

**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>**



# 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 Politik schwachen Lira sei's gedankt!

**Viel Karibik im Winter** 17  
Kuoni setzt für den Winter stark auf die Karibik. Billige Pauschalen 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.

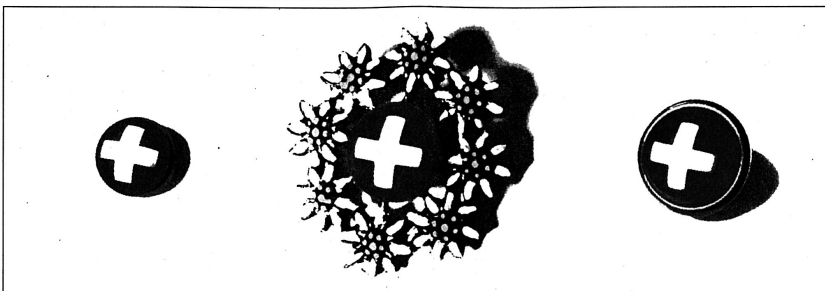
**Télémarketing** 22  
Les méthodes de vente par téléphone, appelées aussi «télémarketing», pourraient bien s'étendre à l'hôtellerie.

## 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 der Hotel-Handelsschule SHV: 60 Nachwuchskräfte wurden diplomiert.

## 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).  
Werbeagentur GBBS/TBWA Zürich

## «Endlich Ferien – Ihre Schweiz»

Neue Marketing-Strategien und ein neuer Werbeslogan für die Nachfolgerin der Schweizerischen Verkehrszentrale (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 Zanola**, Geschäftsführer Beratung bei GBBS und Projektleiter, nicht nur das Signet an und für sich sein, sondern auch der Kern für flexible und ausbaubare Applikationen. «Die drei abgebildeten Varianten können von den Verwendern gewissermassen als Klassifizierung eines Kommunikationsträgers eingesetzt werden.» So könne die Kugel «ganz ohne» verwendet werden, mit einem goldenen oder allenfalls auch silbernen Rand versehen oder mit einem Edelweiss oder sonstigen Blumenkranz bestückt werden, lauten 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 gegönnt wurde, hat weitverzweigte Gründe.

### «Edelweiss» führte 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 Fragezeichen gesetzt worden. Das Unruhe stiftende Stichwort lautete «Edelweiss», als Schuldige wurde die Sonntags Zeitung bezeichnet, die eine unvollständige Vari-

ante des neue 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 Kappler**, Projektleiter der SVZ-Reorganisation, nach der Sitzung nicht überaus glücklich. Die vorgesehene Logo-Präsentation wurde nämlich in einen «Einblick in die Werkstatt» umfunktioniert. Gar nicht glücklich über dies in der Werbebranche höchst ungewöhnliche Vorgehen ist die beauftragte Werbeagentur selber. **Bruno Zanola** bestätigte, dass zusätzlich an einer umfassenden Varianten-Palette gearbeitet würde. Varianten mit der Kugel umfliegenden Flugzeugen oder umfahrenden Eisenbahnzügen stellte Zanola allerdings energisch in Abrede. «Entscheide sind noch gar keine gefallen», äusserte er sich kurz vor Redaktionsschluss 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

## «Swiss Army Knife»/USA

### CH-Wahrzeichen unter Beschuss

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

Die beiden Unternehmen **Wenger** und **Victorinox**, berühmt für ihre Produktlinien 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 konsumentengeschützten 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! **Wenger** und **Victorinox** fürchten weniger die Chinesen als den damit ausgelösten ersten Marken-Sündenfall: Dürfen nämlich die Asiaten, dann dürften bald auch die echten Konkurrenten aus Deutschland, Japan oder England. **APK**

## 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 Altkanntes: 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 97 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. **APK**

## 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 que d'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 économes 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 unterhaltamen 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 Alpenplage immer mehr gemieden, ist ungewollt wieder erschwinglich geworden. Profitiert vom unverhofften Sommerboom haben vor allem die Hotels der gehobenen Serviceklasse und die norditalienischen Regionen am Meer. Süditalien sowie die Alpen stagnieren hingegen weiterhin. Die nördliche Adria verzeichnet 6 Prozent mehr Umsätze, die Inseln 5.2 und das Thyrrenische Meer 5.2 Prozent. In der Emilia-Romagna brachten der Mai und Juni 13.4 Prozent mehr ausländische Gäste. **Seite 15**

## Auf Erfolg programmiert

Neu Windows-Version  
AKTUELL MWST INTEGRIERT  
**DIALOGhotel**  
Schweizer Software für Front- und Backoffice  
SIMULTAN  
062-86 90 00  
Alscholten Bern Golf Lügen

Gegründet 1946  
**OERTLE**  
Ihr Lieferant für feine Hotelwäsche und Bettwaren  
OERTLE TEXTIL AG  
CH 9030 ABTWIL - ST. GALLEN  
Tel. 071 - 31 48 31

**VARIFLEX**  
Das umweltfreundliche Hotel-Kartenschloss  
- ohne Strom  
- ohne Batterie  
**REIN MECHANISCH**  
Schlossfabrik Schulte & Co.  
CH-8718 Schänis SG  
Tel. 058 37 14 84  
Fax 058 37 19 09

Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus  
**ADIA HOTEL**  
verändert Ihr Leben  
Beachten Sie die Angebote in der «stillen revue».  
Oder rufen Sie uns an!  
ADIA HOTEL  
Badener-Longstr. 11 - 8026 Zürich  
Telefon 01/242 22 11

Damit Sie Ihre Wäscherei-Rechnung nicht länger ohne den Wirt machen:  
**Miele**  
PROFESSIONAL  
Profi-Waschmaschinen für das Gastgewerbe.  
Telefon 056 / 70 22 24

# 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 Verkehrszentrale soll zudem die Zusammenarbeit mit den Angebots-Partnern verstärken.

THOMAS VASZARY

Der Nachfolgerin der Schweizerischen Verkehrszentrale (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, präsentiert 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 Leitthemen «Summer live», «Faszination Wasser», «Kultur-Genuss», «Winterfreuden» und

«Treffpunkt Schweiz» sowie zielgruppenorientierten 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 aber 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», fügte sogleich bei: «Vorausgesetzt, eine Information und Koordination im Markt findet statt, und zwar durch die «TS» und mit ihr.»

## Reifemärkte festigen

In den sogenannten Reifemärkten wie den alten deutschen Bundesländern, den Beneluxstaaten, Skandinavien und Österreich soll durch die Regionen, Verkehrsvereine und Leistungsträger die Marktposition gefestigt 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), Südchina, Ungarn, Polen, Russland, Indien, Australien, Südamerika und den Arabischen Ländern markieren.

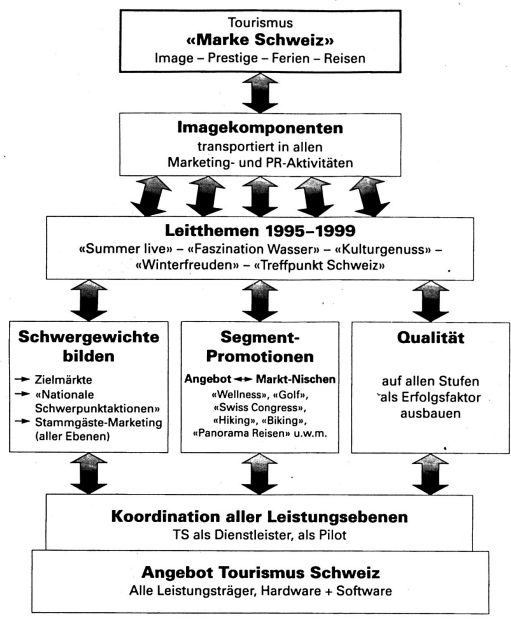
## 1995: Grossbritannien

Vermeiden will Kappler das «Giesskanne-Syndrom»: 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 Deutschlands. 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 jenen 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. Compastella

## Liebe Leserinnen und Leser

Die Berichterstattung über den 1. Tourismus-Tag in St. Gallen folgt in der nächsten Ausgabe vom 1. September. Über die Wahl des neuen Direktors, die am 1. September im Steuerungsausschuss erfolgen soll, berichten wir in der darauffolgenden Ausgabe. Die Redaktion

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 anzuwerben. Sie wird die inländische Marktbearbeitung subsidiär aber gezielter und wirksamer als bisher unterstützen. Wir kommen dann 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 Koordinationsitzung 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 Werbung von der Spitze der Aufgaben der SVZ verdrängt. War dies ein Bedürfnis der Anbieter?

Im neuen Bundesgesetz sind die Aufgaben der SVZ ohne Rangordnung aufgeführt. 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 aufgeführten 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 Sachverstand 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 auferlegen, 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 Verkehrszentrale kann hingegen einen Beitrag zur Steigerung der Qualität leisten, indem sie im Rahmen ihrer Marketingstrategie die Beteiligung der Partner von 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 Winteressionen 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 operationeller Ebene haben wir die Reorganisationsarbeiten praktisch abgeschlossen. Der Steuerungsausschuss wird demnächst aufgelöst. Die neue Sollorganisation am Hauptsitz und in den neuen Vertretungen wird Anfang 1995 umgesetzt sein. Ich hoffe, dass die neu zu bildende Geschäftsleitung zu diesem Zeitpunkt ihre Tätigkeit aufnehmen wird.

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

Wo sehen Sie noch eventuelle Stolpersteine?

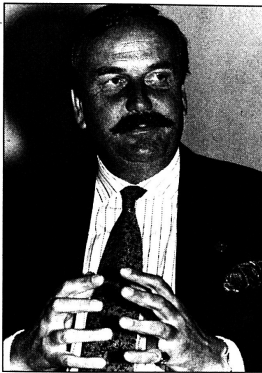
Stolpersteine sehe ich keine. Die Verkehrskommission des Ständerates hat die bundesrätlichen Vorschläge zum Gesetz Anfang Juli eingehend erörtert und ihnen einstimmig zugestimmt. Da die Verkehrszentrale bereits ein grosses Sparopfer geleistet hat, wünsche ich mir, dass sie auch von Kürzungen des Bundeshaushalts ausgenommen wird.



# SVZ wird zum Rückgrat des integrierten Marketings

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

URS MANZ



Paul Reutlinger, Präsident der Schweizerischen Verkehrszentrale. Foto: zvg

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

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 mit 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.

genüberstellen. Die Misserfolgskriterien hieszen «ungenügende Dienstleistungs- und Innovationsbereitschaft» und «mangelnde Koordination des Marketings». Der Schweizer Tourismus müsse umdenken, forderte Reutlinger, und sich weg vom traditionellen, angebotsorientierten Marketing hin zu konsequentem, kundenorientiertem Marketing bewegen. Die Professionalisierung des Marktes erfordere drei Elemente: Eine starke «Marke Schweiz», eine konsequent gelebte Kundenorientierung 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

## Bruch mit der bisherigen Praxis

Zur neuen SVZ gehörten weitere drei Elemente: Neue Formen der Zusammenarbeit innerhalb der Tourismus-Branche und mit betroffenen 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 der traditionellen Märkte, vor allem in ihrer unmittelbaren Nachbarschaft, bearbeitet. Die Leistungserbringer sollen ihre Kunden vor Ort betreuen und als Stammkunden gewinnen. Diese Arbeitsteilung sei ein Bruch mit der bisherigen Praxis. Denkbar

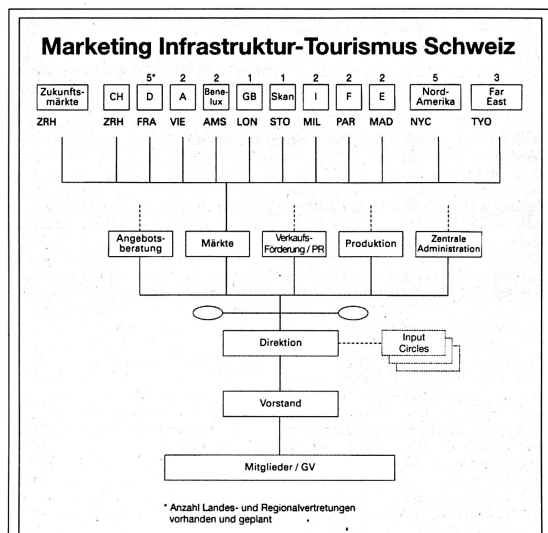
sei auch eine Aufwertung der Swiss Centers als Visitenkarten der Schweiz.

## 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 eigentlich 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 Verkehrszentrale wird laut Marschtafel ab Anfang 1995 eingeführt sein. Bis dann soll auch die Geschäftsleitung 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 11-köpfige «Vorstand» in der Funktion eines Verwaltungsrates löst den bisherigen Vorstand und den Ausschuss ab. Neben den heutigen Landesvertretungen sind zusätzliche Landesvertretungen in Zürich (für die Schweiz) und Singapur sowie Regionalvertretungen in Prag, Lyon, und Atlanta vorgesehen. AN / Grafik: SVZ/htr

## 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.

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 Abgeltung direkt anrechenbarer Leistungen durch die Nutzniesser einer der wenigen Wege, um neue Aufgaben, wie etwa ein Informations- und Reservationssystem 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 der Verkehrszentrale einbinden könne, «ohne dass Verluste in der Wirksamkeit der Führung eintreten». Der «dezentralisierte und kleingewerbliche Wirtschaftsbereich» sei auf eine Verkehrszentrale mit einer «schlanken übergeordneten Führung» angewiesen, welche global denke und die Reiseindustrie kenne, sagte Jean-Luc Nordmann. AN

## 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 angesprochenen 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 verlaufenen 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 domizillierte SVZ auch in diesem Jahr gegen einen weiteren Rückgang der britischen Besucherzahlen. Das Hochpreisland 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 im drittgrößten Tourismusland für die Schweiz in naher Zukunft Investitionen getätigt werden müssen, um die beunruhigende Entwicklung zu stoppen.

## Britischer Aufbauemarkt

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

sitiv auswirkt. Statt der bisher 300 000 sollen im 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 Brechtbühl, SVZ-Direktorin für Grossbritannien und Irland. Man glaube an den wirtschaftlichen Aufschwung und sei überzeugt, mit noch gezielteren Massnahmen als bisher neue Potentiale im Markt herauskristalisieren zu können, meint Eva Brechtbühl. Um den Briten 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 Wachstumspotential im Kongress- und Incentive-Tourismus; in Partnerschaft mit Swiss Congress ist denn auch eine Promotion auf dem britischen Markt in der 95er Planung 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 Brechtbühl 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 Langweiliger-Image korrigiert wird. Unter der Federführung der SVZ und auf Initiative von Eva Brechtbühl haben sich zahlreiche Partner aus der Privatwirtschaft – in Grossbritannien tätige Schweizer Firmen – zum Mitmachen bereit erklärt.

## REKLAME

**SPEISEKARTEN**

**CARTES CLASSIQUES™**

**HYPRO**  
Hypo AG, 6023 Rothenburg  
Tel 041 / 53 81 33

Marco Solari, Verwaltungsratsdelegierter der Migros

# Expo '98: «Durchführung ein Trugschluss»

Zwei Jahre lang ist es still gewesen um Marco Solari, den langjährigen Tessiner Verkehrsdirektor, den Organisator der 700-Jahr-Feier und heutigen Verwaltungsratsdelegierten der Migros. Nun stellt sich Solari gegen eine Expo 1998, warnte kürzlich vor dem Ausverkauf der «Tessiner Seele» und wird als neuer Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale gehandelt. Eine Kandidatur dementiert Solari jedoch energisch.

Interview:  
FRED LAUENER

Herr Solari, nach Abschluss der Jubiläumsfeierlichkeiten 1991 und Ihrer Berufung in den Migros Genossenschaftsbund ist es in der Öffentlichkeit um Ihre Person still geworden.

Das war Absicht. Die Alternative wäre gewesen, in die Politik einzusteigen. Ich habe mich 1991 für einen anderen Weg entschieden und es nicht bereut.

Vermissen Sie in den letzten zwei Jahren nicht doch das Publikum und die Hektik?

Öffentlichkeit ist eine Droge, das stimmt. Jeder, der einmal im Rampenlicht stand, vermisst die Intensität dieser Momente. Anfänglich leidet man ein wenig unter Entzugserscheinungen, dann werden aber andere Werte wichtiger.

Als langjähriger Verkehrsdirektor des Tessins haben Sie eine touristische Philosophie geprägt. Gibt es denn wirklich nicht Momente, in denen es Sie zum Tourismus zurückzieht?

Mein Engagement für das Tessin war total. Ich denke oft an diese Zeit zurück. Und ich bin froh, dass ich heute bei Mi-

gros für Hotelplan verantwortlich sein darf. Das heisst und bedeutet, dass ich im Tourismus auch heute aktiv bin.

*Dennoch: In den letzten Wochen war öfters zu hören, dass Sie es doch nicht lassen könnten. Sie wurden bereits als Nachfolger von Walter Leu als Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale gehandelt.*

Wie Gerüchte entstehen, wissen wir alle – meistens aus dem Nichts. Auch in meinem Fall entbehren sie jeder Grundlage, mag der Job des Direktors der Schweizerischen Verkehrszentrale noch so faszinierend sein.

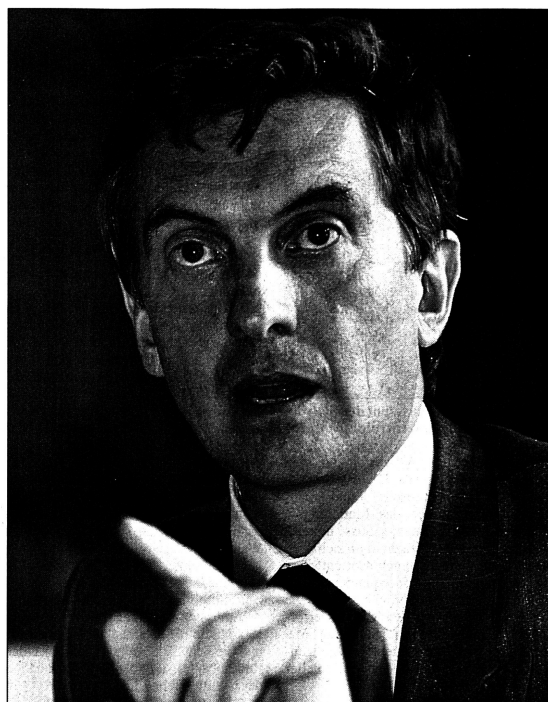
*Vorläufig bleibt Marco Solari also der Migros treu. Auch in vier Jahren noch? Für die Durchführung der Expo '98 wären Sie als erprobter Festorganisator prädestiniert...*

Im Jahr 1998 eine nationale Ausstellung organisieren zu wollen, ist ein Trugschluss. Dazu fehlt die Zeit. Es ist aber sicher richtig, in irgendeiner Form zu Beginn des kommenden Jahrhunderts eine Grossveranstaltung in diesem Sinn vorzusehen. Mein Vorschlag: Das Tessin organisiert im Jahr 2005 oder 2006 eine Landesausstellung, die nur mit der Bahn erreichbar ist, als Eröffnungsfest des neuen Gotthardbasistunnels. Eine europäische Landesausstellung, ökologisch und zukunftsweisend.

*In Ihrem Heimatkanton Tessin haben Sie mit Ausserungen zum Tourismus einen regelrechten Wirbel entfacht. Worum ging es?*

In meiner Zeit als Tourismus-Direktor des Tessins versuchte ich, Schwerpunkte zu setzen: Qualitätstourismus, Italianità, Crossair, um nur einige Stichworte zu nennen. Ich nehme mir die Freiheit, in diesen Fragen immer noch Stellung zu beziehen.

*Weshalb aber der Wirbel und die Debatten im Anschluss an eine Kolumne*



Marco Solari: Will keine Expo 1998, dementiert Gerüchte rund um den neuen SVZ-Direktor, entfacht eine Polemik in seinem Heimatkanton Tessin. Foto: asl

*von Ihnen im Juni in einer Tessiner Tageszeitung?*

Ich habe die Tatsache angeprangert, dass im Verzascatal einige Touristen und ansässige Deutschsprachige Bräute, Gewohnheiten und Sprache des Tessins

missachten. Gleichzeitig schien mir, dass seitens der Tessiner der Wille, dieser Entwicklung einen gewissen kulturellen Widerstand entgegenzusetzen, fehle. Der Wirbel hat bewiesen, dass das Problem existiert.

Fachhochschule Tourismus

## Luzern plant den Ausbau

Im Zuge des geplanten Ausbaus der Höheren Wirtschafts- und Verwaltungsschule Luzern (HWV) plant auch die Abteilung Höhere Fachschule für Tourismus (HFT/HWV) die Beteiligung an dieser Umgestaltung.

Das zusammen mit touristischen Praktikern erarbeitete Basismodell der HFT sieht vor, dass wie bisher in einem zweijährigen berufsbegleitenden Studium der Abschluss als Tourismusfachmann oder -fachfrau Höhere Fachschule angestrebt werden kann. Anschliessend soll den HFT-Absolventen der Übertritt an die Betriebsökonomien-Abteilung der HWV ermöglicht werden, wo in einem dreisemestrigen Vollzeitstudium der Abschluss als Betriebsökonom Fachhochschule erreicht werden könnte.

«Der Vorteil dieses Modells liegt in der betriebswirtschaftlichen Vertiefung des an der HFT erworbenen touristischen Wissens», so HFT-Schulleiter Fredy Bächler, der darauf hinweist, dass die Absolventen zudem zwei eidgenössisch anerkannte Diplome nachweisen könnten. Die nötigen Strukturen werden zurzeit in Luzern HWV-intern als Entscheidungsgrundlagen für die politischen Instanzen erarbeitet. *YY*

### INFO-TOUR

**Crossair: Linienflug Sitten eingestellt.** Der zweimal täglich erfolgte Linienflug der Crossair zwischen Zürich und Sitten wird Ende Oktober eingestellt. Als Gründe werden der schlechte Flugplan und die damit verbundene tiefe Nachfrage angeführt. Untersuchungen hätten ergeben, so die Regionalluftfluggesellschaft, dass das Publikum mindestens drei Flüge pro Tag verlange; dies jedoch zu Zeiten mit besseren Anschlüssen in Zürich als bisher. Bemühungen der Crossair, der Behörden des Kantons Wallis sowie der Stadt Sitten seien erfolglos geblieben. *YY*

### REKLAME



Montreux 1994

## Mehr Umsatz dank Busreisen!

Besuchen Sie den 1. Workshop «Tag des Busses» am TTW in Montreux. Führen Sie konstruktive Gespräche mit Car-Unternehmern aus der Schweiz, Deutschland, Italien und Frankreich.

Das Leserangebot zum Preis von Fr. 148.- umfasst:  
– Reise im Fernreisebus ab Chur, St. Gallen, Winterthur, Zürich, Basel, Luzern, Bern (nur bei genügender Teilnehmerzahl pro Abfahrtsort)  
– TTW-Eintritt  
– Business-Lunch am TTW  
– Znüni und Zvieri im Bus

Organisation: **SERVICE** V. Ackermann, Postfach 349, CH-3700 Spiez, Tel. 033 54 57 27, Fax: 033 547 040

Anmeldung unter Tel. 031 370 42 22 / Fax 031 370 42 23 oder mittels untenstehendem TOLON an:  
**hotel + touristik revue, Leserservice, Postfach, CH-3001 Bern**

Es nehmen \_\_\_\_\_ Personen an der htr-Leseraktion teil.

Gewünschter Einstiegsort:

Betrieb/Organisation:

Name:

Vorname:

Adresse:

PLZ/Ort:

Datum:

Unterschrift:

### Nichtkотиerte Aktien

## Gute Bahnaktien, aber nicht im Mittelpunkt

Im Handel mit nichtkотиerten Schweizer Bergbahnwerten werden drei Kategorien unterschieden. Bei den ersten beiden Kategorien handelt es sich meist um altbekannte Standardwerte. Nicht zu unterschätzen sind jedoch Gesellschaften, die nicht im Mittelpunkt des Interesses stehen.

MEINRAD G. SCHNELLMANN\*

Bahngesellschaften der ersten Kategorie werfen eine attraktive Rendite ab und dienen so als Ergänzung für ein diversifiziertes Portfeuille. In der zweiten Kategorie liegen jene, die eine substanzkräftige Bilanz aufweisen, die Reserven überdurchschnittlich dotieren und den Anleger mit der Wertsteigerung des Aktienkapitals beglücken. Im dritten Segment bewegen sich Bahngesellschaften, die sich in einer Turn-around-Situation befinden.

Die Aktien der Torrentbahnen AG, Leukerbad werden nur sehr sporadisch gehandelt. Diese Bahn zählt zu den wenigen gesamtschweizerischen Werten, die eine Dividende auszahlen, und deren Kurs weit unter dem Nominalwert zu finden ist. Seit Jahren bewegt sich der Kurs zwischen 675 und 750 Franken. Das Aktienkapital von 9,2 Millionen Franken ist eingeteilt in 9200 Inhaberaktien zu 1000 Franken nominal. Zirkula 47 Prozent der Titel werden von der Gemeinde und der Burgergemeinde Leukerbad gehalten. Ferner halten der Verkehrsverein und die Leuk-Leukerbad-Bahn grösstenteils Aktienpakete. Der Rest liegt hauptsächlich bei Privaten aus der Region. Die Inhaberaktien weisen recht günstige Kurs-/Ertrags-Relationen auf, so dass sich das Papier für einen längerfristig orientierten Anleger eignet. Der Grund für das Desinter-

esse an den Torrentbahn Aktien liegt in der engen Streuung der Werte. Die Dividende wurde kontinuierlich mit 40 Franken ausbezahlt, was eine Bruttorendite von stattlichen 5% Prozent ergibt.

### Randwerte als gute Anlage

Auch die Luftseilbahn Fiesch-Eggishorn, die ebenfalls ein Inhaberkapital ist, zählt zu den Randwerten und kommt als mittel- bis längerfristige Anlage in Frage. Diese Bahn hat im Frühjahr das Aktienkapital von 4,7 Millionen auf 6,58 Millionen Franken erhöht. Das Aktienkapital ist eingeteilt in 13 160 Inhaberaktien zu 500 Franken nominal. Die neuen Aktien wurden zu 650 Franken platziert, was dem ungefähren Börsenkurs

entspricht. Die Aktien liegen bei zirka 450 Aktionären und sind breit gestreut. Nach vier erfolgreichen Betriebsjahren mit Cash-flow-Quoten von durchschnittlich über 30 Prozent wurde eine weitere Ausbaustufe getätigt; der Bau einer Vierer-Sesselbahn. Die Kosten betrugen rund 8,5 Millionen Franken, die durch die Kapitalerhöhung (zirka 2,4 Millionen Franken) sowie Bankdarlehen und selbst erarbeitete Mittel aufgebracht werden. Trotz der ausgezeichneten Ertragsituation dürfte angesichts der Tilgungs- und Finanzierungsbedürfnisse der langjährige Dividendensatz von fünf Prozent zunächst beibehalten werden. Der Inhaberkurs rentiert beim Preis von 675 Franken knapp 3% Prozent.

### NICHTKOTIERTE TOURISMUSAKTIEN

| per 19. 8. 94                           | Geld | Brief | +/-<br>Vorm.<br>Geld | Geld          | Brief | +/-<br>Vorm.<br>Geld |
|---|------|-------|----------------------|---------------|-------|----------------------|
| <b>Bahnen</b>                           |      |       |                      |               |       |                      |
| Arosa Bergbahnen AG, N*                 | 400  | 415   |                      |               |       |                      |
| Bergb. Crap Sogn Gion AG, Laax, N*      | 1810 | 1850  |                      |               |       |                      |
| Bergbahnen Disentis, I                  | 1050 | 1125  |                      |               |       |                      |
| Bergbahnen Flims, N*                    | 200  | 210   |                      |               |       |                      |
| Bergbahnen Gotthard-Saaneland, N        | 35   | 45    |                      |               |       |                      |
| Bergbahnen Unterwasser, I               | 625  | 700   |                      |               |       |                      |
| BET Engelberg-Titlis, I*                | 740  | 770   | +30                  |               |       |                      |
| Davos-Paradise AG, N*                   | 410  | 425   |                      |               |       |                      |
| Diavolezza-Bahn AG, Pontresina, N*      | 2725 | 2775  |                      |               |       |                      |
| Furtschellas-Bahn AG, Sils i.E., I*     | 190  | 230   |                      |               |       |                      |
| Gondelf. Grindelwald-Männlichen, I*     | 2000 | -     |                      |               |       |                      |
| Hoch-Ybrig AG, I*                       | 8    | 9     |                      |               |       |                      |
| Klosters-Madrada Bergbahnen AG          | 750  | -     |                      |               |       |                      |
| LSB Andermatt-Gemstock, N/I             | 375  | 425   | -25                  |               |       |                      |
| LSB Celerina-Salvator, I*               | 3400 | -     |                      |               |       |                      |
| LSB Fiesch-Eggishorn, I*                | 625  | 675   |                      |               |       |                      |
| LSB Klosters-Gotschnagrat, N/I*         | 1275 | 1350  |                      |               |       |                      |
| LSB Saas-Fee AG, N/I*                   | 1100 | 1175  | +25                  |               |       |                      |
| LSB Samnaun AG, I                       | 1700 | 1750  |                      |               |       |                      |
| LSB Surlej-Silvaplana-Corv. AG, I*      | 975  | -     |                      |               |       |                      |
| LSB Wangs-Pizol, I*                     | 625  | 675   |                      |               |       |                      |
| LSB Wengen-Männlichen, I                | 325  | 350   |                      |               |       |                      |
| Metschbahnen AG, Lenk, I                | 275  | 300   |                      |               |       |                      |
| Nandro-Bergb. AG, Savognin, I           | 225  | 300   | -50                  |               |       |                      |
| Plattasbahnen, Alpnach, Prior, I        | 750  | 850   |                      |               |       |                      |
| Rigi Bahnen AG, Goldau, N               | 55   | 65    |                      |               |       |                      |
| Santis-Schwebelb. AG, Urnäsch, N        | 950  | 1000  |                      |               |       |                      |
| Schiltorthbahn AG, Mürren, N            | 870  | 900   | -20                  |               |       |                      |
| Seilbahnen AG, Blatten, I               | 410  | 440   | +10                  |               |       |                      |
| SVV Vierwaldstättersee Prior, N         | 160  | 190   |                      |               |       |                      |
| Sportbahnen Danis AG, N/I               | 1650 | -     |                      |               |       |                      |
| Sporthaus Pischba AG, N*                | 500  | 520   |                      |               |       |                      |
| Standseilb. Zermatt-Sunnegga AG, N/I    | 900  | -     |                      |               |       |                      |
| Stitzerhorn AG, Churwalden, N           | 2000 | -     |                      |               |       |                      |
| Téléverbier SA, Martigny, I             | 675  | 725   |                      |               |       |                      |
| Torrentbahnen AG, Leukerbad, I*         | 650  | -     |                      |               |       |                      |
| Zürichsee-Fähre Horgen-Meilen, N        | 5200 | 5350  |                      |               |       |                      |
| Zürichsee-Schiffahrtsgesellschaft, I    | 100  | 110   |                      |               |       |                      |
| <b>Übrige</b>                           |      |       |                      |               |       |                      |
| Bad Schinznach AG, Prior, N             | 325  | 350   |                      |               |       |                      |
| Bad Schinznach AG, Stamm, N             | 325  | 350   |                      |               |       |                      |
| Dolder Hotel & Verw. AG, Zürich, N      | 8400 | -     | +100                 |               |       |                      |
| Hotel Badrutt, St. Moritz, N            | 5500 | -     |                      |               |       |                      |
| Hotel Bernina AG, Samadai, N/I          | 150  | 200   |                      |               |       |                      |
| Hotel Celerina, Cresta Pal. Celerina, I | 450  | -     |                      |               |       |                      |
| Hotel Schweizerhof AG, Bern +A, I       | 925  | 1000  |                      |               |       |                      |
| KHE Konferenzhotel Egerkingen AG, I     | -    | 750   |                      |               |       |                      |
| Kongress & Kursaal Bern AG, N           | 1000 | 1050  |                      |               |       |                      |
| Kurhotel Lenkerhof AG, Lenk, N          | 300  | 350   |                      |               |       |                      |
| Kursaal Casino AG, Luzern, N            | 180  | 200   |                      |               |       |                      |
| Park Hotels Waldhaus AG, Flims, N       | 975  | 1050  |                      |               |       |                      |
| Pro Inter-+ Mittelgoms SA, Fiesch, I    | 2400 | -     | +15                  |               |       |                      |
| Raststätte N2 Ur, I                     | 3300 | -     |                      |               |       |                      |
| Raststätte Werdenberg, Sevelen, I       | 1100 | -     |                      |               |       |                      |
| Seiler Hotels Zermatt AG, Zermatt, N    | 600  | 650   |                      |               |       |                      |
| Silberkugel AG, Adliswil, I             | 600  | 625   |                      |               |       |                      |
| Thermalbad Zurich AG, I                 | 925  | 960   |                      |               |       |                      |
| *Bahn-Index-Titel                       |      |       |                      |               |       |                      |
| Schlussstand 12. 8. 94                  |      |       |                      | 123 91 Punkte |       |                      |
| Schlussstand Vormonat                   |      |       |                      | 123 89 Punkte |       |                      |
| Extremstunde 1993/94 Tiefst/Höchst      |      |       |                      | 112 96/126 72 |       |                      |
| I = Inhaberaktien; N = Namensaktien     |      |       |                      |               |       |                      |
| Quelle: Volksbank Willisau AG, Luzern   |      |       |                      |               |       |                      |

\* Meinrad G. Schnellmann ist stellvertretender Direktor der Volksbank Willisau AG in Luzern und zugleich Spezialist für den Handel mit nichtkотиerten Tourismusaktien.



# 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, Kanalisierungen oder Gewässerverschmutzung. Die Seehotellerie aber setzt sich jeher auf Fischmenüs. Ein Seminarteilnehmer zum Beispiel erwartete ein Menü mit Fisch, betonte Franz von Reding, Chef des 5-Stern-Seehotels Waldstätterhof in Brunnen. Fisch liegt 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 Felchen seien in der Innerschweiz langsam Mangelware. Gemäss Statistik sackten die Fangenerträge in der 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 Fangenerträge 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 Aussetzungsfischaktionen soll der Fischbestand möglichst wieder gesunden.

## Ausländische Fische als Rettung

Angesichts der tristen Situation setzt Franz von Reding nun einerseits auf Salzwasserrische, 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 Edelkarpfischebestände 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 ungewöhnlicher 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 Seehoteliers

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 Süswasserrische. Zusammen mit der Schweizerischen Schifffahrtsgesellschaft Untersee und Rhein hat Kopp das «Pauschalangebot Schiff&Fisch» lanciert, das neben einer Schifffahrt ein Fischessen in Restaurants und Hotels beinhaltet. Andere Unternehmen haben die Hobby- und Sportfischer als mögliches Gäste-segment entdeckt. Allein in der Schweiz gibt es rund 200 000 Freizeitangler. Ganz auf Fischer ausgerichtet hat

beispielsweise der Hotelier Marcel Killer sein 1-Stern-Gasthaus Gemsele in Weissbad (AI). Ein Zusatzangebot für Freizeitsportler, dessen Resonanz Direktionsassistent Günther R. Weigluni als gut bezeichnet, hat das Steigenberger-Hotel Advance in Gstaad-Saanen entwickelt: Für 514 oder 1066 Franken können Gäste das Pauschalangebot «Fisch und Fliege» auswählen, das neben den drei oder sieben Übernachtungen, Frühstücksbuffet, Gala-Diner, Buffetabenden auch die Fischer-Berechtigungskarte für alle Gewässer im Saanenland umfasst. Als sehr kleines Gäste-segment 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 Grössten. 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 heute ausgestorbenen Rheinlachs: Der «Junker des Rheins» galt als köstliche Delikatesse am Hochrhein. Ein «Lachs à la bâloise» oder «Saumon du Rhin» gehörte einfach zu einem guten Menü. Vor rund 30 Jahren wurde der letzte Lachs aus dem Rhein gezogen. In einem Wiederansiedlungs-Projekt versucht der Basler Fischer-Aufscher Walter Herrmann seit zehn Jahren den Lachs im Rhein wieder heimisch zu machen. Mit Unterstützung der übrigen Rhein-anlieger-Staaten setzt er seit zehn Jahren Junglachs 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 Taten 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 weitere 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 Ablehnung der Motion von Nationalrat Duri 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 Händen des Parlaments den schriftlichen Antrag, auf die Motion Küchler nicht mehr einzutreten, wie Nationalrat Hans Rudolf Fröh (FDP/AR) bekanntgab. Damit gilt sie als abgelehnt. Motionär Niklaus Küchler ist mit diesem Vorgehen einverstanden, wie er gegenüber der *Hotel + Touristik Revue* 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 verfolgt Lage kritisch

Für den Präsidenten des Schweizer Hotelier-Vereins, Alberto Amstutz, kam das unerwartete Nein des Nationalrats «nicht überraschend», es sei eine logische Fortsetzung des negativen Entscheides vom letzten Mai. Bezüglich 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 sich dann der Normalsatz schon angehoben worden sei, meinte Probst.

## Kampf für Vorsteuerabzug

Der SHV bekämpft laut dem Verbandsdirektor ausserdem die von der eidgenössischen Steuerverwaltung angeordnete «willkürliche» Einschränkung des Vorsteuerabzugs auf 50 Prozent für Unterkunft und Verpflegung im Geschäfts- und Seminar-tourismus. «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 steuerzahlenden Betriebe angemessen sind und auf die Besonderheiten der Saisonalität Rücksicht nehmen.

«Trompetenschlössle» in Tägerwilen eröffnet. In Tägerwilen/TG ist ein neues attraktives Hotel eröffnet worden. Walter Wild, Besitzer des «Trompetenschlössles», liess den 1904 erbauten und in unmittelbarer Grenz Nähe beim Gottlieb Zöll 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

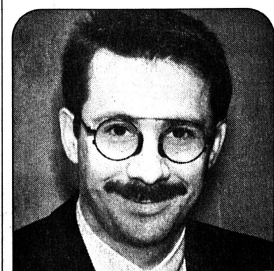
Hotel Basel wird für 14 Millionen Franken umgebaut. Wegen Umbauarbeiten ist das Hotel Basel in der Rhein-stadt seit Ende Juni geschlossen. An einem Baustellen-Lunch berichtete Hotel-pächter Raeto Steiger über den Stand des 14 Millionen-Umbauprojekts. In erster Linie geht es darum, die Haustechnik des gesamten Betriebs sowie die Réception und die 71 Hotelzimmer vollständig zu erneuern. Nach einer Gästefrage 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 Umbauarbeiten realisiert. So ist die Zusammenlegung kleinerer Zimmereinheiten zu geräumigen Hotelzimmern mit Arbeitsplatz und Entspannungszone geplant. Weitere Investitionen sind für den Ausbau der Konferenzräume geplant. UM

Halbtax «plus»-Schnupper-Kurwöchenden in den Verena-Hotels in Baden. Mit dem Angebot Halbtax «plus» können sich potentielle Gäste der Verena Hotels in Baden ein genaueres Bild über deren Kurangebot machen. Sie können so nach wenigen Tagen darüber entscheiden, ob sie in den Verena Hotels eine mehrwöchige 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 Wochenende zwei Tage zu übernachten. UM

Verdacht von Lebensmittelvergiftung im Swissôtel Lebensmittelvergiftung im Swissôtel Lebensmittelvergiftung im Swissôtel Überkritische Blicke in die Küchen von Hotels und Restaurants müssen sich zur Zeit nicht nur Schweizer Gastgeber 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 Gesundheitsbehörde 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 Geschäftsleitung des Hotels liess die Küche trotz negativem Befund durch ein Spezialunternehmen reinigen. Seither ist die Küche wieder in Betrieb. RSCH

## REKLAME



Christian Caffisch, Hotel Conti, Diätikon, profitiert von:

## FIDELIO

Frontoffice vom Hotelspezialisten



Informant für Hotellerie und Gastronomie

Telefon 01 808 71 65

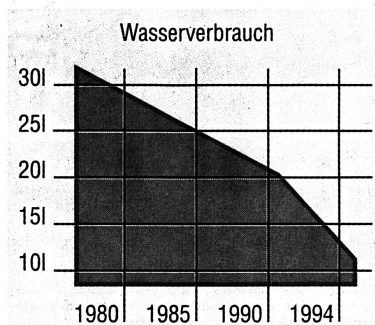
# UMDENKEN

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

Das ist die vorbildliche Miele Waschphilosophie: Ein jederzeit garantiert perfektes, ökonomisches Waschergebnis 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 Waschergebnisse bei gleichzeitig tiefsten Verbrauchswerten möglich:

- Der bis 50% gesenkte 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.

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

*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 Wölfl an: Tel. 056 - 70 22 24

\*Profitieren Sie vom vorteilhaften Miele Leasing!

# ENTTAUSCHEN

# Eine Brücke zwischen alt und neu gestalten

Das Hotel Widder der Schweizerischen Bankgesellschaft (SBG) ist im Endspurt. Nach jahrelangem politischem und denkmalpflegerischem Tauziehen ist mitten 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.

SILVIA PFENNINGER

Von der SBG erhielt die Bündner Architektin Tilla Theus den Auftrag, ein charmantes, hohen Ansprüchen genügendes Stadthotel mit grossen und kleinen Restaurants und Stuben sowie einem Quartiersaal zu planen. All das inmitten der Zürcher Altstadt, in acht verwinkelten Liegenschaften des Augustinerquartiers am Rennweg, der Widder- und Augustinerstrasse, 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 vornherein 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 archaischen Funde musste das ganze Baukonzept seit 1986 nicht weniger als siebenmal grundlegend geändert werden. Immer wieder neue, unvorhersehbare Situationen lagen an der Tagesordnung und setzten 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.

lagen der Feuerpolizei, die Bedürfnisse der Bauherrschaft und eigene Vorstellungen unter einen Hut zu bringen. Zu Beginn der Renovationsarbeiten 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 Bausubstanz der acht Einzelbauten.»

## Teure Überraschungen

Unerwartete Überraschungen waren bei einem solchen Bauvorhaben geradezu vorprogrammiert. Tilla Theus: «Wer hätte gedacht, dass in unseren Häusern sechs Kernbauten verborgen sind? Angesichts der hohen Einstufung ihrer bauhistorischen Bedeutung durch die Behörden wurden wir gezwungen, die tragende Idee unseres ersten Bauvorhabens fallenzulassen 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.»

Außerdem brachte die Entdeckung dieser Kernbauten grössere Ausmasses mit sich. So mussten alle neun Lufte umplaziert und über 15 Quadratmeter Leitungskanäle verlegt werden. Es wurde ein neues Projekt mit einem gezielten Eingriff zur vertikalen Erschliessung im Rennweg 3 entworfen: Freitragende Metalltreppen und Glasliffe werden den Hotelgast die Etappen der Entstehungsgeschichte miterleben lassen. Altes und zugefügtes Neues soll laut der Architektin überall deutlich erkennbar sein.

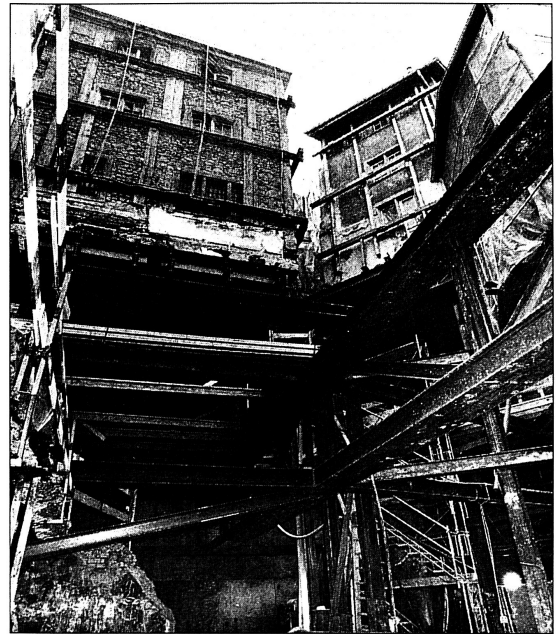
## Angst vor Grundbruch

Die von der Behörde geforderte Erhaltung des Kernbaus im Hofbereich des

Steinhauses bedingte, dass die Untergrösse 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 aufnahmen. Die Unterstützung durch die Bauherrin war ihr trotz aller unliebsamen Überraschungen gewährleistet. Am Exempel wollte die SBG beweisen, dass sie in der Lage ist, auf reines Renditedenken zu verzichten und gestalterisch in Richtung städtebauliche Qualität nachhaltig Einfluss zu nehmen. SBG-Ehrenpräsident Robert Holzach, Schirmherr der Augustiner-Renovierung und Initiator der «Widder»-Idee, lobt die hohe Sachkompetenz der Architektin und ihres 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



Das Steinhaus im Innenhof wurde mit Stahlträgern unterfangen.

Fotos: zvg

im Februar 1995 (die offizielle ist im März geplant) das Kader bereits rekrutiert hat. Andrea Schär im (auch für den Innenausbau und das Interieur zuständigen) Architektenteam, verantwortlich für die Hotelzimmer: «Eine ganz besondere Stimmung des Hotelzimmers zu erzeugen durch das Spiel mit Gegensätzen, ist zweifellos ein Höhepunkt meines Engagements; Gegensätze wie antikes Möbel – moderner Stoff, modernes Möbel – antike Raumschale.»

## Zeichen setzen

«Zeichen setzen!» nennt es Tilla Theus, die den «Widder», bis ins letzte Detail beeinflussen und prägen wird. Zu den Materialien, die sie für Innenausbau und Dekoration verwendet, sagt sie: «Ich wähle das Material für jedes Zimmer individuell aus.» Für die Böden in den Hotelzimmern hat sie vorwiegend Parkett auslesen: «Das können sowohl alte bestehende als auch neue sein.» In den bemalten Zimmern werden es jedoch alte Tonplattenböden sein, welche zu den Malereien passen. In den Gaststuben hin-

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 samtemem, floralbedrucktem Stoffbezug erhält ein völlig neues Gesicht, bleibt aber immer noch ein Klassiker. Daneben setze ich einen alten Sessel mit einem Leder- oder einem Gobelinbezug.»

## Das Hotel Widder

Das Hotel Widder, das im März 1995 offiziell eröffnet werden soll, hat 49 Hotelzimmer und neun 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

## «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 informiert. Die interessante Schilderung der Baugeschichte, die auch der hotel + touristik revue als Dokumentation diente, bot Ausserstehenden 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

## Dusit Thani Holding AG

# 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, hatte Chanin Donavanin, der Sohn der Konzerngründerin Khunying Chanut Pigaoui, 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 Lizenzen für die künftigen europäischen «Dusit»-Betriebe vergeben. Als schweizerische Partner traten damals Roland Frutiger von der Lysser Unternehmensberatungsfirma Liscana und Restaurantbetreiber Heinrich Strasser auf.

«Leider müssen wir das Experiment nun abbrechen», bedauert André Gribi, Verwaltungsratspräsident der Betreiberfirma 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 anderen Gaststrotke bestanden, welche das Lokal habe übernehmen wollen. Nicht zuletzt wegen des Mietpreises sei die Einigung nicht zustande gekommen. Das Mutterhaus in Bangkok komme für den Schaden nicht auf. «Nun stehen wir halt vor

einem Schuldenberg», meint Gribi lakonisch.

Wie Marcel Meier, Vorsteher des Konkursamtes Bern, erklärte, wurde das Restaurant Dusit Thien Duong an der Ecke Waisenhausplatz/Hodlerstrasse geschlossen. Der Konkursrichter hat den Konkurs eröffnet. Laut Meier sind 15 grösstenteils ausländische Angestellte von der Schliessung betroffen. Das «Dusit» hatte vor ziemlich genau zwei Jahren die Räumlichkeiten des Restaurants Mövenpick übernommen, welches zuvor 22 Jahre am unteren Waisenhausplatz gewirkt hatte.

Urs Lüthi

## 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



**FIRMEN BERICHTEN**

**Ultrathon:  
neu auch als Pumpspray**

Mücken, Bremsen, Fliegen, Flöhe und Zecken sind Teil der Natur. Für den Menschen jedoch sind sie oft eine lästige Plage. Mit Ultrathon hält man sich stechend- und beißende Insekten sanft aber sicher vom Leibe. Der ursprünglich für die US-Army entwickelte hochwirksame Insektenschutz bleibt nach dem Auftragen während vielen Stunden aktiv – selbst wenn man schwitzt oder badet. Die Ultrathon Creme wirkt dank der zeitverzögerten Abgabe des Wirkstoffes Diethyltoluamid bis zu 12 Stunden gegen lästige und gefährliche Insekten. Dank dieser Eigenschaft ist Ultrathon der richtige Begleiter auf Tropenreisen. Die hohe Wirksamkeit wurde in Tests am Schweizerischen Tropeninstitut in Basel nachgewiesen. Neu gibt es jetzt Ultrathon auch als umweltfreundlichen Pumpspray. Der Schutzfilm kann nicht nur auf die zu schützenden Körperteile gesprüht werden, sondern auch auf Textilien wie Baumwolle und Wolle. Der leicht parfümierte Spray schützt bis zu acht Stunden lang.

**Weitere Informationen: 3M (Schweiz) AG, Eggstrasse 93, 8803 Rüschlikon, Telefon 01 724 90 90, Fax 01 724 91 55.**

## Hotelbadmodernisierung: schnell und preiswert

Einer kürzlich veröffentlichten Untersuchung zufolge weisen 90 Prozent der befragten Hoteliers der Hotelbadausstattung für die Zukunft eine stark steigende bzw. steigende Bedeutung zu. Jeder vierte Betrieb plant eine Totalrenovierung der Bäder innerhalb der nächsten fünf Jahre. Häufig verhindern die eingeschränkten finanziellen Möglichkeiten aufwendige Totalrenovierungen. In diesen Fällen hat sich die «kleine» Modernisierung mit Ausstattungsarmaturen bewährt, die erhebliche Verbesserungen bei Optik und Funktion ermöglicht.



Speziell für diese Bedarfsfälle hat der deutsche Hersteller Keuco die Ausstattungsarmaturen-Serie «Solo» auf den Markt gebracht, die Markenqualität, ein attraktives Design, hohe Funktionalität und Solidität auf einen ausserordentlich preisgünstigen Nenner bringt. Die Bandbreite der 18teiligen Serie reicht von Ablagen, Wandleuchten und Kristallspiegel über Seifen-Schalen, Glas- und Handtuch-Haltern bis zu Haltegriffen und Toilettenbürstengarnituren. Die verchromte Oberfläche sichert ein hohes Mass an Pflegeleichtigkeit und Langlebigkeit.

**Weitere Informationen:** Keuco, Postfach 1365, D-58653 Hemer, Telefon 02372 904-0.

## Weltweiter Branchenleader in Qualitätssicherung

Nach jahrelanger Vorbereitungsarbeit schafft Lever Sutter AG die Qualitätssertifizierung nach ISO 9001/EN29001 für das gesamte Unternehmen. Damit ist kein zweites Unternehmen der Branche derart umfassend zertifiziert.

Nach fast dreijähriger intensiver Vorbereitungsarbeit erfolgte im Februar 1991 die Zertifizierung der TASKI-Maschinenfabrik

Damit gab man sich nicht zufrieden. Bereits 1993 wurde auch die Prüfung für den gesamten chemischen Bereich erfolgreich gemeistert. Angespornt durch diese Erfolge absolvierte Lever Sutter AG kürzlich die Prüfung für das Gesamtunternehmen. Zu diesem Zweck mussten die vorhandenen OS-Dokumen-

tationen zusammengeführt und angepasst werden. Während drei vollen Tagen wurden alle beteiligten Abteilungen eingehend beleuchtet: Entwicklung, Qualitätssicherung und -prüfung, Beschaffung, Produktion, Logistik, Verkaufsadministration, Kundendienst und weitere.

Diese Zertifikate bescheinigen, dass bei Lever Sutter AG das Qualitätssicherungssystem nicht nur eingeführt ist, sondern dass auch danach gelebt wird. Lever Sutter AG ist damit der erste Anbieter kompletter Reinigungssysteme, der so umfassend zertifiziert ist.

**Weitere Informationen: Lever Sutter AG, 9542 Münchwilen, Telefon 073 27 27 27, Fax 073 27 22 53.**

## Neue Swiss Premium Fertiggerichte

Wieder einmal nicht zum Einkaufen gekommen und trotzdem Lust auf ein feines Essen? Keine Zeit zum Kochen und trotzdem den Gaumen verwöhnen? Die unangemeldeten Besucher mit einer



feinen Mahlzeit überraschen? Kein Problem mit den vier neuen tiefgekühlten Fertiggerichten von Mövenpick: Ob Marmite de Poisson, Irish Stew, Cassoulet oder Crème de la Rivière, alle sind als 450-Gramm-Packungen lassen sich im Handumdrehen im Ofen oder in der Mikrowelle jeweils ein bis zwei Portionen der köstlichen Gerichte zubereiten. Mövenpick bringt diese Fertiggerichte in einer selbst hergestellten, neuartigen Packung aus polyesterbeschichtetem Karton auf den Markt. Dadurch erübrigt sich eine Umverpackung ebenso wie der Einsatz von Aluminium. Der Tray-Tite-Karton ermöglicht eine gute Verpackungszuordnung, dient sowohl als Verpackung als auch als Backschale und ist nach Gebrauch unschädlich vernichtbar.

**Weitere Informationen:** Mövenpick,  
Alfred Benker, Zürichstrasse 77, 8134  
Adliswil, Telefon 01 712 25 76, Fax  
01 710 84 34.

## Arbeitserleichterung an der Réception

MacHotel ist das Buchungs- und Reservierungssystem speziell für kleine und mittelständische Hotels, Pensionen und Gasthöfe. Das System ist aus der Praxis für die Praxis entwickelt und abgestimmt auf Betriebe von ca. 10 bis maximal 100 Zimmern. Das neue Modul MacHotel-Kassenbuch ist eine einfach zu bedienende Kassenführungssoftware für den Macintosh. Die Kassenausgaben und -Einnahmen werden einfach eingetippt, der aktuelle Kassenbestand wird automatisch angepasst und angezeigt, so dass jederzeit eine schnelle Überprüfung möglich ist.

Die Buchungstexte können eingegeben oder aus einer Liste übernehmen werden. Bis zum Kassenabschluss lassen sich die einzelnen Buchungsposten korrigieren und verändern.

Nach dem Kassenabschluss wird die Datei weggespeichert und kann dann jederzeit wieder ausgedruckt werden. Die neue Kassenbuchseite wird nach dem Abschluss automatisch erzeugt und übernimmt den letzten Bestand.

Damit ist eine einfache, übersichtliche Kassenführung gewährleistet. Das sehr einfach zu bedienende Programm läuft auf allen Apple Macintosh-Systemen.

**Weitere Informationen:** JessenLenz,  
Wahrnstrasse 36, 23552 Lübeck, Tele-  
fon 0049 4 51 799 80-0, Fax  
00499 451 7 40 40, Ansprechpartnerin:  
Ulrike Krarmich-Lenz.

# HOWEG

## FOOD



**Excellency Gefaschupps 3/1 Ds** **11.90\***

**Excellency Gefaschupps 3/8 Ds** **1.65\***



**Sweet Corn «Bondeilles» 3/1 Ds** **4.99\***



**Hero Rösti 1,5 kg Beutel** **5.95\***



**Selami Tipo Milano kg** **13.85\***



**Olto Sasso grön 100 cl** **9.95\***

**Olto Sasso gold extravergine 100 cl** **11.95\***



**Weizenmehl «Gastro» Sa à 25 kg kg** **1.69\***

**Feinkristallzucker Sa à 25 kg kg** **1.59\***



**Sachard Express 100 Beutel** **21.90\***



**Napolitane Ajprose kg** **12.90\***

## LE COIN DES Gourmets



**Hummersuppe Excellency Doss** **5.50\***

**Château La Fleur Milon 1990 Pouilles 1990 Vin bourgeois exceptionnel MC** **17.50\***

**R à 75 cl**

**Spitzmorcheln ohne Fuss «Spezial» getrocknet**

**Sa à 1 kg**

**238.—\***

## CAVE



**Sunair Orangensaft 200 cl** **1.79\***

(lt -89\*)



**Provins z.B. - Fendat Rapilles 50 cl** **3.50\***

**- Dôle Graveline 100 cl** **7.80\***



**Bols Cynar 100 cl Tiefstaktionspreis**



**Fasabind z.B. - Moskovskaya Vodka Tiefstaktionspreis**

**- Glenfiddich malt Whisky Tiefstaktionspreis**



**Altes Dorf z.B. - Karschulbranntwein 90%\* Tiefstaktionspreis**

**- Baselbieter Kirsch Tiefstaktionspreis**



**Seagram z.B. - Chivas Regal Tiefstaktionspreis**

## NON FOOD



**Tela z.B. - Haki Recycling Compact Daging Sa à 48 Ri** **25.90\***



**Henkel Hygiene z.B. - Tensat Saps, Seck à 20 kg** **kg 3.95\***

**- Sigopex, Bi à 20 kg (Gefäßgröße 3)** **kg 4.95\***





**Perisem z.B. - Patis 51 - Pernod Tiefstaktionspreis**



**Wein des Monats**

**Baron de Ley, Rioja Gran Reserva 1985 75 cl T230** **11.50\***

**Baron de Ley, Rioja Reserva 1987 75 cl €30** **7.50\***

**Baron de Ley, Rioja Rosé 1993 75 cl €30** **5.90\***

Dieser Rioja-Rotwein ist ein idealer Begleiter von hellem Fleisch, Pasta, moderner Küche (zum Beispiel mediterraner Spezialitäten) und diversen Käsesorten.



**Angebote gültig bis 30. September 1994**



6030 Etikon  
Bestellservice:  
Telefon 065 51 21 51  
Fax 065 52 99 09

**Für den Profi**

**Neu**

**freshstar**® Gastronom  
TRANSPARENT  
FRISCHHALTEFOLIE  
100m x 50cm

**alustar**® Gastronom  
Aluminiumfolie  
100m x 50cm

**alustar**® Gastronom  
Feuille d'aluminium  
longueur: 100m largeur: 45cm

**alustar** ★★★★★

**Ihr Grossist hat's**

# Telefonbuch-Halter



**Die Bewährten  
Die Zuverlässigen  
Die Soliden  
In 5 Ausführungen**


**TERAG AG**  
**6015 Reussbühl**  
Täschmattstrasse 1  
Telefon 041 55 56 20

58978/26078S

**Beschriftungen** prompt per Post  
**Selbstklebe** • *Schriften* und **Buchstaben**  
 + Folien, wetterfest, in allen Farben + Größen  
 für innen + aussen, 5722 Granichen  
 für jeden Zweck! FAX 064 31 75 02 064 31 38 76 **Ottlik**

VILLA  
**TRASQUA**  
CHIANTI CLASSICO

Rosato Toscana  
und  
Chianti Classico



The image shows four bottles of Villa Trasqua wine. From left to right: a bottle of Rosso di Montepulciano, a bottle of Rosso di Montepulciano, a bottle of Rosso di Montepulciano, and a bottle of Rosso di Montepulciano. The bottles are arranged in a row on a dark, reflective surface. The background is a dark, textured wall with some faint, illegible text.

Erhältlich in der  
Top 50cl und 25cl.

Gerne informieren wir Sie  
über das Angebot.

Weinkultur seit 1834

**EMIL NÜESCH**

9436 Balgach

Tel. 071-72 22 22, Fax 071-72 45 94





### 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/SWW Fr. 1020.–  
 Nichtmitglied SHV/SWW 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 Instruktionaufgaben, das entscheidend zur erfolgreichen Einführung neuer MitarbeiterInnen beiträgt. Durch Instruktion die Dienstleistung verbessern und einen Beitrag zur Qualitätssicherung leisten.  
 Kurspreis: Mitglieder SHV/SWW Fr. 775.–  
 Nichtmitglied SHV/SWW 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/SWW 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 Formulierungen- und Gestaltungsfähigkeiten verbessern und kundenorientiert schreiben können.  
 Kurspreis: Mitglieder SHV/SWW 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 AUSKUNFTE 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**

**Französisch rund um die Uhr**  
 – Franz. für Reise, Schule oder Beruf  
 – Sprachkurse an kl. Privatschule in SW-Frankreich (zw. Cognac und La Rochelle) für alle Stufen  
 – Einmonatiger Spezialkurs – Hotellerie  
 – Ideal für die Zwischenstation  
 – Pers. Betreuung, fam. Atmosphäre  
 – Exkursionsprogramm: Bordeaux/Perigord  
 – Anschlussurlaub am Atlantik möglich  
 C.C.I.E.L. Sprachinstitut - Negressaue de Vermines - F-79370 Celles/Belles, Tel. (0033) 49 27 10 77/49 29 15 70  
 56012/352204

### 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 nähere Unterlagen.

Erfahrung aus mehr als 25 Jahren:

**Erfolgreich**  
**Fremdsprachen**  
**im Ausland lernen!**

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



Gratis-Farb-kataloge  
**Dr. Steinfels Sprachreisen**  
 Dufourstr. 31, Pl. 87314  
 8024 Zürich  
 Tel. 01-262 29 44  
 Fax 01-262 33 22

**ENGLISH**  
 SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH BOURNEMOUTH

### 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  
 Wobstr. 221, 3073 Gümligen  
 Telefon 031 952 66 74

### Tages-Seminar MEHRWERTSTEUER & BVG 95 für das Gastgewerbe

- Überblick MWSt generell
- Wesentliche Neuerungen für den Betrieb
- Kalkulation
- Preislisten & Menükarten
- Debitorenfakturierung
- Buchführung (inkl. Hilfsbücher)
- Individuelle Fragen zur MWSt
- BVG 95
- Produkthaftpflicht
- Koll. Krankenversicherung

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  
 Kosten: Fr. 190.– pro Teilnehmer inkl. Dokumentation & Getränke  
 Sie erhalten eine Anmeldeb bestätigung.

Anmeldung an: **ABBG**  
**Allgemeine Beratung & Betreuung für das Gastgewerbe**  
 Hoffstrasse 14, 8135 Langnau am Albis  
 Telefon 01 / 713 07 12 Telefax 01 / 713 07 06  
 Dieter Jenni, Dipl. EHL Gaudenz Caveng, Dipl. SHL

### ANMELDEDETAILON

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

### 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:  
**ACTILANGUE**  
 2, rue Alexis-Mossa - 06000 NICE - FRANCE  
 Tel. (0033) 93 96 33 84 - Fax (0033) 93 44 37 16

### 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

**Jede**  
**Woche**  
**praxis-**  
**nah**  
**hotel**  
**+**  
**touristik**  
**revue**

### Bar-Fachschule Kaltenbach

Inhaberin: Michèle Galmarini

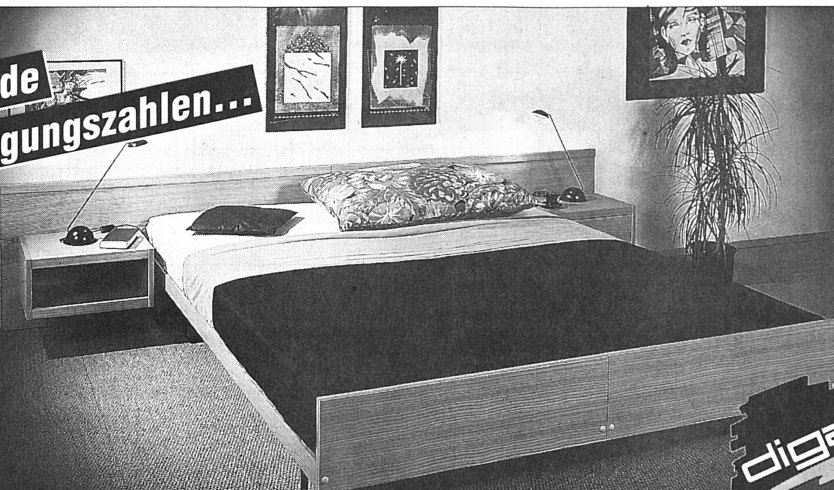
**International ausgerichtete**  
**Fachausbildung mit**  
**Diplom-Abschluss der ersten**  
**Barschule der Schweiz.**

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: \_\_\_\_\_

# 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.



**BON** 89/CLA  
einreichen an:  
diga-Info-Service, 8854 Galden  
Schicken Sie mir bitte gratis:  
☐ den 16seit. Gästezimmer-Prospekt  
☐ 84seit. Gastronom-Katalog  
☐ den 32seitigen Bettenprospekt

Name: \_\_\_\_\_  
Strasse: \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Verrechnung über den Fachhandel



**diga** ENGROSMÖBELZENTREN

8854 Galden/SZ 4614 Hägendorf/Olten 9532 Rickenbach/Wil 8032 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

## 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 Offerte! WIR-Anteil nach Absprache.

62330/316679



### 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

### «Epuración 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

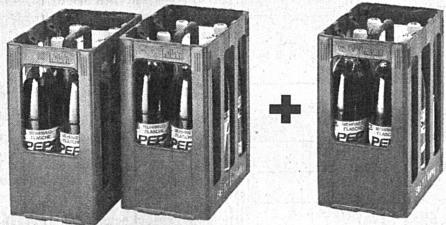
# Be cooler now!

## 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 6er-Harass mit den super-leichten PET-Mehrweg-Flaschen? Zutreffendes ankreuzen.

☐ 6 Liter ☐ 7,5 Liter ☐ 9 Liter

Name: ..... Firma: .....

Strasse: ..... PLZ/Ort: .....

Der Gewinner wird unter den richtigen Einsendungen ermittelt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Mitarbeiter der Unifontes AG sind nicht teilnahmeberechtigt. Coupon auf eine Postkarte kleben, frankieren und einsenden an iNOW, Postlagernd, 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, Leopardbarsch, Papageienfisch – das sind einige der Namen. Die Arabischen Emirate, Fernost, Südsee, Australien und Neuseeland sind einige der Herkunftsländer. 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 haften 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

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 etwa 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 innert 48 Stunden kein Problem. «Das ist opti-

mial», so Arne van Grondel. Schwierigkeiten bereiten 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 etwa 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 «Psyche» 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 Ruffbach junior vom Restaurant «Brunnen» in Fraubrunnen (14 GM-Punkte) ist es sogar «Unsinn». «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 nicht dasselbe.»

## Einige Namen und Merkmale

Der Kilopreis für Exoten-Fische liegt für die meisten Arten zwischen 20 und 35 Franken. Hier die Namen und Merkmale einiger «Renner»: Aku (Skipjack Tuna), einer der populärsten Fische Hawaiis. Festes Fleisch, kräftiger Geschmack, leicht zu entgräten. Eignet sich für alle Zubereitungsarten, auch zum Rohessen als Sushi. Gekocht wird das Fleisch leuchtend dunkelrot. Golden Snapper, Zuchtfisch aus Malaysia, Indonesien und Singapur. Eher kräftiges Fleisch. Eignet sich zum Grillieren, Braten, als Ragout. Leopardbarsch (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, schwer zu entgräten. Verwendbar ähnlich dem St.-Pierre. Red Snapper, kommt in allen Südseegebieten vor. Etwas festes Fleisch als der Golden Snapper, ähnliche Zubereitung. Seabass, Zuchtfisch aus Fernost. Fleisch gleicht dem Wolfsbarsch. Eignet sich zum Rohessen. Tarakihi, Wildfisch aus Australien/Neuseeland (auch Südamerika und Südafrika). Mittelfestes Fleisch, ähnlich einer Dorade. Eignet sich gut zum Grillen und Schmoren. MLG

## MIXED PICKLES

### Datum für die 2. Noga steht fest

Die nächste Noga findet vom 25. April bis 1. Mai 1996 statt. Rund 70 Prozent der befragten Aussteller nannten den Monat April als idealen Zeitpunkt für die nächste Gastroausstellung. Ebenfalls sprach sich die Mehrheit für eine Ausstellungsdauer von vier bis sechs Tagen aus. Die Veranstalter hoffen, dass die neugewählten Daten der nächsten Noga zum Durchbruch verhelfen. Die Hälfte aller Aussteller sicherte ihre Teilnahme an der nächsten Messe zu. Auch der Messestandort Winterthur wurde von der Mehrheit der Befragten positiv beurteilt.

Zwei ganz Glückliche gibt es noch von der 1. Noga. Anlässlich der Messe wurde unter den Fachbesuchern eine Reise nach Kalifornien mit einem Besuch in einer Weinkellerei im Napa-Valley verlost. Die Gewinner sind

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 Schliessungszeiten (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 Kilcher, Präsident des Wirtvereins des Amtes Schwarzenburg; die Wirtinnen und Wirte könnten von Fall zu Fall individuell entscheiden. MLG

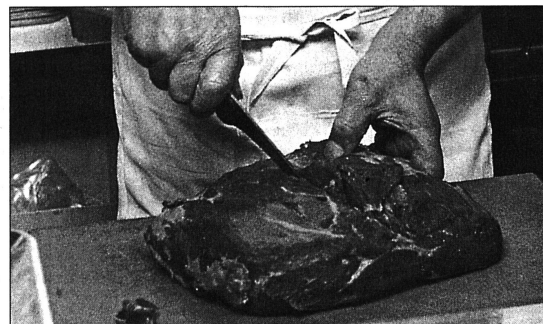
## Gatt (Teil 3)

# 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 Zolldkontingente und Zölle bei der neuen Gatt-Regelung beibehalten werden. «Das sei», so Jürg Schletti, Direktor der Schweizerischen Genossenschaft für Schlachtvieh- und Fleischversorgung



Scheibenweise wird die Preissenkung weitergegeben.

Foto: Comet

## 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 Schletti, Direktor der Schweizerischen Genossenschaft für Schlachtvieh- und Fleischversorgung (GSF) hingegen für die Inlandproduktion: «Es gibt Bestrebungen von Schweizer Produzenten, die Produkte nachzuahmen.» Preisgünstiger dagegen dürften Walliser Trockenfleisch und Bündnerfleisch sowie die verschiedenen getrockneten Rindfleischspezialitäten werden. Dies sei als Folge des leicht sinkenden Rindfleischpreises sicher möglich, bestätigt Jürg Schletti. BM

(GSF), kein verteuender Faktor». Die neuen Gebrauchszölle 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 dürften sinken», folgert Jürg Schletti. 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 Preiskombination aus Inlandmarkt und Import spielt, werden die Preise sinken: «Das dürfte vor allem Edelstücke wie Filet oder Entrecôte betreffen», erklärt Jürg Schletti. Obwohl dies nach Angaben von Rudolf Horber, Vizedirektor des Bundesamtes für Landwirtschaft, eher «minimale» 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 tiefere 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 Cervelat oder Wienerli in Sicht. Deren Preisniveau ist in der Schweiz heute schon tiefer als im benachbarten Ausland. Hier dürfte, so Jürg Schletti, die Grenzöffnung die Hersteller zwingen, die Preise eher nach oben zu korrigieren.

## SCHLEMMERWOCHEN

|                 |                             |                                     |
|-----------------|-----------------------------|-------------------------------------|
| 03.06. – 27.08. | Mexikanische Wochen         | Hotel Nova Park, Zürich             |
| 09.08. – 27.08. | Mexikanische Spezialitäten  | Aarau                               |
| 25.08. – 27.08. | American Buffet             | Zunftaus Haus zu Wirthen, Solothurn |
| 18.08. – 28.08. | Ungarische Küche            | Park Hotel, Vitznau                 |
| 25.05. – 31.08. | Karibische Spezialitäten    | Thiergarten, Schaffhausen           |
| 01.07. – 31.08. | Grillabende                 | Comturey-Keller, Insel Mainau       |
| 29.07. – 03.09. | Theater-Menu-Plausch        | Sonne, Schwarzenburg                |
| 13.08. – 09.09. | Forellenquintett            | Hotel Sântis, Unterwasser           |
| 15.06. – 11.09. | Buffet Italo-Far East       | International, Basel                |
| 08.08. – 11.09. | Int. Musikfestwochen        | Le Trianon, National, Luzern        |
| 15.08. – 15.09. | La cucina del Piemonte      | Hotel Einstein, St. Gallen          |
| 22.08. – 15.09. | Toskana im Fricktal         | Kreuzstrasse, Stein                 |
| 22.08. – 15.09. | Toskana im Fricktal         | Hotel Engel, Frick                  |
| 22.08. – 15.09. | Toskana im Fricktal         | Gasthof zum Schiff, Wallbach        |
| 22.08. – 15.09. | Toskana im Fricktal         | Sonne, Kaiseraugst                  |
| 22.08. – 15.09. | Toskana im Fricktal         | Gasthaus zum Adler, Magden          |
| 22.08. – 15.09. | Toskana im Fricktal         | Hotel Schiff, Rheinfelden           |
| 01.09. – 25.09. | La Féerie martiniquaise     | Parc Hotel, Fribourg                |
| 30.08. – 27.09. | Bayrische Spezialitäten     | Aarau                               |
| 01.05. – 30.09. | Köstliches Fernöstliches    | Zunftaus Haus zu Wirthen, Solothurn |
| 20.09. – 02.10. | Quinzaine beaujolaise       | Zunftaus Haus zu Wirthen, Solothurn |
| 02.09. – 18.10. | Pilzissimo                  | Sonne, Schwarzenburg                |
| 10.09. – 21.10. | Herbstliches & Wildgerichte | Hotel Sântis, Unterwasser           |

# Zum halben Preis!

**Das billigste Blutorangen light Getränk der Schweiz!**



**200'000 Flaschen**

**API Blutorangen light**  
Tafelgetränk

**2 Liter PET**

**Probierpreis!**

**-75**

statt 1.55

**Neu und Exklusiv  
bei DENNER!**



**Das billigste Truthahnfleisch in der Dose bei DENNER!**

**200'000 Dosen**

**Truthahnfleisch im eigenen Saft**  
250 g

**Probierpreis!**

**1.45**

statt 2.90

**Neu und Exklusiv  
bei DENNER!**



**Die billigsten ausländischen Biere immer bei DENNER!**

**200'000 Packungen**

**DAB Bier aus Deutschland**

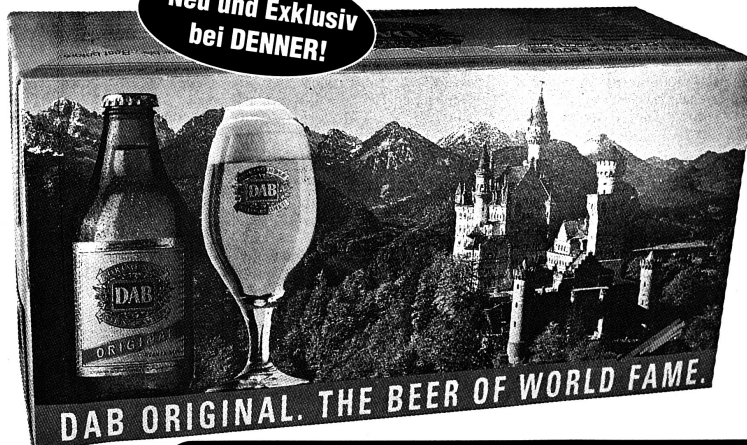
**10 x 33 cl**

**Probierpreis!**

**3.95**

statt 7.90

**Neu und Exklusiv  
bei DENNER!**



**DAB ORIGINAL. THE BEER OF WORLD FAME.**

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

**Wir sind immer billig!**

**DENNER**  
SUPERDISCOUNT



# Kontraste und optimaler Sitzkomfort

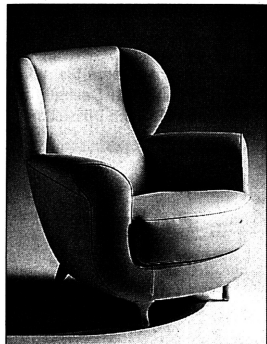
Weg vom biedereren Sofa mit den zwei dazu passenden Sesseln, hin zum Spiel im Raum mit Formen, Farben und Kontrasten. Fachleute sind sich über diesen Trend bei den Sitzmöbeln für Hotelzimmer einig. Allzu wild darf es aber trotzdem nicht sein; gefragt ist auch ein optimaler Sitzkomfort.

MARIANNE LUKA-GROSSENBACHER



Gutes Design und Funktionalität lassen sich auch in Polstermöbeln optimal verbinden. Fotos: Moroso

«Früher herrschte bei der Zimmermöblierung der Set-Gedanke vor, der ist heute klar out. Nun sucht 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 junge Tochterfirma für den Fachhandelsbereich der Wellis AG, die ihrerseits un-



Grossväterliche Gemütlichkeit in heutigem Design.

ter anderem Hotelzimmergestaltungen vornimmt und auch zur Bel Etage AG gehört. Nicht mehr Sitz-Garnituren aus Dreier-, Zweier- und Einer-Elementen werden das künftige Hotelzimmer bestimmen, ist Wernli überzeugt. «Heute nimmt man beispielsweise zwei (glatte) Sofas und einen individuellen Rattansessel dazu.»

## Zeitgeist spielt eine Rolle

Gespielt werden darf ferner mit Formen und Materialien, die ruhig unterschiedlich sein können. «Am Einzelstück darf aber kein Mix vorgenommen werden, wie das früher etwa gemacht wurde», hält Wernli fest. Gut halbiert wurde die Lebensdauer der Polstermöbel, die heute bei etwa zwölf bis fünfzehn Jahren liegt. «Wir wollen bestimmt nicht Möbel-Mode machen aber doch einen gewissen Zeitgeist zum Ausdruck bringen, und das ist mit (Stoff-)Polstern noch am ehesten möglich.»

Gekannt werde dabei mit mehr oder weniger bunten Farben und mit Mustern gearbeitet, für Kontrast gesorgt. «Noch nie hat man die Mittel Farbe und Design so bewusst eingesetzt wie heute.» Was der Kunde aber schliesslich wählt, ist immer Wernli total individuell: «Das ist immer

von Stil und der Art der Hotels abhängig.»

## Klassisches und Modernes

«Massgebend ist stets, wie ein Hotel sich geben, wen es ansprechen will», unterstützt Willy Wullschläger, Verkaufsleiter bei der Stegemann AG, seinen Kollegen. Die Oberaargauer Polstermöbelfabrik Stegemann gehört zu den Lieferanten von Team by Wellis. Wullschläger orte zwei Hauptrichtungen unter den Wünschen der Kundschaft: «Zum einen ist es das klassische, fast stilartige, handwerklich gefertigte Möbel mit anatomisch-ergonomischem Sitzkomfort, welches vor allem in der 4- und 5-Stern-Hotellerie gefragt ist. Hotels der Mittelklasse hingegen wenden sich eher dem designbetonten Modernen zu.» Dabei werde in der ersten Kategorie vornehmlich mit Stoff gearbeitet – «das passt optisch besser zu einer Stil-Einrichtung» –, während für die zweite Kategorie Leder wichtiger sei.

«Weg von der klassischen Sitzgruppe, hin zum Einzelkomponieren», bestätigt Wullschläger den Trend. Dabei müssten die Farben vor allem kombinierfähig und nicht zu grell sein. Rohrmöbel – unter anderem durch die Wintergärten wieder

aktuell geworden – sind für den Fachmann nur teilweise ein Thema. «Sie werden sicher nicht dominieren, denn sie lassen sich nur beschränkt mit schweren Möbeln kombinieren, so sehr man auch den Kontrast sucht.»

## Trendsetter Italien

Marcello Franceschi, Produkt-Manager bei der auf Objekteinrichtungen spezialisierten Möbel Pfister Interior Service AG nennt keinen produktbezogenen Trend. «Klassik ist für mich eine Grundform, welche nie die Eleganz verliert. Und so gesehen, wird es die klassischen Sitzmöbel auch weiterhin geben. Der einzige Unterschied zu früher ist, dass man heute alles in allen Farben und allen Materialien fertigen und kombinieren kann.» Dabei schreibt Franceschi den italienischen Fabrikanten eine Vorreiterrolle zu. «Sie waren die ersten, die mit Plastik, dann mit Rohr, später Stahl arbeiteten.» Das Allerneueste aus Italien sind streng klassische Möbel aus Flechtwerk mit Textileinsätzen.

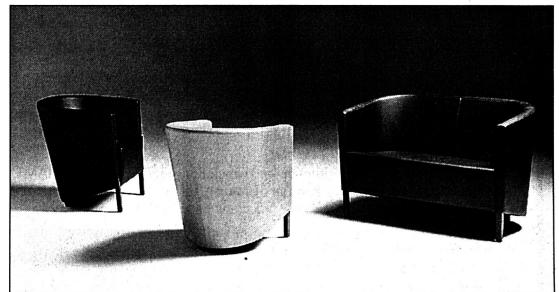
## Umgebung muss stimmen

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

werden neue Möbel auf gebraucht gemacht, also à la bäuerlich-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, abtossende 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 sauberhalten ist das wesentlichste.»



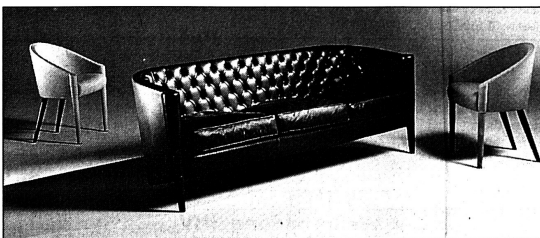
Der Trend geht weg von der klassischen Sitzgruppe. Einzelkombinationen in verschiedenen Farben und Designs sind im Kommen.

## 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 LUKA-GROSSENBACHER



Lederpolstermöbel eignen sich für Allergiker-Zimmer.

der Zimmermöblierung, hält Kläy fest, müsse 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 Innenarchitekten oft zu wenig berücksichtigt. «Aber für uns bedeuten Sachen wie feuerfeste, pflegeleichte Stoffe Bargeld.»

## Reservestoff einkaufen

Entschieden hat man sich im «Hilton» für Stoffpolstersessel. In den Suiten stehen die Sede-Ledergruppen, ebenso wurden die Allergiker-Zimmer mit Leder-möbeln ausgerüstet. «Leder oder Stoff, beides hat seine Vor- und Nachteile», weiss der Fachmann. So musste man jüngst mittels einer «sündhaft teuren» Spezialreinigung Kugelschreiber-Flecken 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 entfernbare. «Und das Restliche sollte quasi im Dessin 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 neubezogen werden kann.

## Bettsofas und «Design»

Etwas andere Bedürfnisse hatte man im Luzerner 3-Stern-Hotel «Johanniter», das anfangs dieses Jahres nach einer Totalanlage wiedereröffnete. «Wir haben uns für Einer- und Zweier-Bettsofas entschieden, damit wir die Bettenkapazität für Familien jederzeit erhöhen können», erläutert Direktionsassistentin Yvonne Tagliavini. Eine relativ teure Variante, gibt sie zu, aber doch sehr nützlich. Ein Kriterium bei der Auswahl war, dass der relativ dunkle, gemusterte Stoff zur übrigen Zimmereinrichtung passte und auch später noch nachlieferbar ist. «Vom Putzen her sollte es theoretisch keine Probleme geben; von der Möbelfirma haben wir gleich ein Spezialreinigungsmittel erhalten.» Bei den topmodernen Designer-Möbeln gäbe es sehr schöne Sachen, meint Yvonne Tagliavini. «Doch müssen sie eben auch praktisch sein und in ein Zimmer passen. Bei Neueinrichtungen ist man oft gebunden an bestehende Tapeten, Vorhänge und ähnliches.» «Design» hat in dem vom Möbel Pfister Interior Service AG entwickelten Raumgestaltungskonzept für das «Johanniter» aber ebenfalls Platz: Zum einen im durch-

gestylten iberischen Restaurant, zum anderen in der Hotelhalle, wo ein Alcantara-Sofa und aparte Ledersessel stehen.

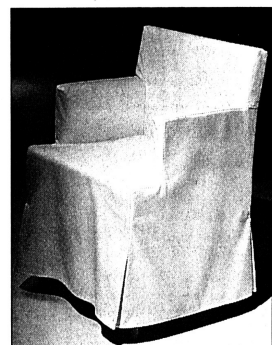
## Nicht «aus einem Guss»

Zweier-Sofas mit abnehmbaren Stoffbezug, dazu ein gemütlicher Korb-Sessel mit Sitzkissen – so präsentieren sich die Gästezimmer in der «Inneren Enge» in Bern. Das zur Zurbrugg-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 ausgelesen 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.»

## 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 aufgestellter 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 Zweiflüßler 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



Massgeschneiderte Sesselüberzüge sind zurzeit im Mode.

## 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; Embru Werke, 8630 Rüti, 055 31 28 44; Gruyria, 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; Kränzlin 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 & Imobersteg, 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 Zöllger, 8143 Boppelsen, 01 844 19 11. MLG

**BON** 89/4275  
 senden an  
 digi, Info-Service, 8854 Gaiigenen  
 Schicken Sie mir bitte **gratis**  
 den 8seitigen Gastro-Katalog

Name \_\_\_\_\_  
 Strasse \_\_\_\_\_  
 PLZ/Ort \_\_\_\_\_

**Das Design ist  
 aussergewöhnlich.  
 Der Preis  
 erfreulich.**

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

**digi** ENGROSMÖBELZENTREN

**Grossauswahl auf über 38'000 m<sup>2</sup> Ausstellungsfläche!**

|  |  |   |
|--|--|---|
| 8854 Gaiigenen/SZ<br>Tel. 055/68 11 11<br>Ausfahrt Lachen/SZ | 4614 Hägendorf/Ollen<br>Tel. 062/46 26 41<br>Industrie Ost | 9532 Rickenbach/Wil<br>Tel. 073/23 64 77<br>neben Waro        |
| 6032 Emmen/Luzern<br>Tel. 041/55 10 60<br>Haslring           | 1701 Fribourg/Nord<br>Tel. 037/26 80 80<br>Granges-Paccot  | 8600 Dübendorf/ZH<br>Tel. 01/822 22 26<br>Industrie Kriesbach |

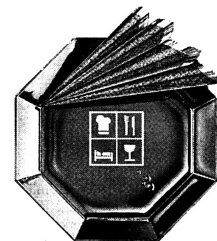
Wenn Sie hoch hinaus wollen, lesen Sie die htr

# 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, Ma-  
 schinen, technische Aus-  
 stattungen, Informations-  
 und Organisationssysteme,  
 die im Bereich Gastrono-  
 mie, Hotellerie, Gemein-  
 schäftsverpflegung und  
 Unterhaltungsgastrono-  
 mie von Bedeutung  
 sind.

Investieren Sie auf der  
 hogatec 94. Deshalb müs-  
 sen Sie nach Düsseldorf.



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

Messe Düsseldorf  
 Basis for Business

**TABLEAU NOIR**

**ECOLE SUISSE  
 DE TOURISME**

**SCHWEIZERISCHE  
 TOURISMUSFACHSCHULE**

**E S T** **S T F**

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

Internationale Messe  
 Hotellerie, Gastronomie,  
 Gemeinschaftsverpflegung,  
 Unterhaltungsgastronomie

INTERMESS Dörgele AG  
 Obere Zäune 16 8001 Zürich  
 Telefon: 01-2529988 Fax: 01-2611151

## ANSCHLAGEBRETT

**GASTGEWERBESCHULE  
 LUZERN GSL**  
 Berufsbegleitende  
 Wirtkurse seit 1974

Mit dem nächsten Wirtkurs können Sie  
 jetzt im Gastgewerbe aufsteigen oder  
 selbständig werden. Verlangen Sie un-  
 verbindlich 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, Ka-  
 nada, England, Frankreich, Italien  
 und Spanien.

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

**SPRACHAUFENTHALTE  
 WELTWEIT**

Videotapes in unserem Büro  
 Gratiskatalog anrufen bei:  
 globo-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» Bluche  
 027 41 12 23



## «euroSKY»-Regional Shuttle

## Schwache Lira

### 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 kleinere Stadt in Slowenien, in der Slowakei, Polen, Tschechien und Venedig (Triest) anfliegen. Weitere kleine Zentren in Mitteleuropa 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 all ihren 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 Mittelpunkt. 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.

## Italien: Dank Politikrise 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 Politikaste 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 bachab. 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 sich wie üblich um diese Jahreszeit um Strandschönheiten und Waldbrände zu kümmern, 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 Italiens Incoming fällt den Deutschen zu, die offenbar diesen Sommer der schwachen Lira nicht widerstehen konnten. Die DM überschritt 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 Markt 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 angleichen. 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 dieser Saison 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 Italiens Touristiker jetzt schon zu Trendaussagen für den Sommer 1994: So wächst das Geschäft in den Regionen der nördlichen Adria (+6%), auf den Inseln (+5,6%) und am Tyrrhenischen 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 Alpenpest und weitere schlimme Dinge die Touristen von der Adria fernhielten, hat sich nun die Bade- und Gastfreundschaft 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 Logiernächten 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 Unglück bleiben auch die italienischen Einkaufstouristen aus. Heute kostet Schweizer Benzin die Italiener mehr als ihr eigenes. r.

der Region Emilia-Romagna rund 7,2 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 achziger Jahren praktisch von der Riviera-Bildfläche verschwunden! Beachtlich zeigt sich der Aufschwung der neuen Märkte aus dem Osten Europas: Besonders gutbetuchte 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 hat unfreiwilligweise dem Fremdenverkehr wohl mehr gebracht als das gesamte Landeswerbungsbudget der letzten zwei Jahre zusammengekommen! Italiens Tourismusprofil 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 Überbuchungschaos, viel Griechenland, Spanien, aber auch Italien, Portugal und Zypern, wenig Ägypten und Türkei: Dies die Bilanz im Mittelstreckenbereich. Der Trend zur Flugreise setzte 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 zwiespältig sieht die Bilanz aus, was die USA betrifft. In Florida setzte sich die Flaute

fort, Städtetrips hingegen tendieren nach oben.

Zur Pressekampagne im Frühsommer, wonach die Balearen hoffnungslos überbucht 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 Flugverkauf der TOs für 1995 sei beinahe abgeschlossen. Die grossen Veranstalter haben bei den Chartergesellschaften höhere Kontingente als für 1994 bestellt. Die Ferienkarrieren konzentrieren sich offenbar 1995 mehr auf wenige Grossaufträge als auf eine unübersichtliches Portfeuille von vielen mittleren Aufträgen. Von den Veranstalterbranche, Liniencarrier wie die Deutsche BA werden vermehrt 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 Wiederabarbeitung der Destinationen Karibik, Indischer Ozean und Pazifik erhalten hatte, wurde europaweit die Agentenschulung und die Informationsbearbeitung für die Reisebranche initiiert. Jetzt organisiert die auf Drittwelttourismus 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 5. 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 eintägigen 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 Borse 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 |                             |                  |
|--------------------------|-----------------------------|------------------|
|                          | Bin ich geschützt?          | Bis (Monat/Jahr) |
| GELBFIEBER               | <input type="checkbox"/> JA |                  |
| HEPATITIS A              | <input type="checkbox"/> JA |                  |
| HEPATITIS B              | <input type="checkbox"/> JA |                  |
| KINDERLÄHMUNG            | <input type="checkbox"/> JA |                  |
| TETANUS/DIPHTERIE        | <input type="checkbox"/> JA |                  |
| TYPHUS                   | <input type="checkbox"/> JA |                  |

Die «persönliche Impfkarte», 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 Plastikfolder 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 Sonntagsblick vom 14. August. An zweiter Stelle von Malariabefall folgt Ostafrika. Hatz ist überzeugt, bei korrektem Vorbeugen 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 zu wenig 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 stellten Unfälle dar, genau wie daheim. Rainer Ortler, PR-Direktor bei TUI, vertritt die Meinung, dass Fernreisen von ihrem Erlebnis- und Abenteuergehalt her

Kindern wie Eltern Maximales bieten. Bereits seien rund 8 Prozent aller TUI-Fernreisegäste Kinder. Trotzdem, so Ortler, 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 Böhm, 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 Stöck 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 asymptomatisch verläuft. Fast immer würden «Hepatitis-Zeichen» fehlen, häufig aber gastroenterische Symptome auftreten. Er empfiehlt deshalb besonders bei längeren Reisen in Gebiete mit hoher HAV-Durchseuchung (südlicher und östlicher Mittelmeerraum, Türkei, einige osteuropäische Staaten, naher 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 abzuwägen. Bei Tropenreisen sei es am besten, bereits die Möglichkeit eines Moskitostichs zu verringern, 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.

Po Flugzeug, das aus Afrika zurückfliegt, sitzen ein bis zwei malariainfizierte Rückreisende. Aufenthalte in den Armeequartieren 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 Tropen, aufenthalten und bei Drogen-süchtigen 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 Hygienrisiken sowie Drogenkonsumenten haben zumindest eine gemeinsame Charakteristik: Sie sind einem hohen Risiko ausgesetzt, die Infektionskrankheit Hepatitis A (eine Art von Gelbsucht) aufzulesen. 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 fäkal-oralen Weg übertragen. Auf deutsch: Der Virus wird mit menschlichen Stuhl ausgeschieden, der bei ungenügender Wasser- oder Körperhygiene seinen Weg über Essen, Trinken zum Mund findet. Der Virus-träger ist erst dann nicht mehr ansteckend, wenn bei ihm die Leber-funktionsstörungen auftreten.

## «Hochendemische» Zonen

In Drittweltländern 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 seropositiv sind (wie früher). Ältere Schweizer demgegenüber 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 Hygienestandards verbessert, mit der praktischen Folge, dass mehr (!) 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 Aufenthaltes in der Dritten Welt auflesen, 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 Gelbsuchtarten betrifft, dominiert HAV: Rund 60 Prozent der Fälle sind durch Hepatitis A bedingt. Hepatitis B (Blut- oder Körper-saftübertragung) kommt bei 15 Prozent vor, und 25 Prozent der Gelbsuchtfälle konnten nicht klassifiziert werden.

## Auch in guten Häusern...

Den HAV aufzulesen haben in einer Studie in der Schweiz acht von 8000 Untersuchten, die in der Dritten Welt gewelt hatten. Mehrheitlich waren sie als Touristen in Hotels untergebracht, teilweise 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 verheerenden Infektionen bei Reisenden ist die HAV-Infektion die häufigste. Hepatitis B kommt bei Ferienreisenden selten vor und befällt mehrheitlich Langzeitaufenthalter. Besonders riskant ist in Drittweltländern 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, brüh es, schäl es oder vergiss es») bleibt also die beste Methode.

## Hepatitis-B-Impfung empfohlen

Weshalb entsteht im menschliche Auge und auf der Haut die typische Gelbfärbung, wenn man an Hepatitis erkrankt? Die Gelbsucht-Viren befallen die Leber, ihre Gallenprodukte werden 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-B-Viren nach Tabak zu den wichtigsten Krebsregenern gehören. Die Gefahr, bei einer Bluttransfusion einen Gelbsucht-Erreger mitaufzulesen (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 Verlaufsform. 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 Tourismus-kampagne, «Explore South Africa 1995».

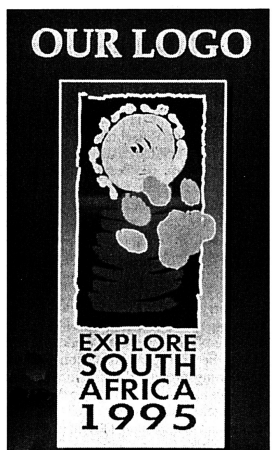
ALEXANDER P. KÜNZLE

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 könne 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.

## Devisenbringer Nr. 4

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

Gäste aus Übersee das Land. Jetzt, mit dem Wegfall vieler politischer Hindernisse, erwartet man am Kap einen touristischen 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.



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

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 Südhälfte der Erde besonders für Ökologie einsetzen, liegt einerseits an ihrer grösstenteils besser erhaltenen Natur, andererseits an ihrer unmittelbaren Gefährdung durch Ozonlöcher und Sonneneinstrahlung. Südafrika hat gegenüber allen anderen Destinationen den Vorteil des Reichtums an Grosswild. Der Kruger-Nationalpark und die vielen privaten Tierreservate 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.

## IMPRESSUM

## 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/Editeur: Schweizer Hotelier-Verein (SHV) Bern.

Gesamtleitung/Direction: Werner Friedrich.

## Redaktion/Rédaction

Chefredaktor: Andreas Netze (AN); Stv. Chefredaktor / Rédacteur en chef adjoint: Miroslaw Halaba (MH).  
Redaktion: hr. Urs Manz (UM), Susanne Richard (SR), Thomas Vaszary (VY); f&b: Silvia Pfenniger (SPF), Riccardo Schön (RSCH); tr. Dr. Alexander P. Künzle (APK), Sam Junker (SJ).

Redaktionsbüro Zürich: Michael Hutschneker (HU), Tel. (01) 202 99 22, Telefax (01) 281 01 91.  
Rédaction française: Miroslaw Halaba (MH), Jean-Paul Fährdich (JPF), Philippe Maspoli (PM).

Sekretariat: Rita Teutsch, Regina Frech, Lisa Pesenti (Dok.).

Layout: Martin Lobsiger, Gilbert Perrot, Beat Schultheiss.

Korrespondenten/Correspondants: Iso Ansbühl (IA), Basel; Claude Baumann (CB), Zürich; Rolf Bühler (RB), Zürich; Claudio A. Engeloch (CE), Bern; Bruno-Thomas Eltschinger (BTE), Zürich; German Escher (GER), Brig; Peter Mathias Grunder (PG), Interlaken; Klaus Höhle (KH), Genf; Marianne Luka-Grossenbacher (MLG), Bern; Eliane Meyer (EM), Zürich; Sigi Scherrer (SS), Vaduz; Franz Spanny (FS), Chur; Ueli Staub (US), Zürich; José Seydoux (JS), Fribourg; Véronique Tanerg (VT), Genève.

Ausland/Étranger: Barcelona: Ulrike Wiebrecht (UW); Bruxelles: André Pater (AP); Frankfurt: Sybill Ehmann (SE) und Georg Uebachs (GU); Lissabon: Susanne Rindlisbacher (SR); London: Stephanie Wehrle (SW); Mailand: Dott. Ornella Giola (OG); München: Maria Fitz-Willems (MAF); Paris: Katja Hassenkamp (HAS); Singapur: Paul Imhof (IMH); Sydney: Urs Wälderlin (WUS); Tokyo: Georges Baumgartner (GBR); Wien: Dr. Heribert Purtscher (HP).

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

Offizielles Organ für: Verband Schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren (VSKVD); Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismus-experten (TOUREX); Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateurs SHV (VDH); Hospitality Sales & Marketing Association (HMSA) Swiss Chapter; Food and Beverage Management Association (FBMA); Swiss Congress & Incentive; Buspartner Schweiz; Verband Schweizer Badekurorte (VSB); Verband Schweizer Kurhäuser (VSK); Swiss International Hotels (SIH); Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reisenden; American Society of Travel Agents Chapter Switzerland (ASTA).

## Verlag/Édition

Verlagsleitung/Marketing: Peter Schibler.

Geschäftsstellen: Agentur Markus Fühmann, 5628 Brii, Telefon (057) 44 40 40, Telefax (057) 44 26 40.

Swiss romandie: Presse Publiée par S.A., Charles Kaufmann, 5, av. Krieg, 1208 Genève, tél. (022) 735 73 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 gesamte 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 Veloci

## Halber Fahren-Preis für Cars nach Sizilien

Während der Wintersaison, vom 1. September bis 31. März 1995, gewährt Grandi Navi Veloci 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 fünfzügige Kreuzfahrten von Donnerstag 23.00 Uhr bis Dienstag 17.00 Uhr ab Genua nach Tunesien, Malta und Sizilien und zurück nach Genua an. Die Schiffsreise 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 ausgeschifft 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 fünfzügige 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 neuestes Schiff

Am 9. September wird die Holland America Line ihr neues Schiff, die MS Ryndam, 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 10 000 Travel Agents aus Europa, vorgestellt. Auf die elfzügige 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.

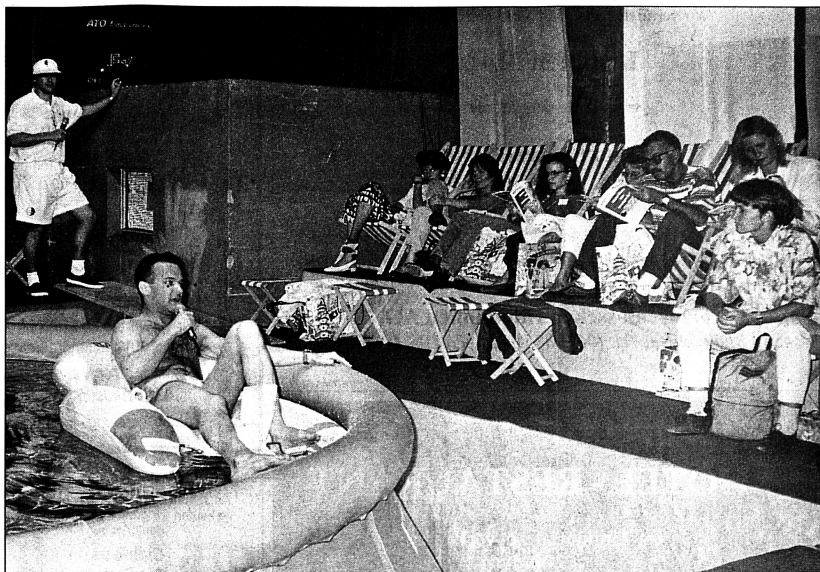
SAM JUNKER

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 Karibiktrends. 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. Neben den Kuoni-Rundreisen in Mexiko legt Helvetic Tours eine neue, günstigere auf. «Südamerika ist wieder im Kommen», rief Thomas Stirnimann 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 «seinen» 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 Uhr, Ankunft Honolulu Mittwoch 19.10 Uhr). An vier Tagen haben je 150 Passagiere die Möglichkeit, vom Vergleich zu anderen Flügen unglaublichen 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 Business-Klasse sind sozusagen ausgebucht. Rund die Hälfte der Eco-Plätze sind ab 8900 Franken noch zu haben.



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 8900 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 Flugleistungen zu kombinieren und erst noch schnell und einfach auf Tourbo zu buchen. Ausgebaut und neu gestaltet hat Kuoni überdies den Infoteil in den neuen Katalogen.

## Gutes liegt auch nah

Nebst den Destinationen in fernen

Kontinenten besinnt sich der Branchen-leader auch auf nähere 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 machte die Abteilung «Sport live» ihren Auftritt und machte auf die wichtigsten Sportanlässe aufmerksam, wo Kuoni als offizieller TO nicht nur Reisen für die Sportler und deren Betreuer, sondern auch für Schlachtenbummer auflegt.

## Das Emmental als Workshop-Zentrum

Nicht nur Reisebüromitarbeiter, sondern auch Geschäftsführer und Kuoni-Filialleiter, für die sonst ein separater, kompakter 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 zentralisieren würde und deshalb verschiedene Bahnhofschuppen leer ständen. So haben die Kuoni-Dekorateur ihr Können unter Beweis gestellt und die Bahnhofschuppen in Burgdorf, Hasle-Rüegsau,

Solothurn und Utzenstorf aufwendig umgestaltet, beispielsweise gar 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

Die Wirtschaftsnachrichten dieses Sommers konnten die Investoren kaum begeistern. Vor allem auch die neuerliche Dollarschwäche, die sich erst durch eine weitere Zinserhöhung in den USA stoppen liess, gab der Börse wenig Anregun-

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 wiederhergestellt 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 kräftige 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 im 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 Luftthansa-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 innert Monatsfrist um 10 Prozent verbessert und das frühere Rekordniveau fast wieder erreicht. Bei der Inhaberaktie 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 dümpeln Eurodisney-Aktien – bei weiter enttäuschendem 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 PW-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

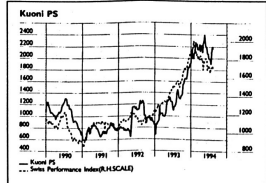
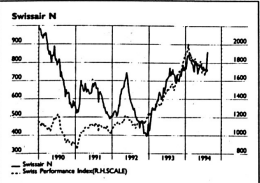
## Reiseleiter/in Reisehostess

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

Verlangen Sie das Gratiskursprogramm!

Reiseleiter und Hostessenschule AGT Postfach 8803 Rüschlikon 01/724 20 06 (vormittags) Fax 01/724 32 92

Sie 15 Jahren von der Reisebranche anerkannt und empfohlen!





## FELDSCHLÖSSCHEN Immobilien

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 pffiger, 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

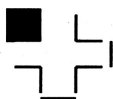
eine Familien-Aktiengesellschaft, bestehend aus Hotel-Restaurant  
(24 Betten, 230 Innensitzplätze und 250 Aussensitzplätze), zwei  
Personalhäusern mit Garage, Nebenräumlichkeiten und externem Kiosk,  
alles umfassend eine Grundstücksfläche von 6500 m<sup>2</sup>.

Gut erschlossen, an herrlicher Aussichtslage, in der Zentralschweiz.  
Die Landesreserve 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

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

### Inventaraufnahmen und Schätzungen.



**SCHÄTZUNGSABTEILUNG**  
Mitglied des Schweizer Hotelvereins

W. von Grünigen  
01 / 461 47 40

67043/44733



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

### Einfamilienhaus-Villa in traumhafter Gartenanlage

mit herrlicher Panoramasicht auf See und Berge.  
Ruhiges Villenquartier an schönster Südhäng-  
lage, mit Privatstrasse, VP nach Vereinbarung.  
Weitere Informationen über dieses «Bijou»  
erhalten Sie unter Chiffre M-1867, Ringier-  
Dispo-Service, Zürichstr. 5, 8002 Luzern.

68524/43010

**Spanien Costa Brava Blanes**

6 km südl. Lloret de Mar zu verkaufen

### Café-Bar/Tea-Room/ Music Bar

100 m<sup>2</sup>, topengerichtet, Klima/  
Heizung, Alkohollizenz, ca. 45 Plätze  
plus Terrasse. Sfr. 188 000.-, Teilhyp.  
vorhanden.

Nähere Info: Telefon 033 23 40 60 und  
033 42 40 15

68627/382630

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

### 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

67250/22844

# BIG

Region Thunersee - Brienersee  
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 Hausen / 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, Massenzimmer,  
Duschen, WCs usw.  
Baujahr 1962, renoviert 1986  
Verkaufspreis Fr. 985 000.-

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

O 6867/199176

Zu verkaufen oder im Baurecht  
abzugeben an:  
**Finanzpartner mit  
Umweltverantwortung**



Auf der autofreien Rigistadte steht dieser  
Hotel-Altbau. Das Vollwert-Restaurant mit  
Kleinhotel ist bereits baubiologisch erneuert  
worden und seit Sommer 1992 mit folgen-  
den Besonderheiten erfolgreich im Betrieb:  
Solarstromanlage und Sonnenkollektoren.  
Eigene Zahnradbahn-Haltestelle. Eigener  
biologischer Bauernbetrieb. Herrliche Aussicht  
auf den Vierwaldstättersee. Gesundes Klima  
auf 900 m ü.M.

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

Auskunft erteilt:  
**GEMA AG** 4102 Birmingen  
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

### Kleines Hotel oder Pension

auf Mallorca, Südfrankreich oder allgemein  
Südeuropa.

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

Bitte Offerte oder weitere Infos an:  
Isi und Steve Schennach  
Mitteldorfsstrasse 10,  
CH-5263 Oeschgen  
Tel. + Fax 064 61 34 31

P 68620/44300



**Délai pour  
placer vos  
annonces  
commerciales:  
jeudi  
17 heures**

Wir verpachten nach Vereinbarung in  
Zürli-Oberland gut eingerichtetes

### Speiserestaurant

mit 67 Plätzen, kleinem Saal 35 Plätze  
und Garten-Wirtschaft 85 Plätze  
inkl. grosser Parkplatz Nähe Zentrum.  
Wir suchen initiativen Pächter, welcher  
die Vielfältigkeit des Restaurants  
nutzen möchte.

Nähere Angaben erhalten Sie unter  
Chiffre 68669, hotel + touristik revue,  
Postfach, 3001 Bern.

68669/382641

### ALPHTAL/Einsiedeln

Zu verkaufen, eventuell zu  
verpachten

### Restaurant-Hotel

Sehr schöne Lokalisation, komforta-  
ble Fremdenzimmer, Touristenlager,  
moderne, leistungsfähige Küche,  
sehr gute Infrastruktur, grosse  
Wirtswohnung.

Für weitere Auskünfte und unver-  
bindliche Besichtigung erwarte ich  
gerne Ihre Kontaktnahme.

L. Fässler  
Gasthaus Waldheim  
5626 Hermetschwil  
Telefon 057 33 88 88

68611/57282

CH (w) sucht auf Frühjahr 1995,  
evtl. früher, Raum  
Innerschweiz/Tessin

### HOTEL GARNI

in Pacht oder Gérance.

Ich freue mich auf Ihre Zuschriften  
unter Chiffre 68608 an hotel +  
touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

68608/382095

### 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 beantwortet. Bitte nur ernst-  
gemeinte Offerten unter Chiffre 68654  
an hotel + touristik revue, Postfach,  
3001 Bern.

68654/382248

## Ascona

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

### Restaurationsbetrieb

#### Kurzbeschreibung

Restaurant 70 Plätze  
Säli 30 Plätze  
Piazza 80 Plätze  
Jahresbetrieb

Dieser bestbekannte, umsatzstarke Restaura-  
tionsbetrieb bietet initiativen Fachleuten eine  
sichere Existenz.

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

O 68353/199176

### Fred Siebenmann AG

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

Im Rahmen einer grossen Geschäftsausüberbauung  
in **Affoltern 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

## MARCHÉ IMMOBILIER

A louer à **HAUTERIVE / NE**

### RESTAURANT DU PORT

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

S'adresser à M<sup>me</sup> 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 Kuchler qui, comme celle de *Duri Bezzola* refusée 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 pavaise. 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 FÄHRDICH

«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*, publicitaire, ont donc tour 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 retournement 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» soutendront la communication marketing de «Tourisme Suisse» et ses activités de relations publiques.

## Promotion par segment

Cette stratégie de bases 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 récoltées 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.

## Créer une plate-forme de communication

L'un des objectifs des responsables de la réorganisation de l'ONST consistait, on l'a souvent dit, à mettre en place un système national d'information et de réservation. Pour *Paul Reutlinger*, il s'agit en réalité de créer une véritable «plate-forme de communication». Le Bureau de l'ONST, réuni le 16 août dernier, a adopté un calendrier provisoire dans ce sens. Un premier pas sera franchi dès le début de l'année prochaine avec la mise en service probable d'une messagerie électronique internationale (Electronic Mail) qui reliera tous les partenaires du tourisme helvétique. Parallèlement, un système d'information (texte + images) devrait être lancé. La concrétisation de l'étape suivante, à savoir la création d'un système de réservation complet, pourrait en revanche prendre encore un peu de temps. JPF/UM

## 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 nuitées 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 tenus 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 reconnue 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 désire voir satisfaire.

*Paul Reutlinger* ne se fait pas d'illusions: «Nous ne pourrions 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 quel prix. Il serait 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 ont 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 vaudoises: 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-Zürich 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 de mise, 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 Migletz, 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 montreuviens ont pu s'entretenir, en apportant 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 montreuviennne 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 allemande 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 impromptue et essayer 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 18H30RECORD D'EXPOSANTS  
PRÉSENCE DES CINQ CONTINENTSSaveurs  
du monde

Gastronomia '94

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

Wenn Sie hoch hinaus wollen, lesen Sie die htr

pour le professionnel



Vous êtes pressé?

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

Norme de qualité ISO 9001

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

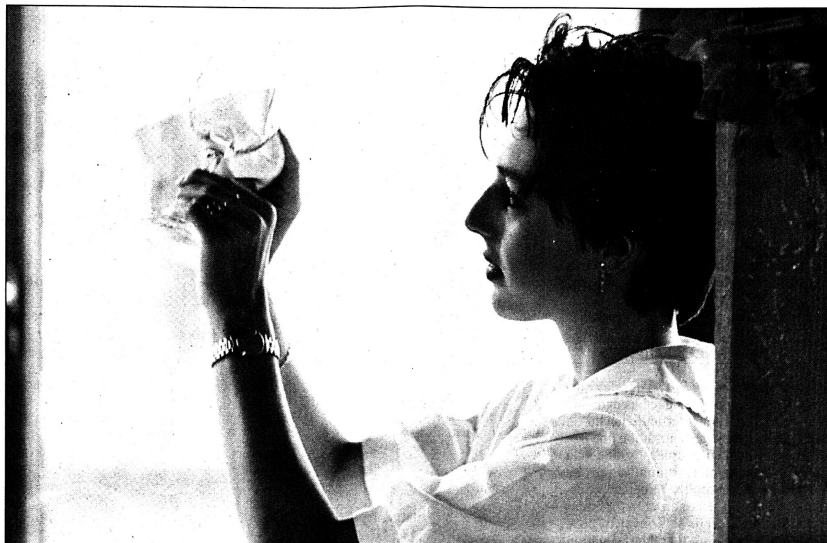
Le «Quality Management» ou gestion basée sur la qualité est une notion déjà bien implantée dans l'industrie, en particulier au travers du système de normes ISO 9000 (International Standardization Organisation). Les prestations de service, y compris celles du tourisme, peuvent être concernées par un tel 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 que «le 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 Stern (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 départements du Stern 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'autocritique. Selon *Hans Robert Weiss*, directeur de l'Hôtel Stern, 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 boulons» de Novotel, les normes internes de qualité des chaînes internationales, etc. «Pour tous ces établissements, il est clair que la certification ne représenterait qu'une adaptation de leur système à la norme ISO 9001. Seule différence: un label de qualité de reconnaissance internationale». Il apparaît pourtant que l'hôtellerie suisse rechigne 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-

bli 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 grandeur 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 Couchepin* 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 fendants

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 fendants 1993, est tombé au creux de l'été: sur 173

vins dégustés, 21 ont obtenu le label. D'ailleurs, 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 vigneron-encaveurs, avec la mention des meilleurs vins de chaque maison. Connus 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'éditer «Le millésime, vin de passion», un annuaire recensant les notes de dégustation des meilleurs vins de 1993.

Avec le commerçant-caviste *Raphy Maillard*, de Charrat, le duo a dégusté, à l'aveugle évidemment, plus de 700 vins de 104 vigneron-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 fendants 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 «oscar», 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, dégage 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 corcées, comme la chassé, 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 vendredis 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 déboursier 20 francs pour avoir accès à ce parcours du dégustateur. 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) auront lieu 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 Le Beaufort (Neuchâtel) et du Saint-Gotthard (Zürich). 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 États-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 Küche» 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<sup>e</sup> révision en langue allemande. Elle se présentera en deux volumes: «Technologie culinaire» et «Livres 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 tête 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 baignoire, trois dortoirs et différentes salles, dont l'une polyvalente, doit fournir un sérieux plus dans cette région. RJ

## Congrès à Genève

5<sup>e</sup> rang mondial

Avec 145 réunions internationales, Genève figure au 5<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> rang mondial. En 1991, ce chiffre était de 178, soit le 5<sup>e</sup> rang. La tête du classement est occupée par la 15<sup>e</sup> 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

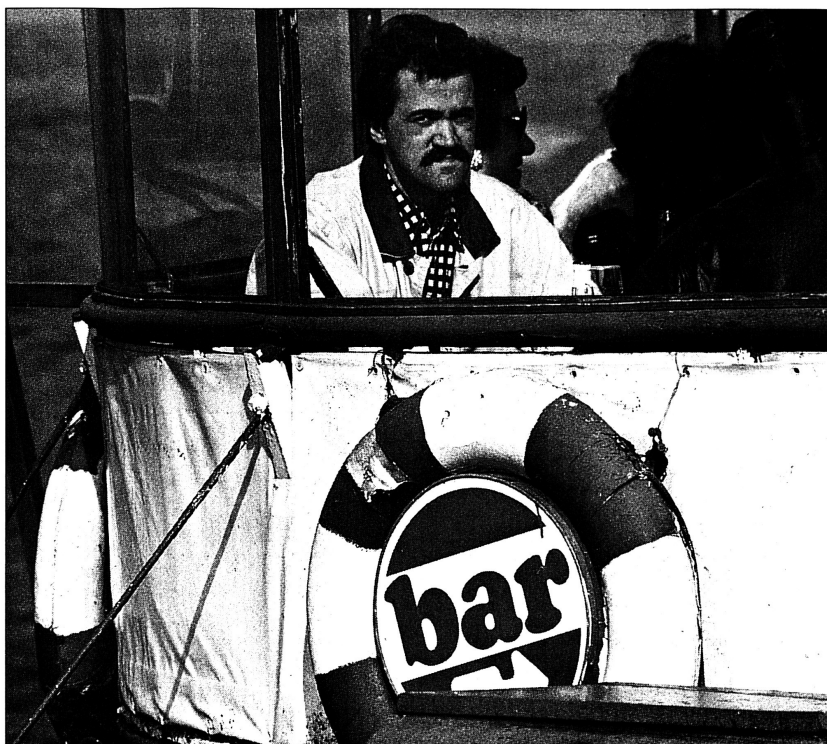
La canicule de cet été a suscité de nombreux commentaires et parfois contribué à modifier les habitudes des consommateurs. Pour l'hôtellerie aussi, la vague de chaleur a eu diverses conséquences, en particulier pénalisantes pour les établissements ne disposant pas de climatisation. D'une manière générale 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 Montreux. 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 a priori nous apporter davantage de clients mais cela n'a pas été le cas, d'une manière générale d'ailleurs». Constatant 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 Fährdrich

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 Bionton 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 hôtels 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-Pèlerin, constate que bien rares ont 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 États-Unis. Et ça marche!

JEAN-PIERRE GROBAT

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 ces 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 télévente installe ses vendeurs dans l'hôtel pour une période de 16 à 25 semaines par an. Objectif: prospecter 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 mailing. 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 Loukoundoula, 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...). Selon Mme Loukoundoula, le 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 empoche 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 généré 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 Loukoundoula 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 prive de son côté «exclusif» et «privilège» 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 vorbereitende nationalrätliche Kommission, die Kommission für Wirtschaft und Abgaben (WAK) wurde direkt durch den Hauptsitz 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 Wirtverband, AGAB und Asco, der Schweizerischer Bäcker- und Konditorei Meisterverband, der Schweizerische Verband der Seilbahnunternehmen, die Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für Berggebiete sowie der Verband Öffentlicher Verkehr. In den nächsten Tagen wird deshalb eine entsprechende Einladung ergehen. 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 Nationalrates 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 auszuglei-

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 unumgänglich.

● **Fahrlässige Zerstörung der Sozialpartnerschaft:** Jede Arbeit bringt gewisse spezifische Belastungen mit sich. Spezifische Belastung der Arbeiten in der Hotellerie sind die «unattraktiven» Arbeitszeiten. Andere Branchen kämpfen mit anderen Unannehmlichkeiten wie zum Beispiel Arbeiten unter Tag, Mangel an Tageslicht, grosse physische Belastung, Löhne, Arbeitszeit, Anstellungsbedingungen 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 Bonifikation-

nen 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 Beerdigung der Sozialpartnerschaft werden die Folge sein.

– Zusätzlich durch den Gesetzgeber diktierte Kosten sind in der heutigen Wirtschaftslage für die Hotellerie nicht verkraftbar. 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 Mitarbeitern 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, Ausbildungsverantwortliche der Praktikumsbetriebe, Diplomandinnen 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 Diplomandinnen und Diplomanden und ihre Praktikumsbetriebe: Marco Aeschlimann, Hotel Plaza, Biel; Sarah Althaus, Hotel Sternen, Muri; Sandra Andrist, Hospiz zur Heimat, Bern; Bettina Bettleier, Hotel Schweizerhof, Grindelwald; Gabriela Beutler, Hotel des Balances, Luzern; Monika Beyer, Hotel Union, Luzern; Sonja Brunner, Hotel Steinbock, Klostern; Barbara Bühler, Sporthotel Adler, Adelboden; Jacqueline Diethelm, Hotel Sunstar,



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

Grindelwald; Florian Divis, Hotel Bären & Bristol, Bern; Barbara Flückiger, Hotel Krebs, Bern; Evelyn Friedli, Hotel Ambassador, Bern; Eva Frutiger, Hotel Sonnenberg, Zürich; Tobias Geiger, Robinson Club, Arosa; Carole Gerber, Posthotel, St. Moritz; Patrick Gerber, Seminar Hotel, Unterägeri; Beatrice Germann, Hotel Worbenbad, Worben; Gabriel Goldener, Hotel Schiff, Luzern; Sylvia Graf, Hotel Kreuz, Sachseln; Regula Gubler, Hotel Schneegg, Zermatt; Daniela Haller, Hotel Arc-en-ciel, Gstaad; Celinda Hampe, Hôtel Chaumont et Golf, Chaumont; Yasmine Hölzer, 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 Künzi, Hotel Interlaken, Interlaken; Sarah Muhmenthaler, 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 Alpin Nova, Schönbühl; Daniela Rubin, Hotel Stella, Interlaken; Christine Schäfer, Posthotel Valbella, Valbella; Markus Schneider, Hotel Chesa Guardalej, Champfer; Pascal Schneider, Hotel Ermitage, Schönbühl; Ueli Schneider, Hotel Krone, Solothurn; Priska Scholer, Hotel Alfa, Bern; Chantal Siegfried, Hotel Alpenland, Lausanne/Gstaad; Nadja Stöckli, Hotel Rebstock, Luzern; Barbara Supersaxo, Parkhotel, Zuzach; Priska Sutter, Hotel Homberg, Saanenmöser; Valerie Thormann, Hotel City, Lausanne; Katja Tiefenbach, Hotel Kreuz, Bern; Diana Ulrich, Grand Hotel Regina, Adelboden; Maria Valina, Hotel Kreuz, Bern; Nicole Venner, Bahnhofbuffet, Bern; Carole Vonlanthen, Hotel Bern, Bern; Stefan Wagner, Hotel Aeschi Park, Aeschi; Diana Walser, Hotel du Lac, Interlaken; Alexandra Wenger, Evangelisches Zentrum Schloss Hünigen, Konolfingen; Andrea Wolf, Dorin Hotel, Beatenberg; Patrick Würsch, Sporthotel Panorama, Sörenberg; Nadine Wüthrich, Hotel Bären, Ostermündigen; Daniela Wytenbach, Hotel Alfa, Bern; Michela Zoratti, Kurhaus Cademario, Cademario; Bettina Zurbrugg, Parkhotel Bellevue, Lenk; Yvonne Zürcher, Hotel Ferienart Walliserhof, Saas Fee.



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

## Jugoslawische Arbeitnehmer

## Übergangsfrist verlängert

Der bundesrätliche 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 Wirtverband, 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 Umwandlungen

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

vor 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 rechtmässig in der Schweiz gearbeitet haben und die Voraussetzungen für eine Umwandlung nicht erfüllen, können in den Kontingentsjahren 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 Stamms Zentralschweiz auch heute noch – nach dem leichten Temperaturrückgang – ans Wasser. Mit dabei sind Partner, Kinder, Badebekleidung und gute Schuhe für einen Rohbau-rückgang.

Zum Programm: Am Montag, 29. August, trifft man sich um 18 Uhr bei der Baustelle Seehotel Wilerbad, Wilen bei Sarnen. Eine Stunde soll die Besichtigung der Baustelle unter der Führung von Bruno Odermatt dauern. Vor dem Essen ist eine Erfrischung im Sarnessee angesagt. Das Abendessen wird im Clubhaus des Strandbades 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 Instruktoren am Arbeitsplatz. 19.: Mehr Effizienz dank persönlicher Arbeitstechnik. 21.-23.: Führen mit Kennzahlen. 27.-29.: Effiziente Sitzungsleitung. 28.-29.: Sprachlich einwandfreie und werbewirksame Korrespondenz.

## Oktober

5.-6.: Rhetorik – sich richtig ausdrücken. 25.: Bewusstseins 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 Geschäftsleitung der Kempinski Hotels SA ein. Über 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. *JS*

## Food and Beverage

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

## Touristik und Reisen



Die bisherigen Lufthansa-Direktionen in Wien und Zürich werden per 1. September zusammengelegt. Die gemeinsame Region übernimmt der Chef von Lufthansa für die Schweiz und Lichtenstein, **Georg Hermann Sahler** (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 Inner-schweiz, die Kantone Aargau, Bern, Solothurn und Zürich (linkes Limmatufer) verantwortlich. Der 28-jährige 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 Fernost bei Siber Hegner & Co. *JS*

## Hôtellerie 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 montreuilien pour revenir à ses premières amours œnologiques, au service d'une grande société vaudoise. Le départ est important pour le grand hôtel montreuilien que 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 Frühaufstehen nicht scheuen, begleitet Stocker in der Funktion eines «Fremdenführers» auf Velo-Stadtrundfahrten 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 Wasserfalles 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 Hotelierhepaar **Jürg und Bice Musfeld** sowie der Direktor des Verkehrsvereins Meiringen-Haslital, **Roland Wyss**, dem hohen Besuch eine bronzene 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 habitués 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 une 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 «Maneger Killer» (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 distingués. Quant à la course elle-même, elle a été remportée par les «Schneckli» (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  
Foires, 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  
Assemblée générales  
1994

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

## Food &amp; Beverage / Technik / Management

Messen, Werbereisen, Workshops  
Foires, 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. Gastronomie, 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, Kopenhagen  
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

19.06. bis 23.06. Vinexpo 95, Bordeaux  
30.09. bis 05.10. Anuga 95, Köln  
23.11. bis 29.11. IGEHO, Basel

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-Fernreisen, 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  
Foires  
(Siehe auch «Incoming» / Voir aussi «Incoming»)  
1994

13.09. bis 14.09. APW, Regensburg  
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. Philippine 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  
12.01. bis 15.01. 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  
Assemblée générales  
1994

18.11. SRV, Zürich



# stellen revue marché de l'emploi

HOTEL+TOURISTIK REVUE NR. 34 25. AUGUST 1994

Wir suchen nach Vereinbarung  
**Wirte-Ehepaar / Koch /  
Geschäftsführer/in**  
für Restaurant Kleefeld in Bern-Bümpliz  
(Quartier- und Speiserestaurant)

Parkplätze in Autohalle sowie Aussenabstellplätze  
direkt beim Restaurant sind vorhanden.

Das Restaurant wurde vollständig umgebaut und  
neu eingerichtet.

Schriftliche Bewerbungen senden Sie bitte an:

**PROMET AG**  
Waldmannstrasse 61  
3027 Bern

0 68431/253162

## Arosa Hotel Cristallo Le Bistro

Familiär geführtes Erstklasshaus mit 70 Betten sucht  
für kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter

Küche:  
**Entremetier  
Garde-manger  
Chef de partie**

Restaurant «Le Bistro» à la carte  
**Bistrotkellner  
Serviertochter**

Saal/Bar:  
**Saalköcher**

Sehr guter Verdienst sowie Kost und Logis im Hause.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen  
Unterlagen an:  
**Hotel Cristallo, 7050 Arosa,  
Tel. 081 31 22 61**

68756/1236

## 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. Durch die stets  
wachsenden Anforderungen an die Diätküche  
(Lebensmittelallergien) suchen wir zur Verstärkung  
unseres Diätküchenteams den/die

### DIÄTKOCH/-KÖCHIN

Die anspruchsvollen und sehr verantwortungsvollen Aufgaben  
verlangt nach einer fachkompetenten, belastbaren  
und teamfähigen Persönlichkeit.

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 68603/170526

## PANORAMA HOTELS

Unser neuer

### Direktor/in

für das Hotel **Panorama** in Lenzerheide/Valbella muss ein  
echter Gastgeber sein; den Mitarbeitern und den Gästen  
gleichermaßen verpflichtet.

Wir haben eine Unternehmenskultur, die hohe Ansprüche  
an Kommunikationsfähigkeit und Leadership stellt.

Unsere Führungskräfte werden durch monatliche Meetings  
mit ihren Kollegen im Managementteam gefördert und  
durch anspruchsvolle Ziele auch gefordert.

**Entwicklungsmöglichkeiten, Initiative und sehr weitge-  
hende Mitentscheidung sind Teil unserer Philosophie.**

Wenn Sie den Willen und die Fähigkeit haben, diese Herausforderung  
bereits im kommenden Winter anzunehmen, sollten Sie Herrn Emanuel Wirth –  
unseren derzeitigen Direktor – anrufen, damit er Ihnen die Aufgabe erklären kann  
(Telefon 081 34 01 01).

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:

**Panorama Hotels**  
Alexanderstrasse 18  
7000 Chur  
z.H. von Paul J. Bötschi, Delegierter des VR.

68474/33284

## Sonne am See

### CHEF DE PARTIE

Einer, der die gehobene gutbürgerliche  
Küche beherrscht. Und weiss, dass der Erfolg  
genauso wie die Liebe durch den Magen  
geht. Einer, der in unser sonniges Klima passt.  
Und jetzt Herrn Sepp Wimmer persönlich  
anruft: Telefon 01/910 02 01.

Seehotel Restaurant Sonne, 7 Tage offen.  
Küsnacht am Zürichsee.

61202/17841

See you in **GSTAAD** im  
**SCHÖNRIED**

Solbad-Hotel

## ERMITAGE-GOLF

3778 SCHÖNRIED-GSTAAD

★★★★★

**Was unseren Gästen lieb ...  
... soll unserem Chef de  
réception Ansporn sein.**

Unser Angebot wie 72 luxuriöse Zimmer  
und Suiten, 3 Restaurants, 2 Bars, Solbad  
(Hallen- und Freibad 35°C), Tennis-  
platz, Squashhalle, Saunapark, aber auch  
das Spezielle in der Ausstrahlung, geben  
unserem Hotel eine Vorrangstellung in der  
Reihe der Spitzenhäuser.

Wir suchen ab Oktober 1994 oder nach  
Übereinkunft in Jahresstelle

### Chef de réception

Wir erwarten von unserem Kadermitarbeiter  
mehrjährige Erfahrung im Gastge-  
werbe, mit Hauptgewicht in Réception und  
Administration, der bereit ist, fachkundig  
unsere Réceptions-Brigade von acht Per-  
sonen zu führen. Unser neuer Chef de  
réception sollte Freude und Interesse an  
der Arbeit mit unserem Computersystem  
Hogatec haben.

Eine junge, dynamische Persönlichkeit findet  
bei uns eine selbständige und an-  
spruchsvolle Aufgabe.

Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzu-  
lernen und erwarten mit Interesse Ihre Un-  
terlagen.

Direktion: H. Lutz und L. Schmid.

Telefon 030 4 27 27

68571/32565

## Gasthof zum Sternen

Bümplizstrasse 121  
3018 Bern-Bümpliz  
Tel. 031/991.81.00



In unseren lebhaften gepflegten Betrieb  
mit à-la-carte-/Bankett und Brasserierservice  
suchen wir per sofort, in Dauerstellung einen

### Küchenchef

für kleine Brigade.

Zu Ihren Hauptaufgaben und Ihrer Ver-  
antwortung gehören die Leitung und Führung der  
Küche, sowie in Zusammenarbeit mit dem  
Geschäftsführer die Planung des Personal-  
einsatzes, der Einkauf, die Kalkulation der  
Gerichte und die Planung des täglichen und  
saisonalen Verkaufsangebots. Es erwarten Sie  
fortschrittliche Arbeitsbedingungen in einer  
neuen modernen Küche, ein vielseitiges, inter-  
essantes Arbeitsgebiet und ein dieser Kader-  
position angemessenes Salär. Bei uns können Sie  
sich entfalten und Ihr Können unter Beweis  
stellen.

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen  
oder telefonieren Sie

Hr. S. Baglieri, Geschäftsführer

68693/329045

# Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

## INHALT

|                              | Seite |
|------------------------------|-------|
| Stellenmarkt                 | 1-18  |
| Internationaler Stellenmarkt | 21    |
| Stellengesuche               | 22    |

## SOMMAIRE

|                                  | Page  |
|----------------------------------|-------|
| Marché de l'emploi               | 19-21 |
| Marché international de l'emploi | 21    |
| Demandes d'emploi                | 22    |

Personalberatung für  
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

## ADIA HOTEL

**Aktuelle  
Stellenangebote  
auf Seite 9**

**ADIA HOTEL**  
Badener-Longstr. 11 · 8026 Zürich  
Telefon 01/242 22 11

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.



0 87206/10500

**SEHNSUCHT NACH  
BEGEGNUNGEN DER DRITTEN ART...**


**BEGEGNUNG MIT EINEM SPANNENDEN  
SEMINAR- UND HOTEL(KULTUR)-KON-  
ZEPT, 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 HOTELDIREKTOREN. SIE  
SIND ZUKUNFTSORIENTIERT, KOMMUNIKATIV, LERN- UND  
LEBENSFREUDIG, FLEXIBEL.

DAS KNOW HOW FÜR HOTEL UND F&B WIRD VORAUS-  
GESETZT, 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  
GÄTE GOURMET  
INTERNATIONAL AG  
POSTFACH  
8058 ZÜRICH AIRPORT

**Feldbach**  
SEEHOTEL

68511/201152

**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/-führerin**

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

**Flims**

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-Schwittzer**  
**Hotel Grischna**  
**7018 Flims Waldhaus**

P 68714/153958

**RATHSKELLER OTTEN**  
Altstadrestaurant, Strassenwirtschaft, Rathsstube,  
Bar, Schützenstube, Sitzungs- und Tagungszimmer

Für unseren Traditionsbetrieb  
im Herzen der Ottnar-Altstadt  
suchen wir per sofort oder nach  
Übereinkunft einen

**Koch**  
oder  
**Jungkoch**

Melden Sie sich bitte bei:

**Roger Lang**  
**Klosterplatz 5, 4600 Otten**  
**Telefon 062 32 21 60**

P 68537/169340

**HOTEL job SHV**  
PERSONALBERATUNG

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

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

**Direktionspaar**

oder

**Direktor**

mit Eintritt auf November/Dezember 1994.

**Der Betrieb:**

- Ganzjahresbetrieb
- zirka 100 Betten
- Spezialitätenrestaurant
- Tagesrestaurant
- Terrassen
- Saal
- 40 bis 60 Angestellte.

**Anforderungen:**

- fundierte Hotelausbildung
- jung und belastbar
- dynamisch
- Führungserfahrung
- Erfahrung in Kaderposition  
evtl. als Direktion.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen,  
erwarten wir gerne Ihre kompletten  
Bewerbungsunterlagen an unsere  
Adresse z. H. Monica Kappeler-Rohner.

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 Serviceerfahrung  
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.

68587/84735

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 Restau-  
rationsbetrieb mit gepflegter Küche.

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

**Direktoren-Ehepaar**

das bereit ist, diese selbständige und äusserst verantwortungsvolle Herausfor-  
derung anzunehmen.

Das Direktoren-Ehepaar ist direkt dem Verwaltungsrat unterstellt und eigenver-  
antwortlich für die Entwicklung und Leitung des gesamten Unternehmensberei-  
ches.

Voraussetzung für diese äusserst interessante Aufgabe sind:

- Fundierte Ausbildung im Hotel- und Gastgewerbe und ein solider Karriereauf-  
bau
- 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, angestellter Mitarbeiterstab unterstützt Sie bei Ihren täglichen  
Aufgaben.  
Neben guten Rahmenbedingungen bieten wir Ihnen eine den Anforderungen ent-  
sprechende Entlohnung.

Würde Ihnen diese Aufgabe Spass machen? Gerne erwarten wir Ihre Bewer-  
bungsunterlagen 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**

Wir suchen für unser gepflegtes Unternehmen  
der gehobenen Mittelklasse aufgestellte,  
gewissenhafte, 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-Spiserestaurant Hallwyl AG**  
5707 Seengen am Hallwilersee  
Nähe Wasserschloss, Telefon 064 54 11 14

68555/182958

# Express-Stellenvermittlung des SHV

Die Express-Stellenvermittlung ist eine Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins. Interessierte Hoteliers und Restaurateure erhalten gegen eine Abonnementgebühr beliebig viele Bewerbungstalon 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 D/F/D/E | West-CH                          |
| 1742 Chef pâtissier   | 33 CH Dez. 94 D       | BE/Oberland/VS/GR                |
| 1743 Koch/Küchenchef  | 35 CH Nov. 94 D/F     | Tagesbetriebe, BE                |
| 1744 Chef de partie   | 25 F A Dez. 94 D/F    | Rest., West-CH                   |
| 1745 Commis pâtissier | 21 CH Sept. 94        | 3*-4*-Hotel, West-CH             |
| 1746 Chef de partie   | 27 F A Dez. 94 F/D    | 4*-5*-Hotel, Skigebiet           |
| 1747 Diätkoch/Koch/w. | 24 CH sofort D/F      | Restaurant, BE/LU/Thun           |
| 1748 Küchenchef       | 31 F A Dez. 94 I/F/D  | 3*-5*-Hotel                      |
| 1749 Sous-Chef        | 31 F A Nov. 94 F/D    | 4*-5*-Hotel, West-CH             |
| 1750 Küchenchef       | 50 CH Okt. 94 D/F/I   | mittelgross, BS/RU/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   | zus. mit 2953                    |
| 1753 Chef de partie   | 23 CH Dez. 94 D/F     | Restaurant, VD/VS, zus. mit 2955 |
| 1754 Chef saucier     | F A Dez. 94 F/D/I     | 3*-Hotel, BE/Oberland/FR/SH      |
| 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                         |
| 2933 Sefa         | 22 CH Dez. 94 D/E     | Crons/VS                       |
| 2934 Kellner      | 34 I C Okt. 94 D/I    | Hotel/Dancing, GR              |
| 2935 Kellner      | 22 CH Dez. 94 D/F     | zus. mit 2936, Interlaken      |
| 2936 Sefa         | 25 D A Dez. 94 D      | zus. mit 2935, Interlaken      |
| 2937 Chef de rang | 37 D A Dez. 94 D/F/E  | BE/Oberland                    |
| 2938 Chef de bar  | 37 I A Aug. 94 I/F/D  | 4*-5*-Hotel, West-CH           |
| 2939 Kellner      | 29 I A Sept. 94 I/D/F | Hotel                          |
| 2940 Sefa         | 19 CH Dez. 94 D/F/E   | 3*-4*-Hotel, BE/LU             |
| 2941 Sefa/Tournee | 23 F B Dez. 94 F/D    | Rest./Café, Region Murten/Bern |
| 2942 Sefa         | 24 DK A Dez. 94 D/E   | Mittelbetriebe, Ost-CH         |
| 2943 Barmaid      | 22 DK A Dez. 94 D/E   | Pub/Rest., BE/Oberland/VS      |
| 2944 Anlagensafa  | 21 CH Dez. 94 D/F/E   | West-CH/Skigebiet              |
| 2945 Sefa/Récept. | 25 D A Dez. 94 D/F/E  | Hotel, UR/GR                   |

|                         |                      |                               |
|-------------------------|----------------------|-------------------------------|
| 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 Sefa               | 20 CH Sept. 94 D/F   | Café/Pub/Rest., Oberwallis    |
| 2949 Soufkellner        | 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/F/E | Ost-CH                        |
| 2952 Sefa               | 20 CH Nov. 94 D/I/F  | mittelgross, GR               |
| 2953 Sefa/Barmaid       | 24 A A Sept. 94 D    | zus. mit 1752                 |
| 2954 Barmaid/Récept./w. | 21 A A sofort D/E/I  | 4*-5*-Hotel, St. Moritz/Davos |
| 2955 Chef de service/w. | 25 D A Dez. 94 D/E   | VS/VD, zus. mit 1753          |
| 2956 Sefa               | 28 P A Dez. 94 D     | ZH/LU/GR, zus. mit 94         |

### Administration/administration

|                           |                      |                                 |
|---------------------------|----------------------|---------------------------------|
| 3940 Betriebsleiter       | 42 CH Dez. 94 I/D/F  | Rest./Bergh., Engadin           |
| 3942 F&B-Assistent        | 27 CH Jan. 95 F/D/E  | NE/VD                           |
| 3943 Anlagensafa/w.       | 19 CH Okt. 94 D/F/E  | ZH/LU/TH/West-CH                |
| 3944 Récept./Marketing/w. | 24 CH Sept. 94 F/D   | 4*-5*-Hotel, Basel/Zürich       |
| 3945 Receptionist         | 24 CH Nov. 94 D/F/E  | Sporthotel, BE/Oberland         |
| 3946 Anlagensafa/w.       | 24 CH Dez. 94 D/F/E  | 3*-4*-Hotel                     |
| 3947 Anlagensafa          | 20 CH Nov. 94 D/F/E  | 3*-5*-Hotel, BE/GR/VS/Skigebiet |
| 3948 Anlagensafa/w.       | 20 CH sofort D/F/E   | 4*-Hotel, Deutsch-CH            |
| 3949 Receptionist         | 26 NL B Dez. 94 D/E  | Hotel, BE/Oberland              |
| 3950 Récept./Barmaid      | 22 CH Dez. 94 D/F/E  | Hotel/Pub, Skigebiet            |
| 3951 Receptionist         | 23 CH Nov. 94 D/E    | 3*-4*-Hotel, Davos/Arosa        |
| 3952 Anlagensafa/w.       | 21 CH Dez. 94 D/F/E  | 4*-5*-Hotel, Skigebiet          |
| 3953 Betriebsassistent    | 30 CH Nov. 94 D/F/E  | 3*-5*-Hotel, Skigebiet          |
| 3954 Anlagensafa/w.       | 21 CH Nov. 94 D/F/E  | GR/LU                           |
| 3955 Réceptionsprakt.     | 24 CH Nov. 94 D/F/E  | Skigebiet/West-CH               |
| 3956 Anlagensafa/w.       | 24 CH sofort D/F/E   | West-CH                         |
| 3957 Night-auditor        | 41 D A Dez. 94 D/F/E | 3*-5*-Hotel                     |

### Hauswirtschaft/ménage

|                     |                      |           |
|---------------------|----------------------|-----------|
| 4937 Hota           | 20 CH Nov. 94 D/F/E  | Luzern    |
| 4938 Gouvernante    | 22 CH Jan. 95 D/F    | ZH        |
| 4939 Butler/Saal/w. | 25 P A Dez. 94 I/E/D | BE/Oberl. |

|                       |                       |                         |
|-----------------------|-----------------------|-------------------------|
| 4940 Zimmerfrau       | 26 P A Aug. 94 I/D    | Zermatt/Zürich          |
| 4941 1. Gouvernante   | 52 CH n. Ver. D/E/I   |                         |
| 4942 Gouvernante      | 30 D A Nov. 94 D/E    |                         |
| 4943 Hota/Tournee     | 18 CH Dez. 94 D       | Winterthur + Umgeb.     |
| 4944 Butler/Office/w. | 22 P A Dez. 94 I      | zus. mit 2949/GR        |
| 4945 Küche/Office     | 30 P A Dez. 94 D/I    | LU/ZH/GR, zus. mit 2956 |
| 4946 Butler/Saal/w.   | 29 SF A Dez. 94 D/E/I |                         |

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

## Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementgebühr von Fr. 285.- pro Halbjahr oder 500.- pro Jahr können Sie eine unbeschränkte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden exklusiv an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

## Abonnez-vous au Service de placement accéléré

Par le prix d'abonnement de frs. 285.- par semestre ou frs. 500.- par année, vous avez la possibilité de choisir parmi un nombre illimité de talons de demandes d'emploi, sans autres frais tels qu'honoraires ou indemnités. Les annonces que nous recevons ne sont transmises qu'aux abonnés; il ne peut être tenu compte de demandes isolées.

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

## Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

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

## Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

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:

1.

2.

3.

Ort:

Funktion:

Dauer (von/bis):

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!)

6868/94735

## 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 Gehrähe. Mehr Auskunft gibt Ihnen gerne:

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

68105/40304



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 Restaurantsbetrieb 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-Gueridon-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.

68475/382530



Sporz  
 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 Guardia Val, Heinz Wehrle  
 7078 Lenzerheide  
 Telefon 081 34 22 14, Fax 081 34 46 45

6868/19550





### 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 Obereingadiner Hochalpenlandschaft profitieren wie die vielen internationalen Gäste hier. Guardalejaner verbringen ihre wertvolle Freizeit im St. Moritzer Champagner-Klima mit **Skifahren, Snowboarden, Rodeln, Eislaufen, Curling, Paragliding, Langlaufen** usw. Das nezeitliche Guardalej gehört also zu den Rosinen, die Sie sich unter den Ferienhotels herauspicken können!

### Sind Sie Kulinariker?

... Gian H. Kulis, Teamleiter der Kulinariker und Créateur der drei verschiedenen Restaurants: dem ambancereichen **Restaurant Jenatsch** mit 14-Gault-Millau-Punkten, der heimeligen **Stüva dal Postigliun** und dem teuflichen **Restaurant Diavolo**. Foodstylisten mit sensiblen Gefühl für eine Engadiner Sonnenküche sind verlangt. Für die Wintersaison braucht er noch **Chef de parties** und **Commis de cuisine**. Bei Gian H. Kulis macht das Kochen Spass. Er sorgt dafür, dass jeder seiner **Kulinariker** 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**. Rebensäfte-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 **Service-stewardessen** fühlen sich für diese Gastrolenleistungen angesprochen?

An der **Nachtstelle Buffet** gilt es, mit wachem Wesen und flinken Händen die Warenabgabe 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 gehen 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 Guardalejaner angesprochen 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.



*Wir freuen uns auf Sie kommen*

### CHESA GUARDALEJ

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

## 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. Blesi

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 Réception haben, Sprachen D, I, 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. Müssgens Jun.  
Hotel Margna  
7515 Sils Baselgia  
Tel. 082 4 53 06 oder Fax 082 4 54 70.

O 68411/21232

Für unseren kleinen, bekannten, gepflegten und historischen

**Restaurants- und Bankettbetrieb**  
in der Region Aarau-Olten suchen wir einen qualifizierten, einsatzfreudigen

**Küchenchef/Chef de partie**  
m/w

Suchen Sie eine neue Herausforderung, und möchten Sie Ihre starken und innovativen Fähigkeiten auch als Koch einsetzen, dann wartet ein kleines, aufgestelltes Team auf Sie.

Interessiert? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 29-9158, Publicitas, Olten, 4601 Olten.

P 68749/44300

## HOTEL job SHV

PERSONALBERATUNG

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 Rohrer, Leiter Hotel job SHV  
Postfach  
3001 Bern



Schweizer Hotelier-Verein

68734/084735



### Für kommende Wintersaison oder in Jahresstelle

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 neuzzeitlicher Orientierung:

Sous-chef  
Chef de partie  
Commis de cuisine

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

Richard und Yvonne Stöckli  
Hotel Alpenblick  
3812 Wilderswil

68491/38708

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

## Romantik Hotels und Restaurants

Die wichtige Position eines

### Küchenchefs

werden wir, mit Eintritt nach Übereinkunft, neu besetzen.

Wir führen eine neuzzeitliche 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 erbitten an:  
Georg Schraner  
Romantik Hotel Krone  
8274 Gottlieben  
Telefon 072 69 23 23.

67267/13900

**Persönliche Gastlichkeit  
in historischen Häusern**



## FELDSCHLÖSSCHEN Immobilien

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 neuzzeitlich konzipiertes  
Feldschlösschen Brasseriekonzept mit

- Restaurant: 60 Plätze
- Saal, unterteilt: 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

### Feldschlösschen Immobilien AG

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

P 67685/124826

Ausgetesene Küche

## 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 Sefa oder Hofa  
(Bewilligungen vorhanden).

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

Hotel Chesa Rustica  
7077 Valbella  
Familie Waehrer-Walpen  
Telefon 081 34 30 78

68735/69078



Wir suchen auf kommende Wintersaison in Jahresstelle 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
- Wirtwohnung im Haus
- Arbeitsplatz in grandioser Naturlandschaft.

### Anforderungsprofil:

- Idealalter 25 bis 35 Jahre
- Frontbezogen und belastbar
- Erfahrung in leitender Position
- Hotelfachschulabschluss oder Wirtenerfahrung
- 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 Riederfurk  
Telefon 028 27 21 21

68392/28703

## Feldpausch

### HOTELS - RESTAURANTS - CONFISERIES

300 motivierte Mitarbeiter, 3 südlich-heitere Hotels, 7 individuelle Restaurants und 5 Konditorei-Boutiquen mit Amaretto und Panettoni, Schoggi-Trüffeln 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:

- Mitarbeitersuche, 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 Jahresstelle. 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

68370/50000

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 aber 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 zersch i der



O 68702/225991

## HOTEL WINKELRIED

6362 Stansstad am See Tel. 041-61 99 01

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

Das Hotel Winkelried ist das neueste \*\*\*\*Seehotel mit direktem Seeanstoss, 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



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 Diätküche verfügen (nicht Bedingung), freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Nähere Auskünfte erteilt Ihnen gerne unser Küchenchef, Herr H. Sandberger, Telefon 081 47 75 50.

Ihre Bewerbungsunterlagen inkl. Foto senden Sie 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.  
68755/129528

## HOTEL HAUS PARADIES

Restaurant des Gourmets - 17 G.M. - Punkte

Unser Weg führt nach oben, wollen Sie mitkommen?

suchen 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 Paradis, CH-7551 Flan

68711/11924

RELAX & CHATEAUX



## 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 Jahresstelle

### Nachportier tournant

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 0041 93/33 01 71

68720/329932

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 initiative 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 zeitgemässe 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

O 68701/17089

## \*\*\*\* 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 zuhause 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 bester 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.

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

Parkhotel Beau-Site  
3920 Zermatt  
Telefon 028 67 12 71

68394/38814

## Andermatt Gemsstock 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-Gemsstock 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 Arbeitseinsatz mit Hauptstandort Basel.

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

### Maître d'hôtel

«Grande Restauration»

Sie leiten ein Grossrestaurant als Patron, sprechen flüssend Französisch und sind allem «francophonen» zugetan, 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 Kurhotel im St. Galler Rheintal, bieten diese langfristig angelegten Kaderstellen. Wir erwarten für diese Positionen einen Leistungsausweis in der gehobenen Restauration oder Hotellerie, verstehen diese Stellen jedoch auch als Aufstiegschance für jüngere Chefs de service. Nur Schweizer oder Bewilligung B oder C möglich.

★★★★★-Hotel Raum Nordwestschweiz. Eine äusserst anspruchsvolle Position in einem auf internationale Kundschaft 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 Erstklassenhäusern, 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  
Stänzlergasse 7, 4051 Basel  
Telefon 061 281 95 91

## HoReGa SELECT

Die führende Personalberatung und Stellenvermittlung seit 1986

Fachpersonal - Kaderstellen - Direktionspositionen - Mietersuche

68645/208191

## Palisy

Freizeit-Erlebnis-Anlagen

Dynamisches, erfolgreiches, kleineres Unternehmen, spezialisiert

auf **Planung, Einrichtung, Bau, Wartung**  
von **Freizeit-Erlebnis-Anlagen**  
in **Hotels, Thermalbädern, Kurhäusern, Sportcenter,**

### sucht 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 durchsetzungsstark, 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



## 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 internationalen 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 erwartet 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

zurich|hötel

6873/41483

## ALLEGRA

Bünderstube  
Nischelerstrasse 1  
8001 Zürich  
Telefon 01/211'45'90

Unser Küchenchef Thierry Sorot 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, selbstständigen 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 Sorot oder Frau Flavia Lorent, unserer Personalchefin, in Verbindung.

Martin Studer, Direktor

★★★★

## CARLTON ELITE HOTEL

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



### Anzeigenschluss für Stelleninserate Freitag 17 Uhr





Familie Hannelore und André Köslch  
3920 Zermatt  
Telefon 028 67 23 38  
Telefax 028 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 beherrschen Sprachkenntnisse in F/E

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

mit Serviceerfahrung und Sprachkenntnissen

#### Jungkoch/Commis de cuisine

unser Motto: Köstlich ist man bei Köslch!

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

Auf Ihre Bewerbung freuen sich Hannelore und André Köslch



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.

#### Nachtportier Zimmermädchen

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

P 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 BARMAID**

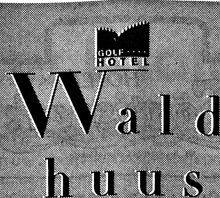
(mit viel Freude am Gästekontakt, verantwortlich für unsere Hotelbar)

Ich freue mich auf Ihren Telefonanruf  
oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Andreas Dietler

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

188369/71463



#### 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 Aufstiegs-möglichkeiten und mehr als nur ein Job erwartet?

Rufen Sie mich einfach an:

André Hüslér, 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 Hüslér, Tel. 081 47 11 31, Fax 081 46 39 39

68656/175900

DAVOS

#### STEIN AM RHEIN Ein Erlebnis - Eine Herausforderung

Nach langjähriger Familienführung suchen wir umständehalber 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 weitherum 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.
- Erfolgreichen 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 zuzusenden.

Fam. E. Schwegler Wick

Hotel Rheinfels

8260 Stein am Rhein

Telefon 054 41 21 44

Fax 054 41 25 22

0 68615/145092



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 Châmi-Stuba  
3906 Saas Fee

Telefon G: (0041/28) 57 17 47  
Fax: (0041/28) 57 41 47

68758/207292

Wir sind sehr anspruchsvoll, wenn es  
darum geht, unseren Gästen in einem  
einmaligen Rahmen das Beste zu bie-  
ten. Ist auch für Sie Qualität in allen Be-  
reichen 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 Bärensgraben  
Herrn Klaus Wiczorek  
gr. Muristalden 1, 3006 Bern.

68582/75035

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

#### Chef de service

Wir bieten:

Anstellung in erstklassigem Haus, zeitgemässe 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 Kassensystem.

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

Mittelklasshotel 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

68584/9539



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 Gastgewerblern», die für ihre oft überdurchschnittliche Leistung auch entsprechend verdienen wollen?

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

Tel. 064 31 48 31

Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

P 68689/252930







## 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 Selbständigkeit 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 Jösl  
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 Kundensschulung,  
Messen und Demonstrationen.

### Anforderungen:

Kochlehre oder Hotelfachschule  
Verkaufs- und Branchenerfahrung  
Kontaktfähigkeit und Einfühlungsvermögen  
Bereitschaft  
Alter: zirka 28 bis 38 Jahre.

### Angebot:

Spielraum für Eigeninitiative  
Fortschrittliche Arbeitsbedingungen  
Firmenwagen.

### Anmeldung:

Ihre schriftliche Bewerbung oder telefonische Kontaktaufnahme richten Sie bitte an:

**MENU SYSTEM E. Wüst**  
Zürcher Strasse 204 f  
9014 St. Gallen

J.M. Bühlmann, Geschäftsführer  
Telefon 071 29 22 50

68780/38254

## Unser Erfolg...

### hängt in entscheidendem Masse von Ihnen als Mitarbeiter und Mitunternehmer

sowie von der Zusammenarbeit des Teams ab.  
Daher 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**

Ristorante  
**MERCATO**  
Pizzeria

**Marcos**  
BISTRO

Barman oder  
Barmaid

**Pino**  
Pizzeria

**Koch**  
**für mexikanische Küche**  
**Barman oder Barmaid**  
**Serviceangestellte w/m**

**Mescalero**  
Mexican  
Restaurant & Disco

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...

### Hotel & Restaurant



## 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 am Wochenende aus? Wenn 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, da 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 unverwundlicher 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

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 69584/31860

## 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 verlangen.

**Hotel Restaurant Kulm**  
CH-7265 Davos Wolfgang  
Telefon 081 46 25 25.

D 68067/38474

## Zuger Tor

Sind Sie jung, kreativ und mit Führungsqualitäten?

Leiten Sie gerne die kleine Brigade unseres Spezialitätenrestaurants, und schätzen Sie es, am Wochenende frei zu haben, dann sind Sie unser/unsere neuer/neue

### Küchenchef/-chefin

Herrn von Rickenbach freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

68718/65401

Telefon 042 21 11 93, 6300 Zug

### Hotel

**Hotel-Restaurant-Theater National Bern sucht**

### Koch

auf November 1994 oder nach Übereinkunft.

- 25 bis 35 Jahre jung  
- teamorientiert  
- kreativ  
- kann Verantwortung übernehmen  
- ist Vollblutkoch.

### Wir bieten:

- Mithilfe bei der Menüplanung  
- Teamgeist  
- abwechslungsreichen A-la-carte-Service  
- grosse Stammkundschaft.

### 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. Grünwald,  
Hirschengraben 24, 3011 Bern

**National**  
Am Hirschengraben

P 68753/4472

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, sein Können in einem kleinen Team unter Beweis zu stellen. Der neue Arbeitsort 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 Manuskalkulation gehören 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 Restaurantsbetrieb 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 Julien

### TELEFONISTIN

Mit kühlem Kopf bedienen Sie die hektische Telefonzentrale einer kleineren Unternehmung im Herzen Zürichs. Freundlich und kompetent beantworten Sie Anrufe, empfangen Besucher und erledigen Korrespondenz und Büroarbeiten nach genauen Vorlagen. Als Köchin, 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 dabeizusein? 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

|                 |                     |               |
|-----------------|---------------------|---------------|
| 8026 Zürich     | Badener Langstr. 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 |

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

68459/38004

# 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

68588/30600



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 TEUFEN  
 SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT  
 Tel. 071/33 28 22 · Fax 071/33 41 20  
 CH-9053 Teufen / AR

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, IHTTI School of Hotel Management Neuchâtel, Avenue de la Gare 15-17, 2000 Neuchâtel.

66450/12008



Für unseren neu eröffneten 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



WALDENBURG

Romantisches Gourmetrestaurant im Oberbaselbiet.

Unser wöchentlich wechselndes Küchenangebot aus Frischprodukten schafft interessante und abwechslungsreiche Positionen. Wir suchen zur Vervollständigung unseres jungen Teams noch folgende Profis:

**Küche:**  
**Koch pâtissier**  
**Koch tournaant**  
**Sous-chef**

**Service:**  
**Sommelier**

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Frau K. Thommen  
 Hauptstrasse 58  
 4437 Waldenburg

66690/14300

CARRIERE 94



THUN

Direktion C. und S. Platzer  
 Telefon 033 2155 11

Im gepflegten \*\*\*\*Seminar-, Ferien- und Geschäftshotel, inmitten der malerischen Altstadt von Thun, suchen wir in Jahresstelle

per 1. Dezember  
 oder nach Vereinbarung

**Sous-chef**

per sofort  
 oder nach Vereinbarung

## Chef de partie tournaant

Aufgestellten Berufsleuten können wir einen interessanten Job in unserem lebhaften Betrieb anbieten.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung an unser Personalbüro, z.H. Herrn Fiechter, Direktion C. und S. Platzer.

66330/34549

BEST WESTERN Best Western SWISS HOTELS



Z E R M A T T

Arbeiten Sie gerne selbständig und verantwortungsvoll in einem jungen Erfolgsteam? Ist sinnvolle Freizeitgestaltung für Sie wichtig? Nutzen Sie die hoteleigenen Sportanlagen (Hallenbad und Tennisplätze) und die Weiterbildungsmöglichkeiten vor Ort.

Für folgende Aufgabenbereiche suchen wir in unsere Réception und Administration ab der kommenden Wintersaison:

**SEKRETÄRIN - RÉCEPTIONISTIN (D/F/E)**  
**PRAKTIKANTIN FÜR RÉCEPTION UND SERVICE**

sowie für unser Gourmetrestaurant:

**RESTAURANTKELLNERIN (D/F/E)**

und im Restaurant der Hausgäste:

**CHEF DE RANG**  
**SERVICEFACHANGESTELLTE**

in unsere kleine Hausbar:

**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 betreut und umsorgt wird. Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns!

HOTEL MIRABEAU · CH-3920 ZERMATT

FAMILIE SEPP & ROSE JULEN · TEL. 0281/671772



(14 Gault Millau-Punkte)

68486/39233

## Restaurants GLATT DÖRFLI

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 dazulernt.

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-Dörfli**  
 Herrn Niederer, Küchenchef, oder  
 Frau Steiner, Personalleiterin  
 Postfach, 8301 Glattzentrum  
 Telefon 01 830 55 51 oder 01 830 50 04

0 68703/13609

Hotel ☆☆☆

## NATIONAL DAVOS

Für unser Erstklasshotel 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 aufgestellter 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 herzlich 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

## 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 Berufslehre 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

CH-6390 ENGELBERG TEL 041 94 18 22 FAX 041 94 43 21

## HOTEL PISCHA DAVOS

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

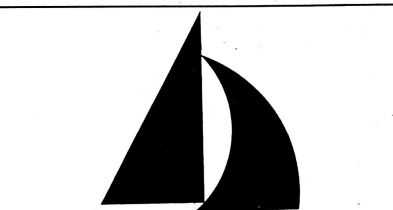
Mithilfe in unserer Hausbar

### Sous-chef

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Familie J. Trepp, Direktion  
Hotel Pisch, 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. SPITALKOCH 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 Geschäftsessen 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

HOTEL WEISS KREUZ, 7402 BONADUZ  
DAS JUNGE FRÄU VOLLE LEBEN, FREIZEIT UND FREIZEIT

Gesucht per sofort  
nach Übereinkunft  
aufgestellte, junge

### Allrounderin

für Service,  
Réception, Bar

EDV-Kenntnisse von  
Vorteil.

Nähere Auskunft  
erhalten Sie  
ab Freitag früh  
über

Telefon 081 37 11 74  
(Melanie Tschanner  
verlangen)

P 68640/5347

### Ambitionen

Dynamischen Fachkräften bieten wir interessante Aufstiegschancen in erstklassigen Restaurations- 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 Oeschger-Sebregondi  
gastro-Stellen

Telefon 056 26 01 26  
Fax 056 26 17 26

Landstrasse 83, 5430 Wetztingen  
CV/Arbeitszeugnisse/Foto/Telefon  
0 687462/20224

## HOTEL Jungfrau UND JUNGFRAU-LODGE

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 selbstständige, verantwortungsbewusste Mitarbeiter.

#### In Wintersaison

### Sous-chef

als Ablösung des Küchenchefs

### Servicefachangestellte

für Terrasse, Flambieren,  
Tranchieren 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



RESTAURANT  
OBERER MÖNCHHOF  
KILCHBERG ZH

Wir suchen per sofort oder nach  
Vereinbarung eine/n

### Küchentänzer/in

der/die Freude am Kochen hat.

Auf Ihren Anruf freuen sich

Fränzi 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

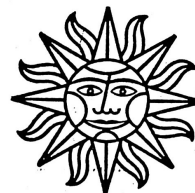
### Chef de service

Als Gastgeber betreuen Sie kompetent Ihre multikulturelle Gästeschar. 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

68932/40304



hotel sonne  
7513 silvaplana

### 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

68653/31461

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 oder wann Sie frei haben
- haben Sie an allen Feiertagen frei
- helfen wir Ihnen bei der Zimmersuche.

Rufen Sie uns einfach an. Herr K. Andrae, Herr W. Hammer oder Frau Wytenbach vom Personalsekretariat geben Ihnen gerne noch zusätzliche Auskünfte.  
Ausländische Interessenten nur mit Ausweis B oder C.

Restaurant **Zeughauskeller**  
Bahnhofstrasse 28a, Postfach 4030  
8022 Zürich, Telefon 01 211 26 90.

O 68183/41386

### Zermatt/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

Zeitgemässe Entlohnung. Kost und Logis vorhanden.  
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Couronne  
Markus Göhrardt, Direktor  
CH-3920 Zermatt/Wallis  
Telefon (0041-28) 67 28 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 selbständig führen zu können  
**Hilfsgouvernante**
- Villa Maria:** **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

68645/8923



# KULM HOTEL ST. MORITZ

Traditionsreichstes, führendes Haus im weltbekannten Wintersportort St. Moritz

sucht für kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

- Réception/Büro:** **1. Sekretärin/Korrespondentin** 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)**

Chesa al Parc: gemütliches Restaurant mit 80 Sitzplätzen und grosser Sonnenterrasse am Eis- und Curlingplatz

**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

# Arosa

## SPORTHOTEL

# VALSANA

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/Kindergarten/Service

**SPEISESAAL:** **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: Zeitgemässe 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 Lenders, Direktion, 7050 Arosa**

68659/1708



Wollerau am Zürichsee

Für unseren lebhaften Restaurantsbetrieb 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 erwartet Sie? Ein marktfresches und abwechslungsreiches Küchenangebot. Sind Sie kreativ und möchten Ihre Ideen umsetzen? Dann sind Sie der/die 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



## Restaurant Stüva Marena

Für unser A-la-carte-Restaurant am besten Lage am Obersee, mit verschiedenen Räumen wie Raclettestübli, Arvenstübli und Restaurant Marena, 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 ausgesprochenem Schweizer Küche arbeiten und ist Ihnen der Gast König, würden wir Sie gerne kennenlernen.

**Restaurant Stüva Marena**  
 Familie Aeberhard, Haus Derby  
 7050 Arosa  
 Telefon 081 31 50 15

68572/365467

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unsere kleine Brigade

## Küchenchef/Alleinkoch

**Verlangt wird:**  
 – Selbständigkeit  
 – Kreativität  
 – Sauberkeit  
 – spanische  
 Kochkenntnisse.

**Wir bieten:**

– Sa/So. frei  
 – unabhängige Einsatzzzeiten  
 – überdurchschnittliches Salär  
 – selbständiges Einkaufen  
 – Mitbestimmung beim Angebot.  
 Kurzum, wir suchen den Mann, den es vielleicht gar nicht gibt!  
 Oder sind Sie es???

**Hr. O. Schnyder**  
 Telefon 01 923 14 67  
 Fax 01 923 71 50



## Zum goldenen Kreuz

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

E 68185/23034

In unserem einmaligen, beliebten Restaurant suchen wir zur Ergänzung unseres langjährigen Teams einen **aufgestellten, engagierten**

## Jungkoch

mit Flair für die französische Braserieküche.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:

**Brasserie Bärengraben**  
 Herr Klaus Wiczorek  
 gr. Muristalden 1, 3006 Bern.

68581/75035



Für die kommende Wintersaison suchen wir für interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in ★★★★★-Hotel mit Bar/Pizzeria

## 2 Servicefachangestellte Barmaid mit Erfahrung

Für unsere marktfrische 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



68586/30520



Wer vorwärtskommen will  
 muss sich bewegen  
 – am besten zu uns!

Sie sind jung und begeisterungsfähig, kreativ, integer, bereit Verantwortung zu übernehmen und selbständig 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 Moospinde**  
 CH - 3053 Münchenbuchsee

68660/183032

# Sunstar

## Hotel Grindelwald

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:

**Réception:** **Hotelsekretärin/Hotelsekretär**  
 (Deutsch, Französisch, Englisch, EDV)  
**Night-auditor**  
 (Gelegenheit für Hotelfachschul-Absolventen)

**Küche:** **Sous-chef/Saucier**  
**Chef pâtissier**  
**Commis saucier**  
**Commis entremetier**  
**Commis garde-manger**  
**Commis restaurateur**

**Economat/Office:** **Economat-Officegouvernante (Hausdame)**  
 für den Bereich Wareneinkauf und Lagerverwaltung

**Adlerstube (A-la-carte-Rest.):** **Chef de rang**  
 (flambier- und tranchierkundig)  
**Commis de rang**

**Speisesaal:** **Chef de vin**  
**Chef de rang**  
**Commis de rang**  
 (Deutschkenntnisse)

**Bar:** **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 (0041) 36 54 54 17, Fax (0041) 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-  
bischen 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

Im Bäre chöi mir's eifach gniess  
chöi entspanne und hei üsi Rue!

Das alles finde mir als Gascht an'ere üsserst pflegte  
Chuchi und bi n'ere fründliche und sehr uferksame Bedienig!  
Vom Bierli bis zum edle Tropfe, vom Sandwich bis zum Gourmet - Menu, e  
Top Service, und mir als Gascht fühlte üs sehr wohl derby

Das isch äbe z' Marke - Zeiche vom Huus.  
Uf das möchte mir nid Verzicht, 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'wärdet! Bis bald im Bäre z'Attiswil

Willi Güter

Marketing Fachmann

Carry Persson

Opersänger

Jörg Burri

Geschäftsführer  
und Hockeytrainer

PS

Natürlich, we Dir üs weit kenne lehre, de mäldet Euch bitte bi de Wirtelüt.



Kurt und Elisabeth Kühni-Schäfer  
4536 Attiswil, Telefon 065 77 15 35

68678/34552

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



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

**Shopville - S-Bahnhof Zürich**

Wo ist die charmante Barkellnerin oder der junge Bar-  
kellner mit Charme, die/der den Sprung zum

**Chef de bar**

machen will?

Für unser Espressino al Porto - Café - Bar - Parinotek  
- Confiserie, inmitten des pulsierenden Treibens im Zür-  
cher 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 sich doch gleich an, damit ich Ihnen  
nähere Angaben über unsere Anforderungen und Lei-  
stungen geben kann.

Auf Ihren Anruf freut sich Bruno von Moos, Geschäftsführer.

*Feldpausch*

Espressino al Porto  
Hauptbahnhof - 8023 Zürich  
Tel. 01 212 19 94, Fax 01 212 19 66

68632/46353

**Hotel Kreuz Leissigen**  
Restaurant «Fischerstube» -  
Holzkohlengrill

Thunersee, Berner Oberland  
Bei uns ist die Stelle als

**Chef de réception**

Nach Übereinkunft zu belegen.

Verfügen Sie über kaufmännische  
Fähigkeiten oder gleichwertige Aus-  
bildung, 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

**RATHSKELLER OLTEN**  
Altstadrestaurant, Strassenwirtschaft, Rathskube,  
Bar, Schützenstube, Sitzungs- und Tagungszimmer

Für unseren Traditionsbetrieb im  
Herzen der Oltnr 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

P 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**  
**Réceptionnistinnen**  
(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

Q 68744/326224

**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  
Arbeitsbewilligung verfügen. Rufen  
Sie doch einfach einmal an bei  
Telefon 062 41 52 52.

**Hotel Krone AG**  
Familie Lustenberger  
Bahnhofstrasse 52  
4663 Aarburg  
Telefon 062 41 52 52  
Telefax 062 41 31 05

68652/55514

**Restaurant**  
**La Ferme**  
**Saas-Fee**

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.

58638/81914

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  
Kreynbühl), oder senden Sie Ihre Bewer-  
bungsunterlagen direkt an:

Club-Hotel Altein  
Ursula und Hans Gschwend  
7050 Arosa  
Telefon 081 31 31 51

68555/68934

**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 gemächlichen Abend-  
stunden unter Gleichgesinnten, so erwarten wir Ihre  
detaillierte Offerte oder Ihren Telefonanruf:

**Sporthotel Riffelberg**  
Dir. U. Meuter, 3920 Zermatt  
Telefon 028 67 22 16  
028 67 31 41

68767/39373

**RESTAURANT**  
**CHALET-HOTEL**  
**ALTE POST**  
**Grindelwald**

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)

## WILLKOMMEN IM TEAM!



Sind Sie gerne im Team erfolgreich und wollen Sie mit uns an einem Strang 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, einer Disco, sowie einem Sportzentrum mit 2 gedeckten Tennisplätzen, 2 Squashplätzen, Badminton, Fitness, Hallenbad 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 ausgebildete Hotelfachassistentin)

Im Hotel Schweizerhof erwartet Sie:

- 5-Tage-Woche
- Gute Entlohnung
- Gratis-Benützung des Sportzentrums
- Wohngelegenheit im Hotel
- und vieles, vieles mehr.....

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 Willkommensstunde für alles 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, 7100 DISENTIS  
TEL. 081/847 45 45, FAX 081/847 45 48

68610/92570

ZÜRICH  
KLOTEN AIRPORT

**HILTON**

### 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 erwartet 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 01 810 31 63 (direkt)

**THE HILTON THE HOTEL**

68674/40428

hotel atlas  
pontresina

Wir suchen für unser familienfreundliches \*\*\*\*-Hotel in Pontresina (Nähe St. Moritz) mit 150 Betten, die kommende Wintersaison, Mitte Dezember 1994 bis Mitte April 1995, initiative Mitarbeiter/innen:

Empfang:  
**Empfangssekretär/in**  
mit Hotelerfahrung  
**Réceptionspraktikant/in**  
mit Handelsschul- oder KV-Abschluss

Küche:  
**Chef de partie**  
**Office- und Küchenhilfe**

Service:  
**Saalkellner**  
**Servicepraktikant/in**

Aufenthaltsräume und kleine Bar:  
**Gastgeberin**

Etage/Lingerie:  
**Hausdame mit**  
**Hotelerfahrung**

Interessiert Sie eine dieser Aufgaben? Was wir Ihnen bieten und was wir von Ihnen erwarten, sagen wir Ihnen gerne bei einem persönlichen Gespräch. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Regula Kurz, Direktion  
**Hotel Atlas**  
7504 Pontresina  
Telefon 082 6 63 21

Ein Hotel der Atlas Hotel AG

68763/27707

**ZERMATT**



Restaurant • Rôtisserie • 3920 Zermatt  
Familie Manfred Perren-Lehner  
Telefon 028 67 11 41

Für unser Erstklass-Restaurant suchen wir für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

**Entremetier**  
**Grill-Koch**  
**Commis de cuisine**

Für unser Hotel Aristella:  
**Direktionsassistentin/**  
**Sekretärin**  
sprachkundig,  
nur mit Erfahrung.

Auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen freuen wir uns.

Familie Manfred Perren-Lehner  
**Restaurant Spycher**  
3920 Zermatt  
Telefon 028 67 11 41

68713/29470



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 Bettenposition in unserer Klinik.

Sie sind für die Bettenplanung verantwortlich, telefonieren mit Ärzten und Krankenkassen, 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.

Ihre Bewerbungsunterlagen inkl. Foto senden Sie bitte an

Klinik für Dermatologie und  
Allergie Davos  
Z. H. Frau Allemann  
Tobelmühlerstrasse 2  
7270 Davos Platz

D 68742/254819

Das Restaurant Wiesental ist ein neu renovierter Restaurationsbetrieb im Grünen, jedoch in unmittelbarer Nähe des Flughafens Zürich-Kloten gelegen. Anfang Oktober wird die Stelle als

### Küchenchef/in

frei. Wir suchen einen jüngeren Berufsmann, der weder heiss auf Punkte noch der Schickleria verfallen ist, sondern einen Mann oder eine Frau, der/die es versteht, klassische Gerichte auf neuzeitliche Art zu präsentieren und sich damit einen Namen machen will.

Bitte bewerben Sie sich mit Ihren Unterlagen bei:

Caterina und Hanno Hämmerle,  
Zürichstrasse 25, 8185 Winkel/Rüti,  
Telefon 01 860 15 00.

O 68616/342270

### Sporthotel Scaletta-\*\*\*\*

S-chanf im Oberengadin

In unseren vielseitigen Betrieb suchen wir zur Ergänzung des Teams:

- Allrounderin, unternehmerisch denkend, Service- und Schreibmaschinenerfahrungen erwünscht
- Servicemitarbeiterin, aufgestellt und zuverlässig
- Servicepraktikantin fließend Deutsch sprechend, evtl. auch für Einarbeitung an Reception.

Richten Sie bitte Ihre Bewerbung mit Foto und Lohnvorstellung an

Herr Jörg Bauder,  
**Hotel Scaletta AG**  
7527 S-chanf  
Telefon 082 7 11 77

### Sporthotel Scaletta-\*\*\*\*

S-chanf im Oberengadin

68707/30562

Im März 1995 eröffnen wir das Tagungsrestaurant im Weiterbildungszentrum Holzweid der Hochschule St. Gallen. Auf diesen Zeitpunkt suchen wir Sie als

### Betriebsleiterin

in Teilzeit zu 50 %

In dieser Funktion sind Sie vorwiegend an der Front tätig, tragen die Verantwortung für ein neuzeitliches Mahlzeitenangebot und gewährleisten zusammen mit einem Mitarbeiter-Team von vier Personen einen reibungslosen Betriebsablauf.

Voraussichtlich werden Sie täglich 80 Gäste verpflegen. Spezialanlässe, wie Bankette und Apéros, erfordern manchmal auch an Wochenenden Ihre Flexibilität und Einsatzbereitschaft.

Mit einer mehrjährigen Erfahrung im Gastgewerbe, einem diskreten, zuvorkommenden Umgang mit Gästen und einer gepflegten Erscheinung sind Sie bestens vorbereitet auf diese anspruchsvolle Tätigkeit.

Wir stellen hohe Anforderungen, bieten Ihnen jedoch ein gediegenes Ambiente, in dem Sie sich beruflich entfalten können.

Fühlen Sie sich angesprochen?  
Frau R. Burkhardt, Personaldienst Region Ost, Forchstrasse 41, Postfach, 8032 Zürich, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Zeugniskopien.

**SV-Service**

GASTRONOMIE  
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG  
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

O 68749/178098

**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 Servicefachlehre, 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 Servicefachlehre.

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*

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-Word", Korrespondenz in D, E, und F, Kassawesen, Zimmerreinteilung 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 Kontaktaufnahme, 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



## 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, E) sind eine Voraussetzung für diese vielseitige Aufgabe.

Ihr Team besteht aus sechs Mitarbeitern. Sie sind eine ausgeprägte Führungskraft mit Verantwortungs- 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 selbstständige 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 Verbano 29  
6600 Locarno-Muralto  
Telefon 093 33 01 71

0000021199

## 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  
– Nachtreceptionist

In dieser Position arbeiten Sie selbständig und haben Gelegenheit, Ihre IBM 36-Kenntnisse zu vertiefen. Ebenso besteht die Möglichkeit, später Ihren 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 D/E/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

## Trend 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 ruft uns an!

68638/28063

Trend Hotel, CH-8105 Regensdorf-Zürich  
Roger Gloor, Tel. 01 870 00 40

# FUN 4 YOU

## Arosa, Bergrestaurant Weisshornspiz 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 68441/173401

## MGM

MARCONI GASTGEBER 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 einem 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 zuhause von Herrn Markus Marcon.

63474/120855

Sonnenplatz 6020 Emmenbrücke  
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

© 68700/178088

Sie sind jung, sympathisch und lebhaft, sofort frei (libre de suite), Französisch, Deutsch, Wohnort 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

68733/382624



### 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 Gutenberg  
R. Hadorn/H. Abächerli  
4932 Lotzvil  
Telefon 063 22 06 89  
Telefax 063 22 70 32

68738/139580



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 Wirtepaar und deren Gästen.

Wir suchen nun ein

### Wirtepaar

welches den Geist des ältesten Berner Gasthofes 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.

Zahner Service AG  
Herrn Richard Schmid, Postfach 15  
3000 Bern 23, Tel. 031 371 45 21

68099/63754

Gesucht in gutbürgerliches Restaurant

### Alleinkoch

Sind Sie gelernter Koch, haben Freude am selbständigen Arbeiten, sind Sie zirka 25 bis 40 Jahre alt und haben gerne an Sonn- und Feiertagen frei, dann rufen Sie uns an.

Restaurant Niederholz  
Bruno Gasser  
Telefon 061 601 25 60  
CH - 4125 Riehen/Basel-Stadt

P 68430/346390

## 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

68551/4855

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: – **Réceptionist/ Empfangssekretärin** 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 Kindergärtnerin.

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 081/34 36 36, Telefax 081/34 40 04,  
Familie E. und R. Frauchiger

## Seriöse Vorbereitung auf die Wirtschprüfung

### 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 Inserats und Angabe Ihrer Personaldaten erhalten Sie genaue Informationen.

ALFARING AG  
Hotel- und Wirtschschule  
Badenerstrasse 678, 8048 Zürich

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-(HogateX) und Korrespondenz-Kenntnisse erwünscht.

### 2. Etangouvernante D/E/F

mit Erfahrung

### Zimmermädchen D/E/F

mit Erfahrung

### Logentourant 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/Masseuse 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 Möglichkeit der Weiterbildung sowie Aufstiegschancen 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



## HOTEL ADVLA

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/Réception:

### Réceptionist/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, gibt Ihnen Herr Peter Hotz, Direktor, oder Herr Martin Hefti, Personalchef, telefonisch gerne nähere Auskunft (Telefon 081 39 01 61).

68502/11193

### Gasthof Weisses Kreuz, Kallnach

Wir suchen auf 1. Oktober eine junge, freundliche

### Serviertochter

Sonntag geschlossen, 5-Tage-Woche, Schichtbetrieb. Sind Sie interessiert? Rufen Sie an: 032 82 14 03. Frau Schenk gibt Ihnen gerne Auskunft.

68651/37697

### RATHSKELLER OLTEN

Altstadrestaurant, Strassenwirtschaft, Rathskube, Bar, Schützenstube, Sitzungs- und Tagungszimmer

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

### Chef de restaurant Geschäftsführer- Stellvertreter

Ihre Aufgaben sind:

- Leitung unseres A-la-carte-Restaurants und Bar/Rathskube im 1. Stock
- Mithilfe im Verkauf von Banketten, Seminaren und Sitzungen
- F & B-Administration
- Kontrollierende Aufgaben
- Geschäftsführer-Ablosung.

Bankett-/Seminar-Erfahrung erwünscht. Hotelfachschul-Abschluss bevorzugt. Senden Sie Ihre Unterlagen an:

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

P 68632/169340

## KATAG

LUZERN

Für einen wunderschön gelegenen 2-Saison-\*\*\*\*\*-Hotelbetrieb in den Bergen, suchen wir per Herbst 1994 den begeisterungsfähigen, pfliffigen

### Hotelier

(Ehepaar)

Das Hotel verfügt über 70 Betten, eine umfassende Restauration sowie eine gut ausgebaute 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.



Freihand  
Architektur  
Betriebsberatung  
Weiterbildung  
Inventar  
Hotelreservierungen  
Public Relations  
Vermietung/Verkauf

0 682 46 17 27 23

KATAG, Postfach 34 42, 6002 Luzern  
Tel. 041-40 22 44, Fax 041-41 72 04

### Als GastgeberIn auf der Höhe (1872m.ü.M.)

Ab 1.12.94 können Sie sich längerfristig in einem aufgestellten Team engagieren, viel vom Hotelbetrieb (36 Betten) kennenlernen und mitgestalten. Wir teilen uns in die Arbeitsbereiche Gästebetreuung, Service, Reinigung, Lingerie und - je nach Neigung - Küche und Betriebsunterhalt.

Sie sollten kommunikationsfreudig, belastbar und lernbereit sein und idealerweise etwas Gastro-Erfahrung mitbringen.

Rosemarie Vogt  
Pension Chesa Pool  
7514 Sils Maria  
Tel. 082 4 55 04



## DAVOS

Sarot-famous

### Hotel Rinaldi

Promenade 115, 7270 Davos Platz  
Telefon 081 46 45 55, Fax 081 46 24 65

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, schneesichere und autofreie Riederalp.

**Betriebsassistent (CH)** für Hotel Alpenrose Kaderstelle, ideal für Hotelfachschüler (z. B. BWK-Praktikum SHL)

### Etangouvernante (CH, D)

### Réceptionist (CH)

mit Erfahrung, sprachgewandt

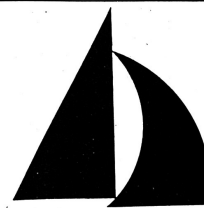
### Servicefachangestellte und Kellner

(CH, D, A) umsatzentlohn, 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



### \*\*\*\* 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 Berufsbildung (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

## SPORT- HOTEL LAAX

Ich mag's

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:

Sporthotel Laax, Corina Weibel  
7031 Laax  
Telefon 081 921 72 82

68739/114227

## Ochsen Zug

Für unseren lebhaften Réceptionsbetrieb suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine aufgestellte

### Réceptions-Praktikantin

in Jahresstelle. Réceptions-Erfahrung ist von Vorteil. Englisch- und Französischkenntnisse sind erwünscht.

Wir bieten Ihnen ein Zimmer mit eigener Dusche/WC.

Wenn wir 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

68757/41629



## 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 Zunftsälen.

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 Improvisationsstalent
- Flexibilität und Belastbarkeit.

Wir bieten Ihnen eine Stelle mit viel Selbstständigkeit 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 1433

68745/39870

## HOTEL ENGEL FRICK

CH-5262 FRICK  
TEL. 064 / 6154 54

### C'EST CHIC

Suchen Sie also noch lediger, jüngerer Schweizer (Idealalter 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 Kundschaft 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 Serviertochter

in kleine Brigade.

Ab sofort oder nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstelle.

Familie G. Bumann, Hotel Alpha  
3910 Saas Grund  
Telefon 028 57 29 37  
Telefax 028 57 35 31

68342/20971

### 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 vergraut er alle Gäste
- ist mürrisch und launisch, unflexibel und intolerant
- nicht motiviert und unglaublich stur.

Der Pächter der Bar erwartet:

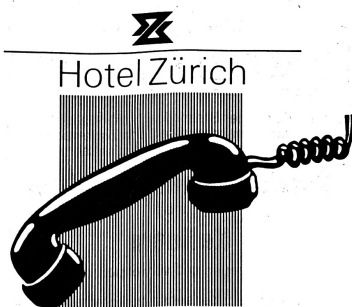
- genau das Gegenteil von ihm selber...

Spass beiseite...

...wir bieten Ihnen einen neuzzeitlichen 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 altnormale Hierarchien. Arbeitsbeginn wäre zirka Ende September 1994. Jahresstelle 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



**Ihre freundliche Stimme ist unsere Visitenkarte!**  
Ob ein Anrufer Deutsch, Englisch oder Französisch spricht, sollte unserm/unserer zukünftigen

### Telefonist/in

keine Mühe bereiten, da er/sie sich in diesen Sprachen flüssig 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.

Neumühlequai 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 initiative/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 Rüfen Sie uns an, oder  
Carl-Spitteler-Strasse 38  
8053 Zürich  
Telefon 01 381 34 00

68094/213225

### LINDE BADEN



Hotel-Restaurant Linde  
Telefon (056) 22 53 85 Telex 825 097 LIHO CH  
Fax (056) 22 07 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 vermittelt werden.

Fam. F. Wanner  
Hotel-Restaurant Linde  
Mellingstrasse 22  
5400 Baden  
Telefon 056 22 53 85

Anrufe anderer Zeitungen unwürsch.

67455/66999

Parkhaus hinter dem Hotel

### Gasthof zur Faktorei

Unser gut frequentierter Gasthof mit heimeliger historischer Ambiance ist so organisiert, dass Sie als

### Servicemitarbeiterin in gepflegtem Fischrestaurant am Zürichsee

Ihre Gastgeberaufgabe wirklich 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 Bäch am Zürichsee  
Telefon (01) 784 03 16

68391/61638

### Gasthof zur Faktorei

### 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:

Sporthotel Luzi  
Familie J. Luzi  
7503 Samedan  
Telefon 082 6 53 33

68408/382597

Insertate per Telefax  
031 372 23 95



Adelboden Berner Oberland  
Restaurant-Rôtisserie Wildstrubel  
Ab zirka Mitte Dezember 1994 suchen wir sprachkundige, aufgestellte

### Servicefachangestellte (mit deutscher Muttersprache)

### Büffettochter/Haustochter

sowie

### Sous-chef w/m

der/die unseren Küchenchef mit viel Elan unterstützt. Zimmer oder Studio vorhanden. Auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung freuen sich: Theresa Peter-Aellig und das Strubel-Team CH-3715 Adelboden  
Telefon 033 73 21 07

68547/302



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 tourante

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 ENTRECÔTE  
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



Wir suchen in unser Team  
per sofort oder nach Vereinbarung:

### Chef de partie m/w

und

### Commis de cuisine m/w

Wir sind einer der grössten Restaurantsbetriebe in der Stadt Bern. Unsere Stärken sind Grossbankette und gepflegter A-la-carte-Service.

Flexibilität, sorgfältiges und qualitätsbewusstes Arbeiten sind keine Fremdwörter für Sie.

Interessiert?

Rufen Sie doch gleich Frau Bähler an!

Telefon 031 333 10 10

PS. Ein gutes Arbeitsumfeld, eine fortschrittliche Mitarbeiterpolitik und ein leistungsbezogener Lohn sind unser Rahmen für eine gute Zusammenarbeit!

KONGRESS + KURSAAL BERN AG  
RESTAURANT KORNHAUSKELLER  
Postfach, 3000 Bern 25.

68762/4405





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 marktförliche Küche
- Sekretärin (D, F, E) mit Hotelerfahrung
- Servicefachangestellte für unser gepflegtes Restaurant und Terrassenrestaurant
- Nachtportier (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 Reservationssystemen)
- gute Französisch- und Englischkenntnisse
- Formulier- und Schreibgewandtheit
- Freude am Umgang mit Menschen und am selbständigen Arbeiten.

### Es erwartet 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 am 5. September 1994 an:

Tourismusverein Hasliberg, z. H. Ernst Baumberger  
8084 Hasliberg Wasserwendi, Telefon 036 71 32 22

68740/79324



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**

**CUCAGNA**  
Das unkomplizierte Hotel

**CH-7180 DISENTIS/MUSTER**  
Tel 081-947 59 54 - Fax 081-947 48 88

68779/862



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



Bestrenommiertes Haus  
mit Ambiente sucht  
per 1. Oktober 1994 oder  
nach Vereinbarung

## Servicefach- angestellte

Haben Sie Freude an einem  
fachgerechten, zuvorkom-  
menden Service?

Dann rufen Sie uns an:

Telefon 081 785 24 60,

Frau Weber

9475 Sevelen

(Nähe Buchs/Vaduz)

Sonntag und Montag

geschlossen.

68647/19308

## 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



3806 Bünigen / Brienzsee

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 Bewilli-  
gung, senden Sie Ihre Bewerbung  
an:

Familie F. Grünenwald,  
Hirschgengraben 24, 3011 Bern



P 68752/4472

Restaurant



Schlagen Sie zwei Fliegen mit einem  
Schlag. Arbeiten Sie im schönen Zer-  
matt und fahren Sie am Nachmittag  
Ski. Unser junges Cornergrat-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 Cornergrat  
3920 Zermatt Dorf

68715/39080



Hotel - Restaurant  
Fam. Baumann, 3704 Krattigen  
Telefon 033 54 29 69

Wir, ein kleines Restaurant-Hotel ober-  
halb des Thunersees mit einem ge-  
pflegten Restaurant, suchen

## Serviceangestellte

die sich im Speiseservice wohl fühlen und  
ihren Beruf lieben.

Wäre dies vielleicht Ihr zukünftiger Ar-  
beitsplatz?

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder noch  
besser, Sie kommen einfach vorbei und  
verlangen Frau Baumann.

68600/105996



Wir suchen nach Übereinkunft in  
Jahresstelle

## Hotélreceptions- sekretärin Réceptionspraktikantin

Für unseren lebhaften Stadtbetrieb  
suchen wir nach Übereinkunft ver-  
antwortungsbewusste und freund-  
liche Mitarbeiterin.

Haben Sie Freude am Umgang mit  
internationaler Kundschaft und sind  
Sie an selbständiges Arbeiten ge-  
wöhnt, dann können wir Ihnen einen  
modernen und abwechslungsrei-  
chen 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



Klosterstrasse 10, 6003 Luzern Telefon 041-22 88 33

68602/22837

Winter-Saisonhotel mit 120 Betten, sucht noch fol-  
gende 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.

68680/1287

# 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 ge-  
nug sein. Dynamisches Führungs-  
talent, Durchsetzungsvermögen –  
auch wenn's mal über den Dreh-  
zahlbereich geht – und hochflie-  
gende 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.

68450/177820



SSG Restoroute Forrenberg (N1)

8472 Seuzach

Tel. 052 53 31 36



Persönlich geführtes Erstklasshotel mit Ambiente,  
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

**CARRIERE '94**

★★★★  
**HOTEL BERNINA**  
SAMEDAN

Für unser neu renoviertes traditionsreiches 4-Stern-Hotel mit 110 Betten, prächtigem Speisesaal, Bar, Stübli 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  SWISS HOTELS

  
**Hotel-Restaurant HIRSCHEN Wildhaus**  
9658 Wildhaus  
Tel. 074/522 52


Für unser wunderschönes, gut-frequentierte Restaurant Dorf-stube suchen wir, per September oder Oktober, freundliche, ehrliche

**Servicefachangestellte**  
mit Erfahrung, welche eine Station mit A-la-carte-Service selbständig führen kann.

Falls Sie diese abwechslungsreiche, interessante Jahresstelle anspricht, 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

  
\*\*\*\* *Hotel Cresta Kulm*  
7505 Celerina (bei St. Moritz)

Wir sind ein kleines Viersternhotel, mitten in der Engadiner Bergwelt, das nur fünf Minuten von der Sesselbahn Marguns, welche ins Skigebiet Marguns-Salver-Corviglia führt, und nur fünf Minuten vom Dorf-Zentrum St. Moritz entfernt ist, mit Blick auf die Bob- und Skeleton-Bahn.

Wir suchen auf die Wintersaison 1994/95 noch folgende Mitarbeiter:

Eintritt: 5. Dezember 1994  
Austritt: zirka 18. April 1995

Speisesaal:  
**Service Mitarbeiter/innen**  
(dt., ital.) (Anfänger werden angeleitet)

Lage:  
**Hotelpartier**

Küche:  
**Commis 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

**Erstklassiges 240-Betten-Hotel auf Mallorca, direkt am Meer, mit grosser Gartenanlage und Poolbar**

Infolge unvorhersehbarer Veränderung ist folgende Kaderstelle 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
- einfühlsam und korrekt gegenüber langjährigen Mitarbeitern
- bei Eignung länger dauernde Zusammenarbeit und Aufstiegsmöglichkeit.

Es können nur Bewerber/innen mit einem EU-Pass oder einem Ehepartner aus einem EU-Land berücksichtigt werden.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen raschmöglichst an:

Herrn Dr. Hans Bodmer, Usterstrasse 14,  
CH-8021 Zürich.

68529/356760

  
**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.  
Hotelkenntnisse von Vorteil, jedoch nicht Bedingung.  
Wir bieten interessante und vielseitige Aufgabe in Dauerstelle.  
Eintritt nach Vereinbarung.  
Auf Wunsch steht ein Studio zur Verfügung.  
Offerten mit den entsprechenden Unterlagen sind zu richten an:

**Kulm Hotel, St. Moritz**  
Heinz Hunkeler, Direktor  
7500 St. Moritz  
Telefon 082 2 11 51

68671/33812

Member of  **The Swiss Leading Hotels**

Speiserestaurant

  
**Grächerhof**

Rudolf Frei  
Bachstrasse 4, 8902 Urdorf  
Telefon 01 734 07 37  
Telefax 01 734 19 10

Für unser bekanntes Speiserestaurant vor den Toren der Stadt Zürich suchen wir

**CH-Service Mitarbeiterin**

Eintritt: 15. September 1994 oder nach Vereinbarung.

Macht es Ihnen Freude, unsere Gäste fachgerecht zu verwöhnen?

Dann würde ich mich gerne mit Ihnen persönlich unterhalten, um alles Weitere zu besprechen.

Ich freue mich auf Ihr Echo.

68692/182303

  
**Hotel Bären Lachen** am See

sucht für sofort oder nach Übereinkunft  
**Koch oder Köchin**

für den gepflegten A-la-carte- und Bankettservice.

**Servicefachangestellte**

für unser Restaurant und Bärenstübli.  
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 18 02

68302/136271

  
**Grächerhof**

**Hotel-Restaurant Grächerhof**  
CH-3925 Grächen

3-Stern-Familienhotel mit Tradition, Grill-Room, Speiserestaurant, Sonnenterrasse, gepflegtes Ambiente, braucht ab zirka 17. Dezember 1994 Verstärkung in den folgenden Bereichen:

Küche: **Commis de cuisine  
Alleinkoch  
Küchenhilfe**

Restaurant/Grill/Raum: **Service-fachangestellte**

Speisesaal/Terrasse: **Service-fachangestellte/n**

Réception: **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 International Basel**

Bewerbung einsenden an:  
**HOTEL INTERNATIONAL**  
CH-4001 BASEL  
Steintorstrasse 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 Grips und Flair

Eine ideenreiche, initiative, 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 Idealalter 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

  
**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 Bankettanlässe, zu 40 % Hotelzimmer von unterschiedlich gelagerten Betrieben, wie Ferienhotellerie sowie Stadt- und Seminarhotels.

Wir erwarten:

- Reiseleidenschaft und Unabhängigkeit
- sprachgewandte/r, frontbezogene/r Fachmann/-frau
- Sales-Erfahrung
- Erfahrung im Umgang mit Reisebüros und Gruppentourismus
- 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 SILS-MARIA**  
CH-7514 SILS-MARIA ENGADIN

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

**Service Mitarbeiterin**

Arbeiten Sie gerne in einem jungen, aufgestellten Team, so schicken Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto, oder rufen Sie uns an.

68761/15393

FAM. HANSPETER und THERESE NETT

TEL. 082 4 51 33 FAX 082 4 52 52

  
**HOTEL SEEPARK THUN**  
Ausbildungszentrum des Schweizerischen Bankvereins

Für unsere lebhafte Réception 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

68537/246521

**Anzeigenschluss  
für Stelleninserate  
Freitag 17 Uhr**

## MARCHÉ DE L'EMPLOI

CARRIÈRE '94

### HÔTEL DE FRANCE 1348 LE BRASSUS

Etablissement de 3 étoiles  
61 lits

Brasserie-restaurant-bar-salles de séminaire

## CHERCHE:

Pour entrée immédiate ou à convenir

## AIDE DU PATRON

Personne polyvalente  
Bonnes connaissances de secrétariat  
Connaissance des langues F/D/E  
A l'aise pour le service à la carte dans notre Brasserie  
et restaurant gastronomique  
Dynamisme et entrent 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<sup>er</sup> 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)

## comprenant 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<sup>er</sup> 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<sup>er</sup> 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

68661/34142



### 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

68468/13005

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, au ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach 4638, 8022 Zürich.

O 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 Suisse 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.

68706/22643

Per entrata immediata o da convenire, cerchiamo:

## Maître d'hôtel

capace de diriger 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.

## Profilo del candidato:

- Solida esperienza nel posto richiesto, acquisita in alberghi o ristoranti di prima categoria
- Talento organizzativo e spirito d'iniziativa
- Entusiasmo, 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 valevole) 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

**HOTEL \*\*\*\*  
LES HAUTS  
DE CRANS**

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

68677/15121

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



**Société suisse des Hôtelières**

CH-1000 Lausanne, tél. 021 320 28 76

68750/9475

### Hôtel-restaurant

*Verluisant*

1936 Verbier

cherche pour la saison d'hiver:

### — serveur qualifié

avec expérience de la restauration.

### — une réceptionniste

de nat. Suisse.  
Langues: Fr./All./Angl.  
Avec expérience de la réception d'hôtel

Uniquement les offres de Suisses/Suisseuses avec expérience pratique de l'hôtellerie seront prises en considération.

Faire offre écrite avec C. V., copies de certificats et photo.

68639/35939

**ALBERGO EXCELSIOR-GRILL RIVIERA**  
cherche pour renforcer son équipe de cuisine

### 1 chef de partie 1 commis de cuisine

emploi annuel, entrée immédiate ou à convenir.

Personnes sérieusement intéressées sont priées d'adresser leur curriculum vitae à:

Direction  
Albergo Excelsior Grill Riviera  
Riva V. Vela 4, 6900 Lugano

68599/21962



### Barman au Jacky's Pianobar

Cherchons personne avec bonne expérience pour saison d'hiver à venir.

Pour tout renseignement  
téléphone 028 31 65 15, J. Bessard.

68444/35718





## 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 propose 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, ambiteux, 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<sup>er</sup> arrondissement CFF, Division principale du domaine, réf. P/MC, Case postale 345, 1001 Lausanne.



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 aillant 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



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'informatique.

### 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: M<sup>me</sup> Monique Juliard, 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



ROLAND PIERROZ  
HÔTEL ROSALP  
RELAIS ET CHÂTEAUX  
RELAIS GOURMAND  
1920 POINTS GALT 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.

68665/25904

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.

P 68657/44300



Hotel Penta  
Genève

Nous cherchons un

### Chef de rang qualifié et expérimenté

Diplôme hôteliier  
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 Cointrin

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 68554/44300



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 offres complètes (CV, copies certifiées, prétentions de salaire) à:

H. Beck, dir.

68470/6998

Tél. (021) 964 21 51, H+M Beck  
CH-1816 CHAILLY-MONTRÉUX



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-secrétaire

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:

M<sup>me</sup> 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 a:

P. Müller, Direttore  
Grand Hotel Villa Castagnola au Lac  
Viale Castagnola, 31-6906 Lugano  
Telefono 091 51 22 13



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

## ROYAL SAVOY LAUSANNE

\*\*\*\*-supérieur, membre de Steigenberger Réservation 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 avec ce profil, adressez votre dossier complet à

M<sup>me</sup> R. Cuendet, chef du personnel  
40, av. d'Ouchy, CH-1000 Lausanne 13  
Tél. 021 614 88 88, Fax 021 614 88 78

HOTELS & RESTAURANTS

68708/18953

## 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 Stormarn, 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 Bankett-, 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  
**Etage** Zimmermädchen • Hausdiener

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:  
**ParkHotel Ahrensburg**  
Postfach 1224, 22902 Ahrensburg, Deutschland



Das **Hetzel-Hotel Hochschwarzwald** ist ein führendes Ferien- und Sporthotel der Spitzenklasse, gelegen am grössten Schwarzwaldsee, dem Schilchsee. Wir haben ganzjährig geöffnet, verfügen über knapp 500 Betten, vier Restaurants, mehrere Bars, grosse Tennis- und Freizeitanlagen, Tagungs-, Regenerations- und Schönheitszentrum und suchen einen

### ★ Empfangsdirektor

für die Bereiche Réception, Reservierung und Housekeeping.

Sie sollten über Erfahrungen im Verkauf und in der Mitarbeiterführung verfügen, besondere Stärken im direkten Gästekontakt haben, Engagement, Flexibilität und Kommunikationsfreudigkeit mitbringen, und in gepflegter Atmosphäre mit gehobenen Gästekreis arbeiten wollen. Schön wäre es auch, wenn Sie das EDV-Programm «Fidello» kennen.

Wir bieten neben entsprechender Bezahlung kostenlose Nutzung der hoteleigenen Sport- und Freizeiteinrichtungen (z. B. Squash, 9 Tennisplätze, Schwimmbad usw.) u. v. m. Unterkunftsleistungen sind gegeben.  
Richten Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung bitte an die **Direktion des HETZEL-HOTEL HOCHSCHWARZWALD**, D-79559 Schilchsee, z. H. Frau Baur, Telefon 0049/7656/70-714.

68765/382640

**Gesucht Koch**, der Lust hat, in der ersten Gastronomiefachschule in Mexiko Unterricht zu geben. Hättet Du Freude an dieser Arbeit, sprichst Du Spanisch, hast Du 3 Jahre Berufserfahrung, bist Du reiselustig, so schreibe uns an folgende Adresse.  
**TECNOLOGICO HOTELERO S.C.**  
Chihuahua 167  
Col. Roma  
06700 Mexico, DF  
Fax 564 62 29  
Telefon 574 20 34

68728/382636

Schweizerisch geführtes Erstklass-Hotel in den Kanadischen Rocky Mountains sucht auf 1. Dezember 1994

### 2 Etagen-Gouvernanten

Falls Sie sich für ein Jahr Auslandsaufenthalt verpflichten können, senden Sie bitte Ihre Bewerbung (inkl. Telefonnummer) an das  
**RELAIS & CHÂTEAUX**  
Post Hotel  
Box 69  
Lake Louise, Alberta  
TOL 1E0 Canada.

68407/382595

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  
**Assistant Koch, Assistant Manager, Hausmeister und Servicepersonal**  
Infos: Telefon (0030) 1 82 19 245.

68680/312711

**touristik revue**  
Annonces par téléphone  
**031 372 23 95**

## 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) 2 02 78 85.  
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

**MARITIM**  
Hotel Köln  
Heumarkt 20  
D-50667 Köln

68737/300837

## STELLENGESUCHE

Portugiesisches Ehepaar (26-, 29jährig) sucht Stellen für Wintersaison 1994/95 als  
**Zimmermädchen, Hilfskoch oder Portier**  
Bitte Offerten senden an:  
Luis Alfonso  
Reussport 5 (Z 13) 6004 Luzern  
68725/382633

**Fremdsprachenkorrespondentin**  
Dänin, 23jährig, sucht ab Winter 1994 neue Stelle als  
**Rezeptionspraktikantin**  
Arbeite schon 2 Jahre in der Schweiz. Fremdsprachen: D/E/F.

Bitte melden Sie sich bei:  
L. Nygaard, c/o Bäckerei Ringgenberg,  
3816 Grindelwald, Telefon 036 53 10 59.  
68729/382638

**Sales & Marketing Manager**  
Schweizerin/Französin, 35j., mit mehrj. Berufserfahrung in Hotellerie und Tourismus, sucht zur Erweiterung der berufl. Erfahrung Tätigkeit 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 unter Chiffre 68770 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

68770/382628

18jährige Thurgauerin mit abgeschlossener Diplom-Mittelschule sucht in der Westschweiz ein Hotel, um ein Praktikum zu absolvieren. Dauer zirka 5 bis 6 Monate, weil ich anschliessend die Hotelfachschule besuchen werde.  
**Bettina Holenstein**  
Turnhallestrasse 6  
8357 Untertschauen TG  
Telefon 052 61 16 65  
68723/382644

Holländischer Hoteller, 35jährig, seit 1983 in D tätig, seit 1989 als Hoteldirektor, möchte im Tessin selbständig einen Betrieb führen.  
Um dafür Bewilligung C zu erlangen, brauche ich für mindestens 5 Jahre eine Tätigkeit im Tessin. Wer gibt mir die Chance und beschäftigt mich in den nächsten Jahren? Anfangen könnte ich 1995. Falls Sie interessiert sind, bitte ich um Offerten, da aber noch in ungeklärter Stellung, bitte unter Chiffre 68759, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

68759/361798

Er: Deutscher, 30j., A-Bewilligung; sie: Schweizerin, 34j., suchen auf kommende Wintersaison eine Stelle als  
**Kellner/Kellnerin**  
Auch Kaderposition, in gutgehendem Saisonbetrieb, Bergrestaurants bevorzugt. Angebote richten Sie an:  
Frei Sonja, Hotel Seerosen  
5616 Meisterschwanden.  
68590/382620

Je cherche place comme  
**gouvernante d'étages**  
dans moyen ou grand hôtel. Saison 1994/95! Parfaitement bilingue fr, all, dans la quarantaine – caractère jeune et esprit ouvert et polyvalent aimant le contact humain – les responsabilités – la conduite de personnel et l'organisation. Vous pouvez m'atteindre avec offre sous-chiffre 68726, hotel revue + revue touristique, case postale, 3001 Bern.  
68726/382634

**Italienischer Kellner**  
27j., spricht sehr gut Deutsch, etwas Englisch und Französisch.  
Mehrjährige Tätigkeit in Schweizer Gourmet-Restaurant. Ohne Bewilligung.  
B od. C, sucht neuen Arbeitsplatz.  
Offerten unter Chiffre 103-487104 an Berner Anzeiger, Postfach, 3001 Bern.  
68589/383975

22 Jahre alt, kaufmännische Angestellte, 3jährige Tätigkeit in der Reisebranche, Sprachaufenthalt in England. Sprechende Deutsch, Englisch, Französisch und Italienisch.  
**Suche Stelle in einem Hotel an der Réception** oder eventuell auch an der Bar in der Westschweiz. Nach Vereinbarung.  
Telefon 056 49 31 40, ab 18.00 Uhr.  
68727/382635

### Jungkoch

sucht Stelle im Raum Zürich in gepflegtes Speiserestaurant.  
Eintritt nach Vereinbarung.

Anfragen über Telefon 01 830 58 22 (R. Essig verlangen).

68731/382637

Diplomierter Hoteller mit Beratungserfahrung sucht neue Herausforderung in Kaderposition einer

### Managementgesellschaft

Arbeitsort: Bern und Umgebung.  
Offerten unter Chiffre 62591, hotel + touristik revue, 3001 Bern.

62591/293091

Erfahrener und initiativer Hotelfachmann sucht neue Herausforderung als

### Hoteldirektor

in Bern und Umgebung.  
Offerten unter Chiffre 66717, hotel + touristik revue, 3001 Bern.  
66717/380610

### Direktionsehepaar

verheiratet, 2 Kinder 10 und 12 Jahre, mit mehrjähriger Direktionserfahrung, in deutsch- und französischsprachiger 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 Haus eine neue Aufgabe übernehmen. Discretion erbeten.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme unter Chiffre 68505, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.  
68505/7080

**CH-Kaufmann**, 47jährig, D, F, E, I, mit Erfahrung als Geschäftsführer und Personalleiter von renommierten CH-Grossunternehmen, sucht kurzfristig interessanten Wirkungskreis in der Hotel-/Touristikbranche im In- oder Ausland.

Angebote unter Chiffre 68772 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.  
68772/382651

### Versierte

### Hotel-Kauffrau

mit Hotelfachschule und Handelsmatura, sucht verantwortungsvolle Stellung.  
Angebote unter Chiffre 68596, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.  
68596/382619

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 (0039) 472 801222.

68754/301825

### Hotelfachmann

36jährig, D, C-Bewilligung  
sucht neue Herausforderung im Raum Zürich-Luzern.

- Langjährige Erfahrung in Führungspositionen
- Frontorientiert mit grosser Einsatzfreude
- Fundiertes Fachwissen im gesamten Personalwesen und Bankettbetreuung
- Sprachen: D, E, F und gute PC-Kenntnisse.

Gerne erwarte ich Ihren Anruf über Telefon 042 32 04 88

68857/355046

### Hoteller

Mitte vierzig, in ungekündigtem Anstellungsverhältnis, wünscht sich auf Frühjahr 1995 zu verändern und sucht eine neue Motivation. Umfangreiche Erfahrung seit 20 Jahren in der Führung von 3-★-Hotels. Diplomabschluss der EHL. Diplom Unternehmerseminar SIU, sprachgewandt, gepflegte Erscheinung. Eventuelle Mitarbeit der Ehefrau möglich.  
Offerten sind erbeten unter Chiffre 68321 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

68321/327468

### Medizinische Masseurin

**VDMS (CH)** mit dreijähriger Ausbildung sucht auf zirka 1995 neuen Wirkungskreis in Hotel in den Rocky Mountains (USA oder Kanada).

Angebote unter Chiffre 68732, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.  
68732/382639

Portugiesisches Ehepaar (27-/28jährig) sucht Stellen für Wintersaison als  
**Hilfskoch und Serviertochter**  
D., E., F., I-Kenntnisse.  
Offerten bitte an Reussport 5 (Zimmer 16), 6004 Luzern.  
68781/359866

### Eidg. dipl. Küchenchef

C-Bewilligung, Schweizer-Hotelfachschule-Diplom, in ungekündigter Stelle, sucht neuen Wirkungskreis.

Raum Berner Oberland/Thun.  
Angebote unter Chiffre 68724 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

68724/382632

### Pianist/Alleinunterhalter

mit und ohne Zusatzgeräte; je nach Bedarf, von Oldies bis moderne Hits; publikumsgerecht, dezente Lautstärke für Piano-Bar. Unterhaltung bis Dancing; Frei Winter 1994/95 oder nach Vereinbarung, auch Wochenende.

Anfragen: Pianist, Paradiesstrasse 5, CH-8238 Büsingen, Telefon 053 24 04 49.  
67887/345458

Sie suchen: engagierte PR-Assistentin, 24jährig, Teilzeit: nach Vereinbarung, kompetent, initiativ und speditiv.

**Ich suche: vielseitige und interessante Aufgabe** im Kommunikationsbereich (Stadt Zürich und Umgebung).

Ich freue mich auf Ihr Angebot unter Chiffre 68634 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

68634/370541

30jähriger

### Küchenchef (CH)

mit langjähriger Berufserfahrung in erstklassigen Häusern sucht per kommende Wintersaison neuen Wirkungskreis in Mittel- bis Grossbrigade. Auch Saisonbetrieb. Mit grossem Interesse erwarte ich Ihr Angebot unter Chiffre 67993 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

67993/382525

Schweizerin, 21jährig, sucht in **Saas Fee** für die Wintersaison eine Stelle als

### Réceptionniste

Angebote bitte unter Chiffre 68771 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.  
68771/382652