professionnaliser la communication. Dans cette optique, les nouveaux instruments électroniques de communication, de distribution et de réservation pourraient s'avérer d'une grande utilité.

L'aspect financier de la promotion nationale enfin. Paul Reutlinger a en principe exclu l'éventualité d'une aide renforcée de la part des pouvoirs publics. Il estime qu'il faut au contraire encourager l'esprit d'entreprise dans les rangs du tourisme et rechercher de nouvelles formes de collaboration. Pour des projets ponctuels, tels que la participation à une exposition universelle, la branche doit créer ses propres sociétés affiliées et leur assigner un mandat de profit clair. Il faut apprendre à mobiliser des fonds provenant de l'économie du pays, notamment grâce à des actions de co-parrainage et un marketing commun.

JPF

La Berneuse

Satisfaction à Leysin

La station de Leysin respire: le projet de prolongement de la ligne Aigle-Leysin jusqu'au sommet de la Berneuse vient de recevoir l'aval du Conseil fédéral.

Le fait est, il est vrai, d'importance pour la station des Alpes vaudoise: il permettra en effet de doubler la capacité d'accès au domaine skiable de la Berneuse. Ce site – au milieu duquel trône le fameux restaurant panoramique «Kuklos» – pourra également être atteint par toutes les catégories d'âges et en toutes circonstances météorologiques, ce qui n'est pas le cas aujourd'hui avec la télécabine actuelle. Autant d'éléments qui devraient contribuer à un meilleur équilibre financier du restaurant et de l'ensemble des remontées mécaniques concernées. Autre avantage prévisible: une diminution du trafic routier au cœur même de la station puisque touristes et skieurs pourront laisser leurs voitures à Aigle pour «embarquer» directement à bord des trains de la compagnie Aigle-Leysin, direction La Berneuse.

La concession que le Conseil fédéral envisage d'octroyer pour l'extension du parcours depuis Leysin serait valable jusqu'en 2022. Quant au calendrier des opérations, il prévoit que tout devrait être opérationnel pour fin 1997 déjà. JCK

Rouler en automobile

65 centimes le kilomètre

Rouler en automobile coûte en moyenne 65 centimes le kilomètre. C'est le calcul que l'Automobile Club de Suisse (ACS) présente dans une nouvelle brochure consacrée aux «bases pour le calcul des frais d'exploitation». Ce calcul considère que le véhicule coûte 22 000 francs et qu'il parcourt 15 000 kilomètres par an. Ainsi, écrit l'ACS, un trajet de Berne-Zurich et retour nécessite un investissement de 17 francs environ. MH

Office des congrès et du tourisme de Montreux

Capacité de réaction payante!

Ça bouge du côté de l'Office des congrès et du tourisme de Montreux, à l'heure où le flambeau est désormais concrètement transmis entre le directeur sortant Michel Ferla et son successeur Xavier Kempf. Et si l'esprit de continuité est intelligemment mis, la capacité de réaction est aussi à l'ordre du jour tant auprès de la clientèle cible des Etats-Unis que des lecteurs du «Blick».

JEAN-CHARLES KOLLROS

Ainsi, tout récemment, pour marquer officiellement le passage du témoin directeur, Michel Ferla et Xavier Kempf se sont livrés à une offensive de charme aux Etats-Unis auprès des principales agences de voyages de motivation. Ils étaient accompagnés de Naseem Merali-Marsens, directrice du secteur Planning et Opérations de l'OCTM, François Michel, directeur des ventes et Denis Migletz, chef de vente.

Au travers de très nombreux contacts, l'OCTM a ainsi pu démontrer sa capacité à promouvoir Montreux auprès d'une clientèle privilégiée en mettant en évidence son savoir faire et ses possibilités d'accueil promotionnel lors de voyages de motivation et de congrès.

Pendant cinq jours, ce sont près de 140 personnes qui ont ainsi pu être contactées et avec lesquelles les ambassadeurs montreusiens ont pu s'entretenir, en appartenant au passage la confirmation que les changements intervenus au sein de l'Office se sont faits avec la volonté de continuer à promouvoir Montreux aux Etats-Unis.



La délégation montreusienne lors de sa visite à Chicago. De gauche à droite, Denis Migletz, chef de vente, François Michel, directeur des ventes, Naseem Merali-Marsens, directrice «Planning & Opérations», J. Patrick O'Brien, General Manager Swissair Chicago, Michel Ferla et Xavier Kempf, respectivement directeur sortant et nouveau directeur de l'OCTM.

Photo: OCTM

Dans un autre domaine et sur son propre territoire, l'OCTM vient de démontrer sa capacité de réaction en matière d'accueil. Ayant appris au dernier moment, par la bande – et grâce à la présence d'esprit d'un employé CFF – que 700 visiteurs de Suisse alémanique allaient débarquer par train spécial dans le cadre d'un voyage de lecteurs du journal «Blick», Xavier Kempf a immédiatement saisi le taureau par les cornes pour pouvoir recevoir ces hôtes inattendus avec chaleur et générosité. Il s'agissait par la même occasion d'éviter une répétition de l'aventure survenue aux responsables du tourisme genevois qui avaient

dû faire face à une même invasion imprévue et essuyer quelques jours plus tard les critiques du «Blick», dénonçant de sérieuses lacunes en matière d'accueil...

Le nouveau directeur de l'OCTM a ainsi profité d'un arrêt technique du train spécial à Chexbres pour rejoindre le convoi et utiliser le parcours restant pour présenter la région. A Montreux, les participants ont été accueillis en musique à la gare puis invités à partager le verre de l'amitié sous le Marché couvert, avec la complicité de quelques restaurateurs et commerçants.

Inutile de dire que les participants ont

fort apprécié cette manière de faire... Au-delà de son aspect positif envers les lecteurs-voyageurs du «Blick», l'opération a permis à l'OCTM de peaufiner son image auprès de la population. L'aventure a ainsi été sur toutes les lèvres lors de l'animation «Ambiance Boeuf» orchestrée tout au long de samedi dernier sur les quais par le personnel de l'Office, animation conçue comme une véritable action de relations publiques envers les hôtes mais aussi la population. C'était la troisième édition de ce qui apparaît aujourd'hui comme un rendez-vous d'ores et déjà incontournable!

BEAULIEU-LAUSANNE
15 - 19 OCTOBRE
OUVERTURE:
10H à 18H30

**RECORD D'EXPOSANTS
PRÉSENCE DES CINQ CONTINENTS**

**Savours
du monde**

Gastronomia '94

SALON INTERNATIONAL DE L'ALIMENTATION,
DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

Wenn Sie hoch hinaus wollen, lesen Sie die hr

pour le professionnel

freshstar
Gastronom
Aluminiumfolie
Länge: 150cm Breite: 45cm

alustar
Gastronom
Aluminiumfolie
Länge: 150cm Breite: 45cm

alustar
disponible chez votre grossiste

Vous êtes pressé?

...transmettez alors vos annonces par **téléfax**.
24 heures sur 24.
Au numéro **031 370 42 23**.

A quand le «Zéro défaut» dans l'hôtellerie?

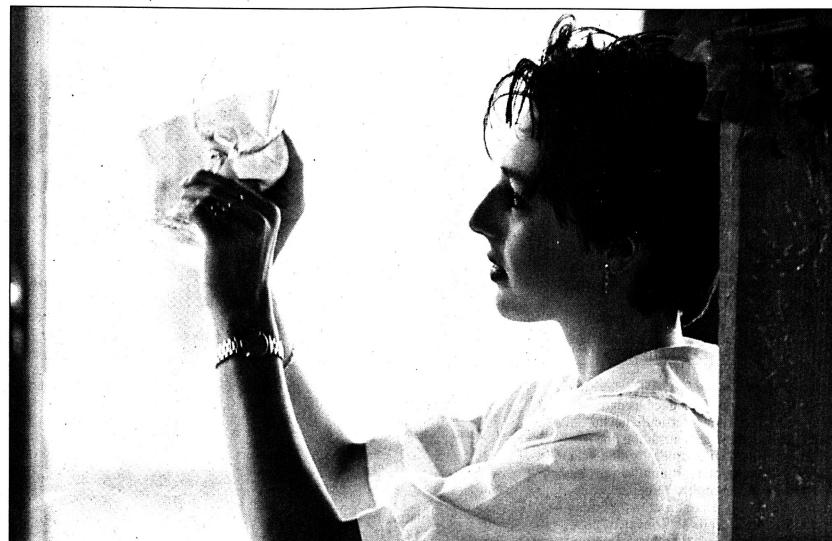
Le «Quality Management» ou gestion basée sur la qualité est une notion déjà bien implantée dans l'industrie, en particulier au travers du système de normes ISO 9000 (International Standardization Organisation). Les prestations de service, y compris celles du tourisme, peuvent être concernées par un tel certificat de qualité. L'hôtellerie n'a pas encore vraiment franchi le pas. Un mémoire de diplôme fait le tour du sujet.

JOSÉ SEYDOUX

«Aujourd'hui, alors que le «Swiss made» et la petite arbalète ne suffisent plus à garantir la qualité des produits ou des services, ce certificat de reconnaissance de qualité prend une énorme importance pour toute entreprise dépendante ou intéressée au marché unique européen», écrit en préambule Stéphanie Renevey, auteur de l'étude intitulée «Les certificats d'assurance qualité dans l'hôtellerie» et réalisée à l'Ecole suisse de tourisme (EST), à Sierre. Et d'affirmer «elle non à l'adhésion de la Suisse à l'EEE oblige les entreprises à réagir et à mettre le plus d'atouts possible de leur côté» et que «désormais, la qualité s'apparente à une frontière. Sans le passeport de la certification, l'entreprise risque la perte de marchés potentiels».

Qualité = valeur ajoutée

La notion de qualité s'élargit: «Il ne suffit plus de produire et de fournir des prestations «zéro défaut», mais il est essentiel que le client soit convaincu que ces produits ou prestations lui procurent une valeur ajoutée... qui lui donnera la satis-



Des normes de qualité pour atteindre le «zéro défaut».

Photo: htr/SSH

faction d'avoir choisi le bon établissement», précise Stéphanie Renevey, dont toute la réflexion, au demeurant remarquable, tend à expliquer en pratique la notion de qualité dans l'entreprise hôtelière. «La qualité se détermine par le degré élevé de satisfaction de l'hôte. Elle peut donc se retrouver dans tous les types de prestations, et non seulement dans les produits dits haut de gamme. Elle doit toutefois s'exprimer par un rapport qualité/prix acceptable pour l'hôte. C'est ainsi qu'on peut trouver un hôtel 5 étoiles

de bonne qualité comme un hôtel 1 étoile».

Le mémoire de Stéphanie Renevey décrit tout le processus à suivre pour obtenir le certificat correspondant au système international d'assurance qualité et à l'organisation ISO, dont le siège mondial se trouve à Genève. Le système de normes ISO 9000 vise à obtenir un management de qualité au sein des entreprises. L'association suisse pour les certificats d'assurance qualité (SQS) est l'une des instances habilitées à délivrer ce label. Il semble bien que, pour l'obtenir, les entreprises suisses se bousculent au portillon...

La qualité en 20 chapitres

La norme la plus affinée, ISO 9001, s'applique aux entreprises dont l'activité englobe toutes les phases d'existence d'un produit ou d'un service, soit tous les éléments à compter de la première idée jusqu'à et y compris le service à la clientèle. Pour ce faire, 20 chapitres ou points à respecter ont été établis. A deux ou trois chapitres près, une entreprise hôtelière est touchée par les mêmes critères de certification. L'auteur de l'étude passe en revue les 20 chapitres en donnant pour chacun

un exemple d'application dans l'hôtellerie.

Un seul hôtel suisse

Pour l'heure, un seul hôtel suisse – sur plus de 600 entreprises de tous secteurs – peut s'enorgueillir de détenir le certificat d'assurance qualité SQS: l'Hôtel Sternen (4 étoiles, 44 chambres, 3 restaurants, 5 salles, 52 employés) à Muri (BE). Le mémoire précise les grandes

lignes de la politique de qualité adoptée par cet établissement: accueil chaleureux, produits et services de qualité répondant aux besoins spécifiques de la clientèle, «leader» dans sa catégorie, personnel motivé et bien formé, bonnes relations avec le voisinage, liens de confiance avec les sous-traitants, respect de l'environnement, bonne politique financière à long terme, conjugaison entre travail et famille. Les principaux départs du Sternen font l'objet d'une politique spécifique.

Les avantages de la certification, tels qu'ils sont énumérés dans l'étude, apparaissent clairement: la constance dans la qualité, la sensibilisation plus marquée du personnel aux besoins du client, l'autocontôle. Selon Hans Robert Weiss, directeur de l'Hôtel Sternen, la SQS qui délivre les certificats agit un peu comme un professeur: «A l'école, lorsqu'un professeur annonce qu'il ramassera les devoirs, les élèves, sentant une pression, sont automatiquement plus appliqués». Comme le souligne Stéphanie Renevey, d'autres systèmes structurés de qualité sont appliqués, surtout dans l'hôtellerie, outre les systèmes de classification – comme celui de la SSH – elle cite les cercles de qualité, la méthode dite des «95 bouclons» de Novotel, les normes internes de qualité des chaînes internationales, etc. «Pour tous ces établissements, il est clair que la certification ne représente qu'une adaptation de leur système à la norme ISO 9001. Sachez différencier: un label de qualité de reconnaissance internationale». Il apparaît pourtant que l'hôtellerie suisse regagne à obtenir la certification ISO 9001, un système conçu à la base pour des entreprises industrielles... en attendant une méthodologie spécifiquement destinée à l'industrie hôtelière.

Un système adapté à l'hôtellerie?

Contrairement à ce que pourrait laisser penser au premier abord le travail de diplôme réalisé par Stéphanie Renevey, l'introduction d'un système de «gestion par la qualité» adapté à l'hôtellerie figure en bonne place sur la liste des priorités de la Société suisse des hôteliers. Pour preuve: la présentation, le 1er septembre prochain à Zurich, du «Système 2Q» (qualité + qualification) à l'intention des professionnels de la branche. Cette méthode de gestion par la qualité, adaptée à l'hôtellerie et à ses besoins, a été mise au point à l'Ecole polytechnique fédérale de Zurich par le

professeur Karl Frey, avec qui le Département de la formation professionnelle de la SSH collabore étroitement. Le système «2Q» est avant tout un instrument permettant d'améliorer sur le terrain, de manière individuelle, les capacités et les performances de chaque collaborateur. Une centaine d'hôteliers se sont d'ores et déjà inscrits à cette séance d'information qui servira également à recruter un certain nombre d'entreprises susceptibles de tenter une expérience pilote. Nous reviendrons plus en détail sur ce projet dans l'une de nos prochaines éditions. JPF

A quand des hôtels ISOtériques?

Le travail de diplôme de Stéphanie Renevey met en évidence une certaine réticence du monde hôtelier face à la norme ISO 9001, «alors que les autres secteurs se ruent devant ce portillon de la qualité». La jeune étudiante émet une hypothèse: «Peut-être que nos hôteliers ne sentent pas de véritable crainte face à l'ouverture des marchés et pensent être suffisamment à la hauteur pour affronter la concurrence». Et d'expliquer que certains dirigeants d'hôtels préfèrent leur propre système de qualité, éta-

blis sur mesure, et ne ressentent pas le besoin de se lancer dans cette certification.

La jeune diplômée de l'EST est d'avis que seule une norme ISO 9001 vraiment adaptée à l'industrie hôtelière – dont la qualité restera la clé du succès – a quelque chance de trouver un marché dans l'hôtellerie. En particulier pour des établissements de grande taille moyenne, de classe supérieure, dotés d'une gestion de type familial et ne dépendant pas de grandes chaînes...» JS

PAPIER-BOUCHON

Les vins valaisans, bêtes à concours

Bien joli d'affirmer que 1993 est un millésime où la patte du vinificateur a joué un rôle essentiel... Mais qui sont les bons? Les Valaisans, habitués des combats de reines, prennent le taureau par les cornes: ils désignent les meilleurs d'entre leurs vignerons. Par exemple à Sierre, le premier week-end de septembre, à VINEA 94. Hôteliers et restaurateurs, principaux acheteurs sont évidemment concernés.

FRÉDÉRIC LANVIN

Quand le conseiller national Pascal Couchebin appelle de ses vœux un «Gault et Millau pour les restaurants du Valais» (hôtel revue du 14 juillet), il ne fait que transposer ce que les fins connaisseurs des meilleurs nectars préparent – enfin! – pour cette année. Car cet automne, les guides d'achat tombent comme pluie avant la vendange...

Les meilleurs fendant

Il y a d'abord le «Label Nobilis», décerné depuis quinze ans par un jury de professionnels, tous Valaisans, regroupés autour du Sédunois Dominique Fornage. Le premier verdict, pour les fendant 1993, est tombé au creux de l'été: sur 173

vins dégustés, 21 ont obtenu le label. Dôle, pinot noir et johannisberg vont encore être dégustés, d'ici la mi-septembre. Dominique Fornage diffuse, de plus, un guide du millésime. Pas de notes précises, mais une appréciation détaillée sur une cinquantaine de vignerons-encaveurs, avec la mention des meilleurs vins de chaque maison.

Connu pour ses idées arrêtées et sa volonté de faire du Valais la terre des meilleurs vins de Suisse, en adoptant des cépages conformes aux qualités des sols et des micro-climats, le jeune oenologue Didier Joris, de Chamoson, vient d'édition «Le millésime, vin de passion», un annuaire recensant les notes de dégustation des meilleurs vins de 1993.

Avec le commerçant-caviste Raphy Mabillard, de Charrat, le duo a dégusté, à l'aaveugle évidemment, plus de 700 vins de 104 vignerons-encaveurs du Valais. Tous ces vins ont été notés sur une échelle de 50 points, mise au point par Didier Joris lui-même. Chaque cépage est présenté, et, sophistication supplémentaire, classé selon le style de vin.

Didier Joris et son compère ont fait plus fort encore. Ils publient un classement des meilleurs encaveurs du Valais, après jugement d'une gamme de huit vins.

Aucune surprise: Simon Maye et ses fils, de Saint-Pierre-de-Clages devance Marie-Thérèse Chappaz, de Fully, Daniel Magliocco, de Saint-Pierre-de-Clages, Michel Boven, de Chamoson et

Maurice Zufferey, de Muraz sur Sierre. Locomotives valaisannes, les Maye – ce sont les fils, Jean-François, à la vigne et Axel, en cave qui sont aujourd'hui en première ligne – placent leurs trois fendant parmi les «Labels Nobilis». Gagnants deux fois (sur quatre) de la «Coupe Chasselas», organisée par le magazine Vinum, leur fendant Trémazières est, une fois de plus, en lice pour la finale, le 5 novembre à Montreux.

Ces meilleurs vignerons valaisans, on a des chances de les retrouver couronnés lors d'une autre compétition, celle des

premières rencontres vinicoles de Sierre (voir encadré). Un jury y décernera les «cépages d'or 1994», équivalents des «oscars», pour deux vins qui font l'originalité du canton, la petite arvine et l'humagne rouge.

Bonnes structures

Le premier donne un vin blanc sec ou surmaturé, voire même liquoreux (l'an passé était une année à liquoreux, avec l'alternance d'humidité et de sec, grâce au foehn), au nez de fruits exotiques, au bouquet ample, corsé, avec un goût de

grapefruit, avec de l'acidité, un peu d'amertume et une pointe de salinité caractéristique. La petite arvine se conserve plusieurs années. On peut la servir sur des crustacés, du roquefort ou du foie gras. Pour Axel Maye, c'est «au niveau de la complexité du vin, un des plus grands cépages blancs du monde». Tout simplement...

Difficile à cultiver

Le second, l'humagne rouge, n'est pas valaisan de souche, mais né tout à côté, dans la vallée d'Aoste, où on le cultive encore sous le nom de «petit rouge». D'une couleur profonde tirant parfois sur le violacé, son nez peut être végétal et, suivant la vinification, dégager une odeur animale. Là encore, la structure est bonne, avec des tanins bien présents, qui permettent à l'humagne de «tenir» en bouteille six à huit ans. Les viandes corsées, comme la chasse, se marient fort bien avec. VINEA voit juste en assurant la promotion de deux cépages propres au Valais. Mais attention, il y en a relativement peu: ensemble, humagne et petite arvine ne représentent qu'un pour-cent d'une vendange valaisanne moyenne (contre 45% de fendant et plus de 25% de pinot noir). Ces cépages sont aussi plus difficiles à cultiver et ne supportent, pour donner de grands vins, que les meilleurs terroirs et les meilleures expositions. Ils sont réservés à des spécialistes... aux meilleurs, donc!

Une première à Sierre

En-dehors des foires agricoles ou commerciales, le vin n'a pas encore son propre rendez-vous annuel en Valais. La Jeune Chambre économique de Sierre veut y remédier, en organisant les vendredi 2, samedi 3 et dimanche 4 septembre, dans la Cité du soleil, VINEA 94. Ces rencontres, dans l'esprit des organisateurs, devraient se renouveler chaque année.

Vendredi soir, au Château de Villa, on distribuera les «cépages d'or, d'argent et de bronze» pour les meilleurs producteurs de petite arvine et d'humagne rouge. Une septantaine d'encaveurs, du samedi (10 à 19 h.) au dimanche (10 à 17 h.) transformeront l'avenue Général

Guisan en «rue du vin». Il suffira de débourser 20 francs pour avoir accès à ce parcours de dégustation. Samedi encore, six conférences seront données dans la grande salle de l'Hôtel-de-Ville, dès 9 h. 30, dont l'une sur «Vins et gastronomie», avec le chef Roland Pierroz, l'oenologue Didier Joris et la journaliste radio Catherine Michel.

Plusieurs expositions (photos, étiquettes, initiation à la dégustation) au rond-point durant le week-end, de même que des cours de dégustation (samedi et dimanche à 10 h. et 15 h.) et des dégustations commentées de vins valaisans, région par région, cépage par cépage.

FL

Luxury Hôtels

Cinq établissements suisses à l'honneur

Cinq grands hôtels helvétiques figurent dans l'édition 1994 du guide «Small Luxury Hotels of the World» qui présente un large éventail des palaces dans toutes les parties du monde. Il s'agit de l'Hôtel de la Paix (Genève), du Mirador (Vevey), du Euler (Bâle), du Beaufort (Neuchâtel) et du Saint-Gothard (Zurich). Ce guide de 150 pages, conçu pour ceux qui se déplacent beaucoup, présente une liste de plus de cent grands établissements haut de gamme à travers le monde, notamment en Europe (surtout Grande-Bretagne, Irlande et Ecosse), aux Etats-Unis, au Canada, au Mexique, en Afrique du Sud, en Asie, dans le Pacifique, aux Caraïbes ou encore en Australie.

JPF

Livres

Nouvelle édition du «Pauli»

Tous les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration connaissent le fameux «Lehrbuch der Küchew d'Ernst, Eugen et Philip Pauli». Depuis plusieurs décennies, cet ouvrage sert de référence aux professionnels et aux formateurs des métiers de la branche hôtelière. Il est largement utilisé dans les écoles professionnelles et par les professionnels dans leur activité quotidienne. Depuis 1976, ce manuel existe également en français sous le titre de «Technologie culinaire».

Les professionnels seront donc heureux d'apprendre qu'une nouvelle édition est actuellement en préparation sous la direction de Francis Grandjean, maître de cuisine à l'Ecole professionnelle de Neuchâtel. Cette nouvelle version correspond au nouveau concept qui a été prévu pour la 11^e révision en langue allemande. Elle se présentera en deux volumes: «Technologie culinaire» et «Livre de recettes».

Cette nouvelle édition sera lancée sur le marché au printemps 1996.

JPF

Neuchâtel

Un centre touristique à la Vue-des-Alpes?

L'ouverture des tunnels sous la Vue-des-Alpes, entre Neuchâtel et La Chaux-de-Fonds est programmée pour le 15 novembre prochain. La plupart du trafic ne passera donc plus par le col de La Vue-des-Alpes. Afin de faire profiter les touristes de l'air pur, le propriétaire de l'hôtel se propose de construire un centre touristique au sommet. Les travaux de réfection de l'hôtel vont bon train.

C'est ainsi que Luc Dupraz pense rouvrir l'hôtel à la fin de l'année prochaine. D'autres travaux importants d'aménagement sont prévus dans le secteur: pistes de ski, développement des sports de montagne en général, etc. En outre, M. Dupraz souhaite organiser une fête d'étape du Tour de Romandie en 1996, du Tour de Suisse en 1998... et, pourquoi pas, du Tour de France en l'an 2000. Pour le moment, rien que la réouverture de l'hôtel, avec une vingtaine de chambres, dont cinq avec bains, trois dortoirs et différentes salles, dont l'une polyvalente, doit fournir un sérieux plus dans cette région.

RJ

Congrès à Genève

5^e rang mondial

Avant 145 réunions internationales, Genève figure au 5^e rang du classement mondial des villes de congrès établi pour l'année 1993 par l'Union des associations internationales, à Bruxelles.

Genève fait donc mieux qu'en 1992, année au cours de laquelle 138 réunions avaient été enregistrées, ce qui plaçait la Cité de Calvin au 6^e rang mondial. En 1991, ce chiffre était de 178, soit le 5^e rang.

La tête du classement est occupée pour la 1^e année consécutive par Paris qui a recensé 355 réunions, soit 4% du total des réunions internationales qui se sont tenues en 1993 dans le monde. Elle est suivie, de loin, par Londres (191), par Bruxelles (164) et par Vienne (163).

MH

L'été dans l'hôtellerie

Grande canicule, mais petits effets

La canicule de cet été a suscité de nombreux commentaires et parfois contribué à modifier les habitudes des consommateurs. Pour l'hôtellerie aussi, la vague de chaleur a eu diverses conséquences, en particulier pénalisantes pour les établissements ne disposant pas de climatisation. D'une manière générale toutefois, il en va de la canicule comme de la pluie et du beau temps: on en parle beaucoup mais cela demeure du domaine anecdotique.

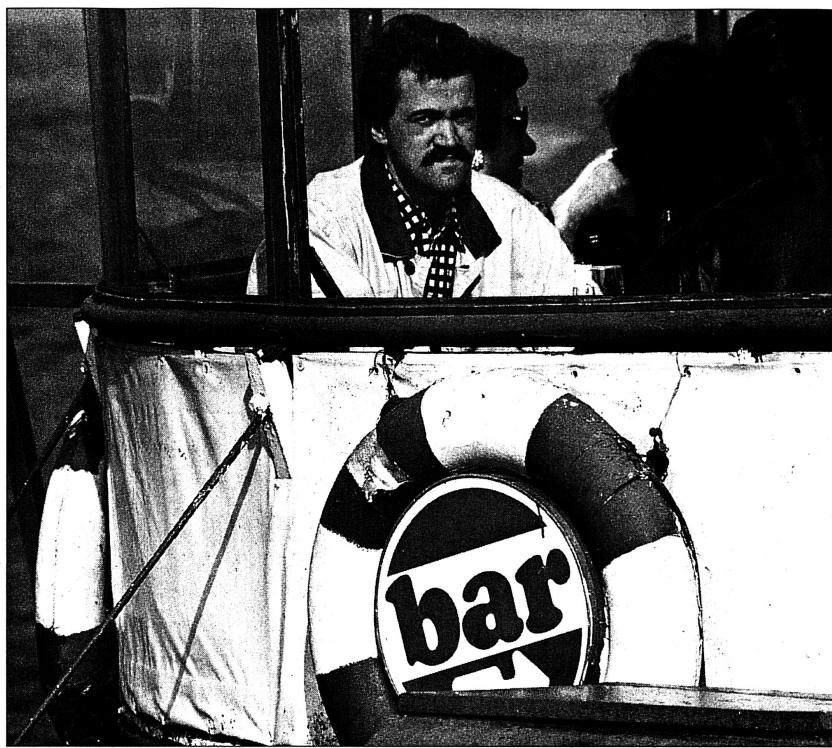
JEAN-CHARLES KOLLROS

Pour Christian Marich, l'un des deux directeurs du Lausanne-Palace, la canicule n'a pas eu d'effets particuliers sur la marche de l'établissement, sinon une fréquentation un peu accrue... grâce à la parfaite et complète climatisation de l'ensemble du complexe hôtelier. «Certains clients d'hôtels non climatisés ont quitté l'endroit où ils se trouvaient pour venir chez nous». La même situation s'est produite en d'autres villes, notamment à Montréal.

Sur le plan du comportement, l'hôtel a enregistré pendant les jours de plus fortes chaleurs une diminution du chiffre d'affaires des cuisines. En bref: on a moins mangé pour boire davantage de boissons rafraîchissantes. «D'une manière générale, la clientèle s'est montrée satisfaite de cette période et a jeté son dévolu sur nos équipements les plus appropriés, préférant logiquement la piscine aux courts de tennis», précise encore Christian Marich.

Cette chère Suisse

Directeur général du Royal Plaza, Maurice Urech confirme que la canicule a certes provoqué une augmentation de la consommation des boissons mais que ce sont d'abord les effets de la récession qui se sont fait sentir cet été avant ceux de la canicule! «Le beau temps aurait dû à priori nous apporter davantage de clients mais cela n'a pas été le cas, d'une manière générale d'ailleurs». Constantat que la tendance demeure à une certaine restriction des dépenses, Maurice Urech souligne que la Suisse est, en raison notamment de la situation monétaire, un produit cher, en particulier le secteur de la restauration. En qualité de président de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers, à l'écoute de toutes les régions, il



Les effets de la canicule sur la clientèle de l'hôtellerie et de la restauration: on a moins mangé, mais on a bu davantage...

Photo: Jean-Paul Fähndrich

fait état d'une bonne fréquentation enregistrée du côté de la Vallée de Joux, constat partagé par divers restaurateurs et commerçants de l'endroit.

Climatisation en vedette

D'autres avis, récoltés en Valais et dans le canton de Fribourg, confirment le verdict: la climatisation a souvent fait toute la différence. Ajouté à une politique dynamique et créatrice, un tel équipement est même parvenu à faire des miracles. Un seul exemple parmi d'autres: le restaurant chinois Kwong Ming, à deux pas du nouvel Auditorium Stravinski, à Montreux, a fait un tabac en orchestrant une grande campagne au profit d'un menu «Spécial canicule» et d'une mise en valeur de sa climatisation. Et cela alors

même que d'autres établissements jouaient la carte des terrasses!

Pour certains établissements à vocation particulière, la situation a été «tempérée» (si l'on ose dire!) par un secteur d'activité précis. Ainsi le complexe Biotonus Clinique Bon Port/Grand Hôtel Excelsior à Territet, a bénéficié d'une forte présence de la clientèle «médicale» mais ressentit une certaine désaffection hôtelière comme la plupart des grands hôtels de la même catégorie, à l'exception de ceux ayant pratiqué une politique de «dumping». Dès août, de nombreux hôtels du Moyen-Orient et de l'Extrême-Orient ont toutefois contribué à équilibrer les choses, relève le Dr Claude Rossel, administrateur-délégué, en soulignant lui aussi que la canicule a eu des

effets pénibles pour quelques hôtes surpris de ce climat helvétique inhabituel.

Du côté des établissements de plus petite capacité, auberges et autres, la récession est plus souvent évoquée que la canicule. Ainsi, Francis Chibrac, à la tête de l'Hostellerie du même nom, au Mont-Pelerin, constate que bien rares sont été les clients envoyés par les offices du tourisme et autres instances similaires de Vevey-Montreux.

Au terme de ce modeste tour d'horizon, deux conclusions s'imposent: l'hôte se montre toujours plus exigeant sur le plan de l'équipement – la climatisation apparaissant comme tout simplement normale à partir d'une certaine température – tout en se montrant très prudent dans ses dépenses, voire «pingre»!

Télémarketing

«Cartes privilège» vendues par téléphone

Incroyable. Certaines sociétés proposent désormais «gratuitement» leurs services aux hôtels de luxe. Objectif: développer le chiffre d'affaires, notamment en restauration, en vendant des «cartes privilège». Méthode: le télémarketing. Origine: les Etats-Unis. Et ça marche!

JEAN-PIERRE GROBART

Le télémarketing (ou marketing téléphonique) débarque dans l'hôtellerie. Cette méthode américaine fait partie des méthodes dites de «marketing direct». Il s'agit ni plus ni moins de vente par le biais d'une approche commerciale exclusivement téléphonique, qui a déjà fait ses preuves dans d'autres secteurs d'activité.

«Méthode directe»

Certaines sociétés se sont spécialisées dans le télémarketing hôtelier. C'est le cas de la société Hospitality Marketing Concepts (HMC). Cette société américaine existe depuis 1980, et possède une filiale européenne basée à Bruxelles depuis 1989, qui opère dans les pays suivants: Portugal, Espagne, Grande-Bretagne, Pays bas, Luxembourg, Autriche, Allemagne, et France. HMC n'est pas encore présente en Suisse. Le rôle de

ces sociétés consiste à commercialiser une carte annuelle nominative ou collective offrant un certain nombre d'avantages dans l'hôtel. Notamment, lorsque le titulaire d'une carte prend un repas au restaurant de l'hôtel en compagnie d'autres personnes, il ne paye pas son propre repas. La restauration est au cœur des efforts de ses sociétés afin de faire d'ouvrir les restaurants d'hôtel sur l'extérieur. Mais des réductions peuvent également être accordées sur les chambres, les banquets, les salles de conférences...

La société de télévendeur installe ses vendeurs dans l'hôtel pour une période de 16 à 25 semaines par an. Objectif: proscrire le «premier marché», c'est-à-dire celui de la clientèle locale et régionale. A partir d'un listing téléphonique, 20 000 personnes en moyenne sont démarchées en 20 semaines. Le «télévendeur» suit un «scénario commercial» précis qui doit déboucher sur la souscription d'une carte.

Les résultats sont appréciables. Le taux de vente est élevé: 10% des prospects, soit 2000 en moyenne par opération, souscrivent à la «carte privilège», selon Carine Van Damme, responsable de HMC Europe. Elle estime cette efficacité deux fois supérieure à celle du traditionnel maillage. Car dans le cas du télémarketing, il y a un contact direct, vocal, et personnalisé. Et si finalement, après avoir souscrit à l'offre, le client se révèle

mécontent, il est alors remboursé. Cela se produit en moyenne dans 2 à 5% des cas.

La clientèle des détenteurs de cartes est composée à 100% d'hommes d'affaires et de sociétés. La motivation d'achat de la carte est professionnelle, en vue des repas d'affaires. Mais on observe que les titulaires de carte profitent également des avantages de celle-ci à titre privé, en famille ou entre amis, les week-ends.

Un procédé réservé au luxe?

HMC n'opère que dans les établissements de luxe, 4 ou 5 étoiles. Parmi ses clients, on trouve la Martinez à Cannes, le Hyatt Paris Roissy, le Concorde Lafayette à Paris... Il s'agit d'un positionnement et d'une spécialisation stratégique. Mais Carine Van Damme estime que ces méthodes de vente peuvent s'appliquer également aux autres catégories d'établissements. Ce n'est pas le point de vue de Mme Loukounoudoula, directrice de la société Hotelmark France, basée à Cannes. Hotelmark, société américaine créée en 1982, fut une pionnière en Europe où elle s'est implantée en 1987, et opère sur le marché suisse (Royal Plaza à Montreux, Intercontinental à Genève, Sheraton à Zurich...).

Sur le plan de la vente, Hotelmark, la client n'accepte de «payer d'avance» ses repas que dans les hôtels de luxe, qui ne laissent aucun doute sur la qualité de leurs prestations. La méthode n'est donc d'après elle

pas adaptable à d'autres catégories d'établissements.

Le client qui accepte l'offre paye sa carte 250 à 400 francs suisses environ selon les cas, pour l'année. Selon l'accord conclu avec l'hôtel, la société de télémarketing empêche la totalité de la recette (soit en moyenne 200 000 francs par opération), ou seulement une partie. L'hôtel, pour sa part, ne débourse pas un sou, récupère le volume d'affaires générée par les cartes, et éventuellement une partie de la recette des ventes de cartes. Les frais, notamment téléphoniques, sont en général pris en charge conjointement par la société de télémarketing et l'hôtel, dans des proportions variables.

Expansion en Europe

Ces nouvelles méthodes de vente américaines connaissent un boom en Europe. Et les sociétés spécialisées sont encore suffisamment peu nombreuses sur un marché porteur, pour que la concurrence ne se fasse pas sentir. C'est ce qui fait dire à Carine Van Damme de HMC que ce créneau possède encore de belles années devant lui. Point de vue réfuté par Mme Loukounoudoula de Hotelmark, qui estime que «le marché est en train d'être tué». Pour elle, la méthode est victime de son succès: l'expansion du procédé le prive de son côté «exclusif» et «privilégié» qui faisait sa réussite, et le condamne ainsi à l'échec. L'avenir tranchera entre ses deux opinions contradictoires.

Teilrevision Arbeitsgesetz

Jetzt muss eine Arbeitsgruppe konstituiert werden

Anlässlich der Sitzung der Kommission Arbeitsrecht SHV, die vor wenigen Tagen in Zürich stattgefunden hat, wurden strategische Optionen im Bereich Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) sowie eine sozialversicherungsrechtliche Umschau diskutiert.

Die Kommissionsmitglieder haben sich eingehend über die bevorstehende Teilrevision des Arbeitsgesetzes unterhalten. Das grösste Problem für das Gastgewerbe bildet der vorgesehene (obligatorische) zehnprozentige Zeitzuschlag für Nacht- und Sonntagsarbeit.

In der Wintersession

Den Verbänden wurde im Herbst 1993 die Gelegenheit gegeben, sich im Vernehmlassungsverfahren entsprechend zu äussern, was der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) auch wahrgenommen hat. Im Februar 1994 hat das Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit (Biga) die Ergebnisse des Vernehmlassungsverfahrens den betroffenen Interessenten zukommen lassen. Die Teilrevision wird anlässlich der Wintersession im Nationalrat als Erstrat beraten werden.

Die Kommission Arbeitsrecht SHV er-

achtet es als unerlässlich, dass sich die betroffenen Berufsverbände und weitere Institutionen der Freizeitindustrie in einer Kommission, ähnlich der Kommission «Arbeitsgruppe Jugoslawien», zusammenfinden, um vor allem gegen die Nacht- und Sonntagszuschläge zu opponieren. Die vorberatende nationalrätliche Kommission, die Kommission für Wirtschaft und Abgaben (WAK) wurde direkt durch den Hauptstuhl des Schweizer Hotelier-Vereins mit den entsprechenden Argumentationen bedient (vergleiche Kasten rechts).

Viele sind betroffen

Besonders betroffen sind wohl der Gewerbeverband der Schweizer Tourismusverband, der Schweizer Wirtesverband AGAB und Asco, der Schweizerische Bäcker- und Konditormeisterverband, der Schweizerische Verband der Seilbahnenunternehmungen, die Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für Berggebiete sowie der Verband Öffentlicher Verkehr. In den nächsten Tagen wird deshalb eine entsprechende Einladung gehen. Die Delegation SHV setzt sich aus den Herren Peter Steiner (Lenk), Donat Ludwig (Zürich), Silvan Bumann (Saas Fee), Daniel Krähenbühl (Vevey) sowie Walter Trösch, Vorsitz (Lenzerheide) zusammen.

Kommission Arbeitsrecht SHV

Nacht- und Sonntagszuschläge in der Hotellerie?

Klare Argumente sprechen dagegen

Obligatorische Nacht- und Sonntagszuschläge in der Hotellerie? Der SHV unterbreitete der Kommission für Wirtschaft und Abgaben (WAK) des Nationalrätli-Argumente, die dagegen sprechen.

• **Fehlender Bezug zur wirtschaftlichen Realität:** Auf der einen Seite stehen Branchen, welche wirtschaftlich begründet nachts oder sonntags arbeiten (sei dies aus Gründen der Konkurrenz, der Auslastung teurer Maschinen oder was auch immer), auf der anderen Seite stehen Branchen wie die Hotellerie, die notwendigerweise nachts und sonntags arbeiten, deren Leistung nur zu diesen Zeiten erbracht werden kann. Hier ist Nacht- und Sonntagsarbeit notwendiges Merkmal der Branche bzw. qualitativer Natur, dort ein lediglich quantitativer Faktor der Wirtschaftlichkeit. Ein Gesetz, das ohne Ausnahme einheitliche Zuschläge für Nacht- und Sonntagsarbeit vorsieht, ohne diesem Unterschied auch systematisch Rechnung zu tragen, ist ein ungerechtes Gesetz jenseits der wirtschaftlichen Realität.

• **Wettbewerbsverzerrung:** Bei den Vorschriften über Nacht- und Sonntagsarbeit geht es darum, eine spezifische Belastung wirtschaftlich auszugleichen.

chen. Die vorgesehenen Zuschläge wirken sich auf Branchen, die auf andere Arbeitszeiten ausweichen können, gegebenenfalls in einer Reduktion der Nacht- und Sonntagsarbeit aus. Sie haben die Möglichkeit, zwischen den Mehrkosten und einem Abbau der Nacht- und Sonntagsarbeit zu wählen.

Anders sieht es für die Hotellerie aus, welche ihre Leistung zwangsläufig zu diesen Zeiten erbringen muss. Hier wirken sich Zuschläge unmittelbar ohne Ausweg auf die Personalkosten aus. Dieser Unterschied ist Kategorie, adäquate Regelungen sind umgangsmäiglich.

• **Fahrlässige Zerstörung der Sozialpartnerschaft:** Jede Arbeit bringt gewisse spezifische Belastungen mit sich. Spezifische Belastung der Arbeiten in der Hotellerie sind die «attraktiven» Arbeitszeiten. Andere Branchen kämpfen mit anderen Unannehmlichkeiten wie zum Beispiel Arbeiten unter Tag, Mangel an Tageslicht, grosse physische Belastung, Löhne, Arbeitszeit, Anstellungsbegrenzungen usw. haben diesem Umstand stets Rechnung getragen.

So wurde im Gesamtarbeitsvertrag der Hotellerie insbesondere die 5-Tage-Woche als Ausgleich für Sonntagsarbeit und die 5. Ferienwoche im Zusammenhang mit der Nachtarbeit eingeführt. Gesetzliche, zusätzliche Bonifikationen werden.

für Nacht- und Sonntagsarbeit zerstören eine während Jahren gewachsene Sozialpartnerschaft.

• **Zusammenfassung:**

– Auf öffentlichem Recht beruhende, obligatorische Zuschläge für Nacht- und Sonntagsarbeit sind nicht akzeptabel. Grundlegende Unterschiede zwischen den Branchen bleiben dabei unberücksichtigt.

– Die Problematik, inwieweit die verschiedenen Branchen spezifischen Belastungen durch ihre Kollektiv- oder Einzelarbeitsverträge bereits Rechnung getragen haben, wird einfach negiert. Der unmittelbare Konflikt mit dem privaten Arbeitsrecht und damit die Bedeutung der Sozialpartnerschaft werden die Folge sein.

– Zusätzlich durch den Gesetzgeber diktiierte Kosten sind in der heutigen Wirtschaftslage für die Hotellerie nicht verkratbar. Entscheidend muss auch berücksichtigt werden, dass in der saisonalen Berghotellerie der gesamte Ertrag während einer Öffnungszeit von lediglich acht Monaten (und gerade an Sonntagen) erwirtschaftet werden muss.

– Der Entwurf geht nur von einem ganz bestimmten Teil der Arbeitswelt (Industrie) aus. Einmal mehr werden die besonderen Regeln des Tourismus und saisonaler Branchen von den Behörden völlig ignoriert.

shv

Hotel-Handelsschulen SHV

60 erfolgreiche Nachwuchskräfte

An der Diplomfeier der Hotel-Handelsschule SHV Bern und der Hotel-Handelsklasse am Schulzentrum Spiez NOSS, konnte Rolf Tanner, Präsident der Kommission Hotel-Handelsschulen SHV, 60 kaufmännischen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für die Hotellerie das SHV-Diplom übergeben.

Der Leiter der Hotel-Handelsschulen SHV, Roland Hohl, konnte im Rathaus zum Äusseren Stand in Bern rund 150 Eltern, Ausbildungsvorstande der Praktikumsbetriebe, Diplomanden und Diplomanden sowie Gäste begrüssen. Die Diplomfeier wurde hauptsächlich von den Absolventinnen und Absolventen der Schulen Spiez und Bern gestaltet. In verschiedenen Beiträgen wurde die facettenreiche schulische und praktische Ausbildung und die dabei gemachten Erfahrungen auf vielfältige und originelle Art dargestellt.

Bei einer Erfolgsquote von 94 Prozent und einem sehr guten Gesamtdurchschnitt von 5.0 lagen die einzelnen Diplomnoten zwischen 4.1 und 5.7. Die Diplomanden und Diplomanden und ihre Praktikumsbetriebe:

Marco Aeschlimann, Hotel Plaza, Biel; Sarah Althaus, Hotel Sternen, Muri; Sandra Andrist, Hospiz zur Heimat, Bern; Bettina Bettler, Hotel Schweizerhof, Grindelwald; Gabriela Beutler, Hotel des Balances, Luzern; Monika Beyer, Hotel Union, Luzern; Sonja Brunner, Hotel Steinbock, Klosters; Barbara Bühler, Sporthotel Adler, Adelboden; Jacqueline Diethelm, Hotel Sunstar,



Zum Gruppenbild gesellten sich die Diplomanden und Diplomanden der Hotel-Handelsschule SHV Bern...

Grindelwald; Florian Divis, Hotel Bären & Bristol, Bern; Barbara Flückiger, Hotel Krebs, Bern; Evelyne Friedli, Hotel Ambassador, Bern; Éva Frutiger, Hotel Sonnenberg, Zürich; Tobias Geiger, Robinson Club, Arosa; Carole Gerber, Posthotel, St. Moritz; Patrick Gerber, Seminar Hotel, Unterägeri; Beatrice Germann, Hotel Wörbenbad, Wörben; Gabriel Goldener, Hotel Schiff, Luzern; Sylvia Graf, Hotel Kreuz, Sachseln; Regula Gubler, Hotel Schönenegg, Zermatt; Daniela Haller, Hotel Arc-enciel, Gstaad; Celinda Hampe, Hotel Chamerion, Hotel Spinne, Grindelwald; Sabine Hosmann, Hôtel Pavillon de la Gare, Vevey; Barbara Hotz, Hotel Ibis, Rothrist;

Nina Kilchör, Au parc Hôtel, Fribourg; Barbara Kislig, Metropole Grand Hotel, Saas Fee; Doris Kinzi, Hotel Interlaken, Interlaken; Sarah Mumenthaler, Hotel Admiral, Basel; Caroline Müller, Hotel Chalet Oberland, Interlaken; Nicole Müller, Golfhotel Waldhaus, Davos-Platz; Priska Neuhaus, Hotel Holiday, Thun; Rosmarie Oswald, Grand Hotel Bellevue, Gstaad; Katrin Pfister, Hotel Alpine Nova, Schöni; Daniela Rubin, Hotel Stella, Interlaken; Christine Schäfer, Posthotel Valbella, Valbella; Markus Schneider, Hotel Chesa Guardalej, Champfer; Pascal Schneider, Hotel Ermitage, Schönried; Ueli Schneider, Hotel Krone, Solothurn; Priska Scholer, Hotel Alfa, Bern; Chantal Siegfried, Hotel Alpenland, Lauenau/Gstaad; Nadja Stöckli, Hotel Rebstock, Luzern; Barbara Supersaxo, Parkhotel, Zurzach; Priska Sutter, Hotel Homberg, Saanenmöser; Valérie Thormann, Hotel City, Lausanne; Kaija Tiefenbach, Hotel Kreuz, Bern; Diana Ulrich, Grand Hotel Regina, Adelboden; Marta Valina, Hotel Kreuz, Bern; Nicole Vanner, Bahnhofbuffet, Bern; Carole Vonlanthen, Hotel Bern, Bern; Stefan Wagner, Hotel Aeschi Park, Aeschi; Diana Walser, Hotel du Lac, Interlaken; Alexandra Wenger, Evangelisches Zentrum Schloss Hünenberg, Konolfingen; Andrea Wolf, Dorin Hotel, Beatenberg; Patrick Würsch, Sporthotel Panorama, Sörenberg; Nadine Wüthrich, Hotel Bären, Ostermundigen; Daniela Wyttenebach, Hotel Alfa, Bern; Michela Zoratti, Kurhaus Cademario, Cademario; Bettina Zurbriggen, Parkhotel Bellevue, Lenk; Yvonne Zürcher, Hotel Ferienart Wallis, SaasFee.



...und der Hotel-Handelsklasse am Schulzentrum Spiez NOSS. Zufriedene Gesichter – hier wie dort.

Fotos: koe

Jugoslawische Arbeitnehmer

Übergangsfrist verlängert

Der bündesrätliche Beschluss lag bereits vor: Ab 1. November 1994 sollten definitiv keine jugoslawischen Arbeitnehmer mehr zugelassen werden. Unter der Federführung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) stellte sich die «Arbeitsgruppe Jugoslawien» gegen diesen Entscheid. Mit Erfolg...

Zur «Arbeitsgruppe Jugoslawien» zusammengeschlossen haben sich der Schweizer Hotelier-Verein, der Schweizer Wirtesverband, der Schweizer Bauernverband, der Schweizer Baumeisterverband, der Schweizer Gewerbeverband sowie der Schweizer Tourismusverband. Gemeinsam wollte man gegen den vom Bundesrat festgelegten Endtermin der Zulassung jugoslawischer Saisoniers vorgehen. Aufgrund des Engagements der Arbeitsgruppe kann nun mit Genugtuung festgehalten werden, dass sich das Zusammengehen der betroffenen Verbände gelohnt hat. Als Entgegenkommen an die betroffenen Berufsbranchen verlängerte der Bundesrat die Übergangsfrist um zwei Jahre, das heisst bis zum 31. Oktober 1996 (Vergl. hotel + touristik revue Nr. 27 vom 7. Juli 1994).

Keine Umwandlung

Mit Wirkung ab dem 1. Januar 1995 wird den Saisoniers aus dem ehemaligen Jugoslawien keine Umwandlung der Saison- in Jahresaufenthaltsbewilligungen mehr zugestanden. Dies ermöglicht es jedoch, denjenigen Saisoniers, die noch

von 1991 eingereist sind, bis Ende 1994 nach den bisherigen Bedingungen eine Umwandlung zu erwirken. Die Saisoniers aus dem ehemaligen Jugoslawien, die zwischen dem 1. November 1993 und dem 31. Oktober 1994 rechtmäig in der Schweiz gearbeitet haben und die Voraussetzungen für eine Umwandlung nicht erfüllen, können in den Kontingenjahren 1994/95 und 1995/96 nochmals Saisonbewilligungen erhalten. Für Mitarbeiter aus dem ehemaligen Jugoslawien wird es danach jedoch keine Saisonbewilligungen mehr geben.

Regelung für Härtefälle

Was die Regelung der Härtefälle betrifft, können die Kantone nach Ablauf der Übergangsfrist für langjährige Saisoniers mit mindestens achtjähriger regelmässiger Erwerbstätigkeit in der Schweiz Jahresbewilligungen zu Lasten ihres Kontingentes erteilen, wenn eine entsprechende Beschäftigung nachgewiesen wird.

Teilerfolg erzielt

Damit erreichte die Arbeitsgruppe Jugoslawien einen ersten Teilerfolg. Im weiteren gilt es nun, die Entwicklungen des Saisonierstatutes, die Sicherstellung ausreichender Hilfskräfte für das Gastgewerbe sowie die Entwicklungen in der Europäischen Union und den ehemaligen Ostblockstaaten zu beobachten, um zu gegebener Zeit die notwendigen Massnahmen zu ergreifen. Allen Beteiligten wird für ihre wertvolle und grosse Mitarbeit der Dank ausgesprochen. Arbeitsgruppe Jugoslawien Ernst Frauchiger, 1. Vizepräsident SHV

VDH

Stamm Zentralschweiz

Das bisher vorherrschende warme Wetter zieht die VDH-Mitglieder des Zentralschweiz auch heute noch – nach dem leichten Temperaturrückgang – ans Wasser. Mit dabei sind Partner, Kinder, Badebekleidung und gute Schuhe für einen Rohlauerrundgang.

Zum Programm: Am Montag, 29. August, trifft man sich um 18 Uhr bei der Baustelle Seehotel Wilerbad, Wiler bei Sarnen. Eine Stunde soll die Besichtigung der Baustelle unter der Führung von Bruno Odermatt dauern. Vor dem Essen ist eine Erfrischung im Sarnersee angesagt. Das Abendessen wird im Clubhaus des Strandsandes Wilerbad eingenommen.

Anmeldungen an Beatrice Reinhardt, Stegenhalde 40, 6048 Horw, Telefon 041 47 25 52.

pd

BILDUNGSLÜCKE

September

7.-8.: Mitarbeiter führen – Mitarbeiter motivieren. 13.-15.: Erfolgreiche Instruktion am Arbeitsplatz. 19.: Mehr Effizienz dank persönlicher Arbeitstechnik. 21.-23.: Führen mit Kennzahlen. 27.-29.: Effiziente Sitzungsleitung. 28.-29.: Sprachlich einwandfrei und werbewirksame Korrespondenz.

Oktober

5.-6.: Rhetorik – sich richtig ausdrücken. 25.: Bewusster telefonieren. 26.-28.: Aufbau leistungsstarker Teams. 27.: Integration und Ausbildung von ausländischen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Für Anmeldungen und weitere Informationen: Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung Weiterbildung, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031/370 41 11, Telefax: 031/370 44 44. shv

CARROUSEL

Hotellerie und Tourismus

Peter J. Leitgeb ist zum stellvertretenden Mitglied des Vorstandes der Kempinski AG ernannt worden. Er wird die Ressorts Verkauf und Operations übernehmen. Zugleich tritt Leitgeb in die Geschäftsführung der Kempinski Hotels SA ein. Unter diese Gesellschaft werden alle Kempinski-Hotels ausserhalb Deutschlands geführt. Leitgeb gehört der Kempinski-Gruppe seit mehr als 20 Jahren an. Vor seiner Berufung in den Vorstand leitete er das 1992 neu eröffnete Grand Hotel Corvinus Kempinski Budapest. *SJ*

Food and Beverage

Das Weinhause Cottinelli AG, das hauptsächlich Weine aus der Bündner Herrschaft produziert, steht unter neuer Leitung. Ständerat **Luregn Mathias Cavalry** ist neuer Verwaltungsratspräsident. Als Geschäftsführer amtet **Christoph Hürlimann**. Ins Weinhause ist auch neu die Firma Killias Weine SA aus Domat/Ems integriert worden. Von dieser Zusammensetzung verspricht sich die Unternehmensleitung neue Synergien.

RSCH

Touristik und Reisen

Die bisherigen Lufthansa-Direktions in Wien und Zürich werden per 1. September zusammengelegt. Die gemeinsame Region übernimmt der Chef von Lufthansa für die Schweiz und Liechtenstein, **Georg Hermann Sahl** (Bild). Österreich-Direktor **Reinhard Bock** geht Ende August in Pension, seine Position wird aus Einspargründen nicht neu besetzt. Sitz der zusammengelegten Regionalleitung bleibt bis auf weiteres Zürich. Ebenfalls mit Anfang September wechselt der Presseschef von Lufthansa Österreich. *HP*

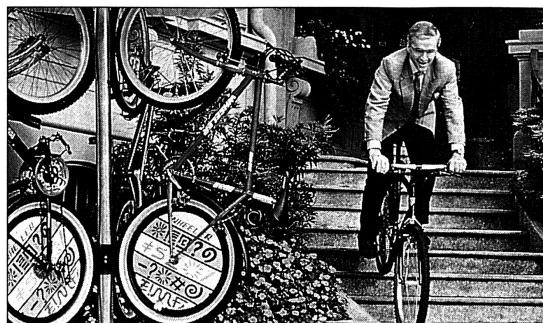


Thomas Wirth (links), ist seit Anfang August als Sales Executive bei Cathay Pacific für die Region Innerschweiz, die Kantone Aargau, Bern, Solothurn und Zürich (linkes Limmatufer) verantwortlich. Der 28jährige tritt die Nachfolge von **John Rahm** an. Wirth arbeitete fünf Jahre lang bei Alitalia, während der ersten zweieinhalb Jahren in der Reservation/Ticketing in Basel, dann als Sales Representative am Zürcher Hauptsitz. Berufsbegleitend lässt er sich zur Zeit zum Marketing-Planer ausbilden. Bereits im Mai ist **Diego Müller** (rechts) zum Team der Cathay Pacific in Zürich gestossen. In seiner Funktion als Marketing Automation Officer ist er für die EDV-Betreuung sowie diverse Marketing-Aufgaben zuständig. Nach Abschluss der kaufmännischen Lehre arbeitete er während drei Jahren als Export-Transport-Sachbearbeiter Fornost bei Siber Hegner & Co. *SJ*

Hotellerie et tourisme

Retour aux sources pour **Marc Friedrich**, Meilleur Sommelier de Suisse 1991: il vient de quitter son poste de directeur «Food and Beverage» au Royal Plaza montreuil pour revenir à ses premières amours oenologiques, au service d'une grande société vaudoise. Le départ est important pour le grand hôtel montreuil qui dirige Maurice Urech, par ailleurs président de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers. Ce dernier précise toutefois que Marc Friedrich continuera à faire profiter le Royal Plaza de ses connaissances et de ses compétences, mais en qualité de consultant. *JCK*

Hotel National, Luzern



Velo-Touren mit dem Hotelier

Nicht nur für seine eigene Fitness, sondern auch für die seiner Gäste, sorgt **Xaver Stocker**, Pächter und Direktor des Luzerner 5-Stern-Hotels National, höchst persönlich. Sportlich gesinnte Gäste, die das Frühstücksbuffet nicht scheuen, begleitet Stocker in der Funktion eines «Fremdenführers» auf Velo-Stadtfruhfahrten oder joggt mit ihnen durch die Leuchtenstadt – gleichzeitig

die touristischen Highlights erklärend. Ausser Atem kommt der sportliche Hotelier dabei nicht, denn er absolviert seit Jahren jeden Morgen sein Fitness-Programm joggend. Neu sind der ausladende Veloständer (im Bild), die Velos, Helme, Velokarten und Satteltaschen, die das «National» seinen Gästen «vorläufig gratis» zur Verfügung stellt. (Foto: Emanuel Amon) *SPF*

Parkhotel du Sauvage

Lady Margaret Thatcher in Meiringen

Sir Arthur Conan Doyle wurde an den Reichenbachfällen in Meiringen zum Schreiben inspiriert. Er war von der Wildheit dieses Wasserfalls so beeindruckt, dass er beschloss, seinen weltbekannten Detektiven *Sherlock Holmes* im Kampf mit Erzfeind Professor Moriarty dort abstürzen zu lassen. Letzte Woche besuchte die ehemalige britische Premierministerin **Lady Margaret Thatcher** mit ihrem Gatten Sir Denis

das weltbekannte Naturereignis. Dabei durfte der Besuch in dem vom Parkhotel du Sauvage geführten Sherlock-Holmes-Museum nicht fehlen. Anschliessend war «Tea Time» im Englischen Hof; dort übergaben das Hotelierehepaar *Jürg und Bice Musfeld* sowie der Direktor des Verkehrsvereins Meiringen-Haslital, *Roland Wyss*, dem hohen Besuch eine bronzenen *Sherlock Holmes-Statue*. *r.*

Dixième course des professionnels



Quel cirque à Interlaken!

Des clowns, des singes, des équilibristes, des fauves et d'autres personnages ou animaux peu habituels ont égayé, le 18 août, les touristes séjournant à Interlaken. Un cirque avait-il planté son chapiteau dans la station? Pas tout à fait! Il s'agissait de la dixième édition de la traditionnelle course destinée aux collaboratrices et aux collaborateurs de l'hôtellerie et du tourisme, qui furent un centaine à participer. Les organisateurs avaient décidé d'inscrire ce jubilé dans toutes les mémoires. Lorsque l'on sait qu'un week-end à Paris devait récompenser le costume le plus original, on peut imaginer que les équipes ont rivalisé d'imagination: du côté des hommes, les «Manegen Killers» (photo), de l'Hôtel Flora, à Lucerne, ont remporté la palme; en ce qui concerne les dames, les «Fliegenden Holländer» (Victoria Jungfrau, Interlaken) se sont distinguées.

Quant à la course elle-même, elle a été remportée par les «Schneeklöp» (Hôpital régional d'Interlaken) pour les hommes, et par les «Lyon's Clowns» (Lyon's Pub, Meiringen) pour les femmes. La «Super coupe spéciale», une course de trente mètres agrémentée de quelques épreuves particulières, a également mis les «Lyon's Clowns» à l'honneur. (Photo: zvg) *PM*

AGENDA

Incoming / Hotellerie / Restauration

Messen, Werbereisen, Workshops
Faires, voyages de promotion, workshops

1994

08.10. bis 11.10. interbad, Düsseldorf
10.10. bis 14.10. hogatec, Düsseldorf
17.10. bis 19.10. Donaubörse, Ulm
29.10. bis 06.11. ATW, Stuttgart Killesberg
24.11. bis 26.11. Hotelfit, Zürich

Tagungen
Réunions

1995

30.03. bis 31.03. 2. Berner Tourismus Input zum Thema Tourismusbewusstsein: Über Motivation zur Identifikation

Generalversammlungen
Assemblées générales

1994

10.11. GV Vereinigung
Zürcher Reisebüros
06.12. GV Minotels Suisse Accueil,
Lugano

Food & Beverage / Technik / Management

Messen, Werbereisen, Workshops
Faires, voyages de promotion, workshops

1994

18.09. bis 22.09. imega, München
24.09. bis 26.09. Intern-Wein, Frankfurt
06.10. bis 09.10. InterCool, Düsseldorf
10.10. bis 14.10. Sial 94, Paris
15.10. bis 19.10. Gastronomia, Lausanne
16.09. bis 25.10. Zagg, Luzern
05.11. bis 09.11. Alles für den Gast, Salzburg
23.11. bis 27.11. Hogasco, Istanbul
24.11. bis 27.11. Käse 94, Zürich
25.11. bis 27.11. Weinmesse, St. Gallen

1995

08.01. bis 11.01. Thema 95, Copenhagen
16.01. bis 19.01. Horecava 95, Amsterdam
21.01. bis 25.01. Sirha, Lyon
23.04. bis 27.04. Menue & Logis 95, Frankfurt
23.04. bis 27.04. Ife 95, London
02.05. bis 05.05. Hofex 95, Hongkong

Ausbildung
Formation

1994

07.03. bis 30.11. Gastgewerbezentrum, Bern
Vorbereitungskurs Berufsprüfung
Gastronomiekoch/Köchin
07.03. bis 30.11. Gastgewerbezentrum, Bern
Vorbereitungskurs Berufsprüfung
Restaurationsleiter/in
07.11. bis 10.11. Managementseminar VSKVI

Outgoing

Workshops
Workshops

1994

Travac-Ferrenisen, Zürich
Road Shows Sommer 94
30.08. Luzern
31.08. St. Gallen
20.09. PATA Rendez-vous, Lausanne
21.09. PATA Rendez-vous, Genf

Wettstein Reisebüro

01.09. Bern
07.09. Basel
21.09. Zürich

Imholz-Reisen, Zürich

29.08. Zürich
30.08. Basel
01.09. Bern
05.09. St. Gallen/Altenrhein
07.09. Luzern/Emmen
12.09. Lugano
15.09. Genf

1995

28.02. PATA Go-Between,
Zürich-Oerlikon

Ausbildung
Formation

1994

25.04. bis 25.09. AG für Ausbildung im Tourismus,
Rüschlikon/ZH
Sommerkurs Reiseleiter
und Hostessen

30.08. bis 25.09. AGT, Reiseleiter- und
Hostessenschule,
1-monatiger Tageskurs

1994/1995

01.10. bis 26.02. AGT, Reiseleiter- und
Hostessenschule, Winterkurs
31.01. bis 26.02. AGT, Reiseleiter- und
Hostessenschule,
1-monatiger Tageskurs

Messen
Faires

(Siehe auch «Incoming» / Voir aussi «Incoming»)
1994

13.09. bis 14.09. APW Regensdorf
12.09. bis 16.09. Tourismus-Friedenskonferenz,
Montreux
28.09. bis 30.09. 18. Travel Mart Latin America,
Santiago, Chile
28.09. bis 02.10. Philippina Travel Mart, Manila
28.09. bis 03.10. TIM 94-Indonesien, Jakarta
04.10. bis 06.10. POW WOW Europe, Milano
12.10. bis 15.10. MITCAR, Paris
16.10. bis 19.10. Schweizerische-indonesisches
Forum für Kultur (SVZ),
Lausanne
25.10. bis 27.10. TTW, Montreux
07.11. bis 10.11. Congress Adventure Travel and
Ecotourism Tasmanien/Australien
10.11. bis 13.11. Travel Trend, Frankfurt
14.11. bis 17.11. WTM London
19.11. bis 21.11. Touristica, Frankfurt
04.12. bis 08.11. SITE, Auckland, Neuseeland
07.12. bis 10.12. International Business Travel
& Tourism Show (INITT),
New Delhi

1995

12.01. bis 15.01. Ferienmesse, Bern
Reiseliv, Oslo
18.01. bis 22.01. BTL, Lissabon
20.01. bis 22.01. Ferienmesse, Basel
25.01. bis 29.01. FITUR, Madrid
26.01. bis 29.01. Fespo, Ferienmesse, Zürich
02.02. bis 05.02. Fespo, Genf
09.02. bis 12.02. Holiday World, Prag
10.02. bis 12.02. Ferienmesse, St. Gallen
22.02. bis 26.02. BIT, Milano
22.02. bis 27.02. 2-Rad, Zürich
16.03. bis 19.03. Travel, Budapest
23.03. bis 26.03. TUR, Göteborg
04.04. bis 08.04. Senioren, Zürich
23.04. bis 27.04. IFE, London
16.05. bis 18.05. EIBTM, Genf
01.11. bis 03.11. STW, Zürich

Generalversammlungen
Assemblées générales

1994

18.11. SRV, Zürich

Raum Zürich

Assistent/in des Geschäftsführers**Eine Karriere-Chance bei McDonald's.™**

Sie haben eine Berufsausbildung und/oder eine Hotelfachschule abgeschlossen und verfügen über Führungserfahrung. Ihr Ziel ist es, Ihre Karriere mit der dynamischen Entwicklung eines führenden Unternehmens der Gastronomie zu verbinden. Unregelmäßige Arbeitszeiten (am Wochenende und abends) machen Ihnen Spaß. Sie sind freundlich, sicher im Umgang mit Menschen und schätzen die tägliche Herausforderung, unseren Gästen erstklassige Leistungen zu bieten. Bei uns finden Sie eine solide Restaurant Management Ausbildung. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen. McDonald's Restaurants (Suisse) SA, Fortunagasse 15, 8001 Zürich, Tel. 01 - 221 09 24.



BEGEGNUNG MIT EINEM SPANNENDEN SEMINAR- UND HOTEL(KULTUR)-KONZEPT, DAS ANDERS IST ALS EINFACH NUR ANDERS.

DAS MEHR IST ALS EINFACH NUR NEU. DAS NICHT-NUR-SONDERN-SOWOHL-ALS-AUCH IST. UND DIES ALLES GLEICHZEITIG UND MIT HOHEM ANSPRUCH AUF QUALITÄT.

WIR SUCHEN DESHALB

GASTGEBERIN

DIE MEHR SIND ALS EINFACH NUR HOTELDIREKTÖREN. SIE SIND ZUKUNFTSORIENTIERT, KOMMUNIKATIV, LERN- UND LEBENSFRUDIG, FLEXIBEL.

Das Know how für Hotel und F&B wird vorausgesetzt, das Do how ist entscheidend. Do how - die Vision Tag für Tag neu umsetzen und auf den Punkt bringen. In der Führung, im Marketing, im Gästekontakt, im Sales.

SEHNSUCHT NACH EINER NEUEN HERAUSFORDERUNG DIREKT AM SEE?

ICH FREUE MICH AUF IHRE SCHRIFTLICHEN UNTERLAGEN:

CUNO BLATTNER
GATE GOURMET
INTERNATIONAL AG
POSTFACH
8058 ZÜRICH AIRPORT



Feldbach
SEEHOTEL

68511/201162

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

In unserem kleinen, aussergewöhnlichen Hotel (SHV-Klassifikation U=Unikat), und übrigens als Kleinod bekannt, im Herzen der Berner Altstadt gelegen, mit sehr gut eingeführter Bar und Konferenzraum, ist per 1. 12. 94 oder nach Vereinbarung der Posten eines/einer

Geschäftsführers/-föhrerin

neu zu besetzen.

Motivationsgabe, Dynamik, Flexibilität sowie einige Jahre Berufserfahrung sind Voraussetzung für diesen Frontjob.

Interessiert? Senden Sie bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an Chiffre 68589, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

68589/322369

Wir suchen für unser gepflegtes Unternehmen der gehobenen Mittelklasse aufgestellte, gewohnte, problemlose Mitarbeiter/innen, welche Wert auf eine Dauerstelle legen als

Koch/Köchin/Hilfskoch Servicefachangestellte/-r

Wenn Sie in unserem kameradschaftlichen Team mitarbeiten möchten, erwarten wir Ihren Anruf.

Hotel-Speiserestaurant Hallwyl AG
5707 Seengen am Hallwilersee
Nähe Wasserschloss, Telefon 064 54 11 14

68555/182958



Gesucht auf zirka 15. September 1994 für Wintersaison 1994/95

Portugiesenehepaar

Sie: Zimmer, Lingerie;
Er: Küche, Office.

Interessenten melden sich schriftlich mit Foto bei:

Familie Beeli-Schwitter
Hotel Grischuna
7018 Flims Waldhaus

P 68714/153958

RATHSKELLER OLLEN
Altstadtrestaurant, Strassenwirtschaft, Rathsküche, Bar, Schützenstube, Sitzungs- und Tagungsräume

Für unseren Traditionsbetrieb im Herzen der Olten-Altstadt suchen wir sofort oder nach Vereinbarung einen

Koch
oder
Jungkoch

Melden Sie sich bitte bei:

Roger Lang
Klosterplatz 5, 4600 Olten
Telefon 062 32 21 60

P 68637/169340

**AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT****Interessieren Sie sich für eine Direktionsstelle?**

Im Auftrag suchen wir für einen 3-Stern-Hotelbetrieb, in der Innerschweiz ein/einen

Für einen Landgasthof in Graubünden (Nähe Liechtenstein) suchen wir, per sofort einen

Koch

als Aushilfe bis 15. November.
Bei Eignung auch längerfristige Anstellung möglich.

4★-Hotel am Thunersee hat in Jahresstelle folgende Stellen offen:

Bardame

für Hotelbar, Bar- oder Servicefahrung sowie einen

Sous-chef

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

2★-Hotel am Vierwaldstättersee (Nähe Luzern) sucht zur Verstärkung des Serviceteams in Jahresstelle

2 Servicefachangestellte

mit sehr guter Berufserfahrung. Eintritt per September und November.

Eine vielseitige Stelle haben wir in der Region Schaffhausen offen.
Bekanntes Restaurant sucht eine

Mitarbeiterin

zur Mithilfe in der kalten Küche, Buffet und Office. Bevorzugt wird eine junge HOFA.
Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

68687/64735

HOTEL JOB SHV, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 43 33

Schweizer Hotelier-Verein

**HOTEL **** KURHAUS BAD WALZENHAUSEN**

SCHWEIZ · SUISSE · SVIZZERA · SWITZERLAND

Wir sind Besitzer eines ★★★★-Kurhotels mit 110 Betten und eigenem Restaurationsbetrieb mit gepflegter Küche.

Für die Leitung unseres renommierten Betriebes in Walzenhausen, dem Balkon über dem Bodensee, suchen wir nach Übereinkunft für langjährige Mitarbeiter ein

Direktoren-Ehepaar

das bereit ist, diese selbständige und äusserst verantwortungsvolle Herausforderung anzunehmen.

Das Direktoren-Ehepaar ist direkt dem Verwaltungsrat unterstellt und eigenverantwortlich für die Entwicklung und Leitung des gesamten Unternehmensbereiches.

Voraussetzung für diese äusserst interessante Aufgabe sind:

- Fundierte Ausbildung im Hotel- und Gastgewerbe und ein solider Karriereaufbau
- Durchsetzungsvermögen und unternehmerisches Verantwortungsbewusstsein
- Organisatorisches Talent
- Aktive Gästebetreuung und ständige Kundenakquisition
- Berufs- und Führungserfahrung, wenn möglich in einem Kur- oder Bäderhotel
- Flexibilität
- Teamorientiertes Führen.

Ein qualifizierter, aufgestellter Mitarbeiterstab unterstützt Sie bei Ihren täglichen Aufgaben.

Neben guten Rahmenbedingungen bieten wir Ihnen eine den Anforderungen entsprechende Entlohnung.

Würde Ihnen diese Aufgabe Spass machen? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Ulrich Jüstrich AG, Ernst Jüstrich, Delegierter des Verwaltungsrates

Unterdorf, CH-9428 Walzenhausen, Tel. 071 44 16 65/ Fax 071 44 55 84

Der Logenplatz über dem Bodensee mit dem Dreiländerblick

Express-Stellenvermittlung des SHV

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

Stellensuchende

1 2 3 4 5 6 7 8

Küche/cuisine

1741 Chef de cuisine	28 F C sofort	F/D/E	WestCH
1742 Chef pâtissier	33 CH Dez. 94	D	BE/Oberland/V/S/GR
1743 Koch/Küchenchef	35 CH Nov. 94	D/F	Tagesbetrieb, BE
1744 Chef de partie	25 F A Dez. 94	F/D	Rest., WestCH
1745 Commis pâtissière	21 CH Sept. 94		3*-4*+Hotel, WestCH
1746 Chef de partie	27 F A Dez. 94	F/D	4*-5*+Hotel, Skigebiet
1747 Diététicien Koch/w.	24 CH sofort	D/F	Restaurant, BE/U/Thun
1748 Küchenchef	34 A A Dez. 94	V/D	3*-4*+Hotel
1749 Sec.-Chef	31 F A Dez. 94	F/D/E	4*-5*+Hotel, WestCH
1750 Küchenchef	50 CH Okt. 94	D/F/I	mittelgross, BS/BU/AG/ZH
1751 Küchenchef	41 CH Dez. 94	D/F/E	BE/Oberl./Interlaken
1752 Chef de partie	24 A A Sept. 94	D/E	zur. mit 2953
1753 Chef de partie	23 CH Dez. 94	D/F	zur. mit 2955
1754 Chef scieur	F A Dez. 94	F/D/I	3*-4*+Hotel
1755 Jungkoch/w.	20 CH Sept. 94	D/F/E	ZH/AG/TG

Service/service

1932 Kellner	22 P C sofort	D/F/E	Zürich
1933 Säfis	22 CH Dez. 94	V/E	Crons/V/S
1934 Kellner	34 I C CH. 94	D/I	Hotel/Dancing, GR
1935 Kellner	22 CH Dez. 94	V/E	zus. mit 2936, Interlaken
1936 Säfis	25 D A Dez. 94	D/E	zus. mit 2935, Interlaken
1937 Chef de rang	37 D A Dez. 94	D/F/E	BE/Oberland
1938 Chef de bar	37 I A Aug. 94	V/D	4*-5*+Hotel, WestCH
1939 Kellner	29 I A Sept. 94	D/F	Hotels
1940 Säfis	19 CH Dez. 94	D/F/E	3*-4*+Hotel, BE/U
1941 Säfis/Tourante	23 F B Dez. 94	F/D	Rest./Café

2942 Säfis	24 DK A Dez. 94	D/E	Region Murten/Bern
2943 Barmaid	22 DK A Dez. 94	D/E	Mittel-Betrieb, OstCH
2944 Anfangsäfisa	21 CH Dez. 94	D/F/E	Pub/Rest., BE/Oberland/V/S
2945 Säfis/Récept.	25 D A Dez. 94	D/F/E	WestCH/Skigebiet

2946 Kellner	27 P A Dez. 94	D/I/E	BE/LU
2947 Chef de rang	23 CH Nov. 94	D/F/E	Zürich + Umgeb.
2948 Säfis	20 CH Sept. 94	D/F	Café/Pub/Rest., Oberwallis
2949 Saalkellner	23 P A Dez. 94	I	zus. mit 4944/GR
2950 Chef de service	27 E C Nov. 94	D/I/F	Davos/Arosa
2951 Chef de service	45 CH Sept. 94	D/E/I	OstCH
2952 Säfis	20 CH Nov. 94	D/F	mittelgross, GR
2953 Säfis/Barmaid	24 A A Sept. 94	D	zus. mit 1752
2954 Barmaid/Récept./w.	21 A A sofort	D/E/I	St. Moritz/Davos
2955 Chef de service/w.	25 D A Dez. 94	D/E	Restaurant,
2956 Säfis	28 P A Dez. 94	D	VS/V, zus. mit 1753
2957 Säfis			ZH/LU/GR, zus. mit 94

Administration/administration

3940 Betriebsleiter	42 CH Dez. 94	I/D/F	Rest./Bergb., Engadin
3942 F&B-Assistant	27 CH Jan. 95	D/D/E	NE/VS
3943 Anfangsrécept./w.	10 CH Okt. 94	D/F/E	ZH/LU/VS/WestCH
3944 Récept./Marketing/w.	24 CH Sept. 94	F/D	4*-5*+Hotel, Basel/Zürich
3945 Receptionistin	24 CH Nov. 94	D/F/E	Sporthotel, BE/Oberland
3946 Receptionistin	24 CH Daz. 94	D/F/E	4*-5*+Hotel, Skigebiet
3947 Anfangsrécept./w.	20 CH Nov. 94	D/E/F	3*-4*+Hotel, GR/LU
3948 Anfangsrécept./w.	20 CH sofort	D/F/E	BE/GR/VS/Skigebiet
3949 Réceptionistin	26 NL B Dez. 94	D/E	Hotel, BE/Oberland
3950 Bäck./Barmaid	22 CH Dez. 94	D/F/E	Hotel/Pub, Skigebiet
3951 Réceptionistin	23 CH Nov. 94	D/E	3*-4*+Hotel, Davos/Arosa
3952 Anfangsrécept./w.	21 CH Daz. 94	D/E/F	4*-5*+Hotel, Skigebiet
3953 Betriebsassistent	30 CH Nov. 94	D/F/E	3*-5*+Hotel, Skigebiet
3954 Anfangsrécept./w.	21 CH Nov. 94	D/E/F	GR/LU
3955 Réceptionsr.	24 CH Nov. 94	D/E/F	Skigebiet/WestCH
3956 Anfangsrécept./w.	24 CH sofort	D/E/F	WestCH
3957 Night-auditor	41 D A Dez. 94	D/F/E	3*-5*+Hotel

Hauswirtschaft/ménage

3947 Hofs	20 CH Nov. 94	D/F/E	Luzern
3948 Goverante	22 CH Jan. 95	D/F	ZH
3949 Buffer/Säfis/w.	25 P A Dez. 94	V/E/D	BE/Oberland

Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

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

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Ich suche Stelle als:	Eintrittsdatum:		
Name:	Vorname:		
Strasse:	PLZ/Ort:		
Geboren:	Nationalität:		
Telefon Privat:	Telefon Geschäft:		
Muttersprache:	Art der Bewilligung:		
Art des Betriebes:	Region:		
Bemerkungen:			
Sprachkenntnisse:			
Deutsch:	Französisch:	Italienisch:	Englisch:
(1 = gut, 2 = mittel, 3 = wenig)			

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:

Betrieb:	Ort:	Funktion:	Dauer (von/bis):
1.			
2.			
3.			

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

Datum: Unterschrift:

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

68688/64735

FRANZISKANER HOTEL BAR RESTAURANT

Nähe Limmatquai und Rosenhof, wo das junge Zürich ausgeht und sich trifft, gibt es per 1. September 1994 eine Chance für einen qualifizierten, tüchtigen

Chef de partie

der seine ersten Schritte zum Sous-chef machen möchte.

Unser Restaurant hat 100 Plätze, und unser junges Team sorgt dafür, dass es auf dem Teller und im Glas stimmt. Wenn Sie gern Ihr Können und Ihre Ideen einsetzen, mehr Verantwortung suchen und dazu auch mal etwas Druck vertragen, passen Sie genau zu uns. Mitarbeiter-Studios in Gehnähe. Mehr Auskunft gibt Ihnen gerne:

Frau Patricia Landolt,
Personalbüro,
Telefon 01 252 01 20,
Niederdorfstrasse 1,
CH-8001 Zürich.

Familie P. und G. Huwiler-Bischoff
Seestrasse 394
8124 Maur am Greifensee
Telefon 01 980 05 04
Telefax 01 980 06 90

In schöner Gegend auf dem Land am See in einem gut frequentierten Restaurationsbetrieb mit zeitgemässer, leichter Vollwertküche suchen wir in unser Team eine fachlich gut ausgewiesene

Stv. Chef de service

sowie

Servicefachangestellte

zur Betreuung unserer Gäste sowie der aktiven Mitarbeit im A-la-carte-Gueiron-Service, Bankettservice und der Führung unserer Mitarbeiter.

Wir bieten Ihnen ausgezeichnete Anstellungsbedingungen mit leistungsbezogenem Salär.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder ein Telefon von Ihnen.



RESTAURANT
SCHIFFÄNDE



HOTEL
GUARDA
VAL
7078 Lenzerheide
Telefon 081 34 22 14

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem aussergewöhnlichen Betrieb? Unser/Unsere zukünftiger/zukünftige Kollege/Kollegin wird in der Funktion des

Restaurantleiters

für das mit einem Stern im Guide Michelin ausgezeichnete Restaurant verantwortlich sein. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen und erwarten gerne Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf.

Hotel Guarda Val, Heinz Wehrle
7078 Lenzerheide
Telefon 081 34 22 14, Fax 081 34 46 45

68688/19550

68475/382530

68475/382530

**Der Job im Guardalej**

... ist bestimmt eine anspruchsvolle Tätigkeit im Winter wie im Sommer! Neben ausgesprochener Kontaktfreudigkeit und hohem Qualitätsbewusstsein ist ihr persönliches Freizeitmanagement ein wichtiges Thema. Sie sollen ja genauso von der herrlichen Oberengadiner Hochalpenlandschaft profitieren wie die vielen internationale Gäste hier. Guardalejener verbringen ihre wertvolle Freizeit im St. Moritzer Champagner-Klima mit **Skifahren, Snowboarden, Rodeln, Eislaufen, Curling, Paragliding, Langlaufen** usw. Das neuzeitliche Guardalej gehört also zu den Rosinen, die Sie sich unter den Ferienhotels herauspicken können!

Sind Sie Kulinarker?

... Gian H. Kübs, Teamleiter der Kulinarker und Créeur der drei verschiedenen Restaurants: dem ambiancieren **Restaurant Jenatsch** mit 14-Gault-Millau-Punkten, der heimeligen **Stüva dal Postiglun** und dem teuflischen **Restaurant Diavolo**. Foodstylisten mit sensiblen Gefühlen für eine Engadiner Sonnenküche sind verlangt. Für die Wintersaison braucht er noch **Chef de partie** und **Commis de cuisine**. Bei Gian H. Kübs macht das Kochen Spass. Er sorgt dafür, dass jeder seiner **Kulinarker** von der Saison profitiert, um dann schon besser für den Sommer eingeführt zu sein.

Tafelspezialisten

... der Guardalej-Service-Mitarbeiter – der mit **sonnigem Gemüt**, dem gewissen **Fingerspitzengefühl**, mit **Gastgeberlichkeit** und der charmanten Ausstrahlung in den drei A-la-carte-Restaurants das Tafeln zum **lukullischen Erlebnis** werden lässt. Für dieses wichtige Aushängeschild der Guardalej-Gastronomie werden für die kommende Wintersaison noch die A-la-carte-Tafelspezialisten vervollständigt mit **Chef de rang** und **Commis de rang**.

Rebensaft-Liebhaber, die sich als erfahrene **Sommeliers** vor Gästen mit edlen Weinen profilieren können – auch diese Stelle ist noch offen; die Weinkarte des Restaurant Jenatsch führt über 240 erlesene Spitzenprodukte.

Auch in der gemütlichen **Pianobar-Kaminhalle** gilt es, die Gäste mit ihren Lieblingsdrinks zu verwöhnen. Welche **Servicestewardessen** fühlen sich für diese Gastroleistungen angesprochen?

An der **Nahtstelle Buffet** gilt es, mit wachem Wesen und flinken Händen die Warenausgabe zu kontrollieren und die Belege abzurechnen. Welche junge Newcomerin möchte diese Aufgabe als **Assistentin Buffet** mit Verantwortung übernehmen?

Zimmerservice

... es Gästen in den Ferien gemütlich machen! Geborgenheitskomfort und wohlige Wärme gehört vor allem von unseren Housekeeping-Mitarbeiterinnen aus. Die Teamleiterin Hauswirtschaft sucht noch **Room-Assistentinnen** und **Stewards für die Etage**.

Im Guardalej können Sie die Chance nutzen, dort tätig zu sein, wo andere Ferien machen.

Alle Jobs sind zum Beginn der kommenden Wintersaison, ab Mitte Dezember 1994 bis April 1995, neu zu besetzen. Wer sich zum Mitfühlen und Mitdenken als zukünftiger Guardalej angesehen fühlt, schickt seinen «Steckbrief» mit dem Vermerk «Wintersaison» direkt an das Mitarbeiterbüro. Zur Vororientierung erhalten Sie den Jobbeschrieb, einige Prospektunterlagen und natürlich das Guardalej-Leitbild.

CHESA GUARDALEJ

Mitarbeiterbüro
Frau Sonja Jörg
CH-7512 Champfèr/St. Moritz
Telefon 082 2 31 21, Fax 082 3 23 73

**Romantik Hotels und Restaurants**

Die wichtige Position eines

Küchenchefs

werden wir, mit Eintritt nach Übereinkunft, neu besetzen.

Wir führen eine neuzeitliche Küche mit starker Ausrichtung auf die Region und jeweilige Jahreszeit und pflegen die Sorgfalt und Kreativität.

Wir suchen einen Fachmann der Extraklasse.

Nach unseren Vorstellungen ist er
- kreativ
- ein Organisationstalent
- ein leidenschaftlicher Koch
- ein wahrer Feinschmecker
- ein umgänglicher Mensch.

Wir bieten:
- den Anforderungen entsprechende Entlohnung
- weitgehend selbstständiges Arbeiten
- weitestgehende Kompetenz in Organisation der Küche.

Offerten erbeten an:
Georg Schraner
Romantik Hotel Krone
8274 Göttingen
Telefon 072 69 23 23.

67267/13900

Persönliche Gastlichkeit in historischen Häusern

Lenzerheide Valbella

HOTEL-RESTAURANT

Waldhaus

7077 Valbella

Für die kommende Wintersaison 1994/95 (ab 15. Dezember 1994 bis Mitte April 1995) suchen wir qualifizierte Mitarbeiter.

Für Küche:

erfahrene/n **Koch oder Köchin**

Für A-la-carte-Speiseservice

gelernte und erfahrene

Servicefachangestellte

Für Speisesaal:

erfahrene **Serviceangestellte**

Für Buffet:

Buffettochter

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten, Kost und Logis im Hause.

Bittet telefonieren Sie sofort!

Telefon 081 34 11 09

Hotel Waldhaus am See

7077 Valbella GR

Familie A. und V. Blaesi

P 68626/35530

Für unsere Réception suchen wir einen

Chef de réception

Unsere langjährige Chef de réception verlässt uns per Ende Sommersaison. Bevor sie jedoch geht, möchte sie gerne ihre Nachfolgerin einarbeiten.

Falls Sie einige Jahre Erfahrung an der Reception haben, Sprachen D, F, E, und eine neue Herausforderung suchen, dann können wir Ihnen im Engadin ein schönes Zuhause anbieten.

Sind Sie interessiert, dann melden Sie sich doch bei

Herrn Ch. Müsgens Jun.

Hotel Margna

7515 Sils Baselgia

Tel. 082 4 53 06 oder Fax 082 4 54 70.

O 68411/31232

Sie suchen eine neue Herausforderung, haben eine Hotelfachschule besucht und waren bereits einige Jahre in leitender Funktion (25 bis 30 Mitarbeiter) tätig?

Wir suchen für einen Hotelbetrieb am Thunersee per Februar 1995

Geschäftsführer/in oder -Paar
(evtl. Pacht)

Das renovierte 4-★-Hotel, umgeben von einem wunderschönen Garten, hat 31 Zimmer mit 57 Betten. Top-Restaurant (40 Sitzplätze), Bankettmöglichkeiten bis zu 120 Personen.

Saison: März bis November, auch verlängerbar.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung an folgende Adresse:

Schweizer Hotelier-Verein

Walter Rohner, Leiter Hotel job SHV

Postfach

3001 Bern

68734/084735

Für kommende Wintersaison oder in Jahreszeit
freuen wir uns auf die freundlichen
Mitarbeiter, die über fachliches
Wissen verfügen und eine Überdurchschnittliche Leistung in folgenden
Berufen erbringen:

Service-Team im à la carte:

Chef de rang
Sommelier/Weinkellner
Serviceangestellte

Küchenteam mit neuzeitlicher
Orientierung:

Sous-chef
Chef de partie
Commis de cuisine

Nach Erhalt Ihrer Bewerbung laden wir Sie
gerne zu einem Proberaumtritt ein.

Richard und Yvonne Stöckli
Hotel Alpenblick
3812 Wilderswil

68491/38008

Richard + Yvonne Stöckli
CH-3812 Wilderswil/Interlaken
Telefon 036 22 07 07 / 08
Telefax 036 22 80 07

Ausgelesene Küche

FELDSCHLÖSSCHEN

Im mobili en

In der herrlichen Altstadt Solothurn wird dem

Restaurant Tiger

ein neues Fell verpasst!

Für die Eröffnung im Februar 1995 suchen wir

die Wirtsleute

- als Top-Gastgeber
- mit viel Freude
- mit tigerstarken Ideen

Es erwartet Sie ein neuzeitlich konzipiertes
Feldschlösschen Brasseriekonzept mit

- Restaurant: 60 Plätze
- Saal, unterteilbar: 60 Plätze
- Boulevard: 40 Plätze
- Biergarten: 62 Plätze

Wagen Sie den Tigersprung in eine neue Zukunft?

Dann bewerben Sie sich bitte schriftlich mit den üblichen
Unterlagen bei der

Heidi's

Hotel Chesa Rustica, 7077 Valbella

Wir lieben unsere Arbeit, kochen mit Herz!
Und geniessen unsere Freizeit in einer herrlichen
Landschaft mit einem tollen Skigebiet.

Wer macht die kommende Wintersaison als
Verstärkung mit in unserem kleinen Hotel mit Ambiente
und Herzlichkeit?

**Koch
Servicefachangestellte**

Praktikum als

Direktionsassistentin
für eine ausgebildete Sefia oder Hofsia
(Bewilligungen vorhanden).

Senden Sie uns Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns
an. Wir freuen uns.

Hotel Chesa Rustica

7077 Valbella

Familie Waehler-Walpen

Telefon 081 34 30 78

68735/69078

Feldschlösschen Immobilien AG

4310 Rheinfelden, Tel. (061) 835 09 35, Fax (061) 835 09 34

P 67685/124825



Wir suchen auf kommende Wintersaison in Jahrestelle für unser Bergrestaurant Riederfurka einen jungen, dynamischen

Geschäftsführer

Wir anbieten:

- Restaurant mit 60 Sitz- und 80 Terrassenplätzen
- Self-Service-Terrasse mit zirka 100 Plätzen
- Touristenlager mit 58 Schlafplätzen, einige Hotelzimmer
- Ausbaufähige Kaderposition in lebhaftem 2-Saison-Betrieb
- Attraktive Anstellungsbedingungen
- Managementunterstützung durch die Direktion der Art Furrer Hotels
- Wirtswirtschaft im Haus
- Arbeitsplatz in grandioser Naturlandschaft.

Anforderungsprofil:

- Idealalter 25 bis 35 Jahre
- Frontbezogen und belastbar
- Erfahrung in leitender Position
- Hotelfachschulabschluss oder Wirtefahrung
- Bereitschaft, vorhandene Konzepte zu akzeptieren und zu verwirklichen
- Durchsetzungsvermögen
- Naturliebend, Skifahrer (Arbeitsplatz in den Bergen).

Gewünschtes Eintrittsdatum:
zirka Anfang Dezember 1994.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Direktion Art Furrer Hotels****
Z. H. Herrn Jean-Marc Theler
3987 Riederalp
Telefon 028 27 21 21

68392/28703

Feldpausch

HOTELS - RESTAURANTS - CONFISERIES

300 motivierte Mitarbeiter, 3 südl.-heitere Hotels, 7 individuelle Restaurants und 5 Konditorei-Boutiquen mit Amaretti und Panettone, Schoggirufles und duftendem Spezialbrot - das ist die Feldpausch Gastronomie in Locarno und Ascona.

Auf den 1. Oktober 1994 oder nach Übereinkunft suchen wir eine/n

Verantwortliche/n für die Personalabteilung

Ihr vielseitiges Aufgabengebiet umfasst:

- Mitarbeiterbeschaffung, Vorselektion, Unterstützung unserer Betriebsleiter bei Auswahl und Engagement
- Einholen der Arbeitsbewilligungen, Kontaktpflege mit Fremdenpolizei und Arbeitsämtern
- Abwickeln der gesamten Administration inklusive Salärbearbeitung, Abrechnung mit Sozialversicherungen und Quellensteuern
- Kontrolle und Belegungsplanung unserer Personalhäuser
- Mitarbeit bei der Erstellung der Stellenpläne, Unterstützung der Betriebsleiter bei Lohnbudgetierung
- Erstellung von Führungshilfsmitteln und Statistiken.

Ihr Arbeitsort ist Locarno - daher sind sehr gute Italienischkenntnisse und die Liebe zum Tessin ein «must».

Sie verfügen bereits über Erfahrung im Mitarbeiterbereich des Gastgewerbes, und es macht Ihnen Spass, mit modernsten EDV-Anlagen zu arbeiten. (Windows, Excel, SAP/HR).

Wir bieten Ihnen einen verantwortungsvollen und selbständigen Aufgabenbereich, 5-Tage-Woche und Jahrestelle. Selbstverständlich werden Sie in die neue Stelle gründlich eingearbeitet.

Bitte senden Sie Ihre vollständige Bewerbung an Herrn Hans-Peter Kreuziger, Direktor

Feldpausch

Piazza Stazione 8, 6600 Locarno
Tel. 093 33 01 81

Die EPA ist ein bedeutendes Detailhandelsunternehmen mit 38 Filialen und 31 Restaurants in der ganzen Schweiz. Im Rahmen einer Neuausrichtung unseres Gastronomie-Bereiches suchen wir eine unternehmerisch denkende, belastbare, innovative Führungspersönlichkeit als

Leiter/in Gastronomie

Ihre Aufgaben:

Sie erarbeiten in enger Zusammenarbeit mit der Geschäftsleitung ein neues System-Gastronomiekonzept aus. Sie sind für die Führung unserer Restaurants im Rahmen eines Profit-Centers und die Koordination innerhalb des Gesamtunternehmens verantwortlich.

Ihr Profil:

Sie sind eine strategisch denkende, führungssichere Persönlichkeit mit fundierter Fachkompetenz im Gastronomiebereich (vorzugsweise Systemgastronomie) und zeichnen sich durch Initiative, Flexibilität und Zuverlässigkeit aus. Daneben verfügen Sie über auch über Kreativität und die Fähigkeit, Ihr Team für Ihre Sache zu begeistern.

Unser Angebot:

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle, herausfordernde Kaderposition mit grossem Handlungs- und Verantwortungsspielraum, der es auch zulässt, eigene Ideen und Vorschläge zu verwirklichen.

Wenn Sie an dieser nicht alltäglichen Position interessiert sind, freuen wir uns über Ihre ausführliche Bewerbung mit Foto und Handschriftprobe an:

NEUE WARENHAUS AG
z. H. Herrn A. Merotto, Leiter Personelles
Postfach
8027 Zürich
Telefon 01 287 14 40

lueg zerscht i der



68702/225991

HOTEL WINKELRIED

6362 Stansstad am See Tel. 041-61 99 01

WINKELRIED

Möchten Sie gerne im schönsten ****Seehotel am Vierwaldstättersee arbeiten?

Das Hotel Winkelried ist das neuste ****Seehotel mit direktem Seeanschluss, 29 Zimmern und Suiten, 3 Restaurants, Bar, Seminar- und Banketträumlichkeiten, eigenem Jachthafen mit Restaurant und grosser Terrasse, und neu gebauten Personalunterkünften.

Wir suchen zur Vervollständigung unseres Teams ab Oktober oder nach Vereinbarung

Sous-chef Chef de partie Commis de cuisine Alleinkoch (Jungkoch) für Pizzeria Barmaid

Wir bieten Ihnen eine interessante, lehrreiche und vielseitige Tätigkeit in einem jungen Team an.

Unser Küchenchef, Herr Schüber, beziehungsweise unsere Betriebsassistentin, Frau Jesse, erteilt Ihnen gerne weitere Auskunft und freut sich auf Ihren Anruf, Telefon 041 61 99 01, oder Ihre schriftliche Bewerbung.

68546/329525



ALEXANDERHAUS-KLINIK

Unsere Patienten wissen eine gute Küche zu schätzen!

Die Klinik für Dermatologie und Allergie Davos sucht zum 1.11.94 oder nach Vereinbarung einen

Sous-chef sowie einen Koch

für unsere modern eingerichtete Klinikküche.

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle, interessante Tätigkeit, geregelte Arbeitszeit und ein gutes Salär.

Wenn Sie an einer Dauerstelle interessiert sind und vielleicht sogar über Kenntnisse in der Diätik verfügen (nicht Bedingung), freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Nähere Auskünfte erteilt Ihnen gerne unser Küchenchef, Herr H. Sandberger, Telefon 081 477550.

Ihre Bewerbungsunterlagen inkl. Foto senden wir bitte an:

Klinik für Dermatologie und Allergie Davos
z. H. Frau M. Allemann
Tobelmühlestrasse 2
7270 Davos Platz

D 68679/254819

Gesucht per sofort in Speiselokal
Chef saucier

und

Koch

Bitte melden bei Herrn A. Mukusan,
Tel. 052 212 42 41, Fax 052 212 85 66.

68755/129526

HOTEL HAUS PARADIES

Restaurant des Gourmet - 17 G.M. Punkte

Unser Weg führt
nach oben, wollen
Sie mitkommen?

auch per Mitte Dezember 1994

- Chef garde-manger
 - Commis pâtissier
 - Commis de cuisine
 - Servicefachangestellte
- mit deutscher Muttersprache.

Auf Ihre Bewerbung freuen sich,

E. und W. Hitzberger

Hotel Haus Paradies, CH-7551 Flan

68755/11924

RELAIS & CHATEAUX

CH-7551 Flan/Unterengadin • Tel. 081 864 13 25 Fax 081 864 17 74

D 68679/254819



TREFF-SICHER IN DIE ZUKUNFT

Ungewöhnliche Perspektiven

eröffnen Ihnen die TREFF-HOTELS in einer expandierenden, dynamischen Hotelgruppe mit Betrieben in der Schweiz und in Deutschland.

Für unsere Hotels in Locarno

LA PALMA AU LAC ★★★★ ARCADIA AL LAGO ★★★★

suchen wir ab sofort oder nach Übereinkunft in Jahrestelle

Nachportier tourant

Wir erwarten eine gepflegte und freundliche Person mit guten Sprachkenntnissen (D, I, F, E) und einigen Jahren Erfahrung.

Etagenportier

Kindermädchen

in Familie mit 7jährigem Buben, per 1. Oktober 1994 oder nach Übereinkunft.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

TREFF HOTELS
Frau M. T. Ebers
Postfach 1828
CH-6600 Locarno
Telefon 044 93/33 01 71

68720/329532

Für unser Restaurant mit französischem Brasserie-Stil in der Stadt Bern suchen wir einen

Sous-chef (Mann oder Frau)

Sie unterstützen den Küchenchef und vertreten ihn während seiner Abwesenheit. Sind Sie eine initiativ Persönlichkeit mit dem nötigen Fachwissen, dann bieten wir Ihnen eine herausfordernde Stelle in einem jungen, gut eingespielten Team.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 68769 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

68769/348147

Möchten Sie mitbestimmen...

...an Aufbau und Umstrukturierung unserer Region Bern?

Wir sind das grösste Frauenunternehmen der Schweiz und führen als Marktleader in der Gemeinschaftsgastronomie über 350 Betriebe im Auftrag von Banken, Versicherungen, PTT, SBB, Industrie, Schulen usw.

Als kompetente/r, innovative/r und teamfähige/r

Betriebsgruppenleiter/in

übernehmen Sie in enger Zusammenarbeit mit dem Regionaldirektor die Verantwortung für eine Betriebsgruppe der Region Bern. In dieser Führungsfunktion sind Sie für folgenden Aufgabenbereich zuständig:

- Intensive Kontaktpflege zum Auftraggeber
- Sicherstellen des SV-Service-Qualitätsstandards
- Beratung und Unterstützung der Betriebsleitungen in allen Bereichen
- Fördern der Synergien innerhalb der Betriebsgruppe
- Budgetverantwortung für die Betriebsgruppe.

Ihr Verhandlungsgeschick, Organisationstalent und Einfühlungsvermögen befähigen Sie, praxisgerechte Lösungen zu erarbeiten, neue Projekte einzuführen und ein effizientes Team zu entwickeln. Zudem besitzen Sie eine gastgewerbliche Ausbildung und Weiterbildung im Managementbereich sowie mehrjährige Erfahrung in einer Kaderposition.

Unterstützt werden Sie tatkräftig von unserem Regionalbüro in Bern und verschiedenen Fachabteilungen und Beratungsinstanzen. Eintritt: 1. November 1994 oder nach Vereinbarung.

Eine sorgfältige Einführung, interessante Weiterbildungsmöglichkeiten und zeitgemäss Anstellungsbedingungen sind Ihnen gewiss.

Mit grossem Interesse erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung an:

Frau Ursula Schaub
Personalleiterin
SV-Service
Neumünsterallee 1
8032 Zürich

SV-Service
GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

68701/176098

**** Hôtel
Duc Bertold
Fribourg



5, rue des Bouchers, CH-1700 Fribourg
Téléphone 037 81 11 21, Fax 037 23 15 87

La Cuisine du Marché

In unser junges, aufgestelltes Team suchen wir keinen absoluten Profi, aber eine

Servicefachangestellte

(eventuell Praktikantin)

welche mit Freude, Charme und Einfühlungsvermögen unsere Gäste verwöhnt, Französischkenntnisse erwünscht. Idealalter zwischen 20 und 30 Jahren; sowie einen

Commis de cuisine m/w

der selbständig einen Posten führen kann und Freude und Interesse an einer kreativen, neuzeitlichen Küche zeigt.

Eintritt jeweils sofort oder nach Vereinbarung.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann rufen Sie für weitere Angaben einfach an oder senden Ihre Bewerbungsunterlagen direkt zuhanden Herrn Philip Buholzer, Direktion.

68583/11762

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft für unser Hotel/Restaurant in Zürich

Geranten-Ehepaar, Gerant/in

★★-Stern-Hotel, 40 Betten in besserer Lage mit Restaurant. Sind Sie zur Mitarbeit motiviert und haben Sie Freude, in der Gastronomie zu arbeiten, so bieten wir Ihnen eine sehr gute Anstellung.

Offeraten sind zu richten an Fam. P. und L. Maissen-Glutz

Parkhotel Beau-Site
3920 Zermatt
Telefon 028 67 12 71

68394/38814



**Andermatt
Gomsstock
Restauration**

Für unser Bergrestaurant (Tagesbetrieb) suchen wir auf die Wintersaison 1994/95 (1. Dezember 1994 bis 30. April 1995)

- Servicepersonal
- Kassierinnen (Self-service)
- Koch und Hilfskoch
- Office- und Buffet-Mitarbeiter

Interessierte Personen melden sich bei:
Luftseilbahn Andermatt-Gomsstock AG
Postfach 147, 6490 Andermatt

Telefon 044 6 74 45

68650/316490

Hotel
waldhaus
Dolder
Zürich

Wir bieten viel und verlangen nicht wenig!

Unsere Küchenbrigade wollen wir mit einem engagierten, motivierten

Chef de partie garde-manger

ergänzen. Sie bringen eine fundierte Ausbildung in der Küche mit, haben schon einige Berufserfahrungen im A-la-carte-Bereich gesammelt und besitzen das nötige Durchsetzungsvermögen.

Sie sind Schweizer Bürger oder besitzen die B- oder C-Bewilligung und möchten sich einer neuen Herausforderung stellen, dann senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

HOTEL WALDHAUS DOLDER
z.H. Frau A. Rumpf, Personalchef
Kurhausstrasse 20, 8030 Zürich
Telefon 01 251 93 60

Auskunft erteilen gerne:
A. Rumpf, Personalchef
T. Kern, eidg. dipl. Küchenchef

68635/41327



Immer einen Schritt voraus!

Regionalleiter/in

zur Betreuung von mehreren Verkaufseinheiten mit flexiblem Arbeitszeitraum mit Hauptstandort Basel.

Gewünscht wird eine Persönlichkeit mit grosser und natürlicher Führungs- und Motivationsstärke, einer gründlichen Basis im Gastgewerbe und beret, Verantwortung für eine erstklassige Leistung zu übernehmen.

Maître d'hôtel

«Grande Restauration»

Sie leiten ein Grossrestaurant als **Patron**, sprechen fließend Französisch und sind allem «francophonen» zugewandt, und verfügen über Erfahrung in gleichwertiger Tätigkeit.

Eine nicht alltägliche Position für eine ausgesprochene Gastgeber-Persönlichkeit.

Maître d'hôtel

Zwei wunderschöne ★★★★-Hotels, eines direkt am Vierwaldstättersee, eines ein Kulturhotel im St. Galler Rheintal, bieten diese langfristig angelegten Kaderstellen. Wir erwarten für diese Positionen einen Leistungsausweis in der gehobenen Restauration oder Hotelerie, verstehen diese Stellen jedoch auch als Aufstiegsschance für jüngere Chefs de service. Nur Schweizer oder Bewilligung B oder C möglich.

★★★★-Hotel Raum Nordwestschweiz. Eine äusserst anspruchsvolle Position in einem auf internationale Kundenschafft ausgerichteten Top-Hotel. Ihm anvertraut sind die Abteilungen Individual-Bankette (bis 130 Personen), Room-service und Frühstücksservice. Wir erwarten ausgewiesene Bewerber mit einem Werdegang in renommierten Hotels der ★★★★- und ★★★★-Kategorie.

Chef/in de service

Basel: bekannte Restaurants mit neuzeitlichen Konzepten.

Bern: Sprungbrett-Stelle für karrierebewusste Servicefachleute mit entsprechend längerer Berufserfahrung.

Bereich Hauswirtschaft

Hier haben wir einige wirklich aussergewöhnliche Angebote in Erstklasshäusern, die von Seiten der Aufgabenstellung und Kompetenzverteilung jede Berufsfachfrau hell begeistern könnten. Für nähere Details rufen Sie uns bitte kurz an:

**Generalgouvernante
Stv. Generalgouvernante
Gouvernante**

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns vorher an, absolute Diskretion ist selbstverständlich.

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

HoReGa SELECT

Die führende Personalberatung und Stellenvermittlung seit 1986

Fachpersonal – Kaderstellen – Direktionspositionen – Mietersuche

68645/208191



Hotel zum Storchen



In unserer Rôtisserie servieren wir eine marktgerechte und leichte Küche in einer traditionellen Umgebung mit einzigartiger Aussicht über die Zürcher Altstadt.

Neben Küche und Umgebung möchten wir unsere internationales Gäste auch mit einem persönlichen und kompetenten Service verwöhnen.

Aus diesem Grund suchen wir für unser junges Serviceteam

2 Chefs de rang (m/w)

mit Gastgeber-Flair und Freude am Beruf.

Gerne erwarten unsere Personalchefin, Frau D. Müller, Ihren Anruf oder Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Ausländer mit B- oder C-Bewilligung und sehr guten Deutschkenntnissen werden gerne berücksichtigt.

Hotel zum Storchen
Weinplatz 2, 8001 Zürich
Tel. 01/211 55 10

zurichhotels

68773/41483

ALLEGRA

Bündnerstube
Nüscherstrasse 1
8001 Zürich
Telefon 01/211 45 70

Unser Küchenchef Thierry Soret sucht für unsere Allegra, die etwas andere Bündnerstube, einen begeisterungsfähigen

Commis de cuisine

der sich nicht mit dem Alltäglichen zufrieden gibt. Das Restaurant verfügt über 60 Sitzplätze und ist bekannt als die wohl schönste Arvenstube im Unterland. Das Angebot ist das Gegenstück zur heimeligen Atmosphäre, leicht und abwechslungsreich. Der Kreativität der 3-Mann-Brigade sind kaum Grenzen gesetzt. Sind Sie interessiert, in einem kleinen, selbständigen Team zu arbeiten, Samstag und Sonntag immer frei zu haben, fünf Wochen Ferien am Stück zu genießen?

Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, oder setzen Sie sich mit Herrn Thierry Soret oder Frau Flavia Lorant, unserer Personalchefin, in Verbindung.

Martin Studer
Martin Studer, Direktor

★★★★

CARLTON ELITE HOTEL

Bahnhofstrasse 41, 8001 Zürich
Telefon 01 211 65 60, Fax 01 211 30 19

PM 68935/40051



**Anzeigenschluss
für Stelleninserate
Freitag 17 Uhr**

Palisy
Freizeit-Erlebnis-Anlagen

Dynamisches, erfolgreiches, kleineres Unternehmen, spezialisiert

auf **Planung, Einrichtung, Bau, Wartung**

von **Freizeit-Erlebnis-Anlagen**

in **Hotels, Thermalbäder, Kurhäusern, Sportcenter,**

**Verkaufssachbearbeiter/
Verkaufsleiter D/F**

Sie kennen die Philosophie und die Ansprüche unserer Kunden...

Sie haben Erfahrung und Erfolg im Verkauf...

Sie sind kreativ, initiativ, dynamisch...

Sie sind durchsetzungskraft, überdurchschnittlich

leistungsorientiert...

Sie haben bautechnische Erfahrungen/Kenntnisse...

Sie wollen laufend Neues dazulernen...

Dann sind Sie unser künftiger Kadermann, welchem wir weitere äusserst interessante Zukunftsperspektiven anbieten können.

Ihre schriftliche Bewerbung erwartet gerne

Palisy AG
Freizeit-Erlebnis-Anlagen
6212 St. Erhard/Sursee

P 68636/361097



Familie Hannelore und André Köslich
3920 Zermatt
Telefon 026 67 23 38
Telefax 026 67 59 01

Jetzt in der Hitze des Sommers, ist genau der richtige Zeitpunkt, sich auf die Wintersaison im tiefverschneiten Zermatt im schönen ***Abendruh zu freuen.

Das A-Team sucht zur Ergänzung folgende Mitarbeiter:

Réceptionistin (CH, D, A)

haben Sie Erfahrung an der Réception und beherrschten Sprachkenntnisse in F/E

Servicemitarbeiter/in (CH, D, A, NL)

mit Serviceerfahrung und Sprachkenntnissen

Jungkoch/Commis de cuisine

unser Motto: Köstlich ist man bei Köstlich!

Fühlen Sie sich angesprochen, dann telefonieren Sie uns, oder schicken Sie uns Ihre Unterlagen.

Auf Ihre Bewerbung freuen sich Hannelore und André Köslich



68574/38660



Bahnhofstrasse 5
4600 Olten
Telefon 062 26 30 30
Direktion: J. Blöchliger

Modernes ★★★★-Hotel mit 63 Betten, bekannt als Konferenz- und Tagungszentrum, sucht nach Vereinbarung

Chef de réception (m/w)

- Hotelfachschulabschluss oder ähnliche Ausbildung
- Sprachkenntnisse D/F/E
- EDV-Kenntnisse, Fidelio
- Führungsqualitäten und Belastbarkeit.

Nachtpoiter Zimmermädchen

Suchen Sie eine interessante, kreative und abwechslungsreiche Tätigkeit, dann rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Unterlagen.

68697/182257



HOTEL PARDENN Klosters

110 Betten, Hallenbad, La Taverna (ital. Spezialitäten), Le Grill (französische Küche), Panoramasaal für Pensionsgäste, Coiffeur, Massage, Kosmetik



"EIN WINTER IN SCHNEE UND SONNE..."

- ★ Sind Sie motiviert, für die Zufriedenheit unserer Gäste mitbesorgt zu sein?
- ★ Verfügen Sie über fachliche Ausbildung und/oder Erfahrung auf Ihrem Arbeitsgebiet?
- ★ Haben Sie Spaß an Sonne, Berge und Wintersport wie Langlauf, Skifahren... (zu Spezialpreisen)?
- ★ Sind Sie ab 15. Dezember bis Anfang April 1995 verfügbar?
- ★ Sprechen Sie folgende offene Stellen an?

Küche (2 à-la-carte Restaurants und Halbpension)

CHEFS DE PARTIE • Tournant • Garde-manger • Pâtissier

COMMIS DE CUISINE

Service (à-la-carte Service, nur Damen)

SERVICEANGESTELLTE

Bar (mit live Pianomusik)

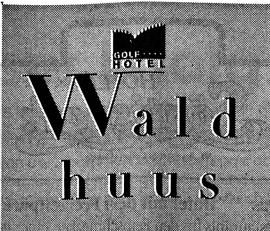
BARMAN ODER BARMARD (mit viel Freude am Gästekontakt, verantwortlich für unsere Hotelbar)

*Ich freue mich auf Ihren Telefonanruf
oder Ihre schriftliche Bewerbung.*

Andreas Dietler

Hotel Pardenn, 7250 Klosters, Tel. 081-69 11 41

168697/17463



Nach den schönen Seiten des Lebens Ausschau halten...

... und die schönen Seiten eines schönen Berufes entdecken: bei uns als

Chef de réception

Sie sind bereit, Ihr Bestes zu geben und fühlen, dass es Zeit ist, Verantwortung zu übernehmen. Nichts, aber auch gar nichts bringt Sie aus der Ruhe. Als charmante/r Gastgeber/in fühlen Sie sich mit Ihren Gästen verbunden. Als dynamische/r Verkäufer/in mit dem Budget.

Wo ist die teamfähige Persönlichkeit, die sehr gute Aufstiegsmöglichkeiten und mehr als nur ein Job erwartet?

Rufen Sie mich einfach an:
André Hüsler, Direktion Golfhotel Waldhuus,
Telefon 081 47 11 31.

Ich und meine Mitarbeiter/innen zeigen Ihnen, dass wir auch bei der Arbeit an die schönen Seiten des Lebens denken.
Golfhotel Waldhuus, 7270 Davos Platz, Direktion:
André Hüsler, Tel. 081 47 11 31, Fax 081 46 39 39

DAVOS

STEIN AM RHEIN Ein Erlebnis - Eine Herausforderung

Nach langjähriger Familienführung suchen wir umständlicher für das

Restaurant Badstube

und das

Hotel- Restaurant Rheinfels

zwei bestausgewiesene

Führungsteams

(Arbeitsbeginn nach Vereinbarung, spätestens aber am 1. Januar beziehungsweise 15. Februar 1995)

Die «Badstube» und der «Rheinfels» sind für Ihre freundliche und persönliche Gästebetreuung und durch Ihre Küche weitherrn bekannt. Beide Betriebe werden als Jahresbetrieb geführt. Durch ihre Lagen, direkt an der Schifflände beziehungsweise direkt am Rhein, ergibt sich eine Saisonspitze in den Sommermonaten.

Gerne erwarten wir von Ihnen:
Er oder sie als Leiter/in der Küche – sie oder er als Serviceleitung. Führen und Motivieren von zirka 25 bis 35 Mitarbeitern. Eridigen der laufenden Administration. Freude an der individuellen Betreuung einer grossen Stammkundschaft. Erfahrung im Gruppen- und Bankettservice. Viel Spass und Freude an der Arbeit im Gastgewerbe – Leistungslust. Idealalter: 25 bis 35 Jahre. Langer Arbeitsvertrag erwünscht.

Gerne bieten wir Ihnen:
Der Verantwortung entsprechende Entlohnung und Sozialleistungen. Übergabe zweier mit viel Freude und Herz geführter Betriebe; Beratung und Mithilfe im Administrationsbereich (EDV). Nach erfolgreichen Einführungsjahren Pachtvertrag möglich! Wenn Sie sich angesprochen fühlen und gerne bereit sind, diese schöne, aber schwierige Aufgabe zu übernehmen, bitten wir Sie, uns Ihre vollständigen Unterlagen zuzenden.

Fam. E. Schwegler Wick
Hotel Rheinfels
8260 Stein am Rhein

Telefon 054 41 21 44
Fax 054 41 25 22

Wir suchen für unser Haus, bestehend aus Bistro, Bar und Gourmetstübl (Kanton AG)

Chef de service

Wir bieten:

Anstellung in erstklassigem Haus, zeitgemäss Entlohnung, vielseitigen, verantwortungsvollen Wirkungskreis, gutes Arbeitsklima.

Wir erwarten:

Einsatz und Freude an der Arbeit, Teamgeist, Belastbarkeit, langjährige Erfahrung im Gastgewerbe, gute Umgangsformen, Erfahrung in der Personalführung.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen mit Foto, die Sie bitte an Chiffre 68592, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern, senden.

68592/275450



PALACE HOTEL GSTAAD

SUISSE

Food & Beverage Assistant

Wir suchen in Jahresstelle einen jungen, ambitionierten und praxisorientierten Mitarbeiter.

Sie haben praktische Erfahrung im Gastgewerbe, eventuell eine Hotelfachschule absolviert und interessieren sich für die Arbeit mit dem PC.

Wir bieten Ihnen Gelegenheit, in einem etablierten Hotel der Spitzenklasse neue Erfahrungen und Kenntnisse zu erlangen.

Das Aufgabengebiet umfasst unter anderem vorwiegend das Controlling mittels PC sowie das Programmieren und Abrechnen mit unserem Kassenverbundsystem.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Palace Hotel Gstaad
Herrn G. Ambühl, Vizedirektor
3780 Gstaad
Telefon 030 8 31 31

68587/15067

HOTEL TERMINUS DAVOS

Mittelklassshotel mit 90 Betten, Hausbar, Seminarräumen sowie 3 Restaurants

Unser Team sucht ab Mitte November oder nach Vereinbarung in Jahresstelle fachkundige und interessierte Mitarbeiter:

Réceptionist/in

(D/E/F sowie EDV-Kenntnisse)

Serviceangestellte

(Muttersprache deutsch)

Koch

Sind Sie interessiert, unser junges Team zu unterstützen? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Hotel Terminus
Riek und Sigi Ritter
7270 Davos Platz
Telefon 081 43 77 51

68684/9539



DOMINO GASTRO

„Ihr Personal-Profil“

Für unsere Auftraggeber in den Kantonen Aargau und Luzern suchen wir dringend in Jahres-, Saison- oder Aushilfsstelle folgende versierte Berufsleute:

Geschäftsführer/Pächter

in Kleinbetrieb

Gepflegte Bardame

Flinke Servicefachangestellte
Engagierten Chef de partie
Selbständigen Alleinkoch

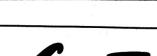
Gehören Sie noch zu den «angefressenen Gastgewerbern», die für Ihre oft überdurchschnittliche Leistung auch entsprechend verdienlich wollen?

Ja? Dann haben wir sicher den geeigneten Arbeitsplatz für Sie!!! Verlangen Sie unseren Herrn Etsi.

Tel. 064 31 48 31

Bernstrasse West 64, 5034 Sohr

68689/252930



Ab Mitte Dezember 1994 oder Anfang Februar 1995 suchen wir noch

Kellner/in Buffettochter

Auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen freut sich
Familie Siegfried Burgener
Restaurant Chäml-Stuba
3906 Saas-Fee

Telefon G: (0041/28) 57 17 47
Fax: 68758/207292

Wir sind sehr anspruchsvoll, wenn es darum geht, unseren Gästen in einem einmaligen Rahmen das Beste zu bieten. Ist auch für Sie Qualität in allen Bereichen ein Grundsatz, dann nehmen Sie die Herausforderung an.

Zur Ergänzung unseres langjährigen Teams suchen wir einen freundlichen, gut ausgebildeten

Servicefachmann

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:
Brasserie Bärengraben
Herrn Klaus Wieczorek
gr. Muristalden 1, 3006 Bern.
68582/75035

Das anmutige Hotel am Zürichsee

Das Hotel Ermitage ist weit herum bekannt für seine exklusive mediterrane Küche. Gault & Millau schenkt uns 17 Punkte und zu den «Grandes Tables Suisse» gehören wir seit Frühling 1994. Zum Hotel zählen neben dem Restaurant Le Pavillon, der Hotel-Bar und 26 Gästezimmern (davon 6 Suiten), im Sommer das Terrassenrestaurant und der Beach Club.

Sie sind gelernte Koch und haben zusätzlich eine Weiterbildung an einer Schweizer Hotelfachschule abgeschlossen, sind ca. 30 Jahre alt, haben bereits Erfahrung in einer Führungsposition und sprechen deutsch, französisch und englisch. Sind Sie zudem offen, spontan, kontaktfreudig und flexibel, dann könnten Sie unser neuer

Direktionsassistent

sein. Sie helfen mit, unsere anspruchsvolle, oft internationale Kundschaft zu betreuen. Sie erhalten viele Kompetenzen und tragen die entsprechende Verantwortung als Stellvertreter des Direktors. Bankett-Verkauf und Organisation, Beverage-Einkauf und F&B-Kontrolle sind weitere Aufgabengebiete von Ihnen.

Wir freuen uns auf Sie. Senden Sie uns bitte Ihre komplette Bewerbung (Eingang: ca. 1. November 1994).

ERMITAGE
**** Hotel • Restaurant • Bar
am See

Hotel Ermitage am See
Frau Constanza Jörger
Seestrasse 80
CH-8700 Küsnacht-Zürich
Telefon 01 910 52 22



Sporthotel Darlux
CH-7482 Bergün/GR, Tel. 081/731382

Im Herzen der Ferienecke der Schweiz
****-Saison-Betrieb mit 120 Betten, Arvenstübli, Grillroom, Hotelbar, Dancing, Hallenbad und Fitnessraum, Sauna, Squashhalle, Curling und anderen Sportmöglichkeiten.

Für die Wintersaison 1994/95 suchen wir ab Mitte Dezember folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Service:

Servicefachangestellte
Kellner/Chef de rang

Barmaid

für Hotelbar/Buffet

Acla-Bar/Disco-Dancing:

Chef de bar
Barkellner

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima, der Leistung entsprechendes Salär sowie neuzeitliche Anstellungsbedingungen.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an:

I. Nager, Direktor
Sporthotel Darlux
7482 Bergün

68548/53666

Hotel Walhalla
9001 St.Gallen
Bahnhofplatz
Tel. 071 22 29 22

Wir sind ein modernes 4-Sterne-Stadthotel mit grosser Restauration am Bahnhofplatz in St. Gallen.

Koch (Chef de partie)

für unsere A-la-carte- und Bankettküche mit Fischspezialitäten.

Sind Sie «verliebt in das Gelingen»? Wollen Sie aktiv an der Zukunft unseres Betriebes mitgestalten? Haben Sie Ausdauer und denken trotzdem nicht immer in althergebrachten Schemen, dann sind Ihnen bei uns viele Türen offen!

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie an

Herrn Walter Tobler, Küchenchef,
Hotel Walhalla,
Bahnhofplatz, 9001 St. Gallen

Wir suchen auf Mitte September oder 1. Oktober 1994 in Jahresstelle:

Serviertochter

Wir erwarten:

– eine fachkundige Person, die sich im Speiseservice auskennt, aber auch unsere Stammgäste betreuen kann.

Wir bieten Ihnen:

– ein angenehmes Arbeitsklima, einen variablen Arbeitseinsatz, Schichtbetrieb, 43-Stunden-Woche, jede 2. Woche So./Di. frei.

Wenn Sie schon im Service gearbeitet haben und an diesem Job interessiert sind, melden Sie sich mit den üblichen Unterlagen.

Kalberer Eugen

Gasthof Sternen

7323 Wangs-Pizol

Tel. 081 723 11 81,

Fax 081 723 06 93

68530/3308

Walhalla - ein Vergnügen mehr



BEST WESTERN SWISS HOTELS



Das ** Hotel mit dem Freizeitpark**
sowie zwei Restaurants für den Feinschmecker, einer gemütlichen Bar, einem erstklassigen Seminarzentrum und mit dem besonderen und persönlichen Ambiente.

Für die Nachfolge unserer langjährigen Leiterin der Réception suchen wir

Chef de réception

Sind Sie eine kontaktfreudige, weibliche oder männliche Führungspersönlichkeit mit fachlicher Kompetenz und gutem Organisationsvermögen? Dann übertragen wir Ihnen die Verantwortung für die persönliche Betreuung der Hotel- und Seminar-kundschaft, die optimale Auslastung sowie die Führung eines Teams von sechs MitarbeiterInnen.

Für telefonische Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen.
Bitte senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung.

**** Hotel Säntispark, Bruno Walter
9030 Abtwil, Telefon 071 32 15 75

**** Hotel, direkt beim einzigartigen Freizeit- und Einkaufszentrum Säntispark, am westlichen Stadtrand von St. Gallen. 144 Betten, 2 Restaurants, Bar/Cocktail-Lounge, diverse Seminar- und Bankettsäle.

67821/207721

swissôtel

ZÜRICH
HOTEL INTERNATIONAL

SWISSOTEL ZÜRICH, GRÜEZY - BEI UNS IST FIDELIO ANGESAGT

Zwischen 8.00 Uhr und 19.30 Uhr von Montag bis Freitag sind Sie eine der drei jungen, freundlichen

SOUFFLEUSEN (ReservierungsmitarbeiterInnen)

die einen optimalen und reibungslosen Verkauf der 345 Logenzimmer für unsere tägliche Vorstellung sicherstellen. Die Entgegennahme und Bearbeitung auf FIDELIO von Buchungen in Deutsch, Englisch und Französisch bringen Sie – trotz Hektik – nicht ins Stottern, bei ausverkaufter Vorstellung haben Sie eine für den Kunden willkommene Lösung zur Hand.

Unser Angebot: Gage x 13, ein motiviertes, mitten den den Souffleus-Trio, Erweiterung des Repertoires durch Proben in unseren Schulungsräumen und Tournemöglichkeiten innerhalb der swissôtel-Gruppe nach 1½ jährigem Auftritt.

Interessiert? Für die Neubesetzung des «Reservierungs-Teams» ist Margarida Hoffmann, Personalregisseur (Telefon 01 317 31 50) zuständig. Ihr «Künstler-CV» wird mit Spannung bei uns, Am Marktplatz, 8050 Zürich, erwartet.

PS: AUCH EIN ♂-SOUFFLEUR IST HERZLICH WILLKOMMEN!

68281/40495

Suchen Sie eine neue, interessante Aufgabe, die Sie herausfordert? Wir suchen für unseren Neubeginn am 15. September qualifizierte, freundliche

Serviceangestellte

oder

Kellner

sowie

Jungkoch

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns an, damit wir einen Termin vereinbaren können.

Bis zum 31. August erreichen Sie uns privat über die Nummer 071 85 24 19.

Alex + Marlis Brunner
Lärchensteig 4, 9202 Gossau

P 68619/120898

Chef de partie

Sind Sie der kreative, schwungvolle und begeisterungsfähige Koch, den wir suchen?

Dann müssen Sie uns anrufen.

Das CS Communication Center ist ein junges, ungewöhnliches und ideenreiches Center mit Top Level. Mitten im Grünen und doch in Stadt Nähe helfen Sie tatkräftig mit, unsere anspruchsvollen Gäste mit einer marktorientierten Küche zu verwöhnen. Teamwork ist bei uns gross geschrieben und hilft über viele hektische Situationen hinweg.

Was bieten wir: Etwas Spezielles, das Sie unbedingt sehen müssen, zudem vorwiegend Sa./So. frei, 5 Wochen Ferien, 13. Monatslohn, gute Sozialleistungen und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Herr R. Egster, Küchenchef
CS Communication Center

Bockenweg 4
8810 Horgen
Tel. 01 727 55 34

SV-Service 
GASTROLOGIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBSLEICHTUNG
BETRIEBSLEICHTUNG
BETRIEBSLEICHTUNG
BETRIEBSLEICHTUNG

68448/178098



Jetzt und nicht später - eine neue Herausforderung annehmen und zwischen fünf Sternen und irdischem Luxus GastgeberIn sein

als
CHEF RESTAURATEUR
CHEF SAUCIER
CHEF TOURNANT
CHEF DE PARTIE

Ab kommender Wintersaison?

You wish you were here? - Dann rufen Sie mich an.
Ich, Peter Korn, erzähle Ihnen gerne mehr über die Arbeit in einem aussergewöhnlichen Hotel.

SUVRETTA HOUSE

CH. - 7500 ST. MORITZ

TEL. 082 211 21 FAX 082 3 85 24



The Swiss Leading Hotels

68685/34006



BAHNHOF BUFFET ZÜRICH

Im Oktober eröffnen wir im Hauptbahnhof Zürich die American Bakery

Um in diesem neuartigen Verkaufslokal eine grosse Auswahl amerikanischer Süßigkeiten und Backwaren von konstanter hoher Qualität anbieten zu können, suchen wir einen erfahrenen

Bäcker/Pâtissier

Neben fundierten Fachkenntnissen braucht es Initiative, Energie und Interesse an Neuem.

Möchten Sie mit uns diesen neuen Betriebszweig entwickeln?

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, so stellen Sie uns Ihre Offerte zu, oder rufen Sie uns an.

Unser Küchenchef, Herrn Hans Zäch, freut sich darauf, von Ihnen zu hören.

Bahnhof Buffet Zürich, A. Steurer
Bahnhofplatz 15, 8023 Zürich
Telefon 01 211 15 10

68743/39880



Hotel Chesa Salis

CH-7502 Bever · Tel. 082 6 48 38 · Fax 082 6 47 06

Auf die kommende Wintersaison (Eintritt zirka Anfang Dezember) suchen wir einen fachlich bestens ausgewiesenen

Koch

welcher sich freuen würde, sein vielseitiges Können, gepaart mit kreativer Phantasie, im Rahmen unserer bewährten Konzeption mit weitgehender Selbstständigkeit zu entfalten, und der unsere Mini-Brigade als kompetenter Chef und fröhlicher Kamerad zu besonderen Leistungen anzuspornen weiß.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Carlos Jösler
Hotel Chesa Salis, Landgasthof SHV
7502 Bever
Telefon 082 6 48 38

68641/33790

Es ist unser Ziel, direkt beim Kunden in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung präsent zu sein.

Zum zielbewussten Ausbau unseres

«Kochgeräte-Verkauf» Teams suchen wir:

Mitarbeiter im Aussendienst

für die Gebiete Zürich, Ostschweiz und Westschweiz

Hauptaufgaben:
Akquisition von Neukunden
Beratung und Verhandlungsführung
Kundenbetreuung während und nach
Vertragsabschluss
Marktorientierte Kundenpflege
Mithilfe bei Kundenschulung,
Messen und Demonstrationen.

Anforderungen:
Kochlehre oder Hotelfachschule
Verkaufs- und Branchenerfahrung
Kontaktfähigkeit und Einfühlungsvermögen
Bereitschaft
Alter: zirka 28 bis 38 Jahre.

Angebot:
Spierraum für Eigeninitiative
Fortschrittliche Arbeitsbedingungen
Firmenwagen.

Anmeldung:
Ihre schriftliche Bewerbung oder telefonische Kontakt-
aufnahme richten Sie bitte an:

MENU SYSTEM E. Wüst
Zürcher Strasse 204 f
9014 St. Gallen

J.M. Bühlmann, Geschäftsführer
Telefon 071 29 22 50
68780/382654

Für die
schönen Dinge
des Lebens

Hotel
Alpenblick

Eine Herausforderung in den obersten
Etagen als

Chef de service

in Jahresstelle
A-la-carte- und Bankettbereich

- Verfügen Sie über Erfahrung als Chef de service?
- Ist das Wohl der Gäste Ihre Herausforderung?
- Haben Sie vertiefte Weinkenntnisse?
- Führungskräfte für ein mittleres Service-Team?

Dann dürfen Sie gerne Ihre Unterlagen mit Foto an uns senden. Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Richard+Yvonne Stöckli
CH-3812 Wilderswil/Interlaken
Telefon 036 22 07 07/08
Telefax 036 22 80 07

Restaurant Gault Millau 17 Punkte/3 Toques 68493/38000

Unser Erfolg...

hängt in entscheidendem Maße von Ihnen als

Mitarbeiter und Mitunternehmer

sowie von der Zusammenarbeit des Teams ab.

Darum setzen wir hohe Massstäbe an uns und unsere Mitarbeiter. Gastgeber zu sein, wird bei uns durch jeden Mitarbeiter vorgelebt. Individuelle, persönliche und äußerst vielseitige Gastronomie auf internationalem Niveau, darauf sind wir stolz.

Geschätzt wird bei uns das angenehme Arbeitsklima, die fortschrittlichen Arbeitsbedingungen, die geregelten Arbeitszeiten. In folgenden Arbeitsbereichen suchen wir für die kommende Wintersaison noch Mitarbeiter:

Chef de service m/w

Servicefachangestellte m/w

Chef de partie m/w

Commis de cuisine m/w

Marco's
BISTRO

Barman oder
Barmaid

Pizza
Bistro

Mescalero
Mexican
Restaurant & Disco

Koch
für mexikanische Küche

Barman oder Barmaid

Serviceangestellte w/m

Wir freuen uns auf Ihren unverbindlichen Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung an:

HOTEL SPINNE
Grindelwald

Hotel Spinne AG
3818 Grindelwald, Tel: 036 53 23 41

...you'll never forget...



Fachperson für die Küche

Ochsen

Was wir suchen, gibt es eigentlich nicht, denn wer beherrscht das ABC einer guten Küche und übt diese Tätigkeit auch noch gerne abends und an Wochenenden aus? Wem kommen schon für jeden Mittag vier verschiedene Tagesmenüs in den Sinn, und das A-la-carte-Angebot gibt's ja auch noch. Und diese Bankette, die weiss man zwar immer was man hat, aber die hat man dann. Schwitzen müssen Sie zwar in unserer neuen Küche nicht, denn es gibt hier wenigstens nette Leute, die Sie bei Ihrer Arbeit unterstützen. Aber sonst wird Ihnen bei uns gar nichts geschenkt, denn selbst Ihren Lohn müssen Sie sich selbst verdienen. Wenn Sie sich trotzdem melden, dann nur, weil Sie (wie wir) ein unverbesserlicher Optimist sind und in Zukunft in einem neuen und jungen Dorfrestaurant mitarbeiten wollen.

Hotel-Restaurant Ochsen
Peter Hegglin
6313 Menzingen-Zug
Telefon 042 52 13 88

68751/264202

DAVOS

Wir suchen für Wintersaison 1994/95 oder Jahresstelle

Chef de partie saucier

Wir sind ein 3-Sterne-Hotel mit A-la-carte-Restaurant. Wir bieten Schichtbetrieb, 5-Tage-Woche, zeitgemäße Entlohnung sowie im eigenen Personalhaus Einzelzimmer mit eigener Dusche und Toilette.

Interessiert? Dann schreiben Sie uns, oder rufen Sie einfach an: Herrn Hobel oder Herrn Kessler vorbelangen.

Hotel Restaurant Kulm
CH-7265 Davos Wolfgang
Telefon 081 48 25 25.

D 68057/38474

Gesucht per 1. November 1994
in Solothurn

Gerant/Gerantin

Gelernter Koch mit Patent, flexibel, innovativ, belastbar, mit Erfahrung in Restaurant, Pub und Dancing. Wer will ein Novum realisieren? Unterlagen senden Sie bitte an:

Postfach 536, 4501 Solothurn.

P 69684/31860

Hotel

Hotel-Restaurant-Theater

National Bern sucht

Koch

auf November 1994 oder nach Übereinkunft

- 25 bis 35 Jahre jung
- kreativ
- kann Verantwortung übernehmen
- ist Vollblutkoch.

Wir bieten:

- Mithilfe bei der Menüplanung
- Teamgeist
- abwechslungsreichen A-la-carte-Service
- grosse Stammkundenschaft.

Wir sind:

- mittelgrosser Familienbetrieb
- nahe vom Bahnhof.

Sind Sie Schweizer Bürger/in oder verfügen über eine gültige Bewilligung, senden Sie Ihre Bewerbung an:

Familie F. Grünenwald,
Hirschengraben 24, 3011 Bern

P 68753/4472

Zuger Tor

Sind Sie jung, kreativ und mit Führungskräftequalitäten?

Leiten Sie gerne die kleine Brigade unseres Spezialitätenrestaurants, und schätzen Sie es, am Wochenende frei zu haben, dann sind Sie unser/unser neuer/ neue

Küchenchef/-chefin

Herr von Rickenbach freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

68718/654201

Restaurant Gault Millau 17 Punkte/3 Toques 68493/38000

Telefon 042 21 11 93, 6300 Zug

National
Am Hirschengraben

Restaurant

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

KÜCHENCHEF

Nicht Extravaganz, sondern konstante Qualität liegt Ihnen am Herzen. Ein gutbürgerliches Restaurant gibt einem jungen Berufsmann die Möglichkeit, seine Karriere in einem kleinen Team unter Beweis zu stellen. Der neue Arbeitsmarkt bietet Ihnen geregelte Arbeitszeiten, ein leistungsorientiertes Salär sowie die Möglichkeit, sich bei einer gehobenen Kundschaft in der Stadt Zürich einen wohlverdienten Namen zu machen. Ich freue mich, mit Ihnen gemeinsam Ihre Zukunft in die Hand zu nehmen. Zürich, Herr Keller

CHEF DE PARTIE

Für ein beliebtes Spezialitätenrestaurant zwischen Bern und Biel suchen wir den kreativen und selbständigen Chef de partie. Einkauf und Manuskript gehörten ebenso zu Ihrem täglichen Aufgabengebiet wie das Kochen. Auf einen jungen Berufsmann, mit Karriereambitionen wartet ein motiviertes Team und ein Arbeitsplatz mit arbeitsfreiem Sonntag.

Bern, Herr Fahrni

CHEF DE SERVICE

Wir suchen für einen lebhaften, sehr bekannten Restaurationsbetrieb im Herzen von Zürich den belastbaren, sprachgewandten (d, f, e, i) Chef de service. Das Team ist motiviert, die Gästestruktur international und der Lohn sowie Sozialleistungen sind interessant. Wenn Sie zwischen 30 und 40 Jahre alt sind, Führungserfahrung mitbringen und auch in der Hektik Ihre Freundlichkeit und Ihr Dienstleistungsbewusstsein bewahren, dann rufen Sie mich an.

Zürich, Frau Julen

TELEFONISTIN

Mit kühlem Kopf bedienen Sie die hektische Telefonzentrale einer kleineren Unternehmung im Herzen Zürichs. Freundlich und kompetent beantworten Sie Anrufer, empfangen Besucher und erledigen Korrespondenz und Büroarbeiten nach genauen Vorlagen. Als Kochin, Hotelfachassistentin oder Servicefachangestellte haben Sie den Bezug zur Hotellerie und Gastronomie und suchen den Einstieg in die Administration. Ich freue mich auf Ihren Anruf.

Zürich, Herr Keller

SEKRETÄRIN

Jung, fröhlich und selbständig sind Ihre Attribute. Interessant, abwechslungsreich und ausbaufähig ist Ihre neue Arbeitsstelle in Zürich. Sie bringen Interesse für Hotellerie und Gastronomie mit, sind initiativ und denken gerne mit. Ihre Sprachkenntnisse (d, f, e) können Sie bei Ihrer neuen Herausforderung ebenso einbringen wie Ihre ganze Persönlichkeit. Rufen Sie mich an.

Zürich, Frau Bachmann

EUROPEAN INDOORS ZÜRICH

1. bis 9. Oktober 1994

CHEF DE PARTIE

Live dabei... Vom ersten bis zum letzten Satz sind Sie mit von der Partie. Locker Ihr Aufschlag und gekonnt die Köstlichkeiten, welche Sie Steffi Graf vorsetzen. Auch von Ihnen wird ein grosser sportlicher Einsatz gefordert, welcher jedoch mit entsprechendem Preisgeld belohnt wird. Rufen Sie an, und wir spielen Ihnen den Ball zu. Zürich, Herr Keller

SERVICEFACHANGESTELLTE

VIPs und andere illustre Persönlichkeiten gehören während sieben Tagen mit zu Ihrem Gästekreis. Die Atmosphäre ist prickelnd, Champagnerduft liegt in der Luft und Tennisbälle flitzen an Ihren Ohren vorbei. Auch während hektischen Partien verlieren Sie Ihren Kopf nicht und haben für Ihre Gäste stets ein Lächeln übrig. Tennisfanatisch oder ganz einfach lust dabei zu sein? Ein Anruf genügt, und wir geben Ihnen Ihre Startnummer bekannt. Zürich, Frau Bachmann

Weitere Stellenangebote? Rufen Sie uns an!

ADIA HOTEL

01/242 22 11

Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus

Temporärstellen · Dauerstellen
Kaderstellen

8026 Zürich Badenerstrasse 11 01/242 22 11
9004 St. Gallen Marktplatz 18 071/ 23 65 23
3000 Bern 7 Marktgasse 28 031/312 11 33
6003 Luzern Pilatusstrasse 3a 041/ 23 02 60

SCUOL ENGIADINA



HOTEL BELVÉDÈRE BAD SCUOL

Der Winter lockt, und alle Skifahrer und Snowboarder sind bei uns gefragt. Und im neuen «Bogn Engiadina» können sich alle Wasserratten und Badefans in ihrem Element fühlen. Und wer noch Spass an seiner Arbeit hat, ist bei uns im Belvédère goldrichtig. Deshalb, wenn Sie den kommenden Winter ab zirka 18. Dezember 1994 bis zirka 22. April 1995 in Scuol im ★★★★-Hotel Belvédère verbringen möchten, haben wir folgende Stellen zur Ergänzung unseres Teams für Sie bereit:

Direktionsassistentin (Ablöse Chef de service und Chef de réception)
Chef de service
Sekretärin/Réceptionistin (D/F mit Fidelioerfahrung)
Chef de rang (m/w)
Commis de cuisine
Chef de partie
Sous-chef
Pâtissier
Etagenzimmermädchen
Casserolier/Hilfskoch
Buffetmädchen
Officebursche

Schon heute freuen wir uns, mit Ihnen zusammenarbeiten zu dürfen und erwarten gerne Ihre Bewerbung mit Foto.

Angelika und Erich Kurzen,
Hotel Belvédère, 7550 Scuol, Telefon 081 864 10 41, Telefax 081 864 90 72

68498/30600

Hotel Mirabeau
ZERMATT

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

Für folgende Aufgabenbereiche suchen wir in unser Réception und Administration ab der kommenden Winteraison:

SEKRETÄRIN – RÉCEPTIONISTIN (D/F/E)
PRAKTIKANTIN FÜR RÉCEPTION UND SERVICE
sowie für unser Gourmetrestaurant:
RESTAURANTKELLNERIN (D/F/E)
und im Restaurant der Hausegäste:
CHEF DE RANG
SERVICEFACHANGESTELLTE
in unsere kleine Hausebar:
BARMAID
sowie für unsere kreative Küche:
CHEF DE PARTIE – SOUS-CHEF
COMMIS DE CUISINE

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

HOTEL MIRABEAU · CH-3920 ZERMATT
FAMILIE SEPP & ROSE JULIEN · TEL. 028/671772

CHEF DU JOUR
Restaurant
(14 Gault Millau-Punkte)

SILENCE HOTELS SUISSE
68496/39233

Restaurants **GLATT DÖRFLE**

JEDEN SONNTAG FREI

Vielseitiger Restaurationsbetrieb, im Einkaufszentrum Glatt sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de partie

der viel Freude an seinem Beruf hat, mit grossem Engagement sein Fachwissen und praktisches Können beweisen will und gerne Neues dazulernen.

Wir bieten Ihnen:

- 5-Tage-Woche, jeden Samstagabend und Sonntag sowie alle Feiertage frei
- gute Entlohnung
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Einkaufsvergünstigungen
- Personalparkplätze
- auf Wunsch kann ein Studio zur Verfügung gestellt werden.

Bewerbungen bitte an:

Restaurants Glatt-Dörfl
Herrn Niederer, Küchenchef, oder
Frau Steiner, Personalleiterin
Postfach, 8301 Glattzentrum
Telefon 01 830 55 51 oder 01 830 50 04

0 66703/13609

Hotel ★★★★

NATIONAL DAVOS

Für unser Erstklassshotel in bekanntem Winter- und Sommersportort in Graubünden suchen wir für die kommende Wintersaison mit anschliessendem Sommer 1995 ab Anfang Dezember 1994 folgende freundliche Mitarbeiter:

Chef pâtissier/ère

Chef de partie

Réceptions-Praktikantin Servicefachangestellte/n

Barmaid

Sind Sie kontaktfreudig und auch sonst ein fröhlicher und aufgeschlossener Mensch? Freut es Sie, mit Ihrem Talent die Gäste mit einer erstklassigen Leistung zu verwöhnen?

Begeistert es Sie auch, wenn im Hause eine tolle Atmosphäre herrscht? Haben Sie Spass, Ideen und Neues in die Tat umzusetzen?

Wir heissen Sie in unserem schönen Erstklasshotel heute schon **♥-lich** willkommen.

Nun liegt es an Ihnen – wir erwarten Ihr Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien.

Senden an:
HOTEL NATIONAL, 7270 Davos Platz
 Telefon 081 43 60 46

68337/45730

Ihre nächste Herausforderung

Chef entremetier (w/m)

im modernen und bekannten Spezialitäten-Restaurant zur Linde, Teufen, im schönen Appenzellerland!

Sind Sie interessiert an abwechslungsreicher, vielseitiger und ernährungsbewusster, kreativer Küche? Dann sind Sie unser/e Mann/Frau im kollegialen Team unseres Hauses.

Interessiert? Rufen Sie doch einfach an!
 Herrn Lanker verlangen.

HOTEL LINDE ★★
ZUR LINDE TEUFEN
 SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT
 Tel. 071/33 28 22 · Fax 071/33 41 20
 CH-9053 Teufen/AR

RESTAURANT SCHIFFLÄNDE

Für unseren neueröffneten Betrieb suchen wir *per sofort* oder nach Vereinbarung eine/n jüngere/n, selbständige/n und belastbare/n

Koch/Köchin

mit mindestens 2 Jahren Berufserfahrung. Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche, interessante Aufgabe mit kreativem Freiraum in unseren modern eingerichteten und nach den Grundsätzen leichter, zeitgemässer und gesunder Ernährungslehre produzierenden Küche. Wir bieten Ihnen ausgezeichnete Anstellungsbedingungen mit leistungsbezogenem Salär. Herr Peter Huwiler und das Schiffslände-Team freuen sich auf Ihren Anruf.

Familie P. und G. Huwiler-Bischoff
 Seestrasse 394
 8124 Maur am Greifensee
 Telefon 01 980 05 04
 Telefax 01 980 06 90

67985/382530

GASTHOF ZUM
SCHÄFFEL
WALDENBURG

CARRIÈRE 94

Romantischen Gourmetrestaurant in Oberbaseiheit. Unser wöchentlich wechselndes Küchenangebot aus Frischprodukten schafft interessante und abwechslungsreiche Positionen. Wir suchen zur Vervollständigung unseres jungen Teams nach folgende Profis:

Küche:
Koch pâtissier
Koch tournant
Sous-chef
Service:
Sommelier

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Frau K. Thommen
 Hauptstrasse 58
 4437 Waldenburg

68696/44300

BEST WESTERN **SWISS HOTELS**

For our international, English speaking Hotel Management school in Neuchâtel we seek a

SENIOR LECTURER (CHEF DE CUISINE) FOOD PRODUCTION DEPARTMENT

Candidates must have a thorough formal training and significant professional experience of Swiss and international standard, of which several years were spent in leading positions. Fluency in English and French. Swiss nationality or holders of permis B or C.

Handwritten applications with photo and curriculum vitae and copies of certificates to: Mr. K. Lemasney, Director, IHHTI School of Hotel Management Neuchâtel, Avenue de la Gare 15-17, 2000 Neuchâtel.

68450/12609

HOTEL WALDEGG
ENGELBERG
SCHWEIZ • SUISSE • SWITZERLAND

Für die kommende Wintersaison, ab 20. Dezember '94, suchen wir zur Vervollständigung unseres Teams folgende Mitarbeiter:

Servicefachangestellte

Für diese Aufgabe stellen wir uns eine «aufgestellte» Schweizerin mit abgeschlossener Berufsschule vor, die unser A-la-carte-Restaurant selbstständig betreut.

Servicemitarbeiter

zur Betreuung unserer erholungssuchenden Sport- und Feriengäste, Erfahrung im Service ist von Vorteil aber nicht Bedingung, denn wir schulen unsere Mitarbeiter monatlich.

Chef de partie

Commis de cuisine

Für unsere innovative «cuisine du marché», die bereit sind, Neues auszuprobieren.

Wenn Ihnen Ihre Karriere nicht gleichgültig ist, dann informieren Sie sich bei uns, was wir Ihnen bieten können.

Interessiert?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto, Zeugnisse und Lebenslauf, oder rufen Sie uns einfach an:

Hotel Waldegg ★★★★
Herr H. Rüfenacht
6390 Engelberg OW, Tel. 041 94 18 22

68591/10391

WALDEGG

CH-6390 ENGELBERG TEL 041 94 18 22 FAX 041 94 43 21



Für unser 150-Betten-Hotel suchen wir ab Mitte Dezember 1994 zur Unterstützung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter/innen

Reizt Sie die Chance, Ihre Persönlichkeit und Ihr Können als

Anfangs-Chefin de service

zur Betreuung unserer Hotelgäste im Speisesaal sowie an der Hausbar anzunehmen?

Servicemitarbeiterin

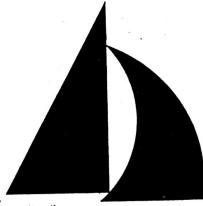
Mithilfe in unserer Hausbar

Sous-chef

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Familie J. Trepp, Direktion
Hotel Pischka, CH-7270 Davos Platz
Telefon 081 43 55 13
Fax 081 43 16 19

68741/9431



**** HOTEL SEEPARK THUN

Ausbildungszentrum des Schweizerischen Bankvereins

Wir suchen in Jahresstelle

Chef de service (m)

Wir bieten:

- Arbeitsplatz mit modernster Infrastruktur
- gutes Betriebsklima
- motiviertes Team
- vielseitige und interessante Arbeit
- Möglichkeit zur Weiterbildung.

Wir wünschen uns:

- Alter zirka 25 Jahre
- abgeschlossene Berufslehre
- Führungserfahrung
- Sprachkenntnisse (D, F, E).

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:

Hotel Seepark
Herr oder Frau Burkhardt, Direktion
Seestrasse 47, 3602 Thun
Telefon 033 26 12 12

68597/249521



Hochgebirgsklinik Davos-Wolfgang

Wir sind eine moderne Fachklinik zur Behandlung von Asthma und allergischen Erkrankungen mit 357 Betten. Wir behandeln ambulante und stationäre, vorwiegend deutsche Patienten. Die hohen Anforderungen an die Küche – ganz besonders, was die Diätküche anbelangt – veranlassen uns, die Brigade durch einen

DIPL. SPITALKOKH als JUNIOR CHEF

zu ergänzen.

Pro Mahlzeit fertigen wir rund 450 Essen, wobei sich diese aufteilen auf Patienten der Allgemeinabteilung, der Privatstation, den Kindern sowie dem Personal. Ebenso fallen Geschäftssessen und kleinere Bankette an.

Wir richten uns an einen jungen Fachmann, der seine Kenntnisse zur Anwendung bringen möchte und bieten ihm gleichzeitig die Möglichkeit, weitere wertvolle Erfahrungen und Fachwissen auf dem Gebiet der Allergiediäten (und natürlich auch den übrigen Diäten und Kostformen) sammeln zu können.

Für eine allfällige Wohnmöglichkeit sind wir gerne besorgt.

Unser Personalchef, Herr Urs Tobler, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte und freut sich auf Ihre Unterlagen, die Sie bitte an die Personalabteilung richten.

Hochgebirgsklinik Davos-Wolfgang,
CH-7265 Davos Wolfgang,
Telefon 081 417 44 44.

D 68601/170526



Erfahrung als Servicefachangestellte – Erfahrung im Erstklass-Service und überzeugte Gastgeberin sein! Das sind die Anforderungen an unsere

Servicefachangestellte 60–80 %

Im Direktionsrestaurant Galleria in Glattbrugg verwöhnen Sie als Gastgeberin unsere anspruchsvollen Gäste von Montag bis Freitag, jeweils über die Mittagszeit, teilweise auch abends. Ihr neuer Arbeitsplatz ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar. Ein Parkhaus ist allenfalls vorhanden.

Unser Betriebsleiter braucht ab sofort Ihre tatkräftige Unterstützung. Sind Sie unsere zukünftige Mitarbeiterin? Dann rufen Sie uns unverbindlich an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH
Personalabteilung
Herr J. Rubio
Postfach 1523
8058 Zürich-Flughafen
Telefon 01 814 33 00

68760/40290

Gesucht per sofort
nach Übereinkunft
aufgestellte, junge

Allrounderin

für Service,
Réception, Bar

EDV-Kenntnisse von
Vorteil.

Nähre Auskunft
erhalten Sie
ab Freitag früh
über

Telefon 081 37 11 74
(Melanie Tscharner
verlangen)

P 68640/5347



CH-3825 Mürren • Telefon (036) 55 28 24 • Fax (036) 55 41 21

In Mürren – im schönsten Bergferiendorf im Berner Oberland – suchen wir, das junge Jungfrau-Team, noch selbständige, verantwortungsbewusste Mitarbeiter.

In Wintersaison

Sous-chef

als Ablösung des Küchenchefs

Servicefachangestellte

für Terrasse, Flambeuren,

Tranchetten und Plattenservice

Barmaid

für Schneebar und Hotelbar.

Fühlen Sie sich angesprochen?
So telefonieren oder schreiben
Sie uns.

**Hotel Jungfrau ★★ und
Jungfrau Lodge**
S. und O. Emmenegger-Jordan
3825 Mürren

Telefon 036 55 28 24

68710/26018

Ambitionen

Dynamischen Fachkräften bieten wir interessante Aufstiegsschancen in erstklassigen Restaurants- und Hotelbetrieben mit anspruchsvollem Küchenangebot, sowohl im Pensionsgäste- als auch im A-la-carte-Bereich.

Sous-chef

Chefs de partie

Commis de cuisine

Servicefachleute

Barfachleute

für Hotelbar, Pub, Dancing, in interessanten Betrieben, ab Wintersaison.

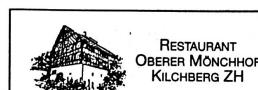
... Ihre Stelle nicht dabei?
Rufen Sie uns trotzdem an. Gerne informieren wir Sie über weitere Stellenangebote.

Graziella Oeschper-Sebregondi
gastro-Stellen

Telefon 056 26 01 26
Fax 056 26 17 26

Landstrasse 83, 5430 Wettingen
CV/Arbeitszeugnisse/Foto/Telefon

O 68740/326224



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Küchentänzer/in

der/die Freude am Kochen hat.

Auf Ihren Anruf freuen sich

Fränti und Michel Müller
Telefon 01 715 40 06

68570/130745

FRANZISKANER

HOTEL BAR RESTAURANT

Im Herzen der Altstadt von Zürich, wo es lebt und pulsiert, gibt es per sofort oder nach Vereinbarung viel zu tun für einen frontorientierten, flexiblen und belastbaren

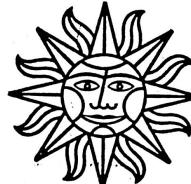
Chef de service

Als Gastgeber betreuen Sie kompetent Ihre multikulturelle Gästeschär. Tatkräftig legen Sie selbst Hand an, unterstützen Ihre Mitarbeiter im Service und verstehen es, sie zu führen und zu motivieren. Sie sind gewohnt, selbstständig zu arbeiten, und fühlen sich wohl in einem jungen Team und Ambiente. Dann passen Sie ganz genau zu uns.

Gerne geben wir Ihnen telefonisch mehr Auskunft:

Patricia Landolt, Personalbüro
Telefon 01 252 01 20
Niederdorfstrasse 1, 8001 Zürich

65932/40304



Ein Winter im Engadin

Für die kommende Wintersaison (ab Mitte Dez. 94) suchen wir zur Ergänzung unseres Teams:

Réceptionspraktikantin (D, I)

wenn möglich mit Hotelerfahrung

Restaurant/Speisesaal:

Servicefachangestellte/n

Küche:

Sous-chef

Bewilligung B oder CH

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Sonne
W. P. und M. Wolf
7513 Silvaplana
Telefon 082 4 81 52

68683/31461

Bei uns, im traditionellen, 500jährigen Zeughauskeller beim Paradeplatz, suchen wir nach Übereinkunft

Chef de partie/ Commis de cuisine (auch weiblich)

Bei uns:

- verdienen Sie sehr gut
- wird Ihr Einsatz geschätzt
- werden Sie von einem freundlichen, jungen Team willkommen geheißen
- werden Sie sorgfältig eingearbeitet
- nehmen wir auf Ihre Freitagswünsche möglichst Rücksicht
- wissen Sie immer frühzeitig, wann Sie arbeiten müssen und wann Sie frei haben
- haben Sie an allen Feiertagen frei
- helfen wir Ihnen bei der Zimmersuche.

Rufen Sie uns einfach an. Herr K. Andreae, Herr W. Hammer oder Frau Wyttichenbach vom Personalssekretariat geben Ihnen gerne noch zusätzliche Auskünfte. Ausländische Interessenten nur mit Ausweis B oder C.

Zeughauskeller

Restaurant Zeughauskeller
Bahnhofstrasse 28a, Postfach 4030
8022 Zürich, Telefon 01 211 26 90.

O 68193/41386

Wermatt/Schweiz

Für Wintersaison vom 1. Dezember 1994 bis Ende April 1995 suchen wir neue, motivierte Mitarbeiter:

Küche:

1 Chef de partie und

2 Commis de cuisine

Restaurant:

1 Chef de service und 1 Kellner

(mit Berufserfahrung und Sprachen)

1 Commis restaurant und

1 Buffethilfe (weiblich)

Hotel/Etage:

1 Portier-Chauffeur

Zeitgemäss Entlohnung. Kost und Logis vorhanden. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Couronne
Markus Görhardt, Direktor
CH-3920 Zermatt/Wallis
Telefon (0041-28) 67 26 81
Telefax (0041-28) 67 55 06

68559/38962



DERBY DAVOS DORF
CH-7260 Davos Dorf • Telefon 081 47 11 66 • Fax 081 46 46 38

Für die nächste Wintersaison ab zirka Mitte Dezember bis zirka Mitte April suchen wir in unser neu renoviertes ★★★★-Hotel mit neuen, modern eingerichteten Seminar- und Banketträumen noch folgende junge und motivierte Mitarbeiter/innen:

Empfang: **Réceptionist/in** D, E, F mit Berufserfahrung von mind. 2 Jahren, mit Aufstiegsmöglichkeiten zum Chef de réception evtl. in Jahresstelle

Réceptionspraktikant (m) mit Ablösung des Night-auditors

Night-auditor

Administration: **Direktionsassistent/in** (Personal, Einkauf, Rechnungswesen, F&B)

Hauswirtschaft: **Gouvernante** mit entsprechender Berufserfahrung, um die Abteilung selbstständig führen zu können

Hilfsgouvernante

Hauswart/Zimmermädchen Deutsch sprechend, zur selbständigen Führung der Dépendance mit jungen Gästen

Küche: **Sous-chef**
Chef de grill
Pâtissier

Service: **Commis de bar** (junge Dame)
Saalkellner
Deutschkenntnisse erforderlich

Nebst den zahlreichen Sport-, Freizeit- und Erholungsmöglichkeiten im Ort bieten wir:
– gutes, fröhliches Arbeitsklima in eingespieltem, jungen Team
– auf Wunsch Kost und Logis.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Passfoto an

DERBY HOTEL DAVOS DORF
7260 Davos Dorf
Telefon 081 47 11 66

68646/8923



KULM HOTEL ST. MORITZ

Traditionsreichstes, führendes Haus im weltbekannten Wintersportort St. Moritz

sucht für kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Réception/Büro: **1. Sekretärin/Correspondentin** D, F, E
Réceptionist/in
Réceptionspraktikant/in

Praktikant F&B/Einkauf

Küche: **Chefs de partie**
Bäcker

Service: **Chef de rang à l'étage**, D, F, I, E
Commis de rang
Commis de bar (sprachkundig)

Grill/Rôtisserie: **Maître d'hôtel**, D, F, I, E
Chef de rang
Commis de rang

Etage: **Hausdamenassistentin**
Zimmermädchen (mit Berufserfahrung)

Divers: **Kinderbetreuerin** (sprachkundig)
Floristin
Krankenschwester (CH)

Chefa des Parc: gemütliches Restaurant mit 80 Sitzplätzen und grosser Sonnenterrasse am Eis- und Grillplatz

Chef de partie
Serviertochter (sprachkundig)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Kulm Hotel, St. Moritz
Personalbüro
7500 St. Moritz

68672/33812

Member of The Swiss Leading Hotels



Das familien- und kinderfreundliche 4-Stern-Sporthotel Valsana in Arosa mit 160 Betten sucht für die kommende Wintersaison ab Anfang Dezember bis Mitte April noch folgende Mitarbeiter zur Ergänzung seines Teams.

FOOD & BEVERAGE: **F & B-Assistent**
Schweizer mit Berufserfahrung

HOTELPRAKTIKANTIN: Büro/Kinderergarten/Service

SPESESAAL: Chef de rang
Commis de rang
Voraussetzung:
Berufserfahrung und deutsche Sprache!

BAR/DANCING: Chef de bar
Commis de bar

KÜCHE: Chef de partie
Chef pâtissier
Commis de cuisine

DIVERSES: Coiffeuse für Damen und Herren
(berufserfahren, sprachgewandt, zur selbständigen Führung des Salons, eventuell mit Servicekenntnissen)

Wir bieten: Zeitgemäss Entlohnung, geregelte Arbeitszeit, ein gutes Betriebsklima. Hallenbad und Fitnessraum darf von den Mitarbeitern gratis benützt werden.

Haben Sie Lust, bei uns dabeizusein? Dann bewerben Sie sich mit den üblichen Unterlagen und Foto bei:

Sporthotel Valsana, z. H. Familie Lendfers, Direktion, 7050 Arosa

68659/1708



Wollerau am Zürichsee

Für unseren lebhaften Restaurationsbetrieb suchen wir zur Vervollständigung unseres jungen, aufgestellten Teams qualifizierte Mitarbeiter.

Anfang/Mitte November 1994 oder nach Vereinbarung

Chef de partie/
Demi-chef de partie

Was erwarten Sie? Ein marktfrisches und abwechslungsreiches Küchenabot. Sind Sie kreativ und möchten Ihre Ideen umsetzen? Dann sind Sie der/ideale Mitarbeiter/in zur Unterstützung unseres eingespielten Küchenteams.

Senden Sie Ihre Unterlagen an Herrn und Frau Moretti, oder rufen Sie uns einfach an.

Bellevueweg 3, 8832 Wollerau SZ
Montag Ruhetag
Telefon 01 784 02 33,
Telefax 01 784 15 18

68673/109088

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unsere kleine Brigade

Küchenchef/Alleinkoch

Verlangt wird:
– Selbstständigkeit
– Kreativität
– Sauberkeit
– spanische Kochkenntnisse.

Wir bieten:

– Sa./So. frei
– unabhängige Einsatzzeiten
– überdurchschnittliches Salär
– selbständiges Einkauf
– Mitbestimmung beim Angebot.

Kurzum, wir suchen den Mann, den es vielleicht gar nicht gibt!
Oder sind Sie es???

Mr. O. Schnyder
Telefon 01 923 14 67
Fax 01 923 71 50



Wir suchen nach Übereinkunft

Chef de service (weiblich)

Wir sehen in Ihnen die rechte Hand des Patron, die Freude an einer selbständigen und vielseitigen Tätigkeit hat und den guten Kontakt zu unseren Gästen pflegt.

Ihrer Offerte richten Sie bitte an:
Gasthof zum goldenen Kreuz
H. Marti
Landstrasse 15, 8197 Rafz
Telefon 01 869 04 24

68155/23304



Restaurant Stüva Marenda

Für unser A-la-carte-Restaurant an bester Lage am Obersee, mit verschiedenen Räumen wie Raclettestübli, Arvenstübli und Restaurant Marenda, suchen wir für die kommende Wintersaison noch einige einsatzfreudige, flinke, saubere und belastbare Mitarbeiter:

Sous-chef/
Anfangs-Küchenchef
Koch/Köchin
(mit Berufserfahrung)

Serviceangestellte
(mit Sprachkenntnissen)

Küchenmädchen/-burschen
(mit Erfahrung)

Möchten Sie in einem Restaurant mit ausgesprochener Schweizer Küche arbeiten und ist Ihnen der Gast König, würden wir Sie gerne kennenlernen.

Restaurant Stüva Marenda
Familie Aeberhard, Haus Derby
7050 Arosa
Telefon 081 31 50 15

In unserem einmaligen, beliebten Restaurant suchen wir zur Ergänzung unseres langjährigen Teams einen aufgestellten, engagierten

Jungkoch

mit Flair für die französische Brasserieküche.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:

Brasserie Bärengraben
Herrn Klaus Wieczorek
gr. Muristalden 1, 3006 Bern.

6858/75035



Für die kommende Wintersaison suchen wir für interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in ★★★-Hotel mit Bar/Pizzeria

2 Servicefachangestellte
Barmaid mit Erfahrung

Für unsere marktfreische Küche mit saisonalem Angebot und Bündner Spezialitäten

Sous-chef
Chef de partie

Sind Sie interessiert, so rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Christine und Piero Savoldelli
Hotel Romana
7460 Savognin
Telefon 081 74 15 44



6858/30520



Wer vorwärtskommen will
muss sich bewegen
– am besten zu uns!

Sie sind jung und begeisterungsfähig, kreativ, integriert, bereit Verantwortung zu übernehmen und selbstständig Probleme anzupacken.

Wenn Sie zudem auch noch motivierend, charmant und immer aufgestellt sind, dann sind Sie die/der ideale

Sous-chef

für unsere gepflegte Küche, in der jede Arbeit zu einem Erlebnis wird.

Unser Betrieb ist fast in der Stadt und doch auf dem Land. (10 km von Bern entfernt) – ist Sonntag und Montag geschlossen.

Eintritt auf Herbst/Winter auf Vereinbarung.

Sie sind interessiert?

Dann zögern Sie nicht, gleich zum Hörer zu greifen und 031 869 01 13 zu wählen oder sich schriftlich zu bewerben. Herr Marti erzählt Ihnen gerne mehr über diese einmalige Stelle.

Oskar und Ursula Marti
Restaurant Moospitze
CH - 3053 Münchenbuchsee

68660/183032



Warum nicht ein Arbeitsplatz dort, wo die Schweiz am schönsten ist?

Auf kommende Wintersaison (Mitte Dezember) sind bei uns noch folgende Stellen neu zu besetzen:

Reception: **Hotelskretärin/Hotelskretär**

(Deutsch, Französisch, Englisch, EDV)

Night-auditor

(Gelegenheit für Hotelfachschul-Absolventen)

Sous-chef/Saucier

Chef pâtissier

Commis saucier

Commis entremetier

Commis garde-manger

Commis restaurateur

Economat-Officegouvernante

(Hausdame)

für den Bereich Warenkauf und Lagerverwaltung

Chef de rang

(flambier- und tranchierkundig)

Commis de rang

(Deutschkenntnisse)

Commis de bar/Halle

(Deutschkenntnisse)

Möchten Sie in einem angenehmen Arbeitsklima eine unvergessliche Wintersaison (oder mehrere Saisons) verbringen? Dann zögern Sie nicht und richten Ihre vollständige Bewerbung an Herrn Bernhard Müller, Asst. Manager/Personalchef.

Sunstar Hotel
CH-3818 Grindelwald
Telefon (041) 36 54 54 17, Fax (041) 36 53 31 70

68459/14737


**ROCK AROUND THE CLOCK
COOK AROUND THE ROCK**

Wie lernt das Matterhorn Gitarre?
Um das möglich zu machen,
brauchen wir noch folgende Profis:

Küchenchef in kleinem Team

Köche, die ihn dabei tatkräftig unterstützen.

Barmaid, die bei einem Daiquiri nicht nur
Bahnhof versteht.

Wenn Du Dich angesprochen fühlst, in einem ein bisschen verrückten Restaurant Deine Freude am Beruf umzusetzen, dann melde Dich bei:

Daniel Klopfer
Geschäftsführer
Swiss Rock
3920 Zermatt
Telefon 028 67 68 80
Fax 028 67 50 45

68662/251461

espressino al porto
Shopville – S-Bahnhof Zürich

Wo ist die charmante Barkellnerin oder der junge Barkeeper mit Charme, die/der den Sprung zum

Chef de bar

machen will?

Für unser Espressino al Porto – Café – Bar – Paninothek – Confiserie, inmitten des pulsierenden Treibens im Zürcher S-Bahnhof HB, suchen wir Sie per 1. Oktober 1994 zur Vervollständigung unseres Teams.

Sind Sie verantwortungsbewusst, teamfähig, und haben Sie den Wunsch, Führungsaufgaben zu übernehmen? Wenn ja, rufen Sie mich doch gleich an, damit ich Ihnen nähere Angaben über unsere Anforderungen und Leistungen geben kann.

Auf Ihren Anruf freut sich Bruno von Moos, Geschäftsführer.

Feldpausch

68652/46353

Espressino al Porto

Hauptbahnhof – 8023 Zürich
Tel. 01 212 19 94, Fax 01 212 19 66



Wir suchen auf kommende Wintersaison, Mitte Dezember, für unser heimeliges Spezialitäten-restaurant nette, freundliche

**Restaurations-
Servicefachangestellte**

sprach- und fachkundig,

und eine

Hofa oder Tochter

mit Sprachkenntnissen und etwas Erfahrung im Hotelfach, zum Betreuen unserer Gäste an der Hausbar, für den Frühstücksservice und Mithilfe an der Réception.

Offerten bitte an R. und A. Gruber-Abegglen
Telefon 036 53 42 42 (Frau Gruber verlangen)

Im Bäre chöi mir's einfach gniessse
chöi entspanne und hei üsi Rue!

Das alles finde mir als Gescht an'ree üsserst pflegli Chuchi und bi n'ree frändliche und sehr usmervsame Bedienig. Vom Bierli bis zum edle Tropfe, vom Sandwich bis zum Gourmet - Menu, e Top Servis, und mir als Gescht füchli üs sehr wohl derby

Das isch abe z' Marke - Zeiche vom Huus.
Üf das möchte mir nid Verzichte, drum sueche mir für's Bäreteam

e fröhlich u sehr guet usbildeti
Servis - Mitarbeiter oder Mitarbeiter
und e Serviceleiterin oder Serviceleiter

Mir freue üs, scho bald vo Euch bedient z'wärde! Bis bald im Bäre z'Attiswil

Willi Süter
Marketing Fachmann

Carry Persson
Opernsänger

Jörg Burri
Geschäftsführer
und Hockeytrainer

P.S.

Natürlich, we Dir üs weit kenne lehre, de mäldet Euch bitte bi de Wirtslü.



Kurt und Elisabeth Kühni-Schäfer
4536 Attiswil, Telefon 065 77 15 35

68678/343552


Hotel Kreuz Leissigen

Restaurant «Fischerstube» –
Holzkohlegrill

Thunersee, Berner Oberland
Bei uns ist die Stelle als

Chef de réception

Nach Übereinkunft zu belegen.
Verfügen Sie über kaufmännische
Fähigkeiten oder gleichwertige Ausbildung, sind einsatzfreudig, kompetent und haben einen guten Überblick?
Wir würden uns über Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen freuen.

Ab sofort suchen wir zudem noch
einen

Koch oder Jungkoch m/w

Hotel Kreuz, 3706 Leissigen,
Telefon 036 47 12 31

68655/19216



HOTEL KRONE AG, 4663 AARBURG
Familie Lustenberger

Für unser gepflegtes Hotel mit
bekanntem Speiserestaurant und
diversen Bankett- und
Seminarräumen suchen wir nach
Übereinkunft

Servicefachangestellte

oder

Kellner

Servicepraktikant/in

Koch m/w

Gerne würden wir Ihnen bei einem
persönlichen Gespräch alles über
unsere Anstellungsbedingungen
erzählen, wenn Sie über eine
entsprechende Ausbildung, gute
Deutschkenntnisse und eine
Arbeitsbereitschaft verfügen. Rufen
Sie doch einfach einmal an bei
Telefon 062 41 52 52.

Hotel Krone AG

Familie Lustenberger
Bahnstrasse 52
4663 Aarburg

Telefon 062 41 52 52

Telex 68652/55514

RATHSKELLER OLLEN

Altstadtrestaurant, Strassenwirtschaft, Rathsstube,
Bar, Schützenstube, Sitzungs- und Tagungszimmer

Für unseren Traditionsbetrieb im
Herzen der Oltner Altstadt suchen wir
per sofort oder nach Übereinkunft eine
freundliche, attraktive

Barmaid

die in gepflegter Atmosphäre in der
renommierten Bar die grosse Stamm-
kundschaft betreut.

Für unser A-la-carte-Restaurant
suchen wir nach Übereinkunft einen

Kellner

oder eine

Serviertochter

Bitte melden Sie sich bei:

Roger Lang
Klosterplatz 5, 4600 Olten
Telefon 062 32 21 60

68642/169340

Ambitionen

Wir bieten Top-Stellen in der Top-
Gastronomie und Hotellerie.
Ab Oktober und November oder
die kommende Wintersaison
suchen wir:

Sous-chef/Stv. Küchenchef
Küchenchef
Receptionnistinnen

(nur CH oder Bewilligung)

Interessiert? – Weitere Informatio-
nen gibt Ihnen gerne:

Graziella Oeschger-Sebregondi

gastro-Stellen

Landstrasse 83, 5430 Wettingen

Telefon 056 26 01 26

Fax 056 26 17 26

CV/Arbeitszeugnisse/Foto/Telefon

0 68744/326224

58839/81914

58839/81914



Gesucht ab 1. Dezember 1994 für
kommende Wintersaison oder in
Jahresstelle ein versierter

Jungkoch oder Koch

sowie nette und freundliche

Serviceangestellte

Wir sind ein junges, aufgestelltes Team in
einem gemütlich-rustikalen Restau-
rant.

Wir bieten: angenehmes Arbeitsklima,
gute Entlohnung, Zimmer oder Studio.

Schriftliche oder telefonische
Bewerbungen an:

Restaurant La Ferme,

Herrn Manser Sepp, 3906 Saas Fee,

Telefon 028 57 14 61.

58839/81914

Im Herzen der Stadt Bern liegt unser
Dreistern-Hotel mit 180 Betten, 2
Restaurants, 9 Seminarräumen und
bald noch mit einer Hotelbar.

In der kleinen Küchenbrigade fehlt
uns noch der kreative, organisations-
gewandte und belastbare

Sous - chef

Die Stelle wird auf den 1. Oktober
oder auf den 1. November 1994 neu
zu besetzen sein.

Haben Sie die nötige Erfahrung, evtl.
gar den Fachausweis so melden Sie
sich bei Herrn Franz Schüpbach

KREUZ
BERN
Kongress-Hotel-Restaurant

Zeughausgasse 39/41 · CH-3000 Bern 7
Telefon 031 311 11 62 · Telefax 031 311 37 47 · Telex 912 365

68653/4391

Das moderne Club-Hotel
in den Bergen mit der ein-
maligen Infrastruktur



Kreativ, aktiv -
und nahe beim Gast

Wir bieten Ihnen:
- einen modernen Arbeitsplatz
- ein aufgestelltes, sportliches Team
- Personalzimmer mit WC/Dusche
- ideale Arbeitszeiten
- Wintersaison vom 23. Dezember
bis 23. April 1995.

Küche:

Chef de partie
Commis de cuisine
Pâtissier

Panorama-Restaurant:
Servicemitarbeiterin
Club-Bar:
Barkellner/in

Interessiert?
Dann rufen Sie uns doch einfach an (ver-
langen Sie Hans Gschwend oder Nicole
Kreyenbühl), oder senden Sie Ihre Bewer-
bungsunterlagen direkt an:

68655/68934

Club-Hotel Altein
Ursula und Hans Gschwend
7050 Arosa

Telefon 081 31 31 51

Das Palace der Berge

3920 Zermatt

2600 m über Meer

Für kommende Wintersaison von zirka 1.12. 1994 bis
1.5. 1995 suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Hotel: **Sekretärin**
Hotelfachassistentin

Service: **Serviertöchter**
Kellner

Küche: **Sous-chef/in/Saucier**
Entremetier
Tournant
Jungköche/-innen

Selbstbedienungsrestaurant, nur Tagesbetrieb:

Jungköche/-innen

Kassierinnen

Buffettöchter

Wenn es Ihnen Freude bereitet, in luftiger Höhe zu
arbeiten, mit Tagesstress und gemütlichen Abend-
stunden unter Gleichgesinnten, so erwarten wir Ihre
detaillierte Offerte oder Ihren Telefonanruf:

Sportshotel Riffelberg

Dir. U. Meuter, 3920 Zermatt

Telefon 028 67 22 16

028 67 31 41

68767/39373

WILLKOMMEN IM TEAM!



Sind Sie gerne im Team erfolgreich und wollen Sie mit uns an einem Strand ziehen? Dann sind Sie bei uns genau richtig! Denn Teamwork ist die Basis unseres **** Stern Hotels mit 300 Betten in 85 Studios und Appartements, einer Seminarinfrastruktur mit 5 Räumen bis max. 200 Personen, 4 Restaurants, einem Disco, sowie einem Sportzentrum mit 2 gedeckten Tennisplätzen, 2 Squashplätzen, Badminton, Fitness, Hollenbad und Sauna und vielen weiteren Sportaktivitäten.

In unserem Winterteam 1994/1995 fehlen uns noch folgende Mitarbeiterinnen:
Kinderbetreuerin
 (mit Erfahrung) sowie eine
Praktikantin
 für unseren Kindergarten
Gouvernante
 zur Unterstützung unserer
 Generalgouvernante
 (idealer Einstieg für soeben aus-
 gebildete Hotelfachassistentin)

Das junge, dynamische Schweizerhof-Team freut sich auf Ihre Winter-Bewerbung!
Hotel Schweizerhof, Frau Claudia Züllig, CH - 7078 Lenzerheide

081/ 34 01 11
SCHWEIZERHOF
 LENZERHEIDE

68708/19640

SIE HABEN UNS GERADE NOCH GEFEHLT!

Natur, Skifahren, Langlaufen, Fitness, Gemütlichkeit. Das alles können Sie genießen. Und dazu unsere Gäste verwöhnen: Mit kulinarischen Überraschungen oder als Willkommensstille für alle und jedes. Zur Ergänzung unseres agilen Winterteams suchen wir:

Chef de partie
Commis de cuisine
 und ausgebildete
Receptionist/in



Die Gastgeber im Parkhotel Baur:
 Monique und Hans-Jörg Good.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns an.

Parkhotel Baur 

PARKHOTEL BAUR, 7180 BISENTIS
 TEL. 081/847 45 45, FAX 081/847 45 48
 68610/82570

ZURICH
 KLOTEN AIRPORT



Karriere bei Hilton International?

Wenn Sie Interesse haben in der internationalen Atmosphäre eines *****-Hotels tätig zu sein, haben wir folgende Möglichkeiten für Sie:

F&B:
Assistant F&B Manager
Servicefachangestellte/r

Front-office:
Telefonist/in
Réceptionist/in

Accounting:
Debitoren-/Kreditoren-
Buchhalterin

Ein abwechslungsreicher und interessanter Arbeitsplatz erwarten Sie. Auf Wunsch sind Personalstudios vorhanden.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen unser Personalbüro gerne zur Verfügung.

ZÜRICH KLOTEN AIRPORT HILTON
 Personalbüro
 Postfach
 8058 Zürich-Flughafen
 Telefon 01 81031 63 (direkt)

THE HILTON · THE HOTEL

68674/40428

Im Hotel SchweizerHof erwartet Sie:

- 5-Tage-Woche
- Gute Entlohnung
- Gratis-Benützung des Sportzentrums
- Wohngemach im Hotel
- und vieles, vieles mehr.....



ALEXANDERHAUS KLINIK

Sind Sie ein Organisationstalent?

Tragen Sie gern Verantwortung, arbeiten Sie gern selbstständig, telefonieren Sie gern, sind Sie freundlich und umgänglich?

Dann sollten Sie uns anrufen. Denn alle diese Eigenschaften brauchen Sie an der zu besetzenden Stelle in der Bettendposition in unserer Klinik.

Sie sind für die Bettentplanung verantwortlich, telefonieren mit Ärzten und Krankenhaus, führen selbstständig Korrespondenz und vieles mehr.

Die Arbeitszeiten sind flexibel, und von Ihrem Arbeitsplatz aus haben Sie eine schöne Aussicht.

Der Eintritt sollte zum 1. 10. 1994 oder nach Vereinbarung erfolgen.

Ihr Bewerbungsunterlagen inkl. Foto senden Sie bitte an

Klinik für Dermatologie und
 Allergie Davos
 z. H. Frau Alemann
 Tobelmühlestrasse 2
 7270 Davos Platz

D 68742/254819

swissôtel 

BASEL
 HOTEL LE PLAZA

Suchen Sie eine Chance, Ihr Talent als Gastgeber auszuleben?

Wir bieten Sie Ihnen!

Im September 1994 eröffnet swissôtel Basel, Hotel Le Plaza, sein neues Restaurant im provenzalischen Stil und sucht zur Vervollständigung seiner Gastgeber-Crew zum Eintritt nach Vereinbarung noch einen engagierten und dynamischen

Chef de service

mit abgeschlossener Servicefachlehr, Berufserfahrung und einem ausgeprägten Flair für die Betreuung und Beratung unserer Gäste sowie Begeisterung für die südfranzösische Gastronomie

und

motivierte, charmante und kommunikationsfreudige

Servicefachangestellte

die unsere Gäste verwöhnen.

Wir erwarten sehr gute mündliche Sprachkenntnisse in Deutsch sowie gute Kenntnisse in F und E und eine abgeschlossene Servicefachlehr.

Wir wollen mit unseren Mitarbeitern nicht nur das Engagement, sondern auch die Früchte unseres gemeinsamen Erfolges teilen und bieten deshalb attraktive Umsatzbeteiligungskonditionen.

Interessiert? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse:

swissôtel Basel, Hotel Le Plaza, Personalbüro, Messeplatz 25, 4021 Basel.

68664/3387



HOTEL PARDENN

Klosters

68685/7145

110 Betten, Hallenbad, La Taverna (ital. Spezialitäten), Le Grill (französische Küche), Panoramasaal für Pensionsgäste, Coiffeur, Massage, Kosmetik



"EIN WINTER IN SCHNEE UND SONNE..."

Gesucht
Chef de réception
 (weiblich, Jahresstelle, Eintritt ca. 1. Dezember 94)

★ Macht Ihnen der engagierte Umgang mit anspruchsvollen, internationalen Gästen Spass...?

★ Ist Ihnen "Fidelio" nicht nur in der Musik ein Begriff...?

★ Sind Ihnen "Win-Ward", Korrespondenz in D, E, und F, Kassawesen, Zimmereinteilung Begriffe die Sie herausfordern...?

★ Hätten Sie Lust in einem Kurort zu wohnen...?

★ Begeistern Sie Berge, Wintersport, Hektik in der Saison aber auch Ruhe in der Zwischensaison...?

All dies wären ideale Voraussetzungen für eine erste Kontaktlaufnahme, ich freue mich darauf!

Andreas Dietler
 Hotel Pardenn, 7250 Klosters, Tel. 081-69 11 41



Ihr gemütliches
 Hotel-Restaurant,
 Pizzeria

Sonne
 am Klosterplatz
 8840 Einsiedeln

Für unser 2-★-Hotel im schönen Klosterdorf suchen wir ab 1. September oder nach Vereinbarung eine/n

Servicefachangestellte oder Kellner

und für unsere Küche einen

Hilfskoch-Pizzaiolo

Rufen Sie uns an, damit wir Ihnen das Blaue vom Himmel versprechen können.

Direktion, Telefon 055 53 28 21

68440/10030

SV-Service

GASTRONOMIE
 BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
 BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

D 68745/178098

**TREFF HOTEL
LA PALMA AU LAC
LOCARNO**

Wir sind ein renommiertes ★★★★-Hotel ersten Ranges mit 80 Zimmern (davon 20 Suiten und Junior-Suiten) 2 Restaurants, 1 Bar, Bankett-, Seminar- und Kongressmöglichkeiten, Hallenbad, Sauna, Solarium und Massage.

Unsere Chef de réception verlässt uns Ende Oktober, um sich beruflich zu verändern. Für die frei werdende, anspruchsvolle Position suchen wir per Mitte Oktober oder nach Vereinbarung eine/n Nachfolger/in als **Chef de réception (m/w)**

Eine abgeschlossene Hotelfachschule und/oder entsprechende mehrjährige Berufserfahrung sowie fundierte Sprachkenntnisse (D, I, F, B) sind eine Voraussetzung für diese vielseitige Aufgabe.

Uns Team besteht aus sechs Mitarbeitern. Sie sind eine ausgeprägte Führungskraft mit Verantwortungsbewusstsein und Durchsetzungsvermögen, Ihre Stärken sind die Gästebetreuung, der Zimmerverkauf und das Reservationswesen.

Angemessene Entlohnung, 5-Tage-Woche und auf Wunsch ein Zimmer in unserem Personalhaus sind selbstverständlich.

Wenn Sie diese selbständige und anspruchsvolle Kaderaufgabe interessiert, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Treff Hotel La Palma au Lac
Herr Andrea Zanetti, Direktor
Viale Verban 29
6600 Locarno-Muralto
Telefon 093 33 01 71
0000921199

B A S E L

H I L T O N

Karriere bei Hilton International!
Wir haben folgende interessante Positionen neu zu besetzen:

Night-auditor
Kombinierte Tätigkeit: – Night-auditor
– Nachreceptionist

In dieser Position arbeiten Sie selbständig und haben Gelegenheit, Ihre IBM 36-Kenntnisse zu vertiefen. Ebenso besteht die Möglichkeit, später Ihnen beruflichen Aufstieg in der Buchhaltung oder an der Réception weiterzuführen.

Empfangsmitarbeiter/innen
denn unser junges, aufgestelltes Réceptionsteam braucht Verstärkung!

Diese Positionen sind ab sofort oder nach Vereinbarung frei. Wenn Sie zwischen 23 und 30 Jahre alt sind, über einen Lehrabschluss, ein Handels- oder Hotelfachschuldiplom oder eine gleichwertige Ausbildung verfügen und zudem gute Sprachkenntnisse in DE/F haben, dann sind Sie vielleicht unsere neuen Mitarbeiter am Front-office.

Gerne nehmen wir Ihre vollständige schriftliche Bewerbung entgegen! Für Fragen stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

BASEL HILTON
Herr A. Cheseaux, Personalchef
Aeschengraben 31, 4002 Basel
Telefon 061 271 66 22

THE HILTON · THE HOTEL
68722/3247

T r e n d
Hotel

Schweiz - Zürich

Schlafen - träumen - wenn nicht heute, dann vielleicht morgen - spielt keine Rolle ...
... ist nicht die Haltung, welche wir von unserer Teamverstärkung

Servicemitarbeiterin Frühdienst
(Sa/So frei)

Barmaid

Tournant chef de partie

Chef de partie saucier
erwarten.

Eintritt nach Vereinbarung. Keine Saisonstelle. Sendet uns Eure Unterlagen oder rufen uns an!

Trend Hotel, CH-8105 Regensdorf-Zürich
Roger Gloor, Tel. 01 870 00 40
68638/288063

FUN 4 YOU

Arosa, Bergrestaurant Weisshorngipfel 2653 m

sucht für kommende Wintersaison 1994/95

- freundliche **Serviceangestellte (CH)**
- junge **Buffetangestellte, Lingerie** (keine Ex-Jugoslawen)
- junges **Kindermädchen (CH)**

FUN . . . und Erlebnis, wo andere Ferien machen

- bei lebhafter, abwechslungsreicher Tätigkeit in jungem, aufgestelltem Team, mit **Gratis-Skipass**

FOR . . . seltene Abenddienste, gute Arbeitsbedingungen und Sozialleistungen

- wird gesorgt (Logis im Haus)

YOU . . . fühlst Dich angesprochen?

Dann auf nach **Arosa**.

Schicken Sie Ihre Bewerbung oder rufen Sie einfach an, wir freuen uns!

Fam. Perret, Telefon 081 31 18 70 oder
081 31 12 58 privat

AROSA BERGBAHNEN

P 68441/172081

MGM
MARCON GÄSTGEWERBE UNTERNEHMUNGEN

Unser Küchenchef übernimmt eine neue Herausforderung in einem Gourmet-Lokal.
Aus diesem Grund suchen wir im Zentrum von Zürich auf Oktober/November einen neuen

Küchenleiter

der in der Lage ist, unterstützt von einem Chef de partie sowie einen Hilfskoch, die zukünftigen Gäste dieses Betriebes (Samstag und Sonntag Ruhetag) kulinarisch zu verwöhnen.

Den Gästen steht ein Restaurant mit total 90 Plätzen sowie eine Gartenterrasse von 100 Plätzen zur Verfügung.

Auch einem bestqualifizierten Sous-chef bietet sich hier die Gelegenheit, zum Küchenchef aufzusteigen.

Wenn Sie diese vielseitige Stelle interessiert, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen zuhanden von Herrn Markus Marcon.



Historischer Gasthof

Kreativität, Selbständigkeit und gute Ideen sind bei uns gefragt. In neu umgebautem Landgasthof suchen wir per 1. Oktober 1994 oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

Küchenchef (m/w)

sowie

Servicefachangestellte

(keine Bewilligungen vorhanden).

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Telefonanruf.

Landgasthof Bad Gutenburg
R. Hadorn/H. Abächerli
4932 Lotzwil
Telefon 063 22 06 89
Telefax 063 22 70 32

68738/139580

SONNENPLATZ 6020 ENNENBRÜCKE
TELEFON 041 55 81 00

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. September 1994 oder nach Vereinbarung einen kreativen, selbständigen und flexiblen

Koch/Tournant

Nebst einem gepflegten Menüangebot (zirka 500) produzieren wir zusätzlich täglich diverse A-la-carte- und vegetarische Gerichte.

Ihre Arbeitszeiten sind: Von Montag bis Freitag 06.30-15.40 Uhr.

Wenn Sie Freude an dieser anspruchsvollen Aufgabe haben, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

Herrn P. Moser, Betriebsleiter, Personalrestaurant Ascom Hasler AG, Freiburgstrasse 251, 3018 Bümpliz, Telefon 031 991 44 05 von 14.00 bis 16.00 Uhr.

SV-Service 

GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

0 68700/178098

Sie sind jung, sympathisch und lebhaft, sofort frei (libre de suite). Französisch, Deutsch.

Wohnen im Kanton Zürich oder in der Nähe des Kloten-Flughafens.

Also Sie sind sicher unsere neue

Air-Hostess

Rufen Sie uns an:
Telefon 077 23 40 93 oder

021 617 55 38



Ein alter Gasthof wie das Wynhus zum Bären in Münsingen hat seine eigene Geschichte. Während Jahrhunderten wurde sein Charakter geformt. Geschichte wird von Menschen geschrieben: im «Bären» insbesondere von seinem Wirtsepaar und deren Gästen.

Wir suchen nun ein

Wirtepaar

welches den Geist des ältesten Berner Gasthauses spürt und dessen Seele an die Gäste weitergeben kann.

Voraussetzungen sind echte Professionalität, Kreativität und hohe Qualitätsansprüche.

Sie bald kennenzulernen, würde uns sehr freuen. Senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie an.

Zehnter Service AG
Herrn Richard Schmid, Postfach 15
3000 Bern 23, Tel. 031 371 45 21

68098/637574

Gesucht in gutbürgerliches Restaurant

Allerkoch

Sind Sie gelernter Koch, haben Freude am selbständigen Arbeiten, sind Sie zirka 25 bis 40 Jahre alt und haben gern an Sonn- und Feiertagen frei, dann rufen Sie uns an.

Restaurant Niederholz

Bruno Gasser
Telefon 061 601 25 60

CH-4125 Riehen/Basel-Stadt

68430/346390

CARRIERE '94

Hotel La Perla ★★★

6982 Lugano-Agno

La Perla ist ein vielseitiger Hotelkomplex, Kongress-Center ersten Ranges (300 Betten), direkt am Flughafen, ganzes Jahr geöffnet.

Um unsere Kundschaft weiterhin verwöhnen zu können, suchen wir für unser Restaurant:

1. Maître d'hôtel

(Jahresstelle)

Wir erwarten:

- einige Jahre Berufserfahrung
- gute Italienisch- und Deutschkenntnisse
- Sie sind Schweizer oder besitzen Aufenthalts-, bzw. Niederlassungsbewilligung

Chef de rang

(mit gültiger Arbeitsbewilligung)

Wir bieten Ihnen ein interessantes und abwechslungsreiches Wirkungsfeld.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Frau Schmidli gerne zur Verfügung, Telefon 091 50 64 35.

HOTEL LA PERLA
Ufficio del personale
6982 Agno

68551/485

BEST WESTERN

 SWISS HOTELS



Lenzerheide-Valbella

mitarbeiten - mitgestalten

Hotel 1. Klasse sucht zur Ergänzung des Teams für die Wintersaison 1994/95 (zirka Mitte Dezember '94 bis zirka Mitte April '95) mit der Möglichkeit für die folgende Sommersaison:

Réception: – **Réceptionistin/ Empangssekretärin** mit Erfahrung

Service: – **Servicefachangestellte/ Kellner** à-la-carte-kundig

Bar: – **Barmaid** Tanzbar mit Live-Musik

Küche: – **Sous-chef/Saucier**
– **Chef de partie**
– **Commis de cuisine**

Kindergarten: – **Praktikantin** zur Unterstützung einer diplomierten Kindergartenin.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:

Herrn E. Frauchiger, persönlich.

68716/35521



Hotel Valbella Inn

CH-7077 Valbella-Lenzerheide
Telefon 081/24 36 36, Telefax 081/34 40 04,
Familie E. und R. Frauchiger

Seriose Vorbereitung auf die Wirtefachprüfung

Werden Sie Gerant/Gastwirt

ohne Ihre derzeitige Stellung aufzugeben, ohne Lohnausfall

– durch unsere moderne Lehrmethode, den programmierten Fernunterricht.

Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses melden wir Sie zur entsprechenden Prüfung bei der Behörde an.

Ein Lokal unter Ihrer Führung – werden Sie Ihr eigener Chef!

Gegen Einsendung dieses Inserts und einer Anzahlung erhalten Sie genaue Informationen.

ALFARING AG
Hotel- und Wirtefachschule
Badenerstrasse 678, 8048 Zürich

67455/66000

13

HOTEL MONT CERVIN



ZERMATT

Mitten in einem der berühmtesten Ferienorte der Alpen liegt das bekannte Hotel Mont Cervin ********* und die neue **Résidence**, die mit dem Hotel verbunden ist. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Réceptionssekretärin

D/E/F, mit Erfahrung, EDV-(Hogatek) und Korrespondenz-Kenntnisse erwünscht.

2. Etengouvernante D/E/F:

mit Erfahrung

Zimmermädchen D/E/F

mit Erfahrung

Logentournant D/E/F

mit Führerschein

Telefonistin D/E/F

mit PTT-Ausbildung

Chef de rang D/E/F

Demi-chef de rang D/E/F

Commis de rang

Serviertochter/Kellner

Grill D/E/F

Garderobière/Hostess

Grill D/E/F

Dipl. Krankenschwester D/E/F

Masseur/Masseurin D/E/F

Als Mitarbeiter der Seiler Hotels profitieren Sie von zeitgemässen Arbeits- und Entlohnungsbedingungen sowie einem angenehmen Arbeitsklima in einem jungen Team. Daneben haben Sie zudem die Möglichkeiten der Weiterbildung sowie Aufstiegsschancen innerhalb eines unserer Betriebe.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, und sehen Sie als zukünftigen Arbeitsort Zermatt mit seinem breitgefächerten, sportlichen Freizeitangebot? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien an:

Seiler Hotel Mont Cervin
Frau Th. Enggist, Personalbüro
3920 Zermatt
Telefon 028 67 13 48

68643/39250

SEILER HOTELS
ZERMATT

The Leading
Hotels
of the
World

THE
LEADING
HOTELS
Hotels ****
of Switzerland



Für die kommende Wintersaison suchen wir zur Ergänzung unserer Crew aufstrebende, initiative Mitarbeiter:

Empfang:

Réceptionist/in (mit Hotelerfahrung)

Service:

Chef de rang Commis de rang Barmaid/Barman

Küche:

Chef de partie

Wenn Sie Interesse haben, in unserem fröhlichen, jungen Team unsere Gäste zu verwöhnen, bitten wir um Ihre Bewerbung mit den entsprechenden Unterlagen an:

Sport hotel Laax, Corina Weibel
7031 Laax
Telefon 081 921 72 82

68739/114227

HOTEL ADVLA

Flims

Zeit für das Echte.

Hotel Adula, 7018 Flims Waldhaus
Telefon (081) 39 01 61, Telefax (081) 39 43 15.
4 Sterne für: Sportferien mit Stil, Konferenzen auf höchster
Ebene.
Genuss für den Gaumen

Für unser *********-Hotel in *********-Umgebung suchen wir für die kommende Wintersaison (Beginn Mitte Dezember) folgende Mitarbeiter:

Büro/Reception:

Réceptionistin/Kassierin (mit Hotelerfahrung)

Etage:

2. Gouvernante

Hauptküche/Gourmetrestaurant Barga und La Clav:

Sous-chef

Chef pâtissier

Chefs de partie

Commis de cuisine

Restaurants Barga und La Clav:

Chef de brigade

Chefs de rang

für den gepflegten A-la-carte-Service

Hallenbar:

Chef de rang

Hotelrestaurant:

2. Chef de service

Chefs de rang

Commis de rang

Restaurant Cabana:

Chef de partie

Commis de cuisine

Servicefachangestellte

Restaurant Alpina:

Alleinkoch

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto an unsere Personalabteilung.

Wenn Sie noch mehr über unser Hotel und unsere Nebenbetriebe erfahren möchten, geben Ihnen Herr Peter Hotz, Direktor, oder Herr Martin Hefti, Personalchef, telefonisch gerne nähere Auskunft (Telefon 081 39 01 61).

68502/11193

DAVOS

Davos-famous

Hotel Rinaldi

Promenade 115, 7270 Davos Platz
Telefon 081 46 45 55, Fax 081 46 24 56

Zum sofortigen Eintritt suchen wir für die Betreuung unserer Hotelgäste

Saalkellner/-tochter

und für die kommende Wintersaison

Koch

Chef de service (Speisesaal)

Kellner oder Serviertochter

Ehepaar

(Sie: Zimmermädchen, Er: Küchenbursche)

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto.

68335/9466



Gesucht per Mitte Dezember bis zirka Mitte April auf die sonnige, schneiseichere und autofreie Riederalp.

Betriebsassistent (CH) für Hotel Alpenrose Kaderstelle, ideal für Hotelfachschüler (z. B. BWK-Praktikum SHL)

Etagengouvernante (CH, D)

Réceptionistin (CH)
mit Erfahrung, sprachgewandt

Servicefachangestellte und Kellner
(CH, D, A) umentschönt, sehr gute Verdienstmöglichkeiten

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto.
Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Theler gerne zur Verfügung (Tel. 028 27 21 21).

Art Furrer Hotels ********

z. H. Herrn Theler
3987 Riederalp

68549/28703

KATAG

LUZERN

Für einen wunderschön gelegenen 2-Saison-********-Hotelbetrieb in den Bergen, suchen wir per Herbst 1994 den begeisterungsfähigen, pfiffigen

Hotelier

(Ehepaar)

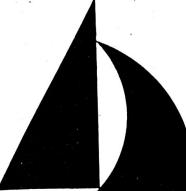
Das Hotel verfügt über 70 Betten, eine umfassende Restauration sowie eine gut ausgebauten Infrastruktur. Es ist das einzige Seminarhotel am Ort. Wenn Sie diese selbständige und verantwortungsvolle Führungsaufgabe reizt, Sie eine fundierte Ausbildung im Gastgewerbe haben und 3 bis 5 Jahre Berufserfahrung in leitender Stelle mitbringen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Wir, die Spezialisten im Gastgewerbe, informieren Sie gerne.



68249/17273

KATAG, Postfach 34 42, 6002 Luzern
Tel. 041-40 22 44, Fax 041-41 72 04

P 68632/169340



**** HOTEL SEEPARK THUN

Ausbildungszentrum des Schweizerischen Bankvereins

Wir suchen zur Unterstützung unseres F & B-Managers eine

F & B-Assistentin

in Jahresstelle

Wir bieten:

- Arbeitsplatz mit modernster Infrastruktur
- vielseitige, abwechslungsreiche Arbeit im Front- und Bürobereich
- angenehmes Betriebsklima
- Weiterbildungsmöglichkeiten

Wir wünschen uns:

- junge Dame, zirka 24 Jahre alt
- abgeschlossene Berufsschule (Küche, Service)
- Praxiserfahrung im Front-Bereich
- Sprachkenntnisse (D, F, E)
- PC-Erfahrung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:

Hotel Seepark

Herrn H. Strahm, F & B-Manager
Herrn oder Frau Burkhardt, Direktion
Seestrasse 47, 3602 Thun
Telefon 033 26 12 12

68595/249521

Ochsen Zug

Für unseren lebhaften Réceptionsbetrieb suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine aufgestellte

Réceptions-Praktikantin

in Jahresstelle. Réceptionserfahrung ist von Vorteil. Englisch- und Französischkenntnisse sind erwünscht.

Wir bieten Ihnen ein Zimmer mit eigener Dusche/WC.

Wenn Ihr Interesse geweckt haben, rufen Sie uns an, oder schicken Sie uns Ihre Unterlagen.

Matthias Hegglin
City-Hotel Ochsen, 6301 Zug
Telefon 042 21 32 32

68575/41629





BAHNHOF BUFFET ZÜRICH

Das Bahnhof Buffet Zürich betreibt einen grossen Party-Service mit Auftritten für 20 bis 1200 Personen in Privathäusern, im Circus, in Fabrikhallen und Zuntsälen.

Wir wachsen weiter und suchen für unseren aufgestellten Party-Service-Chef eine/n aufgestellte/n

Assistenten/Assistentin

Wichtig sind:

- Küchen- oder Servicelehre mit einigen Jahren Erfahrung
- Spass am Umgang mit Leuten, seien dies Ihre Gäste oder Ihre Mitarbeiter
- ein angenehmes, selbstsicheres Auftreten
- Freude am Erbringen von Dienstleistungen
- Organisations- und Improvisationstalent
- Flexibilität und Belastbarkeit.

Wir bieten Ihnen eine Stelle mit viel Selbständigkeit und Abwechslung – und gelegentlichem Stress – in einer wachsenden, vielfältigen Organisation.

Wenn Sie etwa zwischen 25 und 40 sind und meinen, dass dies etwas für Sie wäre, so würden wir gerne mit Ihnen ins Gespräch kommen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Bahnhof Buffet Zürich, A. Steurer
Bahnhofplatz 15, 8023 Zürich
Telefon 01 211 14 33

68745/3970

HOTEL ENGEL FRICK

CH-5262 FRICK
TEL. 064 / 615454

GEST CHIC

Suchen Sie als noch lediger, jüngerer Schweizer (idealerweise 25–35 Jahre) einen abwechslungsreichen, ausbaufähigen Job im Nachtgeschäft?

Als charmanter Mann an der Front wären Sie der ideale

Barman

für unser Disco-Dancing Ombrello.

Der Umgang mit einem vielseitigen Publikum, die Pflege einer persönlichen Kundenschaft und das umsatzorientierte Verkaufen soll Ihnen Freude bereiten. Top-Konditionen und ein tolles Wohnstudio stehen für Sie auf Wunsch bereit.

Telefonieren Sie uns umgehend, damit wir Sie kennenlernen dürfen.

Bitte verlangen Sie Markus Hiltbrunner oder Walti Hildebrand

Frick mit dem vielseitigen Sport- und Freizeitangebot, zwischen den Städten Basel–Brugg–Aarau

67235/11878

Dancing Ombrello bis 2.00 Uhr geöffnet

Gesucht nach Saas Grund bei Saas Fee

1 Jungkoch/-köchin und

1 Servier Tochter

in kleine Brigade.

Ab sofort oder nach Vereinbarung in Saison- oder Jahressete.

Familie G. Burnann, Hotel Alpha
3910 Saas Grund
Telefon 028 57 29 37
Telefax 028 57 35 31

68342/29971

Hotel Chasa Belvair – Bar «Clozza»

Am 14. Oktober 1994 wird unsere neue Bar «Clozza» in Scuol in der Winter- und Sommerregion Engadin in der Schweiz eröffnet. Wir suchen eine/n selbständige/n

Chef-Barmaid oder Chef-Barman

sowie

Barmaid oder Barman

Folgende Informationen sind für Sie wichtig:

- Der Pächter der Bar ist:**
 - klein, dick und hässlich
 - faul, unzuverlässig und träge
 - hat keinen Humor und ist zudem noch unfreundlich
 - ist selten da, und wenn er da ist, dann vergreift er alle Gäste
 - ist mürrisch und launisch, unflexibel und intollerant
 - nicht motiviert und unglaublich stur.

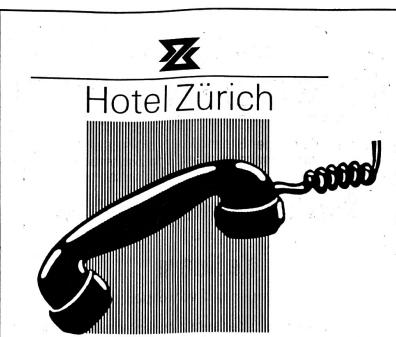
Der Pächter der Bar erwartet:
 - genau das Gegenteil von ihm selber...

Spaß beiseite...

... wir bieten Ihnen einen neuzeitlichen Betrieb, Ihrer Verantwortung und Eignung entsprechende Kompetenz, ein gutes Salär, 5-Tage-Woche sowie eine angenehme Unterkunft mit Dusche/WC. Wir streben eine kooperative Zusammenarbeit mit unseren Mitarbeitern an und verzichten auf altmodische Hierarchien. Arbeitsbeginn wäre zirka Ende September 1994. Jahressete möglich.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf über die Nummer 081 864 93 94, Hotel Chasa Belvair, Christian Rainer, CH-7550 Scuol.

68682/273449



Hotel Zürich

Ihre freundliche Stimme ist unsere Visitenkarte!
Ob ein Anrufer Deutsch, Englisch oder Französisch spricht, sollte unseres/unserer zukünftigen

Telefonist/in

keine Mühe bereiten, da er/sie sich in diesen Sprachen fliessend mündlich verständigen kann, um ihn an die gewünschte Stelle weiterzuverbinden.

Als Mitarbeiter/in in einem internationalen Hotel stehen Sie täglich in regem Kontakt mit unseren in- und ausländischen Gästen. Ausserdem sollten Sie auch in hektischen Momenten einen kühlen Kopf bewahren können und unsere Gäste stets freundlich und charmant begrüssen.

Nach einem Sprachaufenthalt wäre dies die ideale Möglichkeit, Ihre Kenntnisse praktisch anzuwenden. Eine PTT-Lehre ist nicht unbedingt Voraussetzung, wir lernen Sie gerne an. Der Eintritt könnte ab sofort oder nach Vereinbarung erfolgen.

Wir bieten Ihnen geregelte Frei- und Arbeitszeit, attraktive Anstellungsbedingungen und schöne Personalzimmer mit Dusche/WC im Stadtzentrum.

Möchten Sie mehr wissen? Dann gibt Ihnen Frau U. Bieri oder Herr P. Schnüriger gerne weitere Auskünfte, bzw. wir erwarten mit Interesse Ihre schriftliche Bewerbung. Ausländische Bewerber/innen können nur berücksichtigt werden, wenn sie im Besitz einer C-Bewilligung sind.

Neumühleiquai 42, 8035 Zürich
Telefon 01 362 34 37 (direkt)
oder 01 363 63 63 (Zentrale)

zurichHotels

68452/41432

Paulus-Akademie Zürich-Witikon

Für unser Tagungs- und Studienzentrum suchen wir auf den 1. November 1994 oder nach Übereinkunft eine/n initiativ/e/n und kreative/n

Alleinkoch (-köchin) (80–100 %)

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung, haben Berufserfahrung und Interesse an neuen Entwicklungen im Ernährungs- und Verpflegungsbereich. Wir möchten mit Ihnen ein zeitgemäßes Menüangebot, bzw. Küche, verwirklichen können und freuen uns auf eine/n vielseitige/n und selbständige/n Mitarbeiter/in. Bitte rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre schriftlichen Unterlagen an:

René Briel
Carl-Spitteler-Strasse 38
8053 Zürich
Telefon 01 381 34 00

68094/21325

LINDE BADEN

HOTEL-RESTAURANT
Telefon (056) 22 53 85 Telex 825 097 LIHO 95
Fax (056) 22 67 70

In unseren abwechslungsreichen

★★★-Betrieb suchen wir in kleine Brigade zuverlässigen, einsatzfreudigen

Jungkoch

Angenehmes, selbständiges Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit, die üblichen Sozialleistungen, auf Wunsch kann möbliertes Studio vermietet werden.

Fam. F. Wanner
HOTEL-RESTAURANT LINDE
Mellingerstrasse 22
5400 Baden
Telefon 056 22 53 85

Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

67455/66699

Parkhaus hinter dem Hotel

68405/382597

OBERENGADIN

Gesucht werden für lange Wintersaison (eventuell auch Sommer) 1994/95, (Eintritt zirka 10. Dezember 1994), folgende Mitarbeiter:

Saal-Tochter (Deutschkenntnisse)

Service-Fachangestellte

Zimmermädchen

Freundliche, arbeitswillige, junge Interessentinnen mit Branchenkenntnissen melden sich bei:

Sport hotel Luzi
Familie J. Luzi
7503 Samedan
Telefon 082 6 53 33

68405/382597

Gasthof zur Faktorei

Unser gut frequentierter Gasthof mit heimeliger historischer Ambiance ist so organisiert, dass Sie als

Servicemitarbeiterin in gepflegtem Fischrestaurant am Zürichsee

Ihre Gastgeberaufführung selbständig und persönlich ausüben können.

Bei uns werden Ihr berufliches Können und Ihre sympathische Ausstrahlung geschätzt und sehr gut belohnt.

Sonntag und Montag geschlossen.

Eintritt zirka Anfang November oder nach Vereinbarung.

Gertrud und Armin Büeler
Gasthof zur Faktorei
8806 Bich am Zürichsee
Telefon (01) 784 03 16

68391/61638

Gasthof zur Faktorei

Inserate per Telefax
031 372 23 95



Restaurant – Rötiere

WILDSTRÜBEL

Boden – 3715 Adelboden

Adelboden Berner Oberland

Restaurant-Rötiere Wildstrubel

Ab zirka Mitte Dezember 1994 suchen wir sprachkundige, aufgestellte

Servicefachangestellte

(mit deutscher Muttersprache)

Büffetochter/Haustochter

sowie

Sous-chef

w/m

der/die unseres Küchenchef mit viel Elan unterstützt.

Zimmer oder Studio vorhanden.

Auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung freuen sich:

Therese Peter-Aelig und das Strubel-Team

CH-3715 Adelboden

Telefon 033 73 21 07

68547/302

68452/41432



HOTEL URANIA
ZERMATT

Für unser neues Viersternhotel garni suchen wir zur Ergänzung unseres Teams ab Mitte Dezember 1994 noch folgende Mitarbeiterinnen:

Réceptionistin/Barmaid D/F/E

zur Betreuung unserer Gäste an der Réception und an unserer Hausbar.

Hofa tournante

für Etage, Service und Ablösung Réception.

Sind Sie an einer abwechslungsreichen Tätigkeit in familiärem Team interessiert, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Zeugnissen.

Familie K. Lochmatter-Welschen

Hotel Urania

3920 Zermatt

Telefon 028 67 44 22

68496/242594

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Service-Mitarbeiterin (D, E)

(CH, C- oder B-Bewilligung)

Management-Trainee (D, E)

(CH, C- oder B-Bewilligung)



Restaurant CASCADE

Restaurant ENTRECO

Piano-Bar-Café

CONCERTINO

Piano-Bar

CHAMPAGNERTREFF

CASABLANCA-Bar

COSMOPOLITAN

Conference Room

BOARDROOM

NEPTUN'S Terrace

Wir sind ein sehr lebhaftes, internationales ★★★-Hotel im Zentrum, 100 Zimmer, 4 Restaurants, 2 Cafés-Pianobars, Terrasse.

Ein dynamisches Team freut sich, mit Ihnen zusammenzuarbeiten.

Rufen Sie uns an: Tel. 01 251 55 55 (9.30 bis 16.00 Uhr, Frau Weber), oder schreiben Sie uns.

CENTRAL PLAZA HOTEL

Personalabteilung, Central 1, 8001 Zürich

68614/40070

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597

68405/382597



Das 4-Stern-Hotel Antares gehört mit seinen 70 Betten, Restaurant, Sonnenterrassenrestaurant, Antares-Bar, SKY-Club, Sauna, Dampfbad usw. zu den führenden Hotels in Zermatt. Es bietet Erholung und Entspannung, kulinarische Höhepunkte und ungezwungene Gastlichkeit. Ab 11. November oder 20. Dezember 1994 suchen wir in unser dynamisches Team noch folgende Mitarbeiter:

- attraktive, kontaktfreudige Barmaid (D, F, E)
- Entremetier und Commis de cuisine für unsere kreative und marktfrische Küche
- Sekretärin (D, F, E) mit Hotelerfahrung
- Servicefachangestellte für unser gepflegtes Restaurant und Terrassenrestaurant
- Nachtpförtner (D, F, E)
- Verkäuferin (D, F, E) für unsere Souvenir- und Geschenkboutique an der Bahnhofstrasse

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und stehen Ihnen auch gerne für telefonische Auskünfte zur Verfügung.

Hotel ANTARES ★★★★
Fam. Schnidrig und Holenstein
3920 Zermatt
Telefon 028 87 36 64, Fax 028 67 52 36

68721/38750



Für die Neubesetzung unserer Reservations- und Verkaufsstelle suchen wir per 1. Dezember 1994 oder nach Vereinbarung eine/n

Mitarbeiter/in

Wir erwarten von Ihnen:

- kaufmännische Ausbildung mit Praxis
- Erfahrung im Tourismus (Marketing/Verkauf)
- EDV-Kenntnisse (wenn möglich Erfahrung mit Reservierungssystemen)
- gute Französisch- und Englischkenntnisse
- Formulier- und Schreibgewandtheit
- Freude am Umgang mit Menschen und am selbständigen Arbeiten.

Es erwarten Sie:

- kollegiales Arbeitsklima in aufgestelltem, kleinem Team
- modern eingerichteter Arbeitsplatz
- interessanter, vielseitiger Arbeitsbereich
- entsprechende Salär- und Sozialleistungen.

Interessiert?

Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen, Referenzen und Gehaltsansprüchen bis zum 5. September 1994 an:

Tourismusverein Hasliberg, z. H. Ernst Baumberger
8084 Hasliberg Wasserwendi, Telefon 036 71 32 22

68749/79324



Familienfreundliches Ferienhotel, Restaurant, Apérobar.

Wir suchen für die Wintersaison oder in Jahresstelle motivierte, freundliche Mitarbeiter/innen.

Commis de cuisine Service-Fachmitarbeiterinnen Barmaid

(ab September oder nach Vereinbarung)

Kinderbetreuerin (Kinderclub)

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder erteilen Ihnen telefonische Auskunft.

Gion Schwarz, Telefon 081 947 59 54

C U C A G N A
Das unkomplizierte Hotel

CH-7180 DISENTIS/MUSTER
Tel 081-947 59 54 - Fax 081-947 48 88

Walida

3806 Bönigen / Brienzersee
B. & U. Hunziker 036/22 62 55

Hotel

Hotel-Restaurant-Theater
National Bern sucht

Servicemitarbeiter/in
mit Berufserfahrung, ab sofort oder nach Übereinkunft.

- teamorientiert
- kreativ
- mit Eigeninitiative.

Wir bieten:

- Teamgeist
- Abwechslungsreichen a-la-carte-Service
- grosse Stammkundschaft
- Samstag/Sonntag (meistens) frei.

Wir sind:

- mittelgrosser Familienbetrieb
- nahe vom Bahnhof.

Sind Sie Schweizer Bürger/in oder verfügen über eine gültige Bewilligung, senden Sie Ihre Bewerbung an:

Familie F. Grünenwald,
Hirschengraben 24, 3011 Bern

National
Am Hirschengraben

P 68752/4472

Restaurant

68770/982



Unsere Gäste der Brasserie «Jack's» lassen sich gerne von einsatzfreudigen, sprachgewandten (D/F/GB), motivierten und berufserfahrenen

Servicefachangestellten

und

Kellnern

betreuen und verwöhnen.

Ungezwungener, aber sehr zuvorkommender und effizienter Service, der französische Charme und die abwechslungsreiche und gute Küche prägen

das Bild unseres «Jack's». Möchten Sie ab September resp. Oktober zu unserer Servicebrigade zählen? Dann erwarten wir gerne Ihre vollständige Bewerbung (Lebenslauf, Zeugniskopien, Foto und Angabe von Referenzen). Interessenten mit gültiger B- oder C-Bewilligung sind herzlich willkommen.

Hotel Schweizerhof
Frau Lilo Liberti
Bahnhofplatz 11, 3011 Bern

P 68647/4600

The Leading
Hotels
of the World



RETAIS &
HOTELS



Bestrenommiertes Haus mit Ambiente sucht per 1. Oktober 1994 oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte

Haben Sie Freude an einem fachgerechten, zuvorkommenden Service?

Dann rufen Sie uns an:

Telefon 081 785 24 60,
Frau Weber
9475 Sevelen
(Nähe Buchs/Vaduz)

Sonntag und Montag geschlossen.

68644/189308

Hotel Restaurant Grill eigene Konditorei

Auf 1. September 1994 oder nach Übereinkunft suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Koch oder Köchin Servicefachangestellte/n Kellner

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie B. Hunziker
66196/211052



Schlagen Sie zwei Fliegen mit einem Schlag. Arbeiten Sie im schönen Zermatt und fahren Sie am Nachmittag Ski. Unser junges Gornergrat-Team braucht Verstärkung, im Saal und an der Bar:

Saalkellner/innen (D, E, F)
für unseren Speisesaal

Saalkellnerin/
Anfangsbarmaid (D, E, F)
für den Service und Ablösung an der Hotelbar

Auf Ihre Bewerbung freue ich mich:
Frau J. Perren Schneider, Direktion
Hotel Gornergrat
3920 Zermatt Dorf

68615/39080



Wir, ein kleines Restaurant-Hotel oberhalb des Thunersees mit einem gepflegten Restaurant, suchen

Serviceangestellte

die sich im Speiseservice wohl fühlt und ihren Beruf liebt.

Wäre dies vielleicht Ihr zukünftiger Arbeitsplatz?

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder noch besser, Sie kommen einfach vorbei und verlangen Frau Baumann.

68600/10596



Wir suchen nach Übereinkunft in Jahresstelle

Hotelréceptions-sekretärin Réceptionspraktikantin

Für unseren lebhaften Stadtbetrieb suchen wir nach Übereinkunft verantwortungsbewusste und freundliche Mitarbeiterinnen.

Haben Sie Freude am Umgang mit internationaler Kundschaft und sind Sie an selbständiges Arbeiten gewöhnt, dann können wir Ihnen einen modernen und abwechslungsreichen Arbeitsplatz anbieten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Hugo Hostettler
Hotel Drei Könige Luzern
Bruchstrasse 35
6003 Luzern
Telefon 041 22 88 33



Winter-Saisonhotel mit 120 Betten, sucht noch folgende Mitarbeiter:

Hotelsekretärin

mit EDV-Kenntnissen Fidelio/WP 5.1 (Schweizerin)

Gouvernante für Etagen-/Hotelbereich
Economat-Gouvernante
Hofa-Tournante
im hauswirtsch. Bereich (Schweizerin)

Chef garde-manger
Chef pâtissier
Commis de cuisine

2. Oberkellner (Chef de vins)

Chef de rang
Commis de salle
Barmaid Hotelbar

Ausführliche Offerten mit Bild erbeten an:
Oscar E. Rederer, Direktion, Hotel Excelsior,
7050 Arosa.

68660/1287

Radar

-fallen gibt's bei uns nur auf der Autobahn. Wenn Sie jedoch als

► Betriebsassistent/in

gemeinsam mit Ihrer Crew für das Wohl unserer vielschichtigen und eiligen Gäste an der N1 sorgen, können Sie gar nicht schnell genug sein. Dynamisches Führungs-talent, Durchsetzungsvermögen – auch wenn's mal über den Drehzahlbereich geht – und hochfliegende Ideen sind ebenso gefragt wie kollegiale Teamarbeit am Steuer. Falls Ihnen unser virtuoser Fahrstil zusagt, freut sich Urs Meier auf eine ganz direkte Linie mit Ihnen.

68455/17780



SSG Restoroute Forrenberg (N1)
8472 Seuzach
Tel. 052 53 31 36

Hotel Schweizerhof Davos

Persönlich geführtes Erstklasshotel mit Ambiance, 150 Betten.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir ab Ende November für die Wintersaison:

Réceptionistin (EDV- und Hotelerfahrung)
Economat-Hilfsgouvernante
Chef tournant
Commis pâtissier
Chef de rang
Masseur

Bewerbungen mit Zeugniskopien und Foto erbeten an Direktor Paul Heeb, **Hotel Schweizerhof**, 7270 Davos Platz.

68376/9482

HOTEL BERNINA
SAMEDAN

Für unser neu renoviertes traditionsreiches 4-Stern-Hotel mit 110 Betten, prächtigem Speisesaal, Bar, Stübl und neuem Restaurant **Bernina**, im Oberengadin, suchen wir mit Eintritt auf den 12.12.1994 noch folgende ausgebildete Mitarbeiter:

Hofa
Zimmermädchen
Etagenportier
Allrounder
Servicefachangestellte/n
Barmaid

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an folgende Adresse:

Hotel Bernina, E. + Th. Bonjour
7503 Samedan, Telefon 082 6 54 21

68465/30210

BEST WESTERN Best Western SWISS HOTELS

KULM HOTEL ST. MORITZ

Für unser bestbekanntes, traditionsreiches Luxushaus suchen wir eine

**1. Sekretärin/
Korrespondentin**

Zum Aufgabenbereich gehören:
Gästekorrespondenz, allgemeine Korrespondenz, allgemeine Büroarbeiten.
Wir erwarten sehr gute Sprachkenntnisse (D, F, E, evtl. I), mehrjährige Berufserfahrung, selbständiges Arbeiten, Flexibilität.
Hotelenkenntnisse von Vorteil, jedoch nicht Bedingung.
Wir bieten interessante und vielseitige Aufgabe in Dauerstelle.
Eintritt nach Vereinbarung.
Auf Wunsch steht ein Studio zur Verfügung.
Offeraten mit den entsprechenden Unterlagen sind zu richten an:

Kulm Hotel, St. Moritz
Heinz Hunkeler, Direktor
7500 St. Moritz
Telefon 082 211 51

68671/33812

Member of The Swiss Leading Hotels

IH

International Cruise and Hotel Management S.A.

Wir suchen für unsere international tätige Hotel-Management-Gesellschaft

SalesRepresentant

Wir sind ...
eine junge, dynamische Firma und führen mehrere Hotels und Hotelschiffe in Deutschland, Österreich, Russland, Ukraine, Frankreich und der Schweiz.

Sie verkaufen zu 60 % Seminar- und Bannetttanlässe, zu 40 % Hotelzimmer von unterschiedlich gelagerten Betrieben, wie Ferienhotellerie sowie Stadt- und Seminarhotels.

Wir erwarten:
- Reisefreudigkeit und Unabhängigkeit
- sprachgewandte/r, frontbezogene/r Fachmann/-frau
- Sales-Erfahrung
- Erfahrung im Umgang mit Reisebüros und Gruppenreisen
- Hotel-/Réceptions-/Seminar-Erfahrung von Vorteil.

Wir bieten:
- attraktive Anstellungsbedingungen
- klare Zielvorgaben
- selbständiges Arbeiten

Arbeitsort: Hotel Thurgauerhof, Weinfelden.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen, zusammen mit einem Foto, an:

I. C. H. Management S.A., z. H. Kurt Amstad,
Neue Jonastrasse 91, Postfach 1476,
8640 Rapperswil, Tel. 055 22 84 22.

Hotel-Restaurant HIRSCHEN Wildhaus
9658 Wildhaus
Tel. 074/522 52

Für unser wunderschönes, gut-frequentiertes Restaurant Dorfstube suchen wir, per September oder Oktober, freundliche, ehrliche

Servicefachangestellte

mit Erfahrung, welche eine Station mit A-la-carte-Service selbstständig führen kann.

Falls Sie diese abwechslungsreiche, interessante Jahresstelle anstreben, bitten wir Sie, Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an unseren Herrn Arnold Walt richten zu wollen.

Hotel Hirschen
9658 Wildhaus
Telefon 074 5 22 52

68014/38237

Speisekarte
Commiss de cuisine
(ital. Küche)
Küchenburschen

Etage:
Zimmermädchen

Falls Sie gerne in einem jungen und aufgestellten Team arbeiten, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Hotel Cresta Kulm
7505 Celerina
Telefon 082 3 33 73
G. E. und CH. Wagner-Lenz, Direktion

68661/6947

Speisekarte
Speicemitarbeiter/in
(dt., ital.) (Anfänger werden angenommen)

Loge:
Hotelpoerier

Küche:
Commiss de cuisine
(ital. Küche)

Erstklassiges 240-Betten-Hotel auf Mallorca, direkt am Meer, mit grosser Gartenanlage und Poolbar

Infolge unvorhersehbarer Veränderung ist folgende Kadernstelle bis Ende Oktober 1994 und evtl. Saison 1995 kurzfristig zu besetzen

Betriebsassistent/in

- Empfang und Betreuung der grösstenteils deutschsprachigen und langjährigen Gäste
- Kontroll- und Organisationsaufgaben.

Wir erwarten von Ihnen:

- professionelle Kenntnisse und Berufserfahrung, berufsspezifische Ausbildung und gute Allgemeinbildung
- perfekt in Deutsch sowie sehr gute Sprachkenntnisse in Spanisch und Französisch
- Kenntnisse mit Fidelio erwünscht, jedoch nicht Bedingung
- charmante Persönlichkeit, Ausstrahlung und sicheres Auftreten
- einfallsreich und korrekt gegenüber langjährigen Mitarbeitern
- bei Eignung längerdauernde Zusammenarbeit und Aufstiegsmöglichkeiten.

Es können nur Bewerber/innen mit einem EU-Pass oder einem Ehepartner aus einem EU-Land berücksichtigt werden.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen rasch möglichst an:

Herrn Dr. Hans Bodmer, Usterstrasse 14,
CH-8021 Zürich.

68529/356760

Hotel International Basel

Bewerbung einsenden an:
HOTEL INTERNATIONAL
CH-4001 BASEL
Steinenstrasse 25
Personalbüro/061/281 75 85

Für unser ********-Hotel, dem führenden Haus im Zentrum von Basel, haben wir nach Übereinkunft eine interessante und anspruchsvolle Position neu zu besetzen.

Wir suchen eine kontaktfreudige

Sales Representative
mit Gips und Flair

Eine ideenreiche, initiativ, dynamische Persönlichkeit mit fundierter Ausbildung in der Hotel- oder Touristikbranche, Sprachkenntnissen D, F und E und guter Ausdrucksfähigkeit.

Sie sind eine angenehme Erscheinung mit ausgezeichneten Umgangsformen, haben ein sicheres Auftreten, Verhandlungsgeschick und verfügen über erfolgreiche Saleserfahrungen und gute Beziehungen.

Teamfähigen Bewerber/innen mit idealer 25-30 bieten wir nebst zeitgemässen Anstellungsbedingungen eine vielseitige und herausfordernde Tätigkeit.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? So richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Herrn A. Kunz, Personalchef.

68793/3255

Hotel Bären Lachen am See
sucht für sofort oder nach Übereinkunft
Koch oder Köchin

für den gepflegten A-la-carte- und Bankeitservice.

Servicefachangestellte

für unser Restaurant und Bärenstübl. Wir bieten Ihnen eine vielseitige, interessante Mitarbeit mit zeitgemässer Entlohnung und auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Interessiert? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf. Familie W. Benz, Telefon 055 63 16 02

68302/136271

Speisekarte
Service-fachangestellte/n

Reception: **Réceptionistin/
Sekretärin**

Wir stellen uns aufgestellte, motivierte, flexible, erfahrene Mitarbeiter vor. Sprachgewandt, freundlich, geschult und spontan.

Wir bieten eine abwechslungsreiche, selbständige Tätigkeit und der Verantwortung entsprechendes Salär.

Bitte bewerben Sie sich mit Ihren Unterlagen und Foto an Jacqueline Fux, Hotel Grächerhof, 3925 Grächen. Wir freuen uns darauf.

68594/14044

Hotel Grächerhof

Hotel-Restaurant Grächerhof
CH-3925 Grächen

3-Stern-Familienhotel mit Tradition, Grill-Room, Speiserestaurant, Sonnenterrasse, gepflegtes Ambiente, braucht ab circa 17. Dezember 1994 Verstärkung in den folgenden Bereichen:

Küche: **Commiss de cuisine**
Alleinkoch
Küchenhilfe

Restaurant/ Grill-Room: **Service-fachangestellte**

Speisesaal/ Terrasse: **Service-fachangestellte/n**

Reception: **Réceptionistin/
Sekretärin**

Wir stellen uns aufgestellte, motivierte, flexible, erfahrene Mitarbeiter vor. Sprachgewandt, freundlich, geschult und spontan.

Wir bieten eine abwechslungsreiche, selbständige Tätigkeit und der Verantwortung entsprechendes Salär.

Bitte bewerben Sie sich mit Ihren Unterlagen und Foto an Jacqueline Fux, Hotel Grächerhof, 3925 Grächen. Wir freuen uns darauf.

68594/14044

POST HOTEL SILS-MARIA
CH-7514 SILS-MARIA
ENGADIN

TEL. 082 4 51 33 FAX 082 4 52 52

Für unser **von Grund auf renoviertes Hotel** suchen wir für das A-la-carte-Restaurant ab **17. Dezember 1994 bis 24. April 1995** (Wintersaison und lange Sommersaison) eine freundliche, selbständige

Servicemitarbeiterin

Arbeiten Sie gerne in einem jungen, aufgestellten Team, so schicken Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto, oder rufen Sie uns an.

FAM. HANSPETER und THERESE NETT

****** HOTEL SEE PARK THUN**
Ausbildungszentrum des
Schweizerischen Bankvereins

Für unsere Récéptionistin suchen wir per 1. September 1994 oder nach Vereinbarung

Réceptionisten/-in

Es können nur Bewerber/innen berücksichtigt werden, die folgende Anforderungen erfüllen:

- mind. zwei Jahre Hotelréceptions-Erfahrung
- Schweizerdeutsch sprechend
- gute Englisch- und Französischkenntnisse
- Jahresstelle.

Wir bieten eine abwechslungsreiche Stelle in einem angenehmen Umfeld mit moderner Infrastruktur.

Unser aufgestelltes Team freut sich auf Ihre Bewerbung!

Hotel Seepark
Frau E. Halter, Chef de réception
Seestrasse 47, 3602 Thun
Telefon 033 26 12 12

68537/240521

Anzeigenschluss
für Stelleninserate
Freitag 17 Uhr

MARCHÉ DE L'EMPLOI

★★★ HÔTEL DE FRANCE 1348 LE BRASSUS

Etablissement de 3 étages

61 lits

Brasserie-restaurant-bar-salles de séminaire

CHERCHE:

Pour entrée immédiate ou à convenir

AIDE DU PATRON

Personne polyvalente

Bonne connaissance de secrétariat

Connaissance des langues F/D/E

A l'aide pour le service à la carte dans notre Brasserie et restaurant gastronomique

Dynamisme et entretien un atout.

Suisse ou permis valable.

Nous offrons: place stable, salaire en rapport avec les qualifications, ambiance jeune et dynamique.

Faire parvenir votre dossier complet à:

HÔTEL DE FRANCE
La Direction
CH-1348 Le Brassus

68209/201596

BEST WESTERN



SWISS HOTELS

Hôtel-restaurant à Crans-sur-Sierre cherche
**un gérant ou un couple
pour exploitation**

Nous demandons:
personne responsable, ambitieuse, dynamique et organisée, expérience de cuisine, des deux services et de l'hôtellerie indispensable, expérience des variations d'affluence caractéristiques des stations, bonnes références, suisse ou avec permis. Entrée au plus tard le 1^{er} novembre 1994.

Nous offrons:
travail indépendant, logement confortable, salaire intéressant.

Faire offre sous chiffre P 036-194090 à Publicitas, case postale 747, 1951 Sion I.

68633/44300

Fondation de la Cité universitaire de Neuchâtel

La Fondation de la Cité universitaire (Université de Neuchâtel) met au concours le poste de

gérant(e)

comportant les activités suivantes:

- gestion et exploitation de la Cité universitaire (restaurant, cafétéria, chambres, salles et garage souterrain)
- organisation de réceptions et banquets
- exploitation de la Cafétéria de la faculté des lettres
- service d'accueil et de logement pour étudiants.

La mise au concours est ouverte aux personnes physiques et morales.

Les candidats doivent justifier des qualités professionnelles et d'une expérience dans l'organisation de la restauration et de l'accueil.

Le restaurant et les cafétérias ne sont pas des établissements publics. Les prix de la restauration et des logements sont imposés par la Fondation.

Date d'entrée en fonction: 1^{er} octobre 1995.

Les offres de service et les références (avec curriculum vitae pour les personnes physiques) sont à envoyer jusqu'au 15 septembre 1994 à l'adresse suivante:

Fondation de la Cité universitaire
Secrétariat général de l'Université
Av. du 1^{er} Mars 26
2000 Neuchâtel

Le cahier des charges peut être consulté à la même adresse, du lundi au vendredi (de 9.00 à 11.00 et de 14.00 à 17.00).

68144/382548

HOTEL-RESTAURANT DE LA COURONNE 1580 AVENCHES

Nous cherchons pour notre réception et secrétariat

une secrétaire – réceptionniste qualifiée

Profil souhaité: Nationalité suisse
Langue maternelle française
Connaissances d'allemand et anglais
Age idéal: environ 25 ans
Bonne présentation, responsable et consciencieuse.

Nous offrons: Poste de travail dans un établissement entièrement rénové
Ambiance jeune
Travail indépendant et varié
Organisation du travail libre
Date d'entrée: mi-novembre 1994 ou à convenir.

Nous attendons vos offres écrites avec CV à l'adresse suivante:

Hôtel de la Couronne
à l'att. de M. René Holzer
rue Centrale 20
1580 Avenches
Tél. no. 037 76 14 14

68681/314242



Hotel Penta Genève

308 chambres cherche

un(e) assistant(e) F&B-manager

Cette personne devra seconder efficacement le directeur de la restauration dans toutes les tâches administratives et journalières.

Nous recherchons une personne diplômée d'une école hôtelière et ayant:

- l'enthousiasme du métier et le sens des responsabilités
- un esprit d'initiative
- une facilité de contact
- de très bonnes connaissances orales et écrites des langues française, anglaise et allemande.

Hotel Penta

Case postale 22

1216 Cointrin

68469/13005

Nous vous offrons un nouveau pas dans votre carrière. Devenez le nouveau

directeur

de notre hôtel 4 étoiles situé au centre d'une grande ville de la région lémanique.

Cette véritable position de challenger vous fera prendre soin de notre clientèle internationale, de 2 restaurants renommés ainsi que d'une centaine de chambres tout confort. La maîtrise des coûts et la responsabilité du budget font partie intégrante de cette fonction directoriale.

Vous devrez entre-autre posséder le profil suivant:

- personnalité intègre et loyale
- expérience de direction en matière de management
- sens de la collaboration, grande capacité de travail, flexibilité et force de persuasion
- flair développé pour les chiffres
- passion pour la gastronomie
- connaissance des langues f./al./ang./i.

Votre candidature nous intéresse, veuillez nous l'adresser accompagnée d'un manuscrit sous chiffre L 249-58854, an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach 4638, 8022 Zürich.

0 68747/199176

GRAND HÔTEL EXCELSIOR MONTREUX *****

cherche tout de suite ou pour date à convenir une ou un

réceptionniste

Langues exigées:

allemand, français, anglais.

Connaissance du programme «Fidelio».

Les candidats seront de nationalité suisse ou au bénéfice d'un permis de travail valable.

Veuillez adresser vos offres de service:

Grand Hôtel Excelsior
Chef du personnel
1820 Montreux

68593/34410

Responsable des réservations

expérimenté(e) pour Hôtel de Chaîne Internationale à Genève.

Les candidats Suisses ou titulaires d'un permis de travail valable sont priés de faire parvenir leur dossier sous chiffre 68706, hôtel revue + revue touristique, case postale, 3001 Berne.

68705/236543

Per entrata immediata o da convenire, cerchiamo:

Maître d'hôtel

capace di dirigere la brigata di servizio del nostro prestigioso albergo in Ticino comprendente 100 camere e suites, ristorante gastronomico con terrazza, sale e saloni per banchetti e conferenze.

Profil del candidato:

- Solida esperienza nel posto richiesto, acquisita in alberghi o ristoranti di prima categoria
- Talento organizzativo e spirito d'iniziativa
- Enthusiasmo, dinamicità e senso della responsabilità
- Ricerca della qualità e accuratezza del servizio
- Importanza del contatto con una clientela internazionale
- Padronanza delle lingue.

Offriamo:

- Ambiente di lavoro giovane e dinamico
- Impiego annuale con responsabilità
- Buona retribuzione.

Gli interessati (svizzeri o con permesso di soggiorno validi) sono pregati di inviare le loro offerte con C.V., foto e copie dei certificati a:
Chiffre 68263, hotel + touristik revue, casella postale, 3001 Berna.

68263/22497



Hôtel Restaurant 4* avec piscine, bar et terrasse.

Nous cherchons pour la saison d'hiver 1994/95 un

chef de cuisine

avec bonne expérience en cuisine internationale, et sachant diriger et motiver une brigade de 4 cuisiniers. .

Nous attendons volontiers votre dossier complet avec C. V. et photo adressés à:

Mme S. I. Vocat
Hôtel Les Hauts de Crans
3962 Montana

68677/151521

CH-3962 Crans-Montana / Valais, Tél. (027) 41 55 53, Fax (027) 41 55 47

HÔTEL job SSH CONSEILS EN PERSONNEL

Nous recherchons pour plusieurs Hôtels et Restaurants en Suisse romande

serveurs(euses) (fixes ou temporaire)**chef de rang****commis de cuisine (fixes ou temporaire)****cuisinier (cuisine italienne)****chef de cuisine****assistante d'hôtel****aide du patron****assistant(e) de direction****secrétaire administration****secrétaire-réceptionniste****etc. .**

pour date d'entrée immédiate ou à convenir.

Elisabeth Sermier Chahidi et Laurence Herren attendent vos appels au 021 320 28 76





Simple & accueillant

Nous cherchons pour le 22 septembre

serveuse qualifiée

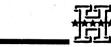
Suisse ou avec permis B ou C valable. Au plaisir de recevoir votre dossier complet ou de vous rencontrer pour un entretien.

Hôtel De Commune

Famille Sambale
CH-1838 Rougemont
Téléphone 029 4 81 42
Téléfax 029 4 86 58
Téléphone privé 029 4 80 96



68381/183822



Grand Hôtel du Parc, Villars

1884 Villars, tél. 025 35 21 21

membre des Swiss Leading Hotels

Alpes vaudoises (1300 m), hôtel★★★★★, 110 lits, 3 restaurants proposent les postes suivants pour la prochaine saison d'hiver

Cuisine:

Chefs de partie Commis de cuisine

Salle:

Chef de rang (restaurant gastronomique)

Barman

Commis de rang

Les personnes intéressées sont priées d'envoyer leur dossier complet avec photo à Monsieur Y. Defalque, S/dir.

68654/36439

Sierre Buffet de la gare

Le buffet de la nouvelle gare de Sierre sera ouvert au public au printemps 1995. Il offrira env. 60 places avec bar, take-away et une terrasse d'env. 70 places. Nous mettons au concours le poste d'

Exploitant

- * disposant de la patente de cafetier-restaurateur
- * solvable, apte à gérer un chiffre d'affaires élevé
- * dynamique, ambitieux, ayant déjà dirigé une entreprise avec succès

Nous invitons les intéressés à adresser leur offre (avec curriculum vitae, photo ainsi que les copies de certificats pour les personnes physiques) jusqu'au 30 septembre 1994 à: Direction du 1^{er} arrondissement CFF, Division principale du domaine, réf. P/MC, Case postale 345, 1001 Lausanne.



CFF

0 68630/177830

Hôtel de Strasbourg Genève ★★★ 52 chambres

10, rue Pradier
1201 Genève

Nous cherchons pour compléter notre équipe, entrée immédiate ou à convenir

un concierge de nuit (F, E, D)

assistante de direction (F, E, D)

secrétaire de réception (F, E, D)

Nous désirons engager des personnes ayant une expérience, motivées, organisées et dynamiques. Salaire adapté aux exigences du poste avec beaucoup de possibilités.

Faire offre détaillée à la direction de l'Hôtel de Strasbourg, 10, rue Pradier, 1201 Genève.

68676/13145

Holiday Inn CROWNE PLAZA®

GENÈVE SUISSE

Cherche pour compléter ses équipes:

un(e) attaché(e) commercial(e)

Profil souhaité: être en possession d'un diplôme d'une école hôtelière ou expérience pratique dans un établissement similaire. Avoir d'excellentes connaissances d'allemand, anglais et français et un sens développé des relations humaines ainsi qu'une bonne connaissance du marché local.

night-auditor

Profil souhaité: si possible expérience d'un poste similaire. Bonnes connaissances du français et de l'anglais. Connaissance de l'information.

réceptionniste réceptionniste/tournant (jour-nuit)

Pour ces deux postes: Expérience hôtelière indispensable. Connaissance des langues française, anglaise, allemande un atout.

Pour notre restaurant de 160 couverts:

chef de rang commis

Profil souhaité: expérience d'un poste similaire. Bonne présentation. Esprit d'équipe. Bonnes connaissances du français et anglais.

Les candidats de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail valable sont priés de faire parvenir leur dossier complet à: Mme Monique Juillard, responsable du personnel, Hôtel Holiday Inn Crowne Plaza, case postale 115, 1218 Grand-Saconnex Genève.

68705/236543

Département du personnel

HOLIDAY INN GENÈVE

26, voie de Moëns / CH-1218 Grand-Saconnex

Tél. : (022) 791 00 11



RELAIS & CHATEAUX

ROLAND PIERROZ
HÔTEL ROSALP
RELAIS ET CHÂTEAUX
RELAIS GOURMAND
19/20 POINTS GAULT ET MILLAU
1936 VERBIER
TÉLÉPHONE 026 31 63 23

cherche pour la saison d'hiver 1994/95
entrée fin novembre

cuisine

Chef de partie demi-chef de partie commis de cuisine commis pâtissier

restaurant

sommelier (service des vins) chef de rang demi-chef de rang commis de rang

bar

barmaid/barman

réception

réceptionniste secrétaire de réception (français, allemand, anglais) hôtesse d'accueil et vestiaire

office

garçon d'office garçon de cuisine

étage

gouvernante femme de chambre lingère

portier

portier portier de nuit

Faire offre avec photo, curriculum vitae et copies de certificats. Tout dossier incomplet ne sera pas pris en considération.

68665/35904

Hôtel restaurant pub
à Neuchâtel

engage pour fin septembre un

directeur

dynamique, capable d'assumer des responsabilités.

Faire offre sous chiffre S 028-796740 à Publicitas, case postale 1471, 2001 Neuchâtel 1.

68657/44300

Hotel Penta Genève

Nous cherchons un

Chef de rang qualifié et expérimenté

Diplôme hôtelier
Age: 22 à 25 ans.

Connaissances de la langue anglaise. Suisse ou permis de travail valable.

Veuillez envoyer votre dossier complet et photo à

Hotel Penta
Case postale 22
1216 Cointin

68468/13005

Hôtel 4 étoiles

Situé sur le littoral neuchâtelois
cherche

maître d'hôtel chefs et commis de rang

avec expérience professionnelle ou au bénéfice d'un CFC ou diplôme d'une école hôtelière.

Nous offrons:

- bonnes conditions de travail
- possibilité d'avancement
- avantages sociaux d'une grande entreprise.

Merci de faire parvenir vos offres avec curriculum vitae et copies de certificats sous chiffre V 028-796622, à Publicitas, case postale 1471, 2001 Neuchâtel 1.

P 68654/44300

Situé sortie autoroute Montreux

cherche (début septembre ou à convenir)

chef de cuisine (place à l'année)

Ce poste convient à une personne désireuse de prendre des initiatives et capable de créativité.

Faire offre complète (CV, copies certif., prétentions de salaire) à:

H. Beck, dir.

68470/6998

Tél. (021) 964 21 51, H+M Beck

CH-1816 CHAILLY-MONTREUX



HOTEL **** LES HAUTS DE CRANS

Hôtel Restaurant 4* avec piscine, bar et terrasse.
Nous cherchons pour la prochaine saison d'hiver 1994/95 les collaborateurs qualifiés suivants:

Réception:

Réceptionniste-secrétaires

Service:

Commis de salle Chef de rang

Cuisine:

Chef de partie

Nous attendons volontiers vos offres et dossiers avec curriculum vitae et photos adressés à:

Mme S. I. Vocat
Hôtel Les Hauts de Crans
3962 Montana

68675/151521

CH-3962 Crans-Montana / Valais, Tél. (027) 41 55 53, Fax (027) 41 55 47

Grand Hotel Villa Castagnola



Lugano

Hôtel ★★★★, 100 camere e suites.

Cerchiamo per ottobre 1994:

governante d'economato

(impiego annuale)

Questo posto converrebbe ad una giovane persona con esperienza nel posto richiesto (Hofa), spirito d'iniziativa e creatività.

Gli interessati (svizzeri o con permesso di soggiorno valevole) sono pregati di inviare le loro offerte con C. V., foto e copie dei certificati:

P. Müller, Direttore
Grand Hotel Villa Castagnola au Lac
Viale Castagnola, 31-6906 Lugano
Telefono 091 51 22 13

PIZPAZ

Restaurant • Bar • Pizzeria

Bahnhofstrasse 1
3800 Interlaken

Per il nostro rinomato ristorante italiano con pizzeria a Interlaken (Oberland Bernese) cerchiamo per il 1° ottobre 1994 o per data da convenire

giovane cuoco

Inviare offerte con certificati e foto alla direzione.
Per informazioni telefono 036 22 25 33.

68552/72214

HOTEL

ROYAL SAVOY LAUSANNE

****-supérieur, membre de Steigenberger Réserve Service (SRS), cherche, pour entrée immédiate ou à convenir

un(e) coordinateur(trice) des ventes

qui s'occupera principalement des marchés locaux, nationaux et européens, en collaboration étroite avec le département marketing du groupe CDM Hôtels et Restaurants.

Nous demandons une formation hôtelière, de l'expérience dans un poste similaire, les langues (fr./ang./all.) et un goût prononcé pour les relations humaines.

Si vous avez ce profil, adressez votre dossier complet à

Mme R. Cuendet, chef du personnel
40, av. d'Orchies, CH-1000 Lausanne 13
Tél. 021 614 88 88, Fax 021 614 88 78



68709/18953

HOTELS & RESTAURANTS

INTERNATIONALER STELLENMARKT • MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI



Noch in diesem Jahr, am 1. Dezember 1994, eröffnen wir das neue **ParkHotel Ahrensburg**. Es wird ein erfolgreiches Haus. Dafür sprechen viele Faktoren – die hervorragende Marktsituation in Starmarn, die exponierte Lage direkt am Schloss Ahrensburg und vor allem unser Konzept: Hervorragender Service, exzellentes Ambiente und umfangreiche, leistungsfähige Ausstattung mit First-class-Restaurant, Café, Bistro, Bar, 9 Bänkett-, Tagungs- und Veranstaltungsräumen, festlichem Ballsaal für bis zu 200 bis 300 Personen. Auch unser Übernachtungsangebot kann sich mit 109 Zimmern und Suiten sehen lassen.

Für unser Team suchen wir engagierte und motivierte Mitarbeiter/innen, die mit uns gemeinsam erfolgreich arbeiten wollen.

Einstellungstermin ab 1.11.1994 oder nach Vereinbarung.

Küche

Chef de partie • Pâtissier •

Commis pâtissier •

Demi-chef de partie •

Commis de cuisine

Restaurant

Chef de rang • Demi-chef de rang • Commis de rang

Bar

Barmaid/Barman •

Commis de bar

Etagé

Zimmermädchen • Hausdiener

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:

ParkHotel Ahrensburg
Postfach 1224, 22902 Ahrensburg, Deutschland



HETZEL-HOTEL
HOCHSCHWARZWALD

Vier Jahreszeiten am Schluchsee

Das Hetzel-Hotel Hochschwarzwald ist ein führendes Ferien- und Sporthotel der Spitzenklasse, gelegen am grossen Schluchsee, dem Schlüchsee. Wir haben jährlich gut 400000 Übernachtungen, wobei wir über 500 Betten, vier Restaurants, sechs Bars, grosse Tennis- und Freizeitanlagen, Tagungs-, Regenerations- und Schönheitszentrum und suchen einen

★ Empfangsdirektor

für die Bereiche Reception, Reservierung und Housekeeping.

Wir suchen über Erfahrungen im Verkauf und in der Mitarbeiterführung verfügen, besondere Stärken im direkten Gästekontakt haben, Engagement, Flexibilität und Kommunikationsfreudigkeit mitbringen, und in geprägter Atmosphäre mit gehobenen Gästekräften arbeiten wollen. Schön wäre es auch, wenn Sie das EDV-Programm «Fidelio» kennen.

Wir bieten Ihnen entsprechernder Bezahlung kostenlose Nutzung der hotel-eigenen Sport- und Freizeiteinrichtungen (z. B. Squash, 9 Tennisplätze, Schwimmbad usw.) u. v. a. Unterkunfts möglichkeiten sind gegeben.

Richten Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung bitte an die Direktion des

HETZEL-HOTEL HOCHSCHWARZWALD, D-79859 Schluchsee,

z. H. Frau Baur, Telefon 0949/7636/70-714.

68765/382640

Gesucht Koch, der Lust hat, in der ersten Gastronomiefachschule in Mexiko

Unterricht zu geben. Hättest Du Freude an dieser Arbeit, sprichst Du Spanisch, hast Du 3 Jahre Berufserfahrung, bist Du reiselustig, so schreibe uns an folgende Adresse:

TECNOLÓGICO HOTELERO S.C.

Chihuahua 167

Col. Roma

06700 Mexico, DF

Fax 564 62 29

Telefon 574 20 34

68728/382636

Wenn Sie Sonne und Meer lieben, dann kommen Sie nach Griechenland. Kost und Logis frei. Vergütung: Griechisches Grundgehalt plus GGF, Provision.

Gesucht wird ab sofort

Assistenz Koch, Assistant Manager, Hausmeister und Servicepersonal

Infos: Telefon (0030) 1 82 19 245.

60598/312711

Schweizerisch geführtes Erstklass-Hotel in den kanadischen Rocky Mountains sucht auf 1. Dezember 1994

2 Etagen-Gouvernante

Falls Sie sich für ein Jahr Auslandaufenthalt verpflichten können, senden Sie bitte Ihre Bewerbung (inkl. Telefonnummer) an das

RELAIS & CHATEAUX

Post Hotel

Box 69

Lake Louise, Alberta

TOL 1E0 Canada.

68407/382595



Années par téléfax

031 372 23 95

STELLENGESUCHE

Portugiesisches Ehepaar (26-, 29jährig) sucht Stellen für Wintersaison 1994/95 als

Zimmermädchen, Hilfskoch oder Portier

Bitte Offeren senden an:

Luis Afonso

Reusport 5 (Z 13) 6004 Luzern

68725/382633

Fremdsprachenkorrespondentin
Dänin, 23jährig, sucht ab Winter 1994
neue Stelle als

Receptionspraktikantin

Arbeits schon 2 Jahre in der Schweiz.
Fremdsprachen: D/E/F.

Bitte melden Sie sich bei:

L. Nygaard, c/o Bäckerei Ringgenberg,
3818 Grindelwald. Telefon 036 53 10 59.

68729/382633

Sales & Marketing Manager
Schweizer/Französisch, 35j., mit
mehrj. Berufserfahrung in Hotelle-
rie und Tourismus, sucht zur Erweiterung
der berufl. Erfahrung Tätig-
keit in einem 4- oder 5-Stern-Hotel
in der Schweiz oder im Ausland im
Bereich

Sales & Marketing/ Front-office

Sie können von mir erwarten:

- fundierte Kenntnisse im Bereich Sales & Marketing
- intern. Kontakte im Tourismus
- Sprachkenntnisse D/E/F/Sp.
- Flexibilität und hohe Einsatzbereitschaft
- Freude an der Arbeit in einem aufgestellten Team und im Umgang mit Gästen aus aller Welt.

Sie können mir anbieten:

- eine interessante Herausforderung in einem dynamischen Team.

Gerne erwarte ich Ihr Angebot un-
ter Chiffre 68770 an hotel + touris-
tik revue, Postfach, 3001 Bern.

68770/382628

18jährige Thurgauerin mit abgeschlos-
sener Diplom-Mittelschule sucht in der
Westschweiz ein Hotel, um ein Praktikum
zu absolvieren. Dauer zirka 5 bis 6 Mo-
nate, weil ich anschliessend die Hotel-
fachschule besuchen werde.

Bettina Holenstein
Turnhallestrasse 6
8357 Guntershausen TG

Telefon 052 61 16 65

68723/382644

Jungkoch

sucht Stelle im Raum Zürich in gepflegtes Speiserestaurant.

Eintritt nach Vereinbarung.

Anfragen über Chiffre 01 830 58 22
(R. Essig verlangen).

68731/382637

Diplomierte Hotelier mit Beratungserfahrung sucht neue Herausforderung in Kaderposition einer

Managementgesellschaft

Arbeitsort: Bern und Umgebung.
Offerthen unter Chiffre 62591, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

62591/293301

Erfahrener und initiativer Hotelfach-
mann sucht neue Herausforderung als

Hoteldirektor

in Bern und Umgebung.
Offerthen unter Chiffre 66717, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

66717/380610

Direktionsehepaar

verheiratet, 2 Kinder 10 und 12 Jahre, mit mehrjähriger Direktionserfahrung, in deutsch- und französischsprechiger Schweiz, sucht neue Herausforderung in Ferien- oder Stadthotellerie, 3 bis 4 Sterne, Kurhaus/Kurhotel! Zurzeit in 4-Sterne-Hotel 2-Saison-Betrieb, mit grosser Seminar- und Kongressabteilung.

Wir möchten nach 8 Jahren in selbem Hause eine neue Aufgabe übernehmen.
Diskretion erbetan.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktauf-
nahme unter Chiffre 68505, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

68505/355046

CH-Kaufmann, 47jährig, D, F, E, I, mit Erfahrung als Geschäftsführer und Personalalleiter von renommierten CH-Grossunternehmungen, sucht kurzfristig interessanten Wirkungskreis in der Hotel-/Touristikbranche im In- und Ausland.

Anfragen unter Chiffre 68772 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

68772/382651

18jährige Thurgauerin mit abgeschlos-
sener Diplom-Mittelschule sucht in der
Westschweiz ein Hotel, um ein Praktikum
zu absolvieren. Dauer zirka 5 bis 6 Mo-
nate, weil ich anschliessend die Hotel-
fachschule besuchen werde.

Bettina Holenstein
Turnhallestrasse 6
8357 Guntershausen TG

Telefon 056 49 31 40, ab 18.00 Uhr.

68727/382653

Versierte Hotel-Kauffrau

mit Hotelfachschule und Handelsma-
tura, sucht verantwortungsvolle Stel-
lung.

Angebote unter Chiffre 68559, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

68559/382619

Sie sind ein renommierter Betrieb und
suchen für die kommende Wintersaison
qualifiziertes Personal in den Bereichen
Service, Küche oder Verwaltung.
Wenn ja, dann können wir Ihnen helfen.

Auskünfte bei Agentur R. Messner
Stadelgasse 9 in 39042 Brixen - Italien
- Südtirol - Telefon (0439) 472 80 1222.

68754/301285

Sie sind ein renommierter Betrieb und
suchen für die kommende Wintersaison
qualifiziertes Personal in den Bereichen
Service, Küche oder Verwaltung.
Wenn ja, dann können wir Ihnen helfen.

Auskünfte bei Agentur R. Messner
Stadelgasse 9 in 39042 Brixen - Italien
- Südtirol - Telefon (0439) 472 80 1222.

68724/382632

Sie sind ein renommierter Betrieb und
suchen für die kommende Wintersaison
qualifiziertes Personal in den Bereichen
Service, Küche oder Verwaltung.
Wenn ja, dann können wir Ihnen helfen.

Auskünfte bei Agentur R. Messner
Stadelgasse 9 in 39042 Brixen - Italien
- Südtirol - Telefon (0439) 472 80 1222.

68724/382632

Sie sind ein renommierter Betrieb und
suchen für die kommende Wintersaison
qualifiziertes Personal in den Bereichen
Service, Küche oder Verwaltung.
Wenn ja, dann können wir Ihnen helfen.

Auskünfte bei Agentur R. Messner
Stadelgasse 9 in 39042 Brixen - Italien
- Südtirol - Telefon (0439) 472 80 1222.

68724/382632

Sie sind ein renommierter Betrieb und
suchen für die kommende Wintersaison
qualifiziertes Personal in den Bereichen
Service, Küche oder Verwaltung.
Wenn ja, dann können wir Ihnen helfen.

Auskünfte bei Agentur R. Messner
Stadelgasse 9 in 39042 Brixen - Italien
- Südtirol - Telefon (0439) 472 80 1222.

68724/382632

Sie sind ein renommierter Betrieb und
suchen für die kommende Wintersaison
qualifiziertes Personal in den Bereichen
Service, Küche oder Verwaltung.
Wenn ja, dann können wir Ihnen helfen.

Auskünfte bei Agentur R. Messner
Stadelgasse 9 in 39042 Brixen - Italien
- Südtirol - Telefon (0439) 472 80 1222.

68724/382632

Sie sind ein renommierter Betrieb und
suchen für die kommende Wintersaison
qualifiziertes Personal in den Bereichen
Service, Küche oder Verwaltung.
Wenn ja, dann können wir Ihnen helfen.

Auskünfte bei Agentur R. Messner
Stadelgasse 9 in 39042 Brixen - Italien
- Südtirol - Telefon (0439) 472 80 1222.

68724/382632

Sie sind ein renommierter Betrieb und
suchen für die kommende Wintersaison
qualifiziertes Personal in den Bereichen
Service, Küche oder Verwaltung.
Wenn ja, dann können wir Ihnen helfen.

Auskünfte bei Agentur R. Messner
Stadelgasse 9 in 39042 Brixen - Italien
- Südtirol - Telefon (0439) 472 80 1222.

68724/382632

Sie sind ein renommierter Betrieb und
suchen für die kommende Wintersaison
qualifiziertes Personal in den Bereichen
Service, Küche oder Verwaltung.
Wenn ja, dann können wir Ihnen helfen.

Auskünfte bei Agentur R. Messner
Stadelgasse 9 in 39042 Brixen - Italien
- Südtirol - Telefon (0439) 472 80 1222.

68724/382632

Sie sind ein renommierter Betrieb und
suchen für die kommende Wintersaison
qualifiziertes Personal in den Bereichen
Service, Küche oder Verwaltung.
Wenn ja, dann können wir Ihnen helfen.

Auskünfte bei Agentur R. Messner
Stadelgasse 9 in 39042 Brixen - Italien
- Südtirol - Telefon (0439) 472 80 1222.

68724/382632

Sie sind ein renommierter Betrieb und
suchen für die kommende Wintersaison
qualifiziertes Personal in den Bereichen
Service, Küche oder Verwaltung.
Wenn ja, dann können wir Ihnen helfen.

Auskünfte bei Agentur R. Messner
Stadelgasse 9 in 39042 Brixen - Italien
- Südtirol - Telefon (0439) 472 80 1222.

68724/382632

Erfolgreich sein im

MARITIM

Nutzen Sie Ihre Karrierechance in der
expansiven **MARITIM**-Hotelgruppe
mit 45 First-Class-Hotels im In- und Ausland.

KÖLN

Für unser Hotel der Spitzenklasse – direkt am
Rhein, in der historischen Altstadt gelegen
(454 luxuriös eingerichtete Zimmer und
Kongressbereich) – suchen wir

Feinschmecker-Restaurant «Bellevue»

Küchenchef

Bankettküche (im Schichtdienst)

Chef de partie Demi-chef de cuisine

Telefonische Vorabinformation erteilt
die Personalabteilung (0221) 202 7885.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

MARITIM

Hotel Köln

Heumarkt 20

D-50667 Köln

68737/300637

Schweizerin, 21jährig, sucht in
Saas Fee für die Wintersaison
eine Stelle als

Réceptionistin

Angebote bitte unter Chiffre 68771
an hotel + touristik revue,
Postfach, 3001 Bern.

68771/382652