

Zeitschrift: Hotel- + Touristik-Revue
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 102 (1994)
Heft: 35

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: 21.08.2025

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

hotel + touristik revue

Die Fachzeitung für
HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

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

HOTEL·TOURISMUS

EuroRing-Hotels 5

In Deutschland wurde eine Gruppe für 2- und 3-Stern-Hotels gegründet. Sie ist offen für Hotels aus den Nachbarländern.

Kleine investieren auch 5

Das 3-Stern-Hotel Stern ist für 1,4 Mio. Franken renoviert worden. Gleichzeitig wurde das Bettenangebot reduziert.

F & B·TECHNIK

Hygiene-Handbuch 7

Das neue «Handbuch für Hygiene-Selbstkontrolle» setzt neue Richtlinien für die Hygiene im Hotel.

Neue Weinbücher 9

Viele Tips und Wissenswertes über Wein finden sich im praktischen Westentaschen- und Taschenbuchformat.

TOURISTIK·REISEN

Video Conferencing 15

AT&T und Intel entwickeln gemeinsam ein Desktop Video Conferencing System. Zulasten der Geschäftsreise?

Singapore by Night 16

Weder Disco noch Techno: Singapurs erster Nachtzoo dürfte zu touristischen Freizeitattraktion werden.

HOTEL·TOURISME

Animation urbaine 20

Le tourisme urbain est promis à un bel avenir. Encore faut-il que l'offre puisse s'exprimer. L'exemple de Fribourg.

Promotion par le ciel 20

La Fédération neuchâteloise du tourisme vient d'inventer un nouveau support promotionnel: le parapente...

SHV·SSH·SSA

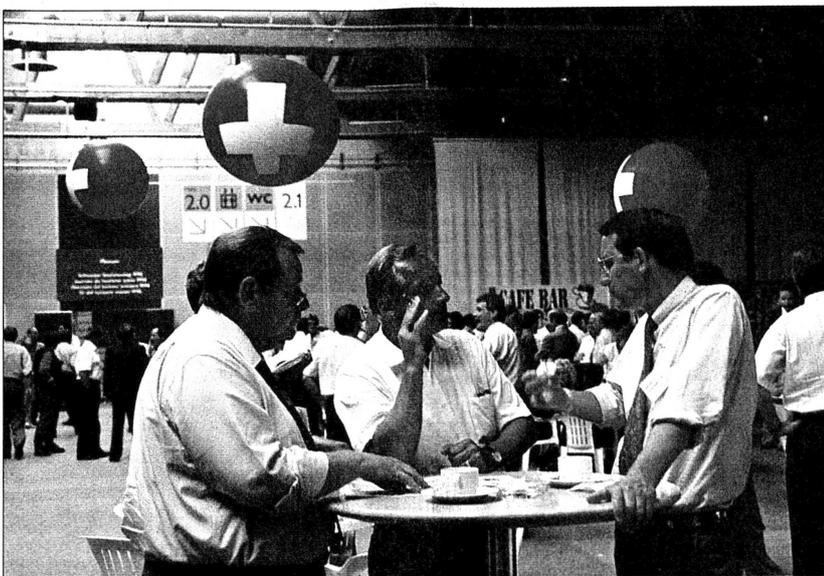
Loi sur le travail 23

Les arguments contre les suppléments obligatoires pour le travail de nuit et le dimanche.

«Bluche»-Vertrag 23

Der neue Vertrag zwischen dem SHV und der SHA Hotel Management School Les Roches ist abgeschlossen.

1. Schweizer Tourismustag in St. Gallen



Breite Zustimmung zum Marketing-Konzept

Die Veranstalter und die über 200 Vertreter der Schweizer Incoming- und Binnentourismus-Branche werteten den Schweizer Tourismustag als Erfolg. In elf Arbeitsgruppen wurde das neue Marketing-Konzept der Verkehrszentrale diskutiert und in seinen Grundzügen

positiv aufgenommen. Die Präsentation des neuen Corporate Design der SVZ stiess fast durchweg auf Ablehnung. Bei der Bezeichnung scheint es «Schweiz Promotion» der «Tourismus Schweiz» den Rang abzulaufen. Für die Leistungsträger bedeutet das neue Konzept eine

Abkehr vom gewohnten Vorgehen. Integriertes Marketing verlangt von den Hotels, Bahnen und Verkehrsvereinen eine aktivere Produktgestaltung und einen engeren Kontakt zu Veranstaltern und Verkäufern. (Bild: Regina Kühne, St. Gallen/SVZ) **Seiten 2 bis 4 und 21**

Hotellerie Italien

Ketten trennen sich von Privathotels

Die Hotelbranche der zweitgrössten touristischen Destination Europas, Italien, hat sich zweigeteilt: Die industriellen Betriebe sind aus dem Hotelierverein ausgetreten und schliessen sich dem Arbeitgeberverband, der Confindustria, an. Grund: Gewerbliches Partikulard Denken und ineffiziente Lobbying des italienischen Hoteliervereins nagen an dessen Attraktivität.

ORNELLA GIOLA, MAILAND

Rund 140 der grössten italienischen Betriebe, mit rund 10 000 Angestellten und knapp einer Milliarde Franken Umsatz pro Jahr, haben kürzlich ihrem gesamtitalienischen Hotelierverein, der «Feder-alberghi», den Rücken gekehrt und bei der mächtigen Confindustria, der italienischen Version des «Vororts» (Arbeit-

geberverein), offene Türen vorgefunden. Bei diesen Hotelbetrieben, in der Aica zusammengeschlossen, handelt es sich ausschliesslich um Hotelindustrie und Hotelketten mit Namen wie Ciga, Cogeta Palace, Forte Agt, Semi Gran Turismo, Sifalberghi, Valtur,olly Hotels etc.

Nach Jahren de Indifferenz

Der italienische Fernverkehr, grosser Devisenbringer und Arbeitsplatzanbieter, wurde trotz der Krise der Destination Italien von den Politikern über lange Jahre schlichtweg ignoriert. Jetzt sind Änderungen fällig: In diesem Umfeld nun vollzieht sich der Split zwischen gewerblicher und industrieller Hotellerie im Land. Feder-alberghi, geführt vom jungen Amato Ranonetti, nimmt für sich in Anspruch, die Gesamtheit der nationalen Beherbergung zu repräsentieren, das heisst mehrheitlich Privatunternehmen mittlerer und kleiner Betriebe. Ideenverwandt, gruppiert sich die Feder-alberghi um die Cnfcommercio, dem italienischem Gewerverband, wo sich

die nationalen Handels- und Dienstleistungsbetriebe politisch finden. Der mehr industriell ausgerichteten Kettenhotellerie behagte offenbar das gewerbliche Ambiente nicht mehr. Grund: Die Feder-alberghi vertritt die Interessen der Grosshotellerie nicht mehr genügend. Die Hotelketten sind konsequenterweise auch aus der gewerblichen Cnfcommercio ausgetreten.

«Vorort» effizienter als Gewerbe

Die Confindustria, der italienische «Vorort», wird in Italien als politisch durchsetzungskräftiger denn der Gewerbeverband Cnfcommercio erachtet. Die Hotelketten befinden sich nun in bester Gesellschaft mit Kalibern wie Fiat, Olivetti und ähnlichen, an deren mächtigem Lobbyrunder der parlamentarischen Beeinflussung. Ausserdem hat der italienische Arbeitgeberverband offenbar klarer als das Gewerbe eingesehen, welche Rolle der Tourismus eigentlich beim Wirtschaftswachstum des Landes spielen könnte. *Fortsetzung auf Seite 5*

Berner Oberland

Flug- und Hotel-Pauschalangebot

Ab dem 5. September wird die Air Engadina Bern auch von Amsterdam aus anfliegen. Zusammen mit dem Verkehrsverband und den Hoteliers des Berner Oberlandes wurde dazu ein attraktives Flug- und Hotelpauschalangebot geschnürt.

Mit der Lancierung des Direktfluges der Air Engadina ab Amsterdam nach Bern am 5. September entsteht eine weitere Verbindung vom Ausland in die Ferienregion Berner Oberland. Die Air Engadina wird von Montag bis Freitag zweimal täglich von Amsterdam nach Bern fliegen, samstags und sonntags einmal pro Tag. Dieses Angebot sei gekoppelt mit einem interessanten Hotelangebot, erklärt Beat Anneler, Vizedirektor des Verkehrsverbandes Berner Oberland. 155 Hotels in dreissig Ferienorten des Berner Oberlandes offerieren den neunzigminütigen Flug in der Dornier 328 der Air Engadina zusammen mit einem preisgünstigen Hotelarrangement. Bei diesem Flug- und Hotel-Pauschalangebot können die Feriengäste wählen zwischen einem Drei-Nächte-Arrangement (600 Franken) oder einem solchen von sieben Nächten (840). In beiden Angeboten inbegriffen sind ein Ausflug zum Dreherestaurant Piz Gloria auf dem Schilthorn. Laut Anneler sind die attraktiven Preise ebenfalls für die Verbindungen von Wien und von London aus gültig. Ab München reduzieren sie sich gar um 70 Franken pro Arrangement. *UM*

Normes de qualité

«2Q» pour la qualité totale dans les hôtels

Très largement répandues dans l'industrie, les normes de qualité de la famille ISO 9000 se généralisent dans tous les secteurs de l'économie. Jusqu'ici, l'hôtellerie était à la traîne et ne disposait d'aucun instrument capable de gérer la qualité de manière professionnelle et reconnue. Cette situation est sur le point de changer. Un système de gestion par la qualité, spécialement adapté à l'hôtellerie, a été développé à l'Ecole polytechnique fédérale de Zurich. Il est présenté ces jours-ci aux professionnels de l'hôtellerie. Cette méthode, utilisable de manière individuelle à tous les échelons de l'établissement hôtelier, devrait permettre aux chefs d'entreprise d'optimiser les performances de leurs collaborateurs. But final de l'opération: la qualité totale ou «Total Quality Management». Une notion très à la mode, qui touche d'ailleurs de très près un autre instrument utilisé dans le secteur hôtelier: la classification. A l'avenir, les systèmes de classification devront probablement intégrer de nouveaux critères qualitatifs lors du classement par catégories. **Page 19**

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

Statt selber kaufen
und waschen
Hotelwäsche «leasen»!
AARE
AARE AG, Textil-Leasing
Wildschachen, 5200 Brugg
Telefon (056) 41 59 50/51
Ein Unternehmen der **karstedt**-Gruppe
61045/179590

Rosenthal
für die Gastronomie
CH und FL exklusiv bei:
Sierneon
Sierneon AG
Siberwarenfabrik
8211 Schaffhausen
Tel. 053-25 12 91
Fax: 24 80 94
Showroom: 8003 Zurich
Münnesstr. 10
Tel. (021) 943 37 30
Tel. 01-242 32 88

keys
Rebag Data AG
und ihre Partner
8134 Adliswil
Tel. 01/710 71 10
keys Software. Bringt Sie eine Runde weiter!

Arnold Kappler, Projektleiter

«Basis-Inputs ernst nehmen»

Einen Meilenstein als Reorganisations- und Schweizerischer Verkehrs-Zentrale (SVZ) hat er hinter sich. Arnold Kappler will mit den Ideen der Basis in die nächste Zielgerade einbiegen.

Herr Kappler, Ihre Arbeit hat Anklang gefunden. Und sie haben sich verpflichtet, die Ideen der Basis vom Schweizer Tourismustag in St. Gallen umzusetzen. Wann sind nächste Resultate zu erwarten?

Die Grundfrage des Tourismustages, die 5. Version der Marketing-Strategien, wird nochmals überarbeitet und erscheint etwa Ende September als Version Nummer sechs. Darin werden auch die wertvollen Ideen der Basis berücksichtigt sein.

Wann kann mit Neuigkeiten in Sachen Slogan und Logo gerechnet werden? Dass kann ich zur Zeit noch nicht konkret sagen. Erst müssen wir einmal die Ausschuss-Sitzung der SVZ vom 1. September abwarten.



Arnold Kappler Foto: Roland Koella

Es gibt einige Möglichkeiten: Die Werbeagentur fallenlassen, ein neues Konzept oder sogar zurück zum Föhnlein? Ein Fallenlassen der Werbeagentur GBBS/TWBA ist für mich persönlich ausgeschlossen. Vielleicht ist nicht von allen die Botschaft der Werbeagentur richtig verstanden worden. Der Wurm muss dem Fisch schmecken und nicht dem Fischer. Die Kampagne ist auf unsere Gäste im Ausland ausgerichtet. Wobei sie natürlich von den eigenen Leuten getragen werden muss. Ein neues Erscheinungsbild hat immer Befürworter und Gegner während der Lancierungsphase; genauso wie das Föhnlein vor fünf Jahren...

Wie sieht der generelle Zeitplan der Reorganisation aus?

Eine wichtige Pendenz ist – unabhängig von der Wahl des neuen SVZ-Direktors – die übergeordnete Führungsstruktur und die Willensbildung auf dieser Stufe. Weiter wird das Handbuch der neuen SVZ vermutlich im Frühling 1995 erscheinen.

REKLAME

Hotelzimmer perfekt eingerichtet



Senden Sie uns bitte Ihre umfassende Dokumentation.

Name:

Adresse:

PLZ / Ort:

Bitte einsenden an: HR 94 Victoria-Werke AG, Möbelfabrik, 6340 Baar Tel. 042 - 33 15 51, Fax 042 - 31 93 00

LEITARTIKEL

«S Pro»: mit Profi-Promotion zum Profit

Wir müssen jetzt über die Bücher gehen, wo Sie es gefordert und verlangt haben», versprachen SVZ-Präsident Paul Reutlinger und Projektleiter Arnold Kappler den Teilnehmern am Ende des 1. Schweizer Tourismustages in St. Gallen. Diese Erklärung war nötig, sind sich doch nicht alle sicher, ob die Inputs von der Basis auch ernst genommen werden. Die SVZ-Spitze sah sich in der zum Hauptthema hochstilisierten Frage des Corporate Design unvermittelt vor eine «landsgemeinde-ähnliche Situation» gestellt. Die Basis wollte das «Senzenkappi»-Logo nicht hinnehmen, obwohl alle in St. Gallen präsentierten Konzepte zuvor bereits verschiedene Ausschüsse passiert hatten – Ausschüsse, in denen Vertreter der am Tourismustag versammelten Kreise Einsitz hatten. Dass die Übung mit dem Logo nicht nach Wunsch verlief, haben sich die Verantwortlichen jedoch selber zuzuschreiben. Reutlingers Devise «schnell und tauglich statt langsam und perfekt» hatte dazu geführt, dass keine seriösen Publikums-Tests gemacht wurden, und so der geballten Skepsis der Basis keine

starken Argumente entgegengehalten werden konnten. Nach den Zweifeln im Ausschuss hätte die Strütmatter-Präsentation vom Programm gestrichlen werden müssen. Wenn jetzt die «positive und dynamische» Schweizer Fahne als Logo wieder hoch im Kurs steht, hat das nicht zuletzt auch etwas mit der an Landsgemeinden zu Tage tretenden Skepsis gegen vermeintliche «Päckli» der Oberen zu tun. Nicht wenige empfanden die Wahl der Swissair-Werbeagentur GBBS, aber auch die optische Präsenz des National Carriers in den Video-Projektionen als störende Dominanz der Swissair. Ja selbst im Marketing-Konzept entdeckten einige Touristiker Elemente, welche über die im Vorfeld der Reutlinger-Wahl durchaus erwünschte Synergie mit der Swissair hinausgehen. Warum wird das Segment Golf von der SVZ so forciert, obwohl die Basis grosse Vorbehalte hat? Lancierte nicht die Swissair in diesem Jahr einen besonderen Service für Golfer und Skifahrer? Paul Reutlinger täte gut daran, solche Verdächtigungen rasch aus der Welt zu schaffen und Vertrauen zu stiften. Denn in einer Phase, wo es jetzt darum geht, die grundsätz-

lich positiv aufgenommene neue Marketing-Strategie in der Verkehrszentrale, aber viel mehr noch bei den Leistungsträgern zu verankern und umzusetzen, sind Vertrauen und Transparenz Grundvoraussetzungen. Im ganzen aber war der Tourismustag ein Erfolg. Die aktive Auseinandersetzung mit der neuen Strategie war für die Teilnehmer sicher gewinnbringender als das blosse Studium eines Konzeptes. Fruchtbare waren auch der direkte Kontakt mit Branchenkollegen und den Repräsentanten der Verkehrszentrale im In- und Ausland. St. Gallen hat einmal mehr den Sinn von «Schweizer Tourismustagen» bestätigt. Warum nicht jährlich ein mehrtägiger Tourismus-Kongress, an dem aktuelle Fragen, Marketing-Strategien, Aktionsprogramme etc. behandelt werden, in den Generalversammlungen, Vorstands- und Ausschusssitzungen der SVZ und anderer nationaler Tourismus-Verbände und -Organisationen integriert werden könnten? Warum nicht auch Kontaktmöglichkeiten mit Agenten und Veranstaltern für die Produktgestaltung sowie mit der Wirtschaft für Kooperationen schaffen? Ein solcher Kongress

würde die Zusammengehörigkeit der Tourismus-Branche fördern und den Auftritt im Markt stärken. Die Teilnehmer müssten je nach Veranstaltung breit, d.h. repräsentativ eingeladen werden. Dies auch, um zu verhindern, dass sich eine «classe tourstique» bildet, die sich von der Basis immer weiter entfernt. Denn jetzt ist die Basis am Zug! Und zwar ganz wörtlich: Leistungsträger sind nicht mehr nur passive Anbieter, sondern aktive Produktgestalter. Eigeninitiative und Phantasie muss entwickeln, wer künftig im Markt bestehen will. Muss man zum Beispiel darauf warten, bis die SVZ eine Image-Kampagne für Tourismus und Gastfreundschaft lanciert, oder ist hier nicht jeder einzelnen Tag gefordert, das Nötige zu tun? Der Gast fällt nicht mehr wie Manna vom Himmel. Man muss ihn bei sich zu Hause abholen und ihm in seinen Ferien das bieten, was er will. Das ist zwar nicht neu, aber als Vorsatz aktueller denn je. Andreas Netzle

PS: «Schweiz Promotion» wäre als neue Bezeichnung für die Verkehrszentrale logisch, mehrsprachig verwendbar und auch als Abkürzung «S Pro» sinnvoll.

Reaktionen der Tourismus-Leistungsträger

Positives Echo – Kritik an Details

Die «Vernehmlassung» in nach Regionen aufgeteilten Arbeitsgruppen ergab ein grundsätzlich positives Echo auf die neue Marketing-Strategie der Verkehrszentrale. Nicht einverstanden waren die rund 180 Vertreter der Basis mit dem neuen Corporate Design und der geplanten Bezeichnung «Tourismus Schweiz». Fragezeichen wurden in den Bereichen Image, Qualität und Schwergewichte gesetzt.

ANDREAS NETZLE

Tourismus-Tag:

Alle Gruppen und Teilnehmer begrüssten den Schweizer Tourismus-Tag als neue Institution. «Zwei tolle Tage», meinte Florenz Schaffner von Arosa. Allerdings müssten Funktionen und Kompetenzen noch genauer definiert werden. Von einer zunehmenden Gesprächskultur und einem verbesserten psychologischen Klima zwischen der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) und der Basis sprach Gottfried F. Künzi, Direktor des Schweizer Tourismus-Verbandes STV. Endlich sei die notwendige Kommunikationsebene installiert worden, doppelte Marco Hartmann, Verkehrsdi- rektor von Graubünden, nach. Geschätzt wurde die Form der Tagung, wenn auch die Räumlichkeiten für die Gruppen- gespräche zu wünschen übrig liessen.

Marketingstrategie:

Alle Sprecher betonten ihre grundsätzliche Zustimmung zur neuen Marketingstrategie, wie sie im Papier des Projektleiters Arnold Kappler festgelegt wurde. Nach den Erfahrungen der letzten Versuche forderte die Region Ostschweiz diesmal eine «Durchsetzungsstrategie», um die Umsetzung sicherzustellen. Grundsätzliche Einwände hatten die Vertreter der Städte, welche das ganze Konzept zu stark auf den Ferien-Tourismus ausgerichtet sahen. Der Geschäfts-, Aus- und Weiterbildungs-Tourismus sei zu wenig berücksichtigt, meinte die Region Genfersee (VD/GE). Als «sehr deutschschweizerisch» empfanden Romand und Tessiner die Marketing-Strategie. Die «mediterranen und jurassischen Elemente» seien zu wenig berücksichtigt, sagte Franco Rubinelli, Verkehrsdi- rektor von Bellinzona.

Umsetzung:

Zumindest der Wille zur Umsetzung der

neuen Marketingstrategie war bei den meisten Teilnehmern spürbar. Wie das Bündnerland oder die Zentralschweiz will auch das Berner Oberland die Strategie «sofort umsetzen». Das Leitthema «Summer live» für 1995 dürfte schon in den nächsten Tagen verabschiedet werden, gab Beat Aneller, Vizeidirektor Berner Oberland, bekannt. Hinter die neue Strategie stellte sich auch Hansruedi Suter, Direktor des Tourismusvereins Engenberg. Er hob hervor, dass die SVZ mit den in der Frage der Informations- und Reservierungssysteme erfahrenen Regionen demnächst das Gespräch suchen werde. Judith Noser, Verbandsleitungs-Mitglied des Schweizer Hotelier-Vereins SHV, zeigte sich optimistisch, dass auch die Hotellerie die neue Strategie umsetzen könne.

Finanzen

Erstauschlich wenig gab die Finanzierung zu reden. Ausser der Region Mittelland (JU, FR, NE, BE-Mittelland, SO), welche eher klein strukturiert ist, schnitt dieses Thema im Plenum niemand an. Für die kleinen Regionen, sagte Jacques Dumoulin, sei die künftige Finanzierung der SVZ-Leistungen «schwierig bis unmöglich». Gewisse finanzielle Bedenken äusserte auch Judith Noser vom SHV. Die Sorgen der kleinen Regionen und Betriebe versuchte Peter Keller vom Dienst für Tourismus im Biga zu streuen. Die Hauptlast trage nach wie vor die SVZ. Dazu komme noch ein Solidaritätskomponente der finanzkräftigen Mitglieder. Neu sei, dass «er Phantasie und dem Unternehmertum der SVZ keine Grenzen gesetzt» seien.

Leitthemen:

Die fünf Leitthemen kamen durchweg gut an. Einzig «da Ticino» (Sprachregelung von Eugenio Foglia) wünschte sich noch ein Thema «Le quattro stagioni». Die Region Graubünden bemängelte die «Auswechselbarkeit» der Themen. Gegenüber den anderen Alpenländern müsse man sich mit Themen wie Wasser, Luft, Klima und Ökologie noch stärker abheben. Das Wallis schlug als zusätzliche Themen «Heb» vor und wollte die «Traditionen» stärker betont haben.

Image Schweiz:

Auch andere Gruppen, so das Berner Oberland, kritisierten die etwas undeutliche Positionierung der Schweiz gegenüber der Konkurrenz und das Fehlen von echten USP. So fehlte der Gruppe Mittelland die «Originalität» der Schweiz. Die Zentralschweiz verlangte einen Hinweis auf das «Preis-Leistungs-Verhältnis»,

das Wallis die Betonung der «Sicherheit». Für Waadtland/Genf fehlte im Image der Schweiz deren «Innovationsfähigkeit» und das «High-Tech-Potential». Die Gruppe der nationalen Verbände warnte vor der «Erosion des positiven Images», zum Beispiel durch das Thema Drogen.

Qualität:

Nicht nur Qualität, sondern eine «Qualitäts-Überbietungsstrategie» ist laut den nationalen Verbänden nötig, um eine Nivellierung zu vermeiden. Gefordert wurde eine eigentliche Qualitäts-Strategie mit einem unabhängigen Rating. Gefordert wurden auch eigentliche Qualitäts-Standards. Wer sie allerdings setzen und kontrollieren soll, war nicht klar. Laut SVZ-Präsident Paul Reutlinger sei ein Rating auf der Stufe Verkehrsvereine im Vergleich zur Hotellerie-Klassifizierung sehr schwierig. Die SVZ könnte allenfalls bei einem «Total Quality Management für die Schweiz» Einfluss nehmen.

Segment-Promotionen:

Als Marketing-Instrument wurden die Segment-Promotionen sehr begrüsst. Verschiedene Touristiker, wie etwa Hanspeter Danuser, Kurdi rektor von St. Moritz, setzten dagegen grosse Fragezeichen beim Segment «Golf», das von den Verantwortlichen in der SVZ nach wie vor unterstützt wird. Die Schweiz habe international im Segment Golf keine Chance. Mit einer Segmentierung im Wintersport erreiche man mehr Publikum, sagte Danuser. Im Hinblick auf die Ausrichtung auf Qualität des Angebots sei es zudem gefährlich, die Kriterien für Golfhotels so tief zu setzen, dass praktisch jedes Hotel mitmachen könne, wurde argumentiert. Die Zentralschweiz meinte, man solle nur Segmente bearbeiten, für die bereits ein gutes Angebot bestehe. «Wir laufen Gefahr, das zu vermarkten, was wir gerne hätten und nicht das, was wir haben», meinte Hans-Peter Rubi mit Blick auf sein vernachlässigtes Klein-Hotel-Segment.

Schwergewichte:

Bei den Schwergewichten für die nächsten Jahre sowie der Einteilung in Reife, Ausbau- und Zukunftsmärkte traten die regionalen Unterschiede zu Tage. Graubünden kritisierte zudem die zu niedrige Zielsetzung «Reifemärkte halten». Projektleiter Kappler betonte, dass die Regionen durchaus die Freiheit hätten, im Rahmen der Vorgaben eigene Prioritäten zu setzen und damit auf ihre spezifische Position im Markt Rücksicht zu nehmen. In die Reifemärkte versprach er

auch künftig mindestens gleichviele Mittel einzusetzen wie bis jetzt.

Inland-Tourismus:

Allgemein bemängelt wurde, dass der Markt Schweiz zuwenig ins Konzept einbezogen worden sei. Paul Reutlinger liess durchblicken, dass hier von der SVZ nicht allzuviel zu erwarten sei: Die Beantwortung von telefonischen Anfragen, Marktforschung (zusammen mit Hochschulinstituten) und die Zusammenarbeit mit Partnern für Kampagnen im Inland nannte er als mögliche Leistung der neuen Agentur Schweiz. Reutlinger will von den Regionen wissen, wieviel sie für den Inland-Markt investieren. Es sei «unsinnig», wenn die SVZ mehr Mittel als die Regionen aufwenden würde, meinte der SVZ-Präsident.

Slogan:

«Endlich Ferien. Ihre Schweiz.» wurde gut aufgenommen. Einzig die Konzentration auf die Schweiz als Ferienland wurde bemängelt. «Endlich» Ferien unterstelle, so Chris Zöbeli, SBB, aber auch eine negative Einstellung gegenüber der Arbeit.

Logo:

«Akzeptiert» wurde das als «mögliche Lösung» präferierte Logo mit der Schweizer-Kugel und dem Edelweisskranz nur gerade von der Region Zentralschweiz. Alle anderen hatten Vorbehalte, waren sich uneins oder lehnten es rundweg ab. Das Logo strahle zu wenig Offenheit und Dynamik aus und sei «rückwärtsgerichtet», wurde kritisiert. «Zu inselhaft», fasste Heinz Hürlimann von Best Western die Stimmen zusammen, die in der Kugel mit Kranz Abschottung statt Offenheit empfanden. Zudem habe sich das aktuelle «Föhnlein» nach langer Anlaufzeit langsam durchgesetzt. Das Ticino fand den ganzen «CD-Auftritt zu deutschschweizerisch».

Name:

Ebenfalls unisono wurde die Bezeichnung «Tourismus Schweiz» abgelehnt. Die meisten Sprecher waren für «Schweiz Tourismus». Weitere Vorschläge wurden genannt: «Schweiz Promotion», «Schweiz Marketing», «Schweiz Kommunikation», «Schweiz Werbung», «Marketing-Zentrale Schweiz». Je offener der Begriff (Promotion, Werbung etc.) desto eher konnten auch andere Branchen eingebunden werden.



Auch in den Publikumsmedien fand der Schweizer Tourismustag sein Echo: Paul Reutlinger, Präsident der Schweizerischen Verkehrszentrale, vor der Kamera des SF DRS.



Martine Ernst, SVZ, mit den neuen Imprimatä «Marke Schweiz» und «Label Suisse».



Am gemeinsamen Abendessen wurde weiter diskutiert (v.l.n.r.): Martin Accola, Kur- und Verkehrsverein Klosters; Robert Wildhaber, Kur- und Verkehrsverein Flims; Peter Fehllin, Mosse Annoncen; Bruno Camanni, Verkehrsverein Winterthur und der Bündner Ständerat und Vizepräsident der SVZ, Luregn M. Cavetty.



Die Arbeitsgruppe des Berner Oberlandes führte Walter Twerenbold an, Verkehrsdirektor dieser Region.



Aufmerksamem Zuhörer einer eindringlichen Argumentation: Jürg Lamparter, Schweizerische Bankgesellschaft (rechts), hört dem erfahrenen Dominik Betschart, Swiss International Hotels, zu.



Die Walliser Delegation wurde angeführt von Melchior Kalbermatten (links) und von Werner Schnyder von der Union Valaisanne du tourisme.



Über ihren Köpfen schwebte die Idee des neuen Logos (v.l.n.r.): Heinz Keller, Schweizerische Verkehrszentrale; Ulrich Sinzig, Verkehrsverband Bern-Mittelland und Stefan Heuberger, Schweizerische Verkehrszentrale, Berlin.



Ein optimistisches Trio (v.l.n.r.): Arnold Kappler, Projektleiter der Neuorganisation bei der SVZ, Edith Strub, Verkehrsdirektorin der Stadt Zürich und Präsidentin von Swiss Congress und Hans Peter Dürr, Swissôtel, Zürich.



Gespräche ergaben sich auch zwischen Hoteliers und Mitgliedern der SVZ (v.l.n.r.): Peter Bally, Park Hotel Vitznau; Xaver Stocker und Judith Noser, Mitglieder der Verbandsleitung des Schweizer Hotelier-Vereins; Marc Bloch, Hotel Zürich, Zürich und Erich Bühlmann, Schweizerische Verkehrszentrale, Los Angeles.



In was wurde Riet Campell, Schweizerischer Skischulverband (mitte), von Marco Hartmann, Verkehrsverein Graubünden (links) und Hans-Peter Rubi, E & G Hotels und Restaurants (rechts), wohl eingeweiht?

Ging es in diesem Gespräch wohl um die Ausbildung an Tourismus- und an Hotelfachschulen? Thomas Bieger, Höhere Fachschule für Tourismus Graubünden, Samedan und Urs Hitz, Hilton Hotel, Basel.



Sie sorgten für Stimmung: Die Berner Ethno-Rock-Jodlerin Christine Lauterburg mit ihrem Begleitmusiker.



Mit Gruppenarbeiten wurden die in St. Gallen versammelten Tourismusfachleute gebeten, zur neuorganisierten SVZ Stellung zu nehmen. Hier die Arbeitsgruppe des Tessins.



Sie hatten gut lachen (v.l.n.r.): Raymond Gertschen, Verkehrsverein Bern; Alberto Vonaesch, Tourismusverband Ostschweiz; Ruedi Jaisli, Eurotrek, Zürich; Samuele Salm, Kur- und Verkehrsverein St. Moritz und Astrid Nakhostine, Tourist Information St. Gallen.



Ging es da wohl um «Endlich Ferien. Ihre Schweiz» oder um «Look no further. Switzerland»? Joe Bühler (links), Schweizerische Verkehrszentrale, New York, und Paul Reutlinger.



Edelweissverzierte Foulcards und Krawatten waren sehr begehrte Artikel in St. Gallen. Hier kurbelt Luzerns Verkehrsdirektor Kurt Illi bei der SVZ-Mitarbeiterin Katja Kündig den reisenden Absatz an.

Kleinhoteliers müssen mehr beraten werden

Die Gruppe der nationalen Anbieter, darunter Vertreter von Hotelgruppen, warfen zum integrierten Marketing im Schweizer Tourismus verschiedene Fragen auf. Unter anderem regten sie an, kleine Angebotsträger vermehrt zu informieren und* zu beraten, gerade was die preisliche Gestaltung ihres Angebotes anbetrifft.

URS MANZ

«Integriertes Marketing als Basis und als Ausgangspunkt für den Marktauftritt». – Was innerhalb der Markenartikelindustrie schon lange Brauch sei, müsse auch im Tourismus Einzug halten, hält die Schweizerische Verkehrszentrale (SVZ) in ihrem Marketingkonzept 1995-1999 fest. In einer ersten Stufe geht es unter anderem um den kombinierten Einsatz aller Marketing-Instrumente, inklusive die Öffentlichkeitsarbeit. Dann sei das Marketing auf eine Langfrist-Strategie abzustützen. Schliesslich sei das Marketing der SVZ ins gesamtschweizerische Tourismus-Marketing zu integrieren. Am Schweizer Tourismustag diskutierte die Gruppe der nationalen Anbieter das integrierte Marketing der Schweizerischen Verkehrszentrale. Zum integrierten Marketing im Schweizer Tourismus bestünde noch ein grosser Regelungs- und Handlungsbedarf, erkannte der Sprecher dieser Gruppe, Max Nadig, Präsident des Verbandes Schweizer Kurhäuser und Direktor des Appenzellerland Tourismus AR. Nach wie vor bestünden Fragen zur «Marke Schweiz», fasste er die Resultate seiner Gruppe zusammen.

Unklare Rollenverteilung

Die nationalen Anbieter fragten sich unter anderem, wie der zeitliche Einsatz der Marketinginstrumente erfolgen solle. Fragen tauchten auch auf bezüglich der Aufgabenteilung zwischen der Verkehrszentrale, den Regionen, den lokalen Verkehrsvereinen und den Hotelgruppen.



Ok, sagte die Spitze der Verkehrszentrale zu den am Schweizer Tourismustag geäusserten Anregungen und Bemängelungen. Etwas enttäuschter scheint Hermann Strittmatter über das Verdikt zu seinem Logo zu sein. Foto: Roland Koella

«Wer übernimmt die Führung? Wer nimmt die Bedürfnisse der Gäste auf?» fragte Max Nadig. Die Rolle der Verkehrsvereine müsse eine andere sein, als bis anhin. Künftig müsse das Produkt von den lokalen und regionalen Verkehrsvereinen aktiv mitgestaltet werden. Verkehrsvereine müssten auch die Kompetenz haben, zu einem Produkt neu zu sagen, wenn es nicht in die angebotene Produktpalette passe. Sie dürften nicht mehr weiter bloss non-profitable Vereine bilden, sondern müssten zu eigentlichen Profit-Centren werden.

Auch Querblicke

Auf Initiative von Helge Unruh, Verkaufsdirektor bei der Katag, einer Verkaufsorganisation von 75 Schweizer Hotels im 3- und 4-Stern-Bereich, forderten die nationalen Anbieter weiter, dass die Zusammenarbeit im Schweizer Tourismus künftig nicht nur vertikal, sondern auch quer, zwischen den Segment- und vermehrt auch unter den Hotelgruppen

funktionieren müsse. Der Weg sei bisher meistens nur vertikal zwischen lokalen und regionalen Verkehrsvereinen und der Schweizerischen Verkehrszentrale, aber ohne Hotelgruppen, vorgezeichnet worden. Einen ersten Test dieser neuen Strategie werde die SVZ-Promotion in den neuen deutschen Bundesländern bestehen müssen, wo die Teilnahmekosten von 30 000 Franken für viele Hotelgruppen zu teuer sei. «Zusammen wird die Teilnahme aber erschwinglich», erklärt Unruh. Damit auch budgetschwache Hotelgruppen an solchen Promotionen teilnehmen können, gerade dort wo günstige Angebote gefragt sind, wird die SVZ, gemäss Vizedirektor Peter Kuhn, künftig bemüht sein, konzentrierte Aktionen von Hotelgruppen zu unterstützen.

Mehr Information

«Die Hoteliers, als Mitglieder der Hauptangebotssträger, wurden in diesem, im übrigen sehr guten Marketingkonzept 1995, zu wenig einbezogen», stellt

Guglielmo L. Brentel, Direktor der H&G Hotel Gast AG fest. Die Plattformen, die zur Verfügung gestellt würden, seien hervorragend. Die grossen Hotelgruppen bräuchten diese Plattformen allerdings nicht. Die kleinen Hotels hingegen hätten eine Plattform, die zwar vorbildlich sei, sie wüssten dann aber doch nicht, was damit anzufangen. Man müsse diesen Hoteliers erklären, dass ein Angebot für das Leitthema «Summer live» zum Beispiel, buchbar und kommissionierbar sein müsse. Urs Rickenbacher von Kuoni Incoming und Ruedi Jaishi von Eurotrek als Incoming-Veranstalter unterstützen die Bedeutung der Kommissionierbarkeit eines Hotelangebotes, für Kommissionen von bis zu 25 Prozent. Der kleine Angebotsträger brauche mehr Informationen. «Die SVZ und der Schweizer Hotelier-Verein müssen die kleinstrukturierten Hotels viel besser beraten, auch gerade bezüglich des Aufbaus des zu recht propagierten Stammkunden-Marketings», forderte Brentel.

Erhöhte Präsenz in den Medien

Eindeutige Priorität in ihrem Marketingplan 1995 weist die SVZ, nach den Ausführungen von Vizedirektor Peter Kuhn, neben der klaren Positionierung im Markt und der Rationalisierung von Informationsvermittlung, der erhöhten Präsenz des Reiselandes Schweiz in den ausländischen Medien zu.

Am Schweizer Tourismustag stellte Peter Kuhn, Vizedirektor der Schweizerischen Verkehrszentrale, den detaillierten Marketingplan 1995 vor. Als vordringliche Ziele führte Kuhn neben der klaren Marktpositionierung des Reiselandes Schweiz die Rationalisierung der Informationsvermittlung an, die erhöhte Präsenz in den Medien, mit emotional angeereicherten Stories und die Etablierung der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) als Dienstleistungsunternehmen für Kunden, Gäste und Anbieter. Bezüglich Marktbearbeitung würde den Reifemärkten Priorität zugebilligt, gefolgt von den Ausbau- und den Zukunftsmärkten. Als Themen behandle die SVZ die für 1995 definierten Leitthemen priorisiert, «Summer live» zuerst, da ein grosses Potential vorhanden und die Vorbereitungen weit fortgeschritten seien. Vorrang hätte auch die Segmentierung (siehe *hotel + touristik revue* Nr. 33). «Anbieter und Regionen sind frei, andere Schwergewichte zu bilden», unterstrich Peter Kuhn.

Neues «SVZ-Input»

Bezüglich Marktforschung verwies Kuhn auf die in diesem Jahr angelaufene, neue Dienstleistung «SVZ Input –

Kommunikation im Vordergrund

Gegenüber einem Anteil von 13,5 Millionen Franken Eigenmitteln für das Kommunikationsbudget dieses Jahres, stünden der Schweizerischen Verkehrszentrale für denselben Zweck 1995 bloss 300 000 Franken mehr zur Verfügung, erklärte Kuhn. Gegenüber 1994 würden für die Kommunikation nächstes Jahr dagegen 2,5 Millionen mehr, nämlich 9 Millionen Franken an Fremdmitteln eingesetzt. 1995 würden insgesamt 22,7 Millionen Franken für die Kommunikation eingesetzt, 2,7 Millionen mehr als 1994. Dies mit einem Mitarbeiterbestand von 170, 32 Personen weniger als dieses Jahr. Bezüglich Messeauftritten sei in diesem Jahr für 1,5 Millionen Franken ein neues Messekonzept erarbeitet und realisiert worden, welches ab nächstem Jahr zum Tragen kommen werde. UM

Zahlen und Trends aus den wichtigsten Märkten». Eine Zusammenfassung aller aufgearbeiteten Daten, mit Quervergleichen, sei noch in diesem Jahr zu erwarten. Der Akzent des SVZ-Inputs soll 1995 auf Süd- und Westeuropa liegen, mit Länderstudien und -seminaren zu Frankreich, Italien und Spanien. Weiter ist ein Sonderprojekt mit Trends zu Fernost geplant. Von der Marktforschung würden zudem Kundenprofile für das Data-Base-Marketing ausgearbeitet. Kuhn unterstrich weiter die Wichtigkeit der Angebotsberatung. Er pflichtete Heinz Probst, Direktor des Schweizer Hotelier-Vereins, bei, die Produktgestaltung sei immer Sache der Hersteller.

Wichtige Absatzmittler

Kuhn hob die Rolle der Absatzmittler hervor. Er unterstrich die Bedeutung der Verkaufsförderung und diejenige der Veranstalter. Er wies auf neue Veranstalter hin, zum Beispiel die Golfclubs. Es sei geplant, eine Art «Loyalitätszirkel» zu schaffen, für einen Kreis von Veranstaltern, welche sich besonders für die Schweiz interessierten. Kuhn wies zudem auf den STM '95 hin, der vom 2. bis 4. April in Basel stattfinden wird. Unter dem Motto «Push and Pull», von Segment-Promotion bis Goodwill-Tour, sind 1995 gemäss Kuhn folgende Promotions-Reisen geplant: USA, Australien und in die Zukunftsmärkte in Südost-Asien sowie Tschechien. Dort werde vor allem Promotion für Günstigangebote gemacht, wie dies Hans-Peter Rubi von den E&G Hotels angeregt hätte. UM

«Endlich Ferien. Ihre Schweiz»

Anwendung des Slogans: Probleme mit «Ferien»?

Der neue Werbeslogan «Endlich Ferien. Ihre Schweiz» hat nicht nur für den Markt Deutschland zu einigen Überlegungen Anlass gegeben. Das Wort «Ferien» oder «Urlaub» – was ist wichtiger oder wertvoller? Beides ist möglich im Sprachgebrauch der Deutschen.

GEORG UBENAUF, FRANKFURT

«Ferien – das ist aus der Schulzeit her die Erinnerung an das wundervolle Gefühl der langen Sommerferien. Urlaub dagegen ist eher berufsbezogen zu bewerten und fällt notgedrungen kürzer aus.» Dies eine Aussage von Martina Binhack von der Pressestelle der Deutschen Zentrale für Tourismus (DZT) in Frankfurt. In den DZT-Texten werden zwar Urlaub und Ferien synonym behandelt, dennoch ist in den Broschüren eher mehr von Ferien die Rede. «Urlauber» – das sind nach deutschem Sprachgefühl eher die krachledernen, Krach machenden Männer und Frauen, die irgendwo zuhause oder in der Fremde die freie Zeit verbringen. Im Fischer-Lexikon wird Urlaub denn auch rein berufsbezogen beschrieben als «bezahlte Freizeit, die der Wiederherstellung und Erhaltung der Arbeitskraft des Arbeitnehmers dienen soll und daher nicht zu Erwerbstätigkeit verwendet werden darf».

«TUI – schöne Ferien»

Ferien, so signalisiert es das Sprachgefühl, sind eher feinfühlig verbrachte freie Zeiten. Im Fischer-Lexikon wird das Wort dann auch zuerst definiert als «im alten Rom religiöse Feiertage, an denen jegliche Arbeit und Rechtspflege ruhen» und in zweier Linie als Schulfreien, schulfreie Zeit – in den meisten europäischen Ländern zwischen 80 und 100 Tagen». Spontan fasste denn auch ein Be-

fragter zusammen: «Ich nehme unbezahlten Urlaub, um dann in die Ferien zu fahren und mich ausgiebig entspannen zu können.» Anders sieht man die Problematik beim Reiseriesen TUI in Hannover. Dort gilt der Werbeslogan «TUI – schöne Ferien», denn, so TUI-Werber Ralf Raphael: «TUI – schöner Urlaub würde ganz komisch klingen. Wir haben dem Volk aufs Maul geschaut, Ferien klingen einfach schöner, weiter, umfassender.» Für Raphael gibt es sonst keine Unterschiede – «man spricht durchaus auch von Betriebsferien, genau wie Schulfreien, sprachlich also macht es keinen Unterschied.» Populärer, eingängiger, offener aber seien für die deutschen Wort-Empfänger aber doch die Ferien. Dass die Gleichsetzung von Ferien mit Schulfreien den Anbietern von Reisen und Aufhalten Probleme bereiten kann, weil die Angesprochenen diese nur auf die Schulfreien-Termine reduzieren, weiss jedes Reisebüro. Dennoch bleibt gefühlsmässig ein Unterschied zwischen einem Urlaubs- und einem Ferien-Land, auch wenn dieser Unterschied verstandemässig nicht ohne weiteres zu erklären sein wird.

Ferien: schönere Gefühle

Grundsätzliches zum Unterschied zwischen Urlaub und Ferien weiss schliesslich Professor Horst W. Opatowski, Leiter des BAT-Ferienzeitforschungsinstituts in Hamburg. «Urlaub» hatte nach seiner Erkenntnis ursprünglich rein militärische Bedeutung und galt als «die vorübergehende Erlaubnis, sich von der Truppe zu entfernen». Ferien dagegen wurden im Mittelalter als Gerichtsferien verstanden und wurden dadurch zu Zeiten des Friedens. In der Antike gab es Wein-Ferien während der Weinlese. Daher ist für Opatowski persönlich der Ausdruck «Ferien» mit schöneren Gefühlen besetzt, während Urlaub in Deutschland einen etwas härteren Begriff darstellt.

Rollen oder Flattern? Eine Sisyphusarbeit!

Sisyphus (steht für die Werbeagentur) rollt unter lautstarkem Ethno-Techno-Jodel von Christine Lauterburg die rote Kugel wieder von neuem den Berg hinauf, während das Schweizer Fähnlein bei Windstille zu flattern beginnt. Die Kugel des Schweizer Tourismus strahle «Rückschritt» aus, der Edelweiss-Kranz komme ein «Stachelndes» gleich und wirke «isolationistisch». Deshalb wolle man wieder «zurück» zum Fähnlein, tönt es aus dem Tourismuswald. – Und wer geht nun eigentlich vorwärts? Die Marketing-Strategien 1995-99 seien umsetzbar und akzeptiert, das Logo und Slogan-Theater werde hingegen völlig überbewertet, relativieren einige. Und dennoch: Von Akzeptanz und Identifikation ist die Rede, auch wenn das Logo natürlich in erster Linie unseren ausländischen Gästen gefallen müsse. – Und wo bleiben einmal mehr die inländischen Gäste? Über Erfahrung beim Einführen eines neuen Logos verfügt auch der Direktor von Best Western Schweiz, Heinz Hürli-mann: «Einhalf Jahr wurde das Best-Western-Logo getestet, verändert, angepasst und schliesslich eingeführt. Erfahrungen mit einem neuen Slogan hat der Direktor des Hilton Basel, Urs Hitz, gemacht. Im Test fiel der neue Hilton-Slogan durch. Der alte war besser und steht noch heute: «Take me to the Hilton». «Es braucht Vordenker», sagt Kurt H. Illi, Verkehrsdirektor der Stadt Luzern, und meint damit die Werbeagentur GBBS/TWBA. Die dreidimensionale Kugel in Verbindung mit Text und Bild sei zukunftsweisend. Ob allerdings eine tragfähige Basis gefunden werden könne, sei fraglich. Das Fähnlein bezeichne Illi zwar als modern, jedoch emotionslos, kalt und ohne Ambiente. Zusammen mit Urs Hitz und Hans Peter Dürr, Direktor Swissôtel Zürich, bezeichne Illi, was die Städte betrifft, die allgemeine Ausrichtung als nicht

sehr glücklich gewählt. Hans Peter Dürr: «Die Frage ist doch, welche Erwartungen die neue SVZ in den künftigen Marktauftritt der Regionen setzt.» «Endlich Ferien. Ihre Schweiz». Würde am Slogan bislang kaum rumgemäkelt, so hat nun auch hier die schrittweise Demontage begonnen. Dass das Wort Ferien vor allem beim Geschäftstourismus Probleme geben würde, hatte die Werbeagentur natürlich vorausgesehen und den Slogan verkürzt auf «Ihre Schweiz». Und liegt im Wort «Endlich» nicht jene Sehnsucht, um die es im Endeffekt geht? Oder steht «Endlich Ferien» für einen Gast, der nur deshalb Ferien macht, weil er von seiner Arbeit die Nase gestrichen voll hat? Erst im Februar 1995 sollte das neue Erscheinungsbild zusammen mit dem Handbuch der neuen SVZ freigegeben werden. Urheberrechtliche Abklärungen beim Edelweiss-Kranz sind immer noch im Gange und auch weitere Tests bei potentiellen Gästegruppen sollen Klarheit geben: Rollen oder Flattern? Kugel oder Fähnlein? – Doch wer bestimmt zu guter Letzt? Mit «Nach einer Fernreise eine Schweizreise» wurde vor vielen Jahren geworben. Franco Ruinelli, Direktor Verkehrsverein Bellinzona, stellt das Reisen vor das Ferienmachen. Das beinhaltet nämlich auch Geschäftsreisen und Kurzreisen. Ruinelli spricht aber auch von einer grossen Verflachung der Bilder und einer Auswechslbarkeit der Angebote in Bayern, im Tirol, im Aostatal, in der Schweiz. «Oder dann eben das ganze Alpengebiet als eine Offerte – mit dem typischen Alpenzeichen.» Die Wahl des Edelweiss bezeichne er als mutigen Schritt der Werbeagentur. «In der Tourismus-Werbung noch unbenutzt, aber kein Tessen-Zeichen» so Ruinelli. Soeben ist die Kugel wieder runtergerollt. Und Sisyphus will nicht aufgeben. Thomas Vaszary

Hotellerie-Split in Italien

Hoteliere-Krach

Fortsetzung von Seite 1

Die Confindustria hat deshalb in ihren eigenen Reihen die Federtourismus ins Leben gerufen, die sämtliche Reise- und Tourismusbranchen umfasst. Die Hotelketten finden sich derart erstmals mit ihren natürlichen Partnern, den anderen Leistungsträgern aus Transport, Tour Operating und Reisebüros auch politisch zusammen. Die Mehrheit der Veranstalter und Reisebüros (Fiavet) bleibt allerdings dem Gewerbeverband Confindustria treu. Der Hotelketten-Vereiner, Aica-Sprecher **Claudio Miorelli** zur *hotel + touristik revue*, «erklärt sich mit dem Wunsch der Hotelketten, ihre eigenen Interessen zu vertreten, die eben oft von einer familienbetrieblich dominierten Vereinigung nicht geteilt werden.» Miorelli versichert, dass die Hotelketten nun nicht in eine sterile Kontra-Politik verfallen werden, sondern dass auch sie das Wachstum des Fremdenverkehrs in Italien fördern wollen.

«Der Grund, aus der gewerblich orientierten Federalberghi auszutreten», so der Ciga-Sprecher **Claudio Miorelli** zur *hotel + touristik revue*, «erklärt sich mit dem Wunsch der Hotelketten, ihre eigenen Interessen zu vertreten, die eben oft von einer familienbetrieblich dominierten Vereinigung nicht geteilt werden.» Miorelli versichert, dass die Hotelketten nun nicht in eine sterile Kontra-Politik verfallen werden, sondern dass auch sie das Wachstum des Fremdenverkehrs in Italien fördern wollen.

Alles nur ein Scheingefecht?

Nun gibt es in der italienischen Tourismusbranche Äguren, die behaupten, das Ganze sei nur ein geschickter Schachzug der industriellen Hotellerie und der Wechsel zur Confindustria nur eine vorübergehende Option ohne definitiven Charakter. Denn in der Confindustria finden sich vorwiegend die Interessen des produktiven Sektors, weniger jene der Dienstleistungsbranchen. Hoteliere jedoch, egal ob familienbetrieblich oder industriell organisiert, bewegen sich vornehmlich innerhalb des Dienstleistungssektors. Es wäre leicht möglich, dass die Aica, die Hotelketten, nach einiger Zeit zur Federalberghi und damit ins gewerbliche Lager zurückkehren. Nur dann mit ganz anderer Gewichtung innerhalb der Confindustria, und signifikant mehr politischem Drive.

Sicher ist auch die Intention des Arbeitgeberverbandes respektive der italienischen Industriellen, sich den fetten Braten des künftigen touristischen Tourismussektors nicht wieder entziehen zu lassen. Inzwischen haben sich nämlich multinationale Grössen wie Sheraton und Accor in Italiens Hotellerie eingekauft. Mit dem Ciga-Kauf von Sheraton und der Sifalberghi-Beteiligung von Accor beginnt sich Italiens Hotellerie von Grund auf zu ändern. *OG/APK*

Juli-Statistik

Schwacher Juli trotz sehr schönem Wetter

Trotz Superwetter blieben die Logiernächte im Juli weit hinter den Erwartungen zurück. Der tiefe Vorjahresstand von 3,85 Millionen wurde lediglich egalisiert.

Nachdem der hotelorientierte Fremdenverkehr in der Schweiz im 1. Quartal 1994 noch eine mittlere Frequenzzunahme von 2,3 Prozent aufgewiesen hatte, folgte in den Monaten April bis Juni eine Abschwächung um durchschnittlich 2,7 Prozent. Für den Juli zeigen die ersten provisorischen Daten trotz ausgeprägter Schönwetterlage lediglich eine Egalisierung des Vorjahresstandes auf tiefem Niveau. Das Bundesamt für Statistik (BFS) zählte im Juli in der Schweiz 3,85 Millionen Logiernächte. Seit 1958 war der Juli-Standard nur 1979 (3,82 Mio.) noch tiefer ausgefallen. Damit liegt der Juliabschluss '94 um 1,2 Millionen Übernachtungen oder um 23,8 Prozent unter dem Höchststand von 1972, als 5,06 Millionen Aufenthalte gezählt wurden, bzw. um 4,2 Prozent unter dem Mittel der vorangegangenen zehn Jahre. Während sich die Aufenthalte der Schweizer Wohnbevölkerung

um marginale 0,1 Prozent (+1500 Logiernächte) auf 1,49 Millionen erhöhten, entsprach der Zuzug aus dem Ausland mit 2,36 Millionen Übernachtungen dem Stand des Vorjahres. Rückläufig war der

Einreiseturismus aus Frankreich (-9,9%/-16 000), Italien (-7,9%/-7600), Belgien (-7,4%/-15 000), Grossbritannien (-4,6%/-10 000) und aus den Niederlanden (-2,5%/-3300). Demgegenüber

wurde aus Deutschland (+2,8%/+20 000) und aus den USA (+2,7%/+6900) trotz starker Rezession und tiefem Dollarkurs eine erfreulich positive Frequenzentwicklung registriert.

Vom Januar bis Juli 1994 zählte die Schweizer Hotellerie gemäss BFS 20,24 Millionen Übernachtungen, lediglich 2700 weniger als in der Parallelperiode 1993. Dieses Resultat, langfristig betrachtet auf dem sechzehnten Platz, liegt um 1,8 Prozent unter dem durchschnittlichen Januar/Juli-Stand der vorangegangenen zehn Jahre. Dabei sank die Nachfrage aus dem Inland um 0,6 Prozent auf 8,10 Millionen, während sich der Zuzug aus dem Ausland um 0,4 Prozent auf 12,14 Millionen erhöhte. Für den positiven Abschluss des Incoming-Tourismus waren namentlich die Gäste aus Deutschland (+1,8%/+82 000), den USA (+3,0%/+32 000) und aus den Niederlanden (+4,7%/+27 000) besorg. Das Resultat der Berichtsperiode negativ beeinflusst haben dagegen die Gäste aus Grossbritannien (-7,3%/-79 000), aus Italien (-12,9%/-76 000), Frankreich (-6,2%/-54 000) und aus Belgien (-4,4%/-30 000). *BFS/r*

Logiernächte im Hotel

HERKUNFT	JULI 1994			JANUAR BIS JULI		
	Logiernächte in 1000	Veränderungen in % Vorjahr	Mittel 84-93	Logiernächte in 1000	Veränderungen in % Vorjahr	Mittel 84-93
Insgesamt	3854	+ 0,0	- 4,2	20239	- 0,0	- 1,8
Inland	1494	+ 0,1	- 6,6	8102	- 0,6	- 4,6
Ausland Total	2360	- 0,0	- 2,6	12137	+ 0,4	+ 0,2
Deutschland	731	+ 2,8	-15,1	4538	+ 1,8	+22,6
USA	262	+ 2,7	+25,7	1097	+ 3,0	-17,1
Grossbritannien	211	- 4,6	-13,7	1002	- 7,3	-15,9
Belgien	182	- 7,4	+ 8,7	656	- 4,4	+12,8
Frankreich	149	- 9,9	-19,3	825	- 6,2	-16,8
Niederlande	130	- 2,5	+ 0,4	611	+ 4,7	+12,1
Italien	89	- 7,9	-11,9	516	-12,9	-14,3
Übriges Ausland	606	+ 4,2	- 0,5	2892	+ 5,4	- 9,0

Hotelkooperationen

EuroRing für 2- bis 3-Stern-Hotels

In Deutschland ist eine neue Hotelgruppe gegründet worden. Die «EuroRing Hotels» nehmen ausschließlich 2- bis 3-Stern-Hotels auf. Die Gruppe ist auch offen für Hotels aus den Nachbarländern. Sie zeichnet sich unter anderem aus durch einen modernen, elektronischen Hotelführer.

MARIA PÜTZ-WILLEMS

Eine Lücke im Reigen der Kooperationen hat Hotelier **Werner Gärtner** aus dem bayerischen Burghausen erkannt: In seiner Gruppierung «EuroRing Hotels» will er ausschliesslich privat geführte Häuser mit 30 bis 95 Zimmern aus dem 2- und 3-Stern-Bereich zusammenführen. Ein Segment, das seiner Einschätzung nach in allen anderen Kooperationen zuwenig vertreten ist.

Zehn Monate nach der offiziellen Gründung zählt EuroRing bereits 20 Mitglieder. Niedrige Mitgliederbeiträge, eine sparsame Verwaltung, neue Marketingwege und ein kooperationsübergreifender Gedanke besitzen Priorität im Konzept der neuen Hotelgruppe.

Gärtner plant, seine Kooperation europaweit zu öffnen und dabei gleichzeitige Kooperationen zu suchen, «auch um wirtschaftlicher zusammenzuarbeiten.» Dabei denkt er an das Aushandeln gemeinsamer Konditionen, zum Beispiel bei Kreditkartenunternehmen. Den Werskopf der Verwaltung will er vermeiden, indem er bei Bedarf externe Berater für Marketing, Werbung, PR, Qualitätskontrolle, Verkauf, Messebetreuung und Schulungen engagiert.

Elektronischer Hotelführer

Gemeinsam mit dem deutschen Softwarehaus Neptun wurde ein eigener elektronischer Hotelführer entwickelt.

Dieser Hotelführer, dessen Informationen auf CD-Rom abgespeichert sind, stellt die einzelnen Hotels in Text und Bild vor. Erleichterungen in Sachen Buchungswegen und ein Demo-Disque noch nicht erkennen. Da man auch bei EuroRing noch nicht sicher ist, wie dieser elektronische Führer akzeptiert wird, legt man zusätzlich noch die üblichen Drucksachen auf.

Im Verkauf will EuroRing den Markt durch klar definierte Pakete erobern. So denkt man bei den Tagungspauschalen an vier Preisstufen; als Corporate Rate-Basis sind 90 DM pro Übernachtung vorgesehen. Darüber hinaus wird EuroRing einen Last-Minute-Verkauf einführen: Dann dürfte jeder Mitgliedsbetrieb pauschal 20 Prozent Rabatt auf ein Paket und 10 Prozent auf Incentives gewähren. Hotels, die EuroRing beitreten wollen, zahlen als Grundbeitrag 6000 DM plus 130 DM pro Zimmer. Sie akzeptieren eine jährliche Steigerung von fünf Prozent.

SWISSORAMA

Bernern Mittelland

Nach dem Willen des Berner Gemeinderats und der betroffenen Transportunternehmungen Regionalverkehr Bern-Solothurn (RBS) und Städtische Verkehrsbetriebe (SVB) soll es in zwei Jahren soweit sein. Dann besteht für aus **Worb und Muri** mit den RBS-Tramzugskompositionen anreisende Fahrgäste die Möglichkeit, statt bis zum Helvetiaplatz, gleich bis zum **Casino im Zentrum Berns** zu gelangen. RBS und SVB sind für die entsprechenden Umbauarbeiten gerüstet, es bedarf noch der Zustimmung durch das Bundesamt für Verkehr, einer Baubewilligung sowie eines Grossratsbeschlusses. *MT*

Graubünden

Gegen einen «Heiratstourismus», wie er in der Innerschweiz mit grossem Aufwand forciert wurde, hat man sich nun in Arosa ausgesprochen. Künftig gilt ein «Numerus clausus» für Hochzeiten im Bergkloster oberhalb Innerarosa. 26 Heiratstouristen, die sich in diesem Jahr im 500 Jahre alten Gotteshaus das Ja-Wort gegeben haben oder es noch tun wollen, seien des Guten genug. Bei einem «Heiratstourismus» würde «die Qualität der Trauung» nicht mehr gewährleistet sein, befürchtet Pfarrer **Richard Ladner**. Bei ihm sollen einheimische Paare den Vorzug erhalten. Immerhin soll es aber grundsätzlich allen Heiratstouristen möglich sein, im Arosener Bergkloster den Bund fürs Leben zu schliessen. *FS*

Wallis

Das Bundesgericht hat das umstrittene **Golfplatzprojekt von Grimsuat gestoppt**. Die Richter hiessen damit die

Beschwerde verschiedener Umweltverbände gut. Diese machten verschiedentlich auf die rund 50 vom Aussterben bedrohten Tierarten aufmerksam, die im Gebiet des künftigen Golfplatzes heute noch anzutreffen sind. In ihrem Entschcheid rügte die Bundesrichter vor allem die ungenügenden Abklärungen bei der Schaffung der Golfzone. Es genüge nicht, bloss die Zahl und Biotoptypen aufzuzählen. Der Kanton müsse bei der Homologierung auch deren Bedeutung und Schutzziele klar festlegen. Die Voraussetzungen für die Erteilung der angeforderten Rodungsbewilligung sind laut Bundesgericht deshalb nicht erfüllt. Es hält zudem die Walliser Behörden an, zu prüfen, ob zum besseren Schutz der Lebensräume einige Spielbahnen verschoben oder gar einige Anlagen des 18-Loch-Golfplatzes aufgehoben werden könnten. *GER*

Zentralschweiz

Die **Tourismus-Strukturen auf der Rigi** befinden sich im **Umbruch**. Vermutlich bereits am Ende Jahr wird der Verkehrsverband Rigi liquidiert. Möglicherweise wird das Verkehrsbüro Rigi Kaltbad in Zukunft für den gesamten Rigi-Berg (Luzerner und Schwyz Seite) verantwortlich sein. Wie diese Konzentration der Kräfte zu realisieren ist, bearbeitet zur Zeit eine Kommission. Die Generalversammlung des Kurvereins Rigi-Kaltbad bewilligte einen Rahmenkredit von 50 000 Franken für die Realisierung eines Kinderspielfeldes auf Rigi-Kaltbad. Ziel ist es, dass sich auch die Rigi-Bahnen und die Hoteliere am erweiterbaren **Kinderspielfeld** beteiligen. Damit soll auf der Rigi konsequent auf das Gäste-Segment Familie gesetzt werden. *B/*

Hotel Stern, Chur

Mehr Komfort, weniger Zimmer

Vor etwas mehr als drei Jahren ist der «Stern» in Chur, ein traditionsreiches und typisch bündnerisches 3-Stern-Hotel, in den Besitz von **Walter Brunner** übergegangen. Getreu der Geschäftsphilosophie seines Vorgängers **Milo Pfister**, der die Infrastruktur des Romantik-Hotels stetig verbesserte, hat sich der neue Besitzer zu einem grossen Investitionsstoss entschlossen. Sämtliche Zimmer der zweiten und dritten Etage wurden komplett renoviert und damit der Komfort für den Gast in entscheidendem Masse verbessert. Für den erhöhten Komfort wurden einige der bisherigen Zimmer geopfert. Das Bettenangebot im «Stern» hat sich um dreizehn Betten reduziert.

Ursprünglich hatte Walter Brunner andere Investitionspläne. Diese wurden schlagartig geändert, als bekannt wurde, dass die Ibis-Gruppe das im Süden von Chur entstehende Hotel betreiben würde. Walter Brunner scheut sich nicht, die Konkurrenz zu respektieren. «Aber ich kann und muss nicht mit anderen Betrieben auf der Preisebene konkurrieren, sondern muss meinen Gästen einen Komfort bieten, der seinen Preis wert ist und den sie zu schätzen wissen», so der «Stern»-Besitzer.

Zimmerertrag erhöht

Investitionen von beinahe einhundert Millionen Franken sind für ein sich im Privatbesitz befindliches Hotel von der Grösse des «Stern» kein Pappenstiel. Aber sie haben sich gelohnt. «Seit der Renovation hat sich der durchschnittliche Zimmerertrag um zehn Prozent erhöht», kann Walter Brunner mit Genugtuung feststellen. *FS*

REKLAME



Alexandra Bergamin, Hotel Collins, Lenzerheide, profitiert von:

FIDELIO

Frontoffice vom Hotelpasspezialisten

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

REKLAME

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



IVA

Geschäftssitz IVA AG für internationale Werbung, Mühlbachstrasse 43, 8032 Zürich
Tel. 01/251 24 50, Fax 01/251 27 41

Filialen Prê-du-Marché 23, 1004 Lausanne
Tel. 021/647 72 72, Fax 021/647 02 80

Giacomettistrasse 96, 7006 Chur, Tel. 081/24 69 24, Fax 081/24 61 38
Via Pico 28, 6906 Lugano-Cassarate, Tel. 091/52 66 84, Fax 091/52 45 65

Zum halben Preis!

Die billigsten Eier-Spaghetti der Schweiz!



200'000 Packungen

**Corelli Spaghetti
3-Eier-Teigwaren**

750 g

Probierpreis!

-80 statt 1.60



Neu und Exklusiv
bei DENNER!

Das billigste Mineralwasser mit Zitronensaft!

Der billigste Rosé aus Südafrika!

200'000 Flaschen

**Jovina mit Kohlensäure
und natürlichem
Zitronensaft
1.5 Liter PET**

Probierpreis!

-65

statt 1.35



200'000 Flaschen

**Robertson 1994
Rosé aus Südafrika**

7.5 dl

Probierpreis!

1.95

statt 3.90



Neu im Sortiment!

200'000 Packungen

**Crêpinise Waffeln
der Konditorei Antpöhler**

100 g

Probierpreis!

1.25
statt 2.55



Neu und Exklusiv
bei DENNER!

Die Artikel sind auch bei den selbständigen DENNER Satelliten
Detailisten erhältlich! Gültig ab Freitag, 2.9.94. Fr-35/020994

Wir sind immer billig!

DENNER
SUPERDISCOUNT

Neues Hygiene-Handbuch

Anleitung für Selbstkontrolle im Gastgewerbe

Am 1. Januar 1995 tritt voraussichtlich die neue Lebensmittel-Gesetzgebung in Kraft. Die in diesem Zusammenhang vorgeschriebene Hygiene-Selbstkontrolle verlangt vom Gastgewerbe ein verstärktes Mass von Eigenverantwortung. Das neue «Handbuch für Hygiene-Selbstkontrolle» setzt Richtlinien und gibt Anleitungen für Qualitätssicherung und Sicherheit im Betrieb.

SILVIA PFENNINGER

«Chance statt Schikane» will die neue Lebensmittel-Gesetzgebung bieten, welche die Verantwortung für die Betriebs-hygiene weitgehend vom Staat an die Geschäftsführer übergibt. Im Vordergrund steht die Pflicht zur Selbstkontrolle. Hoteliers und Gastwirte müssen in Zukunft den hohen Anforderungen an Qualitätssicherung und Sicherheit im Betrieb vermehrt selbstständig nachkommen. Ein betriebseigenes Überwachungssystem muss das Einhalten der Hygieneregeln gewährleisten. Verantwortlich gemacht wird der Unternehmer zudem für die Hygiene-Schulung seines Personals.

Gezielte Anleitungen

Das vom Schweizer Wirtverband SWV in Zusammenarbeit mit einer Arbeitsgruppe, bestehend aus Wirten, Küchenchefs, Behördenmitgliedern und Verbandsvertretern herausgegebene Hygiene-Handbuch liefert Anleitungen, damit jeder Betrieb die neuen Vorschriften

unbürokratisch und möglichst einfach erfüllen kann. «Zur Erhaltung der Konkurrenzfähigkeit im internationalen Tourismus-Wettbewerb sei ein hoher Qualitäts- und Hygienestandard eine wesentliche Voraussetzung», betonte Peter Staudenmann, Zentralpräsident des SWV, der das druckfrische «Handbuch für die Hygiene-Selbstkontrolle im Gastgewerbe» der Presse vorstellte. Mit der Revision des Lebensmittelrechtes sowie der entsprechenden Verordnungen haben sich Chancen zum Nutzen beider Parteien ergeben, das heisst der Anwender und der Kontrolle. Die Lebensmittelkontrolle strebt in Zukunft eine objektivere und wirkungsvollere Inspektionspraxis an. Sie werde un-

ter anderem auch prüfen, ob das betriebseigene Überwachungssystem, das heisst die Selbstkontrolle, den Schutz der Gäste gewährleistet, erklärt Bernard Cloetta, Lebensmittelinspektor des Kantons Zürich und Mitautor des neuen Handbuchs.

Das heisst allerdings nicht, dass in Zukunft jeder Landgasthof in seiner Küche ein grosses Labor unterhalten muss, wie dies im Gastgewerbe befürchtet wird. Für Cloetta ist klar: «An gewerbliche Betriebe können nicht die gleichen Anforderungen gestellt werden, wie an einen Grossbetrieb der Nahrungsmittelindustrie. Es gilt das Prinzip der Verhältnismässigkeit». Die neuen Vorschriften würden auch nicht schon kurz nach In-



Mit wenig Aufwand die Betriebshygiene verbessern.

Foto: SWV

Ein Standardwerk fürs Gastgewerbe

Als Autoren des Handbuchs für Hygiene-Selbstkontrolle im Gastgewerbe zeichnen Bernard Cloetta (Projektleiter), Vizedirektor und Leiter Rechtsdienst SWV, Bernard Cloetta, Lebensmittelinspektorat des Kantons Zürich und Paul Nussbaumer, Direktor Belvoirpark Hotelfachschule HF Zürich. Es ist in folgende sieben Kapitel gegliedert: «Warum Hygiene-Selbstkontrolle?», «Wichtigste Vorschriften im Lebensmittelrecht», «Die Anwendung dieses Handbuchs», «Laboruntersuchungen», «Kritische Kontrollpunkte (CCPs)», «Literatur», «Beratung zum Handbuch». Anhand von übersichtlichen Titeln, Leads und Kästen, wie im Zeitungsstil längst üblich, wird die ansich schwierige Materie anschaulich

und leicht erfassbar dargestellt. Das Handbuch ermöglicht dem Betriebsverantwortlichen, seinen Betrieb auf Hygieneschwachstellen zu überprüfen. Es kann grundsätzlich in allen gewerblichen Betrieben eingesetzt werden, vom Kleinbetrieb bis zum Grossbetrieb. Bemerkenswert ist der «Soll-/Ist-Vergleich» in Checklisten, in der der Soll-Zustand leicht abgelesen werden kann. Ist der Soll-Zustand im Betrieb noch nicht erreicht, so findet der Anwender in der entsprechenden Spalte die erforderlichen Vorschläge für «Massnahmen/Hilfsmittel», die zum Erreichen des Soll-Zustands geeignet sind. Das Formular ist auch als Teil eines Pflichtenhefts, zum Beispiel für einen Küchenchef, geeignet. *SPF*

krafttreten mit aller Schärfe vollzogen. Die Betriebe sollten Zeit haben, das neue Kontrollsystem im Betrieb einzuführen, beruhigt der Zürcher Lebensmittelinspektor. Er erhofft sich in der Zusammenarbeit mit dem Gastgewerbe «eine neue Partnerschaft» statt der Beziehung, welche bislang oft unter dem Titel «Schikane» gelaufen sei.

Paul Nussbaumer, Direktor der SWV-Hotelfachschule Belvoirpark HF in Zürich, unterstrich die Bedeutung des neuen Handbuchs aus der Sicht des Ausbildners und Anwenders. Aufgrund der langjährigen Erfahrung und der Zusammenarbeit mit dem Lebensmittelinspektorat des Kantons Zürich habe das Belvoirpark massgeblich zur Entstehung dieses Hilfs- und Lehrmittels beitragen

können. Bereits die ersten Entwürfe seien laufend in den Unterricht integriert und durch Studierende ausgetestet, respektive ausgewertet worden. So seien leicht verständliche und taugliche Empfehlungen/Checklisten für den Betriebsalltag entstanden. «Das neue Handbuch für Hygiene-Selbstkontrolle gehört selbstverständlich zu den Standardwerken in der Ausbildung», betont Nussbaumer. Wer gelernt habe, mit dem Handbuch zu arbeiten, werde immer in der Lage sein, auch in kritischen Situationen die richtigen Entscheidungen zu treffen.

Das «Handbuch für Hygiene-Selbstkontrolle im Gastgewerbe» ist in stabilem Ordner zum Einführungspreis von 29 Franken (ab 1. November 39 Franken) erhältlich: Verlag SWV - Bestelltelefon 01 377 52 25; Bestellfax 01 371 89 09.

Zagg 1994

«Die Gastgewerbe-Ausstellung hat die maximale Grösse erreicht»

Die 8. Zentralschweizerische Ausstellung für das Gastgewerbe und die Gemeinschaftsverpflegung, die Zagg, die vom 26. bis 29. September auf der Luzerner Allmend stattfindet, zählt 160 Aussteller – mehr denn je. Damit hat die Zagg laut den Organisatoren die optimale Grösse erreicht.

«Wir hatten mehr Bewerbungen als Standplätze», freut sich Zagg-PR-Chef Hans-Ueli Rechsteiner und betont: «Das erlaubt uns die Qualität der Zagg noch zu verbessern.» Noch grösser werden will man nicht. Die Hallenfläche auf der



Allmend werde bereits voll genutzt und ein Zelt eigne sich für eine technische Ausstellung schlecht. Doch dies ist nicht der einzige Grund, warum die acht initiativen Unternehmer des Zagg-OKs sich gegen weiteres Wachstum entschieden haben. Man will den Erfolg, der weitgehend auf einer konsequenten Nischenpolitik beruht, nicht aufs Spiel setzen. «Messen wie die Gastronomie oder die Igeho sind für Anbieter, die sich gezielt auf einem regionalen Markt profilieren wollen, zu gross und zu teuer geworden», meint Rechsteiner. Hinzu käme, dass

kleinere Firmen oft im Abseits platziert würden und deshalb unter den Grossen zu wenig zur Geltung kämen. Auf gezielter Regionalität beruhe der Erfolg einer Zagg oder etwa der neuen Nordostschweizerischen Gastronomische Noga, erklärt Rechsteiner. Konsequenz wird die Zahl der Zagg-Aussteller deshalb limitiert.

Dass sich die 1981 gegründete Zagg zu einem echten Bedürfnis entwickeln würde, konnte damals noch niemand ahnen. Ursprünglich sollte sie maximal zehn bis zwölf Firmen Gelegenheit bieten, ihre Produkte und Dienstleistungen einem breiteren Publikum vorzustellen. Den Durchbruch schaffte die 4. Zagg, die 1986 erstmals auf der Luzerner Allmend mit 106 Ausstellern und 12 000 Besuchern von sich reden machte. Beachtlich ist, dass die Zagg bis heute ohne staatliche Subventionen und ohne Unterstützung eines Verbandes funktioniert. Zunehmend wurde die Zagg nicht nur ein Ort der Orientierung über den Stand der Angebote, sondern auch ein Treffpunkt für Berufskollegen aus der Gastro-Szene. Mit der Kochkunstausstellung der Lehrlinge wurde die Attraktivität der Zagg noch gesteigert. Koch-Lehrlinge haben auch heute bei der Zagg noch Gastrecht. «Im Unterschied zu den grossen Messen, geben wir bewusst nicht nur weltweit anerkannten Stars, sondern auch jungen Kochkünstlern die Möglichkeit, ihr Können zu zeigen», betont Rechsteiner. *SPF*

Kochkunst-Ausstellung

Montag, 26. September: Cercle des Chefs de cuisine Luzern, Cercle des Chefs de cuisine St. Gallen, Einzelaussteller.
Dienstag, 27. September: Amicale Chefs de cuisine Glarus Jugendteam Glarus, Kochkunst-Equipe der schweizerischen Gilde etablierter Köche, Einzelaussteller.
Mittwoch 28. September: AGK-Aargauer Koch-Gilde (Jugendteam), Einzelaussteller.
Donnerstag, 29. September: Südtiroler Küchenverband, Einzelaussteller. Tägliche Rangierung mit Abgabe der Diplome um 17 Uhr. *SPF*

Die Zagg 94 in Kürze

Die Zagg 94 dauert vom 26. bis 29. September und ist von 10 bis 18 Uhr geöffnet. Die Gastro-Messe belegt zwei Grosshallen in der Allmend Luzern mit 8000 Quadratmetern Ausstellfläche. Rund 16 000 Fachbesucher werden erwartet aus dem Einzugsgebiet Zentralschweiz von Solothurn bis und mit Tessin, von Zürich bis Bern. Die breitgefächerte Angebotspalette umfasst 160 Aussteller der Produktgruppen Food und Non-Food. *SPF*

Gastronomie

In Deutschland wird Einweggeschirr besteuert

Ein neues Gespenst geht im deutschen Gastgewerbe um: Wenn es nämlich nach dem Gesetzgeber geht, dann können künftig Kommunen Steuern auf die Verwendung von Einweggeschirr erheben. So jedenfalls hat kürzlich das Bundesverwaltungsgericht in Berlin entschieden, das den Städten und Gemeinden die Befugnis gibt, derartige Steuersatzungen zu erlassen.

SYBILL EHMANN

Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband protestierte jetzt gegen die Entscheidung des Bundesverwaltungsgerichts. Wieder einmal würde die Gastronomie zum Lieblingsobjekt der kommunalen Steuerbehörden. Hier witterten die Gemeinden nach Ansicht der Dehoga eine neue Einnahmequelle und schliesslich ginge es gar nicht um Umweltschutz, sondern um Steuerpolitik. Bis heute gäbe es keine eindeutige Ökobilanz bei der Frage, ob Einweg- oder Mehrweg an der Würstchenbude oder auch in den Schnellrestaurants der richtigen umweltpolitische Weg sind.

Die Anwendung der Kasseler Steuersätze – diese deutsche Stadt hatte bereits 1991 eine derartige Steuer erhoben, wobei 40 Pfennig pro Dose oder Flasche, 50 Pfennig für Einweggeschirr und zehn Pfennig pro Besteckteil erhoben wurden –, käme letztlich einem Verbot von Einwegverpackungen gleich und würde das Ende vieler Ausser-Haus-Geschäfte im Gastgewerbe bedeuten. Der Dehoga weist weiter darauf hin, dass er seit Jahren seinen Mitgliedern empfiehlt, den Gebrauch von Einweggeschirr zu drosseln, das Bild der Branche habe sich auch schon durchaus gewandelt, eine Reihe von Unternehmern oder auch von Veranstaltungen kommen aber ohne Einweggeschirr gar nicht aus. Der Dehoga hat angekündigt, sämtliche rechtlichen Konsequenzen aus dem Urteil auszunutzen. Die Firma McDonald's hat im übrigen in der vergangenen Woche damit gedroht, im Falle der Einführung dieser Steuer, Preiserhöhungen von bis zu 25 Prozent vornehmen zu müssen. McDonald's weist darauf hin, dass 80 Prozent des Abfalls ihrer Betriebe in Deutschland «entbilanz und recycelt» würden, zuweilen würden sogar schon verzehrbare Verpackungen verwendet, wie zum Beispiel für Softeis oder für Salate.

MIXED PICKLES

Grundkurs «Sicherheit» in der Hotellerie

Als wichtige Voraussetzung für zufriedene Hotelgäste muss ein Betrieb maximale Sicherheit gewährleisten können. Der eine Teil kann unter dem Begriff «Safety» zusammengefasst werden: Unfallverhütung, Arbeitsschutz, Brandschutz, technische Sicherheit und der umfangreiche Themenkomplex Reinigung/Hygiene/Umwelt. Ein anderer Teil betrifft die «Security», also kriminelle Handlungen wie Diebstahl, Einbruch, Veruntreuung, Drohung, Lebensbedrohung, Erpressung oder sexuelle Belästigung. Wie Sicherheitsaspekte in die Hotelbetriebe einbezogen werden und wie entsprechende Massnahmen umgesetzt werden können, das vermittelt ein Kurs des Basler «Instituts für Sicherheit in der Wirtschaft» (ISW). Die komplexen Fragestellungen werden speziell für das Gastgewerbe und die Hotellerie aufgearbeitet. Drei Fachleute aus der Schnittstelle Hotellerie/Sicherheit leiten den Kurs. Daten: Grundkurs für Sicherheitsverantwortliche im Hotel- und Gastgewerbe, Donnerstag, 27. Oktober 1994, in Olten. Kursgebühr: Franken 625. Kursprogramm und Anmeldung (bis 9. September) beim Institut für Sicherheit in der Wirtschaft, Postfach, 4028 Basel, Telefon 061 313 49 48, Fax 061 313 49 52.

SCHLEMMERWOCHEN

29.07. – 03.09.	Theater-Menü-Plausch	Sonne, Schwarzenburg
13.08. – 09.09.	Forellenguintett	Hotel Sântis, Unterwasser International, Basel
15.06. – 11.09.	Buffet Italo-Far East	Le Trianon, National, Luzern
08.08. – 11.09.	Int. Musikfestwochen	Hotel Einstein, St. Gallen
15.08. – 15.09.	La cucina del Piemonte	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. – 23.09.	Austern	Hummerbar St. Gotthard, Zürich
01.09. – 25.09.	La Féerie martiniquaise	Parc Hotel, Fribourg
30.08. – 27.09.	Bayrische Spezialitäten	Aaraerhof, Aarau
01.05. – 30.09.	Köstliches Fernöstliches	Zunftthaus zu Wirthen, Solothurn
20.09. – 02.10.	Quinzaine beaufolaise	Zunftthaus zu Wirthen, Solothurn
02.09. – 18.10.	Pilzissimo	Sonne, Schwarzenburg
10.09. – 21.10.	Herbstliches & Wildgerichte	Hotel Sântis, Unterwasser

REKLAME



Hotel Informatik mit Zukunft

Entscheiden Sie sich für unser komplettes vollintegriertes Hotel-Management-System

hoga hoganet fernax elg hoganet fernax elg
 HOTEL-COMPUTER-SYSTEME
 Tel. 01/741 43 44
 Fax 01/741 20 29
 Redstrasse 12, 8953 Dietikon

FIRMEN BERICHTEN

Rendite in Franken und Gramm

Schluss mit dem Portionieren über Tellergrössen, ab jetzt wird abgewogen. Die neue geeichte Mettler-Toledo Waage L2-a macht's möglich: Nur noch eine Tellergrösse, nur noch ein fixer Tara-Vorabzug und jeder Kunde bezahlt, was er schöpft. Jedes Gramm wird verkauft: Teller mit



Inhalt auf die Waage, der Verkaufspreis wird automatisch berechnet und sofort inklusive gewähltem Grundpreis angezeigt. Die stabile Waage mit ergonomischem Bedienerpanel, Tastenbestätigung und 15 PLU-Speichertasten kann mit den gängigen Grundpreisen programmiert werden. Erhältlich sind zwei Grundmodelle mit Wägebereichen 6 Kilogramm/2 Gramm und 15 Kilogramm/5 Gramm. Die neue Mettler-Toledo L2-a ist für den mobilen Einsatz konzipiert: Hochleistungsakku, 12-Volt-Anschluss, Anzeige mit Stativ, Halterung für sackähnliche Behälter und grosse Spezialschale sind als Zubehör erhältlich. Weitere Informationen: Mettler-Toledo AG, 8606 Greifensee, Telefon 01 944 45 45, Fax 01 944 45 10.

Zeitwirtschaftssystem für Klein- und Mittelbetriebe

Die im Bereich der Sicherheits- und Kommunikationstechnik tätige Zettler AG, Näfels/GL, bringt mit ZATOS ZW start-up ein «Instant»-Zeitwirtschaftssystem mit benutzerfreundlicher PC-Software auf den Markt, welches Personalchefs kleinerer und mittlerer Betriebe neue Perspektiven eröffnet. Das Instant-Prinzip funktioniert folgendermassen: Das Lesegerät an den PC anschliessen, die Diskette einlegen und ohne weitere technische Voraussetzungen starten. Das System installiert sich danach selber und ist betriebsbereit. Es ist für 25 Mitarbeiter ausgelegt und beliebig erweiterbar. Das neue System berücksichtigt den Informationsbedarf von Mitarbeitern und Management gleichermaßen und unterstützt insbesondere auch die Administration. Die dialogfähigen Zeiterfassungss-

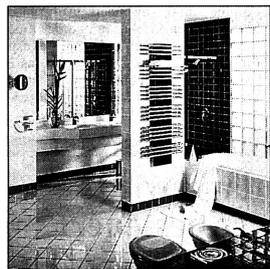
terminals ermöglichen den Mitarbeitern aktuelle Kontrollen der persönlichen Zeitkonten wie auch direkte Korrekturmöglichkeiten. Einfach und bequem können auf dem PC Daten für die Lohnbuchhaltung aufbereitet werden. Weitere Informationen: Zettler AG, am Linthli 4, 8752 Näfels, Telefon 058 34 28 22, Fax 058 34 26 73.

Frühlingsrollen, ein gesunder Snack im Trend

Seit über 20 Jahren beliefert die Duif Convenience Foods BV, die zur Biss-Wessanen-Gruppe gehört, den Schweizer Markt mit Frühlingsrollen. Bereits ab 50 000 Stück können die Frühlingsrollen mit abnehmerspezifischen Rezepturen und kundeneigenem Label gemacht werden. Die speziell für schweizerische Geschmäcker hergestellte Mischung von knackigen Sojasprossen, frischem Gemüse aus kontrolliertem Anbau und Pouletbruststücken in knusprigem Teigmantel, können über die regionalen und lokalen Tiefkühlgrossisten bezogen werden. Weitere Auskünfte: Duif Convenience Foods BV, Marketing Schweiz, 8476 Unter-Stammheim ZH, Telefon 054 45 33 00, Fax 054 45 33 02.

Zehnder-Runtal AG, Design-Badeheizkörper

Zehnder-Runtal AG, Anbieter von Heizkörpern nach Mass, führt ein grosses Angebot an Design-Badeheizkörpern. In diesem Bereich präsentiert das Unternehmen Neuheiten: Die Badeheizkörper Zehnder Arcus Hotel und Zehnder aArcus Plus (für Wohnungen und Privathäuser) sind dank ihrer integrierten Handtuchablage enorm praktisch. Da einzelne Rohre kaskadenförmig angelegt sind,



können Handtücher hygienisch zusammengefasst vorgewärmt werden. Der Betrieb erfolgt wahlweise über einen unsichtbaren Anschluss an die Zentralheizung, rein elektrisch oder kombiniert. Sie sind in allen RAL-, Sanitär- und NCS-Farben und in fünf verschiedenen, der Raumgrösse anpassbaren Modellen erhältlich. Das Modell Zehnder Universal: ist neu auch verchromt erhältlich. Weitere Informationen: Zehnder-Runtal AG, Oberfeldstrasse 345, 5722 Gränichen, Telefon 064 33 51 51, Fax 064 33 53 06.

Einen NEUJAHRSPIN für Ihre Gäste



Ein glückliches neues Jahr
Bonne année Buon Anno
Happy New Year

5farbig, Pin-Grösse 32 mm

20 Stück Fr. 50.-
50 Stück Fr. 95.-
100 Stück Fr. 175.-

Luxus-Ausführung in Klarsicht-Kunststoff-Box, Zuschlag je PIN Fr. 0.90

exkl. Wust und Porto.
Bestellungen sollten bis 31. Oktober bei uns sein. Die Auslieferung erfolgt ca. am 10. Dezember. Wir stellen aber auch Pins her nach Ihren Wünschen.

Schlüssel-Anhänger
gerne senden wir Ihnen weitere Unterlagen.
EWY-Shop, Dübendorfstrasse 22,
8051 Zürich
Tel. 01 322 35 03, Fax 01 322 35 55

TISCHE + STÜHLE

von SIT sorgen für Bequemlichkeit Ihrer Gäste und bringen mit preiswerter Top-Qualität stilvolles Ambiente in Ihren Betrieb. Und das mit bleibendem Wert. Verlangen Sie detaillierte Unterlagen: SIT MÖBEL AG, Feldmatt, 5723 Teufenthal, Tel. 064 46 01 26, Fax 064 46 01 27



SIT MÖBEL AG

Wir verbessern...

- ...Lebensqualität...**
Für Sie, für Ihre Mitarbeiter, für Ihre Kunden seit 25 Jahren in der Schweiz.
- ...Betriebshygiene...**
Schädlingsbekämpfung, Präventivschutz, Desinfektion, Holzschutz, Fassadenschutz gegen Tauben.
- ...Ihr Image!**
Beratungen und Dienstleistungen mit dichtem Servicenet. Wir erfüllen die höchsten Qualitätsansprüche partnerschaftlich, umweltgerecht nach neuestem Wissensstand der Technik.

Ihr zuverlässiger Partner in der Nähe... weltweit.
01-7502550 / 062-614401
022-7554955

Rentokil

WEBEREI TANNEGG AG



Frottiertwaren ab Fabrik

- Badetücher, Duschtücher
- Handtücher, Gästetücher
- Badeteppiche, Lavetten
- mit und ohne Einwebungen

Textilververtretung Fritz R. Goetsch
Gallusstrasse 9, Postfach, 9500 Wül
Telefon 073 22 59 96
Fax 073 22 15 39

minigolf plant und baut

Ausführung mit ortsnahen Kräften.
Alle Systeme (unverbindliche Beratung)



6130 Willisau Tällebach 4
Tel. 045/81 08 08

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); Riccarda 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 Fährdrich (JPF), Philippe Maspoli (PM).

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

Layout: Martin Lobsiger, Gilbert Perrot, Beat Schultheiss.

Korrespondenten/Correspondants: Iso Ambühl (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-Grossbacher (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.

Ansland/Eranger: Barcelona: Ulrike Wiebrecht (UW); Bruxelles: André Pater (AP); Frankfurt: Sybill Elmham (SE) und Georg Ubenauf (GU); Lissabon: Susanne Rindlisbacher (SR); London: Stephan Wehrle (SW); Mailand: Dott. Ornella Giola (OG); München: Maria Pütz-Willems (MAP); Paris: Katja Hassenkamp (HAS); Singapur: Paul Imhof (IMH); Sydney: Urs Wälterlin (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-Restaurateure SHV (VDH); Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA) 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-Reisedienste; American Society of Travel Agents Chapter Switzerland (Asta).

Verlag/Édition

Verlagsleitung/Marketing: Peter Schibler.

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

Suisse romande: Presse Publicité rep. S.A., Charles Kaufmann, 5, av. Krieg, 1208 Genève, tél. (022) 735 73 40, téléfax (022) 786 16 21.

Ihr Hotel an der Igeho 1995?

Planen Sie im Zeitraum Herbst-Winter 1995 einen Umbau, eine Renovation oder fällt dann gar der Startschuss zu einem Neubau-Projekt?

Und Sie wissen heute schon, dass «Ambiente» gross geschrieben wird? Dann ist Bel Etage Ihr Partner. Von der Planung bis zur Realisation.

An der Igeho 1995 wollen wir mit ganz konkreten Beispielen zeigen, was wir unter «Ambiente» verstehen. Dürfen wir Teile Ihres Projektes präsentieren? Als Gegenleistung bieten wir Ihnen besondere «Igeho-Konditionen».

Sind Sie an diesem vorteilhaften Angebot interessiert? Wenden Sie sich für weitere Informationen an Heinz Stebler, Geschäftsführer Bel Etage, Ettiswilerstrasse 24, 6130 Willisau
Telefon 045 81 01 01,
Fax 045 81 37 69



INTERVIEW

Wine & Dine -
Abende



Andreas Richard
F&B-Manager
Park Hotel
Vitznau

Das Park Hotel Vitznau arrangierte diesen Sommer fünf Anlässe, die alle unter dem Motto «Wine and Dine» standen. Präsentiert wurden pro Abend ausgesuchte Weingüter. Andreas Richard, F&B-Manager im Park Hotel und Initiator der Anlässe hat sich dazu einige Gedanken gemacht.

Was waren die Kriterien zur Auswahl der Weingüter?

Es gab drei Kriterien für meine Wahl: Erstens die Qualität des Produktes, zweitens der Name des Hauses und drittens die Person, die hinter diesem Produkt steht. Denn einfach ein Nachteschen mit guten Weinen anzubieten, ist nichts besonderes. Viel interessanter ist es, wenn der Weinproduzent seine persönlichen Aspekte weitergibt, warum er diesen Wein so macht und was die Geschichte ist. Interessante Winzer können ein unglaubliches Feuer entwickeln, wenn sie über ihre Weine sprechen. Dadurch entsteht eine Verbindung zwischen dem Wein und seinem Produzenten und das überträgt sich auf die Gäste.

Wieso haben Sie sich für diese Weingüter entschieden?

Bei der Wahl war es mir wichtig, keine abgegriffenen Weingüter auszuwählen, sondern eher Neueinsteiger wie Merryvale und Cuvaison aus dem Nappa Valley und Terrabianca aus der Toskana. Diese Weingüter wurden dazumal neu in der Presse erwähnt und hinter ihnen stehen starke Persönlichkeiten. Die beiden anderen Weingüter, Marchesi de Frescobaldi und Krug, sind sehr traditionelle Häuser, hinter denen auch wiederum aussergewöhnliche Personen stehen. Diese sehr engagierten Persönlichkeiten verbinden meine Auswahl.

Wer interessiert sich für diese Wine & Dine-Abende?

Erstaunlicherweise sind etliche Hoteliers und Gastronomen unter den Gästen. Die interessieren sich insbesondere für die Weine, die nicht im Detailhandel erhältlich sind. Zudem nutzen sie die Chance, direkt mit den Produzenten in Kontakt zu kommen und verbessern noch so nebenbei ihre Weinkenntnisse. Der andere Teil der Gäste kommen aus den umliegenden Gebieten. Wir ziehen mit diesen Abenden Gäste in unser Haus, die sonst ins Restaurant gehen. Insbesondere bemerke ich, dass man mit einer besonderen Weinkarte viele Gäste anzieht. Das Wissen über Wein ist in den letzten Jahren sehr gestiegen. Es gibt immer mehr Leute die passionierte Weingenießer sind. Und die suchen besondere Weine. Das Essen tritt somit eher in den Hintergrund oder es wird mit dem Wein zur perfekten Mariage. Um diese Harmonie bei den Wine & Dine-Menüs bemühe ich mich zusammen mit dem Küchenchef Rudolf Möller.

Werden Sie diese Wine & Dine-Abende noch einmal durchführen? Ja, die Resonanz bei den Gästen und bei den Produzenten war sehr gross. Weine in diesem Rahmen zu präsentieren, kommt sehr gut an. Gdanken mache ich mir eher, wenn die Promilleganze nächstes Jahr reduziert wird. Das könnte einige abhalten zu kommen. Wir haben für diese Abende Zimmer zu Spezialpreisen angeboten, aber die Buchungen waren eher mittelmässig. Mal sehen, wie es nächstes Jahr wird. Riccarda Schön

Der letzte Wine & Dine-Abend findet am 30. September um 19 Uhr statt. Es wird das Weinhaus Cuvaison, Napa Valley von Manfred Esser, vorgestellt.

Neue Weinbücher

Praktisches Taschenformat ist im Kommen

Kleine Weinbücher, am besten so klein, dass sie in die Westentasche passen oder als Paperback für unterwegs, sind gross im Kommen. Praktisch und praxisnah bieten die Neuerscheinungen für Profis und Anfänger nützliche Dienste.

RICCARDA SCHÖN

Weinbücher können respektvollend wirken. Alle, die wenig oder gar keine Ahnung von Wein haben, verlieren häufig den Mut, mehr über Wein wissen zu wollen, wenn sie zum ersten Mal den «Grossen Johnson» in den Händen halten. Was für ein gigantisches zusammengetragenes Wissen. Respektvoll wiegt man das gute Werk mit beiden Händen, schlägt es auf und versinkt in Weinregionen, Abfüllungen bei genialen Winzern, Degustationen in traditionsvollen Schlössern und Litaneien berühmter Namen. Zufrieden und frisch gebildet, tritt man Tage später ins Restaurant, erhält die Weinkarte vorgesetzt und versucht nun sein neues Wissen anzuwenden. Doch: Pech gehabt! Alles vergessen!

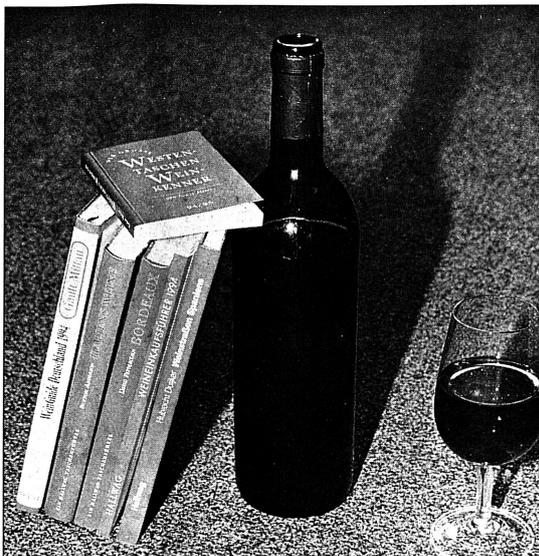
Das Westentaschenformat

Da gibt es Abhilfe: Die ist 75 mal 105 Millimeter klein und acht Millimeter dick mit 203 gebundenen Seiten und enthält 10 000 Weine von 6000 Produzenten aus aller Welt. Autor des «Grossen Westentaschen Weinkenners» ist der profunde Weinwisser und Geniesser Ernst Meier, Mitbegründer der Werbeagentur Edelweiss. Er legt gerade wegen seinem umfangreichen Wissen über Wein sehr viel Wert auf die perfekte «Mariage» zwischen Essen und Wein. Um das zu erreichen, gibt er einen Tip: «Wo immer ein Sommelier im Restaurant zugegen ist, sollte man sich bezüglich solcher Harmonie-Erlebnisse vertrauensvoll seiner Weinempfehlung anvertrauen, denn er weiss genau, wie die Speisen (seiner Küche zubereitet und gewürzt werden.) Der «Westentaschen Weinkenners» ist alphabetisch aufgebaut. Zu jedem Stichwort, ob Weinregion, Begriffe aus der Weinsprache oder Traubensorten, gibt es ausführliche Erklärungen. Zu den Weinproduzenten sind immer die besten Jahrgänge aufgeführt.

Barrique Verlag, Der grosse Westentaschen Weinkenner von Ernst Meier 94/95, ISBN: 3-905126-04-0, 15 Franken.

Das Sparschwein

Die Kasse ist knapp, das Budget geschrumpft, der Chef steht mit dem Kalkulator ständig hinter einem und die Gä-



Kleine Weinbücher helfen auch bei grossen Fragen weiter. Foto: A. P. Künzle

ste fordern gute Weine zu vernünftigen Preisen. Ein bisschen viel auf einmal, aber heute mehr Realität, als es den meisten lieb ist.

Für kühle Rechner hat der Hallwag-Verlag den «Wein Einkaufsführer 1994» im praktischen Taschenbuchformat herausgebracht. Aufgeführt sind 500 Weine unter 15 Franken, die im Schweizer Weinhandel erhältlich sind. Diesen Schnäppchen-Führer hat Weinjournalist Andreas Keller zusammengestellt und getestet. Im Einkaufsführer sind sämtliche Schweizer Regionen, Frankreich, Italien, Spanien, Osteuropa und die Neue Welt vertreten. Zur Erleichterung und besseren Orientierung sind jeweils die Etiketten abgebildet, eine Kurzbeschreibung des Weins, Wertung, Bezugsquelle und aktueller Preis. Jetzt noch ordentlich kalkulieren, bitte ohne Faktoren, und die Weinkarte wird zum Profitcenter der Saison. Hallwag-Verlag, Wein Einkaufsführer von Andreas Keller, 150 Seiten, ISBN 3-444-10418-9, für preisbewusste 19 Franken 80.

Über das Heiraten

«Wein - erleben und geniessen» heisst das neue Buch aus dem Vinum-Verlag. Vinum-Herausgeber Rolf Kriesi und

Peter Osterwalder, Vinum-Redaktor, sind die Autoren des neuen Werkes. Augenmerk sind nicht Auflistungen oder Lobgesänge über Weine, sondern die perfekte Heirat zwischen Essen und Wein, von der schon Ernst Meier in seinem Weinführer schreibt. Auch ist das Werk kein Kochbuch zum Wein. Es bringt ganz einfach bekannte Weine aus aller Welt mit regionalen Gerichten aus ihrer Heimat zusammen und vermählt sie genüsslich. Die Rezepte sind bewusst einfach und traditionell gehalten. Das Buch ist in drei Teile gegliedert. In eine einfache Einführung in den Wein, in eine nach Ländern und Kontinenten auf den neuesten Stand gebrachte Weinographie. Das Kernstück sind aber die 57 «Hoch-Zeiten» der Weine mit den Gerichten aus allen Herren Ländern. Eine Gemeinschaftsproduktion von Vinum und der Sigloch Edition, Wein - erleben und geniessen von Rolf Kriesi und Peter Osterwalder, 204 Seiten, über 300 Farbbilder, ISDN 3-89393-106-6, 78 Franken.

Die kleinen Feinen

Zwei weitere Weinführer hat der Hallwag-Verlag diesen Sommer wieder herausgebracht. Beide ebenfalls im Taschenformat. Der eine ist der von David

Peppercorn geschriebene und jetzt aktualisierte Führer durch das Bordeaux. Aufgeführt sind alphabetisch rund tausend Châteaux mit Angaben zur Klassifikation, Besitzverhältnissen, Rebflächen, Produktionsmengen, verwendeten Traubensorten und Weinbereitung. Ergänzt werden die Angaben durch die besten Jahrgänge der Châteaux. David Peppercorn ist Weinhändler und Berater. Sein Spezialgebiet sind Weine aus Frankreich und dort speziell das Bordeaux.

Im zweiten Taschenbuchführer, Italiens Weine 1994/95, konzentriert sich der Autor Burton Anderson auf 2000 Weine und Produzenten aus 20 Regionen. Vorab erhält der Leser im Glossar Hilfestellung zum Verständnis italienischer Weinetiketten, um die wichtigsten der über 1000 Rebsorten auseinanderhalten zu können. Systematisch beschreibt er die Weinbauregionen vom Norden bis in den Süden und charakterisiert Namen, Traubensorte, Qualität, Farbe, Aussehen, Geruch, Geschmack sowie Jahrgänge und Erzeuger. Da zum Wein meistens ein gutes Essen gehört, sucht sich Burton Anderson nicht, die typischen kulinarischen Spezialitäten mit einer Weinempfehlung aus der Region und einem Restaurant-Tip zu verbinden.

Hallwag-Verlag, Bordeaux 1994/95 von David Peppercorn und Italiens Weine von Burton Anderson, jeweils 29 Franken 80.

Gault Millau und deutsche Weine

Wer mehr über deutschen Wein wissen möchte, findet vielleicht im neuen Gault Millau WeinGuide Deutschland 1994 Antworten. Der Guide ist in typischer Gault-Millau-Manier aufgebaut. Zuerst die Aufsteiger, Entdeckungen und Winzer des Jahres. Danach folgt zusammengefasst die Rangliste der Besten und in alphabetischer Reihenfolge die Weinbaugebiete. Jedes klassifizierte Weingut wird auf einer Seite detailliert mit Rebfläche, Jahresproduktion, Rebsorten und Familienhistorie beschrieben. Bewertet werden die Jahrgänge 1990 bis 1992 mit den Gault-Millau-typischen Punkten von 1 bis 20. Das bisher erreichte Maximum sind 19 Punkte. Der bewertete Wein wird kurz charakterisiert und mit dem Verkaufspreis versehen. Und wer sind nach Gault Millau die Besten? Es sei verraten: Die besten Weingüter in Deutschland mit 19 von 20 Punkten sind Weingut Fritz Haag, Weingut Joh. Jos. Prüm und Gutsverwaltung von Schubert. Alle drei sind im Gebiet der Mosel-Saar-Ruwer angesiedelt.

Heyne-Verlag, Gault Millau WeinGuide Deutschland 1994, 354 Seiten, ISDN 3-453-4725-7, 40 Franken 20.

Gatt (Teil 4)

Milch- und Käseprodukte werden billiger

Nach 1993 wird eine weitere Milchpreissenkung frühestens 1996 vorgenommen. Dank den Gatt-Bestimmungen wird auch Schweizer Käse billiger.

BETTINA MUTTER

Bis zum Ende der Gatt-Übergangsperiode im Jahr 2001 muss die subventionierte Ausführungsmenge an Milchprodukten um 21 Prozent oder etwa 16 000 Tonnen reduziert werden. Das wird tiefere Konsumentenpreise für Milch, Milchprodukte und Käse mit sich bringen. Weil noch nichts definitiv ist, bleibt man aber im zuständigen Bundesamt vorsichtig: «Der Bundesrat hat beschlossen, 1995 gebe es kein Milchpreissenkung. Damit hat er offen gelassen, ob es später eine gibt», rechtfertigt Eduard Hofer, Abteilung Agrarpolitik im Bundesamt für Landwirtschaft (BUWAL) die vorerst ungewisse Zukunft der Milchmarkt-Bestimmung. «Und das Gatt ändert da vorerst nichts.»

Vertreter der Konsumentenseite sehnen die Milchpreissenkung schon lange herbei. Markus Weber, Abteilung Wirtschaftspolitik bei Coop Schweiz möchte eine forschere Gangart einschlagen, da die Erwartungen ans Gatt und die neue Milchwirtschaftspolitik bei Coop hoch

sind: «Die Konsumenten sind nicht länger bereit, die hohen Schweizer Preise uneingeschränkt zu bezahlen. Deshalb sind wir an einer sehr raschen Milchpreissenkung interessiert.» Noch einmal anders tönt es freilich seitens der Produzentenverbände. Manfred Böbner, Abteilung Aussenhandel im Zentralverband der Schweizerischen Milchproduzenten (ZVSM) will keine voreiligen Preissen-



kungen im Zuge des Gatt: «Man soll mit den Preissenkungen solange wie möglich warten, möglichst bis zum Ende der Übergangsphase im Jahre 2001.» Man dürfe nicht einfach die Gatt-Verträge verschieben, um vorzeitige Milchpreissenkungen vorzunehmen, erklärt der Wirtschaftsexperte.

Nur einen Franken?

Kuri Kohl, Schweizerische Zentralstelle für Butterversorgung (Butyra) geht davon aus, «dass in dieser Legislaturperi-

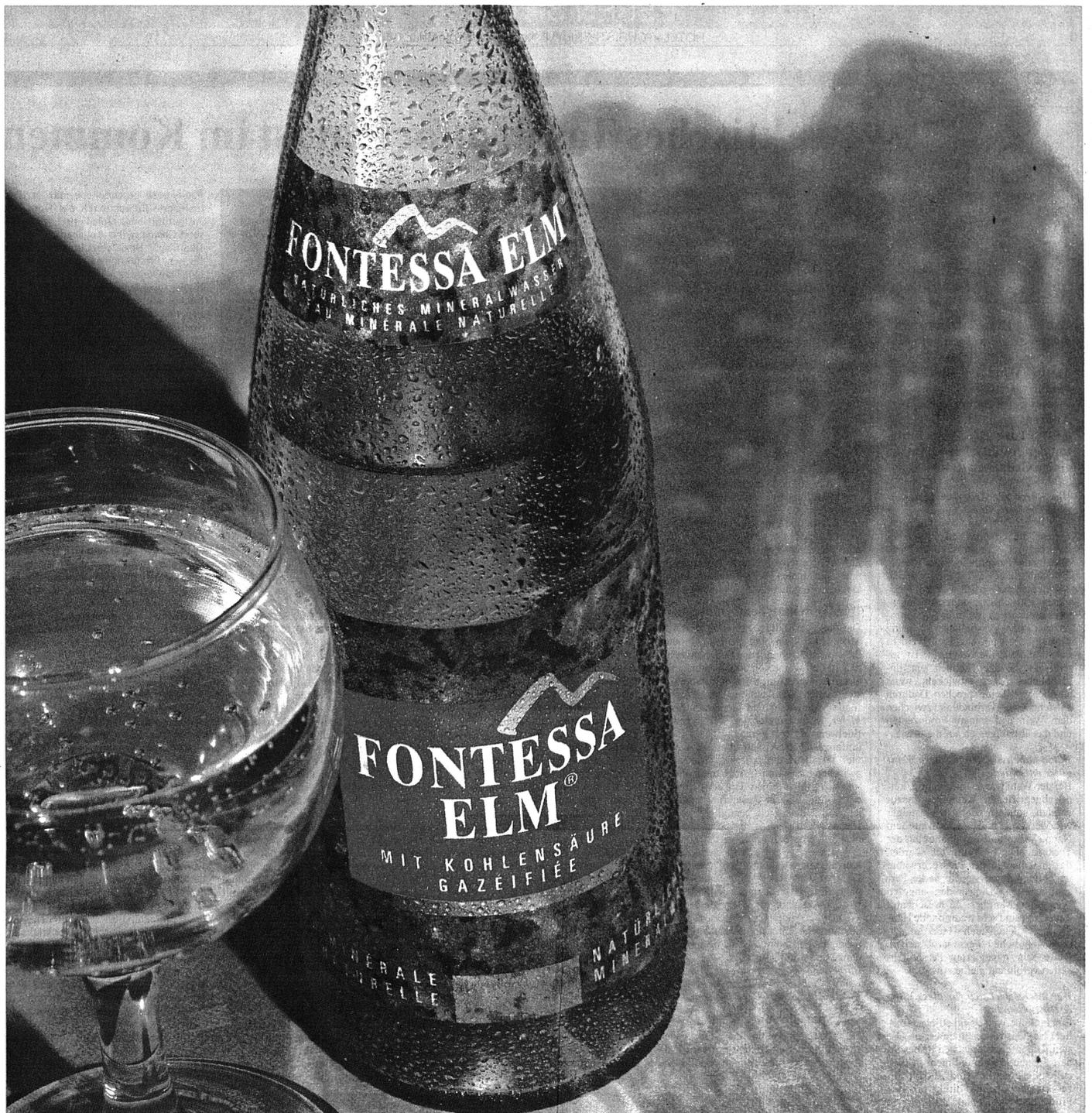
ode mit dem Milchpreis nichts mehr passiert, vielleicht bewegt sich 1997 etwas. Man redet von einer Senkung um 10-15 Rappen pro Liter Milch». Ein Milchgrundpreissenkung um 10 Rappen würde ein Kilo Butter, bzw. Rahm um Franken 2.40 verbilligen, anlässlich der letzten Milchpreissenkung 1993 wurde davon ein Franken an den Konsumenten weitergegeben. Der tatsächliche Butterpreis wird aber auch von den Zuschlägen auf importierte Speisefette und -öle abhängen, eine bevorstehende Senkung der Abgaben auf Fette und Öle dürfte sich auch auf die Butterpreise auswirken: mit einer Preissenkung um 50 bis 60 Rappen pro Kilogramm.

Für den Käsepreis ist das Spiel von Export und Import massgebend. Eduard Hofer: «Ein Einfuhrverbot existiert nicht. Der Käseimport wird durch die Zollsensungen um 15 Prozent innert sechs Jahren nach dem Inkrafttreten des Gatt. Das hat eine Senkung des Käsepreiseniveaus zur Folge.» Zusätzlich werden die Exportbedingungen des Gatt den Absatz der Überproduktion an Schweizer Käse erschweren, erklärt Eduard Hofer. Da die Schweiz einen Viertel ihrer Milchmenge in Form von Käse exportiert und im Gatt gleichzeitig rund 21 Prozent der subventionierten Export-

menge reduzieren muss, gerät der Käsepreis massiv unter Druck. Eduard Hofer sieht deshalb zusätzlich zu den 15 Prozent Zollsensungen die Möglichkeit von Preisreduktionen zugunsten der Konsumenten: «Statt der Exportsubventionen werden wir eher Käse-Verbilligungsbeiträge bezahlen, um die Menge überhaupt wegzubringen.»

Niedrige Zollbelastung für Spezialitäten

Preiszuschläge bestimmen weitgehend den Verkaufspreis von Käse, den die Schweiz aus der EU importiert, das betrifft vor allem Weich- und Halbhartkäse. Für einige Käsesorten, die aus der EU importiert werden, kommt auch die Schweiz in den Genuss von «Präferenzbedingungen»: Die italienischen Hartkäsesorten Grana Padano, Parmigiano Reggiano aber auch bestimmte Blauschimmelkäse (Danablu, Gorgonzola, Roquefort) und der Mascarpone können ohne Preiszuschläge zu einem Zoll von 25 bis 30 Rappen pro Kilogramm eingeführt werden. Bei anderen Käsesorten wie Mozzarella, weiteren Hart- und Halbhartkäsesorten, liegt die Grenzbelastung über drei Franken pro Kilogramm. BM



FROM THE ROCKS

ES IST SO GUT WIE EH UND KOMMT JETZT SCHÖNER DENN JE DAHER: IHR BEKANNTES FONTESSA ELM TRÄGT EINE NEUE, ATTRAKTIVERE ETIKETTE. GANZ IN BLAU GEHALTEN VERKÖRPERT SIE DIE FRISCHE UND REINHEIT DES PUREN WASSERS AUS ELM. DER STEINERNE RAHMEN DER ETIKETTEN MACHT DEUTLICH, WOHER DAS KRISTALLKLARE MINERALWASSER STAMMT: AUS DEM JAHRMILLIONENALTEN GESTEIN DER GLARNER ALPEN - FROM THE ROCKS.

FONTESSA ELM IM NEUEN, BLAUEN KLEID GIBT ES NACH WIE VOR MIT KOHLENSÄURE; IN ROT MIT VIEL UND IN GRÜN GANZ OHNE KOHLENSÄURE. DAMIT IHRE GÄSTE DIE WAHL ZWISCHEN DREI GLEICH GUTEN, AUSGEWOGEN MINERALISIERTEN UND BEKÖMMLICHEN WASSERN HABEN.

Verdunkelungsstoffe

Das Tageslicht aus dem Gästezimmer bannen

Hotels, die sich auf internationale Businesskundschaft spezialisiert haben, sollten einige Gästezimmer mit Verdunkelungsvorhängen ausrüsten. Denn Jet-lag geplagte Gäste benötigen für die Erholung dunkle Zimmer. Und für Seminarräume sind Verdunkelungen ein absolutes Muss.

HEDWIG SCHAFFER

Der hässliche, steife und rabenschwarze Verdunkelungsvorhang, unangenehm riechend, die Akustik verschlechternd, weder pflegeleicht noch strapazierbar und unter Umständen sogar die Gesundheit belastend, ist heute nicht mehr gefragt. «In» sind zwei Arten von Verdunkelungsvorhängen: auf der Rückseite beschichtete oder beflochtene Stoffe.

Steckbrief eines Stoffs

Monika Junker, Nähatelierleiterin bei Dettwiler + Co. AG, Biel, greift ein typisches Beispiel aus der Kollektion «Co-

Der neueste Hit

Alle zehn Jahre erneuert ein Hotelbetrieb im Durchschnitt seine Fensterdekorationen. Die Möglichkeiten werden laufend vielfältiger, die Gäste immer anspruchsvoller, die Gesamtlösungen entsprechend aufwendiger. Der neueste Hit sind jetzt Insektengitter. Es gibt sie in verschiedenen Ausführungen, die bezüglich Ästhetik nichts zu wünschen übrig lassen: In Form von Rollos oder Rahmen. Sie werden nach Mass angefertigt und fest montiert. HS



Gute Verdunkelungsmöglichkeiten geniessen besonders Jet-lag geplagte Gäste. Foto: htr

lumbus Standard» heraus. Dieser Verdunkelungsstoff ist in normaler oder flammhemmender Ausführung erhält-

lich. Sein Obergewebe besteht zu hundert Prozent aus Viscose. Der Stoff ist in drei Schichten mit Acrylatschaum be-

schichtet. Diese Ausrüstung macht den Vorhang lichtfest.

Die absolute Verdunkelung wird bei diesem Artikel zudem durch den Einsatz eines schwarzen Zwischenstriches erreicht. Weitere Vorteile dieses Materials sind, dass es hitzebeständig sowie wärmedämmend ist und demzufolge nicht spröde wird. Die Rückseite reflektiert das Licht, der Stoff ist griffig weich und hochgradig strapazierfähig. Zudem ist er geruchfrei, und von ihm geht keine physiologische Belastung aus. Weiter ist er staubfrei und seine Rückseite hat einen textilen Charakter. Last but not least sind seine Akustikwerte hervorragend.

Als Checkliste geeignet

Was auf der Etikette dieses Musterbeispiels steht, illustriert, was alles von einem modernen Verdunkelungsmaterial erwartet werden darf. Wer will, kann diesen Etikettentext bei der Evaluation bezüglich der heute im Handel erhältlichen Vorteile als Checkliste verwenden. Vom gleichen Artikel gibt's übrigens als Variante eine Ausführung mit einer Rückseite, die mehrfach mit Acrylat beschichtet, aluminisiert und beflocht ist. Bei dieser Version ist die Wärmedämmung noch besser als bei der beschichteten.

Die speziell für Hotels konzipierte Kollektion von Dettwiler trägt den Markennamen «Verseidag Trevira CS». Davon gibt es rund 1000 Positionen. Unistoffe und gemusterte Gewebe sind farblich aufeinander abgestimmt. Für Gäste, die sich lieber in einem abgedunkelten statt in einem stockfinstern Raum aufhalten, gibt es die sogenannten Sun-Filterstoffe. Sie sind transparent – die Aussicht bleibt dem Gast auch bei gezogenem Vorhang oder Rouleau erhalten.

Schwerentflammbar im Trend

Auf ein breitgefächertes Angebot an Ver-

dunkelungsvorhängen legen sämtliche Anbieter grossen Wert. Jeannette Brotzer-Dinkel, Projektleiterin bei Möbel Pfister Interior Service AG, Suhr, betont, dass es zwischen Verdunkelung im Seminarraum und im Gästezimmer zu unterscheiden gilt. Im Zimmer spiele in der Regel die Ästhetik die grössere Rolle – im Seminarraum die Funktionalität. «Im Hotel- und Gastbereich sind nun auch im Verdunkelungssegment die schwer entflammbaren Stoffe im Trend», weiss Jeannette Brotzer. Es freut sie, dass die Hersteller neuerdings auf schöne Designs, Griffigkeit und Pflegeleichtigkeit achten.

Blackouts rund um die Welt

Création Baumann, Weberei und Färberei AG, Langenthal, hat ihren Verdunkelungsstoffen den amüsanten Markennamen «Blackout» gegeben. Exemplare dieser vielseitigen, absolut lichtundurchlässigen, in uni oder mit gedruckten Designs erhältlichen Kollektion sind rund um die Welt in Hotels anzutreffen. Rund 50 Prozent der aus Langenthal kommenden Produkte sind flammhemmend. «Man kann diese Qualitäten heute nicht mehr von den nicht flammhemmenden unterscheiden», schreibt Lisbeth Müller, von Création Baumann die Stoffe.

Weitere Anbieter von Fensterdekorationen:

- Gschwend AG, Steffisburg
- Gruyeria, Bulle
- Gysi-Creativ AG, Aarau
- Victoria Werke AG, Baar
- Winter & Co., Basel
- Willis AG, Willisau
- IG Bel Etage, Willisau

Fensterdekorationen

Technik und Textilien – eine moderne Zauberformel

Mit dem Siegeszug der elektronischen Lichtregulierung setzen sich entsprechende technische Fensterdekorationen durch. Führende Fabrikanten, Grosshändler und Einrichtungshäuser bieten der Hotellerie und dem Gastgewerbe technische Lösung in Kombination mit textilen Fenstergestaltungen an.

HEDWIG SCHAFFER

Elektrisch steuerbare Fensterdekorationen gehören heute zum Komfort eines modernen Hotelzimmers. Ob im Gästezimmer, im Konferenzsaal oder Seminarraum: Atmosphäre und Funktionalität werden immer öfter mit kombinierten Lösungen – traditionelle Vorhänge mit technischen Fensterdekorationen – realisiert. Das Angebot, schöne Textilien und praktische Technik in siamesische Zwillinge

zu verwandeln, ist verlockend. Dettwiler + Co. AG, Biel, eine Grosshandelsfirma für Innendekoration, die Lizenznehmer von Luxaflex von Hunter Douglas ist, beliefert den schweizerischen Fachhandel mit dem Luxaflex Swiss-Harmony-Konzept. Jalousien, Rollos, Raffrollos, Plissee-, Vertical- und Duette-Storen sind in vielen Farbtönen und Varianten mit passenden Stoffen kombinierbar. Der Firmeninhaber Hans Dettwiler bezeichnet dieses System als Rollos-Royce-Lösung in der Fensterdekoration.

Kompetente Fachhändler

Die vielfältigen Kombinationsmöglichkeiten setzen allerdings ein besonderes Know-how für die Beratung und das Handling voraus. Deshalb unterstützt der Bieler Engros Händler die Innendekorationsgeschäfte beim Einrichten von Hotels in jenen Bereichen, wo die Mitarbeit von Spezialisten gewünscht wird. Wie ihre führenden Mitbewerber, verfügt Dettwiler + Co. AG über ein eigenes Nähatelier und eine Objektabteilung, de-

ren Dienste die Innendekorateure in Anspruch nehmen können. Die Vertreter und Vertreterinnen des Fachhandels können sich in speziellen Luxaflex-Seminaren weiterbilden.

Harmonische Gesamtlösungen

Ein eigenes Vorhangatelier unterhält auch die Luzerner Möbelfabrik Kränzlin AG in Zug. Auch für diese renommierte Hotelleinrichterin (auf ihrer langen Referenzliste steht das «Eden Roc» in Ascona) sind technisch-textile Kombinationen ein aktuelles Thema. «Zudem stimmen wir alles aufeinander ab – von den Bodenbelägen und der Ausrüstung von Wänden über die Polstermöbel und Vorhänge bis zur Beleuchtung», hebt der Geschäftsführer Otto Rumpold eine besondere Stärke seines Unternehmens hervor. Je mehr Sterne ein Hotel hat, um so variantenreicher, üppiger und raffinierter darf nach Rumpolds Erfahrung die Fensterverkleidung sein. Im Nobelhotel ist die romantische Trilogie Atterpe/Zugvorhang/Tüll oder Voilevorhang nach wie vor beliebt. Aber auch mit Raffrollos kombinierte Vorhänge erzielen dekorative Effekte, und wo in einem Gästezimmer (etwa für die Businesskundschaft) ein dezenter, moderner Touch gewünscht wird, stehen den technischen Lösungen heute Tür und Tore offen.

Die Gretchenfrage

Schier unbegrenzte Möglichkeiten bietet die Paarung von Stoffen mit der Technik auch laut Innenarchitektin Jeannette Brotzer-Dinkel, Projektleiterin bei Möbel Pfister Interior Service AG an. Eine Firma, die eng mit der Vorhang Atelier AG in Thörishaus zusammen arbeitet. Ein verlässliches Kriterium für die Wahl des Materials im Dschungel des Angebots ist laut der Spezialistin Brotzer der Stellenwert, den die Kundschaft dem Dekorativen oder dem Funktionellen geben will. Diese Grundsatzfrage gilt es in allererster Linie zu stellen. Sie auch aus der Sicht der Gäste richtig zu beantworten, setzt bei der Hotelleitung Einfühlungsvermögen in die Zielkundschaft voraus.



Licht durchflutet, hell und trotzdem Schatten bietend – mit dem richtigen Rollosystem ist das kein Problem. Fotos: Création Baumann

Vorhänge und Rollos mit Logo

Noblesse oblige: Hotels, die Wert auf konsequente Umsetzung eines einheitlichen Erscheinungsbildes legen, lassen ihre Fensterdekorationen bei Création Baumann, Weberei und Färberei AG, Langenthal herstellen. «Bei uns können Sie jede individuelle Idee realisieren lassen», verspricht Lisbeth Müller von Création Baumann. Im Rahmen ihres Programmes «Specials» erfüllt diese Firma jeden Sonderwunsch. Schriftzüge, Logos oder Abbildungen

des Wirtshausschildes werden auf Vorhangstoff gedruckt, gewoben oder gestickt, vorausgesetzt, die Bestellung in Meterware ist umfangreich genug. Jedes gewünschte Sujet wird ausgeführt – sei es nach Vorlage des Grafikers des Kunden – sei es aufgrund eines bei Création Baumann nach Kundenwunsch hergestellten Entwurfs. Und natürlich können Vorhänge und Rollos auch in den Hausfarben des Hotels hergestellt werden. HS



Seminarräume müssen gut abdunkelbar sein und sollten trotzdem hell und freundlich wirken.

Wählen Sie Ihre Gäste...

...durch Behaglichkeit und Komfort in Ihren Gästezimmern. Man wird es Ihnen mit Treue lohnen. Und dies zahlt sich aus. digas ist Ihr Möbelfachpartner mit 6 Ausstellungen in der Schweiz.



digas
ENGROS-MÖBELZENTREN

8854 **Galgene**n/SZ 4614 **Hägendorf**/Olten 9532 **Rickenbach**/Wil 6032 **Emmen**/Luzern 1701 **Fribourg**/Nord 8600 **Dübendorf**/Zürich
Tel. 055/66 11 11 Tel. 062/46 26 41 Tel. 073/23 64 77 Tel. 041/55 10 60 Tel. 037/26 80 80 Tel. 01/822 22 26

BON 89/ARO
einsenden an:
diga, Info-Service, 8854 Galgene

Schicken Sie mir bitte **gratis**

den 16seit. Gästezimmer-Prospekt
 das 16seit. Gastronomie-Katalog
 den 32seitigen Bettwarenprospekt

Name: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____

Verrechnung über den Fachhandel

Be cooler now!

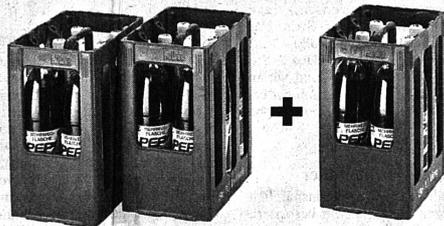
Aktion 3 für 2

Die absolute Preissenkung
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-Parass 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...

DIVERS

Total-Liquidation von Restaurations-Mobiliar

alles neuwertige Ware wie:
- 25 m Bar gekühlt
- Tische und Stühle
- Buffetanlagen
- Barberbauten
- Barhocker
- Lampenschirme
- Abwaschmaschine Hildebrand
- Registrierkasse ADS Anker AG
- Bistro Tische mit Marmorplatten
- Raumteiler (Wand) Holz-Glas, ca. 20 m
- Vorhänge etc.

Verkauf Samstag, den 3. September 1994,
14 - 17 Uhr im
Restaurant Bahnhof in Bazenheid.
Auskunft Tel. 01 937 33 66

© 68809/199176

**Zu verkaufen
VW LT 35 T Diesel**

Jahrgang 89, pastellweiss, 7900 km
mit isoliertem Kastenaufbau:
- Kälte und Wärmeaggregat
- Hebebühne
- Notstromaggregat (Benzin)
mit 3 Steckdosen
- Zusätzliche Befestigungsvorrichtung
inkl. Abstelltafel
- Innenbeleuchtung
- Batterie-Ladegerät
1. Inverkehrsetzung August 1989.
Geprüft Januar 1994.
Neupreis Fr. 92 000.-
Verkaufspreis Fr. 42 000.-
Garage Corpataux, 3150 Schwarzenburg
Telefon 031 7311323 P 68810/72931

FIESTA MEXICANA - OLÉ!

Ein grosser Schritt für Sie - ein kleiner für uns!
Wir helfen Ihnen, Ihr Restaurant ohne grossen Aufwand in ein **typisches RESTAURANTE MEXICANO** umzustrukturieren.
(Küche, Bar, Service, mex. Produkte, Dekoration, Musik, Werbung)

Ihr Fachmann:
FIESTA MEXICANA
Prime Products Inc.
(Schweiz: T. Graf, Tel. 031 312 52 92)
Kramgasse 76, 3011 Bern 68387/382593

**Zu verkaufen, günstig
ovale versilberte Platten**

diverse Grössen, sowie Tee- und Kaffeekännli, u.a.
Tel. 041 372110, Hartmann 68899/62413

WALDHOTEL
am **Waldsee**
Schwarzwälder Traditionshaus mit Pfiff
Zentralpunkt Belchen-Feldberg-Schaunsland
Top-Herbst-Angebot Wandern auf den
Anreise Sonntag bis Freitag Höhen des südlichen
6 Tage Schwarzwälder A
ÜF DM 290,-
HP DM 375
Tel. 07602/219 oder 220

Zu verkaufen infolge Systemwechsel:

Addi-Mat Spirituosen-Tischgerät
der neuesten Generation (März '94)
Addi-Mat «Spi-well»
inkl. Ausgiesszäpfchen (38 Stück)
NP Fr. 8 830.- (ohne Zäpfchen)
VP Fr. 6 500.- (mit Zäpfchen)

Elektronische Computer-Registrierkasse Hugin Sweda
Hugin Sweda Kassamodell 4700
Anschaffung 10.92, Addi-Mat-kompatibel
mit Küchendrucker Nr. 267/1
NP Fr. 17 459.-
VP Fr. 9 000.-

Elektronische Registrierkasse Hugin Sweda
Hugin Sweda Kassamodell L 4545
Addi-Mat-kompatibel, mit Küchendrucker
VP Fr. 4 500.-

Interessiert? Telefon 033 43 18 40,
Herr Dolder

S 68821/198536

Wer bei uns inseriert hat Erfolg

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
- Produkthaftungspflicht
- Koll. Krankenversicherung

Kursdaten: Dienstag 4. + 11. Okt. 94 in Kloten
Donnerstag 6. + 13. Okt. 94 in Zürich
Kursdauer: 09.00 - 12.00 / 14.00 - ca. 16.00 Uhr

Anmeldung an: **ABBC**
Allgemeine Beratung & Betreuung für das Gastgewerbe
Höflistrasse 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

HOTELSCHULE LÖTSCHER

Schönbühlung 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.

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 Zwischensaison
- Pers. Betreuung, fam. Atmosphäre
- Exkursionsprogramm: Bordeaux/Perigord
- Anschlussurlaub am Atlantik möglich
- C.C.I.E.L. Sprachinstitut - Negressauve de Verrines - F-79370 Celles/Belles, Tel. (0033) 49 27 10 77/49 29 15 70

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

ENGLISCH LERNEN IN AUSTRALIEN

- Moderne, neu renovierte Sprachschule in Perth, Westaustralien
- Anfänger- bis Diplomkurse (First, Advanced, Proficiency etc.)
- Intensivkurse ab 4 Wochen
- Grosses Freizeit- und Sportangebot
- Familienunterkunft
- Unverbindliche Beratung und Auskunft gibt Ihnen:

St. Mark's International College
André Gobat, 6390 Engelberg
Telefon 041 94 30 13
Fax 041 94 43 28

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



GASTGEWERBESCHULE LUZERN GSL Berufsbegleitende Wirkkurse seit 1974

Mit dem nächsten Wirkkurs können Sie
jetzt in Gastgewerbe aufsteigen oder
selbstständig 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

ENGLISH

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:
ENGLISCH in Bournemouth
Worbsstr. 221, 3073 Gümligen
Telefon 031 952 66 74

An alle Vorwärtstrebenden im Gastgewerbe:

Machen Sie jetzt das

Hotelfachschul-Diplom

Wer vorwärtskommen und aufsteigen will, der muss sich weiterbilden. Mit einem hochentwickelten Fernunterricht ist es möglich, berufsbegleitend ein wertvolles Karriere-Diplom zu erhalten. Interessiert? Verlangen Sie mit untenstehendem Coupon kostenlos und unverbindlich detaillierte Informationen.

Institut Mössinger AG

Die Fernschule mit Erfahrung
Raffelstrasse 11, 8045 Zürich, Tel. 01/463 53 91

Informieren Sie mich bitte kostenlos und völlig unverbindlich über Ihren Hotelfach-Kurs mit Diplombabschluss.

Name _____
Vorname _____ Alter _____
Strasse _____
PLZ, Ort _____ 8059

SPRACHAUFENTHALTE WELTWEIT

Videotapes in unserem Büro
Gratiskatalog anfragen bei:
globo-study
Niederdorfstr. 61, CH-8001 Zürich
Tel. 01 261 81 80, Fax 01 261 84 59

Tourismus Schweiz setzt auf
Stammkunden-Marketing!

Viertes Seminar Stammkunden- Marketing

1-Tagesseminar am
7. Dezember 94, Bern
8. Dezember 94, Bad Ragaz
Fr. 385.- (inkl. Mittagessen und
Seminarokumentation)

Referenten:
R. Berger, Dr. R. Widmer
Mitauctoren des neuen Marketing-
Handbuchs der Gastfreundschaft

Wie Kundenbindung entsteht,
die Analyse des eigenen Kunden-
stammes, die Instrumente im
Stammkunden-Marketing.

Interessenten senden wir gerne
das Detailprogramm
BERGER · WIDMER Tourismus-
management, Thunstrasse 69
CH-3074 Muri/Bern · Schweiz
Tel. 031 952 78 72 · Fax 031 951 53 93

BERGER · WIDMER

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, Pf. 87314
8024 Zürich
Tel. 01-262 29 44
Fax 01-262 33 22

HOLIDAY and LEISURE

Erfolgreiche Werbung im
arabischen und asiatischen
Raum

Kuwait Times Gulf News Business Times

Infos: «Montana»
P.O. Box 169
CH-9400 Rorschach
Fax 071 41 05 61
Tel. 071 41 05 61

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)



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 Rohorn 2
3960 SIERRE

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

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

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: _____

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

LIEGENSCHAFTENMARKT



FELDSCHLÖSSCHEN Immobilien

Planen Sie Ihre Zukunft?

Wir vermieten ab 1. Oktober 1995 unser Bijou
im Zentrum von Baden

Restaurant Schwyzerhüslü

Restaurant: 50 Plätze
Boulevard: 44 Plätze
Säli 1. OG: 26 Plätze

Ab Mietbeginn führen Sie das aufgefrischte Schwyzerhüslü als

Mini Brasserie Restaurant.

Sind Sie der Wirt Winkelried?
Sind Sie die Wirtin Stauffacher?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Feldschlösschen Immobilien AG

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

P 67710/44300

Zu verkaufen

Einmalige Gelegenheit, aus langjährigem
Familienbesitz, altershalber

Garni-Hotel Stanserhof

46 Betten, Speisesaal für ca. 100 Sitz-
plätze, Aufenthaltsraum mit Fernseher
für ca. 40 Personen.

Bedingung: zumieten von weiteren
Zimmern im Anbau, damit mit Bussen
und Privatgästen gearbeitet werden
kann. Dieser Betrieb bietet initiativen
Geschäftsleuten eine ausgezeichnete
Existenz. Gute Zimmerauslastung.
Erforderliches Kapital min. Fr. 500 000.-,
VB Fr. 1,5 Mio. inkl. Inventar.

Telefon Stans 041 61 41 22

68802/32824

In der Stadt St. Gallen zu verkaufen
an bestfrequentierter Lage

Hotel-Liegenschaft

40 Betten, 4½-Zimmer-Wohnung,
Restaurant-Bar 100 Plätze, 3 Garagen,
1 Häuschen mit WC- Dusche.

Kaufpreis Fr. 2 600 000.-
Eigenkapital Fr. 600 000.-

Melden Sie sich unter Chiffre 68808,
hotel + touristik revue, Postfach,
3001 Bern.

68808/50091

Jugendstilhotel am Vierwaldstättersee

In Vitznau an einer der schönsten Lagen der
Zentralschweiz verkaufen wir im Auftrag unse-
rer Klientschaft das Jugendstilhotel Vitznauer-
hof. Das Vierstern-Haus verfügt über grossen
Seeanstoss mit eigenem Bade- und Boots-
haus, einen romantischen Park mit altem
Baumbestand sowie einen Tennisplatz.
Bettenzahl: 100; moderne Seminar-Infrastruk-
tur, Restaurationsanlagen auf dem neuesten
Stand.

Das Hotel ist sehr geeignet als Kurhaus, Aus-
bildungszentrum oder Seniorenresidenz, di-
verse Ausbaumöglichkeiten sind vorhanden.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen KPMG Fides,
Frau D. Russi, Rösslimattstrasse 37,
6005 Luzern, Telefon 041 49 37 37

68898/36862



Hotelier-Beratungs-Management-
Service
Schweiz / Europa

KONZEPTE. STUDIEN. INVEST.
PLAN. R.O.I. VERMITTLUNGEN.

KAUF - VERMITTLUNG

von uns bekannten, gut eingeführten
Hotels - Restaurants in der Schweiz:

- Hotel-Restaurant auf der Rigi**
Familienbetrieb, Terrasse, Banketträume,
Restaurants, 20 Betten, renoviert. Dez. -
Okt., 6500 m² Landes. (4500 m² Einzonung
hängig), Verhandlungspreis für Aktiengesell-
schaft 3.1 Mio.
- Hotel-Restaurant in Melide TI**
Direkt am See gelegen, Terrasse, 34 Betten,
Ganzjahresbetrieb, für 1.8 Mio. renoviert,
schöne Wtg., Verhandlungspreis 3.6 Mio.
- Hotel-Restaurant in Einsiedeln**
Familienbetrieb, beste Lage, Restaurant,
60 Betten, Bankett-Seminarr., neues Wirt-
garten-Rest. mit Terrasse, neue Minigolf-
Anlage, Ganzjahresbetrieb (zurzeit März -
Nov.), Verhandlungspreis 4 Mio.
- Grand-Hotel Innerschweiz**
Eines der schönsten Grand-Hotels aus der
«Belle Epoque», einmalige Aussichtslage
am See, massiver Bau 200 Betten. Investitions-
Volumen 20-30 Mio., Verhandlungs-
preis 6 Mio.
- Hotel-Restaurant Innerschweiz**
Nähe Luzern, sehr bekannt als Speise- und
Gourmetrestaurant, Restaurants, Bar, Terrassen,
Konferenzräume, 60 Betten, grosser Park-
platz, mehrere Gebäude - alle renoviert und
umgebaut, Verhandlungspreis 10 Mio.

Zuschriften an:

HBMS
Hotelier-Beratungs-
Management-Service
CH-440 Brunnen, Herrenmatt 2
Fax 043 / 31 55 48



angelo
ostini s. n. c.
Via Statale del Giovi 169
20030 LENTATE s/S (MI)
Italy, Tel. (0362) 560529

Marchio di qualità

Telefax (0362) 563656, Telex 340813

Stühle-, Lehnstühle-, Liegen-, Tische- und Bettensfabrikation in klassischen Stilen

Auf Anfrage werden besondere Mo-
delle in jedem Mass realisiert.

Ständige Hotel- und Restaurant-
lieferanten



66194/350630

Beschriftungen Selbstklebend, in allen Farben in allen Schriftarten in allen Grössen für innen + aussen, 5222 Granchen für jeden Zweck! 026 064 31 25 02 064/31 38 76

ServiSafe® realisiert Ideen für die Sicherheit Ihrer Gäste.

LockBlock Systeme
ab Fr. 240,-

elektronische Systeme
mit Kreditkartenleser



FM-SYSTEMS GMBH
D-65205 Wiesbaden
Tel./Fax +49-6122-17252

Richtig inserieren:

- Einwandfreie Manuskripte helfen Fehler zu vermeiden.
- Schicken Sie uns deshalb Ihre Aufträge maschinengeschrieben zu.
- Bitte teilen Sie uns die Grösse Ihres Inserates sowie die Logo-Kundennummer mit (falls vorhanden).

hotel + touristik revue
Anzeigenverwaltung
Postfach
CH-3001 Bern
Telefon 031 370 42 22
Telefax 031 370 42 23



In bekanntem Sommer- und
Winterferienort im Berner Oberland
zu verkaufen

Hotel-Restaurant Altliegenschaft

Restaurant 40 Sitzplätze
Säli 30 Sitzplätze 10 sanierungs-
bedürftige Hotelzimmer

Anfragen unter Chiffre 68800 an
hotel + touristik revue, Postfach,
3001 Bern.

68800/16969

Jede
Woche
praxisnah

hotel
+
touristik
revue

Tessin/Losone zu verkaufen, gut eingeführtes

Restaurant mit grossem Garten und Unterkunft (18 Betten)

Sehr gemütliche Atmosphäre, Einrichtung für 80 Plätze
im Restaurant und für ca. 150 Plätze im Garten (teilwei-
se bedeckt). Eine 3-Zimmer-Wohnung ist vorhanden
und ein schönes angrenzendes Land (Zone R3A).

Total Fläche Restaurant und Land ca. 1600 m².
Verkaufspreis: Fr. 1 700 000.-
Inventar inbegriffen.

Schreiben Sie an Herrn Christenser G., Vidolo Bruglio 3,
6616 Losone, Telefon 093 35 15 25

P 68361/44300



Aus Gründen der Nachfolge wird in einem
beliebten Winter- und Sommerort der
Zentralschweiz eine mittelgrosse

Hotelliegenschaft

inmitten einer imposanten Alpenwelt
verkauft. Das Hotel, welches sich durch
eine exklusive Infrastruktur auszeichnet,
weist eine seit vielen Jahren überdurch-
schnittliche hohe Belegung aus. Die mo-
dernst eingerichtete Technik (Alternativ-
Energien) ist erstklassig unterhalten.
Die Übernahme von Direktion und Fach-
personal ist evtl. möglich. Der Kaufpreis
orientiert sich an den Ertragswert-Richt-
linien der SGH.

Solvente Kaufinteressenten melden sich
bitte unter Chiffre Q-1871, Ringier-Dispo-
Service, Zürichstrasse 5, 6002 Luzern.

B 69016/43010

Hotel-Restaurant

in oberwalliser Kurort (Sommer und
Winter)
zu verkaufen, renoviert.
Liquidationspreis.
30 Betten, Restaurant 60 Plätze,
Saal 100 Plätze, Terrasse 30 Plätze.

Verlangen Sie Unterlagen unter
Chiffre P. 115-823768 an
Publicitas, 3900 Brüg.

P 68689/44300

Tessin - Caslano - Am See

Zu verkaufen
gut eingeführte
Osteria-Bar

mit Terrasse, Grotтино für
30 Personen. Nur zahlungs-
fähige Interessenten. Chiffre
H 24-37617, Publicitas,
6901 Lugano.

P 68804/44300

Wir verkaufen in Savognin/GR
Schweiz

4-Stern-Hotel CRESTA

Das Hotel, bestehend aus 2 Haupt- und einem
Mitteltrakt, liegt am nördlichen Dorfeingang
des Ferienortes Savognin/GR.

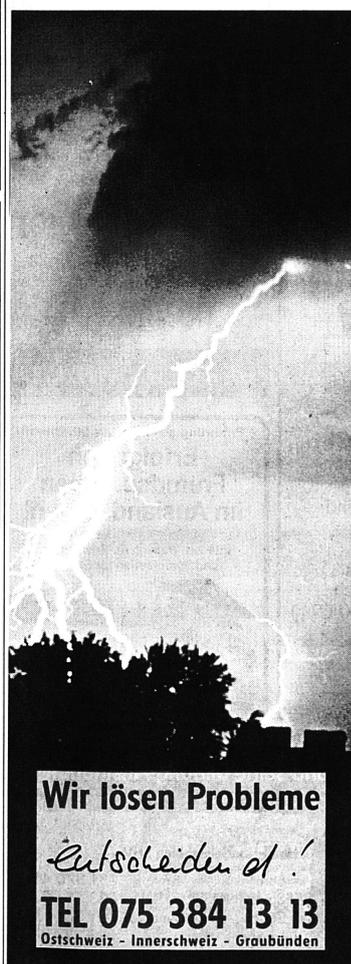
120 Betten, Restaurationen, Sportanlagen (Ten-
nis, Squash) mit Bar, Dancing, Hallenbad und
Solarium bieten dem Gast im Sommer und im
Winter einen bunten Strauss an Möglichkeiten.
Der Ferienort Savognin bietet seinen Gästen
im Winter: Skilaufen, Langlaufen, Eislaufen,
Snowboard,
im Sommer: Wandern, Reiten, Minigolf, Baden,
Angeln, Golf.

Bei Interesse senden wir Ihnen gerne unsere
Verkaufsdokumentation oder stehen Ihnen für
weitere Auskünfte zur Verfügung.

OBT Treuhand AG
Unternehmensberatung

7000 Chur, Bahnhofstrasse 8
Tel. 081/22 31 84, Fax 081/22 84 92

P 68803/44300



immer und überall

Wir sind immer für Sie da

- täglich zweimal im Raume Zürich
- täglich einmal im Raume St. Gallen
- wöchentlich einmal im Raume Innerschweiz

100 Mitarbeiter - 25 Fahrzeuge -
24 Stunden

FIX wäscht - reinigt
BALZERS

FIX GROSSWÄSCHEREI • NEUGRÜT • FL-9496 BALZERS

Wir lösen Probleme

Auscheiden!

TEL 075 384 13 13

Ostschweiz - Innerschweiz - Graubünden

Kuoni, 1. Halbjahr 1994

Gutes Ferien- und stagnierendes Commercial-Geschäft

Kuoni Schweiz meldet für das erste Semester 1994 einen Umsatzzuwachs von fast 30 Prozent. Gewinner sind die Destinationen am Mittelmeer aber auch USA und Bali. Zuwachs und ein jüngeres Publikum sind bei den Schiffsreisen auszumachen.

SAM JUNKER

«Gut bis sehr gut», bezeichnet Fritz Baumgartner, Leiter Departement Vertrieb, die erste Hälfte des Geschäftsjahres 1994 von Kuoni Schweiz. Im Veranstaltergeschäft liegt der TO bis zum 30. Juni um 30 Prozent, im Wiederverkauf um 10 Prozent über dem Budget. Knapp auf Vorjahresniveau halten sich jedoch die Geschäftsreisen, was auf den Verfall der Flugpreise und den anhaltenden Sparwillen der Unternehmen zurückgeführt wird. Wie Baumgartner an einer Pressekonferenz in Bern weiter ausführte, konnte Kuoni das Marktvolumen vor

allem im Mittelmeerraum erweitern. Man rechnet zudem mit der Fortsetzung der Konzentration: Es sei voraussehbar, dass die grossen Reiseveranstalter dank vorteilhafter Einkaufsbedingungen in Zukunft vermehrt auf Kosten von Kleineren und Mittleren an Passagierzahlen zulegen würden. Als Gewinner der Sommersaison gelten bei Kuoni in erster Linie Zypern, die griechischen Inseln aber auch Ägypten als Badedestination (Rotes Meer), als Renner die USA und Bali – dank dem Balair/CTA-Charter. Beton wurde übrigens, dass man an der Neuen Hard auch mit dem Geschäft rund um die Fussball-WM zufrieden sei. Als Verlierer nannte Baumgartner die Türkei, Rundreisen und Nilfahrten in Ägypten und Mauritius. Das Umsatzplus im Retailing sei sehr erfreulich. Von den neun Kuoni-Verkaufsregionen haben dazu hauptsächlich Zürich-Stadt und -Land beigetragen. Weniger gut sieht es in Genf aus und Bern bezeichnet der Regionalleiter Mittelland, Urs Häfeli, als gut aber nicht sehr gut.

Startschuss für Kuoni Deutschland

480 deutsche Reisebüro-Mitarbeiter wurden kürzlich in Frankfurt mit einer «Asia Nights» auf das neue deutsche Kuoni-Fernreiseprogramm eingestimmt, das das Gemeinschaftsunternehmen Kuoni und Kaufhof/TTS (51% / 49%) jetzt präsentierte. Das neue Angebot wird zunächst in 1600 Agenturen vertreten sein, unter anderem auch in Agenturen grosser Ketten oder potenter deutscher Reisebüro-Kooperationen; bis 1996 sollen es 5000 Vertriebsstellen werden. Der bis 1996/7 angestrebte Jahresumsatz wird mit 100 Millionen DM beziffert. Kuoni-Deutschland-Chef Peter Fankhauser baut auf den auch in Deutschland guten Namen seines Unternehmens sowie auf die bestehende grosse Nachfrage nach Fernreisen in den neuen Bundesländern und visiert einen Marktanteil am Fernreise-Verkauf in Deutschland von drei Prozent an. SE, Frankfurt

Schweizer auf Kreuzfahrten

Auch im Kreuzfahrten-Business zählte man laut Rolf Junker, Leiter der Kuoni-Kreuzfahrtzentrale, in diesem Jahr mehr Passagiere. Er beziffert die Zunahme mit 20 bis 22 Prozent, nicht bei «seinem» Unternehmen, sondern allgemein aus der Schweiz. Nicht ganz so positiv sehe es beim Umsatz aus. Erfreut hat er festgestellt, dass erstmals Kunden eine Kreuzfahrt nicht primär wegen der angelegenen Destinationen, sondern vermehrt wegen eines bestimmten Schiffes buchen und das Publikum jünger geworden ist. Im November erscheint der Katalog der Kreuzfahrtzentrale mit 45 Schiffen neu für ein ganzes Jahr. Denn gerade die 5-Stern-Kunden würden oft über ein Jahr im Voraus buchen. Deshalb sei eine Programmvorschau über eine längere Zeit wichtig. Abenteuer- und Erlebnisreisen gelten auch bei den Kreuzfahrten als Trend. Bereits gibt es mehr Angebote im Fernen Osten, dem auch eine Kreuzfahrt-Zukunft attestiert wird. Bald, so Junker, werde es auch wieder Schiffsreisen rund um Afrika geben, die Reedereien seien dazu bereit.

Video Conferencing/Geschäftsreisen

Personal Computer als Video-Telefon

Wird zur Standardausrüstung des Geschäftsreisenden bald auch eine Videokamera gehören, die neben dem Laptop-PC und dem drahtlosen Telefon ihren Platz im Lederkofferchen findet? Oder reist der Geschäftsreisende bald nur noch virtuell im firmeneigenen Video-Studio zur Kundschaft?

ALEXANDER P. KÜNZLE

Letzte Woche haben sich die Giganten aus der elektronischen Chip-Industrie, Intel, und der Telekommunikation, AT&T, auf ein gemeinsames Projekt geeinigt, das auch die Reiseindustrie stark beeinflussen wird. AT&T und Intel werden zusammen ein sogenanntes Desktop Video Conferencing System (DVC) entwickeln und vermarkten. Die Video Conferencing Industrie war nahe daran, sich in einen Krieg über verschiedene Industriestandards zu verwickeln, mit den

Konsequenzen, die man als Konsument vom Kassetten- und Videogeschäft her zu Genüge kennt. Das gemeinsame Vorgehen wird nun den Anbietern von DVC die Angst nehmen, die falsche Option gewählt zu haben.

Camcorder oder Commercial

Kenner erwarten nun ein beschleunigtes Vorpreschen der virtuellen Kommunikation im Geschäftssektor – eine Entwicklung, die möglicherweise zulasten der klassischen Geschäftsreise gehen könnte. Dank dem Personal Computer, der heute auf jedem Pult jedes dynamischen, führungs- und effizienzbezogenen Managers steht, ist die Tür in die weite Welt weit offen – über den eigenen Bildschirm. Ein wie auch immer geartetes Personal Video System dürfte die heutigen teuren professionellen Ton- und Bildstudios bald in ähnlicher Weise konkurrenzieren wie es anno dazumal der PC mit den grossen Computeranlagen getan hatte. Denn: Zum heutigen PC oder Mac gehört nur noch eine Videokamera und ein digitaler Telefonanschluss und

ferstig ist die persönliche Video Conferencing Anlage!

Fragt sich, wie in zehn Jahren Geschäftsleute miteinander kommunizieren werden: Bleibt der persönliche Kontakt im Mittelpunkt, werden die Geschäftsreisen weiter laufen. Gewöhnt man sich ans Kommunizieren über die Bildröhre, könnten zumindest die Kosten der vielen Geschäftsreisen etwas gestutzt werden. Video-PCs werden sicher schon bald vermehrt angeboten werden. Anfangs 1994 hat Intel einige PC-Accessoires auf den Markt gebracht, womit der eigene Personal Computer zu einem Video-Telefon aufgerüstet werden kann. Zwar günstig, genügt das System jedoch den Video-Conferencing Standards nicht. Das Bild ist klein, und Statistiken und Grafiken bleiben auch diese Weise nicht aufzeigbar.

Wie reagiert der Benutzer?

Auch Kommunikationsgiganten sind sich aber offenbar nicht ganz sicher, wie die Benutzer auf die Möglichkeiten reagieren werden. Studien haben angezeigt, dass miteinander konferierende Geschäftsleute sich nicht unbedingt während der ganzen Sitzung das elektronische Konterfei ihres Gegenüber anschauen wollen. Informationsübermittlung und gemeinsames Arbeiten an Dokumenten zählen für sie viel mehr. Video Conferencing scheint also eher in Richtung Besprechung konkreter technischer, finanzieller oder organisatorischer Fragen zu gehen. Anscheinend könnte damit das Verkehrsaufkommen im Nahbereich reduziert werden, was zum Beispiel den verstopften Grossstädten Erleichterung brächte.

Reisezeit statt Business Trip

Während sich mit DVC Reisezeit einsparen lässt, dürfte das System weniger als Ersatz für Geschäftsreisen in Frage kommen. Direktkontakte bei heiklen Problemen, Geflüster am Rande grosser offizieller Anlässe und social events werden vorderhand durch nichts zu ersetzen sein. Schon fast bösartig lässt sich die Frage stellen, ob uns denn die Möglichkeit zu telefonieren, die wir seit hundert Jahren besitzen, je vom Reisen abgehalten hat?



Statt langwieriges Warten an Flughäfen mit viel effizienzstörendem Small Talk und Sozialkontakten könnten neue Video-PCs Routinereisen für Geschäftsleute überflüssig machen. Foto: Alexander P. Künzle

Schweizerischer Reisebüro-Verband

Verbessertes Verbandsklima

Der Vorstand des Schweizerischen Reisebüro-Verbands respektive sein Vorstandsmitglied und Sprecher Urs Bauer spürt ein laues Lüftchen, das ihm ein verbessertes Verbandsklima andeutet.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Selbst überrascht von einer Umfrage bei den regionalen Präsidenten des Schweizerischen Reisebüro-Verbands SRV, ob die Präsidentenkonferenz 95 anders als üblich aufgezogen werden soll, konnte SRV-Sprecher Urs Bauer letzte Woche vor der Fachpresse erfreut mitteilen: «Die 95er Präsidentenkonferenz wird wieder zum Zwei-Tages-Akt!» Nachdem schon letzte Woche praktisch alle Präsidenten an ihrer einjährigen Jahreskonferenz anwesend gewesen sind, wollen sie ab 1995 schon nachmittags beginnen, um sich dann abends privat miteinander unterhalten zu können...

Zahlreiche Sachfragen

Was die Änderung der regionalen Vereinigungen in SRV-Sektionen betrifft (ein Vorschlag, der von der bernisch-solothurnischen Vereinigung initiiert wurde), soll spätestens an der GV 1995 zur Abstimmung kommen. Offenbar wirke ein gesamtschweizerisches Reisebüro-Signet auf den Konsumenten doch um einiges transparenter als viele regionale unbekanntes. Probleme ergeben haben sich im Zahlungsverkehr mit den Reka-Schecks. «Diejenige Kundschaft, die heute häufigweise mit Reka-Checks am Schalter zahlt, ist sicher nicht mehr dieselbe wie früher jene, für die die Reka-Checks eigentlich

geschaffen worden waren», meinte Bauer. Heute werde mit Reka-Checks offenbar ein regelmässiger Handel betrieben. Deshalb müssten die Verträge zwischen der Reka und den Reisebüros der Zeit angepasst werden (siehe Kasten). Ebenfalls zum Thema Zahlungsmittel informierte Peter Kuzo, Imholz-Jemli mit, dass die Transaktionen mit Kreditkarten zunehmen. Die automatische Abwicklung laufe. Bei Baukastenbuchungen gebe es einen Kommissionsschlüssel. Mit

Reka-Verträge vorsorglich kündigen

Die vier grossen Schweizer TOs haben sich entschlossen, ihre bestehenden Verträge mit der Schweizerischen Reisekasse Reka vorsorglich zu kündigen. Die Verhandlungen zwischen der Reka und dem SRV dauern an. Der SRV fordert seine Mitglieder auf, ihre Verträge ebenfalls vorsorglich zu kündigen, um eine gemeinsame Ausgangslage zu erstellen. TOs und SRV-Vorstand sind sich einig, dass der verbleibende Abzug bei Bezahlung mit dem Reka-Check künftig vom Kunden bezahlt wird, der die Checks meist zu 80 Prozent vom Wert erwerben kann. Der SRV sieht folgendes Modell vor: Alle Reisebüros kündigen ihre Verträge per Ende April 1995 auf Ende April 1996. Ab Mai 1996 akzeptieren Reisebüros Reka-Checks generell zu 95 Prozent des Nominalwertes. Eine Limite des Betrags wird aufgehoben, eine Beschränkung zur Annahme für schweizerische oder ausländische Arrangements ebenfalls.

der Einführung der Mehrwertsteuer (MwSt) habe sich die Realisierung der Kreditkarten-Abwicklung um ein halbes Jahr verzögert. Was die MwSt betrifft, so Peter Koch, SRV-Geschäftsführer, habe es noch nie so viele Komplimente geregnet wie nach den MwSt-Seminaren, die der SRV mit KPMG-Fides durchführte.

Garantiefonds

Im Zusammenhang mit dem Garantiefonds dürfte an der kommenden GV eine Änderung der Statuten zur Abstimmung kommen. Die Aufnahmekriterien müssen an die neuen gesetzlichen Vorschriften (Reisegesetz, Kundengelder) angepasst werden. Bis Oktober 1995, so Bauer, haben ohnehin alle SRV-Mitglieder nachzuweisen, dass sie ihre Kundengelder absichern. René Landis, Garantiefonds-Verantwortlicher, wies darauf hin, dass 800 der rund 1400 Reisebüros bereits das Logo des Fonds benutzen und dass bei Praxchalreisen der Marktanteil rund 80 Prozent betrage. Die ersten Statistiken im Umsatz- und Passagierbereich 1993 zeige die Solidaritätswirkung des Fonds: Er lebe, so Landis, vorwiegend von den grossen Unternehmen und nütze vor allem den Kleinen. Was die Statistiken des Fonds neu zeigen, ist jedoch, genau wie die wenigen vom SRV publizierten Marktdaten, für eine derart grosse Branche wie die Schweizer Reiseindustrie viel zu wenig. Der SRV-Vorstand musste zugeben, nicht an weitere Daten herangekommen zu sein, wie er sich gewünscht hatte. Ein Verband müsse ja schliesslich sein wirtschaftliches Gewicht in Zahlenform belegen und Faktisches auch statistisch belegen können. Beides ist noch nicht möglich. Ein neues Vorgehen sei angesagt, der SRV selbst wird es nicht mehr tun.

Swissair-Aussenvertreterkonferenz

«Trendwende in Griffnähe»

Mitte dieser Woche traf sich das Auslandskader der Swissair in Bern zur Standortbestimmung. Swissair-Geschäftsleitungspräsident Otto Löpfle sah dabei die «Trendwende in Griffnähe».

Über 300 Leiter von Swissair-Vertretungen im Ausland trafen sich am 30. und 31. August in Bern. Diese wichtige Zusammenkunft des obersten Auslandskaders mit dem Balseg-Boss findet üblicherweise alle zwei Jahre statt, hatte aber wegen Alkazar einen Unterbruch erlitten. Der National Carrier unterhält zurzeit in 70 Ländern und 145 Städten eigene Niederlassungen. Wer die Destinationenpalette kennt, weiss also, dass darun-

ter auch Städte sind, die Swissair nicht anfliegt.

Rekord bei Gesamtauslastung

«Im Vergleich zum Juli 1993 steigerten wir im Juli 1994 die Gesamtauslastung unserer Flugzeuge um 5,8 Prozentpunkte auf den Rekordwert von 72,9 Prozenten», konnte der Swissair-Geschäftsleiter Otto Löpfle stolz verkünden. Doch: Trotz dieser Verkehrsentwicklung haben die Flugbetriebsberichte noch nicht Schritt halten können. Löpfle: «Wir wollen auch in unserem Kerngeschäft Fliegen wieder finanziell Erfolg haben.» Ohne das Fluggeschäft seien ja auch die anderen, teils erfolgreicheren Aktivitäten, nicht möglich. APK

Deutschland/Last Minute

Dieses Jahr weniger Bedarf

Wer in Deutschland auf ein pralles Last-Minute-Angebot hofft und darauf baut, noch in Sonderangeboten wählen zu können, kommt schlecht zum Zuge. Denn die Grossveranstalter hatten es 1994 im Gegensatz zur Schweiz offenbar gar nicht nötig, ihre Ware billiger auf den Markt zu werfen. Die TOs hatten zum einen vorsichtiger eingekauft (und mussten nachkaufen). Und zum anderen buchten die Deutschen nicht nur «wie wild», sondern auch wesentlich früher als gewohnt. So nennt die TUJ einen Kundenanstieg von 18 Prozent im ersten Halbjahr und die NUR Touristic sogar um 21,4 Prozent. Die wenigen auf dem Markt befindlichen Last-Minute-Angebote stammen daher zumeist von kleineren und Spezialveranstaltern, die von der Buchungsfreude weniger profitiert haben.

Die sattsam bekannten Pleiten dubioser kleinerer Veranstalter haben den Grossen das Geschäft in die Hände gespielt. Ganz anders kann sich die Situation allerdings bereits 1995 darstellen, wenn die grossen Veranstalter durch die Vertriebsliberalisierung in wesentlich mehr Reisebüro-Regalen vertreten sein werden und entsprechend auch ihre Kontingente aufgestockt haben. Und da auch kleinere und mittlere Veranstalter sich noch nicht von ihren Besitzständen trennen mögen und ebenfalls mehr eingekauft als sie leider benötigen werden, und weil sich der Markt eben nicht beliebig ausdehnen lässt, ist 1995 mit einem starken Überhang zu rechnen. Der dann auch wieder zu mehr Last-Minute-Angeboten führen wird. Freuen kann sich darüber niemand. SE, Frankfurt

Alternatives Nachtangebot

Freizeit: Tierisches Nachtleben in Singapur

Die menschliche Freizeit wickelt sich bekanntlich zu einem schönen Teil nachts ab – dann sind aber über 90 Prozent der tropischen Tiere ebenfalls aktiv. Singapur trug dieser Tatsache Rechnung und baute den ersten Nachtzoo der Welt. Mit einer Night Safari soll eine alternative Touristenattraktion zum blossen Einkaufen, Disco und Techno angeboten werden.

PAUL IMHOF, SINGAPUR

Noch liegt Stille über der ausgedehnten Terrasse. Scheu, von der vollen Wucht der Natur in eine Art Schockschwere versetzt, füllen sich die Gäste am Buffet die Teller. Mee Goreng und Satay, chinesisches Gemüse und indisches Curry. Kerzenlicht flackert über den Tischen. Manchmal zischt das Geräusch eines abgezogenen Bierverschlusses durch die Nacht. Im Hintergrund steigen Urwaldriesen wie Monster aus den schwarzen Schatten des Unterholzes. Über den glatten See, so künstlich wie wellenförmig angelegt, huscht ab und zu ein sanftes Zittern, als erschauerte der Wasserspiegel nach zaghafter Berührung. In der Ferne schimmert das Licht der Stadt und löst sich mit steigender Höhe langsam in der Dunkelheit auf.

Wir befinden uns im Schnittpunkt der idealen Welten. Hinter uns die wilde Natur, der wir vor allem nachts eingeschüchtert begegnen: Sie ist nah, bleibt aber eingezäunt. Vor uns die zahme Vertrautheit der urbanen Zivilisation: Sie ist fern, bleibt aber in Reichweite. Die Geister von Pflanzen und Tieren können uns nichts anhaben, denn die Idylle ist eine organisierte. Sie darf sich vorläufig noch der Ruhe vor dem Sturm erfreuen – wir befinden uns in einem der ersten Nachtzoos der Welt.

Tropischer Sekundärwald

Das Reich des Zweiflichts präsentiert sich hier als dreidimensionale Postkarte, als filmgerecht ausgestattete Mikrokosmos auf 40 Hektaren tropischen Sekundärwaldes, bloss dreissig Autominuten entfernt vom Stadtzentrum, wo die Reisecars die Touristen aufzuladen pflegen. Was hier, in einem fast schon vergessenen geglaubten Naturzipfel inmitten des Stadtstaates Singapur entstanden ist, darf



Ein Freizeitpark nocturner Tieraktivitäten: Ein Kintamani, eine Art Mini-Rhino, im Blitzlicht des Fotografen. In Singapur Nachtzoo, einem der ersten der Welt, erwidert der Direktor ein Blitzfoto- und Taschenlampen-Verbot. Foto: Paul Imhof

sich auf der Weltbühne touristischer Attraktionen wirklich sehen lassen – denn das ist es ja meistens, wonach das Streben der komplexgeprägten Zwergnation Singapur gerichtet ist.

Der bestehende Zoo ist schon ziemlich bekannt. Er breitet sich auf 28 Hektaren Land aus und besticht durch ästhetisch und intelligent angelegte Landschaftsarchitektur, die der tropischen Üppigkeit nur dort praktischen Nutzen abgewinnt, wo es nötig ist. Parkplätze, Bushaltestellen und Taxi-Wartplätze liegen selbstverständlich ausserhalb des Zoos und werden inskünftig auch den Besuchern der neuen Anlage dienen. Der Nachtzoo, der als «Night Safari» seine Tore öffnen soll, hat eine eigene Eingangszone erhalten. Ansonsten funktioniert er wie der Tageszoo, nur halt auf das «Nachtleben» zugeschnitten – das richtige, das der Natur, ab 19 Uhr, wenn der Jahresrhythmus dem äquatornahen Singapur den Beginn der Abenddämmerung fast stets zur gleichen Zeit beschert und wenn der Tageszoo die Schalter schliesst – ausgebuffte Zoo-freunde werden auf diese Weise insge-

samt mehr als zwölf Stunden bei ihren Lieblingen verbringen können.

Unverbaute Sicht auf Tier

Ein Team von eigenen und ausländischen Experten, vom Zoologen über Landschaftsarchitekten bis Theaterbeleuchter, hat in die 40 Hektaren Sekundärwald (der sich nach vielen Jahren des ungestörten Nachwachsens in Erscheinung und Zusammensetzung wieder als artgerechter, wuchtiger Regenwald entfaltet hat) eine wunderschöne Anlage komponiert, die man durchaus als gelungene Kreuzung zwischen Tiergarten und Nationalpark charakterisieren kann. Gitter sind nachts noch weniger zu sehen als tagsüber, und gegen Strassen und Pfade hin haben die Architekten Landschaftsillusionen hingezaubert, die unverbaute Sicht auf Tier ermöglichen und dabei den trügerischen Schein freier Wildbahn erwecken, obschon ein breiter Graben das Tier vor dem Betrachter schützt.

Nachts entledigt sich das gestaltete Gehege weit mehr aller sichtbaren Hinwei-

se auf menschliches Tun, wenn aus 2000 präzise gesetzten Spots sparsames Licht bleich auf die Konturen von Landschaft, Pflanzen und Tieren sinkt und den ganzen ruhenden und bewegten Raum der Vexierbilder in ein traumhaft künstlich-künstlerisches Mondlicht taucht. Unverkennbar das Werk eines Theaterbeleuchters.

Der Tiger aus dem Elektrotram

Neunzig Prozent der tropischen Tierwelt ist nachtaktiv. Fast alle. Man könnte, gäbe es beispielsweise nicht Eisbären, den Tageszoo ja gleich schliessen. Das tut man natürlich nicht, aber einige Tiere wechseln nun das Domizil. Die Tiger zum Beispiel, die sich im alten Zoo meistens faul an der Sonne fläzen, erwachen erst zur Abenddämmerung. Dann aber läuft es rund. In ihrem neuen Gehege im Nachtzoo liefern sich drei prachtvolle Bengaltiger wilde Verfolgungsjagden. Diese Raubkatzen betrachtet man aus der sicheren Bequemlichkeit des Elektrotrams, das leise surrend in etwa 50 Minuten die 3,2 Kilometer Strasse der

östlichen und der westlichen Schlaufe absolviert. Vom Entree des Zoos führt die Reise durch acht verschiedene Lebensräume in Asien und Afrika. Zur Zeit noch in Arbeit sind die Lebensräume des asiatischen Flusswaldes, des burmesischen Bergwaldes und des malaischen Regenwaldes. Am Schluss sollen 1200 Tiere von 100 Arten im Nachtzoo einquartiert werden.

Geheimnis nächtliche Tierwelt

Am schönsten und spannendsten ist ein Spaziergang über einen der drei Fusswege, die je 500 Meter lang sind. Der «Golden Cat Trail» windet sich verschlungen durchs Gebüsch; man hört weder das Tram noch die Ausführungen des Zoopersonals, ist allein mit sich und den Geräuschen, die die Schuhe auf dem Kies fabrizieren und die aus unzähligen Quellen, aus Kehlen und Chitinpanzern, aus knackenden Zahnreihen und malträtierten Körpern erklingen. Man promenierte durch die schal schimmernde Nacht mit dem prickelnden Gefühl im Nacken, dass da plötzlich ein Troll von hinten in die Wade kniefen oder ein Bomo, ein malaischer Geist, den Weg versperren könnte. Doch an Stelle von Kobolden und andern Nachtmagern offenbart sich das geheime Leben der nocturnen Tierwelt – man muss nur einmal still bleiben und geduldig warten, dann lücheln die scheuen Kantschils, die kleinsten Huftiere der Welt, aus dem Elefantengras. Dann versuchen sich knurrend Stachelschweine zu paaren und dann guckt ein Plumplori mit runden Kinderaugen erbaumungswürdig aus dem Geäst seines Wohnstrauches.

Hindripierte tote Ratten

Und manchmal blitzten Augenpaare aus der Dunkelheit, wenn Sumpfluchse durchs hohe Gras pirschen, angelockt vom Duft toter weisser Ratten, die vom Wärter diskret, aber fürs menschliche Auge gut sichtbar an bevorzugter Stelle hindripiert wurden, sich flink die Beute schnappen und rasch wieder im Dickicht verschwinden; oder das Nachteschen mit gelangem Interesse betrachten, belecken, mit der Pfote antippen, dann die Ratte mal elegant und mal flapsig hochschleudern, in der Luft abfedern, dann aufhängen und wieder, scheinbar richtungslos, ins Dunkel schmeissen, bis sie sich, des Spiels überdrüssig geworden, das Futter mit einem entschlossenen Biss greifen und die Arena in schnörkellosem Abgang verlassen.

SNCF Neuheiten

TGV stätt Talgo Genf – Montpellier

Ab 25. September wird das TGV-Netz erweitert. Ein TGV der dritten Generation, Type TGV Nord-Europe, verkehrt täglich statt des Catalan Talgo von Genf nach Montpellier. Der Zug fährt in Genf um 10.44 h ab und kommt um 15.00 h in Montpellier an, der Gegenzug fährt in Montpellier um 13.30 h ab, und kommt in Genf um 17.45 h an. Der TGV verkehrt von Genf aus via Lyon und der neuen Schnellstrecke bis Valence, mit weiteren Halten in Avignon und Nîmes. Der Reisezeitgewinn beträgt für den Passagier rund 50 Minuten. In Montpellier kann am gleichen Perron direkt nach Perpignan und Barcelona umgestiegen werden. Der TGV Preisklasse 1 verfügt über 120 Plätze in der ersten und 257 Plätze in der zweiten Klasse. KH

Brüssel

Die Schiene: ein Trumpf für Europa

Das Eisenbahn-Verbindungskomitee in Brüssel, das die vier wichtigsten europäischen Eisenbahn-Verbindungen zusammenfasst, gibt sich in einem Communiqué besorgt über die Situation der Bahnen und der öffentlichen Verkehrsunternehmen in Europa. Grosse Marktanteile gehen immer noch an die Strasse verloren, weil beim Schienenverkehr keine öffentlichen Investitionen erfolgen. Erst wenn die EU genügend öffentliche Mittel zur Verfügung stellt, ist der Anreiz für Eisenbahnen gegeben, ebenfalls Gelder lockerzumachen. APK

Ferrovie dello Stato (FS), Italiens Staatsbahnen

Die FS-Lokomotive produziert weniger Minus

Auch in Italien wird im Schienenverkehr Staat und Management auseinanderdividiert. Das Loch in der Bruttogewinnspanne der Ferrovie dello Stato hat sich 1993 verkleinert. Investitionen in zweistelliger Milliardenhöhe (Franken!) sollen für die Hochgeschwindigkeitsstrecken in Norditalien locker gemacht werden.

ORNELLA GIOLA, MAILAND

Ungefähr ein Jahr nach ihrer Umwandlung von einer öffentlich-rechtlichen Körperschaft in eine Aktiengesellschaft geben die italienischen Staatsbahnen Anzeichen eines Aufschwungs. Die Verluste sind 1993 in der Tat eingedämmt worden und haben sich mit 3938 Milliarden Lire (zirka 3,7 Milliarden Franken) um symbolische 208 Millionen Lire verringert.

Das ermutigste Resultat für die von Lorenzo Necci geleiteten (Aktien-)Gesellschaft Ferrovie dello Stato (FS) ist die Verbesserung von über 1000 Milliarden Lire (einer Milliarde Franken) bei der operativen Bruttogewinnspanne, deren Minus sich von 3522 Milliarden Lire 1992 auf minus 2520 Milliarden 1993 zurückgebildet hat. Der Ende 1993 durchgeführte Abbau von 22 000 Arbeitsplätzen ist einer der Gründe der operativen Resultatsverbesserungen der FS, deren Bilanz sich jedoch erst 1995 ausgleichen soll. Im Jahr 1993 fehlten aber auch negative Merkmale nicht: Der Ver-

kehr zum Beispiel ist um 1,1 Prozent gesunken, obschon sich in den ersten drei Monaten des Jahres Zeichen eines Aufschwungs manifestiert hatten.

Im Einklang mit Europa

Der neue Kurs der italienischen Staatsbahnen nahm 1992 mit der Annahme der EG-Weisung Nummer 440 vom Juni 1991 durch den Staat seinen Anfang. Sie sieht im Eisenbahntransport eine klare administrative Trennung zwischen Eigentümer der Anlagen (Bahnhöfe, Immobilien und Infrastruktur des Schienennet-

zes) und deren Management vor. Dies bestätigt, dass der italienische Staat Besitzer des Eisenbahnnetzes bleibt, da die Bahnen Staatsgüter sind. Hingegen sind das Management des Schienennetzes und das Erbringen der Transport-Dienstleistungen der italienischen Bahnen AG zugewiesen worden. Obgleich das Aktienkapital dieser italienischen Bahnen AG noch in der Staatskasse liegt, muss es – wenigstens nach dem Willensausdruck der Regierung Amato zuerst und Ciampi danach – bis 1996 privaten Anlegern verkauft werden.

Das Netz der italienischen Bahnen umfasst über 1000 Kilometer Hochgeschwindigkeitslinien (AV), die in die Hauptverkehrsadern integriert sind und nicht ausschliesslich in dafür bestimmte Trassees, wie es in Frankreich mit dem TGV der Fall ist. Die Verwaltung der «AV» ist der TAV, einer Gesellschaft mit gemischtem Kapital (40 Prozent Ferrovie dello Stato und 60 Prozent private Gruppen), anvertraut worden.

Hochgeschwindigkeit

Die Eröffnung der Baustelle für die «AV»-Linie Firenze-Bologna-Milano sollte innerhalb einiger Wochen erfolgen. Dies hat der neue Transportminister Publio Fiori versprochen, der behauptet, dass für dieses Projekt schon 3000-Milliarden Lire (beinahe 3 Milliarden Franken) zur Verfügung stehen. Ausserdem bekundigt Fiori seine Absicht, die Linien Milano-Venezia und Milano-Genova, deren Baustellen von der FS bis 1999 stillgelegt würden, wieder aufzunehmen. Natürlich wird dies nur möglich sein, wenn es ihm gelingt, die nötigen Mittel gemäss Finanzgesetz, das die Regierung für 1995 abgeben wird, zu erhalten. Gemäss Fiori braucht der Anfang der TAV Investitionen in der Höhe von 70 bis 80 Milliarden Franken, grosse Summen, die aber für 200 000 Facharbeiter Beschäftigung bedeuten. Ein Umstand, der dem Ministerpräsidenten Silvio Berlusconi, der während der Wahlkampagne den Italienern die Schaffung von einer Million Arbeitsplätzen versprochen hat, wohl besonders am Herzen liegt. Mitarbeit: Alexander P. Künzle



Eine Pendolino-Komposition der Ferrovie dello Stato vor der Abfahrt. Der Zugführer kontrolliert noch schnell die Bremsen nach. Foto: Alexander P. Künzle

Hotelplan

Die «Habsburger» weiter im Vormarsch

Alle Jahre wieder: Auch im laufenden Jahr kann Hotelplan mit steigenden Zahlen aufwarten. Nach aktuellstem Stand beträgt der Umsatzzuwachs gegenüber dem Vorjahr insgesamt rund 15 Prozent. Weniger Aktionen und bei M-travel ein Plus von 50 Prozent bei den Badeferien sind wichtige Merkmale.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Wie könnte es anders sein, «selbstverständlich» liegen auch von der «Habsburg» durchwegs und ausschliesslich positive Zahlen zum gegenwärtigen Geschäftsjahr vor. Der Umsatzzuwachs per aktuellstem Stand liegt gegenüber dem Vorjahr bei rund 15 Prozent, davon 13 Prozent im Bereich Badeferien und deren 18 Prozent (Sommer/Winter kumuliert) bei den Fernreisen. Nach dem schon sehr erfolgreichen Vorjahr umschreibt man den momentanen Gemütszustand mit «sehr zufrieden». Den Umsatzzuwachs in dieser Grössenordnung bezeichnet denn Peter Spring durchaus als «gesund». Nach aktuellstem Stand beträgt die Zunahme bei den Fernreisen sowohl umsatz- als auch passagiermässig plus 25 Prozent. Hans-Ueli Zihlmann führt dies nicht zuletzt auf die USA-WM-Buchungen

und die verstärkte Nachfrage für Pauschalreisen zurück. Der absolute Renner ist dabei das noch relativ neue Hotelplan-Produkt Ozeanien, gefolgt von Asien.

Exakt am 87. Tag seines Bestehens könnte der Flight Shop mit seinen fünf Mitarbeitern als Erfolg bezeichnet werden. Zihlmann: «Nicht nur quantitativ, auch qualitativ wird diese neue Dienstleistung im Markt sehr geschätzt.» Ab heute Donnerstag, 1. September, führt der Flight Shop auch Flugtickets für Europa in seinem Angebot.

Autoplan: Leise, kraftvoll...

Im Segment Badeferien konnten insbesondere Mallorca, Menorca, Zypern, Kreta und Zakynthos zulegen. Nach drei Jahren konnte erstmals auch das am Zürcher Hauptsitz produzierte Hotelplan Frankreich einen Aufwärtstrend registrieren. Insbesondere Zypern wertet Spring als Gewinner der Saison, dies vor allem auf Kosten der Türkei, welche riesige Einbrüche zu verzeichnen hat. Weiter im Aufwind auch die Produktlinie «Städte + Länder» und auch «Autoplan» (Spring: «Ein Angebot, das bei den Konsumenten sehr gut ankommt und uns nur relativ wenig Aufwand bereitet...») mit einem Plus von 13 Prozent gegenüber dem Vorjahr kann sich sehen lassen. Und was vor zwei oder drei Jahren kaum für möglich gehalten worden wäre, nämlich eine grosse Nachfrage für die

italienische Adria, ist heute Autoplan-Alltag.

Aktionen nicht um jeden Preis

Einen rückläufigen Verlauf sollen bei Hotelplan in diesem Sommer die Aktionen genommen haben und dies in der Grössenordnung von 25 bis 30 Prozent gegenüber 1993. Mit einem ungenannten Blick auf die Konkurrenz, pardon, Mitbewerber, liess Spring die Vertreter der Fachmedien wissen, dass in Sachen Aktionen eine gewisse Schallgrenze nicht unterschritten wird. «Beim heutigen Niveau machen wir nicht mit!» die klaren Worte. Zudem sei es gelungen, anstelle von Aktionen einen gewissen Teil über M-travel, welcher mit tieferen Margen rechnen kann, abzusetzen. A propo M-travel: «Es geht uns blendend», wusste dessen Leiter, Bruno Zogg, zu berichten. Das Badeferien-Budget sei schon anfangs Juli erreicht worden und der Zuwachs in diesem Segment liege bei rund 50 Prozent. Einerseits habe sich die an notorisch schlechten Daten orientierte Preiskalkulation schon zu Beginn sehr positiv ausgewirkt und im weiteren dürfte auch die sehr familienfreundliche Preispolitik das ihre zum Super-Resultat beigetragen haben. Und die weiteren Aussichten scheinen nicht minder erfreulich. Zogg: «Die Chancen für einen goldenen Herbst stehen gut.» Demgegenüber ist sich Spring noch nicht so ganz sicher, ob in seinen Bereichen der Herbst an die guten

Ergebnisse des Vorjahres anknüpfen kann. «Es war ja drei Monate wunderschönes Wetter», seine Begründung. Dennoch sind bereits eine ganze Anzahl Zusatzflüge aufgelegt... Im nächsten Jahr feiert Hotelplan seinen 60. Geburtstag. Nicht weniger als vier

Projektgruppen sind zur Ausarbeitung von verschiedenen Aktivitäten (Jubiläumsvorstellungen, Festivals, PR-Auftritte usw.) eingesetzt. Vorerst aber werden die Agenten zu einem Plauschweekend am 1./2. Oktober in Biel/Bienne eingeladen, wo rund 300 Plätze zur Verfügung stehen.

Mit Schwung in die Wintersaison

Ein graphisch neu gestaltetes Titelblatt und vollständig modernisierte Einsteigerseiten prägen die neuen Kataloge von Hotelplan. Aber nicht nur fürs Auge, selbstverständlich sind da und dort auch inhaltlich Neuheiten, Ergänzungen und Verbesserungen auszumachen. Als grosses Wachstumspotential sehen die Hotelplan-Reisestrategen den Nahen Osten. Nebst Ägypten hat auch Israel seinen fest(er)en Platz. Der letzte Winter sei sehr positiv verlaufen und diese Destination dürfe, auch als Alternative zu den Kanaren, weiterhin optimistisch bewertet werden.

Neu im Angebot sind Qatar und Bahrain und für Tunesien lockt ein Ganzjahrescharter nach Djerba. Keine dramatischen Neuerungen auf den Kanaren, die wegen der tiefen Peseta jedoch günstiger angeboten werden können. Stark ausgebaut wurde das Programm «Städte + Länder», nämlich von 48 auf 84 Seiten und im Sommer 1995

folgen weitere Schritte, insbesondere in Richtung Länder. Nicht weniger als 80 Skistationen locken mit «Ferien im Schnee». Ein starker Ausbau erfolgte in Frankreich, erstmals dabei ist das Fürstentum Lichtenstein und ins Tirol kann neu auch mit dem Bus gereist werden. Punktuelle Anpassungen erfolgten in den Angeboten für Asien, Afrika und den Indischen Ozean. In der Karibik, welche mit der Dominikanischen Republik, Jamaica und Kuba ohnehin einen Schwerpunkt bildet, werden nun auch viele kleinere Inseln offeriert. Nach zwei Jahren stiefmütterlicher Behandlung ist das Südamerika-Angebot ausgebaut worden. Bei den Schiffsreisen, die im zweiten Winter auf dem Markt sind und den grossen Durchbruch noch nicht geschafft haben, liegt der Schwerpunkt bei der Formel 7+7: Kreuzfahrt kombiniert mit Badeferien und einer entsprechend einfach gestalteten Preisliste. HU

Imholz Reise Gruppe

Kul-Touren mit eigenem Katalog

Nebst zahlreichen punktuellen Angebotserweiterungen- und Verbesserungen in der gesamten Programmpalette legt Imholz für die Wintersaison 1994/95 erstmals einen eigenen Spezial-Katalog für Kultur-Reisen auf.

Für David Frauch, Abteilungsleiter Städtereisen und Leiter der neuen Abteilung für Kulturreisen mit fünf Mitarbeitern, gibt es Gründe genug, weshalb die Imholz Reise Gruppe auf die kommende Wintersaison erstmals einen eigenen Katalog für Kulturreisen aufliegt. Imholz kann unter anderem auf gesicherte Kontingente für die besten Plätze zurückgreifen und verfügt über 35 Jahrespläne wichtiger europäischer Bühnen. Als weiteren Aspekt nennt Frauch die Tatsache, dass Imholz offenbar je länger je stärker auch Kunden der oberen Kaufkraftklasse anspricht – jeder vierte Reisende buchte heute schon ein Royal-Angebot. Bestärkt habe den Entscheid zudem der Erfolg des Programms Arena di Verona, welches in diesem Jahr lanciert wurde und mit über 2000 Buchungen zu einem grossen Erfolg geworden ist.

Von München bis Luxor

An der Zürcher Birmsendorferstrasse sind im vergangenen Jahr rund 15 000 Theaterkarten verkauft worden. Im laufenden Geschäftsjahr wird mit über 20 000 Bestellungen gerechnet und für 1995, so Frauch, sind bereits mehr als 20 000 Karten eingekauft. Schwerpunkte der Kul-Touren bilden die Städte Wien, Salzburg, Mailand, Stuttgart sowie

die Arena di Verona und die Bregenzer Festspiele. Erstmals bei Imholz können auch die Opernfestspiele von München gebucht werden, angeboten wird auch die Aida-Aufführung vom 26. November bis 1. Dezember 1994 in Luxor.

Ägypten, Honolulu und Peking

Voller Optimismus setzt Imholz für die kommende Wintersaison auf Ägypten. Das Flugangebot wurde auf fünf wöchentliche Nonstop-Verbindungen ausgebaut. Wie Vizedirektor und Leiter des Ressort Spezialreisen/Grosskunden, Hans-Peter Lehmann, die Medienvertreter am vergangenen Mittwoch informieren konnte, liegen die Preise bis zu 20 Prozent unter dem Vorjahr. Wegen der steigenden Beliebtheit und der grossen Nachfrage sind auch die Destinationen Israel und Zypern weiter ausgebaut worden. Im Bereich Städtereisen sind neu die eigenen Crossair-Flüge mit dem Jumbolino zum Christkindlesmarkt in Nürnberg und zum Carneval in Venedig zu erwähnen. Mit dem Eurostar gehts erstmals per Bahn Richtung London und wer ab Bern an selbige Destination fliegen will, dem stehen täglich drei Verbindungen mit Air Euroland und Euro Direct zur Verfügung.

Schwerpunkte im Fernen Osten bilden Thailand und Indonesien mit einem verdoppelten Katalogangebot. Erwähnenswert etwa auch die achtjährige Reise nach Peking zu 1390 Franken, der nun schon oft zitierte Balair/CTA-Flug nach Honolulu, ein Städteflug nach Las Vegas oder solche für 995 Franken inklusive Flug und Hotel mit der United Airlines nach Boston, New York, Washington und Chicago. HU

Umsatz- und Pax-Zahlen im Plus

Wie kaum anders zu erwarten, kann die Imholz Reise Gruppe für die ersten neun Monate des laufenden Geschäftsjahres, wie selbst deklariert wird, «sehr erfolgreiche» Zahlen vermelden. Per Ende Juli 1994 stieg der konsolidierte Umsatz um 12 Prozent auf 344,9 Millionen Franken. Mit 212 600 Kunden haben 17,8 Prozent mehr als 1993 ihre Ferien bei Imholz gebucht. Diese Zahlen lassen aber auch unmissverständlich darauf schliessen, dass der Umsatz pro Passagier weiter gesunken ist. Das Veranstalter-Geschäft, respektive dessen Umsatz, verzehnte einen Zuwachs von 17,4 Prozent auf 285,9 Millionen Franken. Wie Marketing-Leiter Alfred Schumacher mitteilen konnte, sind dabei die Badeferien-Mittelstrecken die grossen Gewinner. Mit ei-

nem Passagier-Zuwachs von mehr als 20 Prozent sowie einem Umsatzplus von 13 Prozent auf 88,9 Millionen Franken sei das letztjährige Rekordniveau nochmals übertroffen worden. Auch bei den Städtereisen konnte der Umsatz, trotz verschärfter Konkurrenz, um 7 Prozent auf 83,9 Millionen Franken gesteigert werden. Schumacher: «Mehr als 30 Prozent unserer Kunden haben Paris und Euro Disney, Wien oder London gewählt.» Für die Herbst- und Wintersaison gibt sich der Direktionsvorsitzende Peter Kurzo zuversichtlich: «Wenn sich der Herbst erwartungsgemäss entwickelt, werden wir erstmals die Umsatzgrenze von 400 Millionen Franken überschreiten und mehr als eine Viertel Million Passagiere betreuen.» HU

Travac Fernreisen

Vielfalt von Rezepten gegen Fernweh

Mit einer Road Show informierte Travac Fernreisen die Agenten über das Winterprogramm von Travac, Manta, Mondorama, ATS und Western Tours. Praktisch in allen Bereichen sind die Angebote punktuell ausgebaut worden. An fünf Informations-Abenden nahmen rund 750 Reisebüro-Mitarbeiter teil.

MICHAEL HUTSCHNEKER

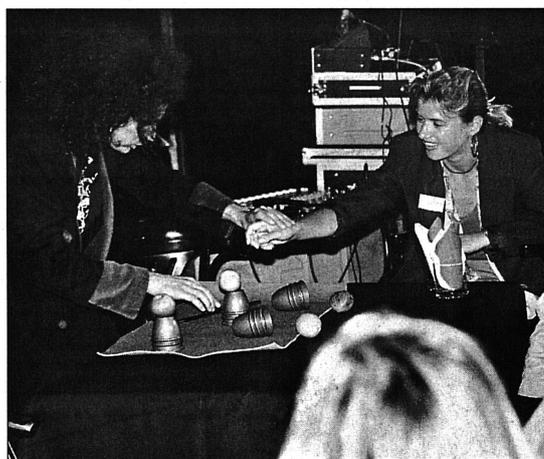
«Road Shows» nannte Travac-Fernreisen seine fünf Agenten-Informations-Abende in Zürich, Bern, Basel, Luzern und St. Gallen, mit insgesamt etwa 750 Teilnehmern. Mit der Bezeichnung «Flight Shows» wäre wohl des Nagels Kopf noch themengerechter getroffen worden. Denn bekanntlich sind Destinationen wie Fernost, Ozeanien, Malediven, Sri Lanka, Hawaii und Südamerika auf dem Landweg eher schwierig zu erreichen und so liegt es denn in der Natur der Sache, dass allein schon das Flugangebot eines Fernreise-Spezialisten von gewisser Bedeutung ist.

Beim Hawaii-Charter dabei

Nach der Begrüssung durch den Marketing-Verantwortlichen Javier Gonzalez war es der Travac-Boss selbst, der im Zürcher Polygon die etwas mehr als 100 Reisebüro-Mitarbeiter über den neuen Hawaii-Hit – ab 23. November 1994 wöchentlich direkt (via Calgary) mit der Balair/CTA – informierte. Im neuen Hawaii-Prospekt, der Mitte September erscheint, werden aber weiterhin zahlreiche Stopover-Programme angeboten. Dies deshalb, weil, so Urs Frey, rund 80 Prozent der Hawaii-Besucher ihre Reise auf dem Hin- oder/und Rückweg mit einem Aufenthalt auf dem US-Festland kombinieren. Das, gemäss Frey, umfangreichste Hawaii-Programm auf dem Schweizer Markt, wird ab 1. Dezember neu in Schweizer Franken angeboten – was übrigens ab Frühling auf sämtliche Travac-Produkte zutreffen wird. Zur Karibik mochte Frey nicht viel mehr sagen, als die Teilnehmer der damaligen Lancierungs-Riesen-Party bis anhin leider zu wenig gebucht hätten...

Mehr Asien

Ab Mitte September ist ATS Air Ticket Service durchgehend erreichbar, liess Brigitte Wild die Zuhörer und Zuschauer wissen. Sozusagen ein Leichtes, nun beispielsweise Phuket mit Thai Airways ab



Auch Corinne Zimmermann, Verkaufsleiterin Balair/CTA, lässt sich von Alex Porter in die Travac-Fernreisewelt verzaubern. Foto: Michael Hutschneker

1390 Franken mit einem Gratis-Stop in Bangkok zu buchen, oder von den Kontingenten auf dem Balair-Bali-Charter zu profitieren. Nicht zu vergessen der Ausbau der Rundreisen-Angebote in Asien, wie etwa in Ost-Java und die vielfältigen Möglichkeiten in Australien, Neuseeland und der Südece.

Tauchen bald weltweit...

Nicht weniger als 14 Airlines bietet Mondorama in Richtung Lateinamerika an, wie Christine Collenberg unterstrich. Bereits überholt seien die gedruckten Luftthansa-Tarife, die nun um etwa 20 Prozent tiefer liegen und ohnehin wird, bei Buchung einer Landleistung, auf allen Flügen 12 Prozent Kommission geboten. In Mittelamerika ist das Rundreisen-Angebot ausgebaut worden. Eine Mittelamerika-Rundreise ex Zürich sei exklusiv bei Mondorama zu haben. Wer gerne in tieferen Sphären schwimmt, schwimmt bei Manta Reisen richtig. Neu im Programm sind die Seychellen und Madagaskar. Wie Fachfrau Anneliese Stierli verriet, soll es sich bei Papua Neu Guinea («auch wenn es nicht grad am Weg liegt...») um ein absolutes Tauch-Highlight handeln. Schliesslich noch der Verweis, auf die bevorstehende Eröffnung des ersten all-inclusive-Resorts auf der Malediven-Insel Huvaandhoo. Bevor der von Balair/CTA gesponsorte

Alex Porter, begleitet vom Bassisten Heinz Bütcheli, seine Zauberkünste zum Besten gab, verwies Gonzalez auf die nun schon hinlänglich bekannten «Knetchen» (Punktesammel-Versandkatalog-Geschenke); Weihnachten steht ja schon vor der Tür. Nicht zu vergessen auch der Hinweis, dass, wer nach Sonne lechzt, bei Western Tours Playa del Carmen als Winterdestination findet. Gonzalez: «Wenn ich Louis Noth wäre, könnte ich ihnen noch mehr erzählen...» Bleibt nur anzufügen, «wenn ich (der Schreibende) noch Ferien hätte, so auch ich...!»

Wäre ja gelacht...

«Es haben nicht alle gekündigt...» Travac-Boss Urs Frey hatte zu Beginn der Ausführungen die Lacher auf seiner Seite. Die Crew sei immer noch beisammen, liess er die Agenten an der Zürcher Road Show wissen und sprach im weiteren von «normalen Abgängen» – von 43 Mitarbeitern haben oder werden deren sieben die Firma verlassen. Frey: «Sie sehen, es ist nicht halb so schlimm, wie die Presse zu berichten wusste!» Ja dann, wenn's weiter nichts ist... Nur einen Hinweis hat der rührige Direktor vergessen, nämlich den, dass es eben Presse und Presse gibt... HU

Windrose-SSG

Hotels buchen in der Autobahn-Raststätte

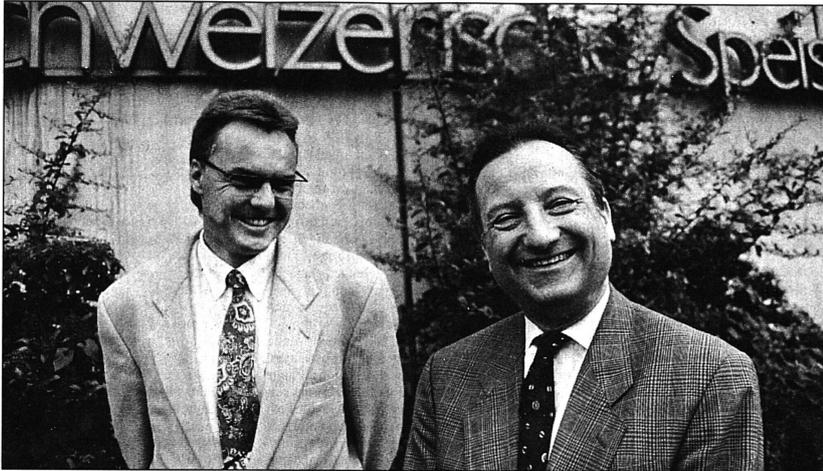
Neben dem «rollenden Geschäft» verfügt die SSG Schweizerische Speisewagen-Gesellschaft Holding dank ihren Restaurants, Raststätten und Hotels über ein Gästekontakt-Potential, das sie mittels eines originellen und kostengünstigen Distributionssystems werbewirksam ausschöpfen will. Nutzniesser sind vor allem Hotels.

UELI STAUB

Vor zwei Jahren übernahm die SSG Restaurant und Hotel AG, eine Tochterfirma der Holding, die Hans Tschopp AG Basel und somit das Management der beiden Windrosen-Raststätten Pratteln und Münsingen. Zusammen mit ihren bisherigen Restoroutes St. Margrethen, Forrenberg, Gruyère, Villette und La Côte betreibt sie somit sieben Autobahn-Raststätten, welche nun unter dem Markennamen «Windrose-SSG» zusammengefasst sind. Vor allem das Management der Raststätte Pratteln, das für unzählige Fahrzeuglenker das Tor zur Schweiz bedeutet und wo jährlich rund vier Millionen Gästekontakte stattfinden, hat einiges in Gang gesetzt.

Alles unter einem Hut

Synergien erwartete man vor allem vom Bustourismus, dessen ausländischer Anteil bei drei Vierteln liegt, können doch dank dieser strategisch wichtigen Punkte die Bedürfnisse der Windrose-SSG-Hotelgruppe sowie der Busunternehmer und Bus-Paketreiseveranstalter – sie gibt es vor allem in Deutschland – in mancher Hinsicht unter einen Hut gebracht werden. In der Praxis sieht das folgendermassen aus: im «Gateway» Pratteln, ab Ostern 1995 auch in Gruyère, findet je-



Windrose-SSG-Direktor Suad Sadok (rechts) und der für die Hotelgruppe und den Bustourismus verantwortliche Jürg Schmid zählen auf die Kontakte in den Autobahnraststätten.

Foto: Ueli Staub

der ankommende Car einen wettergeschützten Busbahnhof sowie eine spezielle Betreuung der Leute durch eine Hostess vor, die mit Rat und Tat aufwartet. In allen sieben Raststätten werden die stets eiligen Buskunden innert 30 Minuten verpflegt, wofür das Personal eigens geschult ist. Dank einer zentralen Informationsstelle an der Zürcher Limmatstrasse 23 steht jedem Busunternehmer oder Chauffeur eine kompetente Kontaktstelle zur Verfügung. Apropos Chauffeure: Anhänglichkeit wird mit Treuekarten sprich Warengutscheinen belohnt. Per EDV können so Daten gesammelt, geschäftliche Zusammenhänge

vor allem bei den ausländischen Unternehmen herausgetüftelt und entsprechende Kundenbesuche geplant werden!

Kontakt in der Raststätte

Was in dieser Beziehung von Windrose-SSG konzipiert wurde, ist nicht nur neu, sondern auch originell, wird doch auf unübliche Weise ein hochfrequentiertes Verteilernetz ins Spiel gebracht. Ziel ist, dass jeder durchreisende Kunde an jeder der sieben Raststätten mit total elf Verteilerstellen auf Wunsch Informationen über die Windrose-SSG-Hotelgruppe erhalten kann. In Pratteln und Gruyère, wo die nötige Infrastruktur vorhanden ist,

kann sogar gebucht werden. Ein besseres und kostensparenderes Distributionssystem – nicht zu verwechseln mit einem Reservationssystem – kann sich ein Hotelier kaum ausmalen, zumal 1994 erstmals ein informativer Windrose-SSG-Hotelführer auf den Markt gebracht wurde. Was besticht, ist das Kontaktpotential von total über neun Millionen Personen, der grösste Teil davon dank der Raststätten. Ins Gewicht fallen aber auch die bisherigen Hotels und neuerdings die Flughafen-Restaurants Zürich, wo die SSG-Gruppe seit Jahresbeginn eine Mehrheitsbeteiligung besitzt; auch diese sieben Millionen Gästekontakte dürfen

sich sehen lassen! Als vertraglich zugesicherte Leistungen offeriert die Windrose-SSG, neben Guide und Verteilernetz, den persönlichen Verkauf bei Busunternehmen und TO, die Vertretung an Fachmessen und bei Verkaufsfahrten, den Versand von Presstexten, ein spezielles Info-Manual für TO sowie die Teilnahme an Spezialaktionen und am SSG-Einkaufspool. Ferner gibt es sporadisch Fachseminare wie etwa jenes über das neue Reiserecht. Verantwortlich für die Hotelgruppe, den Bereich Bustourismus und die Zentralstelle in Zürich ist Jürg Schmid.

Fazit: SSG-Windrose bietet auf beispielhafte Art ihren assoziierten Hotels primär die Raststätten, aber auch die anderen Betriebe als Werbeträger an. Benützt werden bis anhin sämtliche Vehikel, ausgeschlossen das «rollende Geschäft» mit den Speisewagen und Minibars – aber das kann ja noch werden!

Mitglied für täglich drei Tassen Kaffee

Gegenwärtig setzt sich die Hotelgruppe aus 31 2- bis 4-Stern-Betrieben an touristisch attraktiven Orten in der ganzen Schweiz zusammen, die im Marketing-Pool verbunden sind. Einzig das Tessin und Graubünden sind bis heute sehr schwach vertreten. Laut Suad Sadok, geschäftsführender Direktor der SSG, sind Neulinge, falls sie diesen Anforderungen genügen, willkommen. Mehr als total 50 Hotels möchte er aber in der Windrose-SSG-Gruppe nicht sehen. Der Jahresbeitrag liegt bei 4200 Franken. Weit anschaulicher tönt es, wenn von Fr. 11.50 pro Tag die Rede ist, entspricht dies doch etwa drei bis vier Tassen Kaffee!

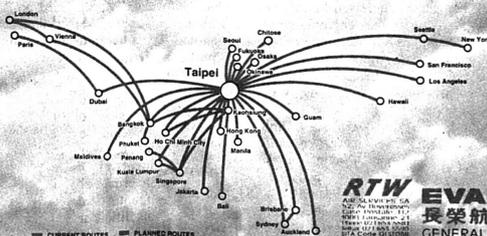
US

EVA Air, the pride of the Evergreen Group, goes above and beyond your expectations and challenges your imagination.



Boasting innovation and freshness in a distinguished tradition of business and service, EVA Airways typifies the new breed of Asia-based global business. In less than three years, EVA Airways has built an enviable reputation for reliable service and exciting innovation that matches our all-new, state-of-the-art fleet of aircraft and rapidly growing list of destinations. Like our home base, Taiwan, and the entire Pacific Rim region, we're soaring into a bolder future.

The Wings of Taiwan



RTW **EVA AIR**
長榮航空
GENERAL SALES AGENT
EVERGREEN GROUP

ENTRE NOUS

Changement à la rédaction romande

Jeudi 1er septembre, un nouveau collaborateur a commencé son activité à la rédaction française de l'*hôtel revue*. Rédacteur confirmé, **Laurent Missbauer** remplacera en effet **Philippe Maspoli**. Agé de 30 ans, originaire de Sion, Laurent Missbauer a principalement travaillé comme journaliste libre pour diverses publications romandes. Ses spécialités: l'automobile, l'économie, le tourisme. Nous lui souhaitons beaucoup de satisfaction dans notre hebdomadaire. Nous souhaitons également bonne route à Philippe Maspoli qui reprend du service au quotidien lémanique La Presse. Un retour aux sources, puisqu'il avait quitté la Romandie en 1992. Nous le remercions encore chaleureusement pour son engagement sans faille, son efficacité, sa bonne humeur, son sens de l'humour, ainsi que pour tout le travail accompli. MH

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Avec Air Engadine dans l'Oberland bernois

Dès le 5 septembre, Air Engadine exploitera une ligne directe Amsterdam-Berne. Cette décision réjouit particulièrement les responsables touristiques de l'Oberland bernois. Ainsi, 155 établissements situés dans cette région proposent un forfait comprenant le vol de 90 minutes et trois nuits, dès 600 francs, ou sept nuits, dès 840 francs. Le prix comprend une excursion au restaurant tournant du Piz Gloria, à 2970 mètres, qui offre la vue sur les célèbres sommets Eiger, Mönch et Jungfrau. La réservation peut s'effectuer directement auprès de l'hôtel désiré. Page 1

Guides des vins en format de poche

L'amateur de bons vins désireux de se perfectionner doit-il forcément avaler les pages d'une épaisse encyclopédie? Lecture passionnante certes, mais, une fois devant la carte des vins d'un grand restaurant, voilà que toutes les leçons sont oubliées. La solution: le guide de poche. Plusieurs ouvrages de ce type ont été publiés récemment. L'un d'eux se caractérise par son petit format, qui lui permet de prendre place dans une poche du veston, tout en évoquant 10 000 vins. Un autre présente 500 vins coûtant moins de quinze francs, pour les amateurs peu fortunés. Page 9

Attirer les clients grâce à la carte des vins

De plus en plus, attirer la clientèle passe par l'organisation d'événements spéciaux. A l'exemple des cinq rencontres estivales organisées le Park Hotel, à Witznau, consacrées au thème «vins et repas». Lors de chaque soirée, des vins spécialement sélectionnés ont été présentés. L'initiateur de ces manifestations, le responsable F&B Andreas Richard, assure qu'une carte des vins originale attire des clients supplémentaires. Le savoir sur les vins s'est amélioré ces dernières années au sein du grand public, affirme-t-il. Page 9

Moins de pertes pour les trains italiens

Les chemins de fer italiens bénéficient de leur statut mixte créée il y a environ un an: le réseau ferroviaire appartient à l'Etat, mais l'exploitation est assurée par une société par actions dont la privatisation définitive est promise pour 1996. La situation a déjà connu une amélioration: les pertes se sont réduites de 3938 milliards de lires (environ 3,7 milliards de francs suisses) à 208 milliards de lires. Mais 22 000 emplois ont été supprimés et le trafic a subi une baisse de 1,1%. Une société mixte (60% privé, 40% public) gèrera les lignes à haute vitesse. Page 16

Normes de qualité

«2Q» pour la qualité totale dans les hôtels

Très largement répandues dans l'industrie, les normes de qualité de la famille ISO 9000 se généralisent dans tous les secteurs de l'économie. Jusqu'ici, l'hôtellerie était à la traîne. Un système a entretemps spécialement été adapté aux entreprises de services. La méthode, développée à l'EPF de Zurich, s'appelle «2Q». Elle est présentée ces jours-ci aux hôteliers. Reste à savoir s'ils vont mordre à l'hameçon.

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

Tout le monde est d'accord là-dessus: si elle veut rester compétitive, l'hôtellerie helvétique devra impérativement augmenter la qualité de ses prestations, c'est incontournable. Il existe plusieurs moyens d'y parvenir. L'un d'entre eux se nomme «Total Quality Management» ou «gestion par la qualité». Une notion très à la mode, dont tout le monde parle, que les managers dans le vent mélangent à toutes les sauces, mais que l'industrie hôtelière ignore encore superbement. A une seule exception près. Depuis quelques années déjà, l'Hôtel Stern, à Muri (BE), est en effet le seul établissement en Suisse à s'être mis en tête d'appliquer un système jusque-là largement répandu dans l'industrie: les normes de la famille ISO 9000 (cf. *hôtel revue* du 18 août 1994). Ce label de qualité, reconnu au niveau international, poursuit un but aussi simple qu'ambitieux: tendre vers l'excellence en optimisant la satisfaction des clients, des collaborateurs, ainsi que de tous les autres partenaires de l'entreprise. Introduit en Suisse en 1987, le certificat de qualité ISO 9000 est entretemps devenu monnaie courante dans la plupart des secteurs économiques. Au point peut-être de perdre une bonne partie de la valeur ajoutée exclusive qu'il était initialement censé représenter...

Un système adapté à l'hôtellerie

Jusqu'ici, on l'a dit, les établissements hôteliers ne se sont pas pressés au portillon pour obtenir cette reconnaissance (conçue il est vrai à la base pour les en-



L'introduction d'un système de gestion basé sur la qualité: une aventure pour l'ensemble du personnel... Photo: htr/SSH

treprises industrielles). Le département de la «Formation permanente» de la Société suisse des hôteliers a donc décidé de prendre le taureau par les cornes et de proposer aux professionnels de l'hôtellerie un système de normes de qualité spécialement adapté à leur besoins et affublé, comme il se doit, d'un certificat reconnu.

Le choix s'est finalement porté sur un système concocté par le plus éminent spécialiste dans le domaine de la gestion par la qualité dans notre pays: le profes-

seur **Karl Frey** de l'Ecole polytechnique fédérale de Zurich.

La méthode du professeur Frey, appelée «2Q» (Qualité + Qualification) permet d'appliquer dans la pratique certaines normes de qualité sur le principe du système ISO 9000. Elle a déjà fait ses preuves dans certaines entreprises de services ou dans des administrations. Plusieurs mois de travaux ont été nécessaires pour l'adapter aux établissements hôteliers. Cette phase d'adaptation a finalement permis d'identifier les principales carences qualitatives dans les différents secteurs de l'hôtellerie suisse (cuisine, service, réception, etc.). Grâce à des enquêtes effectuées auprès de 220 directeurs et propriétaires d'hôtels, des instruments d'analyse ont pu être développés en conséquence. A en croire les responsables du projet, la méthode est d'ores et déjà utilisable sur le terrain, à tous les échelons de la hiérarchie, dans chaque établissement disposant d'une structure minimale et cohérente.

Quel écho chez les «pro»?

Finalment, plus de 170 professionnels de la branche assisteront à la présentation, ces jours-ci, du système «2Q». Une séance d'information qui devrait par la même occasion permettre de sélectionner un certain nombre d'entreprises volontaires, prêtes à jouer le jeu. «Adaptée

aux besoins des établissements hôteliers, le système «2Q» est capable d'améliorer les performances de manière individuelle», explique **Peter B. Grossholz**, responsable du service de la Formation permanente à la SSH. «C'est un instrument qui permet de contrôler et d'optimiser les performances quotidiennes de tous les collaborateurs, à tous les échelons de l'entreprise et de fixer des standards pour chaque poste de travail. C'est une aventure pour l'ensemble du personnel», poursuit M. Grossholz.

Qualité ou classification?

A y regarder de plus près, ce système de qualité adapté à l'hôtellerie arrive à point nommé. En effet, même s'il serait faux d'affirmer que l'hôtellerie est complètement démunie en systèmes permettant de structurer la qualité (exemple des bouillons de Novotel, les normes internes au sein des chaînes hôtelières, etc.), les spécialistes font pourtant remarquer que les instruments traditionnels (les systèmes de classification notamment) ne sont plus adaptés aux besoins d'aujourd'hui. Ces systèmes se contentent en effet généralement de sélectionner les établissements selon la catégorie à laquelle ils appartiennent. Les hôtels sont donc répertoriés, plus classés en fonction de critères principalement matériels (infrastructures, aménagements, équipement). L'aspect qualitatif est purement et simplement assimilé au nombre d'étoiles qui brillent à la réception. Des étoiles qui, comme chacun sait, ne sont pas des gages absolus de qualité... Il y a donc fort à parier que les systèmes de classification qui seront élaborés à l'avenir seront contraints de prendre en compte de nouveaux critères de qualité. Une sélection par la qualité qui pourrait notablement modifier les classements actuels...

Des normes européennes

Les spécialistes sont unanimes: le secteur de l'hôtellerie n'échappera pas au phénomène «Total Quality Management». C'est tant mieux. Les entreprises de services (et donc du tourisme) semblent en effet prendre conscience du risque qu'il y a de ne pas suivre les nouvelles règles du jeu. Face à l'ouverture des marchés (Gatt notamment), face à la concurrence étrangère et à la non-participation de la Suisse à l'Europe, les systèmes de normes de qualité pourraient en effet s'avérer comme un argument de poids lors de la pénétration sur les marchés. Pour les entreprises hôtelières helvétiques, l'étape suivante consisterait à participer au mouvement européen. Une organisation européenne pour la qualité (European Foundation for Quality Management/EFQM) existe en effet depuis 1988. Cette organisation, qui applique son propre système de normes de qualité, a créé en 1992 l'«European Quality Award», un prix récompensant les entreprises particulièrement méritantes. A signaler qu'au Japon et aux Etats-Unis, de telles organisations existent depuis... 1950 déjà! JPF

Qualité totale dans le secteur des services

La notion de «Total Quality Management» est avant tout une démarche, un état d'esprit, un mode de comportement. «Dans une entreprise de services, qui dépend essentiellement des gens qui la servent, la gestion de la qualité totale vise à établir des règles de comportement plutôt que des standards ou des normes. Une telle démarche se fonde sur un management participatif qui implique une forte mobilisation de la hiérarchie», écrit par exemple **Claude Gaulis**, membre de l'Association romande pour la gestion de la qualité dans le dernier bulletin de l'Union vaudoise des associations

commerciales, industrielles et des métiers (UVACIM).

Cet état d'esprit, qui tend à l'excellence en optimisant sans cesse la satisfaction des collaborateurs, des clients et des autres partenaires de l'entreprise, est d'autant plus importante pour un établissement hôtelier qui, contrairement à une entreprise classique, produit des prestations non stockables. «L'approche qualité totale consiste à progresser toujours. Quand on s'est engagé vers la qualité, on ne voit jamais le bout du chemin...», écrit **R. Battard** dans le même bulletin de l'UVACIM. JPF

Moléson

Un musée de cire dans la station

Installé depuis 15 ans dans l'une des tours des remparts de la cité comtale de Gruyères, l'Historial suisse a déménagé récemment pour aménager dans un endroit nettement plus moderne, puisqu'il s'agit d'un immeuble de la station de Moléson-sur-Gruyère, à quelques mètres de la fromagerie d'alpage (17e siècle) et d'une pizzeria bien d'aujourd'hui! Propriété de **Bernard Micheloud**, l'un des administrateurs de Moléson, ce musée de cire, cité dans de nombreux guides touristiques européens, présente une galerie de personnages ayant marqué l'histoire suisse - comme Guillaume Tell, les trois Suisses du Serment du Grütli, le Major Davel et Jean-Jacques Rousseau - dans une mise en scène et des décors fastueux, sur des explications en trois langues. Le Musée de cire du Moléson est ouvert tous les jours (sauf le mardi) de 20 à 23 heures. JS

Villars

De l'océan à la montagne!

Rien ne vaut l'imagination pour lutter contre la morosité conjoncturelle! Dans ce contexte, l'hôtel «Le Bristol», à Villars, signe actuellement une opération originale, en symbiose avec l'hôtel **Miramir Port Crouesty**, en France, le tout sous le signe de la... diététique.

Plutôt que de se lancer dans une quinzième cuisine classique ou une autre animation de reprise post-estivale, **Franz H. Gilleron**, directeur du Bristol et par ailleurs président de l'Office du tourisme de la station, a en effet choisi de faire procéder à la rencontre de deux produits hôteliers à la fois différents et complémentaires: son établissement et Le Miramir de Port Crouesty (Morbihan), lancé à l'époque par le célèbre **Louison Bobet**.

Tout l'état-major du Miramir se trouve ainsi à pied d'oeuvre ces prochaines semaines à Villars, dont bien sûr la diététicienne en chef, appelée à concrétiser un programme très personnalisé aux hôtes du Bristol, histoire de rappeler que rigueur et gastronomie peuvent faire bon ménage.

Composition corporelle

Les Instituts de Thalassothérapie Louison Bobet, précurseurs des séjours alliant thalassothérapie et restauration diététique, proposent depuis avril de cette année un nouveau programme d'aide à l'amaigrissement, avec analyse de la composition corporelle de chaque curiste. Outre les aspects diététiques culinaires, l'opération s'accompagne de l'offre d'un vaste programme sportif, avec golf, tennis, VTT et randonnées, l'ensemble étant présenté à l'enseigne «De l'océan à la montagne». JCK

Hébergement

Le TCS ouvre un camping à l'étranger

Pour la première fois l'an prochain, le Touring-Club Suisse proposera une place de camping en dehors de notre pays. Le TCS vient en effet de passer un contrat de location avec la Compagnie nationale du Rhône, basée en France, pour l'exploitation d'une île artificielle située en amont d'Avignon. Selon le TCS, cinq cents emplacements seront proposés dans un premier temps. Le TCS investira trois millions de francs dans les équipements nécessaires à l'exploitation, alors que pour une bonne part, les investissements seront pris en charge par la société française. L'ouverture du site aux campeurs est prévue pour l'été 1995. Le TCS motive ce pas à l'étranger par le prix élevé du terrain et des infrastructures en Suisse. Le TCS, qui dispose déjà de 76 places de camping dans notre pays n'a pas exclu d'étendre encore son réseau à l'étranger. ATS/JPF

L'hôtellerie en juillet

Pas d'éclaircie pour les nuitées

Malgré le soleil et la canicule, l'hôtellerie suisse ne s'est pas distinguée au mois de juillet, qui fut le plus chaud du siècle après celui de 1983. Le nombre de nuitées a atteint 3,85 millions, tout juste le niveau de l'an dernier et 4,2% au-dessous de la moyenne de ces dix dernières années.

Si l'on se fie aux statistiques tenues depuis 1958, seuls les chiffres de juillet 1979 ont été pires. La demande indigène n'a augmenté que de 0,1% pour atteindre 1,49 million de nuitées, alors que la demande étrangère a égalé celle de l'année dernière (2,36 millions). Parmi les nationalités ayant boudé notre pays, on citera en particulier les Français (-9,9%), les Italiens (-7,9%), les Belges (-7,4%), les Britanniques (-4,6%) et les Néerlandais (-2,5%). D'autres se sont montrés plus assidus, comme les Allemands (+2,8%) et les Américains (+2,7%).

En ce qui concerne les sept premiers mois de 1994, les établissements hôteliers ont enregistré 20,24 millions de nuitées, soit environ 2700 de moins que pendant la période correspondante de 1993. Ce résultat est inférieur de 1,8% à la moyenne des dix dernières années. La demande indigène (8,1 millions de nuitées) a reculé de 0,6%. Dans le même temps, le nombre des nuitées achetées par des étrangers a progressé de 0,4% pour atteindre 12,14 millions. Une augmentation notable est à signaler du côté des Allemands (+1,8%), des Américains (+3%) et des Néerlandais (+4,7%). La diminution est surtout le fait des Britanniques (-7,3%), des Italiens (-12,9%), des Français (-6,2%) et des Belges (-4,4%). Les auberges de jeunesse affichent un recul de 3,6% durant les 7 premiers mois de 1994, par rapport à l'année précédente. La demande indigène a progressé de 3,7%, la demande étrangère a baissé de 9%. *PM*

Marin

Un train pour le Papiorama?

Le Papiorama de Marin (NE), qui attire quelque 150 000 visiteurs par an, sera-t-il bientôt relié au réseau ferroviaire? Ce n'est pas exclu. Un projet est actuellement à l'étude, a révélé le quotidien neuchâtois L'Express. La liaison avec la gare de Saint-Blaise, située sur le trajet Neuchâtel-Berne, serait assurée par un autorail du type Pendolino à deux étages. Des essais auront lieu en septembre. Ce projet intéresse notamment la Société de navigation sur les lacs de Neuchâtel et de Morat, de nombreux visiteurs utilisant en effet le bateau pour se rendre au Papiorama. *MH*

Festivals et Auditorium Stravinski

Moratoire culturel à Montreux

L'Auditorium Stravinski n'en finit pas de susciter la polémique, non pas comme outil de congrès mais comme instrument de culture appelé à générer une nouvelle clientèle pour la Riviera. En toile de fond: la guerre opposant le Festival de Jazz, le Festival de musique (classique) et la Mâchoire d'Or au délégué culturel. Une nouvelle étape vient d'être franchie avec la demande d'un véritable moratoire!

JEAN-CHARLES KOLLROS

Le pavé dans la mare est tombé la semaine dernière lors de la séance de rentrée du Conseil communal de Montreux: le conseiller Stéphane Perrin a en effet développé une motion urgente réclamant de mettre un frein immédiat à toute dépense nouvelle pour des productions artistiques des saisons 1995, 1996 et suivantes de l'Auditorium Stravinski.

Rapport attendu

Ce moratoire est demandé pour une période de trois mois: le temps pour les élus

Tourisme urbain

Fribourg: un exemple d'animation urbaine

Le tourisme urbain est promis, dit-on, à un bel avenir. Toutefois, pour que les villes soient bien fréquentées, il est important que l'animation corresponde aux attentes. Depuis plusieurs années, Fribourg ne ménage pas ses efforts sur ce plan. Un exemple sous la loupe.

MIROSLAW HALABA

Avec son agglomération de 70 000 habitants, dont la moitié réside dans la ville même, Fribourg est une cité de moyenne importance. Membre de l'association «Villes heureuses de Suisse», elle possède de un cachet historique remarquable qui lui donne déjà une attractivité certaine. Il y a une vingtaine d'années, toutefois, quelques personnalités se sont mobilisées pour donner à la cité un atout supplémentaire. Leur choix s'est porté sur l'animation, musicale, en particulier. «Fribourg a une tradition dans ce domaine», dit le directeur de l'Office du tourisme de Fribourg et l'un des pionniers de ce mouvement, Albert Bugnon.

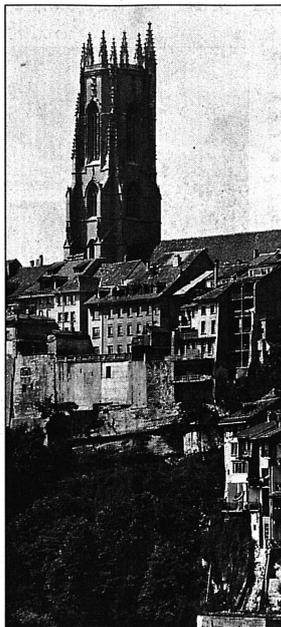
Le rôle de l'OT

La conjoncture économique étant favorable à l'époque, la ville a ainsi pu, sans grandes difficultés, étoffer son programme d'activités. Partisane de la politique de créneaux, elle a développé quelques spécialités musicales, des manifestations qui s'intègrent aujourd'hui avantageusement dans l'offre musicale suisse. Elle n'a cependant pas négligé les autres activités culturelles. Pas plus d'ailleurs que les activités sportives et folkloriques. Ses efforts d'animation ne se sont pas relâchés depuis lors. On en veut pour preuve la mise en service à mi-juillet d'un petit train touristique, qui connaît, apparemment, un bon succès.

Ces manifestations doivent beaucoup au soutien logistique apporté par l'Office du tourisme. «Nous avons pour politique d'être disponible», indique Albert Bugnon, qui tient les rênes de cet office depuis vingt-deux ans. Outre la promotion, l'office - huit collaborateurs - se charge notamment des réservations de salles et de l'organisation des réceptions. Il est souvent membre du comité d'organisation de ces manifestations. Cette aide est gratuite, à l'exception de celle qui est accordée pour la mise sur pied des congrès. A noter aussi que Fribourg a la particularité de faire cohabiter dans le même service municipal deux activités souvent perçues comme antagonistes: le tourisme et la culture. Ce qui profite tant à l'un qu'à l'autre.

Quelles retombées?

Sur le plan touristique, quelles sont les retombées de ces nombreuses manifesta-



L'offre est attractive: les manifestations sont nombreuses et le cachet historique est remarquable.

Photos: OT Fribourg

tions? Difficile, bien entendu, de répondre avec exactitude. Les statistiques ont montré qu'entre 1975 environ et 1985, le nombre des nuitées a doublé, atteignant 105 259. En 1993, il était de 112 828, après avoir passé par un pic de 139 585 en 1990. Cette progression est-elle due à l'animation? En partie sans doute. Ce que l'on sait en tout cas, dit Albert Bugnon, c'est que les artistes de passage à Fribourg engendrent des nuitées, qu'ils font marcher les commerces, tout comme les spectateurs, dont une partie habite ailleurs que dans la région. Enfin, de retour chez eux, acteurs et spectateurs

se livrent à un bouche à oreille bénéfique à la promotion de la cité. Ainsi, la triennale de la photographie, qui fait l'objet d'un concours international, a eu son petit effet promotionnel au Japon. Les russes ne font-ils pas les grandes rivières?

L'avenir

Fribourg - et sa région, précise toujours Albert Bugnon - n'est cependant pas la seule cité à avoir découvert les avantages de l'animation. Les manifestations, musicales notamment, se multiplient en Suisse à la vitesse grand V. Et pas seule-

Un programme varié et étoffé

Le programme des manifestations qui animent tout au long de l'année la ville de Fribourg est varié et étoffé. Sur le plan musical, tout d'abord, il comprenait l'an passé le Festival de musique ancienne «Ex Musica», une série de concerts spirituels pour la période de Pâques, le Festival Michel Corboz, le Festival international de la guitare. Parmi les autres manifestations importantes pour la renommée de la ville, il faut citer le Festival de musique sacrée,

le Festival international de jazz, le Festival du Belluard (danse, musique, cinéma, théâtre), les Rencontres folkloriques internationales, qui fêtent cette année leur 20e anniversaire, ou encore le Festival international de films. A cela s'ajoutent diverses manifestations sportives (la course Morat-Fribourg, par exemple, une des épreuves les plus populaires de Suisse) et culturelles, comme l'an passé au musée d'art et d'histoire l'exposition, très prisée, consacrée à Niki de Saint-Phalle. *MH*

ment dans les villes et les stations connues. «Il y a aujourd'hui pléthore de manifestations», estime Albert Bugnon. Raison pour laquelle, sa ville a peu de nouveaux projets en vue. Elle entend plutôt soigner les manifestations qui font sa renommée. Un projet trotte toutefois encore dans les esprits: la création d'un lieu de projection en plein air. «Cela compléterait l'animation estivale», souligne Albert Bugnon.

L'accent sur les congrès

Parallèlement à l'animation de la cité, Fribourg porte cependant aussi un «effort durable» sur les congrès. La ville, qui a accueilli 68 congrès l'an passé, croit fortement dans l'avenir de ce secteur. Elle le dit sans ambiguës dans son dernier rapport de gestion: «On ne le répètera jamais assez, Fribourg dispose de chances inouïes en matière de congrès, aux plans suisse et européen. Il est grand temps d'exploiter cette chance par l'érection d'équipements adéquats.» Car, le problème est là: les capacités d'accueil et d'hébergement sont insuffisantes. «Nous devons refuser des manifestations», déclare Albert Bugnon.

Fribourg et sa région mettent par conséquent de grands espoirs sur le projet de centre d'exposition et de congrès «Hallexpo». D'un coût de 50 millions de francs environ, offrant une surface d'exposition de 20 000 m², cette réalisation, prévue au nord de la ville, pourrait voir le jour dans deux ou trois ans, estime Albert Bugnon. Le plan de quartier est accepté, mais le financement n'est pas encore réglé. Ce centre porterait la capacité d'accueil par congrès de 500 à 1500 personnes. Dans la foulée, deux hôtels pourraient être construits à proximité. Grâce à ce centre, Fribourg pourrait enfin demander son affiliation à l'association Swiss Congress. «Un souhait de plusieurs années», dit Albert Bugnon.

Neuchâtel

Avec le ciel en promotion

La Fédération neuchâteloise du tourisme a décidé d'innover dans la gamme des publicités. Désormais, l'un des meilleurs parapentistes de Suisse volera avec, sur son matériel, l'inscription «Land of Neuchâtel» bien imprimée et en grosses lettres, au-dessus de sa tête. «Il s'agit d'une réelle découverte dans le domaine de la promotion touristique», explique Yann Engel, directeur de la FNT.

RENÉ JELMI

Depuis 1979, le principe de la promotion économique dans le canton de Neuchâtel tente d'imaginer des formules intéressantes et surtout attrayantes, notamment au niveau du tourisme. On le sait, plusieurs centaines de milliers de francs sont désormais injectés afin d'attirer la clientèle suisse et étrangère. Un stand d'exposition a été spécialement créé pour démontrer toutes les possibilités offertes par les nombreux divertissements et autres lieux touristiques des montagnes ou des bords du lac. A la direction de la FNT, on se rend

compte actuellement que le VTT, ainsi que le récent balisage des chemins pédestres, amènent une clientèle nombreuse dans les différents secteurs sélectionnés. «Pourquoi ne pas rester branchés sur l'idée du développement sportif?» demande Yann Engel. En réalité, le symbole du parapente exis-



Steve Amstutz et son parapente. Photo: Christian Galley

te bel et bien comme moyen publicitaire. «La région située entre Chasseral, Tête-de-Ran et le Creux-du-Van est particulièrement propice aux vols en parapente. Lorsque les vols dans les Alpes sont interrompus pour des raisons météorologiques, de nombreux parapentistes chevronnés viennent s'entraîner dans le Jura. Ces démonstrations amènent forcément un développement chez les amateurs», affirme Steve Amstutz, Neuchâtelois et membre du cadre national. «Nous envisageons par la suite d'organiser des compétitions de haut niveau, très prochainement, dans la région.»

Haut les couleurs

«Il s'agit aussi d'expédier notre message à l'étranger. Notre parapente (Neuchâtel) s'en ira dans plusieurs pays». Steve Amstutz envisage même de participer aux Championnats du monde au Japon. «Sur la toile d'une envergure de 12 mètres, l'inscription est visible depuis 300 mètres», explique Yann Engel. Ce nouveau support publicitaire reste donc absolument valable, compte tenu des possibilités offertes par le Pays de Neuchâtel. «Il s'agit d'une innovation promotionnelle qui fait s'envoyer en l'air tout le tourisme neuchâtelois», conclut le directeur de la FNT...

«Journées du Tourisme Suisse» à Saint-Gall

Chronique d'une journée pas tout à fait ordinaire

Le tourisme helvétique est définitivement sur orbite. Les deux «Journées du tourisme suisse», organisées la semaine dernière à Saint-Gall, ont réuni près de 200 professionnels de la branche. De manière générale, ceux-ci ont plutôt bien accueilli la nouvelle stratégie concoctée pour les cinq prochaines années. En revanche, certains «points de détails», le fameux «Corporate Design» notamment, se sont heurtés à un refus presque unanime...

JEAN-PAUL FÄHNDRICH/
ANDREAS NETZLE

La stratégie globale du tourisme suisse pour les cinq prochaines années est donc en place. Après avoir été, lors de la première journée, largement informés sur les réformes et le plan des opérations à venir, les prestataires du tourisme helvétique avaient été répartis en onze groupes de travail, constitués selon les appartenances régionales de chacun.

Les villes laissées pour compte?

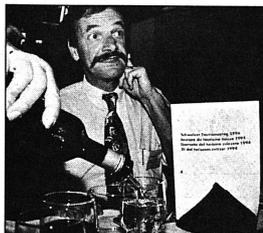
Appelés à s'exprimer, les différents porte-paroles ont tous apporté leur soutien de principe au concept marketing global présenté par le chef de projet, Arnold Kappler. Les seules réserves émanant de certains représentants des villes, qui estiment que l'attention accordée au tourisme d'affaires et de congrès est insuffisante. Plusieurs villes (de l'arc lémanique notamment) ont la désagréable impression d'avoir été laissées sur la touche, la stratégie adoptée étant très largement orientée vers le tourisme de villégiature.

Peu de bruit autour des finances

Contrairement à ce que l'on aurait pu penser, le problème des finances a donné lieu à peu de discussions. Les petites régions (Jura/Fribourg/Neuchâtel/Berne-Mittelland) ont toutefois relevé que certaines prestations de l'ONST étaient hors de portée de leur portefeuille.

En revanche, les cinq thèmes directeurs ont rencontré un écho tout à fait favorable. Le Valais a même proposé d'y ajouter le thème de «l'automne» et souhaité qu'une place plus importante soit accordée aux «Traditions».

L'image que la Suisse veut donner d'elle-même à l'étranger a pour sa part suscité quelques réticences. Certaines régions se



Les régions de moyenne importance dignement représentées, notamment par Michel Ruchat (Yverdon-les-Bains).



Pierre Schwitzguebel, un lecteur très attentif...



Trois Romands de bonne humeur: Patrick Messeiller (Verbier), Pierre-Olivier Bourban (Nendaz) et Pierre Schwitzguebel (Lausanne)

Photos: Roland Koella

demandent en effet si le positionnement de notre pays est assez clair et significatif par rapport à la concurrence. Elles regrettent l'absence d'un véritable «USP». Le groupe «Mittelland» a quant à lui relevé un certain manque d'originalité, alors que la Suisse centrale souhaiterait qu'on insiste davantage sur l'excellent rapport qualité/prix du tourisme suisse. Le groupe Vaud/Genève a de son côté plaidé pour que l'image de la Suisse mette davantage en relief nos capacités à innover et notre potentiel important dans le domaine des technologies de pointe.

Promotion par segment

Concernant la qualité des prestations touristiques en Suisse, les intervenants ont unanimement plaidé en faveur d'une stratégie basée, comme c'est le cas dans les principaux secteurs de l'industrie, sur

la recherche de la «qualité totale». La plupart d'entre eux ont souhaité que des standards de qualité soient élaborés. Paul Reutlinger a pour sa part fait observer que par rapport aux systèmes de classification en vigueur dans l'hôtellerie par exemple, un système de normes de qualité pour les autres prestations de service était plus difficile à réaliser. La volonté exprimée par les responsables du projet de généraliser une promotion par segment a unanimement été saluée. Le seul point d'ombre concerne le segment «golf». Certains se demandent en effet si les responsables du tourisme suisse, étant donné l'offre limitée dont dispose notre pays, ne donnent pas un importance démesurée à cette activité. Les plus incrédules vont même plus loin: selon eux, au niveau international, la Suisse n'a aucune chance face à la concurrence.

A l'opposé, le segment «sports d'hiver» a incontestablement plus d'atouts à faire valoir.

Empoignades pour un logo

Les responsables de la réorganisation de l'ONST avaient annoncé leur intention d'intensifier les efforts promotionnels sur le marché intérieur. De manière générale, les prestataires ont toutefois estimé que ce marché était insuffisamment pris en compte dans le concept présenté. Paul Reutlinger et Arnold Kappler ont alors rappelé que les régions, tout en respectant le cadre général fixé, disposent d'une large marge de manoeuvre et sont libres de fixer elles-mêmes un certain nombre de priorités. Toutefois, des campagnes communes sur le marché intérieur seront intensifiées, notamment par le biais d'un département créé à cet

effet au sein de la future organisation nationale. C'est finalement le logo présenté par les responsables qui a essuyé les plus violentes critiques. Le manque d'«ouverture» du symbole a unanimement été mis en évidence. Idem pour le slogan «Enfin les vacances. A vous la Suisse», qui a rencontré accueil pour le moins mitigé. Un slogan auquel certains reprochent l'image d'une Suisse trop axée sur le tourisme de villégiature. Reste l'appellation «Tourisme Suisse». Elle n'a apparemment convaincu personne. D'autres variantes ont été suggérées: «Suisse Tourisme» ou «Suisse Promotion» notamment. Quoi qu'il en soit, une partie des participants n'ont pas franchement apprécié la manière peu cavalière avec laquelle ils ont été placés devant le fait accompli concernant ces derniers objets. Conséquence: les responsables vont devoir revoir leur copie...

Voir également en pages 2, 3 et 4

Marketing 1995: présence accrue dans les médias

Le nouveau plan marketing fixe de manière très détaillée les priorités du tourisme suisse pour 1995 déjà. Parmi les mesures concrètes qui entreront en vigueur, il faut citer, outre le repositionnement sur les marchés et la rationalisation de l'information, la volonté d'accroître la présence de la Suisse dans les médias étrangers. Les différents segments promotionnels ont également été définis selon les marchés. A ce propos, Peter Kuhn, vice-directeur de l'ONST, a rappelé que les régions et les différents prestataires touristiques restent libres de modifier l'accent sur d'autres points forts s'ils le souhaitent. Peter Kuhn a également insisté sur l'importance de faire appel à un conseil d'offre lors de l'élaboration des produits. Il a aussi confirmé les propos d'Heinz Probst, directeur de la SSH, en réitérant que «la mise en boîte» du produit touristique proprement dit est avant tout l'affaire des prestataires eux-mêmes. En outre, il est fort probable que des banques de données plus complètes concernant les différents marchés seront mises à disposition cette année encore. A signaler enfin que le budget total consacré à la communication atteindra 22,7 millions de francs en 1995, soit 2,7 millions de plus que pour l'année en cours. JPF/UM

Réactions

Un logo qui suscite l'unanimité... contre lui

La nouvelle stratégie du tourisme helvétique, présentée la semaine dernière à Saint-Gall, ne laisse évidemment pas les professionnels romands du tourisme indifférents. La plupart d'entre eux accueillent avec enthousiasme les réformes en cours. Ils saluent également la vitesse à laquelle la réorganisation évolue. A chaud, quelques réflexions.

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

Pierre-Olivier Bourban, Office du tourisme de Nendaz:

«Il est réjouissant de voir que les choses bougent. Le tourisme helvétique en avait grand besoin. Le processus de réorganisation est très «Swissairisé», ce qui, en soi, n'est pas un mal. En revanche, le logo qui a été proposé par les responsables pour véhiculer le «produit touristique suisse» est très décevant. Il a été présenté comme acquis et aucune variante n'a été proposée, c'est dommage. Nous avons également eu l'impression que les responsables du tourisme helvétique font une fixation sur le golf. C'est étonnant car notre pays ne dispose pas d'une offre suffisante sur ce créneau pour justifier une telle attention».

Michel Beuret, directeur de la Fédération jurassienne du tourisme:

«Deux journées particulièrement enrichissantes. Les différents partenaires du tourisme suisse ont eu la possibilité de s'exprimer et d'obtenir des détails concrets sur les opérations à venir. Les particularismes régionaux sont toutefois peut-être insuffisamment pris en compte. L'opportunité d'une stratégie nationale ne fait aucun doute. Toutefois, il n'est pas souhaitable de faire abstraction des entités régionales. Dans le cas présent, la stratégie présentée ne reflète pas toujours la réalité d'une petite région comme la nôtre, au niveau de l'approche des marchés notamment. Nous sommes malgré tout évidemment prêts à jouer le jeu et à avancer sous le même étendard. «Tourisme Suisse» devra encore davantage intégrer la base touristique à ses projets si elle entend gagner son adhésion totale. Les idées ne doivent en effet pas uniquement venir d'en haut. On peut enfin regretter le manque d'originalité du logo qui a été présenté et qui a rassemblé la quasi-unanimité contre lui. Même si, dans les faits, le tourisme helvétique ne dispose pas encore d'une véritable culture d'entreprise globale, les premiers jalons ont été posés. C'est tout à fait réjouissant».

François Bryand, directeur de l'Office du tourisme de Genève:

«Le plan marketing, de même que les stratégies proposées pour l'ensemble du pays forment une unité intéressante. Les villes devront néanmoins faire un effort supplémentaire pour se reconnaître dans ce concept qui est principalement orienté vers le tourisme de villégiature. Il faut saluer tout de même l'évidente bonne volonté pour redynamiser le tourisme helvétique. L'élaboration des composantes d'image, de même que le choix des thèmes et des segments me paraissent tout à fait judicieux. De manière générale, la stratégie adoptée tient bien la route. C'est sur le terrain, au niveau de l'élaboration de certains produits qu'il faudra être conséquents. Ainsi, par exemple, promouvoir le golf est une excellente chose. Encore faut-il que la clientèle trouve la possibilité de jouer... Le «Corporate Identity» présenté l'autre jour à Saint-Gall, en revanche, ne convient pas. Il ne correspond pas au message émotionnel que les responsables ont initialement voulu faire passer. Le slogan est trop restrictif. Quant au logo, il est rétrograde et peu dynamique. Cela mis à part, la réorganisation du tourisme suisse est bien engagée. Il manque peut-être encore un instrument statistique et d'analyse plus performant».

Dominique Moritz, Union fribourgeoise du tourisme:

«L'idée d'une journée du tourisme est excellente. Elle donne l'occasion aux prestataires de la base de s'exprimer et de donner des impulsions. La stratégie et le concept présentés par les responsables du tourisme suisse pour les années à venir sont à bien des égards remarquables, même si les objectifs de «Tourisme Suisse» ne coïncident pas forcément toujours avec ceux des différentes régions. Le choix des cinq thèmes directeurs me paraît également judicieux et il devrait suffire à inspirer toutes les régions du pays. Les villes, en revanche, auront probablement plus de mal à s'y retrouver. On a l'impression qu'elles ont en partie été laissées de côté. Le slogan ne fait pas leur affaire. Le golf semble tenir une place démesurée parmi les préoccupations des responsables. En revanche, le logo censé représenter la promotion nationale est absolument déplacé. Il représente la fermeture, le repli sur soi. Un retour de 50 ans en arrière! En outre, certains prestataires du tourisme n'ont pas apprécié la façon dont les choses ont été présentées. Nombre d'entre eux ont la nette impression d'avoir été placés devant le fait accompli. Aucune variante n'a été proposée, c'est regrettable. Cette erreur a incontestablement jeté un froid».

Charles-André Ramseier, Office du tourisme du canton de Vaud:

«Nous accueillons de manière très positive le nouveau concept du tourisme suisse. La démarche qui vient d'être effectuée était indispensable et urgente. Certaines zones d'ombres devront toutefois encore être éclaircies. La principale difficulté sera d'approcher correctement le consommateur et de choisir certaines priorités. Nous observons un certain déséquilibre entre l'importance accordée au tourisme de loisirs par rapport au tourisme d'affaires, qui semble avoir quelque peu été mise de côté malgré un impact économique très important. Le reste de la stratégie est judicieux. Nous apprécions particulièrement la thématisation de l'offre. Il est réjouissant de voir que des notions aussi modernes que «promotion par segment», «marketing intégré» ou encore «marketing de fidélisation» figurent au programme de la promotion touristique nationale. En revanche, au niveau du fonctionnement, les régions ont un rôle qui n'est pas encore tout à fait clair. La répartition des tâches devra être améliorée. Sur le plan financier, certaines régions, très sollicitées risquent de ne pas être à la hauteur. Enfin, le tourisme suisse devra rapidement mettre en place une stratégie d'information commune, claire et précise».



FELDSCHLÖSSCHEN Immobilien

In der herrlichen Altstadt von Solothurn wird dem

Restaurant Tiger

ein neues Fell verpasst!

Für die Eröffnung im Februar 1995 suchen wir

die Wirtsleute

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

Es erwartet Sie ein neuzeitlich konzipiertes
Feldschlösschen Brasseriekonzept mit

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

Wagen Sie den Tigersprung in eine neue Zukunft?

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

Feldschlösschen Immobilien AG

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

P 67685/124826

Zu verpachten

Renoviertes 2-Stern-Hotel

16 Hotelzimmer mit 28 Betten,
alle Zimmer mit Dusche/WC oder
Bad/WC, Farbfernseher, Radio,
Telefon, Personenlift, Restaurant,
Bar 50 Sitzplätze, Speisesaal
60 Sitzplätze. Genügend Parkplätze.

Anfrage unter Chiffre 68801 an
hotel + touristik revue, Postfach,
3001 Bern.

68801/16969

Grosses Restaurant

im Zentrum einer Deutsch-
schweizer Stadt
zu verkaufen

- Umsatz über Fr. 2 Mio.
- Sehr günstiger Mietvertrag
- Alkoholpatent

Offerten unter Chiffre 405-107325
an Berner Zeitung, Postfach 5434,
3001 Bern.

B 68822/254814

LAX / GOMS / VS
zu verkaufen

2-Stern-Hotel

Restaurant 32 Sitzplätze
Säli 32 Sitzplätze
Doppelzimmer 15
Einzelzimmer 4

Weitere Objekte auf Anfrage

H. Witschard, 3930 Visp
Tel. 028 46 25 50

P 68029/44300

Spanien Costa Blanca Calpe

Von Schweizern zu verkaufen

Top-Restaurant aus erster Hand
mit einmaliger Ambiance. Ca. 40 Plätze,
komplett eingerichtet, internationale
Kundschaft, Ganzjahres-Betrieb.
Auf Wunsch 3-Zimmer-Wohnung vor-
handen.

Anfragen unter Chiffre 67419 an hotel +
touristik revue, Postfach, 3001 Bern

67419/121037

Wenn's pressiert...



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

Schätzungsabteilung

Wir empfehlen uns für

INVENTAR – AUFNAHMEN – ÜBERGABEN

Diese Arbeiten führen wir für Sie als kompetenter, neutraler und zuverlässiger
Partner aus. Reservieren Sie den Termin rechtzeitig auf den Umzugstermin.
Auch Express-Verfahren sind möglich! Neu: auch Objektübergaben.

Anfragen sind zu richten an:
Schätzungsabteilung, Treuhand Schweizer Wirtverband,
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich, Telefon 01/377 54 08, Fax 01/372 06 64

Treuhand Schweizer Wirtverband
für Gastgewerbe + Hotellerie

61287/240117

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

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

Das Haus verfügt über alle nötigen
Einrichtungen wie Grossküche, Speise-
saal, Aufenthaltsräume, Sauna, separate
Wohnungen, Studios, Massenlager,
Duschen, WCs usw.
Baujahr 1962, renoviert 1986
Verkaufspreis Fr. 985 000.-

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

0 68607/199176

In COSTA RICA am Meer
(Pazifik) neu erbautes
Hotel zu verkaufen.

14 Doppelzimmer
Parkanlage und Hotel = 1 ha.
Für die Inbetriebnahme alle
Bewilligungen vorhanden.

- Segeln • Surfen • Tauchen
- Schwimmen • Fischen •

Festpreis: US\$ 1 500 000.-
Offerten an Chiffre 68825,
hotel + touristik revue, Postfach,
3001 Bern.

68825/382658

Zu vermieten
altbekanntes, gut eingerichtetes

Emmentaler Restaurant

an guter Verkehrslage.

Lokalitäten:

Gaststube	bis 40 Plätze
2 Säli	bis 45 bzw. 15 Plätze
Saal	200 Plätze
Bar	25 Plätze
Garten	30 Plätze

4½-Zimmer-Wohnung, Büro und
Aufenthaltsräume sowie Angestellten-
zimmer im Hause.

Anfragen unter Chiffre 68900 an hotel
+ touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

68900/382365

Möchten Sie selbständig werden und
ein eigenes Geschäft führen?

Unser Angebot
Wir suchen dynamische Partner für
Handelsbetrieb

Krisensicherer Geschäftsbetrieb für
Non Food Artikel für Kollektivhaushalte,
Gewerbe, Verwaltungen und Industrie.
Erforderliches Kapital ab Fr. 200 000.-
Idealalter: 35 – 45 Jahre. Absolute
Diskretion wird zugesichert.

Solvente Interessenten/innen melden
sich unter Chiffre 68824 an hotel +
touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

68824/382667

Wer bei uns inseriert, hat Erfolg

Spanien Costa Brava BIANES

6 km südl. Lloret de Mar zu verkaufen

Café-Bar/Tea-Room/ Music Bar

100 m², topieingerichtet, Klima/
Heizung, Alkoholpatent, ca. 45 Plätze
plus Terrasse. Sfr. 188 000.-, Teilhyp.
vorhanden.

Nähere Info: Telefon 033 23 40 60 und
033 43 40 15

68827/382630

Zu verkaufen in ganzjährigem
Ferien- und Erholungsgebiet (Berner
Oberland)

4-Stern-Hotelbetrieb

mit grosser, ausbaufähiger Restau-
ration, 20 hotelseigenen Betten,
30 Betten mit hotelmässiger Bewirt-
schaftung, Hallenbad, Fitness,
Sauna, Solarium.

Verlangen Sie unsere Dokumentation.

ZWAHLEN IMMOBILIEN AG
Höheweg 13, 3800 Interlaken
Telefon 036 221 221

0 68806/199176

Zu verkaufen in Vallambard

im Rahmen einer grösseren Über-
bauung mit Ferien-Eigentumswohnun-
gen am Murtensee realisieren wir auf
Sommer 1995 auf schönem See-
anstossgrundstück

gepflegtes Restaurant

mit Top-Infrastruktur für ca. 200 Gäste
und möglicher Appartement-Vermie-
tung.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne:

K + K Immobilien + Treuhand
Hauptgasse 31, 3280 Murten
Telefon 037 72 21 41

0 68805/199176

Jede Woche praxis- nah

hotel
+
touristik
revue

BEAULIEU-LAUSANNE

15 - 19 OCTOBRE

OUVERTURE:
10H À 18H30

RECORD D'EXPOSANTS
PRÉSENCE DES CINQ CONTINENTS

Savours du monde

Gastronomia '94

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

1994

MARCHÉ IMMOBILIER

TESSIN
pour jeune couple sportif et dynamique
à reprendre en location

SUPERBE HÔTEL

bon chiffre d'affaire.

Ecrire sous chiffre M 036-195305
à Publicitas, case postale 747,
1951 Sion 1.

P 68798/44300

A vendre (avec les murs) dans le Valais central
région touristique et industrielle à 20 min. des stations
de ski

magnifique hôtel

(21 chambres, 46 lits)

café-restaurant

Situation idéale. Chiffre d'affaire important.
Etablissement en plein essor et pouvant être encore
développé.
Fond propre important nécessaire. Hypothèques à
disposition.
Intermédiaires et curieux s'abstenir.

Faire offre sous chiffre H 036-195255 à Publicitas,
case postale 747, 1951 Sion 1.

P 68799/44300

A remettre
Centre Montreux, joli

Café-Bar

35 places,

Restaurant

60 places
avec Carnotzet 25 places.

Appartement à 4½ pièces, 2 salles
de bain.
Loyer très intéressantes.

Ecrire sous chiffre 68901 à hôtel
revue, case postale, 3001 Berne.

68901/255084

Révision de la loi sur le travail

Constituer un groupe de travail

Lors de sa séance qui s'est tenue récemment à Zurich, la Commission de législation du travail SSH a discuté des options stratégiques dans le domaine de la Convention collective nationale de travail (CCNT) et fait un tour d'horizon de la législation en matière d'assurances sociales.

Les membres de la Commission ont minutieusement examiné l'imminente révision partielle de la loi sur le travail. La majoration de temps de 10 % (obligatoire) pour le travail de nuit et le dimanche, prévue dans la loi, constitue le problème majeur pour l'hôtellerie et la restauration.

Pendant la session d'hiver

En automne 1993, une procédure de consultation offrait la possibilité aux associations de se prononcer sur cette révision, ce que n'a pas manqué de faire la Société suisse des hôteliers (SSH). En février 1994, l'Office fédéral de l'industrie, des arts et métiers et du travail (OFIAMT) a fait parvenir les résultats de la consultation aux intéressés concernés. En sa qualité de conseil qui a la priorité, le Conseil national débattait la révision partielle de la loi sur le travail durant la prochaine session d'hiver. Pour la Com-

mission de législation du travail SSH, il est indispensable que les associations professionnelles concernées ainsi que les autres institutions de l'industrie des loisirs se réunissent au sein d'une commission, à l'instar de la commission «Groupe de travail Yougoslavie», afin de s'opposer aux suppléments pour le travail de nuit et le dimanche. Le siège central de la SSH a adressé une liste d'arguments en rapport directement à la Commission consultative du Conseil national et à la Commission de l'économie et des redevances (lire encadré à droite).

Avec les associations

Les associations particulièrement touchées sont l'Union suisse des arts et métiers, la Fédération suisse du tourisme, la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, l'AGAB et l'Asco, l'Association suisse des patrons boulangers-pâtisseries, l'Association suisse des entreprises de transport à câbles, le Groupement suisse pour les régions de montagne ainsi que l'Union des transports publics. Une invitation en rapport leur sera prochainement envoyée. La délégation de la SSH est composée de Messieurs Peter Steiner (Lenk), Donat Ludwig (Zurich), Silvan Bumann (Saas-Fee), Daniel Krähenbühl (Vevey) et Walter Trösch, président, (Lenzerheide).

Commission de législation du travail SSH

Suppléments pour le travail de nuit et le dimanche

Des arguments clairs qui militent contre

Des suppléments obligatoires pour le travail de nuit et le dimanche dans l'hôtellerie? La SSH a soumis à la Commission de l'économie et des redevances du Conseil national une liste d'arguments qui ne militent pas en faveur de tels suppléments.

● **Absence de rapport avec la réalité économique:** Il y a d'une part les branches dont le travail de nuit ou le dimanche est motivé par des raisons économiques (compétitivité, exploitation de machines onéreuses ou autre); d'autre part il existe des branches telles que l'hôtellerie qui doivent absolument travailler la nuit et le dimanche pour pouvoir fournir leurs prestations. Dans ce cas, le travail de nuit et le dimanche est une caractéristique nécessaire de la branche et de nature qualitative. Ailleurs, il constitue seulement un facteur quantitatif de la rentabilité. Une loi qui prévoit sans exception des suppléments uniques pour le travail de nuit et le dimanche, sans tenir compte de cette différence, est une loi injuste qui ne correspond pas à la réalité économique.

● **Distorsion de la concurrence:** Les dispositions sur le travail de nuit et le dimanche visent à compenser une charge spécifique sur le plan économique. Les

suppléments prévus ont pour conséquence, le cas échéant, une réduction du travail de nuit et le dimanche dans les branches qui peuvent se tourner vers d'autres horaires de travail. Elles peuvent choisir entre un surcroît de coûts et une réduction du travail la nuit et le dimanche.

Il n'en va pas de même pour l'hôtellerie qui doit obligatoirement fournir ses prestations la nuit et le dimanche. Les suppléments se répercutent en l'occurrence directement et inévitablement sur les charges de personnel. Cette différence est inhérente à la catégorie de la branche et des réglementations appropriées sont indispensables.

● **Dégradation des relations entre les partenaires sociaux:** Chaque profession implique certaines charges spécifiques, comme les horaires de travail «dépaisants» dans l'hôtellerie par exemple. D'autres branches sont confrontées à d'autres désagréments, tels que l'absence de lumière du jour, des charges physiques importantes, etc. Les salaires, les heures de travail et les conditions d'engagement ont toujours tenu compte de ces situations.

Ainsi la Convention collective nationale de travail pour les hôtels, restaurants et cafés a notamment introduit la semaine de 5 jours pour compenser le travail le dimanche et la 5ème semaine de vacances en relation avec le travail de nuit. De nouveaux suppléments impo-

sés par la loi pour le travail de nuit et le dimanche détruiraient les relations qui se sont développées au fil des années entre les partenaires sociaux.

● **Conclusions**

Des suppléments obligatoires pour le travail de nuit et le dimanche, fondés sur le droit public, sont inacceptables. Il n'est pas tenu compte des différences fondamentales entre les branches.

La question de savoir dans quelle mesure les différentes branches ont déjà pris en considération les charges spécifiques inhérentes à la branche dans leurs contrats de travail individuels ou collectifs est simplement nulle. Il en résultera un conflit direct avec le droit du travail privé, partant la fin des relations entre les partenaires sociaux.

La situation économique actuelle ne permet pas à l'hôtellerie d'assumer des coûts supplémentaires dictés par le législateur. Il faut aussi absolument tenir compte du fait que dans l'hôtellerie de montagne saisonnière, le chiffre d'affaires global doit être réalisé durant une période d'ouverture de huit mois seulement (et précisément pendant les dimanches).

Le projet de loi se base uniquement sur une catégorie bien précise du monde du travail (industrie). Une fois de plus, les autorités ne tiennent aucunement compte des règles particulières du tourisme et des branches saisonnières.

ssh

Travailleurs de l'ex-Yougoslavie

Délai transitoire prolongé

Alors que le Conseil fédéral avait déjà décidé que les travailleurs provenant du territoire de l'ex-Yougoslavie ne devraient plus être admis en Suisse à partir du 1er novembre 1994, le «Groupe de travail Yougoslavie» placé sous la responsabilité de la Société suisse des hôteliers (SSH) s'est opposé à cette décision. Avec succès d'ailleurs...

Le «Groupe de travail Yougoslavie» réunit la Société suisse des hôteliers, la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, l'Union suisse des paysans, la Société suisse des entrepreneurs, l'Union suisse des arts et métiers ainsi que la Fédération suisse du tourisme qui entendaient réagir contre le délai limite fixé par le Conseil fédéral pour l'admission en Suisse de travailleurs saisonniers en provenance du territoire de l'ex-Yougoslavie.

Force est à présent de constater avec satisfaction que le regroupement et l'engagement des associations concernées valaient la peine. Ainsi le Conseil fédéral s'est montré compréhensif envers les branches professionnelles en question; il a prolongé le délai transitoire de deux ans, soit jusqu'au 31 octobre 1996.

Finies les transformations

A partir du 1er janvier 1995, les saisonniers provenant du territoire de l'ex-Yougoslavie ne se verront plus accorder de transformation de l'autorisation saisonnière en autorisation à l'année. Partant, les saisonniers qui sont entrés en Suisse avant 1991 pourront toutefois obtenir jusqu'à la fin de cette année une trans-

formation de l'autorisation aux conditions appliquées jusqu'à présent. Les saisonniers qui ont travaillé légalement en Suisse entre le 1er novembre 1993 et le 31 octobre 1994 mais qui ne remplissent pas les conditions requises pour bénéficier d'une transformation d'autorisation, pourront recevoir une fois de plus une autorisation saisonnière dans le cadre du contingent accordé pour les années 1994/95 et 1995/96. Mais par la suite, plus aucune autorisation saisonnière ne sera délivrée aux travailleurs de l'ex-Yougoslavie.

Cas d'exception

Passé le délai transitoire, les cantons peuvent, dans des cas d'exception, accorder des autorisations à l'année, imputables sur leur contingent, aux saisonniers ayant exercé régulièrement une activité lucrative pendant au moins huit années en Suisse pour autant que ces derniers puissent en fournir la preuve.

Succès partiel

C'est ainsi que le Groupe de travail Yougoslavie a remporté un premier succès partiel. Pour le reste, il convient dès lors de rester attentif à l'évolution du statut de saisonnier, d'assurer une main-d'œuvre non qualifiée suffisante pour la branche de l'hôtellerie et de la restauration ainsi que de suivre la situation dans ce domaine au sein de l'Union européenne et dans les anciens Etats du bloc oriental afin de prendre en temps voulu les mesures qui s'imposent. Un grand merci à toutes les personnes qui ont participé à ce succès pour leur immense travail et leur précieuse collaboration.

Groupe de travail Yougoslavie
Ernst Frauchiger,
1er vice-président SSH

GRATULATIONS

Xaver Frei

Am vergangenen 22. August feierte Xaver Frei seinen 70. Geburtstag. Der Jubilar amtierte während 20 Jahren als Direktor des Schweizer Wirtverbandes. Heute führt er noch interimistisch das Generalsekretariat von International Ho-Re-Ca. Wir entbieten Xaver Frei im nachhinein die besten Wünsche zum runden Geburtstag. shv

Max König

Ebenfalls seinen 70. Geburtstag feierte am 26. August Max König in Basel. Der «Berner in Basel» war während vielen Jahren Präsident der Fachkommission für das Gastgewerbe der Region Basel. Er war dabei, als im Rahmen der Igeho der «Salon culinaire Mondial» aus der Taufe gehoben wurde. Der Jubilar baute

die Restaurationsbetriebe der Basler Personenschiffahrts-Gesellschaft und der Sporthalle St. Jakob auf. Zahlreiche Ehrenmitgliedschaften zeichnen das erfolgreiche Wirken des vielseitigen Unternehmers auf. Wir gratulieren herzlich. shv

René Haerberli

Am kommenden 4. September feiert der Besitzer und Leiter des Hotels Victoria in Lausanne, René Haerberli, seinen 75. Geburtstag. Der Jubilar war für den Berufsverband in verschiedenen Funktionen tätig, so als Präsident der Sektion Lausanne und des Kantonalverbandes Waadt. Von 1977 bis 1986 war das heutige Veteranenmitglied auch Mitglied des Zentralvorstandes SHV. Wir entsenden die besten Gratulationswünsche nach Lausanne. shv

Schweizer Hotelier-Verein

Neuer Vertrag mit Bluche unterzeichnet

Der neue Vertrag zwischen dem Schweizer Hotelier-Verein (SHV) und der SHA Hotel Management School Les Roches in Bluche ist unter Dach und Fach. Er wurde anlässlich der letzten Sitzung der SHV-Verbandsleitung unterzeichnet. Der Halbjahresabschluss, die Delegiertenversammlung 1995 und die Mehrwertsteuer bildeten weitere Diskussionspunkte.

CLAUS WIDMER

Auch die Geschäftsprüfungskommission (GPK) war anwesend, als sich die Verbandsleitung an ihrer Sitzung in Bern von der Verhandlungsdelegation und Fürsprecher Pierre-Alain Schranz über den mit der Familie Clivaz und der Gesthôtel SA ausgehandelten Vertrag für die SHA Hotel Management School Les Roches Bluche ins Bild setzen liess. Im Gegensatz zum bisherigen Managementvertrag handelt es sich um einen Franchisingvertrag, der für den SHV jährliche Franchisegebühren zwischen 500 000 und 750 000 Franken sichern soll. Die operationelle Führung der Schule wird aber in den Händen der Besitzer belassen. Schon während der Sitzung konnten Verbandspräsident Alberto Amstutz und Verbandsdirektor Heinz Probst den Vertrag unterschreiben, nachdem zuvor bereits die Familie Clivaz unterschrieben hatte. Finanzdelegationspräsident Xaver Stocker konnte der Verbandsleitung

Comité exécutif à Berne

La dernière réunion du Comité exécutif de la SSH a été marquée par la signature du contrat de franchising avec la SHA Hotel Management School Les Roches Bluche, lequel doit rapporter entre 500 000 et 750 000 francs par an à la SSH. Outre l'état des finances au 30 juin 1994, le budget 1995 et l'assemblée des délégués 1995, le Comité exécutif a abordé le thème de la TVA. Il a notamment décidé à ce propos d'intenter un procès contre l'Administration fédérale des contributions suite à la réduction du droit à la déduction de l'impôt préalable concernant les prestations hôtelières. Le Comité exécutif a enfin procédé à des élections en vue de compléter le Conseil d'administration de l'Ecole hôtelière SSH Lausanne. ssh

Kenntnis geben vom abgegrenzten Zwischenabschluss per 30. Juni 1994: Nachdem die Abschreibungen ebenso wie die Rückstellungen und Reservebildungen anteilmässig vorgenommen wurden, schliesst die kurzfristige Erfolgsrechnung nahezu ausgeglichen ab. Die Verbandsleitung erwartet per 31. Dezember 1994 ein ausgeglichenes Jahresergebnis, das die betriebswirtschaftlich notwendigen Abschreibungen und die von der Finanzpolitik vorgesehenen Reservebildungen ermöglichen soll. Die Verbandsleitung legte auf Antrag der Finanzdelegation auch die strategischen Ziele, Grundsätze und Richtlinien für das Budget 1995 fest.

DV 1995: Countdown läuft

Die Verbandsleitung wertete die Reaktionen von Mitgliedern und Sektionen auf die Programmgestaltung in Lenzerheide-Valbella als positiv. Darum will sie, zusammen mit den Hoteliers aus dem Fürstentum Liechtenstein, auch die Delegiertenversammlung 1995 (Montag und Dienstag, 22. und 23. Mai) entsprechend abhalten: Get together am Vorabend für Frühankommer, interne Versammlung am frühen Montag nachmittag, anschliessend festlicher Abend, am Dienstag morgen – mit eher späterem Beginn – die öffentliche Versammlung.

Mehrwertsteuer und kein Ende

Die Verbandsleitung beschloss, eine Klage gegen die Eidgenössische Steuerverwaltung anzustrengen, um die Verfassungswidrigkeiten in bezug auf den reduzierten Vorabzug bei gastgewerblichen Leistungen für die Hotellerie aus der Welt zu schaffen. Zudem soll eine Petition lanciert werden, damit die Mehrwertsteuer auch auf Saisonende abgerechnet werden kann.

Den Kampf für einen reduzierten Ex-

portsatz bei der Mehrwertsteuer will die Verbandsleitung im Hinblick auf die erste Erhöhung des Satzes fortsetzen. Alle Mitglieder SHV sollen permanent über den Stand der SHV-Dienstleistungen im Bereich der Mehrwertsteuer mittels einer Informationskampagne ins Bild gesetzt werden.

Kompletter EHL-Stiftungsrat

In Übereinstimmung mit der neuen Präsidentschaft der Hotelfachschule SHV Lausanne, Marion Gétaz, komplettierte die Verbandsleitung den Stiftungsrat mit folgenden Neuwahlen: François E. Ducry, Villars-sur-Glâne, als Präsident der SHA Hotel Management School Les Roches Bluche, Eric Favre, Mont-Pèlerin, Jakob Häberli, Münchenbuchsee, als Präsident der Höheren Gastronomie-Fachschule SHV Thun, Daniel Lareida, Klosters, Pierre Schwitzguebel, Lausanne, als Vertreter der Association des intérêts de Lausanne, Reto Steiner, Brig, Xaver Stocker, Luzern, als Mitglied der Verbandsleitung und als Präsident der Finanzdelegation.

Weitere VL-Beschlüsse

Die Verbandsleitung tagte übrigens erstmals ohne Ruedi A. Bärtschi, Zürich, der wegen Amtszeitbeschränkung ausgeschieden ist, dafür aber mit Rolf Wismer, Zürich, der an der Delegiertenversammlung in Lenzerheide Valbella gewählt wurde. Folgende Beschlüsse wurden in diesem Gremium noch gefasst:

– Ja-Parole zum Antirassismus-Gesetz (Vorschlag VL SHV, Vernehmlassungsverfahren läuft).

– Der Minimalbeitrag für Kollektivmitglieder beträgt zukünftig 1000 Franken, der Maximalbetrag bis auf weiteres 2500 Franken.

– Der Jahresbeitrag für Auslandsmitglieder beträgt neu 300 Franken.



Wir haben die schmerzliche Pflicht, Sie vom unerwarteten Hinschied unseres langjährigen Mitglieds

Josef Fähndrich-Sutter

Restaurant Löwen, Lothenbach/Walchwil

in Kenntnis zu setzen. Wir verlieren mit ihm einen lieben Berufskollegen und Freund.

Hotelier-Verein Zugerland

CARROUSEL

Hotellerie und Tourismus

Der Verkehrsdirektor von Bergün, **Ernst Weibel**, muss nach viereinhalbjähriger Tätigkeit im Kurort am Fusse des Albula-Passes im kommenden Frühjahr seinen Sessel räumen. Die Trennung zwischen dem Kurverreiner und seinem Direktor erfolgt nicht im gegenseitigen Einvernehmen. Sie hat ihre Gründe in der nicht idealen Kooperation zwischen dem Verkehrsdirektor und den touristischen Leistungsträgern in Bergün, mit denen er «nie den Rank gefunden hat». Seine Arbeit im Büro hätte er gut gemacht, attestiert Kurverreinerpräsident **Yves Broggi** dem geschassten Kurdirektor. Kritik gebt wurde dagegen an der ungenügenden Werbung für die vom Tourismus abhängigen Gewerbebetriebe durch den Verkehrsverein. *FS*

*

Christian G. Windfuhr (49) aus Hannover wird neuer Generaldirektor der Mövenpick Hotels International (MHI). Der profilierte Hotelfachmann verfügt über eine 25-jährige Managementenerfahrung in Europa, im Mittleren Osten sowie im asiatischen und pazifischen Raum. Seit 1990 betreute Windfuhr als Vorstandsmitglied das Ressort Hotelgesellschaften der Touristik Union International (TUI) in Hannover. Nach der Sanierung und Neuaufrichtung der Gesellschaft wechselte er als Managing Director zur Queens Moat Houses Holding. Seine Funktion als Generaldirektor der MHI und Mitglied der Konzernleitung wird er so bald wie möglich übernehmen. *RSCH*

*



Elvira Kugler-Berner, ehemals Kongressmanagerin beim Verkehrsverein Zürich, hat die Seite gewechselt. Sie ist neu als Conference Manager für die Internationale Vereinigung für Brückenbau und Hochbau (IVBH) tätig. Die IVBH umfasst 3 500 Mitglieder in 80 Ländern und Elvira Kugler wird sich vor allem um die Kongresse und Symposien kümmern, welche die Vereinigung in verschiedenen Teilen der Welt durchführt; so zum Beispiel im kommenden August in San Francisco das Symposium «Extending the Livespan of Structures». *SR*

*

Viele Bücher über den Tourismus und die Hotellerie hat er geschrieben. 70 Jahre alt ist nun geworden: **Othmar Fries**, früherer Verkehrsdirektor von Luzern und administrativer Direktor der Internationalen Musikfestwochen Luzern (IMF). 23 Jahre war Fries in der

Tourismusbranche tätig, 19 Jahre davon als Luzerner Verkehrsdirektor. Nach seinem Rücktritt 1978 widmete sich Fries der Musik. Sein Anteil als administrativer IMF-Direktor am heutigen Ruf Luzerns als Musikstadt ist enorm gross. «Nicht zuletzt auch dank seinem Einsatz im Bereich der IMF-Plattenproduktion», würdigt ihn die Luzerner Zeitung. *VY*

Food and Beverage

Rosmarie Huggenberger, Vorsitzende der Geschäftsleitung vom SV-Service, verlässt im Frühjahr 1995 das Gastronomie-Unternehmen. Rosmarie Huggenberger ist seit 1971 beim SV-Service und leitet seit sechs Jahren das Unternehmen. Jetzt sucht sie eine neue berufliche Herausforderung. In welche Richtung sie gehen möchte, ist noch offen. Als Nachfolgerin wurde **Susy Brüscheiler** von der Geschäftsleitung gewählt. Zur Zeit ist sie Rektorin an der Kaderschule für Krankenpflege in Aarau. Sie beginnt ihre Aufgabe Anfang 1995. *RSCH*

Touristik und Reisen



Romuald Scheiwiler (links) übernimmt am 1. Dezember bei Imholz Reisen AG die Leitung des Ressorts Vertrieb. Gleichzeitig wird er Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung. Als lic. oec. HSG war Scheiwiler bisher insbesondere im Konsumgüterbereich für das Product Management und Marketing in leitender Funktion verantwortlich. **Peter Hausmann** (rechts), Vizedirektor und bisheriger Leiter Vertrieb bei Imholz, wird neu für das neugeschaffene Ressort Unternehmensentwicklung und Projekte verantwortlich sein. *SJ*

*



Im Zuge der Öffnung von osteuropäischen Ländern und der damit verbundenen stark steigenden Nachfrage nach Auslandsreisen der dortigen Bevölkerung, trägt auch die Qantas Rechnung. Der seit 25 Jahren als Manager für die Schweiz tätige **Kurt G. Amrein** ist zu-

sätzlich zum Manager Osteuropa ernannt worden. Damit ist er nun nebst der Schweiz auch für die schnell wachsenden Märkte Russland, der Tschechischen Republik, Polen und Ungarn verantwortlich. *HU*

*



Anne Müller arbeitet im Business Travel Service von Hotelplan den Bereich Akquisition und Betreuung von Kunden. Zusätzlich zeichnet sie für einen Teil der Aufgabing-Koordination verantwortlich. Sie hat sich seit dem ersten Mai in ihre neue Tätigkeit eingearbeitet. Anne Müller bringt Erfahrung in der Werbung, dem Marketing und dem Verkauf mit, die sie während einem vierjährigen Auslandsaufenthalt für einen europäischen Computerkonzern in Los Angeles und Frankfurt vertiefte. *SJ*

*



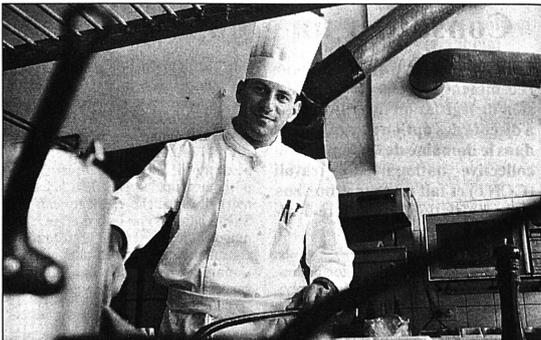
Isabel Plaza (Bild) ist bereits Anfang Juli zu Festival Cruises (Festival Kreuzfahrten AG) in Zürich gestossen. Das Festival-Team unter der Leitung von **Georg Studer** wurde, wie er mittelt, ziemlich genau neun Monate nach Geschäftsaufnahme um eine Person erweitert und umfasst nun vier Personen. Isabel Plaza hat die Schweizerische Tourismusfachschule in Sierre absolviert und ist bei Festival Cruises nun hauptsächlich im Operating und im Verkauf tätig. *SJ*

Hotellerie et Tourisme



Depuis quelques jours, **Pierre-Olivier Bourban** (photo) est officiellement le nouveau directeur de l'Office du tourisme de Haute-Nendaz. Il remplace **Philippe Fournier** qui a été à la tête de l'Office du tourisme durant près de 20 ans. Originnaire de Nendaz, licencié en économie, Pierre-Olivier Bourban (29 ans) n'est pas directement issu du «s-rail» touristique, puisqu'il dispose à la base d'une formation d'architecte. Son expérience dans différents secteurs de l'économie lui sera toutefois incontestablement très utile pour mener à bien sa nouvelle mission. *JPF*

Kadi 1994



Au tour du Grison Kurt Rössli

Kurt Rössli, sous-chef au prestigieux Hôtel Waldhaus à Sils-Maria est le cinquième «nommé» du concours du «Cuisinier d'Or Kadi 1994». Le jeune professionnel vient en effet de recevoir la visite du jury de l'épreuve, qu'il a tenté de séduire grâce à un menu composé d'un elixir de tomates aux fines feuilles de filet de bœuf et de truffe, un suprême de turbot poché au Calvados et un carré d'agneau d'Ecosse rôti sous croûte de pistou, accompagné d'une sauce au vin rouge, au vinaigre balsamique et chiffonade de basilic, ainsi que des rôtis aux légumes et céréales. Le dessert en était

composé d'une larme d'amour au sorbet de framboise sur sauce au Grand-Marnier. Agé de 29 ans, Kurt Rössli est donc le cinquième candidat du «Cuisinier d'Or Kadi 1994». Il possède déjà une grande expérience acquise dans plusieurs maisons renommées et a étoffé ses connaissances culinaires par un apprentissage complémentaire de cuisinier-diététicien. M. Rössli a eu l'occasion d'exercer ses talents en tant que chef-rôtisseur sur un paquebot de 750 personnes. Il prépare en ce moment son diplôme de fédéral de chef de cuisine. (photo: htr) *JPF*

Golfturnier in Engelberg



Tourismusedirektor geschlagen

Über 70 Jahre musste Engelberg warten, bis wieder ein Golfturnier im Klosterdorf ausgetragen werden konnte. Der frühere Golfplatz auf der Gerschnialp ist nicht mehr, die Pläne rund um einen neuen Neun-Loch-Golfplatz werden hingegen zunehmend konkreter. Ein Förderverein ist gegründet, eine «Driving-Range» neben dem Sporthotel Eienwäldli mit drei Trainingslöcher und einer Spielfeldstanz zwischen 117 und 180 Metern installiert. Sieger des Mini-Golfturniers unter zwölf Herren wurde der ehemalige Weltklasse-

Tennisspieler **Tom Okker**, der seit vielen Jahren eine innige Beziehung zum Tourismusort Engelberg pflegt. Geschlagen geben musste sich Engelbergs Direktor des Tourismusvereins, **Hansruedi Suter**, und auf Platz drei landete der erst 13 Jahre alte Sohn des Siegers, **Stephan Okker**. Siegerin bei den Damen wurde **Elsbeth Rüegger**, die Frau von Tiltisbahndirektor und Turnierleiter **Eugenio Rüegger**. Auf dem Bild: **Trudy Herzog**, Sporthotel Eienwäldli, **Stephan Okker**, **Tom Okker**, **Hansruedi Suter** und **Eugenio Rüegger**. (Foto: zvg) *VY*

Graubünden

Not Carl erhält Preis «GR Innovativ»

Not Carl, Standespräsident des Kantons Graubünden und Gemeindepräsident von Scuol, wurde für seine Verdienste bei der Realisierung des «Bogn Engiadina Scuol» mit dem Preis «Graubünden Innovativ» ausgezeichnet. Der Preis wird vom Verlag Graubünden Exclusiv in diesem Jahr erstmals vergeben. Die Jury anerkannte damit «den Mut und persönlichen Einsatz, um die Stimmbürger der Gemeinde Scuol, die als Bauherrin dieses 50-Millionen-Projektes aufgetreten ist, von der Notwendigkeit des Vorhabens zu überzeugen». Ebenfalls nominiert für den Preis «GR Innovativ» waren: Nationalrat **Duri Bezzola** für seinen Einsatz für den Hotellerie-Exportsatz, **Urs Brandenberger** für das Projekt «Tourismus und Landwirtschaft», **Hans Christoffel** als «Multiunternehmer in Alvanen», **Marco Hartmann** für sein wegweisendes Marketingkonzept und **Florenz Schaffner** als Repräsentant der innovativen Arbeitsgruppe Marketing von Arosa. *AN*

Kanada

Touristen entscheiden über Casino

Im Streit um ein geplantes Spielcasino in Vancouver an der kanadischen Westküste kommen nun die potentiellen Besucher zu Wort. Der örtliche Fremdenverkehrsverein «Tourism Vancouver» befragt in den kommenden Wochen weltweit seine Kunden nach ihrer Ansicht über eine Spielbank im Hafen der Stadt. Sollte die Mehrheit der Befragten dem Projekt zustimmen, rechnet der Vorsitzende von «Tourism Vancouver», **John Williams**, mit einer baldigen Genehmigung seitens der Provinzregierung. In der Debatte über den 850 Millionen Mark teuren Neubau eines Investors aus Las Vegas waren Befürchtungen laut geworden, dass Kriminelle aus dem fernen Osten in dem Casino künftig ihr illegal erworbenes Vermögen «waschen». In Kanada werden zur Zeit lediglich in Charlevoix, Dawson City, Montreal, Windsor und Winnipeg Spielcasinos betrieben. Da in der unmittelbaren Umgebung an der Westküste kein Casino existiert, könnte eines genügend Nachfrager finden. *idtr*




Stich-Worte




Copyright bei Langhagen/Malmgren exklusiv für hotel + touristik revue

HOTEL S ***
SEEHOF
DAVOS · SCHWEIZ**

Mit 118 Zimmern (220 Betten) und 5 spezialisierten Restaurants sowie Bankett- und Seminarräumen – die alle mit einer grosszügigen und leistungsfähigen Infrastruktur ausgestattet sind – zählt das Hotel «Seehof» heute zu einem der schönsten und modernsten Hotels im Graubünden.

Da sich Christian Frei bei uns das nötige Rüstzeug erarbeitet hat und nun «weiterzieht», suchen wir auf **zirka Anfang November** seine/n Nachfolger/in für die **Kaderstelle** als

F&B-/Veranstaltungs-Koordinator/in

Sie müssen nicht nur ein Organisationstalent sein, sondern vor allem engagiert, initiativ und frontbezogen sein, um die Wünsche unserer anspruchsvollen Ferien-, Seminar- und Davoser Gäste zu erfüllen.

Im **Veranstaltungsbereich** sind Sie verantwortlich für den gesamten Ablauf und die Koordination von Seminaren, Incentives und Banketten. Dies beginnt mit der Detailsprache und endet mit der Durchführung und der Verabschiedung der Gäste.

Im **F&B-Bereich** sind Sie – zusammen mit Ihrem Assistenten und einem Praktikanten – zuständig für die gesamte F&B-Administration, den Wareneinkauf sowie das Stewarding.

Wenn Ihnen diese selbständige und verantwortungsvolle Tätigkeit in einem innovativen Team Spass machen würde, dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen auch telefonisch gerne zur Verfügung.

Christoph Schlosser, Hotelier SHV/VDH
Hotel Seehof, Postfach, 7260 Davos Dorf
Telefon 081 47 12 12

68986/9067

Herausforderung Detailhandel

Unser Auftraggeber ist ein bekanntes und bedeutendes Schweizer Detailhandelsunternehmen in der **Nordwestschweiz**. Im Rahmen einer Nachfolgeplanung suchen wir heute den zukünftigen

Leiter Gastronomie (Mitglied der Geschäftsleitung)

In dieser Position sind Sie für das Erreichen der Ertrags- und Umsatzziele von über einem Dutzend Restaurants, knapp 20 Spezialgeschäften im Delikatessbereich sowie der eigenen Produktionsbetriebe mit insgesamt ca. 700 Mitarbeitern verantwortlich. Zusammen mit Ihren Kadermitarbeitern sorgen Sie für ein markt- und saisongerechtes Warenangebot und erstklassige Dienstleistungen für Ihre Kunden. Einkauf, Budgetierung und Bewirtschaftung von Umsatz und Kosten, Sortimentsfragen, Warenpräsentation und Verkaufsförderung sind ebenso wichtige Aufgaben wie die permanente Weiterbildung Ihrer Mitarbeiter und die Leitung von Spezialprojekten.

Von dieser attraktiven und anforderungsreichen Aufgabenstellung her leitet sich auch Ihr Profil ab: Sie sind ein ca. 30-45jähriger **Praktiker in der Herstellung und im Vertrieb von Lebensmitteln**. Nach einer Berufslehre, z.B. als Koch, haben Sie sich an einer anerkannten

Hotelfachschule

weitergebildet und Erfahrungen in der Gastronomie sowie idealerweise im Detailhandel gesammelt. Auch Ihre Weiterbildung in Verkauf und Marketing haben Sie gezielt gefördert und sprechen Deutsch, Französisch und evtl. Italienisch. Sie verfügen über mehrjährige Führungspraxis, denken und handeln unternehmerisch, sind kontaktfähig und verhandlungsgeschickt und können sich als eine gewinnende, durchsetzungsfähige Persönlichkeit mit kooperativem, aber konsequentem Führungsstil bezeichnen.

Herr R. Klausner wird Ihnen diese anspruchsvolle Position und die dynamische Firma im Rahmen eines persönlichen Kontaktes gerne näher vorstellen und freut sich auf Ihre Offerte, der Sie bitte einige handschriftliche Zeilen beilegen. Absolute Diskretion ist zugesichert.

fsb seit 1967
Unternehmensberatung in Personalfragen AG
4001 Basel, Schneidergasse 24, Tel. 061 261 00 60
Basel Bern Lugano Zürich. Partner der International Search Group SaRL

P 69029/283711

Küchenchef-Stellvertreter/in

Die Psychiatrische Universitätsklinik ist für die psychiatrische Versorgung der Region Zürich zuständig und sowohl sozial-humanen als auch Forschungs- und Ausbildungszielen verpflichtet.

Wir suchen eine flexible, kooperative Persönlichkeit zur Unterstützung unseres Küchenchefs bei der auch organisatorisch anspruchsvollen Haupt- und Diätküche.

In unserer auf dem neuesten Stand eingerichteten Grossküche mit 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern verpflegen wir 400 Patienten, rund 250 Besucher über Mittag im Personalrestaurant und beliefern zwei eigene Cafeterias.

Wir erwarten, dass Sie den Küchenchef in seiner Arbeit voll unterstützen und bei dessen Frei- und Ferientagen optimal vertreten.

Gründliche Fachausbildung, mehrjährige Erfahrung auch in der Personalführung, EDV-Kenntnisse und ein Abschluss als Spitalkoch oder ähnliche Ausbildung sind dazu Voraussetzung.

Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie an die Leitung Personaldienst, Psychiatrische Universitätsklinik Zürich, Lengstrasse 31, Postfach, 8029 Zürich 8.

**Psychiatrische
Universitätsklinik Zürich**

0 68414/199175

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.



**Anzeigenschluss:
Freitag, 17.00 Uhr**

INHALT

Stellenmarkt	Seite
Stellenmarkt	1-20
Internationaler Stellenmarkt	22
Stellengesuche	23

SOMMAIRE

Marché de l'emploi	Page
Marché de l'emploi	20-21
Marché international de l'emploi	22
Demandes d'emploi	23

Personalberatung für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

ADIA HOTEL

**Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 9**

ADIA HOTEL
BadenerLangstr. 11 · 8026 Zürich
Telefon 01/242 22 11



HOTEL **** KURHAUS BAD WALZENHAUSEN

SCHWEIZ · SUISSE · SVIZZERA · SWITZERLAND

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

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

Direktoren-Ehepaar

das bereit ist, diese selbständige und äusserst verantwortungsvolle Herausforderung anzunehmen. Das Direktoren-Ehepaar ist direkt dem Verwaltungsrat unterstellt und eigenverantwortlich für die Entwicklung und Leitung des gesamten Unternehmensbereiches.

Voraussetzung für diese äusserst interessante Aufgabe sind:

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

Ein qualifizierter, aufgestellter Mitarbeiterstab unterstützt Sie bei Ihren täglichen Aufgaben. Neben guten Rahmenbedingungen bieten wir Ihnen eine den Anforderungen entsprechende Entlohnung.

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

Ulrich Jüstrich AG, Ernst Jüstrich, Delegierter des Verwaltungsrates
Unterdorf, CH-9428 Walzenhausen, Tel. 071 44 16 65/ Fax 071 44 55 84

Der Logenplatz über dem Bodensee mit dem Dreiländerblick



INTER-EUROPE-HOTELS
Marketing & Reservations AG
sucht

Geschäftsleiter

Wir sind eine expansive Hotelkooperation mit 100 Hotelbetrieben und betreiben ein modernes, elektronisches Reservationssystem und das Marketing für unsere Hotels. Nach tragischem Unfall suchen wir für unseren langjährigen Geschäftsführer einen Nachfolger.

Anforderungsprofil:

- Unternehmerpersönlichkeit mit Erfahrung im Tourismus
- laufende Weiterentwicklung unseres erfolgreichen Marketingkonzeptes
- Koordination und Leitung des Ausbaus der geschäftlichen internen Software.

Es steht Ihnen ein gut eingearbeiteter Mitarbeiterstab zur Verfügung. Schriftliche Unterlagen sind erbeten an:

Niklaus Weibel, Präsident des Verwaltungsrates INTER-EUROPE-HOTELS, Ebenastrasse 10, 6048 Horw-Luzern.

69011/87769



**** HOTEL HOHENFELS

MAREN UND URS GSELL

CH-7050 AROSA
SWITZERLAND
TEL. 081 31 01 01
FAX 081 31 14 89

AROSA'S PRIVATE HOUSE.

GASTFREUNDSCHAFT MIT

ALLEN SINNEN ANNEHMEN.



Kunst & Kultur – unsere gelebte Unternehmensphilosophie. Als einziges Wintersporthotel bieten wir unseren Gästen eine derartige Dichte von hochstehenden kulturellen Anlässen. Ein Haus mit „swinging atmosphere“, mit Künstlern, gutgelauten Gästen, professionellem Gastgebersteam. Alles ist Kreation, alles ist Kultur, und alles tun wir leidenschaftlich gerne – Hotellerie als Versuch eines Gesamtkunstwerkes ...

Sie wollen täglich besser werden und täglich einen Schritt vorwärts machen – persönlich und beruflich. Wir geben Ihnen die Chance dazu als

- ✓ RÉCEPTIONIST m/w D, E, F
- ✓ CHEF DE PARTIE m/w D
- ✓ COMMIS DE CUISINE m/w D
- ✓ PORTIER/NACHTPORTIER (port. oder span., mit Führerschein und Deutschkenntnissen)
- ✓ ZIMMERMÄDCHEN (port. oder span., mit Deutschkenntnissen)

Der Eintritt erfolgt zu Beginn der Wintersaison (ca. 15.12.94). Die Wintersaison dauert bis ca. 18. April 1995. Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen. Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

69047/382692



AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

Suchen Sie den Einstieg in die Selbständigkeit und möchten Sie vorher noch etwas Erfahrung sammeln? Für ein Berg-Haus in der Innerschweiz suchen wir auf Mitte Dezember 1994 ein

Aide-du-patron-Paar

Sie sollten eine Ausbildung als Hofa und Koch mitbringen, damit Sie die folgenden Aufgaben erledigen können:

- Küche
- Bestellungen (im Mutterhaus)
- Kassaabrechnungen
- Unterhalt Zimmer (Reinigung usw.)
- Personalführung
- Serviceüberwachung.

Wenn Sie ein jüngeres Paar sind, welches die Berggegend liebt, erwarten wir gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an unsere Adresse.

Für ein Berner Stadthotel suchen wir per sofort eine engagierte

Hilfsgouvernante

Mini-Bar/Zimmerkontrolle sowie die Mithilfe in der Lingerie sind Ihre Hauptaufgaben. Es handelt sich hier um eine befristete Stelle für 4 Monate. Interessierte Schweizer Bewerberinnen senden Ihre vollständigen Unterlagen bitte an untenstehende Adresse.

Neue Herausforderung in Zürich!

Gesucht wird für einen bekannten Restaurationsbetrieb eine junge

Hofa/Tourmante

Zum vielseitigen Tätigkeitsbereich gehört Mithilfe am Buffet und in der Stationsküche sowie Service-Ablosungen. Diese interessante Jahresstelle ist nur für eine Schweizerin oder Bewerberin mit B/C-Bewilligung möglich. Eintritt: nach Vereinbarung, spätestens November.

68966/84735

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

Schweizer Hotelier-Verein



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 Lotzwil
Telefon 063 22 06 89
Telefax 063 22 70 32

68738/139590

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 68431/253102

Wir suchen aufgestellte/n

GESCHÄFTSFÜHRER/IN

(mit Wirtpatent)



Schriftliche Bewerbungen
direkt an
Beate Stücker oder Beat Rüegg.

MOVIE

RESTAURANT • BAR
STEINENVORSTADT 32
4051 BASEL
TEL 061 261 68 28

69028/322542

Eine Unternehmung der Globus-Gruppe



«Liebe Restaurantleiter, wenn Sie heute hier inserieren, haben Sie morgen wieder ein komplettes Team!»

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

68555/162958

Für die bevorstehende Eröffnung einer neuen, sehr exklusiven und technisch auf das modernste ausgerüsteten **Appartement-Hotel-Residenz** an bester zentraler Lage in **Zürich** suchen wir die geeignete Persönlichkeit als

Geschäftsführer/in

Wir bieten weitgehende Selbständigkeit, erwarten aber absolute Zuverlässigkeit und sehr weitgehende persönliche Identifizierung mit der übernommenen Aufgabe sowie die Bereitschaft, jederzeit, wo nötig, auch selbst Hand anzulegen.

Sind Sie geistig beweglich und gewandt im Umgang, verfügen Sie über geschäftliches Flair, Sprachkenntnisse und kaufmännische Basis, dann ersuchen wir Sie, uns Ihre detaillierte Offerte mit Foto und Gehaltsansprüchen zukommen zu lassen unter
Chiffre 69008, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

69008/382658

Express-Stellenvermittlung des SHV

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

Stellensuchende

1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/cuisine							
1751	Küchenchef	41	CH	Dez. 94	D/F/E	BE-Oberland/Interlaken	zus. mit 2953
1752	Chef de partie	24	A	Sept. 94	D/F	Restaurant, VD/VS,	
1753	Chef de partie	23	CH	Dez. 94	D/E	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	
1756	Küchenchef	36	D	A	Sept. 94	D/E	Skigebiet, zus. mit 2960
1757	Küchenchef	32	F	B	Nov. 94	D/E/E	zus. mit 2965, West-CH/VS
1758	Souschef	25	D	A	Dez. 94	D/E	Inner-CH
1759	Chef de partie	30	NL	A	Dez. 94	D/E	zus. mit 4949, GR/LU/BE
1760	Hilfskoch	18	I	C	Nov. 94	I/D	Chiasso/TI
1761	Chef de partie	27	NL	A	Okt. 94	D/E	Hotel
1762	Commis de cuisine	21	CH	Sept. 94	D/E	West-CH/VS	
1763	Koch	28	CH	sofort	D/F	Solothurn/Olten	
1764	Hilfskoch	29	P	C	Dez. 94	I/F	TI/GR
Service/service							
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	Bern
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	Restaurant, VS/VD, zus. mit 1753
2956	Sefa	28	P	A	Dez. 94	D	ZH/LU/GR, zus. mit 4945
2957	Barman	51	CH	Dez. 94	D/F/I	Hotel/Bar, SG/GR	
2958	Sefa	18	CH	Dez. 94	D/E	VS, Skigebiet	
2959	Sefa	19	CH	Nov. 94	D/E	Skigebiet	
2960	Sefa	28	D	A	Dez. 94	D/F/E	Skigebiet, zus. mit 1756
2961	Kellner	26	JU	A	Dez. 94	D/E/I	zus. mit 2962
2962	Sefa	22	D	A	Dez. 94	D	zus. mit 2961
2963	Barman	22	CH	Nov. 94	D/F/E	5*-Hotel	
2964	Sefa	44	CH	Okt. 94	F/D/I	Cafe/Rest., West-CH	

2965	Sefa	26	F	B	Nov. 94	F/D/E	zus. mit 1757, West-CH/VS
2966	Bardame	16	CH	Sept. 94	D/E	Hotel/Bar, BL	
2967	Bardame/Service	32	CH	Sept. 94	D/E/I	4*-5*-Hotel, ZH/JU/GE	
2968	Sefa	24	CH	Dez. 94	D/E	Arosa	
2969	Sefa	24	D	A	Dez. 94	D/E	LU/NW
Administration/administration							
3940	Betriebsleiter	42	CH	Dez. 94	I/D/F	Rest./Berghaus, Engadin	
3955	Réceptionsprokt.	24	CH	Nov. 94	D/E/F	Skigebiet/West-CH	
3956	Anfangsrecept./w.	29	CH	sofort	D/E/F	West-CH	
3957	Night-auditor	41	D	A	Dez. 94	D/F/E	3*-5*-Hotel
3958	Réceptionistin	24	CH	Sept. 94	D/F/E	Hotel, TI	
3959	Anfangsrecept./w.	20	CH	Nov. 94	D/E/E	Skigebiet, West-CH	
3960	Anfangsrecept./w.	19	D	A	Dez. 94	D/E/F	Skigebiet
3961	Réceptionistin	23	CH	Okt. 94	D/F/E	3*-5*-Hotel	
3962	Réceptionistin	30	CH	Nov. 94	D/F/E	BE-Oberland	
3963	Anfangsrecept./w.	22	CH	Jan. 95	D/F/E	4*-5*-Hotel	
3964	Réceptionistin	21	CH	Dez. 94	D/E/F	West-CH	
3965	Anfangsrecept./w.	19	CH	Dez. 94	D/F/E	3*-5*-Hotel, GR	
3966	Réceptionistin	25	A	n. Ver.	D/E/F	3*-4*-Hotel, GR/SG/TI	
3967	Anfangsrecept.	23	CH	sofort	D/E/I	3*-5*-Hotel	
3968	Réceptionistin	21	CH	Okt. 94	D/E/F	GR	
3969	Réceptionistin	22	CH	Okt. 94	D/E/F	BE/VS/GR	
3970	Réceptionistin	22	CH	Dez. 94	D/F/E	Arosa	
3971	Récept./Adm./w.	25	CH	sofort	D/F/E	West-CH	
3972	Anfangsrecept./w.	21	CH	Dez. 94	D/E/I	West-CH	
3973	Réceptionistin	24	CH	Nov. 94	D/F/E	3*-5*-Hotel	
Hauswirtschaft/ménage							
4939	Butler/Saal/w.	25	P	A	Dez. 94	I/E/D	BE-Oberland
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	Hofa/Tourmonte	18	CH	Dez. 94	D	Winterthur + Umgeb.	
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	
4947	Masser	44	CH	Dez. 94	F/I/D	Hotel	
4948	Gouvernante	34	D	A	Okt. 94	D/E/I	

4949	Butler/Office/w.	27	P	A	Dez. 94	D/I	zus. mit 1759, GR/LU/BE
4950	Butler/Saal/Sefa	25	P	A	Jan. 95	D/E	zus. mit 4951, Deutsch-CH
4951	Portier/Allrounder	25	P	A	Jan. 95	E/D	zus. mit 4950, Deutsch-CH
4952	Hofa	19	CH	Nov. 94	D/I/F	4*-Hotel	
4953	Butler/Lingerie/w.	22	P	A	Dez. 94	I/E/D	ZH/ZG

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 des 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)

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

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:

Betrieb:	Ort:	Funktion:
1.		
2.		
3.		

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

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

Ein Bijou Drei★★★

Hotel-Restaurant

direkt am Vierwaldstättersee
sucht auf spätestens Anfang 1995

Direktor
oder
Direktionsehepaar

Erfahrung in der Führung eines Hotels mit lebhafter
Restauration ist Voraussetzung.

- Wenn Sie Ihre Mitarbeiter als Mitunternehmer führen
- und wenn Sie nicht nur Manager,
sondern
auch noch Gastgeber sind -
dann bewerben Sie sich.

Es erwarten Sie attraktive Bedingungen.

Refina AG Luzern
Postfach 115, 6000 Luzern 4
Telefon 041 44 21 28

688671/15539

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 an Wochenenden aus? Wem kommen schon für jeden Mittag vier verschiedene Tagesmenüs in den Sinn, und das A-la-carte-Angebot gibt's ja auch noch. Und diese Bankette, 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 1388

68751/264202

JOHN VALENTINE
FITNESS CLUBS

Für unseren Freizeit- und Fitnessclub in Bern suchen wir wegen interner Versetzung per 1. Oktober 1994 oder nach Vereinbarung eine/n

Clubleiter/in

Sie sind eine **führungstarke, kundenorientierte** und dynamische Persönlichkeit. Sie gehen auf unsere hochgesteckten Ziele und Gästewünsche ein und organisieren ein motiviertes Mitarbeiter-team.

Optimale Voraussetzungen sind:

- aktive Verkauf- und Führungserfahrung im Dienstleistungsbereich
- Profitcenter-Denken
- kaufmännische Kenntnisse
- Vertrautheit mit Sport und Gymnastik
- Idealalter 26 bis 35 Jahre

Diese dienstleistungs- und führungsorientierte Position bietet viel Entfaltungsmöglichkeiten und ist leistungsgerecht honoriert. Sind Sie interessiert? Dann freut sich unsere Personalleiterin, Frau Daniela Staub, auf Ihre handschriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen inkl. Foto.

JOHN VALENTINE FITNESS CLUBS AG, Personalabteilung,
Tödistrasse 49, Postfach, 8039 Zürich, Telefon 01 202 60 70.

P 68937/527166



Im schönsten
Hochtal Europas!

bietet engagierten, qualitätsbewussten und kontaktfreudigen Menschen attraktive Arbeitsplätze in angenehmer Ferienatmosphäre.

Erstklasshotel★★★★ mit 130 Betten, Appartements, modernste Wellness- und Fitnessanlage, Restaurant, Bar, Jugendstilspisessaal.

Wir suchen auf kommende Wintersaison, ab zirka 20. Dezember 1994, noch folgende, gut ausgewiesene Mitarbeiter:

Réception:

1. Réceptionistin Réceptions-Sekretärin

(CH oder B-Bew.) IBM-Rebag-Kündig,
Sprachen: D, F, E, wenn möglich!

Küche:

Chef de partie garde-manger Chef tournant

Service:

Chef de service Saalkellner

Servicefachmitarbeiter/in

(à la carte, Barablösung)

Wellness-/Fitnessanlage:

Gymnastiklehrerin- Masseurin

als Leiterin unserer attraktiven Wellness-Fitnessanlage.

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören!

Hotel Edelweiss
Hrn. R. Brüggemann
CH-7514 Sils Maria
Telefon 082 4 52 22
Fax 082 4 55 22

68959/31259



Mit einem jungen Team pflegen wir fröhliche, überraschende und gesellige Gastfreundschaft. Im alten, nicht ganz konventionell eingerichteten, wunderschönen Landgasthof ausserhalb und doch nahe bei Zürich, mit Wirtschaft, Stübeli, Bar, Speiserestaurant, kleinem Saal und Garten am Bach.

Sie sind unser

Wunschküchenchef

wenn auch Sie saisonale, natürliche und originelle Küche lieben und pflegen, gerne (vielleicht zum ersten Mal!) selbständig und verantwortungsbewusst vier Mitarbeiter begeistern, gemeinsam mit ihnen eine konstant hohe Qualität und Rentabilität erreichen – und auch wir Ihnen gefallen!

Kompetente Gesprächspartner/innen, eine faszinierende Aufgabe, leistungsgerechter Lohn und Beteiligung am Küchenergebnis erwarten Sie.

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen! Schreiben oder telefonieren Sie an:

Sabine Heimbürger,
Landgasthof Löwen
Albisstrasse 32, 8135 Langnau am Albis
Telefon 01 713 31 10

68879/174165

BINDELLA

GASTRONOMIA ITALIANA

Die echte italienische Küche ist uns ein Anliegen; Kräuter, Zitronen und reines Olivenöl würzen die Speisen. Frische und Einfachheit sind die Zauberworte

Können Sie sich mit dieser Philosophie identifizieren?

Es würde uns freuen, denn für unser aussergewöhnliches Ristorante Giangrossi, im Zentrum von Zürich (beim Stauffacher) suchen wir einen qualifizierten

Küchenchef

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung:

Ristorante Giangrossi
Rebgasse 8, 8004 Zürich
Frau Sonja Lacher ☎ 01 / 241 20 64

0 68856/299413

Suchen Sie den Einstieg ins Personalwesen?

Wir sind ein internationales 5-Stern-Hotel mit 160 Mitarbeitern und suchen per September/Oktober 1994 eine/n

Mitarbeiter/In für das Personalbüro

Sie verfügen über:

- eine kaufmännische Ausbildung
- gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- gute PC-Anwenderkenntnisse
- Flexibilität und Belastbarkeit.

Wenn Ihnen zudem der Umgang mit Menschen Spass macht und Sie gerne in einem kleinen Team arbeiten, dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Susanne Eichenberger
Personalchefin

Nicole Bühlmann
Personalassistentin
68941/29853



Atlantis Sheraton HOTEL ZÜRICH

DÖLTSCHWEG 234, 8055 ZÜRICH, SWITZERLAND
PHONE: 41-1-454-5454 FAX: 41-1-454-5400 TELEX: 813-338 ATS CH



Das Schweizer Paraplegiker-Zentrum Nottwil ist eine Akut- und Rehabilitationsklinik für Querschnittgelähmte. In unserer modern eingerichteten Klinik mit 104 Betten arbeiten rund 420 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

In unserem vielseitigen und lebhaften Betrieb mit einem öffentlichen Selbstbedienungsrestaurant und einem Kiosk finden verschiedene Veranstaltungen wie gepflegte Familienanlässe, Bankette und Kongresse bis 1000 Personen sowie diverse Sportveranstaltungen statt.

Infolge Neuorientierung des jetzigen Stelleninhabers suchen wir nach Vereinbarung eine/n initiative/n und teamfähige/n

Leiter/in Restaurant

Sie verfügen über einen Hotelfachschulabschluss oder können über einige Jahre Berufserfahrung als Betriebsassistent/in im F&B-Bereich zurückschauen. Sie bringen Führungserfahrung mit, haben Organisationstalent, den Blick fürs Ganze sowie den nötigen Humor.

Sie möchten unsere Patienten, Mitarbeiter, Besucher und Gäste gerne verwöhnen sowie bei Aktivitätenwochen und bei der Verkaufsförderung mitwirken.

Haben wir Ihr Interesse für diese vielseitige und anspruchsvolle Tätigkeit geweckt? Uner top-motiviertes Team freut sich, Sie kennenzulernen.

Frau Gabriela Hammer, Leiterin Ökonomie, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte (Telefon 045 54 57 50 oder 54 57 51).

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Schweizer Paraplegiker-Zentrum
Stephan Bachmann, Personalleiter
6207 Nottwil

F 68882/330159



MAREN UND URS GSELL

CH-7050 AROSA
SWITZERLAND
TEL. 081 31 01 01
FAX 081 31 14 89

AROSA'S PRIVATE HOUSE.

GASTFREUNDSCHAFT MIT

ALLEN SINNEN ANNEHMEN.

Kunst & Kultur – unsere gelebte Unternehmensphilosophie. Als einziges Wintersporthotel bieten wir unseren Gästen eine derartig Dichte von hochstehenden kulturellen Anlässen. Ein Haus mit „swinging atmosphere“, mit Künstlern, gutgelauten Gästen, professionellem Gastgebersteam. Alles ist Kreativität, alles ist Kultur, und alles tun wir leidenschaftlich gerne – Hotellerie als Versuch eines Gesamtkunstwerkes ...

Dazu Ihre Bereitschaft, täglich besser zu werden und täglich den Schritt vorwärts zu wagen – persönlich und kulinarisch. Sie sind ein

CREATOR (Küchen-Chef)

mit dem Talent für die Realisierung einer weit überdurchschnittlichen Küche.

Klar, dass Sie für deren gesamte Belange zuständig sind. Klar, dass wir Ihnen ein leistungsbezogenes Salär entrichten. Klar, dass wir Ihnen eine Wohnung anbieten. Klar, dass Sie nicht jünger als 28 Jahre alt sind und mindestens schon 2 Jahre als Sous-Chef gearbeitet haben.

Ihre künstlerische Laufbahn interessiert uns sehr. Bitte senden Sie uns deshalb baldmöglichst Ihr komplettes Dossier. Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

69046/382692

dulac

RESTAURANT · BAR · HOTEL

An wunderschöner Lage direkt am oberen Zürichsee bieten wir in den zwei Restaurants «Bistro» und «Au Premier» in unserer Dampfschiffbar und auf den sonnigen Terrassen täglich abwechslungsreiche, vielfältige Gastfreundschaft.

Wir suchen «unseren neuen»

Küchenchef

Sind Sie etwa 25 bis 36 Jahre jung. Sie pflegen mit Liebe eine phantasievolle, marktorientierte und zeitgemässe Küche. Sie sind qualitätsbewusst, initiativ, integer, arbeiten professionell, gerne selbständig und wissen Ihre fachlich guten Mitarbeiter zu begeistern. So erreichen Sie Ihre gemeinsam formulierten Ziele.

Neue Ideen brauchen Ihnen bei uns nie auszugehen. Offenheit und Leistungswille erwarten wir. Eine aussergewöhnlich spannende Aufgabe, Unterstützung, Spass bei der Arbeit und einen leistungsorientierten Lohn mit Beteiligung am Küchenergebnis garantieren wir.

Falls Sie noch mehr wissen wollen, freuen wir uns auf Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf. Wir möchten Sie gerne kennenlernen und alle Fragen beantworten.

Markus Büeler
Du Lac, Fischmarktplatz 1,
8640 Rapperswil
Telefon 055 23 89 49

68972/28347

Seerestaurant Zürich

Wir suchen auf den 1. Oktober 1994 oder nach Vereinbarung für das neue Seerestaurant (3 Minuten vom Bellevue entfernt) verantwortungsvolle, einsatzfreudige, kompetente und qualifizierte Mitarbeiter.

Stv. Küchenchef

Chef de partie

Garde-manger

Entremetier

Saucier

Jungkoch/Köchin

Pâtissier

Servicefachmitarbeiter/innen

Barkeeper

Reizt Sie die neue Herausforderung, in einer flippigen Atmosphäre und einem aufgestellten, neuen Betrieb mitzuwirken, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen an folgende Adresse: Freddy Burger Management, Mario Moretti, Carmenstrasse 12, 8030 Zürich, Telefon 01 252 37 01.

68402/382557



Sturgau
Thurgau · Bodensee · Schweiz

Am Bodensee, an schönster Lage mit vielen Möglichkeiten, bieten wir Ihnen in unserem Silence-Hotel folgende interessante Stelle an:

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

Als 4-★-Hotel mit starker F&B-Prägung und hauptsächlich im Semintourismus tätig, suchen wir den

Küchenchef

der es versteht, seine Brigade zu führen und zu motivieren, renditeorientiert zu arbeiten und interessante Saisonangebote zu erstellen. Rufen Sie uns an, oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Herrn A. Stäger
Park-Hotel Inseli
8590 Romanshorn
Telefon 071 63 53 53

68879/29290

20 Jahre **db**

Denise Ammann Personalberatung

Wir meinen, Tradition hat viele Gesichter...

... doch unsere Mandantin, domztillert im Herzen der City, ist Tradition schlechthin. Sie ist nicht nur die feinste Adresse und weltweit ein Begriff, sondern auch Europas grösste und modernste Unternehmung in ihrem Segment. Für das integrierte Café-Restaurant suchen wir die

Restaurationsleiterin/Aide du Patron

mit Stil, Menschenkenntnis und Freude an Esskultur. Als engagierte, frontbezogene Fachfrau sind Sie für den reibungslosen Betriebsablauf, das Wohlbefinden der eleganten Klientel sowie die kompetente, motivierende Führung Ihres Mitarbeiterinnenstabes verantwortlich. Sie helfen so mit, die hohen Ansprüche des Hauses an Qualität und Dienstleistung zu pflegen und das Gleichgewicht zwischen handwerklicher Tradition und gepflegter Gastlichkeit zu wahren.

Schweizerinnen mit einer fundierten Ausbildung im Hotelfach (Restaurationsleiter mit eidg. Fachausweis, Maitre d'hôtel oder gleichwertig) oder Gastgewerbe (Wirtepatent), langjähriger Praxis- und Führungserfahrung sowie ausgezeichneten Deutsch- und Englischkenntnissen (andere Sprachen von Vorteil) senden uns bitte ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Wir meinen, dass Berufslente mit Niveau diese Chance nicht verpassen sollten!

... und was meinen Sie?

8001 Zürich, Telefon 01/252 69 48
Limmatquai 52

4051 Basel, Telefon 061/272 77 97
Bäumleingasse 2

0 68951/199176

Saas-Fee
VERZAUBERT
SELECTION
SUISSE

METROPOL
GRAND HOTEL SAAS - FEE

Leben in Sonne und Schnee,
im feenhaften Saas Fee,
in zauberhafter Bergwelt...

Ist das was für Sie?

In der sehr gepflegten Metropol-Küche ist per Ende
November 1994 in Jahresstelle die Position des

Küchenchefs

neu zu besetzen.

Sind Sie ein kreativer, leidenschaftlicher Koch, ein Feinschmecker, guter Organisator, ein umgänglicher Mensch, dann entsprechen Sie unseren Vorstellungen.

Bei uns können Sie in einer kleineren Brigade in angenehmem Arbeitsklima sich weiterentwickeln und Ihre Phantasie wahren lassen.

Interessiert Sie dieser verantwortungsvolle Job, melden Sie sich bitte bei uns!

Ursula und Hans Hess-Zurbriggen
CH-3906 Saas Fee, P.O. Box
Telefon 028 57 10 01, Telefax 028 57 20 85

68977/29769

ZUNFTHAUS ZU
Pfistern
TRADITION AMBIANCE GASTLICHKEIT

Kornmarkt 4 6000 Luzern 5 Tel. 041-51 36 30

Für unser renommiertes Zunfthaus in der Luzerner
Altstadt suchen wir einen tüchtigen, kreativen

Chef de partie

Schätzen Sie ein angenehmes Arbeitsklima in einem
gut eingespielten Team, dann sind Sie bei uns herzlich
willkommen.

Frau L. Schmid oder Herr A. Küng
gibt Ihnen gerne weitere Auskunft.

Telefon 041 51 36 50

68794/47708

**HOTEL
MARGNA**
Sils
ENGADIN

Für unsere Réception suchen wir einen

Chef de réception

Unsere langjährige Chefin de réception verlässt uns per
Ende Sommersaison.

Bevor sie jedoch geht, möchte sie gerne ihre Nachfolgerin einarbeiten. Falls Sie über einige Jahre Erfahrung an der Réception verfügen, 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 bei:

Herrn Ch. Müssgens jun.
Hotel Margna, 7515 Sils-Baselgia
Telefon 082 4 53 06, Fax 082 4 54 70

0 68899/31232

**GRAND HOTEL
BELLEVUE**
G S T A A D

Die Philosophie von herzlicher, stilvoller Gastlichkeit

Reizt Sie die Chance, Ihre Persönlichkeit und
Ihr Können als

Anfangschef de service (m/w) Chef de rang (m/w) Servicepraktikant/in Barman/Barmalld

(D-, F-, E-Kenntnisse erwünscht)

ab 20. Dezember 1994 in den Dienst
unseres kleinen Erstklasshotels
(85 Betten, 2 Restaurants, Piano-Bar,
Terrasse) zu stellen?

Gerne erwarten wir Ihre üblichen
Bewerbungsunterlagen mit Foto:
Ferdinand T. Salverda, Direktion
3780 Gstaad

Telefon 030 8 31 71, Telefax 030 4 21 36
68521/14950

Wynhus
zum
Bären
Münsingen

Ein alter Gasthof wie das Wynhus zum
Bären in Münsingen hat seine eigene
Geschichte. Während Jahrhunderten
würde sein Charakter geformt. Ge-
schichte wird von Menschen geschrie-
ben; im «Bären» insbesondere von sei-
nem 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 Professiona-
lität, Kreativität und hohe Qualitäts-
ansprüche.

Sie bald kennenzulernen, würde uns
sehr freuen. Senden Sie uns bitte Ihre
Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie
an.

Zehner Service AG
Herr Richard Schmid, Postfach 15
3000 Bern 23, Tel. 031 371 45 21
68156/63754

Hotel/Restaurant Engadinerhof 7504 Pontresina

sucht

Saucier/Sous-chef

für Wintersaison 1994/95.

Bitte Offerten mit Zeugniskopien
und Gehaltsansprüchen an

Familie Heinrich
Hotel Engadinerhof
7504 Pontresina
Telefon 082 6 62 12
Fax 082 6 79 89

68856/27740

Gesucht per sofort oder nach Überein-
kunft

Barman/Geschäftsführer

mit Fähigkeitsausweis, in sehr schönes
Cabaret im Kanton Graubünden.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an
Chiffre Q 513-733541, an Publicitas,
Postfach 150, 7001 Chur 1, Fächer.

P 68896/44300

Gesucht: Die Stecknadel im Heuhaufen

Für unseren Raststättenbetrieb in Pratteln mit rund
280 Mitarbeitern/innen suchen wir per sofort oder
nach Vereinbarung

Verantwortliche/r Personalbüro

Sie sollten folgende Voraussetzungen mitbringen:

- mehrfährige Erfahrung in ähnlicher Position
- Diplom als Personal-Assistent/in
- PC-Erfahrung, gute Anwenderkenntnisse Excel, Word
- mindestens 30 Jahre alt

Diese äusserst interessante Stelle beinhaltet folgende
Hauptaufgaben:

- Personal Administration
- Lohnwesen
- Bearbeitung Kranken- und Unfallmeldungen
- Mitarbeiter bei Lohnvorbereitungen
- Zeiterfassung, Absenzenkontrolle
- Diverse Korrespondenz im Personalbüro
- Bearbeitung Administration, Gesuche und
Anmeldungen FREPO, KIGA, AHV/FAK
- Betreuung der Abtage

Wir bieten Ihnen ausserdem:

- eine verantwortungsvolle und selbständige
Tätigkeit an einem nicht alltäglichen Arbeitsplatz
- Mitarbeiter in einem kollegialen Team
- eine der Ausbildung und Leistung entsprechende
Entlohnung
- zeitgemässe Sozialleistungen
- Weiterbildung fachlich und persönlich

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und die
vorgenannten Voraussetzungen erfüllen, sollten
Sie uns unbedingt kontaktieren. Nähere Auskunft
erhalten Sie durch unseren Herrn Dölf Studer,
Tel. 061 821 02 22, dem Sie bitte auch Ihre
Bewerbungsunterlagen zukommen lassen wollen.

Diskretion ist selbstverständlich.

WINDROSE
Shoppingbrücke Pratteln

P 68887/103802

**BRASSERIE
LIPP
RESTAURANT**

«La Grande Brasserie Parisienne» sucht per sofort
oder nach Übereinkunft für

Administration & Verkauf

eine/n Hotelfachschulabsolventin/en mit Freude
an selbständiger, abwechslungsreicher Tätigkeit in
den Bereichen

- Bankettverkauf - Sekretariat
- Rechnungswesen/Kassawesen
- Datenverarbeitung
- Drucksachenvorbereitung
- Mitarbeit an der Front und am Empfang.

Arbeitsort in Bahnhofsnahe, S-Bahnanschluss,
regelmässige Arbeitszeiten, zeitgemässe Entlöh-
nung in zukunftsorientiertem Gastronomiebetrieb
erwarten Sie.

Kontaktieren Sie Frau U. Brelowski oder Herrn
H. Männli über Telefon 01 211 11 55 oder 01
211 15 65.

Schriftliche Bewerbungen senden Sie an die
Urania Restaurant AG
Uraniastrasse 9, 8001 Zürich

68538/41297

**MONTE
LAGO**
HOTELS

Montelago – die Dynamik des Wassers und die
Beständigkeit der Berge. Montelago –
für eine Hotelkarriere zwischen Bergen und Seen.

Fördern und gefordert werden. Fördern und gefördert
werden. Ambitionen haben und umsetzen – mit beiden
Füssen auf der Erde stehen und trotzdem nach dem Him-
mel greifen.

Wir sagen nur:

Cucina italiana für Bauch und Herz

und suchen nach Vereinbarung nach Davos

Küchenchef

mit Erfahrung in der modernen, italienischen Küche mit
Hand und Fuss. Mit Begeisterung für ein junges, leben-
diges Hotelkonzept mit drei Restaurants. Mit Führungs-
qualitäten, Teamfähigkeit und Freude an der Zusam-
menarbeit mit einer ambitionierten Crew.

Fortschrittliche Arbeitsbedingungen, Verantwor-
tung, Selbständigkeit und ein angenehmes Arbeits-
klima sind eine gute Basis für ein «Miteinander», den-
ken wir. Was denken Sie?

Auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto freut sich

Kurt Künzli,
MONTELAGO HOTELS
Promenade 136, CH-7260 Davos Dorf
Telefon 081 46 50 77

68872/329924

DAVOS · LUGANO

**Hotel
La Ginabelle**

Z E R M A T T

Für den kommenden Winter suchen wir für
unseren Betrieb folgende motivierte Mitarbeiter.
Credo des Hauses ist es, unseren Gästen durch
einen gepflegten und aufmerksamen Service zu
dienen. Diesen Gästekreis möchten wir mit Ihrem
persönlichen Einsatz erweitern. Es stehen fol-
gende Stellen offen:

Chef de service Chef de rang Praktikantin Kindergärtnerin Masseurin

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungen mit Foto
und den üblichen Unterlagen.

Hotel La Ginabelle
Familie Abgottspon-Schell
3920 Zermatt
Telefon 028 67 45 35
Fax 028 67 61 31

68879/124899

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 dazulernen.

Wir bieten Ihnen:

- 5-Tage-Woche, jeden Samstagabend und Sonntag sowie alle Feiertage frei
- gute Entlohnung
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Einkaufsvergünstigungen
- Personalparkplätze
- auf Wunsch kann ein Studio zur Verfügung gestellt werden.

Bewerbungen bitte an:

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

0 68703/13609

BINDELLA

GASTRONOMIA ITALIANA

Ein mediterraner Wind weht durch unser Konzept für ein neues Restaurant mit Bar in der Altstadt von Winterthur. Ein italienisch-spanisches Ambiente mit Süß, das zum unkomplizierten Verweilen von jung und alt einlädt.

Eröffnen möchten wir dieses mit einem engagierten Team im Januar 1995 und dafür suchen wir einen

GESCHÄFTSFÜHRER

der mit Herz und Seele Gastgeber ist und die südländische Kultur lebt und leben lässt.

Wenn Sie den Fähigkeitsausweis besitzen, Organisations- und Führungserfahrungen sowie gute Kenntnisse der italienischen und spanischen Küche und Sprache haben, dann möchten wir Sie für diese Aufgabe begeistern.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen:

Bindella Unternehmungen AG
Hönggerstrasse 115, 8037 Zürich
Gisela Lacher ☎ 01 / 276 62 23

0 68854/299413



Sporthotel Darlux

CH-7482 Bergün/GR, Tel. 081/73 13 82

Im Herzen der Ferienecce der Schweiz

★★★★-Saison-Betrieb mit 120 Betten, Arvenstübeli, Grillroom, Hotelbar, Dancing, Hallenbad und Fitnessraum, Sauna, Squashhalle, Curling und anderen Sportmöglichkeiten.

Für die Wintersaison 1994/95 suchen wir ab Mitte Dezember folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Betriebsassistent

Aufgabenbereich: Mithilfe Einkauf, Serviceüberwachung, Spätdienst, Ablösung Réception.

Küche:

Chef de partie

Hotelbar/Buffer:
freundliche

Barmaid

Service:

Servicefachangestellte Kellner/Chef de rang

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima, der Leistung entsprechendes Salär sowie neuzeitliche Anstellungsbedingungen.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an:

I. Nager, Direktor
Sporthotel Darlux
7482 Bergün

68549/53686

HOReGA
SELECT

Mieter/Pächter/Paar

Sei es ein sehr gepflegtes, mit Antiquitäten ausgestattetes Restaurant, ein Grill-Restaurant im Walliser Stil oder ein aufbaufähiges Dorfrestaurant ...

Zur Übernahme von wunderschönen Betrieben in den Regionen Aargau, Bern und Walensee suchen wir erfahrene Gastgeber mit Fähigkeitsausweis, welche ihr eigenes «Reich» zu sehr interessanten Konditionen aufbauen möchten. Beste Zukunftsaussichten mit einem eigenen Betrieb: Ihre Chance!

Geschäftsführer/in

für einen ausserordentlich umsatzstarken, bestbekannten «In-Betrieb» in Zürich suchen wir eine/n starke/n Gastgeber/in. Nebst einem entsprechenden Werdegang und erfolgreicher Tätigkeit als Geschäftsführer/in, sollten Sie: modern/extrovertiert/trendig eingestellt und möglichst zwischen 30 und 35 Jahre alt sein. Eine Superherausforderung in einem Superbetrieb.

Sales manager/in

Eines der schönsten Hotels von Zürich, international bekannt, sucht «seine/n» Verkäufer/in. Für diese Position, die vor allem den nationalen Markt abdeckt, sollten Sie eine entsprechende Ausbildung (Réception/Hotelfachschule/Touristfachschule usw.) haben und bereits in einer Sales-Abteilung gearbeitet haben. D/F/E und eigener PW.

Sous-chef

Wir haben in den Regionen Basel, Luzern und Zürich beste und vielfältige Angebot für motivierte, jüngere Chefs de partie oder erfahrene Sous-chefs, die gerne auf der Karriereleiter eine Stufe weitergehen möchten.

Auch in anderen Bereichen beraten wir Sie gerne und freuen uns auf die Zusendung Ihrer Bewerbungsunterlagen oder auf Ihre erste telefonische Kontaktaufnahme. Absolute Diskretion garantiert.

HOReGA Select Kaderberatung AG
Stänzergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 91

HOReGA SELECT

Die führende Personalberatung und Stellenvermittlung seit 1986

Fachpersonal – Kaderstellen – Mietersuche – Direktionspositionen

68999/208191

Für unser grosses Speiserestaurant mit Bankettsälen mitten in der Stadt Zürich suchen wir einen

Küchenchef

Haben Sie langjährige Berufserfahrung und sind mit der gutbürgerlichen bis gepflegten Küche vertraut?

Führungsqualitäten, Banketterfahrung und Kreativität sind ebenfalls Ihre Stärken. Dann sind Sie unser Mann!

Wir bieten zeitgemässe Entlohnung sowie eine interessante und selbständige Tätigkeit.

Über Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen freuen wir uns.

Angebote unter Chiffre 68776 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

68776/382165

Für unser grosses Speiserestaurant mit Bankettsälen mitten in der Stadt Zürich suchen wir einen

Geschäftsführer

Was Sie mitbringen sollten:
– abgeschlossene Kochlehre mit Berufspraxis
– Hotelfachschule von Vorteil
– Führungsqualitäten
– Organisationsstalent.

Wir bieten Ihnen eine interessante, verantwortungsbewusste und selbständige Tätigkeit mit zeitgemässer Entlohnung.

Über Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen freuen wir uns.

Angebote unter Chiffre 68777 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

68777/382165

KÜCHENCHEF

Für grösseren Hotel- und Restaurationsbetrieb in der Zentralschweiz. Eintritt nach Übereinkunft.

Sie haben ein organisatorisches Talent; führen teamorientiert; sind kreativ und flexibel; sind ein leidenschaftlicher Koch und Feinschmecker; sind belastbar.

Wir bieten einen vielseitigen und interessanten Jahresbetrieb; offerieren selbständiges Arbeiten und weitgehendste Kompetenzen; bieten einen modern eingerichteten Arbeitsplatz sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Ihre kompletten Unterlagen mit Foto senden Sie unter Chiffre T 237-17193, an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach 4362, 6304 Zug.

0 68978/199176

BEREST AG

Beratung Restaurationsbetriebe
Treuhand

Benvenuto

Als Chef de service (zirka 25-32 Jahre) führen Sie das Team einer

Pizzeria und unterstützen unseren Auftraggeber als

Geschäftsführer- assistent/in

Sie übernehmen Herausforderungen in allen Bereichen eines modernen Restaurationsbetriebes in Basel.

Eine abgeschlossene Berufslehre, evtl. mit Diplom einer Hotelfachschule, ist für diese Funktion unerlässlich.

Wir freuen uns, Sie bald kennenzulernen.

Berest AG, Frau G. Thoma

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

68454/247049



Restaurant
Schloss Wartburg-
Säli, Olten

Panorama Terrasse
Rittersaal

Telefon 062 35 46 35

Für unseren kleinen, bekannten, gepflegten und historischen Restaurant- und Bankettbetrieb suchen wir einen qualifizierten, einsatzfreudigen und dynamischen

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.

Restaurant Schloss Wartburg-Säli
Postfach, 4600 Olten

P 68993/382193



Le Sport et l'Élégance

Lindner Grand Hotel

RHODANIA

Crans-Montana

Wir sind ein Erstklasshaus im Zentrum von Crans mit 80 Betten, einem Restaurant für unsere Hotelgäste und einem A-la-carte-Restaurant, Pianobar und Sonnenterrasse.

Ab kommender Wintersaison suchen wir in Jahresstelle einen

Küchenchef

der folgendes Anforderungsprofil erfüllt:
– Erfahrung in der gehobenen Hoteltüche
– Gestaltung eines abwechslungsreichen, kreativen Angebots
– guter Organisator, der mittlere Brigade führen kann
– wirtschaftliches Denken und Einhalten des Budgets
– flexibel und belastbar.

Bewerber, die diese Voraussetzungen erfüllen, erwarten eine interessante Kaderposition, die im Rahmen der Unternehmensziele mit viel Eigenverantwortung und Kreativität weitgehend selbst gestaltet werden kann.

Vollständige Offerten erbeten an:

Direktion
Lindner Grand Hotel Rhodania
3963 Crans-Montana
Telefon 027 40 11 41

68920/8580



Einzigartig...
Simmmental im Berner Oberland
CH-3775 Lenk

Réception/Marketing

Wir bieten per Anfang Dezember oder nach Übereinkunft eine spannende Herausforderung für eine/n unternehmerisch denkende/n Mitarbeiter/in.

Wir sind das führende Kur- und Ferienhotel im Berner Oberland und bieten unseren anspruchsvollen Gästen 95 Zimmer und Juniorsuiten in idyllischer Lage in eigenem Park, nahe Bergbahn.

Gerne würden wir Ihnen diese vielseitige Aufgabe, an der Réception und als Assistent/in des Direktors, anbieten, sofern Sie folgende Voraussetzungen mitbringen:

- mehrjährige Hotelerfahrung
- gute Sprachkenntnisse: Deutsch, Französisch und Englisch, mündlich und schriftlich
- Freude und Geschick im Umgang mit Menschen
- Organisationsstalent und ein Flair für Administration.

Fühlen Sie sich angesprochen? Hans Stäubli, unser Leiter Mitarbeiterwesen, freut sich auf Ihren Anruf oder auf Ihre Unterlagen.

67149/19330

Kurhotel Lenkerhof • CH-3775 Lenk
Direktion: Familie Jörg Schweizer
Telefon 030 6 31 31 • Telefax 030 3 20 60

DG DOMINO GASTRO

Ihre Personal-Profis
DG Zürich, Ihre Anlaufstelle für Topstellen im Gastgewerbe, kann Ihnen folgende Angebote unterbreiten:

– Gesucht in gut frequentiertes 3-★-Hotel in Zürich (Nahe Hauptbahnhof) selbständigen, frontstarken

Chef de réception (w/m)

– neu renoviertes 4-★-Hotel mit schöner Aussicht auf Zürich sucht belastbare, flexible

Réceptionist/in

– gepflegtes Spiselookal in der City von Zürich sucht freundlichen und fachlich starken

Chef de service (w/m)

– schmuckes 3-★-Hotel in Zürich sucht gepflegte, zuverlässige

Gouvernante

Interessenten melden sich bei Herrn Roland Eng oder Herrn Christian Hauff.

Tel. 01 432 73 73

Segnesstrasse 1, 8048 Zürich.

P 68888/257168

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, organisationsgewandte und belastbare

Sous - chef

Die Stelle wird auf den 1. Oktober oder auf den 1. November 1994 neu zu besetzen sein.

Haben Sie die nötige Erfahrung, evtl. gar den Fachausweis so melden Sie sich bei Herrn Franz Schüpbach

KREUZ BERN

Kongress-Hotel-Restaurant

Zeughausgasse 39/41 - CH-3000 Bern 7
Telefon 031 311 11 62 - Telefax 031 311 37 47 - Telex 912 365

6653/4391

Hotel-Restaurant Blattmann

Den Menschen in den Mittelpunkt stellen. - Das Ziel ist richtig gewählt, der Weg ist weit, sind Sie bereit?

Per 1. Oktober 1994 übernehmen meine Frau und ich die Leitung dieses aussergewöhnlichen Hotels.

Wir suchen per 1. Oktober 1994 folgende qualifizierte Mitarbeiter/innen:

- **Sous-chef**
- **Commis de cuisine**
- **Servicefachangestellte/
Kellner** (B-, C-Bewilligung)

Mitarbeiter, die am Aufbau und Erfolg mithelfen wollen, senden Ihre Bewerbung an Herrn Daniel Spicher, Bibersteinerstrasse 4, 5022 Rombach, **Telefon 064 37 01 17**.

6678/30196

GAUER HOTEL

SCHWEIZERHOF BERN

Unser Ziel ist, Stabilität auf hohem Niveau zu halten!

Unsere «Jack's-Brasserie» ist tagtäglich offen und erfreut sich einer grossen Beliebtheit. Sie sollten ein führungsstarker, belastbarer, sprachgewandter und sehr freundlicher Gastgeber sein, damit unsere anspruchsvolle und treue Kundschaft sich weiterhin bei uns zu Hause fühlt.

Wenn Sie diese Jahresstelle als

Chef de service

übernehmen möchten, dann senden Sie Ihre vollständige Bewerbung mit Foto, Handschriftprobe und Angabe von Referenzen an:

Frau Lilo Liberti
Hotel Schweizerhof
Bahnhofplatz 11, 3011 Bern

P 68890/4600



Wir suchen in Jahresstelle für unseren lebhaften Betrieb eine/n

Chef de service

oder eine/n erfahrene/n Kellner/Sefa, der/die den Schritt zum/r Vorgesetzten plant.

Sind Sie dynamisch und fachlich gut ausgebildet und verfügen über gute Sprachkenntnisse (D, F, E)? Suchen Sie in Ihrer beruflichen Karriere eine neue Herausforderung?

Wenn ja, freut sich unser Personalchef, Herr W. Jaggi, auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Telefon 031 320 46 21 (Direktwahl).



HOTEL
BELLEVUE PALACE
BERN *****

Kochergasse 3-5, CH-3001 Bern, Tel. 031 320 45 45, Fax 031 311 47 43



The Leading Hotels of the World

69000/4081

Wir sind eine bekannte, international tätige Hotelgesellschaft mit über 300 Partnerhotels weltweit und suchen für unsere Schweizer Niederlassung mit Sitz in Zürich per 1. Oktober 1994 oder nach Übereinkunft eine Dame oder einen Herrn als

Sales Manager Westschweiz

vorzugsweise mit Wohnsitz im Einzugsgebiet (Bern-Gené)

Ihre Hauptaufgabe besteht in der Betreuung und Beratung unserer Firmenkunden, in der Akquisition von Tagungen und Incentives für unsere Betriebe in der Schweiz und im Ausland. Sie repräsentieren unsere Gesellschaft gegenüber Veranstaltern und Reisebüros und pflegen den Dialog mit unseren Hotels und Branchenpartnern. Sie ergänzen und unterstützen ein kleines, motiviertes Team bei der Planung und Durchführung von verkaufsfördernden Aktivitäten.

Sie sind 25 bis 35 Jahre jung, offen und kontaktfähig, verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung (KV oder Hotelfach) und beherrschen F, D, E in Wort und Schrift. Sie sind unabhängig und gewohnt, selbständig zu arbeiten. Eine sympathische, gepflegte Erscheinung mit Flair im Umgang mit Menschen ergänzt das Anforderungsprofil, Fleiss, Beharrlichkeit und Teamwork, Zuverlässigkeit und Loyalität runden es ab. Wenn Sie darüber hinaus ein guter Zuhörer sind, bereits über Erfahrung im Aussendienst verfügen und an einer längerfristigen Verkaufstätigkeit interessiert sind, sollten Sie mit uns Kontakt aufnehmen.

Lust auf diesen nicht alltäglichen Job? Dann warten wir gespannt auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

STEIGENBERGER HOTELS AG
Heinz P. Hösl, Area Manager, Sihlfeldstrasse 58, 8003 Zürich

STEIGENBERGER
HOTELS

STEIGENBERGER
ADVANCE
HOTEL

ESPRIX
HOTEL

MAXX
HOTEL

InterCityHotel

Represented by SCS STEIGENBERGER RESERVATION SERVICE

68973/255560



HOTEL *****

Das **** Hotel mit dem Freizeitpark sowie zwei Restaurants für den Feinschmecker, einer gemütlichen Bar, einem erstklassigen Seminarzentrum und mit dem besonderen und persönlichen Ambiente.

Für die Nachfolge unserer langjährigen Leiterin der Réception suchen wir

Chef de réception

Sind Sie eine kontaktfreudige, weibliche oder männliche Führungspersönlichkeit mit fachlicher Kompetenz und gutem Organisationsvermögen? Dann übertragen wir Ihnen die Verantwortung für die persönliche Betreuung der Hotel- und Seminar-kundschaft, die optimale Auslastung sowie die Führung eines Teams von sechs MitarbeiterInnen.

Für telefonische Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen. Bitte senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung.

**** Hotel Sântispark, Bruno Walter
9030 Abtwil, Telefon 071 32 15 75

**** Hotel, direkt beim einzigartigen Freizeit- und Einkaufszentrum Sântispark, am westlichen Stadtrand von St. Gallen. 144 Betten, 2 Restaurants, Bar/Cocktail-Lounge, diverse Seminar- und Bankettsäle.

67823/207721

Gesucht per sofort in Speiselokal

Chef saucier
und
Koch

Bitte melden bei Herrn A. Mukusan,
Tel. 052 212 42 41, Fax 052 212 85 26.
68755/129256

GRAND HOTEL
BELLEVUE
GSTAAD
Die Philosophie von herzlicher,
stilvoller Gastlichkeit

Reizt Sie die Chance, Ihre Persönlichkeit und Ihr Können als

Chef de réception

ab kommender Wintersaison (Eintritt nach Vereinbarung) in den Dienst unseres kleinen Erstklasshotels (85 Betten, 2 Restaurants, Planobar, Terrasse) zu stellen?

Gerne erwarten wir Ihre üblichen Bewerbungsunterlagen mit Foto:

Ferdinand T. Salverda, Direktion
3780 Gstaad

Telefon 030 8 31 71, Telefax 030 4 21 36

68022/14958

HOTEL *Jungfrau*
UND JUNGFRÄU-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 selbständige, 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



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

zurichHotels

6873/41833



Hotel Sofitel

ZÜRICH

Für unser 4*-Hotel im Zentrum von Zürich suchen wir ab sofort folgende Mitarbeiter:

Anfangschef de service (m/w)

Wir stellen uns einen jungen und dynamischen Gastgeber vor, welcher fundierte Kenntnisse im Servicebereich mitbringt. Sind Sie zudem sprachgewandt und schätzen den Kontakt zu einer internationalen Kundschaft, dann erwartet Sie eine interessante Herausforderung in einem lebhaften Betrieb.

Kellner (m/w) für Speiseservice

Teilzeit-Bardame
(Freitag und Samstag abend)

Fühlen Sie sich angesprochen, dann schicken Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an Herrn P. Kaufmann.

Hotel Sofitel Zürich
Stampfenbächstrasse 60
8035 Zürich
Telefon 01 363 33 63

69014/40118

DG

DOMINO GASTRO

Ihr Personal-Prof!

Top-Angebote
für
Top-Bewerber

Im Auftrag suchen wir dringend

Pächter/Paar

Für Kleinbetrieb im Fricktal.
In neues Hotel-Restaurant
in Muri AG.

Barmaid/Barman

Für drei verschiedene Betriebe
im AG. Chance für seriöse
Paradiesvögel.

Tech. Hauswart
Chef de partie
Commis de cuisine
Service-mitarbeiter/in

In diverse Betriebe im AG und LU.

Wollen Sie Ihrer Leistung entsprechend gutes Geld verdienen? Wenn ja, dann haben wir sicher den geeigneten Arbeitsplatz für Sie. Verlangen Sie Herrn Estes!

Tel. 064 31 48 31

Bernstrasse West 64, 5034 Suhl

P 68997/252330



Führendes Erstklass-Seminar- und Kongresshotel, direkt am Vierwaldstättersee, sucht baldmöglichst einen

Sous-chef de cuisine

da unser bisheriger, sehr kompetenter Stelleninhaber leider unabhängig in den Militärdienst abgerufen wurde.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung mit Foto oder stehen Ihnen für eine erste telefonische Kontaktaufnahme zur Verfügung.

F. und S. Rüttimann
Posthotel Weggis
Postfach 251, 6353 Weggis
Telefon 041 93 23 23

68507/115800



HOTEL VILLA POST VULPERA/ENGADIN

Wir sind ein gehobenes ★★★-Hotel im Engadin/Schweiz. Vulpera als Juwel in diesem einmalig schönen Hochtal bietet auch den Mitarbeitern eine interessante und abwechslungsreiche Saison.

Für die Wintersaison 1994/95 suchen wir folgende, qualifizierte Mitarbeiter:

**Küche: Chef de partie
Commis de cuisine**

Service: Servicefachmitarbeiterinnen

Initiativen Fachleuten bietet unser Betrieb eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnissen und Foto:
Direktion Hotel Villa Post, CH-7552 Vulpera

68865/248940

Alters- und Pflegeheim TURM-MATT

8832 WOLLERAU Telefon 01/784 51 21

Sie suchen nicht nur eine Kaderstelle, sondern auch eine befriedigende Aufgabe in einem kooperativen Team, geregelte Arbeitszeit und modernes Lohn- und Sozialreglement.

In unserem Haus mit 45 Heimbewohnern suchen wir nach Über-einkunft

Koch oder Köchin

Ihre Anfragen oder Bewerbung nimmt der Heimleiter P. Karner gerne entgegen.

P 68995/44300

DG DOMINO GASTRO Ihr Personal-Profi

Mein Auftraggeber sucht per 1. 10. '94 dynamische/n Mitarbeiter/in für die Bereiche Réception-Administration, Service, Aufsicht und Stellvertretung.

Aufstrebenden Bewerber/-innen bietet die neue Anstellung einen idealen Einstieg als

Aide du patron

Wenn für Sie von Vorteil ist, dass Ihr Arbeitstag in der Regel nicht vor 16.30 Uhr anfängt und Sie nach einer Einarbeitungszeit die gestellten Anforderungen selbstständig erledigen wollen, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbung an:

Daniel Imboden,
DG 3800 Interlaken,
Rugenparkstrasse 6,
Tel. 036 23 32 32,
Fax 036 23 33 43.

P 68894/285358

Aklin Restaurant am Zytturm, Zug Seit 1787

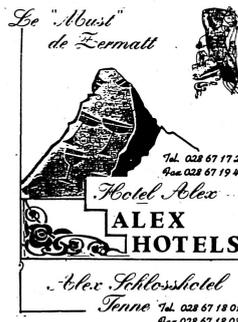
Werden Sie unser zukünftiger Chef de partie!

In einer Küche von frech bis klassisch stilvoll, die frischproduktorientiert ist, die phantasievoll sein darf, die markt- und trendgerecht funktioniert, und die mit erfolgreichen Eigenkreationen aufwartet.

Fühlen Sie sich angesprochen, so nehmen Sie doch bald mit mir Kontakt auf. Ich erkläre Ihnen gerne alle weiteren Details über Ihren zukünftigen Arbeitsplatz.

Frau Margrit Aklin, Telefon 042 21 18 66

68987/50474



Hotel Alex★★★★ & Alex Schlosshotel Tenne★★★★ Zermatt/Schweiz

Sind Sie an einer neuen Herausforderung interessiert? Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Winter- und evtl. Sommersaison:

Büro/Réception: Praktikantin (Mithilfe im Service)
gute Englisch- und Französischkenntnisse.

**Hotelbar/Dancing: nostalgisches «In-Lokal» mit internationaler Kundschaft
Disc-Jockey (nicht unter 35 Jahren)
Anfangsbarmaid (mit guten Servicekenntnissen)
Serviceangestellte/r mit Inkasso**
fachkundig, einsatzbereit, freundlich, sprachkundig, gute Verdienstmöglichkeiten.

**Saal/Restaurant: Chef de rang
Commis de rang**
freundlich, Sprachkenntnisse
**Buffetbursche
Tournant Buffet/Etage/Office**

**Küche: Hotelgäste und à la carte – es gilt, unsere anspruchsvollen Gäste kulinarisch zu verwöhnen
Sous-chef de cuisine
Chef de partie
Commis de cuisine**

Etage/Lingerie: Tournante mit Nähkenntnissen
für Etage und Lingerie
Tournante
Frühstückshilfe und Aufsicht Nasszentrum.

Nasszentrum: Masseurin
fachkundig – Sportmassagen, Fussreflex, Lymphdrainage, Kontrolle unseres Fitness- und Erholungszentrums.

Falls Sie sich angesprochen fühlen, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Anschrift:

Hotel Alex
Familie Perren
CH-3920 Zermatt

68500/38695

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
68711/1924

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

Romantik Hotels und Restaurants

Romantik-Hotel Gasthof Sternen

Wingsstellen

Auf Mitte September 1994 suchen wir eine tüchtige, initiative Fachperson:

Chef saucier/Sous-chef

Unserem aufgestellten und leistungsfähigen Team steht eine neue, gut eingerichtete Küche zur Verfügung.

Mit Interesse erwarten wir Ihre Bewerbung an

Herrn J. Bohren
Telefon 065 35 61 11

68884/17710

FRANZISKANER HOTEL BAR RESTAURANT

Nähe Limmatquai und Rosenhof, wo das junge Zürich ausgeht und sich trifft, gibt es per sofort oder nach Vereinbarung 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

68005/40304

Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel
im Herzen von Bern.

Nach Übereinkunft, jedoch spätestens auf den
1. Dezember 1994, suchen wir einen

Kellermeister

(Ausländer können nur mit Bewilligung B oder C
berücksichtigt werden.)

Was wir Ihnen bieten und was wir von Ihnen erwarten,
sagen wir Ihnen gerne persönlich.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an Herrn
Peter Schiltknecht, Direktor Hotel Bern.

im Hotel Bern

Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031 312 10 21
Fax 031 312 11 47



68853/4693



KUONI – eine Welt für sich.

Zur Ergänzung unserer im Ausland stationierten Reiseleiter-Teams suchen wir für den Herbst 1994 oder das Frühjahr 1995

ReiseleiterInnen

welche Freude an dieser anspruchsvollen, aber auch interessanten Tätigkeit haben.

Wenn Sie gerne unsere internationale Reiseorganisation an einem Ferientage betreuen, unsere Kundschaft erstklassig betreuen, die reisetechischen Funktionen vor Ort möglichst selbstständig übernehmen möchten und

- jung, dynamisch, kontaktfreudig, flexibel, anpassungsfähig und ungebunden sind
 - eine kaufmännische Berufslehre oder Handels-/Mittelschule absolviert haben
 - über sehr gute mündliche Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch verfügen, wenn möglich nach zirka sechsmonatigem Sprachaufenthalt
 - zwischen 22 und 29 Jahre alt sind
 - über einen PW-Führerschein verfügen
 - die Schweizer Nationalität oder eine Arbeitsbewilligung Typ C besitzen.
- ...dann freuen wir uns, Sie persönlich kennenzulernen. Interessiert und qualifiziert? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

REISEBÜRO KUONI AG
Reiseleiter-Einsatzzentrale, Neue Hard 7, 8037 Zürich

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau J. Bettschen (Telefon 01 277 45 31) oder Frau K. Schreier (Telefon 01 277 45 65) gerne zur Verfügung.

PM 68024/57789

Bühlberg

Das Bergrestaurant mit dem
schneesicheren Job

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir auf
den 15. November 1994 (oder nach Vereinbarung), im
neu erstellten Bergrestaurant Chemistafel Bühlberg

kreative Köche

aufgestellte Servicemitarbeiter/innen
(Teilzeit oder Aushilfe möglich)

Hilfskräfte für Küche und Hausdienst

Wir bieten:
– geregelte Arbeitszeiten
– auf Wunsch Kost und Logis im Haus.

Seid Ihr interessiert?

Dann sofort ab ans Telefon 030 3 15 60.

Es freut sich Jörg Gehri, 3775 Lenk.

68864/64572



Das Beau Rivage, ein *****Hotel, gehört mit seinen 99 Zimmern, verschiedenen Restauranttypen sowie Bankett- und Kongressräumlichkeiten zu den führenden Hotels in dem bekannten Ferienort Interlaken. Stil und Qualität sind seit Jahrzehnten die Hauptmerkmale dieses Luxushotels.

Wir suchen für die nächste Wintersaison (ab Anfang 20. Dezember bis April 1995) und für die Sommersaison 1995 fähige, junge und junggebliebene Persönlichkeiten, die ihre Berufserfahrung in folgendem Bereich effizient einsetzen und erweitern möchten:

Restaurants «La Bonne Fourchette» und «L'Ambiance»

Chef de rang

Kandidaten (CH, A-, B- oder C-Bewilligung) mit Erfahrung in gepflegtem Service

Bar «Le Vieux Rivage»

Bardame

Kandidatin (CH, A-, B- oder C-Bewilligung)

Küche

Commis pâtissier

Chef de partie, Garde-manger

Kandidaten (CH, A-, B- oder C-Bewilligung) mit Erfahrung in 4- oder 5-Stern-Hotel

Réception

Receptionist/in mit 1-2 Jahren Erfahrung

in 4- oder 5-Stern-Hotel sowie Kenntnissen in Fidello und Sprachkenntnissen in D/E und F

Kandidat/in (CH, B- oder C-Bewilligung)

Wenn es auch in Ihrem Interesse ist, unsere internationalen Gäste zu verwöhnen, so schicken Sie doch bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen (mit einem handgeschriebenen Begleitzettel), an folgende Adresse:

Grand Hotel Beau Rivage

z. H. Herrn V. Zemp

Personalbüro

3800 Interlaken

Telefon 036 21 62 72

68964/16110

FÜR UNSER MODERNES, NEUZEITLICHES HOTEL

suchen wir für lange Wintersaison für unsere zwei Restaurants mit vorwiegend italienischer Küche

Chef de partie Commis de cuisine

mit Freude an ihrem Beruf und mit dem Willen, in einer dynamischen Hotelgruppe Karriere zu machen.

Wir bieten Ihnen fortschrittliche Arbeitsbedingungen, ein angenehmes Arbeitsklima und gute Aussichten, in der Hotellerie weiterzukommen.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an

Hotel Davos Face
Kurt Künzli, Direktor
Promenade 136
7260 Davos Dorf
Telefon 081 47 12 61

Wieso nicht dort arbeiten, wo der Winter am schönsten ist?

Ab Wintersaison in unserem ganzjährig geöffneten Erstklasshotel zum Beispiel als **Chef de partie, Commis de cuisine** oder **Commis Pâtissier**. Und genauso freundlich wie unsere Gäste wünschen wir uns einen erfahrenen **2. Chef de service** und **Serviceangestellte** für unsere Restaurants und die bekannte Multi-Bar. Schreiben Sie einfach einen Brief an Herrn Urs Höhener oder rufen Sie kurz Herrn Achim Kuhn an. Wir freuen uns von Ihnen zu hören. Tel. 082 - 2 21 71, Ihr



Hotel Schweizerhof,

Via dal Bagn 54,

CH-7500 St. Moritz



69015/24045

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

Das alles finde mir als Gescht an'ere üsseret pflege Chuchi und bi n'ere fründliche und sehr ufmerksame Bedienung! Vom Bierli bis zum edle Tropfle, vom Bändch bis zum Gourmet - Menu, e Top Service, und mir als Gescht fielele üs sehr wohl derby

Das isch äbe z' Marke - Zeiche vom Fluus.
Üf das möchte mir nid Verzichte, drum sueche mir für's Bäreteam

e fröhlich u sehr guet ausgebildeti
Servis - Mitarbeiter oder Mitarbeiter
und e Serviceleiterin oder Serviceleiter

Mir freue üs, scho bald vo Euch bedient z'wärdel Bis bald im Bäre z'Attiswil

Willi Suter

Marketing, Fachmann

Cary Perason

Opernsänger

Jörg Burri

Geschäftsführer
und Hockeytrainer

Ds
Natürlich, we Dir üs weit kenne lehre, de mäidet Euch bitte bi de Wirtsliit.

**GASTHOF
BÄREN ATTISWIL**

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

68678/343552

Wir verpachten nach Vereinbarung den historischen

Landgasthof Hirschen Hinwil

Der Hirschen ist das Zentrum des Hinwiler Dorflebens mit einem gemütlichen Restaurant (60 Plätze), einem kleinen Saal (30 Plätze) und dem grossen Gemeindesaal (300 Plätze).

Wir suchen initiative, kontaktfreudige Pächter, welche die vielfältigen Möglichkeiten des gut eingerichteten Betriebes nutzen und sich ins Gemeindelieben integrieren möchten.

Die Gemeinde Hinwil verpachtet den Hirschen zu sehr fairen Bedingungen und entschädigt die Aufwendungen für den Saal. Sie erhalten auch die Möglichkeit, sich an der laufenden Umbauplanung zu beteiligen.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:
Gemeindeverwaltung Hinwil
Herr H. P. Bosshard
8340 Hinwil

Herr Bosshard erteilt Ihnen über die Nummer 01 938 55 50 auch gerne weitere Auskünfte.

68174/275514

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

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

Servicefachmann

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

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

68582/75055

wir suchen!

Für unser modernst geführtes, lebhaftes Drei-Stern-Hotel in Chur suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Chef de service - Direktionsassistent

eine/n

Servicefachangestellte/n

sowie eine

Buffetdame

Bei uns erwarten Sie:

- interessante Arbeitszeiten
- leistungsgerechte Entlohnung
- ausgezeichnetes Arbeitsklima
- Jahresstelle

Interessiert? Möchten Sie Verantwortung übernehmen und legen Sie Wert auf eine gute, aufgeschlossene Zusammenarbeit, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns für weitere Informationen an.

Telefon 081 22 55 45

hotel Sommerau
☆☆☆ chur
autobahn-ausfahrt = CHUR SÜD

P 68981/7919

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

SALES MANAGER

Zur Unterstützung des Director of Sales sucht dieses bekannte international tätige Luxushotel in der Deutschschweiz eine Persönlichkeit mit Verkaufserfahrung. Sie sind zwischen 28 und 38 Jahre jung, selbstsicher, mobil, flexibel, extravertiert und sprachgewandt und verstehen es, mit Stil und Flair die anspruchsvolle Kundschaft zu betreuen und neue Kontakte zu knüpfen? Es erwartet Sie eine selbständige Tätigkeit mit Karrieremöglichkeiten in der ganzen Welt.
Zürich, Herr Zanetti

CHEF DE RECEPTION

Welche ambitionierte, unternehmerisch dankende und organisationstüchtige Kadermitarbeiterin (28 bis 35 Jahre) sucht eine selbständige, abwechslungsreiche und gästerorientierte Position in einem interessanten Hotelkonzept in Zürich? Neben der Réception führen Sie auch die Mitarbeiter des Housekeepings und knüpfen Saleskontakte. Rufen Sie mich an, damit Sie mehr über diese verantwortungsvolle Herausforderung erfahren.
Zürich, Frau Julien

DIREKTIONSSEKRETÄRIN

Fun for You... in Arosa arbeiten, skifahren und inmitten der Berge wohnen. Für ein Luxushotel suchen wir nämlich in Jahresstelle die motivierte Mitarbeiterin mit fundierten Sprachkenntnissen (d, e, f). In Ihrem eigenen Büro erledigen Sie Korrespondenz nach Stichworten und allgemeine administrative Büroarbeiten. Sie bringen eine kaufmännische oder gleichwertige Ausbildung mit und haben Freude, längerfristig in den Bergen zu arbeiten. Es erwarten Sie attraktive Arbeitszeiten, wo Sie neben der Arbeit auch die sportlichen Angebote von Arosa voll auskosten können.
Zürich, Frau Caduff

BANKETTLIEFER

Sie suchen eine interessante Herausforderung, wo Sie neben der Team-Führung auch für die Beratung, den Verkauf und die Durchführung von Anlässen bis zu 300 Gästen verantwortlich zeichnen? Wir bieten hier einem jungen Hotellachschulabsolventen die Möglichkeit, ein Sprungbrett für seine zukünftige F&B-Karriere in der Hotellerie/Gastronomie zu benutzen. Machen Sie mit? Dann rufen Sie mich noch heute an.
Zürich, Frau Julien

CHEF DE BAR m/w

Sind Sie strotzhaft für den Take-off der Neueröffnung eines modernen, nicht alltäglichen Gastronomiekonzeptes in Zürich? Mitbringen sollten Sie ein breites Bar-Fachwissen, Kommunikationsfreude und Kreativität. Interessiert? Es erwartet Sie eine junge Bar-Crew, die Sie selber einstellen werden, Gastronomie-Profis als Geschäftsführer und eine Bar aus den 50er Jahren.
Zürich, Frau Julien

GOVERNANTE

Ambitionen? Sie sind jung, energisch, lieben die Herausforderung und sind in Ihrem Element, wenn Sie Hotelluft schnuppen? Als gelernte Hotelfachassistentin mit Erfahrung als Anfangs-gouvernante oder Gouvernante aus Sie hier die Gelegenheit, Ihr Wissen im gesamten hauswirtschaftlichen Bereich einzubringen. Das Erstklasshotel liegt an wunderschöner Lage in unmittelbarer Nähe von Zürich mit einer atemberaubenden Aussicht auf den Zürichsee. Rufen Sie mich an, und diese Stelle ist in Reichweite.
Zürich, Frau Julien

F & B-Assistent

Auf dem Sprung zu einer steilen Karriere? Gehen Sie mit uns in die Zukunft, und vertrauen Sie unserem fundierten Wissen. Sie sind gelernter Koch, haben eine abgeschlossene Hotelfachschule oder sind sonst ein Köhner, der sich auf dem Gebiet Hotellerie und Gastronomie auskennt. Wir helfen Ihnen, die nächste Etappe Ihrer Laufbahn zielgerichtet zu planen, denn die passende Herausforderung finden Sie bei uns. Rufen Sie mich an.
Zürich, Herr Keller

HOTELFACHASSISTENTIN

Sie suchen und wir finden... Die besten Stellen in allen Bereichen warten auf Sie. Als gelernte Hotelfachassistentin suchen Sie die Herausforderung im Hotel, Personalrestaurant, Allersheim oder in anderen gastronomischen Betrieben. Unsere Stellen sind interessant, vielseitig und gut entlohnt. Wir haben auch einige Möglichkeiten im Tagesdienst. Rufen Sie mich an, und wir sind Ihrem Ziel wieder einen Schritt näher.
Zürich, Frau Bachmann

ALLEINKOCH

Für ein bekanntes Restaurant im Raum Wil suchen wir den initiativen und belastbaren Alleinkoch. Dieser gemischte Betrieb bietet Ihnen selbständiges Arbeiten, ein angenehmes Arbeitsklima und viel Platz für eigene Ideen. Ein fröhliches Team freut sich auf Sie als neuen Mitarbeiter. Rufen Sie mich heute noch an.
St. Gallen, Herr Kläger

Weitere Stellenangebote
auf der nächsten Doppelseite

Hotel waldhaus Dolder Zürich

Wir bieten viel und verlangen nicht wenig!

Unsere Küchenbrigade wollen wir mit einem engagierten, motivierten

Chef de partie garde-manger Chef de partie saucier

ergänzen. Sie bringen eine fundierte Ausbildung in der Küche mit, haben schon einige Berufserfahrungen im à-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

Von Ihrer Stelle erwarten Sie:

- dass Sie Ihr fundiertes Fachwissen anwenden können
- dass Sie in einem kollegialen Team arbeiten können
- dass Sie gefordert und gefördert werden
- dass Sie Ihre Einsatzfreude und Herzlichkeit auf andere übertragen können

Unser stabiler Hotelbetrieb bietet Ihnen dafür:

- ein interessantes Tätigkeitsgebiet mit Eigenverantwortung
- eine faire, zeitgemässe Entlohnung
- schöne Personalzimmer direkt beim Hotel
- alle Vorteile eines Konzerns in Sachen Weiterbildung, Aufstiegsmöglichkeiten und Reisen
- eine einmalige Gegend mit vielen Sport- und Freizeitmöglichkeiten

AB MITTE DEZEMBER 1994 SIND FOLGENDE STELLEN NEU ZU BESETZEN:

Etage: **2. Gouvernante Zimmermädchen** Empfang: **Empfangssekretär/in** (CH)

Küche: **Chef pâtissier** Service: **2. Oberkellner/in**
Commis de cuisine **Chef de rang**

Animation: **Kinderbetreuerin**

Unser Betrieb umfasst 230 Betten, grosse Seminarräumlichkeiten, 2 Restaurants, Hallenbar, Club-Dancing, Schwimmbad, Sauna, Dampfbad, Solarium, Fitnessraum, Kosmetik, Coiffure usw. und ist von Mitte Dezember bis Ende Oktober jeweils durchgehend geöffnet.



STEIGENBERGER
AVANCE HOTEL
SAANEN-GSTAAD

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder auf Ihren Anruf. Auf bald...

Steigenberger Avance Hotel
Postfach
3792 Saanen-Gstaad
z. H. Frau Monika Schüpbach
Telefon 030 8 32 13 (direkt)
oder 030 8 33 88 (Hotel)

68242/91871

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 Lendfers, Direktion, 7050 Arosa

68559/1708

Gesucht

Jungkoch oder Köchin

in Restaurant und Hotelbetrieb.

Gute Entlohnung, geregelte Arbeitszeit, (Zeiterfassungsgerät), vorwiegend Tagesbetrieb, auf Wunsch Zimmer im Hause.

Weitere Auskünfte:
Fam. Rubli-Reichmuth
Hotel und Restaurant Passhöhe
8843 Ibergereg
Telefon 043 21 20 49

69013/115770

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

aufgestellten, engagierten

Jungkoch

mit Flair für die französische Brasserieküche.

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

Brasserie Bärengraben
Herrn Klaus Wieczorek
gr. Muristalden 1, 3006 Bern.

68581/75035



Nach drei Jahren guter Zusammenarbeit verlässt uns Herr Strüwing, um sich beruflich zu verändern. Deshalb suchen wir für unser zentral gelegenes ****-Hotel-Restaurant auf Dezember 1994 einen

Chef de service

in Saison- oder Jahresstelle.

Wir bieten:

- geregelte Arbeits- und Freizeit
- interessantes Tätigkeitsgebiet (neu umgebaut)
- angenehmes Arbeitsklima.

Wir fördern:

- fundierte Fachkenntnisse
- korrekten, freundlichen Umgang mit den Gästen und Mitarbeitern
- Sprachkenntnisse.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an Frau S. Bleuer, Hotel Hirschen, 3818 Grindelwald

69068/14516

HIRSCHEN

Hotel-Restaurant 036 - 53 27 77 Grindelwald



- Beliebtes Ausflugsziel
- Grosse Aussichtsterrasse
- Party-Service
- Hochzeiten und Bankette bis 500 Personen

RESTAURANT **SCHLOSSHOF** DORNACH

Für unser Restaurant mit prachtvoller Aussicht über die Stadt Basel suchen wir zur Verstärkung unseres Teams einen jüngeren

Chef de partie

sowie eine

Servicefachangestellte

Gerne erwarten wir Ihren Telefonanruf oder schriftliche Bewerbung.

Urs Schindler, Schlossweg 125, 4143 Dornach
Telefon 061 702 01 50

P 68940/130974

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 Etagezimmermädchen 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



Lenzerheide-Valbella

mitarbeiten - mitgestalten

Hotel 1. Klasse sucht zur Ergänzung des Teams für die Wintersaison 1994/95 zirka Mitte Dezember '94 bis zirka Mitte April '95) mit der Möglichkeit für die folgende Sommersaison:

- Réception:** - **Réceptionistin/
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 04 04,
Familie E. und R. Frauchiger

HOTEL ALPIN
SAAS FEE

Für die Wintersaison (Dez. bis April) suchen wir für unser ***Hotel/Restaurant

Küche

Alleinkoch/junger Küchenchef (m/w)
Hilfsmann/-köchin/Küchenhilfe (mit Erfahrung)

Service

Servicefachangestellte/r (mit A-la-carte-Erfahrung)
Saaltochter (auch Anfängerin)

Etage

Zimmer-/Lingeriemädchen
(aus Spanien oder Portugal, mit Berufserfahrung)

Kindermädchen (zur Betreuung unserer drei Kinder)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Hotel Alpin
Fam. Robert Bumann
3906 Saas Fee
Telefon 028 57 15 77, Fax 028 57 34 19

60865/29066

Saas-Fee SELECTION SUISSE
VERZAUBERT

METROPOL
GRAND HOTEL SAAS - FEE

Ein Winter in Sonne und Schnee, im feenhaften Saas Fee, beim Snowboarden, Skifahren, Schlitteln in zauberhafter Bergwelt...

Ist das was für Sie?!

Für die sehr gepflegte **Metropol-Küche**:

Chef de partie (CH/D/A)
Demi-chef de partie (CH/D/A)
Commis de cuisine (CH/D/A)

Für den anspruchsvollen **Gästeempfang**:

Réceptionistin
mit Hotelenerfahrung, D, E, F, I, für Réception und Ablösung Hotelbar.

Für das «Metropol night life»:

Barmaid/Barman (CH/D/A)
versiert, kontaktfreudig, mit guten Sprachkenntnissen.

All diese abwechslungsreichen Jobs im **Metropol-Team** sind ab Ende November 1994 für die Wintersaison und evtl. auch für die Sommersaison 1995 neu zu besetzen. Rufen Sie uns doch bitte an!

Ursula und Hans Hess-Zurbriggen
CH-3906 Saas Fee P.O. Box
Telefon 028 57 10 01, Telefax 028 57 20 85

68905/29789

Victoria Jungfrau

Unser junges Empfangsteam braucht Verstärkung. Per 1. November 1994 oder nach Vereinbarung suchen wir eine initiative, frontorientierte und fachlich versierte Persönlichkeit als

II. Chef de réception
(Dame oder Herr)

Nach dem erfolgreichen Abschluss einer Hotelfachschule haben Sie bereits Erfahrung in leitender Position in Erstklasshäusern gesammelt und kennen das Fidelio-Front-office-System. Sie verstehen es, Ihre Mitarbeiter motivierend zu führen und pflegen die Liebe zum Detail. Ihre ausgezeichneten Sprachkenntnisse (D; E; F), Ihre Kontaktfreudigkeit und Ihr Verhandlungsgeschick können Sie im Umgang mit unserer internationalen Gästeschaft täglich anwenden.

Sind Sie an dieser verantwortungsvollen Kaderposition interessiert?
Frau A. Krummenacher, Personalchefin, freut sich auf Ihre Bewerbung.

Grand Hotel Victoria-Jungfrau
CH-3800 Interlaken
Telefon direkt 036 27 36 77

68908/16632

Member of The Swiss Leading Hotels

Why not?
Ihr Gastspiel in den Bergen

Für die kommende Wintersaison oder in Jahresstelle suchen wir noch begeisterte «Artisten», die bereit sind, **überdurchschnittliche Leistungen** zu erbringen, um unseren «Ferienartisten» einen einmaligen Aufenthalt zu bieten.

Mitunternehmer als Abteilungsleiter:
Generalgouvernante
(mit Flair für Ambiente und Ökobewusstsein)

Genuss:
Pâtissier

Kommunikation:
Chef de rang
Servicefachangestellte
Barmaid

Réception:
Réceptionistin (stv. Chef de réception)

Art Club:
Für unser neuartiges Konzept suchen wir junge, aufgestellte «Artisten» zur Bedienung unserer Gäste.

Wir erwarten nur Bewerbungen von Menschen, die Freude am Gastgewerbe haben und bereit sind, sich voll mitzueingagieren.

Ihre Bewerbung freut uns, und wir laden Sie gerne zu einem «Probeauftritt» ein.

Ferienart WALLISERHOF
Beat Anthamatten, Hotelier
3906 Saas Fee
Telefon 028 57 20 21

ALPINE CLASSICS
SWISS INTERNATIONAL HOTELS

Ferient
Walliserhof
Saas-Fee

68989/105414

Seeblick
Hotel - Restaurant
Fam. Baumann, 3704 Krattigen
Telefon 033 54 24 64

Wir, ein kleines Restaurant-Hotel oberhalb des Thunersees mit einem gepflegten Restaurant, suchen

Serviceangestellte
die sich im Speiseservice wohl fühlt und ihren Beruf liebt.
Wäre dies vielleicht Ihr zukünftiger Arbeitsplatz?
Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder noch besser, Sie kommen einfach vorbei und verlangen Frau Baumann.

68600/102996

PANORAMA-RESTAURANT
CHRUERG

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 marktfreies 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

Unser Küchenchef sucht

Koch
und mitdenkenden Partner. Für unseren lebhaften, abwechslungsreichen Betrieb stellen wir uns einen aktiven, zuverlässigen Mitarbeiter vor.

Restaurant-Pizzeria Post
8610 Uster, Telefon 01 940 17 47
(Hr. Schibli oder Hr. Ruppli ver.)
68880/15658

Arosa
1800 Meter Hochgenuss

Restaurant Stüva Marena

Für unser A-la-carte-Restaurant an bester Lage am Obersee, mit verschiedenen Räumen wie Rackettstübli, 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 ausgesprochener 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

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 vorsehen. Auch von Ihnen wird ein grosser sportlicher Einsatz gefordert, welcher jedoch mit entsprechendem Preisgeld belohnt wird. Rufen Sie uns an, und wir spielen Ihnen den Ball zu.
Zürich, Herr Keller

SERVICEFACHANGESTELLTE
VIPs und andere illustre Persönlichkeiten gehören während sieben Tagen mit zu Ihrem Gästekreisl. 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
Kaderstellen**

8026 Zürich	Badener-Longstr. 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

THURPARK
Kongresshaus-Restaurant
Plus Schätti
CH-9630 Wattwil
Telefon 074 7 11 11
Fax 074 7 68 11

In unseren lebhaften und abwechslungsreichen Restaurants- und Bankettbetrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Jungkoch
Einem tüchtigen, strebsamen und verantwortungsbewussten Koch bieten wir in unserem Betrieb mit kleiner Brigade eine interessante Jahresstelle an.

Wir erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung, oder vereinbaren Sie mit uns einen Termin für ein Vorstellungsgespräch.

68837/126837

Hotel Zürich

Interessieren Sie sich für den administrativen Bereich eines modernen Grosshotels?

Per Anfang Oktober 1994 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

**Mitarbeiter Einkauf/
Food- & Beverage-Kontrolle**

für die Warenannahme, Disposition und Lagerverwaltung sowie die Erfassung und Auswertung des Warenverbrauches der einzelnen Verkaufsstellen (EDV-unterstützt).

Für diese Position sollten Sie eine Kochlehre und/oder eine Hotelfachschule absolviert haben, Flair für Zahlen und EDV-Kenntnisse besitzen und gerne administrative und organisatorische Aufgaben erledigen.

Wir bieten Ihnen eine interessante Stelle, geregelte Freizeit und Arbeitszeit, attraktive Anstellungsbedingungen und schöne Studios im Stadtzentrum.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung an Frau U. Bieri oder Herrn P. Schnüriger. Oder rufen Sie uns einfach an, um erste Frage zu klären.

Ausländische Bewerber berücksichtigen wir gerne, wenn Sie eine C-Bewilligung besitzen.

Neumühlequai 42, 8035 Zürich
Telefon 01 362 34 37 (direkt)
oder 01 363 63 63 (Zentrale)

zurich|hotels

68926/41432

Gesucht in Gourmet-Restaurant im Kanton Graubünden:

Chef de service

Wir suchen einen fachlich gut ausgewiesenen Chef de service, der seine Mitarbeiter motivieren kann und die Erfahrung mitbringt, verwöhnte Gäste bestens zu betreuen. Wir bieten nebst einer guten Entlohnung eine Jahresstelle in angenehmem Arbeitsklima.

Die Bewerbung mit den nötigen Unterlagen ist unter Chiffre 68976 zu richten an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

68976/18171

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 entremetier
Chef pâtissier
Commis saucier
Commis entremetier
Commis garde-manger
Commis restaurateur

Speisesaal: **Demi-chef de rang**
Commis de rang
(Deutschkenntnisse)

Bar: **Commis de bar/Halle**
(Deutschkenntnisse)

Möchten Sie in einem angenehmen Arbeitsklima eine unvergessliche Wintersaison (oder mehrere Seasons) verbringen? Dann zögern Sie nicht und richten Ihre vollständige Bewerbung an Herrn Bernhard Müller, Asst. Manager/Personalchef.

Sunstar Hotel
CH-3618 Grindelwald
Telefon (0041) 36 54 54 17, Fax (0041) 36 53 31 70

68968/14737

Heidi's



Als **Gastgeber/in**

im Restaurant Klosterhof Zürich, beim Zoo

– mit einigen Jahren Führungserfahrung – sind Sie zukunftsorientiert, flexibel, lern- und lebensfreudig. Sie übernehmen, bei hohem Anspruch auf Qualität in Leistung und Ergebnis, eine sehr interessante Aufgabe im florierenden, hochwertigen A-la-carte- und Bankettgeschäft im Ganzjahresbetrieb. Sie setzen zusammen mit unserer Geschäftsleitung ein bewährtes, für den Klosterhof neues, einmaliges Konzept um.

Würde diese Aufgabe Ihr Herz höher schlagen lassen? Gerne erwarten wir Ihre Kontaktaufnahme.

Rainer Spengler, Heidi's Zentrale
Zürcherstrasse 9, 8640 Rapperswil
Telefon 155 09 09

68992/236322



**Hotels und Restaurants
der Burgergemeinde
Zermatt
3920 Zermatt**

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für das Kulm Hotel Gornegrat, Bergrestaurant Sunnegga, das Restaurant Findigletscher sowie das Restaurant Rothorn, welche sich mitten im Ski-gelände oberhalb von Zermatt befinden, ab Anfang Dezember '94 für die Wintersaison folgende Mitarbeiter:

Küche: **Chef de cuisine**
(Kulm Hotel Gornegrat)

Chef de partie
Commis tournant

Service: **Servicemitarbeiter/in**
(Sprachkenntnisse D, E, F)

– Wünschen Sie sich eine interessante Aufgabe mit geregelten Arbeitszeiten und haben dabei abends frei?
– Haben Sie Freude am Beruf, den Bergen und am Skilaufen?
– Würden Sie gerne im Umfeld einer internationalen Kundschaft tätig sein?
– Schätzen Sie ein gutes Arbeitsklima in einem jungen, dynamischen Team?
– Hätten Sie gerne ein Studio in unserem neuen Mitarbeiterhaus in Zermatt vermittelt?

Wir würden uns über Ihren Telefonanruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Foto sehr freuen.

Burgergemeinde Zermatt
z. Hd. Herrn S. Biner
3920 Zermatt
Telefon 028 67 32 22

68971/374156

CARRIERE '94

Hotel Laaxerhof

Unsere Zeit gehört Ihnen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf Anfang Dezember 1994 noch folgende qualifizierte und aufgestellte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

RÉCEPTION:

Réceptionistin/Réceptionist
(mit Hotelerfahrung und Aufstiegsmöglichkeiten zum 2. Chef de réception)
Praktikantin/Praktikant

ETAGE/LINGERIE

Gouvernante/Hofa
mit Erfahrung

KÜCHE:

Chef de partie
Demi-chef de partie
Commis de cuisine

HOTELRESTAURANT «Vallarosa»
Serviceangestellte/n

RESTAURANT «Stivetta»
Servicefachangestellte/n à la carte

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse:

Hotel Laaxerhof****
Familie A. und G. van Pelt
7032 Laax/Graubünden

Mitten in der «Weissen Arena» Flims-Laax-Falera

68917/173266

BEST WESTERN SWISS HOTELS

HOTEL MONOPOL METROPOL

Andermatt

Tel. 044 6 75 75, Fax 044 6 79 23

Arbeiten, wo andere Urlaub machen!
In einer phantastischen, verzauberten Winter-Berg-Landschaft

Haben Sie Lust, in einem jungen, aufgestellten und kreativen Team zu arbeiten?

In unserem traditionellen und persönlich geführten Familienhotel sind auf die kommende Wintersaison noch folgende Stellen zu besetzen:

Servicefachangestellte/r

Réceptionspraktikantin

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und Lust haben, mit uns zu überwintern, dann melden Sie sich!

Wir bieten Ihnen eine angemessene Entlohnung, viel Spass in unserem Team und freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie Wenger
Hotel Monopol-Metropol
6490 Andermatt

68850/650

Ambitionen

Wir bieten Top-Stellen in der gehobenen Gastronomie. Ab sofort oder Wintersaison 1994/95 suchen wir:

Sous-chef/Stv. Küchenchef
(Gourmet-Restaurant 17 Pkt. G&M, BE)

Chefs de partie
Chef/in de service
Barfachleute

Chef/in de réception D/E/F/I
***-Häuser Engadin

Réceptionistinnen
(ganze CH, Saison oder Jahresstelle)

nur CH – oder mit Bewilligung Interessiert? Weitere Informationen gibt Ihnen gerne:

Graziella Oeschger-Sobegondi
gastro-Stellen
Landstrasse 83, 5430 Wettingen
Tel. 056 26 01 26, Fax 056 26 17 26
CV/Arbeitszeugnisse/Foto/Telefon

06909/326224



Hotel Terminus Brugge

Unser Patron braucht Unterstützung.

Darum suchen wir Sie als unseren

Sous-chef

der nebst viel Freude und Liebe für den schönen Beruf auch ein fröhliches Wesen mitbringt.

Die interessanten Anstellungsbedingungen würde ich gerne mit Ihnen persönlich besprechen (Eintritt nach Vereinbarung).

Für Ihren ersten Kontakt:
Daniel Schwegler
Geschäftsführer Restauration
Telefon 056 42 10 45

69027/6076



Bauhaus zum Trauben 8570 Weinfelden

Lieben Sie Abwechslung?

In unseren regen A-la-carte- und Bankettbetrieb suchen wir auf den 1. November 1994 oder nach Übereinkunft einen selbständigen, verantwortungsvollen und initiativen

Chef de partie/Sous-chef

Wir sind ein junges Team und freuen uns auf einen motivierten Arbeitskollegen. Unser historisches Gasthaus steht im Zentrum von Weinfelden. Weinfelden bietet auch in Ihrer Freizeit viel! Sonntag und Montag frei.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien oder Ihren Anruf.

Fam. J. Langer
Gasthaus zum Trauben
8570 Weinfelden
Telefon 072 22 44 44

Anruf anderer Zeitungen unerwünscht

68863/37540



ZÜRICH

RENAISSANCE HOTEL

Das Geschäftshotel der Luxusklasse, 204 Zimmer, 4 Restaurants/Bar, Health Club sowie Konferenz- und Banketträumlichkeiten bis zu 600 Personen, sucht jüngere, dynamische Fachkräfte als

Chef de service/Chef de bar (D/E)

Sie sollten eine einwandfreie Ausbildung im F&B-Bereich, Verkaufsgeschick, sicheres und natürliches Auftreten, Führungserfahrung sowie viel persönliche Fronteinsatzbereitschaft mitbringen, Idealalter 25 bis 32 Jahre.

Conference & banqueting coordinator (D/E)

welche/r für die direkte Gästebetreuung sowie den reibungslosen administrativen Ablauf während der Anlässe verantwortlich ist.

Wenn Sie nach Ihrer Hotelfachlehre weitere Erfahrung an der Réception, im Verkaufsbüro oder im C&B-Bereich sammeln konnten, belastbar und bereit sind, überdurchschnittlichen Einsatz zu erbringen, sind Sie die richtige Person für uns.

Es erwarten Sie echte Aufstiegsmöglichkeiten – auf Wunsch verbunden mit weltweiten Transfers – kontinuierliche, intensive Schulung sowie eine leistungsbezogene Entlohnung.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Zürich Renaissance Hotel
Talackerstrasse 1, CH-8152 Zürich Glattbrugg

68990/307475

Italienisches Spezialitäten-Restaurant
7-Tage-Betrieb
3 Sterne

Tre Cucine
Pizzeria · Spaghetteria · Risotteria
Zürcherstr. 118 · 8903 Birmensdorf-Waldegg
☎ 01/737 12 09 · Fax 01/737 22 52

Wir suchen den kreativen und (fast) perfekten jungen, pfliffigen

Gastgeber (GF)

(Es kann auch eine SIE sein)

in italienisches Spezialitäten-Restaurant mit viel Ambiente und wunderschönem Sommergarten an der Stadtgrenze Zürichs.

Unsere Anforderungen sind hoch, der Lohn nicht schlecht, die Küche gut, die Gäste heikel und das Vermitteln von Erlebnisgastronomie verbesserungswürdig. Wir sind gespannt auf Sie.

B. Scheuble & Co.
Schmidgasse 8
8001 Zürich
Telefon 01 261 49 10, Herr Perucchi

68991/41009

Flims Hotel Vorab

Für die Wintersaison 1994/95 (Eintritt Dezember '94) suchen wir:

Réception: **Alleinsekretärin/ Réceptionistin**
(Jahresstelle) mit EDV-Kenntnissen

Küche: **Sous-chef/ Saucier oder Tournant**
(evtl. Jahresstelle)

Entremetier
Pâtissier
Commis

Service: **Servicefachangestellte**
(evtl. Jahresstelle)
für gehobenen A-la-carte-Service

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen erwartet:

Familie Meiler
Hotel Vorab
7017 Flims Dorf
Telefon 081 39 18 61

Anfragen anderer Zeitungen unerwünscht.

68929/11185

Wir sind das rundum renovierte, führende ****-Hotel in Basel, in unmittelbarer Nähe der Messe, mit 170 Zimmern, zwei Restaurants und Banketträumlichkeiten.

Per Mitte November 1994 suchen wir eine gästerorientierte, charmante Persönlichkeit als

Front-desk-Manager/in (D, E, F)



Hotel Europe
Clarastrasse 43
CH-4005 Basel
Tel. 061 691 80 80

Sie haben fundierte Réceptionserfahrung aus Mittel- und/oder Grossbetrieben und suchen die Herausforderung, wo Sie Ihre persönliche Ausstrahlung, gepaart mit Know-how und Flair für kooperative Personalführung (zwölf Mitarbeiter) in einer Dauerstellung einbringen können.

Für detaillierte Auskünfte rufen Sie uns bitte an, oder senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Frau R. Burnke, Personalleiterin.



TRE ARCCHI

Gesucht per 1. 10. oder nach Vereinbarung für unser neues Restaurant/Bar mit Holzofen-Pizzeria in Schlieren ZH (200 Plätze) ein kreativer, initiativer, verantwortungsbewusster, aufstrebender

Sous-chef

welcher massgeblich unser Angebot vom «Antipasti bis zum Dolce» kreieren und etablieren möchte.

Wir bieten viel Platz für Ihre Ideen, einen grosszügigen Arbeitsplatz sowie gute Anstellungsbedingungen in mittlerem, aufgestelltem Team. Interessiert?

Senden Sie Ihre Unterlagen an R. Hofmann, Restaurant Züblin, 8952 Schlieren, oder rufen Sie mich an: **Telefon 01 730 41 91.**

68952/382674



FAMILIENHOTEL LENZERHORN

Familie Bossi
7078 Lenzerheide
Telefon 081 34 11 05

Lenzerheide-Valbella

Lust auf Leben
Lust auf Schnee
Lust auf guten Lohn
Lust auf Arbeit

Hallo, hier sind Sie richtig!

Für den kommenden Winter möchten wir unser Team noch um folgende Mitarbeiter erweitern:

Bar: charmante

Barmaid

für unsere «Treffpunkt-Bar»

Küche:

Chef saucier Chef garde-manger Chef entremetier Commis de cuisine

Rôtisserie:

Servicefachangestellte

(à-la-carte-kundig)

Stübl:

Servicefachangestellte

auch Anfängerin

Senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an: Aldo Bossi, Hotel Lenzerhorn, 7078 Lenzerheide oder vereinbaren Sie einen Termin über Telefon 081 34 11 05.

68884/19593



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

Service:

2. Oberkellner/in

Commis de bar (junge Dame)

Saalkellner

Deutschkenntnisse erforderlich

Nebst den zahlreichen Sport-, Freizeit- und Erholungsmöglichkeiten im Ort bieten wir:

- gutes, fröhliches Arbeitsklima in eingespültem, jungen Team
- auf Wunsch Kost und Logis.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Passfoto an

DERBY HOTEL DAVOS DORF

7260 Davos Dorf
Telefon 081 47 11 66

68646/8923



Restaurant Mühle
C. und U. Kunz
Mühlebachweg 41
4123 Allschwil

In unseren modernen Betrieb mit einem stets wechselnden Angebot aus Küche und Keller suchen wir per September

Servicefachangestellte/n

mit A-la-carte-Serviceerfahrung.

Sind Sie motiviert und haben Freude, in einem gepflegten Hause zu arbeiten, dann zögern Sie nicht, mit uns in Kontakt zu treten. Telefon 061 481 33 70 von 9-11 Uhr. Wir sind 15 Min. von der Stadt Basel entfernt. Sonntag/Montag ist Ruhetag.

68182/46272



Hotel Zürich

In unserem Gourmet-Restaurant «Scala» bieten wir unseren Gästen die gehobene italienische Küche an. Dieses Restaurant wurde im Gault Millau Schweiz erneut mit 16 Punkten ausgezeichnet.

Zur Unterstützung unserer italienischen Service-Brigade suchen wir nach Vereinbarung einen

Chef de rang

der nach einer Service-Lehre oder gleichwertigen Ausbildung mindestens 1 Jahr Berufserfahrung im A-la-carte-Service gesammelt hat und jetzt einen weiteren Schritt in seiner Karriere machen will. Italienisch ist Ihre Muttersprache, oder Sie sprechen es nebst Deutsch sehr gut und möchten dazu beitragen, unsere Gäste in einem italienischen Ambiente zu verwöhnen.

Wir bieten Ihnen eine interessante Stelle, geregelte Frei- und Arbeitszeit, attraktive Anstellungsbedingungen und schöne Personalzimmer mit Dusche/WC im Stadtzentrum.

Wenn Sie sich für diese Stelle interessieren, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung an Frau U. Bieri oder Herrn P. Schnüriger.

Ausländische Bewerber können wir nur berücksichtigen, wenn sie eine B- oder C-Bewilligung besitzen.

Neumühlequai 42, 8035 Zürich
Telefon 01 362 34 37 (Personalabteilung)
oder 01 363 63 63 (Zentrale)

zurichhotels

68277/41432



***HOTEL
COLLINA
CAFÉ RESTAURANT
7078 LENZERHEIDE

Für die kommende Wintersaison, Mitte Dezember bis Ende April 1995, suchen wir

Servicefachangestellte

(à-la-carte-kundig)

Chef de partie/Entremetier

Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Foto.

Familie Bergamin-Meyer
Hotel Collina
7078 Lenzerheide/Schweiz
Tel. 081 34 18 17, Fax 081 34 62 09



68839/19470



80 Betten, Restaurant, Schwefelwasserhallenbad, Therapieabteilung, ruhige Lage, auf Gesundheits- und Sporttourismus für Senioren ausgerichtet.

Wir suchen für die kommende Wintersaison Mitarbeiter, die Flair und Spass haben, mit Seniorengästen in einer familiären Umgebung zu arbeiten.

Küche:

Commis de cuisine w/m

Chef de partie w/m

Service:

Service MitarbeiterInnen

Therapie:

Medizinal-Masseurin

Falls wir Ihr Interesse geweckt haben, rufen Sie uns an und wir stellen Ihnen unser Angebot vor.

Kur- und Sporthotel Bad Serneus***

Frau S. Draeger, Direktorin
7250 Klosters Serneus
Tel. 081 69 14 44, Fax 081 69 22 51

68903/3953



GRAND HOTEL
BELLEVUE
GSTAAD
Die Philosophie von herzlicher, stillvoller Gastlichkeit

Reizt Sie die Chance, Ihre Persönlichkeit und Ihr Können als

Chef de partie (m/w)

Commis de cuisine (m/w)

Office:

Officeburschen

ab 20. Dezember 1994 in den Dienst unseres kleinen Erstklasshotels (85 Betten, 2 Restaurants, Pianobar, Terrasse) zu stellen?

Gerne erwarten wir Ihre üblichen Bewerbungsunterlagen mit Foto: Ferdinand T. Salverda, Direktion 3780 Gstaad

Telefon 030 8 31 71, Telefax 030 4 21 36

68520/14958

Hotel Schweizerheim
3823 Wengen
Berner Oberland

Für die kommende Wintersaison suchen wir

portugiesischen Küchenburschen

mit Führerschein B

Saalkocher mit Sprachkenntnissen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung! H. und E. Lauener-Kläy

Telefon 036 55 11 12

68844/70637



Hotel Surselva Flims

Sunstar-Hotels stehen überall dort, wo die Schweiz am schönsten ist.

Für die kommende Wintersaison ab Mitte Dezember suchen wir noch folgende tüchtige und aufgestellte Mitarbeiter:

Service:

Servicefachangestellte

Küche:

Chef de partie

Réception:

Réceptionistin

(CH, mit Erfahrung)

Möchten Sie gerne in einer schönen Winterlandschaft und in einem jungen, dynamischen Team arbeiten, senden Sie Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an folgende Adresse:

Sunstar Hotel Surselva
Fam. M. Demisch, Direktion
7018 Flims-Waldhaus
Telefon 081 39 11 21

68875/11428



Hotel Wildstrubel, Lenk

Berner Oberland

Familienhotel mit 80 Betten, Restaurant, Hallenbad und Dancing sucht auf Mitte Dezember 1994 noch folgende Mitarbeiter:

Alleinsekretärin

an der Réception (D, F, E)

Servicefachangestellte/n

Barmaid (Dancingkellner)

Koch (in kleinerer Brigade)

Portier und Zimmermädchen

(Ehepaar aus P oder E)

Bewilligungen vorhanden.

Ihre Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an:

Familie F. Schürch, Propr.
Hotel Wildstrubel
3775 Lenk i. S.
Telefon 030 6 31 11

68916/19380

christiania hotels

3920 ZERMATT

Christiania Hotels Zermatt, Sporthotel ****
Für die kommende Wintersaison 1994/95
(zirka 26. November '94 bis zirka Ende April '95) suchen wir
noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Réception:

Réceptionist/Réceptionist

Service/Spisessaal:

Chef de service
Restaurationstochter/-kellner
Saaltochter/-kellner
Buffetochter

Küche:

Chef tournant
Chef entremetier
Chef pâtissier
Commis de cuisine
Küchenbursche

Etage:

Gouvernante
Zimmermädchen
Portier/Ablösung Nachtportier

Office:

Officemädchen

Hallenbad:

Aufsicht

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Christiania Hotels
Direktion, Familie K. Franzen, CH-3920 Zermatt



Geheiztes Hallenbad 25 x 12 m, Sauna - Massage - Tennis -
Minigolf. Prop. Karl Franzen-Kummer
Telefon Hotel 028 67 19 07, garni 028 67 35 66
Telex 472 144 Chris, Telefax 028 67 26 35.

68862/38946



8852 Altendorf am oberen Zürichsee

Die Jagdsaison beginnt!

Wir sind auf der Pirsch nach neuen, aufgestellten und
verantwortungsbewussten

Mitarbeiter/-innen

für Service und Küche.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Hansjörg Jenny, Seehotel Hecht, 8852 Altendorf
Telefon 055 63 53 66, Fax 055 63 63 84

68851/33682

Hotel «Post» Bivio ****



Bivio, die Perle am Julier

Für die kommende Wintersaison suchen wir folgende
Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

Köchin oder Koch

zu unserer kleinen Brigade

Kellnerin oder Kellner

für unser bekanntes A-la-carte-Restaurant

Zur Betreuung unserer Pensionsgäste

Saalkellnerinnen oder

Saalkellner

und zur Hilfe im Büro

Praktikantin

Sollten Sie Interesse und Freude haben, den Winter in
den Bündner Bergen zu verbringen, liebenswürdige Gä-
ste zu betreuen und hin und wieder Ski zu laufen, mel-
den Sie sich.

Bitte schicken Sie Ihre Unterlagen an folgende Adresse:

M. und A. Lanz
Hotel Post
7457 Bivio
Telefon 081 75 12 75

68842/5134



TSCHUGGEN GRAND HOTEL

7050 Arosa/Schweiz, Telefon 081 31 02 21
Telex 851 624, Fax 081 31 41 75

Haben Sie schon Pläne für den nächsten Winter?

Neue Herausforderungen in unserem 5-Sterne-Luxus-Hotel erwarten Sie!

Wir suchen zur Ergänzung unseres Winterteams in folgenden Abteilungen
noch qualifizierte Mitarbeiter:

Loge - Küche - Service - F&B - Etage

Rufen Sie uns an! Wir geben Ihnen gerne nähere Auskunft.

Tschuggen Grand Hôtel
Jacqueline Jester, Personalchef
7050 Arosa
Telefon 081 31 02 21



The Swiss Leading Hotels

68856/1694

FALERA
GRAUBÜNDEN • GRISONS

****** HOTEL LA SIALA**
1220 m ü.M.

Erstklasshotel (110 Betten) in der
Weissen Arena (Films-Laax-Falera)
sucht für die kommende Wintersai-
son, zirka 10. Dezember 1994 bis
23. April 1995, noch folgende
gleichgesinnte und einsatzfreudige
Mitarbeiter/innen

Küche:

Sous-chef, Chef de partie,
Commis de cuisine

Hausbar:

Barmaid

Service:

Serviceangestellte

(à la carte)

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche
Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel La Siala

R. Camenisch, Dir.

7153 Falera

Telefon 081 921 32 32

68480/54070

Restaurant «Au Rendez-vous»
Grindelwald

sucht für die kommende Winter-/
Sommersaison Dezember 1994 bis
Oktober 1995

Jungkoch/-köchin
Servicemitarbeiter/in

Wir bieten geregelte Arbeits- und
Freizeit bei guter Entlohnung.

Offerten sind erbeten an E. Borel,
Telefon 036 53 11 81.

68834/14281

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
Pâtissier
Chef/in de service
Servicefachleute
Barfachleute
für Hotelbar, Pub, Dancing
in interessanten Betrieben
Gouvernante

...Ihre Stelle nicht dabei?
Rufen Sie uns trotzdem an.
Gerne informieren wir Sie über wei-
tere Stellenangebote.

Graziella Oeschger-Sebregondi
gastro-Stellen
Landstrasse 83, 5430 Wettingen
Tel. 056 26 01 26, Fax 056 26 17 26
CV/Arbeitszeugnisse/Foto/Telefon
O 69010/32624

Sunstar *Films*
Hotel Surselva Films

Sunstar-Hotels stehen überall dort,
wo die Schweiz am schönsten ist.

Ab Anfang Dezember 1994 suchen wir
für unsere Réception einen neuen

Chef de réception

Falls Sie einige Jahre Erfahrung an der
Réception haben, Sprachen D, F, E spre-
chen und eine neue Herausforderung
suchen, dann können wir Ihnen in Films
eine neue, interessante Stelle anbieten.
Wir arbeiten mit dem Computersystem
AS/400-Relag Data.

Möchten Sie gerne in einer schönen
Winterlandschaft und in einem jungen,
dynamischen Team arbeiten, senden Sie
Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an
folgende Adresse:

Sunstar Hotel Surselva
Fam. M. Demisch, Direktion
7018 Films-Waldhaus
Telefon 081 39 11 21

68877/11428

SEMINARHOTEL
AM ÄGERISEE

Chef de partie (Garde-manger)

Wir sind eines der modernsten Ausbildungs-
zentren in der Schweiz mit einem ****-Hot-
el- und Restaurationsbetrieb. Um unsere
junge, dynamische Küchenbrigade zu vervoll-
ständigen, sucht unser Küchenchef Hans
Arbög ein

- qualitätsbewusstes, teamorientiertes,
kreatives **Chef de partie**
- der in unserer
- modernst eingerichteten Küche sein Kön-
nen und Wissen erweitern möchte.

Vorläufig soviel: Ob Frau oder Mann spielt
keine Rolle. Unsere Arbeitsbedingungen sind
fortschrittlich. Ein junges, motiviertes Team
macht unser Arbeitsumfeld sehr angenehm.
Jahresbewilligung ist allerdings Vorausset-
zung. Auf Wunsch steht Ihnen ein Personal-
zimmer zur Verfügung.
Für weitere Auskünfte wenden Sie sich bitte
an Daniela Telesco, Personaladministration.
Sie freut sich auf Ihren Anruf oder die Zusen-
dung Ihrer kompletten Bewerbung.

Seminarhotel am Ägerisee, Seestrasse 10,
6314 Untereggen ZG, Telefon 042 72 27 27.
O 68980/35033

HOTEL
CORNERGRAT
ZERMATT-DORF

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 Spisessaal

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
3924 Zermatt Dorf

68715/39080

ALEXANDER

AM ZÜRISSEE

**« MITEINANDER
IM ALEXANDER »**

Teamwork - mit Spass zum Erfolg?

Wir bauen ein neues Hotel, und darum suche
ich einen Koch, der nicht beim «Pauli»
stehengeblieben ist.

Einen Kenner und Köhner also, der seit seiner
Kochlehre noch einiges dazugelernt hat.
Sind Sie der Neue Chef, der in meiner Neuen
Küche zum Rechten sieht und weiss, was die
Linke tut. Sie sind mitbestimmend für die Neue
Küche und das Neue Angebot.

Sie haben Ihren Beruf gern und können
die Berufsfreude weitervermitteln. Denn damit
viele Köche nicht den Brei verderben, können
Sie eine zehnköpfige Brigade zu guter Arbeit
anleiten und motivieren. Wenn's sein muss,
auch selbst am Herd!

Sie nehmen Einfluss auf das gastronomische
Konzept. Damit wir uns von Beginn an gut
verstehen, ermögliche ich Ihnen einen
mehrwöchigen Aufenthalt in einem bestbekann-
ten Restaurant in Frankreich.

Und alles, was recht ist: Sie verdienen nicht nur
einen beachtlichen Lohn, sondern Sie haben
auch eine wichtige Beteiligung am
Küchenergebnis.

Ich will, dass unsere Mitarbeiter - sozial
gesichert - unter Arbeitsbedingungen stehen,
die Ihren Körper gesund, Ihren Geist resam und
ihre Menschlichkeit integer erhalten.

Wenn Sie eine Persönlichkeit sind, die nichts
links liegen lässt, dann ist diese Stelle eine
rechte Herausforderung, und Sie senden mir
bald Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen.

**Ich freue mich, Sie persönlich
kennenzulernen.**

Nicolas Schweri, Inhaber
HOTEL ALEXANDER AM SEE
Seestrasse 182
CH-8800 Thalwil-Zürich

68791/34525

BAD ZURZACH
THERMALKURORT

**HOTEL UND RESTAURATIONSBETRIEBE
DER THERMALQUELLE AG
BAD ZURZACH**

KURHOTEL****
und TURMHOTEL**** mit TURMPAVILLON****
Folgende Stellen sind in unseren Betrieben neu zu beset-
zen:

Servicefachangestellte/r

In unseren erstklassig eingerichteten Hotels und Restaurants
erwartet Sie eine internationale Kundschaft. Wenn Sie sich
eine neue Herausforderung suchen, sind Sie bei uns richtig.

Wir bieten Ihnen:
Einen toten Teamgeist, zeitgemässe Anstellungsbedingun-
gen, Verpflegung im Haus, Zimmer auf Wunsch, Benützung
des Thermalbades.

Sind Sie interessiert? Wir sind gerne bereit, einen Vorstel-
lungstermin zu vereinbaren. Sie erreichen uns über
Telefon 056 49 24 40. Unser Direktor, Herr M. Jordan,
erwartet Ihren Anruf.

P 68889/41807

GRAND HOTEL
REGINA
* * * * *

Neues 1.-Klass-Hotel inmitten der bezaubernden Berg-
welt von Adelboden auf 1400 m ü. M.
180 Betten, Hotelbar mit Pianist, Panoramaterrasse,
Fitnessbereich und Seminarräume.

Für die kommende Wintersaison möchten wir unser jung-
es Team für die tagtäglichen Winterfeste vervollständigen
und suchen noch folgende Mitarbeiter/innen:

Küche

Chefs de partie
Commis de partie

Service

Service Mitarbeiterinnen
Barmaid mit Erfahrung

Barablös

Empfang

Réceptionist/in mit Fidelio-Kenntnissen

Etage

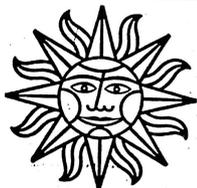
Zimmermädchen mit Erfahrung

Wir bieten Ihnen eine Saisonstelle von Dezember bis April
sowie vielfältige Wintersport- und Freizeitmöglichkeiten
inmitten der Naturschönheiten im Berner Oberland.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

****Grand Hotel Regina, CH-3715 Adelboden,
Telefon 033 73 42 82, Fax 033 73 38 82

68902/26832



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

68883/11461

R E S T A U R A N T



S E E W I S - D O R F

Gesucht

Koch (Köchin)/Serviceaushilfe

Wir suchen eine/n Allrounder/in für die Küche und zusätzlich als Hilfe im Service.

Der Gastbetrieb im Bündnerland bietet gute Entlohnung sowie Kost und Logis im Hause.

Auf Ihren Anruf freut sich
Elisabeth Dal Ponte
Restaurant Chesa Plana
7212 Seewis
Telefon 081 52 17 61

68915/269131



WALDHOTEL NATIONAL

M. Bernhardt, Direktor · CH-7050 Arosa · Tel. 081 3113 51 · Telefax 081 3113 10 · Telex 851 609

Das Waldhotel National als modernes, unkompliziertes und unkonventionelles Ferienlebens-Hotel freut sich auf Sie. Sie bringen Ihre Ideen mit ein und unterstützen uns mit Rat und Tat. Träumen Sie von einer Umgebung mit glitzernden Bergspitzen, rasanten Skiauffahrten, internationalem High-Life verbunden mit beruflichen Spitzenleistungen und fachlicher Weiterbildung? Wer weiss, vielleicht wird Ihr Traum schon bald Wirklichkeit!

Für die kommende Wintersaison (3. 12. 1994 - 17. 4. 1995) suchen wir folgende Teamees:

Réception: **2. Empfangschef/in**
Fidelioerfahrung, Fremdsprachen E, F, I

Küche: **Chef garde-manger**

(14 Punkte Gault-Millau)

Thomas-Mann-Restaurant: **2. Oberkellner**
Chef de rang

Deutsche Muttersprache

Etage/Lingerie: **2. Hausdame**
Hotelfachassistentin
Nachtwäscher

Für die kommende Wintersaison haben wir uns viel vorgenommen. Helfen Sie uns mit, unsere Ziele zu erreichen. Schon heute freuen wir uns auf Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

WALDHOTEL NATIONAL
Bettina Bernhardt, Teamwesen
CH-7050 Arosa, Telefon 0041/81 31 13 51

68928/1740

DAVOS

PARSENN SPORHOTEL

7260 Davos Dorf

vis-à-vis Parsenn-Bahn und Pischba-Bus-Terminal

sucht für lange Wintersaison 1994/95 noch folgende Mitarbeiter:

Réception: **1. Sekretärin** D, F, E, NCR-5-kundig

2. Sekretärin D, F, E, NCR-5-kundig

Saal: **Saaltöchter**

Cuisine: **Commis de cuisine**

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnisunterlagen an:
J. Fopp, Hotel Parsenn, 7260 Davos Dorf, Telefon 081 46 32 32.

68882/9040

Hotel-Restaurant, mittlere Grösse, in Sommer- und Winterkurort, nahe Luzern, sucht auf Anfang Winter erfahrenen, einsatzfreudigen

Sous-chef

(kleine Brigade), der seine ersten Schritte zum Küchenchef machen möchte.

Zuverlässigen, selbständigen

Jungkoch

Freundliche

Servicefachangestellte

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 68983 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern.

68983/10227



Hotel Rischi
Fam. W. Kuster-Wicki

Wir suchen per sofort oder nach Über-
einkunft

Koch (w/m)

sowie **Servicefachangestellte**
und **Buffetkocher**.
Nur Schweizer.

Interessenten melden sich bitte unter:
Tel. 041 78 12 40

**PS: Eröffnung der längsten Sommer-
bobbahn ist Ende August.**

68870/12853



Für unser **orientalisches Spezialitätenrestaurant** suchen wir per Anfang Oktober oder nach Vereinbarung

Koch oder Köchin

sowie

Serviertochter

Ich freue mich auf Ihren Anruf oder Ihre
Bewerbung.

Sami Debbabi
Dorfstrasse 19, 7260 Davos Dorf
Tel. 081 46 46 26, Fax 081 46 46 22

68846/105759

Für unser **Erstklasshotel an bester
Lage der Stadt Luzern** suchen wir
nach Vereinbarung einen

Night-auditor

Für diese **vertrauens- und anspruchsvolle Position** stellen wir uns einen **selbständig arbeitenden Mitarbeiter mit Erfahrung im Hotel- oder kaufmännischen Bereich vor. Es erwartet Sie ein moderner Arbeitsplatz (IBM Rebag Data) sowie fortschrittliche Anstellungsbedingungen.**

Möchten Sie mehr über diese Stelle wissen, dann erwartet Frau R. Gripenberg, Betriebsassistentin, gerne Ihren Telefonanruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

HERMITAGE

Seeburgstrasse 72, CH-6006 Luzern
Tel. 041 31 37 37, Telex 862 709, Fax 041 31 69 55

67786/2285



Hotel Restaurant LINDE
6372 Stans NW

Noch gehören wir zu den
«100 Besten» der Schweiz.

Wir brauchen Verstärkung im

Garde-manger

Macht es Ihnen Freude, einer anspruchsvollen Kundschaft kleine «Wunder» auf den Teller zu zaubern?

Dann melden Sie sich bei
Beat Müller, Patron und Küchenchef,
Hotel-Restaurant Linde,
6370 Stans NW, Telefon 041 61 28 26.

PS. Sonntag und Montag Ruhetage.

Gourmetstuben: 45 Plätze
Feldschlösschenrestaurant: 60 Plätze

68788/164640

Wir brauchen Verstärkung...

Unser Restaurant im Herzen der Stadt Zürich mit spanischer Küche sucht zur Verstärkung des Teams einen gelerntem

Koch

In unserer neu renovierten Küche erwartet Sie ab 1. November 1994 oder nach Vereinbarung eine interessante Tätigkeit. Rufen Sie uns an, **Telefon 01 251 23 10**, von 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr freuen wir uns auf Ihren Anruf, oder schriftlich bei **Bodega Española**, E. Winstörfer, Münstergasse 15, 8001 Zürich.

67954/29977

Für unser italienisches Spezialitätenrestaurant nahe Basel suchen wir eine/n

Kellner oder Serviertochter

nur Italiener, Spanier oder Portugieser mit Berufserfahrung.

Sollten Sie Interesse an dieser Tätigkeit haben und die nötigen Voraussetzungen mitbringen, so melden Sie sich bitte mit Zeugnis und Lebenslauf unter Chiffre R 234-43307, an ofa Orelli/Füssli Werbe AG, Postfach, 4410 Liestal.

0 68881/191176



DIE Stellenbörse

für Hotellerie und Gastgewerbe

Suchen Sie Mitarbeiter oder Suchen Sie eine Stelle?

Réception/ Administration/ Aide du Patron/ Direktionassistent/in/ Réceptionist/in/ Sekretärinnen etc.
Küche: Küchenchef/ Köchinnen/ Commis/Jungkoch/ Bäcker/Konditor/ Hotelpfleger/ etc.

Service: Chef-de-Service/ Kellner/ Barman/Barmaid/ Serviceangestellte etc.
Hausdienst/ Hof/Gouvernante/ Zimmerrädchen/Portier/ Engländerinnen etc.

Divers: Gärtner/ Handwerker etc.

Dann rufen Sie einfach an!

Hotel Belvedere Grindelwald

CH-3818 Grindelwald, Berner Oberland

Totel neu renoviertes *****-Hotel im weltbekannten Grindelwald sucht ab Mitte Dezember 1994 für die Wintersaison oder länger:

Entremetier

für unsere modernst eingerichtete Küche

Barman/-maid

auch Anfänger/in mit guten Service- und Sprachkenntnissen

Sekretärin/Réceptionistin

gute Sprachkenntnisse D, F, E, nur für Winter- und Sommersaison

Night-auditor

Praktikum für Hotelfachschüler

Arbeiten Sie gerne in einem jungen, aufgestellten Team für höchste Ansprüche an Qualität und Service für eine internationale Kundschaft, dann würde es uns freuen, Ihre Bewerbungsunterlagen mit Bild möglichst bald zu erhalten.

69032/14320

SELECTION SUISSE

Veranstaltung führender Schweizer-Hotels in Familienbesitz
Groupement d'Hotels privés suisses
The Leading Privately Owned Four Star Hotels

Schreiben Sie bitte an:

Urs-B. Häuser
Hotel Belvedere
3818 Grindelwald
Telefon 036 54 54 34



Unser Landrestaurant - der ideale Treffpunkt für Bankette, Seminare, Sitzungen, Hochzeiten, Familienfeiern, Cocktails oder zum gemütlichen Beisammensitzen. Gelegen in einem der schönsten Naherholungsgebiete der Stadt Luzern (10 Min. von Luzern) bieten wir aufmerksamste Bedienung, gepflegten Service sieben Tage in der Woche, grosse Terrasse, Minizoo und über 100 Parkplätze.

Sind Sie

Koch/Köchin

Sous-chef

der/die den Beruf liebt, die Arbeit nicht scheut, Ideen hat, konstant gute Qualität liefert und sich in einer jungen Küchenbrigade wohl fühlen kann?

Dann herzlich willkommen ab zirka Ende Oktober 1994.

Eine seriöse Stelle verdient seriös behandelt zu werden, deshalb seriöse Bewerbungen an:

Gérard Schluth, Küchenchef
Restaurant Listrig
6020 Emmenbrücke
Telefon 041 53 50 05
Fax 041 53 50 07

68885/64408

HOTEL ARENA ALVA LAAX

- Suchen Sie die Mitarbeit in einem jungen Team von Gastgebern?
- Suchen Sie einen aufstrebenden Betrieb, dessen Erscheinungsbild Sie mit Ihren Kenntnissen und Fähigkeiten aktiv mitgestalten können?

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann rufen Sie uns an! Wir sind ein gemütliches, familiäres Bündner Hotel in der Surselva, für welches Gastfreundschaft und Qualität an oberster Stelle stehen.

Wir suchen für die kommende Wintersaison (Eintritt per 17. Dezember 1994 oder nach Vereinbarung):

Service: **Servicemitarbeiterinnen**

Hausbar: **Barmaid**

Küche: **Commis de cuisine**
(evtl. Jahresstelle)

Etage: **Zimmerrädchen (EU)**

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

69030/90190

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Walter und Elisabeth Gaberthüel
Hotel Arena Alva
7031 Laax/Graubünden
Telefon 081 921 72 71



Unser Hotel liegt mitten in der historischen Altstadt des gleichnamigen Industriezentrums am Autobahnkreuz N1/N2 der Schweiz, verfügt über 40 Zimmer, 3 Restaurants für alle Ansprüche, verschiedene Bankettsäle (bis 250 Pers.) und ist somit der Treffpunkt der Region.

Möchten Sie in unserem jungen und initiativen Team per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle als

Koch/Köchin mitarbeiten?

Haben Sie Freude an kreativer, aber auch an der klassischen Kochkunst, einem gepflegten A-la-carte- sowie Bankettservice und möchten gerne Ihre Ideen verwirklichen, so sind Sie unser/e neue/r Mitarbeiter/in.

Sie finden bei uns selbstverständlich fortschrittlichste Anstellungsbedingungen, ein angenehmes Arbeitsklima in einem modernen Betrieb, einen den Anforderungen und Leistungen entsprechenden guten Lohn.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien oder Ihren Anruf. (Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung)



Hotel Zofingen

Restaurants · Säle · Konferenzzimmer
P. und B. Langenegger
CH-4800 Zofingen · Telefon (062) 500 100

68946/14729

Wer seinen Sidecar on the rocks parkt, ist vielleicht dry genug für diesen Job.

Wenn Sie glauben, dass Sie als **Barmaid** oder **Barman** so aufgestellt, sympathisch und zuverlässig sind, wie wir uns das für die granitstarke Crap-Bar am Fusse des Crap Sogn Gion in Laax vorstellen, dann rufen Sie uns an.

Wenn Sie sich bei dieser Jahresstelle sogar zumuten, mehr Verantwortung zu übernehmen, dann greifen Sie ebenfalls zum Hörer:

Telefon 081 39 01 51, Frau Cathomen verlangen.

LAAX CRAP

69033/1784



ART
FURRER
HOTELS

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)

Receptionistin (CH) mit Erfahrung, sprachgewandt

Etagengouvernante (CH, D)

Koch und Jungkoch (CH, D, A)

Servicefachangestellte und Kellner (CH, D, A) umsatzentföhnt, 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

DER TEUFELHOF BASEL

Das Kultur- und Gasthaus

Wir suchen einen oder eine

Service-Mitarbeiter/in

der oder die die Vielfalt unserer unterschiedlichen Abteilungen zu schätzen weiss und bereits über gute berufliche Grundkenntnisse verfügt. Bei uns besteht die Möglichkeit, abwechslungsweise in unserem Feinschmecker-Restaurant, unserer Weinstube oder unserer Bar zu arbeiten und dabei das Berufswissen zu erweitern. Dazu braucht es Neugier, Teamgeist und Begeisterungsfähigkeit.

Wenn Sie einen Grossteil dieser Eigenschaften in sich spüren, dann bitten wir Sie, sich mit Frau Marianne Küng in Verbindung zu setzen.

Kultur- und Gasthaus DER TEUFELHOF BASEL, Leonhardsgraben 47
4051 Basel, Telefon 061 261 10 10

Monica und Dominique Thommy-Knescharek
Das Kunsthôtel Das Restaurant Die Weinstube Die Bar Das Café Die Theater
68907/25410

Andermatt

Verkehrsverein
6490 Andermatt
Tel. 044 6 74 54
Fax 044 6 81 85

Per 1. Dezember 1994 oder nach Vereinbarung suchen wir für unser kleines Team eine/n

touristische/n Allrounder/in

Tourismusfachmann/-frau als Stellvertretung für den Geschäftsführer und als Büroverantwortliche/r.

Im Verkehrsbüro erwartet Sie im Rahmen eines touristischen Dienstleistungsbetriebes ein vielseitiges Aufgabengebiet, das Sie weitgehend selbständig betreiben. Wenn Sie neben Deutsch auch Englisch, Französisch und evtl. Italienisch anwenden können, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung. Diese richten Sie bitte mit Foto an:
Rolf Lüthi, Geschäftsführer, Verkehrsverein, 6490 Andermatt.

P 68936/68195



1771-2563 m ü. M.
6390 Engelberg

Ski- und Wanderparadies

Berghaus, Ski- und Sessellifte
Hotel/Restaurant, Touristenlager
Sonnenterrasse

Möchten Sie im kommenden Winter im Engelberger Skigebiet tätig sein?

Würde es Ihnen Freude bereiten, in unserem aufgestellten Team auf 2200 Metern mitzuwirken und für unsere Gäste Ihr Bestes zu geben?

Schon vor Ihrer Bewerbung sollen Sie wissen, dass Ihr Können und Ihre Erfahrung sehr geschätzt werden.

Wir suchen:

**Köche, Serviertöchter,
Kassierinnen, Abräumer,
Casseroliers, Buffettöchter,
Aushilfen**

Rufen Sie uns an, um einen Vorstellungstermin vereinbaren zu können, oder schreiben Sie uns. Bis bald!

Berghaus Jochpass
Postfach 658, 6390 Engelberg
Tel. 041 94 11 87, Fax 041 94 35 93

68869/118095



Hotel Drei Könige

Wir suchen nach Übereinkunft in Jahresstelle

**Hotelreceptions-
sekretärin
Réceptionspraktikantin**

Für unseren lebhaften Stadtbetrieb suchen wir nach Übereinkunft verantwortungsbewusste und freundliche Mitarbeiterinnen.

Haben Sie Freude am Umgang mit internationaler Kundschaft und sind Sie an selbständiges Arbeiten gewöhnt, dann können wir Ihnen einen modernen und abwechslungsreichen Arbeitsplatz anbieten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Hugo Hostettler
Hotel Drei Könige Luzern
Bruchstrasse 35
6003 Luzern
Telefon 041 22 88 33



Klosterstrasse 10, 6003 Luzern Telefon 041-22 88 33

68602/22337

Restaurant Zum Bauernhof

3214 Ulmiz

Für unser kleines Chinesisches Spezialitätenrestaurant suchen wir per 1. Oktober

**Alleinkoch für
Chinesische Spezialitäten**

Wenn Sie gerne selbständig arbeiten und Freude haben, unsere Gäste mit Chinesischen Spezialitäten zu verwöhnen, dann melden Sie sich bitte schriftlich oder telefonisch bei

Frau Trachsel, Tel. 031 751 10 09
Auf Wunsch Zimmer im Hause.

F 68930/53546

Ochsen Zug

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

Réceptions-Praktikantin

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

Wir bieten Ihnen ein Zimmer mit eigener Dusche/WC.

Wenn 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

Wir suchen für Tagescafé-Bar (ohne Alkohol)

Service-Angestellte
mit Fähigkeitsausweis

Eintritt Januar 1995.

A. Kecht
Zürcherstrasse 53
5432 Neuenhof
Telefon 056 86 34 31
während Bürozeit.

69021/38264

Die Brasserie Obstberg

ist ein lebhaftes Quartierrestaurant im Obbergquartier mit einer gepflegten marktrischen Brasserieküche. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Service-Mitarbeiter/in

mit Erfahrung im A-la-carte-Service und guten Deutschkenntnissen

Wir offerieren Ihnen eine gute Atmosphäre in einem jungen Team und jeden Sonntag frei.

Bitte melden Sie sich zwischen 10.00 und 12.00 oder zwischen 13.30 und 14.00 Uhr.
Brasserie Obstberg
Bantigerstrasse 18, 3006 Bern
Telefon 031 352 04 40
Herr Liechli verlangen

68855/140090

Resort GRANDHOTELS Bad Ragaz

Zur Unterstützung unserer Küchenbrigade suchen wir per sofort bis Ende Januar 1995 für unser

★★★★-Grand Hotel Quellenhof

Commis de cuisine

Wir bieten Ihnen Gelegenheit, in einem angenehmen Team die gehobene Küche zu pflegen und Ihre Berufskennntnisse zu erweitern.

IN GUTER LAUNE? Frau Reidt freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder auf Ihren Anruf über Telefon 081 303 20 20.

P 68833/349364



RESORT
GRANDHOTELS
BADRAGAZ
CH-7310 BADRAGAZ

Wir wünschen uns eine/n zusätzliche/n (Vollzeit oder Aushilfe 50/75 %)

Servicefachangestellte/n (Bewilligung für Stagiaires aus Österreich und Deutschland vorhanden)

mit dem gewissen «Gastro-Flair». Nicht alleine Diplome und Auszeichnungen sind massgebend, vielmehr die Liebe zum Beruf und ein guter Teamgeist bringen uns zum erhofften Erfolg.

Gerne unterbreiten wir Ihnen unsere lukrativen Arbeitsbedingungen bei einem persönlichen Gespräch.

Auf Ihren Anruf freut sich:

Herr Vinzenz Skroot

Spezialitätenrestaurant «Freischütz»

8124 Maur am Greifensee
Telefon 01 980 01 07

68783/59084

KULM HOTEL ST. MORITZ

Traditionsreichstes, führendes Haus im weltbekanntesten Wintersportort St. Moritz

sucht für kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Réception/
Büro: **1. Sekretärin/
Korrespondentin** D, F, E
Réceptionspraktikantin/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

Etagen: **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
Personalebüro
7500 St. Moritz

68672/33812

Member of The Swiss Leading Hotels

Restaurant Reussbrücke Ottenbach



Wir suchen für unsere anspruchsvolle Küche

Koch (Ferienablösung)

Für die Zeit vom 15. September bis 30. Oktober 1994.

Rufen Sie mich an. Ich stelle Ihnen gerne Ihren neuen Arbeitsplatz vor.

Klaus Imhof
Telefon 01 760 11 61, Fax 01 760 12 50

68852/350052

Trend Hotel

Schweiz - Zürich

Schlafen - träumen - wenn nicht heute, dann vielleicht morgen - spielt keine Rolle...

...ist nicht die Haltung, welche wir von unserer Teamverstärkung

Service Mitarbeiterin Frühdienst

(Samstag/Sonntag frei)

Tournant chef de partie

Koch/Köchin im Frühdienst

(Samstag/Sonntag frei)

erwarten.

Eintritt nach Vereinbarung. Keine Saisonstelle. Sendet uns Eure Unterlagen oder ruft uns an!

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



Randolins 7500 St. Moritz

Familienhotel an schönster Lage bei St. Moritz.

Wir suchen auf Anfang/Mitte Dezember in Jahresstellung:

1. Réceptionistin

mit guten Sprachkenntnissen
EDV: Dialog 2000

sowie

Servicefachangestellte/ Hofa

sehr gute Deutschkenntnisse erforderlich.
Bewilligung vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit vollständigen
Unterlagen.

L. Utelli, Direktion, Hotel Randolins, 7500 St. Moritz,
Telefon 082 3 77 55, Fax 082 3 85 39.

68906/33987



PANORAMA SPORTHOTEL

6174 Sörenberg ***

Silvia und Hans Bucher-Zemp, Telefon 041 78 16 66

Bei uns beenden Sie Ihr Dasein als «Serviertochter»!

Möchten Sie diesen Winter unser Serviceorchester dirigieren und ein paar Register auch aktiv mitspielen?
Als

Servicefachangestellte

mit Ambitionen wollen Sie jetzt aufsteigen, muten sich zu, bereits Gelerntes einzusetzen, Neues noch dazulernen.

Als fröhliches Wesen motivieren Sie den Mitarbeiterstab, überzeugen durch Einsatz und Belastbarkeit, stehen ihm fachlich kompetent vor. Sie sind keine Besserwissarin und keine Alleskünstlerin, sondern haben eine solide berufliche Ausbildung, die Sie sicher macht. Sie sind kollegial und loyal, das ist es, was wir verlangen.

Wir wissen, was Sie uns Wert sind, und bezahlen Sie dementsprechend.

Schreiben Sie uns doch ein paar aussagekräftige Zeilen oder rufen Sie uns an!

Silvia und Hans Bucher-Zemp geben Ihnen gerne jede gewünschte Auskunft.

67906/31771



Hotel Belvédère

C. + N. Graf CH-3823 Wengen Tel 036 55 24 12 Telex 923 292

Echtes Jugendstilhotel von 1912, mit dem Komfort von heute. Erlebnisferien in eleganter Ambiance, 120 Betten, Apéro-Bar, Spezialitätenrestaurant «La Marjolaine», Night-Club «Paradise», Bar-Billard-Saloon, grosse Aufenthaltsräume und Terrassen.

Wir suchen ab Wintersaison in unser junges Team:

Portier

Zimmermädchen

Zimmermädchen/Näherin

mit Erfahrung.

Küchenhilfe

Officehilfe

Service Mitarbeiter/Innen

für unseren schönen gepflegten Speisesaal

Service Mitarbeiterin,

für das A-la-carte-Restaurant «La Marjolaine»

Barmald

mit Erfahrung für Night-Club-Cabaret

Wir stellen uns junge, aufgestellte Mitarbeiter vor, die sich gerne von der schönen Ambiance anstecken lassen und die wahre Gastfreundschaft pflegen.

Wir bieten nichtalltägliche Jobs in einem nichtalltäglichen Hotel mit vielen Möglichkeiten zum Sporttreiben. Der Verantwortung entsprechende Entlohnung. Schöne Zimmer im Personalhaus mit Kabel-TV-Anschluss.

Bitte schreiben Sie uns mit Ihren Unterlagen und Foto an Familie Graf. Wir freuen uns.

68970/37630

BERNER OBERLAND SCHWEIZ

Wengen

1300-3464 m

Jungfrau

Restaurant
Zunfttösch zu Webern
Gerechtigkeitsgasse 6B
3011 Bern

Gesucht - Gefunden

Ihre Traumstelle

Ihre Chance: Selbständig
arbeiten zu dürfen

Als: Charmante
Gastebetreuerin

Ihre Stelle: Leitung des
Weberkellers

Während: 5 Tagen der Woche
Dienstag - Samstag
17.00 - 23.30/00.30

Wann: Oktober bis April

Rufen Sie spontan an - es lohnt sich!
Telefon: 311 42 58 Frau Hebeisen

68907/10252

*** FÜRIGEN ***



Hotel * Restaurant * Bar
Kongresszentrum

Zur Ergänzung unseres Teams sind noch folgende Positionen neu zu besetzen:

Betriebsassistent

F & B-Assistent

2. Gouvernante

Chef de partie/Koch

Chef de partie/Koch

für die italienische Küche

Bardame

Service-Dame

Commis de restaurant

Interessenten melden sich schriftlich mit den kompletten Unterlagen und Foto an die Direktion oder telefonisch während der Bürozeiten an Frau Rogger.

68912/11932

CH - 6362 Fürigen/Stansstad

am Bürgenstock

Telefon 041 - 63 22 22

Telefax 041 - 61 27 24

Telex 866 257



SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT

Alte mühle

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

Servicefachangestellte

Haben Sie Freude an einem fachgerechten, zuvorkommenden Service?

Dann rufen Sie uns an:
Telefon 081 785 24 60,
Frau Weber
9475 Sevelen
(Nähe Buchs/Vaduz)
Sonntag und Montag geschlossen.

68644/189308

HOTEL RESTAURANT

Zuger Tor

Haben Sie Lust, in einem familiären Stadthotel selbständig zu arbeiten, Ihre Fremdsprachen zu nutzen und im Service ab und zu mitzuhelfen, dann sind Sie unsere neue

Réceptionistin

Herr von Rickenbach freut sich auf Ihre Bewerbung.

67473/85420

Telefon 042/21 15 28, 6300 Zug

Bar Club Messy

Neuengasse 17, 3011 Bern
Gesucht in Cabaret

Aushilfs-Barmald

2 bis 3 Tage/Woche.
Nur mit Bewilligung.
Telefon ab 17 Uhr 311 30 58, Herrn oder Frau Hutschmid verlangen.

68931/160652

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

68850/316490

HOTEL GARNI RESTAURANT CORVATSCH

St. Moritz

Sie sind eine charmante, selbständige und sprachgewandte Frau mit kaufmännischer Ausbildung und hätten Freude, an einer lebhaften Hotelreception im schönsten Ferienparadies der Schweiz tätig zu sein.

Wir sind eine kleine, erfolgreiche Familienunternehmung (***-Hotel und Restaurant) im Herzen von St. Moritz Bad und haben auf kommenden Winter (ab Anfang Dezember)

eine Réceptionsstelle

neu zu besetzen.

Die Position erfordert Geschick im Umgang mit einer internationalen Gästeschar, gute Kenntnisse der anfallenden administrativen Arbeiten (EDV-Kenntnisse von Vorteil) sowie ein gewisses Flair für Sprachen (F, I, E).

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne würden wir Sie kennenlernen, um uns mit Ihnen persönlich über diese Jahres- oder Saisonstelle zu unterhalten.

Rufen Sie uns an über Telefon 082 3 74 75, und verlangen Sie Frau Daniela Aerni.

68836/33569

Restaurant zum Grünal

9215 Schönenberg TG

Wir suchen nach Übereinkunft freundliche

Serviceangestellte

in unser heimeliges Speiselokal.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige, interessante Arbeit, zeitgemässe Entlohnung und geregelte Arbeitszeit. Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Fam. H. J. Fehr-Zingg
Zum Grünal
9215 Schönenberg, Telefon 072 42 20 30

68836/142697

*** Hotel Restaurant

Belvedere

Für unser Hotel mit gepflegter Restauration, direkt am Vierwaldstättersee, nur zehn Minuten von Luzern entfernt, suchen wir in unsere junge Brigade per sofort oder nach Vereinbarung noch eine/n

Servicefachangestellte (w/m)

Chef saucier

und

Jungkoch

Möchten Sie mit Interesse und Einsatzfreude in einem vielseitigen, lebhaften Betrieb täglich die anspruchsvollen Gäste kulinarisch verwöhnen helfen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an, Frau B. De Maio gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte! (Bewilligung vorhanden!)

SEEHOTEL BELVEDERE
z. H. Frau B. De Maio
Seestrasse 18
6052 Hergiswil
Telefon 041 95 01 01
Telefax 041 95 28 00

67595/15538

☆☆☆ Hotel Restaurant
OBERSEE



Arosa
1800 Meter Hoehenuss

Eine Wintersaison in Arosa
Im weltbekanntesten Schweizer
Kurort Arosa mit seinen un-
zähligen Sportmöglichkeiten,
erleben unsere Mitarbeiter ei-
nen interessanten und
abwechslungsreichen Winter.
Für die kommende Wintersai-
son suchen wir:

Küche: **Saucier
Entremetier**
in einem kleinen, jungen Team

Service: **Servicefachmitarbeiterinnen**
für gepflegten A-la-carte-Service

Sehr gute Deutschkenntnisse sind für alle Stellen erforder-
lich.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und erteilen auch gerne
telefonische Auskünfte.

Hotel Obersee, CH-7050 Arosa
Herr N.P. Schemmekes, Telefon 081 31 12 16

68847/1490

Hotel Mirabeau
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 Tennisplatz) und die Weiterbildungsmö-
glichkeiten vor Ort.

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

**SEKRETÄRIN - RECEPTIONISTIN (D/F/E)
PRAKTIKANTIN FÜR RECEPTION UND SERVICE**

sowie für unser Gourmetrestaurant:
RESTAURANTKELLNERIN (D/F/E)
und im Restaurant der Haugätschi:
**CHEF DE RANG
SERVICEFACHGESTELLTE**
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. 028/671772

14 Gault Millou-Punkte 68486/39233

HOTEL SEEPARK THUN
Ausbildungszentrum des
Schweizerischen Bankvereins

Für unsere lebhafteste Réception suchen wir per 1. Okto-
ber 1994

Réceptionisten/-in

Wir bieten:
- angenehmes Betriebsklima
- vielseitige, abwechslungsreiche Arbeit
- Arbeitsplatz mit modernster Infrastruktur.

Wir wünschen uns:
- eine/n fröhliche/n, engagierte/n Mitarbeiter/in
- Hotelréceptions Erfahrung
- Schweizerdeutsch sprechend
- gute Englisch- und Französischkenntnisse.

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

68537/24521

Das Palace der Berge



3920 Zermatt
2600 m über Meer

Für kommende Wintersaison von zirka 1. 12. 1994 bis
1. 5. 1995 suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Hotel: **Sekretärin
Hotelfachassistentin**

Service: **Serviertöchter
Kellner**

Küche: **Sous-chef/in/Saucier
Entremetier
Tournant
Jungköche/-innen**

Selbstbedienungsrestaurant, nur Tagesbetrieb:

**Jungköche/-innen
Kassierinnen
Buffettöchter**

Wenn es Ihnen Freude bereitet, in luftiger Höhe zu
arbeiten, mit Tagesstress und gemütlichen Abend-
stunden unter Gleichgesinnten, so erwarten wir Ihre
detaillierte Offerte oder Ihren Telefonanruf:

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

68767/99373

ZERMATT



Restaurant • Rötisserie • 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

68713/39470

Romantik Hotel Julen

Familie Paul Julen
Telefon 028 67 24 81
Telefax 472 111

Für die kommende Wintersaison suchen
wir

ab 1. Oktober 1994

Pâtissier

und ab 1. Dezember 1994

**Servicefachangestellte für
das A-la-carte-Restaurant**

in unserem renommierten 75-Betten-Fa-
milienbetrieb im Herzen des weltbe-
kannnten Skiorts Zermatt.

Wir bieten Ihnen gute Verdienstmögli-
chkeiten, gutes Arbeitsklima und stellen In-
nen ein Studio zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!
Romantik Hotel Julen
Familie Daniela und Paul Julen
CH-3920 Zermatt
Telefon 028 67 24 81

68762/39110



ZERMATT
MATTERHORN



IMMENSEE

Wir suchen auf November 1994 in
Jahresstelle in unser gepflegtes
Spezialitätenrestaurant am Zuger-
see

Servicefachangestellte/n
(Ausländer nur mit Bewilligung)

Wenn Sie eine abwechslungsreiche
Arbeit in einem kleineren Team su-
chen, schicken Sie Ihre Bewer-
bungsunterlagen oder telefonieren
Sie uns.

Familie Weber
Seerestaurant zum Schlüssel
6405 Immensee
Telefon 041 81 48 14

68910/101370

Gesucht per
Ende September/Anfang Oktober
**Servicefachangestellte
oder Kellner**

(Schweizer)
in Speiserestaurant.
Sonntag und Montag frei.
Bewerbungen an P. und G. Döscher
Restaurant Taverne
Zugerstrasse 9
8610 Horgen
Telefon 01 725 52 52, Fax 01 726 05 52.

69033/242403



SIMMEN
CONFISERIE · TEA-ROOM · BÄCKEREI

Wussten Sie, dass es sehr interessant
sein kann, in einer renommierten
Confiserie, Konditorei, Bäckerei
und einem Tea-Room als

Betriebsassistentin

in einem schönen Winterkurort
zu arbeiten? Sie haben jeden Abend
frei, sind für den Service verant-
wortlich, arbeiten mit dem Computer
im Büro und noch vieles mehr.
Interessiert? Dann schicken Sie
doch Ihre Unterlagen an unseren
Herrn M. Jans, Confiserie Simmen,
7050 Arosa, oder rufen Sie ihn an,
Telefon 081 31 12 28.
Wir freuen uns auf Ihre Antwort.

68765/212628

Gesucht: Wellenreiter!

Jedermann beneidet uns um unsere Lage an einem der schönsten
Flecken der Schweiz. Eine knappe Autostunde von Zürich, zehn
Minuten von St. Gallen, kurze Entfernung zu Skigebieten, herr-
liche Landschaft für allerlei Aktivitäten und der Bodensee direkt
vor dem Vier-Wellen-Hotel Bad Horn: alles an Ort und Stelle
für Sportler und andere aktive Leute.

A propos Stelle: Wir suchen zur Ergänzung unserer Crew einen
schwungvollen

Koch

mit Berufspraxis und Freude an seinem Metier. Wir führen zwei
gut frequentierte, gepflegte Restaurants mit Garten und sind spe-
zialisiert auf Kongresse und Bankette. Viel Arbeit also - aber
auch viel Vergnügen. Und dazu angenehme Arbeitsbedingun-
gen.

Interessiert? Am besten, sie rufen gleich Urs Hatt an. Er freut
sich sehr auf Sie.



Seestrasse 36 • 9326 Horn/TG • 071-41 55 11

68963/126454



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, selbständi-
ges Arbeiten, Flexibilität.
Hotelkenntnisse von Vorteil, jedoch nicht Bedingun-
gen.
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

68671/33012

Member of  **The Swiss Leading Hotels**

Hertz

Die Nr. 1 der Autovermietungen weltweit und in
der Schweiz sucht für ihr internationales Reser-
vationsbüro im Hauptsitz in Schlieren (Nähe
Bahnhof) eine/n

Assistent/in

der Leiterin des internationalen Reser-
vationsbüros.

Sie unterstützen die Leiterin des internationalen
Reservationsbüros in der fachlichen und persö-
nlichen Führung von rund 15 Mitarbeitern, sind
mitverantwortlich für die Erstellung des Einsatz-
planes und der Statistiken. Zu Ihrem Aufgaben-
gebiet gehört zudem die Erteilung von telefo-
nischen Auskünften über Tarife, die Beratung und
der Verkauf an Reisebüros, Firmen und Privat-
personen in der Schweiz.

Voraussetzungen:
- Grundausbildung oder Praxis im Dienst-
leistungssektor (Reise-, Airline- oder Hotel-
branche)
- gute Englisch- und Französischkenntnisse
m&S
- Führungserfahrung von Vorteil
- Belastbarkeit, Durchsetzungsvermögen
- Bereitschaft, in einem hektischen Umfeld
zu arbeiten
- Alter zirka 28 bis 33 Jahre.

Wir bieten Ihnen fortschrittliche Anstellungsbe-
dingungen und einen modernen, grosszügigen
Arbeitsplatz.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üb-
lichen Unterlagen zuhanden von Frau M. Bau-
mann (Tel. 01 732 12 28/85).

Autovermietung Hertz AG

Ifangstrasse 8, 8952 Schlieren

Wir heissen Sie herzlich willkommen!

© 68994/199176

UNION

Wir sind ein neu renoviertes ****Hotel im Zentrum von Luzern und suchen ab 1. Oktober 1994 oder nach Vereinbarung unseren neuen

Night Auditor

Unser Hotel verfügt über 190 Betten, 1 Restaurant, 2 Bars sowie über Bankett- und Kongressmöglichkeiten bis zu 1000 Personen.

Sie haben bereits Erfahrung an der Réception gesammelt, bringen das nötige "Know-how" in der EDV und Gästebuchhaltung mit, schreiben unsere Tagesmenüs und Zimmerlisten und möchten nebst dieser abwechslungsreichen und selbständigen Tätigkeit auch gerne Verantwortung übernehmen.

Wenn wir Ihre Interesse geweckt haben, dann sollten Sie uns für ein erstes Gespräch unbedingt anrufen.

HOTEL UNION LUZERN
Martin Zurbruggen, Personalmittel
Löwenstrasse 16, CH - 6004 Luzern ☎ 041 51 36 51

69023/23396

Das führende und bestrenommierte

Parkhotel Beau-Site, Zermatt

sucht für die kommende Wintersaison oder in Jahresstelle folgende gut ausgewiesene und gewandte Mitarbeiter.

- Receptionistin-Korrespondent (D/F/E) in Wort und Schrift
 - Sous-chef / Saucier
 - Oberkellner
 - Masseur/in
- Wir bieten interessante Arbeitsplätze, zeitgemässe Unterkunft und gute Entlohnung. Ihren Offerten sehen wir mit Interesse entgegen. P. und L. Maissen-Glut, Telefon 028 67 12 71 Fax 028 67 23 28, 3920 Zermatt.

68928/38814

CHALET DA CORDULA
BÜNDNER UND TESSINER SPEZIALITÄTEN

Möchten Sie mit einem aufgestellten, jungen Team (in einem wunderschön restaurierten Restaurant mit BAR) per sofort am gleichen Strick ziehen, dann sind Sie unser/e zukünftige/r

Service - Bar Mitarbeiter/in

Kollegiales Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit und gutes Salär ist für uns selbstverständlich. Ausländer nur mit Jahresbewilligung. Sind Sie interessiert? Dann freut sich Cordula Fry auf Ihren Anruf. Telefon G: 01/725 55 44, P: 01/462 43 45, Oberdorfstrasse 51, 8810 Horgen

68956/38269

Für unser zentral gelegenes 3-Stern-Hotel mit 80 Betten suchen wir nach Übereinkunft einen

Nachtconciere

der selbständig unsere Gäste bedienen kann. Dazu gehört: Verkäufen von Zimmern, Bedienung der Kasse, Statistiken sowie Reinigungsarbeiten.

Sie haben Hotelerfahrung, sprechen gut Deutsch, Französisch und Englisch. Ausländer nur mit Bewilligung.

Es werden nur schriftliche Bewerbungen angenommen!

Hotel Astor
Weinbergstrasse 44
8006 Zürich

68860/39845



Anzeigenschluss
für Stelleninserate
Freitag 17 Uhr

RESTAURANT
CHALET-HOTEL
ALTE POST
Grindelwald

Wir suchen auf kommende Wintersaison, Mitte Dezember, für unser heimeliges Spezialitätenrestaurant 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)

68786/14273

Hotel Chasa Belval - 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 vergrault 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 neuzeitlichen Betrieb, Ihrer Verantwortung und Eignung entsprechende Kompetenz, ein gutes Salär, 5-Tage-Woche sowie eine angenehme Unterkunft mit Dusche/WC. Wir streben eine kooperative Zusammenarbeit mit unseren Mitarbeitern an und verzichten auf altmodische Hierarchien. Arbeitsbeginn wäre zirka Ende September 1994. Jahresstelle möglich.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf über die Nummer 081 864 93 94, Hotel Chasa Belval, Christian Rainer, CH-7550 Scuol.

68682/273449

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.

68651/376957

Hotel Restaurant Hold, Arosa

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Wintersaison

- Serviceangestellte
- Saaltochter
- Jungkoch

Unser Familienbetrieb liegt direkt an der Skipiste und beim Skischulsammelplatz. Eine abwechslungsreiche Tätigkeit in gemütlicher Atmosphäre ist die beste Voraussetzung, eine tolle Wintersaison zu erleben.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf:
Telefon 081 31 14 08, Familie Wüthrich

68845/1376

Gesucht nach Klosters

für Wintersaison

- Commis oder Hilfskoch/-köchin
- Küchen-/Hausbursche
- Kellner oder Serviceangestellte
- Tournante, Office/Saal/Lingerie
- Zimmermädchen

gute Deutschkenntnisse erforderlich.

Offerten bitte an:
Hotel Bündnerhof, F.+M. Karlen,
7250 Klosters

68859/17418

Im Diemtigtal (Berner Oberland) gesucht per Mitte Oktober 1994 für Hotel mit italienischem Spezialitäten-Restaurant und Gaststube

Koch/Köchin

der/die gerne als Aide du patron Verantwortung übernimmt.

Telefon 033 81 21 33 oder 033 81 13 06

68923/382643

Sporthotel Scaletta-***
S-chanf im Oberengadin

In unseren vielseitigen Betrieb suchen wir zur Ergänzung des Teams:

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

Richten Sie bitte Ihre Bewerbung mit Foto und Lohnvorstellung an

Herrn Jörg Bauder
Hotel Scaletta AG
7527 S-chanf
Telefon 082 7 11 77

Sporthotel Scaletta-***
S-chanf im Oberengadin

68707/30562

Minotel Restaurant Bar
Gamperdon
Wintersaison 1994/95

Jungköche/-innen

Servicefachangestellte/r

Receptionspraktikant/in

Interessiert?

Wenn Du zudem eine positive Einstellung zur Arbeit hast und einen gesunden Teamgeist schätzt, dann melde Dich bei:

Robert Schibli
Telefon 081 733 16 21

68833/11576

MONTE
LAGO
HOTELS

Montelago - die Dynamik des Wassers und die Beständigkeit der Berge. Montelago - für eine Hotelkarriere zwischen Bergen und Seen.

Paradiesische Tage im Tessin

Für unser neues ****-Business-Hotel im Tessin suchen wir ab November 1994 einen jungen, gästerorientierten und sprachgewandten Mitarbeiter als

NIGHT-AUDITOR

Arbeiten Sie gerne selbständig?
Übernehmen Sie gerne Verantwortung?

Ja? - Dann nutzen Sie die Gelegenheit, mit uns im Team zu arbeiten. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

MONTELAGO HOTELS

Promenade 136
7260 Davos Dorf
Telefon 081 46 50 77

68962/315626

DAVOS · LUGANO



LE GRAND
CHALET
GSTAAD

Kleines Hotel - grosse Küche

Ab Mitte Dezember '94 bis Ostern '95 suchen wir noch folgende gut ausgebildete Mitarbeiter

Marktbezogene Regional- und Gourmetküche

Commis pâtissier
Commis entremetier

Servicepraktikantin

la Bagatelle ... Cuisine avec Amour
Restaurant

68909/279978

Tel. 030 8 32 52, Fax 030 4 44 15
Management Scherz Hotels
Franz Rosskogler, Dir.

SPORT HOTEL
LA CRUNA

Arbeiten Sie gerne selbständig und verantwortungsvoll in einem jungen Erfolgesteam? Ist einmündige Freizeitgestaltung für Sie wichtig?

Für folgende Aufgabenbereiche suchen wir ab kommender Wintersaison

für unsere kreative Küche:
COMMIS DE CUISINE
KÜCHENHILFE

für unser gepflegtes à la carte Restaurant:
SERVICEFACHANGESTELLTE
SERVICEANGESTELLTE

für unsere Bar mit Live-Musik:
BARMAID

für unseren Haushaltssdienst:
ZIMMERMÄDCHEN

das flexibel auch in der Küche einpringt.

Wir sind ein renommiertes 3-Stern-Hotel mit perläublicher Atmosphäre, das von freundlichen, motivierten Mitarbeitern betreut und umorgt wird.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

HOTEL LA CRUNA
J. und D. Russel-Ott, CH-7100 Badrun
Tel. 081/349 11 22

P 68934/382668



Hotel Zürich & La Residence

Möchten Sie Ihre Karriere in einem Erstklasshotel im Zentrum von Zürich fortsetzen?

Wir suchen per Anfang Oktober 1994 oder nach Vereinbarung eine

Generalgouvernante Etage

In dieser Funktion sind Sie für den Etagenbereich unseres Hauptgebäudes mit seinen 187 Zimmern und 10 Suiten verantwortlich. Sie organisieren und kontrollieren die Reinigungsarbeiten und erstellen die Einsatzpläne der Etagegouvernanten, Zimmermädchen und Hausburischen (zirka 30 Personen). Gleichzeitig liegt Ihnen die Erhaltung des hohen Qualitätsstandards unseres Hauses am Herzen, und Sie lassen sich auch in hektischen Situationen nicht so leicht aus der Ruhe bringen.

Für diese Position sollten Sie nach einer Lehre als Hotelfachassistentin einige Jahre Berufserfahrung als Etagegouvernante gesammelt haben, Organisationstalent besitzen, gerne selbständig arbeiten und die Fähigkeit haben, Mitarbeiter verschiedener Nationalitäten anzuleiten und zu motivieren. Sprachkenntnisse in Englisch und Italienisch oder Spanisch sind notwendig im Umgang mit Gästen und Mitarbeitern.

Nebst einer interessanten, selbständigen Tätigkeit bieten wir Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen und geregelte Frei- und Arbeitszeit.

Wenn Sie mehr über diese Position erfahren wollen erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung. Oder rufen Sie uns einfach an, um erste Fragen zu klären.

Neumühlequai 42, 8035 Zürich
Telefon 01 362 34 37 (Personalbüro)
oder 01 363 63 63 (Zentrale)

zurichHôtels

68925/41432



Bergrestaurant Riffelalp - Tagesbetrieb

sucht für Wintersaison 1994/95

2 freundliche, sprachenkundige

Serviertöchter (D, E, F) Küchenbursche

Tony's Grotta in Zermatt - Abendbetrieb
(italienische Spezialitäten und Pizzas)

2 freundliche, sprachenkundige

Serviertöchter (D, E, F) Commis de cuisine

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen!

Familie Tony Aufdenblatten
Restaurant Tony's Grotta
CH-3920 Zermatt

68911/239577

Wintersaison in Laax

Wenn Sie noch schneller arbeiten als Ski fahren, und Sie ein Allround-Job in einem Bergrestaurant reizt, dann rufen Sie uns an.

Wir suchen vielseitige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für Küche, Office und Restaurant in die Betriebe Vorab, Crap Masegn, Crap Sogn Gion, Curnius und Larnags.

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, alle üblichen Sozialleistungen und selbstverständlich eine gute Entlohnung.

Telefon 081 39 01 51, Frau Schärer verlangen.

LAAX CRAP

69001/17584



CENTRAL WOLTER Grindelwald

Im weltbekannten Kurort Grindelwald, an sehr zentraler Lage - 100 m vom Bahnhof und direkt von den Bergbahnverbindungen - liegt unser lebhafter, vielseitiger Betrieb mit 60 Betten und A-la-carte-Restaurations.

Für das kommende Jahr, 21. Dezember 1994 durchgehend bis Anfang November 1995, suchen wir noch folgende lernwillige, aufgestellte und freundliche Mitarbeiter:

Küche:

Saucier Entremetier Tournant Commis de garde

Service/Restaurant:

Servicefachangestellte/r (à-la-carte-kundig)

Service Saal:

Saaltöchter oder -kellner

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima, zeitgemässe Entlohnung und Unterkünfte in Einzelstudios mit zeitgemäßem Komfort.

Schriftliche Bewerbungen mit Foto sind an folgende Adresse zu senden:

Hotel Central Wolter
Personalbüro
CH-3818 Grindelwald
Telefon 036 53 22 33



68841/14389

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Châtelard VS

Hôtel suisse** - café-restaurant - bazar
(50 lits) (90 places)

Idealement situé à la frontière franco-suisse

cherche un jeune couple de gérants

Profil souhaité:

- Nous donnons la chance à un jeune couple ayant acquis une bonne expérience professionnelle de quelques années.
- Couple sérieux et motivé qui désire s'affirmer en reprenant en gérance cet hôtel plein de cachet.
- L'hôtel-restaurant est complètement aménagé, sans frais d'investissement. Location modérée, possibilité de rachat par la suite.

Veuillez envoyer votre curriculum vitae complet avec photo et certificats à:

M. René Borloz, 1921 Martigny-Croix. Discretion assurée.
P 68891/23981



Hotel Penta
Genève

Nous cherchons un

Chef de rang qualifié et expérimenté

Diplôme hôtelier
Age: 22 à 25 ans.
Connaissances de la langue anglaise, Suisse ou permis de travail valable.

Veuillez envoyer votre dossier complet et photo à
Hotel Penta
Case postale 22
1216 Cointrin
68469/13005

Auberge de campagne entre
Lausanne et Genève

cherche de suite ou à convenir

une serveuse

Nourrie et logée; écrire à
L'auberge de la Réunion
1267 Coinsins, tél. 022 364 23 01.
69012/86444

Cherchons pour de suite ou à convenir

jeune cuisiner

qualifié, et un

sommelier

avec expérience dans la restauration gastronomique.
Téléphone 021 881 45 75
P 68925/44300

Hôtel-résidence alpha****
Crans-Montana

cherche pour la saison d'hiver

1 commis de cuisine 1 demi-chef de partie 2 garçons de restaurant 2 secrétaires- réceptionnistes 1 barmaid

Faire offre à la Direction avec copies de certificats.
68779/8370

Ristorante ad Ascona cerca
per metà dicembre 1994

Cuoco qualificato (chef)

per piccola brigata.
Posto annuale.
Buona retribuzione.

Offerte a cifra: D 155-726190
Publicitas
casella postale 1486
6601 Locarno.
P 68944/44300

HOTEL MONTPELIER VERBIER

Hôtel 4 étoiles avec 100 lits, 2 restaurants, bar et centre de fitness cherche pour la prochaine saison d'hiver 1994/95 (env. 15. 12. 1994-15. 4. 1995)

Cuisine: **chef de partie
commis de cuisine
garçon de cuisine**

Restaurant: **chef de rang
commis de rang**

Bar: **fille de bar**

Etage: **portier d'étages
femmes de chambre/
lingères**

Loge: **portier de nuit
(surveillance et travaux
de nettoyage)**

Veuillez adresser votre offre par écrit avec photocopies de certificats, CV et photo à:

Hôtel Montpelier Verbiere
Jürg Brupbacher
Rue de la Piscine
1936 Verbiere/Valais, Telefax 026 31 46 89
68786/24906

ELITEL

SOCIÉTÉ SUISSE DE GESTION D'HÔTELS ET DE RESTAURANTS

Notre collaborateur ayant décidé de reprendre à son compte un établissement en gérance, nous recherchons un

jeune directeur

pour les restaurants situés dans le World Trade Center à Lausanne.

Le candidat doit être à même d'assumer l'exploitation d'un self-service de 250 places, d'un restaurant de ville de 60 places avec terrasse et de 6 salles pour séminaires et banquets, de 20 à 300 places.

Votre candidature sera traitée en toute confidentialité et votre dossier, qui comprendra curriculum vitae, certificats et photo, devra être adressé à:

Olivier Vulliamy, Elitel Management S.A.,
Case postale 451, 1000 Lausanne 30.
68963/251054



HOTEL ****
LES HAUTS
DE CRANS

Hôtel saisonnier 4 étoiles, 36 chambres, restaurant de 35 places et terrasse de 60 places, cherche pour le prochain hiver:

chef de service/ maître d'hôtel

Ce poste conviendrait à une personne dynamique de 28 à 40 ans, dotée de solides connaissances professionnelles et expérience des saisons, sachant motiver ses collaborateurs tout en ayant pas peur de mettre la main à la pâte.

La pratique des langues étrangères, la disponibilité et une présentation impeccable sont des atouts complémentaires nécessaires.

Nous vous offrons un travail varié et intéressant dans un jeune team.

Salaires selon bagage professionnel et expériences.
Nous attendons volontiers vos offres et dossier complets.

Restaurant Le Chamois d'Or
Hôtel Les Hauts de Crans
3962 Montana
Fax 027 41 55 47
68349/15121

Le Mont-Blanc Hôtel-Restaurant

Les Plans Mayens 3963 crans-montana VALAIS-SUISSE

Famille Jean-Pierre GASSER Tél 027/41 31 43
Téléfax 027/41 31 46

cherche pour la saison d'hiver ou à l'année

1 serveuse qualifiée pour la restauration

1 chef de rang avec expérience

1 chef de partie

Très bons salaires assurés.

Faire offre de service avec copie de certificats.
68861/8656



HOTEL **
LES HAUTS
DE CRANS**

Station de Sports d'hiver
Alpes Valaisanne

Hôtel**** de 36 chambres, cadre rustique avec bar-saxon, terrasse et restaurant, cherche pour la prochaine saison d'hiver (mi-décembre à mi-avril)

barman ou barmaid

Ce poste conviendrait à une personne dynamique et polyvalente, sachant s'organiser et travailler seule, et dotée de solides connaissances professionnelles.

La pratique des langues étrangères, la disponibilité et une présentation impeccable sont des atouts complémentaires.

Votre challenge: augmenter le chiffre d'affaires et le taux d'affluence.

Nous vous offrons: poste intéressant et à responsabilités, horaire continu, salaire fixe de base et très bon intérêt sur le chiffre d'affaires.

Nous attendons volontiers votre dossier complet avec C.V. et photo.

Hôtel Les Hauts de Crans
3962 Montana
Fax 027 41 55 47

68850/151521

CH-3962 Crans-Montana/Valais, Tél. (027) 41 55 53, Fax (027) 41 55 47

HÔTEL job SSH

CONSEILS EN PERSONNEL

Si vous êtes des
**professionnels de
l'hôtellerie/restauration**

que ça soit au service, à la réception ou tout autre poste, et que vous recherchez un nouveau challenge, alors contactez-nous, car de nombreux hôteliers et restaurateurs de Suisse romande vous attendent impatiemment.

Elisabeth Sermier Chahidi et Laurence Herren répondent à vos appels au 021 320 28 76.



Société suisse des Hôtelières

68874/84735

**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 alliant 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.

68876/13145

Hôtel Le Green, Crans-Montana
4 étoiles récemment rénové

Nous vous offrons un nouveau pas dans votre carrière.

Devenez notre

**directeur-associé
directeur**

ou notre

Pour cette position, nous souhaitons rencontrer une personnalité de l'hôtellerie, valaisanne ou confédérée, avec expérience en matière de direction, intègre, à même de relever le challenge que représente le futur de l'Hôtel Le Green.

Nous attendons vos candidatures:

Case postale 3394
1211 Genève 3

69020/38268

Commis de cuisine sérieux
est demandé par Restaurant Centre-Ville à Genève - Bon salaire - congé dimanche et jours fériés - Date d'entrée à convenir - Faire offre avec curriculum vitae et sérieuses références.

Ecrire sous chiffre 68953, hôtel revue + revue touristique, case postale, 3001 Berne.

68953/382675

Restaurant à Verbier VS
cherche pour la saison d'hiver (évent. à l'année)

● **sous-chef de cuisine qualifié**
● **sommelier(ière)**
● **garçon de cuisine**

Prendre contact avec
M. ou M^{me} Schmid au tél. 026 31 45 80.
P. 68935/907459



Hôtel de Ville ☆☆☆

1837 Château-d'Oex
Suisse

Nous recherchons
service
**2 serveuses de restaurant
1 barmaid**
cuisine
**1 chef de partie
2 commis de cuisine**
(bonnes connaissances en pâtisserie recommandées)

Date d'entrée en service,
décembre 1994

Faire offre avec CV, Photo
et certificats.

Direction Hôtel de Ville
1837 Château-d'Oex

68943/7447

Cercasi chef di partita
Con esperienza sulla cucina italiana, permesso B. o C.
Pregasi d'inviare addetto referenze con copie di certificati oppure di telefonare al

RISTORANTE PICCOLI ACCADEMIA
Rotwandstrasse 48, 8004 Zürich
Telefon 01 241 62 43

68874/337480



**Hôtel-Restaurant
de la Navigation**
1006 Lausanne-Ouchy

Nous cherchons pour entrée de suite ou à convenir

**un cuisinier chef de partie expérimenté
une serveuse qualifiée pour notre
brasserie**

Si vous êtes intéressé(e), veuillez nous adresser vos offres avec curriculum vitae et copies de certificats, ou téléphonez au 021 616 20 41 afin de fixer un rendez-vous.

68854/18520

Sierre Buffet de la gare

Le buffet de la nouvelle gare de Sierre sera ouvert au public au printemps 1995. Il offrira env. 60 places avec bar, take-away et une terrasse d'env. 70 places. Nous mettons au concours le poste d'

Exploitant

* **disposant de la patente de cafetier-restaurateur**
* **solvable, apte à gérer un chiffre d'affaires élevé**
* **dynamique, ambitieux, ayant déjà dirigé une entreprise avec succès**

Nous invitons les intéressés à adresser leur offre (avec curriculum vitae, photo ainsi que les copies de certificats pour les personnes physiques) jusqu'au 30 septembre 1994 à: Direction du 1^{er} arrondissement CFF, Division principale du domaine, réf. P/MC, Case postale 345, 1001 Lausanne.



0 68950/17730

**HOTEL INTERNATIONAL
RÉGION LÉMANIQUE**

cherche

**son/sa directeur/-trice
des ventes et marketing**

Afin de développer et promouvoir notre Hôtel sur le marché National et International au sein d'une équipe jeune et dynamique.

Profil du/de la candidat(e):

- Etre au bénéfice d'une expérience fructueuse de plusieurs années dans la vente et le marketing hôtelier
- Maîtriser les langues française, anglaise et allemande
- Avoir le l'entregent ainsi que le sens de la négociation à haut niveau
- Etre d'une parfaite mobilité et disponibilité
- Analyste et concepteur de talent, il aura la responsabilité de doter l'entreprise de stratégies et de programmes de marketing appropriés aux objectifs de croissance.

Si vous êtes intéressé(e) par ce poste de tout premier plan, nous vous invitons à adresser votre dossier complet sous chiffres 68914 hôtel revue + revue touristique, case postale, 3001 Berne

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. 68567/44300

**Restaurant Cheval blanc,
2534 Orvin**

Téléphone 032 58 12 82
(à env. 7 km de la ville de Bienne)

Cherchons pour entrée immédiate ou à convenir

jeune sommièrè dynamique
possibilité de louer une chambre avec salle de bain indépendant.

Sans permis s'abstenir.

68904/225312

HÔTEL

Beaulac
NEUCHÂTEL - (038) 25 88 22

Hôtel 4*, sur les bords du lac à Neuchâtel cherche pour entrée immédiate ou à convenir

chef de service

pour diriger et contrôler le bon déroulement des opérations menées au sein de nos restaurants;

- 250 places
 - 3 terrasses sur l'eau
 - 3 salles de restaurant
 - 350 places banquet
- Le candidat souhaité doit:**
- parler F/GB/D
 - avoir 5 ans d'expérience
 - posséder des connaissances en matière de banquets
 - ne pas être âgé de plus de 28 ans
 - être suisse ou posséder un permis valable.

chef garde-manger

avec expérience

**serveurs, serveuses
qualifiés**

Veuillez adresser vos dossiers complets avec CV et photo récente à

Hôtel Beaulac
A l'attention de M. Di Pietrantonio
Case postale, 2000 Neuchâtel
Tél. 038 25 88 22

68857/26433



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, ayant déjà travaillé en Suisse:

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:

Hôtel Les Hauts de Crans
3962 Montana

68848/151521

CH-3962 Crans-Montana/Valais, Tél. (027) 41 55 53, Fax (027) 41 55 47

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI



SILVERSEA CRUISES

SETTING A NEW STANDARD IN LUXURY CRUISING

M/V SILVER CLOUD – our first luxury vessel – was successfully launched in March 1994 from the Port of Genoa. M/V SILVER WIND – constructions will be completed in December 1994 – commences her Maiden Voyage end of January from Mombasa/East Africa and will continue her cruises to the Islands of Seychelles.

SILVER CLOUD and SILVER WIND, accommodating only 300 guests in all luxury suites, are rated within the highest category of Passenger Cruise Vessels. To launch a new Cruise Line is an exciting opportunity, especially one as luxurious and exclusive as SILVERSEA. For an unique working experience and the possibility to launch SILVER WIND we invite candidates to submit a full resume for following positions:

CHEFS DE RANG – CHEFS DE PARTIE

If you have a well founded education in the hospitality industry and experience in luxury hotels and restaurants, please forward your application to:

V. SHIPS/LEISURE DIVISION

Andrew Kuegler

Aigue Marine – 24, Ave de Fontvieille

MC – 98013 Monaco Cedex

Tel. ++33 92 05 11 99, Fax ++33 92 05 11 69

68975/368741

In Ferien- und Sporthotel, 1050 Betten, Region Marbella/E ist nach Vereinbarung, spätestens Januar '95 die Topstelle der

Hausdame/Gouvernante

zu besetzen.

Anforderungsprofil:

- mehrsprachig, fließend Spanisch
- Bereitschaft zu effizienter Führungsarbeit
- Bereitschaft, Verantwortung zu übernehmen.

Wir bieten:

- Selbständigkeit im Team mit der Direktion
- zeitgemässe Entlohnung.

Vollständige Offerten mit curriculum vitae sind erbeten an Chiffre P 033-116536, an Publicitas, Postfach 1642, 9001 St. Gallen.

P 69004/44300

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) 182 19 245.

68698/312711



Are you keen to tackle a new challenge?

We are interested to receive application for the following positions:

LONDON

**Chefs de partie
Demi-chefs de partie
Commis de cuisine**

**SAUDI ARABIA
Italian Cook/Pizzaiolo**

**LEBANON
Italian chef de cuisine**

**MUNICH
Sous-chef i/c Swiss restaurant**

**DRESDEN
Italian chef de cuisine
Italian Restaurant Mgr.**

Interested, qualified professionals are requested to contact:

WIPS Eggfluhstrasse 17, CH-4054 Basel
Telephone 061 422 06 55, Fax 061 422 06 56

68916/304913



6764 Lech

Wir suchen für die kommende Wintersaison noch die folgenden Mitarbeiter zu besten Konditionen. Freie Kost und Logis (in Ein- oder Zweibettzimmern), beste Bezahlung, Fünftagewoche und ein ausgezeichnetes Betriebsklima sind bei uns selbstverständlich.

**Chef saucier, Demi-chef garde-manger,
Commis de cuisine**

Wirtschafterin

Chef de rang, Commis de rang, Commis de bar

**Assistentin der Hausdame, Stubenmädchen
mit Praxis, Wäscher, Büglerin**

Night-auditor

Schriftliche Bewerbung mit Foto an das Hotel Arlberg, c/o Herr Schneider, A-6764 Lech, Tel. 0043 5583 2134-0, Fax 0043 5583 2134-25

68866/52272

Prestigiosa Catena Alberghiera Italiana, per stagione invernale 1994/1995, in Selva di Val Gardena (Bozano / Italia) ricerca:

1 Cassiera bar/ristorante Commis di sala e bar Cameriera ai piani

Per tutte le posizioni è necessaria la conoscenza della lingua tedesca.

Inviare curriculum vitae con foto presso:

Grand Hotel Brun
Via Caldera n. 21
20153 Milano / Italia

68960/361100

Prestigiosa Catena Alberghiera Italiana, ricerca per prossima apertura nuovo ristorante in Milano:

1 Chef pâtissier 1 Commis pâtissier

con esperienza internazionale e buona conoscenza della lingua francese.

La società non offre alloggio.

Pregasi inviare dettagliato curriculum vitae con foto presso:

Grand Hotel Brun
Via Caldera n. 21
20153 Milano / Italia

68961/361100

Forsthaus Dröschkau

Die Chance für Hotelfachschulabsolventen

Wir suchen per sofort einen erfolgreichen Absolventen der Hotelfachschule, der bereit ist, kurzfristig, oder auf Wunsch auch langfristig, eine ausserordentliche Aufgabe zu übernehmen.

Wir planen die Wiedereröffnung eines sehr schön gelegenen Forsthauses zwischen Leipzig und Dresden, inmitten eines bekannten Erholungsgebietes, mit Restaurant, 30 Hotelzimmern, Seminarräumen, Saal, Bar und Kegelbahn.

Ein aufgestelltes, lernbegieriges, junges Teams erwartet Sie als Vorbild und

Geschäftsführer

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Für nähere Auskünfte rufen Sie an, oder senden Sie Ihre Angabe per Fax an:

**André Götti
Gastro-Consultant
8200 Schaffhausen
Fax 053 29 47 33, Telefon 077 72 62 03**

68940/382693

büro metro

Auslandstellen, Schiffstellen
Kaderstellen, Sprachaufenthalte

Wir suchen dauernd für:

KREUZFAHRTSCHIFFE
Gutes Englisch Voraussetzung!

**Restaurant-Manager
Hotelfachpersonal
Köche/Köchinnen
Sous-chef
Pâtissier
Kellner/Kellnerinnen
Réceptionistinnen**

**JERSEY, GUERNSEY,
LONDON, ENGLAND,
ARABISCHE EMIRATE**
Hotelfachpersonal

Telefon: 41 (0)1 201 41 10
Fax: 202 16 46
Freigutstrasse 7
CH-8039 Zürich

68998/51136

hotel + touristik revue Günstiger im Abonnement!

Name _____

Vorname _____

Beruf/Position _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefonnummer _____



Inland

Ausland (Landweg)

Ausland (Luftpost) Europa, Nahost

Ausland (Luftpost) Übersee

Zutreffendes bitte ankreuzen

Bitte ausschneiden und einsenden an:

1/1 Jahr

Fr. 120.-

Fr. 159.-

Fr. 218.-

Fr. 299.-

1/2 Jahr

Fr. 72.-

Fr. 95.-

Fr. 130.-

Fr. 181.-

1/4 Jahr

Fr. 38.-

Fr. 52.-

Fr. 72.-

Fr. 99.-

**hotel + touristik revue, Abonnementsdienst
Postfach, CH-3001 Bern**



Für anspruchsvolle Stellen (Purser's Office) suchen wir kompetente Mitarbeiter für unser beliebtes Mittelmeer-

Kreuzfahrtschiff MS The Azur

Anforderungen:

- sehr gute Sprachkenntnisse in mind. 3 Sprachen (mündlich und schriftlich)
- sympathisches und sicheres Auftreten
- evtl. Réceptions- oder Schiffsführung

Festival Kreuzfahrten AG
Frau Aebischer, Talacker 35
8001 Zürich
Tel. 01 211 08 88, Fax 01 211 08 89.

Sind Sie interessiert? Wir freuen uns über Ihren schriftlichen Lebenslauf mit Foto.

68919/375438

Inserate per Telefax
031 372 23 95



STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

Eidg. dipl. Maître d'hôtel

Wirtpatent, Handelsschule, 6sprachig und grosse Erfahrung in guten Häusern, sucht neuen Wirkungskreis. Raum Zürich und Umgebung. Angebote unter Chiffre 69025 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern. 69025/323337

Gastgeber (Chef de service)

37jährig, sucht neue Herausforderung in gehobener Gastronomie. Gerne erwarte ich Ihre Zuschrift unter Chiffre 68940 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern. 68940/377368

Cuisiner

avec certificat de cafetier, 38 ans cherche place à responsabilités région montagne (Valais), dès octobre 1994. Tél. 025 81 10 40, Chèvre Jean-Jacques, auberge des Jumelles, 1896 Tanay. P 68892/44300

Trouble Shooting Notfall!

Wir lösen ab, per sofort und auf Zeit Direktoren/Geschäftsführer/Geranten F&B-Manager Einkäufer F&B-Controller Rufen Sie uns an! Büro Basel 061 751 65 46 HSH Büro Zürich 01 767 10 64 HERZOG/SCHAFFER INTERNATIONAL CONSULTING 68821/382259

22jährige Schweizerin (F, D, E), mit Erfahrung in 4-Sterne-Hotel, sucht eine Stelle als

Réceptionsssekretärin

für Wintersaison 1994/95. Angebote unter Chiffre 69005, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern. 69005/382682

Jeune dame

cherche heures de ménage et gros nettoyages: villas, bureaux, appartements, moquettes, vitres et autres. Je fais aussi de la blanchisserie, repassage et raccommodages. Tél. 021 828 35 09, dès 19 heures. 63200/379964

Jungkoch

24j., Abit., Ausbildung Mövenpick, sucht Stelle per 1.11.1994 in erstklassigem Haus. Raum Stein am Rhein / Schaffhausen. Offerten an Ruinato Gianfranco, Zehntgasse 7, D-74072 Heilbronn. 68949/382671

Assistante d'hôtel valaisanne, 29 ans

cherche emploi

Intéressée par toutes possibilités. Libre dès début décembre 1994 ou à convenir. Adresse chez Mme B. Délèz Téléphone 026 61 14 70. P 68942/20052

Fremdsprachenkorrespondentin

Dänin, 23jährig, sucht ab Winter 1994 neue Stelle als Réceptionspraktikantin. Arbeite schon 2 Jahre in der Schweiz. Fremdsprachen: D/E/F. Bitte melden Sie sich bei: L. Nygaard, c/o Bäckerei Ringgenberg, 3818 Grindelwald. Telefon 036 53 10 59. 68729/382338

Wer gibt mir die Möglichkeit, ab Mitte September ein

6monatiges Praktikum in Küche und Service zu 50%

zu absolvieren. Bin gelernte Administratorin (Erfahrung in Confiserie), D, Sp, F, E perfekt beherrschend, 30jährig. Stadt Zürich. Angebote bitte unter Chiffre 68957, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern. 68957/382577

Wirtehepaar

Er (50) Küchenchef Sie (40) Chef de service suchen neue Herausforderung als

Gerantenehepaar

Angebote unter Chiffre 68955, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern. 68955/382676

Pizzabäcker

sucht Arbeitsstelle, Wintersaison. Zuschriften an: Leo Vagnozzi, Via Frattini 72 I-05100 Terni 69006/382660

Schweizerin, 31j., EHL-Absolventin, D/F/E, mit mehrjähriger Berufserfahrung in Hotellerie und Tourismus (In- und Ausland) sucht per Anfang 1995 eine vielseitige, interessante Tätigkeit im

Tourismus

oder der Reisebranche

Bevorzugte Region: Bern und Umgebung. Mit Interesse erwarte ich Ihr Angebot unter Chiffre 69007, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern. 69007/382681

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 Seerose 5616 Meisterschwanden. 68590/382620

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

Hotelier/Gastronom, 42jähriger Deutscher, zurzeit tätig als Geschäftsführer (2 Hotels garni, 150 Zimmer in Strasbourg) sucht kurzfristig aus familiären Gründen interessanten Wirkungskreis: Kantone Zürich, Luzern.

Spätere finanzielle Beteiligung, Pacht oder Kauf der Hotel-liegenschaft wäre möglich.

Ihre freundliche Offerte bitte unter Chiffre 68221 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern. 68221/382569

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

18jähriger Freiburger sucht Stelle

im Gastgewerbe, um «Schwyzerdütsch» zu lernen. Eintritt nach Vereinbarung. Telefon 037 81 41 81, int. 203 (Bürozeiten) P 68939/44300

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 Guntershausen TG Telefon 052 61 16 65 68723/382644

Initiative, kreative Directrice sucht

HOTEL GARNI mit Chic und Charme

Vorzugsweise Tessin oder Graubünden. Chiffre 68691, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern. 68691/32023

Deutscher Kellner 28jährig, sucht für die Wintersaison 1994/95 eine Anstellung in Ihrem Hause als

Chef de rang

in der Deutsch- bzw. Ostschweiz, ab Dezember. Ich erwarte Ihr Angebot unter Chiffre 68947, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern. 68947/382672

Küchenchef

mit Erfahrung in der gehobenen A-la-carte-Gastronomie, Banketten und neuzeitlicher Küchenführung, möchte sich auf Herbst '94 einer neuen Aufgabe stellen. Sind Sie ein Hotel- / oder Restaurationsbetrieb und suchen einen zielstrebigem, loyalen Küchenfachmann, der auch ein guter Organisator ist: auf Qualität und Sauberkeit grossen Wert legt und eine phantasievolle Angebotsgestaltung liebt? Dann freue ich mich auf Ihre Offerte unter Chiffre 68081 an hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern. 68081/211900

Der Leser-Basar. NEU! Zu verschenken Triumph Cabriolet Jg. 1968, 6000 km, rot, schwarz Lederinterieur, tadelloser Zustand, kein Rost. Telefon P 031 372 23 95 Telefon G 031 931 11 44. Verkaufte Rosen. Infolge Wohnungswechsel bin ich gezwungen, mein Hobby aufzugeben. Stück Fr. 10 000.-. Telefon 39 67.

Im neuen Leser-Basar veröffentlichen wir jedes Inserat, welches nicht klar auf unsere Rubriken (Stellengesuche, Stellenangebote, Liegenschaften und Geschäftsanzeigen) zuteilbar ist.

- Kreuzen Sie bitte Ihre gewünschte Leser-Basar-Rubrik an: Suche, Bekleidung/Wäsche, Freizeitemgegenstände, Hobbygegenstände, Hotelmobiliar, Partner/Partnerin, Sportgegenstände, Diverses. Verkaufe, Bekleidung/Wäsche, Freizeitemgegenstände, Hobbygegenstände, Hotelmobiliar, Sportgegenstände, Diverses. Verschenke (Gratisinserat), Bekleidung/Wäsche, Freizeitemgegenstände, Hobbygegenstände, Hotelmobiliar, Sportgegenstände, Diverses.

Setzen Sie in jedes Häuschen des Textfeldes einen Buchstaben oder ein Satzzeichen. (Wortzwischenräume ein Häuschen frei lassen). Nun sehen Sie wie wenig Ihr Inserat kostet (Fließsatz). Die Leser-Basar-Rubrik «Verschenke» ist gratis für unsere Inserenten.

Anzeigentext grid with price options: Fr. 10.-, Fr. 20.-, Fr. 30.-, Fr. 40.-, Fr. 50.-, Fr. 60.-, Fr. 70.-, Fr. 80.-, Fr. 90.-

Form fields for advertisement submission: Anzeige unter Chiffre (Gebühr Fr. 10.-), Einschaltungen, Einschaltedaten, Name/Vorname, Strasse/Nr., PLZ/Ort, Telefon, Unterschrift. Senden Sie diesen Coupon bitte an folgende Adresse: hotel + touristik revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, CH-3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 372 23 95

HÔTEL



SSH

CONSEILS EN PERSONNEL

Des problèmes? Une solution!

Avec **Hôtel job SSH**, La Société suisse des hôteliers a créé une solution avantageuse à vos problèmes de recrutement de personnel **fixe**.

Trop souvent le personnel qui répond à vos annonces dans la presse, ne correspond ni aux qualifications requises pour le poste à pourvoir, ni aux exigences nécessaires à l'obtention des permis de travail, soit:

- Permis A (9 mois):
uniquement des renouvellements
- Permis L (4 mois):
renouvellements ou nouvelles demandes
- Permis L (12 ou 18 mois):
personnes titulaires d'un BEP ou CAP en hôtellerie,
agé de 18 à 30 ans, et n'ayant jamais travaillé en Suisse

Hôtel job SSH sélectionne pour vous les candidats répondant à vos désirs.

De même, notre service **temporaire** (cuisine et service) peut, à tout moment, vous dépanner en cas de maladie, d'accident, d'armée ou simplement pour un extra.

Pour trouver la solution à vos besoins, n'hésitez pas à contacter

Elisabeth SERMIER CHAHIDI et Laurence HERREN

Nous nous réjouissons de votre appel.

Hôtel job SSH, Lausanne

Terreaux 10

Case postale

1000 Lausanne 9

Téléphone 021 320 28 76/77

Téléfax 021 320 02 64