

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 103 (1994)
Heft: 46

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: 17.08.2025

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

tourismus hotel+revue

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

HOTEL-REVUE

Seit 1892

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

TOURISMUS

Effizient verkauft 3
Der Verkehrsverband Berner Mittelland zeigt, was kooperatives Marketing und aktives Verkaufen in der Praxis heisst.

Trend blieb aus 5
Kaum Erfolg und leere Stände zeichnen die Erstaufflage der neuen Tourismusmesse Travel Trend, Frankfurt, aus.

HOTELLERIE

Animator und Gastgeber 7
Hoteldirektoren und ihre Mitarbeiter auch als Animatoren: Wo sind die Grenzen der Belastbarkeit?

Welcome Swiss Hotels 8
Kritik an den Hotel-Repräsentanten Utell und Supranational: Welcome Swiss Hotels fühlen sich schlecht vertreten.

F&B · TECHNIK

Silvester im Hotel 11
Gala-Diners prägen das Silvester-Programm der Hotellerie. Sind sie aber wirklich noch so gefragt?

Schliess-Systeme 13
Die Plastikkarte ist mehr als ein moderner Ersatz für den Zimmerschlüssel – sie öffnet neue Türen.

HOTEL · TOURISME

Arbalète et funiculaire 17
En Valais, de nouvelles installations de remontées mécaniques, plus performantes, font leur apparition.

Parole d'expert 20
L'hôtellerie est mal en point. Pierre Chalhou, expert-conseil de son état, fait le point de la situation.

SHV · SSH · SSA

VDH-WK 21
Der diesjährige VDH-Weiterbildungskurs stand ganz im Zeichen von Design und Ambiente.

Bildungsreise 21
Die Erfahrungsaustausch-Gruppe (ErfA) 14 besuchte die Zentrale von Best Western Europa in Frankfurt.

Fachtagung in Brig

EDV für Verkehrsvereine

Auch nach dem Scheitern von Swissline können Verkehrsvereine auf einen gezielten EDV-Einsatz nicht verzichten. Das hat die Fachtagung des Technologiezentrum Wirtschaftsinformatik (TEWI) der Uni Bern in Brig gezeigt. Beim Aufbau des eigenen Informations- und Direktreservierungssystemes sind Beratung und Kontrollen aber sehr wichtig.

GERMAN ESCHER

Die Situation wiederholt sich im Schweizer Tourismus abermals: Ein Interessent ruft beim Verkehrsbüro an, wird nach längerem Telefongespräch mit einer Adressliste abgespiesen und muss doch selber den Hotelier oder Ferienwohnungsbesitzer suchen, um seine Ferien zu buchen. So ähnlich beurteilt Mürens Kurdirektor Peter Lehner die Situation. Weil zugleich die bestehenden EDV-Arbeitsabläufe vereinfacht, eine Vernetzung zu externen Partnern (z.B. Hotels) und eine bessere Kontrolle der Gebühren angestrebt wird, entscheidet sich der Verkehrsverein Mürens für die neue EDV-Lösung (DIRES), die auch einen kosten- und zeitsparenden Direkt- und Telefonverkauf ermöglicht.

Ein klarer Vertrag tut Not

Viele Verkehrsvereine stehen heute vor ähnlichen Entscheidungen. «Ein Ferienort sollte pro Jahr mindestens 150 000 Übernachtungen machen, ansonsten lohnt sich die Anschaffung eines Direktreservierungssystems nicht», betonte der Kurdirektor. Den Interessenten gab er praxisbezogene Tipps: So sollen die Anforderungen an die EDV-Lösung präzise formuliert, das Programm andernorts «life in action» besichtigt und erprobt und vor allem ein klarer Vertrag mit Lieferbedingungen abgeschlossen werden. Wie wichtig ein rechtliches Projektcontrolling sein kann, unterstrich die Berner Rechtsanwältin Ursula Widmer. Unqualifizierte Vertragsgestaltungen oder un-

faire Klauseln gehören ihrer Ansicht nach zu den Hauptsünden bei Informatikprojekten. Verfügbarkeiten und Garantien sowie Haftungs- und Schadenersatzfragen sind deshalb schriftlich zu vereinbaren.

Beratung und Controlling

Bei jedem Bauvorhaben werde eine technische Beratung und ein Controlling durchgeführt, selten aber bei Informatikprojekten, sagte Professor Joachim Griese, Direktor des TEWI. Die Instabilität der Branche, in der jährlich an die 300 Firmen auf- und zugehen, stellt bei grösseren EDV-Vorhaben ein Risiko dar. Vor diesem Hintergrund empfiehlt auch Daniel Kusio, TEWI-Geschäftsleiter, den Verkehrsvereinen eine externe, technische Beratung beizuziehen, welche die Projektvorschläge der Anbieter evaluiert. Die dadurch verursachten Kosten stünden in keinem Verhältnis zu den Zusatz- oder Folgekosten bei Fehlinvestitionen. Zudem sei das Gutachten eines anerkannten Controllings nicht nur eine wichtige Entscheidungshilfe, sondern sichere den Kurdirektor gegenüber dem Verkehrsverein, den Hoteliers und übrigen Partnern ab.

Nach Meinung von Mürens Kurdirektor Peter Lehner ist es jetzt wichtig, dass zumindest die Infrastruktur vor Ort geschaffen wird. Mit diesen Investitionen verbindet er die Hoffnung, dass seine Station in Zukunft einmal über ein «Swiss direct» vom Ausland her buchbar wird. Die Einzelinitiativen der Verkehrsvereine bergen jedoch die Gefahr in sich, dass die verschiedenen Direktreservierungssysteme auf nationalem Niveau nur noch schwer verknüpft werden können, wie Kusio gegenüber der *hr* bestätigt. «Trotzdem können die Verkehrsvereine nicht mehr zuwarten, bis ein nationaler EDV-Standard gefunden wird», betont der TEWI-Geschäftsführer. Für den einzelnen Verkehrsverein gehe es jetzt darum, in der Region eine Lösung zu finden, die eine optimale, kompetente Beratung, telefonische Buchungen und einen wettbewerbsorientierten EDV-Einsatz ermöglicht.

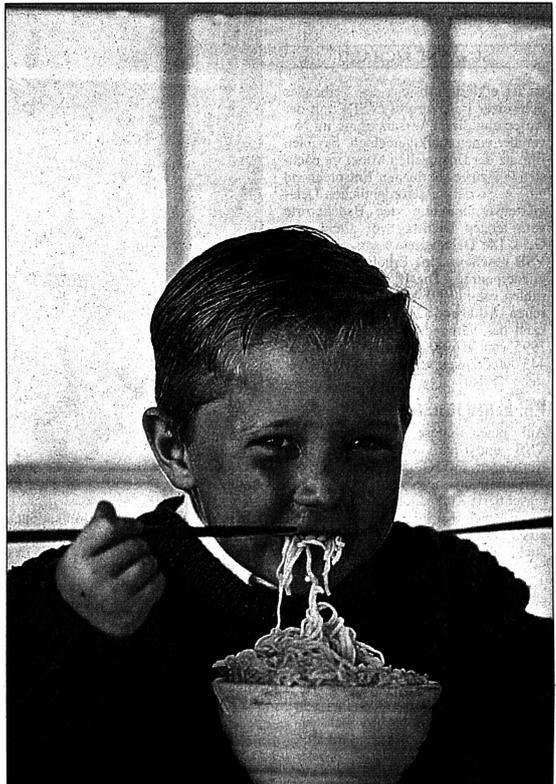
Schweizer Wirtverband

Gutachten: «Mehrwertsteuer verfassungswidrig»

«Wir fühlen uns bei der Mehrwertsteuer vom Bund verschaukelt und im Stich gelassen», sagte Peter Staudenmann, Präsident des Schweizer Wirtverbandes (SWV), am Dienstag. Und: Der SWV will zusammen mit dem Schweizerischen Gewerbeverband und der Automobillobby politischen Druck machen. Die Halbierung des Vorsteuerabzuges auf Geschäftsspesen sei verfassungswidrig, betonte Staudenmann und verwies auf ein druckfrisches Parteigutachten von Professor Robert Waldburger,

Institut für Finanzwirtschaft und Finanzrecht an der Hochschule St. Gallen (siehe *hotel+tourismus* revue vom 10.11.94). SWV-Direktor Florian Hew betonte, dass der Wirtverband in Sachen Vorsteuerabzug der gleichen Grundauffassung sei wie der Schweizer Hotelier-Verein. Inwiefern ein weiterer politischer Vorstoss des SWV im Parlament geplant ist, bleibt vorderhand noch unklar. Seine Mitglieder hält der SWV an, den Gästen zu empfehlen, den vollen Vorsteuerabzug geltend zu machen. *VY*

Kinder in der Hotellerie



Sprösslinge im Mittelpunkt?

Kinder prägen das Familienleben in besonderer Masse: Oft sind sie es, die das Tagesprogramm bestimmen. Nimmt die Gastronomie die Kinder als Zielpublikum aber wirklich genug wahr, und passt sie sich den Bedürfnissen an? Eine ganz andere Stellung

haben Kinder in Hoteliers-Familien. Den Eltern fehlt im Hotellerie-Alltag oft die Zeit für eine intensive Betreuung der Kinder. Wie gehen die Hoteliers mit diesem Problem um? Birgt das Aufwachsen im Hotel gar Vorteile? (Foto: Keycolor) Seiten 9 und 15

Nouvelle ligne Crossair: Genève-London City

Pistes de ski à trois heures de Londres

La nouvelle ligne que Crossair a inaugurée au début du mois entre Genève et London City permettra dorénavant aux hommes d'affaires de perdre un minimum de temps. Mais qui dit voyages d'affaires, n'exclut pas pour autant voyages d'agrément. Cette ligne visera en effet également une clientèle britannique orientée vers le tourisme de week-end et les vacances de ski. En arrivant à 8h10 à London City après être partie à 7h40 de Genève,

Crossair est en effet la première compagnie à atterrir sur les bords de la Tamise. Elle tombe ainsi à point nommé pour aller travailler dans la métropole londonienne après un week-end de ski en Suisse particulièrement apprécié par une clientèle britannique haut de gamme. Avec le départ de Genève, le soir à 18h10, et l'arrivée à London City à 18h40, cette nouvelle ligne met en outre les pistes de ski helvétiques à trois heures de Londres. Page 19

Auf Erfolg programmiert

Neu Windows-Version
AKTUELLE MWST INTEGRIERT
DIALOGhotel
Schweizer Software für Front- und Backoffice
INFORMATION UND REFERENZEN
062-86 90 00
SIMULTAN
Altkauf Bern Geof Logano

Gegründet 1946
OERTLE
Ihr Lieferant für feine Hotelwäsche und Bettwaren
OERTLE TEXTIL AG
CH 330 ABBWIL - ST. GALLEN
Tel. 071-31 45 31

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

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

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

Verband Schweizer Badekurorte

«Heilbäder» bald gesetzlich anerkannt?

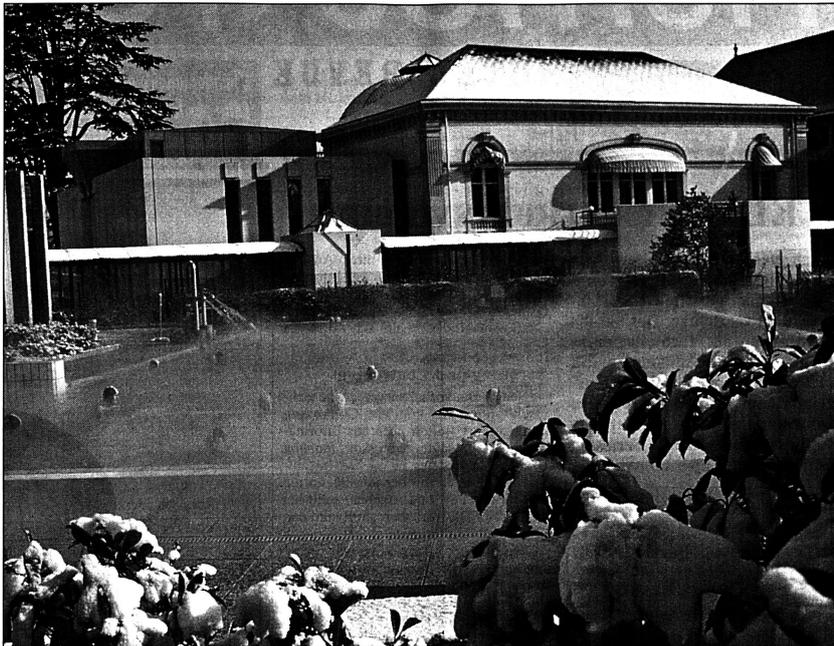
Am letzten Dienstag fand im Hotel Verenhof in Baden die ausserordentliche Delegiertenversammlung des Verbandes Schweizer Badekurorte statt. Anschliessend wurden die Vertreter dieser Orte an einem Seminar über die Folgen der Mehrwertsteuer für ihre Betriebe informiert.

SUSANNE RICHARD

Es ist erklärte Absicht des Verbandes Schweizer Badekurorte (VSB), mit der Ansetzung dieser Versammlung im November einen marktgerechten, flexiblen Einsatz der finanziellen Mittel im nächsten Jahr zu gewährleisten. Entsprechend ging es an der ausserordentlichen Delegiertenversammlung der Badekurorte vom letzten Dienstag vor allem ums Geld. Die Delegiertenversammlung des VSB beschloss eine Erhöhung der Mitgliederbeiträge. Die 19 Badekurorte bezahlen somit 1995 je nach Grösse zwischen 18 000 und 32 000 Franken. Damit kann das Verbandsbudget für das Jahr 1995 von 416 000 Franken (1994) auf 445 000 Franken, erhöht werden (Budget siehe Kasten).

Ein neuer Katalog

Auf eine weitere Annäherung von VSB und dem Verband Schweizer Kurhäuser (VSK) zielt der an der Versammlung noch fast druckfrisch präsentierte Kurkatalog 1995 hin. Dieser ist in einen Kurinformationen-Teil und einen Kurhotel-Teil gegliedert und auch inhaltlich überarbeitet worden. Im Informationsteil werden die medizinischen Anwendungsbereiche von Badekuren erläutert. Ebenfalls über-



Badekuren als Prävention und als Therapie sind dank dem Megatrend Wellness im Aufschwung. Foto: Yverdon-les-Bains

arbeitet worden ist die Indikationsliste, die besagt, welches Wasser für welche Therapie geeignet ist. Diese Liste wird jeweils von der verbandsexternen Indikationskommission der Schweizerischen Gesellschaft für Balneologie und Bioklimatologie (SGBB) überprüft. Im zweiten Teil, dem eigentlichen Kurhotelkatalog, können sich die interessierten Betriebe mit ihren Angeboten und der Angabe von Richtpreisen vorstellen.

VSB und VSK gemeinsam

Dank der engeren Kooperation der beiden Verbände verbuchten diese nach dem gemeinsamen Auftritt an der Ferienmesse Bern im Januar 1994 einen Grosserfolg: Die Ferienmesse Bern wird wohl nicht zuletzt dank ihrem überzeugenden Auftritt – umbenannt in Ferien- und Gesundheitsmesse Bern. Weitere gemeinsame Auftritte plant man an der Seniorenmesse und am Swiss Travel Mart (STM). Für den VSB zahlt sich die Investition in die TV-Serie «Heilende Wasser...» ein zweites Mal aus: Seit Anfang November wird die Serie auf dem deutschsprachigen Sender 3-SAT ausgestrahlt. Damit können die Schweizer Badekurorte im gesamten deutschsprachigen Raum präsentiert werden.

Auch für die Badekurorte ist das Thema Mehrwertsteuer noch nicht Alltag. Am Seminar vom Dienstag nachmittag wurden die Unklarheiten, für welchen Gast

das Thermalbade mehrwertsteuerpflichtig ist, diskutiert.

Bald gesetzlich anerkannt?

Der 4. Dezember wird für den Verband Schweizer Badekurorte ein wichtiges Datum: Bei einem Ja zum neuen Krankenversicherungsgesetz würden die «Heilbäder», wie die Badekurorte im Gesetzesentwurf genannt werden, erstmals gesetzlich institutionalisiert.

Im Zusammenhang mit dieser möglichen Verankerung im Gesetz ist der Verband, so Franz Dietrich, Präsident des VSB, auf Bundesebene bereits vorstellig geworden. Die Prüfung der Indikationsliste und der Infrastrukturen soll gemäss Verband weiterhin bei den bisherigen externen Experten bleiben und nicht an neu zu schaffende Bestellen übertragen werden. Bereits heute ist die Mitgliedschaft bei den Badekurorten streng geregelt: Mindestanforderungen bezüglich Wassermenge, Mineralgehalt, ärztlicher Leistungen, Infrastruktur etc. müssen erfüllt werden.

Entscheidend ist die gesetzliche Verankerung der Heilbäder in der Schweiz insbesondere auch im Hinblick auf die Entwicklungen im europäischen Raum. Vor kurzem wurde die Gründung eines europäischen Verbandes der Badekurorte beschlossen. Am Sitz der EU in Brüssel soll ein besonderes Büro eingerichtet werden. Der VSB ist sehr interessiert, dass die Schweiz auch ohne EU-Mitgliedschaft in dieser europä-

schen Vereinigung mitwirken kann. Bereits heute stammt ein beachtlicher Teil der Kurgäste aus dem europäischen Raum.

Bäder-Forum: die Kur im Wandel

Nach dem Erfolg im letzten Jahr findet anlässlich der Tourismusmesse «Reisemarkt Köln International» am 26. November nun das Bäder-Forum '94 statt. Es handelt sich um das zweite Symposium dieser Art, dessen Konzept jedoch weiter ausgebaut wurde. «Die Kur im Wandel – vom versorgungsorientierten zum verhaltensbewussten Gast», ist zentrales Thema der Veranstaltung. Dazu präsentieren bekannte Referenten aus Kurdirektionen, Medizin, Krankenkassen, Versicherungen, Politik, Verbänden und Tourismus zukunftsweisende Aspekte. Die Badekurorte sind zudem auch mit Ständen an der Reise-messe vertreten.

Veranstalter dieses zweiten Bäder-Symposiums ist die KölnMesse in Zusammenarbeit mit dem Verband hessischer Heilbäder. Die Gesamtleitung sowie die Moderation übernimmt Christian Kirchner, Vorstandsmittglied des hessischen Bäderverbandes und Kurdirektor von Bad Orb. SJ

SWISSORAMA

Fortführung der Parahotellerie-Statistik wird teuer. Wie Gespräche zwischen dem Schweizer Tourismus-Verband (STV), der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) und dem Bundesamt für Statistik (BFS) zeigten, wird die Fortführung der Parahotellerie-Statistik in der bisherigen Art eher unwahrscheinlich. In dieser Statistik werden pro Jahr rund 40 Millionen Logiernächte (LN) erfasst. Das BFS hat neue Vorschläge mit verschiedenen Kostenvarianten ausgearbeitet. Im Bereich Ferienwohnungen (25 Mio LN) scheinen Einsparnisse dank der Mitarbeit der lokalen Verkehrsvereine möglich und auch im Bereich Camping zeichnen sich Rationalisierungsmöglichkeiten ab. Für die Erfassung der Übernachtungen in Gruppenunterkünften (7 Mio LN) aber gilt es, eine kostengünstige Lösung noch zu erarbeiten. Die Jugendherbergen jedoch verfügen bereits über eine umfassende Statistik. 1993 registrierten sie rund 850 000 Logiernächte.

Die Offerte des Bundesamtes für Statistik beläuft sich laut *Gottfried F. Künzi*, Direktor des Schweizer Tourismusverbandes, auf ein Mehrfaches der durch die Branche als tragbar definierten Kosten. Selbst unter Berücksichtigung aller Einsparungsmöglichkeiten werden für eine neue, zweifellos nötige Parahotellerie-Statistik mit rund 300 000 Franken – Infrastruktur- und EDV-Kosten beim BFS nicht eingerechnet – noch beachtliche Kosten entstehen. Trotzdem wird nun in einem nächsten Schritt ein möglicher Schlüssel für die Aufteilung der Kosten ausgearbeitet. Anfangs Dezember sind weitere Entscheide zu erwarten. SR

*

Multimedia-Information Graubünden am Bahnhof Chur. Was bisher Autofahrern an der Autobahnaststätte Heildal bei Maienfeld vorbehalten war, wird nun auch Graubünden-Gästen, die mit der Bahn anreisen, geboten: Informationen über alle touristischen Möglichkeiten in Graubünden. In der Schalterhalle des SBB-Bahnhofs Chur steht jetzt eine Multimedia-Information Graubünden, ein vom Verkehrsverein Graubünden betreutes computergestütztes Informationssystem. Hier erhält man Auskunft über die Skigebiete, die Bergbahnen und deren Tarife, aber auch über die Wintersportmöglichkeiten und den Strassenzustand. Zudem informiert der Computer über die Bündner Ferienorte und ihre Unterkunftsangebote, über Veranstaltungen und Ausflugsziele. Während 365 Tagen im Jahr können sich so Reisende im Bahnhof Chur über alle touristischen Möglichkeiten in Graubünden informieren. FS

*

Klosters mit neuem Werbekonzept. Mit einem neuen Erscheinungsbild in Form eines originell gestalteten Prospekts geht Klosters in die kommende Wintersaison. «Klosters – lebendige Legende» ist einstimmig das Motto der Prätigauer Sportstation am Fusse des Wolfgang-Passes. In Bild und Sprache, bei der auch der Walser-Dialekt zum Zug kommt («da züchts mi albig wieder hyn, zum Chloster, wo chönnts schöner syn»), wird Klosters als das vorgestellt, was es ist: einzigartig, prächtig, verwurzelt – aber auch weltoffen und selbstbewusst. Das neue Werbekonzept wurde vom Kur- und Verkehrsverein Klosters zusammen mit Vertretern des Hoteliervereins, der Bergbahnen sowie von Gewerbe und Handel entwickelt. «Wir sind überzeugt, mit dem Slogan «lebendige Legende» das Herzstück von Klosters getroffen zu haben», sagt Kurdirektor *Martin Accola*. FS

*

Säntis 2000 jetzt bewilligt. Das Projekt Säntis 2000 mit erweiterten Richtigfunkanlagen, einem neuen Antennen-Turm und einem Neubau des Restaurant- und Publikumsstraktes kann gebaut werden. Die Bauherren Telecom PTT und die Säntis-Schwebebahn AG sind seit kurzem im Besitze einer rechtsgültigen Baubewilligung der Kantone St. Gallen, Appenzel Auser- und Innerhoden. Der Baubeginn ist auf Frühjahr 1995 geplant, gerechnet wird mit einer Bauzeit von vier Jahren. Nachdem gegen eine frühere Baubewilligung aus Heimatschutzkreisen Rekurs erhoben wurde, gelang es mit einem neuen Projekt, eine für alle Seiten annehmbare Lösung zu finden. pd

Wenig Verwaltung – viel Marketing

Vom gesamten Verbandsbudget von 445 000 Franken beläuft sich das Marketingbudget auf immerhin 345 000 Franken. Da der VSB beim Verkehrsverein Baden angegliedert ist, müssen für Dienstleistungs- und Betriebsaufwand nur 100 000 Franken budgetiert werden. Grössere Budgetposten bei den Marketingaufwänden sind:

- Hauptkatalog 1995 Fr. 95 000;
- Katalog 1994/95 Fr. 50 000;
- Verteilung des Katalogs, übrige Verkaufsförderung Fr. 30 000;
- VSB-Inserte in der Schweiz und Deutschland Fr. 45 000;
- Öffentlichkeitsarbeit / PR Fr. 24 000;
- Internationale Zusammenarbeit und Mitgliedschaften Fr. 13 000;
- Marktforschung und Dokumentation Fr. 10 000;
- Messeauftritte Fr. 27 000;
- Information (TV-Serie) Fr. 30 000. SR

TOURISMUS-STELLEN

ReiseberaterIn 50% und ReiseberaterIn (TeamleiterIn) 100% gesucht

USA REISEN HOSS
USA Reisen Hoss, Universitätsstr. 33, CH-8006 Zürich

Arbeitsort: unsere Filiale in Zug (2 Min. vom Bahnhof)
Eintritt: 1. Januar 1995
Wir bieten: Modernen, freundlichen Arbeitsplatz
SABRE und Inhouse-System
Attraktive Arbeitszeiten
Vorwiegend Telefonverkauf

Wir erwarten für die Teilzeitstelle: Reisebüroverkaufserfahrung
USA-Kenntnisse
Teamfähigkeit und Humor
Kenntnisse in einem Reservationssystem
WiedereinsteigerInnen willkommen

Für die Vollzeitstelle sollten Sie ein Team motivieren und führen können.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

USA REISEN HOSS, Daniel Hoss, Universitätsstr. 33, 8006 Zürich, Telefon 01 251 6000

71137/25/1909

LESERREAKTIONEN ZU DER NEUEN «htr»

Das neue Konzept der hotel + tourismus revue finde ich sehr gut. Ich habe die Änderungen mitverfolgt. Durch die Neugestaltung hat die Zeitung eindeutig eine Steigerung erfahren. Sowohl der Aufbau als auch die Darstellung empfinde ich als übersichtlich. Für unseren Verband galt sie schon seit langem als offizielles Organ. In dem Sinne gestaltete sich jeweils auch die Zusammenarbeit mit den Journalisten sehr gut. **Adrian Stalder, Präsident der FBMA**

Insbesondere finde ich zweckmässig, dass die Zeitung neu aufgeteilt ist. Ich persönlich bin eher an Food & Beverage und internationalen, meine Mitarbeiter dagegen eher an lokalen Themen interessiert. Dank der neuen Aufteilung in vier klar getrennte Teile ist die Themenselektion für uns einfacher. Die Neugestaltung macht die Zeitung übersichtlicher. **Walter Hollenstein, Geschäftsführer Schweiz der Minibar AG**

Alles Lebendige (wie Mensch, Tier, Pflanze) kämpft sich durch verschiedene Lebensphasen und braucht eine gewisse

Zeit zum Erwachsenwerden: Der hotel + tourismus revue ist mit der Neugestaltung ein wichtiger Schritt und guter Wurf zum Erwachsenwerden gelungen. Bravo! **René Müller, Kurdirektor Braunwald**

«Die Umstellung innerhalb der nun hotel + tourismus revue heissenden htr scheint mir für die modernen Hoteliers nicht nur Vorteile zu haben. Natürlich sehen wir Hoteliers es gerne, wenn unserer Branche mehr redaktioneller Platz zur Verfügung gestellt wird, wo dann auch mehr über unsere Märkte und unsere Probleme berichtet wird. Andererseits bedauere ich die «Eliminierung» der touristik revue als direkten Link zu den Agenten ausgerechnet zum jetzigen Zeitpunkt. Denn zumindest die Hotelgruppen in der Schweiz entdecken die Reisebüros wieder neu. Was im Zusammenhang mit den globalen Reservationssystemen auf die Hotelindustrie zukommt, geht stark in Richtung Reisebüros. Unsere Marketinganstrengungen in Richtung Reservationssysteme/Reisebüros wären mit einer touristik revue besser unterstützt worden». **Pierre Goy, Ehrenpräsident Minotel Suisse, Lausanne**

Verkehrsverband Berner Mittelland

Sales Call: alles Käse?

Kooperatives Marketing ist in aller Munde. Aktives Verkaufen der touristischen Leistungen ebenfalls. Der Verkehrsverband Berner Mittelland (VBM) hat dies erkannt und ging mit seinen Subregionen auf Verkaufsfahrt in den Raum Frankfurt/Mannheim.

HANSRUEDI MÜLLER*

«Unter dem Titel «Verkaufsfahrt» werden Reisen verschiedenster Art durchgeführt: von Vergnügungsreisen über Studienreisen bis zu Werbereisen. Allein, mit Partner oder mit Kollegen. Gut vorbereitet oder weitgehend improvisiert. Mit messbaren Verkaufsergebnissen oder nur mit grossen Spesenrechnungen.» Dies ist im Marketing der Gastfreundschaft des SHV nachzulesen. Was Martin Tritten mit dem VBM unter dem Titel «Sales Call-Aktion» zusammen mit fünf Anbietern seiner Region veranstaltet, darf als spezielle, effiziente Form der Marktbearbeitung bezeichnet werden. Erst beim Briefing wurde den Verkäufern klar, mit welchem attraktivem Gesamtangebot sie während den drei Tagen unterwegs sein würden. Alle Anbieter schnürten konkrete Pakete wie zum Beispiel das Emmental unter dem Titel «Wetten, dass im Emmental nicht alles Käse ist», Plausch-Hornussen, Goldwaschen, Canyoning oder Rösslifahrten auf Gotthelfs Spuren.

Nischenveranstalter aufgespürt

Zielpublikum dieser Sales Call-Aktion waren Nischenveranstalter und Busunternehmen im Raum Frankfurt/Mannheim. In Zusammenarbeit mit der SVZ wurden mögliche Kontaktadressen herausgefiltert und telefonisch kontaktiert. 56 waren es schliesslich, die daran interessiert waren, das Berner Mittelland besser kennenzulernen. In einem minutös vorbereiteten Routenplan legte Martin Tritten für jeden Verkäufer die fünf bis sechs Kontakte pro Tag fest.

* Hansruedi Müller ist Leiter des Forschungs-Instituts für Freizeit und Tourismus (FIF) der Universität Bern.

Die rund 30minütigen Verkaufsgespräche zeigten erfreuliche Erfolge: bei rund einem Viertel können konkrete Offerten gestellt werden. Weitere 50 Prozent zeigten sich interessiert wollen bei einer nächsten Gelegenheit auf das Angebot im Berner Mittelland zurückkommen. Von den 56 vorgeplanten Verkaufsgesprächen konnten nicht weniger als 51 durchgeführt werden. Der Schlüssel dieses Erfolges ist bestimmt in den folgenden Massnahmen zu suchen: klare Bestimmung der Zielgruppen; telefonische Vorabklärungen und Voranmeldung bei den Kontaktpersonen; breites Angebot mit konkreten Verkaufsvorschlägen mit klaren Preisen und Kommissionsierungen; informatives Verkaufshandbuch (und nicht nur Prospekt-sammlungen); freundschaftliche Kooperation unter den Verkaufsagenten und hoher gegenseitiger Informationsstand; effiziente Einsatzplanung der Verkaufsagenten.

Am Ball bleiben

Das Auswertungsgespräch am Schluss der Verkaufsfahrt zeigt, dass der Erfolg nur sichergestellt werden kann, wenn kontinuierlich nachgefasst wird. Man einigte sich auf die folgenden Massnahmen: ausfüllen eines detaillierten Besuchsrapports, erstellen von Kundenprofilen; Follow up durch persönliche Briefe respektive Offertstellungen; halbjährliche Verkaufsinformationen an alle Interessenten; Selektion der desinteressierten Veranstalter und laufende Adressbewirtschaftung; festlegen einer gemeinsamen Preisstrategie (Netto- oder Brutto-Preise, Kommissionsatz); Verbesserung des Verkaufshandbuchs: Ordner statt Verkaufsmappen, um Stammpflicht im Büchergestell zu vermeiden; Beschränkung der Informationen auf Überblicksprospekt, konkrete Programme und Preislisten; regelmässige persönliche Kontakte alle drei Jahre (Vorzugstermin Spätsommer). Diese Art von Verkaufsfahrten gehören zu den effizientesten Marktbearbeitungsmethoden touristischer Regionen, vorausgesetzt, die Kontakte werden zielgerichtet ausgewählt, systematisch vorbereitet, animiert durchgeführt und konsequent nachgefasst.

LEITARTIKEL

RDK als Markenartikel-Börse?

In den ersten Fassungen des Struktur-Diagramms der neuen Verkehrszentrale hatte Projektleiter Arnold Kappler den Regionaldirektoren eine wichtige Funktion zwischen SVZ-Vorstand und -Direktion zukunftsgezeichnet. Doch ab Version fünf war die RDK aus dem Papier verschwunden. Der Einbezug der Regionen schien von der Theorie her sinnvoll. Bei näherem Hinsehen – und dies taten die Verantwortlichen erst später – erwies sich jedoch das Gremium der Regionen als reformbedürftig. Dies machte auch SVZ-Präsident Paul Reutlinger den Regionaldirektoren bei einem Treffen im Juli klar. Im Anschluss an die Aussprache wurden verschiedene Modelle diskutiert. Auch die RDK-Partner, Tourismus-Verband, SVZ, Swissair und der Schweizer Hotelier-Verein machten sich Gedanken dazu. Kernpunkt ihrer Überlegungen: Statt Regionen soll es «Marken» geben, statt Regionaldirektoren Vertreter dieser Marken oder «Markenartikel-Händler». Grundlage dieses Ansatzes ist das am 1. Berner Tourismus-Input

1993 von Hansruedi Müller in seinem Institut entwickelte Modell der «Marken-Leistungsbereiche», d. h. die Gruppierung von Verkehrsvereinen nach Leistungen und nicht nach geografischen Gesichtspunkten. Ausserdem soll das neue Prinzip der SVZ, das Tourismus-Angebot als Marke(n) zu sehen, bis auf die Stufe der einzelnen Angebote der Leistungsträger angewendet werden.

Marken statt Regionen

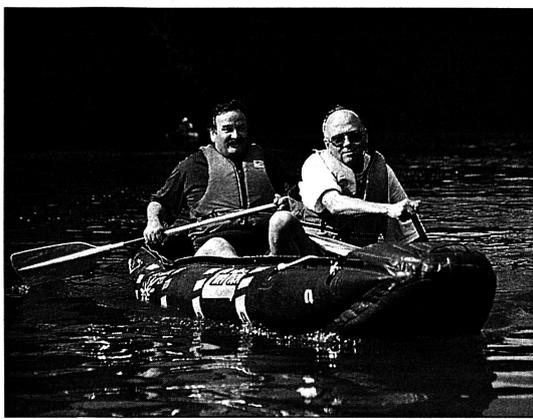
Dennoch wäre die Schweiz nicht mehr in zwölf Regionen aufzuteilen, sondern in zwölf Regionen aufzuteilen, sondern in zwölf, vielleicht etwa 20 Angebots-Gruppen zu segmentieren. Dabei kann eine homogene Region wie etwa Graubünden, das Berner Oberland, das Wallis, das Tessin oder der Jura eine «Marke» bilden. Es wird aber auch weisse Flecken auf der Landkarte geben, Regionen, die kein sinnvolles oder vermarktungswürdiges Tourismus-Produkt aufweisen. Neben geografischen Einheiten könnten auch Angebote eine «Marke» bilden, die über die ganze Schweiz verstreut sind: Bäderorte, Ta-

gesausflugregionen, Naherholungsgebiete, Städte-Gruppen, kulturelle Zentren etc. Einzelne Tourismus-Produkte können verschiedenen «Marken» angehören und sich an den verschiedenen Aktionen beteiligen.

Die RDK hätte dann die Funktion einer Börse für die verschiedenen Marken. Sie sorgt für den Informationsfluss und bietet eine Plattform für Erfahrungsaustausch und Kontaktnahme der einzelnen Segmente. Koordiniert wird diese Börse sinnvollerweise von der SVZ. Sie ermöglicht mit der «Konferenz» die Kontakte und unterstützt Projekte, die ihr gemäss ihrem Auftrag förderungswürdig erscheinen. Dieser Struktur entspricht auf der politischen Seite die Konferenz der kantonalen Tourismus- oder Volkswirtschafts-Vertreter, welche schon heute vom STV für Erfahrung, die Verbindung der beiden Strukturen Politik und Angebot muss von den Koordinationsstellen STV und SVZ sichergestellt werden.

Grenz-Probleme

Problematisch ist die Auflösung der alten 12 Regionen dort, wo sie auf die Politik, beziehungsweise finanzielle Mittel angewiesen sind. Ob die Kantone Beiträge für gesamtschweizerische Marken sprechen, die auch «Konkurrenten» ausserhalb ihrer Grenzen zugute kommen, ist – zumindest heute – fraglich. Politische Grenzen sind aber auch hinderlich, wenn es um die Kooperation von europäischen Regionen also internationalen Zusammenschlüssen geht. Sind Kantone, aber auch der Bund via SVZ bereit, Projekte von Euro-Regionen zu fördern? Würden sie in Kauf nehmen, dass die schweizerischen Tourismusprodukte nur noch in Kurz- und Tagesausflügen konsumiert, die Übernachtung aber aus Kostengründen im günstigeren Ausland verkauft würden? «Marken statt Regionen», das ist die Richtung, in der – trotz offener Fragen – gedacht werden muss. Die RDK-Arbeitsgruppe, die sich Ende November zusammensetzt, sollte den Mut haben, ihre Aufgabe so grundsätzlich anzugehen. **Andreas Netze, Chefredaktor**



RDK und SVZ im gleichen Boot und in die gleiche Richtung? Im Bild das Team mit Tiefgang, Regionaldirektor Hans-Peter Ryhiner, Basel, (rechts) und SVZ-Präsident Paul Reutlinger (links). Foto: Eurotrek

Daily Mail Ski Show

Schneemann-Familie als Publikumshit

Die aktive Beteiligung der SVZ an der grössten britischen Wintersportmesse hat sich als grosser Erfolg erwiesen: Die Schneemann-Familie war einer der Publikumshits der diesjährigen Daily Mail Ski Show in London.

STEPHAN WEHRLE, LONDON

Nach der letztjährigen Absenz der offiziellen Schweiz an der bedeutendsten Skimesse Grossbritanniens ist die Schweizerische Verkehrszentrale in London in die Offensive gegangen. Gleichzeitig mit der jährlichen Direct-Marketing-Aktion, die in Zusammenarbeit mit einigen Partnern durchgeführt wurde, markierte die touristische Schweiz Anfang November an der Publikumsmesse Daily Mail Ski Show unerwartet starke Präsenz.

Der richtige Mix für Briten

Während in den vergangenen Jahren mit Ausnahme der Waadtländer Kletterwand lediglich Prospektständer auf Schweizer Wintersportregionen aufmerksam gemacht hatten, überraschte die SVZ das

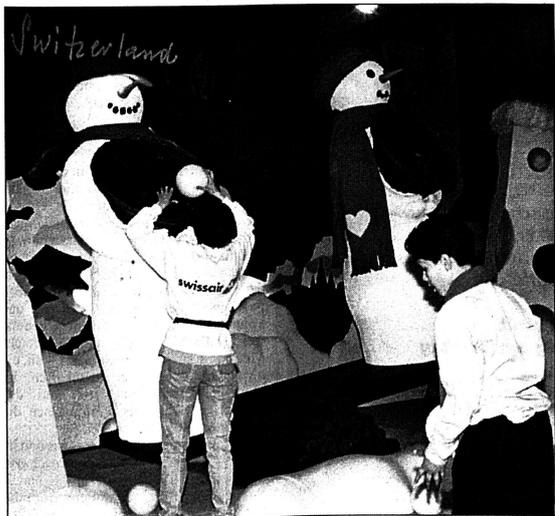
britische Publikum in diesem Jahr mit Animationen. Am erstmals in Grossbritannien gezeigten Stand der Schneemann-Familie, einer Weiterführung der letztjährigen Schneemann-Aktion in Saas Fee, demonstrierte die Londoner SVZ-Vertretung eine gelungene Mischung von Unterhaltung und Informationen – ganz nach dem Geschmack der spielbegeisterten Briten. So entwickelte sich das auf Familien ausgerichtete Spiel, bei welchem drei Familien je eine Woche Schweiz-Ferien gewinnen konnten, als Show der Attraktionen der diesjährigen Show.

Nach Angaben von Messedirektor Richard Binks soll das Schweizer Modell für nächstes Jahr Schule machen. Binks hofft natürlich, dass der aktive und attraktive Auftritt der Schweiz wiederholt wird.

Gute Investition

Für die Londoner SVZ-Chefin Eva Brechtbühl hat sich der Auftritt, der immerhin 50 000 Franken gekostet hat, mehr als gelohnt. «An einer Publikumsmesse muss vor allem Spass und Unterhaltung geboten werden», ist Brechtbühl überzeugt. Offenbar zu Recht, hat doch das Massenblatt «Daily Mail», Hauptsponsor und Organisator der Skimesse, den Schneemann-Stand bereits zweimal mit einem Beitrag im redaktionellen Teil belohnt. Im Gegensatz zu den meisten Messen kann sich die mit viel Aufwand betriebene Ski Show nicht über einen Publikumschwund beklagen. Nach 85 000 Besuchern im vergangenen Jahr rechnet Richard Binks 1994 mit einer Steigerung von rund zehn Prozent.

Einen eher enttäuschenden Auftritt boten in London die Österreicher. Nach den dynamischen und innovativen Positionierungen der Tiroler und Kärntner scheinen den Schweizer Erzivalen zur Zeit die kreativen Ideen etwas ausgegangen zu sein.



Die Schneemänner an der Daily Mail Ski Show fingen Schneebälle, aber auch Briten als Schweiz-Besucher. Foto: Stephan Wehrle

SWISSORAMA

Basler Geschenkkiden. Spalendor-Puzzle und «Gschänggli-Baslerstab» heissen die beiden neuen Geschenkkiden des Verkehrsbüros Basel: Das 1000-Teile-Puzzle Spalendor kostet 21 Franken (bis Ende Jahr). Beim «Gschänggli-Baslerstab» (Kosten 29.80 Franken) handelt es sich auf der Vorderseite um 24 Schächtelchen, die gefüllt werden können. Beides kann beim Basler Verkehrsbüro (Telefon: 061 261 50 50/Fax: 261 59 44) bezogen werden. JA

Neuer Touristik-Faltprospekt für Region oberer Zürichsee. Die Verkehrsvereine aus March und Höfe im Kanton Schwyz schafften einen neuen vierfarbigen Faltprospekt. Bei Kosten von 17 500 Franken wurde eine Auflage von 60 000 Exemplaren gedruckt. Der Prospekt soll in den nächsten fünf Jahren aufgelegt werden. Nächstes Jahr wird er mit einer schwarzweiss gedruckten Einlage ergänzt, die Hotelnachweise, Öffnungszeiten und Inserate enthält. Geplant ist, diese Einlage (Auflage 10 000) alle zwei Jahre zu aktualisieren. JJA

«Tourismus-WK» in Schwyz. Um den Tourismus-Fachleuten das Winterangebot 1994/95 der Region Schwyz näherzubringen, versammelten sich Vertreter verschiedener Organisationen zu einer Art «Tourismus-WK». Dieser wurde vom Verein «Wir erleben Schwyz» organisiert. Orientiert wurde über die Schweizer Museen und Sehenswürdigkeiten, den Natur- und Tierpark Goldau, Kombinationen von Schifffahrt und «Weg der Schweiz», die Schaukäserei Schwyz-erland, das Hölloch und die Skierte Stoons, Rigi, Sattel-Hochstuckli, Mythen sowie Hoch-Ybrig. JJA

Thunersee bald wieder vereint? Gemäss Generalversammlung des Thunersee Tourismusverbandes sollen die Differenzen mit Thun bereinigt werden, um bald wieder die gemeinsamen Ziele

in Angriff nehmen zu können. Die Primärmärkte sind die Schweiz, Deutschland und Grossbritannien. Neptun, jetzt auch auflösbar als «Bot-schafter des Thunersees» vorhanden, zeigte bereits Wirkung. Bis Ende September wurden 3 Prozent mehr Logiernächte erzielt als im Vorjahr. Mit dem Angebot von Schlössern und Museen – im Mai werden die Wichterheer-Häuser in Oberhofen dazukommen – möchte der Verband die Saison verlängern. AM

Thun Tourismus-Organisation (TTO) beschenkt die Stadt. 27 besonders wertvolle historische Gebäude im reizvollen Stadtbild Thuns tragen eine neue Beschriftung, welche die 100jährige TTO der Stadt geschenkt hat. Sich selbst schenkte sie ein neues Plakat. Der Berner Grafiker Roland Hirter setzte auf Romantik: Eiger, Mönch und Jungfrau leuchten aus einer blauen Dämmerung über der Schloss-Silhouette, und das Dampfschiff Blüemlisalp schwebt durch den Traumsee. AM

REKLAME

SPESSEKARTEN

CARTES CLASSIQUES™

HYPRO®

Hypro AG, 6023 Rothenburg

Tel 041 / 53 81 33

Grünes Licht für die schnelle Reservation

Kürzlich lud Europcar in sein Hauptquartier in Paris. Hier wurde Greenway, eine der größten Client-Server Installationen vorgestellt. Dieses offene System gilt als sehr benutzerfreundlich. Projektverantwortliche sind die englischen Perot Systems. Sie schlossen mit dem Autoverleiher einen Zehnjahresvertrag über 440 Millionen Dollar ab.

ROLF BÜHLER

Mit dem integrierten Computersystem Greenway, einer Client-Server-Installation (Benutzerfreundliche Computer-Anlage) macht der Autoverleiher Europcar einen weiteren, wichtigen Schritt in die Zukunft. Das «offene System» (freie Wahl aller Beteiligten von Informations-Support-Produkten) steuert Reservationen, Flotte, operationelle Abläufe, Fi-

nanzen sowie Verkauf und Marketing. Damit sind Reisebüros rund um die Welt in der Lage, Europcar Interrent zuverlässig und noch schneller zu buchen.

Europaweite Standardisierung

Direkter Zugriff ist über Galileo, Travisswiss, Sabre und Amadeus möglich. Auch Corporate Rates sind aufgeschaltet. Dank einem einzigen, zentralen System werden die Arbeitsabläufe stark vereinfacht (Buchungen werden in sechs Sekunden bestätigt, automatische Zuordnung der Tarife nach Kundenwunsch, vereinfachtes Kommissionsverfahren, Zugriff zu Preisvergleichen). Im Gegensatz zu anderen Systemen besitzt jedes Reisebüro mit Greenway dieselben Features (Anwendungsmöglichkeiten). Das System ist in neun europäischen Ländern tätig, angeschlossen sind einstweilen 3000 Europcar-Lizenznehmer. Ziel sind 5000. Sequent liefert die Hardware, Workstations und PCs kommen von AT&T/NCR.

Für Marketingzwecke existieren Kundendossiers mit verschiedensten Abrufmöglichkeiten: So lassen sich Listen aller Europcar-Kunden vom Wohnort X oder jene, die beim Reisebüro Y oder Hotel XY buchten, genauso abrufen wie alle im November volljährig gewordenen Bürger vom Orte Z aufgelistet werden können.

Kommission «frei Haus»

Individuelle Kundenwünsche werden fünf Jahre lang aufbewahrt («wünscht vorzugsweise rotes Auto!»). Im Sinne einer Probeperiode werden am Pariser Flughafen die Schlüssel samt Etiketten mit Angabe von Autostandort und -Typ, zusammen mit dem Flugschein, vom ATB (automatischer Ticketprinter) ausgeworfen. Der Kunde muss den Automaten bloss noch seinen Identifikationscode wissen lassen. Die Fahrausweiskontrolle entfällt, vorausgesetzt, dessen Daten wurden vorgängig eingespiesen. Das System ist bis Mitternacht und ab morgens

6.00 Uhr in Betrieb. Aussereuropäische Partnerfirmen von Europcar haben eigene Systeme, können aber mit Greenway kommunizieren.

Ohne Papierkram werden gestohlene Vouchers blockiert. Umsatzstatistiken erhält das Reisebüro nach seinen Wünschen, etwa nach Zeitraum oder Land der Übernahme. Das einfache Kommissionsmodell zahlt den Vermittler per Check, Bank- oder Postanweisung, in festgelegter Kadenz oder wenn seine Kommission einen gewissen Stand erreicht hat.

Greenway ist eine der ersten weltweiten Client-Server-Installationen. Dessen Start verlief jedoch harzig: Als im April alle deutschen Niederlassungen in Paris angedockt waren, gab's Probleme bei der Zuordnung von Speicherplätzen. Reumütig musste der alte Nixdorf 8860-Rechner reaktiviert werden. Kostenpunkt des in der Zwischenzeit ausgemerzten Störfalls: zwei Millionen Mark.

Airports der Welt in Marrakesch

Die Themen der Liberalisierung, Privatisierung, Verschärfung des Wettbewerbs beherrschen auch die Welt der Flughäfen. Die Verkehrsflughäfen der Welt sind seit 1991 in einer einzigen Vereinigung, dem Internationalen Flughafenrat ACI mit Sitz in Genf, zusammengeschlossen, der ihre Anliegen und Interessen koordiniert und gegenüber den anderen Partnern des Luftverkehrs vertritt.

Der ACI-Weltkongress fand dieses Jahr vom 8. bis 10. November in Marrakesch statt, wo mehr als 500 Teilnehmer aus aller Welt erwartet wurden. In Vorträgen und Paneldiskussionen sprachen hochkarätige Vertreter von Luftverkehrsgesellschaften über ihre Vorstellungen von der Erschliessung neuer Märkte, Mittel-, Gross- und Megaflughäfen erläuterten ihre Probleme bei der Bewältigung des Verkehrs, ihre Strategien angesichts mangelnder Verkehrsentwicklung, diskutierten Fragen der Finanzierung und der Privatisierung von Flughäfen sowie über die Auswirkungen der Liberalisierung des Luftverkehrs auf die Flughäfen.

Zwar sind manche Flughäfen seit Jahren der Rolle des geduldeten und schweigenden Dienstleisters entwachsen und erheben Anspruch darauf, als eigenständige Wirtschaftsunternehmen anerkannt zu werden und als solche arbeiten zu dürfen. Doch beim Publikum, bei den Fluggesellschaften und nicht zuletzt bei den Politikern hat sich diese Betrachtungsweise nur in wenigen Fällen durchgesetzt.

KH

PANORAMA

Neuer Flug von Wien via Genf nach Washington. Ab Anfang Sommerflugplan, dem 26. März 1995, wollen die drei Partner-Fluggesellschaften Swissair, Austrian Airlines und Delta Air Lines fünf Mal pro Woche einen gemeinsamen Flug auf der Strecke Wien-Genf-Washington DC auflegen. Zum Einsatz kommen soll eine Maschine des Typs Airbus A310 der Austrian Airlines, wobei jede der drei Airlines Anrecht auf eine bestimmte Anzahl Plätze auf den verschiedenen Teilstrecken hat. Zur Zeit steht die Bewilligung der amerikanischen Behörden noch aus. Mit dem neuen Flug kommt der Flughafen Genf Cointrin zu einer willkommenen, weiteren internationalen Verbindung. Zusätzlich plant Swissair, zwei Mal wöchentlich von Zürich nach Washington DC zu fliegen und so eine tägliche Verbindung zwischen der Schweiz und der Hauptstadt der USA zu gewährleisten.

SJ

*

Den Asia Pacific Workshop APW gibt es nicht mehr. Die Gründungsmitglieder und das Komitee des seit elf Jahren jeweils im September in Regensdorf abgehaltenen APW haben entschieden, diesen künftig nicht mehr durchzuführen. Konnten in den besten Jahren 90 Aussteller und 600 Reisebürofachleute als Teilnehmer registriert werden, waren es im vergangenen September noch 80 Aussteller und 300 Teilnehmer, womit der Organisations-Aufwand für ein qualitativ hochstehendes Seminar nicht mehr gerechtfertigt sei. Zudem hätten sich die Informationsdefizite gegenüber dem asiatisch-pazifischen Raum im schweizerischen Reisemarkt abgebaut oder zumindest stark verändert.

SJ

*

In Paris entsteht ein Maison de la Suisse. Im Zuge der Neuorientierung der Schweizer Verkehrszentrale in Paris – weniger Publikumsverkehr und mehr Marketing- und Promotionsaktivitäten – will man die Geschäftsräume ins Obergeschoss verlegen. Damit werden die Ladenräume in der gut situierten Rue Sorbée, unweit der Pariser Oper, frei und könnten von Schweizer Firmen genutzt werden, die ein Standbein in Frankreichs Metropole suchen. Gedacht ist daran, ein «Maison de la Suisse» zu schaffen, das Schaufensterfunktion hätte und den Franzosen Schweizer Performance demonstrieren könnte.

Insgesamt stehen im Erdgeschoss und im Untergeschoss 600 Quadratmeter zur Verfügung, zu denen sich im 1. und 2. Stock knapp 300 Quadratmeter Büroräume gesellen. Platz genug, um Schweizer Firmen nach Paris und damit nach Europa zu holen.

HAS



ITB BERLIN 1995

Internationale Tourismus-Börse
4.-8. März 1995

Die Weltmesse des Tourismus

Die ITB Berlin ist die größte und bedeutendste touristische Fachmesse der Welt. Hier informieren sich Jahr für Jahr ca. 50.000 Entscheidungsträger aus Touristik-Unternehmen aller Sparten über ein Angebot, das an Internationalität, Aktualität und Vielfalt unübertroffen ist.

Neu: ITB ab 1995 von
Sonnabend bis Mittwoch

Neu: ITB ab 1995 mit
Fachbesuchertag am Montag

Messe Berlin GmbH
Messedamm 22 · D-14055 Berlin
Telefon (030) 30 38-0 · Telefax (030) 30 38-2113

Messe Berlin (Schweiz) · Dr. Ralf Schmitz-Leuffen
15, chemin du Port, Postfach 2, CH-1246 Corsier/Genève
Tel. (22) 751 16 90, Fax (22) 751 16 24



Messe Berlin

Swissair-Europaflotte

Der Airbus A320 steht vor der Tür

Als einen Quantensprung bezeichnet Swissair die Einführung ihrer neuen Europaflotte, die aus dem Grundmuster Airbus A320 und den daraus abgeleiteten Varianten A321 und A319 besteht. Das erste Flugzeug, eine A321, wird im Februar 1995 in den Liniendienst gehen, zunächst nach Paris und London.

KLAUS HÖHLE

Ersetzt wird bei Swissair die bewährte und bei den Reisenden beliebte MD-81 sowie der Airbus A310 in der Europaver-sion. Diese Flugzeuge sind zwar weder alt noch veraltet, sie haben jedoch in Swissair-Diensten das Alter erreicht, in dem Flugzeuge weitgehend amortisiert sind und sich noch zu einem guten Preis verkaufen lassen. Im Februar nimmt die Swissair die erste A321 auf Strecken

nach Paris und London in Betrieb. Sobald weitere Flugzeuge zur Verfügung stehen, im Abstand von jeweils etwa einem Monat, wird das Destinationsnetz erweitert, bis zweieinhalb Jahre später alle 29 bestellten Flugzeuge geliefert sind.

Breitere Kabinen

Für die Passagiere sind die Änderungen kaum sichtbar. Das neue Flugzeug sieht aus, wie Flugzeuge für kurze bis mittlere Strecken allgemein aussehen. Die Kabine ist allerdings deutlich breiter als die der MD-81, aber schmaler als die der A310. Vor allem heisst das, dass in der Business-Klasse der A320/321/319 fünf Sitze pro Reihe anstelle von vier und in der Economy-Klasse sechs anstelle von fünf in der MD-81 eingebaut werden. Swissair hat diesmal nicht die Vor- und Nachteile des Erstbestellers, sondern die betrieblichen Erfahrungen nutzen wollen, die sich im Einsatz bei anderen Gesellschaften bereits ergeben haben. Seit vielen Monaten hat sich bei Swiss-

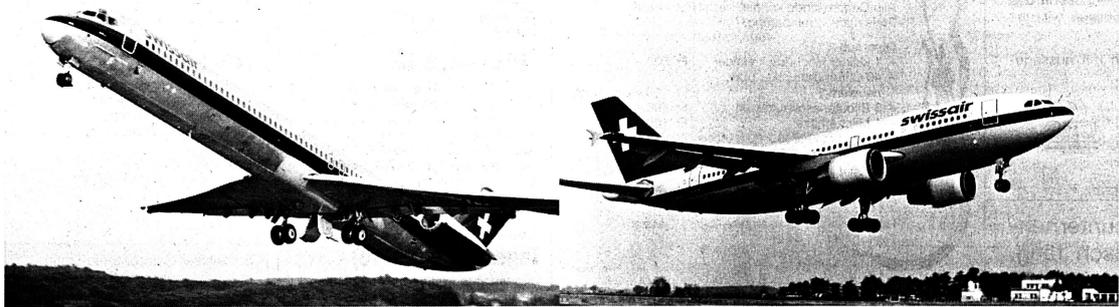
air ein internes Räderwerk in Gang gesetzt. Denn die Beschaffung von 29 Airbus A320/321/319 ist nicht nur ein Investitionsprogramm von weit mehr als zwei Milliarden Franken für die Flugzeuge, von vielen Millionen für technische Ausrüstung am Boden und ein Aufwand von allein rund 75 Millionen Franken für die Arbeitszeit zur Schulung des Personals. Bis Mitte 1997, wenn das letzte der vorläufig bestellten Flugzeuge eintrifft, werden beispielsweise rund 420 Piloten umgeschult. Diese Swissair-Mitarbeiter können, sobald die Umschulung begonnen hat, nicht mehr auf ihren bisherigen Flugzeugen eingesetzt werden. Die meisten von ihnen kommen von der MD-81, andere von der grösseren A310 oder von der etwas kleineren Fokker 100.

Die Vorzüge des Familienkonzepts

Mittelfristig zahlt sich der gewaltige Aufwand an finanziellen Mitteln und Ar-

beitsleistung allerdings aus. Denn wo Swissair bisher getrennte Pilotengruppen für die auf kurzen bis mittleren Strecken eingesetzten MD-81 und Airbus A310 benötigte, wird sie künftig für alle 29 Flugzeuge der Familie Airbus 320/321/319 die gleichen Piloten einsetzen können. Bei der «grossen» A321 handelt es sich immerhin um ein Flugzeug mit 176 Sitzen und 83 Tonnen maximalem Startgewicht, und die kleine A319 hat 109 Sitze und bis zu 64 Tonnen Startgewicht. Sollte Swissair eines Tages für verkehrsstarke Mittelstrecken den wesentlich grösseren und ebenfalls ultramodernen Airbus A330 bestellen, könnte auch dieses Flugzeug von den gleichen Piloten geflogen werden.

Zusätzlich zu wirtschaftlichen und komplexen, wenn auch bewährten technischen Neuerungen, die dem Aussehen schwer zu veranschaulichen sind, ist dieses Familienkonzept das sicher entscheidende Merkmal der neuen Flotte.



Mit einer neuen Airbus-Serie ersetzt Swissair die Flugzeuge des Typs MD-81 (links), seit vielen Jahren in Betrieb, und die Europaversion des noch jüngeren Airbus A310 (rechts).

Bilder: Swissair

Travel Trend Frankfurt

Die neue Messe mit schwachem Start

Einen schwachen Start hatte die als «Internationale Reise-Fachmesse» neu gegründete «Travel Trend» in Frankfurt. «Die Fachbesuchertage waren dürftig, die Publikumstage blieben weit hinter den Erwartungen zurück», war das Urteil nach vier Messetagen auf zwei Etagen.

GEORG UBENAUF, FRANKFURT

Die 525 Aussteller der ersten «Travel Trend» waren vom «Vater» der Messe, Hotelier Bernd O. Ludwig, als «unerwartet positive Resonanz» gewertet worden. Die Berliner ITB, gegen die Ludwig die «Travel Trend» konzipiert hatte, meldete sich pünktlich zum Start der neuen Frankfurter Konkurrenz mit der Presse-

mitteilung, man erwarte als «Weltmarktführer» für März 1995 rund 5000 Aussteller.

Gegenpol zu Berlin

Österreich war zur Enttäuschung der Veranstalter der «Travel Trend» fern geblieben: Das Konzept sei «nicht überzeugend», sagte Österreichs Deutschland-Chef Klaus Stephan. Lediglich Oberösterreich und einige Hotels waren präsent. Auch die Schweiz wollte «vorerst abwarten», nur Graubünden war vertreten. Ernst Bachmann meinte für Graubünden, das Messekonzept sei «sehr gut – Frankfurt als Markt ist ein Muss». Auch die Tourismuswerber aus dem neuen ost-deutschen Bundesland Mecklenburg-Vorpommern meinten, Frankfurt sei «besser als Berlin!», die neue Messe könne «zu einem Gegenpol für die ITB

werden», auf jeden Fall sei der November-Termin fächer.

An den nur Fachbesuchern vorbehaltenen Messetagen seien «zu viele Schleute» gekommen, monierte Thomas Schmidt vom Maison de la France. Das Schwerpunktthema Incentive sei «überhaupt nicht angenehm» worden. Das Malaysian Tourism Promotion Board nannte die von der Messe geleistete Vorbereitung «grossartig». Die Stadthalle an der Saale dagegen konnte zu ihrem frühzeitig angekündigten Pressesprach ganze zwei Journalisten begrüssen und münzte dies positiv um: «So können wir uns doch intensiver unterhalten». Zufrieden zeigten sich junge Reisebüro-fachfrauen, die mit dem Bus aus Belgien angereist waren: «Wir haben gefunden, was wir gesucht haben». «Falsche Erwartungen» habe die «Travel Trend» geweckt, monierte die Vertreter aus

Hongkong. Hotels der Grossregion Frankfurt hatten sich – der Messe und dem Ex-Kollegen Ludwig zuliebe – zu einem Gemeinschaftsstand zusammengesetzt, hatten aber viel Zeit für Gespräche miteinander.

Im Vergleich zu teuer

Dass die Eintrittspreise von 15 Mark für zwei knapp belegte Etagen «zu hoch» und die Mieten für die Messestände «ziemlich hoch» gewesen seien, wurde allgemein bemängelt. Statt der erhofften 20 000 Besucher kamen nur etwa 11 000, darunter 5000 als Fachbesucher registrierte Interessenten. Allein an Fachbesuchern hatte man den Ausstellern etwa 7000 versprochen. «Anlaufschwierigkeiten» nannte dies die örtliche Presse. Gnädiges Fazit Wohlmeindender: «Auch die ITB hat mal klein angefangen».

REKLAME

Tourismus-Werbung in der

Neue Zürcher Zeitung oder DIE WELTWOCHEN

Wir reservieren für Sie einen Fensterplatz.



Mediaberatung inklusive.

Tourmedia AG, Edenstrasse 20
8021 Zürich, Postfach
Tel. 01/207 85 55, Fax 01/207 85 66

Schweizerischer Reisebüro-Verband

Neuwahlen stehen im Vordergrund

Morgen Freitag, 18. November, findet im Zürcher Kongresshaus die 67. ordentliche Generalversammlung des Schweizerischen Reisebüro-Verbandes (SRV) statt. Nebst einem Präsidenten gilt es, vier Vorstandsmitglieder neu zu wählen und sieben zu bestätigen.

SAM JUNKER

200 Aktivmitglieder haben sich zur GV des Schweizerischen Reisebüro-Verbandes angemeldet. «Das sind viele», freut sich Geschäftsführer Peter Koch, «etwa 40 mehr als vor Jahresfrist». Rund 100 werden auch am Gala-Abend teilnehmen. Mit dem Präsidenten Peter H. Eberschweiler, den Vorstandsmitgliedern Antoine Courvoisier und Franco Sorgesa gibt es drei Rücktritte. Bereits 1993 ist Fausto Amiconi zurückgetreten. So ste-

hen vier Neuwahlen an. Als neuer Präsident schlägt der Vorstand Urs Bauer, Direktor Reisebüro Wm. Müller, Basel, vor, dem die GV ihre Zustimmung geben dürfte.

Vier Neue im Vorstand

Als neue Vorstandsmitglieder stellen sich Peter Kovacs, Direktor K-Travel, Brenganzona; Oskar Laubi, Mitinhaber Falcon Travel, Zürich; Beat Obrist, Präsident der Geschäftsleitung SSR-Reisen, Zürich und Kurt Wiprächtiger, Regionalleiter Danzas, Genf, zur Verfügung. Wieder zu wählen gilt es nebst Urs Bauer: Kurt Heimiger, Kuoni; Peter Kurzo, Imholz; Bruno Rindlbacher, Marti Biel; René Loosli, Loosli Reisen Bern; Jacques Lathion, Lathion Voyages Sion, und Jean-Claude Fert, Voyages Fert & Cie Genf.

Im Zusammenhang mit dem im Laufe des vergangenen Jahres eingeführten Reise-Gesetzes und der obligatorischen Versicherung der Kundengelder wird die

GV über Statutenänderungen zu befinden haben. Bei den Aufnahmebedingungen soll neu festgehalten werden, dass Reisebüros, die regelmässig oder gelegentlich als Reise-Veranstalter auftreten, die Mitgliedschaft des Garantiefonds oder eine andere genügende Absicherung der Kundengelder nachweisen müssen.

Ausschluss möglich

Betreffend Ausschluss der Aktivmitglieder vom SRV soll zusätzlich vermerkt werden, dass ein Mitglied, das die Mitgliedschaft des Garantiefonds verliert oder ohne andere Absicherung daraus austritt, vom Verband ausgeschlossen werden kann. Auf ein Jahr befristet werden soll der Beschluss, dass alle SRV-Aktivmitglieder bis zum 30. Oktober 1995 den Nachweis zu erbringen haben, dass ihre Kundengelder durch den Garantiefonds oder eine entsprechende Alternativlösung abgesichert sind.

MEINE MEINUNG

Swissair und Partner



Swissair hat eben doch zwei linke Hände. Vielleicht hat sie auch zwei rechte. Die rechten verwendet sie seit jeher dazu, weit aus dem Durchschnitt herausragend, ihrem

Kerngeschäft nachzugehen, der Beförderung von Passagieren. Auch unter den ungünstigen weltwirtschaftlichen und luftverkehrsrechtlichen Bedingungen tat sie dies mit wirtschaftlichem Erfolg. Die beiden linke Hände verwendet Swissair meist, wenn es um Kommunikation geht, die bei einem weltweit tätigen Unternehmen für den Gesamterfolg so unentbehrliche Strategie und Taktik des Informierens der Öffentlichkeit.

Als sich der Sabena-Chef vor fast zwei Wochen mit einem naiven Lächeln vor einer Schweizer Fernsehkamera einer Partnerschaft mit Swissair als Weihnachtsgeschenk vorstellte, hüllte sich Swissair in vornehmes Schweigen, verwies darauf, dass zu diesem Thema alles gesagt worden sei.

Am Donnerstag letzter Woche begann eine Posse – jene Art Theaterstück, das ein Geschehen verzerrt, fern der Wirklichkeit darstellt, bei dem die Zuschauer lachen oder auch weinen können. Ein Medium – der Name sei nicht wiederholt – veröffentlichte einen Bericht über das, was viele schon lange vermuteten: SAS hat Zweifel über die Fortsetzung ihrer Partnerschaft mit Swissair. Die Swissair-Chefs Goetz und Loepfe hätten sich nach Schweden begeben, um den SAS-Chef zum Weitermachen zu überreden.

Kaum war das Medium am Donnerstagabend erhältlich, teilte Swissair in einem durchforsteten, aber kaum durchdachten Dementi mit, die beiden Chefs hätten sich nicht nach Schweden begeben. Nach einigen wenig klaren Formulierungen folgte die Erklärung, es sei feste Absicht der Swissair, sich in Zukunft nur auf intensive Formen der Zusammenarbeit einzulassen, denn unverbindliche Allianzen brächten keine nachhaltige Wirkung.

Die Folgen waren recht fatal. Andere Medien griffen den ursprünglichen Bericht auf und stellten eigene Recherchen an. Das Dementi von Swissair wurde teilweise sinnlos verwendet, teilweise durch ergänzende Zitate aus Schweden ins Gegenteil verkehrt. Was wirklich gespielt wird, blieb unverständlich. Geblieben ist vor allem der Eindruck: Bei Swissair herrschen Nervosität und Unsicherheit.

Vielleicht ist es nur Vergesslichkeit, denn VR-Präsident Hannes Goetz und Direktionspräsident Otto Loepfe hatten auf die Frage, ob es denkbar sei, dass eines Tages einer der Partner aus der European Quality Alliance ausscheidet, bereits vor dem Beginn der Alcazar-Kommunikationsspanne klar und deutlich gesagt, dies sei durchaus vorstellbar. Klaus Höhle

REKLAME



Ivo Scala, Hotel Château Gütsch, Luzern, profitiert von:

FIDELIO
Frontoffice vom Hotelspezialisten

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



Der gepflegte **Gasthof Neumühle** an der «Route internationale» in Pleigne, Kt. Jura (40 km von Basel) sucht auf 1. März 1995 ein

kreatives und initiatives Pächterpaar

das dem Betrieb mit 70 Innen- und 40 Aussenplätzen und 22 Hotelbetten neuen Schwung verleiht.

Wir sprechen ein unternehmerisch denkendes Wirtspaar an, das es versteht, mit einem vielseitigen Angebot (Seminare, Tagungen und sonstigen Veranstaltungen) und mit einer guten Küche seine Kunden zu verwöhnen.

Zur Verfügung stehen ein Gasthof neben 3 Fischweihern am Lützelbach, ein Kinderspielplatz, 10 Pferdeboxen, eine grosse (noch) ungenutzte Scheune und dies eingebettet in einer ruhigen und schönen Umgebung mit insgesamt 7000 m² Fläche.

Wenn Sie weiter an der Neugestaltung eines grossen Gutsbetriebes (304 ha) mitarbeiten möchten, der direkt an den Gasthof angrenzt und die Zukunft des Betriebes mitbestimmen wird, so müssen wir uns kennenlernen.

Interessenten melden sich schriftlich mit aussagekräftigen Unterlagen bei der

CHRISTOPH MERIAN STIFTUNG
St. Alban-Vorstadt 5
Postfach
4002 Basel



P 71157/44300

Grosses Gastronomieunternehmen, gesamtschweizerisch tätig, sucht in Städten ab ca. 18 000 Einwohner, an guter Lage, in Miete (langjähriger Mietvertrag erwünscht),

Restaurant
mit Alkoholpatent

mit ca. 100 – 120 Sitzplätzen innen und Terasse ca. 40 Sitzplätzen, zur Realisierung von italienischen Spezialitäten-Restaurants. Entsprechende Investitionen werden von uns getätigt.

Offerten unter Chiffre 70212 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

70212/74314

Wir suchen für Anfang 1995
Bar oder Restaurant

für den Umbau in ein Trendlokal für junge Leute.

Bitte richten Sie Ihr Faxangebot an
Fax Nr. 055 63 78 05.

71084/38306



Liquidation
Restaurant Belle Epoque

Infolge Umbau kommen folgende, sehr gut erhaltene Gegenstände, günstig gegen Barzahlung zum Verkauf

- Jugendstilglasmalereien (Fenster und Decke)
- Jugendstilstühle schwarz mit Leder gepolstert
- Jugendstilleuchten
- Jugendstilwandverkleidung
- Jugendstilporzellan
- Silberlocken
- Bistrotrogabschränkungen
- Diverse Stoff- und Lederbänke

Alle Gegenstände können besichtigt werden. Preis nach Vereinbarung.

- Diverses**
- 1 kleiner Hochdruckreiniger Fr. 500.-
 - 40 Chrombarhocker 50er, neuwertig Fr. 100.- pro Stück
 - 3 Bijouterieschaukästen Fr. 500.-
 - 1 Milcherhitzer Fr. 100.-
 - 1 Fischkasten 80 x 60 x 60 cm Fr. 200.-
 - Fahrbares Bain Marie 2 x 1/2 mit Elektroanschluss Fr. 300.-
 - NCR 42 Fr. 500.-
 - NCR Elektrokasse Fr. 500.-

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, 6003 Luzern
Telefon 041 24 44 66

71163/22667

Zu verkaufen in

Grindelwald
******4-Stern-Hotel******

Sehr sonnige, zentrale Lage mit Panoramablick auf die Berge. 192 Betten, verteilt in Suiten, Doppel- und Einzelzimmer. Empfangshalle mit Réception und Bar, Restaurant, Tea-Room, Speisesaal, grosse Hotelhalle, Gartenanlage, Sauna, Whirl-Pool, Autoeinstellhalle, Liftanlagen etc.

Interessenten erhalten auf schriftliche Anfrage gerne detaillierte Unterlagen.

Auskunft und Verkauf:
Griwiplan AG
Immobilien-Treuhand
Chalet Bärweid
3828 Grindelwald

71220/383125



FELDSCHLÖSSCHEN
Immobilien

Wir vermieten ab 1. April 1995
das im Farbhof Quartier gelegene

Restaurant Kelch

Badenerstrasse 735, 8048 Zürich Altstetten.

Ob als Pub, Brasserie oder «In Lokal» geführt, stehen dem innovativen Mieter
Restaurant: ca. 80 Plätze
Saal: ca. 40 Plätze

zur Verfügung

Sie: erwarten interessante Mietbedingungen
Wir: erwarten Ihre schriftliche Bewerbung

Feldschlösschen Immobilien AG

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

P 71030/124826

Zu verkaufen in Ostschweizer Stadt an guter Passantenlage Liegenschaft mit

Restaurant

Ideale Existenz für initiatives Wirtspaar. Wirtswohnung vorhanden, restliche Wohnungen voll vermietet. Solvente Interessenten erhalten weitere Auskünfte unter Chiffre D 230-22319, ofa, Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8201 Schaffhausen.

0 71143/199176

Zu verkaufen an bester Verkehrslage ZH-BE, BS-LU

Restaurant

mit Entwicklungsmöglichkeiten. 4 Lokalitäten mit insgesamt 240 Plätzen. Grosser Parkplatz. Initiativ und grosses Eigenkapital erforderlich. Auskünfte: Telefon 064 27 17 17 Martin Blum/Peter Morgenthaler.

0 71182/199176

Zu kaufen evtl. zu mieten gesucht in der Stadt oder Region Zürich

Tages-Café (Bistro)

Offerten unter Chiffre X 259-32918 an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach 163, 8180 Bülach

0 70656/199176

Zu vermieten auf Ende Jahr

Kleinhotel mit Restaurant, Bar, Pizzeria in der Nähe von Lugano. Inventar (aktueller Wert Fr. 300 000.-) muss übernommen werden.

Telefon 091 71 53 94, ab 14.30 Uhr.

70991/383070

Schweizer Gastronomie-Unternehmen sucht für Miete oder Kauf

Dancingbetriebe
in den Kantonen

Wallis, Graubünden, Luzern und Bern

Unterlagen sind zu richten an: Chiffre M041-114089, an Publicitas, Postfach 610, 8401 Winterthur.

P 71182/44300

MARCHÉ IMMOBILIER

A remettre à Lausanne, magnifique

pub

Prix de remise: Fr. 1 100 000.-. Offres sous chiffre L 022-255370, à Publicitas, Case postale 3540, 1002 Lausanne 2.

P 71152/44300

Schweizer sucht Schweizer

Couple professionnel confirmé

P / Hotel-Restaurant
2 Logis de France**

facile – indépendant – prospère location – vente + assistance. Libre d'essai.

Tel. Gerber 0033 70 97 73 00

70973/219754

Hôtel

dans station du Valais central Situation unique, 1300 m à louer, à vendre ou participation

Ecrire sous chiffre K 036-214752 à Publicitas, case postale 747, 1951 Sion 1.

P 71142/44300

A vendre
CHÂLET-HÔTEL-PENSION / VERBIER

10 studios de 2 à 4 lits + locaux communs. Rentabilité + 8% brut. Téléphone 021 616 55 65

P 70619/44300

DIVERSES

Sensationelle Preise für Duvets und Kissen

dank Direktimport aus Tschechien. Beste Qualität, Gänse- oder Entendaune, weiss, waschbar. Grosse Auswahl in allen üblichen Grössen und Füllungen. Verlangen Sie unser Angebot. HOLIDAY TRAVEL & CONSULTING Kreuzgasse 13 - 3076 Wortb - Telefon 031 839 68 12 - Fax 031 839 51 40

71205/383112

Wegen Systemumstellung zu verkaufen

Kleines EDV-Netzwerk

3-COM Server 521, 8 MB RAM, 320 MB HD, 250 MB Tape, 6 Kassetten, 3-Open Software, 3 Workstations IBM PS/2 555X, Intel 80386/15MHz, 2 MB RAM, 30 MB HD, 3.5" Floppy 1.44 MB, PS/2 Tastatur, PS/2 14" Farb-Bildschirm, MAU mit ca. 30 m Netzkaabel. Software: Novell 3.12/5 Users, Dos 6.2, VP Fr. 7800.-, evtl. Tausch gegen Notebook. Telefon 041 427 100 (Bürozellen)

Arbeitszeit und Lohnkosten im Griff mit effizientem, einfach zu bedienendem, elektronischem System, bestehend aus 2 neuwertigen Zeit-Erfassungsgaräten. Funktionieren sowohl autonom als auch im Verbund mit IBM-kompatiblen PC. VP Fr. 1800.-

Telefon 041 427 100 P 71194/164585

- 10 Monate alte Registrierkasse ADS-Anker mit Mehrwertsteuerfunktion, Küchendrucker und Guestcheck-Drucker; Preis nach Vereinbarung

- 14 italienische Lampen, sehr schönes, exklusives Modell (passt zu eleganten, antiken evtl. auch rustikalen Möbeln). Die Lampen werden auch einzeln abgegeben. Fr. 390.-/Stk.

- Neuwertige Bügelmaschine mit Dampf und Geschwindigkeitsregulierung. Ist für Haushalt oder kleinen Hotel- oder Restaurationsbetrieb geeignet. Preis Fr. 1500.-. Bitte anrufen ab 19.30 Uhr unter Telefon 041 61 42 01

71206/383111

Weil kein Gebrauchsbedürfnis vorhanden ist, günstig zu verkaufen

Kaffeemaschine

CAFINA, in gutem Zustand. Telefon P: 081 947 54 96 (ab 18 Uhr) oder 081 947 54 22 (Herrn Hartung verlangen).

P 71154/44300

In Kreuzlingen TG an bester Verkehrslage aus Altersgründen zu verkaufen

Restaurant 75 Plätze
(mit 4-Familien-Haus)

Gut eingerichtete Küche, grosse Kellerräume. Wirtswohnung und 3 weitere vermietete Wohnungen. Preis Fr. 1,4 Mio. inklusive Inventar.



Theresa Jacob
Immobilien
Kreuzlingen
CH-2905
Tel. 054 41 59 30
Fax 054 41 57 60

70993/383071

40-Betten-Hotel

Wir verkaufen nach 35jähriger Tätigkeit unser gepflegtes Hotel-Restaurant in Brunnen/SZ.

Grundstückfläche 1200 m².

Ausgezeichnete Existenz für fachlich ausgewiesene Ehepaar.

Gerne erteilen wir Ihnen nähere Auskunft. Initiative und solvente Interessenten melden sich bitte schriftlich oder telefonisch bei Stéphane-R. Geisler, junior. Telefon 043 31 18 13, Telefax 043 31 55 93.

71174/6114

Top-Lage Interlaken

Zu verkaufen

Hotelliegenschaft

mit 70 Betten und umsatzstarker Restauration.

Angebote unter Chiffre R 212-53286, an ofa, Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 6002 Luzern.

0 71161/199176

Zu verkaufen an sehr schöner Lage, Stadtgrenze von Lugano

Hotel-Liegenschaft

38 Betten, grosser Garten, Schwimmbad, Parkplätze. Bitte nur seriöse Bewerber mit Eigenkapital.

Offerten an Chiffre 70280 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

70280/5584

Zu verkaufen im Mittelland, gepflegter, ehemaliger

Landgasthof

Rustikale Gasstube, 50 Plätze, 2 gediegene Säle, 50 Plätze, alles auf einem Boden. Grosse Lagerräume, gewölbter Weinkeller, genügend Parkplätze, grosse Wirtswohnung und 3 Wohnungen vermietet. VP Fr. 1 850 000.- inkl. Inventar. Land im Baurecht. Offerten unter Chiffre 06-54236, Publicitas, Postfach, 2501 Biel.

P 71197/44300

Zu verkaufen in bekanntem Winter- und Sommerkurort der Weissen Arena/Graubünden

3-Stern-Hotel

neu renoviert. 50 Betten. Alle Zimmer mit WC, Bad/Dusche, Radio, Telefon, Minibar. Grosser Speisesaal, elegantes Speiserestaurant, Hausbar, Aufenthaltsraum mit TV. Moderne Küche mit Tageslicht. Liegeterrasse, Lift. Umschwung 1400 m² mit grossem Privatparkplatz.

4½-Zimmer-Wirtswohnung 112 m² 3 Personalzimmer Verhandlungspreis Fr. 3,8 Mio. inkl. Inventar.

Kapitalkräftige Interessenten melden sich unter Chiffre 70490, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

70490/382917

Flumserberg

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

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

Das Haus verfügt über alle nötigen Einrichtungen wie Grossküche, Speisesaal, Aufenthaltsräume, Sauna, separate Wohnungen, Studios, Massagenlager, Duschen, WC's usw. Baujahr 1962, renoviert 1986. Verkaufspreis Fr. 995 000.-

Zuschriften an Chiffre O 210-26788 ofa, Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 5200 Brugg AG.

0 70692/199176

Frequent Flyer

Immer mehr «Hotelmeilen»

In den Bonusprogrammen der grossen Airlines werden immer mehr Freimeilen nicht mehr mit dem Fliegen, sondern mit den Partnerleistungen wie der Hotellerie erbracht.

Gemäss Branchenanalysen werden 1994 erstmals über ein Drittel aller gesammelten Freimeilen bei den Bonusprogrammen nicht mehr bei den Airlines selbst «erflogen», sondern bei Partnerfirmen wie der Hotellerie «erschlafen», bei Kreditkartenfirmen «erkonsumiert» oder bei Mietwagen «eingefahren». Das Geschäftsreisemagazin «Check-In» rechnet in seiner November-Ausgabe mit einer zusätzlichen Konvertibilität des Freimeilen-Stocks für die Bonusprogramm-Benutzer: So lasse das Membership Miles-Programm von Amexco (vorläufig nur in den USA) den Bonusmeilen-Übertrag aufs Sheraton-Programm («Sheraton Club») zu. Ist der Programmbezügler deshalb überleber, kann er seine Meilen aus dem Sheraton-Programm weitertransferieren, zum Beispiel in jene von American Airlines oder United! Denn die Kooperationspartner haben bei den Programmen momentan Hochkonjunktur. Das hängt zusammen mit dem vermehrten Zwang zum Code Sharing zwischen Airlines, die damit Kapazitäten einsparen, aber damit auch ihre Meilenprogramme miteinander abstimmen müssen. Ausserdem ist das Co-Marketing gegenwärtig weitverbreitet. So hat das United-Programm Mileage Plus die Ketten Hilton International und Vista Hotels als Partner gewonnen. Marriott offeriert für die Miles & More-Mitglieder (Lufthansa, Canadian, Finnair, Lauda Air) bis Februar 1995 weitere Zusatzmeilen. Und das American Airlines Programm «AAAdvantage» gibt Übernachtungsgutscheine in mehr als 450 Hotels der Namen Forte, Hilton Corp., Hilton Intern. oder Marriott ab! **APK**

HOT-TELL

Mit eventuell drei Arosler Mitgliedern nun bereits 32 «Swiss Golf Hotels». Mit dem 5-Stern Arosa Kulm Hotel und dem 4-Stern Golfhotel Hof Maran haben sich zwei Arosler Hotels der diesen Sommer gegründeten «Swiss Golf Hotels» angeschlossen. Diese Angebotsgruppe hat zum Ziel, den Gästen einen optimalen Golfaufenthalt in der Schweiz zu bieten. Eventuell wird auch noch das 4-Stern-Haus Waldhotel National mitmachen, wie zu vernehmen war. In Arosa, wo auch im Winter Golf gespielt werden kann, wären dann drei der insgesamt 32 «Swiss Golf Hotels». **r.**

Minotel



Neues Logo

Die Hotelgruppierung Minotel, mit 650 Häusern in 27 Ländern Europas vertreten, hat kürzlich ihr neues Logo in der *hotel + tourismus revue* vorgestellt. Dabei hat sich leider ein redaktioneller Übersetzungsfehler eingeschlichen. *Marcelle Goy*, Directrice von Minotel Suisse, hält in einer Richtigeinstellung fest, dass «eine der besten europäischen Expertenagenturen, Eliphant aus Aix-en-Provence, während fünf Monaten dem europäischen Minotel-Komitee über 300 Vorschläge vorlegte», aus denen dann drei der Zeit das vorgestellte Logo resultierte. Die *htr* hatte fälschlicherweise berichtet, dass mehr als 300 Kommunikationsprofis Vorschläge unterbreitet hätten, aus denen das Vorgestellte hervorging. **APK**

Animation in der Hotellerie



Eigene Animatoren fürs Hotel sind vielen Hoteliers zu teuer. Eine Koordination des Animationsangebotes unter Hoteliers und dem Verkehrsverein würde durchaus Sinn machen. **Foto: htr**

Gastgeber und Animator in einem

Einfallreiche Hoteliers haben der Animation auch in ihren Betrieben zum Durchbruch verholfen. Mitunter auf so ausgefallene Art und Weise, dass die grundsätzliche Fragen nach dem Wie und Wieviel an Animation angebracht ist: Animation ist ein Zusatzengagement, das dem Hoteltkader viel abverlangt.

BETTINA MUTTER

Die Schweizer Hoteliers müssen um ihre Gäste kämpfen. Das ist sicher einer der Gründe, weshalb bei Hoteliers Phantasie gefragt ist, um Gäste zu Dauergästen zu machen. Und der Gast ist nicht bescheidener geworden: Hotels, die fast clubähnliche Ferien anbieten, haben damit offenbar Erfolg. Je grösser die Liste der an sich unverbindlichen Angebote, desto attraktiver dürfen dieselben eingestuft werden.

In Mittel- bis Erstklasshotels darf heute beim Wort «Animation» niemand mehr in Verlegenheit geraten. *Peter P. Grossholz*, Leiter der Abteilung Weiterbildung im Schweizer Hotelier-Verein betont, dass die Entwicklung rasant vorwärts gehe. Was vor zehn Jahren noch das A und O der Gästebetreuung war, sei heute wieder überholt: «Hotellerie und Gästebetreuung sind anspruchsvoller, komplexer geworden. Dem kann man sich nicht entziehen, man kann nur mithalten oder nicht.» Auf die Bedürfnisse der Gäste eingehen, sei nun einmal die Aufgabe dieser Dienstleistungsbranche. Was beim gemeinsamen Cocktail oder Empfangsapéro beginnt, kann aber mitunter Dimensionen annehmen, die der Hotelier nicht mehr alleine bewältigen kann. Und wer keinen festangestellten Animator hat oder sich diesen mit benachbarten Hotels teilt, ist froh, wenn die Mitarbeiter bei der Gästebetreuung mitziehen.

«Die Mitarbeiter wollten das»

Benita Bumann, Hotelière im Hotel Schweizerhof in Saas Fee, weiss es zu schätzen, dass ihre Mitarbeiter offenbar Spass daran gefunden haben, ihren Gästen fürs Geld noch ein bisschen mehr zu bieten. «Es läuft fast jeden Tag etwas, Kader-Mitarbeiter sind in der Regel mit von der Partie.» Eisstochschüssen mit Glühweinplausch, ein Fondueabend oder ein Racletteplausch auf einer Berghütte.

mit anschliessender gemeinsamer Talfahrt oder als gepflegtes High-Light das Galadiner mit eigener Show. Aber: «Wir passen auf, dass der Gast nicht überhäuft wird mit Angeboten, dass er sich nicht völlig «ausgebucht» fühlt.»



Kinder und Jugendliche sind immer dabei, wenn in und um das Hotel etwas läuft. **Foto: ast**

Oft wohl der Show wegen steigt man bei Hotelier *Marcus Bernhard* im Waldhotel in Arosa ab, «Vom Lehrling bis zu mir ist wirklich jeder dabei, einfach alle Mitarbeiter, die darauf Lust haben.» Wor- auf? «Wir sind bekannt für unser Unterhaltungsprogramm, ein Musical, das wir einstudieren und aufführen.» Seit der Erfolg vor einigen Jahren einschlug, ist gar eine professionelle Choreographin aus Wien engagiert, die dafür sorgt, dass auch Koch und Receptionist sich bühnenreif gebärden. Dass ein derartiges Monsterprogramm, das die Stundenzahl angeht, an die Grenze der Belastbarkeit stösst, gibt *Marcus Bernhard* allerdings zu.

Mit dem «Kurhund» spazieren...

Den Ideen und Einfällen findiger Hoteliers sind offenbar keine Grenzen gesetzt, und vielen geht es auch darum, originelle Animation bieten zu können, die nicht alle Welt und vor allem nicht alle Zeit der Welt kostet: Ein einfaches, aber originelles Beispiel dafür wäre der «Kurhund» im Hotel-Kurhaus Appenzellerhof in Speicher. Kur- und Feriengäste begleitet das treue Tier auf Wunsch zu grossen und kleinen Spaziergängen, auch als ortskundiger und vertrauensverweckender Wächter.

Einfälle statt Ausbildung

Peter B. Grossholz, Leiter der Abteilung Weiterbildung des Schweizer Hotelier-Vereins, steht dem teilweisen Ideen-Wildwuchs in der Animation skeptisch gegenüber. Man dürfe nicht einfach sagen: «Macht Animation!» Seminar-Angebote zum Thema «Animation im Hotel» seien mangels Teilnehmer gar nicht durchgeführt worden. Hoteliers würden sich eher an Clubbetrieben orientieren, und müssten eigentlich «spüren», was der Gast schätzt. «Es ist eine Frage der Marktentwicklung», stellt *Peter B. Grossholz* fest. Es werde wohl auch weiterhin eher eine Zusatzcharge bleiben, für die der Hotelier individuelle Lösungen finden müsse. **BM**

Koordination und Kooperation wären diesbezüglich Zauberworte. Denn Angebote, die bereits bestehen, hält er wiesenermassen nicht nur der Verkehrsverein feil, auf den Hotels am ehesten verweisen. So wäre es durchaus sinnvoll, hoteltelegne Programme im selben Ort oder in der Region einer breiteren Gästeschicht anzubieten oder Angebote gar so zu verknüpfen, wie es beispielsweise die fünf Creactiv Hotels in der Region Gstaad machen: «Wir haben die gleiche Philosophie», erklärt *Peter von Siebenthal*, Hotel Hornberg, stellvertretend für die fünf Hotelierspaare, die seit 3 Jahren mit Erfolg gemeinsame Sache machen und auch gemeinsam werben. **BM**

Ganzheitliche Animation im wahrsten Sinne des Wortes bietet der Hotelier vom «Gemsl» in Weissbad im Appenzellerland: Wer Fischers Freuden kennt, weiss was es bedeutet, den eigenen Fisch fein zubereitet serviert zu bekommen: *Marcel Killer* führt seine Gäste zu den besten Fischplätzen und serviert die selbst gefangene Beute mittags frisch.

...oder Tiere imitieren

Steckt die Animation im Appenzellerland laut Angaben des Verkehrsbüros scheint's aber doch noch in den Kinderschuhen, wird sie im Glarnerland fast auf die Spitze getrieben: *Martin Vogel*, Hotel Bellevue in Braunwald GL, bekannt als «Märchenonkel», hat auch für seine erwachsenen Gäste die skurrilsten Ideen parat, ja sie scheinen regelrecht mit ihm durchzugehen: «Ich mache sehr viel mit meinen Gästen. Das ist immer ein Gaudi.» In seinem Diner-Spektakel, darin die Geschichte des Hotels mit Show-Einlagen verpackt wird, kriegen auch verwöhnte Gourmets ihren «Spatz» in der Gamelle serviert, wenn die Epoche 2. Weltkrieg über die Bühne geht. Und in der Bellevue-Ski-Safari am Hausberg schiekt sich *Martin Vogel* mit der Hand- orgel an, seine Gäste durch einen Geschicklichkeitsparcours zu treiben: «Sie müssen auch einen Hang hinunterfahren und ein Tier nachmachen, die andern Gäste können dann erraten, was das ist. Ein Mordsgaudi!»

Ein wirkliches Mordsgaudi erleben Gäste im längst populären Park Hotel Sauvage in Meiringen. *Jürg Musfeld* lehrt seine Gäste das Grauen, an seinen Kriminalspiel-Wochen und Mystery-Weekends lässt er die Gäste nicht los, bis der Mörder gefunden ist. Wer sich zu Mordzeiten für einen Aufenthalt im Sauvage entscheidet, hat kaum die Wahl, den Ermittlungen zu entgehen! Auch diese ausgefallene Art, Gäste zu unterhalten, geht aber freilich weit über das landläufig mögliche Mass von Rahmen- oder Unterhaltungsprogrammen hinaus.

«Das ist heute eine Notwendigkeit»

Zu was aber sind Mitarbeiter verpflichtet, wie weit darf das Zusatzengagement im Bereich Animation gehen? *Alois Königs*, zuständig für den Bereich Rechtsschutz bei der Union Helvetia, steht die Sache eindeutig positiv gegenüber: «Ich habe nichts dagegen, wenn der Küchenchef Schwyzer Örgeli spielt und der Casserolier zum Schlagzeuger avanciert.» Das sei im Sinne der Gästeanimation durchaus angebracht. Einem potentiellen Mitarbeiter aber dahingehende Auflagen zu machen, dass er solche Zusatzverpflichtungen als Bestandteil seiner Anstellung ansehen müsse, wäre nicht erlaubt. Die Animationsprogramme bei Anstellungen zum Gespräch zu bringen, findet er hingegen sinnvoll und hilfreich. «Sofern die Leute einverstanden sind, ist dagegen nichts einzuwenden.» Das zunehmende Bedürfnis, die Betriebe durch exklusive Zusätze dieser Art aufzuwerten, müsste laut *Alois Königs* auch ein Thema in den Hotelfachschulen werden. «Das ist heute eine Notwendigkeit, entsprechende Bemühungen sind durchaus zu begrüssen.» **BM**

PRESSESPIEGEL

Hotelsterne unter der Lupe

Der Medienkonferenz des Schweizer Hotelier-Vereins von letzter Woche war ein grosses Medienecho beschieden. Die «Sterne» standen erwartungsgemäss im Mittelpunkt.

CASH

Das Wirtschaftsmagazin «Cash» zählt unter dem Titel «Auf zu den Sternen» die 5-Stern-Hotels auf, die einen Stern abgeben mussten. ...«Ärger auf der einen, Freude auf der anderen Seite. Noch SHV-Präsident Alberto Amstutz sieht im neuen «Hotelführer» ein Marketinginstrument, das die Schweizer Hotellerie besser präsentieren. Kein Wort mehr darüber, dass seine Präsidentschaft beim SHV mit Querelen und unerfüllten Erwartungen unter einem ungünstigen Stern stand» ...

HANDELSZEITUNG

Die Handelszeitung brachte einen kritischen Kommentar zum SHV-Hotelführer 1995 mit dem Titel «780 Gramm Sterne». ...«Ganz kluge Hoteliers verzichteten bewusst auf einen zusätzlichen Stern, mit dem Resultat, dass sie nun in ihrer Kategorie mit Infrastruktur und Dienstleistungsangebot an der Spitze statt am Schwanz stehen. Und mehr Umsatz schaffen als vorher!...«Der Schweizer Hotelführer ist (...) 780 Gramm schwer. (...) Allein die Schweizerische Verkehrszentrale erhält 400 000 Franken, um die Wälzer in aller Welt zu verteilen» ...

Tages-Anzeiger

Der Tages-Anzeiger brachte die Hotellerie einen Tag nach der Pressekonferenz auf der Frontseite des Wirtschaftsteils: «Weniger Sterne am Hotel-Himmel». Ausser den Sternen war die Qualität angesprochen. «Beim Service, der den Eindruck über die Führung eines Hotels am stärksten bestimmt, werden Gäste heute selten auf Schweizer treffen. Diese stellen zwar unter den 188 000 Beschäftigten des Gastgewerbes mit insgesamt 54 Prozent noch eine knappe Mehrheit. In den Hotels aber sind die Eidgenossen fast nur noch in Nebenbetrieben (Küche, Fitnesszentren, Golfplätze) zu finden» ...

Neue Zürcher Zeitung

Die Neue Zürcher Zeitung zitiert gleich zu Beginn Alberto Amstutz mit den Worten «Zur Qualität verdammt» (Titel) ... «Für den neuen Hotelführer wurde auch die SHV-Hotelfachklassifikation neu überarbeitet, und das ganz im Sinne erhöhter Qualitätsanforderungen. Dabei muss man sich allerdings, wie in Bern gesagt wurde, auf die «Hardware» (Installationen usw.) beschränken. «ZQ sei das erste Managementsystem im Bereich Qualität, das eine positive Wirkung garantieren könne» ...

LUZERNER NEUESTE NACHRICHTEN

Die Luzerner Neueste Nachrichten titelte mit «Weniger Sterne am Hotel-Himmel» und strich unter anderem klar heraus, weshalb der Hotelier-Verein das Qualitätsförderungsprogramm überhaupt einführt. Gerade weil sich in der quantitativen Bewertung die Sterne nur auf die Hardware konzentrieren können, brauche es qualitative Verbesserungen» ...

Basler Zeitung

Die Basler Zeitung brachte gleich ein ganzes Dossier «Damit Hotel-Sterne nicht schnuppe werden». Statt sich auf den sonst gern beschriebenen Krieg der Sterne einzulassen, erinnert die BaZ daran, dass «die Klassifikation vor Jahren aus konsumentenschützerischen Gründen ins Leben gerufen wurde», wie Klassifikationspräsident Hans Geiger zitiert wird. «Nicht die Anzahl Sterne steht im Vordergrund, sondern die Einhaltung gewisser Qualitätsvorgaben innerhalb der Sterne-Kategorie» ...

Welcome Swiss Hotels

Nationale Marke in globalen Systemen

Mit 5,89 Millionen Franken haben Welcome Swiss Hotels (WSH) ihren Reservationsumsatz im Geschäftsjahr 93/94 um 8,27 Prozent gesteigert. WSH wollen die Leistungsbereitschaft ihrer Mitglieder prüfen. Mit mehreren Aktionen wollen sie zudem das heimische Publikum ansprechen.

URS MANZ

Mit 5,89 Millionen Franken habe die Entwicklung der Reservationsumsätze im Geschäftsjahr 93/94 ihren vorläufigen Kulminationspunkt erreicht, hielt Pierre Hugentobler, Direktor der Welcome Swiss Hotels (WSH) an deren Generalversammlung in Genf fest. Dies be-

deute eine Steigerung von 8,27 Prozent gegenüber der Vorjahresperiode. Es sei Ziel, in den Global Distribution Systems (GDS) die nationale Identität und Marke von Welcome Swiss Hotels aufzubauen und die Vernetzung der Mitgliederhotels mit der Reservierungszentrale voranzutreiben. Harsche Kritik übte Hugentobler an Utel und Supranational, mit denen WSH in Vertrag stehen. Sie erwiesen sich als zu schwerfällig, das Angebot des einzelnen Hotels zu repräsentieren. Zudem böten sie keine griffige Marke. WSH verfolgte aufmerksam, ob ihre Hotelrepräsentanten das Problem in den Griff bekämen. Andernfalls seien WSH bereit, den Kontakt mit den GDS selber herzustellen.

Aktionen für die Ferienhotellerie
In der Schweiz und in den angrenzenden

Gebieten von Deutschland, Österreich, Italien und Frankreich wollen WSH im neuen Geschäftsjahr mit Publikumsaktionen operieren. Diese kämen vornehmlich den Ferienhotels zugute, weniger den Geschäftshotels, unterstreicht Hugentobler. Das Publikum soll mit Werbung im Teletext und in den Schaufenstern des Schweizer Bankvereins erreicht werden. Weiter sind Auftritte in Einkaufszentren von St. Gallen, Thun, Biel, Zürich und Zug vorgesehen. Schliesslich sollen im Verlaufe des Geschäftsjahres 94/95 ausländische Journalisten und Agenten zu Rekognoszierungsreisen in der Schweiz eingeladen werden.

Prüfung der Mitglieder

«Die Welcome Swiss Hotels müssen bei Gästen, bei Mitgliedern und bei Partnern den Begriff «Qualitätshotellerie» wach-

rufen», forderte der Präsident von WSH, Bernard Seiler. Die Hotelgruppe, welche sich strikte an die Qualitätsnormen des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) hält, hat deshalb zur Prüfung der Leistungsbereitschaft ihrer Mitglieder eine Kommission geschaffen. Zusammen mit den Besuchen des Verwaltungsrates und der Direktion werden Marktgerechtigkeit, Eigentums-, Finanzierungs- und Führungsverhältnisse der Mitgliederhotels geprüft. Weiter wird der Unterhalt der Anlagen, Dienstbereitschaft, der Ruf des Hotels geprüft sowie die Identifikation mit der Gruppe. Die Mitgliedschaft beim SHV wird vorausgesetzt. Zu reden gab deshalb die Wiederwahl von Benjamin Miller, Hotel Schatzalp, Davos, als Vizepräsident des Verwaltungsrates. Miller tritt auf Ende Jahr aus dem SHV aus. Schliesslich wurde er für das nächste Geschäftsjahr gewählt.

MEINE MEINUNG

Hoteliers: Weniger auf Tour-Operator setzen!



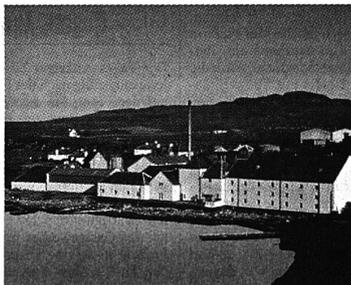
Als der Anschluss der Airlines an die grossen globalen Reservationssysteme vor einigen Jahren noch in vollem Gange war, philosophierte man gerne über den potentiellen Verlierer im magischen Dreieck Fluggesellschaften, Tour Operator und Reiseagenten. Einer schien zuviel zu sein, denn der direkte Zugang des Agenten ins Inhouse-System der Airlines drängte den Arrangements produzierenden TO etwas in den Hintergrund. Heute scheint sich dieser Konflikt, zumindest in der Schweiz, eher in die Richtung zu entwickeln, dass sich die TOs die Reiseagenturen als Netzwerke gefügig machen, statt von ihnen mittels CRS/GDS ausge-trickt zu werden.

Nach den Airlines sind jetzt in der Schweiz die Hotels dran. Ebenfalls touristische Leistungsträger, ist ihr Anteil an elektronischen Buchungsvolumen jedoch noch gering. Hotels sind deshalb für Reservationssysteme der Markt von morgen. Wer von den führenden Hotelgruppierungen hat nicht schon die Damen und Herren von Galileo/Traviswiss, Sabre, Worldspan und neuerdings auch Amadeus am Draht oder im Haus gehabt? Sie erzählen zu Beginn alle dasselbe: Nur ein direkter Zugang zum CRS bringt die meisten Zuwachschancen bei Buchungen. Internationale Hotelmarken in ihrer Schweizer Version wissen das längst. Die Reihe ist nun an den «puren» Schweizer Hotelgruppierungen, jene ohne Hauptsitz in Frankfurt, London oder New York.

Sobald das letzte Glied der Kette, nämlich auch der Saisonhotelier im abgelegenen Kurort eingesehen hat, dass es ohne CRS/GDS (Computer Reservation Systems) nicht geht, werden sich die Marketinganstrengungen solcher Gruppen völlig neu auf die Buchungskanäle von Galileo, Amadeus oder Sabre ausrichten. Mit anderen Worten: CRS-Anwender wie Reisebüros und später dann auch Endkonsumenten werden die heissgeliebten Adressaten sein.

Was heisst das für den angeschlossenen Hotelier? Viele von ihnen haben den Kontakt zu den Reisebüros verloren. Einen Kontakt, den sie wieder pflegen müssen. Handkehrum könnte es sein, dass Hoteliers künftig weniger als bisher auf die Tour Operator setzen. Eine Pauschale können Hoteliers nämlich auch selber zusammenstellen, und sie über die eigene Gruppierung direkt in Galileo oder CRS eingeben. Vor allem für die Bearbeitung der Überseemärkte werden wieder «gute alte Zeiten» kommen: Der Hotelier kann wieder direkt vom Reisebüro in Kalifornien ange-bucht werden – nur neu jetzt über den Screen, nicht übers Telefon. Die ganze Kontinentspolitik des Hoteliers dürfte sich weg vom Tour Operator und hin zum Reisebüro wenden. Auf den Prospekten werden weniger Faxnummern und mehr Access Codes stehen. Das ganze Werbematerial wird vermehrt auf professionelle Bucher am Schalter auszurichten sein. Der Präsenzwert hingegen, als Hotel in einem Veranstalterkatalog zu stehen, könnte dafür sinken. Ausser, der TO ist selber integriert und verfügt über den Zugang zu grossen Reisebüronetzwerken, wie das in England beispielsweise der Fall ist. Alexander P. Künzle

DIE ENTDECKUNG DES SINGLE MALT WHISKYS



DAS VOLLE, REICHE AROMA. STARK RAUCHIG, TORFIG. EIN HAUCH VON SÜSSE. SALZIGE MEERESBRISSEN UND SEETANG. UNVERGLEICHLICH, UNVERGESSLICH, WIE DIE INSEL ISLAY SELBST.



SINGLE ISLAY MALT SCOTCH WHISKY
10 Years Old



Produktinformation:
Bols-Cynar-Ballantine's AG, Postfach, 8023 Zürich

HOT-TELL

Freienbach SZ: Ausbildungszentrum und Hotel mit Telecom PTT als Partner. Die Hotel Seedam AG in Freienbach im Kanton Schwyz und die Telecom PTT haben ein Baugeschäft für ein Ausbildungszentrum mit rund 200 Betten und hochmoderner Infrastruktur eingereicht, schreiben die Luzerner Neuste Nachrichten (LNN). In das High-Tech-Zentrum werde gegen 100 Millionen Franken investiert. Direkt dem Projekt angeliebert wird von privater Bauherrschaft ein grosses Hotel mit nochmals etwa 80 Betten, einem Spezialitätenrestaurant sowie Seminarräumen. Das Grossprojekt werde von den Naturschutzkreisen nicht mehr abgelehnt, schreibt die LNN. Der Spatenstich ist auf Mitte 1995 geplant, die Eröffnung für 1998 vorgesehen.

Swissair-Tochter Uto AG möchte das Grand Hotel Brunnen abtossen. Laut einem Bericht in den Luzerner Neuste Nachrichten (LNN) führe die Uto AG mit einigen Investoren «sehr konkrete Verhandlungen» zum Verkauf des Grand Hotels in Brunnen. Die Uto AG hatte das

einmal Mitte der achtziger Jahre erworbene Hotel inklusive Baurecht an die Residence Belle Epoque AG in Zug weitergegeben. Die Bauabsichten hegende Zuger Firma sei jedoch Baurechtsabgeltungen von 3,5 Millionen Franken schuldig geblieben, so die LNN. Vor acht Monaten nun hat die Uto AG den Komplex für 4,4 Millionen Franken deutlich unter dem Schatzungswert konkursamtlich zurückersteigert. Ob auf den 40 000 Kubikmetern wieder ein Hotel oder ein Klinikbetrieb entsteht, ist ungewiss. r.

Hotelierverein Biel-Seeland-Berner Jura sucht Akquisiteur. Die Region Biel wird sich besser verkaufen. An seiner Herbstversammlung hat der Hotelierverein Biel-Seeland-Berner Jura beschlossen, einen Akquisiteur mit einem Pensum von 50 Prozent anzustellen. Gesucht wird eine Hotelfachperson, die insbesondere Firmen und Organisationen motiviert, ihre Tagungen und Anlässe in Biel abzuhalten. Der Akquisiteur wird zu 70 Prozent vom Hotelierverein finanziert, für den Rest kommt der Verkehrsverband Biel-Seeland-Bielerssee auf. MS

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitschrift für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

Adresse Redaktion / Verlag:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.
Telefon: 031 / 370 42 22.
Telefax: 031 / 370 42 24

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

Gesamtleitung / Direction:
Werner Friedrich.

Redaktion / Rédaction:

Chefredaktor / Rédacteur en chef:
Andreas Netze (AN),
Réd. en chef adj.: Miroslav Halaba (MH).

Redaktion / Rédaction:
Tourismus: Stefan Renggli (STR),
Sam Junker (SJ),
Susanne Richard (SR),
Hotellerie: Urs Manz (UM),
Dr. Alexander P. Künzle (APK),
Thomas Vaszary (VY),
F & B / Technik: Karin Koller (KK),
Dorothea Richner (DR),
Partie française: Miroslav Halaba (MH),
Jean-Paul Fährdrich (JPF),
Laurent Missbauer (LM).

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

Layout / Mise en page:
Gilbert Perrot, Beat Schultheiss.

Korrektor / Correcteur:
Bernhard Zwahlen.

Korrespondenten / Correspondants:
Schweiz / Suisse: Iso Ambühl (IA), Basel;
Alexandre Bochatay (AB), Sion; Rolf
Bühler (RB), Zürich; German Escher
(GER), Brig; Klaus Hölle (KH), Genf;
René Jelmi (RJ), Neuchâtel; Marianne
Luka-Grossenbacher (MLG), Bern; Jean-
Charles Kollros (JK), Territet; Eliane
Meyer (EM), Zürich; Sigi Scherrer (SS),
Vaduz; Franz Spanny (FS), Chur; Ueli
Staub (US), Zürich; José Seydoux (JS),
Fribourg; Véronique Tanerg (VT), Genève;
Pierre Thomas (PT), Lausanne.
Ausland / Etranger: Barcelona: Ulrike
Wiebrecht (LW); Frankfurt: Sybill Ehmann
(SE) und Georg Uebenauf (GU); Lissabon:
Susanne Kindlisbacher (SR); London:
Stephan Wehrle (SW); Mailand: Dott.
Ornella Giola (OG); München: Maria Pütz-
Willems (MAP); Paris: Jean-Pierre Grobart
(JPG) und Katja Hassenkamp (HAS);
Singapur: Paul Imhof (IMH); Sydney:
Urs Wälterlin (WUS); Tokyo:
Georges Baumgartner (GBR); Wien:
Dr. Herbert Pürschner (HP).

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

Offizielles Organ für / Organe officiel de:

Verband Schweizer Tourismus-
Direktorinnen und -Direktoren (VSTD);
Schweizer Vereinigung diplomierter
Tourismusoperatoren (TOUREX);
Vereinigung Diplomierter Hoteliers-
Restaurateurs SHV (VDH); Hospitality
Sales & Marketing Association (HSM-A)
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.

Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition:
Peter Schibler.

Marketing:
Nicole Zelnick.

Abonnemente / Abonnements:
Claudia Schorro.

Inserate / Annonces:
Franziska Husy, Chantal Christen,
Pascale Zaugg.

Geschäftsanzeigen / Publicité:
Agentur Markus Flühmann, 5628 Birri,
Telefon 057 / 44 40 40,
Telefax 057 / 44 26 40.

Belichtung / Reproduction:
Fischer Druck AG, Münsingen.

Druck / Impression:
Druckzentrum Bern, Bern.

Verkaufspreis / Prix de vente:
Einzelnummer Fr. 3.50
Jahresabonnement Fr. 120.-

Die Wiedergabe von Artikeln und Bildern,
auch auszugsweise oder in Ausschnitten,
ist nur mit Genehmigung der Redaktion
erlaubt. Für unverlangt zugesandte
Sendungen und Manuskripte lehnen
Redaktion und Verlag jede Haftung ab.

La reproduction d'articles ou d'images,
même sous forme partielle, est soumise
à l'autorisation de la rédaction.
La rédaction et l'éditeur déclinent toute
responsabilité pour les documents envoyés
sans concertation préalable.

Leben im Hotel

Kinder und Betrieb unter einem Hut

Kommt in Hotelier-Ehen das Familienleben zu kurz? Belastet die Berufstätigkeit der Eltern die Jugendzeit der Kinder? Ein gewisses Risiko ist da. Doch wer «Brutgeschäft» und Berufsalltag geschickt organisiert und auch die Vorteile nutzt, kann seinen Kindern auch etwas bieten. Nicht selten wirkt das Leben im Hotel ansteckend...

HEDWIG SCHAFFER

«Hoteliere-Kinder sind arme Kinder.» Eine Meinung, die *Rosmarie Berger*, Direktorin des «Victoria-Jungfrau» in Interlaken hin und wieder zu Ohren kommt. Vor allem Lehrkräfte sollen von Zeit zu Zeit Mitleid «mit den Schlüsselkindern der Hotellerie» haben, «mit denen kaum jemand Hausaufgaben macht.» Doch das mag ein überlieferes, auf die meisten heutigen Hoteliers-Familien nicht mehr zutreffendes Vorurteil sein.

In der Wohnung essen

Für das Wohlergehen des jetzt 16- und 14jährigen Nachwuchses des Ehepaars Berger ist jedenfalls gezielt vorgesorgt worden: Hotel- und Privatleben wurden von Anfang an strikte getrennt. Die Mutter richtet ihre, nicht an bestimmte Präsenzen gebundene Teilzeitarbeit im Betrieb nach dem Tagesplan der Kinder. «Da ich weder waschen noch bügeln muss, bleibt mir sogar mehr Zeit für sie als berufstätigen Müttern, die kein Hotel führen. Und gegessen wird in der Wohnung, womit wir bewusst das Risiko einer Verwöhnung ausschalten», erklärt Rosmarie Berger.

Als Bergers Kinder noch klein waren, schaute ein Kindermädchen zu ihnen. Daraus entstand mit der Zeit auch eine Dienstleistung für die Kinder der Gäste. Für diesen Zweck stellt das Hotel auch heute noch der freischaffenden Kindergärtnerin *Melanie Tremp* gratis ein Kinderhäuschen zur Verfügung.

Disziplin muss sein

Hanspeter und Irene Rubi finden es am besten, wenn die Familie separat wohnt. Die Kleinen nehmen sie nur ausnahmsweise in ihr Grindelwaldner Hotel «Alpenblick» mit. Und wenn, dürfen die Knirpse nur gerade so lange bleiben, als sie zufrieden sind und sich beschäftigen können. Herumtollen wird nicht geduldet: «Unsere Kinder müssen lernen, den Kindern der Gäste mit dem guten Beispiel voranzugehen.» Rubis Kinder werden zudem dazu erzogen, das Personal zu respektieren und zu akzeptieren, dass das Personal nicht für sie da ist, sondern im Betrieb arbeiten muss.

«Ein Kind in einem Hotel aufzuziehen, setzt sehr viel Disziplin voraus», weiss *Elisabeth Thomas* aus eigener Erfahrung. Ihre heute 22jährige Tochter hatte den zehnten Geburtstag gefeiert, als sie gemeinsam mit ihrem Mann, *Erich Thomas*, «Le Vieux Manoir au Lac» in Murten-Meyriez übernahm. Da bereits damals beide Eltern voll im Betrieb beschäftigt waren, galt es, bestimmte Regeln aufzustellen, an die sich alle zu halten hatten. Mutter und Vater lösten einander in der Kinderbetreuung ab. Jetzt ist auch die Tochter im Hotelfach tätig, was sicher glaubhaft beweist, dass sie als Kind vom Leben im Hotel nicht negativ geprägt wurde.

Überhaupt zeugen bekannte Hoteliers-Dynastien wie *Gauer, Seiler* oder auch *Bumann, Leu* und *Fassbind* davon, dass der Beruf Gastgeber und die Begeisterung am Umgang mit Menschen vererbt werden – oder doch zumindest ansteckend sein kann.

Qualität vor Quantität

Auch *Xaver Stocker*, Direktor des Grand Hotel National in Luzern ist der Meinung, dass Kinder wenn möglich nicht im Hotel aufwachsen sollten. Seine Frau kann sich ganz der Erziehung der vier Kinder im Alter von sechs bis vierzehn Jahren widmen. «Wo eine Frau über Gebühr im Betrieb mitarbeitet, müssen die Kinder zurückstecken», ist er überzeugt. Ihm selbst bleibt einstweilen leider nur

sparlich Zeit für die Familie. «Um so wichtiger ist, dass ich mich in der verfügbaren Zeit voll und ganz meinen Lieben widme. Nicht die Quantität, sondern die Qualität zählt – dies ist mein Credo», betont Stocker. Wie sehr das Familienleben zu kurz kommt, wenn Vater und Mutter täglich während zwölf, vierzehn oder mehr Stunden im Betrieb arbeiten, ist heute zahlreichen Hoteliers der zweiten oder dritten Generation bewusst. Zum Beispiel im Hotel Sternen in Muri. «Mein Mann achtet nach seinen eigenen Erfah-

rungen sehr darauf, dass wir mit unseren 16-, 14- und 10jährigen Kindern ein normales Familienleben führen», erklärt *Christine Weiss*. Deshalb arbeitet sie grundsätzlich nicht «an der Front», sondern stets im flexibler organisierbaren, administrativen Bereich, und zwar nur Teilzeit. Der Mann nahm regelmässig frei, um sich dem Nachwuchs zu widmen. Dennoch, und obwohl sie ihren Beruf liebt, fühlte sich *Christine Weiss* in den vergangenen Jahren oft zwischen dem Zuhause und dem Hotel hin und her gerissen.

Anita Nohava, Neuhausen: Immer auf Kosten der Mutter?

Oft sind nicht die Kinder, sondern die Mütter die Leidtragenden, wenn eine Frau eine Doppel- oder gar eine Dreifachbelastung auf sich nehmen muss. *Anita Nohava* vom Familienbetrieb «Bellevue» über dem Rheinfall in Neuhausen hat dies am eigenen Leib erfahren. Sie zog in einem Kleinbetrieb zwei heute erwachsene Kinder auf. Ohne die zeitweilig einspringende Grossmutter und die im Betrieb als Buffetdame arbeitende Patin hätte sie ihr enormes Pensum nie geschafft.

«Meine Kinder sagen, sie hätten nie gelitten. Ich erlaube ihnen sogar, bis zu zehn Kamerädelein in unsere Hotelwoh-

nung zu nehmen. Und oft stand ich bereits um fünf Uhr auf, um ihnen bei den Schulaufgaben zu helfen», erinnert sich die heute 60jährige Frau. «Die Kinder konnten stets ins Hotel telefonieren, wenn sie ein Anliegen hatten. Sie hatten nicht das Los von Schlüsselkindern.» Jahrzehntlang hat *Anita Nohava* eine zweihundertprozentige Leistung erbracht. Heute führt sie den Betrieb gemeinsam mit ihrem mehr als dreissigjährigen Sohn Thomas. Doch rückblickend fragt sie sich manchmal: «Warum eigentlich habe ich ins Gastgewerbe hineingeheiratet?» HS



Nicht selten animiert das Leben im Hotel die Kinder zu kreativen Tätigkeiten – im Hotel. Foto: express

Gastgewerbe Österreich

«Steuerbetrug und schlechte Löhne»

«Österreichs Hoteliers und Wirt betrogen gerne die Steuer und bezahlen ihre Mitarbeiter schlecht. Die gesamte Branche ist vom Buchwert her konkursreif.» Das ist das Fazit einer veröffentlichten Studie der Arbeiterkammer. «Da fliesst viel Umsatz an der Steuer vorbei und landet in irgendwelchen stillen Reservens», kommentiert der Autor der Studie, *Andreas Woergoetter*. Die Branche beschäftigt derzeit rund 138 000 Arbeitnehmer, die aber nicht nur vergleichsweise schlecht bezahlt werden: Ein Oberkellner in Wien verdient nämlich pro Monat 13 280 Schilling brutto, umgerechnet rund 1600 Franken. Ein Zimmermädchen kommt auf 10 720 Schilling. Die Beschäftigten müssen zudem auch damit rechnen, schnell auf der Strasse zu stehen: Im Hotel- und Gaststättengewerbe liegt die Arbeitslosenrate bei 18,6 Prozent. Woergoetter: «Sie ist damit viermal so hoch wie im Durchschnitt.» Insgesamt stammen 14,2 Prozent aller österreichischen Arbeitslosen aus dem Gastgewerbe, das nach Ansicht des Fachmanns ausserdem finanziell schlecht gepolstert ist. «Schaut man in die Statistik der Nationalbank, kommt man zu dem Schluss, dass die gesamte Branche vom Buchwert her konkursreif ist.»

Französischer Hotelier-Verband

Sogar Bauernhöfe werden zur Konkurrenz

Die *Fédération Nationale des Industries Hôtelières (FNIH)* hat anlässlich ihrer Jahrestagung in Montpellier Forderungen aufgelegt, mit denen man die Regierung auf die prekäre Lage vor allem der kleinen und mittleren Hotellerie aufmerksam machen will. Die touristisch aktiven Bauernhöfe, «Fermes Auberges», konkurrieren immer stärker.

KATJA HASSENKAMP, PARIS

Die französische Hotelier-Vereinigung hielt kürzlich in Montpellier ihre Jahrestagung ab. Mit Problemen beladen sind vor allem die kleinen und mittleren Betriebe. Ein ganzer Tagungs-Nachmittag war der Lage der Restauration gewidmet, die mit der Konkurrenz von Fast-food-Betrieben zu kämpfen haben, sich aber zudem auf eine tiefgehende Änderung im Verbraucherverhalten umstellen müssen.

Der Bauer wird zum Hotelier

Im einzelnen wurden Massnahmen gefordert, um die herrschende Überkapazität auf dem Hotelsektor in den Griff zu bekommen und zumindest die Schaffung

weiterer Einheiten streng zu kontrollieren. Parallel dazu erwartet die Kammer von der Regierung Schritte, um die parakommerziellen Betriebe, als da sind Privatzimmer und ländliche Restaurationsbetriebe, die sogenannten «Fermes Auberges», an die Kande zu nehmen. Man fordert eine Meldepflicht aller Privatzimmer und will strenge Auflagen für die «Ferien auf dem Bauernhof», damit sich der Bauer nicht unbemerkt zum Hotelier und Restaurateur mausern kann.

Zu hohe Kreditkosten

Ein heisses Thema waren die überteuren Kredite, die zahlreiche Hoteliers noch auf Jahre hinaus abzuzahlen haben. Eine Umfrage der Kammer vor ihrem Kongress macht deutlich, dass nur ein Viertel der Betriebe Kredite unter 10 Prozent aufgenommen haben, und dass sogar 20 Prozent der Kredite Zinssätze von über 12 Prozent haben. In Krisenzeiten sind solche hohen Finanzkosten vor allem für die Kleinen untragbar. Hinzu kommt das Argument, dass die aktivsten Hoteliers derzeit schwer verschuldet sind, weil sie dem Auftrieb der Regierung gefolgt sind und vor drei bis vier Jahren die Renovierung ihrer Häuser in Angriff genommen haben. Damals hatte der Tourismusminister einen Finanzierungsplan für die Renovierung der kleinen und

mittleren Hotels aus der Taufe gehoben, die in ihrer «Vielfalt ein Atout des französischen Tourismusangebots ist» und daher gefördert werden soll.

Mehrwertsteuer angleichen

In seiner Grussadresse ging der jetzige Minister, *Bernard Bosson*, auf diesen Aspekt ein und versprach für Mitte November konkrete Massnahmen, um die Finanzlage der Hotellerie zu verbessern. Allerdings unterstrich er, dass nur die Hotellerie von den neuen Dispositionen betroffen sei und antwortete ausweichend auf die Forderung der Tagungsmitglieder, die Mehrwertsteuer für Restaurationsbetriebe, die derzeit bei 18,6 Prozent liegt, so schnell wie möglich dem niedrigen europäischen Niveau anzugleichen. Hingegen versprach er für Januar 1995 eine Senkung der Fernseh- und Radioabgaben für die Ferienhotellerie von 25 Prozent.

Auch in Sachen Parahotellerie will die Regierung tätig werden und ein Pilotprojekt, das derzeit in sechs Départements läuft und eine Meldung aller touristischen Unterkunftsstrukturen bei den Rathäusern vorsieht, auf das ganze Land ausdehnen. Die konkreten Einzelheiten des Ministerplanes sind aber erst in der kommenden Woche zu erwarten.

ANGEBOTE

Gratis mit dem Taxi zum Abendessen. Wer am Abend im Wintergarten des «Sternen» dinieren will, dem offeriert der neue Geschäftsführer *Bruno Tscholl* einen Gratis-Taxiservice im Umkreis von 15 Kilometer. Angesprochen werden sollen damit wohl vor allem Gäste aus dem nur sechs Kilometern entfernten Chur. Tscholl will damit seinen Gästen die Möglichkeit bieten, sich bedenkenlos auch am Weinangebot zu erfreuen und den Abend eventuell in der Starlight-Bar ausklingen zu lassen. Selbstverständlich ist auch die Rückkehr von einem Besuch im Sternen in Domat/Embs per Taxi für innerhalb von 15 Kilometer wohnhafte Gäste gratis. FS

Radisson Hotels International offeriert noch bis zum 19. Dezember fallende Zimmerpreise respektive Preisnachlässe von 30 bis 40 Prozent. Nötig dazu sind nur vorgängige Reservierungen, da nicht alle Zimmer der Radisson-Hotels für diese Aktion zur Verfügung stehen... Diese Herbstpreise sind für Reisebüros kommissionsberechtigt. Radisson denkt vor allem an Weekends oder Herbsturlaube mit der Familie. r

Das Bruxelles Renaissance Hotel offeriert bis Ende März 1995 Einführungspreise: Pro Übernachtung im Doppel- oder Einzelzimmer lautet der Preis auf 6000 belgische Francs. Das Haus liegt im Quartier Leopold, nur wenige Meter vom Neubau des Europa Parlaments entfernt. Das ganze Stadtviertel wird einer grundlegenden Modernisierung unterworfen. Das Renaissance ist Teil eines Neubaukomplexes. Die meisten der 257 Zimmer und 19 Suiten bieten den Gästen den Blick auf den grünen Innenbereich. r

Italienische Orient-Express Hotels offerieren Deluxe zu Winterpreisen. In Portofino bei Genua gibt's bis zum 2. Januar ein Arrangement im Hotel Splendido mit zwei Übernachtungen, Essen und verschiedenen Zusatz-Dienstleistungen für rund 540 DM pro Person. Der Palazzo Vendramin, ein gotischer Annex des Hotels Cipriani, offeriert bis Ende März eine Pauschale in einer Deluxe-Juniorsuite mit vom Butler serviertem Frühstück etc. für 850 DM pro Person bei Doppelbelegung. In der Schweiz sind diese Arrangements unter der Telefonnummer 155 69 27 buchbar. r

Führer für Österreichs «gute Hotels». Die Österreichische Hotelvereinigung (ÖHV) hat den 110 Seiten umfassenden Hotelführer «Die guten Hotels in Österreich» herausgegeben. Rund 900 Hotels der oberen Kategorie sind beim ÖHV angeschossen. Der Guide informiert über Serviceangebote, Besonderheiten, Preise und Kapazitäten. Der Führer ist erhältlich beim ÖHV, Hofburg, A-1010 Wien, Tel. 0043/1-533 09 52, Fax. 0043/1-533 70 71. r

HOT-TELL

Accor Austria rüstet auf. Der österreichische Teil der internationalen Accor-Gruppe hat sich Kapital für die weitere Expansion in Osteuropa beschafft. Das Hotel Mercure im Wiener Stadtzentrum und das «Novotel» in Linz wurden für rund 33 Millionen Franken an die Creditanstalt verkauft. Die Bank, deren Erfahrungen mit ihrer eigenen Hotelkette alles andere als rosig sind, vermietet die Häuser jedoch umgehend an die alten Eigentümer, so dass sich im Auftrieb nach wie vor keine Änderung bei den Häusern ergibt. FF

Spanien harmonisiert Mehrwertsteuer für Top-Hotellerie. Bisher haben Spaniens 5-Stern-Hotels 15 Prozent Mehrwertsteuer bezahlt, während Hotels der tieferen Kategorien einen kleineren Satz von sechs Prozent abzuliefern hatten. Dies hatte einen Rückgang der Luxushotels von 78 auf 63 innert einem Jahr zur Folge. Der einheitliche Satz von sechs Prozent soll den Luxushäusern einen Aufschwung verhelfen. r

Familotel Deutschland. Von Pensionen mit Bauernhof bis zum Spitzenhotel reicht die neueste Kooperation im Familienengagement. Die Kooperation stellt in Berlin auch einen Informationsservice zur Verfügung. Im Dezember soll der erste Prospekt erscheinen, schreibt die Augsburgs Zeitung. r

Zum halben Preis

die billigste Gemüse-Bouillon der Schweiz!

100'000 Dosen

Gemüse-Bouquet

Klare Suppe, rein pflanzlich



Probierpreis!

500 g

3.55

statt 7.15



die billigsten Waffeln der Schweiz!

200'000 Packungen

Knuspi Waffeln

Haselnuss-Milch-Schnitte
von Spitz



3 x 25 g

Probierpreis!

0.60

statt 1.25



Die Artikel sind auch bei den selbständigen DENNER Satelliten Detaillisten erhältlich!
Gültig ab: Fr-46/18.11.1994

Wir sind immer billig!

DENNER
SUPERDISCOUNT

Silvester

Noch setzt die Hotellerie auf Klassiker

Knietief in Konfetti waten oder in gepflegtem Ambiente Erläutes speisen? Gang um Gang serviert erhalten oder sich am Buffet bedienen? Tanzen, bis die Balken krachen und nachher ins Hotelbett fallen? Fragen, die sich all jene stellen, die den eigenen vier Wänden am Jahresende entrinnen möchten. Verlocken die Angebote unsere Branche aber wirklich zum «Fremdgehen»?

ELIANE MEYER

Ob 3-, 4- oder 5-Stern-Hotellerie: Die meisten setzen am Silvester auf Menus. Allerdings aus verschiedenen Gründen. So erzählt **Guido Sutter**, Besitzer des 3-Stern-Hauses Löwen in Appenzell, seine rund 60 Gäste (die Hälfte Einheimische) wünschten ein feines Gourmetmenu in ruhigem Ambiente – ganz ohne Musik. «Die gibt's in zwei andern Appenzeller Hotels. Ich biete die gepflegte Alternative. Ohnehin müsste ich bei den silvesterlichen Musikpreisen 30 Franken pro Gast aufschlagen – da bietet ich lieber ein feines Menü!» Das kostet bei ihm mit «Schnorrelkerli» (Amuse-Gueules) und fünf Gängen um die 100 Franken pro Person. Gekocht werde klassisch, Appenzeler Spezialitäten passten nicht in ein schönes Menü.

Gala für Gourmets

Auch **Marc Haubensak**, Direktor des Basler 4-Stern-Hotels Europe, will «das Geld lieber in die Kulinarik investieren, nicht in teure Musik und Dekorationen.» Seit acht Jahren lässt er deshalb im Restaurant Quatre Saisons zu dezenter Pianomusik ein achtgängiges Menü servieren (170 Franken mit Champagner und Amuse-Bouches und einer Überraschung zum Mitnehmen). Seine Gourmet-Gäste wollen in Ruhe in den Kreationen des Küchenchefs **Peter Moser** schwelgen. «Das Menü trägt ganz seine Handschrift, vereint die erfolgreichsten



Viele Hoteliers setzen nach wie vor auf das traditionelle Diner in gediegener Ambiente. Was sind die Alternativen? Foto: zvg

Kreationen der vergangenen vier Saisons. Leider kein Interesse besteht an unseren sehr günstigen Übernachtungsangeboten (70 Franken) – alle gehen vor zwei Uhr heim.» Schon Mitte November ausverkauft sind dagegen die zehn Zimmer (und drei Viertel der Restaurantplätze) des Rheinholzer Fischerzunft in Schaffhausen. Besitzer **André Jaeger**, mit 19 GM-Punkten 1995 als «Koch des Jahres» gefeiert, richtet traditionell einen prachtvollen Silvester aus, mit Glitter und Dekor im ganzen Haus, mindestens zehn Gängen plus Spanferkel um 2 Uhr. Um die 380 Franken kostet allein das Essen – «mit absoluten Luxusprodukten. Wir steigern uns, den Gästen zuliebe. Jahr für Jahr.» Ganz nach Wunsch Silvester feiern lässt seine Gäste **Walter Brunner**, seit drei Jahren Inhaber des Churer 3-Stern-Hotels Stern: ohne Musik in den «Bündner Stuben», mit Unterhaltung, aber ohne Tanz, in der «Ratsstube» im ersten Stock. Überall wird dasselbe Gala-Diner der «feinen, gutbürgerlichen Art mit einem markanten Fischanteil» serviert: für 120 Franken ohne Musik, für 10 Franken

mehr mit. Beide Formeln finden gleichermaßen Anklang bei den Churern und den Hotelgästen. Ihnen lässt er zudem die Wahl, ihren Silvester auswärts zu verbringen – das Haus ist über die Festtage immer mit Touristen vollbesetzt, da, im Unterschied zur Ferienhotellerie, weder ein Aufenthalts-Minimum noch ein HP-«Zwang» besteht.

Gute alte Grandhotellerie

Die grosse Zeit der Grandhotellerie wieder aufzuschwören möchte **Xaver Stocker**, Besitzer des Luzerner 5-Stern-Hotels National. Seinen ersten Silvester will er für die Luzerner als gesellschaftlichen Anlass im stillvollen Rahmen zelebrieren, mit traditionellem Gala-Diner, Harfenklängen, Tanz im Festsaal, Cotillons und Glücksräpplern. Auch Kinder sind willkommen – für sie gibt's extra Kinderbetreuung! Eine Stufe weiter geht das Zürcher 4-Stern-Hotel Nova Park, das seit 22 Jahren traditionsgemäss einen grossen Silvesterball veranstaltet. Um die 600 Gäste werden zum Essen erwartet, 350 zum festlichen Buffet und 7-Mann-Orchester

im grossen Saal, 100 zu Buffet und Musik im Saal «Elysée», 150 zum servierten Fünfgang-Menu mit Tafelmusik im «Relais des Arts». 200 Franken kostet die Balkarte, 85 die kleine Balkarte (ab 22.30 Uhr, bis 300 Gäste), die einen Silverteller mit Salaten und Kalbscarré einschliesst, der bis 1 Uhr serviert wird. F&B-Manager **Kurt Aldorfer** verrät, dass der Silvesterball eine sehr aufwendige Sache sei: «Allein für Musik, Dekoration und Werbung haben wir ein Budget von 25 000 Franken.» Doch der Anlass (mit fast 300 Repeaters und Gästen sogar aus dem süddeutschen Raum!) habe einen gewissen Werbeeffect, was den grossen Aufwand rechtfertige. Tradition sei gefragt, aber immer mehr auch ein guter Showteil – «und da stossen wir an unsere finanziellen Grenzen!»

Neue Silvesterwege geht **Roger Gloor**, Direktor des Trend-Hotels Eichwatt in Zürich-Regensdorf. Er inszeniert für knapp 100 Franken pro Gast eine «Rhapsody in Blue» mit entsprechenden Dekors und Musik und serviert in seinen drei Restaurantteilen und im Dancing «Mikado» Buffets mit Gerichten aus Ungarn und Russland – «ein neues kulinarisches Thema für uns; wir hatten dieses Jahr schon fast alles von Cajun bis Bauertafel.» Roger Gloor, der konsequent nur auf Buffets setzt (sein Slogan lautet: «Sinliche Gastronomie für Neugierige» geht bei seiner Silvesterinszenierung vor wie ein Regisseur: «Ich lasse mich von vielen künstlerischen Welten inspirieren und passe sie dann an unser Haus und meine Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen.»

Kommentar

Zuviel, zu langweilig, zu teuer

Zwänge sind mir ein Graus – an Silvester ist ihnen vielerorts aber kaum zu enttrinnen. Längst feiere ich das Jahresende nicht mehr in den Bergen, wo ich vorher und nachher noch soundsovielen Halbpensionstage abzusitzen habe. Längst meide ich traditionelle Hotel-Restaurant-Galas, wo man mich um 19 Uhr zum Apéro erwartet, mich dann an einen Tisch zwängt, wo ich bis Mitternacht stillzusitzen habe (abgesehen von möglichen Exkursionen auf eine zu kleine Tanzfläche), mich beim Disco-Sound heiser schreien muss und ein Menü vorgesetzt bekomme, das ich aus freien Stücken nie bestellen würde – zu üppig, zu fettig, zu viel, zu vorgekocht, zu aufgewärmt, zu langweilig und zu teuer. Deshalb sprach mir **Roger Gloor** vom Regensdorfer Trendhotel aus dem Herzen: «Die Gala-Diner-Idee ist, abgesehen von ein paar Gastro-Hochburgern, passé. Der Gast will flexibel und frei bleiben können, essen, soviel, was und

wann er will.» Seit Jahren fahren wir zu Silvester in grosse oder kleinere Städte und versuchen dort Theatergenuss mit Kulinarik und Fest rund um Mitternacht zu verbinden – die Kultur klappt immer, die Kulinarik bestand auch schon aus Resten von Dessertbuffets, später Gulaschsuppen und Würstchen... Deshalb jubelte ich auf, als ich das Silvesterprogramm 94 des Berner Bellevue Palace entdeckte: Melchior Windlin und sein Küchenmeister **Heinrich Lauber** bieten hier ein vorbildliches Jahresend-Fest nach Mass! Die Gänge des «Grand Diner» im Bellevue-Grill könnte ich durch den «Barbier von Sevilla» im Stadttheater zerteilen; dem «Grand Bal de Saint Silvestre» in den prächtigen Sälen könnte ich nach dem «Dinner für Spinner» im Käfigtheater die Ehre erweisen und mich am extra aufgebauten Late-Night-Buffet delectieren. Frühstücksbuffet gibt's bis Mittag, Aussehen muss man erst um 17 Uhr. Bravo! **Eliane Meyer**

Mehrwertsteuer

Wie reagieren, wenn der Gast kritische Fragen stellt?

Die Einführung der Mehrwertsteuer lässt nicht mehr lange auf sich warten. Wie soll das Frontpersonal auf allfällige Fragen von Gästen reagieren? Nicht alle Verantwortlichen haben sich in gleicher Weise mit dem Problem befasst. Klar ist: Auf Fragen der Gäste gilt es präzise und kompetent zu antworten.

DOROTHEA RICHERN

Eine Umfrage der *hotel + tourismus revue* hat ergeben, dass die meisten Hoteliers und F&B Manager die Folgen der Mehrwertsteuer für das Frontpersonal als nicht problematisch einschätzen.

Argumente für den Hotelier

- Das Hotel verdient an den Preisaufschlägen nichts. Es ist nur ein «Eintreiber» der Steuer für den Staat. Die gesamte Preiserhöhung, begründet durch die Mehrwertsteuer, muss spätestens nach drei Monaten dem Staat abgeliefert werden.
- Eine Preiserhöhung in der Hotellerie ist vonnöten, da mit der Mehrwertsteuer neu auch Dienstleistungen besteuert werden. Andere Branchen, welche bis anhin mit der Wust besteuert wurden, müssen nur marginale Preiserhöhungen vornehmen. Diese Preiserhöhungen sind begründet in der Differenz zwischen dem ehemaligen Wustsatz von 6,2 Prozent und dem Mehrwertsteuersatz von 6,5 Prozent. In der Hotellerie jedoch bedeutet die Mehrwertsteuer eine zusätzliche neue Steuer von 6,5 Prozent.

- Die Dienstleistungen im Gastgewerbe ist sehr personalintensiv. Dies bedeutet gewichtige Nachteile im System der Mehrwertsteuer: Ein Grossteil der Wertschöpfung entfällt auf Dienstleistungen der Mitarbeiter. Deren Löhne sind jedoch nicht steuerbelastet und demzufolge dürfen von diesen Aufwänden auch keine Vorsteuer zurückverlangt werden. Dies ist mit ein Grund, weshalb personalintensive Dienstleistungen im Verhältnis zu anderen Branchen höhere Preisaufschläge tätigen müssen.
- Schlussendlich wurde die Mehrwertsteuer vom Stimmbürger angenommen. Der Konsument hat sich also bereit erklärt, mit der Mehrwertsteuer die Bundeskasse zu sanieren. Der Hotelier nimmt stellvertretend diese «Sanierungsgelder» ein und überweist sie dem Staat. LS

Auch im Hotel Euler in Basel sind bisher keine Reklamationen entgegengenommen. Vize-Direktor **Lucius Bosshard** verläutelt liess. Preiserhöhungen von einem Franken in der Restauration fallen für seine Kundschaft nicht ins Gewicht.

Umsichtiges Vorgehen

Die Befragung von kleineren 2-Stern-Hotels hat ergeben, dass die Information des Servicepersonals kein Thema ist. So haben sich die Verantwortlichen mit dem Problemkreis teilweise noch gar nicht auseinandergesetzt. Oder sie suchen mit drastischen Mitteln die Preiserhöhung zu umgehen: Zwar werden die Preise nur wenig erhöht. Doch muss dafür gleichzeitig oder gar weniger Personal Mehrarbeit leisten. Zudem lassen sich Preiseinsparungen auch mit kleineren Portionen erreichen.

Anders das Hotel Ascot in Zürich. Wie dessen Direktor, **Christian Frei**, auf Anfrage der *hr* erklärte, hat die Direktion bereits im März für das Kaderpersonal Informationsveranstaltungen organisiert. Seither geben die Abteilungsleiter an Service-Meetings die entsprechenden Informationen an ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter weiter. Wichtigste Botschaft: Lasst Euch bei Beschwerden nicht ins Bockshorn jagen! Mit Sprachproblemen sieht sich der Betrieb nicht konfrontiert: Im Bereich Frontpersonal beschäftigt er keine ausländischen Staatsangehörigen.

Konflikte vorprogrammiert

Laut **Stephan Maeder**, F&B Manager vom Hotel Zürich in Zürich wurden gleich nach Annahme der Vorlage durch das Schweizer Stimmvolk auf Administrationsstufe die rechtlichen Fragen erörtert. Die Instruktionen an die Verantwortlichen der einzelnen Departemente erfolgten jedoch erst vor rund vier Wo-



Die Einführung der Mehrwertsteuer wird kritische Fragen seitens der Gäste mit sich bringen. Wie werden die Angestellten darauf vorbereitet? Foto: zvg

chen. Dies allerdings nicht mit Hilfe von zusätzlichen Kursen, sondern innerhalb der üblichen Schulungsblöcke, die ohnehin einmal pro Woche oder einmal im Monat stattfinden. Für die Instruktionen ist der Administrator des Betriebes oder Stephan Maeder selber verantwortlich. Sprachliche Schwierigkeiten von Seiten des Personals ist sich Stephan Maeder voll bewusst. Die auch an der Front eingesetzten Angestellten ausländischer Staatsangehörigkeit wie zum Beispiel Thailänder werden daher angewiesen, allfällige Reklamationen von Gästen an den Abteilungsleiter weiterzuleiten. Um grösseren Nachfragen oder Reklamationen vorzubeugen, werden die Preise – anders als beispielsweise in Deutschland – auf der Speisekarte inklusive Mehrwertsteuer angegeben.

Welche Argumente hat der Hotelier zur Verfügung um Preiserhöhungen wegen der Mehrwertsteuer zu rechtfertigen? **Lorenz Schläfli**, Mehrwertsteuer-Spezialist beim Schweizer Hotelier-Verein ist überzeugt: «Probleme bei der Einführung der Mehrwertsteuer sind vorprogrammiert. Es werden nicht nur Probleme beim Handling, der Umsetzung und der Abrechnung auftauchen, sondern vor allem auch Probleme bei der Schnittstelle Frontmitarbeiter – Gast. Der Gast oder Konsument ist heute kritischer, preisbewusster und besser informiert als noch vor einigen Jahren. Die Einführung der Mehrwertsteuer und die damit verbundenen Preiserhöhungen werden deshalb sicherlich zu einigen Diskussionen zwischen Gast und Frontmitarbeiter führen.»

Künstler gestalten Tassen

Die Amici Caffè AG ist der Schweizer Generalimporteur von «illycaffè», Triest/Italien. Die weltweit bekannte Marke bürgt für Espresso-Spezialitäten, die aus ausgewählten Arabica-Bohnen aus den Hochländern von Guatemala, Kenia, Äthiopien und Brasilien hergestellt werden. Mit seinen Tassenkollektionen gibt Amici Caffè Künstlern Gelegenheit, ihre kreative Arbeit einem anspruchsvollen Publikum vorzustellen. 1992 kam die erste Tassen-



kollektion auf den Markt, drei weitere folgten im Jahr 1993. Nun werden zwei neue Tassen-Sets vorgestellt. Die Italienerin **Andrea Manetti** hat das Cappuccino-Set «Braccia, Arti, Piedi, Parti» gestaltet. Das Espresso-Set «Cina» wurde von dem Peking stammenden Künstler **An Du** entworfen, welcher den Bereich Kalligraphie und Malerei an der National Library of Beijing leitet. Beide Kollektionen sind handsigniert und nummeriert. Jede Auflage ist auf 2000 Stück limitiert.

Weitere Informationen: Amici Caffè AG, Postfach 55, 6403 Küssnacht am Rigi, Telefon 041 81 61 21, Fax 041 81 61 66.

Unsichtbar spülen

Für alle, die von einer professionellen Spülhilfe am liebsten nichts sehen und nichts hören wollen, hat Siemens jetzt die Lösung. Der neue Geschirrspüler SN 65020 ist hinter jeder gewünschten Möbeltür integrierbar, passt also in jede Küchen-Design-Linie. Erst wenn die Möbeltür einen Spaltbreit geöffnet wird, sieht man die Bedienelemente, elegant in der Oberkante der Innentür eingebaut. Fünf Programmwahltasten stehen zur Auswahl. Direkt daneben ist die elektronische Anzeige für Salzmenge. Weitere Pluspunkte sind ein Wärmeaustauscher, der durch Wärmerückgewinnung den Energieverbrauch erheblich senkt, eine Öko-Dosierkammer für sparsame Reinigungszugaben, die Rundum-Geräuschdämmung sowie eine Kindersicherung.

Weitere Informationen: Siemens-Albis AG, 8953 Dietikon-Fahrweid, Telefon 01 749 11 11, Fax 01 749 12 61.

Schweizer Kirschen mit Echtheitszeichen

Echter Schweizer Kirschen wird nur aus aromatischen, in der Schweiz angebauten Kirschen gebrannt. So stellt sich das der Konsument vor. Mit der fortschreitenden



Grenzöffnung können bald ausländische Kirschen in der Schweiz zu «Schweizer Kirschen» gebrannt werden. Deshalb wurde im Juni 1994 die Interessengemeinschaft für Schweizer Kirschen aus Schweizer Kirschen in Luzern gegründet. Diese Vereinigung finanziert ihre Aktivitäten selbst, also ohne Bundessubventionen. Die meisten bedeutenden Schweizer Brennereien und die Produzenten der Brennkirschen sind Mitglieder der «IG Schweizer Kirschen». Ihr Ziel ist es, die einheimische Kirschenproduktion mit inländischen Kirschen fortzuführen. Sie leisten damit einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der prächtigen Hochstammbäume. Der Konsument erkennt einen qualitativ hochwertigen, köstlichen Kirschen aus Schweizer Kirschen an neugeschaffenen «Echtheitszeichen». Dieses garantiert für die Schweizer Herkunft und begleitet den Kirschen in Form von Kapseln, Anhängern und Klebern oder wird in die Etikette integriert.

Weitere Informationen: Schweizer Obstverband, Baarerstrasse 88, 6302 Zug, Telefon 042 21 27 12, Fax 042 21 59 22.

Werbeartikel – für mehr Erfolg

Mit Werbegeschenken erreicht man eine Langzeit-Werbung. Diese persönlichen Geschenke mit speziellen Aufdrucken wie Logos, Firmen-Namen, Hotel- oder Restaurant-Adressen schaffen freudige Überraschungen und bleiben präsent. Die Agentur für creatives Marketing (ACM) in Kloten hat sich auf diese Produkte spezialisiert und bietet vom einfachen Werbeartikel bis zur komplizierten Verkaufsförderungskampagne alles an. Ein reichhaltiges Artikelsortiment und eine kompetente Beratung sorgen dafür, dass die Werbemittel mit den Kundenwünschen und den Werbezielen abgestimmt sind. Spezielle Promotions- und Prämiaktionen werden auf Wunsch des Kunden von der Konzeption bis zum Versand durch die ACM ausgeführt.

Weitere Auskünfte: Agentur für creatives Marketing, Steinackerstrasse 23, 8302 Kloten, Telefon 01 803 08 18, Fax 01 803 08 21.

Rosenthal präsentiert «Laola»

Der Rosenthal Hotel & Restaurant Service präsentiert in diesem Herbst eine neue Porzellanform der Marke Rosenthal Studio-Linie. Internationalität, breite Akzeptanz und Innovation standen bei der Entwicklung der Form an den ersten Stellen des Kriterienkatalogs. So entstand «Laola», geschaffen von frogdesign, der international renommierten Design-Agentur **Hartmut Esslingers**. Laola – die Welle – gab der neuen Form nicht nur ihren Namen, sondern stand auch Pate bei der Gestaltung. Weiche, organische Formen, die wie angehaltene Fließbewegungen von Wasser wirken, vermitteln den Eindruck von porzellan gewordenen Wellen. Neben der Weissform ist Laola in sieben unterschiedlich

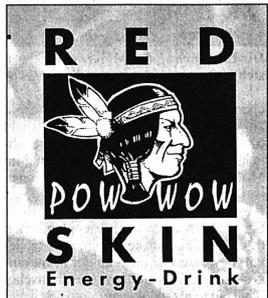


gestalteten Dekoren erhältlich, passend zu verschiedensten Einrichtungsstilen. Die Palette reicht von der klassischen Goldlinie über stilvolle Kantendekore bis hin zu aussergewöhnlichen Fahndekoren. Das Service bewährt sich im harten Gastronomicaltag, denn es ist spülmaschinen-, salamander-, mikrowellen- und kantenschlagfest.

Weitere Informationen: Steregg AG, Hohlenbaumstrasse 18, 8201 Schaffhausen, Telefon 053 25 12 91, Fax 053 24 80 94.

Red Skin ist dopingsicher

Red Skin ist ein aktuelles Modegetränk der Jugendlichen. Es enthält Guarana, Kolanuss, Maté und Koffein – alles anregende Stoffe – sowie Aromen und Zitronensäure. Die aufputschende Wirkung macht Red Skin zum Trend-Getränk auf Partys, in Pubs, Discos und Szenen-Lokalen. Dass der Energie-Drink eine hohe Konzentration an Koffein enthält, hat das Bundesamt für Gesundheitswesen (BAG) bei der Bewilligung für die Schweiz bereits festgehalten. Nun ist aber auch klar, dass Red Skin für Sportler unbedenklich ist. Ein Test eines vom Internationalen Olympischen Komitees anerkannten rechtsme-



dizinischen Instituts in Lausanne beweist, dass die Koffein-Konzentration bei normalem Gebrauch von Red Skin innerhalb der Doping-Toleranzgrenze bleibt.

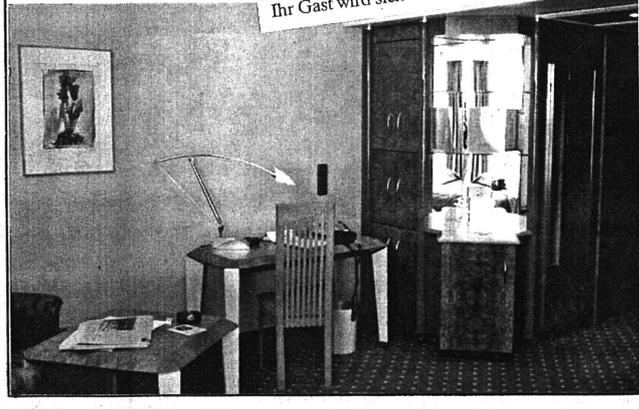
Weitere Informationen: Fabio Import AG, 6414 Oberarth, Telefon 041 82 40 42, Fax 041 82 51 10.

MÖBELWERKSTÄTTE



FÜR GUTE MÖBEL · INNENAUSBAU
HOTEL- UND RESTAURANTEINRICHTUNGEN
WALTER HARTMANN AG
CH-9436 BALGACH
TELEFON 071 72 74 74
TELEFAX 071 72 73 48

Mit modernster Technik und langjähriger Erfahrung planen wir Ihre Räume. Ihr Gast wird sich wohlfühlen.



MECNAN Superaktion!

Wir bringen saubere Luft in Ihre Arbeitswelt!

Jetzt ab Fr. 4950.-

Schluss mit Rauch, Staub und unangenehmen Gerüchen! Keine Installationskosten: aufstellen, einstecken, fertig! Für Bars, Restaurants, Küchen, Spielhallen, Freizeittokale, Wartesäle, Büroräume usw.

Jetzt Gratisprobe verlangen bei:
Maurer AG, 3432 Lützelflüh,
Tel. 034 61 39 70, Fax 034 61 39 09

71191/291790

Haben Sie schon MWST-fähige Guest-Checks?

Wir zeigen Ihnen wie und bieten Spezialpreise
z.B. 10 000 Ex. einfach Fr. 490.-
mit chem. Kopie Fr. 985.-

Verlangen Sie unsere Preisliste



Wir senken Ihre Abfallkosten!

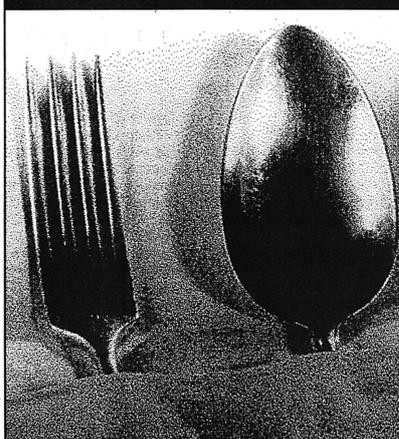
Kehrichtcontainerpresse in versch. Ausführungen. Jetzt ab Fr. 1980.-
MAURER AG
Telefon 034 61 39 70
Fax 034 61 39 09

71192/291790

Beschriftungen
Selbstklebend
Offen Buchstaben
Folien, wasserfest
für innen & aussen
für jeden Zweck
5322 Granacher
EAX 064 31 25 02 064/31 38 76

Theater Eiger, Mönch & Jungfrau präsentiert

„Heute abend heiratet Farah Diba“



Posse mit Gesang
von Hansjörg Schneider
Uraufführung
Inszenierung: Louis Naef

es spielen:
Brigitta Weber, Clo Bisaz + Schang Meier

Das Besondere für Sie, liebe Hoteliers, und Ihre Gäste!

Das neue Stück der Theatergruppe Eiger, Mönch & Jungfrau spielt im Office eines Grand Hotels, dauert 1 1/2 Stunden und kann im Saal gespielt werden.

Auskunft und Reservationen:
Andres Beratung
Hauptstrasse 138
3855 Brienz

Telefon: 036 51 34 23
Fax: 036 51 38 65

Aktuell • frisch • gut • schnell



AGROFORM AG
Zürcher Engrosmarkt • 8048 Zürich

Partner von F & B's & Chefs!

Ihr täglicher Lieferant mit dem grossen Sortiment:

- Früchte • Gemüse • Salat • Exoten
- Gewürze • Pilze • Reis • Teigwaren
- Milchprodukte • Käse
- Spezialitäten aus China, Japan und Mexiko • Tiefkühlprodukte usw...
- **NEU:** Vollwert-AGRO-Burger und AGRO-Meat

1 Lieferant = 1 Bestellung = 1a Qualität = Ihr Gewinn!
Rufen Sie an oder faxen Sie uns, wir informieren Sie sofort!

Tel. 01 272 08 34 • Fax 01 273 37 39

AGRO-BURGER-Degustation und Verkauf
Winterthurer-Messe, 25.11.-4.12.94, Stand 434



Die schönsten Weihnachtsbäume sind von URMAX.

Und die umweltfreundlichsten auch.

Der uape7 in Lenzburg

Öffnungszeiten: Mo 13.30 bis 18.30 Uhr, Di bis Fr 09.00 bis 11.45 und 13.30 bis 18.30 Uhr, Sa 09.00 bis 16.00 Uhr

URMAX
DER ERLECKTE VERLECKTE LADEN
Niederlenzstr. 29 • 5600 Lenzburg
Telefon 064/52 04 90

Wer
bei uns
inseriert,
hat
Erfolg!

Zylinderschlösser und Kartenschliess-Systeme

Schlüssel öffnen nicht nur Hotelzimmer

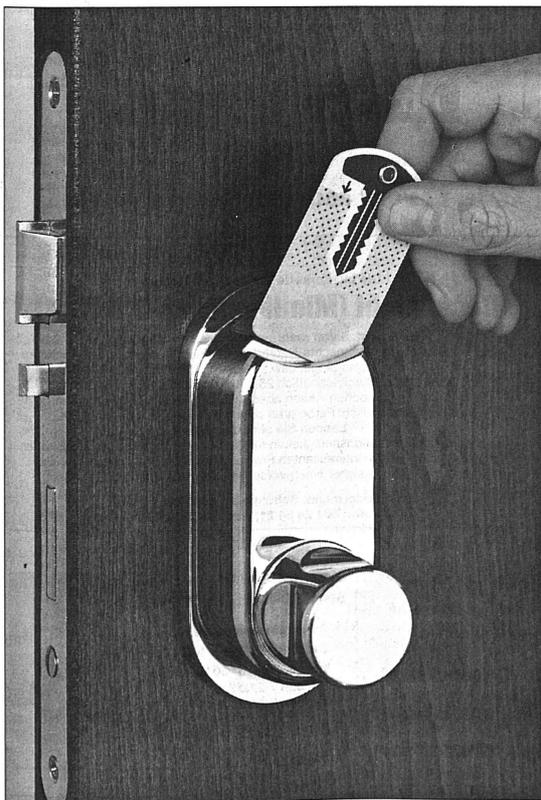
Ob konventionelle Zylinderschlösser, mechanische oder elektronische Kartenschlösser; auf dem Markt bieten sich dem Hotelier verschiedenste Schliess-Systeme an. Der Entscheid für ein System hängt von den betrieblichen Ansprüchen und den persönlichen Präferenzen des Hoteliers für die eine oder andere Schliess-Philosophie ab.

STEFAN RENGLI

Noch werden in der Schweizer Hotellerie vielerorts die Zimmer mit ganz konventionellen Metallschlüsseln geöffnet und geschlossen; Zylinderschlösser älteren Typs oder sogar noch echte Bartschlüssel kommen dabei zum Einsatz. Gehen aber Schlüsseln regelmässig verloren oder werden vom Gast bei seiner Abreise nicht zurückgegeben, dann stellt sich für den Hotelier die Frage der Sicherheit: Soll er nun aus Sicherheitsgründen das Schloss ersetzen oder lediglich einen Reserveschlüssel einsetzen? Angesichts der hohen Kosten, die der Wechsel eines Schlosses mit sich bringt, wird bei Um- und selbstverständlich bei Neubauten auf ein Schliess-System gesetzt, das auch bei Schlüsselverlusten mit geringerem Kostenaufwand die gewünschte Zutrittsbeschränkung auf den derzeitigen Gast und die autorisierten Mitarbeiter erlaubt.

Verschiedene Philosophien

Grundsätzlich muss bei Schliess-Systemen zwischen Systemen mit Zylinderschlössern und Karten-Schliess-Systemen unterschieden werden. Letztere teilen sich nochmals in mechanische und elektronische Varianten auf. Alle diese Typen sind derart codiert oder umstellbar, dass bei Schlüssel- resp. Kartenverlusten die Sicherheit für den Gast gewahrt bleibt: Auch klassische Zylinderschlösser mit Metallschlüsseln können heute umcodiert werden, so dass ohne Ersatz des relativ teuren Zylinders nur noch ein neuer, berechtigter Schlüssel den Zutritt ermöglicht. Lediglich mechanische Lochkarten-Schliess-Systeme sind nicht mehr ganz auf dem neuesten Sicherheitsstand. Der Entscheid für ein Zylinderschloss mit Metallschlüssel oder für eines der verschiedenen Karten-Schliess-Systeme ist somit einerseits eine Frage der Kosten



...bekommt aber immer härtere Konkurrenz von der Plastik-Karte Fotos: zvg



Der altbekannte, klassische – und schwere – Zimmerschlüssel ist zwar noch in Gebrauch...

und der Eignung für den jeweiligen Betriebstyp des Hotels, andererseits aber auch eine Frage der Philosophie: Der eine Hotelier entscheidet sich für die Variante des kostengünstigen Ersatzes einer Kunststoff-Karte, der andere setzt darauf, dass ein «echter» Metallschlüssel vom Gast sorgfältiger gehütet und letztlich auch eher wieder abgegeben wird. Besonders in Ferienregionen bevorzugen zahlreiche Hoteliers den klassischen Metallschlüssel, weil mit dem Holen und Bringen des Schlüssels an der Réception die enge Gastbindung gefördert wird», argumentiert Karl-Heinz Färber von der Bauer Kaba AG in Wetzikon.

Unterschiedliche Kosten

Mehrere Faktoren müssen bei der Betrachtung der Kosten verschiedener Schliess-Systeme mitberücksichtigt werden. Erster Kostenpunkt ist die Beschaffung und der Einbau eines neuen Schliess-Systems. Klassische Zylinderschlösser und mechanische Karten-

Schliess-Systeme halten sich dabei in etwa die Waage.

Teurer sind hingegen elektronische Systeme, die in jeder Türe ein elektronisches Lesegerät erfordern. Bei den elektronischen Systemen wären jene nochmals teurer, die jede Zimmertüre «on-line» mit einem zentralen Rechner verbunden haben und die damit eine zusätzliche Verkabelung im Haus erfordern – ein System, das in der Schweiz aber kaum bekannt ist. Bei elektronischen Off-line-Systemen sind die Türen nicht vernetzt; die Stromversorgung geschieht dann über eine Batterie in jeder Türe. Elektronische Systeme funktionieren in der Regel mit kreditkartengrossen Magnetstreifen-Karten, können aber auch mit Zylinderschlössern kombiniert werden, indem auf dem Schlüssel zusätzlich ein Chip integriert wird.

Billige Plastik-Karten

Zweiter Kostenfaktor sind die Schlüssel oder Schlüssel-Karten. Das Kopieren eines Metallschlüssels kostet heute um die 35 Franken, mit Chip sogar rund 57 Franken, eine immer wieder verwendbare Karte zum magnetisch-mechanischen System lediglich ein Fünftel, eine Magnetstreifen-Karte zum elektronischen System je nach Qualität zwischen 30 und 80 Rappen. Erfahrungswerte zeigen, dass Metallschlüssel die kleinste Verlustrate aufweisen, die Magnetkarten aber kaum den Weg zurück an die Réception finden.

Dritter Kostenfaktor ist die Schlosswartung. Mechanische Schlösser – Zylinder oder Magnetkarten – sind praktisch wartungsfrei. Elektronische Systeme sind naturgemäss etwas empfindlicher. Off-line-Systeme mit Batterien bringen, trotz sehr langer Batterie-Lebensdauer, einen erhöhten Wartungsaufwand mit sich.

Umgekehrt verursacht die Umcodierung der elektronischen Systeme absolut keine Kosten und erfolgt von der Réception aus.

Vierter Aspekt bei der Kostenrechnung ist das tägliche Handling. Das Programmieren einer Magnetkarte ist rasch gemacht – falls immer jemand an der Réception ist, der weiss, wie dies zu geschehen hat. Kleinere Hotels könnten damit zum Beispiel nachts Schwierigkeiten haben. Vorteil: Der Gast behält seine Karte dauernd auf sich und die Réception wird entlastet. Dasselben Vorteile bietet auch eine magnetisch-mechanische Karte; allerdings muss dabei die Karte bei der Abreise zurückgeführt werden, weil sie immerhin einen gewissen Kostenfaktor darstellt.

Vielfältig einsetzbar

Die mechanischen Schliess-Systeme erlauben auch Anwendungen, die über das Öffnen der Zimmertüren hinausgehen. Beispielsweise können diese persönlichen Schlüsselkarten zur nächtlichen Öffnung der Hotel-Eingangstüre eingesetzt werden. Ebenfalls ist mit ihnen das Bezahlen weiterer Dienstleistungen im Hotel möglich. Mit dem persönlichen Kartenschlüssel kann beispielsweise im Hotelrestaurant das Essen narrensicher der zugehörigen Zimmerrechnung belastet werden, oder es können an Automaten auf der Etage Getränke bezogen werden.

Mit derselben Karte kann die Einfahrt in eine Parkgarage kontrolliert und registriert werden oder unter Beizug eines Drehkreuzes der Eintritt in Hallenbad oder Sauna der Zimmerrechnung belastet werden. Wichtig dabei ist, dass diese Zusatzleistungen mit einem intelligenten Lesegerät ausgerüstet sind, das nicht nur die Zutrittsberechtigung über-

Klar definierte Zutrittshierarchien

Die Karten-Schliess-Systeme bieten auch auf innerbetrieblicher Ebene zahlreiche Vorteile. Karten können so programmiert werden, dass – je nach Mitarbeiter-Funktion – nur bestimmte Türen geöffnet werden können, beispielsweise für das Zimmerpersonal nur die Zimmer einer bestimmten Etage. Die Schlüsselkarten ermöglichen gar die Arbeitszeiterfassung. Bei elektronischen (und als Option auch bei mechanischen) Systemen erstellt ein Chip in jeder gewünschten Türe ein Protokoll aller Öffnungen. Damit kann bei Streitfällen (Diebstahl, unzuordnungsbare Telefonate in Gästezimmern etc.) einfacher und zielgerichteter nach dem Übeltäter gesucht werden. STR

prüfen kann, wie dies bei einer Zimmertüre getan werden muss, sondern das die Identität der Schlüsselkarte erkennt, deren Zutrittsrecht beim zentralen Frontoffice-System abfragt und die Daten an den Rechner (Kundenkont) zwecks Rechnungsstellung übermittelt. «Diese Schnittstellen zu verschiedenen Frontoffice- und Kassensystemen sind heute für unser magnetisch-mechanisches Schliess-System technisch gelöst», erklärt René Gyger von der Schlossfabrik Schulte & Co. in Schänis. Bei Schlüsselkarten-Verlust wird die verlorene Karte mit dem Einstecken der Folgekarte annulliert.

Präzise Evaluation

Ein wesentlicher Vorteil der elektronischen Systeme besteht darin, dass eine Magnetkarte oder allenfalls auch ein Schlüssel mit Chip präzise auf die gewünschte Zeitspanne für Zutritte in Zimmer oder andere Einrichtungen programmiert werden kann. Oder es kann alternativ dazu die Anzahl Zutritte vorab festgelegt werden. «Für Hotels mit starker Gäste-Fluktuation hat dieses elektronische System gegenüber den mechanischen Systemen und gegenüber dem konventionellen Zimmerschlüssel einen gewichtigen Vorteil», argumentiert Ernst Ninghetto von der Firma Sicom Electronic in Brüttisellen, die elektronische Schliess-Systeme vertreibt. Ein Vorteil, der allerdings mit einem wesentlichen Mehrpreis erkauft wird. Zieht man alle Aspekte und Möglichkeiten der einzelnen Schliess-Systeme in Betracht, so ergeben sich Vorteile der elektronischen Systeme für Grosshotels mit einem häufigen Gäste-Wechsel, der die Schlüsselrücknahme beim Check-out problematisch machen kann, beispielsweise also für ein Flughafenhotel oder für ein Businesshotel in der Stadt. Mechanische Kartensysteme haben ein sehr breites Anwendungsgebiet – vom Familienbetrieb bis zum Grosshotel. Zylinderschlösser sind für Grossbetriebe wegen der erschwerten Übersicht und der damit erhöhten Gefahr fehlender teurer Schlüssel etwas weniger vorteilhaft, vermitteln dafür in der Ferienhotellerie etwas mehr «klassische» Hotelstimmung als der businesshafte Kartenschlüssel.

Anbieter von Schliess-Systemen

Die folgende unvollständige Liste beinhaltet einige Hersteller oder Vertriebsfirmen von Schliess-Systemen.

Bauer-Kaba AG
8620 Wetzikon
Telefon 01 931 61 11
(mechanische und elektronische Zylinderschlösser)

Schlossfabrik Schulte & Co.
8718 Schänis
Telefon 058 37 14 84
(magnetisch-mechanisches System)

Zettler AG
8752 Näfels
Telefon 058 34 28 22
(mechanisches Lochkartensystem, elektronische Systeme)

Sicom Electronic
8306 Brüttisellen
Telefon 01 833 32 79
(elektronische Systeme)

Ökologie spielt mit

Niemand bekommt beim Drehen eines Schlüssels im Schloss ökologische Gewissensbisse – zu Recht, denn das klassische Zylinderschloss (ohne Chip) lebt ohne jede Energieversorgung und ohne Verschleiss- und Wegwerfteile und ist damit ökologischer Spitzenreiter unter den Schliess-Systemen.

Auch gut schneidet das mechanische Kartenschloss ab, das in der Regel ohne elektrische Energie funktioniert und dessen Schlüsselkarten ebenfalls eine hohe Rückgabequote erreichen. Lediglich wenn zur Überprüfung der Zutritte in die einzelnen Gästezimmer (zum Beispiel zur Registrierung der eintretenden Mitarbeiter) die als Optionen erhältlichen Chips mit Batterie in die Türschlösser eingesetzt werden, schneidet das mechanische Kartensystem aus ökologischer Sicht etwas schlechter ab. Die erwähnten Chips müssen zur Auswertung übrigens ent-

nommen und der Installationsfirma zur Auswertung übergeben werden, die die hierfür nötigen speziellen Lesegeräte hat.

Ökologisches Schlusslicht ist das elektronische Kartensystem, bei dem zwangsläufig jedes Lesegerät und damit jede Zimmertüre eine Energieversorgung haben muss. In der Schweiz sind fast ausschliesslich Off-line-Systeme installiert, wobei jede Türe mit einer Batterie ausgerüstet ist. Der Stromverbrauch ist zwar sehr gering, und die Batterien haben eine mehrjährige Lebensdauer, dennoch ist die Batterieerfüllung ein kleiner ökologischer Sündenfall. Ebenfalls negativ beeinflusst wird die «Ökobilanz» bei den elektronischen Systemen durch die nur sehr beschränkt wiederverwerteten Magnetkarten, die häufig gar nicht an der Réception zurückgegeben werden, obwohl sie problemlos neu programmiert werden könnten. STR

Wählen Sie Ihre Gäste...

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



ENGROSMÖBELZENTREN

8854 Galgenen/SZ 4614 Hägendorf/Olten 9532 Rickenbach/Wil 6032 Emmen/Luzern 1701 Fribourg/Nord 8600 Dübendorf/Zürich
Tel. 055/86 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
ersenden an
diga, Info-Service, 8854 Galgenen

Schicken Sie mir bitte **gratis**

den 16seit. Gästezimmer-Prospekt
 84seit. Gastronom-Katalog
 den 32seitigen Bettenprospekt

Name _____
Strasse _____
PLZ/Ort _____

Verrechnung über den Rechnungsbogen

RADIO TV STEINER

PROFESSIONELLE ELEKTRONIK

Damit sich Ihre Gäste bei Ihnen noch besser aufgehoben fühlen!



Hotel-TV und Hotel-Kommunikations-Systeme von Radio TV Steiner

Ihr Partner für Hotel und Gastronomie in der ganzen Schweiz! Radio TV Steiner, Abteilung "Professionelle Elektronik", Junkholzweg 1, 4303 Kaiseraugst, Tel. 061 811 12 36, Fax 061 811 17 53.

Wenn Sie hoch hinaus wollen, lesen Sie die htr

Die Geste, die Gäste bringt.



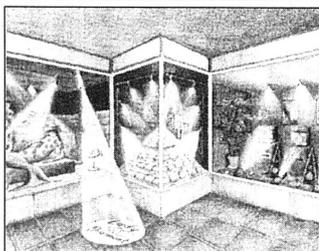
JETZT! 5 kg zum Preis von 4 kg



Cailler - es gibt noch Unterschiede im Leben!



bewahrt Sie vor bitteren Enttäuschungen.



Die aufsehenerregende Erleuchtung:

Deko Vision

Der Deko-Vision-Projektor stellt eine neue Lösungskategorie im Bereich der Schauwerbung dar. Wechsel-Gestaltung ohne Grenzen. So einfach kann es sein. Kopieren Sie Ihre Vorlage auf Folie, ausschneiden und in den Deko-Vision einsetzen. Fertig.

Um Aufsehen zu erregen

an Eingängen, auf dem Fussboden, an den Wänden, an der Decke, an Hauswänden, im Foyer, und so weiter...

Um darauf hinzuweisen

jegliche Hinweise auf Anlässe, auf Aktionen, auf Tages- oder Spezialmenüs, auf Spezialitätenkarten, auf Empfänge, auf Bankette, und so fort...

Die Lichterkette erhältlich ab Rolle:

Decor Light (Minilämpchen 0,6 Watt)

Kein Ausfall von mehreren Lämpchen möglich. Geeignet vor allem für Weihnachts-Baumdekorationen, Lichterhimmel, Konturen, Geschäftseingänge, usw.; Selbstmontage möglich.

Technische Daten: Durchschnittlich 25 000 Stunden Lebensdauer, 12 Volt, alle 15 cm ein Lämpchen - kann aber auch individuell verstellt werden. Sehr servicefreundlich. Farbe grün oder weiss. Jede Länge erhältlich.

Lassen Sie sich beraten.

Viele andere Lichtdekorationsneugkeiten für die Schweiz sind soeben eingetroffen. Bewährt in Europa, zu interessanten Preisen. Verlangen Sie eine persönliche Beratung, wir haben sicher einen Vorschlag, der zu Ihrem Geschäft passt.

Ernst Ledermann, Schulweg 1, 5033 Buchs/AG
Telefon 064 24 84 21, Fax 064 22 93 59



GRATIS FITNESS KATALOG 1995



Geräte ab Fr. 575.- bis Fr. 9'445.-

Wir richten seit Jahren mit Erfolg Hotels, Tourismus- und Sportvereine mit unseren Fitnessgeräten ein!

Mit der Shark-Cash-Card kann man **30%** günstiger in unseren Shops einkaufen

Bitte senden Sie mir den SHARK-Katalog 1995

Talon einsenden an:

SHARK FITNESS WORLD
Landstr. 129, 5430 Wettingen
Tel. 056 / 27.02.25
Tel. 056 / 26.60.10



Name: _____

Strasse/Nr.: _____

Plz./Ort: _____

SHARK ist Ihr Lieferant für preisgünstige Qualitäts-Fitnessgeräte, Sportbekleidung + Sporternährung
Ein Besuch in einem unserer Fitness-Shops in Bern, Dotzigen b.Biel, Morges, Tenero, Schaan/FL und Wettingen lohnt sich!

Konkurs

Sherlock-Chef in Haft

Steve Grangier, Chef und Verwaltungsrat der in Lausanne domizilierten Restaurant- und Pubkette Sherlock's, deren drei Hauptgesellschaften in den Konkurs geschlittert sind, sitzt seit dem 2. November in Untersuchungshaft. Der Waadtländer Untersuchungsrichter Jean Treccani begründete die Schritte der Behörden mit einem «grossen Fluchtisrisiko», das bestanden habe. Grangier sieht sich einer Strafklage wegen ungetreuer Geschäftsführung, Urkundenfälschung und Betrug gegenüber. Seitens der drei Gläubigerbanken – angeführt von der Schweizerischen Volksbank – heisst es, der Ex-Chef und seine Partner hätten eine einfache Gesellschaft gegründet und die zur Holding gehörenden Firmen systematisch ihrer Substanz beraubt. Laut Volksbank widerspiegelt die Bilanz nicht die wahren Werte der Gesellschaft; der Schuldenberg bei den Banken und Lieferanten beläuft sich auf 29 Millionen Franken. Das zuständige Gericht in Lausanne hatte am 20. Oktober den Konkurs über die wichtigsten Gesellschaften der IMP Holding SA verhängt. Die 300 betroffenen Arbeitsplätze sollen möglichst erhalten werden.

LES(E)BAR

Kulturgeschichte der Olive

Mit dem Öl der Olive wurden die Grossen dieser Erde gesalbt. Unter den Grabbeigaben des Tut-Ench-Amun wurden Olivenblätter als Ornamente auf einem Silberbecher entdeckt. Und schon Moses wurden im gelobten Land Ölbäume verheissen. Der Aufgabe, die Kulturgeschichte der Olive aufzuarbeiten, ist der Kunsthistoriker Horst Schäfer-Schuchardt daher mit Begeisterung nachgegangen. Zusammen mit über 200 Farbfotos zeichnet der Autor Bedeutung und Weg der Olive nach. Die Leser erhalten praktische Informationen über Ernten, Qualitäten und Geschmacksunterschiede bei den Tafel-Oliven sowie über die neun Kategorien der Olivenöle nach der Verordnung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft. Und nicht zuletzt verraten der Conte Spagnoletti-Zeuli, Carlo Sporza in seiner gleichnamigen «Taverna» sowie Fritz Schilling von den «Schweizer Stuben» im deutschen Wertheim einige ihrer Rezepte, die auf Olivenöl basieren.

Horst Schäfer-Schuchardt: Die Olive, Kulturgeschichte einer Frucht, Franken 40.80, Verlag Das Andere, Nürnberg.

Kochkunst des Mittelalters

«Die Kochkunst des Mittelalters» ist ein Buch, das – in leserfreundlicher Sprache – Einblicke in Lebensart und Esskultur früherer Zeiten gewährt. Die drei Autoren Odile Redon, Françoise Sabban und Silvano Serventi geben mit ihren 150 Rezepten eine Fülle köstlich-kostbarer Anregungen für eine kulinarische Zeitreise ins 14. und 15. Jahrhundert. Der Leser und die Leserin erfahren, dass es die Gabel als Hilfsmittel beim Essen noch nicht gab und man damals ohne alltägliche Lebensmittel wie Kaffee oder Tomaten und Kartoffeln auskommen musste. Da die vielen original veröffentlichten Rezepte zum Teil rätselhaft, veraltete Ausdrücke beinhalten, ersetzten die Autoren einige Begriffe durch verständlichere Worte.

Odile Redon/Françoise Sabban/Silvano Serventi: «Die Kochkunst des Mittelalters», 58 Franken, Eichhorn-Verlag.

Fachbuch für Kommunikation

Der Lehrgang offeriert inklusive Diskette Rat für Gäste-Korrespondenz und lehrt Hoteliers und Gastronomen einen gewinnenden Schreibstil. Als Zielgruppen sind die Fach- und Höheren Fachschulen des Gastgewerbs definiert, wo der Lehrgang für den Korrespondenz-Unterricht dienen soll. Ausserdem sollen auch die Unternehmen selbst das Werk als Korrespondenz-Instrument benutzen. Im kommenden Januar wird ein weiterer Teil zum Handbuch erscheinen, der sich als Ratgeber für Gästekorrespondenz von A bis Z versteht. Im kommenden Ratgeber werden jedoch rund 40 Hotels verschiedener Kategorien und mit unterschiedlicher Gästestruktur ihre Original-Schriftstücke publizieren.

«Kommunikation Hotellerie + Gastronomie», Rita von Weissenfluh, 119 Franken, Verlag R+W, Via Casa 22, 7077 Valbella.

Kinderfreundliche Restaurants

Kinder – willkommene Gäste?

Ein Kinderteller auf der Menükarte tut es längst nicht mehr. Aber das wissen schon viele Gastronomie-Betriebe – und sie lassen sich etwas einfallen. Wo es noch hapert, ist bei Informationshilfen und bei Ideen für die Kinder, die fast erwachsen sind.

DORIS BLUM

Katja (sechsjährig) und Marcel (neunjährig) wissen genau, in welches Restaurant sie am liebsten gehen: das mit den lustigen «Dächlikappen», mit dem lässigen Fooden und den pflegeleichten Benimmregeln. «McDonald's verdirbt den Geschmack!» oder «das Essen dort ist ja so ungesund!» lauten zwar die Verisse der Erwachsenen. Mit Alternativen hingegen tun sie sich schwer. Kinder spüren vor allem das eine: sie sind willkommen oder nicht. Dass sie denn immer wieder auf ihr Stammlokal zurückkommen, spricht nur für die Logik. Und dass Un-

cle Mac schliesslich für die Familie wirbt, spricht für den Geschäftssinn. Eltern, die sich für ein Hotel umsehen, in dem gross und klein gleichermassen auf die Rechnung kommen, haben es leichter. Es gibt den «Klub kinderfreundlicher Schweizer Hotels» und einen entsprechenden Prospekt der Hotellerie. Was aber, wenn Omi oder Opa ihre Katja oder den Marcel ganz einfach ausführen möchten? Da müsste es doch eine Orientierungshilfe geben, ähnlich wie bei den Hotels? Doch weit gefehlt! Selbst die verschiedenen Gastronomie-Führer lassen das Thema links liegen. Im besten Fall kategorisieren sie ein Restaurant mit den üblichen Piktogrammen und verzichten auf Genaueres.

Impulse von jungen Wirtspartnern
Auf die Frage, ob ein spezifischer Führer nicht eine tolle Dienstleistung wäre, meint Peter Staudenmann, Zentralpräsident des Schweizerischen Wirtverbandes: «Wir gehen davon aus, dass alle Restaurants kinderfreundlich sind.» Wie weit dieses Bedürfnis interpretiert wer-

de, liege aber in der Geschäftspolitik des einzelnen. Innerhalb des Verbandes können man nur entsprechende Impulse geben. Eingehend sei das zum Thema «Senioren» geschehen. Da habe sich auch ein bedeutender Markt abgezeichnet. Aber es gibt sie, diese rundum gastlichen Stätten, die Katja oder Marcel nicht einfach mit einem Kinderteller «Spaghetti Bolo» abspesen. Meist sind es solche Betriebe, bei denen das Wirtspaar noch jung ist und über frischeste Elternerfahrung verfügt. Die «Pinte» in Baden-Dättwil ist so ein Beispiel. Obwohl die Adresse zum Feinsten gehört, nimmt man die kleinen und jungen Gäste als etwas Natürliches. Ohne Umschweife bringt man einen Kindersessel oder ein Kissen, es hat Spielzeug, Malutensilien und Bücher. Auf eine spezielle Speisekarte wird verzichtet. Dafür fragt man die Gäste nach den Wünschen. Dass sich die Küche dann auch noch mit Ausstechformen oder Dekorationen etwas einfallen lässt, rundet die Gastro-Kultur der «Pinte» ab. Wenn Mütter ihr Baby stillen oder wickeln wollen, oder sich Schlafbe-

dürfnisse anmelden, steht ein Zimmer zur Verfügung.

Impulse aus der Alternativszene

Von ähnlichen Leistungen hört man fast durchwegs aus der sogenannten «alternativen Szene». Zum Beispiel der «Neuhof» in Bachs: wieder ist es ein Team von jungen Leuten, die mit dem Begriff «Gastlichkeit» ernst machen. Auch hier schreibt man keine Kindergerichte aus, sondern fragt nach und richtet sich in der Küche danach. Dass es eine Spielzeug-Truhe und ein Büchergestell hat, findet man schon gar nicht der Rede wert. Und ein diskretes Räumchen zum Stillen oder Wickeln? Aber ja. Mit einer weiteren Besonderheit kann der «Neuhof» aufwarten: die Jugendlichen gehören ebenso zu den Gästen. Ein Rezept dafür hat das Beizen-Team nicht. Es pflegt einfach diesen Kontakt und das habe sich herumgesprochen. Ein rentables Geschäft sei das nicht, «aber wir denken nicht nur an heute», meint einer der Verantwortlichen.

Und die «grossen» Kinder?

Als «am schwierigsten» bezeichnet Alf Omisch die Altersgruppe derer, die auf einen Dino oder Dagobert kaum mehr reagieren. Der Hoteldirektor aus Bissone hat Erfahrung, gehört doch das Hotel «Lago di Lugano» zum Klub der Kinderfreundlichen. Während der Saison begleitet er die jugendlichen Gäste auch mal auswärts in ein Restaurant. «Doch da müssen wir uns etwas Neues einfallen lassen», sagt er. «Immer mehr Junge wünschen vegetarisches Essen». Auch im übrigen müsse man auf Initiativen und Selbstsicherheit gefasst sein. «Aber sie sind dankbar», lautet sein Zeugnis. «Möwenpick hat Kinder gern» versichert der Konzern seinen jungen Gästen. Sogar sein «Ehrenwort» gibt er dazu, schriftlich abgefasst und in acht Punkte unterteilt. Dazu gehören Spielmöglichkeiten, kleine Geschenke, der Gratis-Sirup und eine spezielle Speisekarte. Nicht unwesentlich ist das Versprechen, die Kinder stets als erstes zu bedienen, «weil wir wissen, dass sie ungeduldig sein können». Nun aber wollen die Konzept-Gestalter noch weiter gehen: Bis Ende 1995 sollen möglichst alle Möwenpick-Restaurants mit einer Spielecke bestückt werden. Auch für die Altersgruppe, die über solches Spielen hinaus ist, will man sich etwas einfallen lassen. Noch aber sei das Rezept nicht pflanzenfertig.



«Fooden» will gelernt sein.

Foto: htr

Palavrion-Eröffnung

Kein Treffpunkt für mundfaule Leute

Nun ist es soweit: Die Möwenpick Unternehmungen haben in Zürich das erste Palavrion-Restaurant der Schweiz eröffnet. Die Eröffnung fand am vergangenen Freitag unter starker Präsenz von Zürcher Gastro-Vertretern statt.

DOROTHEA RICHTNER

Das Schlagwort «Erlebnis-Gastronomie» ist um eine Facette reicher: Das neue Palavrion im Dreikönigshaus in Zürich will das Erlebnis einer ungewohnten Kommunikations- und Gaststrolch vermitteln. Um dieses Ziel zu erreichen, wurden Gast und Personal einander räumlich nähergebracht: Der Küchenbereich ist aus dem Back-Office verschwunden. Stattdessen stehen den Gästen fünf Food-Counters zur Verfügung mit Asian Food, Fisch-Seafood, Fleisch, italienischen Spezialitäten, Salaten und Pâtisserie. Die Hierarchiestrukturen innerhalb der Küche wurden aufgebrochen. Jedem Counter steht nun ein Team-Leader vor, der für Einkauf, Waren- und Personalkontrollen verantwortlich ist. Die Gäste können frei zirkulieren und sich bei den einzelnen Counters ein Gericht à la minute zubereiten lassen. Auf Grund dieser Strukturierung befinden sich die Köche mitten unter den Gästen, was die Kommunikation zwischen Personal und Gast fördern soll.

Der Chef de Service ist out
Auch im Service-Bereich wurden Änderungen vorgenommen. Der Chef de Ser-

vice wurde verbannt. Stattdessen sind sogenannte Gastgeberinnen und Gastgeber gleichberechtigt für den Service zuständig. Entsprechend dem neuen Konzept erfolgte auch die Auswahl des Personals: Wie der Projektleiter des Palavrions Möwenpick, Jürg Kopp, am Eröffnungstag erklärte, rekrutierte das Unternehmen «extrovertierte und fröhliche» Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Zu dieser unkomplizierten und kommunikationsfördernden Atmosphäre soll auch das Angebot an bunten Accessoires für die Personal-Bekleidung beitragen.

Gastrokonzept der Zukunft

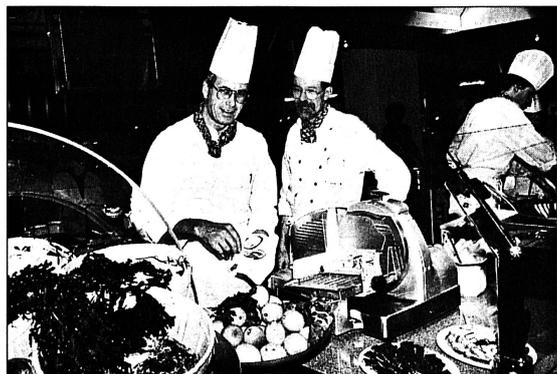
Wer ausnahmsweise nicht sehr kommunikationsfreudig ist, kann ein Menu aus dem Angebot in der Karte auswählen und sich bedienen lassen. Damit soll sich das Palavrion von den Selbstbedienungs-restaurants von Möwenpick wie beispielsweise dem «Marché» abheben. Ulrich Geissmann, Vorsitzender der Möwenpick-Konzernleitung, bezeichnete das neue Restaurant im Gegensatz zu den «Marchés» als Gastronomiekonzept mit Langzeitwirkung. Es soll die Möwenpick Unternehmungen in eine neue Richtung und zu einem langfristigen Wettbewerbsvorsprung führen. Trotz anhaltendem Trend zur Schnellverpflegung glaubt Möwenpick weiterhin an die Zukunft der traditionellen Bedienungsgastronomie. Für die Schweiz sind maximal zehn 10 Palavrions vorgesehen. Der Gästeraum eines Palavrions beansprucht viel Bewegungsraum und somit viel Platz. Daher eignen sich nur wenige bestehende Restaurants für die Umwandlung in ein Palavrion. Mögliche neue Stand-

orte sind unter anderen Bern, Basel, Lausanne und Genf. Über den Zeitpunkt der Realisierung wollten die Verantwortlichen keine näheren Angaben machen.

Aus Köln lernen

Das neue Palavrion in Zürich verfügt über 266 Sitzplätze. Das Investitionsvolumen beläuft sich auf rund sechs Millionen Franken. Die Verantwortlichen rechnen mit einem Umsatz von zehn Millionen. Mit der Eröffnung in Zürich existieren weltweit bereits drei Palavrions. Das erste wurde Ende April 1994 in Köln eröffnet. Ein weiteres folgte vor rund zwei Wochen in Toronto, Kanada.

Um ein grösseres Publikum anzusprechen, wurde im Vergleich zum Palavrion in Köln das gastronomische Angebot in Zürich erweitert. Zudem sollen in Zürich die Gäste über das neue Konzept besser informiert werden. In Köln waren lediglich 30 Prozent auf das Konzept eingegangen und hatten die Möglichkeit des freien Zirkulierens innerhalb des Restaurants ausgenutzt. Zu hoffen bleibt, dass auch das Personal durch die kommunikativen Ansprüche der Palavrion-Macher nicht überfordert wird. Offen bleibt auch die Frage, ob sich die Kommunikationsfreudigkeit der Gäste durch ein von aussen angebotenes Konzept tatsächlich verbessern lässt.



Vom Back-Office in den Mittelpunkt gerückt: Köche hinter dem Food-Counter. Foto: zvg

HOTELZIMMER RADIO-TV

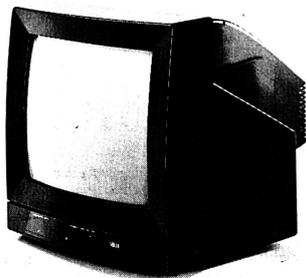
UKW oder Telefonrundspruch mit oder ohne Weckuhr, auch als Einbauchassis erhältlich.

Farbfernseher mit oder ohne UKW-Radio (9 Programme UKW)

Ausführliche Unterlagen und individuelle Beratung:

Hotellkommunikation Paul Welker
Postfach, 8305 Dietlikon
Tel. (01) 833 05 58, Fax (01) 833 05 18

SELECO - PHILIPS - GRUNDIG - BLAUPUNKT - NOKIA



61061197467

Jede
Woche
praxis-
nah

hotel
+
tourismus
revue



Weinkühler / Seau à vin/champagne 202-821
CNS / en acier nickel-chromé, H 20 cm, Ø oben / en haut 20,5 cm
Preis / Prix Fr. 56.- statt / au lieu de Fr. 66.50

Weinkühlerständer / Pied pour seau à vin/champagne 202-819
CNS, Fuss und Halter chromstahlfarbig, Säule inox., Höhe 52 cm, Fuss (beschwert) 21 cm Ø. Dieser Ständer kann mit Ascher 202-679 zu einem Stehascher kombiniert werden, Preis ohne Weinkühler / en acier nickel-chromé, hauteur 52 cm, Ø du socle 21 cm, le pied peut servir également pour le cendrier 202-679, prix sans seau à vin/champagne
Preis / Prix Fr. 105.- statt / au lieu de Fr. 125.-

Bestellen Sie noch heute!
Veuillez commander dès maintenant!
Telefon 041 23 65 05 Fax 041 23 65 04

61215/42684

Abegglen-Pfister AG Luzern

BON 89/4275
ensenden an:
diga, Info-Service, 8854 Galgenen

Schicken Sie mir bitte **gratis**
 den 84seitigen Gastro-Katalog

Name _____
Strasse _____
PLZ/Ort _____

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

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

diga ENGRÖSMÖBELZENTREN

Grossauswahl auf über 38'000 m² Ausstellungsfläche!

| | | |
|---|--|---|
| 8854 Galgenen/SZ Tel. 055/66 11 11 Ausfahrt Lachen/SZ | 4614 Hägendorf/Olten Tel. 062/46 26 41 Industrie Ost | 9532 Rickenbach/Wil Tel. 073/23 64 77 neben Waro |
| 6032 Emmen/Luzern Tel. 041/55 10 60 Haslring | 1701 Fribourg/Nord Tel. 037/26 80 80 Granges-Paccot | 8600 Dübendorf/ZH Tel. 01/822 22 26 Industrie Kriesbach |

CANTONALE SERVICE CULINAIRE QUALITÄT SUISSE FORUM CULINAIRE

HACO-H

Qualité suisse...

Nicht nur weil wir das Glück haben, ein schweizerisches Unternehmen zu sein, sondern weil wir uns täglich anstrengen, um Ihnen erstklassige Produkte zu liefern, damit Sie und Ihre Gäste zufrieden sind.

Haco AG, 3073 Gümligen, Tel. 031/950 11 11

Alle Kerzen

für Ihr Restaurant / Hotel - passend zu Ihrem Service

- über 60 Standardgrössen
- 30 Standardfarben (Spezialfarben möglich)
- direkt ab Fabrik

Verlangen Sie unsere Dokumentation
Telefon 055 53 23 81
Telefax-Nummer 055 53 88 14

GEBR. LIENERT AG, KERZEN- UND WACHSWARENFABRIK, 8840 EINSIEDELN

LIENERT KERZEN

**Kaufen - Verkaufen
Mieten - Vermieten**

Im Liegenschaftsteil der htr auf Seite 6

DIVERSES

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

Weil kein Gebrauchsbedürfnis vorhanden ist, günstig zu verkaufen

Bügelmaschine
Cordes, Rollenbreite 1 Meter.
Telefon P. 081 947 54 96 (ab 18 Uhr) oder 081 947 54 22 (Herrn Hartung verlangen).

P.71155/44300

ANSCHLAGBRETT

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

| | | | |
|--|---|---|--|
| <p>Weiterbildung SHV</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bern 031 370 41 11 - Lausanne 021 320 03 33 | <p>Hotel-Handelsschulen SHV</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 | <p>Schulhotels SHV</p> <ul style="list-style-type: none"> - Deutsche Schweiz 031 370 41 11 - Suisse Romande 027 320 03 32 - Tessin 093 67 39 27 <p>Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schulzentrum Weggis 041 93 29 29 | <p>Ecole hôtelière SSH de Lausanne 021 785 11 11</p> <p>Höhere Gastronomie Fachschule SHV Thun 033 21 55 77</p> <p>SHA Hotel Management School «Les Roches» Bluche 027 41 12 23</p> |
|--|---|---|--|

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: _____

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 detailliertere 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 Diplomabschluss.

Name _____
Vorname _____ Alter _____
Strasse _____
PLZ, Ort _____ 8207

HOTELSCHULE LÖTSCHER

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

Unser nächster Intensivkurs:
Food and Beverage Kurs
20. November - 3. Dezember 1994
Unterlagen? - Anruf genügt.

Sprachausbildung im Ausland

Kontrollierte Au-pair-Stellen in England, Irland, Kanada, Frankreich, Spanien

Sprachschulen in Australien, USA, Kanada, Mexiko, Neuseeland, England, Irland, Italien, Frankreich, Spanien

Stellen-Express, 9034 Eggersriet
Telefon/Fax 071 95 34 03
© 70009/199176

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

Handels- und Verkehrsschule Bern
Schwanengasse 11, Tel. 031 311 54 44

Hotelsekretär/in

Ein abwechslungsreicher und vielseitiger Beruf in einer lebhaften Branche. Im Team des Hotelbetriebes kommen der Hotelsekretärin oder dem sekretär wichtige Aufgaben zu: Empfangen und Informieren der Gäste, Führen der Reservationskontrolle und der Gästebuchhaltung, Gestalten von Tageskarten und vieles mehr.
Wenn Sie mehr über diesen Beruf und unsere Hotelhandelskurse wissen wollen, senden wir Ihnen gerne unsere ausführliche Dokumentation. Auf Ihren Wunsch vereinbaren wir auch eine persönliche, unverbindliche Beratung.

Name _____
Adresse _____
PLZ/Ort _____

Kursbeginn August / Februar

Sprachausbildung
Intensiv-, Ferien-, Diplomkurse für Anfänger und Fortgeschrittene
England - USA - Australien - Neuseeland - Frankreich - Italien

Kostenlose Beratung Originalpreise!
Annermarie + Rolf Frischknecht, Tel 01 926 39 58
Isenacher 13, 8712 Stäfa, Fax 01 926 54 45

Weiterbildung SHV

speziell für Sie

031 370 41 11

SPRACHAUFENTHALTE WELTWEIT

Video tapes in unserem Büro
Gratis-katalog anrufen bei: **globo-study**

globo-study Sprachreisen
Niederdorfstr. 51, CH-8001 Zürich
Tel. 01 261 81 80, Fax 01 261 84 59

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Sociétés de remontées mécaniques valaisannes

Les offices du tourisme à l'heure de l'informatique

Le chemin emprunté par un touriste étranger, désireux de réserver un hôtel dans notre pays, ressemble parfois à un véritable parcours du combattant. Après s'être longuement entretenu au téléphone avec l'office du tourisme de son futur endroit de villégiature, l'hôte étranger se retrouvera la plupart du temps avec une liste d'hôtels et devra entreprendre lui-même les différentes démarches de réservation auprès d'un hôtelier qui ne sera peut-être pas à même de parler sa langue. Afin de simplifier de telles situations, des informaticiens de l'Université de Berne ont proposé un système susceptible de faire oublier aux opérateurs touristiques la débâcle du projet Swissline.

Page 1

La caisse-maladie va-t-elle accepter les soins thermaux

L'Assemblée des délégués de l'Association suisse des stations thermales a vu une nouvelle fois la TVA être au centre de nombreuses discussions. Il a également été question de l'augmentation de la finance d'inscription à l'association et de la présentation d'un nouveau recueil des établissements thermaux comprenant une liste d'hôtels et toute une série d'informations sur les différentes thérapies proposées. Cette assemblée a en outre rappelé l'importance de la prochaine votation du 4 décembre. C'est en effet à cette date que l'on saura si la loi sur l'assurance-maladie reconnaîtra officiellement les soins thermaux.

Page 2

Hôtellerie et vie de famille: est-ce compatible?

L'exploitation d'un établissement hôtelier est-il compatible avec une vie de famille harmonieuse? C'est la question que l'on pose souvent aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration. Les avis des intéressés divergent. Certains hôteliers reconnaissent volontiers que la surcharge de travail ou encore les horaires irréguliers, inhérents à la profession, peuvent effectivement mettre en danger la vie de famille. La plupart d'entre eux estiment néanmoins que moyennant un minimum de discipline et d'organisation, la vie familiale en milieu hôtelier est tout à fait possible.

Page 9

L'hôtellerie se met sur son 31 lors de la Saint-Sylvestre

Faut-il innover et fêter la Saint-Sylvestre entre cotillons et paillettes, avec force buffets, orchestre et piste de danse? Faut-il au contraire privilégier l'atmosphère calme et délicatement moelleuse que seul un copieux réveillon gastronomique peut vous offrir? L'hôtellerie helvétique, fermement ancrée dans de solides traditions, semblerait davantage pencher pour la seconde solution. Force est cependant de constater que bon nombre de clients ne souhaitent plus être drillés comme par le passé avec l'apéritif à 19 heures et le repas qui s'éternise jusqu'à minuit avec toute une série de plats, tous plus ruineux les uns que les autres pour la ligne...

Page 11

Sécurité: quel système de fermeture pour les hôtels?

La sécurité dans les établissements hôteliers est une préoccupation quotidienne des professionnels de la branche. Au centre de toutes les discussions: les systèmes de fermeture des portes. Des systèmes, tous plus sophistiqués les uns que les autres, inopinant actuellement le marché. Quel système choisir? Cartes magnétiques? Systèmes électroniques? Fermetures conventionnelles à cylindre? Chaque système a ses adeptes et ses détracteurs. Le choix final dépend généralement des besoins particuliers de chaque établissement et de la philosophie adoptée par le directeur. Le plus important consiste à ne pas transformer son établissement en forteresse...

Page 13

De l'arbalète au funiculaire

En Valais, un grand nombre d'installations de remontées mécaniques date des années soixante ou septante. Certaines d'entre elles sont vétustes. Pour d'autres, la concession fédérale arrive parfois à échéance. Plus performants, plus rapides, plus écologiques, les transports «groupés» font leur apparition sur les pistes. Le Vieux-Pays entre dans l'ère du «transport en commun» des neiges.

ALEXANDRE BOCHATAY

Rentabilité, débits horaires et fiabilité sont désormais les maîtres-mots de toutes sociétés de remontées mécaniques qui se respectent. A l'instar de l'évolution technologique fulgurante qui a révolutionné le monde traditionnel des transports en commun ou publics durant ces dix dernières années, celle du domaine des installations techniques d'hiver n'est pas en reste. Vieux ski-lifts et télésièges d'époque, même restaurés, font progressivement place à des moyens de locomotion plus modernes, plus coûteux, mais nettement plus rentables pour les exploitants de grands espaces enneigés. Ainsi, de nombreuses stations valaisannes et sociétés de remontées mécaniques s'équipent d'une nouvelle génération de transports câblés, ou envisagent de le faire.

Le prochain millénaire sera incontestablement marqué par l'ère du transports des neiges en commun. Funiculaires, métros alpins, funitels et autres télécabines de grande capacité vont progressivement remplacer les vieilles «assiettes» au relent typiquement britannique. Evidemment, ces dernières ne disparaîtront pas totalement. Mais dorénavant, les skieurs seront acheminés directement à bord d'installations de grande capacité, au milieu des domaines skiables. Tout un chapitre des sports d'hiver qui se tourne.

Précurseurs hauts-valaisans

Le Haut-Valais et plus particulièrement les stations de Zermatt et Saas Fee ont montré l'exemple il y a quelques années déjà. Au pied de Cervin d'abord. Le «Sunnegga Express» a remplacé, il y a plus de quatre ans, le pittoresque télésiège latéral qui permettait aux précurseurs anglais du ski d'effectuer toute l'ascension face au symbole montagneux de la station. Finie l'époque où les skieurs, couverts et recouverts d'une bache sur la tête et les genoux, atteignaient en 15 minutes le départ du téléphérique du Rothorn. Désormais, les touristes empruntent un véritable métro souterrain pour



De nombreuses stations valaisannes se sont équipées d'une nouvelle génération de transports câblés, ou envisagent de le faire.

Photo: Jean-Paul Fährdrich

accéder, en moins de 5 minutes, sur les hauteurs de Sunnegga.

Plus à l'ouest, dans la vallée de Saas, le «Métro Alpin» de Saas Fee a également révolutionné le transport des skieurs désireux de s'évader sur les pentes de l'Allalin. Ces jours, un nouveau fleuron du transport de skieurs vient d'être mis en fonction. L'«Alpin Express» permet en effet désormais d'atteindre un glacier en 5 temps record, jamais enregistré en Suisse.

Gain de temps, débit horaire multiplié par cinq et impact écologique réduit constituent les principaux atouts de ces nouveaux moyens de locomotion. «Sans parler des facilités d'entretien et de la sécurité quasi assurée par ce nouveau concept de déplacement», commente Georges Cavalli, spécialiste valaisan de l'enneigement artificiel et représentant d'une importante firme italienne de matériel d'hiver. «De plus, même en cas de mauvais temps, les skieurs peuvent embarquer à bord de ces installations. Plus de danger de balancement de cabines rencontré en montagne, lors de fort coup de vent».

Investissements rentables

A coup de millions de francs, la station de St-Luc vient également d'achever la construction de son funiculaire. Cette installation n'est pas souterraine, mais propose pratiquement les mêmes avan-

tages que pour les métros hauts-valaisans. Sa mise en fonction débutera immédiatement dès le début de la saison à venir. D'autres projets sont à l'étude ou en phase de réalisation. Ainsi, le célèbre funiculaire qui relie Sierre à Montana (SMC) devrait être totalement refait dans deux ans. Il n'y aura plus de stations intermédiaires, mais la liaison sera directe entre la plaine et le Haut-Plateau.

A Veysonnaz, un projet de funiculaire est actuellement aussi à l'étude. Cette installation devra remplacer l'ancien télésiège de la Piste des mayens, dépassé, et dont l'autorisation d'exploitation arrive bientôt à échéance. Avec le télécabine de la Piste de l'ours, cette installation favorisera considérablement l'accès direct au départ de cette dernière. «Les investissements de départ sont plus importants que ceux nécessaires à l'implantation d'un transport câblé traditionnel, mais sur la durée, les exploitants sont gagnants. Les frais d'entretien et de sécurité sont nettement réduits. Quant à la durée de vie d'une telle installation, elle est facilement doublée».

Lessor du funitel

Autres nouveautés remarquées sur les pentes enneigées valaisannes, les funitels ont fait leur apparition. Entre le télécabine et le téléphérique, ce moyen de transport nécessite toujours l'installation d'un matériel câblé. Composé de cabines dé-

brayables, il permet de transporter entre 12 et 15 personnes en même temps. Les cabines peuvent être accrochées ou séparées. Vercorin et Zermatt (Schwarzsee) en sont déjà équipés. Même constat pour Nendaz avec son «Turbo 4 Vallées» qui fonctionne depuis deux ans déjà. Ce dernier a remplacé, sur le même tracé, les anciennes télécabines quatre places qui reliaient la station à Tracout.

Le funitel de Verbier, dans la région des Atelas, est en phase de construction. Baptisé «Funispace», il sera inauguré le 22 décembre prochain. L'inspection de l'Office fédéral des transports est prévue pour le 16 décembre. Montana n'est pas en reste. L'année prochaine, le célèbre téléphérique de la Plaine Morte prendra une retraite méritée au profit d'un funitel. Actuellement le projet est en chantier, le travail s'effectue au niveau du génie civil et de la construction des gares d'embarquement. Là aussi, Fernand Crettel mise sur la qualité d'un service plus rapide et performant. Révolve l'époque où les skieurs devaient attendre parfois 45 minutes avant d'atteindre les pentes du glacier.

Et cette tendance du transport en commun devrait encore se généraliser dans d'autres stations de ski. Plusieurs projets sont encore au stade de l'intention, mais les responsables seront rapidement convaincus des résultats positifs d'un tel investissement, à long terme.

Foire professionnelle

Equip'Hôtel s'interroge

Premier salon mondial de l'hôtellerie et de la restauration, Equip'Hôtel, qui se tient à Paris du 16 au 22 novembre prochain, est placé cette année sous le signe de l'interrogation. De nombreux exposants se sont en effet interrogés sur la périodicité de la manifestation parisienne.

MIROSLAW HALABA

Bien qu'indispensable, la présence aux foires est une opération toujours coûteuse. Les charges sont d'autant plus lourdes que la conjoncture actuelle prend de nombreuses entreprises à la gorge. Pourquoi dès lors ne pas organiser Equip'Hôtel tous les deux ans seulement? C'est la question qu'une cinquantaine d'exposants ont posé avec détermination aux organisateurs, menaçant même ceux-ci d'un boycott. L'édition 1994 sert donc de test pour l'avenir du salon.

Intéressantes conférences

Il n'en reste pas moins que le salon constitue cette année aussi un grand événement pour la branche. Mille deux cents exposants, dont une quinzaine en pro-

nance de Suisse, sont de la partie et 120 000 visiteurs sont attendus. A titre de comparaison, Gastronomica 94 en a attirés 45 000. Comme de coutume, les organisateurs ont mis sur pied un intéressant programme de conférences techniques.

On citera, par exemple, les thèmes suivants dans le domaine hôtelier: le multi-média et les services interactifs en milieu hôtelier, l'optimisation des performances hôtelières, la sécurité dans l'industrie hôtelière.

Système d'information

Les systèmes d'information sont d'actualité. Equip'Hôtel ne pouvait manquer de saisir l'innovation au vol pour la proposer à ses visiteurs. Trois kiosques d'orientation destinés à faciliter la visite du salon et cinq pavillons d'orientation thématiques ont ainsi été mis en service. Des «mini-guides» fournissent par ailleurs des informations sur diverses thématiques professionnelles.

Les organisateurs précisent que ce système d'information sera complété en 1995 par un nouveau dispositif de gestion des entrées. Nul doute qu'une visite à Equip'Hôtel peut être très instructive. Paris n'est qu'à quatre heures de train de la Suisse romande.

Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers

La TVA en travers de la gorge

La Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers (FSCRH) a profité de sa conférence de presse annuelle pour exprimer son mécontentement face à l'introduction de la TVA. La FSCRH estime que la restauration et l'hôtellerie font partie des branches les plus durement touchées par le nouvel impôt.

JEAN-PAUL FÄHRDRICH

«Trompés par la Confédération et abandonnés à leur sort», c'est ainsi que la FSCRH résume le sentiment des cafetiers, restaurateurs et hôteliers à la veille de l'introduction de la TVA. La FSCRH reproche à l'Etat de n'avoir pas consacré suffisamment d'attention à la problématique entourant l'introduction du nouvel impôt. Le passage au nouveau système fiscal pénalise particulièrement les cafetiers, restaurateurs et hôteliers qui qualifient le retard, pris dans la publication des documents relatifs à l'application de l'ordonnance, de scandaleux.

Par la voix de son président, Peter Staudenmann, la FSCRH regrette entre autres que 50% seulement de l'impôt préalable versé sur les prestations de restauration et

d'hôtellerie seront déductibles. Peter Staudenmann ajoute que la nouvelle ordonnance complique la compétitivité des petits et moyens établissements et rapproche à l'Administration fédérale de ne pas permettre aux entreprises assujetties de reconnaître clairement le mode de décompte le plus avantageux si plusieurs variantes s'offrent à elles. Outre le travail administratif supplémentaire que la TVA entraînera nécessairement dans son sillage, la FSCRH relève avec amertume qu'après avoir considérablement amélioré les conditions de travail dans la restauration et l'hôtellerie en 1994 (13e salaire, instauration de la 5e semaine de vacances), la branche sera pénalisée par un impôt qui provoquera de surcroît une poussée inflationniste moyenne de 4 à 5%. Par conséquent, estime encore la FSCRH, l'indispensable adaptation des prix devra se situer entre 6,5 et 8% au minimum.

Abordant le problème de la formation, Rodolfo Romano, vice-président de la FSCRH, a pour sa part rappelé la nécessité d'une politique de formation moderne, efficace et attrayante. Deux motifs de satisfaction à relever: le modèle de formation Gastrofutur, qui est actuellement testé dans les cantons de Vaud et de Berne ainsi que l'augmentation du nombre de contrats d'apprentissage conclus (+17% en 1993 et +12% en 1994).

MÉLI-MÉLO

Lucerne s'informe à Montreux...
C'est de notoriété publique: Montreux et Lucerne sont des concurrents féroces sur les marchés touristiques. Aussi, est-ce avec une fierté toute particulière que les dirigeants de l'Office des Congrès et du Tourisme montreuisien (OCTM) ont eu le plaisir d'accueillir vendredi dernier une importante et officielle délégation lucernoise en quête d'informations... Il s'agissait en fait de la venue du Conseil de Fondation du Centre de culture et de congrès de Lucerne, au grand complet, qui voulait s'approcher de plus près du nouvel Auditorium Stravinski. Lucerne, qui vient de voter les investissements nécessaires à l'édification d'un nouveau centre de congrès et de culture – soit 180 millions de francs – souhaite en effet profiter des expériences montreuisiennes en la matière, plus particulièrement en matière de gestion et de management culturel.

- JCK

Neuchâtel: nouveau succès pour le Workshop. La 12e édition du Workshop organisé par la Société de navigation a connu un grand succès. En trois journées, la participation a dépassé les 500 visiteurs. «Dans l'ensemble, les exposants sont satisfaits», relève *Claude-A. Rochat*, l'initiateur de ce salon touristique neuchâtelois. Cette année, l'accent a été mis sur le rapprochement avec le Jura français. Des caristes de Suisse allemande avaient également été invités sous le prétexte logique des vacances en Suisse romande. La ville de Vichy se trouvait en place d'honneur, en souvenir de l'Exposition européenne de l'an dernier et dans laquelle Neuchâtel avait connu un grand succès. Les exposants du 12e Workshop de Neuchâtel représentaient tout l'Arc jurassien.

R/

Riviera vaudoise

Montreux à l'aide de son office du tourisme

L'Office des Congrès et du Tourisme de Montreux (OCTM) passe par des moments difficiles. Non pas par la faute de ses actuels dirigeants, mais en raison de son évolution au cours des dernières années. A un tel point que des mesures d'organisation et d'assainissement des finances sont aujourd'hui urgentes et nécessitent un engagement concret des pouvoirs publics.

JEAN-CHARLES KOLLROS

Dans son malheur, l'OCTM a une chance: la compréhension que les autorités montreuisiennes – Municipalité et Conseil communal – manifestent à juste titre envers le tourisme. Cette approche s'est traduite depuis bon nombre d'années déjà par une participation communale substantielle aux actions propres à raffermir cette branche économique. L'aide communale s'est portée sur les équipements, l'animation de la station et sa promotion.

Nombreuses initiatives

Sans les subsides inscrits annuellement au budget de la commune, aux chapitres du tourisme, de la culture, des sports et des manifestations diverses, l'Office du tourisme de Montreux n'aurait pu, sans doute, jouer le rôle remarquablement ac-

tif qui a contribué pour une large part à l'intense activité économique dont a bénéficié la région ces trente dernières années. Il lui aurait été notamment impossible de prendre les nombreuses initiatives couronnées de succès dans l'organisation de manifestations comme le Festival de Musique, le Festival de Jazz, la Rose d'Or, le Symposium de Télévision, les Rencontres Chorales Internationales, et de susciter l'essor du tourisme de congrès par ses efforts promotionnels constants et efficaces en Europe et ailleurs.

Il convient toutefois de préciser que l'hôtellerie, ainsi que de nombreuses personnes et entreprises ont également contribué dans une large mesure à la couverture des dépenses de l'Office.

Nouveaux congrès

Pour bien comprendre la situation actuelle, il faut remonter au début des années 80: après le premier agrandissement du Centre de congrès et d'expositions, Montreux cherche alors à créer de nouvelles manifestations. Le lancement de nouveaux congrès (Space Commerce, Autocom, Ergodesign, etc.) nécessite des moyens financiers que l'OCTM n'a pas. Pire: le solde déficitaire avoisine le million et demi de francs au 31 décembre 1987! C'est alors qu'intervient un premier assainissement, concrétisé par un subside communal extraordinaire de rattrapage de 100 000 francs, un prêt hypothécaire d'un million de francs sur la propriété du Golf d'Aigle et un subside com-

plémentaire annuel de 400 000 francs pour financer la recherche et l'exploitation de nouvelles manifestations. Parallèlement, une étude de fonctionnement de l'OCTM est exigée. Coût de l'opération: 120 000 francs. Cette analyse ne se fera pas sans difficultés et remous et prendra plusieurs années...

Menaces sur le Jazz

Aujourd'hui, il s'agit donc d'aller plus loin et d'assurer l'avenir. Le nouveau comité de direction de l'Office a réduit son effectif à sept membres. Un directeur administratif et de gestion a en outre été nommé en la personne d'*Eric Barrelet* avec, comme mandat prioritaire, celui de restructurer l'OCTM en profondeur et de se pencher notamment sur le cas douloureux du Festival de Jazz. Celui-ci a en effet subi en 1993 une perte de plus de 1,2 millions de francs et l'OCTM entend bien reprendre le contrôle effectif des opérations. Dans ce contexte, la Municipalité, en raison de l'impact du Festival, propose aujourd'hui de le soutenir directement par un appui financier de 100 000 francs. «Cette aide et les efforts de rationalisation doivent permettre d'assurer la pérennité de cette manifestation. L'Office s'efforcera de tendre à l'équilibre financier du Festival dès 1995, voire 1996. Vu son importance pour la promotion touristique de la station, l'OCTM continuera d'en assumer l'organisation», précise l'Exécutif montreuisien. Du côté du Centre de congrès et d'expositions, il est espéré une commercialisation accrue par

rapport à 1993, année de référence normale. La progression attendue est de 25 %, ce qui devrait laisser espérer un résultat net de 2 millions de francs.

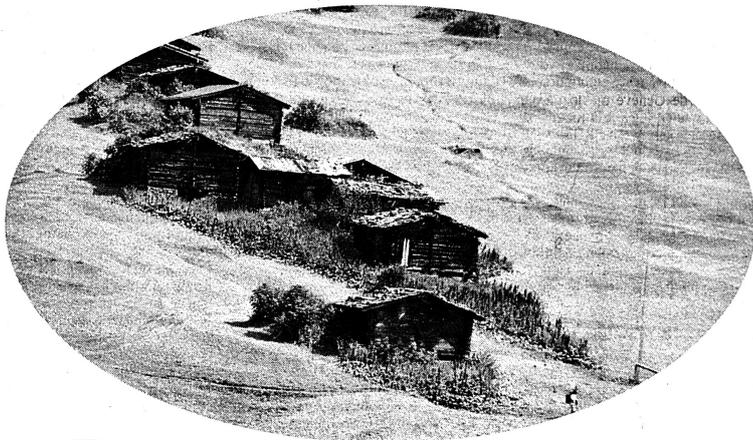
Subside au tourisme

Sans l'immense apport biennal du Symposium TV, le résultat 1996 devrait être proche de celui de 1995, grâce aux effets attendus des restructurations engagées et des efforts supplémentaires qui seront exigés du personnel de vente. Tous ces éléments posés, la Municipalité propose, pour éviter de simples transferts de fonds, que la commune reprenne à sa charge le paiement de ce loyer sous forme d'un subside à l'économie touristique montreuissienne. L'exploitation rationnelle et l'entretien judicieux du CCE, propriété de la commune, seraient ainsi garantis par ce système, pour autant que le montant accepté à titre de loyer soit suffisant.

Pas suffisant

Ce n'est pas tout: les investigations conduites ont démontré que la gratuité de l'utilisation du Centre de congrès et d'expositions par l'OCTM n'est pas suffisante pour assurer l'équilibre financier de l'Office. C'est pourquoi d'autres partenaires importants de l'OCTM ont été sollicités, à commencer par les hôteliers et les cafetiers-restaurateurs. «Certains ont déjà accepté d'augmenter très sensiblement leurs contributions», a fait savoir la Municipalité aux élus du Conseil communal...

LA BRIGADE SUISSE



SPRING BRIGADE: nouvelle gamme d'ustensiles pour les professionnels.

BRIGADE GLI: batterie pour l'induction en matériau GLI, d'excellente conductivité calorifique. Idéal pour l'art culinaire; surface poli-miroir permet de s'en servir devant le client.

BRIGADE COMPLET: adaptée à l'usage intensif en grandes cuisines. Contenance des ustensiles de 5 à 50 litres.

BRIGADE BLACK LINE: la poêle traditionnelle en acier de qualité supérieure, qui chauffe vite et fort. La grande nouveauté: des sauteuses et marmites à pression de très grande

qualité. Toutes ces gammes ont un point commun: la grande qualité des matériaux employés et les finitions impeccables.

Typiquement suisse, typiquement Spring.



Venez nous voir à
Gastronomia:
hall 10, stand 1002

Spring
SWITZERLAND
THE PROFESSIONAL LINE

SPRING AG CH-8360 ESCHLIKON TEL +41 - 73 - 43 75 75

Grandson



«Les petits cadeaux entretiennent l'amitié»: c'est ce qu'ont dû se dire K. Yamada, président de la Fondation internationale de Nara et Johanna Ehrenberg, directrice du Château et de l'Office du tourisme de Grandson.

Photo: René Jelmi

Pont touristique avec le Japon

Vingt-neuf membres de la Fondation Internationale de Nara, ville japonaise de 400 000 habitants, ont récemment passé une journée à Grandson afin de connaître tous les aspects touristiques et économiques de la région.

RENÉ JELMI

Ces délégués japonais ont passé deux semaines en Europe. Londres, Paris, Milan, Florence, Lucerne, Interlaken, Berne et Genève figuraient également à leur programme. «Dans un premier temps, il s'agissait de présenter Grandson et son développement touristique. Puis, nous nous sommes contentés de décrire les rouages du tourisme. D'excellents contacts ont ainsi été établis», explique *Johanna Ehrenberg*, directrice du Château de Grandson et responsable de l'Office du tourisme.

La Fondation a pour but de favoriser les échanges entre Nara et le reste du monde. Les visites à l'étranger figurent naturellement au programme de ce groupe-

ment. «Cette année, nos délégués ont souhaité s'arrêter plus longtemps en Suisse afin d'intensifier les relations avec un tourisme très régional et de base essentiellement individuelle», a relevé *K. Yamada*, président de la Fondation. En fait, les délégués ont suivi plusieurs exposés, traduits en japonais. Le syndicat de Grandson *Pierre Gasser*, a présenté l'aspect économique de la région du Nord vaudois. *Serge Heiz*, président de Pro Grandson, a parlé des imbrications touristiques et des incidences économiques.

Questions pertinentes

C'est au chapitre des questions que les hôtes japonais se sont fort agréablement distingués. Ils ont pratiquement tout voulu connaître, depuis le traitement des ordures en période touristique jusqu'à l'accueil des visiteurs par la population indigène. Il a été aussi question de la compatibilité entre l'industrie et le développement touristique.

Les membres de la Fondation, tous chefs d'entreprises ou membres des autorités, ont été frappés du sérieux avec lequel les touristes sont accueillis en Suisse.

Nouvelle ligne London City-Genève

Les pistes de ski à trois heures de Londres

La nouvelle ligne que Crossair a officiellement inaugurée au début du mois entre London City et Genève ne s'adresse pas seulement aux hommes d'affaires, elle vise également une clientèle britannique orientée vers le tourisme de week-end et les vacances de ski.

LAURENT MISSBAUER

Dorénavant, les passagers souhaitant rallier Genève au départ de Londres possèdent une alternative aux aéroports de Heathrow et de Gatwick, distants respectivement de 24 et 44 kilomètres du centre-ville. Depuis le 30 octobre dernier, Crossair leur propose en effet deux vols quotidiens depuis l'aéroport de London City, situé pratiquement en plein cœur de la métropole londonienne. Construit il y a à peine une dizaine d'années sur les anciens docks, ces vastes bassins entourés de quais destinés au chargement et au déchargement des navires sur la Tamise, l'aéroport de London City est en effet idéalement situé à l'est de la ville. Il ne se trouve ainsi qu'à cinq minutes de Canary Wharf, une ancienne

Un aéroport à succès

Finis les longs trajets en métro, les files d'attente à la douane, l'enregistrement fastidieux, le stress... Le succès de l'aéroport de London City, situé à un saut de puce du cœur de la métropole londonienne, ne s'est pas fait attendre. Crossair a en effet connu sur sa ligne Zurich-London City, lancée au printemps 1992, un développement très réjouissant. En moyenne, le taux d'occupation a progressé de 38% en 1992 à 58% (!) aujourd'hui. Ce succès a ainsi incité Crossair à offrir la même destination au départ de Genève avec une estimation de quelque 35 000 passagers pour la première année. Cette nouvelle ligne contribuera, à n'en pas douter, à consolider le succès de l'aéroport de London City qui a vu, pour le premier semestre de cette année, le nombre de ses passagers (209 726) augmenter de 99% par rapport à la période correspondante de 1993! LM

zone portuaire transformée en un très luxueux quartier d'affaires, et à vingt minutes en taxi du centre-ville.

Voyages d'agrément

Avec une heure limite d'enregistrement fixée à peine dix minutes avant le décollage, il est en outre l'un des rares aéroports européens entièrement conçus dans l'optique des voyages d'affaires. Mais qui dit voyages d'affaires, n'exclut pas pour autant voyages d'agrément et, par extension, tourisme de week-end voire même vacances de ski. «City to Cities», la publication officielle de l'aéroport de London City ne manque d'ailleurs pas de souligner cet aspect.

Saison d'hiver et nouvelle ligne Londres-Genève obligent, cette publication accordée en effet une large place aux sports d'hiver en général et à la Suisse en particulier. Un reportage succinct est ainsi consacré au Château de Rougemont, à l'Auberge du Raisin de Cully/Lavaux, à l'Hôtel de la Cigogne à Genève et à l'Hôtel Rosalp de Verbier, ces trois derniers établissements faisant partie de la prestigieuse chaîne «Relais & Châteaux».

Le ski en point de mire

«Avec ses facilités de parking à côté de l'aérogare, sa proximité du centre-ville et ses dix minutes d'enregistrement, l'aéroport de London City permet de partir en voyage d'une façon qui n'a encore jamais été aussi agréable en Europe», lit-on encore dans «City to Cities». William Charnock, le directeur de l'aéroport de London City qui a vu le nombre de ses passagers augmenter de plus de 100% cet été, ne cache par ailleurs point les conséquences touristiques de l'inauguration de cette nouvelle ligne sur Genève, «une ligne qui tombe à point nommé avant l'ouverture de la saison de ski».

«L'aspect incoming de ce genre de ligne n'est pas négligeable, notamment pour les vols du week-end», explique Thomas Gutleben, assistant du chef des ventes pour l'Europe de l'ouest chez Crossair. «Sur la base des constatations effectuées sur la ligne London City-Zurich qui est en service depuis mars 1992, il s'avère toutefois que la clientèle de ce genre de ligne est composée à 80% de passagers en voyage d'affaires».

Gain de temps appréciable

«Nous avons néanmoins été les premiers



La nouvelle ligne London City-Genève sera desservie par le célèbre Jumbolino, l'avion à réaction le plus silencieux du monde. Photo: htr

surpris lorsque nous avons été contactés par différents tours-opérateurs pour un tourisme de week-end et pour des vacances de ski», ajoute Thomas Gutleben. «Des offices du tourisme tels que ceux de Montreux, de Genève ou de Lausanne ont ainsi une belle carte à jouer avec le lancement de cette nouvelle ligne». Celle-ci permet en effet d'amener les passagers à destination de la Suisse romande et de ses différentes stations touristiques en perdant un minimum de temps et en occasionnant le moins de stress possible. Alors que le Londonien désireux de ve-

nir en avion dans notre pays passait jusqu'ici plus de temps au sol (déplacement à l'aéroport, enregistrement et contrôle douanier), il ne perdra désormais plus qu'une petite demi-heure. Il s'agit là, incontestablement, d'un avantage non négligeable lorsqu'il s'agit de profiter au maximum d'un week-end de vacances à l'étranger. Cela d'autant plus que ce créneau est occupé la plupart du temps par une clientèle haut de gamme.

Retombées touristiques

La publicité dans la revue «City to Ci-

ties» d'un grand hôtel zurichois et les différentes invitations de tours-opérateurs britanniques à visiter Berne (Feel the medieval magic in the heart of Switzerland), Lucerne (Explore the beautiful country of Switzerland from the stunning lakeside location of Lucerne) et Zurich (Take a tranquil tour in Zurich on one of the world's most beautiful lakes) sont quelques-unes des retombées directes offertes par l'exploitation depuis désormais plus de deux ans de la ligne Zurich-London City et on peut penser qu'il en ira de même pour la Cité de Calvin et une bonne partie de la Suisse romande avec la récente ouverture de la ligne London City-Genève.

«Il ne faut en effet pas oublier que de nombreux Anglais sont des passionnés et du ski et de la Suisse romande», ajoute Thomas Gutleben. «Plusieurs sociétés financières des Docklands nous avaient d'ailleurs demandé d'organiser à l'intention de leur personnel des charters à destination de Genève. Les deux vols de ligne quotidiens que nous leur proposons désormais sur Genève les ont cependant incités à renoncer à leur projet».

6000 skieurs de Jersey

Le fait que la famille royale et de nombreuses personnalités britanniques passent leurs vacances de ski en Suisse (St-Moritz, Klosters, Gstaad, Zermatt, Verbier...) n'est pas étranger au véritable engouement que notre pays suscite auprès des touristes anglophones. A ce sujet, Thomas Gutleben, assistant du chef des ventes pour l'Europe de l'ouest chez Crossair, révèle un exemple pour le moins significatif: «Du 17 décembre à la fin du mois de mars, nous effectuons des vols charters depuis l'île de Jersey à destination de Genève. Cela, à la demande expresse d'un tour-opérateur local spécialisé dans les vacances de ski. Il y a en effet 6000 skieurs à Jersey, ce qui est énorme compte-tenu de la population de l'île. La requête de ce tour-opérateur anglais a été notamment motivée par le fait que de nombreuses stations de sports d'hiver, dans les Alpes vaudoises et les Alpes valaisannes notamment, sont atteignables en moins de deux heures depuis l'aéroport de Cointin». LM

Canton de Fribourg

Une caisse centrale pour la taxe de séjour

La nouvelle centrale fribourgeoise d'encaissement de la taxe de séjour est bientôt entièrement opérationnelle. Ce service gratuit, mis sur pied par l'Union fribourgeoise du tourisme (UFT), a été développé en un temps record.

MIROSLAW HALABA

Un peu plus de douze mois ont en effet été nécessaires pour que le projet devienne réalité. Développé à fin 1993, le système a été testé par quatre sociétés de développement durant cette année. Sa mise en service définitive interviendra le 1er janvier. Treize sociétés de développement ont annoncé leur participation sur une trentaine. L'UFT espère en convaincre d'autres. Ce ne sera pas tout facile, car les grands offices du tourisme souhaitent utiliser les systèmes qu'ils ont déjà mis en place, indique l'unique gestionnaire de la caisse, Christian Monnet, de l'UFT. «Le projet, a-t-il dit, a en revanche soulevé l'enthousiasme auprès des sociétés de développement dépourvues de moyens informatiques».

Rationalisation

Jusqu'à présent, la perception de la taxe de séjour était assurée conjointement par l'UFT, qui s'occupait des communes sans société de développement, et par les sociétés de développement qui prélevaient les taxes dans leur rayon d'activité, tout en restituant la part cantonale de la taxe de l'UFT. Ces sociétés touchaient pour leur travail une commission de 5%.

La centralisation de l'encaissement permettra de rationaliser le système et, partant de réduire les coûts de fonctionnement, et de libérer les sociétés de développement d'une activité administrative «astreignante, lourde et peu valorisante», écrit l'UFT dans son bulletin d'information. Elle aura aussi l'avantage, précise M. Monnet, de supprimer l'incompatibilité que ressent un office du tourisme lorsqu'il doit, d'une part, accueillir l'hôte et, d'autre part, encaisser une redevance.

La centralisation des informations liées à la taxe de séjour facilitera, par ailleurs, le traitement statistique des données. Les sociétés de développement conserveront cependant un rôle de contrôle et d'information, écrit l'UFT dans son bulletin d'information. Il leur incombera notamment de vérifier, au moyen d'un relevé mensuel reçu de l'UFT, que les nuitées effectives ont été dûment annoncées.

Plus d'un million de francs

Les sociétés sont libres, bien entendu, d'adhérer ou non au système. Si tel est le cas, elles confieront un mandat à la caisse. Quel sera le chiffre d'affaires de cette caisse? Difficile de le dire. Les taxes cantonales perçues jusqu'ici par l'UFT se montaient annuellement à 800 000 francs. Il est donc probable que le volume d'affaires dépasse le million de francs, estime M. Monnet. Il est, par ailleurs, quasi certain que l'activité sera rentable, puisque la commission de 5% destinée aux sociétés mandantes ne sera plus restituée. Le système fribourgeois est-il unique en Suisse? C'est probable. M. Monnet indique en tout cas qu'il a développé ce système sans modèle.

Prix du tourisme de la SBS

«Swiss Vapeur Parc» primé

Nouvellement créé par la Société de Banque Suisse, le «Prix du tourisme, Sommet 94» a été décerné la semaine dernière au «Swiss Vapeur Parc» du Bouveret.

Après avoir récompensé depuis huit ans une petite ou moyenne entreprise valaisanne qui s'était particulièrement mise en valeur pour son dynamisme, la SBS avait décidé cette année de se tourner vers le tourisme, véritable fer de lance économique du Vieux-Pays.

Outre le «Swiss Vapeur Parc», six autres candidats étaient en lice avec le Restaurant «Le Gourmet» de Martigny, la Fondation du Château-de-Villa à Sierre, le funiculaire Saint-Luc-Bella-Tola, la Communauté pour la qualité du vin de Salquenen, le village de vacances «La Clé des champs» d'Obergesteln et le chemin de fer Furka-Oberalp.

En choisissant le «Swiss Vapeur Parc», le jury a voulu récompenser le travail bénévole et exemplaire d'une petite équipe. Une petite équipe qui est pratiquement partie de rien et qui a dû se battre pour faire admettre que l'idée de la construction et de l'exploitation d'un des plus prestigieux circuits de chemin de fer miniature d'Europe attirerait aujourd'hui 130 000 visiteurs.

Congrès du BITS

Le tourisme et les vacances des jeunes sous la loupe

C'est du 23 au 25 novembre prochains que se tiendra à Paris le traditionnel Congrès du Bureau international du tourisme social (BITS) dont le thème sera cette année «Les vacances et le tourisme des jeunes: réalités, attentes et perspectives».

LAURENT MISSBAUER

En préambule aux débats que ce congrès ne manquera certainement pas de soulever, Georges Cazes, professeur à la Sorbonne, a évoqué dans le dernier numéro de la revue du BITS toute une série de réflexions qui devraient, à n'en pas douter, intéresser un grand nombre de professionnels du tourisme d'Europe en général et de Suisse en particulier.

«Le thème du tourisme des jeunes», écrit Georges Cazes, «est suffisamment vaste, actuel et passionnant pour que, à peine évoqué, il suscite des remarques et des jugements parfois allègrement contradictoires... L'ampleur de ce marché, qualifié avec gourmandise de «billion dollar business» par les experts de l'Economist Intelligence Unit, ne laisse, il est vrai, personne indifférent: 20% environ des flux touristiques internationaux, soit près de 100 millions d'arrivées, concerneraient en effet aujourd'hui les classes jeunes, contre seulement 14% en 1982».

Perspectives contrastées

L'émergence spectaculaire de ce créneau s'est d'ailleurs également fait ressentir en Suisse avec la création d'entreprises spécialisées dans l'organisation de

voyages pour les jeunes telles que SSR. En Grande-Bretagne et dans les pays scandinaves, ces agences de voyages approchent même le million de clients et la boulimie de voyages des jeunes générations n'est plus à démontrer.

«Les perspectives d'évolution internationale de ce tourisme paraissent cependant fortement contrastées», poursuit Georges Cazes. «Beaucoup de tendances relevées ces dernières années semblent certes esquisser un avenir brillant avec l'amélioration et l'abaissement des tarifs des modes de transport, il ne faudrait cependant pas perdre de vue que ces mêmes tendances s'exercent sur des catégories marquées par deux processus préoccupants: d'une part, la stagnation ou le recul des naissances dans les pays développés, d'autre part, l'aggravation du chômage des jeunes, illustré en France par la réduction continue du taux de départ en vacances des 19-24 ans».

Les Asiatiques débarquent

«A contrario», conclut Georges Cazes, «une progression significative de la demande pourra s'observer dans quelques pays émergents d'Amérique latine, au Proche-Orient, en Europe de l'Est et, surtout, dans la zone Asie-Pacifique où les classes juvéniles sont mieux représentées et où leur pouvoir d'achat relatif, en constante amélioration, entraîne une forte propension à voyager à l'étranger». Cette constatation semble d'ailleurs s'être déjà vérifiée en Suisse avec l'accroissement, au cours du dernier semestre d'été, de la fréquentation des touristes japonais. Ces derniers ont en effet totalisé 51 000 nuitées de plus que durant la période correspondante de 1993.

Pierre Chalhoub, expert-conseil

Construire, rénover, restructurer, accueillir...

L'hôtellerie suisse est en pleine phase d'interrogation. Le nombre de «problèmes» qui lui sont tombés sur le dos en l'espace de cinq ans est impressionnant: récession, cherté du franc, baisse du tourisme d'affaires, isolement de l'Europe, explosion de la concurrence, TVA... Pierre Chalhoub, expert-conseil émérite, pose un diagnostic et propose quelques remèdes...

JOSÉ SEYDOUX

Au terme de son dernier mandat, Pierre Chalhoub nous a reçu dans son appartement de La Tour-de-Peilz. Pour ce Suisse international, né de parents libanais et autrichien, qui parle et écrit six langues, l'hôtellerie n'a plus de secret. Il l'avait apprise sur le tas après des études techniques et commerciales, gravissant tous les échelons de la hiérarchie, avant de mettre cette triple formation et ce remarquable bagage linguistique au service d'une activité d'expert-conseil. Après l'ouverture de nombreux hôtels en Afrique du Nord, Pierre Chalhoub s'est installé en Suisse, où il a ouvert un bureau permanent en 1970. Depuis, des

mandats dans 26 pays lui ont permis d'intervenir tout au long du processus du développement hôtelier: conception, construction, organisation, lancement, gestion...

Le mérite de Pierre Chalhoub réside surtout dans sa capacité à intervenir à chaque phase d'une telle opération, de l'étude de projet à son exploitation, en passant par les études d'ordre technique (aménagement de l'hôtel, équipements), le choix du mode de commercialisation en fonction des segments de marché et la mise en place du système de gestion. C'est donc un conseiller avisé doublé d'un observateur privilégié qui nous livre ici ses réflexions.

Quel regard portez-vous aujourd'hui sur l'hôtellerie suisse et comment pensez-vous qu'elle va évoluer?

Sous la double pression de la conjoncture et de la nécessité de se restructurer, notre hôtellerie est placée devant un cruel dilemme. Elle doit en effet s'efforcer de compresser ses frais tout en ne diminuant pas ses services de façon excessive. La diminution du pouvoir d'achat de ses hôtes implique de disposer d'un personnel extrêmement bien formé pour répondre précisément à leurs exigences. L'hôtelier doit tout à la fois assumer le coût de ce personnel (45% des recettes) et acquérir des équipements modernes

pour maintenir sa compétitivité... Et tout cela, en touchant le moins possible au prix de vente. A l'ère de l'électronique, qui a beaucoup influé sur le métier d'hôtelier, on ne peut diminuer le personnel qu'à condition d'avoir les moyens d'acheter ces équipements. C'est pourquoi j'ai toujours prétendu que l'arrivée d'une hôtellerie à deux vitesses était inéluctable avec, d'un côté, des entreprises familiales, qui ne subsistent que grâce à l'engagement des membres de la famille désireux de garder des prestations de service de qualité et, de l'autre, des établissements plus ou moins luxueux, le plus souvent encadrés par des chaînes ou de grands groupes. Hélas, tout ce qui est au milieu, soit 75% des hôtels en Suisse, va beaucoup souffrir. L'hôtellerie saisonnière envisage de se restructurer au sein d'une direction générale groupant l'exploitation et la commercialisation de plusieurs unités. La mise en place de ce type de mini-chaîne exige cependant des moyens financiers permettant la rénovation des techniques d'exploitation et une liberté de manœuvre que nous souhaitons possible dans le cadre d'établissements de même catégorie. Cela devrait éviter une sélection naturelle qui risque d'être impitoyable.

On constate qu'à l'étranger de gros investissements sont consentis dans la

création de nouveaux hôtels et, chez nous, des décennies ne suffisent souvent pas à rentabiliser quelques millions d'investissement. Pourquoi cette différence?

Indépendamment des possibilités d'intervention des pouvoirs publics dans le financement hôtelier, la première différence réside dans le coût des terrains et, bien souvent, dans les coûts de construction qui ne sont pas les mêmes. De plus, en Suisse, le laps de temps pour obtenir toutes les autorisations nécessaires, en raison de procédures préliminaires longues et coûteuses, charge déjà fortement l'investissement avant même d'avoir posé la première pierre. Ensuite, les normes de construction très strictes, le culte de la durabilité des choses, les frais d'exploitation élevés, la rapidité des amortissements font que les conditions de construction et d'exploitation d'un hôtel en Suisse ne sont pas comparables avec celles que l'on trouve dans de nombreux pays étrangers.

Est-ce dire que l'on ne peut plus construire d'hôtels en Suisse et en espérer un jour un rendement?

Non, pas du tout, parce que la récession stimule la créativité et la jeunesse, à mon avis, n'a pas perdu confiance. Mais il faut pour cela maintenir à tout prix les connaissances à flot et accepter de nouvelles solutions qui permettent de diminuer certains services tout en restant meilleurs que les autres. L'état d'esprit, la qualité de l'accueil, par exemple, peuvent faire la différence... sans rien coûter!

Ceci dit, je pense qu'il ne faut construire actuellement de nouveaux hôtels que dans les régions où il s'agit de combler des lacunes. Il est ainsi nécessaire de rester très prudent dans les villes où le tourisme d'affaires est prédominant. Aussi faut-il concentrer les efforts sur la rénovation, ce que la SSH et le Crédit hôtelier ont bien compris, en sachant que beaucoup de petits hôtels sont voués à une mort lente. Il y a ainsi lieu de freiner la construction hôtelière dans la mesure où le besoin n'est pas déterminant et d'augmenter les crédits avantageux à la rénovation en sachant qu'ils ne pourront pas

être remboursés avant la dixième année. Espérer le rembourser avant est une illusion!

Construire ou rénover fondamentalement un hôtel implique de viser un supplément de clientèle: or, la tâche n'est pas facile en dépit d'un marché potentiel énorme à l'échelle planétaire avec les nouveaux pays industrialisés que sont la Chine, la Corée, Taiwan, Hongkong et certains pays d'Amérique du Sud. Le succès de notre hôtellerie réside de ce fait non seulement dans le maintien du potentiel existant (Europe et Amérique du Nord), mais également dans l'attaque de ces nouveaux marchés encore peu saisissables, voire mystérieux, mais tellement prometteurs!

L'hôtel forme un tout

Construire et rénover, dans l'esprit de Pierre Chalhoub, passe par une première réflexion: la réalisation doit amener une clientèle supplémentaire. D'où la nécessité d'établir une étude de faisabilité étant donné que le prix de la chambre à louer va déterminer l'investissement à consentir.

«Que l'on construise ou que l'on rénove, il faut faire en sorte que le coût de l'immobilier laisse encore quelque chose pour les équipements», explique Pierre Chalhoub. «C'est pourquoi, je conseillerais à tout promoteur de ne construire qu'après expertise des budgets d'équipements et approbation de l'achat de ces derniers par le futur gestionnaire».

«C'est là que l'expert hôtelier sert d'arbitre et permet d'éviter des dépassements ou des restrictions qui diminueront la rentabilité de l'investissement durant de nombreuses années. Les hôtels désirant se restructurer ne doivent en effet pas suivre des méthodes progressives. A l'exception des chambres, il n'est pas indiqué de procéder à des transformations successives. La plupart du temps, cela coûte plus cher et c'est presque toujours raté car il n'y a aucune unité, alors même que l'hôtel forme un tout», conclut Pierre Chalhoub. JS



Pierre Chalhoub: «Le métier d'hôtelier est très complexe». Photo: htr

L'hôtelier doit tout savoir

Tout à aujourd'hui de l'importance: l'investissement initial, l'organisation, le management, le marketing, les ressources humaines. N'en demande-t-on pas trop à l'hôtelier? «C'est vrai, le métier d'hôtelier est à la fois très varié et très complexe», répond Pierre Chalhoub.

«C'est pour cela que la formation hôtelière prend des proportions importantes. Et pourtant, les paradoxes ne manquent pas! Ainsi, même si un hôtel se comporte de manière parfaite, il ne peut rien contre le fait que son produit se dénature dans la mesure où la durée du séjour,

baromètre par excellence du succès d'un établissement, baisse en raison de la diminution du pouvoir d'achat de la clientèle».

«Il n'en reste pas moins vrai que l'hôtelier doit tout savoir, mais ses possibilités de se former, de s'informer, de se perfectionner ne manquent pas», conclut-il. «Quels que soient ses soucis, ses deux principales préoccupations devront inévitablement rester l'accueil et la qualité, étant entendu que le touriste venant en Suisse admet la diminution des prestations, mais en aucun cas la diminution de la qualité». JS

Canton du Jura

Mariage de raison entre les organisations touristiques

Donnant suite à une proposition de la Fédération jurassienne du tourisme (FTJ), les trois Syndicats d'initiative régionaux (de district) qui jouaient le rôle d'offices régionaux du tourisme ont accepté, dans des assemblées séparées, d'abandonner leurs tâches administratives à la FTJ et de consacrer à l'avenir leurs efforts exclusifs à l'accueil des touristes et à la promotion.

VICTOR GIORDANO

Une convention conclue entre la FTJ et les trois SIR définit les nouvelles modalités de collaboration entre eux. Corollaire de cette orientation nouvelle, les SIR ne percevront plus une part du produit des taxes de séjour qui restera entièrement dans les caisses de la FTJ. La contribution de la Loterie romande sera de même entièrement acquise à cette dernière. En contrepartie, la FTJ tiendra la comptabilité des offices régionaux, réorganigera leur personnel, rachètera les stocks d'imprimés et de prospectus. Selon les présidents des SIR qui ont fait ratifié ces changements par les assemblées respectives de ces organismes, ces modifications doivent entraîner des économies sur le plan des travaux administratifs. Les offices régionaux devraient disposer de plus de liberté en matière de promotion et d'accueil des visiteurs.

Des interrogations quand même
Lors des trois assemblées des SIR tenues à Saignelégier, Delémont et Porrentruy, des craintes ont cependant été exprimées quant aux effets de cette réforme. La première résulte de la peur que la FTJ se transforme en un organe administratif

ayant peu de relations avec les prestataires du tourisme, reproche qui est déjà formulé aujourd'hui. La deuxième crainte est plutôt liée à la personnalité du directeur de la FTJ. Les promoteurs régionaux lui reprochent en effet de ne pas agir sur le terrain. Ils constatent qu'il est absent de manifestations aussi importantes que le Marché-Concours ou la Fête de la montgolfière. Le fait qu'il ait choisi de prendre des vacances pendant la semaine où les SIR ont dû faire ratifier la nouvelle convention a également été dénoncé avec une certaine véhémence.

Avec quels moyens?

Enfin, la crainte de ne plus disposer de moyens financiers suffisants affectés à la promotion est agitée par les prestataires actifs. Faute de disposer de moyens financiers suffisants, les offices régionaux pourraient réduire leurs efforts d'organisation de manifestations nouvelles attirant des touristes. Dans la mesure où ils devraient solliciter l'appui de la FTJ à cette fin, ils y voient une perte d'indépendance. En outre, plusieurs bénévoles franc-montagnards, qui pouvaient compter sur l'appui du SIR, ne sont pas enchantés à l'idée de devoir à l'avenir discuter de leurs projets avec la FTJ. Ils font entendre valoir qu'ils sont plus proches des hôteliers, restaurateurs et autres titulaires d'équipements touristiques que ne le sont les organes de la FTJ. Ils voient dans la centralisation des responsabilités touristiques un risque d'étiolement. Les présidents des SIR siègeront certes au sein du Conseil de direction de la FTJ, mais plusieurs prestataires jugent ce lien insuffisant et source de lourdeurs, voire de lenteurs. Devant de telles interrogations, le SIR delémontain a exigé que la convention ait une durée de cinq ans et puisse être dénoncée passés ce délai, si les résultats obtenus ne donnent pas satisfaction.

Groupements hôteliers

Welcome Swiss Hotel élabore de nombreux projets de promotion

Malgré les résultats relativement honorables obtenus l'an passé, le groupement Welcome Swiss Hotel (WSH) n'a pas l'intention de s'endormir sur ses lauriers. Il en a d'ailleurs fait la preuve lors de son assemblée générale, qui s'est tenue à l'Hôtel Bristol, à Genève, le 8 novembre.

VÉRONIQUE TANERG

Au cours de l'exercice 1993/94, Welcome Swiss Hotel a réalisé, au niveau des réservations, un chiffre d'affaires de 5,89 millions de francs dans les cinquante établissements du groupement, implantés en ville ou dans les stations touristiques. Cela représente une hausse de 8,27% par rapport à l'année précédente. Avec des disparités régionales importantes: une hausse de 46% à Zermatt, de 27% à Saint-Moritz, de 11% à Bâle et de 3,8% à Genève. En revanche, certaines régions ont basculé dans les chiffres rouges: Davos -13%, Lausanne -10% et Berne -2,5%.

«Nous assisterons à l'avenir à la concentration des systèmes de réservations», affirme Pierre Hugentobler, directeur de Welcome Swiss Hotel. «N'en survivront que deux ou trois, Sabre, Galileo et peut-être Amadeus. Et le choix se portera sur des groupements qui ont la faculté d'opérer tels des chaînes intégrées, capables de soumettre des offres unitaires et faisant preuve de souplesse pour s'adapter facilement à la demande».

Un marché de qualité

«Utell et Supranational, nos plus grands partenaires ne sont plus à la hauteur de ce qu'exigent ces systèmes de réserva-

tions», ajoute-t-il. «Trop hétérogènes, ils sont incapables de fournir une marque valable». C'est pourquoi Welcome Swiss Hotel veut se profiler sur le marché du tourisme de qualité. De plus, ce groupement s'est doté d'une charte afin d'harmoniser l'image de ses membres, chacun devant servir de référence pour les autres.

Fort du constat que les Suisses constituent la première clientèle de l'hôtellerie helvétique, Welcome Swiss Hotel a concocté un plan marketing spécialement adapté au marché national ainsi qu'une seconde série d'actions à l'étranger. Les établissements membres de WSH feront leur entrée l'an prochain sur le Télétext pour décliner leurs atouts ou proposer leurs offres promotionnelles. Welcome Swiss déboursera un tiers du prix tandis que les établissements payeront le solde. Second volet de cette campagne nationale: la publicité dans les vitrines des agences de la SBS. Des affiches présenteront l'accueil, la gastronomie ainsi que la qualité du service des membres de WSH. De plus, ce groupement louera des stands dans les centres commerciaux pour promouvoir ses hôtels. En Suisse romande, Genève, Lausanne et Bulle en bénéficieront.

Coréens à l'honneur

Welcome Swiss Hotel s'engage également à faire connaître le groupement en invitant des journalistes étrangers. Ils viendront du Benelux, d'Italie, de Grande-Bretagne, d'Allemagne et d'Israël. Bien qu'American Airlines ait quitté la Suisse, WSH recevra des agents de la compagnie aérienne américaine à Lucerne, Zurich, Château d'Oex, Zermatt et Genève. Devant le scepticisme de certains hôteliers, le directeur de WSH a défendu son projet: «Jusqu'à présent, nous

avons seulement préparé leur programme d'hiver, mais les Américains s'en font peu», explique Pierre Hugentobler. «Nous allons désormais nous atteler à leur programme d'été».

En ce qui concerne l'incoming, les dirigeants de Welcome Swiss Hotel ont présenté une liste de salons auxquels ils comptent participer. Dans certains cas, ils profiteront du déplacement dans ces pays pour effectuer du démarchage individuel. Il s'agit du Royaume Uni, d'Israël, de l'Italie, de l'Espagne, de l'Allemagne, de la Suède, du Benelux et de la France. En ce qui concerne l'Amérique, WSH vise le Brésil et les Etats-Unis. Pour ce qui est de l'Asie, les Coréens sont à l'honneur. Deux voyages sont prévus. En revanche, aucune escale au Japon n'a été agendée.

Augmentation de la cotisation

Mais après ces bonnes résolutions, il a fallu parler des finances. Welcome Swiss Hotel a demandé une augmentation de sa cotisation de base de 1000 francs (qui serait venue se greffer sur les 5000 francs actuellement en vigueur). «Cette augmentation n'est pas judicieuse à un moment où nous subissons la crise et où nous connaissons des difficultés», souligne Bernard Lavanchy, directeur de l'Hôtel Grand-Pré à Genève. «Cette hausse risque de décourager certaines membres. Il vaudrait mieux trouver de nouveaux candidats pour parvenir au même résultat». Ils ont quant même trouvé un terrain d'entente avec un renchérissement de 500 francs par établissement. Relevons enfin pour conclure que le vice-président, Benjamin Miller, du Schatzalp de Davos, n'est pas membre de la SSH. Il n'a donc été élu que pour une année avec la mission de régulariser sa situation.

Verbandsleitung SHV

Farbige Sitzung mit neuem Hotelführer

Im Rahmen der letzten Sitzung der Verbandsleitung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) am Hauptsitz in Bern wurde die Präsidentenversammlung vorbereitet und die ersten ausgelieferten Exemplare des neuen farbigen Schweizer Hotelführers 1995 betachtet.

CLAUS WIDMER

Mit Freude stellte die Verbandsleitung fest, dass der neue «Schweizer Hotelführer 1995» ein attraktives Verkaufsinstrument für die Schweizer Hotellerie darstellt. Man gab der Hoffnung Ausdruck, dass bei der Auflage 1996 noch viel mehr Betriebe die Gelegenheit benützen werden, um sich mit farbigem Bild zu präsentieren.

Österreichischer Gastreferent

Mittlerweile sind Einladungen, Traktandenliste und Unterlagen zur Präsidentenversammlung vom Dienstag, 13. Dezember 1994, im Hotel Zürich, versandt. Das Budget wird an dieser Versammlung erstmals in der Form des «Neuen Rechnungs-Modells (NRM)» präsentiert.

In diesem Budget enthalten sind unter anderem auch verschiedene individuelle, leistungsbezogene Lohnerhöhungen, im Gesamtausmass von drei Prozent der Gesamtlohnsumme.

Die Verbandsleitung sieht allerdings vor, von dieser budgetierten Summe nur die Hälfte freizugeben, und sie wies die Geschäftsleitung an, keinerlei lineare Teuerungsausgleichs auszurichten.

Höhepunkt der Versammlung werden einerseits das Gastreferat von Magister Helmut Peter, Präsident der Österreichischen Hoteliervereinigung, andererseits die Präsentation der Studie SHV über das Versicherungswesen bilden.

Am Vortag der Versammlung wird nicht nur die Verbandsleitung bei ihrem neuen Mitglied Rolf Wismer auf dem Sonnen-



Ein attraktives Verkaufsinstrument: der neue «Schweizer Hotelführer 1995». Foto: koe

berg tagen, sondern auch die erweiterte Verbandsleitung und der Stiftungsrat der Emil-Boral-Stiftung zu einer Sitzung zusammenzutreten.

Gratisauskünfte

Die Verbandsleitung wies den Hauptsitz SHV an, telefonische Kurzauskünfte zu Mehrwertsteuerfragen unentgeltlich zu erteilen. Nur wenn schriftliche Auskünfte gewünscht oder gar eigentliche Beratungsmandate erteilt werden, seien Honorare in Rechnung zu stellen.

ICHM Adelaide

Arnold W. Graf, Präsident der Kommission Ausbildung im Ausland, informierte die Verbandsleitung schliesslich in allen Einzelheiten über das Vertragswerk, über die Budgetposition 1995 des SHV, über die Entgelt-Vereinbarung, über die Rechte, Pflichten und Leistungen des SHV sowie über die Zuständigkeiten des International College of Hotel Management Adelaide.

Séance aux couleurs

La séance du Comité exécutif était consacrée à la préparation de l'assemblée des présidents et à l'examen des tout premiers exemplaires de l'édition en couleur du nouveau guide suisse des hôtels 1995.

Parmi les points culminants de l'assemblée des présidents, il convient de relever d'une part l'exposé de M. Helmut Peter, orateur invité, président de l'Union des hôteliers autrichiens, d'autre part la présentation de l'étude de la SSH sur les assurances.

Le nouveau modèle de calcul pour le budget 1995 sera présenté pour la première fois à l'occasion de cette assemblée. Le budget comprend diverses augmentations de salaire individuelles, liées aux performances, de l'ordre de 3 pour cent de la somme totale des

salaires. Le Comité exécutif prévoit toutefois de ne libérer que la moitié de ce montant, étant entendu qu'aucune compensation de renchérissement linéaire ne pourra être accordée.

Le Comité exécutif a donné l'ordre au siège central SSH de ne pas facturer les petits renseignements fournis par téléphone sur les questions relatives à la taxe sur la valeur ajoutée, mais les demandes écrites ainsi que les mandats de consultation proprement dits.

Arnold W. Graf a informé le Comité exécutif en détail sur le contrat, le poste budgétaire 1995 de la SSH, la convention de règlement, sur les droits, les devoirs, les prestations de la SSH et sur la délimitation des compétences concernant l'International College of Hotel Management Adelaide. CW

VDH-Weiterbildungskurs

Im Zeichen von Design und Ambiente

Die Vereinigung diplomierter Hoteliers und Restaurateure SHV (VDH) traf sich vor kurzem in Langenthal zum diesjährigen Weiterbildungskurs (WK). Design und Ambiente – diesem Themenkreis müssen sich die diplomierten Hoteliers und Restaurateure im Berufsalltag sehr häufig widmen, denn renovieren, umgestalten und kreieren sind Dauerbeschäftigungen im Gastgewerbe.

HANSUELI BAIER

Mit einem Blick hinter die Hotelkulissen gelang es der Cabaret-Gruppe «Eiger, Mönch und Jungfrau» sehr gut, die Teilnehmerinnen und Teilnehmer des diesjährigen VDH-Weiterbildungskurses in die richtige Stimmung zu versetzen. VDH-Präsident Hansueli Baier begrüßte die zahlreichen WK-Teilnehmerinnen und -Teilnehmer und wies darauf hin, dass dieser Anlass erstmals nicht im Rahmen der VDH-Generalversammlung durchgeführt werde. Diese finde erst am 6. April des kommenden Jahres in Luzern statt.

An dem durch Peter B. Grossholz, Leiter der Abteilung Weiterbildung SHV, moderierten Workshop erläuterte Verena Huber, Innenarchitektin aus Zürich, anhand von Dia-Aufnahmen die verschiedenen Aspekte von Architektur und Design. Professorin Clara Saal aus Düsseldorf äusserte sich in der Folge wenig schmeichelfhaft über die Innenarchitektur in den Schweizer Hotels und untermauerte ihre provokativen Aussagen mit visuellen Beispielen.

Ein Beispiel aus der Praxis

Das Hotel Zürichberg befindet sich zur Zeit im Um- und Neubau. Marianne Burkhalter, verantwortliche Architektin, präsentierte dieses sehr subtile Bauvorhaben, bei dem es gilt, alte und neue Baustoffe zu einer funktionellen, zeitgemässen Einheit zu verschmelzen. Das Baubjekt «Hotel Zürichberg» diente



Design und Ambiente – ein Dauerthema für Hoteliers und Restaurateure.

Foto: shv

denn auch als Workshop-Objekt für die Gruppenarbeiten. Die Teilnehmer erhielten den Auftrag zur Gestaltung von einzelnen Zimmereinheiten, was allgemein zu einer hektischen, jedoch lustvollen Kreativität führte.

Die einzelnen Lösungen wurden im Plenum präsentiert und von den Fachreferenten beurteilt. Auch die Bereiche Beleuchtung (Kurt Papst, Lichtgestalter) und Raumanordnungen (Wolfgang Behles, Architekt) wurden kritisch unter die Lupe genommen.

Unterhaltsamer Abend

Ein Besuch der Galerie Wälchli in Langenthal bildete den Auftakt zur Abendveranstaltung. Bice und Jürg Misfeld zeichneten für das bunte Programm, das seine Fortsetzung auf Schloss Thunstein nahm, verantwortlich. Sowohl kulinarisch (Duo Spice, Ghana/Jamaica; Carry Persson, Bariton, Schweden) reichte sich Highlight an Highlight. Es war – dessen war man sich einig – eine würdige Fol-

geveranstaltung nach der einzigartigen 25-Jahr-VDH-Jubiläumsfeier im Vorjahr.

Ein weiterer Höhepunkt erwartete die Teilnehmer am Folgetag: Der Besuch eines Designer's Saturday. Diese ausschliesslich Architekten und Designer zugängliche Messeveranstaltung führte die über 5000 geladenen Gäste durch insgesamt acht kreative Langenthaler Unternehmungen. Der Shuttle-Service zwischen den einzelnen Ausstellungsgeländen war einen effizienten Stadtbussystem überlassen und für die kostenlose Verpflegung sorgte jede Firma auf sehr grosszügige Weise gleich selbst. Der Präsident des Designer's Saturday, Urs Baumann, (Inhaber Langenthaler Möbelstoffweberei) freute sich sichtlich, dass sich die Hoteliers so leicht in das Messereschehen integrierten. Ihm ist es denn auch zu verdanken, dass es dem VDH-Kreativteam unter der Federführung von Ursula Christen (Weiterbildung SHV) gelungen ist, einen derart vielseitigen Weiterbildungsanlass zu organisieren.

Euhofa

Congrès aux Etats-Unis

Le 23e congrès de l'Association internationale des directeurs d'écoles hôtelières (Euhofa) s'est déroulé pour la première fois aux Etats-Unis, plus précisément à Providence (Rhode Island), sous la présidence de Carlo de Mercurio, ancien président de la SSH et de l'EHL. Quelque 130 membres actifs, tous directeurs d'écoles en Europe et outre-mer, se sont donc retrouvés pour ce congrès annuel organisé par Johnson & Wales University. Cette institution, qui compte environ 20 000 étudiants, s'est forgée une réputation dans le domaine hôtelier grâce à

ses facultés «Culinary Art» et «Hospitality Management». Le thème du congrès «America's Quest for Excellence in Hospitality» a permis aux participants d'assister à des conférences de haut niveau qui leur ont donné la vision de l'Amérique dans les domaines du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration. De brillants orateurs ont notamment animé des sessions sur le marketing, la qualité totale et la gestion des ressources humaines. Ce 23e congrès a remporté un très vif succès. En 1995, l'Euhofa se réunira à Bad Gleichenberg (Autriche) du 3 au 8 septembre. A cette occasion, elle élira son nouveau président. JS

Materialdienst SHV

MwSt-Stempel

Der Materialdienst des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) bietet folgende Gummistempel an: «MwSt-Nr. xxx xx», «Inkl. MwSt», «Inkl. 6,5 % MwSt». Die Stempel sind in den Sprachen Deutsch, Französisch und Italienisch erhältlich, zum Stückpreis von Fr. 18.50 exkl. Versandkosten. Bestellungen sind zu richten an: Schweizer Hotelier-Verein, Materialdienst, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44. mt

Erfa 14 auf Bildungsreise

Im Herzen von Best Western Europa

Vor kurzem weilte die Erfahrungsaustausch-Gruppe (Erfa) 14 in Frankfurt. Hauptziel der Reise war ein Besuch der Europazentrale der Best Western Hotels. Die Inhaber und Direktoren der Zwei-Saison-Appart-hotels unter ihrem Obmann Karl Fuchs (Wengen) konnten sich an Ort und Stelle vom dynamischen Marktverhalten der Best Western-Gruppe überzeugen.

73 Betriebe in der Schweiz sind Best Western angeschlossen. Hinlänglich bekannt als Reservationszentrale mit Hauptsitz in Phoenix (USA), war den Schweizer Besuchern indes schon nach wenigen Augenblicken klar, dass in der Europazentrale der Gruppe nicht lediglich weltweite Hotelbuchungen vollzogen werden. Aufbau, Einrichtungen, Aktivitäten und die EDV-Infrastrukturen vertreten eine auf effizientes Marketing ausgerichtete Organisation.

Die Mitglieder der Erfa-Gruppe 14 liessen sich vom Engagement und der hohen Fachkompetenz überzeugen, mit der die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter das Ziel verfolgen, ihre Mitgliederbetriebe mit Logiernächten zu «beliefern» und Beiträge (eigene Schulung, Information, Kontrolle) zu deren Leistungsstandard zu leisten. Klar denn auch die Lehre aus dem Anschauungsunterricht vor Ort: Gezielte und gästeorientierte Informationen des Anbieters an die Zentrale sind erste Grundlage des Verkaufs. Ohne weltweiten elektronischen Informationsaustausch geht heute in der Hotellerie praktisch nichts mehr. Zu dieser Erkenntnis gelangen müsse nicht nur die diesbezüglich auf bereits hohem Stand stehende Stadthotellerie, sondern auch die Saisonhotellerie, wurde deutlich festgehalten.

Qualifikation hat ihren Preis
Erfa – das heisst indes auch betrieblicher Erfahrungsaustausch. Unter der Moderation von Erich Berger stand in der Folge der Lohnvergleich 1994 zur Diskussion. Hohe gastgewerbliche Leistungen begründen hohe Mitarbeiterkosten. Insbe-

sondere menschlich und fachlich vorzüglich qualifizierte Kadermitarbeiter haben auch in wirtschaftlich gedämpften Zeiten ihren Preis. Das Ausschöpfen von Leistungsreserven durch innerbetriebliche Schulung, eine rationelle Organisation und ein gutes Mass an mitarbeiternaher Führung hier, eine hohe Auslastung der Kapazitäten als Förderung an die marktorientierte Unternehmensführung dort, bleiben nach wie vor die Schlüssel, um die Mitarbeiterkosten mit marktgerechten Löhnen in wirtschaftlich erträglichem Rahmen zu halten. Für diese Erkenntnis zeigte sich das Umfeld der Best Western-Zentrale als keine schlechte Kulisse. EB

TODESANZEIGE

Edith Huggeler-Arnold

Wir trauern um unser Mitglied, Edith Huggeler-Arnold, Hotels Brienzerbuli und Löwen Bränz. Sie ist am 11. November 1994 nach langer, tapfer ertragener Krankheit sanft entschlafen. shv

Üses Läbe isch trüffe, veschtah gärnha u häbe losah u erinnerne

Traurig nehmen wir Abschied von unserer lieben Tochter, Schwester, Patin und Freundin

Mariet C. Doeleman
geb. 3. Dezember 1946

Sie verliess uns am 9. November 1994.

Ihre Mutter A. P. Doeleman-van der Valk
Ihre Geschwister Herman, Joke, Joop,
mit Partner und Kinder
Jngrid, Silvia und Familie

Die Abdanckungsfeier fand statt am Freitag, 11. November 1994, um 13.30 Uhr, in der reformierten Kirche Oberglatt.
Oberglatt, 9. November 1994

Traueradresse:
Familie Doeleman
Rebsteig 9
8154 Oberglatt

CARROUSEL

Tourismus



Martin Göppert (Bild) ist zum stellvertretenden Direktor des Tourismusverbandes Gstaad Saanenland gewählt worden. Göppert (30) ist ein Tourismus-Profi: Nach der Matur besuchte er die Schweizerische Schule für Touristik Chur/Zürich, machte ein Praktikum beim Kur- und Verkehrsverein Lenk, war drei Jahre Geschäftsleiter des Verkehrsvereins Zuz und seit 1993 Leiter des Incoming-Büros von Kuoni Travel in Zürich. Laut Verbandspräsident **Peter Kübli** ist es zumindest zum gegenwärtigen Zeitpunkt nicht vorgesehen, Göppert als Nachfolger des bisherigen Direktors **Roland Meyer** zu wählen, dessen Nachfolge noch offen ist. Der Verband hat festgestellt, dass wegen der hohen Arbeitsbelastung eine Stellvertretung nötig ist. Göppert wird für das Angebot vor Ort zuständig sein und sich «für einen einheitlichen und hochqualitativen Auftritt» einsetzen. *SR*

Erwin Huber (37) ist im Range eines Generaldirektors neuer Geschäftsführer der Financial Institution Services (FIS), The Thomas Cook Group, Switzerland. Unter anderem zeichnet er für die Ausgabe der Travellers Cheques verantwortlich. Bevor Huber jetzt zu Thomas Cook kam, war er als Projektleiter der Highlight Communications AG tätig, die sich mit der Vermarktung von Filmrechten befasst. *Z*

Hotellerie



Martin Fluck (Bild) übernimmt ab 1. Dezember die Führung des The Saigon Floating Hotels in Ho Chi Minh City (Vietnam). Der Absolvent der Hotelfachschule Lausanne ist seit rund zehn Jahren für verschiedene Hotelgesellschaften im Fernen Osten tätig, zuletzt als Project Manager des Park Hyatt International Hotels in Tokyo. Martin Flucks Vorgänger, **Peter Hasler**, muss seinen Sessel als General Manager nach nur einem Jahr räumen: Die Electrical Industrial Enterprises, die japanischen Eigentümer des Floating Hotels, übernehmen per 1. Dezember in Eigenregie des bisherigen Leiters der Pacific Hotels (Cantabria/Australien) geführte 4-Sterne-Haus. *MM*

Die Hilton Hotels Corporation und die Conrad Hotels haben ihr Frankfurter Verkaufsbüro mit einem neuen Team besetzt. Von Frankfurt aus soll künftig

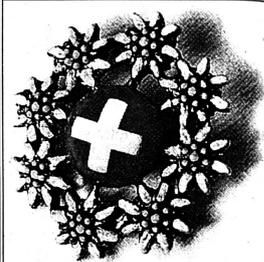


der Deutsche, Österreichische und Schweizer Markt betreut werden. Als neue Verkaufsdirektorin für die insgesamt 234 Hilton Hotels in den USA und die derzeit sechs Conrad Hotels in Europa und Australien zeichnet **Janette Howland** (rechts). Sie war zuvor für United Vacations Deutschland sowie für die Choice Hotels als Director of Marketing Europe tätig. Für den Aufgabenbereich Conrad Corporate Sales verstärkt **Susanne Engler** (Mitte) als Verkaufsleiterin das Team. Engler war zuvor für Wiechmann Tourism Services in Frankfurt tätig. **Ilka Satter** (links), ehemalige Mitarbeiterin im Frankfurter Verkaufsbüro von Hilton International, ist nun für Hilton Hotels Corporation und Conrad Hotels als Sales Coordinator eingesetzt. Sie fungiert als rechte Hand von Janette Howland. *GU*

Food & Beverage

Ulrike Wechsung (41) hat die Objektleitung der Menue & Logis - Internationale Fachmesse Gastronomie und Hotellerie - bei der Messe Frankfurt übernommen. Sie wird somit Nachfolgerin von **Cornelia Schmidt** (37), die sich nun voll auf die Reisefachmesse Travel Trend konzentriert. Ulrike Wechsung arbeitet bereits seit elf Jahren bei der Messe Frankfurt GmbH. Vorher war sie in verantwortlicher Position als Verkaufsreferentin für die Fachmesse Automechanika und IFFA tätig. Ihre Messkarriere begann sie mit dem Ausbau des Compass-Besucherinformationssystem bei der Messe Frankfurt. *Z*

Werbung



Die wundersame «Verwandlung» eines Logos...

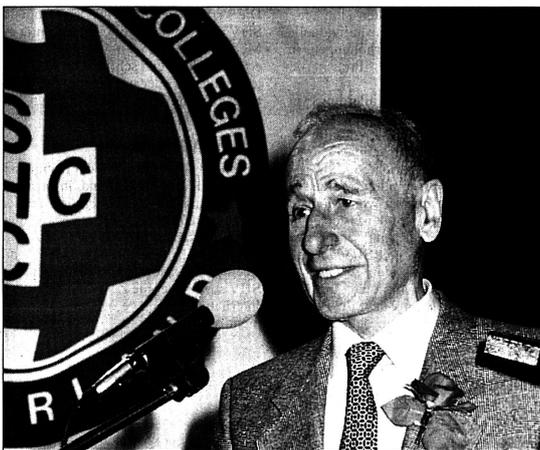
Fotos: zvg

«Endlich weisse Wäsche – Ihre Miele»

Diesen Sommer hat die Zürcher Werbeagentur GBBS/TBWA von **Hermann Sirttmatter** mögliche Varianten eines neuen Logos für die touristische Landeswerbung vorgestellt: Kugeln mit Schweizer Kreuz und Edelweiss-Kranz sollten den Slogan «Endlich Ferien – Ihre Schweiz» visuell umsetzen. Offenbar hatte die Zürcher Werbeagentur Focus-Consult AG bereits im letzten Jahr die gleiche Idee für Miele-Werbung, der bekannten Wasch- und Geschirrspülmaschinen-Firma, die jetzt auch bei

den Geschirrspülern auf die Schweizer Küchennorm setzt: Ein Edelweiss-Kranz mit blauem Hintergrund und Schweizer Kreuz in der Mitte sowie dem Namen Miele sollen darauf aufmerksam machen. Irgendwie passen Waschmaschinen und Landeswerbung zusammen: Denn in der Regel werden ja nur die sonnigen, sauberen Seiten eines Landes beworben. Und: Ganz zu schweigen vom Buchtitel eines umstrittenen Genfer Politikers «Die Schweiz wäscht weisser»... *IA*

Institut César Ritz



Conrad Tuor honoré

L'Institut César Ritz du Bouveret a profité de sa récente remise de diplômes pour honorer **Conrad Tuor** pour sa contribution à l'enseignement hôtelier. Professeur de service à l'Ecole hôtelière SSH de Lausanne durant de nombreux années, M. Tuor est surtout l'auteur de l'«Aide-mémoire du sommelier», le fameux ouvrage utilisé dans toutes les

écoles hôtelières, et dont la version anglaise a été utilisée par les 3500 étudiants des écoles Hotelconsult. M. Tuor s'est vu remettre le prix «César Ritz», qui est réservé aux personnalités ayant apporté une contribution exceptionnelle au domaine de la formation dans les secteurs de l'hôtellerie et du tourisme. (Photo: htr) *JPF*

Genua

Zur Via Grenchen gekommen

Die Via Parigi oder die Via Londra fallen, zumindest was die Bezeichnung betrifft, nirgends sonderlich auf. Hingegen wenn ein Schweizer in Genua die Via Grenchen antrifft, fragt er sich schon, was die Hafenstadt mit dem Städtechen am Jura-Fuss verbindet.

UELI STAUB



Generalkonsul Castelli an der Via Grenchen. Foto: Ueli Staub

Trotz seiner unzähligen kulturellen und baulichen Schätze ist Genua wohl die am meisten unterbewertete Stadt Italiens. Für fast alle Touristen mit Genua-Erfahrung bleibt höchstens der Hafen in flüchtiger Erinnerung, ehe sie an Bord eines Schiffs entschwenden. Wer sich aber die Zeit nimmt, Italiens Tor zur Welt etwas näher unter die Lupe zu nehmen, wird reich belohnt. Anlässlich einer Stadtbekanntmachung mit dem Schweizer Generalkonsul **Angelo Castelli**, der sich als äusserst kundiger Cicero erwies, stiessen wir auf ein merkwürdiges Detail – die Via Grenchen! Sie beginnt an der Piazza Corvetto und windet sich aufwärts um das in einer Parkanlage stehende Denkmal des genuesischen Revolutionärs **Giuseppe Mazzini** (1805–1872). Dieser kämpfte für die nationale Einigung Italiens unter republikanischer Verfassung. Er tat dies so beherzt, dass er zum Tode verurteilt wurde, worauf er 1836 in die Schweiz floh.

Dank der Genuesen

Die politisch liberalen Grenchner beschlossen, Mazzini ins Bürgerrecht auf-

zunehmen, retteten ihn so vor der Ausweisung und weiteren Verfolgungen. Der Gemeindevater musste dies büssen, wurde er doch von der Solothurner Regierung abgesetzt! Seinen Nachfolgern, die später Stadtmann beziehungsweise –präsident genannt wurden, ging es wesentlich besser, denn die Italiener liessen sich nicht lumpen. Von der Via Grenchen war bereits die Rede, und seit 1953 verleiht Genua dem jeweiligen Stadtpräsidenten von Grenchen das Ehrenbürgerrecht! Titular ist zur Zeit Fürsprecher **Boris Banga**, sein gegenwärtiger Genoveser Kollege heisst **Adriano Sansa**. Allerdings ist «Sansa meets Banga» bisher noch nicht Tatsache geworden. Der Terminkalender sei schuld daran, wird aus Grenchen mitgeteilt!

Genève

Nouveaux diplômés à l'EHG

L'Ecole hôtelière de Genève a organisé fin octobre une remise de diplômes et de certificats destinée notamment aux étudiants du 85e cours de restauration et d'exploitation et du 2e cours de cadre supérieur en hôtellerie et restauration.

Diplômés du 85e cours: Soraya Berzeel, Steve Besson, Xavier Etienne, Agnès Fage, Xintao Feng, Pedro Ferreira, Véronique Fischer, Philippe Flotiront, Thierry Francillon, Sacha Fritz, Yvan Galster, Apostolis Georgopoulos, Nina Gillet, Hristos Giropoulos, Ann Greene, Nicolas Isoz, Marcel Jacquot, Christophe Janik, Simon Massiani, Alexandre Meusy, Lionel Mounier, Jean-Marie Moos, Denise Olliger Roume, John-Frédéric Plassard, José-Alberto Ramires, Maurizio Redaelli, Alexandre Roemer, Catherine Simonin, Patrick Steiner, Stéphane Sutter, Mauricio Tang-Vidale, Monika Tesar, Philippe Tinguely, Myra Vogelsang.

Diplômés du 2e cours ES: David Anthony Bhooroo, Beat Max Brenner, Solange Mayor, Luis Oswaldo Mera, Laurence Roufart, Elisabeth Sallin, Hervé Tabau, Edgard Toral. *MH*

REKLAME

eco bar
Der neue Name für Minibars und Zimmertresore

S. B. R Supply Services AG, Postfach, 8965 Mutschellen
Telefon 057 31 90 60, Telefax 057 31 90 91

71216/083126



stellen revue marché de l'emploi

HOTEL+TOURISMUS REVUE NR. 46 17. NOVEMBER 1994

HOTEL ★ DU LAC ★ HIRSCHEN

Brunnen am Vierwaldkanten

Obwohl da und dort die Fassade bröckelt,
hat der Hirschen seinen Charme.
Der Charme des Hauses, das sind wir,

DAS HIRSCHEN-TEAM

Nun hat sich aber unser Teamchef selbständig gemacht.
Deshalb suchen wir einen neuen

Boss

- der ab Februar/März für uns die Saison vorbereitet
- der schaut, das die Reservationen reinkommen
- der unser Team vervollständigt
- der uns motiviert und zu Glanzleistungen anspricht.

Interessiert? So melden Sie sich direkt bei den Besitzern.

Hotel Du Lac Hirschen AG
Axenstrasse 3
6440 Brunnen
Telefon 043 31 13 15

71124/8165



SEMINARHOTEL
AG

Wir sind eines der modernsten Ausbildungszentren in der Schweiz mit einem ****Stern Hotel- und Restaurationsbetrieb. Für unsere Verkaufs- und Marketingabteilung suchen wir für Eintritt nach Vereinbarung eine

LeiterIn Sekretariat Verkauf/Marketing

der/die folgendem Anforderungsprofil entspricht:

- organisatorisches Talent
- Flexibel
- belastbar
- fließend in D/E/F
- EDV/PC Kenntnisse

Der Aufgabenbereich setzt sich aus folgenden Arbeiten zusammen:

- Bearbeitung von Verkaufsanfragen
- erledigen sämtlicher interner und externer Korrespondenz
- laufendes updating der Verkaufs- und Marketingdateien
- Bearbeitung von Mailings und Verkaufskarten
- Gestaltung von Angebotskarten und Verkaufsmaterial

Wir bieten modern eingerichteten Arbeitsplatz sowie attraktive Anstellungsbedingungen

Wenn Sie diese Herausforderung interessiert und Sie Ihre erworbenen Fähigkeiten in unserem ****Hotel einsetzen möchten, bitten wir Sie, Ihre Bewerbung mit Photo einzureichen an:

Hansruedi Bolli, SeminarHotel am Ägerisee, Seestrasse 10, 6314 Unterägeri, Tel. 042 72 27 27

- 50 Zimmer
- Veranstaltungsräume bis zu 180 Personen
- modernste Technik
- Solarium, Bio Sauna, Dampfbad
- Tiefgarage
- 2 Restaurants/Terrasse



RESTAURANT
SEEFELD

RELA
SAUNA · SOLARIUM

W · I · L · E · R · B · A · R

SHA SeminarHotel AG, Seestrasse 10, 6314 Unterägeri, Telefon 042 72 27 27, Telefax 042 72 38 94

SEMINARHOTEL AG

71266/5033

HOTEL job SHV

PERSONALBERATUNG

Für das Golfhotel Hof Maran in Arosa suchen wir auf Mai 1995 ein jüngeres

Direktionsehepaar

Das Viersternhotel mit seinen 100 Betten und zahlreichen Restaurants liegt in einer wunderschönen Landschaft, umgeben von einem Golfplatz, fünf Tennisplätzen und einer Natureisbahn. Langlaufloipe und Skiliste befinden sich direkt vor dem Haus.

Wir bieten eine mit sämtlichen Kompetenzen ausgestattete Direktionsstelle. Die gemeinsam mit dem Verwaltungsrat erarbeiteten Betriebs- und Investitionsbudgets gelten als Führungsinstrumente.

Anforderungsprofil: Hotelfachschule, Unternehmerseminar SHV, mehrjährige Erfahrung in leitender Stellung, EDV-Kenntnisse, kontaktfreudig und gute Sprachkenntnisse.

Bewerbungen mit handgeschriebenem Begleitbrief und Foto sind zu senden an untenstehende Adresse, z.H. Herrn Walter Rohner.

Hotel JOB SHV
Mombijoustrasse 130, Postfach
3001 Bern, Telefon 031 370 43 33



Schweizer Hotelier-Verein

71230/84735

RdV****

Unternehmens-, Personalberatung, Kaderselektion
mit den fünf Sternen

Wir suchen die frontorientierte, initiative Verkäuferpersönlichkeit, welche mit Ideenreichtum und Geschmack ein einmaliges Produkt und ein ausgewogenes Sortiment verkauft.

Unser Auftraggeber ist ein international tätiges und renommiertes Fabrikations- und Handelsunternehmen. Mit den qualitativ hochstehenden, langlebigen Konsumgütern werden u. a. Hotels/Gastronomiebetriebe, Heime/Spitäler und Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung beliefert. Im Zuge der Expansion und aufgrund der grossen Nachfrage suchen wir für die Stadt und Agglomeration Zürich, Abteilung Hotels/Restaurants, sowie für die ganze Schweiz, Abteilung Spitäler/Heime/Gemeinschaftsverpflegung, je eine/n engagierte/n

GebietsleiterIn im Aussendienst

Als selbständig arbeitende und kontaktfreudige Persönlichkeit akquirieren und beraten Sie neue und betreuen bestehende Kunden, wobei Ihr ästhetisches Flair und Ihr konzeptionelles Denken viel zu Ihrem Erfolg beitragen werden.

Um dieser interessanten und anspruchsvollen Position gerecht zu werden, sind z. B. eine kaufmännische Grundausbildung, eine abgeschlossene Hotelfachschule, vor allem aber Verkaufserfahrung in einer ähnlichen Branche die optimale Voraussetzung. Das ideale Alter beträgt zirka 28 bis 45 Jahre.

Wenn Sie den Wunsch haben, in einem lebhaften Unternehmen eine Schlüsselposition zu besetzen und diese Herausforderung annehmen möchten, erwarten wir gerne Ihre mündliche oder schriftliche Bewerbung. Nutzen Sie diese Chance!

Rolf de Vries, Postfach, 8737 Gommiswald
Telefon 055 72 50 44, Telefax 055 72 42 15

71101/24658



KANTON
AARGAU



Kantonale
Strafanstalt
Lenzburg

Infolge Pensionierung suchen wir einen Küchenchef

der zusammen mit zwei Berufskollegen die Anstaltsküche führt.

Anforderungen:

- abgeschlossene Lehre als Koch oder als Metzger mit Kochzusatzlehre
- praktische Tätigkeit als Küchenchef in einer Grossküche oder Kantine
- Verantwortungsbewusstsein, Durchsetzungsvermögen und Teamfähigkeit
- menschliche Reife und psychische Belastbarkeit
- Eignung zum Führen einer Gruppe
- Bereitschaft, die sicherheitsdienstlichen Aufgaben auszuführen
- Schweizer Bürger mit einwandfreiem Leumund im Alter ab 28 Jahren.

Wir bieten:

- abwechslungsreiche und anspruchsvolle Tätigkeit
- sorgfältige Einarbeitung
- Besoldung und Sozialleistungen im Rahmen des kantonalen Dekrets.

Falls Sie über die entsprechenden Qualifikationen verfügen und Sie diese abwechslungsreiche Aufgabe interessiert, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an

Kant. Strafanstalt Lenzburg
z. H. Herrn E. Rüegg
Postfach 75, 5600 Lenzburg
Telefon 064 50 01 22

P 71182/44300

Hotel Huld & Waldhaus 3715 Adelboden

Familien K. P. Gyggax und Ruch, Telefon 033 73 15 31

Für die kommende Wintersaison ab zirka 18. Dezemb-
er haben wir folgende Stellen neu zu besetzen:

Rôtisserie «Le Tartare»:
(vorwiegend Abendgeschäft)

Chef de restaurant (Dame oder Herrn)

mit dem besonderen Flair, einem kleinen, gepflegten Betrieb vorzustehen und eine bestehende, anspruchsvolle Kundschaft zu betreuen.

Hotelréception:

Anfangs-Sekretär/in (Schweizer/in)

mit kaufmännischen Grundkenntnissen. Wenn Sie Freude am Gästekontakt haben und Interesse an der Mithilfe während der Rush-hour beim Abendservice unserer internationalen Gästeschar zeigen, bietet sich Ihnen eine abwechslungsreiche Beschäftigung.

Kellerbar «Im tiefen Keller»: Anfangsbarman/ Anfangsbarmaid

Ab zirka 18. Dezember 1994 suchen wir für unsere kleine Kellerbar und Mithilfe im Service eine aufgestellte, junge Persönlichkeit, welche Freude am entsprechenden Gästekontakt und Sinn für Zusammenarbeit hat.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir unterhalten uns gerne mit Ihnen über präzisere Einzelheiten. Ihre entsprechende Bewerbung mit Foto erreicht uns an obiger Adresse.

70925/248

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

INHALT

| Stellenmarkt: | Seite |
|------------------------------|-------|
| Kader | 1-4 |
| Express-Stellenvermittlung | 5 |
| Hotellerie/Gastronomie | 4-14 |
| Internationaler Stellenmarkt | 15 |
| Stellengesuche | 16 |

SOMMAIRE

| Marché de l'emploi | Page |
|----------------------------------|------|
| Marché de l'emploi | 14 |
| Marché international de l'emploi | 15 |
| Demandes d'emploi | 16 |

Personalberatung für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

ADIA HOTEL

**Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 9**

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

Champagne MAXIM'S DE PARIS

Die *Gambrinella AG* (importateur et agent exclusif pour la Suisse) betreut eine der erfolgreichsten Champagnermarken in der Schweiz. Unsere

Assistentin des Geschäftsführers

betreut unsere Kunden am Telefon, führt Korrespondenz, ist für Bestellungen, Statistiken und vieles andere mehr zuständig.

Sind Sie an einer interessanten und abwechslungsreichen Arbeit interessiert, sprechen und schreiben Sie *Französisch* und etwas *Englisch*? Wenn Sie eine Hotelfachschule absolviert haben oder über eine kaufmännische Ausbildung verfügen, zirka 20 bis 30 Jahre alt sind und den Kontakt zum Gastgewerbe lieben, dann sind Sie die ideale Nachfolgerin der jetzigen Stelleninhaberin.

Stellenantritt ab Mitte Dezember oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an

Gambrinella AG

Seestrasse 441
Postfach 1081
8038 Zürich.

71279/192422

Feldpausch

HOTELS - RESTAURANTS - CONFISERIES

Die Feldpausch AG ist eine Gastro-Gruppe in und um Locarno/Ascona. Wir betreiben 3 Hotels, 6 Restaurants und eine Produktion für Spezialbrot und Confitierprodukte mit den dazugehörigen Ladenboutiquen. Unsere Restaurants sind in Charakter und Angebot sehr individuell, vom typischen Tessiner Grotto bis hin zum 14 Punkte Gault-Millau-Restaurant. Die einzelnen Restaurants werden von einer zentralen Produktionsküche beliefert. Zur Unterstützung von Herrn F. Müller, eidg. dipl. Küchenchef und seinem Team, suchen wir per 1. Dezember 1994 einen aufgestellten, zuverlässigen

Chef garde-manger

der auch die Ablösung des Sous-chefs übernehmen kann.

Wir stellen uns einen ehrlichen qualitätsbewussten Mitarbeiter vor, der bereit ist, eine verantwortungsvolle Position in der Produktionsküche zu übernehmen. Wir bieten geregelte Arbeitszeiten (Frühschicht von 6 bis 15 Uhr) und eine entsprechende Entlohnung sowie interne Betriebsrabatte.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wenn ja, so freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr Müller gerne zur Verfügung.

Feldpausch

Personaldirektor Frau Madeleine Bläsi
Piazza Stazione 8, 6600 Locarno
Tel. 093 33 91 96, 093 33 01 81

71218/56090

Schulheim Kronbühl

Sonderschulheim für Menschen mit einer körperlichen und geistigen Behinderung

Wir suchen auf Januar 1995 oder nach Vereinbarung eine

Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin (Teilzeitpensum möglich)

Sie besitzen ein Diplom als Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin, als Hauswirtschaftslehrerin oder eine gleichwertige Ausbildung und verfügen über mehrjährige Erfahrung in der Hauswirtschaft.

Das Schulheim Kronbühl ist ein lebhafter Heimbetrieb mit 50 schwerbehinderten, pflegebedürftigen Kindern und insgesamt zirka 100 Mitarbeitern.

Für nähere Auskünfte steht Ihnen Herr H. Gertsch, Heimleiter, zur Verfügung. Telefon 071 38 56 56. Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

Schulheim Kronbühl, z. H. Herrn H. Gertsch,
Postfach 173, 9302 Kronbühl.

Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht!

P 71135/44300

ALPINA SCHOOL OF HOTEL MANAGEMENT AG

Für unser Schulhotel in Ilanz, Graubünden, welchem gleichzeitig auch ein Restaurations- und Hotelbetrieb angegliedert ist, suchen wir auf Anfang Dezember 1994

eine/n Küchenchefin/-chef

(mit guten Englischkenntnissen)

Wenn Sie bei der Ausbildung unserer 80 Studentinnen und Studenten aus 20 Nationen mithelfen und auch unsere geschätzte Kundschaft verwöhnen möchten, so nehmen Sie doch bitte mit uns Kontakt auf.

Alpina School of Hotel Management AG
z.H. Herrn Josef Joerg, 7076 Parpan
Telefon 081 35 11 91

70940/351300



Jetzt und nicht später - eine neue Herausforderung annehmen und zwischen fünf Sternen und irdischem Luxus Gastgeber/in sein als

F&B-Assistent

Ab kommender Wintersaison?

You wish you were here? - Dann rufen Sie mich an.
Ich, Peter Korn, erzähle Ihnen gerne mehr über die Arbeit in einem aussergewöhnlichen Hotel.

SUVRETTA HOUSE

CH - 7 500 ST. MORITZ
TEL. 082 2 11 21 FAX 082 3 85 24



The Swiss Leading Hotels



6865/24096

Nach vierjähriger Tätigkeit hat unser derzeitiger, erfolgreicher Direktor das Bedürfnis, sich einer anderen Aufgabe zu widmen. Daher suchen wir auf Frühling 1995

Direktor

oder

Direktionsehepaar

Unser Betrieb:
- 4-Sterne-Haus in der Zentralschweiz
- Hotel mit 60 Zimmern/120 Betten
- Jahresbetrieb; Hauptsaison April bis November
- 2 Spezialitätenrestaurants
- Bar und Bankettsäle
Unsere Philosophie:
moderne Gastlichkeit.

Wir erwarten:
- junge, dynamische Fachleute mit entsprechendem Nachweis
- Erfahrungen in ähnlicher Stellung; mind. F&B-Manager
- Sie sind ein moderner und innovativer Gastronom, welcher mit Freude an der Front seine Ideen umsetzt
- Sie praktizieren einen modernen Führungsstil auf der Basis der Motivation.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit vollständigen Unterlagen unter Chiffre 70928 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

70929/11932

Wanted

Kontaktfreundliche, impulsive, aufgestellte

Chef de bar

die wie wir aus dem Rahmen fällt.

Alter zwischen 25 und 35 Jahren. Melde Dich bei:

Oskar Schnyder, Restaurant-Pub
Lämmli, Meilen.
Telefon 01 923 14 67.

71188/26801

Gesucht initiativer, kompetenter

Pächter

für Restaurant mit Bar am Thunersee. Per Anfang 1995 oder n. Vereinbarung. Auskunft unter Chiffre W 005-165023 an Publicitas, Postfach 7621, 3001 Bern.

P 71262/44300

al pontile

Ristorante al pontile an der Seepromenade von Ascona sucht - möglichst sofort - Jungen, kreativen

Koch

in Ganzjahresstellung.

Interessenten melden sich bitte über die **Telefonnummer 093 35 46 04.**

Ristorante al pontile
Familie Gaedeke
Lungolago, P. G. Motta 31
6612 Ascona

71250/2194

Für unser gutfrequentiertes Stadtrestaurant am Albisriederplatz in Zürich suchen wir per 1. Februar 1995 oder nach Übereinkunft einen jungen, initiativen

Geschäftsführer mit Fähigkeitsausweis A

Sie sollten Freude haben, eine kleine Brigade effizient zu führen, mitzuarbeiten und die Wirtschaftlichkeit des Betriebes stets im Auge zu behalten.

Eine Ausbildung als Koch wäre von Vorteil und wünschenswert.

Wir bieten Ihnen der Leistung entsprechenden Lohn, dem Budget entsprechend freie Personalwahl sowie freie Hand bei der Führung des Betriebes im Rahmen der Geschäftspolitik.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann richten Sie Ihre Bewerbung bitte mit Foto an:
**REHOCO AG, Utlikonerstrasse 17,
8952 Schlieren,
Telefon 01 730 60 71.**

71189/32450

BEREST AG

Beratung Restaurationsbetriebe
Treuhand

Spass und Action

Ist Ihre neue Herausforderung als

Assistent/in des Geschäftsführers

Mit flippigen Drinks und Freude am Job werden Sie zum Stadtgespräch im Charly's Pub in Solothurn.

Wir erwarten Sie mit Spannung.

Gabriela Thoma

P 71236/247049

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

BINDELLA GASTRONOMIA ITALIANA

Für unser Ristorante, Pizzeria Santa Lucia an der Luisenstrasse in Zürich suchen wir einen

Geschäftsführer

der italienisches Ambiente vermitteln kann; den Gästen wie auch dem Mitarbeiter-Team.

Sind Sie eine starke Persönlichkeit mit guten Organisations- und Führungserfahrung und besitzen Sie gute Kenntnisse in der italienischen Gastronomie? Ist die persönliche Betreuung der Gäste und Mitarbeiter, sowie die kooperative Führung von Küche und Service eine Stärke, die Sie gerne in unserem Betrieb einsetzen möchten?

Wenn Ihnen diese Herausforderung zusagt, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen

Bindella Unternehmungen AG

Hönggerstrasse 115, 8037 Zürich

0 71234/299413

Frau Gisela Lacher ☎ 01 / 276 61 61

Zur SSG-Gruppe gehören:

Autobahnrestaurants, Autobahn-Shopping, Flughafenrestaurants, Buffets, eine Hotelgruppe, Minibar, Speisewagen sowie Schiffe auf dem Bodensee und dem Genfersee.

Als besonders interessanter Betrieb präsentiert sich das Buffet in Romanshorn direkt bei Bahnhof und Hafen: Neben der Betreuung der Buffetrestaurants mit vielen lokalen Stammgästen und Touristen aus aller Welt, ist das Buffet auch für das Catering der Schweizer Bodenseeschiffe verantwortlich. Für diesen vielschichtigen Betrieb suchen wir einen

Geschäftsführer

der seine Aufgabe weitergesteckt sieht, als in täglichen Routinejobs aufzugehen.

Wenn Sie engagiert zupacken können, viele neue Ideen haben, über Durchsetzungskraft und betriebswirtschaftliche Denkwiese verfügen, sich als Teamleader verstehen - der Gast für Sie jedoch immer im Mittelpunkt steht, sind Sie bei uns sicher richtig.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an Max Schudel, Regionaldirektor. Er würde sich gerne persönlich mit Ihnen über Ihre Zukunftspläne und die Anstellungsbedingungen unterhalten. (telefonisch erreichbar ab 21.11.94)



SSG Restaurant und Hotel AG

Bahnhofplatz
9001 St. Gallen
Tel. 071 23 70 85

71188/30120

Gasthof Rössli in Utzigen bietet eine langfristige, ausbaubare Stelle per sofort oder nach Vereinbarung als

Gastgeberin

Sie sind zirka 23 bis 35 Jahre alt, haben schon erfolgreich im Speiseservice gearbeitet, suchen eine neue Herausforderung, sind bereit, Verantwortung zu übernehmen und können vielleicht sogar unseren Gästen die Wünsche von den Augen ablesen? Dann sind Sie genau unsere wertvolle Mitarbeiterin, welche wir suchen.

Interessiert?

Bewerbung richten Sie an:

Gasthof Rössli
z. H. Herrn Godi Wyss
3068 Utzigen
Telefon 031 839 24 38

Geschäftsführer-Assistentin

Sie sind jung, lieben Ihren Beruf und möchten weiterkommen. Es reizt Sie, Verantwortung zu tragen, Ideen zu haben und zu verwirklichen. Administrative Arbeiten brauchen Sie zum Glückhsein genauso wie Fronteinsätze.

Unser renommierter Landgasthof im Zürcher Oberland bietet Ihnen in seiner Vielseitigkeit ideale Voraussetzungen, Ihr Fachschulwissen in der Praxis zu erweitern.

Rufen Sie mich unverbindlich an, oder senden Sie mir Ihre Unterlagen.

Harry Baumann, Landgasthof Adler,
8627 Grüningen ZH, Telefon 01 935 11 54.

70831/129313

Gasthof Rössli Ruswil

Wir suchen per 1. Januar 1994 in traditionellen Landgasthof (Nähe Luzern)

Köchin/Koch

Wir bieten eine vielseitige und abwechslungsreiche Tätigkeit in der A-la-carte- und Bankettsküche, geregelte Arbeitszeit, So. u. Mo. frei, Kost und Logis im Hause.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
P 70146/254694
Fam. R. Erni-Wicki Tel. 041-73 11 25

GASTRONOMIE MIT STIL

Im Herzen von Luzern, an schönster Lage direkt an der Reuss, wird in unserem lebhaften Erstklasshotel meine abwechslungsreiche und interessante Stelle als

Seminar- und Bankettleiterin

frei.

Ich suche deshalb nach Vereinbarung meine geeignete Nachfolgerin, welche

- über Erfahrung in der Hotelbranche verfügt
- Freude am Verkauf hat
- kontaktfreudig, aufgeschlossen, charmant und flexibel ist
- selbständig Probleme anpackt und Entscheidungen trifft.

Die Arbeit in unserem jungen Team ist sehr interessant und vielseitig, und das Hotel des Balances ein unkonventionelles, faszinierendes Haus.

Selbstverständlich werden Sie von mir bestens in Ihren neuen Wirkungskreis eingeführt.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbungsunterlagen und stehe Ihnen für weitere Fragen gerne zur Verfügung.

Sandra Bungardt, Seminar-Service

71261/22683

HOTEL DES BALANCES

WEINMARKT LUZERN - 6000 LUZERN 5
GOURMET RESTAURANT LA VAGUE

PIANO BAR - SALLE DES BALANCES - TERRASSE - BISTRO
TELEFON 041/5118 51 FAX 041/5164 51

BEST WESTERN  SWISS HOTELS



Sonne und Wärme,

Fröhlichkeit, Freude, südlicher Tastsch und viel Raum für Eigeninitiative bietet unser garantiert einmaliges Bar-Restaurant Seerose.

Falls Sie, selbstbewusst und qualifiziert, es verstehen, (vielleicht zum ersten Mal?) als

Barchefin

erwartungsvolle Gäste mit Ihrer intuitiven und natürlichen Art zu Begeisterungstürmen hinzureissen, bin ich gespannt darauf, Sie kennenzulernen.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Caesar Huber

Bar-Restaurant Seerose und Hotel Restaurant Schiff,
8808 Pfäffikon, Telefon 055 48 49 50.

71169/74780

HOTEL NEVADA PALACE

STEINMATTLI
HOTEL CARNI BISTRO



Edelboden

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir:

- Réception: **Chef/in de réception**
(Fidelio) **Réceptionistin**
- Hausdienst: **Gouvernante**
- Küche: **Chef de partie**
- Hotelbar: **Barmaid**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Hotel Steinmattli
Direktion
3715 Adelboden
Telefon 033 73 39 39, Fax 033 73 38 39

71018/302040



TRANSFER

Lieben Sie den Umgang mit frischen Produkten und deren perfekte Verarbeitung, schätzen Sie das Klima einer leistungsstarken, langjährig eingespielten Brigade, suchen Sie nebst Inspiration auch Verantwortung?

Dann sind Sie unser

Chef garde-manger

per 20. Februar 1995 in Jahresstelle

Erzählen Sie uns von Ihrem Organisationstalent, Ihrer Führungsstärke und Ihrem qualitativen Denken, und wir holen Sie gleich

ins Dream-Team

Rufen Sie jetzt an:

Herr Peter Aegerter

Restaurant

WALDMANNSBURG

Dübelstein · 8600 Dübendorf · Telefon 01 821 10 22 · Fax 01 822 10 77

Rubetage: Sonntag ab 17 Uhr und Montag ganzer Tag · Peter Aegerter und Ruedi Frei

0 71235/247278

NELSON

«the real english place»
ZÜRICH

sucht

Geschäftsführer-Assistent/-in

Service-Mitarbeiter/-in

Festangestellt und Teilzeit

- Sind Sie:
- kontaktfreudig?
 - flexibel und belastbar?
 - bereit Verantwortung zu übernehmen?

- Besitzen Sie:
- Ausstrahlung?
 - Spass an der Arbeit?

- Möchten Sie:
- den Kontakt zu unseren Gästen pflegen?
 - in einem aufgestellten Team arbeiten?
 - die echt englischer Atmosphäre erleben?

Reizt Sie diese Herausforderung? Dann rufen Sie uns unter der folgenden Telefon-Nummer an:

NELSON ZÜRICH, Roland Spirig
oder Andreas Lienhard,
Beatengasse 11, 8001 Zürich
Tel. 01-212 60 16

«fun for everyone»

0 71166/55319

Weiterkommen ist nicht planbar, nur machbar!

Wir suchen für eines unserer acht Silberkugel-Restaurants in der Stadt Zürich eine/n

Geschäftsführer-Stellvertreter/in

Haben Sie eine Berufslehre abgeschlossen und waren Sie bereits in der Gastronomie oder im Lebensmittelbereich tätig, oder haben Sie vielleicht schon erste Führungserfahrungen gesammelt? Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Was ist, möchten Sie eine Herausforderung anpacken? Dann rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Herr Stefan Büschi ist Ihre Kontaktperson.

Silberkugel
Restaurant • Take-away

Stellenvermittlung & Personalberatung
der Mövenpick-Unternehmungen,
Seestrasse 160, 8027 Zürich, Telefon 01 201 24 66

PM 71190/351

Personal- und Führungsberatung für Gastronomie und Hotellerie Stellenvermittlung

Sie wissen, was Sie haben wollen, aber Sie können nicht wissen, was Sie haben könnten!

Betriebsleiter und BL-Assistent: Für den besten Glaceproduzenten suchen wir für die Eisboutique in Luzern ein neues Management. Sie sind extrovertiert, haben ein gewinnendes Aussehen, sind zwischen 25 und 35 Jahre jung und kennen die lokale Szene.

Betriebsleiter-Assistent: Das Restaurant der Systemgastronomie in Basel sucht den zirkulären 22- bis 25-jährigen engagierten Assistenten. Gesucht wird ein Praktiker, der Freude am Umgang mit Mitarbeitern und Gästen hat. Sprachen D, F, E, eventuell Hotelfachschulabschluss.

Direktionsassistentin: Sie führen die Réception des Hotels in BL selbstständig und fühlen sich mit administrativen Arbeiten ebenso sicher wie bei Gästekontakt. Ihr stilicheres Auftreten und Ihre Sprachkenntnisse (F, E) helfen Ihnen bei diesem nächsten Karriereschritt.

Ihre Karrierechancen werden von uns neutral, diskret und unverbindlich bewertet. Profitieren Sie von den Vorteilen! Rufen Sie uns an!

P 71237/382951

BLASER

Steinenvorstadt 53 · 4051 Basel
Fon 061/281 40 44 · Fax 061/281 40 55

Küchenchef, in Jahresstelle

Ferien-/Geschäftshotel ★★★ in Lugano sucht für die kommende Saison 1995 eine Persönlichkeit, die sich in unser Team einfügen will, das von der neuen Eigentümergeneration geführt wird.

35- bis 45jährig, sollte der Kandidat eine kleine, vierköpfige Brigade führen, um den Gaumen unserer Stammgäste zu gewinnen sowie neue Kunden zu überzeugen.

Curriculum vitae mit Foto und Zeugnissen an Chiffre Z 24-45983, Publicitas, 6901 Lugano.

P 71139/44300



Hot and Giggerig

Heiss am Herd und giggerig auf der Skispiste! Sind Sie der

Chef de Partie

der mit Plausch, Lebensfreude und Teamgeist mit uns die Wintersaison (oder länger) verbringt? Wir betreiben ein 1. Klasse 60 Betten-Hotel und sind stolz auf unsere gute gehende Restauration. Interessiert? Rufen Sie mich doch einfach an: Paul Beutler, Hotel Sonne, 9658 Wildhaus, Tel. 074 52333

71270/38253

HOTEL-RESTAURANT BERNINA 7500 ST. MORITZ

Gesucht per sofort oder für lange Wintersaison 1994/95

Küchenchef Serviertochter

Bewerbungen erbeten an:

Fam. J. Herrmann
Telefon 082 3 60 22

71244/33598

Das **-Hotel mit EXKLUSIVITÄT**

in Zürich, an der lebhaften und berühmten Bahnhofstrasse, sucht per sofort zur Verstärkung seines Küchenteams einen flexiblen, einsatzfreudigen und verantwortungsvollen

Chef de garde

Sie bringen mehrjährige Erfahrung in der Restaurations-/Hotelbranche und in der Personalführung mit und haben Freude an einer lebhaften und anspruchsvollen Aufgabe.

Sie arbeiten im Spät-/Nachtdienst, tragen die Alleinverantwortung unserer Hummerbar/Bouillabaisse-Küche, vertreten den Verantwortlichen der Bouillabaisse-Küche und übernehmen die Aufsicht des gesamten Küchenbereichs nach Feierabend bis zur Schliessung.

Sind Sie interessiert an dieser verantwortungsvollen Stelle? Dann freut sich unser Herr Mehmman, eidg. dipl. Küchenchef, auf Ihre schriftliche Bewerbung.

HOTEL
ST. GOTTHARD
ZÜRICH

Personalabteilung
Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich

071180/41220

HOTEL TAMINA BAD RAGAZ

CH-7310 Bad Ragaz · Telefon 081 302 81 51 · Telefax 081 302 23 08



Unsere Kur-, Ferien- und Tagungsgäste im

Hotel Tamina Bad Ragaz

entspannen sich im zentral gelegenen Hotel mit direktem Zugang zum nostalgischen Dorthermalbad und fünf Minuten von der neuen Tamina-Therme. Schon Paracelsus wusste um die wohl-

tuernde Kraft des Wassers aus der Taminaschlucht.

Auf Anfang Dezember oder nach Übereinkunft suchen wir in Jahresstelle einen jungen, kreativen

Küchenchef

mit viel Freude am Beruf, der uns beim Aufbau und der Neuorientierung unserer Restauration hilft (Brasserie mit 60 Plätzen, Leuchtersaal mit 70 Plätzen, A-la-carte-Service und Bankette bis 100 Personen).

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Unterlagen.

Hotel Tamina Bad Ragaz
Marc-André und Carola Peter
Telefon 081 302 81 51, Fax 081 302 23 08



71087/222712

CARRIERE

MANAGEMENT POSITION HOTEL SCHOOL ON SWISS RIVIERA

The candidate: Should be over 35 years old, have perfect command of spoken and written English. A background in a hotel management position overseas. A command of Food and Beverage Management, an experience in training staff, a proven track record in team building and in PR, and excellent organizational skills. Swiss citizen or valid work permit.

The position: Manager of all the operational aspects of the school (Food and Beverage, Rooms Division), as well as student discipline. A limited amount of teaching hours is also expected. Reports to the School's President.

Applications: Please forward a handwritten application with copy of testimonials and recent photo to:

Mr. P. Dutoit
Dialinea SA
CP 116
1820 Montreux

70983/25321

Mistral
Hotel - Restaurant

Saas-Fee

Sind Sie reif, reif, reif...

...reif für die Liebe muss es ja nicht sein. Aber reif für eine neue Herausforderung oder einen Tapetenwechsel.

Ab zirka Mitte Dezember 1994 brauchen wir Ihre Unterstützung als zuverlässiger und einsatzfreudiger (evtl. auch Anfangs-)

- Chef de partie
sowie als freundliche, aufgestellte und gepflegte

- Servicefachangestellte/r

Wir erwarten junge, motivierte und fachkundige Mitarbeiter, die reif sind, voll und ganz hinter dem «Mistral» zu stehen.

Sind Sie reif? Rufen Sie gleich an!

Fam. Osw. Supersaxo, Restaurant-Hotel Mistral
3906 Saas Fee
Telefon 028 57 11 64/65, Fax 028 57 32 08

71239/29831

Hotel Zürich

Chef de rang

Zur Unterstützung unserer Service-Brigade im italienischen Gourmet-Restaurant «Scala» suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

der nach einer Service-Lehre oder gleichwertiger Ausbildung mindestens 2 Jahre Berufserfahrung im A-la-carte-Service gesammelt hat, jetzt einen weiteren Schritt in seiner Karriere machen will und dazu beitragen möchte, 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

71021/41432

Lago Maggiore
hotel polo
Ascona

Welcher initiative
Chef de partie
(Vertretung des Küchenchefs)
möchte mit einem jungen, dynamischen Team zusammenarbeiten?

Wir bieten Ihnen eine Jahresstelle mit Beginn Mitte Februar 1995.

Unterlagen bitte an die Direktion:
Martin Faggi
Hotel POLO
6612 Ascona
Telefon 093 35 44 21

71097/2186

Parkhotel  **Beau-Site, 3920 Zermatt**

Für die kommende Wintersaison suchen wir für unser Erstklasshaus einen qualifizierten und gut ausgewiesenen

Sous-chef/Saucier

Wir bieten geregelte Freizeit, moderne Unterkunft und gute Entlohnung.

Offerten sind erbeten mit den üblichen Unterlagen an das Parkhotel Beau-Site, 3920 Zermatt, Telefon 028 67 12 71.

71240/38614

Im Auftrag unserer Kunden suchen wir dringend

Chef de partie
Commis de cuisine
Serviceangestellte
Barmails
Hilfspersonal

Saison- und Dauerstellen, ganze Schweiz.

Telefon 033 43 25 73
Frau Amstutz/Frau Bühler

71275/271829

DAVOS

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft für Wintersaison 1994/95 oder in Jahresstelle

Koch entremetier

Wir sind ein 3-Sterne-Hotel mit A-la-carte-Restaurant. Wir bieten Schichtbetrieb, 5-Tage-Woche, zeitgemässe Entlohnung sowie im eigenen Personalhaus Einzelzimmer mit eigener Dusche und Toilette.

Interessiert? Dann schreiben Sie uns, oder rufen Sie einfach an: Herrn Hobel oder Herrn Kessler verlangen.

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

D 71252/38474

Lieben Sie Jazz?

Um die traditionelle Widder Bar mit ihrem einzigartigen Konzept einer Library of Spirits neu zu eröffnen, bieten wir einem/einer qualifizierten

Chef/in de bar

per Anfang 1995 die einmalige Möglichkeit, im Herzen der Zürcher Altstadt ein Team zum Erfolg zu führen.

Wenn Sie diese echte Herausforderung annehmen möchten, wenden Sie sich bitte an:
Herrn Beat R. Sigg
oder Frau Gaby Furrer
Widder Hotel
Rennweg 7
8001 Zürich City
Telefon 01 224 25 26

WIDDER HOTEL

RENNWEG 7, 8001 ZÜRICH-CITY

71286/378204

DG
DOMINO GASTRO
für Personal-Profis

Wir kennen Ihren Wert!

Daher können wir Ihnen das bestmögliche Angebot unterbreiten.

Wir suchen noch dringend folgende

Gastrofachleute

in diversen Betrieben im Aargau:

Küchenchef
Sous-chef
Jungkoch/Koch
Bardame/Barmaid
Serviceangestellte/in
Gouvernant/e

Wollen Sie Ihrer Leistung entsprechend gutes Geld verdienen?
Wenn ja, dann haben wir sicher den geeigneten Arbeitsplatz für Sie!
Lassen Sie sich unverbindlich und kostenlos durch Herrn Etesi beraten.

Telefon 064 31 48 31
Bernstr. West 64, 5034 Suhr

P 71276/252930

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

| | | | | | | | |
|------|----------------------|----|----|---------|---------|-------|----------------------------------|
| 1851 | Küchenchef | 31 | F | G | Jan. 95 | F/D | 3*-5*-Hotel, Nordwest-CH |
| 1852 | Küchenchef/Sous-chef | 28 | CH | H | Feb. 95 | D/E/E | Kleinbetrieb |
| 1853 | Koch | 29 | ET | B | sofort | D/E | Hotel/Rest. |
| 1854 | Chef de partie | 29 | F | A | Feb. 95 | F/D/E | |
| 1855 | Chef de partie | 25 | D | A | Dez. 94 | D/E | Pension/Hotel, GR |
| 1856 | Küchenchef | 32 | CH | H | Feb. 95 | D/E/E | ZH |
| 1857 | Tournaute | 26 | CH | H | Dez. 94 | D/E/F | Hotel/Garni, Crans-Montana |
| 1858 | Chef de cuisine | 37 | CH | n. Ver. | I/F/D | | 3*-4*-Hotel, West-CH/TI |
| 1859 | Koch | 24 | CH | H | Mär. 95 | D/F | Hotel/Rest., zus. mit 2141/ZH/BE |
| 1860 | Chef de partie | 23 | CH | H | Dez. 94 | D/E | Hotel/Rest. |
| 1861 | Chef Pâtissier | 36 | D | B | Dez. 94 | D/E | 4*-5*-Hotel, Skigebiet |
| 1862 | Küch./Sous-chef | 27 | D | A | sofort | D/E | BS/BL/BE/Oberl. |

Service/service

| | | | | | | | |
|------|-------------------|----|----|---|---------|-------|----------------------------------|
| 2131 | Barmaid | 26 | A | L | Jan. 95 | D/I/E | nur für Fasnacht |
| 2132 | Kellner | 21 | N | A | Dez. 94 | E/D | |
| 2133 | Sefa | 24 | NL | A | Nov. 94 | D/F/E | Hotel/Rest. |
| 2134 | Sefa | 26 | NL | A | Dez. 94 | D/E/E | Hotel/Rest. |
| 2135 | Kellner | 42 | I | A | Dez. 94 | D/I | Hotel/Rest., TI/GR |
| 2136 | Kellner | 23 | CH | H | Apr. 95 | D/E/E | Hotel/Rest., TI |
| 2137 | Barman | 22 | CH | H | Dez. 94 | D/F/E | GR/VS |
| 2138 | Chef de rang | 24 | D | L | Apr. 95 | D/E/F | 4*-5*-Hotel, West-CH |
| 2139 | Sefa | 21 | CH | H | sofort | D/E/E | Hotel/Rest., West-CH |
| 2140 | Aide du patron | 22 | F | A | Feb. 95 | D/E/E | 3*-4*-Hotel |
| 2141 | Sefa/Chef de rang | 27 | D | A | Mär. 95 | D/E/I | Hotel/Rest., zus. mit 1859/ZH/BE |
| 2142 | Barman | 30 | CH | H | Dez. 94 | D/E | GR/VS/BE |
| 2143 | Kellner | 32 | GR | A | Dez. 95 | D/E | Deutsch-CH |
| 2144 | Chef de service | 40 | CH | H | Mai 95 | D/F/E | 4*-5*-Hotel, Zürich |
| 2145 | Chef de rang | 23 | MA | B | Dez. 94 | D/F/E | Zürich |
| 2146 | Kellner | 23 | I | A | Dez. 94 | I/E/D | St. Moritz+Umgebung |

| | | | | | | | |
|------|-------------|----|-----|---|---------|-------|----------------------------------|
| 2147 | Sefa | 24 | USA | A | Mär. 95 | E/D/F | |
| 2148 | Sefa | 23 | CH | H | Dez. 94 | D/E/E | Rest./Pub, VD |
| 2149 | Oberkellner | 24 | A | A | Dez. 95 | D/E/F | Hotel/Rest. |
| 2150 | Barman | 35 | B | A | sofort | D/F | Bar/Tagescafé, Winterthur/Zürich |

| | | | | | | | |
|------|-----------------|----|----|---|---------|-------|-----------------------------|
| 2151 | Chef de service | 24 | NL | B | Dez. 94 | D/E | 3*-4*-Hotel, Luzern |
| 2152 | Chef de rang/w. | 35 | I | A | Dez. 94 | F/I/D | 3*-4*-Hotel, Genève/West-CH |

Administration/administration

| | | | | | | | |
|------|---------------------|----|----|---------|---------|-------|----------------------------------|
| 3140 | Hotelsekretär | 27 | CH | n. Ver. | D/F/I | | 3*-5*-Hotel, GR/VS/VD, Skigebiet |
| 3141 | Réceptionistin | 19 | CH | | März 95 | D/E/E | 3*-5*-Hotel, TI/VS/AG/LU/GE |
| 3142 | Réceptionistin | 22 | CH | | sofort | D/F/E | 3*-5*-Hotel, BS |
| 3143 | Adm./Assistent | 33 | CH | | sofort | D/F/E | Hotel |
| 3144 | F&B-Assistent | 33 | CH | n. Ver. | D/F/E | | Zürich |
| 3145 | Anfangsrezept./w. | 19 | CH | | Jan. 95 | D/F/E | 3*-5*-Hotel |
| 3147 | Hotelsekretärin | 39 | D | A | sofort | D | |
| 3148 | Geschäftsführer | 27 | CH | | sofort | D/E | Rest., ZH |
| 3149 | Anfangsrezept./w. | 24 | D | A | sofort | D/E/E | Hotel, West-CH |
| 3150 | Geschäftsführer | 32 | CH | | Feb. 95 | D/E/I | Night-Club/Bar, CH |
| 3151 | Réceptionistin | 19 | CH | | Dez. 94 | D/F/E | 3*-5*-Hotel, GR |
| 3152 | Réceptionistin | 25 | D | A | Dez. 94 | D/F/E | 4*-5*-Hotel, Skigebiet |
| 3153 | Réceptionsprakt./w. | 22 | CH | n. Ver. | D/F/E | | Hotel, SO/AG/Luzern |
| 3154 | Réceptionsprakt./w. | 28 | CH | H | Feb. 95 | D/F/E | Hotel |
| 3155 | Réceptionistin | 25 | WU | C | Feb. 95 | D/F/E | Bern |
| 3156 | Anfangsrezept./w. | 23 | CH | | Dez. 94 | D/E/E | Zermatt |
| 3157 | Nachportier | 57 | I | C | sofort | D/F/E | VD |

Hauswirtschaft/ménage

| | | | | | | | |
|------|-----------------|----|----|---|---------|-------|------------------------------|
| 4007 | Gouvernante | 21 | CH | | Dez. 94 | D/E/E | Hotel |
| 4008 | Portier | 23 | L | A | sofort | I/E/E | Hotel |
| 4009 | Küche/Buffer | 36 | CH | | Dez. 94 | D/F/E | Hotel/Gasthof, zus. mit 4010 |
| 4010 | Küche/Buffer/w. | 28 | CH | | Dez. 95 | D/E | Hotel/Gasthof, zus. mit 4009 |
| 4011 | Gouvernante | 23 | CH | | Mai 95 | D/I/F | 3*-4*-Hotel, GR/SG |

| | | | | | | | |
|------|--------------------|----|----|---|---------|-------|----------------------------|
| 4012 | Zimmer/Lingerie/w. | 34 | P | B | sofort | D/F/I | 3*-5*-Hotel, zus. mit 4015 |
| 4013 | Hilfsgouvernante | 28 | N | B | Dez. 94 | D/E | Hotel/Rest., GR |
| 4014 | Officehilfe | 20 | P | A | sofort | I/F/E | Hotel/Rest., BE/VS/West-CH |
| 4015 | Portier/Chauffeur | 33 | P | B | sofort | F/D | 3*-5*-Hotel, zus. mit 4012 |
| 4016 | Office/Reinigung | 56 | I | C | sofort | I/D/F | Hotel/Rest., ZH |
| 4017 | Hofa/Gouvernante | 29 | CH | | Feb. 95 | F/E | VS/VD |

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementsgebühr von Fr. 285.- pro Halbjahr oder 500.- pro Jahr können Sie eine unbegrenzte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgsgonare oder andere Spesen anfallen. Die eingehenden Talons werden exklusiv an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

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

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

Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

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

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Ich suche Stelle als:

Eintrittsdatum:

Name:

Vorname:

Strasse:

PLZ/Ort:

Geboren:

Nationalität:

Telefon Privat:

Telefon Geschäft:

Muttersprache:

Art der Bewilligung:

Art des Betriebes:

Region:

Bemerkungen:

Sprachkenntnisse:

Deutsch:

Französisch:

Italienisch:

Englisch:

(1 = gut, 2 = mittel, 3 = wenig)

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:

Betrieb:

Ort:

Funktion:

Dauer (von/bis):

1.

2.

3.

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

Datum:

Unterschrift:

Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:

Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, 3001 Bern (Wir benötigen keine Zeugniskopien!)

71242/84735



HOSTELLERIE STERNEN

CH-6454 Flüelen am See

Familie Peter und Andrea Bonetti-Christen
Telefon (044) 2 18 35, Telefax (044) 2 80 42

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung, jedoch spätestens auf 1. März 1995, eine junge, frontorientierte

Réceptionistin

sowie einen kompetenten

2. Chef de service

In unserem Kleinhotel mit 19 Zimmern und gehobener Restauration erwartet Sie eine anspruchsvolle und interessante Stelle.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Bitte Herrn Peter Bonetti verlangen, Telefon 044 2 18 35.

70934/11495

Thunersee

Gesucht per Dezember oder Januar:

Küchenchef

Wir suchen einen selbständigen, ideenreichen und einsatzfreudigen für die heutige Zeit marktgerechten Küchenchef für bekanntes Restaurant am Thunersee. Sie sollten auch Freude haben, Lehrlinge auszubilden.

Nebst marktorientierter Küche mit viel Fisch und Banketten hat bei uns auch die traditionelle Küche ihren Stellenwert.

Sollte all dies Ihre Vorstellungen treffen, und sollten Sie sich in einer mittleren Brigade wohlfühlen, dann rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

P. Wiedmer

PEWI GASTRONOMIE

Bernstrasse 1

3122 Kehrsatz-Bern

Tel. 031 961 02 05

71274/61735



Restaurant «Schlossgut» mit Gemeindesaal Münstingen

Schlossstrasse 8, CH-3110 Münstingen
Telefon 031 721 43 43, Fax 031 721 06 04
Montag geschlossen

Gepflegter und modernst eingerichteter Betrieb mit Gaststube, Restaurant, Saal, Sitzungszimmer, Terrasse und Bankettsaal bis zu 360 Sitzplätzen sucht per 1.12.1994 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

Chef/in de service/ Aide du patron Serviertochter Kellner

Wir bieten angenehmes Betriebsklima, gute Entlohnung, geregelte Arbeits- und Freizeit, Juli Betriebsferien. Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns einfach an (Herrn Zbinden verlangen).

71045/208450



BAD ZURZACH

THERMALKURORT

HOTEL UND RESTAURATIONSBETRIEBE
DER THERMALQUELLE AG
BAD ZURZACH

KURHOTEL****, TURMHOTEL*** und TURMPAVILLON***
BADRESTAURANT

Für unsere hauseigene Pâtisserie suchen wir baldmöglichst:

Konditor/Pâtissier (m/w)

Zusammen mit drei weiteren Kollegen tragen Sie die Verantwortung für unsere hauseigenen Süßspeisen und Pâtisserie.

Es erwartet Sie eine anspruchsvolle und vielseitige Aufgabe. Sind Sie interessiert?

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr M. Jordan-Kunz gerne zur Verfügung.
Unsere Telefonnummer: 056 49 24 40, aus Deutschland 0041 56 49 24 40.

P 71034/41807



Für unser neugestaltetes Haus, die **Hostellerie Geroldswil** in südlichem Stil und neu unter dem Management der Fam. Frapoll (Hotel Sommerau Ticino, Dietikon) suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Saucier

in unserer Pizzeria, einem sehr autonomen Departement, sind Sie der Küchenchef und kreieren eigene, aktuelle Menüs.

Chef de partie (Saucier)

für unsere südliche, kreative Küche in der Hauptküche; mit Küchenchef-Stellvertreter-Funktion.

Nachtportier

für Reinigungsarbeiten, allg. Frühstücksvorbereitung, Kontrollfunktion, Einchecken unserer Gäste.

Geboten wird nebst guten finanziellen Konditionen ein sehr attraktiver, intensiver und ausbaufähiger Arbeitsplatz in einem topmodernen Betrieb mit 160 Betten, div. Restaurants, Pizzeria, Bar und Kongressmöglichkeiten bis 420 Plätze.

Interessiert? Dann kontaktieren Sie bitte: Ezio Frapoll, Hotel Sommerau Ticino Zürcherstrasse 72, CH-8953 Dietikon, Telefon 01 745 41 41

L 71272/13323



Arbeiten Sie gerne tagsüber und genießen am Abend den verdienten Feierabend?

Wenn ja – so sollten Sie sich das nachfolgende Inserat vielleicht zu Gemüte führen.

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams einen

Koch

(Eintritt 1. Dezember 1994 oder nach Vereinbarung) in Saison- oder evtl. Jahresstelle

Wir bieten Ihnen:

- > geregelte Arbeits- und Freizeit (wenig Abenddienst)
- > Saisonfreikarte für das Engelberger Skigebiet
- > auf Wunsch ein Zimmer in unserem Personalhaus in Engelberg
- > 13. Monatslohn ist bei uns selbstverständlich.

Was erwarten wir von Ihnen?

- > Freude am Beruf
- > Flexibilität, aber auch Kreativität sind bei uns sehr gerne gesehen.

Wenn Sie Freude haben, in einem aufgestellten Team mitzuarbeiten, so rufen Sie uns an:

bis 13. 11. 1994 Telefon 041 94 31 10
ab 14. 11. 1994 Telefon 041 94 15 24

Herr Joe Hug oder Frau Marianne Roth freuen sich auf Ihren Anruf.

O 71141/241261

Titlis-Restaurationsbetriebe
Poststrasse 2, 6300 Engelberg
Tel. 041 94 31 10, Fax 041 32 88 05



Der sichere Weg zur besten Stelle

Unsere Auftraggeber sind erstklassige Hotels, bekannte Gourmetrestaurants, renommierte Landgasthöfe und «In»-Lokale in der ganzen Schweiz.

Zurzeit suchen wir für die Regionen Basel, Bern, Zürich, Zug, Biel

Chef de service Betriebsassistent/in Leiter/in Grossrestauration

Jede dieser Positionen ist anders – eines jedoch haben alle gemeinsam: **Gesucht sind Gastgeber/Innen** mit ausgewiesener Berufserfahrung in guten Häusern/ eventuell Abschluss Hotelfachschule und der Bereitschaft, sich voll einzusetzen. Jede dieser Positionen bietet gute Aufstiegs- und Karrierechancen.

Chefin de réception 1. Réceptionniste Réceptionniste

– **Basel und Region** – Anspruchsvolle Positionen in erstklassigen Hotels. Entsprechende Berufserfahrung, D/F/E in Wort und Schrift sowie ein gepflegtes Auftreten sind für diese Stellen Voraussetzungen.

– **Innerschweiz** – Für ein lebhaftes, mittelgrosses Hotel mit viel Schweizer Kundschaft suchen wir eine jüngere Dame als Chef de réception (3 Ma).

Concierge/Night-auditor

In der Region **Basel** haben wir sehr ansprechende Angebote für Tag- und Nachtschwärmer. Sie sollten bereits Erfahrung in diesem Bereich mitbringen und ein Flair für Zahlen haben.

Als Concierge haben Sie ein sympathisches Auftreten, erfüllen kleinere und grössere Wünsche der Gäste und haben immer ein offenes Ohr für kleine Probleme...

Jetzt müssen Sie nur noch zur Feder greifen und uns so bald als möglich Ihre Unterlagen zusenden, damit Sie sich die besten Chancen wahrnehmen können. Absolute Diskretion ist garantiert.

HOREGA Select
Kaderberatung AG
Stänzlergasse 7
4051 Basel
Telefon 061 281 95 91

71227/208191

HOREGA SELECT

Die führende Personalberatung
und Stellenvermittlung seit 1986

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter- Pächtersuche · Krisenmanagement



Hotel Haller
Lenzburg
Telefon 064 51 44 51

Wir, Hans-Joachim, Iris, Frank und Albert, ein junges und aufgestelltes Küchenteam, suchen einen motivierten und als Saucier erfahrenen

Chef de partie

in unseren mittelgrossen Hotel-Restaurationsbetrieb. Haben Sie Lust, unter guten Bedingungen in unserem Team mitzuwirken? Gerne erwarten wir Sie zu einem Besuch, damit wir Ihnen unseren einzigartigen Betrieb vorstellen und unser faires Anstellungangebot unterbreiten können. Ihrem Wunsch entsprechend können wir Ihnen eine sonnige 3 1/2-Zimmer-Wohnung anbieten. Über Ihre Anmeldung freue ich mich.

Hans-Joachim Trümper, Chef de cuisine
Hotel-Restaurant Haller, 5600 Lenzburg
Telefon 064 51 44 51

70773/19410



Sie suchen eine Herausforderung?

Unser Betrieb umfasst: 22 Hotelzimmer, Seminar- und Banketträume, sowie eine Restauration mit Pizzeria, Trattoria und einem A-la-carte-Stübeli.

Ein junges, eingespieltes Team erwartet Ihre Unterstützung als

Koch/Jungkoch Chef de partie

Wir offerieren guten Lohn, verantwortungsvolle Aufgabe, selbständiges Arbeiten.

Kontaktieren Sie Herrn M. Lengacher,
Telefon 055 6323 51.

Seehotel Al Porto
8853 Lachen SZ

71121/18015

Apart-Hotel-Restaurant Ferienzentrum Traza, Pany GR

Zur Ergänzung unseres jungen, aufgestellten Teams suchen wir für die Wintersaison, zirka 15. Dezember 1994

Jungkoch m/w Serviceangestellte/Kellner Serviceaushilfe

Zielstrebigen jungen Leuten bieten wir eine interessante Stelle mit eigener Verantwortung. Guter Lohn und geregelte Freizeit wird zugesichert.

Richten Sie Ihre Bewerbung mit Zeugnissen an

Frau K. Honegger, Berghaldenstrasse 15,
8800 Thalwil.

Oder rufen Sie mich an: Telefon 01 720 74 62.

71214/382927



DOMINO GASTRO

Mr. Personal-Prof

Wir suchen für bestens geführte Hotels und Restaurants in Basel und der Region

Ass. der Gouvernante D, E, F für ein Schulhotel. Sie sollten auch teilweise Hauswirtschaftsunterricht (in englischer Sprache) geben können.

Frühstücksleiterin
50-%-Stelle, ab 5.00 bis 10.30 Uhr.

**Restaurantleiter/in/
Aide du patron**

versiert im gehobenen A-la-carte-Geschäft sowie in motivierender Mitarbeiterführung.

**Réceptionist/in/
Hotelsekretärin**

mit guter Praxis in der Hotel-Administration sowie im Front-/Gästebereich.

Night-auditor

mit 2 bis 3 Jahren Praxis im Etagenbereich.

**Alleinkoch für
Messe-Restauration**

im Ausland
unter CH-Leitung, Organisationsstalent, Flexibilität und gute E-Kenntnisse sind wichtige Voraussetzungen.

Executive Housekeeper

für ein grosses *****-Hotel im Nahen Osten. Sehr gute E-Kenntnisse sowie mehrjährige Auslandspraxis, möglichst in obiger Position, sind erwünscht. Frau Otterbach gibt Ihnen gerne weitere Infos, diskret und kostenlos.

Telefon 061 313 40 10

St. Alban-Anlage 64, 4052 Basel.

71213/309184

Um das einzigartige Privathotel der Luxusklasse im Herzen der Zürcher Altstadt eröffnen zu können, suchen wir per Anfang 1995 die folgenden Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

**Chefs de partie
Chef pâtissier
Commis de cuisine
Chief Steward
Casseroliers
Widder Bar-Mitarbeiter/innen
Servicemitarbeiter/innen
Officemitarbeiter/innen**

Bitte wenden Sie sich an:
Herrn Beat R. Sigg
oder Frau Gaby Furrer
Widder Hotel
Renweg 7
8001 Zürich City
Telefon 01 224 25 26

RENNWEG 7, 8001 ZÜRICH-CITY



Für unsere beiden Betriebe in Thun und Biel suchen wir je einen

Koch

mit Erfahrung in der italienischen Küche. Sollte es Sie interessieren, in einem jungen, aufgestellten Team zu arbeiten, so rufen Sie uns doch gleich an. Bitte Herrn Jemini oder Herrn Strinati verlangen.

Rest. Sinnbrücke Pizzeria al Ponte Thun/Biel
Freienhofgasse 16, 3600 Thun
Telefon 033 22 36 42

P 71133/44300



Gesucht in Jahres- oder Saisonstelle

**Jungkoch oder Köchin
Serviertochter (Kellner)
Haustochter**

für Zimmer und Office

Geregelte Arbeitszeit. Auf Wunsch Zimmer im Hause. Ausländer nur aus EU-Ländern. Weitere Auskünfte:

Familie Rubli-Reichmuth
Hotel Passhöhe
8843 Ibergereg
Telefon 043 21 20 49.

71219/115770

71093/379204

Unsere Produkte zeichnen sich durch hohe Qualität aus. An diesen Grundsätzen halten wir uns auch in unserem Personalrestaurant.

CALIDA beschäftigt in Sursee rund 650 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Ein Teil von Ihnen verpflegt sich täglich von Montag bis Freitag in unserem Personalrestaurant.

In unserer Frischproduktküche mit Vollwertangebot suchen wir auf 1. Januar 1995 eine/n

Koch/Köchin

welche/r mit Kreativität und persönlichem Engagement unser Team tatkräftig unterstützt.

Wir stellen uns vor, dass Sie zwischen 25- und 35jährig, belastbar, flexibel und einsatzfreudig sind. Zudem verfügen Sie über eine abgeschlossene Kochlehre, einige Jahre Praxis und Führungserfahrung.

Die CALIDA bietet Ihnen ein angenehmes Klima, 5-Tage-Woche, Tagesbetrieb, neuzeitliches Salär sowie gute Sozialleistungen.

Interessiert? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen an unseren Personalchef, Herrn W. Waltisberg. Für vorgängige telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr F. Herzog gerne zur Verfügung.

CALIDA, der Leader in der Schweiz für Wäsche, Nachtwäsche und Freizeitbekleidung. Das international erfolgreiche Unternehmen ist Arbeitgeber von über 1500 innovativen Mitarbeitern in Europa.



CALIDA AG
Personalabteilung
6210 Sursee
Telefon 045 23 22 33

Koch/Köchin

SWV-Job-Service

DIE STELLENVERMITTLUNG

FÜR BERUFE IM



Schweizer Wirtverband

GASTGEWERBE

TEL. 01/377 51 11

WALDHOTEL NATIONAL
B. + M. Bernhardt, Direktion · CH-7050 Arosa
Telefon 081 31 13 51 · Telefax 081 31 52 10

Das Waldhotel National als modernes, unkompliziertes und unkonventionelles Ferien-Erlebnis-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 Skiabfahrten, internationalem High-life, verbunden mit beruflichen Spitzenleistungen und fachlicher Weiterbildung? Wer weiss, vielleicht wird Ihr Traum schon bald Wirklichkeit.

Für die kommende Wintersaison (3. Dezember 1994 bis 17. April 1995 oder nach Vereinbarung) suchen wir folgendes Teammitglied:

Sous-chef

Das Waldhotel besitzt drei Restaurants, eines mit 200 Sitzplätzen, ein rustikales Restaurant mit 25 Sitzplätzen sowie unser Gourmet-Restaurant mit 40 Sitzplätzen und 14 Punkten im Gault-Millau-Führer. Unser Küchenchef, Herr Gerd Reber, der in Deutschland auf Rang 23 der besten 200 Küchenchefs figuriert, freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Waldhotel National
Bettina Bernhardt, Teamwesen
CH-7050 Arosa
Telefon 081 31 13 51



Restaurant Le Jardin

Auf den 1. Januar 1995 oder nach Übereinkunft suchen wir für unser bekanntes französisches Restaurant «Le Jardin», 14 Punkte Gault Millau, einen

Sous-chef

Wir bieten einem jungen, gut ausgebildeten und motivierten Chef de partie, der den Sprung zum Souschef wagen will, eine Chance für eine interessante Tätigkeit in mittelgrosser Brigade.

Schweizer oder Interessenten mit Bewilligung B oder C richten ihre Anfrage oder schriftliche Offerte an:

Frau U. Saladin, Vice Directrice, oder Herr K. Rodenkirchen, Küchenchef
Telefon 201 65 50

Seller Hotel Neues Schloss ★★★
Stockerstrasse 17
8022 Zürich



71148/40797

Nach der Wahl des bisherigen Stelleninhabers zum Tourismusdirektor in Chur sucht der **Verkehrsverein Graubünden (VVGR)** eine/n neue/n

DirektionsassistentIn

die/der den Direktor bei der Sachbearbeitung und Projektleitung, unterstützt und Sonderprojekte realisieren kann, zum Beispiel in den Bereichen Marktforschung und Statistik, Tourismusverständnis, Umwelt oder Tourismusfinanzierung. Im weiteren betreut sie/er das EDV-Netzwerk.

Sie haben eine gute Ausbildung (HFT/HSG/HVV), erste Berufserfahrung gesammelt und sind mit touristischen Fragestellungen vertraut. Sie verfügen über gute konzeptionelle und redaktionelle Fähigkeiten und haben ein flair für EDV.

Wenn Sie an dieser entwicklungsfähigen und herausfordernden Aufgabe Gefallen finden, so freuen wir uns über Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und dem Vermerk «Vertraulich» an:

Verkehrsverein Graubünden, Personal,
Alexanderstrasse 24, 7001 Chur

P 71138/6750

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**
- Chef garde-manger**
- Commis de cuisine**
- Commis-Pâtissier**
- Chef/in de service**
- Servicefachleute**
- Barfachleute**

für Hotelbar, Pub, Dancing in interessanten Betrieben.

... Ihre Stelle nicht dabei?
Rufen Sie uns trotzdem an.
Gerne informieren wir Sie über weitere Stellenangebote.

Graziella Oeschger-Sebregondi
gastro-Stellen
Landstrasse 83, 5430 Wettingen
Tel. 056 26 01 26, Fax 056 26 17 26
CV/Arbeitszeugnisse/Foto/Telefon
0 70815/328224



Hotel Landhaus Saanen

★★★-Hotel Landhaus, Saanen im Berner Oberland, 3 km von Gstaad entfernt.

Für die Wintersaison 1994/95 oder in Jahrestelle per 1. Dezember 1994 oder nach Übereinkunft suchen wir zur Ergänzung unseres Teams

- 1 Koch (Commis de cuisine)**
- 1 Servicemitarbeiterin D/F**
- 1 Officemitarbeiter (Küchenhilfe)**

Fühlen Sie sich angesprochen? So rufen Sie doch an.

Familie Dieckmann-Broggi
Telefon 030 4 58 58

Restaurant « Kranichstübli
Zwei Säle (40/200 Plätze)
Gästezimmer
71178/132055

Gstaad-Super-Skiregion Restaurant Chemistube

Familienbetrieb mit persönlicher Note, direkt bei Sessel- und Skiliftstation, mit Strassenzufahrt, sucht

Servicefachangestellte

für die kommende Wintersaison, Zimmer im Haus, Skiabonnement gratis.

Familie A. Kohli, 3772 St. Stephan
Telefon 030 2 22 40 oder 2 15 20.
71097/467491

Gasthof Löwen
MÖNSINGEN
Par 14. Dezember oder nach Vereinbarung suchen wir einen
CHEF DE PARTIE und einen
COMMIS DE CUISINE
Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.
Peter Anderegg oder unser Küchenchef, Ruedi Grossen freuen sich auf ein persönliches Gespräch.
71250/44429

Gasthaus zum Adler
8640 Hürden/SZ
am Zürichsee bei Rapperswil
Für unser Erstklassrestaurant, direkt am Obensee gelegen, suchen wir in kleine Brigade zuverlässigen, einsatzfreudigen
Jungkoch
(Commis de cuisine)
Sie finden bei uns ein angenehmes Arbeitsklima und können selbständig arbeiten. Nähere Auskunft telefonisch bei Herrn G. H. Wolf.
71022/138323
GASTHAUS ZUM ADLER
Hürdnerstrasse 143
8640 HÜRDEN (Rapperswil)
Telefon (055) 48 45 45

Wir suchen per 1. Dezember oder nach Vereinbarung für unseren lebhaften Restaurant-/Hotelbetrieb zur Ergänzung unseres Teams (Raum Zentralschweiz)
Serviertochter
(auch Anfängerin, wird angeleitet)
die eine neue Herausforderung sucht in einem lebhaften Betrieb mit kollegialer Führung und Einstellung. Zimmer auf Wunsch im Hause.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit schriftlichen Unterlagen.
Tel. Anmeldung 043 45 19 70.
71010/30800

SPORTZENTRUM GRINDELWALD
Grindelwald
Für unser lebhaftes, mitten im Dorfzentrum gelegenes Speiseraum suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung für lange Sommersaison (auch Jahresstellen), jungen, tüchtigen
Koch oder Jungkoch
Sehr guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit zugesichert. Studios mit Kochnische, WC, Dusche vorhanden. Wir freuen uns auf Ihren Anruf: Familie Jürgen Schläger, Restaurant Zentrum, 3818 Grindelwald, Telefon 036 53 32 77.
66452/14729

meielis alp
Wir bieten nicht «nur» die
«schönste Aussicht auf den Thunersee»,
sondern ab sofort eine Jahresstelle als
Réceptionist/in
Berufserfahrung erforderlich
In unserem modernen Seminar- und Ferienhotel (100 Betten) mit ausgeprägtem Bankett- und A-la-carte-Betrieb erwartet Sie eine herausfordernde Stelle in einem jungen Arbeiterteam.
Paul Stricker oder Elisabeth Ammann geben Ihnen gerne Auskunft.
Hotel Meielisalp, 3706 Leissigen
Telefon 036 47 13 41
71278/15478

Serlöse Vorbereitung auf die Wirtfachprüfung
Werden Sie Gerant/Gastwirt
ohne Ihre derzeitige Stellung aufzugeben, ohne Lohnausfall - durch unsere moderne Lehrmethode, den programmierten Fernunterricht.
Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses melden wir Sie zur entsprechenden Prüfung bei der Behörde an.
Ein Lokal unter Ihrer Führung - werden Sie Ihr eigener Chef!
Gegen Einsendung dieses Inserats und Angabe Ihrer Personalien erhalten Sie genaue Informationen.
13
ALFARING AG
Hotel- und Wirtfachschule
Badenerstrasse 678, 8048 Zürich
71035/30800

MÜRREN
In unser jung geführtes ★★★★★-Saisonhotel im autofreien Wintersport- und Luftkurort Mürren suchen wir noch folgende Mitarbeiter zur Ergänzung unseres Teams:
Küche:
Sous-chef
Commis de cuisine
Service:
Discokellner/in
CH, D, NL, wenn möglich mit B-Bewilligung.
Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen freut sich Frau C. Cléménçon oder Herr E. Kurmann
Hotel Palace
3825 Mürren
Telefon 036 55 24 24, Fax 036 55 24 17
71229/26024



Saas-Fee

Restaurant
La Ferme

Wir suchen
Jungkoch/Koch

Wir bieten Logis und gute Entlohnung.
Auskunft erteilt Telefon 028 57 14 61.

71217/81914



Für die Wintersaison (Dez. bis April) suchen wir für unser ***-Hotel/Restaurant Service

Servicefachangestellte/r (mit A-la-carte-Erfahrung)
Saaltöchter (auch Anfängerin)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Hotel Alpin
Fam. Robert Bumann
3908 Saas Fee
Telefon 028 57 15 77, Fax 028 57 34 19

69365/29866



Restaurant de l'Aigle Noir

Fribourg

Für unser gepflegtes Speiserestaurant suchen wir per Mitte Januar 1995 oder nach Übereinkunft

Servicefachangestellte/n

Sonntag und Montag frei.
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.
D. und S. Frauendiener
Restaurant de l'Aigle Noir
rue des Alpes 10
Fribourg
Telefon 037 22 49 77

70770/95460

Réceptionistin

Für unser Communications-Center suchen wir eine erfahrene Réceptionistin, welche selbständiges Arbeiten gewöhnt ist, auch in hektischen Zeiten den Überblick bewahrt, sich in Deutsch, Englisch und Französisch (in Wort und Schrift) mit unserer internationalen Kundschaft unterhalten kann, sowie mit dem Fidelio-Office-Programm vertraut ist.

Wir bieten eine abwechslungsreiche Aufgabe mit Weiterbildungsmöglichkeiten, einen modernen Arbeitsplatz, vorwiegend Sa./So. frei, fünf Wochen Ferien, 13. Monatslohn und gute Sozialleistungen.

Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Frau Andrea Knauer, Betriebsassistentin, CS Communication-Center, Bockenweg 4, 8810 Horgen, Tel. 01 727 55 32 oder 01 727 55 55; Betriebsleitung: Esther Iten.

SV-Service

GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

P 71248/17028

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams den unternehmerisch denkenden

PERSONALBERATER w/m

für die Dauer- und Kaderstellenabteilung ADIA HOTEL Zürich, der erfolgreichen und dynamischen Dienstleistungsunternehmung in Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

ADIA HOTEL, führend für Hotellerie und Gastronomie in der Schweiz, betreut Selektionsaufträge im Temporär-, Dauer- und Kaderstellensektor. Dabei verhandeln wir mit verschiedensten Hotel- und Gastronomieunternehmen und stehen in Kontakt mit qualifizierten Bewerbern aus der ganzen Schweiz und dem Ausland. Unser Ziel ist es, jede Stelle mit der richtigen Person optimal zu besetzen.

Es erwartet Sie eine verantwortungsvolle, entwicklungsfähige und selbstständige Aufgabe, welche viel Freude an der Hotellerie, Gastronomie und dem Tourismus, Initiative, Belastbarkeit und Begeisterungsfähigkeit voraussetzt.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und Handschriftprobe an Herrn Kurt Oehrlit unter dem Stichwort «Personalberater Zürich».

ADIA HOTEL

01/242 22 11

Ecke Badenerstrasse-Langstrasse 11
8026 Zürich

Wir suchen eine einsetzfreudige, aktive Persönlichkeit mit abgeschlossener Berufslehre in der Hotellerie, Gastronomie oder Maturata und Hotellachschule. Sie weisen mehriährige Berufserfahrung, Beratungs- und Verkaufsfähigkeit, EDV- und Sprachkenntnissen auf. Ihr Idealalter liegt zwischen 26 und 34 Jahren.

RISTORANTE-BAR-HOLZOFENPIZZERIA EDUARDO

Wir suchen Verstärkung in der Küche ab sofort oder nach Vereinbarung:

**Sous-chef
Hilfspizzaiolo
Küchenhilfe** (kalte und warme Küche)

Wir erwarten:
Teamgeist, Erfahrung, Verantwortungsbereitschaft.

Wir bieten:
- grosszügigen Arbeitsplatz
- interessante, ausbaufähige Tätigkeit
- viel gute Laune.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihren Anruf, Herr Hofmann erklärt Ihnen gerne alles weitere.

Ristorante Eduardo, Herrenwiesenstrasse 1
8952 Schlieren
Telefon 01 730 41 80

70869/383035



Für unser neugestaltetes Haus, die **Sommerau Ticino Dietikon** in südlichem Stil suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Réceptionsekretärin

Hotelreservationsverwaltung und Empfangsaufgaben, Seminar- und Kongressorganisation, also ein sehr umfassendes, interessantes und selbständiges Arbeitsumfeld in einem jungen Team.

Geboten wird nebst guten finanziellen Konditionen ein attraktiver, intensiver und ausbaufähiger Arbeitsplatz in einem topmodernen Betrieb mit 180 Betten, div. Restaurants, Bar, Kongressmöglichkeiten, Partyservice.

Interessiert? Dann kontaktieren Sie bitte: Ezio Frapoll, Hotel Sommerau Ticino, Zürcherstrasse 72, CH-8953 Dietikon, Telefon 01 745 41 41

L 71271/9610

Hotel * Restaurant MONTE ROSA**

3920 Täsch/Zermatt Hallenbad, Sauna, Solarium, Tennisplätze

Wir suchen auf die kommende Winter- sowie Sommersaison 1994/95 noch folgende Mitarbeiter:

**Sekretär/in für Réception
Commis de cuisine**

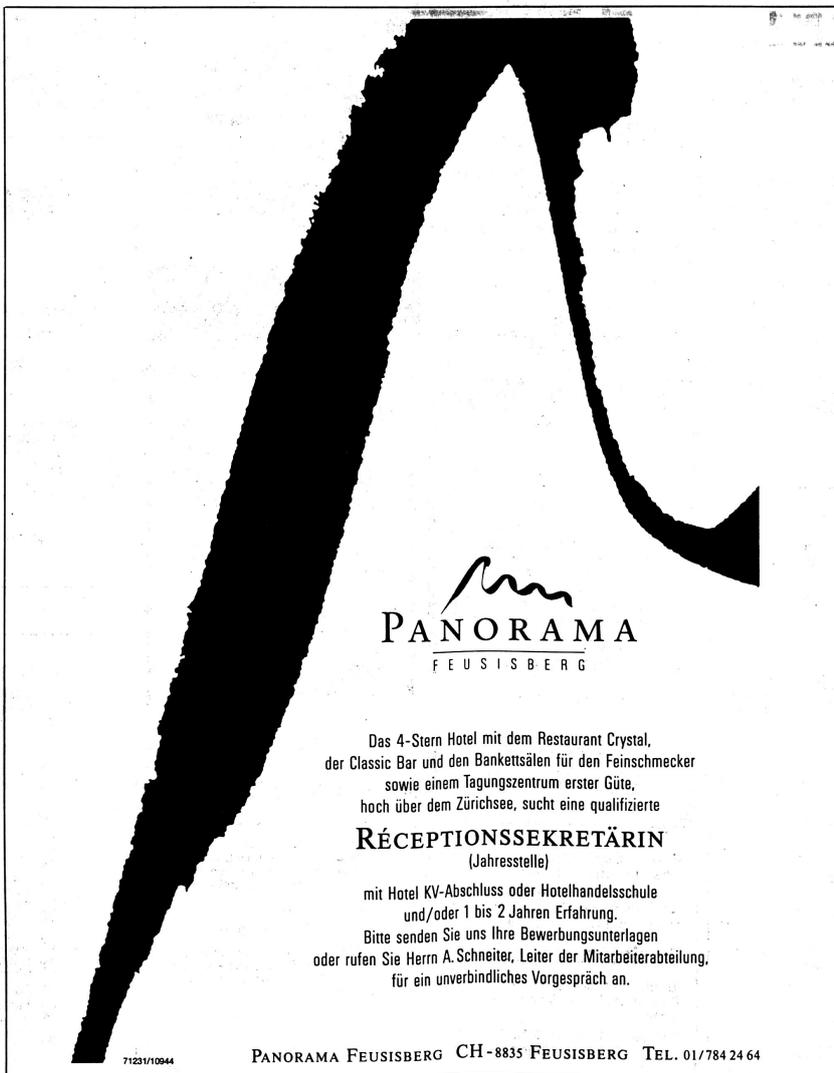
modernst eing. High/Tech-Küche

Servicefachangestellte/n

Fühlen Sie sich angesprochen, so senden Sie bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Fam. J. Grödling/Summermatter
Aparthotel Monte Rosa
3929 Täsch/Zermatt
Telefon 028 67 45 92

71149/104590



PANORAMA
FEUSISBERG

Das 4-Stern Hotel mit dem Restaurant Crystal, der Classic Bar und den Bankettsälen für den Feinschmecker sowie einem Tagungszentrum erster Güte, hoch über dem Zürichsee, sucht eine qualifizierte

RÉCEPTIONSSEKRETÄRIN
(Jahresstelle)

mit Hotel KV-Abschluss oder Hotelhandelschule und/oder 1 bis 2 Jahren Erfahrung.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie Herrn A. Schneider, Leiter der Mitarbeiterabteilung, für ein unverbindliches Vorgespräch an.

71231/10944

PANORAMA FEUSISBERG CH-8835 FEUSISBERG TEL. 01/784 24 64

Hotel Restaurant garni Franz Anton

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft berufserfahrenen, kreativen und dynamischen

Alleinkoch/Köchin
in Hotel/Restaurationsbetrieb mit gutbürgerlicher Küche sowie
freundliche, erfahrene und zuverlässige

Serviertöchter
Schichtbetrieb.
Samstag/Sonntag frei.
Keine Ausländerbewilligung vorhanden.
An selbständiges Arbeiten gewohnte Interessenten/-innen erhalten nähere Auskunft bei
Frau Nelly Hirsiger-Ruckstuhl,
Zürcherstrasse 74, 7320 Sargans,
Telefon 081 723 30 35

P 71254/44300



Seelust Landgasthof

Spezialitätenküche

Familie
Thérèse und Martin
Hasen-Rickenbacher
9322 Wiedehorn-Egnach
Telefon 071 66 25 25

Wir suchen in sehr bekannten Landgasthof am Bodensee in Jahresstelle

**Servicefachangestellte
Servicefachangestellten**

Wir erwarten:
- fundierte Berufsausbildung
- Erfahrung in A-la-carte- und Bankettbetrieb
- Freude am Beruf und Einsatzwille
- Kollegialität
- Schweizer-Dialekt-Sprache.

Wir bieten:
- interessante, vielseitige Arbeitsstelle
- sehr gutes Salär
- eigenes Studio oder Wohnung in nächster Nähe
- ein junges, dynamisches Team.

Möglicher Stellenantritt: auf Vereinbarung.

Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen, oder melden Sie sich für einen Termin bei Herrn Martin Hasen.

71241/109690

Restaurant Bar Giardino
Tösstalstr. 70 8400 Winterthur



Neueröffnung
per 20. Dezember 1994

Bei uns schwitzen Sie nicht mehr
am Herd

Gläser polieren gehört im
Giardino der Vergangenheit an

Hinter der Bartheke erwartet Sie
ein total cooler Arbeitsplatz

Für einsatzfreudige Leute
haben wir jede Menge zu tun

Wollen Sie mehr erfahren
dann rufen Sie an

Martin Sigg oder Hansruedi Boschard
Stadthausstr. 8
8400 Winterthur
052 212 24 70

P 71086/44300

Um das einzigartige Privathotel der Luxusklasse
im Herzen der Zürcher Altstadt eröffnen
zu können, suchen wir per Anfang 1995
die folgenden Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

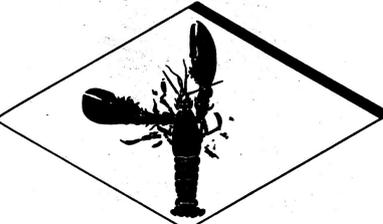
Réceptionist/innen
Nachtconciierge/Night-auditor
Loge-Tournant/e
Floristin
Portiers
Zimmermädchen
Lingerie-Mitarbeiter/innen



Bitte wenden Sie sich an:
Herrn Beat R. Sigg
oder Frau Gaby Furrer
Widder Hotel
Rennweg 7
8001 Zürich City
Telefon 01 224 25 26

RENNWEG 7, 8001 ZÜRICH-CITY

71084/379204



**RESTAURANT
BIENENGARTEN**

Wir sind ein erfolgreicher Restaurationsbetrieb, der sich
in der gastronomischen Leistung einer hohen Qualität
verschrieben hat.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir entwicklungs-
fähigen

Jungkoch/-köchin
sowie
Servicefachangestellte

denen es Spass macht, den guten Ruf unseres Hauses
mitzutragen. Sie möchten auch noch das eine oder an-
dere hinzulernen und fühlen sich in einem lebhaften Be-
trieb richtig wohl.

Unsere Anstellungsbedingungen sind vorzüglich, und
besonders gute Leistungen werden dementsprechend
honoriert.

Lassen Sie von sich hören!

Maria und Karl Gut, Hotel-Restaurant Bienengarten
8157 Dielsdorf bei Zürich
Telefon 01 853 12 17, Fax 01 853 24 41

71210/120464

HOTEL TAMINA BAD RAGAZ

CH-7310 Bad Ragaz - Telefon 081 302 81 51 - Telefax 081 302 23 08



Unsere Kur-, Ferien- und Tagungsgäste im
Hotel Tamina Bad Ragaz

entspannen sich im zentral gelegenen Hotel mit di-
rektem Zugang zum nostalgischen Dorthermalbad
und fünf Minuten von der neuen Tamina-Therme.
Schon Paracelsus wusste um die wohltuende Kraft
des Wassers aus der Taminaschlucht.

Für unsere Réception (Fideli) suchen wir auf Anfang
Dezember oder nach Übereinkunft in Jahresstelle
eine

Empfangssekretärin

mit Berufserfahrung in der Hotellerie
Sprachen D/F/E
kontaktfreudig und belastbar.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Unterlagen.

Hotel Tamina Bad Ragaz
Marc-André und Carola Peter
Telefon 081 302 81 51, Fax 081-302 23 08

71069/222712

CARRIERE



Hotel **waldhaus**
Dolder
Zürich

Für unsere hotelinterne Bar mit gediegener Atmo-
sphäre suchen wir eine erfahrene, fachkundige

Bardame

Sie sind eine gepflegte, zuvorkommende Persönlich-
keit, bringen umfassende Barkenntnisse mit, sind sprach-
kundig und im Umgang mit internationalen Gästen
gewandt. Ausserdem sind Sie selbständiges Arbeiten
gewohnt und übernehmen gerne Verantwortung.

Eintritt nach Vereinbarung.
Gerne erwarten wir Ihre ausführlichen Bewerbungs-
unterlagen.

Hotel Waldhaus Dolder
z. H. Frau A. Rumpf, Personalchefin
Kurhausstrasse 20, 8030 Zürich

71202/41327



**Lenzerheide
Valbella**
a Smile for Europe

Für die Wintersaison 1994/95 suchen wir

Buffet-/Barbedienung

(Schweizer oder Ausländer mit deutscher Muttersprache)

Ideal für Leute, die sich für das Gastgewerbe interessie-
ren und gerne von einem anderen Beruf «umsatteln»
möchten.

Servicefachangestellte

(Schweizer oder Ausländer mit deutscher Muttersprache)

A-la-carte-Kundige, mit viel Freude an Menschen und
grossen Interesse an Teamarbeit, werden bei uns eine
gutbezahlte Stelle finden.

Also nicht zögern, bewerben Sie sich schriftlich, oder
orientieren Sie sich telefonisch.

Grotto Pizzeria Da Ello, 7078 Lenzerheide
Telefon 081 34 33 36 oder 077 81 77 84
Marcel + Silvia Caluori-Hartmann

Anrufe oder Zuschriften anderer Zeitungen unerwünscht!
P 71156/164186

**Mit ADIA HOTEL
in die Zukunft.**

JUNGUNTERNEHMER/IN

Einem Hotelfachmann oder -frau bietet sich ab sofort die
Möglichkeit, sehr selbständig und verantwortungsbewusst
in einem dynamischen Unternehmen mitzudenken und zu
handeln. Sie sind extravertiert, zwischen 26 und 35 Jahre
alt, sprechen Deutsch, Englisch und Französisch, verfügen
über die nötige Portion Selbstvertrauen und suchen eine
Herausforderung, die Ihnen die Hotellerie alleine nicht
bieten kann. Trotzdem kennen Sie sich in Hotellerie, Gastro-
nomie und Tourismus aus und wissen um Bedürfnisse und
Tendenzen dieser Branche. Eine packende Aufgabe, welche
Ihr Leben verändert erwartet Sie. Ihre kompletten Bewer-
bungsunterlagen senden Sie an
Zürich, Herr Oehrl

PERSONALCHEF/IN

Wir suchen eine(n) Hotelfachschulabsolventen(in) mit guter
Berufserfahrung, im Alter von 26-34 Jahren, mit fundierten
administrativen Kenntnissen in einem bekannten Betrieb im
Zentrum von Zürich. Wenn Sie auf der Suche nach einer
selbständigen Aufgabe mit Verantwortung sind, gerne
Kontakt zu Menschen pflegen und ein längerfristiges Ent-
geltungswunsch wünschen, melden Sie sich noch heute bei uns.
Zürich, Frau Juler

KÜCHENCHEF

Ob italienisches Blut oder siedendheisses Spaghettiwasser
- soprattutto haben Sie italienisches Temperament in Ihren
Adern. Nach erfolgreichen Lehr- und Wanderjahren in der
gehobenen Gastronomie möchten Sie nun sich und Ihren
Namen in die Zürcher Gourmetszene einbringen. Frische
Produkte, eine marktorientierte italienische Küche und vor
allem viel «creativität» liegen Ihnen am Herzen - und bruteln
in der Platte. Sie sind schon weit und möchten nun noch
höher hinaus. Si parla anche l'italiano. Subito anrufen.
Zürich, Herr Keller

BETRIEBSASSISTENT m/w

Sowohl die trendigen, jungen Leute von heute, als auch
der distinguierte Geschäftsmann (oder Geschäftsfrau) und
der weltoffene Gourmet fühlen sich in diesem lebhaften
Betrieb mit einem hervorragenden kulinarischen Angebot
im Herzen der Stadt Zürich zu Hause. Als rechte Hand
des Geschäftsführers übernehmen Sie die Gastgeberrolle,
leiten mit Ihrem organisatorischen Geschick den à la
carte-Service, beraten und verkaufen talentiert die Bankett-
vorschläge und sind auch vor dem Computer nicht ratlos.
Erwartet wird eine Kochlehre und kaufmännische Weiter-
bildung, echte Freude an der gehobenen Restauration,
keine Angst vor dem Gast und die positive Einstellung als
Kademitarbeiter «den Stein ins Rollen» bringen zu können.
Zürich, Herr Keller

KOCH m/w

Sind Sie gelernter Koch, der viel Freude am Beruf und am
Umgang mit älteren Menschen aufbringt, teamfähig ist
und für den die Diätküche kein Fremdwort ist? Ja, dann
bieten wir Ihnen in einer Klinik im Raum Walenstadt SG
eine tolle Herausforderung an. Lassen Sie sich mehr über
die geregelte Arbeitszeit, die Entlohnung gemäss kanton-
taler Richtlinien und die Unterkunftsgelegenheit erzählen
und rufen Sie an! Ihr Eintritt? Am besten noch heute...
St. Gallen, Herr Kläger

**Weitere Stellenangebote
auf der nächsten Doppelseite**

Wir machen Schule...



Für die Führung der hauswirtschaftlichen
Abteilung unserer Engadiner Privatschule suchen
wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine

Gouvernante

Wir freuen uns auf eine Bewerberin, die gerne
ein kleines Team führt und Freude am Umgang
mit Jugendlichen hat.

Unser Verwalter Martin Brütisch erwartet gerne
Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

Für zusätzliche Auskünfte können Sie sich
jederzeit auch an die jetzige Stelleninhaberin
Gundula Ernst wenden.

Hochalpin Institut Ftan

7551 Ftan
Telefon 081-864 02 22
Telefax 081-864 91 92

...eine Schule mit Zukunft.

71432/49800



Wir suchen für Eintritt nach Vereinbarung

Generalgouvernante

- verfügen Sie über eine solide Ausbildung?
- schätzen Sie Teamarbeit?
- bewahren Sie auch Ruhe und Übersicht in hektischen Situationen?

Wir offerieren selbständiges Arbeiten und weitgehendste Kompetenzen, viel Eigenverantwortung und einen modern eingerichteten Arbeitsplatz sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre kompletten Unterlagen mit Photo an:

SeminarHotel am Ägerisee, Daniela Telesco, Seestrasse 10, 6314 Unterägeri/Zug

- 50 Zimmer
- Veranstaltungsräume bis zu 180 Personen
- modernste Technik
- Solarium, Bio Sauna, Dampfbad
- Tiefgarage
- 2 Restaurants/Terrasse



RELA SAUNA & SOLARIUM W I D L E R BAR

SHA SeminarHotel AG, Seestrasse 10, 6314 Unterägeri, Telefon 042 72 27 27, Telefax 042 72 38 94, EIN UNTERNEHMEN DER ELVIA-GRUPPE

71264/35003

HOTELS MAISON BLANCHE GRAND BAIN

LEUKERBAD

Nein, ins Wasser brauchen Sie nicht zu gehen, um unsere Gäste an der Hausbar zu verwöhnen, jedoch flexibel, freundlich und mit Fachkompetenz möchten sie bedient sein.

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir in Jahres- oder eventuell Saisonstelle einen

Barman D/F oder Barmaid D/F

für die Hotelbar unseres Erstklasshotels mit 150 Betten in einem dynamischen Bade- und Sportort.

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf.

71125/20370



Dir. A. Pedölin 3954 LEUKERBAD Tel. 027 / 62 11 81

LEUKERBAD - WALLIS

DG DOMINO GASTRO Ihre Personal-Profi

Für zwei namhafte Mandanten im Kanton Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Personalchef (28-40j.) Empfangsekretärin/ Réception

Für beide Stellenprofile gelten Charakterstärke, sicheres Auftreten und gute Umgangsformen im Einklang mit einer guten und fundierten Ausbildung für die entsprechenden Profile als selbstverständlich.

Für weitere Informationen

Telefon 01 432 73 73

Ihr Anruf freut uns! Segnesstrasse 1, 8048 Zürich. P 71253/257168



Arbeiten in einem Weltkurort, wo zudem (fast) immer die Sonne scheint...Verlockend, nicht?

Wir vermieten Ferienwohnungen und suchen auf Anfang Januar 1995 oder nach Vereinbarung eine

Sekretärin D/F/E in Jahresstelle.

Falls Sie ausserdem noch über Kenntnisse in Textverarbeitung am PC verfügen und den Kontakt mit Gästen aus aller Welt lieben, dann sind Sie die richtige Person für diese abwechslungsreiche und selbständige Arbeit.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir würden uns freuen von Ihnen zu hören und bitten Sie, Ihre Bewerbung an folgende Adresse zu richten:

Zermatt Holidays Frau Pauline Imboden Auf dem Sand 3920 Zermatt Tel. 028 67 15 62 (8 bis 12 Uhr).

70564/383082



BEAU RIVAGE INTERLAKEN

Das Beau Rivage, ein *****-Hotel, gehört mit seinen 99 Zimmern und verschiedenen Restauranttypen zu den führenden Hotels in dem bekannten Ferienort Interlaken. Stil und Qualität sind seit Jahrzehnten die Hauptmerkmale dieses Luxushotels.

Zur Verstärkung unseres BR-Teams suchen wir für die nächste Wintersaison (ab 21. Dezember 1994) eine fähige, junge und junggebliebene Persönlichkeit, die ihre Berufserfahrung in folgendem Bereich effizient einsetzen und erweitern möchte:

Service in den Restaurants «L'Ambiance» und «La Bonne Fourchette»

Chef de rang (mit Barerfahrung)

Kandidat/in (CH, A-, B oder C-Bewilligung).

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, so senden Sie uns doch bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen (mit einem handgeschriebenen Begleitbrief und Foto) an folgende Adresse:

Grand Hotel Beau Rivage z. H. Herrn V. Zemp, Personalbüro, 3800 Interlaken Telefon 036 21 62 72

71255/16110



Hotel Bellevue ENGELBERG

Das Hotel Bellevue, ein historisches Haus in Engelberg mit 70 Betten und einem A-la-carte-Restaurant, sucht für die kommende Wintersaison 1994/95 noch folgende qualifizierte Mitarbeiter/innen:

Jungkoch/-köchin

Hilfskoch/-köchin

Réceptionist/in

Réceptionspraktikant/in

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder auf Ihren Anruf.

HOTEL BELLEVUE-TERMINUS
Direktion
6390 Engelberg
Telefon 041 94 12 13

71200/10197

Gesucht für Wintersaison ab Mitte Dezember in 3-Stern-Hotel in Grächen, Wallis,

Réceptionistin (Schweizerin)

2 Commis

Hotel Alpina, 3925 Grächen Telefon 028 56 26 26, Fax 028 56 29 26

P 71183/14001

Für unser italienisches Spezialitäten Restaurant (10 km von Basel) suchen wir eine/n

Kellner

oder

Serviertochter

und eine

Küchengehilfin

Italiener, Spanier oder Portugiesen mit Berufserfahrung. Sollten Sie interesse dafür haben, und bringen Sie die nötigen Voraussetzungen mit, melden Sie sich bitte über Telefon 061 821 25 22 zwischen 10.00 und 12.00 Uhr.

O 71158 / 236624



Hotel und Restaurant KRONE, Dietikon Telefon 01 740 60 11

Die schönste historische Gaststätte im Limmattal sucht

per sofort oder nach Vereinbarung in unsere Taverne im 1. Stock

Servicefachangestellte

für den Frühdienst 06.30-15.30 Uhr sowie versierte

Servicefachangestellte

in unser bekanntes A-la-carte-Restaurant.

Wenn Sie Ihren Beruf lieben und helfen wollen, unsere Gäste zu verwöhnen, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf.

Telefon 01 740 60 11

Herrn Hirzel oder Herrn Schmidt verlangen.

L1 71140/63126

HOTEL Elite GARNI ZERMATT ***

Fam. P. Julien-Schwyder Telefon (028) 67 57 93 Telefax (028) 67 31 74

COUNTRY BAR mit Billard Tel. 028/67 15 80

Für unsere Country Bar mit Pool Billard suchen wir zur Ergänzung unseres jungen, dynamischen Teams noch folgende initiative Mitarbeiter/innen:

Barmaid/Barman

sprachenkundig D, E, F, nur mit Erfahrung

Anfangs-Barserviertochter

Berufserkundig D, E, F

Tournante

Frühstückservice, Bar- und Réceptionsabläufe

Eintritt: 1. Dezember 1994 oder nach Übereinkunft.

Auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freuen sich:

Dir. M. und M. Grand-Julien Telefon 028 67 31 74

70967/39020



Leuzerheide-Valbella mitarbeiten - mitgestalten

Hotel 1. Klasse sucht zur Ergänzung des Teams für die Wintersaison 1994/95 (zirka Mitte Dezember 1994 bis zirka Mitte April 1995) mit der Möglichkeit für die folgende Sommersaison:

Service: **- Servicefachangestellte/Kellner** à-la-carte-kundig

- Service-Praktikant/in

von Hotelfachschule oder ähnlicher Ausbildung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an: Herrn E. Frauchiger, persönlich.

70549/35521



Hotel Valbella Inn

CH-7077 Valbella-Leuzerheide Telefon 08124 36 36, Telefax 08124 40 04, Familie G. und R. Frauchiger

Restaurant Grindelwaldstübli

Grindelwald

Familienbetrieb mitten im Skischulgelände sucht

Serviertochter

für Wintersaison (Zimmer im Haus)

Sämi Brawand Telefon 036 53 11 46

71281/383130

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Réceptionist (D, F)

(CH, C- oder B-Bewilligung)

Chef de partie

Commis de cuisine

(CH, C- oder B-Bewilligung)



Restaurant CASCADE
Restaurant ENTRECÔTE
Piano-Bar-Café CONCERTINO
Piano-Bar CHAMPAGNERTREFF
CASABLANCA-Bar
COSMOPOLITAN
Conference Room
BOARDROOM
NEPTUN'S Terrace

Wir sind

ein sehr lebhaftes, internationales ****-Hotel im Zentrum, 100 Zimmer, 4 Restaurants, 2 Cafés-Pianobars, Terrasse.

Ein dynamisches Team freut sich, mit Ihnen zusammenzuarbeiten.

Rufen Sie uns an: **Tel. 01 251 55 55** (9.30 bis 16.00 Uhr, Frau Weber), oder schreiben Sie uns.

CENTRAL PLAZA HOTEL
Personalabteilung, Central 1, 8001 Zürich

71245/40070



hotel sonne 7513 silvaplana

Wir sind ein kleines, flottes Team und aufeinander angewiesen. Wir haben viel Arbeit, aber auch viel Spass miteinander! Skifahren auf unserem Hausberg Conratch ist bei uns nicht verboten.

Damit wir weiterhin aufbauen können, suchen wir für die kommende Wintersaison noch gut präsentierende

Barmaid

mit etwas Erfahrung. Flexibel und kommunikativ sollte sie sein sowie am gleichen Strick ziehen, ist die kleine Bedingung.

Wir freuen uns über eine gut gemischte Gästeschar, so auch in unserer Piano-Bar.

Unser Haus verfügt über 80 Betten und verschiedene Restaurants. Wir pflegen einen hilfsbereiten, herzlichen Service.

Gerne erwarte ich Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Sonne
W. P. und M. Wolf, Direktion
7513 Silvaplana
Telefon 082 4 81 52

71280/41461



CH-3803 Beatenberg ob Interlaken

Wir suchen per 1. Dezember 1994 eine initiative

Betriebsassistentin

Diese interessante, anspruchsvolle Position umfasst hauptsächlich die Organisation und Überwachung im hauswirtschaftlichen Bereich. Die Mithilfe im Service sowie im administrativen Bereich.

Haben Sie eine abgeschlossene gastgewerbliche Ausbildung (Hofa, Service, Koch) oder Hotelfachschule? Reizt Sie die Herausforderung, in einem gepflegten Hotelbetrieb mit angenehmer Atmosphäre mitzuwirken? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen an folgende Adresse:

Hotel Jungfraublick & Beaufregard R. Schmid 3803 Beatenberg, Telefon 036 41 15 81

71126/3751

CINDY
Restaurants

Hohe Produktqualität, optimale Gästebetreuung und Mitarbeiterführung sind unsere Maximen in den aussergewöhnlichen Cindy-Restaurants.

Für unser Cindy-Restaurant, Limmatplatz in Zürich, suchen wir eine/n

Betriebsassistenten/-in

In Ihrer neuen Aufgabe werden Sie menschlich wie fachlich gefordert. Ihre Ausbildung im Gastgewerbe oder Detailhandel ist gefragt und Ihre Führungsqualitäten kommen zum Zug.

Sind Sie bis zirka 28 Jahre alt, kontaktorientiert und lernbegierig?

Selbstverständlich werden Sie mit einem detaillierten Einführungsprogramm auf Ihre zukünftige Position vorbereitet.

Interessiert? Wir freuen uns, Sie kennenzulernen. Senden Sie uns Ihre Kurzbewerbung an:

Restaurant Cindy Limmatplatz
Philipp Bächli
Limmatstrasse 125
8005 Zürich

PM 71208/361

NICHT EINFACH EIN JOB!

Aldiana
Clubhotel Gstaad
Schönried/Schweiz

Paradisa International ist ein Tochterunternehmen der NUR Touristic und eine rasch expandierende Hotelkette, welche mit der Marke Club Aldiana heute bereits 15 Betriebe in touristischen Zielgebieten weltweit betreibt. Wir suchen für die kommende Wintersaison ab Dezember 1994 noch folgende aufgestellte und motivierte Mitarbeiter

Administration:
F&B-Cost-Controller

Housekeeping:
**Hotelfachassistentin
Zimmermädchen
Etagenportier**

Food & Beverage:
**Servicemitarbeiter/in
Dancingmitarbeiter/in
Buffetmitarbeiter/in
Commis de cuisine**

Unser Clubchef, Herr Huber, freut sich über Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen, welche wir selbstverständlich vertraulich behandeln.

Aldiana Clubhotel, CH-3778 Schönried
Telefon 030 8 33 11, Fax 030 4 20 10

71166/97640

Wir sind ein ****-Hotel in Gersau am Vierwaldstättersee mit 60 Betten, Seminar-, Seminar- und Banketträumlichkeiten, Gourmetrestaurant, Café, Gartenterrasse und Bar.

Für die Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste, welche sich bei uns so richtig wohlfühlen möchten, suchen wir per 1. März 1995 bis November 1995 folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Service:
Barmaid

Küche:
**Chef de cuisine
Chef entremetier
Commis de cuisine**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung an **Hotel Müller**, zuhause Herrn Edi Reber, Seestrasse 26, 6442 Gersau, Telefon 041 84 19 19.

71287/13382

Wir suchen für unser Restaurant La Jardinere per 1. Dezember oder nach Vereinbarung eine **Serviceangestellte**

Wenn Sie: Ein Profi im A-la-carte-Service sind, ihr Können täglich gerne unter Beweis stellen, eine gepflegte und freundliche Persönlichkeit sind und Teamwork für Sie kein Fremdwort ist. Dann sollten wir uns kennenlernen. Auch wir haben Ihnen einiges zu bieten.



**GARTEN HOTEL
WINTERTHUR**

★★★★

Hr. Schaffner oder Hr. Cosandier
Tel 052/ 212 19 19 / Fax 213 68 70
Stadthausstrasse 4,
8402 Winterthur

71031/45829

**Für
Wintersaison
auf Riederalp
suchen wir
Servicemädchen
und Kellner**

Zeitgemässe Erhöhung, Unterkunft und Verpflegung, angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit, Gratis-Skibonnetten für Aletschgebiet.

Familial geführtes Hotel mit dem Erlebnis "Da Vinci", Bistro Leonardo und Sonnenterrasse.

Richten Sie Ihre Bewerbung an:

HOTEL EDELWEISS
Familie Heini & Hedy Blumer
CH-3987 Riederalp/Wallis
Telefon 028 / 27 37 37

71256/12813

Serviceangestellte
für unser Abendlokal
(nur Getränke-Service)

für unseren Speisesaal und unsere Paninoteca

Sprechen Sie Deutsch und haben Freude am Winter, dann bewerben Sie sich bei:

Egon und Bettina Weiss
Hotel Post
CH-7504 Pontresina
Telefon 082 6 63 18

71277/27653

PARKHOTEL BELLEVUE
ADELBODEN

****-Hotel,
95 Betten

Wir suchen für die Wintersaison (Mitte Dezember bis Mitte April)

**Hofa
Saalkellner
Saaltöchter
Commis de cuisine**
für die Winter- und Sommersaison

**Sekretärin/
Réceptionistin**
Schweizerin,
Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch, Fido-kundig.

Familie H. R. Richard
Parkhotel Bellevue
3715 Adelsboden
Telefon 033 73 16 21

71285/205

**RESTAURANT
BERNERHOF
TOURING**

Rest. Bernerhof 3400 Burgdorf

Wir suchen auf Anfang Dezember in unseren lebhaften Restaurationsbetrieb

Serviceangestellte/Kellner (CH)

Sind Sie initiativ, bringen Freude am Gastgewerbe mit und möchten gerne in einem aufgestellten Team mitarbeiten, dann sind Sie bei uns richtig.

Sonntag geschlossen.

Möchten Sie mehr über uns, und was wir zu bieten haben, wenden Sie Ihre Bewerbung an Herrn H. Waldmann, Telefon 034 22 16 52.

0 71120/6599

Hotel Bären, Gsteig

Das rustikale, heimelige Idyll
3785 Gsteig bei Gstaad

Wir suchen für die Wintersaison oder in Jahresstelle

1 Serviceangestellte
(Sprachen D + F oder E)
für unsere Gaststube und Carnotzet
"Fügrube" (einfacher Tellerservice)
sowie

1 Servicefachangestellte
(Sprachen D + F oder E)
für unseren lebhaften A-la-carte-Service im "Bärestübli".

Würde es Sie freuen, in einem kleinen Team mit familiärer Ambiance unsere einheimische und internationale Kundschaft zu verwöhnen, dann rufen Sie uns doch einfach an, oder senden Sie Ihre Bewerbung.

Sonja und Beat Ambort, Hotel Bären,
3785 Gsteig, Telefon 030 5 10 33, Fax
030 5 19 37. Bei Abwesenheit gibt Ihnen
Frau Burri, Telefon 030 5 11 64, gerne
weitere Auskunft.

71256/12813

Möchten Sie gerne im Herzen von Zürich arbeiten?

Wir suchen auf den 1. Februar 1995 oder nach Vereinbarung eine

flexible Sachbearbeiterin
in unseren lebhaften Restaurations-, Kino- und Galeriebetrieb in der Altstadt von Zürich (Nähe Grossmünster).

Zu Ihren vielseitigen Aufgaben gehören:
- Personal-, Lohn-, Versicherungs-
wesen
- Buchhaltung (ohne Abschluss)
- allgemeine Büroarbeiten.

Wenn Sie über eine kaufmännische Grundausbildung, gastgewerbliche Erfahrung und Computerkenntnisse verfügen, den Kontakt mit Menschen lieben und gerne in einem kleinen, kollegialen Team arbeiten, würden wir uns freuen, Sie kennenzulernen.

Schriftliche Bewerbungen sind zu richten an:

Frau H. Zemp
Commerio Piccadilly AG
Nägelflied 3, 8001 Zürich
Telefon 01 251 35 66.

71184/45313

BISTRO

Herzlich willkommen in unserer Service-Crew!

Wir suchen auf 1. Dezember oder nach Vereinbarung

Servicemitarbeiter/in

Unser abwechslungsreicher Betrieb erfordert Flexibilität und teamorientiertes Denken.

Eine fortschrittliche Mitarbeiterpolitik und ein angenehmes Arbeitsumfeld sind bei uns Standards für eine erfolgreiche Zusammenarbeit.

Über Telefon 031 333 10 10 erreichen Sie von 10 bis 12 Uhr Frau Bähler.

Und dann ... dann geht's los ...!

Kongress- + Kursaal Bern,
Postfach, 3013 Bern.

71207/4405

KURSAAL BERN

ITALIAN CHIEF

Auf der Schwelle zum Morgenland, in der Türkei, findet ein ausgezeichneter Küchenchef mit fundierten Kenntnissen der italienischen Küche eine lukrative und karriereorientierte Herausforderung. Nebst den Reizen Istanbul wird Sie auch die luxuriöse Hotelanlage ins Staunen versetzen. Als Küchenchef obliegt Ihnen in dieser Position die ganze Verantwortung über Einkauf, Führung der Brigade, Menügestaltung und Qualitätskontrolle. Sie möchten viel, wir geben Ihnen noch mehr und glauben, dass Sie unser Mann sind. Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich Zürich, Herr Keller

MAITRE D'HOTEL

Als Ergänzung zum Italien-Chief findet ein qualifizierter Maitre d'hôtel im absoluten Luxushotel Istanbul die ideale Weiterführung einer gradlinigen, klassischen Hotelkarriere an der Front. Nach erfolgreich absolvierter Kellnerlehre haben Sie die letzten Jahre Ihre Berufskennnisse vertieft, einige Fremdsprachen und vor allem ein Gefühl für Menschen entwickelt. Ihr Wunsch ist es, in der obersten Stufe der Hotellerie zu arbeiten, Politiker, Wirtschaftspersonalitäten und die High Society von Istanbul im renommierten Gourmetlokal Istanbul kompetent zu beraten und zu umgarnen. Ihre komplette schriftliche Bewerbung richten Sie an Zürich, Herr Keller

GASTGEBERPAAR

Sie sind der Mann und die Frau der ersten Stunde, er in der Küche, Sie an der Front – oder umgekehrt, denn konservativ ist dieses Unternehmen bestimmt nicht. Im neuen Clubhaus eines jungen Golfclubs in Deutschland in unmittelbarer Nähe der Schweizer Grenze bietet sich Ihnen die Möglichkeit, gemeinsam die aktiven Sportler zu verpflegen und dabei eine gehobene, marktfähige Küche zu pflegen. Denn auch ein Clubhaus und seine Küche sowie Service tragen mit bei zum guten Ruf eines Golfclubs! Ihre vollständige schriftliche Bewerbung richten Sie an Zürich, Herr Keller

Weitere Stellenangebote? Rufen Sie uns an!

ADIA HOTEL
01/242 22 11

Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus

**Temporärstellen - Dauerstellen
Kaderstellen**

| | | |
|-----------------|-------------------------|---------------|
| 8026 Zürich | Bodenerstr./Langstr. 11 | 01/242 22 11 |
| 9004 St. Gallen | Marktplatz/Engelgasse 2 | 071/ 23 65 23 |
| 3000 Bern 7 | Marktgasse 28 | 031/312 11 33 |
| 6003 Luzern | Pilatusstrasse 3a | 041/ 23 02 60 |

**EIN FRISCHER WIND
WEHT IM PARADIES**

Zwischen Italianität und nördlicher Kühle, Business und Holidays, Spannung und Entspannung, westlicher Pragmatik und japanischer Stille arbeitet unsere neue, junge Direktion – freundlich und farbig, couragiert und hochmotiviert. Genau, wie es unser modernes, grosszügiges Suiten-Hotel ist und genauso, wie Sie es sein sollten als

**Réceptionist/in
Portier**

per 1. Februar 1995 oder nach Vereinbarung.

Sind Sie ab und zu im Gegenwind? Macht es Ihnen Spass, ein neues, interessantes, fröhliches Team aufzubauen? Dann ist es höchste Zeit, sich Wind und Wetter im Hotel Parco Paradiso auszusetzen. 65 Suiten, italienisches und japanisches Restaurant, Bar, Pool und Wellness-Bereich.

**Hotel Parco Paradiso –
die ****-Hotel-Insel in Lugano
für anspruchsvolle Gäste und Mitarbeiter**

Ein frischer Wind weht – bald auch mit Ihnen?
Peter Hoecq freut sich auf Ihre Unterlagen oder auf Ihren Anruf.
091/55 11 11

**PARCO
PARADISO
LUGANO**

SUITENHOTEL - RESIDENZ
VIA CARONA 27, CH-6902 LUGANO
TEL. 091/55 11 11, FAX 091/55 10 11

Ein Hotel der MONTELAGO HOTELS Davos/Lugano

71060/1058

Heinz Witschi

sucht auf das Frühjahr 1995

talentierte, initiative Jungköche/-innen

Für das Bar/Restaurant Saffran in der City von Zürich.

Ich habe das kulinarische Patronat für diesen Betrieb übernommen und erwarte gerne Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse:

Horecon AG, Limmatquai 2
8024 Zürich

70873/36899

Neueröffnung Frühjahr 1995

BAR RESTAURANT

SAFFRAN

Für unser neues, gepflegtes Restaurant mit 70 Plätzen und Bar in gehobenem Genre suchen wir zur Komplettierung unseres Teams:

**Aide du patron
Commis de cuisine
Mitarbeiter/in für Bar + Service**

Wir bieten Ihnen eine interessante, arbeitsintensive Stelle in unserem Betrieb, der 365 Tage von 11.00-02.00 Uhr offen ist.

Sind Sie interessiert und teamfähig – dann schreiben oder telefonieren Sie uns:

Fred Tschanz, Restaurationsbetriebe
Limmatquai 2, 8024 Zürich
Telefon 01 251 47 60

70872/36898

Das **-Hotel mit EXKLUSIVITÄT**

in Zürich, an der lebhaften und berühmten Bahnhofstrasse, sucht per sofort einen flexiblen, einsatzfreundlichen und kreativen

Commis pâtissier

Sie verfügen bereits über Erfahrungen als gelernter Pâtissier und arbeiten gerne selbständig.

Es erwartet Sie eine anspruchsvolle und vielseitige Aufgabe!

Unser Herr Mehmänn, eidg. dipl. Küchenchef, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

HOTEL
ST. GOTTHARD
ZÜRICHPersonalabteilung
Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich

0 7118/41220

**Grindelwald**

Für unser lebhaftes, mitten im Dorzentrum gelegenes Speiserestaurant suchen per sofort oder nach Vereinbarung für die kommende Wintersaison junge, gewandte

Servicefachangestellte

Sehr hoher Verdienst, Schichtbetrieb, 5-Tage-Woche, geregelte Arbeitszeit. Wohnung vorhanden. Wir freuen uns auf Ihren Anruf und erteilen Ihnen gerne weitere Auskunft.

Familie J. Schläger-Bernet
Restaurant Zentrum
Telefon 036 53 32 77

70786/14728

Ambitionen

Wir bieten Top-Stellen in der gehobenen Gastronomie. Ab sofort oder auf Wintersaison 1994/95 suchen wir

Chef/In de service

****-/*****-Hotels AG/LU

DirektionsassistentinAdministration/Gästekbetreuung
D Muttersprache/I von Vorteil
****-Hotel TI, 04/95**Direktionsassistentin D/E/F**(Stv. Geschäftsleitung)
***-Hotels GR 12/94**Réceptionistinnen**

(ganze CH, Saison- oder Jahresstellen)

Nur CH oder mit Bewilligung.

Interessiert? Weitere Informationen gibt Ihnen gerne:

Graziella Oeschger-Sebregondi
gastro-StellenLandstrasse 83, 8430 Wettingen
Telefon 056 26 01 26
Fax 056 26 17 26

CV/Arbeitszeugnisse/Foto/Telefon

0 71044/32824

**beau
hotel/site**

INTERLAKEN

Wir suchen auf kommende Wintersaison, evtl. in Jahresstelle:

Réceptionspraktikantin

(evtl. Mithilfe im ganzen Betrieb)

Bewerbungen mit Zeugnissen und Foto an:

71246/16128

HOTEL RESTAURANT BEAU-SITEFam. Max Ritter
3800 Interlaken
Tel. 036/22 81 81Le Bus Stop Discothèque
à Haute Nendaz (Valais)
recherche pour sa saison d'hiver
1994/95**barmaids et serveuses**sachant parler l'allemand et le français.
Bonne présentation exigée.Envoyer C.V. «Bus Stop», C.P. 31,
1997 Haute Nendaz (Valais)
Téléphone/Fax 027 88 30 30

71223/38312

Gesucht per 1. Dezember 1994

Serviertochter

in Speiserestaurant/Pizzeria.

Auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Auskunft erteilt:
L. Marggi
Restaurant Raben
8753 Mollis
Telefon 058 34 12 76

71282/38312

**Ristorante + Pizzeria
mamma mia!**

Für das gutbekannte rustikale Ristorante und Pizzeria «mamma mia» in Langenthal suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen erfahrenen

**Kellner
Pizzaiolo**

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, angenehmes Arbeitsklima und ein angemessenes Salär.

Senden Sie uns Ihre Bewerbung, oder rufen Sie einfach an.

Ristorante + Pizzeria «mamma mia»
Marktgasse 54
4900 Langenthal
Telefon 063 22 56 46

Bitte Herrn Wey verlangen.

71251/267737

**Gasthaus zum Rössli
8702 Zollikon**

In unserem über 400jährigen Geschäft an der Stadtgrenze von Zürich mit marktfrischen Angeboten und ausgezeichneten Fischküche, finden Sie per sofort oder nach Übereinkunft eine Anstellung als

**Serviceangestellte/
Serviceaushilfe
Entremetier/Jungkoch
Küchenhilfe/Hilfskoch**

Neuzeitliches Lohnsystem, Sonntag und Montag geschlossen.

Ausländer nur mit guten Sprachkenntnissen und Niederlassung möglich. Bewerbungen schriftlich oder über Telefon 01 391 89 70 Herrn oder Frau Affeltranger verlangen (Zimmer im Hause vorhanden).

71258/129917

Rehabilitationsklinik Haslibergerhof

Wir sind eine Rehabilitationsklinik mit einem angeschlossenen Restaurant mit à-la-carte-Stübeli und grosser Sonnenterrasse.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung eine

Serviceangestellte

Ausländer nur mit sehr guten Deutschkenntnissen; Kost und Logis im Haus möglich.

Haslibergerhof, 6083 Hasliberg-Hohfluh, Telefon 036 71 44 71.

71203/164739

Restaurant Le Conte
Seminar- und Banketträume
La Brasserie
Intermezzo-Bar
Das 4-Stern-Business-Hotel Conti in Dietikon bei Zürich mit seinen 71 modernen Zimmern, den Restaurants «Le Conte» und «La Brasserie», der Intermezzo-Bar sowie den Seminar- und Banketträumen sucht per Ende November oder nach Vereinbarung eine/n**Réceptionist/-en**

Sie erwartet eine selbständige und abwechslungsreiche Aufgabe im 1989 neu eröffneten Hotel Conti. Wir stellen uns eine/n junge/n Réceptionist/-en vor, mit ein paar Jahren Erfahrung im Beruf sowie Kenntnissen mit dem Fidelio-Front-office-System.

Das Hotel Conti gehört zur H&G Hotel Gast AG, welche verschiedene Betriebe im Grossraum Zürich, in Graubünden und im Tessin führt oder berät.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Conti, z. H. Christian Caffisch,
Heimstrasse 41, 8953 Dietikon
Telefon 01 741 31 61, Fax 01 740 74 62

62739/274542

Hotel La Margna
Fam. R. Schweizer-Pitsch
CH-7500 St. Moritz
Telefon 082 2 21 41
Fax 082 3 16 72

Ab Wintersaison, Eintritt per Mitte Dezember, suchen wir

Night-auditor

Ihr Aufgabenbereich umfasst:

- Kassa und tägliche Buchhaltung IBM/AS400 rebase data
- Empfang und Information der Gäste usw.
- Kontrollgänge.

Mitbringen sollten Sie:

- Pflicht- und Verantwortungsbewusstsein
- Freude an selbständiger Nacharbeit
- Sprachkenntnisse (D, E, I).

Ausserdem:

- die Stelle eignet sich für Hotelfachleute auch als Einstieg in die Administration.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie R. Schweizer-Pitsch
Hotel La Margna
7500 St. Moritz

70805/33836

...wo Ferien
noch Ferien
sind!

An unsere lebhaftes Réception suchen wir per 1. 12. 1994 eine/n jüngere/n

**Réceptionistin oder
Réceptionisten D/E/F**

Sie bringen Erfahrung in der Restaurations- oder Hotelbranche mit, schätzen eine internationale, gepflegte Umgebung und arbeiten gerne in einem aufgestellten, jungen Team.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Frau E. Studer, Personalverantwortliche, freut sich auf Ihren Anruf!

HOTEL
ST. GOTTHARD
ZÜRICHPersonalabteilung
Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich 0 71273/41220

71222/38312

**Seehotel
Pilatus**

6052 Hergiswil

Bes. Fam. Fuchs

Tel. 041 95 15 55

Telex 866 159



Für unseren lebhaften, renommierten Ganzjahresbetrieb suchen wir zur Ergänzung unseres Teams mit Eintritt sofort oder nach Übereinkunft

**Servicemitarbeiter/in
Buffettochter**Wenn immer möglich bewerben Sie sich schriftlich oder melden sich bei:
Herrn H. Fuchs, Direktor, oder Frau Julia Fuchs, ab 15.00 Uhr.

Telefon 041 95 15 55.

71082/15563

CASA ANTICA**Klosters**

sucht für die Wintersaison 1994/95 in Club-Discothèque freundliche und sprachkundige

Barmaid

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnissunterlagen und Foto.

Alex Broggi, Casa Antica, 7250 Klosters.

71222/38312

**DOLDER
GRAND HOTEL
ZÜRICH****TELEFONISTIN**

in dem Grand Hotel voller Geschichten und interessanten Menschen aus aller Welt, die Ihrer Stimme lauschen.

Die nicht ganz alltägliche Stelle für Sie?

Gerne gibt Ihnen unser Personalchef, Herr W. Im-Obersteg, nähere Auskunft.

Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
Telefon 01- 251 62 31

Member of

The Leading Hotels of the World.

71044/32824

**PARK
HOTELS
WALD
HAUS**

Oh Frage

Bühne frei -
für unsere neuen Stars:

F&B-Controller
(mit abgeschlossener Hotelfachschule)

Commis de bar
(mehrsprachig)

Statt Starallüren Ambitionen. Statt
Clamqur handfeste Rollensicher-
heit. Statt Soloauftritt Teamarbeit.
Und der Applaus ist Ihnen sicher.

In Stimmung für einen neuen Auftritt? -
Ihre Bühne ist ein 5*-Haus, das Manage-
ment führungsstark und innovativ, die Gäste
und die Lage exklusiv. Spielen Sie mit? -
Frau Judith Odermatt freut sich auf Ihre
Bewerbung.

Flims

Park Hotels Waldhaus Flims · CH-7018 Flims Waldhaus
Telefon 081 39 01 81 · Telefax 081 39 28 04

7115191462

**HOTEL
BAUR AU LAC
ZÜRICH**

Wir suchen per 1. Februar 1995 oder nach Ver-
einbarung eine freundliche

Telefonistin

Sprachen:
D/F/E (evtl. PTT-Lehre)

Wir bieten:

- eine moderne Zentrale
- eine interessante Stelle
- persönlichen (nicht nur telefonischen) Kontakt mit unseren Stammgästen aus aller Welt
- Auf Wunsch können wir Ihnen ein schönes Einzelzimmer (2 Minuten vom Arbeitsplatz) zur Verfügung stellen.

Wenn Sie die einmalige Atmosphäre eines tradi-
tionellen Luxushotels inmitten der Stadt erleben
möchten, bitten wir Sie, uns mit kompletten Un-
terlagen zu schreiben.

Yves G. Dreyfus, Personalchef
HOTEL BAUR AU LAC,
Talstrasse 1, Postfach, 8022 Zürich

7117126918

SAVOY
BAUR EN VILLE ZÜRICH

Für unser 5-Stern-Hotel der internationalen
Spitzenklasse suchen wir einen fachlich und sprachlich
bestens ausgewiesenen

Concierge

Auf Freundlichkeit und Zuverlässigkeit im
Umgang mit unseren internationalen Gästen
legen wir besonderen Wert.

Eintritt nach Übereinkunft.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen
mit Foto.

Savoy Hotel Baur en Ville*****
Personalabteilung
Poststrasse 12, 8001 Zürich
Telefon 01 211 53 60

Member of  The Swiss Leading Hotels

7072640967

HOTEL KRONE LUZERN

take away *Café*

Für unser Café-Restaurant
und Take away in der Lu-
zerner Altstadt suchen wir
junge und motivierte

**Servicefach-
angestellte**

Sie haben Freude, unseren Gästen
einen freundlichen und schnellen
Service zu bieten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit
Foto.

Hotel Krone, Herr D. Jost,
Weinmarkt 12, 6004 Luzern,
Telefon 041 51 62 51

7119680796

Gasthaus Glocke
CH-4322 Mumpf (Linie Basel-Zürich)

sucht per 1. Dezember 1994 oder nach Vereinbarung

Jungkoch/-köchin

in dynamisches, junges Team, der/die sich in unserer
Frischprodukte-Spezialitätenküche (auch grosse Fisch-
auswahl) noch weiter ausbilden möchte, sowie

Servicefachangestellte

für unseren gepflegten A-la-carte-Service (ohne Ban-
kette). Haben Sie Freude, in einem schönen Speisesaal
- mit Blick auf den Rhein - eine gute Kundschaft kulina-
risch zu verwöhnen, und sind Sie motiviert, in kleinem
Team mitzuarbeiten, dann melden Sie sich bitte.

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, schönen Arbeits-
platz, hohen Lohn und 5-Tage-Woche.

Anfragen sind zu richten an

Familie Franz Studinger, Gasthaus Glocke
4322 Mumpf, Telefon 064 63 11 64 oder 63 17 60.

7120264750

Wir suchen:

Betriebsassistent

der unsere Gäste zum Staunen und Begeistern
bringt. **Möchten Sie** die Neueröffnung (März '95)
des brandneuen, modernen Seminarhotels mit
57 Zimmern, zwei Restaurants, Bar und
14 Kreativ-Räumen miterleben? **Möchten Sie**
Ihre Erfahrung und Ihr Talent in der Seminar-
organisation einsetzen? **Möchten Sie** mit neuen
Ideen und Kreativität den gesamten F&B-Bereich
leiten? **Möchten Sie** gerne motivierte und
aufgestellte, junge Mitarbeiter führen?

Bruno Odermatt freut sich auf Ihre Bewerbung
und auf ein persönliches Gespräch.

WILERBAD
SEEHOTEL

CH-6062 Wilen am Sarnersee (OW)
Telefon 041/66 00 15 · Telefax 041/66 12 92

7115192870

Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel
im Herzen von Bern.

Wir suchen ab sofort

Hausburschen/Steward

für unser Bankettgeschäft.
(Ausländer können nur mit Bewilligung B oder C
berücksichtigt werden).

Was wir von Ihnen erwarten und was wir Ihnen bieten,
sagen wir Ihnen gerne persönlich.

Bitte rufen Sie unsere Frau E. Schiltknecht an, oder
senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

im Hotel Bern

Zaughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031 312 10 21
Fax 031 312 11 47

ALPINE CLASSICS
SWISS
INTERNATIONAL
HOTELS

711674693

**Hotel Restaurant
Belvedere**

Für unser gepflegtes Restaurant Beljardin mit Winter-
garten suchen wir nach Vereinbarung:

Servicefachangestellte
für den Frühdienst (in Jahresstelle)

Wir bieten Ihnen angenehme Arbeitszeiten, eine
angemessene Entlohnung.

Möchten Sie jeweils abends und am Wochenende
frei?

Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie uns doch
einfach unverbindlich an, Frau B. De Maio steht Ihnen
für nähere Auskünfte gerne zur Verfügung! Oder sen-
den Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:

SEEHOTEL BELVEDERE
z. H. Frau B. De Maio
Seestrasse 18
6052 Hergiswil
Telefon 041 95 01 01
Telefax 041 95 28 00

67596/1539

SUNSTAR-HOTEL

Wengen

In unserem Erstklasshaus mit 150 Betten sind für die
kommende Wintersaison noch folgende Positionen zu
besetzen:

Hausbar: Barmaid/Barman
mit Berufserfahrung

Küche: Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen
Unterlagen oder auf einen Anruf.

Sunstar-Hotel Wengen
Erich Leemann, Direktor
3823 Wengen
Telefon 036 56 51 11

7105827745

Altersheim der Gemeinde Horgen

Für unser schön gelegenes Altersheim mit 82 Betten am
linken Zürichseeufer suchen wir per Anfang Januar 1995
oder nach Vereinbarung

Gouvernante

In dieser verantwortungsvollen Aufgabe stellen wir uns
eine Persönlichkeit vor, welche flexibel ist und Freude am
Organisieren und Planen des gesamten Housekeepings
mitbringt.

Verfügen Sie über

- eine abgeschlossene Hofa-Lehre
- mehrjährige Erfahrung in dieser Führungsposition
- und möchten Sie mit zirka 10 Mitarbeiterinnen für das Wohl unserer Pensionäre sorgen?

Wir freuen uns auf eine fachlich versierte Kadermitar-
beiterin mit viel Elan.

Ihre vollständige Bewerbung mit Foto richten Sie bitte
an:

Altersheim der Gemeinde Horgen, Verwaltung,
Tödstrasse 20, 8810 Horgen
Telefon 01 725 08 31.

71012/202452

Wir suchen für unsere Karibik-Trendbar am oberen
Zürichsee Jüngere/n

Barman oder Barmaid

Wir bieten guten Lohn mit Umsatzbeteiligung und 3x Ver-
längerung pro Woche.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung unter Chiffre 71085 an
hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

71085/38086

Gesucht (Saisonierbewilligung möglich) für die Win-
tersaison von mittelgrossem Hotel garni/Appartement-
haus***, Nähe St. Moritz

Tournante

für Service, Etage, Réceptionsablösung.
Familiäre Atmosphäre in jungem Team.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Chesa Silva***
7513 Silvaplana (Engadin)

70274/3156



Nova Residence

In unser junges, freundliches Appartement-Hotel suchen wir nach Absprache eine motivierte

Réceptionistin
(eventuell auch in Teilzeit)

Unser Hotel liegt im Zentrum der Stadt Zürich und ist mit modernster EDV ausgerüstet.

Frau D. Cekic freut sich auf Ihre Unterlagen.

Nova Residence AG Appartement Hotel Businesscenter
Bienenstrasse 7, CH-8004 Zürich
Telefon 01 404 88 88, Telefax 01 493 31 44.

P 70943/229504

Hotel Alpina
Restaurant
Grindelwald

sucht per sofort/Übereinkunft

Büro-Praktikantin
Serviertochter
Saaltochter und Praktikantin

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an
Familie D. Wolf-Kaufmann
Telefon 036 53 33 33

70935/14265

SHMS, The Swiss Hotel Management School
1824 Caux near Montreux - 021 948 83 00

As a result of our forthcoming move to Caux/Montreux, we require a

school secretary

The successful applicant will be fluent in English, French and German with a knowledge of Apple Macintosh computer systems. Good secretarial skills, flexibility and the ability to deal with international contacts are important. A knowledge of the hotel industry would be an advantage but is not essential. The post is available from the beginning of January 1995 and applications, with C. V. and photograph should be sent to:
The Principal, SHMS, 1619 Les Paccots.

M 71232/051130

MARCHÉ DE L'EMPLOI



Hotel Eden au Lac****

Restaurant à la carte «La Terrasse»
(directement au bord du lac), 1820 Montreux.
105 chambres - centre de séminaire.

Cherche dès le mois de février 1995 ou à convenir

Réception:

Secrétaire/réceptionniste

de langue maternelle allemande avec connaissance approfondie de la langue française, ainsi que l'anglais expérience de l'hôtellerie demandée

Cuisine:

Commis de cuisine
Aide-cuisinier

Service:

Chef de rang
Commis de rang pour la saison

Office:

Responsable d'office

Nous attendons volontiers votre appel au bureau du personnel no. 021 963 55 51, interne 621, pour fixer un rendez-vous ou tout renseignement.

Hotel Eden au Lac
Bureau du personnel
1820 Montreux

71238/25305



Hotel Penta
Genève
308 chambres ****

cherche :

UNE ATTACHÉE
COMMERCIALE

Vous souhaitez vous joindre à une équipe motivée et qualifiée. Vous êtes diplômée d'une école hôtelière avec une bonne expérience de la réception et de la vente dans des Etablissements de même catégorie. Vous aimez dialoguer avec une clientèle internationale, et avez de bonnes connaissances des langues anglaise et allemande.

71201/13005

Veillez adresser vos offres au :
Bureau du personnel,
Hôtel Penta Genève, c.p. 22,
1216 Cointrin/GE, Tél. 022/798 44 40

hotel forni airolo

HOTEL RISTORANTE FORNI****
CH-6780 AIROLO/TICINO

Cerchiamo per inizio dicembre 1994 una/un

cameriera/cameriere

e una/un

ausiliaria/
ausiliario di cucina

Hotel, ristorante e cucina sono stati recentemente completamente rinnovati. Offriamo un ottimo ambiente di lavoro e buone condizioni salariali.

Ci ralleghiamo della vostra domanda scritta o telefonica e siamo volentieri a disposizione per altre informazioni:

Hotel Forni
Signor Marzio Forni
6780 Airolo
Telefono 094 88 12 97

71123/64203

HOTEL BASEL

Alles klar zum Neustart!
Sind Sie
RECEPTIONISTIN/
RECEPTIONIST
RECEPTIONS-TOURNANT
NIGHT AUDITOR

und wollen Sie mithelfen, unsere Gäste aus dem In- und Ausland zuvorkommend, freundlich, professionell und herzlich zu bedienen? Nebst Berufserfahrung, einer Prise Leidenschaft und EDV-Erfahrung haben Sie Lust und Freude auf einen Challenge, Sie wollen etwas bewegen. Unser Hotel - frisch renoviert, geputzt und gestriegelt - öffnet anfangs Februar 95. Da kommt einiges auf Sie zu. Sie können aber auch einiges neu und besser machen. Wir sind offen für Ideen und Veränderungen.

Was das Hotel Basel in detail von Ihnen fordert und was es alles dafür gibt, erfahren Sie von Frau E. Brühwiler. Sie freut sich auf Ihre Bewerbung. Achtung: keine Saisonbewilligungen. Grenzgänger möglich.

Hotel Basel - Gastlich und freundlich.
am Spalenberg · Münzgasse 12 · CH-4051 Basel
Tel. 061/264 68 00 · Fax 061/264 68 11

Münz
BASLER KELLER
SPERBER

Le Château d'Ouchy

A Lausanne, nouvelle Brasserie Parisienne cherche pour ouverture prochaine son

maître d'hôtel

avec sens de l'accueil, disponibilité, expérience, rapidité et efficacité.

Nous offrons brasserie élégante, populaire, avec ambiance jeune. Salaire intéressant. Suisse ou avec permis valable.

Envoyer dossier complet avec photo à
Hôtel Le Château d'Ouchy, M^{me} Anne Schaller,
place du Port 2, 1006 Lausanne.

71160/19473

HÔTEL job SSH
CONSEILS EN PERSONNEL

Un poste à repourvoir?
Nous sommes là
pour vous!

Tél. 021 320 28 76

Rue des Terreaux 10, case postale,
CH-1000 Lausanne 9
Société suisse des hôteliers

71030/9725

Azienda operativa da più di un ventennio nel settore della ristorazione collettiva con:

- Mense aziendali
- Mense di cantiere
- Mense scolastiche
- Servizi di catering

cerca

PARTNER SOCIETARIO
dinamico
e intraprendente

interessato a:

- collaborare attivamente nella direzione dell'azienda;
- assumersi la responsabilità di pianificare lo sviluppo futuro e le strategie di gestione;
- rilevare una partecipazione azionaria fino al graduale ritiro in futuro del pacchetto di maggioranza.

Candidati capaci e interessati, in possesso dei requisiti e della disponibilità richiesti, sono pregati di scrivere a:
Cifra 135-726.805, Publicitas, 6830 Chiasso.

P 70941/44300

SECRETARIA DI RICEVIMENTO
(I-D-E-F)

e
causa maternità

GOVERNANTE GENERALE

Con permesso valido e con provata esperienza nel settore, sono pregate di inviare l'offerta completa con curriculum vitae e foto

a
Villa Principe Leopoldo
Via Montalbano 5, 6900 Lugano

71150/19985

Restaurant-Hôtel L'Ermitage à Clarens-Montreux, une étoile Michelin et trois toques Gault-Millau cherche pour mi-janvier ou à convenir:

chef de rang -
sommelier

parlant anglais et/ou allemand, ayant le sens des responsabilités, bon contact avec la clientèle, très bonnes connaissances des vins. Suisse ou avec permis valable.

Envoyer offres complètes à M^{me} Krebs,
rue du Lac 75, 1815 Clarens.

71204/8010

Restaurant Cry d'Err à Crans-Montana cherche, pour la saison d'hiver

cuisinier qualifié
et
garçons de maison

Début décembre 1994.

Téléphone 027 41 24 10 ou 31 40 77.

71160/44300



Vous êtes pressé?...

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

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI


**REMBRANDT
HOTEL AND PLAZA
BANGKOK**

A busy 407 rooms de-luxe Hotel in the heart of Bangkok, has the following vacancies:

Executive Chef

- outstanding leadership qualities and be a working Chef
- creative and ability to train staff
- good organizer and cost conscious
- if possible single and available within short notice
- previous experience in Asia would be an advantage but is not necessary.

Executive Pastry Chef

- single, available within short notice
- able to produce outstanding bakery and pastry items
- good knowledge of chocolate is required
- able to manage a team of young workers with emphasis on training and ability to pass on knowledge to the local staff
- previous experience in Asia would be an advantage but is not necessary.

We offer attractive salary with benefits for an expatriate position to the successful candidate, according to his previous experience and present qualifications. Interested candidates, please send or fax your resume with a recent passport sized photograph to:

Heinrich Stocker, General Manager
Rembrandt Hotel Bangkok
19 Soi 18 Sukhumvit Road
Bangkok 10110, Thailand
Fax 66-2-261 7016, Telephone 66-2-261 7100

71013/349704



The cruise ships industry is considered as one of the most successful segments of the hospitality industry. Therefore, why not considering joining successful people?

Applicants for the following positions:

**EXECUTIVE CHEF – SOUS CHEF
CHEF DE PARTIE**

**PASTRY CHEF-ASST.
PASTRY CHEF BAKER**

**CHEF DE RANG
COMMIS DE RANG
BAR WAITRESS**

CABIN STEWARDESS

interested to work on a ship cruising around the

**CARIBBEAN ISLANDS, MEXICO, USA
etc.**

are invited to submit their applications. We will be glad to give all information.

WIPS, Eggfuhstrasse 17, CH-4054 Basel
Telephone 061 422 06 55, Fax 061 422 06 56.

71212/304913

**Chefs de Rang/
Chefs/Demi Chefs
de Partie/
Pâtisseries/ Bakers**

CND Cruise Services invite applications to work aboard the worlds most prestigious superliners:

QUEEN ELIZABETH 2,
ROYAL VIKING SUN,
SAGA FJORD, VISTAFJORD,
SEA GODDESS I AND II.

Successful candidates should be qualified individuals who have gained a minimum of two years experience in luxury hotels or restaurants and possess an excellent command of the English language.

In return you can look forward to joining a successful team of enthusiastic professionals onboard these vessels in positions which offer competitive salaries at every level.



CND CRUISE SERVICES · DEUTSCHLAND GMBH
Kajen 12 · 20459 Hamburg · Germany 07215/378655

USA, Massachusetts, Château-Hôtel, and also one of the best restaurant, is now hiring:

**Waitstaff
Kitchen
Housekeeping
Front-Desk**

Apply at Wheatleigh, P.O. Box 824, Lenox, MA 01240, USA. Training period also available for Hotel students.

71221/383127

PALACE CÔTE D'AZUR
80 Chambres/2 Restaurants
A member of the Leading Hotels of The World
recrute

GOUVERNANTE GÉNÉRALE

Expérience similaire 3 ans minimum.
Adresser dossier complet avec photo

Hôtel ROYAL RIVIERA
3, avenue Jean Nonnet, F - 06230 Saint-Jean Cap Ferrat

71175/383110

**BALI
MATAHARI BEACH RESORT**

Neu erbaute Bungalowanlage mit 64 Betten

Schweizer Management
sucht per März 1995

Küchenchef

- dynamisch
- selbständig
- initiativ
- kreativ

ein Mann für Neues?!

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto, Lebenslauf, Zeugniskopien usw. an:

Matahari Beach Resort
Werner Singer, General Manager,
Haus Felice, 3920 Zermatt.

(Adresse ist bis zum 25. November 1994 gültig.
Danach W. Singer, Bützackerstrasse 10,
8304 Wallisellen).

71226/383119

Büro metro

Assistentenstellen, Schiffstellen
Kaderstellen, Sprachaufenthalte
Wir suchen dauernd für:

KREUZFAHRTSCHIFFE
Gutes Englisch Voraussetzung!

**Chief purser
Barmanager
Executive chef, Sous-
chef**

(ships experience mandatory)

**Bartender (Male/Female)
Kellner/Kellnerinnen
Köche/Köchinnen
Bäcker/Pâtisseries
Réceptionistinnen**

**JERSEY, GUERNSEY,
LONDON, ENGLAND,
ARABISCHE EMIRATE**

Hotelfachpersonal

Telefon 41 (0) 1 201 41 10
Fax 202 16 46
Freigutstrasse 7
CH-8039 Zürich

71267/51138

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

Name _____
Vorname _____
Beruf/Position _____
Strasse/Nr. _____
PLZ/Ort _____
Telefonnummer _____



| | 1/1 Jahr | 1/2 Jahr | 1/4 Jahr |
|--------------------|------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|
| Inland | <input type="checkbox"/> Fr. 120.- | <input type="checkbox"/> Fr. 72.- | <input type="checkbox"/> Fr. 38.- |
| Ausland (Landweg) | <input type="checkbox"/> Fr. 159.- | <input type="checkbox"/> Fr. 95.- | <input type="checkbox"/> Fr. 52.- |
| Ausland (Luftpost) | <input type="checkbox"/> Fr. 218.- | <input type="checkbox"/> Fr. 130.- | <input type="checkbox"/> Fr. 72.- |
| Europa, Nahost | | | |
| Ausland (Luftpost) | <input type="checkbox"/> Fr. 299.- | <input type="checkbox"/> Fr. 181.- | <input type="checkbox"/> Fr. 99.- |
| Übersee | | | |

Zutreffendes bitte ankreuzen

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

STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

Initiativer, kreativer und überzeugter Restaurateur, Österreicher, 46jährig, sucht eine neue Herausforderung als
Direktor/Geschäftsführer
 15jährige Erfahrung in der Führung von Grossbetrieben. Bestens versiert in Sales, Bankettwesen und Dancing. SIU. Sprachen: D/E/F/I.
 Kontaktnahme erbeten unter Chiffre 71177 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 71177/383115

Hotelier VDH/SHV (39)
 sucht neue Herausforderung
 - Erfahrung in der Führung von ***- und ****-Hotel.
 - Mitarbeit der Ehefrau möglich
 - Eintritt Sommer 1995 oder nach Vereinbarung.
 Offerten erbeten unter Chiffre # 70992 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 70992/279820

Schwierige Zeiten fordern kreative Lösungen. 42jähriger Wiedereinsteiger sucht Herausforderung als
Nachfolger/Partner
 Handels- und Hotelfachausbildung (EHL), Generalist mit Verkaufs- und Marketingenerfahrung, unabhängig und selbständig, team- und motivationsfreudig, lernfähig und trendbewusst, front- und kundenorientiert.
 Offerten unter Chiffre 71127 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 71127/11759

Cuisinier français (permis B)
 29 ans, bonnes références, cherche place comme chef ou second de cuisine pour début 1995. Région VD, NE, BE. Langues: français, allemand, anglais, étudie toutes propositions.
 Ecrire sous chiffre 71172 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.
 71172/383113

Kaufm. Angestellte, 26jährig, (D/E, Word for Windows, Excel) sucht auf Januar 1995 neue
Herausforderung
 in der **Hotellerie**, im Bereich Administration/Réception.
 In der deutschen- oder französischen Schweiz, in Saison- oder Jahresstelle.
 Gerne erwarte ich Ihr Angebot unter Chiffre 70949, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 70949/383057

Alleinkoch
 sucht Arbeitsstelle in der Stadt Zürich oder nähere Umgebung.
 Erreichbar ab 11.00 bis 14.00 Uhr oder 20.00 bis 22.00 Uhr.
Telefon 01 431 83 05/077 588 207
 71234/383123

Sprachgewandter, junger **Schweizer** sucht **Anstellung**, ganzjährig, eventuell Teilzeit, in Hotel, Tagungszentrum, Ferienclub, usw.
Breitgefächerte Ausbildung und Praxis in Administration, Organisation, Werbung, Pädagogik und Leitung von Kreativkursen/Seminaren.
 Angebote unter Chiffre 71284 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 71284/383128

Erfolgsorientierter Direktor
 begeisterungsfähiger, bestens ausgewiesener, unternehmerisch denkender Hotelier (34), sucht anspruchsvolles, längerfristiges Wirkungsfeld in der Erstklasshotellerie.
 * Mitarbeit der Ehefrau möglich (beide Diplome EHL)
 * Eintritt nach Vereinbarung.
 Ich freue mich auf Ihre Kontaktnahme unter Chiffre 71259 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 71259/382958

Masseuse expérience
 sportif, relaxant, réflexologie, balnéo-thérapie, diététique, aquagym,
cherche emploi
 centre thermal, fitness, hôtel.
Téléphone 021 646 12 27
 71209/228831

Wer möchte alleinstehenden
Restaurateur-Hoteller
 Gildenmitgl., mehrsprachig, zuverlässig und ehrlich, mit langj. Berufserf. + guten Ideen, einsetzfreudig, als Partner, Entl. nach Erfolgsprinzip, engagieren? Auch Ausland, **Telefon 077 72 58 41**.
 71293/383135

Schweizerin sucht Jahresstelle für
Zimmer- und Lingeriedienst
 Erfahrung vorhanden.
 Chiffre 102 - X 83789, Publicitas, Postfach, 4710 Balsthal.
 P 71233/44300

Junger Hotelierssohn, 22'/sjährig, gelernter Koch, Barkurs und Praktikum, sucht neue Herausforderung als
Barman
 für Wintersaison 1994/95.
 Totaler Einsatz mit Begeisterung und Liebe zu Menschen garantiert.
Telefon 064 51 37 76
 Chris Schatzmann
 Hotel Ochsen
 5600 Lenzburg
 71176/383116

Junger Koch
 sucht Stelle als Commis de cuisine zum 1. 4. 1995 in gutem Hotel.
 Gute schulische und betriebliche Ausbildung in 4-Sterne-Hotel, zur Weiterbildung und zum Kennenlernen ausländischer Küche.
 Angebote an:
 Matthias Koch, Alpsteweg 4,
 D - 78464 Konstanz.
 71225/083124

Kaufmännische Angestellte
 sucht interessante Stelle per 1.1.1995 oder nach Vereinbarung.
 Sprachen: D/E/F
 Computer: Winword/Excel
 Angebote unter Chiffre 71283 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 71283/383131

Deutscher Küchenchef
 43jährig
 - Kenntnisse der Schweizer 4-Sterne-Hotellerie
 - kaufmännische Küchenführung
 - Führungserfahrung in mittleren Brigaden
 - Liebhaber der italienisch/französischen Küche
 - VIP-Gästeerfahrung
 sucht interessante, langfristige Herausforderung in allen Küchenbereichen der guten Hotellerie und Restauration.
 Kontaktaufnahme über **Telefon 0039 1833 18288**.
 71144/358339

Junge Schweizerin,
 EHL, D/F/E/SP/P, mehrjährige Berufserfahrung im In- und Ausland, sucht neue Herausforderung in der Hotelbranche, vorzugsweise im administrativen Bereich oder Tourismus, Reiseleitererfahrung im Ausland.
 Raum Bern wird vorgezogen.
 Offerten unter Chiffre 71173 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 71173/383114

SWISS HOTEL MANAGEMENT SCHOOL
 cherche pour ses étudiants
places de stages dans le service et dans la cuisine
Téléphone 021 948 83 00
 M^{me} U. Portmann
 M 70699/351130

SWISS HOTEL MANAGEMENT SCHOOL
 sucht
Praktikumsstellen für Service und Küche
Telefon 021 948 83 00
 Frau U. Portmann
 M 71001/351130

Gelernte Hofa
 19jährig, sucht interessante **Tätigkeit** per 1. 12. 1994 oder nach Vereinbarung. Saison- evtl. Jahresstelle. Sprachen: D, E, etwas F.
 Gerne erwarte ich Ihren Anruf über **Telefon 01 817 28 59**.
 71065/383092

Aide du patron - chef de rang
 Café, Restaurant, Cabaret (8 ans d'expérience) cherche situation similaire. Libre de suite avec grande mobilité.
 Patrice Hauri, Lausanne
Téléphone / Fax 021 647 35 22
 71064/330303

Initiativer, erfahrener Koch sucht Saison- oder Jahresstelle als
Küchenchef/Alleinkoch
 Ihre Offerte erreicht mich unter Chiffre 71229 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 71229/373554

Stellensuche leichter gemacht

Gestalten Sie Ihr Stelleninserat mittels dieser Vorlage (pro Textfeld ein Buchstabe oder Satzzeichen, Zwischenräume leerlassen). Sie sehen dann gleich, wie wenig Ihre Anzeige in der *hotel + tourismus revue* kostet.

Anzeigentext:

| | | |
|-----|-------|---------------------|
| 1. | _____ | 20 Fr. (2 Zeilen) |
| 2. | _____ | |
| 3. | _____ | |
| 4. | _____ | 40 Fr. (4 Zeilen) |
| 5. | _____ | |
| 6. | _____ | 60 Fr. (6 Zeilen) |
| 7. | _____ | |
| 8. | _____ | 80 Fr. (8 Zeilen) |
| 9. | _____ | |
| 10. | _____ | 100 Fr. (10 Zeilen) |
| 11. | _____ | |
| 12. | _____ | 120 Fr. (12 Zeilen) |
| 13. | _____ | |
| 14. | _____ | 140 Fr. (14 Zeilen) |

Dieses Inserat soll 1mal 2mal 3mal erscheinen.
 Chiffreanzeige ja nein
 (Zusatzkosten: plus 3 Zeilen und 10 Fr. Chiffregebühr)

Ausschneiden, ausfüllen und einsenden an:
hotel + tourismus revue, Verlag, Postfach, 3001 Bern



Name: _____ Vorname: _____
 Adresse: _____ PLZ/Ort: _____
 Datum: _____ Unterschrift: _____