Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 103 (1994)
Heft: 48

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: 16.08.2025

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

Nr./no 48
1. Dezember/1er décembre 1994
103. Jahrgang/103e édition
Einzelnummer/le numéro Fr. 3.50
AZA 3001 Bern/JAA 3001 Berne
Redaktion, Verlag Tel.: 031 370 42 22
Fax: 031 370 42 23

tourismus revue hotel+

Öko-Hotel des Jahres

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastron... ...rismus und Freizeit
Herausgegeben vom Schweizer Hotelier-Verein (SHV)

HOTEL-REVUE
Seit 1892

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

TOURISMUS

Bayern in die Schweiz lotsen 2
Als Ein-Frau-Büro bearbeitet Anita Kuhn für die Schweizerische Verkehrszentrale von München aus ganz Bayern.

Skischuhe im Abfall 4
Eine halbe Million Skischuhe ersetzen Schweizer jährlich. In Davos setzt man auf das Recycling dieser Kunststoffe.

HOTELLERIE

«Ecology» fürs Business 5
In bewährter, pragmatisch-kommerzieller Weise nähern sich allmählich auch die Amerikaner der Hotel-Ökologie an.

Continental, Luzern 9
Über 20 Millionen wurden ins Luzerner Continental-Park investiert, das am 1. Dezember seine Türen wieder öffnet.

ÖKOLOGIE

Synergie statt Konkurrenz 14
Die Vereinigung «Füllhorn» will eine ökologisch verträgliche Hotellerie betreiben.

Tourismus im Ökozeitalter 15
Die Reisefreudigkeit unserer Gesellschaft belastet die Umwelt. Sind Tourismus und Ökologie unvereinbar?

HOTEL·TOURISME

Leysin redémarre 18
Le voile vient d'être levé sur la restructuration des entreprises touristiques de la station de Leysin.

Japonais en force 20
En Valais, contre toute attente, les touristes japonais sont en train de faire une apparition massive et remarquée.

SHV·SSH·SSA

Diplomfeier 21
Fotosession beim Zyklus 20 des SHV-Unternehmerseminars: alle Diplomierten im Bild.

Ecole hôtelière à Lausanne 21
Une décision vitale pour l'avenir de cette institution de la SSH: l'ouverture d'une voie en anglais dès 1996.

Aktion der hotel + tourismus revue

Die «Auberge de L'Aubier» in Montézillon oberhalb des Neuenburgersees. Links das umgebaute Haus mit dem Restaurant, rechts der Neubau mit den Hotelzimmern. *Foto: zvg*

Das Öko-Hotel des Jahres 1994

Das erste Schweizer «Öko-Hotel des Jahres» heisst «Auberge de L'Aubier», Montézillon. Spezialpreise gehen an das Davoser Hotel Bethanien, das Garni Hotel Bären/Bristol in Bern und das «Mövenpick Regensdorf».

ANDREAS NETZLE

Die Entscheide sind gefallen: Der Landgasthof «de L'Aubier» in Montézillon oberhalb Neuenburg hat die Ausschreibung zum «Öko-Hotel des Jahres 1994» gewonnen. Der Betrieb wird diesen Donnerstag an der «3. Tagung Umwelt und Tourismus», veranstaltet vom Verkehrsverein Graubünden und vom Schweizer Hotelier-Verein, in Landquart ausgezeichnet. In den übrigen Hotel-Kategorien gingen Spezialpreise an das Hotel Bethanien in Davos (Ferienhotel), an die Betriebe Bären/Bristol in Bern (Hotel Garni) sowie an das «Mövenpick Regensdorf» (Stadthotel).

Über 270 Schweizer Hotel-Betriebe hatten im April dieses Jahres den Fragebogen für die Ausschreibung des «Öko-Hotel des Jahres 1994» angefordert. Noch 43 Betriebe füllten den umfangreichen und anspruchsvollen Fragebogen aus, den eine unabhängige Jury von sieben Fachleuten für diese Aktion der *hotel + tourismus revue* ausgearbeitet hatte. Für viele war der Fragebogen eine wichtige Anleitung, wo und wie ökologische Massnahmen ergriffen werden können. Bereits haben weitere Hotelbetriebe Interesse für die nächste Ausschreibung 1995 angekündigt.

Acht in der Endrunde verbliebene Hotels, die alle über ein beachtliches Niveau in der Umsetzung ökologischer Grundsätze verfügen, wurden von der Fachjury besucht. Dabei wurde die detaillierte Selbstdeklaration der Betriebe überprüft sowie ein Eindruck gewonnen, wie Ökologie im Betriebsalltag gelebt wird. Erfreulich war die Tatsache, dass sich die Finalisten aus allen Landesteilen und touristischen Regionen rekrutierten. Auch die Betriebsgrösse war nicht ausschlaggebend dafür, wie ökologisch gedacht und gehandelt wird.

Die Ausschreibung für das «Öko-Hotel des Jahres 1995» wird im April 1995 in der *htr* erfolgen.

Öko-Sonderseiten 11 bis 18

Vereinsgründung

«Direktorinnen» gemeinsam

Fast gleichzeitig mit dem Start der TV-Serie «Die Direktorin» ist auch eine neue touristische Vereinigung ins Leben gerufen worden. Der neugegründete Verein Kaderfrauen in Schweizer Tourismus-Vereinen (KST) will das Ansehen von Kaderfrauen im Incoming-Tourismus verbessern. *Sabina Schneebeli,* die Darstellerin der Kurdirektorin, hat spontan die Patenschaft des Vereins übernommen.

Präsidentin des Vereins ist die Zuozer Kurdirektorin *Fabienne Schnyder.* Sie glaubt, dass bei der Wahl einer Frau in eine touristische Kaderposition noch allzuoft fälschlicherweise argumentiert wird: einen Mann können wir uns nicht leisten. Der KST will die Position von Frauen im Incoming-Tourismus stärken.

Seite 3

Hôtellerie et restauration

Perspectives peu favorables

Les perspectives conjoncturelles dans l'hôtellerie et la restauration suisses sont peu favorables pour cette fin d'année 1994. C'est du moins ce qui ressort du test conjoncturel trimestriel mené par le Centre de recherches conjoncturelles de l'Ecole polytechnique fédérale de Zurich (KOF) auprès de 385 établissements de la branche, dont 209 établissements hôteliers.

Les experts zurichois relèvent que les ventes ont accusé un nouveau recul au troisième trimestre et la situation bénéficiaire a continué à se dégrader. Si les grandes agglomérations ont pu afficher des résultats positifs, les régions de montagne et des lacs ont en revanche annoncé des résultats en baisse.

Par secteur, le KOF note en particulier pour les restaurants que les chiffres d'affaires étaient inférieurs aux résultats de l'an dernier. Dans l'hôtellerie, les chiffres d'affaires et les taux d'occupation sont demeurés inchangés. Seuls les établissements cinq étoiles ont enregistré des hausses.

Le recul devrait se poursuivre durant le trimestre en cours. Une «légère» baisse de la demande est attendue dans la restauration. Dans l'hôtellerie, les établissements interrogés ont fait état d'un fort recul des demandes de réservation par rapport à celles de l'an dernier, tant pour les réservations indigènes que pour les ré-servations étrangères. Ce recul serait notamment à mettre sur le compte de la hausse du franc suisse. *MH*

Voir aussi en page 5

Hotellerie

Schlechte Prognosen für Europa

Es genügt nicht, das Auf und Ab im Geschäftsverlauf der Hotellerie mit der allgemeinen Konjunktur, dem schlechten (oder guten) Wetter oder dem hohen Franken anzulasten. *Michael Skapinker,* Hotellerie- und Leisure-Redaktor der renommierten «Financial Times», fasst seine Erklärungen etwas breiter. Europa sei für Hotels ohnehin ein schwieriges Pflaster geworden, in Hotel-Liegenschaften investieren wolle ja keiner mehr. Ausserdem sieht er erste Gefahren der Überkapazität bei all den Budgetformeln, die sich seit rund fünf Jahren in Europa breitmachen. Problematisch sind die erhofften Synergien rund um Bett und Belegung, charakteristisch hingegen der Umstand, dass der Hotelier aus seinem Berüf eine Berufung gemacht hat.

Seite 7

Auf Erfolg programmiert

Neu Windows-Version
Aktuell MwSt integriert
DIALOG hotel
Schweizer Software für Front- und Backoffice
Informationen und Referenzen
062-86 90 00
SIMULTAN
Altishofen Bern Genf Lugano

Kaufen – Verkaufen
Mieten – Vermieten
LIEGENSCHAFTEN
Im Liegenschaftsteil der htr den auf Seiten 6/16

5 Jahre Garantie
Fr. 89.–
(ab 20 Stück)
SCHÄNIS
Schlossfabrik Schulte & Co.
CH-8718 Schänis SG
Tel. 058 37 14 84
Fax 058 37 19 09

Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
ADIA HOTEL
verändert Ihr Leben
Beachten Sie die Angebote in der «stellen revue».
Oder rufen Sie uns an!
ADIA HOTEL
Badener-Langstr. 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

SVZ München

Neue Schweizer Regionen für die Bayern

Mit rund 660 000 Schweiz-Reisen pro Jahr rangiert Bayern auf Rang 4 der deutschen Quellgebiete für den Tourismus in die Schweiz. Die SVZ möchte von den rund 11,9 Millionen Bayern aber noch einige mehr für die Schweiz begeistern. Das Büro in München bräuchte hierzu aber präzisere Angaben über die helvetischen Angebote.

GEORG UBENAUF, FRANKFURT

«Natürlich streben wir keinen Massentourismus an», schränkt die 27jährige Schaffhauserin *Anita Kuhn*, seit Januar 1994 Geschäftsführerin des SVZ-Büros in München, sofort ein. Auch weiss sie, dass die Zeiten vorbei sind, in denen «ein Tourist sich für zwei Wochen in ein Hotel einmietete oder in eine Ferienwohnung». Heute sind gerade aus Bayern die Kurzreisen angesagt. Besonders ins Visier genommen unter diesen Kurzreisenden hat sie die Kulturinteressierten. Denn: «Wer in die Oper geht, lässt in zwei Tagen mehr Geld bei uns, als andere in einer Woche», hat *Anita Kuhn* erfahren. Deshalb möchte sie den Kunst- und Kultur-Tourismus stärker fördern als bisher.

Prestige nötig für Busreisen

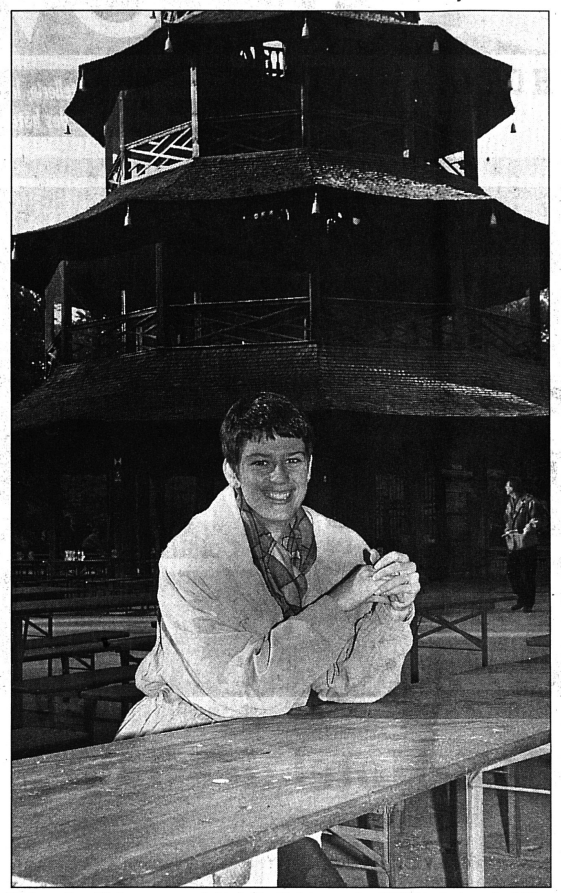
Sie möchte den Bayern im kommenden Jahr auch «neue» Regionen der Schweiz vorstellen und schmackhaft machen. Mit Busunternehmern will sie beraten, wie Gegenden mit «schwachem Prestige» bei den bayerischen Gästen so attraktiv gemacht werden können, dass Bus-Betriebe sie auch verkaufen können. Insbesondere die Westschweiz, den Jura, das Gebiet um Neuenburg und Fribourg möchte sie stärker in das Bewusstsein ihres «Quellgebietes» rufen. Sie weiss, dass diese Gegenden «bisher in Bayern nicht den Prestige-Wert geniessen wie St. Moritz, Zermatt und Saas Fee». Dazu kommt die «Hemmschwelle der Sprache», gerade darum aber will sie «ein neues Image wecken» für diese Regionen. Dazu will Kuhn zunächst zwei Informationsreisen mit Veranstaltern in diese Gebiete unternehmen. Auch das Interesse an Graubünden will sie für Bayern neu stimulieren.

Aber Anita Kuhn möchte aus diesen Gebieten auch mehr an Informationen bekommen. «Von Ausstellungen und Veranstaltungen sollten wir erfahren, wenn sie fest terminiert sind und nicht erst, wenn sie eröffnet werden», mahnt die Münchner SVZ-Frau ihre Branchenkolleginnen und -kollegen daheim. Sie möchte auch «mehr und früher» über «Spezielles, Raffiniertes, Besonderes» informiert werden, und «über alles auf dem Sektor Kunst und Kultur». Ebenso aber wünscht sie sich mehr Infos von daheim über «Neues für Kinder».

Die Qualität stimmt

Was die Gäste aus Bayern an der Schweiz besonders schätzen? «Die Vielfalt auf kleinem Raum», hat Anita Kuhn immer wieder erfahren. Dass am See «die niedliche kleine Bahn fährt, dass dort Palmen wachsen, während darüber die hohen Berge schneebedeckt stehen, dass man zugleich nahe an einer Stadt wohnt und doch in Ruhe Ferien geniessen kann». Selbst die Schweiz-Reisenden, die dann die Schweiz «zu teuer» finden, urteilen: «aber schön ist es auch». Die meisten bayerischen Gäste empfinden die Schweiz als teuer – «aber die Qualität stimmt».

Mit dem Sitz in München hat die SVZ eine gute Wahl für Bayern getroffen. Hier ist ein Zentrum, wohin die meisten Bayern gern und oft reisen; Medienleute ebenso wie Busunternehmer. Lediglich Regensburg und Nürnberg müssen gelegentlich von Anita Kuhn aufgesucht werden. Persönliche Gespräche führt sie mit vielen Journalisten: «Ein Teil von ihnen kommt direkt zu uns, hat einen Auftrag, über die Schweiz zu berichten und braucht noch Informationen – denen geben wir gern Hilfestellung und laden sie für zwei, drei Tage ein». Andere werden von ihr direkt angesprochen, auf Regionen oder Themen aufmerksam gemacht und dann eingeladen. Zwischen 10 und 20 Journalisten-Einladungen vermittelt sie pro Jahr – «es lohnt sich vor allem, wenn es sich um Magazine oder um die Süddeutsche Zeitung, die ADAC-Motorwelt und ähnlich gewichtige Blätter handelt». Für die Medien aber wünscht sich Anita Kuhn, ebenso wie ihre SVZ-Pressekollegin *Ursula Schneider* in Frankfurt, «alle Informationen unbedingt noch früher».



Nahezu im Alleingang umwirbt Anita Kuhn von der SVZ-Vertretung in München die bayerischen Schweiz-Interessenten. *Foto zvg*

Öko-Infos aus der Schweiz

Als Spezialgebiet über ihr bayerisches Territorium hinaus kümmert sich Anita Kuhn für ganz Deutschland um Öko-Themen aus der Schweiz. Lieber als «Öko» mag sie den Begriff der «Umweltverträglichkeit». Sie wundert sich, dass sie aus der Heimat so wenig über umweltverträgliche Aktivitäten und Bemühungen in Hotels oder Regionen erfährt. «Gibt es effektiv so wenig, oder meinen die, die sich damit befassen, das sei doch ganz selbstverständlich?» fragt sie (nicht nur) sich.

Gerne würde sie mehr informiert werden über Aktivitäten wie die «Ökotips» aus Graubünden, über Bemühungen, dass der Gast seinen Abfall wieder mit heimtragen soll, über Hotels mit Umweltverträglichkeits-Programmen. Aus Umfragen des Bayerischen Rundfunks weiss sie, dass die meisten Deutschen bereit sind, für umweltverträgliche Produkte auch mehr zu bezahlen – «und ich bin sicher, das überträgt sich auch auf umweltverträgliche Ferien». Sie möchte daher Schweizer Beispiele von umweltverträglichem Tourismus als Vorbilder hinstellen können. «Ich muss nur davon wissen». *GU*

SVZ-Landesvertretungen.
Heute: **München**

Broschüre soll aus dem «Incentief» helfen

Mit einer achtseitigen Incentive-Broschüre soll deutschen Nachfragern von Incentive-Reisen Appetit auf die Schweiz gemacht werden. Das für Incentive-Promotions zuständige SVZ-Büro in Düsseldorf hat sie zusammen mit einer Werbeagentur entwickelt. Weniger den Organisatoren von Incentive-Reisen, als auftraggebenden Institutionen und Unternehmen wie Industrie- und Handelskammern, in der Auto- und Versicherungsbranche und im Servicebereich soll bewiesen werden, dass für «alle Incentive-Profis, die sich gerade in einem Incentief befinden» buchstäblich die Schweiz die Antwort ist: «Die Schweiz – Und schon sind Sie überm Berg».

Zusammen mit Crossair, Swissair, Swiss Travel System und Swiss Congress & Incentive Destinations soll das Vorurteil abgebaut werden, die Schweiz sei für Incentive-Veranstaltungen zu teuer, zu stur, es fehle Exotik. So werden unter den wenigen konkreten Möglichkeiten, die genannt sind, Bungee-Jumping aus der Seilbahn und Basler Morgestraich angeboten – denn: «Sie müssen nichts erfinden, sondern einfach nur entdecken». *Silvano Monn* im Schweizer Verkehrsbüro Düsseldorf hofft nun, dass seine Broschüre Appetit genug macht auf «Incentivereisen zur Schokoladenseite Europas». *GU*

SWISSORAMA

Tiergerechte Unterkunft für Berner Wappentier. Nun ist es soweit – in den Winterhalbjahren 1994/95 und 1995/96 soll der Berner Bärengraben bärengerecht umgebaut werden. Der Stadtrat hat dazu einen Kredit von 2,17 Millionen Franken genehmigt. Auch die Firma Swatch beteiligt sich am Umbau: Fünf Prozent des Umsatzes, der mit dem Verkauf von SMH-Produkten von September bis Dezember 1994 im Raum Bern erwirtschaftet wird, sollen für das Sanierungsprojekt zur Verfügung gestellt werden. Je nach Geschäftsgang dürfte das rund eine halbe Million Franken sein. *MT*

*

Nochmalige Finanzsanierung für das Burgdorfer Kornhaus? Am 4. Dezember 1994 wird ein weiteres Kapitel in der Leidensgeschichte des Kornhaus Burgdorf geschrieben. Seit Beginn seines Betriebes vor drei Jahren steckt das Schweizerische Zentrum für Volksmusik, Tracht und Brauchtum in argen Finanznöten. Handwerkerrechnungen konnten nicht bezahlt werden, der Museumsbetrieb verlief defizitär, am 7. März 1993 hatten die Stimmberechtigten einen ersten Nachtragskredit verworfen. Ursprünglich war vorgesehen, den zweiten Nachtragskredit Ende September dieses Jahres zur Abstimmung zu bringen. Grund für die Verzögerungen ist offenbar die Frage, wieviel Geld die Stadt im Falle einer Liquidation der Stiftung Kornhaus, dem Bund und dem Kanton – welche die Kornhaussanierung mitfinanzierten – bezahlen müsste. Mit 36 : 0 Stimmen beantragt das Parlament der Emmestadt nun dem Souverän die Kornhausvorlage zur Annahme. *MT*

*

Keine Rückfahrtspiste für Zermatt. Die geplante, 3,6 Kilometer lange Forststrasse oberhalb von Zermatt, die auch als Rückfahrtspiste gedient hätte, kann nicht gebaut werden. Das Walliser Verwaltungsgericht hat den forstlichen Nutzen des Projektes nicht anerkannt und damit die Beschwerde des WWF Wallis gutgeheissen. Anfänglich hatte das Eidgenössische Departement des Innern die Forststrasse gutgeheissen und 120 000 Franken Subventionen zugesichert. Später hat das Bundesamt für Umwelt, Wald und Landschaft (BUWAL) mit Hinweis auf die veränderten Anforderungen der Waldgesetzgebung sowie das Natur- und Heimatschutzgesetz die Subventionszusage zurückgezogen. Dennoch haben die Kantonsbehörden das Projekt bewilligt. Gegen diesen Entscheid hat der WWF mit Erfolg rekurriert. Ob die Burgergemeinde Zermatt als Gesuchstellerin das Forst- und Pistenprojekt vor Bundesgericht erkämpfen will, ist laut einer ersten Reaktion des Burgerpräsidenten *Erwin Aufdenblatten* nicht anzunehmen. *GER*

*

Zukunft der Tunetsch-Bahnen gesichert. Zwei Monaten nach der Zwangsversteigerung der Luftseilbahn Filet-Tunetschalp sowie der dazugehörenden Skilifte und des Bergrestaurants kam es zu einem weiteren Besitzerwechsel. Sämtliche Anlagen wurden von der Hauenstein Immobilien AG in Steffisburg erworben und an den früheren Besitzer *Erwin Wegmüller* weiterverpachtet. Die notwendigen Sanierungsarbeiten sind in die Wege geleitet, so dass die Zukunft vorerst gesichert scheint. *GER*

REKLAME

Tourismus-Werbung in der

Neue Zürcher Zeitung

oder

DIE WELTWOCHE

Wir buchen für Sie first class!

TourMedia

Mediaberatung inklusive.

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

Direct Marketing

Aktive Schweiz für britische Doppelverdiener

Mit einem gezielteren Marketing will die Schweizerische Verkehrszentrale in London den Rückgang der Besucherzahlen in die Schweiz stoppen. Nach einem erfolgreichen Wintermailing will die SVZ im Januar eine ambitiöse Sommerkampagne lancieren.

STEPHAN WEHRLE, LONDON

Das laufende Tourismusjahr wird in Grossbritannien als eines der erfolgreichsten in die Geschichte eingehen: Über 40 Prozent der Reiseveranstalter vermelden für 1994 zweistellige Zuwachsraten. Nicht auf der Gewinnerseite stehen jedoch die meisten britischen Schweiz-Anbieter. Nach Schätzungen der SVZ in London werden in diesem Jahr rund fünf Prozent weniger Briten in die Schweiz reisen. Hauptschuld an diesem Rückgang tragen das schwache Pfund, die gestiegene Zahl der Mitbewerber und die bei den Briten noch ungenügende Bekanntheit der Schweiz als Sommerdestination. Dies soll nun anders werden. Mit zwei ambitiösen Kampagnen will die SVZ verhindern, dass die Destination Schweiz noch mehr ins Hintertreffen gerät und Marktanteile verliert. Die Kernstücke der Schweizer Offensive in Grossbritannien heissen Direct Marketing, neue Zielgruppen und Partnerschaften.

Kampagne mit fünf Partnern

Den Auftakt bildete ein zielgerichtetes Mailing an 225 000 Haushalte im Süden Grossbritanniens. In Zusammenarbeit mit den Partnern Swiss Travel Service, Cheeses from Switzerland (Käseunion), Swiss Rent-a-Ski, den Schweizer Weinexporteuren und der Region Berner Oberland wurde den Zielgruppen eine Auswahl an möglichen Informationen angeboten, welche bei der SVZ angefordert werden konnten. Die Anstrengung hat sich offenbar gelohnt: Eine erste Zwischenbilanz der Winteraktion sei sehr positiv, wie die Londoner SVZ-Chefin *Eva Brechtbühl* bestätigte.

Die grosse Schweiz-Offensive lanciert die britsche SVZ-Niederlassung jedoch im Hinblick auf den Sommer 1995. Nebst dem Repeater-Markt sollen in der für die Periode Januar bis März vorgesehenen Aktion auch die jüngere Zielgruppe der Doppelverdiener angesprochen werden. Dieses grosse Potential, immerhin 3,6 Millionen Haushalte in Grossbritannien, wird denn auch als dasjenige der Hedonisten mit ausgesprochenem Qualitätsdenken bezeichnet. Eines der Hauptziele des Mailings ist es denn auch, die Schweiz als aktive Sommerdestination zu positionieren, um mit klassischen Reisedestinationen dieser Zielgruppen wie der Dordogne, den Pyrenäen oder Schottland und Wales konkurrenzieren zu können. Nicht weniger als 900 000 Haushalte sollen mit der 120 000 Franken teuren Aktion, unterstützt durch 200 Posters im Raum London, erreicht werden.

REKLAME

Reiseleiter/in Reisehostess

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

Verlangen Sie das Gratiskursprogramm!

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

Seit 15 Jahren von der Reisebranche anerkannt und empfohlen!

SWISSORAMA

Bad Ragaz (SG) möchte dem Verkehrsverein Graubünden beitreten. Der St. Galler Badekurort strebt eine Doppelmitgliedschaft beim Tourismusverband Ostschweiz und beim Verkehrsverein Graubünden (VVGR) an, um damit unter anderem an den vom VVGR besuchten Messen teilnehmen zu können. Bereits bisher zahlt Bad Ragaz jährliche Beträge an den VVGR für die Präsenz im Bündner Info-System an der Heidiland-Autobahnraststätte. Gegenüber der Bündner Woche äusserte sich aber *Hans Ludin*, Vizedirektor des Tourismusverbands Ostschweiz, skeptisch zur Idee der Bad Ragazer. Seiner Ansicht nach sei hierfür eine kantonale Gesetzesänderung nötig, weil dabei Subventionsgelder des Kantons St. Gallen ins Bündnerland fliessen würden. *Marco Hartmann*, Direktor des VVGR glaubt umgekehrt, dass hierfür eine einfache Vereinbarung genügen müsste. *STR*

*

Zurzach bietet tageweise Generalabos an. Für die eintägige Ausleihe des unpersönlichen Generalabonnements der SBB in 2. Klasse müssen Kurgäste mit Gästekarte, Zurzacherinnen und Zurzacher sowie Mitglieder des Kur- und Verkehrsvereins 24 Franken bezahlen, ziemlich genau die Hälfte dessen, was eine Tageskarte ansonsten im Einzelverkauf kostet. Zwei dieser Abonnemente hat der Kur- und Verkehrsverein Bad Zurzach damit gekauft und will den Öffentlichen Verkehr unterstützen. *STR*

*

ISF-Snowboard-Weltmeisterschaften in Davos. Vom 1. bis 5. März werden am Davoser Jakobshorn die zweiten Weltmeisterschaften der International Snowboard Federation durchgeführt. Rund 300 Wettkämpfer aus 35 Nationen werden sich in den Disziplinen Riesen-Slalom, Parallel-Slalom und Half-Pipe messen. Ein attraktives Rahmenprogramm soll Davos während fünf Tagen zum grossen Snowboard-Festivalort werden lassen. Die IFS steht in Konkurrenz zum Internationalen Skiverband FIS, der seinerseits ebenfalls Snowboard-Wettkämpfe organisiert. Welcher Verband legitimer Vertreter der Snowboard-Interessen sei, ist nach wie vor umstritten. *STR*

*

Schneemann-Familiendorf in Arosa. Die diesjährige Schneemann-Aktion der Schweizerischen Verkehrszentrale findet in Arosa statt: Der grösste Schneemann der Welt und seine Gefährtin zügeln in ein phantasievolles Schneedorf neben dem Aroser Bergkirchli. Nach den Vorlagen zahlreicher Schweizer Prominenter aus Kunst und Sport wird eine auf Schneeskulpturen spezialisierte Firma ab Mitte Dezember bis Anfang Januar das Schneedorf realisieren. *Gardi Hutter*, *Michel Jordi*, *Rolf Knie*, *Ted Scapa* und *Bernhard Russi* haben Entwürfe für die drei bis acht Meter hohen und zum Teil begehbaren Skulpturen geliefert. Anfangs Januar wird das Schneedorf eingeweiht. *STR*

REKLAME

Vereinsgründung Kaderfrauen in Schweizer Tourismus-Vereinen

Kaderfrauen organisieren sich

Der Organsisationsgrad der Tourismusfachleute steigt und steigt. Nach der nicht allzulange zurückliegenden Gründung der Tourex wurde nun der Verein der Kaderfrauen in Schweizer Tourismus-Vereinen (KST) gegründet. Die fünf Bündner Gründerinnen möchten das Ansehen der Frauen in Tourismus-Vereinen heben.

SUSANNE RICHARD

«Kurdirektorinnen» organisieren sich (v.l.nr.): Corsina Feuerstein, (Zernez), Regula Maag (Laax) und Fabienne Schnyder (Zuoz). *Foto Keystone*

Der Zeitpunkt der Gründung des Vereins «Kaderfrauen in Schweizer Tourismus-Vereinen» (KST) war gut gewählt: In derselben Woche ist die Pilotsendung von «Die Direktorin» terminiert. Die TV-Serie hatte Katalysatorwirkung für die Vereinsgründung. «Die Direktorin» *Sabina Schneebeli* hat zugesagt, den Verein als Patin zu unterstützen. Der Verein KST will laut der Präsidentin *Fabienne Schnyder*, «den Stellenwert der Frau im Incoming-Tourismus erhöhen und anerkennen lassen». Der Idee: «Wir wählen eine Frau, einen Mann können wir uns nicht leisten» will man entgegentreten. Gleichzeitig möchte man den Gedankenaustausch von Frauen in Kaderpositionen fördern und Netzwerke aufbauen. Heute sollen laut dem KST rund 90 Frauen Positionen in Tourismus-Vereinen innehaben und damit potentielle Mitglieder des Vereins sein.

Gratulanten der ersten Stunde bei der Gründung beim Schweizer Fernsehen waren *Kurt Diermeier*, Präsident des Verbandes Schweizer Tourismusdirektoren (VSTD) und *Marco Hartmann*, zukünftiger Direktor der Schweiz Tourismus. Beide wünschten dem neuen Verband viel Glück und versprachen Unterstützung. Diermeier erklärte die geringe Anzahl weiblicher VSTD-Mitglieder mit den hohen Anforderungen für Mitglieder, die die Position der Verkehrsdirektoren stärken solle. Da im VSTD vorwiegend grössere Verkehrsvereine vertreten sind, sehen sich die KST-Frauen, die eher in kleineren und mittleren Verkehrsvereinen tätig sind, auch als ergänzenden Verein.

Unterstützende Mitglieder

Nicht nur Kaderfrauen können Mitglied des KST werden. Als unterstützende Mitglieder sind Frauen und Männer ebenso wie Firmen und Organisationen willkomen, die die Ziele und Ideen des KST unterstützen.

Das Programm des KST steht noch nicht fest. Dessen Ausarbeitung wird das nächste Traktandum sein. Einerseits sollen Kooperationen aufgebaut werden etwa mit dem VST, andererseits sind bereits eigene Veranstaltungen wie etwa eine dreitägige Studienreise ins Tirol im Juni 1995 geplant.

Der jetzige Vorstand hat die Funktionen eines Initiativkomitees ausgeübt und setzt sich aus fünf Frauen aus Bündner Tourismus-Vereinen zusammen. Präsidentin des Vereins ist *Fabienne Schnyder*, Direktorin des Verkehrsvereins Zuoz, Vizepräsidentin und Aktuarin ist *Regula Maag*, Direktorin des Verkehrsvereins Laax. Weitere Funktionen nehmen wahr: Kassierin: *Corsina Feuerstein*, Leiterin Verkehrsverein Zernez; Programmleitung: *Beatrice Funk*, Direktorin Verkehrsverein Celerina; Bulletin/Information: *Susi Klausner*, Leiterin Verkehrsverein Falera. Um eine Vertretung weiterer Regionen zu ermöglichen, werden alle Vorstandsmitglieder ihre Sitze an der nächsten Generalversammlung zur Verfügung stellen.

Die Vereinsadresse lautet: KST, Kaderfrauen in Schweizer Tourismus-Vereinen, c/o Verkehrsverein Zuoz, 7524 Zuoz, Telefon 082 7 15 10, Fax 082 7 33 34.

Kommentar

Katalysator für Tourismusbewusstsein

Für die Gründung des Vereins «Kaderfrauen in Schweizer Tourismus-Vereinen» (KST) hatte die TV-Serie «Die Direktorin» Katalysatorwirkung. Mit Sabina Schneebeli als Haupt- und Identifikationsfigur in einer «modernen Heimatgeschichte» wird eine Kaderfrau in einer Branche gezeigt, die sich Frauen in Führungspositionen noch kaum gewohnt ist.

Katalysatorwirkung ist aber auch auf anderer Ebene zu erwarten. Was politisches Tourismus-Lobbying bisher nicht erreicht hat, könnte die TV-Serie «Die Direktorin» schaffen, wenn sie am Mittwochabend zur Hauptsendezeit über helvetische Bildschirme flimmert: Das Schweizer Fernseh-Publikum wird sich auf unterhaltsame Art und Weise intensiv mit den Problemen und Chancen der drittwichtigsten Exportbranche beschäftigen. Und später wird die Serie auch im Zweiten Deutschen Fernsehen ZDF, das die Produktion der Serie erst möglich machte, laufen und für die Schweizer Ferienwelt werben. Profitieren von der Werbewirkung wird wohl nicht nur die Bündner Ferienecke, die den Drehort stellen durfte. Sie hat sich allerdings dank der Unterstützung der Dreharbeiten und mit Productplacement – es bleibt nicht bei der Bündner Fahne – in die Pole Position gebracht: Mit Bündner Autonummern, Bündnerfleisch, Bündner Mineralwasser und anderem hat man den Requisiteuren des Fernsehens freundlicherweise unter die Arme gegriffen.

Wie erfolgreich die teuerste Schweizer TV-Serie aller Zeiten auch sein wird, für den Tourismus bleibt es eine einmalige Chance, Einblicke zu gewähren und einmal auf sympathische Weise zum Diskussionsthema zu werden. ***Susanne Richard***

ICAO-Luftverkehrskonferenz

Sanfte Reform des Luftverkehrs

«Internationale Regulierung des Luftverkehrs – Gegenwart und Zukunft» lautet das Thema der Konferenz, die am 23. November in Montreal, am Sitz der Internationalen Zivilluftfahrt-Organisation ICAO, eröffnet wurde und bis zum 6. Dezember dauern wird. Die Konferenz ist nicht zuletzt vom Standpunkt des Swissair-Direktionspräsidenten Otto Loepfe geprägt. Eingeladen sind die 183 ICAO-Vertragsstaaten, neun Nicht-Vertragsstaaten und 46 internationale Organisationen.

KLAUS HÖHLE

Internationale Beziehungen sind schwierige Beziehungen. Denn es geht darum, zahlreiche unterschiedliche Auffassungen aufeinander abzustimmen. Im Luftverkehr sind dies in erster Linie die Auffassungen aller luftfahrtbetreibender Staaten. Ein Kleinststaat hat hier die gleichen Rechte wie eine Weltmacht, ungeachtet der Tatsache, dass eine Weltmacht naturgemäss dazu neigt, ihre Absichten nachdrücklicher durchzusetzen als die wirtschaftlich und politisch Schwachen. Die Tätigkeit der Internationalen Zivilluftfahrt-Organisation ICAO, 1944, vor genau fünfzig Jahren gegründet, ist wahrscheinlich das deutlichste Beispiel dafür, dass die Beziehungen zwischen Staaten letztlich eine kaum analysierbare Vielfalt von Kompromissen bilden. Festzustellen ist aber auch, dass sich die vor fünfzig Jahren erarbeiteten Grundprinzipien des internationalen Luftverkehrs über die Jahre so eindeutig bewährt haben, dass sich zwar Ergänzungen als erforderlich erwiesen, sie aber auch heute noch bestenfalls einer sanften Reform bedürfen, keinesfalls einer revolutionären Neugestaltung.

Liberalismus bis Protektionismus

Am ICAO-Luftverkehrskollegium, das vor zweieinhalb Jahren, Anfang April 1992, mit rund 600 Teilnehmern in Montreal als eine Art Brainstorming diese Konferenz vorbereiten sollte, äusserten sich eine Anzahl von Luftverkehrspersönlichkeiten, die nicht die offiziellen Auffassungen der Staaten vertreten, darunter Swissair-Direktionspräsident Otto Loepfe. Loepfe legte damals ein bemerkenswert liberales Bekenntnis ab. Bemerkenswert war es insofern, als sich Loepfe aus der eher konservativ protektionistisch denkenden Mehrheit der Teilnehmer hervorhob. Sein Standpunkt hat für die jetzige Konferenz der staatlichen Vertreter in Montreal sicher einen Grundton gegeben.

Zu den Konservativen gehörten Vertreter aus Schwellen- und Entwicklungsländern, aber auch von grossen Gesellschaften, die im Luftverkehr nicht nur einen gewinnorientierten Wirtschaftszweig, sondern auch eine öffentliche Dienstleistung sehen. Das eine schliesst das andere selbstverständlich nicht bedingungslos aus.

Wie liberal ist Swissair?

Loepfe sagte damals, Swissair sei bereit, sich an alle vorstellbaren Szenarien der künftigen internationalen Luftverkehrspolitik anzupassen, und sein Vortrag gipfelte in den Thesen und Forderungen, Luftverkehr sei eine Wirtschaftsbranche wie jede andere, die staatliche Einflussnahme müsse verringert werden und der Luftverkehr müsse den Mut zu Veränderungen aufbringen. – Wohl mehr als einen Zuhörer schreckte Loepfes Frage: «Braucht jedes Land zum Wohle seiner Wirtschaft eine eigene Luftverkehrsgesellschaft?»

Diese letztere Fragestellung steht in Montreal nicht direkt zur Debatte. Sie wäre für viele Staaten einfach zu provokativ. Indirekt beherrscht sie jedoch weite Teile der Konferenz, denn deren Hauptthemen lauten: die Besitzverhältnisse bei Luftverkehrsgesellschaften, die Freiheit des Marktzugangs, staatliche Subventionen, Einflüsse, die die Entwicklung des Luftverkehrs einschränken (vor allem die Infrastruktur der Flugsicherung und der Flughäfen), sowie Wettbewerbsregelung.

Im Vorfeld der Konferenz hat die ICAO deutlich erklärt, ihre Aufgabe sei es, nicht Abkommen, sondern Leitlinien auszuarbeiten, die es den ICAO-Rat und den Mitgliedsstaaten ermöglichen, künftig ihre regulierende Verantwortung wahrzunehmen. Diese Zielsetzung ist anspruchsvoll genug.

Walliser Seilbahn- und Skiliftverband

Jeder Station ihre Schneekanone

Die Walliser Seilbahn- und Skiliftunternehmungen rüsten weiter auf. Ab kommender Wintersaison verfügt praktisch jede Wintersportstation über eine Beschneiungsanlage, wie der Verbandspräsident Ignaz Truffer gegenüber der hotel + tourismus revue erklärte.

GERMAN ESCHER

Die Politik der Walliser Seilbahn- und Skiliftunternehmungen ist klar: «Unser Verband unterstützt die Bestrebungen, dass jeder Kurort zumindest eine Kunstschneepiste anbieten kann», sagt Präsident Ignaz Truffer. Auf die kommende Wintersaison hin sind die Walliser diesem Ziel einen grossen Schritt nähergekommen.

In 10 weiteren Wintersportorten sind neue Schneekanonen errichtet worden, mit denen zusätzliche 15 Kilometer Piste beschneit werden können. Laut Truffer sind somit rund 4 Prozent des gesamten Pistenangebotes (2200 km) beschneibar. Damit stehen die Walliser klar an der Spitze der Schweizer Wintersportregionen. Im Vergleich zu den Hauptkonkurrenten im Ausland hinkt man aber nach wie vor hinten nach, wie Truffer feststellt: «Von den Franzosen und Österreichern, welche 80 bis 90 Prozent ihrer Pisten beschneien können, sind wir noch weit entfernt.»

120 Millionen investiert

Den Walliser Bergbahnen geht es trotz Rezession recht gut. Allein im letzten Jahr sind rund 120 Millionen Franken in Ersatzbahnen und -lifte investiert worden. In sieben Kurorten sind verschiedenste Beförderungsanlagen mit einer Stundenkapazität von rund 14 000 Personen errichtet worden. Im Vordergrund stünden Komfortsteigerungen und nicht etwa Neuerschliessungen, betonte Vizepräsident *Yves Salamin*.

Falls das Wallis den Zuschlag für die Olympischen Winterspiele 2002 erhalten sollte, ist seiner Ansicht nach mit einem noch erhöhteren Investitionsrhythmus zu rechnen. Einen gewissen Erneuerungsbedarf stellt Präsident Ignaz Truffer vor allem bei älteren Anlagen fest. Trotz des schweren Sesselbahnunglücks von Eischoll erachtet er strengere Vorschriften als unnötig.

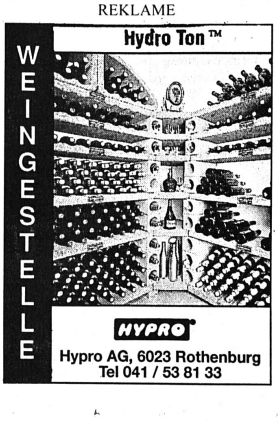
Die mutige Investitionspolitik schlägt sich allerdings auch in den Preisen nieder, wie die Vertreter der Bergbahnen einräumen. Dies mag nebst der Einführung der Mehrwertsteuer und der Anpassung der aufgelaufenen Teuerung der Grund für die Preiserhöhungen von fünf bis sieben Prozent sein.

Interessante Skipass-Aktionen

In einer Politik der kleinen Schritte wollen die verschiedenen Skilift- und Seilbahnbetriebe einen Walliser Skipass einführen. In diese Richtung zielen auch die Angebotserneuerungen für die kommende Saison: Wer inskünftig im Unterwallis eine Wochenkarte kauft, kann damit einen Tag gratis an einem anderen Unterwalliser Wintersportort nach freier Wahl Ski fahren. Besitzer einer Saisonkarte dürfen während zweier Tage in einer anderen Walliser Skistationen über die Pisten kurven. Einzig die Aletschregion und Zermatt mochten sich an dieser Skipass-Aktion bisher noch nicht beteiligen.

Die Realisierung eines Walliser Skipasses für die ganze Skiregion ist aber noch nicht spruchreif und wird wohl noch länger auf sich warten lassen.

REKLAME



Danzas Reisen

Wieder schwarze Zahlen

Die Konzentration auf das Kerngeschäft beschert Danzas Reisen für 1994 einerseits einen Umsatzrückgang von 20 auf 450 Millionen Franken, aber auch ein ausgeglichenes, um erneut vier Millionen verbessertes Resultat.
Das Kerngeschäft von Danzas Reisen umfasst Geschäftsreisen und den Wiederverkauf von Ferienreisen. Mit der im Sommer 1993 eingegangenen Kooperation wurde die Veranstaltertätigkeit in der Deutschen Schweiz wie in der Romandie Imholz Reisen übertragen und der Bereich Geschäftsreisen von Imholz übernommen. Im Bereich Graumarkt für Flugbillette bezeichnet sich das Unternehmen als führend in der Schweiz. Durch die Übernahme der Lavanchy-Filialen in der Romandie, des Reisebüros Wyss in Solothurn und der Integration von vier Jelmoli/Avy-Filialen sowie zwei zusätzlichen Eröffnungen hat Danzas die Marktpräsenz ausgebaut und verfügt nun mit 61 Filialen und Implants in der Schweiz über ein flächendeckendes Vertriebsnetz.
Danzas Reisen ist zudem Gründungsmitglied der Global Travel Management Company GTM mit Sitz in London. Ziel von GTM ist es, Geschäftsreisenservice international an unterschiedlichste Grossunternehmen anzubieten. *SJ*

PANORAMA

Tourismus-Verband fordert Lockerung des Raumplanungsgesetzes. Der Schweizer Tourismus-Verband STV spricht sich für eine flexiblere Ordnung der Ausnahmen für Bauten und Anlagen ausserhalb der Bauzone aus, um den Bedürfnissen der Landwirtschaft nach Wohnraum und nach ergänzender gewerblicher Tätigkeit besser Rechnung zu tragen. Im Rahmen der Revision des Raumplanungsgesetzes soll den Landwirten mit gelockerten Ausnahmebestimmungen für Bauten ausserhalb der Bauzone die Umnutzung von Gebäuden für gewerbliche Tätigkeiten oder für eine massvolle Erweiterung der Wohnnutzung erleichtert werden. Gefördert werden soll damit nach STV auch das Angebot «Ferien auf dem Bauernhof». *STR*

*

Pendolino auch am Gotthard. Ab 1996 sollen nicht nur auf der Simplon-Strecke, sondern auch über die Gotthard-Linie Neigezüge des Typs «Pendolino» verkehren. Über den Gotthard verkürzt sich damit die Fahrzeit zwischen Mailand und Zürich um 50 Minuten auf rund 3 Stunden 40 Minuten. Die Betreibergesellschaft Cisalpino AG, eine Tochter der Italienischen Staatsbahnen FS, der SBB und der BLS, wird voraussichtlich täglich sieben Verbindungen je Richtung via Simplon und deren drei via Gotthard anbieten. Hierfür werden derzeit von der Cisalpino AG neun Pendolino-Zugspaare für je rund 30 Millionen Franken beschafft, die über Fremdmittel finanziert werden. *STR*

*

Autoverlad durch den Lötschberg wird teurer. Bereits ab Mitte Dezember wird der Tarif für Personenwagen bis neun Plätze von bisher 23 auf neu 25 Franken angehoben. Lieferwagen und Kleinbusse bezahlen neu 36 statt 33 Franken, ebenso werden die Abonnemente teurer. Mit den erhöhten Preisen sollen die Mehrwertsteuer und bisher nicht voll auf die Tarife abgewälzte sonstige Kostensteigerungen kompensiert werden. Gemäss BLS könnten im nächsten Jahr die Tarife gleich nochmals angehoben werden, wenn der Bund die bisherigen Beiträge im beabsichtigten Ausmass kürzen wird. *STR*

4. Weltkongress für Abenteuerreisen und Ökotourismus

Die Zukunft hat schon begonnen

Ökologisches Denken und Handeln im Tourismus ist ebenso unausweichlich wie lohnend – so etwa kann man die am 4. Weltkongress für Abenteuerreisen und Ökotourismus in Tasmanien verbreitete Botschaft zusammenfassen. Über 500 Delegierte trafen sich in der Hauptstadt Hobart, um einen Konsens in der Frage zu finden: Was ist Ökotourismus überhaupt?

URS WÄLTERLIN, TASMANIEN

Die in Tasmanien präsentierten Zahlen waren beeindruckend: die Nachfrage nach naturbezogenen Produkten scheint geradezu gigantisch zu steigen, sie soll laut unterschiedlichen Quellen pro Jahr um etwa 30 Prozent wachsen, der konventionelle Tourismus dagegen nur gerade um 4 Prozent. Rund 320 Milliarden Franken werden 1994 weltweit mit dem Verkauf von sogenannten Ökotourismus-Produkten verdient. Doch das ist nur der Anfang, so die fast einhellige Meinung am Kongress. Das World Travel & Tourism Council (WTTC) rechnet bis zum Jahr 2004 mit einer Verdoppelung des Umsatzes im globalen Tourismus. Ein grosses Stück von diesem Milliardenkuchen dürften sich die naturbezogenen Produkte abschneiden. Für die meisten Teilnehmer war dies Beweis genug, dass der Markt ökologisch verträgliche Produkte schätzt, ja immer aggressiver danach verlangt. «Ökotourismus ist kein künstliches Gebilde, sondern die Antwort auf das Bedürfnis von immer mehr Menschen, die Natur zu erleben, solange es sie noch gibt», so *Sally Ranney* von American Wildlands.

Was ist Ökotourismus?

Doch die Kardinalfrage bleibt nach dem Kongress umstritten: Was ist eigentlich Ökotourismus? Wohl jeder der 550 Delegierten aus 25 Ländern hatte seine eigene Meinung darüber, was der Begriff nun eigentlich wirklich bedeutet. Unzählige Stunden wurden denn auch damit verbracht, in Einzelgruppen und im Plenum nach einer Definition zu suchen – obwohl der Begriff schon seit Anfang der achtziger Jahre bekannt ist. In den Diskussionen zeigte sich bald ein Konsens: Ökotourismus ist Tourismus, der dem Kunden ein Naturerlebnis in einer ursprünglichen Umgebung bietet. Integraler Bestandteil jeder ökotouristischen Aktivität muss das Studium der natürlichen und kulturellen Umgebung durch den Reisenden sein. Touristen sollen die natürliche Umwelt spüren, fühlen können, ohne sie dabei aber zu zerstören. «Erhalten» ist das A und O jeder ökotouristischen Aktivität. Als weiterer Kernpunkt gilt die aktive Integration von Ureinwohnern sowohl in das Produkt selbst (z.B. als Reiseführer), als auch in die Verteilung der Gewinne.

Regulierung tut not

Der Rest bleibt Interpretation. Auch der Organisator des Kongresses – *Jerry Mallett*, Präsident der amerikanischen Adventure Travel Society – fand keine verbindliche Antwort auf die Grundsatzfrage. Hingegen schien ihm und den meisten Rednern eines klar zu sein: die Industrie braucht dringend Richtlinien und ein System der Kontrolle. Gleicher Meinung war auch der australische Tourismusminister *Michael Lee*. Er setzt sich für ein Selbstregulierungssystem der Industrie ein, das er schon in seiner nationalen Ökotourismusstrategie von letztem März postulierte.

Australien als Pionier

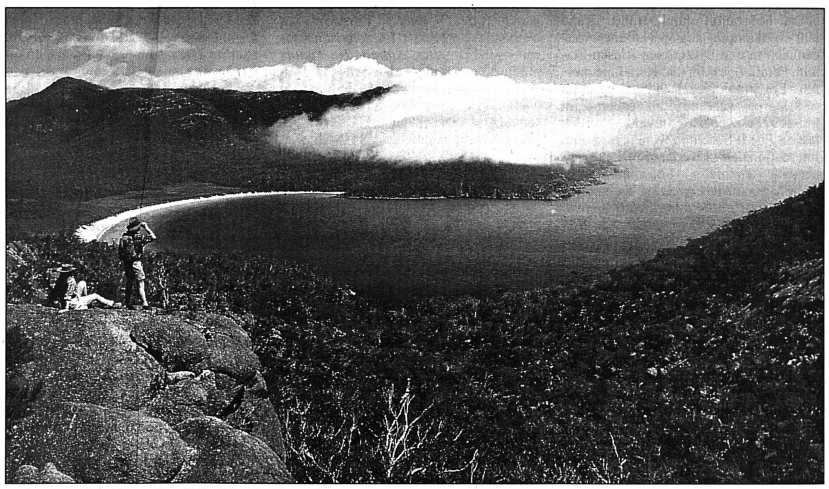
Ohnehin scheint Australien in der Frage des Ökotourismus zunehmend eine Pionierrolle einzunehmen. *Janet Richardson*, Präsidentin der Ecotourism Association of Australie (EAA), präsentierte einen eben fertiggestellten Vorschlag für ein Akkreditierungssystem im Ökotourismus – den weltweit ersten, der eine nationale und nicht nur regionale Regelung anstrebt. Das Papier wurde nach Konsultationen mit der Industrie zuhanden der australischen Regierung ausgearbeitet, es soll die Basis eines Akkreditierungssystem für Produkte, Gebiete und im Ökotourismus involvierte Personen werden, die sich verpflichten, genau definierte Vorgaben zu befolgen. Die Idee unterscheidet sich wesentlich vom «Green Globe»-Konzept des WTTC. Darin werden Entscheidungsträger in touristischen Unternehmen lediglich aufgefordert, in der Unternehmenspolitik umfassender auf ökologische Aspekte zu achten. Als Zeichen für ihr «grünes Denken» dürfen sie dann auch das «Green Globe»-Logo des WTTC vermarkten.

Genügen bestehende Gesetze?

Sinn und Unsinn eines Akkreditierung- und Qualifizierungssystems in der Art des «Grünen Punktes» waren denn auch heftig umstritten in Hobart. Gegner argumentierten, dass Konsumenten in den meisten Ländern schon durch einschlägige Gesetze vor falschen Versprechungen der Reiseunternehmen geschützt seien und warnten vor den Gefahren der Verwaltungsbürokratie. Befürworter meinten, dass ein Akkreditierungssystem nicht nur den Sinn eines Kontrollorgans ausübe, sondern für Veranstalter und Konsumenten auch als eine Art Ausbildung in Sachen umweltgerechtem Reisen diene. In einer Abstimmung sprachen sich rund 50 Prozent der anwesenden Delegierten für ein Akkreditierungssystem aus, 25 Prozent waren dagegen, weitere 25 Prozent konnten sich nicht entscheiden.

Bewertung als Querschläger

Die Verwendung eines Logos, das «grüne» Produkte auszeichnet oder gar im «Michelin-Stil» bewertet, könnte sich bei einer ungenügenden Realisierung des Akkreditierungssystems als Querschläger auswirken, so ein weiterer Punkt der Kritik. Schon heute wird mit dem Begriff «Öko» im Tourismus massenweise Schindluderei betrieben, so dass einige Anbieter das Wort restriktiv aus ihren Angeboten strichen, wie Janet Richardson bestätigte. Ähnliches könnte mit einem Logo passieren, hinter dem zwar ein guter Gedanken, aber ein schlechtes Konzept steht: Es bleibt nichts anderes als ein pseudogrünes Instrument für die Marketingabteilung.
Schliesslich bleibt die Frage der Kapazität in touristisch genutzten Naturgebieten. Tasmanien zum Beispiel erwartet eine rund tausendfache Steigerung der Besucherzahlen während der nächsten 10 Jahre. Die totale Überlastung von Nationalparks und anderer Naturgebiete in grossen Teilen des Globus ist laut Meinung aller Experten – darunter auch ATC-Chef *Jon Hutchison* – nur eine Frage der Zeit. Um den Schutz dieser Gebiete längerfristig garantieren zu können, würden eines Tages drastische Massnahmen wie Totalschliessungen oder Zugangsbeschränkungen zum Teil des touristischen Alltags.



Es ist nur eine Frage der Zeit, bis die Kapazitätsgrenzen im naturbezogenen Tourismus erreicht sind: der Freyceinet-Nationalpark in Tasmanien. *Foto: Tourism Tasmania*

Skischuh-Wiederverwertung

Recycling steckt noch in den Kinderschuhen

Skis, Skischuhe, Stöcke... unentbehrliche Utensilien für das ungetrübte Vergnügen im Schnee – doch was geschieht mit all den Dingern, nachdem sie zu «Freizeitschrott» geworden sind? Skischuhe lassen sich beispielsweise sinnvoll recyclieren.

STEFAN RENGGLI

Nicht selten gleichen Piste und Bergrestaurant eher einem Mode-Laufsteg als einem Sportler-Treffpunkt. Die Industrie hat die Skifahrerinnen und Skifahrer längst als modebewusste Kundschaft entdeckt oder sie dazu gemacht. Die Ausrüstung – von den Skis bis zur Skibrille – ist schon nach ein, zwei Saisons fast hoffnungslos veraltet und muss von trendigen Wintersportlern erneuert werden. Doch auch weniger Trendbewusste müssen ihre Bretter und Schuhe früher oder später ersetzen. Ein riesiger Müllberg aus verschiedensten Kunststoffen ist die Folge.

Recycling möglich

In der Schweiz werden jährlich fast eine halbe Million Paar Skischuhe verkauft. Eine ähnliche Anzahl älterer Modelle wird damit zu Abfall. Mehrheitlich gehen diese den üblichen Weg unseres Mülls: sie landen in Kehrichtverbrennungsanlagen oder auf Deponien. Die entsorgten Kunststoffe werden damit zur Umweltbelastung. Ein Unsinn, denn die Skischuhe sind aus wertvollen Kunststoffen gefertigt, die an sich eine Haltbarkeit von vielen Jahrzehnten hätten.
Die ARGO-Werkstätten in Davos, eine Institution, die Arbeitsplätze für Behinderte anbietet, haben in Zusammenarbeit mit der Raichle Sportschuh AG ein Recycling-System für Skischuhe entwickelt, bei dem die wiederverwertbaren Kunststoffe (Polyurethan und Polyamid) aus den alten Schuhen herausgetrennt und zu einem Granulat aufbereitet werden, das als Basis für neue Produkte dienen kann. Derzeit werden beispielsweise aus dem Granulat vielseitig verwendbare Bodenplatten gepresst, die sich durch hohe Abriebfestigkeit und Kälteflexibilität sowie durch gute Rutschfestigkeit auszeichnen. Weitere Verwendungszwecke sind im Versuchsstadium.
Die gebrauchten Skischuhe können an bisher rund 40 Sammelstellen in der deutschen Schweiz – Sportgeschäfte, Behindertenwerkstätten, Gemeinde-Werkhöfen etc. – abgegeben werden und ebenso bei allen Sportartikelverkäufern im Bündnerland. Pro Paar Schuhe müssen vier Franken Entsorgungsgebühr bezahlt werden – ein unberücksichtigter Schönheitsfehler beim Recycling, da dieses immer noch kostspieliger ist als das Wegwerfen. Die Skischuhe werden anschliessend nach Davos zur Verarbeitung transportiert.

Materialien kennzeichnen

Die Raichle Sportschuh AG unterstützt die Bemühungen der ARGO-Werkstätten dadurch, dass sie bei der Produktion neuer Schuhe darauf achtet, die verschiedenen Kunststoffe am Schuh zu kennzeichnen, um das spätere Recyclieren sortenreiner und damit wertvollerer Kunststoffe zu erleichtern. Ziel ist, in den neuen Skischuhen wiederum Teile aus recycliertem Kunststoff verwenden zu können. ARGO rechnet damit, dereinst wenigstens 50 000 Paar Ski- und Snowboardschuhe zu recyclen, lediglich rund 15 Prozent der jährlich verkauften Anzahl, was aber immerhin über 100 Tonnen wiederverwertbare Kunststoffe ergibt.

Skis werden verbrannt

Problematischer ist bislang das Recycling von Skis. Zwar laufen auch bereits Pilotprojekte zur sinnvolleren Entsorgung der langen Bretter (IG Sportrecycling in der Nordwestschweiz), doch werden diese letztlich ebenfalls verbrannt – in den Öfen von Zementwerken. Die Kunststoff-Vielfalt in den Skis verhindere bisher eine eigentliche Wiederverwertung der Materialien, lautet die Begründung. Der Begriff «Recycling» wird hier also nicht ganz zu Recht verwendet, auch wenn die Verbrennung in den Zementöfen wegen der höheren Energieverwertung sinnvoller und ökologischer ist als die Entsorgung über die Kehrichtverbrennungsanlage. Der Kunde muss übrigens auch hierfür bezahlen: Sechs Franken kostet die Rückgabe eines Paar Skis – sofern sich der Sportartikelhändler traut, vom Kunden, der soeben ein Paar neue Bretter gekauft hat, diesen Betrag zu kassieren.

REKLAME
Ihre Weiterbildung in der Reisebranche
Authorized IATA-Trainingcenter – Lizenzierte Swissair-Reservations- und Tarifkurse – Kurse für Reisebüro-Einsteiger – Vorbereitungskurs für Berufsprüfung «Reisefachmann/-frau EF» Firmen-, Fach- und Kaderkurse
SRF SSV SSV
Schweizerische Reisefachschule Aarau
Telefon 064/27 65 65 · Fax 064/27 65 69

Sheraton/Ciga

Neuer Ciga-Verwaltungsrat

Der neue Verwaltungsrat der 32 europäische Luxushäuser umfassenden Ciga ist nun amerikanisch, das heisst ITT-Sheraton-dominiert. Zu einer Deklassierung der Hotels soll es nicht kommen.

ORNELLA GIOLA, MAILAND

Nach der im Oktober beendeten Übernahme der Luxushotelgruppe Ciga (Compagnia Italiana Grandi Alberghi) durch den US-Hotelkonzern ITT-Sheraton sprechen nun sechs der zehn Ciga-Verwaltungsräte amerikanisch statt italienisch... Der neue Ciga-VR-Präsident heisst *Daniel Weacock* und wirkt seit 1961 bei Sheraton : «Wir sind überzeugt, mit den Ciga-Hotels unseren Beitrag zur italienischen und europäischen Tourismusindustrie zu leisten», meint er. Weacock dient Sheraton ebenfalls als Direktor von ITT Europe, Inc. *Reto Wittwer* bleibt als Managing Director, während der bisherige VR-Präsident *Luigi Bianchi* seinen Hut nahm.

Sich über die neuen Sheraton-Strategien bezüglich Ciga auszulassen, scheint noch etwas verfrüht zu sein. Dennoch kann man davon ausgehen, dass die Ciga-Häuser nicht deklassiert werden. Weacock hielt zuhanden der Presse fest, dass Sheratons ITT Corporation das nötige Geld für Investitionen locker machen will, um Sheratons Position als Ciga-Besitzer und -Manager zu festigen, und zwar auf dem hohen versprochenen Standard. Aga Khan, unter dessen Oberherrschaft die Ciga erst richtig in die Defizite schlidderte, scheint seinen Kopf bestens aus der Affäre herausgezogen zu haben. Dank seiner Finanzholding Fimpar kontrolliert er immer noch 49% der Ciga Immobiliare Sardegna. Sein Einflusss bei den sardischen Behörden dürfte genügen, damit die Projekte in Olbia und Arzachena weitergeführt werden.

Im Ciga-VR sitzt auch Reto Wittwer

Der Schweizer *Reto Wittwer*, ex-Swissôtel, ist als Ciga-Managing Director vom neuen Besitzer Sheraton bestätigt worden, was wohl für seine Qualitäten im Operating spricht, obschon die Ciga-Gruppe, Immobilien mitgerechnet, schwer in den roten Zahlen versank. Wittwer ist einer der vier nicht-Sheraton-Leute im neuen, Sheraton-dominierten Verwaltungsrat der italienischen Deluxe-Hotelgruppe Ciga. *OG*

«Grüne Revolution» in der US-Hotellerie

«Ecology» fürs Hotelbusiness

Alles andere wurde schon gemacht, jetzt bleibt vorerst nur das «grüne Rezept» übrig, meinten einige US-Kommerz-Ökologen jüngst in Montreal vor Vertretern der amerikanischen Hotellerie. In bester US-Manier erhält die Variante auch gleich einen Markennamen, von «Ecotel» ist die Rede. Für Amerikaner keine Frage: Auf diesen Markt muss man reagieren!

PETER O. WIRTH, NEW YORK

Amerikanisch genug präsentierte *Kirk Iwanowski*, Executive Vice President und Mitbegründer der HVS Eco Services, kürzlich in Montreal die Dienste seines Unternehmens als Instrumente für Marketingvorteile und Kosteneinsparungen, die dank der für Amerika neuen grünen Formel zu erreichen seien. HVS Eco Services könne ihren Hotelkunden neue Marketingwege und neue Sparformen aufzeigen. Die meisten grünen Pakete, so Iwanowski, brächten innerhalb eines Jahres ihre Kosten wieder herein. Hilton International ist einer der Interessenten.

Nordamerikas Hotellerie ist wie die Wirtschaft dort allgemein wenig für ihr ökologisches Sensorium bekannt. Aufgrund der pragmatischen angelsächsischen Schweise muss erst der Markt die Energie weniger vergeuden wollen, worauf dann die Produktion reagiert. *Foto Kurt Metz*

8,5% höherer Markt für Eco

Das International Institut for Peace through Tourism hat diesen Herbst in Montreal unter dem Titel «Green Hotel» die amerikanischen Kommerz-Ökologen zu einem Kongress eingeladen, um den US-Hoteliers diese Option etwas näher zu bringen. Iwanowski, selbst ein «Ancien» der School of Hotel Administration der Cornell University, bezieht sich auf Marktberechnungen des US Travel Data Centers. Dieses schätzt das Potential an Eco-Touristen in den USA auf 43 Millionen, natürlich alles Bessergeschulte und Bessergestellte. Das Kriterium eines Eco-Touristen in den USA lautet: Er ist bereit, 8,5 Prozent höhere Preise für Accomodation und Verpflegung zu zahlen, wenn das Hotel den Label «Ecotel» trägt.

Öko-Prinz Charles und die Hotellerie

Vor rund einem Jahr iniziierte Prinz Charles von England die «International Hotel Environment Initiative», die von elf international operierenden Hotelketten unterzeichnet wurde. Der Inhalt wird in sieben Punkten dargelegt. Weitere Informationen geben American Hotel & Motel Association, Post Office Box 753, Waldorf, MD 20604, Fax 301-8430159. *r.*

Für die treuhänderische Analyse der Hotels (Audit) muss der Hotelier zwischen 5000 und 15 000 Dollar auslegen, wenn er sich für den grünen «Ecotel»-Weg entschieden hat. Dazu fallen Reisekosten an. Als erste Kette, die anbiss, wird Hilton International genannt, die sich erst einmal ihr New Yorker Vista Hotel von HVS Eco Services untersuchen liess. Hilton International möchte darüber hinaus die erste Kette werden, die sich mit dem «Ecotel»-Label schmücken darf.

HVS heisst übrigens Hospitality Valuation Services. HVS, die Muttergesellschaft von HVS Eco Services, macht Hotel-Einschätzungen und -evaluationen und hat sich auf die «grüne Revolution» spezialisiert. Sie behauptet von sich, in den USA führenderweise ökologische Aspekte in die Beherbergungsindustrie eingebracht zu haben. HVS hat den Zugang zum Grünen standardisiert und versucht, ihn allen Hotels näherzubringen, und zwar auf eine Art und Weise, dass es sowohl von der Hotelbuchhaltung als auch vom Kostenmanagement verstanden wird, wobei weder das Personal noch der Gästeservice negative Beeinflussungen erfährt.

Übersetzung/Mitarbeit APK

Zum Thema Ökologie siehe auch Seiten 14 und 15

Voraussetzungen für das «Ecotel»-Label

HVS-Präsident *Stephen Rushmore* umreisst das Programm, dem sich Hotels in den USA unterwerfen müssen, wenn sie das Label «Ecotel» annehmen wollen, wie folgt. Erstens unternimmt HVS eine vollständige Untersuchung der Liegenschaft und Immobilien bezüglich Energie-, Wasser- und Abfallwirtschaft, Mitarbeiterausbildung und Gesetzeskonformität. «Zweitens listen wir unsere Resultate und Empfehlungen inklusive den notwendigen Prozeduren auf, schätzen die entsprechenden Kosten sowie die Rückzahlungsfristen auf. Schliesslich geben wir für alle benötigten Eco-Produkte und Dienstleistungen eine Anbieterliste ab», meint Rushmore. Drittens wird das gesamte Personal von HVS auf Eco umgeschult. Und viertens erhalten dann jene Betriebe, die eine hohe Öko-Sensibilität zeigen, die «Ecotel»-Designation. Diese soll mit der Zeit zum Industrie-Standard für ökologisches Bewusstsein gegenüber staatlichen Vorschriften und der Öko-Kundschaft werden. Weitere Informationen: HVS, * 372 Willis Av., Mineola, New York 11501, Fax 516-7423059. *POW*

EHL

Neu auch in Englisch

Die Ecole Hôtelière de Lausanne, die traditionellerweise bisher in Französisch unterrichtet hat, wird künftig ihr Programm auch in englischer Sprache anbieten.

Ob man es (als Französischsprechender) will oder nicht, so ist doch das Englische in den meisten Hotelketten und internationalen Hotelbetrieben zumindest Umgangs-, wenn nicht bereits ohnehin schon offizielle Unternehmenssprache. Englisch dürfte im 21. Jahrhundert deshalb noch viel mehr die touristische Sprache Nummer eins werden. Da die Anciens der EHL ihren Beruf in über hundert Ländern in der ganzen Welt ausüben, und darüber hinaus vielfach aus Ländern kommen, in denen Englisch einen starken Stellenwert besitzt, hat es sich auch als zweite Option für die Schulsprache in Lausanne aufgedrängt. Ausserdem nimmt die Nachfrage von EHL-Kandidaten aus diversen nicht-frankophonen Ländern zu, der sich Lausanne nicht verschliessen kann.

Wie alle «exportgerichteten» Unternehmen, die sich der Globalisierung ihrer Märkte stellen, muss sich deshalb eine Schule mit internationaler Ausrichtung diesen Bedürfnissen öffnen. Was den regionalen ökonomischen Effekt einer gut funktionierenden Schule und ihrer Schüler betrifft, so hat die Uni Lausanne 1993 einen Beitrag der EHL an die Waadtländer Wirtschaft von rund 30 Millionen Franken errechnet. *r.*

Saläre

Tief im Gastgewerbe

Gemäss dem Wirtschaftsmagazin Bilanz verdienten Kaderleute in der Tourismus- und Gastgewerbebranche 1994 rund 20 000 bis 25 000 Franken weniger als der Durchschnitt aller Branchen.

Die Erhebung der «Bilanz» für das Jahr 1994 zeigt, dass am besten im Segment Beratung, Recht und Treuhand verdient wird, nämlich durchschnittlich 137 000 Franken als typischer Kadermitarbeiter (Dezember-Ausgabe). «Bilanz» führt die Erhebung unter 1219 Teilnehmern durch. Am unteren Ende liegen die Segmente Detailhandel, Verkehr und Industrie mit rund 100 000 Franken. Auf der Ebene Unternehmensleiter liegt der Durchschnitt im Segment Tourismus/Gastgewerbe bei 147 390 Fr., der Durchschnitt aller Branchen jedoch bei 172 669 Fr. Bereichsleiter verdienen im Tourismus/Gastgewerbe 117 451 Fr., im Branchendurchschnitt jedoch 133 736. Das ist an sich nichts Neues, doch wurde es wieder einmal stichprobenweise bestätigt, was im Dickicht der intransparenten Lohnsituation der Schweiz schon viel Information bedeutet. *APK*

Kempinski/Dusit

Thai-Flair für deutsche Kette

Nachdem die Branche seit Wochen munkelte, Sheraton sei an der deutschen Hotelgesellschaft Kempinski interessiert, hat jetzt die thailändische Dusit Sindhorn aus Bangkok die Mehrheit erhalten. Die Kempinski-Häuser setzten im ersten Halbjahr 1994 rund 213 Millionen DM um, fürs ganze Jahr wird wieder ein Verlust erwartet.

GEORG UBENAUF, FRANKFURT

Gerüchte, wonach Kempinski Hotels zum Verkauf stünden, hielten sich in Deutschland seit langem und hartnäckig. Jetzt heisst es zum jüngst bekanntgewordenen Verkauf an die thailändische Dusit Sindhorn aus der Frankfurter Kempi-Zentrale: «Kempinski begrüsst diesen Schritt. Er schafft der einen Seite eine Verbindung mit einem führenden Hotelunternehmen auf dem starken asiatischen Markt. Danben ermöglicht er es der Kempinski, die seit einigen Jahren eingeleitete erfolgreiche internationale Expansion als deutsche Luxushotelgruppe unter Beibehaltung des Names ‹Kempinski› fortzusetzen.»

Advanta Management

Die Advanta Management AG hat ihren Anteil von 50,2 Prozent an Dusit Sindhorn verkauft. Die Branche kennt Dusit Thani von ihren renommierten Hotels in Asien. Berner kennen Dusit auch, aber eher als Thai-Gastrotempel mit guter Küche am Waisenhausplatz, der dennoch in den Konkurs ging. Dusit Sindhorn ist ein Gemeinschaftsunternehmen des Hotelbetreibers Dusit Thani Public Company Ltd. und des Grundstück-Developpers Siam Sindhorn Co. Ltd. Dusit Thani betreibt 19 Hotels und von der bekannten *Khunying Chanut Piyaoui* geleitet. Vermittelt hat die Ehe übrigens die Westdeutsche Landesbank.

Die grosse Dame der Thai-Hotellerie hatte schon von einiger Zeit angedeutet, wegen des gesättigten Thai-Marktes Expansionsmöglichkeiten im Ausland zu suchen. Schön, dass sie diese ausgerechnet im ebenfalls als gesättigt erachteten Europa findet. Kempinski geht es ja, wie anderen Hotelketten, nicht gut. 1993 ergaben sich Verluste, für 1994 gab es zwar Mehrumsätze, wohl aber immer noch Verluste. In Frankfurt rechnet man damit, dass zur jungen Ehe Dusit-Kempinski als Dritte Kraft noch die in Amerika starke Princess-Gruppe stossen könnte, wahrscheinlich in Form einer Kooperation, um die Globalität zu gewährleisten, ohne die es heute nicht mehr geht. Princess gehört zur britischen Lonrho-Gruppe, deren Mehrheitsgesellschafter *Dieter Bock* auch bei der Advanta AG mehrheitlich beteiligt ist.

Mitarbeit: Alexander P. Künzle

KOF/ETH Konjunkturtest

Lage hat sich kaum gebessert

Im dritten Quartal 1994 hat sich für das Gastgewerbe insgesamt die konjunkturelle Lage kaum gebessert. Sogar die Umsätze lagen 0,6 Prozent unter dem Vorjahres-Quartal. Von der Erholung, die sich in wichtigen europäischen Wirtschaften abzeichnet, spürt das Gastgewerbe hierzulande noch wenig.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Ein erstes Zeichen einer möglichen Erhöhung zeigt sich bei den grossen Städten, die im Gegensatz zu Berg-, Seeund übrigen Gebieten im dritten Quartal 1994 erhöhte Umsatzzahlen ausweisen. Doch sind die Erwartungen negativ: Alle Tourismuszonen erwarten für das letzte Quartal 1994 eine Absatzverschlechterung.

Bei den Gaststätten schrumpfte – wegen des schönen Sommerwetters (!) der Absatz. Auch der eigentliche Hotelleriebereich, die Beherbergung, verzeichnete gegenüber dem Vorjahr gesunkene Logiernächtezahlen.

Tiefer Stand der Reservationen

Die Beherbergung insgesamt verzeichnet einen tiefen Stand der Reservationen. Bei der Kategorie insgesamt betrug er –24,2 Prozent, bei der Kategorie «Hotels» –26,5. Prozent. Garnihotels kommen auf –35,1 Prozent, 1- und 2-Stern-Hotels auf «nur» –12 Prozent, 3- und 4-Stern-Hotels auf –28 Prozent und die 5-Stern-Häuser auf –26 Prozent. Nur die 5-Stern-Hotels meldeten fürs dritte Quartal höhere Umsätze und einen gestiegenen Auslastungsgrad. Als weiterhin überhöht gelten die Kapazitäten.

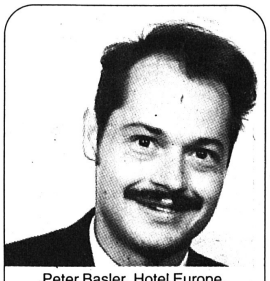
Teurer Franken

Dafür ergab sich bei den 5-Stern-Häusern im Bereich Logiernächte Inländer ein Plus von 37,6 Prozent, während alle anderen Hotelarten auch hier ein Minus zwischen 4,9 (1- und 2-Stern) und 64,6 Prozent (Garni) ausweisen. Aufgrund des hohen Frankenkurses erwarten die befragten Konjunkturtest-Teilnehmer nicht nur bei den Inländern, sondern auch bei den ausländischen Logiernächten rückläufige LN-Zahlen.

Minus in der Restauration

In der Restauration ergab sich im vierten Quartal insgesamt ein Minus von 13,6 Prozent beim mengenmässigen Absatz (im Vergleich zum Vorjahresquartal). Nur bei den Grossunternehmen mit über 20 Beschäftigten ist hier ein Plus von 2,1 Prozent ausgewiesen worden. Die Ertragslage wird von allen Restaurantgrössen negativ beurteilt: minus 18,4 Prozent bei den Grossunternehmen, minus 30,5 Prozent bei ein Betrieben mit 1 bis 5 Beschäftigten.

REKLAME



Peter Basler, Hotel Europe, Engelberg, profitiert von:

FIDELIO
Frontoffice
vom
Hotelspezialisten

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

MEINE MEINUNG

Kartellgesetz und Hotelsterne

Ende November ist in der Wirtschaftspresse die Botschaft des Bundesrates zu einem neuen Kartell- und Binnenmarktgesetz vorgestellt worden. Sie soll der Wirtschaft zu verbesserter Konkurrenzfähigkeit verhelfen. Und schon sind wir mitten drin in der Preisordnung, oder sagen wir, etwas weniger verfänglich, lieber Preispolitik der Schweizer Hotellerie. Erfasst würden nämlich nicht nur Kartelle, so der Bundesrat, sondern auch weitere Absprachen. Bekanntlich gibt es im lokalen und regionalen Hotelleriebereich ebenfalls Preisabsprachen. Mit der neuen Gesetzgebung werden diese nun für suspekt erklärt, da angenommen werden kann, dass sie wirksamen Wettbewerb beseitigen. Diese Vermutung jedoch darf von den Angegriffenen im Einzelfall widerlegt werden. Auf eine solches Widerlegungs-Argumentarium sollten sich die Hoteliers in Zukunft geistig vorbereiten.

Zum Beispiel gibt es Schweizer Städte, deren Hotels sich zwar untereinander absprechen, aber die deswegen nicht teurer sind als der Schweizer Durchschnitt. Nur mit dem Vorteil, dass ein Mehr an Preis- und damit auch anderer Transparenz erreicht wird, was sowohl der professionellen Kundschaft wie den TOs als auch dem Endkonsumenten das Leben erleichtert.

Oder: Wäre zum Beispiel Grindelwald ein Ferien-Resort in Privatbesitz der Sheraton-Gruppe oder von Club Méd statt ein normales Dorf mit vielen individuellen Hotelanbietern, ergäbe sich für den Ort eben klar ein einziger Marktpreis. Und «Grindelwald-Sheraton» würde dann mit «Adelboden-Marriott» oder so konkurrieren. Wäre das wettbewerblich dann eine lokale kartellistische Absprache oder offene Marktwirtschaft?

Die Kartelljuristen wird man mit ökonomischen Argumentationen überzeugen müssen. Und die finden sich in den (privaten) Besitzverhältnissen: Gehört Adelboden einer AG, so ist es Wettbewerb. Gehört das Dorf aber der politischen Gemeinde und ihren Bürgern, und sind die Adelbodner Hoteliers ein Herz und eine Seele, riecht es nach Absprache. Man sieht, hier ergibt sich eine Unsauberkeit in dem, was Marktwirtschaft nun ist oder sein soll, weil sich niemand die Mühe nimmt, Marktwirtschaft mit Privatbesitz in Übereinstimmung zu bringen.

Weshalb sollen Angebotseinheiten, sei es eine Stadt oder ein Ferienort, keine Preisabsprachen machen dürfen, solange sie mit Privatresorts in internationaler Konkurrenz stehen. Es kann ja nicht jedes Hotel Bären an der ITB in Berlin oder am WTM in London einzeln seine individuelle Preisliste auflegen, wenn der regionale Verkehrsverband dem Hotel Bären ohnehin ein gemeinsames Angebotspaket mit verbindlichen Preisen für die TOs geschnürt hat. Kommt ein grosser Kongress nach Bern, dessen Besucher nicht alle in einem Hotel Platz haben, enthält das Arrangement ja im Interesse des Kunden ohnehin klare Preise. So könnte es der Hotellerie passieren, dass sie bei all der Bedrängnis, in die sie auf den internationalen Märkten geraten ist, inlandpolitisch noch ihre «Preisabsprachen» öffentlich rechtfertigen muss. Wo doch im internationalen Reisebusiness weiss Gott der Wettbewerb viel härter spielt, als brave Schweizer Juristen sich das überhaupt vorzustellen vermögen.

Alexander P. Künzle

Hotelübernachtungen Oktober 1994

Logiernächte im Hotel

HERKUNFT	OKTOBER 1994			JANUAR BIS OKTOBER		
	Logiernächte in 1000	Veränderungen in % Vorjahr	Mittel 84–93	Logiernächte in 1000	Veränderungen in % Vorjahr	Mittel 84–93
Insgesamt	2396	+ 7,6	– 6,3	30141	+ 0,2	– 3,2
Inland	1198	+12,6	– 6,4	12164	+ 0,4	– 5,6
Ausland Total	1198	– 3,0	– 6,3	17977	+ 0,0	– 1,5
Deutschland	410	+10,3	+ 5,7	6471	+ 1,1	+20,6
USA	158	– 1,5	–21,5	1717	+ 3,1	–18,9
Grossbritannien	67	– 1,6	–17,8	1450	– 7,6	–16,5
Frankreich	63	+ 5,8	– 4,5	1202	– 5,1	–15,5
Italien	60	– 0,6	–13,7	852	–10,7	–13,8
Niederlande	34	– 4,1	– 9,7	843	+ 1,2	+ 8,4
Belgien	21	+11,9	– 5,5	896	– 5,0	+11,7
Übriges Ausland	385	– 1,0	– 6,8	4546	+ 4,8	– 9,9

Tiefgang unterbrochen

7,6 Prozent mehr Hotelübernachtungen in der Schweiz (+169 000) weist der Monat Oktober gegenüber dem Vorjahresmonat auf. So lauten die ersten Schätzungen des Bundesamtes für Statisik (BFS). Nach mittleren Zunahmen der Hotelübernachtungen im ersten Quartal von 2,7 Prozent und einer durchschnittlichen Abschwächung von 1,8 Prozent in den Monaten April bis September konnte damit im Oktober mit 2,4 Millionen Übernachtungen die Abwärtsentwicklung unterbrochen werden. Dennoch liegt dieser Abschluss 6,9 Prozent unter dem Mittel der vorangegangenen fünf Jahre. Hauptgründe für diesen Anstieg dürften gemäss BFS die schlechten Witterungsverhältnisse und Unwetterkatastrophen 1993 im Wallis und Tessin sowie der milde, sonnige Herbstwetter 1994 gewesen sein. Um 12,6 Prozent stiegen die Übernachtungszahlen bei den Inlandgästen, um 3,0 jene der Auslandgäste. Bei den Auslandgästen kamen vor allem die Deutschen (+10,3 %), die Franzosen (+5,8 %) und die Belgier (+11,9 %) in die Schweiz.

Weniger US-Logiernächte

Weniger Hotelübernachtungen buchten die US-Amerikaner (– 1,5 %), die Holländer (– 4,1 %), die Briten (– 1,6 %) und die Italiener (– 0,6 %).

In der Zeitspanne vom Januar bis Oktober logierten insgesamt 0,2 Prozent mehr Gäste als in der Vorjahresperiode. Die Schweizer Jugendherbergen mussten im Oktober einen Rückgang von 4,7 Prozent hinnehmen. Dabei legten die Logiernächte der Gäste aus dem Inland um 4,7 Prozent zu, während jene aus dem Ausland um 11,6 abnahmen. *BFS*

HOT-TELL

Langwieser Hotel Bahnhof im Schanfigg soll versteigert werden. Wie der «Bündner Zeitung» zu entnehmen war, soll das Hotel-Restaurant Bahnhof in Langwies Mitte Dezember versteigert werden. Nebst verschiedenen Umschwungteilen und weiteren Kleingebäuden beträgt die betreibungsamtliche Schatzung zusammen 1,17 Millionen Franken. Das Hotel Bahnhof wurde letztmals im Sommer/Herbst 1987 einer gründlichen Sanierung unterzogen. *r.*

*

Hotel Bergdohle auf Riederalp verkauft. Die Verkehrsbetriebe Riederalp AG haben an ihrer Aktionärsversammlung dem Kauf des 2-Stern-Hauses zugestimmt. Der 26 Betten zählende Betrieb wurde anfangs der 60er Jahre von den Gebürdern *Viktor und Josef Albrecht* gebaut. Für das Hotel, Inventar und den Umschwung von 700 Quadratmetern bezahlten die Verkehrsbetriebe 2,2 Millionen Franken. Das Hotel Bergdohle wird neu von *Roger Nanzer* geführt. *GER*

*

Hotel Bad Horn in Arbon eröffnet. Nach einer Bauzeit von gut einem Jahr konnte der neue Westtrakt des Hotels Bad Horn in Arbon eröffnet werden. Das 170 Jahre alte Hotel selbst, das im Besitz des Autoimporteurs *Emil Frey* ist, wurde bereits 1988 vollständig renoviert. Die neue Umgestaltung bezog sich vor allem auf Küche, Infrastrukturen, Seminarräume, Säle und Restaurationsbetriebe. Zusammen mit der «Gloggestube» und dem Speiserestaurant «Captains Grill» wurde auch die Hotelbar «Fregatte» erneuert, während im Westflügel ein Festsaal für 200 Personen, sechs Seminarräumen, 13 Hotelzimmer sowie der Bar-Club «Faro» realisiert wurden. Im «Faro» sorgen 1400 Lichter für eine Sternenhimmel-Ambiance. *SS*

LIEGENSCHAFTSMARKT

Speiselokal mit Kegelbahnen
von Privat zu verkaufen, bei Bad Säckingen/Deutschland (Schweiz. Grenzgebiet). Preis: DM 975 000.–, 120 Sitzplätze und Sommerterrasse, Asphalt-PVC-Kegelbahnen, kompl. Inventar, Grundstück 1675 m².
Brauerei- und automatenvertragsfrei.
Angebote unter Chiffre 71502 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
71502/353655

Familienfreundliches
Restaurant/Hotel
an bester Lage in der Innerschweiz zu verpachten, eventuell zu verkaufen. Geeignet für eine Wirtefamilie, die sich gerne eine eigene Existenz aufbauen will.
Ernsthafte Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 71291, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
71291/321370

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-Wirtewchnung 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

Zu verkaufen
Lugano Süd
*****Hotel mit Seesicht**
bestehend aus: zirka 3400 m² Terrain, 96 Zimmer mit 160 Betten.
Für Auskünfte an Postfach 2629, 6901 Lugano schreiben.
P 71548/382804

ASCONA
an guter Verkehrslage zu vermieten

Café-Bar
mit grosser Gartenterrasse und 6 lux. Ferienwohnungen.
Telefonische Anfragen sind erbeten: Tel. 093 35 88 77 oder Fax 093 35 48 96.
71170/342076

Ibiza-Stadt
An bester Passantenlage in Sa Penya
renommiertes «IN» Restaurant
mit langjährigem überdurchschnittlichem Erfolgsausweis.
Das gesamte Personal kann übernommen werden. Sehr gute Verdienstmöglichkeit.
Preis: Lokal inkl. Inventar SFr. 650 000.–
Kontaktaufnahme Telefon 041 99 11 66.
O 71501/199176

Wir verkaufen im Auftrag aus Altersgründen das gepachtete
Hotel-Restaurant/Bar
Hotel Résidence Simmental in Zweisimmen.
Der Pachtvertrag läuft in wenigen Monaten aus, kann aber auf Wunsch verlängert werden. Der Betrieb enthält u. a.: 15 Hotel- und Personalzimmer, Restaurant, Nebensaal, Bar, Küche mit Economat und Nebenräumen, Parkplätze auf Parkterrasse (sonst auf nahem Gemeinde-Parkplatz), Lingerie, Lagerräume usw. Dem Hause angeschlossen sind ein Migros-Markt und Stockwerk-Eigentümer-Einheiten. **Verkaufspreis ca. SFr. 1 Mio.** Hypotheken können übertragen werden. Übernahme Winter 1994/95.
Nähere Auskunft und Besichtigung durch:
Salonen Treuhand AG, 3110 Münsingen
Telefon 031 721 51 21, Telefax 031 721 51 22
Natel 089 300 27 28
P 71546/50490

Gelegenheit!
Günstig zu verkaufen, sehr gutgehendes
Hotel-Restaurant
in Neuhausen am Rheinfall.
45 Hotel-Zimmer, Speise-Restaurant, Saal, Bar und eigener, grosser Parkplatz. Für ausgewiesene Fachleute eine gute Existenz.
Hans Wäny, Immobilien, Wülflingerstrasse 161, 8408 Winterthur, Tel. 052 222 95 26, Fax 052 222 58 20
GP 71500/283681

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung
Hotel
in der Zone Lugano, zur Miete oder Pacht.
Anfragen unter Chiffre 69822, hotel + touristik revue, Postfach, 3001 Bern
69822/380016

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

Zu verpachten:
An bevorzugter Top-Lage, umgeben von Banken, Gewerbe, Schulen, Industrie- und Wohnquartieren (genügend Parkplätze vorhanden), nur 10 Minuten vom Zentrum Bern
Spezialitäten-Restaurant
mit zukunftsorientierten Erfolgskonzept der Ethno- und Themenküche:
– Restaurant 120 Plätze
– Tagesbetrieb 80 Plätze
– Terrasse 70 Plätze
Der Ausbaustandard entspricht den neusten Erkenntnissen der Gastronomie.
Weitere Informationen erhalten Sie unter Chiffre 16506, Postfach 8383, 8050 Zürich
71519/286729

Grächen – Wallis
Zu verkaufen
Chalet
in schöner und unverbauter Lage.
Zwei Bauparzellen, voll erschlossen in Chaletzone.
Anfragen an:
Kalbermatten Theo, Postfach 34, 3925 Grächen.
Telefon 028 56 20 16
Telefax 028 56 11 35
71499/194557

Iseltwald am Brienzersee/BO
(Anschluss Autostrasse N8)
Zu verkaufen interessanter
Restaurationsbetrieb
(diverse Nutzungsmöglichkeiten)
30 Betten, Frühstücksraum und 30 Restaurantplätze, Sonnenterrasse, Gartenhaus, total 307 m², per sofort bezugsbereit.
VB Fr. 475 000.– inklusive Inventar.
Tel./Fax 065 71 21 74 oder Tel. 031 352 52 70.
P 71521/44300

GEMEINDE HOCHDORF
Auf dem ehemaligen Areal der «Braui» plant die Gemeinde Hochdorf, Kt. Luzern, eine Überbauung, in der ein grosser Gemeindesaal mit Bankettmöglichkeiten und ein neues Restaurant eingegliedert werden. Wir sind zur Zeit in der Konzeptausarbeitung und möchten die zukünftige Führung bereits in die Zielsetzungen miteinbeziehen. Das geplante Restaurant mit ca. 160 Plätzen und einer attraktiven Infrastruktur schreiben wir zur Miete auf 1997 aus.
Interessenten erhalten Unterlagen bei der Gemeindekanzlei Hochdorf, Hauptstr. 3, 6280 Hochdorf, Telefon 041 88 34 34.
P 71498/44300

Michael Skapinker, Hotellerie- und Leisure-Redaktor der Financial Times, London

«Hotellerie als zyklisches Geschäft»

Wirtschaftszyklen setzen der Hotellerie jeweils arg zu. In der Schweiz tendieren die touristischen Leistungsträger dazu, schlecht ausgefallene Saisons und Jahre dem Wetter, den Aufkommensmärkten oder eben der allgemeinen Konjunktur anzulasten. In England sind die Erklärungen etwas breiter gefasst. Michael Skapinker von der Financial Times analysiert die Hotelbranche als spezialisierter Journalist für eine vor allem finanziell interessierte Leserschaft.

Interview:
ALEXANDER P. KÜNZLE

Was meinen Sie als Hotelindustrie-Spezialist zum zyklischen Verkauf der Branche?
Für mich ist klar, dass man den Verlauf zumindest des Stadteils der Hotelindustrie eines Landes nicht vom jeweiligen nationalen Konjunkturverlauf trennen darf. Schauen Sie sich London an. Momentan liegen die Belegungsraten in den Hotels sehr hoch, sie spiegeln den laufenden Konjunkturaufschwung Englands. Vom Verlauf der Schweizer Konjunktur kann der Schweizer demnach auf die Belegung seiner Hotels schliessen. Wenn die Schweizer Wirtschaft zyklisch nachhinkt, werden eben die Hotels in Zürich und Genf erst in ein oder zwei Jahren wieder richtig voll sein.

Konjunkturell dürfte England der Schweiz in der Tat um zwei Jahre voraus sein. Nur fragt es sich bei der Betrachtung der Belegungsraten, wie es mit dem Preis steht. Statistiken zeigen, dass die englischen Hoteliers mit den Preisen viel elastischer sind als beispielsweise die Schweizer.
Vor einem Jahr noch haben die Leute an der Réception hier automatisch nach Rabatten gefragt. Das ist heute vorbei. Aber ich finde, das Hauptproblem der Hotellerie sind nicht billige oder teure Preise, sondern der Umstand, dass zumindest in Europa das Investitionsgeschäft in die Hotellerie echt unterentwickelt ist, und die Zyklen verstärken diese Unterentwicklung noch.

Wieso nur in Europa?
Vom Geschäft her mag die Hotellerie überall gleichartig sein, aber in Asien ist die Wirtschaft derart strukturell im Aufschwung, dass sich rund um die Notwendigkeit neuer Hotels gar keine Fragen ergeben. Auch in den USA ist nach dem grossen Preiszusammenbruch bei Hotelliegenschaften ein recht verfeinertes Grüppchen von Investoren übriggeblieben, die immer noch wissen, wie man in Hotels zu investieren hat. Aber in Europa, da fehlt eine künftige Strategie völlig.

Beziehen Sie sich auf die Unterscheidung Liegenschaft versus Operating oder auf das Markenproblem?
In Europa will jede Kette einen Managementvertrag, nur investieren will keiner. Und das Problem mit den Markenhotels ist doch, dass nur wirklich internationale Marken von den Vorteilen der Computer-Reservationssysteme zu profitieren wissen. Während kleinere Gruppen, also die typisch europäischen, dies weniger können.

Sind SAS Hotels International deshalb zu Radisson übergewechselt?
Eigentlich sind nur noch zwei echt europäische Hotelketten übriggeblieben: Accor und Forte. Was SAS Hotels betrifft, wollen sie ja als Radisson/SAS im Rhythmus von acht Häusern pro Jahr expandieren. Da frage ich mich: Wer will denn da der Investor sein? Forte wiederum muss anderweitig mit den Investoren fertig werden: Wird Forte als englische Kette die Managementverträge, die die Investoren mit der französischen Méridien unterhielten, weiterführen können?

Setzen die Wirtschaftszyklen der industriellen Markenhotellerie oder der unabhängigen Individualhotellerie mehr zu?
Beide spürten zumindest die letzte Rezession ganz beträchtlich. So hatte die Forte Travellodge-Formel einen grossen Erfolg in England. Forte stieg damit in die rezessionsadaptierte Budgethotellerie ein und hat wohl manchem individuellen 3-Stern-Haus wehgetan. Accor wiederum, in Kontinentaleuropa im Budget-Hotel-Bereich mit ihren 1- und 2-Stern-Labels führend, konnte sich in England damit überhaupt nicht durchsetzen. Nur kommt jetzt vielleicht die Gegenwelle. Setzt sich die konjunkturelle Erholung nachhaltig und über einige Jahre hinweg stabil fort, könnte sich ein Comeback der 4-Stern-Hotellerie ergeben. Die Leute würden also von all den Günstigformel-Hotels in die gehobenen, wenn möglich individuell geführten Häuser zurückkehren.

Und all die Investitionen in die Budget-Formeln wären für die Katz'?
Nein, so schlimm sehe ich es nicht. Budget-Hotels haben ihren Kundenmarkt nie im oberen Führungsbereich des Business Travel Segments gesehen. Sie müssen sich vermehrt nach den Handelsreisenden oder nach der neuen Leisure-Kundschaft umsehen.

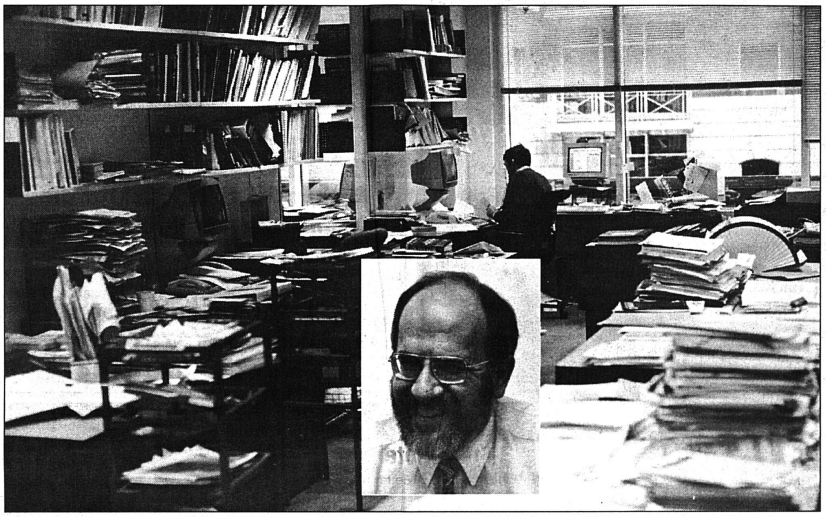
Ist der Leisure-Bereich wirklich die Rettung für die Hotellerie, wo doch ständig die Spar-Stagnation im Geschäftsreisebereich prophezeit wird, egal wie schnell sich der Wirtschaftszyklus wieder erholt.
Der Leisure-Teil im Reisegeschäft dürfte meiner Ansicht nach strukturell wachsen, was aber nicht heisst, dass dies automatisch mit einer Stagnation beim Business Travel einhergeht. Denn der typischen Familie mit Kindern wird durch die neuen Budget-Hotels überhaupt erstmals kaufkraftmässig ermöglicht, sich über ein Wochenende einen Hotelaufenthalt zu leisten. So etwas gab es früher gar nicht.

Wirtschaftszyklen ergeben ideale Kauf- und Verkaufsvoraussetzungen für Grossinvestoren. Billig kaufen, teuer verkaufen – dies ist ja meist nur eine Frage des optimalen Zeitpunkts. Können sich Hotelketten-Käufer, ob Leisure-Konglomerate, Brauereien oder Casino-Unternehmen, wirklich Synergien von Hotelkäufen versprechen?
Ich glaube, dass die einzige offensichtliche Synergie mit dem eigentlichen Hotelgeschäft, also der «Accomodation», die Gastronomie darstellt. Holiday Inn zum Beispiel gehört Bass, einer Brauerei. Hier ist die Synergie vor allem finanzieller Art. Oder Ladbroke, als Freizeit/Casino-Konglomerat: Von ihren Hilton-Zimmern hat Ladbroke betrieblich überhaupt keinen Nutzen. Der grösste hotelmässige Reinfall in der letzten Jahre dürfte ja EuroDisney gewesen sein. Denn der Umstand, dass Millionen von Leuten den Themenpark besuchten, ist zwar ein geschäftlicher Grosserfolg. Aber nur für sich gesehen, denn die EuroDisney-Hotels liefen, ebenfalls für sich gesehen, schlecht. Ein Themenpark darf nicht wegen irgendwelcher vermuteter Synergien auch noch Hotelier spielen wollen.

Die ersten EuroDisney-Jahre fielen unglücklicherweise ja auch in eine Rezessionsperiode. Wie glauben Sie denn, dass man diese zyklischen Ausschläge, unter denen die Hotellerie leidet, mindern könnte?
Das Stichwort dürfte wohl human resources heissen. Kein Produkt «verfault» so schnell wie die Hotelleistung. Jedes leere Bett pro Nacht ist ein jeden Tag von neuem verlorenes Produkt. Demgegenüber stehen die Hoteliers mit ihrer persönlichen Hingebung, mit ihrem 15-Stunden-Tag und ihren deshalb oft kaputten Familien. Es ist nicht leicht für die Hotelbranche, qualifizierte Leute zu finden. Hat einer mal eine gute Business-School abgeschlossen, wird er nicht ausgerechnet in eine Branche gehen, die derart tiefe Renditen abwirft wie die Hotellerie! Die Hoteliers haben ja aus ihrem Beruf eine Berufung gemacht. Das mag emotionell gut sein, doch ist es eine Eintrittsbarriere für junge Kader, die dann eher in einfacheren Branchen Karrieren machen wollen.

Glauben Sie, dass mit der Industrialisierung der Hotelbranche die Profitabilität des Übernachtungsgeschäft steigen könnte?
Die Industrialisierung der Hotelbranche geht nur auf Kosten des traditionellen Hotelgewerbes. Meine Erfahrungen hier in England sind gespalten. Einerseits wird durch die Industrialisierung der Hotellerie, die eine Firmenform der Aktiengesellschaften und eine Kotierung an den Finanzmärkten nach sich zieht, grosse Transparenz erreicht. In England wissen wir über den Zustand der Hotels viel besser Bescheid als auf den europäischen Kontinent. Was jedoch die eigentliche Profitabilität der Hotels betrifft, so habe ich meine Zweifel, ob die englische Hotellerie so viel gewinnträchtiger ist als die zentraleuropäische.

Mitarbeit: Stephan Wehrle



Michael Skapinker ist regelmässigen Financial-Times-Lesern ein Begriff: Er ist einer der wenigen Journalisten in einer Finanz-Tageszeitung, die sich auf Freizeit-, Hotellerie- und Reiseindustrie spezialisieren, um dort von den wichtigsten Investoren gelesen zu werden. Im Bild: Redaktionsbüros in der traditionsreichen Financial Times in London.
Foto: Alexander P. Künzle

Hilton Hotels, USA

Barron Hilton sucht wieder Investoren

Innerhalb von fünf Jahren will sich die Hilton Hotels, USA, zum zweiten Mal an der Börse selbst verkaufen. Wall Street schätzt den Wert der Kette auf rund 3 Milliarden Dollar.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Einst operierte Hilton Hotels mit grossen Häusern überall auf der Welt. Doch 1966 wurde der internationale Teil von der amerikanischen Muttergesellschaft abgestossen. Heute besitzt ihn Ladbroke, das englische Freizeitkonglomerat. Und Hilton selbst darf seinen Namen ausserhalb der USA nicht mehr verwenden. Die amerikanische Hilton Hotels operiert nun international unter dem Label «Conrad», inneramerikanisch besitzt, managt und führt im Franchise-Verfahren die Hilton Group of Hotels.
Kürzlich sind, wie die Financial Times Ende November schreibt, an der Wall Street in New York die Hilton-Aktien um 17 Prozent gestiegen, als bekannt wurde, dass sich das Unternehmen zum zweiten Mal innert fünf Jahren selbst zum Kauf ausschreibt. Ob Spin-Off oder in welcher Form von Finanztransaktion, soll das Brokerhaus Smith Barney bestimmen.
Rund 25 Prozent der Hilton-Aktien werden vom Gründersohn *Barron Hilton* gehalten, eine Familienstiftung hält weitere 8.6 Prozent. Als Gründer Conrad Hilton 1979 starb, musste Barron Hilton zehn Jahre lang prozessieren, um Outsider aus der Familiengesellschaft herauszuhalten. Als er 1989 mit seinem Anteil von 25 Prozent teilweise den Prozess gewann, kehrte Barron den Spiess um und bot sein Aktienpaket gleich an der Börse an. Als Grund für dieses Verhalten gab Barron die veränderten Grundbedingungen im US-Hotelbusiness an. Denn schon 1990 musste Barron seine Auktionsofferte zurückziehen, weil kein Mensch in den USA damals in Hotellerie investieren wollte… 1979 noch galt die Hotellerie als profitables Geschäft. Doch jetzt, so meint Barron, gehe es nach langen Jahren rezessiven Tiefgangs wieder bergauf. Seine Hilton Hotels haben wieder operative Gewinne gemacht. Also möchte er es mit dem Verkauf jetzt zum zweiten Mal versuchen.

HOT-TELL

Marketingkooperation zwischen Euro-Ring und Minotels. Die beiden Hotelkooperationen EuroRing und Minotels wollen künftig auf gemeinsame Marketingauftritte an Messen setzen. Die engere Zusammenarbeit bezieht sich auch auf das gegenseitige Anerkennen von Übernachtungsgutscheinen und die Aufnahme der Mitgliederhäuser in beiden Katalogen. *r.*

*

Dorint Hotels im Osten Deutschlands. Mit einem Umsatz von über 300 Millionen DM und rund 3000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist die Dorint AG eine der grössten Hotelgesellschaften Deutschlands. Expansionspläne bestehen auch in den neuen deutschen Bundesländern. Im Bau befinden sich derzeit Hotels in Erfurt und Chemnitz, aber auch in Hannover und Brüssel. Ausserdem entstehen weitere Dorint-Kongress-Hotels in Neuss und Mannheim. *r.*

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung 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 Netzle (AN),
Réd. en chef-adj.: Miroslaw 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 Kofler (KK), Dorothea Richner (DR).
Partie française: Miroslaw Halaba (MH), Jean-Paul Fähndrich (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 Höhle (KH), Genf; René Jelmi (RJ), Neuchâtel; Marianne Luka-Grossenbacher (MLG), Bern; Jean-Charles Kollros (JCK), 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-(UW); Frankfurt: Sybill Ehmann (SE) und Georg Ubenauf (GU); Lissabon: Susanne Rindlisbacher (SRI); 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. Heribert Purtscher (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 Tourismusexperten (TOUREX); Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateure SHV (VDH); Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA) Swiss Chapter; Food and Beverage Management Association (FBMA); Swiss Congress & Incentive; Buspartner Schweiz; Verband Schweizer Badekurorte (VSB); Verband Schweizer Kurhäuser (VSK); Swiss International Hotels (SIH); Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reisedienste.

Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition:
Peter Schibler.

Marketing:
Nicole Zelnicek.

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.

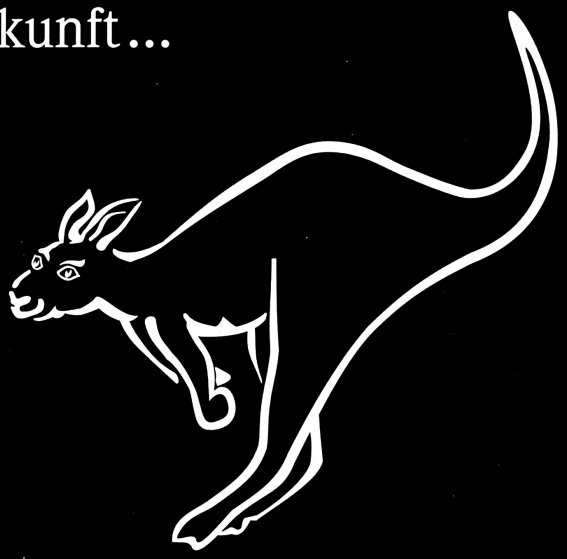
Verkaufspreis / Prix de vente:
Einzelnummer Fr. 3.50
Jahresabonnement Fr. 120.–

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.

*

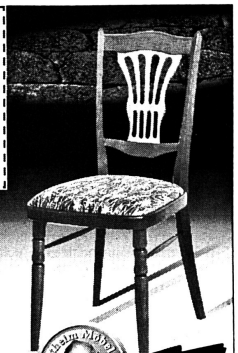
La reproduction d'articles ou d'images, même sous forme partielle, est soumise à l'autorisation de la rédaction.
La rédaction et l'éditeur déclinent toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.

Beutelloses Vakuumieren, ein Sprung in die Zukunft...



Nicht nur öko, sondern logisch!

BON 89/4184
einsenden an:
diga, Info-Service, 8854 Galgenen
Schicken Sie mir bitte **gratis**
❑ den 84seitigen Gastro-Katalog
Name
Strasse
PLZ/Ort



Die Auswahl ist gross. Der Preis ist fair.

Code 104 184.
Über Mengerabatte informiert Sie Ihr Fachhändler oder Grossist.

diga ENGROSMÖBELZENTREN

Grossauswahl auf über 38'000 m 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
Hasliring

1701 **Fribourg**/Nord
Tel. 037/26 80 80
Granges-Paccot

8600 **Dübendorf**/ZH
Tel. 01/822 22 26
Industrie Kriesbach

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, Spielsalons, Freizeitlokale, Wartesäle, Büroräume usw.

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

71191/291790

Dekorationsartikel für Gala-Buffets der feinsten Art

«Überraschungen, die immer gut ankommen»

Traumsterne gold- und silberfarbig sprühend, der Deko-Artikel für Ihr Buffet, Ihre Tischdekoration, der Artikel bekannt aus der Fernsehserie «Das Traumschiff». Mehr als andere bieten, der anspruchsvolle Überraschungseffekt für Ihre Gäste!

Fordern Sie unverbindlich Prospektmaterial an:
Parks Diffusion Blonay
Rte. de Tercier 6, 1807 Blonay
Tél. 021 943 56 00, Fax 021 943 56 15

71378/383155

WEBEREI TANNEGG AG

Frottierwaren ab Fabrik

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

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

GOOD ENGLISH SELLS

Übersetzungen / Textredaktion

BMP Translations AG
Fuchsiastrasse 10, 8048 Zürich
Tel. 01/491 43 11; Fax 01/491 43 17
Theaterstrasse 10, 4051 Basel
Tel. 061/281 13 60; Fax 061/281 13 61

Suchen Sie Hilfsmittel für die Administration in Ihrem Betrieb? Dann rufen Sie uns an!

SHV Materialdienst
Telefon 031 370 41 11
Telefax 031 370 44 44

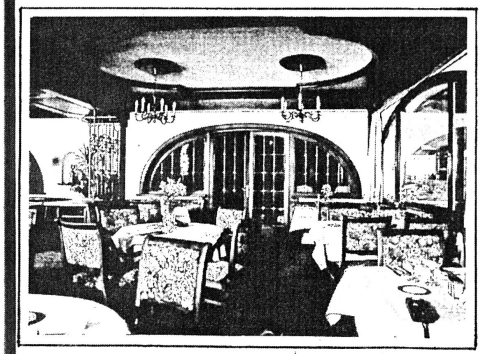
Wir senken Ihre Abfallkosten!
Kehrichtcontainerpresse in versch. Ausführungen. Jetzt ab Fr. 1980.–
MAURER AG
Telefon 034 61 39 70
Fax 034 61 39 09

71192/291790

MÖBELWERKSTÄTTE

FÜR GUTE MÖBEL INNENAUSBAU
HOTEL- UND RESTAURANTEINRICHTUNGEN

WALTER HARTMANN AG
CH-9436 BALGACH
TELEFON 071 72 74 74
TELEFAX 071 72 73 48



- Entwurf + Planung
- Innenausbau
- Möbel aller Art
- Restaurants
- Cafés
- Hotelmöblierung
- Büroeinrichtungen
- Privatausbau

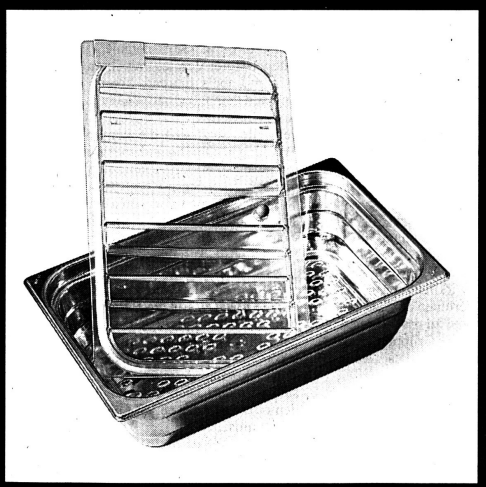
Alles aus einer Hand, harmonisch abgestimmt und in hochwertiger Verarbeitung.

W.HARTMANN AG
Hotel- und Restauranteinrichtungen
Innenarchitektur
9436 Balgach
Tel: 071/72 74 74
Fax: 071/72 73 48

COUPON
Kostenlose Information über Hotelzimmer

Hotel: _____
Zuständig: _____
Adresse: _____
PLZ/Ort: _____

...voilà!



Genial. Ideal. Vakuum, direkt im Norm-Behälter.

GreenVAC®
BEUTELLOSES VAKUUMIEREN

Ein Unternehmen von Hugentobler und Franke
GreenVac AG · Grubenstrasse 107 · 3322 Schönbühl
Telefon 031/ 859 75 00 · Fax 031/ 859 75 92

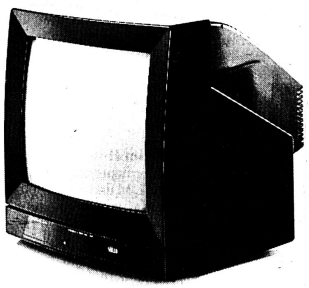
HOTELZIMMER RADIO-TV

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:

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



SELECO – PHILIPS – GRUNDIG – BLAUPUNKT – NOKIA

61061/197467

Hotel Continental-Park Luzern

Finanzierung eines städtischen Familienhotels

Die Finanzierung von Neuprojekten und Umbauten ist schwierig geworden; vor allem in der Familien-Hotellerie. Das Hotel Continental-Park in Luzern öffnet am 1. Dezember seine Pforten. Über 20 Millionen Franken wurden investiert. Ein Finanzierungsbeispiel.

THOMAS VASZARY

Die Luzerner Tourismus-Verantwortlichen sind sich offensichtlich der dringenden Erneuerung touristischer Infrastruktur bewusst. So hat beispielsweise der Hotelier-Verein der Stadt Luzern die Summe von sieben Millionen Franken für das im Bau befindliche Kultur- und Kongresszentrum am See (KKZ) bereitgestellt. Das KKZ hat denn auch einen regelrechten Bauboom in der Luzerner Hotellerie ausgelöst.

Unmittelbar in der Nähe vom Bahnhof und dem im Bau befindlichen KKZ hat die Familien AG Weibel-Pedrazzetti unter Verwaltungsratspräsident *Niklaus Weibel* über 20 Millionen in einen Hotelumbau mit Neutrakt gesteckt. Die Hoteliers-Familie hat sich damit die Chance gewahrt, erfolgreich ins touristische Zeitalter 2000 zu starten.

Den Grundstein für die Finanzierung des Neu- und Umbaus zum Hotel Continental-Park legte die Familien AG durch den Verkauf des Hotels Continental an den Hotelier *Vassily Tsakmaklis* aus Fürigen NW, der den 3-Stern-Betrieb heute unter dem Namen Central führt. Daraufhin konnte das gepachtete 3-Stern-Hotel Park dank einer «Option auf Kauf» übernommen werden. Das Grundstück von 1100 Quadratmetern, direkt angrenzend zum «Park», konnte im Baurecht auf 97 Jahre erstanden werden und machte die Umsetzung des Projektes, nämlich ein einziges Hotel Continental-Park, überhaupt erst möglich.

Basislegung für das Engagement der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) und der Schweizerischen Bankgesellschaft (SBG) war ein mit 20,2 Millionen Franken veranschlagter Finanzierungsplan. 7,01 Millionen Franken Eigenkapital legten die verschiedenen Familienmitglieder und Privatpersonen ein. Darin enthalten waren auch die gegen drei Millionen Franken aus dem Verkauf des heutigen «Central». Hinzu kamen die Finanzierungshilfen der SGH und SBG. Grundlage bildete allerdings die Erhöhung des Aktienkapitals von 500 000 auf 900 000 Franken nominal mit 1800 Namenaktien zu 500 Franken das Stück. Etwa 18 Prozent der Aktien wurden bewusst bei Lieferanten und Firmen der involvierten Baubranche gestreut. Neben diesen Aktionärsdarlehen stellte der Abtreter des Baurechts ein Privatdarlehen von einer Million zur Verfügung. «Zu sehr fairen Konditionen», so Hoteldirektor *Gabriele Pedrazetti-Weibel*. 82 Prozent der Aktien sind in Familienbesitz.

Eigenes Reservationssystem

Der von der SGH begutachtete Ertragswert für 1995 soll einerseits mit 44,4 Prozent des Budgets durch die Zimmerbewirtschaftung erreicht werden. Dabei wird erst einmal mit einer durchschnittlichen Bettenauslastung von 60 Prozent kalkuliert; 36 Prozent im Winter und 77 im Sommer. Die privaten Gäste sollen dabei 65 Prozent ausmachen, die Gruppen 35. Etwa 4300 Logiernächte wurden 1993 über das Reservationssystem der Hotelgruppe Inter Europe Hotels registriert, an der die Familien AG beteiligt ist. Tendenz steigend. Total waren es 24 000 Logiernächte; 14 000 davon Privatgäste.

55,6 Prozent des Budgets will die Direktion anderseits im Bereich Food & Beverage sowie mit Nebenerträgen erwirtschaften. Das Betriebsergebnis I ist mit 31 bis 32 Prozent veranschlagt. Mit 32 Prozent liegen die Personalkosten ziemlich tief. Pedrazzetti weist optimistisch auf den gezielten Einsatz von Teilzeitmitarbeitern und den Gebrauch von Regenerationsapparaten für Bankette hin. Beide Restaurants werden zudem aus ein und derselben Küche beliefert.

Insgesamt rechnet die Direktion mit 55 Vollstellen. Im Kader befinden sich zudem vier Personen mit Abschluss an der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern; die Direktionssekretärin, der Food & Beverage-Manager, der Chef de Réception und der Vizedirektor. Diese sind zusammen mit den Restaurationsleitern und dem Küchenchef alle in unterschiedlicher Form an Bruttogewinn-Ergebnissen beteiligt.

Will man mit dem Restaurant Ciao Pep ein neues Marktsegment, nämlich die jüngere Generation ansprechen, so setzt die Direktion in der «Locanda Ticinese» eher auf ein durchmischteres Publikum. Schwieriger ist die Gästeherkunft bei den Hotelgästen zu bestimmen: «Wir gehen mit dem Haus auf 4-Stern-Niveau in ein neues Segment und operieren mit rund 30 Prozent höheren Preisen», erklärt Pedrazzetti mit Achselzucken. Laut Hotelführer bewegen sich die Preise im Einzelzimmer zwischen 110 und 190 Franken die Nacht, im Doppelzimmer zwischen 190 und 340. Ein wichtiges Segment ist der Geschäftstourismus. Hauptgewicht wird auf die Inlandgäste und die Europäer gelegt.

Keine Vorklassifikation

Klassifiziert nach Normen des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) ist das «Continental Park» noch nicht. Ein Problem, das sich bei fast allen Neu- oder Umbauten stellt, muss das Hotel doch rechtzeitig Marketing betreiben und sich im Markt positionieren. Diesen Sachverhalt aus dem Weg zu räumen, war für *Ruth Pedrazzetti-Weibel* äusserst wichtig. Im Frühsommer an der SHV-Delegiertenversammlung hatte Ruth Pedrazzetti-Weibel im Auftrag des Hotelier-Vereins der Stadt Luzern eine ab 1995 gültige Änderung des Artikels 4.25 der SHV-Preisordnung beantragt. Vorgeschlagen wurde, dass Hotels in baulicher Veränderung dann klassifiziert werden, wenn ein Generalunternehmervertrag mit Klassifikationskategorie, bewilligten Bauplänen und der Finanzierungsgarantie vorgewiesen werden können. Die Delegierten nahmen jedoch den Gegenvorschlag der Klassifikationskommission an, die diese Richtlinien unter anderem erst auf 1996 wirksam werden lassen wollte.

Das neue Hotel Continental-Park, ein Haus auf 4-Stern-Niveau, hat sich mit einer Aktienkapitalerhöhung und Einbindung der Lieferanten die Finanzierungsgrundlagen geschaffen. *Foto: Snjezana Vaszary-Galusic*

Multifunktionelles Hotel im Tessiner Stil

75 Doppel-, 15 Einzelzimmer und 3 Juniorsuiten mit durchschnittlichen 18 Quadratmetern Nettofläche ohne Nasszelle, insgesamt 171 Betten ohne Zusatzbetten, stehen in Hotel Continental-Park auf 4-Stern-Niveau ab 1. Dezember bereit. Die Zimmer sind äusserst reinigungsfreundlich gebaut und eingerichtet und verfügen über sämtliche technischen Anschlüsse, um den Bedürfnissen eines modernen Geschäftsreisenden gerecht zu werden.

Im sechs Stockwerke hohen Haus mit Dachterrasse befinden sich auf Eingangsebene zwei unterschiedlich ausgerichtete Restaurants in südländischem Stil gehalten: Das Locanda Ticinese gilt als gepflegtes Tessiner Restaurant mit 64 Plätzen und ist nur mittags und abends geöffnet. Das als Restaurant und Bar kombinierte Ciao Pep spricht deutlich ein jüngeres und junggebliebenes Publikum an und ist von 6 Uhr früh bis 24 Uhr geöffnet.

Die Säle sind alle mit flexiblen Wänden ausgerüstet und bieten bei Banketten, Seminaren und der Verpflegung der Hausgäste insgesamt für 260 Personen Platz. Die drei Säle sind nach den Namen der legendären Castelli in Bellinzona benannt. Zudem befinden sich im 1. Stock in Konferenzzimmer umgestaltbare Doppelzimmer mit beweglichen Wänden zwischen je zwei Zimmern. Diese Zimmer sind denn auch mit speziellen Klappbetten versehen: Heruntergeklappt, sieht man ihnen die Doppelfunktion nicht an, weil auf die klassische Schrankumrandung verzichtet wurde. Das «Continental-Park» verfügt zudem über eine Tiefgarage mit 25 Einstellplätzen. *VY*

Anlagen: modern, ökologisch, ökonomisch

Der Neu- und Umbau im Luzerner «Continental-Park» wurde mit mehrheitlich einheimischen Materialien realisiert. Für die grosszügig geplante Eingangshalle verwendete die Luzerner Architekten *Gassner, Ziegler* und Partner beispielsweise Tessiner Granit. Als Generalunternehmer zeichnet die in Hotelbauten erfahrene Luzerner Firma Kopp. 70 Prozent der Zimmer sind mit einer Sommerkühlanlage ausgerüstet, welche die Zimmertemperatur bis zu maximal sechs Grad senkt. Die codierte Türöffnungskarte ist zugleich auch eine «Stromsparkarte»: Bei Betreten des Zimmers wird sie in ein Impulsgerät gesteckt, das den Strom freigibt. Verlässt der Gast das Zimmer mit der Karte, ist bis auf die Minibar der Stromverbrauch nach einer Minute blockiert. Wasseraufbereitungs- und Klimaanlage sind mit einer Wärmerückgewinnungsanlage gekoppelt. Eine Entkalkungsanlage, genannt Umkehrosmose, sorgt für Osmosewasser im Bereich der Abwaschstrasse. Weniger Verbrauch von scharfen Reinigungsmitteln sowie ein Energie- und Personalkosten einsparendes Lufttrocknen des Geschirrs sind die Folge. Die für Neubauten obligatorische Fettausscheidemaschine, durch die sämtliches Küchenwasser fliesst, ist mit einer an der Aussenseite des Hotels angebrachten Abpumpvorrichtung angebracht. Zudem werden sämtliche Küchenabfälle in einem speziellen Kühlraum zwischengelagert, bevor sie zur Weiterverwertung abgeholt werden. *VY*

MIXED PICKLES

Fabio Import AG übernimmt die S.Fassbind AG. Die Fabio Import AG in Oberarth übernahm vor kurzem die Aktien der Distillerie S. Fassbind AG. Mit diesem Schritt erwarb sie auch die Mehrheitsbeteiligung an der Firma Emil Benz Import AG. Bereits im vergangenen Juli übernahm die Fabio Import AG die Distribution für die Firmen S.Fassbind AG und Emil Benz Import AG. Die Destillerie S.Fassbind AG wurde 1846 gegründet. Nach Aussage der Fabio Import AG wird Senior-Chef Siegfried Fassbind als Vizepräsident Mitglied des Verwaltungsrates bleiben. Inoffiziellen Angaben zufolge will er sich jedoch aus dem Geschäft zurückziehen, da eine weitere Zusammenarbeit nicht mehr zumutbar sei. *DR*

*

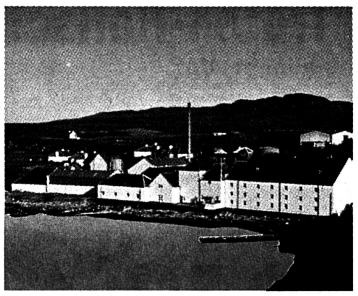
«American food» weiterhin in. Zwei neue Verkaufsstellen ergänzen seit kurzem das Angebot des Zürcher Bahnhofbuffets. In der American Bakery, Milk- & Juice Bar, in Passage Löwenstrasse gelegen, gibt es original New York Bagels, in süsser oder salziger Variation, sowie verschiedene, nach US-Rezepten konfektionierte Backwaren. Der USP im Getränkeangebot sind frisch gepresste Gemüse- und Fruchtsäfte. Eine Etage höher ist im ehemaligen Wartesaal der zweiten Klasse das «Tic Tac» entstanden, ein charmanter, nostalgisch anmutender Take-Away. Verkauft werden dort neben diversen Snacks ein täglich wechselndes Schöpfgericht sowie verschiedenste Artikel für den täglichen Gebrauch. In beiden Lokalen isst man stehend oder man lässt sich seinen Snack einpacken. 1,5 Millionen Franken wurden in die neuen Kioske investiert, womit der zweitgrösste Restaurationsbetrieb der Schweiz nun beachtliche 17 Verkaufsstellen zählt. *MM*

*

Prodega-Gruppe. Die im Gastro-Abhol- und Belieferungshandel tätige Prodega-Gruppe (Prodega, Howeg, Ewoco) wird 1994 voraussichtlich mit einem besseren konsolidierten Ergebnis abschliessen als erwartet. Insbesondere das Schweizer Cash- und Carry-Geschäft dürfte das Rekordjahr 1993 umsatz- und ertragsmässig übertreffen. *r.*

REKLAME

DIE
ENTDECKUNG
DES
SINGLE MALT
WHISKYS



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

LAPHROAIG®
SINGLE ISLAY MALT
SCOTCH WHISKY
10 Years Old

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

Zum halben Preis

der billigste Rotwein aus Mazedonien!

200'000 Flaschen

Rotwein «Vranec» 1993

aus Mazedonien

7.5 dl

1.95 statt 3.90

Probierpreis!

Dauertiefpreise!

Die billigsten Truten-Rollschinkli der Schweiz!

Truten-Rollschinkli

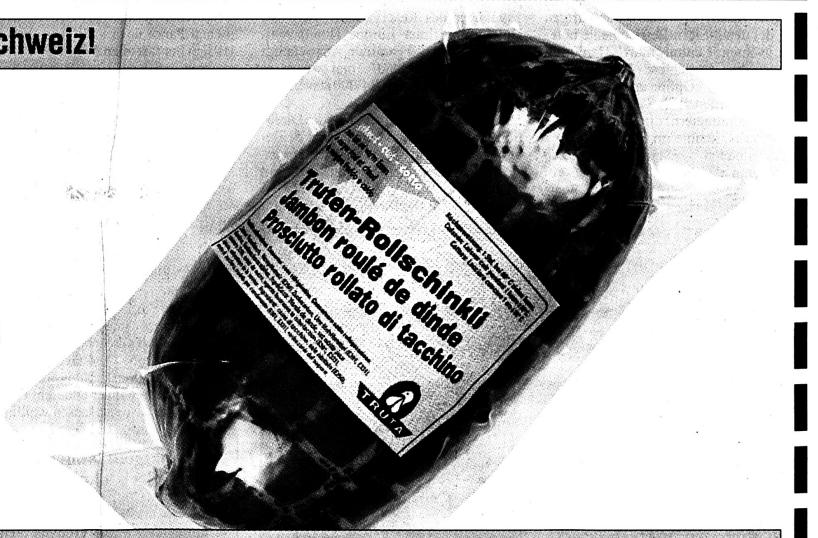
gekocht, VAC

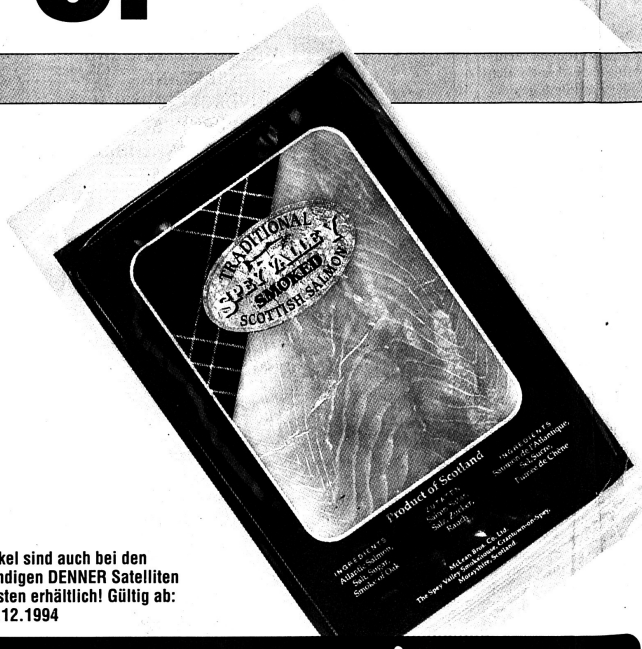
Truta

500 g

6.40

Dauertiefpreis!





Schottischer Rauchlachs

1. Qualität, geschnitten

100 g

5.90

Dauertiefpreis!

Die Artikel sind auch bei den selbständigen DENNER Satelliten Detaillisten erhältlich! Gültig ab: Fr-48/2.12.1994

Wir sind immer billig!

DENNER
SUPERDISCOUNT

«Öko-Hotel des Jahres 1994»

Ökologische Betriebsführung bedeutet Qualität

Die Idee, Hotels auszuzeichnen, die nach ökologischen Grundsätzen geführt werden, ist nicht neu. So war das Jury-Mitglied Heiner Mack in Deutschland bereits 1991 preisgekrönter «Öko-Hotelier». Obwohl in der Schweiz das Umweltbwusstsein vergleichsweise fortgeschritten ist, besteht jedoch in der Hotellerie, welche als Dienstleistungsanbieter Energie und natürliche Ressourcen in grossen Mengen verbraucht, noch einiger Handlungsbedarf. Bei der Evaluation des «Öko-Hotels des Jahres» liessen sich die teilnehmenden Betriebe in zwei Kategorien einteilen: Solche, in denen Ökologie als Grundhaltung oder Lebensphilosophie in den Bau, die Einrichtung und die gesamte Betriebsführung einfliesst. Dies gelingt meist nur mit der Verwirklichung eines grundlegend neuen Konzepts. Die «Auberge de L'Aubier» sowie das «Bethanien» in Davos sind Beispiele solcher ganzheitlicher Konzepte.

Ökologie und Ökonomie

Bereits bestehende Betriebe wie das «Bären/Bristol» oder das «Mövenpick Regensdorf» versuchen oft, mit technischen Lösungen Ökologie und Ökonomie zu verbinden. Denn es ist durchaus heute schon so, dass sich mit dem Einsatz energie- und ressourcesparender Techniken Geld sparen lässt. Spätestens dann, wenn die «ökologische Kostenwahrheit» verwirklicht wird, sind diejenigen Hotelbetriebe im Vorteil, die bereits früher auf umweltschonende und energiesparende Techniken, auf naturnahe Materialien und Produkte, Abfallbewirtschaftung und gesunde Ernährung umgestiegen sind. Ihr Vorteil wird es auch sein, dieses ganzheitliche Denken bereits verinnerlicht zu haben und es überzeugender zu leben.

Interessanterweise wird der Hotellerie unserer Konkurrenz-Länder Österreich und Deutschland ein höherer ökologischer Standard zugemessen. Vielleicht steht sich hier der zurückhaltende Schweizer selbst im Weg, wenn er seine Leistungen gerade im Bereich der Ökologie für sich behält oder gar Angst davor hat, damit in die «grüne Ecke» gestellt zu werden.

Ökologie ist als Notwendigkeit ein absoluter Megatrend. Ökologie ist ebenso auch ein hochwertiges Qualitätsmerkmal. Qualität heisst demnach nicht einfach Luxus. Qualität bedeutet ein gutes Preis/Leistungs-Verhältnis. Diese Leistung kann Gästeservice und Komfort sein. Die Leistung muss aber immer mit den wahren Kosten verrechnet und vom Gast mit einem realen Preis beglichen werden. Zu dieser Kostenwahrheit gehört auch die Umwelt.

Qualitäts-Strategie

Damit passen Anstrengungen im Bereich der Ökologie zur neuen Qualitäts-Strategie der Schweizer Hotellerie. Der Gast, das zeigen Studien, bevorzugt Hotelbetriebe, in denen Führung und Mitarbeiter Sorge zur Umwelt tragen. Heute ist es schon fast nicht mehr nötig, die Gäste darauf hinzuweisen, dass die Badewäsche mehrmals gebraucht werden kann. Morgen wird dies auch für die Bettwäsche selbstverständlich sein. Ja, es gibt bereits das Beispiel der «Zimmerhexe», mit welcher der Gast anzeigen kann, wann das Zimmer gereinigt werden soll. Die Ausrede, ökologische Betriebsführung bedeute zwangsläufig eine vom Gast nicht mehr akzeptierte Einschränkung der Dienstleistungen und des Komforts, gilt somit nicht mehr. Das «Öko-Hotel des Jahres» sowie die übrigen Kategoriensieger – allesamt im Markt erfolgreich – sind der beste Beweis dafür. ***Andreas Netzle***

Preisträger «Öko-Hotel des Jahres 1994»

«L'Aubier»: überzeugend, originell und sympathisch

Die Wahl zum «Öko-Hotel des Jahres» war eindeutig: Die Auberge «de l'Aubier» Montézillon überzeugte mit einem ganzheitlichen, konsequenten, aber nie aufdringlichen Öko-Konzept. Die Neuenburger verbinden naturschonende Bauweise und Betriebsführung mit Originalität und Komfort.

ANDREAS NETZLE

Hinter dem Hotel- und Restaurations-Betrieb auf den Jurahöhen hinter Neuenburg steht eine Philosophie und Lebenshaltung, welche Ökologie nicht als Mode oder Marketing-Kalkül, sondern als Verpflichtung und (mittelfristige) Erfolgsstrategie begreift. Der in bester Aussichtslage auf die Alpen gelegene Landgasthof kann in jeder Beziehung als Öko-Musterbetrieb gelten. Hier wurden in allen Arbeits- und Dienstleistungsbereichen naturnahe, ressourcen- und energiesparende Lösungen gefunden.

1979 startete «L'Aubier» mit dem Kauf eines Bauernhofs. In einem ersten Schritt wurde die traditionelle Landwirtschaft in biologischen Anbau übergeführt. 1982 konnte ein nahe gelegenes Restaurant übernommen werden. Küchenchef *Jean-Luc Geyer* pflegt dort eine konsequente Vollwertküche mit Bio-Produkten vom angegliederten Bauernhof. Alles Gemüse und 95 Prozent des Fleisches (bis auf das Lammfleisch) stammen aus der Eigenproduktion. Heute werden durchschnittlich 110 Gedecke pro Tag serviert. Die Bio-Produkte werden auch im eigenen Laden am Eingang des Restaurants verkauft.

Konsequente Vollwertküche

Die Speisekarte des 120-Plätze-Restaurants ist ganz auf Landwirtschaftsprodukte ausgerichtet. Die verschiedenen Getreidesorten werden in Form von frischen Teigwaren, Brot und Flocken angeboten. Eigene Früchte geben Joghurt, Glacen oder Cremen ihr Aroma. Die Zutaten, die nicht selber hergestellt werden können, liefert ein regionaler Händler von Bioprodukten. Die Vollwertküche seines Küchenchefs Geyer ist laut *Marc Desaules* «kreativ». Die meisten Menüs basieren zwar auf der Vollwertidee, sind aber rund um Fleisch und Fisch komponiert. Auch eine Vielzahl von vegetarischen Gerichten werden angeboten. Die Getränkekarte offeriert verschiedene biologische Fruchtsäfte, ein reiches Sortiment biologischer Flaschenweine aus dem In- und Ausland sowie offenen Bio-wein und selbstverständlich Bier. Der Anteil des F&B am Gesamtumsatz beträgt 80 Prozent.

15 individuelle Zimmer

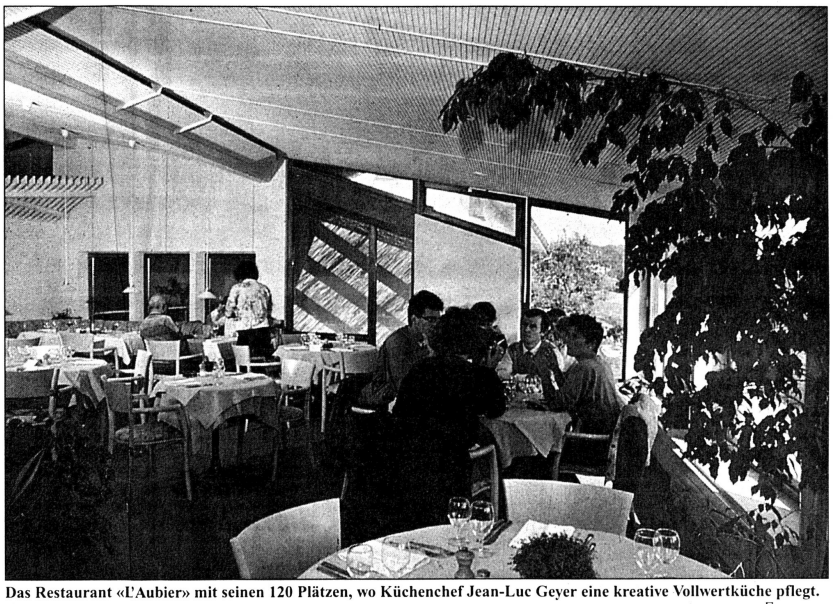
Erst 1991 wurde ein Hoteltrakt mit 15 grosszügigen und modern eingerichteten Zimmern (33 Betten) gebaut. Zimmer gibt es für Einzelpersonen bis Familien mit fünf Köpfen. *Anita Grandjean*, verantwortlich für den Beherbergungsteil und Marc Desaules legten dabei grossen Wert auf Ästhetik, Baubiologie und Energieeffizienz (siehe Kasten). Jedes Zimmer ist individuell gestaltet. So sieht man vom Bett im Zimmer mit dem Namen Kepler direkt zum Sternenhimmel. Die Auslastung betrug 1993 mit 4524 Übernachtungen 45 Prozent, 1994 wird sie laut Aussage von Anita Grandjean höher liegen. Dies vor allem darum, weil die Propaganda zufriedener Gäste und Mitarbeiter ohne grossen Werbeaufwand funktioniert. Die Gäste rekrutieren sich aus allen Landesteilen, an den Wochenenden auch aus Deutschland, Frankreich und Italien, erklärt die Hotelière. Die Betten sind vollständig aus natürlichen Materialien (Holz, Latex, Baumwolle, Wolle) gefertigt und kommen ohne Metallteile aus. Duvet und Kopfkissen sind aus Wolle, die Überzüge aus Baumwolle. Beim Bau wurden ausschliesslich natürliche Materialien verwendet: mineralische oder pflanzliche Farben, Teppiche aus Wolle oder Kokosfasern, Vorhänge aus Baumwolle, Wärmeisolierungen mit Backsteinen und einem Dämmstoff aus Altpapier.

Eigene Bank der Aubier AG

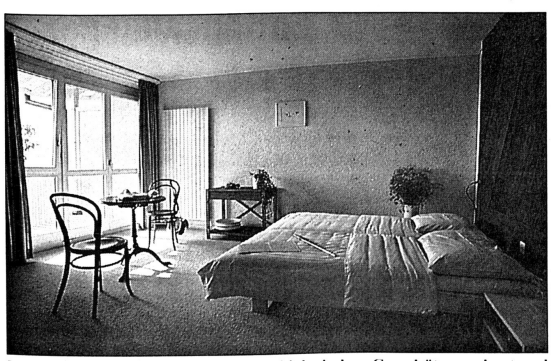
Heute arbeiten in den Bereichen Laden, Restaurant, Hotel und Landwirtschaft rund dreissig Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Finanziert wurden Kauf und Umbau der Immobilien mit Geldern von gut 500 «Aktionären». Die interne Bank nimmt von wohlgesinnten Geldanlegern zinsgünstige Darlehen entgegen, führt aber auch normale Sparkonti. Damit kam der Betrieb an zinsgünstiges Kapital. Die Aktionäre profitieren ihrerseits von einer zehnprozentigen Vergünstigung auf allen Preisen.

Der Bauernhof kostete 1979 rund 250 000 Franken. Für das Restaurant und das Hotel stieg das Aktienkapital auf rund 500 000 Franken. Der Gesamtbetrieb ist heute über fünf Millionen Franken wert. Die Geschäftsführung betreibt eine Politik der Transparenz: Die Gäste finden einen Auszug der Betriebsrechnung in ihrem Zimmer aufgelegt.

Mitarbeit: Walter Vetterli, Konsum & Umwelt, WWF Schweiz



Das Restaurant «L'Aubier» mit seinen 120 Plätzen, wo Küchenchef Jean-Luc Geyer eine kreative Vollwertküche pflegt.
Fotos: zvg



Die Zimmer des Hotels sind nach baubiologischen Grundsätzen gebaut und ausschliesslich mit natürlichen Materialien eingerichtet.

Verbrauch von Wasser und Energie

- In der Lingerie wird filtriertes und aufbereitetes Regenwasser verwendet.
- Regenwasser auch für die Toilettenspülung (Verbrauch 3,3 statt 9 Liter).
- Wasser wird mit der Abwärme vom Tumbler, der Gas-Mange und der Kühlschränke vorgewärmt.
- Zur Lüftung der Zimmer und Säle wird vorgewärmte Aussenluft (unterirdisches Röhrensystem) mittels rotierender Wärmetauscher von der Abluft aufgeheizt.
- Passiver Sonnenkollektor (200 m²) für die Trocknungsanlage in der Scheune.
- Zentraler Kühlschrank (Kompressor) statt Minibars.
- Kein Fernseher in den Zimmern.
- Frische Bettwäsche nur einmal pro Woche.
- Ein Totalenergiemodul (Totem) ist am Lastmanagement-System angeschlossen. Das Totem verwandelt in einem Motor mit Generator Propangas zu Wärme für das Heizsystem und Strom (30 Prozent des gesamten Strombedarfs). Überschüssige Wärme kann dank intelligenter Heizungswasser-Speicherladesteuerung in einem Speicher zwischengelagert werden.
- Substitution der Elektrizität als Energiequelle durch Propangas (Mange, Kochherd, Combidämpfer).
- Hackschnitzel-Heizung im Winter.

AN

REKLAME

...fleisch
...hamburger
...wurscht etc.

voilà mérat

mérat + Cie AG
mühlemattstrasse 55, 3000 bern 14
tel. (031) 372 44 44, fax (031) 372 45 00

Vieille Prune – edel verpackt

Vieille Prune von Morin Père & Fils wird in der französischen Ursprungsregion über fünf Jahre lang im Holzfass gelagert, bevor er abgefüllt wird. Sein köstliches Aroma und seine goldgelbe Farbe machen ihn zum passenden Abschluss eines festlichen Mahls. Die Geschenk-

packung mit den beiden erlesenen Gläsern ist ab Mitte November im Detailhandel erhältlich. Die Palette des Traditionshauses Morin Père & Fils umfasst ausserdem einen aromatisch-runden Calvados aus dem Pays d'Auge und einen vorzüglichen Marc de Bourgogne. Die Produkte sind über den Fach- und Detailhandel sowie in den Spirituosenabteilungen von führenden Warenhäusern erhältlich.
Weitere Informationen: Diwisa Distillerie Willisau SA, 6130 Willisau, Telefon 045 81 18 15, Fax 045 81 39 05.

Sicherheit schenken

Keine Geschenkideen für Weihnachten? Die Beratungsstelle für Brandverhütung, deren Aufgabe es ist, die Fahrlässigkeit und Gedankenlosigkeit im Umgang mit Feuer und Wärme zu bekämpfen, hat Vorschläge. Das 16minütige Video «Helft Brände verhüten» handelt 14 brandgefährliche Situationen ab; die humorvolle Darstellungsweise tut der Ernsthaftigkeit des Themas keinen Abbruch. Das Video richtet sich sowohl an Erwachsene wie auch an Kinder ab Schuleintritt. Ein zweiter sinnvoller Geschenkartikel bietet sich in Form einer speziellen Löschdecke an, mit deren Hilfe brennende Pfannen, Rechauds etc. unter Kontrolle gebracht werden können. Beide Artikel sind zum Selbstkostenpreis erhältlich.
Weitere Informationen: Beratungsstelle für Brandverhütung, Bundesgasse 20, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 320 22 20.

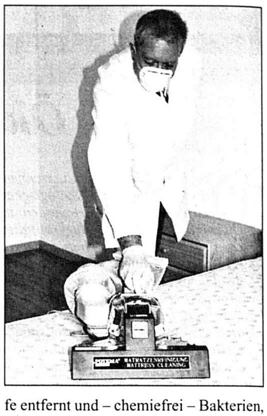
Saubere Böden, saubere Luft

Die neuen Bodenstaubsauger der Serien «Super S» und «Super E» sorgen nicht nur für saubere Böden, sondern auch für saubere Luft. Das liegt an dem neuen 5-Plus-Hygienefilter-System (Super S). Der doppelwandige Papierfilter mit Verschluss, der Filtercontainer, der elektrostatisch aufgeladene Micro-Feinstvlies-Filter und der Ausblas-Filter binden selbst kleinste Partikel und halten die Ausblasluft beinahe hundertprozentig rein. Dabei lässt sich die Ausblas-Richtung verändern, so dass selbst dann kein Staub aufgewirbelt wird, wenn das Gerät hochkant steht. Dieses ausgeklügelte Filtersystem kommt besonders Allergikern zugute, weil nun kleinste Rückstände wie Pollen, Pilzsporen, Feinstaubteilchen und Milbenkot aufgefangen wer-

den. Damit das tägliche Putzen so angenehm wie möglich wird, sind die Geräte mit weiteren Vorteilen ausgestattet. Die Länge der verchromten Raster-Teleskoprohre können auf jede Körpergrösse individuell eingestellt werden. Dank der «Parkhilfe» schalten die Geräte automatisch ab, wenn sie in Parkstellung gebracht werden. Antistatik-Bügel im Schlauchgriff verhindern eine statische Entladung. Gebremste Kabeltrommeln sorgen für ruhiges Aufwickeln.
Weitere Informationen: Siemens-Albis AG, Querstrasse 17, 8951 Dietikon-Fahrweid, Telefon 01 749 11 11, Fax 01 749 12 61.

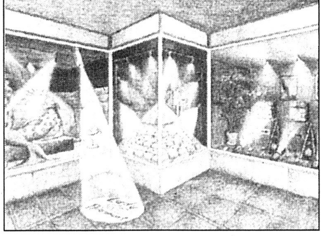
Milbe wirksam bekämpfen

Die Matratze ist unbestritten einer der heikelsten Gegenstände, was die Hygiene betrifft. Bei jeder Bewegung wird die Matratze zu einer Art Blasebalg, der Mikropartikel aufwirbelt und Allergikern das Leben schwer macht. Die Hausstaubmilbe nistet sich wegen des günstigen Raumklimas besonders gern in der Matratze ein. Der Staubsauger als Mittel gegen die lästigen Beischläfer nützt wenig. Jetzt hat die Firma Gastrotop-JB-Gesundheitsprodukte eine Lösung anzubieten: eine handliche Reinigungsmaschine, die mit einem Top-Technologie-Verfahren die Partikel auch aus der Tie-



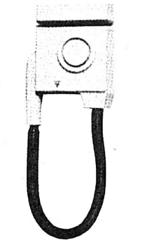
fe entfernt und – chemiefrei – Bakterien, Viren und Sporen tötet. Die Reinigung ist überzeugend, weil der entfernte Schmutz sofort sichtbar wird. Das JB-Matratzen-Reinigungsverfahren ist in der Schweiz absolut neu; die Reinigung erfolgt im Haus-Service.
Weitere Informationen: Gastrotop-JB-Gesundheitsprodukte, Waldaustrasse 9, 9000 St. Gallen, Telefon/Fax 071 28 52 34.

BON 89/CLA
einsenden an:
diga, Info-Service, 8854 Galgenen
Schicken Sie mir bitte **gratis**
☐ den 16seit. Gästezimmer-Prospekt
☐ 84seit. Gastromöbel-Katalog
☐ den 32seitigen Bettwarenprospekt
Name
Strasse
PLZ/Ort
Verrechnung über den Fachhandel



Die aufsehenerregende Erleuchtung:
Deko Vision
Der Deko-Vision-Projektor stellt eine neue Leisungsklasse 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 errregen
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 Lichtdekorationsneuigkeiten 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
71193/302520



Haartrockner/Sèche-cheveux mural «Aliseo» Art.-Nr. 5005-380
einfache Wandmontage, beige, flexibler Schlauch, 220 V, 550 Watt / *beige, fixation faxile, avec tuyau souple*
Preis per Stück / *Prix par pièce*

St./pcs	1	25	50
Fr.	130.–	125.–	121.–

Bestellen Sie noch heute!
Veuillez commander dès maintenant!
Telefon 041 23 65 05
Fax 041 23 65 04
61215/42684
Abegglen-Pfister AG Luzern

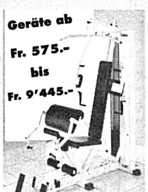
Beschriftungen prompt per Post
Selbstklebe- Schriften und **Buchstaben** in allen Farben + Grössen
+ Folien, wetterfest, für innen + aussen, für jeden Zweck!
FAX 064 31 25 02 ☎ 064/31 38 76
5722 Gränichen **Ottlik**

Inserate per Telefax
031 370 42 23

bewahrt Sie vor bitteren Enttäuschungen.

SHARK
FITNESS WORLD
SHOPS

GRATIS
FITNESS
KATALOG 1995



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 !

Hotel «Bethanien», Davos

Das umweltfreundlichste Ferienhotel

In der Kategorie der Ferienhotels schwang das Davoser Dreistern-Hotel «Bethanien» obenaus. Direktor Urs Bangerter setzt sich nicht nur in seinem Betrieb sondern auch in der Gemeinde Davos und im Kanton Graubünden für ökologisches Denken und Handeln ein.

ANDREAS NETZLE

«Bethanien – das Hotel mit Bahnanschluss», damit wirbt der am Bahnhofplatz gelegene Betrieb. Folgerichtig gibt es auch kein Firmenauto, und die obligatorische Tiefgarage ist nie ausgelastet. Wie die meisten Gäste kommt auch das Heizöl mit der Bahn. Das «Bethanien» wurde 1987 mit 60 Zimmern und 95 Betten von Grund auf neu gebaut, doch schon vor 100 Jahren gab es eine «Damenpension» mit gleichem Namen. 1944 wurde daraus das «Kurhaus Bethanien». Auch der jetzige Betrieb ist Mitglied der Vereinigung Schweizerischer Kurhäuser VSK und beherbergt zu einem grossen Teil Kurgäste. Letztes Jahr zählte der Ganzjahres-Betrieb 23 256 Übernachtungen.

Paradedisziplin F&B

Direktor Urs Bangerter ist Präsident des seit 1991 aktiven «Vereins Ökomarkt Graubünden», welcher unlängst das Umweltlabel «Öko-Grischun» mit den Steinböcken als Symbol kreierte. Bangerter war auch aktiv an der Lancierung des «Davoser Frühstücks» beteiligt, das unter verschärften Bedingungen nächstens neu lanciert wird. Neben grossen Anstrengungen im Bereich der Abfall-Vermeidung bzw. -Trennung und des sparsamen Energieverbrauchs, überzeugt vor allem das F&B-Konzept. Beim Einkauf von Lebensmitteln und Getränken achtet Küchenchef *Hans Peter Duss* streng auf Produkte aus biologischem Anbau sowie darauf, dass sie möglichst lokal oder regional zu beziehen sind. «Gesund, ökologisch und sozial» oder «Natürlich gut!» ist Duss's konsequente und zeitgemässe Vollwertküche für sein 90-Plätze-Restaurant «Rondo». Der ehemalige Mövenpick-Koch hat Vollwert zur «haute cuisine» erhoben, was die geschmackliche Echtheit, Vielfalt und Präsentation betrifft. Der Anteil des F&B am Gesamtumsatz beträgt 48 Prozent. Dies obwohl das Restaurant alkoholfrei ist und «richtiger» Wein nur für Sitzungen des Hotelier-Vereins und der Behörden hervorgeholt wird.

Im Restaurant «Rondo» des «Bethanien» werden ausschliesslich biologisch angebaute Produkte aus der Region verarbeitet. *Fotos: zvg*

Information und Transparenz

Rund 40 Mitarbeiter sind im «Bethanien» beschäftigt. Direktor und Kader überprüfen jeden Teilbereich und jede Teilaufgabe periodisch auf ihre ökologische Effizienz. Zweimal täglich füllt der Hausmeister die Verbrauchs- und Temperaturkontrolle der Heizanlage aus und hat so jederzeit die Kontrolle. Noch nicht zu befriedigen vermag momentan die Zusammenstellung der Reinigungsmittel. Die neue Gouvernante hat hier die entsprechenden Zielvorgaben für den «Öko-Putzschrank» erhalten.
Urs Bangerter legt grossen Wert auf Information. Seine betriebliche und damit auch ökologische Vision ist in einem Schaukasten transparent gemacht. Auf der Speisekarte ist jeweils die Herkunft der Produkte angegeben. Auch die Gästezeitung «Bethanien Blatt» enthält weitere Informationen über Aspekte der ökologischen Betriebsführung. So wird dort auch das typische Davoser Flachdach des Hotelneubaus erklärt, das zwar unschön aber der Schneelage angepasster und auch sicherer sei.

Hotel Garni «Bären/Bristol», Bern

«Ökologie ist Chefsache»

Die beiden benachbarten Garni Hotels «Bären» und «Bristol» werden seit 1990 nach ökologischen Grundsätzen geführt und bewirtschaftet. Der Anstoss dazu kam von einem Nachtportier. Heute ist die Ökologie Chefsache. Deshalb: Anerkennungspreis.

Seit Juni 1990 ist Direktorin *Beatrice Imboden-Engler* Umweltschutzbeauftragte und mit Pächter *Peter Marbach* verantwortlich dafür, dass in allen Arbeitsbereichen Umweltmassnahmen ergriffen wurden. Die beiden gemeinsam geführten Viersternbetriebe mit zusammen 149 Zimmern und 222 Betten (1993: 46 000 Logiernächte) sind Mitglied des WWF und beteiligten sich am Testprogramm des Energie 2000/Ravel-Programms «Energiemanagement in der Hotellerie». Die Umweltverantwortlichen sind überdies aktiv in der Arbeitsgruppe Ökologie von Best Western.
Beatrice Imboden ist überzeugt, dass alles, was in einem Privathaushalt betreffend Ökologie möglich ist, auch in einem Hotel-Grossbetrieb organisiert und eingeführt werden kann. Pächter Peter Marbach ist sich dabei bewusst, dass die zahlreichen Massnahmen nicht nur Einsparungen bringen, sondern auch etwas kosten. Ziel aber sei es, dass im «Bären/Bristol» nicht nur die Bilanz sondern auch die Ökobilanz stimme. «Ökologie ist langfristig Ökonomie», heisst es in den Thesen des «Bären/Bristol».

Investieren und sparen

Mit einer konsequenten Bewirtschaftuzng wurde das Volumen des Kehrichts von 480 Containerleerungen im Jahr 1990 auf 103 im letzten Jahr verkleinert. Damit konnte der Betrieb Gebühren von rund 10 000 Franken pro Jahr sparen. Um 5000 Franken oder rund 23 Prozent konnten die Kosten für Reinigungsmittel reduziert werden. Dabei können kleine Massnahmen auch grosse Effekte haben. Zementsteine im WC-Spülkasten senken den Trinkwasserverbrauch um jährlich 150 000 Liter. Mit der Einführung von Seifenspendern konnte auch der Verbrauch von Portionenseifen um rund 700 Kilo gesenkt werden.
Im zwangsläufig kleinen F&B-Bereich war man ebenfalls konsequent. Zum Frühstück gibt es keine abgepackten Portionen mehr. In der «Bären»-Bar wurden Mineralwasser aus Frankreich durech einheimische ersetzt, in den Minibars – trotz vertraglicher Bindungen – Einwegflaschen durch Mehrwegflaschen. Die Akzeptanz der Öko-Massnahmen bei den Gästen ist laut Beatrice Engler erstaunlich gross – auch dort wo sie aufgefordert werden, das Licht zu löschen oder den Wäschewechsel anzuzeigen. *AN*

Zur konsequenten Öko-Politik des Berner Hotels «Bären/Bristol» gehört auch das Angebot von Gästevelos.

Hotel «Mövenpick Regensdorf»

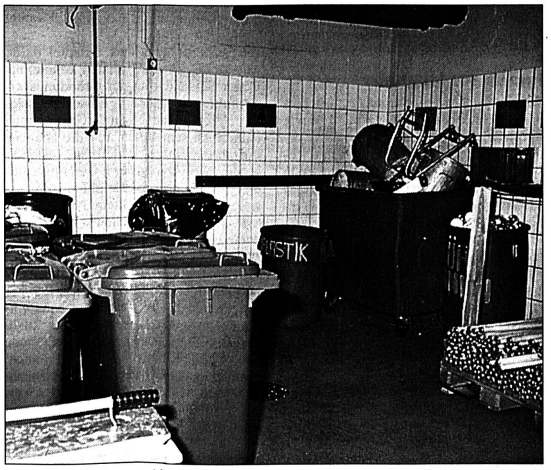
Ökologischer Grossbetrieb

Anerkennungspreis in der Kategorie Statdthotel für das «Mövenpick Regensdorf», das sich selbstbewusst «Oeko-Hotel» nennt. Das Viersterne-Geschäftshotel hat als Grossbetrieb einiges für die Umwelt getan, so vor allem im Bereich der Unternehmensführung und beim Abfall.

«Woopie» heisst das kleine Stofftierchen, mit dem der «Mövenpick»-Gast dem Zimmerdienst anzeigen kann, ob die Bettwäsche gewechselt werden soll oder nicht. Der täglich anfallende Wäscheberg im Haus mit 149 Zimmern und 261 Betten (1993: 53 000 Logiernächte) konnte so spürbar reduziert werden. Auch die Abfallmenge konnte seit der Einführung einer konsequenten Vermeidungs- und Trennungs-Strategie 1993 von 179 Tonnen (1990) auf 82 Tonnen gesenkt werden. Direktor *Norbert Fontana* hat die Lieferanten verpflichtet, die Verpackungen zurückzunehmen oder Altkarton in der Grösse des Verpackungsvolumens zu entsorgen. Für die Sammlung rezyklierbarer Stoffe (10 anorganische und 6 organische Abfälle) wurde ein eigener Öko-Raum eingerichtet. Dort werden die verschiedenen Materialien wie Seifen, Shampoo, Gels, Kerzen, Batterien, Neonröhren, Papier, Karton, Farbbänder, die Küchenabfälle sowie Pflanzen und Blumen getrennt und entsorgt.

Öko-Team für Ideen und PR

Ein Öko-Team kümmert sich um die Umsetzung der Massnahmen und Verbreitung der Öko-Philosophie bei den 310 Voll- und Teilzeit-Mitarbeitern. In diesem laut Fontana «hochmotivierten Team» sind alle Departemente vertreten. Zahlreiche Innovationen gehen auf das Konto dieser Gruppe: Der bereits erwähnte «Woopie». Der «Öko-Apero», wo das Gespräch mit Lieferanten und Partnern gesucht wird. Der Weihnachtsbaum aus rezykliertem Material, den ein Behindertenheim für das Hotel anfertigt. Der Abfallbehälter im Seminarraum aus Korkenzapfen etc. Als Give-Aways werden meistens Esswaren mit einem Minimum an Verpackung abgegeben. So wird alter (Mövenpick-)Kaffeesatz in gebrauchte Bülacher Konfigläser abgefüllt und den Gästen als Kompost mitgegeben.
Obwohl von Seiten der «Mövenpick»-Gruppe ein fortschrittliches «Öko-Leitbild» und ein detailliertes «Umweltschutzprogramm 1992–1995» besteht, ist das «Mövenpick Regensdorf» weiter gegangen als vergleichbare Stadthotels. In den Bereichen F&B und Reinigung liegt allerdings auch für das «Mövenpick Öko-Hotel» noch ein grosses Potential. *AN*



Mit einer rigorosen Abfall-Strategie konnte der gebührenpflichtige Müll auf einen Drittel reduziert werden. Im Bild der «Öko-Raum» des «Mövenpick».

Öko-Hotel des Jahres

Liste der Mitbewerber

Ferienhotel:
- Hôtel Beau-Site, 1927 Chemin;
- Hotel Balance, 1992 Les Granges;
- Hotel Bernerhof, 3780 Gstaad;
- Hotel Goldey, 3800 Interlaken;
- Grand Hotel Viktoria-Jungfrau, 3800 Interlaken;
- Hotel Restaurant Bahnhof, 3801 Kleine Scheidegg;
- Parkhotel du Sauvage, 3860 Meiringen;
- Hotel Touring, 3906 Saas-Fee;
- Parkhotel Beau-Site, 3920 Zermatt;
- Hotel Adler, 3987 Riederalp;
- Hotel Glocke, 3998 Reckingen;
- Hotel Sonnwendhof, 6390 Engelberg;
- Albergo Acquacalda, 6718 Acquacalda;
- Hotel du Lac, 6902 Lugano-Paradiso;
- Hotel Ucliva, 7158 Waltensburg;
- Hotel Sardona, 7310 Bad Ragaz;
- Hotel Randolins, 7500 St. Moritz;
- Hotel Waldhaus am See, 7500 St. Moritz;
- Hotel Palü, 7504 Pontresina;
- Hotel Helvetia, 7537 Müstair;
- Usteria e pensiun Crusch Alba ed Alvetern, 7550 S.Charl;
- Hotel Alpenblick, 8784 Braunwald;
- Hotel Appenzell, 9050 Appenzell.

Stadt-/Geschäftshotel:
- Mövenpick Radisson Hotel, 1000 Lausanne-Ouchy;
- Hotel Mövenpick Genève, 1215 Genève;
- Seminar-Hotel Schützen, 4310 Rheinfelden;
- SSG-Hotel Egerkingen, 4622 Egerkingen;
- Hotel du Parc, 5400 Baden;
- Palace Hotel, 6002 Luzern;
- Hotel Frohsinn, 6472 Erstfeld;
- Mövenpick Hotel Zürich-Airport, 8152 Glattbrugg;
- Kurhaus Sennrüti, 9113 Degersheim.

Hotel Garni:
- Hotel Bellavista, 3920 Zermatt;
- Hotel Garni Chesa Mulin, 7504 Pontresina;
- Hotel Rütli, 8001 Zürich;
- Hotel Scheuble, 8001 Zürich.

Landgasthof:
- Landgasthof Hirschen, 5016 Obererlinsbach;
- Gasthaus Alte Post, 7432 Zillis;
- Hotel Chesa Salis, 7502 Bever.

Kriterien und Jury

Die Auswahl des «Öko-Hotels des Jahres» erfolgte nach folgenden Kriterien:
a) Leistungen und Massnahmen in den Bereichen Betriebsführung, Büro, Lebensmittel und Getränke, Waschen und Reinigen, Abfall, Energie und Wasser, Garten und Umgebung, Bau und Inneneinrichtung, Verkehr und Freizeitangebot.
b) Bewertung dieser Leistungen nach drei Gesichtspunkten: Umfang und Konsequenz, Effizienz und Innovationsgehalt, Grundhaltung und Stimmigkeit.
Der Fachjury gehören an: *Heiner Mack*, Hotelier «Alte Post» Müllheim (D), «Umwelt-Hotel des Jahres 91»; Prof. Dr. *Hansruedi Müller*, Leiter Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus der Universität Bern; Dipl. Masch. Ing. ETH/SIA *Urs Renggli*, Mitglied Erfa-Gruppe «Küche und Strom» im Auftrag von «Energie 2000»; Dr. sc. tech ETH *Hans Spreng*, Leiter Stabsstelle Umweltschutz bei Coop Schweiz; *Martin Volkart*, Hotelier und Co-Autor des Öko-Handbuches «Natürlich erfolgreich»; *Elisabeth Zbinden*, Leiterin der Öko-Beratung des Schweizer Gastgewerbes, Schweizer Hotelier-Verein; *Andreas Netzle*, Chefredaktor *hotel + tourismus revue*.

Füllhorn-Hotels

Im Aufwind: Kurs auf sich selber nehmen

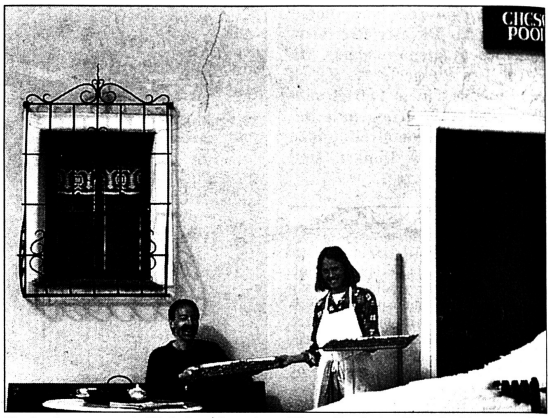
Sinkende Übernachtungszahlen beunruhigen die Schweizer Hotellerie. Vor allem Klein- und Mittelbetriebe sehen sich einem immer härteren Überlebenskampf ausgesetzt. Gegenläufig zum allgemeinen Trend befindet sich eine kleine Gruppe Schweizer Hotels gemächlich aber beständig im Aufwind. Die 15 Betriebe der «Füllhorn»-Vereinigung begrüssen Jahr für Jahr mehr Gäste unter ihren Dächern.

VON BARBARA HOFMANN

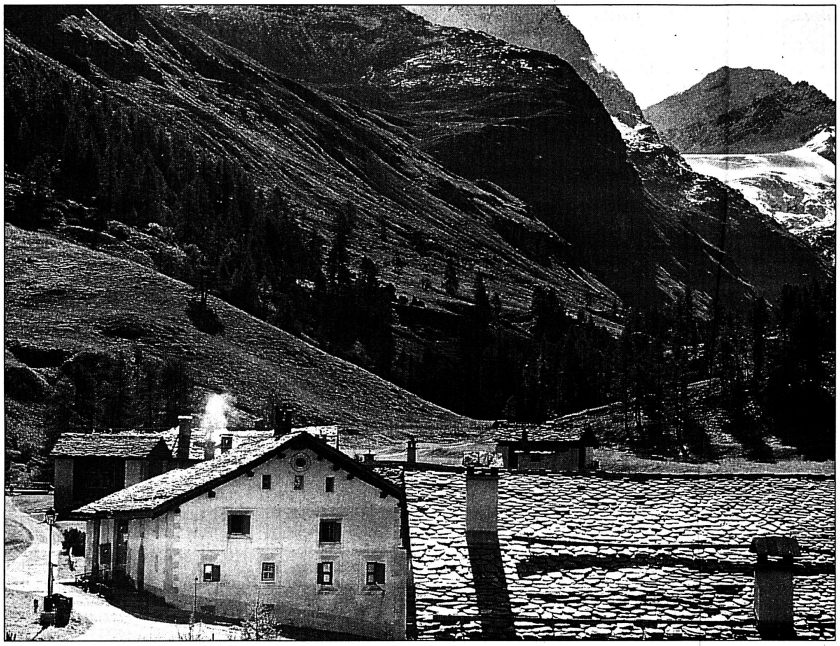
15 Hotels, Restaurants und Tagungshäuser aus der ganzen Schweiz haben sich vor sechs Jahren zu einem losen Verbund unter dem Namen Füllhorn zusammengeschlossen. Der gemeinsame Anspruch der überwiegend jungen Hoteliers: eine ökologisch verträgliche Hotellerie zu betreiben. Zweck ihrer neuen Vereinigung war in erster Linie der Informationsaustausch. Die «spontane Vereinigung von Hotels, Kurszentren und Ferienhäusern», wie es in der Selbstdarstellung heisst, ist nicht mit einer Hotelkette zu vergleichen. Die einzelnen Häuser verstehen sich als «Teil einer Bewegung, die Ferienkultur vermitteln will». Dem Füllhorn angeschlossen sind sowohl Betriebe der gehobenen mittleren Preislage wie etwa das Familien-, Paar- und Kurshotel Ucliva in Waltensburg GR oder das vegetarische Familienhotel Balance in Les Granges VS, als auch kleine Pensionen wie das Chesa Pool im Fextal, die Villa Olandese in Vergeletto, im Tessiner Onsernonetal, ein 14 Betten-Haus, das von der Patronne im Alleingang bewirtschaftet wird.
Nomen est omen: Während in den letzten Jahren die Übernachtungszahlen in der Schweizer Hotellerie gesamthaft kontinuierlich rückläufig waren, legten die der Füllhorn-Vereinigung angeschlossenen Häuser ebenso kontinuierlich zu. Einzelne Betriebe verzeichneten gar Traumergebnisse von bis zu 17 Prozent Zuwachs jährlich. Und dies, obwohl die Mitglieder nur das schweizerische Publikum ansprechen.

Aktive Rücksichtnahme

Die wenigen Stichworte der hauseigenen Werbung machen die Füllhorn-Philosophie deutlich: Ferienkultur meint Erlebnis-Hotellerie, Entspannung und Weiterbildung; und natürlich eine gute Küche, in einzelnen Betrieben auch vegetarisch. Für Füllhorn-Betriebe ist die aktive Rücksichtnahme auf Mensch, Natur und Umgebung oberstes Gebot. «Wir bemühen uns, ökologisch zu wirtschaften. Kirschen im Advent gibt's hier nicht», tönte es kürzlich am Jahrestreffen der «Füllhörner» in Locarno. Zweimal jährlich treffen sich die Vertreter der einzelnen Häuser und tauschen Tips und Informationen aus; und an der «Füllgrube», einem eigentlichen Tauschbazar, auch Einrichtungsgegenstände, Küchenmaschinen und manches mehr.



Nachmittagstee mit Kultcharakter im «Chesa Pool» im Fextal, Oberengadin: «Der Lärm der Welt ist auf 1900 Meter über Meer weit weg. Damit man ihn aber vergisst, trinkt man Tee», sagt Tein Yi-Heng, Verfasser des Teebuchs «Das Kochen von Quell-Wasser». *Foto: zvg*



Per Velo, zu Fuss, mit dem Postauto oder mit dem Hotelbus: Das Hotel Chesa Pool sowie die anderen «Füllhörner» propagieren die Benutzung der öffentlichen Verkehrsmittel. *Foto: zvg*

Ganzheitliche Hotellerie

Transparente Betriebsführung und Kollegialität statt Hierarchie, Informationsaustausch und Synergie statt Konkurrenzierung sind feste Bestandteile des Konzepts der Füllhorn-Betriebe: «Uns geht es um den Grundgedanken einer ganzheitlichen Hotellerie, nicht um die Kategorisierung eines Hauses nach Anzahl der Sterne», sagt *Thomas Wanzenried*, der gemeinsam mit seiner Frau das Hotel-Restaurant Vecchia Locarno in der Locarneser Altstadt führt. Trotz selbstverständlich genauso professioneller Betriebsführung wie in jedem konventionellen Betrieb orientiert sich das Selbstverständnis der Füllhorn-Hoteliers weniger an marktwirtschaftlichen Kriterien, als dies herkömmliche Betriebe tun. «Wir verstehen uns in erster Linie als Menschen, die sich engagiert mit den Problemen der heutigen Zeit auseinandersetzen und als Gastgeber, die auch Teil des sozialen, politischen und kulturellen Lebens ihrer Umgebung sind», sagt Wanzenried. «Profi bin ich dort, wo ich dies meinen Gästen erlebbar mache und ihnen gleichzeitig einen guten Service biete.»
Füllhorn Hotels bieten oft auch ein reichhaltiges Kursprogramm an. Von der Bio-Wein-Degustation bis zum Bauchtanz. Das Centro Uomonatura am Lukmanierpass beispielsweise ist spezialisiert auf Seminare in Ökologie und Umweltschutz.

Mitarbeiter sind auch Gastgeber

Füllhorn-Gäste dürfen «nicht nur ab-, sondern auch anschalten», wie es in den Prospekten heisst. Der Bezug zur eigenen Umwelt und Umgebung geht bis in die Personalpolitik. Beschäftigt wird vorzugsweise einheimisches Personal. «Menschen, die nicht nur bedienen, sondern sich ebenfalls als Gastgeber fühlen», wie es im Leitbild heisst. Die Rekrutierung solcher Mitarbeiter wird dadurch erleichtert, dass in Füllhorn-Betrieben der Bereich Betriebsführung möglichst aufgeteilt wird und das Lohngefälle nicht sehr hoch ist.
Die meisten Füllhorn-Betriebe – Ausnahme hier das «Vecchia Locarno» – liegen in bergigen Höhen, und sind oftmals weit abseits der grossen Verkehrsadern zu finden. Derzeit stehen einige Betriebe mit den SBB in Verhandlung über Preisermässigungen für alle Gäste, die mit Bus oder Bahn anreisen.

Vereinigung umweltbewusste Gastronomie

Gemeinsame Lösungen finden statt einander den Schwarzpeter zuspielen

Produzenten, Lieferanten und Verbraucher zu vernetzen und gemeinsam eine intakte Umwelt fördern: Mit diesem Ziel wurde am vergangenen Montag eine neue Gastro-Vereinigung gegründet.

PIETER POLDERVAART

Wachsen die Abfallgebühren, reklamiert die Gastronomie bei den Händlern und fordert die möglichst kostenlose Rücknahme der Gebinde. Doch der Handel verschanzt sich oft hinter dem Argument, die Hersteller seien Schuld am Abfallberg. Um solchen Schwarzpeter-Spielen ein Ende zu bereiten und ökologisch (und oft auch ökonomisch) wichtige Fragen umfassend zu diskutieren, wurde am vergangenen Montag in Zürich die «Vereinigung umweltbewusste Gastronomie» gegründet. Hoteliers, Wirte, Produzenten, Händler und Entsorger sind aufgerufen, sich der Organisation anzuschliessen: «Wir müssen beginnen, unabhängig vom Verband die sachdienlichste Lösung zu suchen, um etwa im Verpackungsbereich nicht länger aneinander vorbeizuproduzieren», so *Paul Kaelin*, der als Umweltbeauftragter des SV-Service die Geschäftsführung der Vereinigung im Nebenamt übernehmen wird. Als Ziele nennen die provisorischen Statuten neben der generellen Förderung einer umweltbewussten Gastronomie- und Verpflegungsbranche die Förderung und Auszeichnung von umweltgerecht hergestellten Produkten, Geräten und Apparaten. Denkbar ist auch die Bildung von Erfahrungsgruppen aus den einzelnen Bereichen.

Prominente Mitglieder

Bereits ihre Mitgliedschaft zugesichert haben verschiedene Zulieferbetriebe wie Sprüngli, Henkel, Divida oder McCormick SA. Auch einzelne Hotels und Restaurants haben bereits zugesagt. Wie breit das angesprochene Zielpublikum ist, zeigt auch die Liste der Initianten. Neben Kaelin sind dies *Roger Schneider*, Projektkoordinator beim Buffet Zürich, die Zürcher Köchin *Arlette Kurth*, *Roger Winkelmann*, Küchenchef beim Altersheim Bühl in Spreitenbach, *Thomas Gerritsen*, Geschäftsführer der Sola Besteckfabrik AG, und *Bruno Brand* von der Müller Transport AG in Wallisellen, der die Entsorgerseite vertritt.

Küchenresten-Führer geplant

Bereits sind erste Projekte der Vereinigung bekannt. So sollen sämtliche Entsorgungsmöglichkeiten für Küchenabfälle gesammelt und in einem gesamtschweizerischen Verzeichnis aufgelistet werden. Dies wird insbesondere auch eine finanzielle Transparenz über die verschiedenen Wege wie Schweinemäster, Vergärungsanlagen und Kompostwerke erlauben. Eine andere Arbeitsgruppe soll sich mit der Optimierung von Verpackungsmaterial beschäftigen, eine Frage, die an Brisanz in Zukunft weiter zunehmen dürfte.
Ein weiteres konkretes Beispiel dafür, was die Vereinigung leisten könnte, hat Roger Schneider an der Gründungsversammlung präsentiert: Entsorgungssignete, die für die gesamte Gastronomie einheitlich sein sollen. Für die Branche mit ihrem hohen Anteil an ausländischem Personal und der hohen Fluktuation ist dies sicher ein für alle erstrebenswertes Ziel mit direktem Nutzen. Der SHV hat denn auch schon sein Interesse daran bekundet.

Abgestufte Mitgliederbeiträge

Die jährlichen Mitgliederbeiträge – die Zustimmung der Gründungsversammlung vorausgesetzt – belaufen sich auf 40 Franken für Einzelpersonen. Verbände und Vereine bezahlen 250 Franken, ebenso Firmen bis 100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Je weitere 250 Angestellte erhöht sich der Jahresbeitrag um zusätzlich 250 Franken.

Unterlagen sind erhältlich bei der «Vereinigung umweltbewusste Gastronomie», Hofmattweg 55, 4144 Arlesheim.

Weihnachtsbaum aus Altpapier

Öko-Tannenbaum

Zwar nicht natürlich, aber doch naturnah: Die Behindertenwerkstatt Wehntal im zürcherischen Oberweningen fertigt einen Öko-Tannenbaum aus 100 Prozent Altpapier und Altkarton sowie aus Kork und Holz.

Anlass für die Herstellung dieses Öko-Baums gab 1992 die Direktion des Mövenpick Hotels Regensdorf. Sie suchte nach einem Weihnachtsbaum, dessen Herstellung und Entsorgung die Umwelt möglichst wenig belastet. Das Konzept der Behindertenwerkstatt erhielt die Zustimmung der Hotelleitung, und nach halbjähriger Produktionszeit dekorierte der Tannenbaum die Lobby des Mövenpick Hotels Regensdorf. Der Tannenbaum ist 4,2 Meter hoch und mit Kugeln aus Papiermaché geschmückt. Er kann zerlegt und wiederverwendet werden – dieses Jahr wurde er bereits zum dritten Mal aufgestellt.
Sowohl die Leitung der Behindertenwerkstatt als auch die Direktion des Hotels erachten die Produktion des Baums als ökologisch und sozial sinnvoll. Nach Aussage von *Norbert Fontana*, Direktor des Mövenpick Hotels Regensdorf, ist das Echo der Gäste bisher mehrheitlich positiv ausgefallen. Eine erklärende Broschüre für die Gäste ist seiner Meinung nach jedoch unerlässlich.
Die Behindertenwerkstatt Wehntal, die zur Stiftung «Schulheim für cerebral Gelähmte Dielsdorf» gehört, beschäftigt 42 cerebralbehinderte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Die meisten haben in Teilzeitarbeit an der Realisierung der Tanne mitgewirkt. Bisher ist das Mövenpick Hotel Regensdorf für die Weihnachtsbaumproduktion der einzige Auftraggeber der Behindertenwerkstatt geblieben. Die Leitung der Werkstätte hofft jedoch auf weitere Aufträge. Die Kosten für die Herstellung belaufen sich auf 2500 Franken. Die jährlichen Folgekosten, das heisst der Aufbau und Änderungen im Dekor betragen rund 1000 Franken. *DR*

Die ehemalige Schweizer Meisterin in Ski-Akrobatik, Conny Kissling, weihte dieses Jahr den Öko-Tannenbaum im Mövenpick Hotel Regensdorf ein. *Foto: zvg*

Imholz-Forum

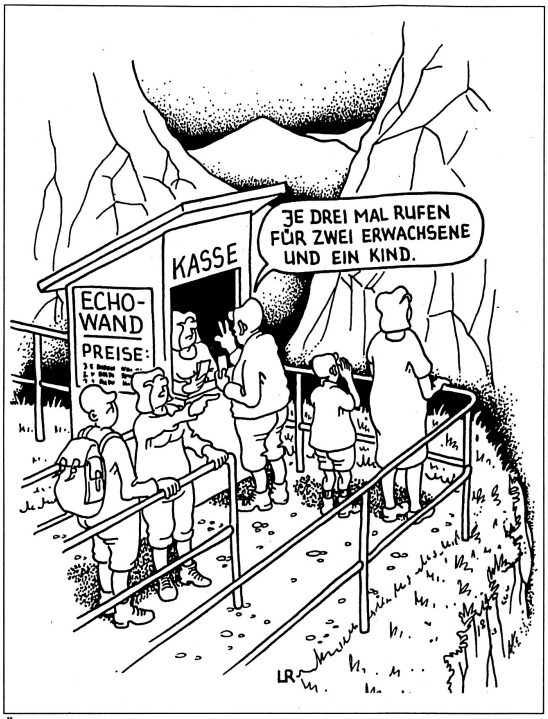
Schliessen sich Ökologie und Tourismus aus?

Der Umwelt zuliebe müsste aufs Reisen in heutiger Form gänzlich verzichtet werden. Aus Sicht der Reiseveranstalter jedoch ändert sich die Perspektive, der wirtschaftliche Aspekt spricht eine andere Sprache und die stets steigende Nachfrage nach Reisen gibt ihm recht. Wird es gelingen, die gesellschaftlichen Rahmenbedingen so zu gestalten, dass der Wunsch oder die Notwendigkeit zu reisen gar nicht mehr aufkommt?

SAM JUNKER

Ökologie und Tourismus vertragen sich schlecht. Zumindest im Tourismus hat sich der Megatrend Ökologie nicht entwickelt, wie man erwartet hatte, ist in diesem Bereich nicht mehr tagtäglich in aller Munde. Grosse Reiseunternehmen leisten sich den Umweltbeauftragten, der analysiert, ausrechnet, vergleicht und seine Erkenntnisse, wie zur Umwelt beim Reisen bestmöglich Sorge getragen werden kann, an seine Mitarbeiter weitergibt. Diese nehmen bei der Organisation der Reise, bei der Wahl der Transportmittel, der Hotels und so weiter auf diese Erkenntnisse Rücksicht. Ihre Aufgabe aber bleibt es, Reisen zu organisieren. Wenn nicht sie, so tun es andere, weil die Nachfrage besteht, gar ständig zunimmt.

Hier wird das Reisen zur Existenzfrage, denn nach der Studie «Umweltorientiertes Tourismusmanagement» von *W. Hopfenbeck* und *P. Zimmer* ist es wahrscheinlich, dass der Tourismus im 21. Jahrhundert weltweit der bedeutendste Wirtschaftszweig sein wird. Ökologie im Tourismus bleibt also zwiespältig und führt bestensfalls dazu, dass er mit schlechtem statt mit gutem Gewissen betrieben wird, wie es Eurotrek-Chef *Ruedi Jaisli* treffend formulierte.



Ökologie im Tourismus heisst unter anderem, näherzubringen, was den Menschen zum Reisen reizt. *Karikatur: Reinhold Löffler*

Die Lösung: weniger Touristen

Was also gilt es zu tun, dass ein schlechtes Gewissen nicht einziges Resultat der Umweltschutzbestrebungen im Tourismus bleibt? Ein schwieriges Unterfangen, denn die Zahl der Touristen müsste verringert werden. In seinem Referat macht *Hans Ruh*, Sozialethiker an der Universität Zürich, darauf aufmerksam, dass die Tourismus-Nachfrage in Zukunft noch zunehme. Mehr Freizeit und der stetig wachsende Anteil älterer, gesunder Menschen ist verantwortlich dafür.

Ruh aber fragt sich, warum die Menschen das Bedürfnis der Flucht, der Reise überhaupt entwickeln und plädiert dafür, dort den Hebel anzusetzen. So müsse die Aufteilung von Arbeitszeit und Freizeit aufgebrochen und in neue Tätigkeitszeiten wie Eigenarbeitszeit, informelle und obligatorische Sozialzeit, Ich-Zeit eingeteilt werden. Ferner müssten die gesellschaftlichen Rahmenbedingungen so verändert werden, dass der Wunsch auszubrechen und zu flüchten gar nicht erst aufkomme. «Die Menschen müssen sich im Wohnbereich wohler fühlen, am Arbeitsplatz weniger Entfremdung und im zwischenmenschlichen Bereich interessante Begegnungen, in der Partnerschaft tiefere Befriedigung erleben.» Anzustreben sei, dass Menschen das, was sie auf der Reiseflucht suchen, in ihrer Umgebung und im Alltag finden und ältere Menschen sinnvoll in die Gesellschaft integriert werden.

Teilnahme der Touristiker

Reisen oder Tourismus verhindern oder aber das, was zum Reisen reizt, näher zu den Menschen bringen, so lautet die Botschaft des Ethikers. Beide Aspekte laufen gegen die Interessen der Tourismus-Veranstalter und zeigen deutlich, dass der Touristiker für grundlegende Änderungen im Tourismus zu Gunsten des Umweltschutzes nicht Ansprechpartner sein kann.

Das aber heisst nicht, dass Tour Operators, Hotels oder Fluggesellschaften nichts zum Umweltschutz beitragen können. Viele tun es natürlich. Anlässlich einer Fachtagung der Hans-Imholz-Stiftung zum Thema Chancen des Tourismus im Öko-Zeitalter zeigte ein Referat von *Elisabeth Zbinden*, Leiterin der Öko-Beratung des Schweizer Hotelier-Vereins, Möglichkeiten des Umweltschutzes in der Hotellerie. Die Tour Operators ihrerseits können die Öko-Botschaft ihren Leistungsträgern vermitteln und bezüglich umweltgerechtem Verhalten hie und da auf Reisedestinationen gar etwas Druck ausüben. Dass dies meist nicht einfach, oft gar kontraproduktiv sein kann, verdeutlichte der Vortrag vom Umweltbeauftragten der SSR Reisen, *Hansjörg Ruf*.

Ökologie vor Passagier

Eine weite Reise unternimmt man heute mit dem Flugzeug. Der Faktor Zeit ist wichtiger als die Belastung der Umwelt. Natürlich wäre es für sie besser, wenn Flugzeuge gar nicht existierten, aber davon kann hier nicht die Rede sein. Fluggesellschaften können jedoch viel zur Belastungsverminderung beitragen. Nebst neuer Technik am Gerät selber und der Wartung, gilt es auch, den Service an Bord und am Boden entsprechend anzupassen. Wie die Deutsche Lufthansa sich dem Schutz der Umwelt annimmt, erläuterte auf der Fachtagung die Assistentin des Lufthansa-Beauftragten für Umweltfragen, *Maren B. Gatzemeier.*

Fachtagung der Hans-Imholz-Stiftung

Das 1. Tourismus-Forum der Hans-Imholz-Stiftung stand unter dem Titel «Chancen des Tourismus im Öko-Zeitalter» und fand am 21. November im Hotel Zürich in Zürich statt. Teilgenommen haben rund 80 Touristiker, hauptsächlich Entscheidungsträger aus dem Veranstalter-Bereich.

Moderiert von der «Tages-Anzeiger»-Journalistin *Eva Mackert*, fanden am Vormittag fünf Referate statt von Prof. Dr. *Hans Ruh*, Leiter des Instituts für Sozialethik der Universität Zürich; *Elisabeth Zbinden*, Leiterin Öko-Beratung des Schweizer Hotelier-Vereins; *Hansjörg Ruf*, Umweltbeauftragter bei SSR Reisen; *Stefan Frey*, Kommunikationsberater für Kultur, Umwelt und Entwicklung, Projektleiter der BUWAL-Kampagne zu globalen Umweltproblemen, der beim WWF Schweiz ein Öko-Projekt in Madagaskar entwickelte und realisierte und hier nun vorstellte; *Maren Brigitte Gatzemeier*, Assistentin des Lufthansa-Beauftragten für Umweltfragen.

Am Nachmittag standen vier Workshops zur Auswahl: **Das umweltschonende Büro: Ökologisches Verhalten im Reisebüro**, Leiter *Daniel Gerber*, Umweltfachmann;

Das bessere Produkt: Ökologisches Bewusstsein bei der Produktegestaltung, Leiter Dr. *Dominik Köchlin*, Herausgeber von «Green Business Opportunities – The Profit Potential»;

Der Vorteil im Verkauf: Das ökologische Argument, Leiter *Werner Mäder*, Trimedia Communications AG in Zürich;

Strategische Allianzen: Die Chancen des Tourismus im Öko-Zeitalter, Leiter *Stefan Frey*, Kommunikationsberater zu globalen Umweltproblemen. *SJ*

Ökologie im Büro

Statt grosser Würfe Ökologie im Alltag einbauen

Der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) hat seit längerem eine Ökoberatungsstelle. Nun wollen auch die Bündner Verkehrsvereine ökologische Kriterien vermehrt berücksichtigen. Der Umbau des Verkehrsbüros Arosa war dabei ein Pilotprojekt. Jetzt sollen alle 32 vollamtlich geführten Bündner Verkehrsvereine unter die ökologische Lupe genommen werden.

SUSANNE RICHARD

Im Bündnerland steht das Thema Ökologie im Verkehrsverein seit einiger Zeit auf der Traktandenliste. Ein eigentliches Pilotprojekt für die Ökobörse des VVGR war dabei der Umbau des Verkehrsbüros Arosa. Weil Vorstand und Direktion sehr offen sind für ökologische Anliegen, wurden hier soweit als möglich ökologische Kriterien berücksichtigt. *Florenz Schaffner*, Direktor des Kurvereins Arosa, und *Donat Aebli*, Vize-Direktor, engagieren sich beide in der Ökogruppe des VVGR.

Beim Umbau des Verkehrsbüros Arosa wurden einheimische Materialien wie Bündner Kirschbaumholz verwendet. *Foto: Ruedi Homberger*

Einheimisches Material

Beim Umbau des Verkehrsbüros Arosa wurde der ausführende Innenarchitekt beauftragt, beim Umbau einheimische Produkte, als Materialien Holz, Stein und Eisen einzusetzen und keinen Kunststoff zu verwenden. Für die Möblierung wurde Kirschbaumholz aus der Bündner Herrschaft verwendet. Das Holz wurde nicht verleimt und ist auf der Benutzeroberfläche zum Schutz mit Linoleum – gut geeignet als Schreibunterlage – abgedeckt. Ökologisches muss nicht teurer sein: Die gesamte Möblierung wurde nach Mass gefertigt und war dennoch nicht teurer als die nicht billigen konventionellen Büro-Normmöbel.

Im ganzen Öko-Konzept des Verkehrsbüros Arosa stehen nicht die grossen, spektakulären Würfe im Vordergrund. Man möchte mit dem gesunden Menschenverstand als Leitlinie versuchen, im Detail die ökologischen Kriterien einzubeziehen. Bei allen Neuinvestitionen wird darauf geachtet, dass sie in das ökologische Konzept passen.

Bei den Details umstellen

Folgende Öko-Massnahmen sind bis heute realisiert:

– Jede Mitarbeiterin und jeder Mitarbeiter hat heute seine eigene Kaffeetasse und seinen eigenen nachfüllbaren Tintenschreiber.
– Recycling-Toner werden verwendet;
– Imprimate auf Umweltschutzpapier;
– Verzicht auf Plastikmäppchen;
– Interne Arbeitspapiere werden doppelseitig bedruckt;
– Stromsparende Faxgeräte, Drucker und Computer im Einsatz;
– Einsatz von Ökoordnern;
– Förderung von Bahnbenutzung im neuen Spesenreglement;
– Verzicht auf kurvereineigenes Fahrzeug für Reisen und Repräsentation;
– Bewusster Verzicht auf Grossveranstaltungen oder ökologisch bedenkliche Veranstaltungen;
– Aktivitäten und Marketingmassnahmen werden auch auf ihre ökologischen Auswirkungen geprüft.

Weitere Anhaltspunkte für ökologische Ideen werden der Büromaterialliste des Amtes für Umweltschutz entnommen.

Da der Aroser Verkehrsverein nur Mieter des Gebäudes ist, konnte auf den eigentlichen Bau nicht Einfluss genommen werden.

Nun werden die Erfahrungen auch weitergetragen. Gemeinsam wollen der Verkehrsverein Graubünden (VVGR) und das Amt für Umweltschutz (AfU) eine «Büroökologie-Tour» realisieren. Den 32 vollamtlich geführten lokalen Verkehrsvereinen wird eine direkte und unkomplizierte halbtägige Beratung vor Ort angeboten. Dabei wird gemeinsam mit den Verantwortlichen das Inventar an vorhandenen Büromaterialien durchleuchtet und ökologische Alternativen diskutiert. Auch im Bürobereich wird ein möglichst umweltschonender Umgang mit Materialien angestrebt. Die im «Leitbild für die schweizerische Abfallwirtschaft» enthaltenen Prinzipien «Vermeiden – Vermindern – Sortieren – Bewirtschaften – Behandeln und Endlagern» werden berücksichtigt. Die Beratung ist für die Verkehrsbüros kostenlos und wird vom AfU und vom VVGR finanziert.

PANORAMA

Zeitschrift zu Umwelttourismus. Unter der Bezeichnung «Ecoletter» ist vor kurzem die erste Ausgabe einer Zeitschrift erschienen, die Tourismus- und Umweltinformationen für die Praxis liefern will. Herausgegeben wird sie vom Verein Ecotrans, finanziert mit Fördermitteln der Deutschen Bundesstiftung Umwelt. Auf 16 A4-Seiten wird jeweils ein Schwerpunkt behandelt, in der Ausgabe 1 sind dies Umweltzeichen im Tourismus. Neben Kurzmitteilungen liefert «Ecoletter» nützliche Literaturhinweise und einen Terminkalender für die jeweils nächsten paar Monate.

Zwei Probenummern kosten 16 DM. Bezug: Ecotrans e.V., Redaktion Ecoletter, Adelgundenstrasse 18, D-80538 München, Telefon 0049 89 295610, Fax 0049 89 292740. *PLD*

*

Handelskammern gegen Alpenkonvention. Die italienisch-schweizerischen Grenzzonen-Handelskammern der Schweizer Bergkantone Graubünden, Wallis, Tessin sowie von Aosta, Sondrio, Novaro, Bozen, Como, Varese und Vercelli sprachen sich anlässlich eines Treffens in Italien einstimmig gegen eine Unterzeichnung der Ausführungsprotokolle zur Alpenkonvention aus. Die italienische Regierung und der Schweizer Bundesrat wurden aufgefordert, die Ausführungsprotokolle zu überarbeiten. *STR*

*

Abfall in den Alpen. Was schon in städtischen Regionen Mühe macht, wächst in den Alpen erst recht zum Problem: Die umweltgerechte und kostengünstige Abfallbehandlung. Zu diesem Thema fand vor einem Jahr in Lugano der Kongress «Abfallwirtschaft und Tourismus in den Alpenregionen» statt (vgl. *htr* vom 28.10.1993). Jetzt ist der Tagungsreader über die Veranstaltung erschienen. Einzelexemplare sind kostenlos erhältlich bei: Dipartimento del territorio, Sezione Protezione Aria e Acqua, Daniele Zulliger, Via Salvioni 2, 6500 Bellinzona. *PLD*

DIVERSES

MISE DES VINS DE LA VILLE DE LAUSANNE

Récolte 1994

Le jeudi 8 décembre 1994, dès 14 h 00, salle du Conseil communal, Hôtel de Ville de Lausanne
- environ 236 180 litres de vin blanc, en 266 lots de 190 à 5100 litres
- environ 45200 litres de vin rouge, en 75 lots de 95 à 1940 litres

Dégustation publique

Le mardi 6 décembre 1994
- 15 h 00 Château Rochefort, Allaman
- 16 h 30 Abbaye de Mont, Mont-sur-Rolle

Le mercredi 7 décembre 1994
- 10 h 00 Burignon, St-Saphorin
- 14 h 00 Clos des Moines, Dézaley
- 16 h 00 Clos des Abbayes, Dézaley

Le livret de mise est à disposition des intéressés dans les domaines au début des dégustations.

Direction des Finances
Service des forêts domaines et vignobles
Tél. 021 784 39 19

P 71314/352560

Buchhaltung à la carte

Warum?
Warum eigentlich nicht?

Bezahlen Sie nur für wirklich benötigte Dienstleistungen

↓

Sie arbeiten mit EDV an der Front – für Texte – Inventare etc.?

Viele (teure) Vorarbeiten könnten vielleicht in Ihrem Betrieb erledigt werden, wenn Sie nur wüssten wie.

Lassen Sie sich von uns helfen, wo Sie selbst nicht mehr weiterarbeiten können.

Wir erstellen mit Ihnen zusammen eine für die Betriebsführung aussagekräftige Buchhaltung, nicht nur fürs Steueramt.

BACART
Bachmann + Partner Tel. + Fax 01/391 78 07

Wenn's pressiert...

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

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 Worb · Telefon
031 839 68 12 · Fax 031 839 51 40

71205/383112

Werben Sie für Ihr Haus

Zu verkaufen
Chevrolet Master Car 1938 MFK
Mit Party-Anhänger für das spezielle Apéro. Alles in einem sehr guten Zustand. Verhandlungspreis Fr. 58 000.–, evtl. Teil in WIR.
Telefon 031 7678136.

O 71503/199176

MARCHÉ IMMOBILIER

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

LIEGENSCHAFTSMARKT

In Sitten zu verkaufen
Hotel garni***
28 Zimmer, 3 Angestellten-Zimmer, Frühstückssaal (35 Personen), Kiosk, grosse Terrasse, eingerichtete Waschküche, Keller, 4 Garagen (Boxen), private Parkplätze, 370 m² Umschwung.
Einmalige Lage: 100 m vom Bahnhof und von der Postautostelle entfernt.

Verhandlungspreis: Fr. 3 800 000.–.

Anfragen unter Chiffre R 036-218974, an Publicitas, Postfach 747, 1951 Sion 1.

P 71547/44300

INVESTITIONSCHANCE
Im Stadtzentrum von Biel/BE verkaufen wir gutgehendes, vermietetes
Bistro
mit 30 (+12) Sitzplätzen und Alkoholpatent an gut frequentierter Passantenlage.
Notwendiges EK: Fr. 134 000.–
Rendite auf EK: 14,3 %

GRUEN IMMOBILIEN
Verwaltung, Vermietung, Verkauf
Blütenweg 13, 3270 Aarberg/BE
Telefon 032 82 50 48

O 68607/199176

Zu verkaufen an bester Verkehrslage ZH–BE, BS–LU
Restaurant
mit Entwicklungsmöglichkeiten.
4 Lokalitäten mit insgesamt 240 Plätzen. Grosser Parkplatz.
Initiative und grosses Eigenkapital erforderlich.
Auskünfte: Telefon 064 27 17 17
Martin Blum/Peter Morgenthaler.

O 71178/199176

ANSCHLAGBRETT

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

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

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

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

Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG
- Schulzentrum Weggis 041 93 29 29

Ecole hôtelière SSH de Lausanne
021 785 11 11

Höhere Gastronomie Fachschule SHV Thun
033 21 55 77

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

Sprachschulen. Weltweit!
PRO LINGUIS
Beratungsstelle für Sprachkurse im Ausland
Weltweit günstige Sprachschulen. Bestellen Sie unsere Unterlagen mit den Originalpreisen der Schulen. Unsere Beratung ist kostenlos.
Dorfstr. 140, 8706 Meilen, Fax 01/923 62 42
Tel. 01/923 72 72

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

Anzeigenschluss für Liegenschafts-Inserate Donnerstag 17 Uhr

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

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

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: _____

EINMAL IM JAHR NACH AMERIKA?

Ja Sie lesen richtig. Mit unseren Seminaren werden Sie den Gewinn Ihres Unternehmens so steigern, dass Sie sich diesen oder andere Wünsche erfüllen werden.

«ERFOLGSKONZEPTE FÜR KLEIN- UND MITTELBETRIEBE»
Trends erkennen, ausnützen, ausleben = Umsatz und Gewinn steigern

«MARKETING LEICHT GEMACHT»
Tiefe Kosten, grösster Nutzen. Werbemittel effizient und wirksam eingesetzt.

«EXISTENZGRÜNDER UND NEUEINSTEIGER»
Kein Lehrgeld bezahlen, sondern das Richtige tun.

«MIET- UND PACHTWESEN IN HOTELLERIE UND GASTRONOMIE»
Nepper, Schlepper, Bauernfänger – mit uns nicht! Tricks und Kniffe rund um das Miet- und Pachtwesen.

«STRESSBEWÄLTIGUNG UND ENTSPANNUNGSTECHNIKEN»
Lebensfreude und Erfolg, statt Stress und Hektik.

Rufen Sie uns doch gleich an, die Kosten von **Fr. 200.–** pro Seminar und Teilnehmer (inkl. Kaffeepausen, Mittagessen und Kursdokumentationen) passen in jedes Budget. Das Resultat wird Sie in jedem Fall begeistern.

HISC

Kursort: Basel und Zürich
Veranstalter: Herzog/Schaffer International Consulting
Büro Basel 061 751 65 46
Büro Zürich 01 767 10 64

71528/382296

AKAD
AKAD AKADEMIKERGESELLSCHAFT FÜR ERWACHSENENFORTBILDUNG

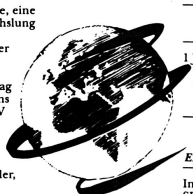
Hotel-Handelsschule SHV Zürich:

Grenzüberschreitende Aussichten

Die Karriere in der Hotellerie, eine Berufslaufbahn voller Abwechslung und Aussichten, national wie international, beginnt in einer SHV-anerkannten Hotel-Handelsschule.

Die AKAD führt im Auftrag des Schweizer Hotelier-Vereins die Hotel-Handelsschule SHV Zürich.

Die Lehrgänge sind geeignet – als Erstausbildung für Schulentlassene (Sekundar- oder Bezirksschüler, gute Realschüler) oder – als Zweitausbildung für Mitarbeiter/innen aus der Hotellerie und dem Gastgewerbe (Kellner, Servicefachangestellte, Köche, Hotelfachassistentinnen usw).



SHV Schweizer Hotelier-Verein

HOTEL-SEKRETÄR/IN MIT DIPLOM SHV
1 Jahr Vollzeitschule und 1 Jahr gelenktes (und bezahltes) Praktikum.

HOTEL-SEKRETÄR/IN MIT EIDG. FÄHIGKEITSZEUGNIS
Inhaber/innen des Diploms SHV erreichen das Eidg. Fähigkeitszeugnis für Kaufleute (*KV-Abschluss*) durch ein zusätzliches Jahr Vollzeitschule oder durch nebenberufliche Vorbereitung.

NÄCHSTER UNTERRICHTS-BEGINN: 27. FEBRUAR 1995

ANMELDESCHLUSS: 5. JANUAR 1995

AUSKUNFT:
TELEFON 01/307 33 33
Schriftlich: bitte Coupon einsenden!

Hotel-Handelsschule SHV, Ganztagesschule der AKAD, Postfach, 8050 Zürich, oder Fax 01/302 57 37.
Senden Sie mir das Unterrichtsprogramm der Hotel-Handelsschule SHV.

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

055/091

Wirteprüfung

Ein bewährter Fernkurs. Hier lernt man alles, was man bei der Wirteprüfung wissen und können muss. Informieren Sie sich bitte. Einfach Coupon einsenden.

Institut Mössinger AG
Räffelstrasse 11, 8045 Zürich
Telefon 01 463 53 91

Informieren Sie mich gratis und unverbindlich über den Wirtekurs.

Name: _____
Alter: _____ 8255
Strasse: _____
Ort: _____

MP 71477/158437

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

L'écologie devrait attirer plus de Bavarois en Suisse

La Bavière figure au 4e rang des régions allemandes qui apprécient le plus notre pays. Fort de cet enseignement, le bureau munichois de l'ONST aimerait élargir encore davantage l'offre touristique helvétique en renseignant les Bavarois non seulement sur Zermatt et Saas-Fee, mais également sur la Romandie en général et sur les cantons du Jura, de Neuchâtel et de Fribourg en particulier. Le bureau de Munich souhaiterait en outre mettre l'accent sur les hôtels qui accordent une large place à l'écologie, un thème qui est très en vogue chez nos voisins allemands et qui devrait, par conséquent, attirer davantage de Bavarois en Suisse. **Page 2**

Les chaussures de ski à l'heure du recyclage

Ce ne sont pas moins d'un demi-million de nouvelles paires de chaussures de ski qui sont achetées chaque saison en Suisse. Et si l'on part du principe que ces nouvelles chaussures de ski remplacent d'anciens modèles, on possède déjà une petite idée de la quantité de plastique et autre polystyrène qui pourrait être récupérée chaque année si les skieurs prenaient la peine de faire recycler leurs anciennes chaussures au lieu de les mettre tout simplement à la poubelle. Forts de cette constatation, les ateliers ARGO, une institution pour handicapés de Davos, s'est lancée dans le créneau du recyclage des chaussures de ski en collaboration avec le fabricant de chaussures helvétique Raichle. **Page 4**

Ecologie et hôtellerie font bon ménage aux Etats-Unis

La vague écologique n'a pas manqué de toucher également le secteur de l'hôtellerie aux Etats-Unis. La société Eco Services se propose ainsi d'expertiser chaque hôtel soucieux de respecter l'environnement et désireux d'afficher le label «Ecotel». La consommation d'énergie, l'évaluation des besoins en eau et l'élimination des déchets figurent parmi les principaux points qui sont littéralement passés à la loupe par les collaborateurs d'Eco Services. Des études ont par ailleurs démontré que la clientèle intéressée par ce genre d'établissement s'élevait à 43 millions de personnes et était disposée à payer 8,5% plus cher sa chambre pour autant qu'elle réponde aux critères fixés par le label «Ecotel». **Page 5**

L'hôtellerie doit vivre avec les cycles économiques

L'hôtellerie doit apprendre à vivre avec les cycles économiques. En Suisse, l'industrie touristique a trop souvent tendance à invoquer les mauvaises conditions météorologiques ou encore la conjoncture défavorable pour expliquer les résultats en demi-teinte d'une saison. Cette approche est incomplète. En Angleterre par exemple, les professionnels de la branche poussent l'analyse beaucoup plus loin. C'est ce qu'explique Michael Skapinker, journaliste au quotidien londonien «Financial Times» et spécialiste des questions économiques en rapport avec la branche touristique. **Page 7**

Les hôtels écologiques ont le vent en poupe

La baisse des nuitées dans l'hôtellerie helvétique est particulièrement mal ressentie dans les petites et moyennes entreprises. Force est néanmoins de constater que les hôtels écologiques du groupe Füllhorn échappent à cette constatation et continuent à avoir le vent en poupe en cette période difficile. Regroupant une quinzaine d'établissements en Suisse, ces hôtels respectueux de l'environnement ont en effet vu le nombre de leur nuitées augmenter jusqu'à 17% d'une année à l'autre. Parmi ces établissements du groupe Füllhorn, on relève notamment l'Hôtel Balance qui propose de la cuisine végétarienne aux Granges sur Salvan, en Valais. **Page 14**

Prix «Eco-Hôtel»

La palme à L'Aubier de Montézillon

L'écologie est à la mode! L'hôtellerie se doit aussi de modifier certaines de ses structures afin de suivre le mouvement. Pour 1994, le Prix «Eco-Hôtel», patronné par l'«hôtel revue», a été décerné jeudi à Landquart au restaurant-hôtel de L'Aubier à Montézillon (NE). En consultant le règlement, en comparant les résultats, il est permis de penser qu'Anita Grandjean et Marc Desaules, et l'établissement qu'ils dirigent, correspondent plus que parfaitement à toutes les exigences. En un mot: perfection!

RENÉ JELMI

Anita Grandjean et Marc Desaules sont responsables de l'organisation et de la gestion de l'hôtel, des restaurants, de la ferme de Montézillon et d'un magasin de produits biologiques. *Photo: René Jelmi*

Une perfection que l'on retrouve dans les moindres détails à L'Aubier de Montézillon. Pour tout ce qui concerne l'écologie et l'hôtellerie, rien n'a en effet été laissé au hasard.

«Au coeur de nos préoccupations, nous avons placé l'être humain et son environnement en travaillant dans l'esprit de notre temps», explique d'emblée Anita Grandjean, avant tout responsable de la partie hôtellerie de l'Auberge de Montézillon.

L'établissement se situe à une dizaine de minutes de Neuchâtel, sur la route du Val-de-Travers, mais en pleine nature. On peut y accéder par le rail en empruntant la ligne de la Chaux-de-Fonds. De plus, la vue est exceptionnelle sur le lac et les Alpes. En soit, rien ne manque à cette réalisation presque révolutionnaire dans le domaine de l'écologie et vraisemblablement unique en Suisse.

Origines paysannes

«Toute l'aventure a débuté en 1979 par la reprise d'une ferme à Montézillon», explique Marc Desaules, un physicien âgé de 38 ans qui a renoncé à son métier pour se lancer dans l'élevage et les travaux des champs. Il s'agissait de convertir l'agriculture traditionnelle en cultures biodynamiques. Puis, en 1982, c'est l'opportunité d'acheter un restaurant tout proche, fermé depuis quelques années. Dès lors, nous avons tout reconstruit et presque recréé afin de poursuivre nos idées».

Aujourd'hui, l'entreprise occupe une trentaine de personnes à plein temps. Comment en est-on arrivé là? «Nous avons axé notre structure sociale sur la transparence», répond Marc Desaules. «Cela nous a assuré une liberté d'initiative et un financement ouvert basé sur un grand nombre d'amis et de clients. Par exemple, les «actionnaires» sont plus de 500, mais la direction peut en tout temps disposer d'un droit de veto lors des assemblées générales. Les comptes sont à la disposition des clients en permanence et même un extrait de la comptabilité se trouve dans les chambres de l'hôtel. En ce qui concerne le personnel, la transparence existe également sans restriction. Chacun «gère» sa fonction comme il le souhaite, en cuisine, comme dans le service ou à la ferme».

«Au début, pour l'investissement, il a fallut trouver 250 000 francs pour la ferme», poursuit Marc Desaules. «En une dizaine de jours, une trentaine de personnes ont souscrit la somme nécessaire. Pour l'hôtel et le restaurant, le capital-actions est rapidement passé de 100 000 à 500 000 francs. L'établissement vaut aujourd'hui plus de 5 millions. Il faut relever aussi que la plupart de travaux ont été réalisé par l'équipe de L'Aubier et de nombreux bénévoles devenus actionnaires par la suite.

Prix bien mérité

Les améliorations techniques se sont immédiatement traduites par une réflexion de base lors de l'achat des produits, provenance, mode de production et de commercialisation, conséquences sociales ainsi que pour l'environnement. Pour la construction, le choix s'est porté sur des matériaux naturels, nobles et dégradables. Une installation solaire de 200 m² permet le séchage du foin en grange. Une récupération de l'eau de pluie alimente les machines à laver et l'ensemble des WC, lesquels ne consomment que 3,3 litres d'eau au lieu des 9 litres habituels. La production, sur place de 30% de l'électricité s'effectue au moyen d'un moteur à gaz couplé chaleur-force. Le remplacement de l'électricité par le gaz permet une économie de 60% de l'énergie primaire. Même la «chaleur» des frigos est récupérée pour le chauffage. En visitant les installations de L'Aubier, on s'aperçoit très rapidement que le Prix «Eco-Hôtel» a été bien attribué.

Magasin et hôtel

«Nous disposons de 33 lits, pour une quinzaine de chambres», relève Anita Grandjean, qui s'occupe notamment de la gestion hôtelière. «L'an dernier, l'occupation était de 45%, mais la tendance est à la hausse pour 1994. Il faut relever que le bouche à oreille fonctionne admirablement dans le domaine de la clientèle, comme pour le recrutement du personnel. Dans ce secteur, il n'existe pas de cahier des charges».

«Chacun travaille selon ses tendances et la sélection s'opère sans problème», ajoute Anita Grandjean. «Les restaurants servent en moyenne 110 couverts par jour. Dans l'ensemble, les légumes proviennent de nos propres cultures alors que le 95% de la viande sort de la ferme de Montézillon. Seul l'agneau est acheté dans un établissement «bio» de Soubey. De plus, dès l'entrée un magasin de produits biologiques, de notre production pour la plupart, et de jouets en bois, est à la disposition de la clientèle. Un attrait de plus!»

Il ne reste plus qu'à savoir quelle est la clientèle de cet établissement d'un genre résolument précurseur. «Notre clientèle vient pratiquement de tous les cantons de la Suisse, elle se recrute beaucoup au sein de sympathisants pour le mouvement écologique. Les fins de semaine, les voitures sont immatriculées en France, en Italie ou en Allemagne».

L'écologie offre donc un nouveau créneau commercial, même pour l'hôtellerie. L'exemple de L'Aubier, à Montézillon près de Neuchâtel, mérite bien qu'on s'y arrête quelques instants.

EDITORIAL

Un acte courageux et lucide

Ecologie, protection de l'environnement: le thème n'est plus tout à fait nouveau. Il a même été si souvent évoqué au cours des dernières années que certains s'en sont lassés. C'est plus que regrettable, car, dans la plupart des cas, l'écologie est encore au stade des intentions. Aborder cette question, c'est se lancer dans un énergique tirer-à-la-corde, avec d'un côté les intérêts à court terme, de l'autre les intérêts à long terme. Que ce soit au niveau de l'Etat ou de l'entreprise, le choix de la «voie verte» est un acte lucide et courageux, car les avantages qu'il octroie ne sont en général pas immédiats.

La forte croissance du tourisme dans le monde s'est traduite par de nombreuses atteintes à l'environnement. Qui n'a pas entendu parler de ces sites ravagés par des programmes de constructions anarchiques, dont plusieurs s'avèrent aujourd'hui surdimensionnés? Et c'est sans parler des atteintes, bien plus graves, que les activités touristiques mal canalisées portent à l'identité culturelle des populations locales. Le mouvement est toutefois difficile à endiguer. Le tourisme étant une source de revenus appréciable, les pays à économie faible ouvrent facilement leurs portes, en dépit des risques encourus, à toutes sortes d'activités touristiques. Le respect des sites repose dès lors bien souvent sur la discipline des tours-opérateurs conscients de leurs responsabilités ou tout simplement à l'écoute des sensibilités écologiques de leur clientèle. Si le besoin de protection de l'environnement est moins grand en Suisse, il n'en reste pas moins primordial. Le tourisme, qui fait du paysage et de la qualité de vie ses principaux atouts, en sait quelque chose.

Or, ici aussi, une politique écologique engendre d'inévitables conflits d'intérêts. Les exemples d'objectifs qui tendent à s'opposer ne manquent pas: aménagement de golfs et protection des sites, liberté du trafic individuel et développement des transports publics, activités sportives de plein air et protection de la faune et de la flore, installations touristiques et protection du paysage. La liste n'est pas exhaustive.

L'absence de législation ou, lorsqu'il y en a une, la lenteur administrative, les aléas de la conjoncture empêchent l'application d'une véritable politique écologique, ce qui donne libre cours aux projets qui ne s'embarrassent pas forcément de considérations à long terme. Le problème se présente d'une manière analogue au niveau des entreprises. Encore que là, les mécanismes sont plus subtiles et la liberté plus grande. En fait, tout ou presque est affaire de choix. Les contraintes auxquelles se soumettent volontairement les entreprises hôtelières qui ont choisi la «voie verte» sont considérables. Outre le coût relativement élevé des investissements en immobilisations (installations à énergie solaire, par exemple), cette voie réclame de la constance, de la pugnacité, de la conviction, tant sur plan humain que sur le plan matériel.

Il n'en reste pas moins que le choix écologique est la solution d'avenir. L'écologie n'a fait que ses premiers pas. Elle en fera d'autres, car elle n'est pas un phénomène de mode. Les établissements hôteliers qui ont fait acte de candidature pour le prix de l'«Eco-Hôtel de l'année» ont assurément pris la bonne direction. Le moment n'est plus très loin où l'on reconnaîtra que l'écologie est synonyme de qualité et de choix responsable. ***Miroslaw Halaba***

Prix spéciaux

Trois établissements récompensés

Ce sont au total 43 établissements hôteliers suisses – sur les 270 qui avaient demandé le questionnaire – qui ont été examinés par le jury du Prix «Eco-Hôtel de l'année 1994», patronné par notre hebdomadaire.

Outre le prix principal, trois prix spéciaux ont été décernés. Les lauréats sont: l'Hôtel Bethanien, à Davos (catégorie hôtel de vacances), les hôtels Bären/Bristol, à Berne (hôtel garni) et l'Hôtel Mövenpick Regensdorf, à Regensdorf (hôtel urbain).

La cérémonie de remise des prix s'est déroulée jeudi à Landquart dans le cadre de la 3e Journée de l'environnement et du tourisme, organisée par l'Office du tourisme des Grisons et la SSH.

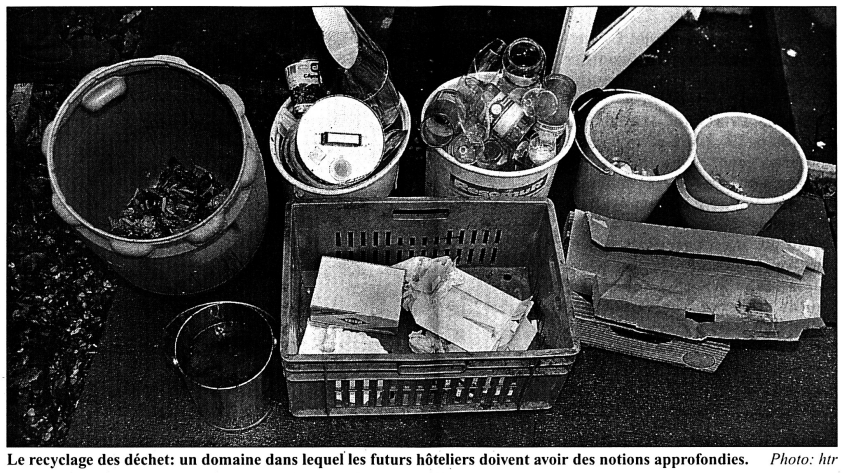
Le jury, composé de sept personnes de la branche, a évalué les mesures écologiques selon trois critères: étendue et suivi des mesures, efficacité et innovation, attitude de base et-harmonie. Les établissements retenus par le jury ont été inspectés en septembre et en octobre. Les informations concernant le Prix «Eco-Hôtel de l'année 1995» seront diffusées en mai dans l'*hôtel revue*. *MH*

Environnement

L'écologie commence dans les écoles hôtelières

Il est indéniable que les écoles hôtelières ont un rôle déterminant à jouer dans la sensibilisation des futurs professionnels, d'ores et déjà actifs lors de leurs stages dans les départements les plus «chauds» des hôtels et restaurants, et dans la propagation des techniques de protection de l'environnement en entreprise. Les hôteliers en herbe semblent, à cet égard, parfois plus motivés que leurs aînés…

JOSÉ SEYDOUX



Le recyclage des déchet: un domaine dans lequel les futurs hôteliers doivent avoir des notions approfondies. *Photo: htr*

La SSH et la FSCRH avaient préalablement montré la voie à suivre en éditant leur «Manuel des 400 conseils pratiques sur l'environnement pour l'hôtellerie et la restauration suisses». Nos institutions d'enseignement peuvent puiser-là de nombreux cas pratiques de mise en application des grands principes de l'écologie et de la protection de l'environnement.

Les écoles hôtelières interrogées déclarent toutes accorder une place importante aux problèmes d'écologie. Certes, en montrant d'abord l'exemple au sein de leur propre exploitation que l'on doit pouvoir considérer à juste titre comme des entreprises modèles. Ensuite, à l'évidence aussi, en intégrant résolument ce sujet dans les programmes de formation sous diverses formes: cours fixe, cours à options, intervention ponctuelle dans des cours touchés par le sujet.

Déchets et énergie

L'Ecole hôtelière de Lausanne peut en témoigner: *Antonio Adamo*, professeur d'ingénierie, a participé à la «réforme» écologique entreprise par cette école depuis deux ans. Il a introduit dans ses cours des notions approfondies en matière de pollution de l'air, d'économies d'énergies, de choix des denrées, de tri ou de recyclage des déchets. La reconversion écologique, selon lui, passe par la domotique, qui permet de contrôler l'éclairage, le chauffage, la climatisation et la réfrigération, ainsi que par la gestion intégrée de l'énergie à l'aide de senseurs. Les économies impliquent tant l'utilisation d'appareils ad hoc (fourneaux à induction, chaudières performantes, machines à laver à haut rendement) et de systèmes mieux étudiés (comme les doubles ou triples vitrages, les récupérateurs de chaleur, les capteurs solaires, etc.), que le recours à des produits semi-finis en cuisine, des détergents biodégradables et du linge adapté parfaitement à sa lourde mise à contribution.

«Pour bien fonctionner, les hôtels ont besoin d'une grande quantité de denrées et d'énergie; ils produisent beaucoup de déchets. C'est pourquoi l'enseignement porte en priorité sur ces sujets», explique *Sam Salvisberg*, chef de l'enseignement à l'EHL, qui précise les thèmes étudiés en détail: consommation d'eau, de produits de nettoyage et d'énergie (électricité, mazout, gaz), techniques d'isolation thermique des bâtiments, gestion des déchets.

Nouvelle race de professeurs

Si la plupart des écoles mettent sur pied des conférences sur l'écologie ou ayant trait à ses applications pratiques, de nombreux professeurs se sont efforcés d'intégrer cette matière dans leurs différents cours. L'influence des modalités locales peut d'ailleurs s'exercer sur la vulgarisation de certains principes. «A Genève, aucun triage de déchets n'est organisé», fait par exemple remarquer *Oscar Sykora*, directeur de l'Ecole hôtelière de Genève, «mais Vieux-Bois n'en est pas moins au goût du jour et insiste, en particulier dans les cours pratiques, sur l'importance de cette question liée d'ailleurs aux principes d'économie d'entreprise». On ne fait ainsi que concrétiser techniquement des points d'exploitation et de gestion connus depuis longtemps.

Si les cours d'ingénierie figurent sur le devant de la scène à cet égard, les professionnels des métiers de l'hôtellerie et de la restauration les plus directement concernés, comme les cuisiniers, les gouvernantes et les responsables d'entretien, se tiennent au courant de derniers développements, encouragent les étudiants à vérifier leurs connaissances théoriques pendant leurs stages et imprègnent surtout leur savoir-faire d'une dimension didactique permanente.

L'Hotel Management School «Les Roches», à Bluche, n'est pas en reste, avec la fibre anglo-saxonne en plus pour ce genre de préoccupations, ce qui concerne surtout les cours en F&B: Sanitation Operations, Cleaning Science and Technique, Loss Prevention Management, Nutrition and Food Hygiene, etc. Au semestre terminal, 45 heures sont données sur le thème «Environmental Studies». Comme le précise *Peter Schlatter*, directeur des Roches, «we leave no stone unterned in our quest to protect the environment…»

Environnement socio-culturel

La démarche du Centre International de Glion (CIG) va encore beaucoup plus loin dans la mesure où le problème de l'écologie est non seulement abordé dans les cours de cuisine, F&B, etc., pour les questions évoquée plus haut, mais aussi en termes de marketing touristique et hôtelier (stratégies d'entreprises comme McDonald's, SAS, Hotelplan, présentation des produits dits de «nature active») et dans un cours à options intitulé «Tourisme et tiers monde». Trois thèmes y sont abordés: les répercussions du tourisme sur l'environnement socioculturel, les incidences sur l'environnement écologique et les nouvelles stratégies de développement. *André Matio*, auteur d'une thèse sur ce sujet et professeur au CIG, développe en l'occurrence un enseignement où sont pris en compte à la fois l'impact d'une activité touristique et hôtelière sur l'environnement et l'influence des facteurs extérieurs sur l'évolution de l'entreprise…

L'enseignement de l'écologie, dans nos écoles hôtelières, tend en définitive, au-delà de l'adaptation purement technique des travaux quotidiens d'un corps de métier, à préparer des hommes et des femmes suffisamment responsables pour intégrer harmonieusement leur entreprise et leur façon d'y travailler dans une nouvelle philosophie de l'existence dont le cadre n'est autre que notre environnement.

Alpes vaudoises

Nouveau départ pour le tourisme leysenoud

Leysin devrait prendre un nouveau départ. Mardi, le voile a été levé sur la restructuration des entreprises touristiques placées dans le giron de Leysintours et remises financièrement à flot par les milieux bancaires vaudois. L'événement est important pour la station vaudoise, car son animation dépend pour une bonne part de l'activité de ces entreprises.

MIROSLAW HALABA

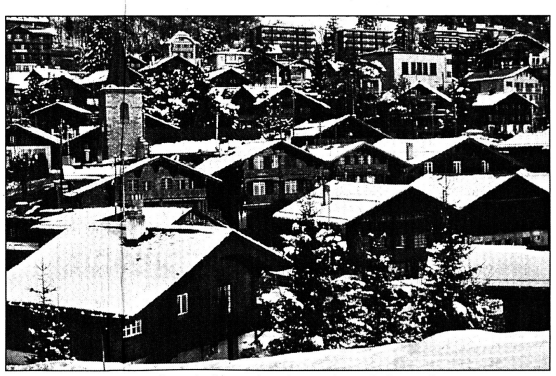
L'information dévoilée mardi n'a pas donné lieu à de grandes surprises. Tant il est vrai qu'une partie des éléments avaient déjà filtré ces dernières semaines dans la presse romande.

Confrontés à de «très graves difficultés financières», plusieurs établissements gravitant autour de Leysintours se devaient d'être remis en selle. Une étape décisive dans la mise en place de la nouvelle structure s'est jouée il y a une semaine avec la transformation de Leysintours en société immobilière.

Dotée d'un capital de 1,5 million de francs, Leysintours SA s'occupera des immeubles du groupe Leysin Holding, dont la création est la principale innovation de cette restructuration.

Trois hôtels

Placée sous la présidence du syndic de Pully, *Jean Chevallaz*, Leysin Holding LH SA, chapeautera, outre Leysintours, la société Le Relais Exploitations touristiques SA. Présidée par *André Hefti*, celle-ci se chargera de l'administration, des finances, de la promotion et de la maintenance des trois hôtels du groupe: Classic Hôtel (ex-Holiday Inn), quatre étoiles, Central-Résidence, trois étoiles, et Colina, trois étoiles. Classic Hôtel, qui est le plus grand hôtel de Leysin, entend désormais devenir «l'établissement de référence» de la station en cultivant «la grande tradition du service à la portée d'une large clientèle».



La nouvelle structure devrait dynamiser le tourisme de la station.
Photo: OT Leysin

Un bureau de vente

Les hôtels du groupe seront représentés sur les marchés suisses et étrangers par un bureau de promotion-vente, spécialement créé. A noter que les responsables du groupe avaient tenté de mettre sur pied un bureau de vente censé distribuer les produits touristiques de la station. En vain toutefois, car ils n'ont pu trouver les appuis nécessaires auprès des autres hôteliers, ont-ils dit.

La société d'exploitation Le Relais supervisera par ailleurs la location du Belvédère, occupée par le Club Méditerranée, du Mont-Blanc (Intersoc/Club Ozone) et du Chamois (divers locataires). Elle dirigera également une buanderie centrale.

Les personnes

Sur le plan des personnalités responsables, on notera que *Pierre Schwitzguebel*, directeur sortant de l'Office du tourisme de Lausanne, sera présent dans le conseil d'administration des trois sociétés. Il assumera la fonction d'administrateur-délégué de Leysin Holding et de la société Le Relais et celle de président de Leysintours, dont les membres en seront *Roland Mages* et *Carlo de Mercurio*. Le Relais sera présidé par *André Hefti* et aura pour membre *Philippe Pasche*. Outre les personnes déjà citées, le conseil de Leysin Holding comptera les membres suivants: *Pierre-Alain Lombardi*, *Christian Mollard*, *Pierre Mueller*, *Philippe Pasche*, *Jürg Stäubli* et *Salomon Toledano*.

Les hôtels enfin seront dirigés par les personnes suivantes: *Jean-Marc et Myriam Udriot* (Classic Hôtel), *Pierre-Alain Moret* (Central-Résidence) et *Iris Abaecherli* (Hôtel Colina).

La SHL tenue à l'écart

Président de la Société des hôteliers de Leysin (SHL), *Jean-Marc Ryhen* regrette que sa section ait été complètement tenue à l'écart des discussions et de l'ensemble de l'opération.

«La SHL n'a pas reçu la moindre information, ni sur les tractations en cours ces derniers mois, ni sur la stratégie envisagée. A la lueur des informations issues de la conférence de presse, il apparaît que c'est surtout du réchauffé, avec toujours les mêmes partenaires mais dans des positions différentes», dit-il. Sceptique en l'état actuel des choses, le président de la SHL constate qu'il faudra attendre pour mesurer les effets véritables des nouvelles structures proposées.

«Un seul exemple, l'occupation du Belvédère. Les retombées seront très différentes s'il s'agit du Club Méditerranée en tant que tel ou du sous-club Aquarius. Pour le reste, si les nouveaux partenaires seront majoritaires en nuitées, le reste des hôteliers de Leysin restera majoritaire au sein de la SHL.»

Au-delà de cette réaction, la conférence de mardi a permis d'apprendre que le Club Méditerranée sera bel et bien dans le capital de Leysin Holding SA. Pour le reste, c'est bien d'un sauvetage qu'il s'agit, tant dans le cas de l'ex-Holiday Inn (on a parlé d'un chantier dont le coût aurait presque doublé entre les devis et la facture finale) que dans celui de l'Hôtel Colina – en faillite – ou encore du Central-Résidence. Il a également été confirmé que la Banque cantonale vaudoise – ayant de très nombreux dossiers entre ses mains – a joué un rôle moteur en faveur de la mise sur pied de ces nouvelles structures.

Enfin, le nom de *Maurice Urech*, ex-directeur de l'ex-Royal Plaza, avait également été prononcé à de multiples reprises ces derniers mois. Il apparaît aujourd'hui – et en l'état actuel des choses! – que le rôle du président de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers se limite à celui de consultant, ce qu'il nous a d'ailleurs confirmé. *JCK*

Nuitées hôtelières

Tendance négative interrompue

Après avoir vu le nombre de ses nuitées augmenter de 2,7% en moyenne durant le premier trimestre de 1994, le tourisme hôtelier avait enregistré un recul de 1,8% entre avril et septembre. Cette tendance négative vient d'être interrompue. Selon les premières estimations de l'Office fédéral de la statistique (OFS) en effet, les établissements hôteliers helvétiques ont enregistré durant le mois d'octobre 7,6% de nuitées supplémentaires par rapport au même mois de l'année dernière. Ce bon résultat est toutefois inférieur de 6,9% à la moyenne des mois d'octobre des cinq dernières années. La demande indigène a augmenté de 12,6% alors que le nombre des touristes étrangers a progressé de 3%. Entre janvier et octobre, les établissements hôteliers suisses ont ainsi enregistré un total de 30,14 millions de nuitées, soit 30 000 (ou 0,2%) de plus que pendant la période correspondante de 1993. Ce résulatat est toutefois inférieur de 4% à la moyenne des cinq dernières années. Durant les dix premiers mois de l'année, la demande indigène (12,16 millions de nuitées) a progressé de 0,4%. Les hôtes étrangers (17,98 millions de nuitées) se situent pour leur part au même niveau que l'an dernier. *JPF*

Restauration

Sierre a aussi son Big Mac

Depuis le 18 novembre, la ville de Sierre dispose d'un restaurant McDonald's flambant neuf. D'une capacité de cent places environ, le nouvel établissement est la 43e unité de la chaîne dans notre pays, la quatrième en Valais. McDonald's annonce que 55 emplois supplémentaires viennent ainsi d'être créés. Les automobilistes pressés n'ont pas été oubliés. Un service au volant McDrive sera en effet spécialement prévu à leur intention. Actuellement, près de 3000 personnes travaillent chez McDonald's en Suisse où la chaîne américaine a ouvert son premier établissement en 1976. *JPF*

MÉLI-MÉLO

Ecuvillens-Fribourg: un aérodrome régional polyvalent. Doté de sa piste en dur de 800 mètres, l'aérodrome d'Ecuvillens, près de Fribourg, ne cesse de se développer dans l'ensemble de ses secteurs d'activité: sport, affaires, tourisme, plaisance. En 1993, cet important élément d'infrastructure de communication du Pays de Fribourg a enregistré plus de 41 000 mouvements d'avions et, même si le trafic purement commercial ne représentait que 10% des passagers transportés, Ecuvillens joue un rôle non négligeable sur le double plan de l'animation sportive et de l'organisation de manifestations dans toutes les disciplines aéronautiques modernes: vol de plaisance, vol à voile, acrobatie, parachutisme, montgolfières, hélicoptères, collection et maintenance d'avions anciens.
L'aérodrome fribourgeois – le troisième de Suisse romande après Genève-Cointrin et Sion – déploie une importante activité de formation de pilotes (licenciés privés, professionnels et pilotes militaires et pilotes de Swissair) et de contrôleurs aériens (Swisscontrol). Cette diversité d'activités crée une animation bienvenue dans le ciel fribourgeois… et à terre où l'infrastructure d'accueil est en passe, elle aussi, de prendre son envol. *JS*

*

Tourisme culturel: Aida dans les arènes d'Avenches. Evénement unique dans les annales d'Avenches l'été prochain avec, en première suisse, «Aida», l'opéra de Verdi joué en plein air dans l'amphithéâtre romain. Faut-il rappeler qu'Aventicum, fondée par l'empereur Auguste, fut la première métropole et le centre administratif et culturel de l'Helvétie? Cette période grandiose a laissé de nombreux témoignages, dont l'amphithéâtre, récemment restauré, pouvant désormais contenir quelque 6000 spectateurs.
C'est dans ce cadre unique que sera donné «Aida» les 30 juin, 1er, 4, 6, 8 et 9 juillet 1995. Au pupitre, le maestro italien *Angelo Cavallaro* dirigera l'Orchestre des Rencontres musicales de Lausanne et les choeurs de l'Ensemble vocal de Villars-sur-Glâne que dirige *P.-G. Roubaty.* Des solistes internationaux prêteront leur concours à ce grand spectacle lyrique – qui pourrait inaugurer une série – de nature à porter bien haut le nom de la Broye et à y attirer des «touristes culturels» de toute la Suisse. *JS*

*

Pont-la-Ville: Royal Golf de 9 à 18 trous. Le Royal Golf & Business Club de Pont-la-Ville en Gruyère, avec sa gentilhommière abritant un centre d'affaires, de rencontres et de loisirs, possède depuis deux ans un golf de 9 trous, une attraction originale face au splendide paysage du lac de la Gruyère. Ce parcours, d'une conception novatrice, va devenir un golf international en passant à 18 trous. Le projet, qui n'a suscité aucune opposition, pourrait devenir réalité dès la saison d'été 1996.
On prévoit un investissement de 6 millions de francs. Au total, ce ne sont pas moins de 30 millions qui auront été investis dans ce complexe-club, propriété de M. et Mme *René Brülhart*, qui abrite déjà une résidence hotelière (12 chambres), un restaurant panoramique, une piscine couverte, un sauna-solarium, de même qu'une école de golf. *JS*

*

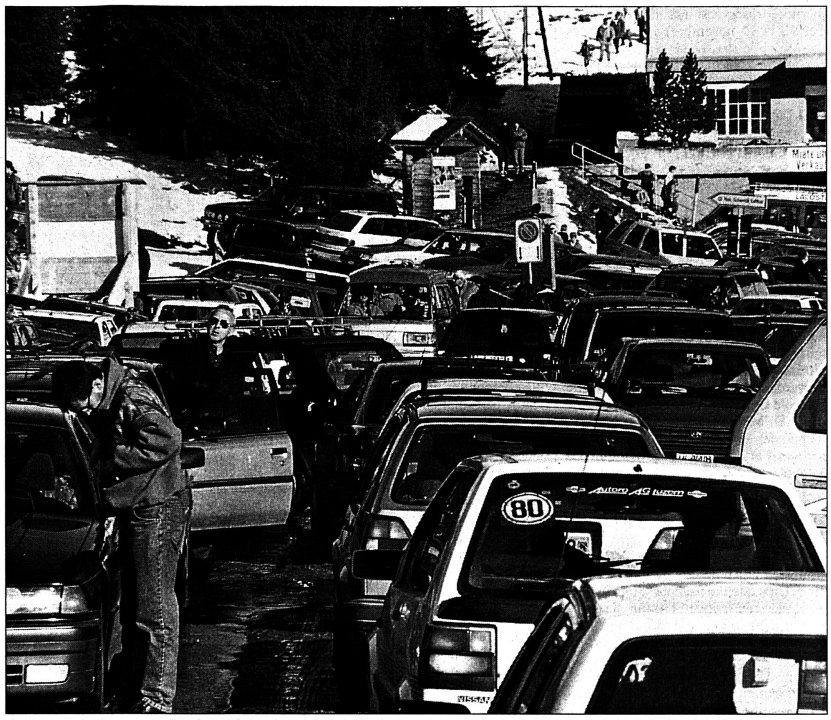
Charmey: animation et bombe glacée. La station gruérienne de Charmey s'est offert un magnifique dessert sous la forme d'une patinoire artificielle qui complète les équipements du centre sportif adjacent. Etrennée il y a quelques jours, cette installation de plein air, aux dimensions standard de 60 x 30 m, ajoute un nouveau fleuron à l'équipement de sport et d'animation de la vallée de la Jogne.
La plupart des communes de la région ont participé financièrement à l'investissement de 1,85 million de francs consenti pour mener à bien cette opération d'intérêt régional et touristique, Charmey assurant naturellement la majeure partie de la dépense. Construite par l'entreprise Glassey de Martigny, la patinoire de Charmey (transformable en tennis l'été) utilise des procédés écologiques de fabrication de la glace. Elle recevra le baptême du feu le 17 décembre prochain, à la faveur d'un match d'exhibition opposant le HC Martigny à un certain HC Gottéron… *JS*

Trafic durant la saison d'hiver

Les stations de ski s'organisent

Durant chaque saison d'hiver, les stations valaisannes sont envahies par un important flot de voitures. La majorité des vacanciers utilise toujours leur propre moyen de locomotion, ce qui n'est pas sans poser de gros problèmes de trafic, voire de sécurité. Depuis quelques années pourtant, ces villes-stations ont instauré de véritables codes de la route adaptés à des situations parfois chaotiques.

ALEXANDRE BOCHATAY



Certaines stations ont adopté de véritables codes de la route adaptés à des situations parfois chaotiques… *Photo: Ex-Press*

De quelques milliers d'habitants durant la morte saison, certaines stations alpines se transforment en véritable cités urbaines de plusieurs dizaines de milliers de touristes lors des grandes vacances d'hiver. Zermatt, Crans-Montana, Verbier, Saas Fee ou encore Loèche-les-Bains en savent quelque chose. Cette affluence massive provoque souvent d'importants problèmes de fluidité de trafic et de sécurité sur les artères principales. Depuis quelques années, les responsables se sont donc sérieusement penchés sur la question. Révolue l'époque où les hôtes et indigènes pouvaient circuler ou parquer n'importe où, n'importe comment. De véritables stratégies ont ainsi été adoptées selon les caractéristiques propres à la situation géographique et à la philosophie de chaque région.

Les radars zermattois

A Zermatt, les voitures n'ont jamais constitué un véritable problème, la circulation étant prohibée à partir de Täsch, véritable terminus pour tous les automobilistes. Les problèmes de stationnement ont ainsi été déplacés en aval dans la vallée. Chaque année, des parkings supplémentaires doivent ainsi être organisés à Täsch ou à Randa pour faire face à l'afflux grandissant de véhicules qui ne trouvent plus de places de stationnement. Depuis deux ans, les responsables du marketing incitent même les vacanciers à laisser leur voiture à Viège ou à Brigue. Le pied du Cervin pouvant ensuite être facilement atteint par le train BVZ.
La station zermattoise enregistre pourtant depuis cinq ans une augmentation sensible de véhicules électriques. Ces derniers ont progressivement chassé les pittoresques calèches cavalières. Devant l'ampleur du phénomène, les autorités ont même été contraintes de sévir, notamment en effectuant des contrôles radar destinés à limiter la vitesse à 20km/h! Un comble, dans une station toute acquise aux piétons.

Urbanisation inadaptée

Sur le Haut-Plateau, la circulation représente un véritable casse-tête. Il faut dire qu'avec ses 60 00) habitants durant la pleine saison, Crans-Montana se métamorphose littéralement en cité urbaine. L'étendue des lieux et la relative distance qui sépare les différentes stations d'embarquement aux remontées mécaniques incitent les skieurs à utiliser leur propre moyen de locomotion. De plus, en fin de journée, il est de bon ton de flâner en voiture devant les terrasses de bistrot. Pourtant, les autorités et responsables de la sécurité ont fourni d'importants efforts pour équiper la station en parkings. Le stationnement sauvage, comme dans beaucoup d'autres stations valaisannes, a été interdit le long des principales artères. De plus, abonnements et cartes journalières permettent l'utilisation libre des transports publics dans le village.
Même problème à Verbier, où les autorités avaient même envisagé l'interdiction pure et simple de véhicules dans leur station. Le développement de la parahôtellerie a pourtant empêché l'introduction de cette mesure. Une solution acceptable a cependant été trouvée avec la mise en place d'une circulation à sens unique, un trafic circulaire à travers le village. De plus, Verbier peut encore compter sur le grand parking du Châble et ceux de la station.

Système d'information

«Magellan» a frôlé le naufrage

«Magellan», le serveur minitel à vocation touristique français, lancé il y a un an, et passant pour l'un des plus complets du secteur, a bien failli disparaître. Sauvé in extremis par une initiative du ministère du tourisme, il cherche aujourd'hui des repreneurs. Pourtant, cet incident n'a pas été causé par un manque de succès commercial. Explications.

JEAN-PIERRE GROBART, PARIS

Informations touristiques en tous genres, itinéraires, réservations. Le tout à partir d'une demande multi-critères en trois langues au choix. Consultable depuis la France et bon nombre de ays étrangers. Magellan et sa base de données comportant 50 000 fiches sont annoncés en 1993 comme le meilleur serveur touristique télématique français.

Histoire de désistements

Le projet représente un investissement de 65 millions de francs français, financés par la GMF (une compagnie d'assurance), IBM, et la Fédération internationale de l'automobile. Mais courant 93, lors du démarrage de sa commercialisation, suite à des difficultés internes à son groupe, GMF se retire du projet, suivi par IBM. Seule, la FIA ne peut plus faire face. On décide alors une liquidation amiable de la société, et non une liquidation judiciaire, puisqu'il n'y a pas de passif (de dettes). On se met alors à la recherche de repreneurs début 94.

Ministère à la rescousse

La direction du tourisme (au ministère de l'équipement, des transports et du tourisme) se porte alors au secours de Magellan, craignant de le voir définitivement disparaître. Un audit général et une étude portant sur les développements du serveur à réaliser à court terme débutent en mars 94 pour s'achever en mai 94. Entretemps, le 3615 Magellan a cessé son activité et a donc disparu des écrans télématiques français et étrangers. En juin, à la lecture des rapports, la direction du tourisme décide d'assurer la relance du serveur, de tenter de créer une nouvelle structure et de trouver des repreneurs.

Tour de table en cours

Une période transitoire de six mois s'achevant début 95 commence alors. Durant cette période, le fonds de commerce est confié en location gérance à un groupe d'opérateurs du secteur touristique français: Maison de la France, l'Agence française d'ingénierie touristique, la Fédération nationale de l'industrie hôtelière et quatre Comité régionaux de tourisme. Ce sont eux qui financent actuellement la relance du serveur.
Un coordinateur a été détaché par la direction du tourisme depuis septembre dernier. Sa mission est de boucler d'ici le 15 janvier 1995 un tour de table permettant de réunir de nouveaux actionnaires au sein de structure nouvelle. Ce coordinateur se montre confiant quant au succès de sa mission. Son optimisme repose sur les points clé suivants:
– Magellan est une initiative française, dont les applications et les extensions internationales potentielles sont importantes (l'automobile club américain par exemple, envisagerait d'en équiper ses 7000 agences).
– C'est la seule base de données touristiques française aussi complète: hôtels, restaurants, loisirs, patrimoine…
– Le serveur peut être interrogé en langage courant et en trois langues: français, anglais, italien.
– Il accepte les demandes complexes jusqu'à cinq critères de choix. Il fournit également l'itinéraire.
– Il est adapté aux normes internationales d'échange de données.
– Des organismes majeurs du secteur touristique français se sont associés pour sa relance.
Ces organismes seront d'ailleurs parmi les futurs actionnaires de la nouvelle structure. Mais ils ne seront pas seuls. Il est trop tôt pour connaître la répartition des parts, et le type de structure choisie. D'autre organismes professionnels, mais aussi des entreprises privées et des établissements financiers sont en effet aujourd'hui pressentis pour rejoindre les futurs actionnaires. Au total, 4 millions de francs français seraient à trouver.

«Happy end»?

Les mésaventures de Magellan semblent donc s'acheminer vers une «happy end». Et on ne peut qu'en être soulagé, car il aurait été regrettable que Magellan disparaisse malgré un avenir commercial plutôt prometteur. Et la Suisse, qui avait dès 93 fait connaître son désir de se doter d'une base de données similaire pourra alors poursuivre ses projets avec la nouvelle équipe française…

MÉLI-MÉLO

Fribourg, hôte de Rueil-Malmaison. Jumelée depuis 1992 avec la ville française de Rueil-Malmaison, dans la banlieue parisienne, là où jadis des soldats fribourgeois s'étaient mis au service des rois de France, Fribourg a été l'hôte d'honneur, du 18 au 20 novembre, du 4e Salon du Terroir. Ce jumelage, véritable plate-forme pour des échanges d'institutions, d'entreprises et de personnes dans le domaines de la culture, du sport et de l'enseignement, a trouvé, dans cette manifestation, l'occasion idéale de présenter son offre touristique, économique et gastronomique. La délégation de la capitale fribourgeoise y a notamment offert des produits typiques; le Restaurant du Midi, bien connu des amateurs de fondue, était au centre des festivités. L'ensemble de cette présentation a été orchestré par l'Office du tourisme de la Région de Fribourg et la Chambre fribourgeoise du commerce et de l'industrie. *JS*

*

Grisons: Golf sur neige. La deuxième édition du Trophée des Grisons de golf sur neige («Graubünden Schneegolf Trophy 95»), organisé par l'Office du tourisme des Grisons, aura lieu en janvier et février prochain. Trois tournois se dérouleront en Engadine, à Disentis et à Arosa. La participation à ces trois compétitions permettra d'accéder au «Trophy 95», dont le classement final sera calculé sur la base des scores obtenus lors des trois tournois précédents qui auront lieu respectivement sur le lac de St-Moritz (20–22 janvier), à Disentis (28 janvier–5 février) et à Arosa (18–19 février). La remise du deuxième «Graubünden Schneegolf Trophy» sera assurée par l'ancienne skieuse *Maria Anesini-Walliser*. Cette compétition consolide ainsi la renommée des Grisons dans le domaine très exclusif du golf sur neige. *JPF*

MÉLI-MÉLO

Travel Trend de Francfort. La première édition du Salon international des voyages Travel Trend, qui s'est tenue à Francfort du 10 au 13 novembre, a reçu un accueil favorable de la majorité des 528 exposants. La séparation du salon en journées réservées aux professionnels (les 10 et 11 novembre) et en journées grand public (les 12 et 13 novembre) a par ailleurs été particulièrement appréciée. Près de 5000 professionnels de la branche provenant de 54 pays ont ainsi visité le salon lors des deux premiers jours et 6000 amateurs de voyages en ont fait de même les deux derniers jours. Le système de rendez-vous assisté par ordinateur et conçu de manière à permettre aux exposants et aux visiteurs de planifier un entretien bien avant l'ouverture du salon a en outre été considéré comme très judicieux. *LM*

*

Tourisme et artisanat d'art: La Broye à Genève. Sous l'égide de l'Association touristique d'Estavayer-le-Lac et sa région (ATER), plusieurs artisans d'art broyards ont tenu un stand à la récente Foire de Genève, dans le cadre du Salon de l'ADEMA, Association pour le développement et les encouragements des métiers d'art. Ce stand de promotion des valeurs touristiques et de l'artisanat d'art de la Broye a réuni des créations originales de deux tisserandes, d'un ébéniste, d'un maquettiste, d'un céramiste et d'un créateur de bijoux. Cette initiative s'inscrivait dans une ligne d'action et de sensibilisation bien précise: «Nous sommes conscients que l'artisanat est un élément de l'offre touristique et culturelle de la région, une option de développement économique et la forge de nos paysages urbanisés», explique *Isabelle Droz,* directrice de l'ATER, qui souligne que cette collaboration n'est qu'une des facettes de divers projets comprenant, entre autres, un circuit d'artisanat d'art, des expositions, l'amélioration des conditions de shopping à Estavayer, des stages d'initiation… *JS*

Nuitées étrangères en Valais

Les Japonais arrivent en force

Depuis quelques années, les responsables de l'Union valaisanne du tourisme (UVT) ont établi avec précision les marchés touristiques qu'ils considèrent comme prioritaires. Pour la première fois et contre toute attente, les touristes japonais ont nettement augmenté leur présence en terre valaisanne. De quoi modifier, dans les régions concernées, les priorités accordées à la promotion étrangère.

ALEXANDRE BOCHATAY

L'augmentation spectaculaire des touristes japonais: une bonne surprise pour les responsables valaisans du tourisme. *Photo: Jean-Paul Fähndrich*

Les responsables de l'UVT viennent de présenter le bilan touristique de l'année écoulée, ainsi que les diverses orientations pour l'année 1995. Rétrospective chiffrée, nouveau concept marketing, plan d'activités futures, programme estival et présentation du Valais Magazine ont été développés dans le détail.

Au chapitre des chiffres, l'évolution annuelle des nuitées, selon la provenance des hôtes et durant la période allant de novembre 1993 à septembre 1994, est révélatrice des tendances saisonnières. Aucune surprise quant aux touristes allemands qui restent, avec près d'un million de nuitées, les hôtes valaisans les plus nombreux. Les Belges, Anglais, Hollandais et Français suivent bien derrière avec cinq fois moins de nuitées. L'évolution d'une année à l'autre permet cependant d'étudier les mouvements de touristes étrangers. Ainsi, la variation en pour cent démontre que les Italiens ont été moins nombreux, avec 26,6% de nuitées en moins par rapport à l'année précédente. L'Espagne (–19,6%), la Suède (–17,4%) et la Grande-Bretagne (–11,1%) ont également reculé dans les statistiques.

Par contre, et c'est une grande surprise pour les professionnels du tourisme valaisan, les pays d'Extrême-Orient ont enregistré la plus grande progression d'hôtes à destination du Vieux-Pays. «A eux seuls, les Japonais ont augmenté leur présence de près de 38%!», relève *Melchior Kalbermatten*, directeur de l'UVT. Les autres ressortissants asiatiques représentent également une augmentation de 33%. Au total, les hôtes asiatiques ont ainsi représenté 230 000 nuitées, soit un chiffre seulement quatre fois inférieur à celui des touristes allemands.

«Il s'agit cependant de garder la tête froide. Nous ne savons pas si ces résultats sont passagers, ou s'ils dénotent clairement une nouvelle tendance. Il est donc nécessaire de pouvoir confirmer ces chiffres au moins durant une période annuelle supplémentaire», précise Melchior Kalbermatten. «A ce moment uniquement, nous pourrions décider de modifier globalement notre stratégie de promotion à l'étranger».

Une clientèle à bichonner

En effet, pour l'heure et à l'instar des Etats-Unis et du Canada, le Japon et l'Asie du Sud-est, ne figurent qu'à la dernière place des marchés prioritaires développés par l'UVT. La Suisse, l'Allemagne, le Benelux, la France et l'Italie occupent la première priorité. Viennent ensuite la Grande-Bretagne, la Scandinavie et l'Espagne. Cette provenance accrue d'hôtes asiatiques s'explique notamment par l'attrait grandissant des touristes, désormais individualistes, pour les randonnées pédestres en montagne. Le Cervin et Zermatt font toujours recette, mais l'excursion en Mont-Blanc Express ou la découverte des sentiers du Val d'Anniviers ont notamment attiré de nombreux Japonais.

«En accord avec les régions valaisannes concernées par cette nouvelle clientèle, nous allons tout de même élaborer une stratégie adaptée et locale», poursuit Melchior Kalbermatten. «De nombreuses compagnies aériennes font d'importants efforts dans l'ouverture de lignes directes à destination et en provenance de ces pays. Il s'agit donc de pouvoir offrir aux touristes, une fois chez nous, une gamme de programmes variés.».

SHV · SSH · SSA

Öko-Beratung des Schweizer Gastgewerbes

Die ersten Schritte macht das Hotel

Zwei Jahre sind vergangen, seit der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) die Öko-Beratung des Schweizer Gastgewerbes ins Leben gerufen hat. Was wurde in dieser Zeit erreicht? Was ist noch verbesserungsfähig? Elisabeth Zbinden, die Leiterin der Öko-Beratungsstelle, steht Rede und Antwort.

Interview:
STEFAN ZÜGER

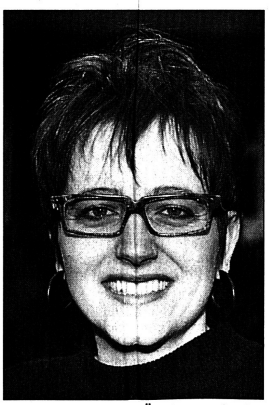
Vor rund zwei Jahren haben Sie mit Ihrer Arbeit angefangen. Welche Bilanz ziehen Sie heute?

Man muss zwei Bereiche auseinanderhalten. Einerseits haben wir die Beratungsdienste, das heisst Schulung, Beratung und Information, mit direktem Kontakt zu den Hoteliers, andererseits die Koordination und Kontaktpflege zu Lieferanten, Produzenten, Behörden, Umweltbeauftragten und anderen Öko-Beratungen.

In den vergangenen zwei Jahren ging es vor allem darum, unsere Beratungsstelle für das Gastgewerbe bekannt zu machen. Der Kontakt zu Behörden, Lieferanten usw. ist zum heutigen Zeitpunkt intensiver als die Beziehung zu den Hoteliers. Die Beratung wird von ihnen eigentlich noch zu wenig in Anspruch genommen. Dies müssen wir noch verstärken.

Was hat sich konkret verändert, seit der neue Dienstleistungsbereich des SHV existiert?

Diese Frage ist nicht einfach zu beantworten. Ein Hotelier, der an uns gelangt, hat den ersten Schritt bereits getan. Er möchte sich in Richtung Ökologie positiv verändern. Hier kommen wir dann zum Zuge. Zusammen mit dem Hotel können wir konkrete Massnahmen planen, um seinen Wünschen gerecht zu werden. Das kann bei vermeintlich kleinen Dingen wie zum Beispiel der Reduktion der im Betrieb verwendeten Putzmittel von 20 auf 9 Produkte, oder über die sparsame Verwendung dieser Produkte beginnen.



Elisabeth Zbinden, Ökoberaterin des SHV: «Kurzberatungen finden bei den Hoteliers guten Anklang.» *Foto: zvg*

Dass aber überhaupt etwas in Gang gebracht wird, ist Sache des Hoteliers oder seiner Mitarbeiter. Den ersten Schritt muss der Betrieb tun. Dies ist denn auch das Grundproblem: Es muss auf allen Stufen ein Umdenken stattfinden.

Ökologie muss nicht stur und grau sein. Es gibt viele witzige Ideen, wie man ökologisch leben kann. Ein Beispiel eines Tessiner Betriebes: Im Zimmer werden kleine selbstgemachte «Putz-Hexen» aufgehängt. Wenn der Gast wünscht, dass sein Zimmer gereinigt wird, hängt er die Hexe an die Zimmertür. Das ist das gleiche Prinzip wie bei der Frotteewäsche. Erst wenn sie gewechselt werden soll, legt man sie in die Badewanne. Dies ist natürlich auch ökonomisch interessant. Es wird nicht nur Wasser gespart, sondern auch ein sparsamer Umgang mit Putz- oder Waschmittel gefördert.

Nach wie vor wissen viele Hoteliers nicht, welche Dienstleistungen Sie anbieten. Eine kurze Aufzählung.

Jeder Hotelier oder Restaurateur kann telefonisch oder schriftlich an uns gelangen, wenn irgendwelche Fragen zum Thema Ökologie auftauchen. Sei dies zwecks Adressenvermittlung, Ratschlagerteilung, Erabeitung eines Konzepts.

Neu bieten wir auch eine Kurzberatung im Betrieb an. Es wird eine Bestandesaufnahme durchgeführt und daraus einige mögliche Massnahmen erarbeitet. Diese Kurzberatung kostet lediglich 150 Franken.

Weiter kann an Seminaren oder Versammlungen von Sektionen oder Kantonalverbänden die Öko-Beratung beigezogen werden.

Auf welche Themen oder Massnahmen wird besonders Wert gelegt?

Die Ökologie ist eine sehr komplexe Materie. Deshalb greifen wir jeweils ein bestimmtes Thema heraus und versuchen, das Schwergewicht darauf zu legen. Beispiel: Die Vollwert-Kochkurse in diesem Herbst. Trotzdem versuchen wir, so umfassend wie möglich zu beraten.

Den Hotelier interessiert natürlich auch der finanzielle Aspekt. Eine Umstellung auf ökologisch sinnvolle Produkte oder Apparate ist meistens teuer. Die Investition steht im Vordergrund. Vielfach wird vergessen, dass sich die Massnahme erst längerfristig lohnt.

Was wäre aus Ihrer Sicht noch verbesserungswürdig?

Wünschenswert ist natürlich, dass sich die Hotels noch vermehrter um Ökologie kümmern und sich noch viel mehr an unsere Beratungsstelle wenden.

Aufgrund einer kürzlichen Konzeptüberprüfung haben wir indes festgestellt, dass die Kurzberatungen guten Anklang finden. Doch auch hier möchten wir noch vermehrt in die Hotels gehen und informieren können.

Eine vielfältige Palette

Laufend informieren, dies ist eines der Ziele der Ökoberatung des SHV. Aus diesem Grund ist die Leiterin der Öko-Beratung des Schweizer Gastgewerbes, *Elisabeth Zbinden,* in diverse Projekte involviert und führt verschiedene Kurse durch.

Das aktuelle Kursangebot:

– *5. Dezember 1994, Chur:* Vollwert-Kochkurs.
– *18. Januar 1995, Interlaken:* «Ökologie als Chance für das Gastgewerbe».
– *April 1995:* Je ein Kursnachmittag «Ökologie im Gastgewerbe» in Brig und Saas Fee.
– *Mai 1995, Luzern:* Kurstag «Ökologie im Gastgewerbe».

Laufende Projekte:

– Arbeitsgruppe «Entsorgung von Gastronomieabfällen» vom Bundesamt für Umwelt, Wald und Landschaft (BUWAL).
– Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Energiewirtschaft «Energie 2000»: Broschüre «Spar-Ratgeber Hotel», eine Anleitung zum Energiesparen in Hotels.
– Leitung der Öko-Erfahrungs-Austausch-Gruppe.
– Jury-Mitgliedschaft des Wettbewerbes «Öko-Hotel des Jahres». *SZ*

Materialdienst SHV

MwSt-Stempel

Damit die in den Hotels nach dem Wechsel von der Warenumsatz- zur Mehrwertsteuer noch vorhandenen alten Druckformulare aufgebraucht werden können, bietet der Materialdienst des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) 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*

Voyages à forfait

Nouvelle brochure

Conjointement avec la Fédération suisse du tourisme (FST), le service juridique de la Société suisse des hôteliers (SSH) a rédigé une brochure d'informations sur la «Loi fédérale sur les voyages à forfait». Ce document fournit des réponses détaillées à des questions telles que: «Pourquoi une loi sur les voyages à forfait?», «Quelle est ma responsabilité?» ou «En quoi cette loi me concerne-t-elle?».

Cette brochure est disponible auprès du Service du matériel SSH, case postale, 3001 Berne, téléphone 031 370 41 11, téléfax 031 370 44 44. Coût: pour les non-membres SSH, 15 francs l'exemplaire; pour les membres SSH, 5 francs l'exemplaire. *ssh*

TODESANZEIGE

Jürg Muspach

Wir trauern um unser Mitglied *Jürg Muspach,* Lugano. Er verstarb am 23. November 1994 in seinem 71. Lebensjahr. Jürg Muspach war bis 1981 Direktor im Park-Hotel Locarno und führte zuvor schon das Hotel de la Paix in Lugano. *shv*

Unternehmerseminar SHV

Diplome für Zyklus 20: ein grosses Ziel erreicht

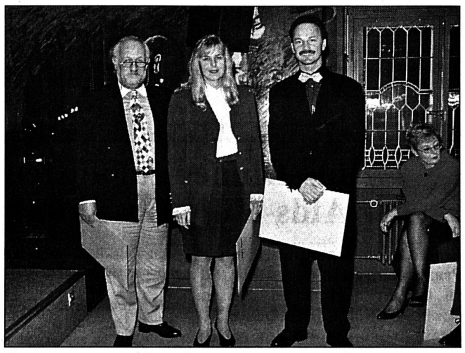
Gruppe Yeti-Team: (von links) *Claudia Frei,* Pizzeria Creativa, Pontresina; *Werner Vetterli,* Suvretta House, St. Moritz; *Silvia Degiacomi,* Hotel Bären, St. Moritz; *Sabina Schlosser,* Hotel Seehof, Davos; *Bettina Bernhardt,* Waldhotel National, Arosa; *Helena Schlittler,* Hotel Chesa Guardalej, Champfèr; *Markus Frei,* SSG Speisewagen AG, Chur; *Rolf Stäheli,* MP Marché Heidiland, Maienfeld; *Jürg Anliker,* Rothornbahnen und Scalottas AG, Lenzerheide.

Gruppe Arc-en-ciel: (von links) *Ninetta Sax,* MP Silberkugel Oerlikon, Zürich; *Robert Bösch,* Bahnhofbuffet, Zürich; *Robert Juan,* Hotel Seidenhof, Zürich; *Angelica Zwack,* Hotel Stoller, Zürich; *Matthias Sutter,* Flughafen Restaurants AG, Kloten Flughafen; *René van der Gugten,* MP MHI Hotels Schweiz, Glattbrugg.

Gruppe DACH-Together: (von links) *Peter Spengler,* Restaurant Flugplatz, Lupfig; *Hildegard Averbeck,* Golfhotel Ahaus, D-Ahaus Alstätte; *Birgit Wartmann,* Hotel Wartmann, Winterthur; *Jürg Luginbühl,* Unternehmerforum Lilienberg, Ermatingen; *Wolfgang Schachner,* Bergbahnen Gstaad-Saanenland, Gstaad; *Achim Martin,* Novotel Mannheim, D-Mannheim; *Guido Lang,* Mr. Pickwick Pub, Baden; *Urs Meier,* SSG Restoroute Forrenberg, Seuzach.

Gruppe Paradiesvögel: (von links) *Arno Affolter,* Badrutt's Palace Hotel, St. Moritz; *Roland Barmet,* Hotel Johanniter, Luzern; *Gaby Grünig,* Hotel Oro Verde, Guayaquil Ecuador; *Daniel Deutscher,* DeKa Gastronomie-Treuhand, Frauenfeld; *Hanspeter Ottlik,* Hotel Sonne, Dürnten; *Andrea Kanz Mikes,* Hotel Rotschuo, Gersau; *Peter Kämpfer,* Bürgenstock Hotels, Bürgenstock; *Remo Ehrsm,* MP Autobahn Restaurant Neuenkirch, Rothenburg; *Rodolfo Lamberti,* MP Luganella, Lugano.

Gruppe Tao: (von links oben) *Lorenz Schläfli,* Schweizer Hotelier-Verein, Bern; *Johann Kerkhofs,* MP Hotel Sharm el Scheikh, Sinai South Egypt; *Bice Musfeld,* Parkhotel Du Sauvage, Meiringen; *Daniel Klopfer,* Swiss Rock, Zermatt; *Franz Weber,* Gastrag, Bern; (von links unten) *Regula Sennhauser,* MP Marché Restauant, Martigny; *Daniel J. Ziegler,* Grand Hotel Park, Gstaad; *Markus Wicki,* Hotel Säntispark, Abtwil; *Daniel Schmid,* Klinik Schloss Mammern, Mammern.



Diplomierte aus andern Zyklen: (von links) *Rolf Clemens Enzler,* Camera de Turismo Nueva Esparta, Zürich; *Brigitte Messerli,* Schweizer Hotelier-Verein, Bern; *René Foster,* Hotel «Wilden Mann», Frenkendorf. Es fehlen: *Martin Kaiser,* Landgasthof Wallberg, Volketswil; *Alexander Fiechter,* Schlosshotel Freienhof, Thun.

Fotos: Andreas Messerli

Ecole hôtelière SSH de Lausanne

Une nouvelle école en 1997

Décision historique la semaine dernière au Chalet-à-Gobet où, réuni sous la houlette de sa nouvelle présidente, Marion Gétaz, le Conseil de Fondation de l'Ecole hôtelière SSH de Lausanne a pris une double décision vitale pour l'avenir de cette institution de la SSH: l'ouverture d'une voie en anglais à l'EHL dès 1996 et l'extension des locaux avec la construction sur le site d'une nouvelle école qui s'ouvrira en 1997.

JOSÉ SEYDOUX

L'Ecole offrira dès lors d'ici peu l'intégralité de son programme d'enseignement en français et en anglais. Il s'agit bien d'oeuvrer dans un esprit de leader et de répondre aux nouvelles exigences internationales en matière de formation, en particulier dans les pays à forte croissance touristique, là où seront appelés les futurs diplômés de l'EHL, qu'ils soient européens ou ressortissants de pays dont la première langue étrangère est l'anglais.

Une question d'image et de survie

Au fil des ans, l'EHL a constaté une diminution du nombre des nationalités de ses étudiants; au cours de ce semestre d'hiver 1994/95, par exemple, près de 80% des 538 étudiants sont des Suisses et des Français. Le caractère international de l'Ecole est menacé. En présentant la double proposition liée à l'anglicisation des cours, la nouvelle présidente, Marion Gétaz, a été très claire: «Il s'agit d'un projet décisif pour la survie de l'EHL.» Le caractère d'urgence que présente la situation actuelle est essentiellement due à trois facteurs: des changements radicaux dans l'environnement direct de l'EHL, l'évolution rapide des marchés touristiques et de l'offre en formation hôtelière, la nécessité pour l'EHL de se positionner dans la nouvelle configuration internationale de l'offre de formation.

Il est évident que la prolifération des écoles hôtelières en langue anglaise en Suisse et dans le monde, ainsi que l'essor de l'Hotel Management School «Les Roches» à Bluche, autre institution de la SSH, militent en faveur de mesures stratégiques rapides en termes de produit de marché, de structure des coûts et de procédures d'organisation. Or, si l'EHL veut rester la référence en matière de formation hôtelière dans le monde, elle doit s'adapter aux besoins des marchés potentiels et ceux-ci sont essentiellement anglophones.

Innovation et synergie

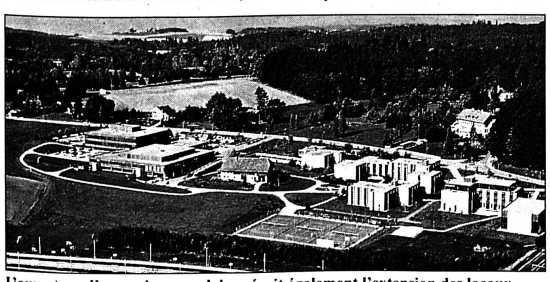
Le projet présenté était soutenu à l'unanimité par les membres du Comité du Conseil qui considèrent les options prises comme étant de nature stratégique urgente pour l'EHL. Il a aussi été approuvé à l'unanimité par le Conseil de Fondation qui avait à se prononcer sur l'élargissement de l'enseignement par une voie intégralement en anglais (en plus bien sûr de la voie en français), sur l'extension des locaux par une construction adéquate et sur le mandat donné au Comité de surveiller l'avance du projet dans le cadre du montant budgeté. La construction de la nouvelle Ecole est devisée à 20 millions de francs; son financement, comme celui de l'exploitation de la voie en langue anglaise, est budgeté sans subventions.

La section anglophone, basée au départ sur deux classes (contre quatre francophones), débutera déjà en 1996 dans les bâtiments existants. Les deux voies de formation bénéficieront de nombreuses synergies, tant au niveau de l'infrastructure que des ressources humaines. Comme la section B de deux ans sera finalement maintenue, la capacité de l'EHL sera progressivement portée de 500 à 850 étudiants, ce qui en renforcera la compétitivité. Le projet d'extension des locaux englobe la création des équipements nécessaires aux standards de reconnaissance HES (Haute Ecole Spécialisée) et d'accréditation des universités américaines (bibliothèque, médiathèque, auditoire) qui font d'ailleurs partie des objectifs de l'EHL.

Numéro un et number one

Les membres du Conseil de Fondation, séduits par les perspectives de développement de l'EHL, souhaitent qu'on en garde l'esprit de pionnier, ainsi que les techniques de pointe, ce qui en a fait la force et la tradition. «Je vois non une concurrence mais de nouvelles possibilités de synergie, et surtout le moyen de lutter contre la myriade d'écoles hôtelières en langue anglaise qui forment n'importe comment des centaines d'étrangers par an», a déclaré *François Ducry,* président de l'Ecole de Bluche, en affirmant bien que «l'EHL en anglais est un must». L'apport culturel de l'étranger ne peut d'ailleurs qu'améliorer la qualité d'un tel produit. Certes, les problèmes à résoudre ne manquent pas, de la formation de professeurs capables d'enseigner en anglais au marketing nécessaire pour lancer la future école, en passant par la «concurrence» interne que pourraient se faire les voies francophone et anglophone sur le marché de l'EHL, en particulier en Suisse… «L'essentiel est d'offrir un produit suisse en français et en anglais» a conclu *Heinz Probst,* directeur de la SSH. Et, pour l'EHL, l'enjeu est clair, c'est «to be or not to be»…

Voir également en page 5



L'ouverture d'une voie en anglais prévoit également l'extension des locaux.

Photo: EHL

SHV-Aktionen

Anmeldetermin

Der Anmeldetermin für die Spezialprospekte «Ferienspass mit Kindern 1995» und «Ferien für Senioren 1995» ist am 30. November 1994 abgelaufen.

Sie können sich jedoch immer noch für eine Teilnahme an diesen Aktionen anmelden. Sollten die entsprechenden Unterlagen nicht mehr vorhanden sein, rufen Sie uns an, wir stellen sie Ihnen gerne nochmals zu. Für Fragen zu den Spezialprospekten stehen wir selbstverständlich zur Verfügung: Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung Klassifikation und Hotelführer, 3001 Bern, Telefon 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44. *shv*

Campagnes SSH

Dernier délai

Le dernier délai pour s'inscrire dans les prospectus «Vacances divertissantes avec enfants 1995» et «Le printemps des moins jeunes 1995» avait été fixé au 30 novembre 1994.

Vous pouvez toutefois encore vous inscrire pour ces campagnes. Au cas où vous ne disposeriez plus des formulaires requis à cet effet, n'hésitez pas à nous téléphoner. Nous nous ferons un plaisir de vous faire parvenir des formulaires supplémentaires.

Nous nous tenons naturellement à votre entière disposition pour tout renseignement complémentaire que vous souhaiteriez obtenir concernant ces deux campagnes: Société suisse des hôteliers, Service de la classification et du guide des hôtels, téléphone 031 370 41 11, fax 031 370 44 44. *ssh*

CARROUSEL

Tourismus

Zum stellvertretenden Direktor des Verkehrsvereins Graubünden wurde der bisherige Vizedirektor und Marketing-Leiter **Ernst Bachmann,** 42, (links) befördert. Und zum Vizedirektor ernannt wurde **Martin Vinzenz,** 32, (rechts) PR-Leiter beim VVGR. Der VVGR trägt damit dem gestiegenen Aufgaben- und Verantwortungsbereich der beiden Abteilungsleiter Rechnung. *STR*

*

VBO-Direktor **Walter Twerenbold** tritt zurück. Nach 40jähriger Tätigkeit im Schweizer Tourismus will Twerenbold auf Anfang 1996 als Direktor des Verkehrsverbandes Berner Oberland zurücktreten, wie er anlässlich der VBO-Jahresend-Sitzung bekanntgab. Der Rücktritt des heute 63jährigen wurde vom VBO-Vorstand «mit Bedauern» zur Kenntnis genommen. *STR*

*

Jon Fadri Huder, 28, seit knapp einhalb Jahren Geschäftsführer des Verkehrsvereins Obersaxen, kehrt in seine Heimat zurück. Der Betriebsökonom aus Samedan wurde aus 20 Bewerbern zum neuen Geschäftsführer des Verkehrsvereins Silvaplana gewählt. Er wird die Tätigkeit im Frühjahr aufnehmen. Bis dahin führt der Kurvereinsvorstand die Geschäfte, wie dies schon seit der im August erfolgten Trennung vom ehemaligen Geschäftsführer **Beat Gisin** der Fall ist. *FS*

Hotellerie

Oliver P. Glomb hat in Frankfurt die Verkaufsleitung des Büros der Sterling Hotel Group übernommen. Er vermarktet die Sterling-Mitgliedhotels in Deutschland, der Schweiz und Österreich. Glombs Sales Executive heisst **Susanne Hein**; **Renate Liedke** koordiniert die Gruppe. Glomb war bisher im Frankfurter Büro der Four Seasons & Regent-Hotelkette tätig. Die Sterling Hotel Gruppe vertritt rund 170 Erstklass- und Deluxe-Hotels weltweit in den Bereichen Reservierung, Marketing und Verkauf. Sterling gehört zur texanischen Travel Resources Management Group. *APK*

Hôtellerie et tourisme

François Michel (photo) a été nommé le 24 novembre dernier au poste de sous-directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV). Agé de 39 ans et spécialiste depuis 14 ans de la promotion des ventes à l'Office des congrès et du tourisme de Montreux, François Michel entrera en fonction dans le courant du mois de février ou, au plus tard, le 1er mars prochain. Avec la nomination de François Michel, excellent connaisseur des marchés européen, nord-américain et extrême-oriental, l'OTV a engagé un collaborateur particulièrement bien préparé au développement de nouveaux produits touristiques. *LM*

*

Directeur de l'Office du tourisme de Montreux, **Xavier Kempf** a été élu à la vice-présidence de la Fédération européenne des villes de congrès qui s'est réunie à mi-novembre à Helsinki. La fédération, qui compte nonante membres, dont huit villes suisses, s'est également donnée un nouveau président en la personne de **Pere Duran** de l'Office du tourisme de Barcelone. *JCK*

Genève

Coup de «pub» pour MCI Travel

On est «pro» de l'événementiel ou on ne l'est pas. MCI Travel, basé à Genève et spécialiste dans l'organisation de congrès, de séminaires et de voyages incentive, vient d'en faire la preuve. Le 17 novembre dernier, en effet, les responsables de MCI Travel ont transformé, l'espace d'une soirée, le Pickwick de la Rue de Lausanne en «MCI Pub». Outre les incontournables jeux de fléchettes, des photos de manifestations mises sur pied par MCI pour ses propres collaborateurs avaient été collées au mur. Pour mieux démontrer que cette entreprise dynamique sait appliquer à elle-même ce qu'elle organise pour les autres, toute l'équipe de MCI Travel, en tenue décontractée, T-shirt blanc et casquette aux couleurs de l'entreprise, a reçu une centaine de ses fournisseurs et partenaires. *Roger Tondeur*, directeur de MCI Travel, n'a pas hésité à se transformer en barman… Décidément, un bon coup de pub! *(Photo: Véronique Tanerg)* *VT*

Hotel- und Touristikfachschule Chur

Aids-Dinner zugunsten der Aids-Hilfe Graubünden

Eine Bankett-Übung wird in die Praxis umgesetzt. Und: Die rund 10 000 Franken Erlös fliessen direkt in die Kasse der Aids-Hilfe Graubünden. Das «Aids Charity Banquet» der Hotel- und Touristikfachschule Chur war ein voller Erfolg. Am 1. Dezember ist zudem Welt-Aids-Tag.

THOMAS VASARY

«Die Studierenden haben bei diesem Aids-Dinner ihr Wissen in die Praxis umgesetzt und ihren eigenen Beitrag zur Aids-Problematik geleistet», umreisst Organisator *Darren Valu* das «Aids Charity Banquet» im Schulhotel Passugg. Darren Valu ist Lehrer für Bankett, Management und Kontrolle an der Hotel- und Touristikfachschule Chur und hatte schon früher einmal in Australien einen ähnlichen Anlass organisiert. Seine Vorgaben an die 19 Studentinnen und Studenten waren: Ein gastronomisches Erlebnis bieten und den asiatisch ausgerichteten Abend finanziell erfolgreich gestalten. Die Verantwortungsbereiche wurden in Marketing, Food & Beverage und Kalkulation gegliedert. Unterstützt wurden die Studenten vom Churer China Restaurant Han Kung sowie verschiedenen Firmen und Privatpersonen. Hauptpartner bei diesem Anlass war jedoch die Aids-Hilfe Graubünden.

1. Dezember: Welt-Aids-Tag

«17 Millionen HIV-positive Mitglieder kennt die Weltfamilie», erklärte *Andrea Menn*, Geschäftsstellenleiter der Aids-Hilfe Graubünden. Rund 20 000 gemeldete positive Testresultate gebe es in der Schweiz. Und: Am ersten Dezember ist Welt-Aids-Tag. – Man dürfe diese Menschen nicht ausgrenzen, sondern müsse mithelfen, auch präventiv gegen die weitere Verbreitung des HI-Virus vorzugehen, sagte Menn und fügte hinzu: «Die Studierenden aus Skandinavien, Südeuropa, Nordamerika und Asien haben mit uns rund drei Stunden über Aids diskutiert. Wir haben dabei Unterschiede im Wissen, Fühlen und Handeln über und gegenüber Aids festgestellt». Studentensprecherin *Lotta Carlström* sagte: «Wir wollen mithelfen, dass in der Bevölkerung ein grösseres Bewusstsein für die Aids-Problematik entsteht.»

10 000 Franken für Aids-Hilfe

Eingestimmt wurden die 110 Gäste zu Beginn des Abends durch ein klassisches Konzert mit dem Australier *Jonathan Allen*, Geige, Mitglied des Orchesters der Oper Zürich, dem Deutschen *Bernd Haag*, Bratsche, Solobratscher der Camerata Bern, und dem Churer *Luzius Gartmann*, Cello, Mitglied des Orchesters der Oper Zürich. Nach dem Essen spielte die Formation B.J. and the Horns Blues- und Soul-Hits aus 30 Jahren Musikgeschichte.

Die geladenen Gäste sowie das mehrheitlich kostenlose Auftreten der Künstler und Musiker trugen dazu bei, dass das «Aids Charity Banquet» etwa 10 000 Franken Erlös für die Aids-Hilfe Graubünden einbrachte. Buchstäblich vom «Winde verweht» sah Schuldirektor *Hans Stoessel* seine anfänglichen Vorbehalte gegenüber diesem Anlass. Das Aids-Dinner könnte somit durchaus Schule machen. Im doppelten Sinn: Denn im Bereich Bankett-Service gibt es Verbesserungsmöglichkeiten. Zum Beispiel das Servieren von flachen Tellern auf kalte flache Teller und der damit verbundene akrobatische Einsatz von Essstäbchen.

Meilleur commis rôtisseur

La palme à Milko Agueci

Milko Agueci, tel est le nom du «meilleur commis rôtisseur Suisse» désigné samedi dernier par la Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs, réunie à l'Ecole hôtelière de Lausanne. C'est chaque année que la Chaîne des Rôtisseurs organise un tel concours destiné aux jeunes professionnels (âge maximum: 24 ans). A partir d'une corbeille de produits, les commis doivent composer et réaliser une entrée, un plat principal et un dessert. De l'avis même de *Marianne Kaltenbach*, présidente du jury, l'édition 1994 s'est révélée d'une tenue particulière.

La proclamation des résultats s'est déroulée en présence de *Christian Roth*, Bailli Délégué du Baillage de Suisse de la Chaîne des Rôtisseurs, *Nicolas Conrad*, Argentier, et *André Oggier*, chargé de missions. Derrière le lauréat, on trouve *Gian Luca Bos* (Villa Principe Leopoldo, Lugano), *William Diana* (Restaurant Le Club, Bürgenstock), *Riccardo Giacometti* (Hôtel Quellenhof, Bad Ragaz), *Andreas Holzer* (Schloss Bottmingen), *André Iff* (Hôtel Hirschen, Obererlinsbach), *Félix Schibli* (Jacky's Stapferstube, Zurich) et *Laurent Trouillet* (Hostellerie du Vignier, Avry-devant-Pont). *JCK*

KULINARIUM

17.11. – 03.12.	*Hong Kong in Glattbrugg*	Renaissance Hotel, Zürich
10.11. – 04.12.	*Spanische Spezialitäten*	Ristorante Gambrinus, Lugano
04.11. – 14.12.	*Wiener Wochen*	Café St. Gotthard, Zürich
15.11. – 16.12.	*Walliser-Spezialitäten*	Taverne Hotel Hilton, Zürich
16.11. – 16.12.	*Tschechisch/Slowakisch*	Hotel Tiefenau, Zürich
26.11. – 18.12.	*Filet-Festival*	Hotel Schweizerhaus, Romanshorn
29.11. – 23.12.	*Fisch, Pasta, Vino*	Aarauerhof, Aarau
04.11. – 24.12.	*Die Provence zu Gast*	Hotel Seepark, Thun
25.11. – 30.12.	*Festtagsmenüs*	Sonne, Schwarzenburg
26.10. – 31.12.	*Fruits-de-mer-Wochen*	Bahnhof Restaurants, Basel
01.11. – 31.12.	*Russisches Wintermärchen*	Gasthof zum Löwen, Obfelden
15.11. – 31.12.	*Aus Fischer's Fangnetzen*	Harvest Grill, Hilton, Zürich
04.12. – 31.12.	*Champagnerwochen*	Hotel Stadthof, Basel
24.12. – 01.01.	*Festtagsmenüs*	Aarauerhof, Aarau
15.12. – 13.01.	*Cuisine du Tsar*	St. Gotthard, Zürich
17.12. – 13.01.	*Delikates aus der Toskana*	Hotel Säntis, Unterwasser
14.11. – 14.01.	*Thailändische Wochen*	Hotel Nova-Park, Zürich
12.01. – 28.01.	*Tessiner Festwochen*	Schwedenschenke, Insel Mainau
10.01. – 04.02.	*Lachs; Moules à discretion*	Aarauerhof, Aarau
21.01. – 04.02.	*Strudel-Festival*	Hotel Säntis, Unterwasser
10.02. – 03.03.	*Clowns und Clownisches*	Hotel Säntis, Unterwasser
07.02. – 04.03.	*Indien*	Aarauerhof, Aarau
11.03. – 24.03.	*Reise ins Burgund*	Hotel Säntis, Unterwasser
07.03. – 01.04.	*Australien*	Aarauerhof, Aarau
01.04. – 22.04.	*Variationen von Fischen*	Hotel Säntis, Unterwasser
03.04. – 23.04.	*Spargeln*	Aarauerhof, Aarau
25.04. – 20.05.	*Thailand*	Aarauerhof, Aarau
01.05. – 28.05.	*Erdbeer-Karte*	Aarauerhof, Aarau
23.05. – 05.06.	*Vollwert und Vegetarisch*	Aarauerhof, Aarau
07.06. – 07.07.	*Leichte Sommergerichte*	Aarauerhof, Aarau
10.07. – 13.08.	*Grill, Salate, Rosé Weine*	Aarauerhof, Aarau
15.08. – 26.08.	*Beflügelte Gerichte*	Aarauerhof, Aarau
29.08. – 23.09.	*Tessin*	Aarauerhof, Aarau
26.09. – 28.10.	*Wild*	Aarauerhof, Aarau

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

71216/383126

hotel+ tourismus revue

stellen revue marché de l'emploi

HOTEL+TOURISMUS REVUE NR. 48 1. DEZEMBER 1994

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 Denkweise 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.

SSG

SSG Restaurant und Hotel AG
Bahnhofplatz
9001 St. Gallen
Tel. 071 23 70 85

H 71136/046120

REGIONALSPITAL BURGDORF

Ihr neuer Arbeitsplatz im Regionalspital Burgdorf!

Auf 1. Februar 1995 oder nach Vereinbarung suchen wir für unser Personalrestaurant mit Cafeteria und Kiosk die/den

Leiterin/Leiter der Verpflegungsbetriebe.

Sie:
- haben eine gute und umfassende Ausbildung im Hotelfach oder Gastgewerbe und ein paar Jahre Berufserfahrung
- wollen aktiv an der Neugestaltung unserer Verpflegungsbereiche mitarbeiten
- wollen mit phantasievollen Ideen mithelfen, diese Abteilung neu und fortschrittlich zu gestalten
- sind bereit, als Führungsperson im mittleren Kader Verantwortung zu übernehmen und Mitarbeiter/innen selbständig zu führen
- sind bereit, selbst praktisch mitzuarbeiten
- möchten selbständig arbeiten
- wünschen sich gute Sozialleistungen und eine Besoldung nach kantonalem Dekret.

Möchten Sie mehr über diese interessante Tätigkeit erfahren?

Frau S. Wernli, Leiterin Hauswirtschaft, gibt Ihnen gerne Auskunft, **Telefon 034 21 21 21.**
Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto richten Sie bitte an das
Regionalspital Burgdorf, Personaldienst, 3400 Burgdorf.

O 71497/199176

Für unser ökologisch geführtes

PROVENCE-WEINSCHLOSS

suchen wir die

GASTGEBER-PERSÖNLICHKEIT

die dank ihrem Charme und Ideenreichtum unseren zahlreichen Mitbesitzerinnen und -besitzern unvergessliche Ferienwochen verschafft.

◆

Es ist Ihre Passion, Gäste zu verwöhnen. Sie kennen das Hotelfach à fond und wünschen sich die Leitung eines 18-Zimmer-Kleinbetriebes, weil Sie da genügend Zeit haben, sich persönlich um Ihre Gäste zu kümmern.
Ausserdem sind Sie ein Organisations-Talent, das mit wenig Personal einen optimalen Service gewährleistet.
Sie sprechen fliessend Französisch und verstehen es, Ihr Personal zu begeistern.

◆

Zudem sind Sie Weinfreund und Kenner und lieben es, Ihren Gästen neue Weine vorzustellen.
Sie verstehen es, Wein und Essen harmonisch zu verbinden und schätzen das unvoreingenommene Degustieren und Diskutieren über Herkunft, Traubensorte und Jahrgang.

◆

Wenn Sie auch noch naturverbunden sind, ökologisches Verhalten für Sie selbstverständlich ist und Sie eine neue Herausforderung suchen, dann sollten Sie mit uns Kontakt aufnehmen.
Gisela Unterriker freut sich auf Ihren Anruf: 071-24 14 16.
Château Duvivier AG, Haus zur Glocke, 9410 Heiden.

CHÂTEAU DUVIVIER

B 71518/382800

Wir suchen auf **Januar 1995** oder nach Vereinbarung

Gastgeberpersönlichkeit

Ihr Aufgabenbereich umfasst selbständige Führung unseres A-la-carte-Restaurants, Bankettorganisation, Servicepersonaleinteilung und -leitung sowie Einkauf und Kontrolle der Getränke.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an **Restaurant Zum Stern,** Seestrasse 31/32 8942 Oberrieden.

Für allfällige Fragen steht Ihnen Frau Holenstein über **Telefon 01 720 05 04** gerne zur Verfügung.

71610/129933

MOLINO Ristorante

G 71391/312932

Tipico italiano

Wir suchen für ein weiteres Expansionsprojekt unserer Spezialitätenrestaurants einen

Geschäftsführer

italienischer Herkunft

Bis zur Übernahme dieses Restaurants werden Ihnen als Geschäftsführer in stellvertretender Funktion folgende Hauptaufgaben übertragen: Kundenpflege und Serviceüberwachung, Erledigung administrativer Arbeiten sowie Mithilfe bei der Detail-Planung des neuen Projektes.

Ihre Berufserfahrung sowie erfolgreiche Kaderarbeit in der Gastronomie und ein kant. Fähigkeitsausweis A sind wesentliche Voraussetzungen, um die gesteckten Ziele gemeinsam zu erreichen.

Herr Alfred Steiner freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

ZENTRALVERWALTUNG MOLINO's, St. Annagasse 18, 8021 Zürich

☆☆☆☆

HOTEL ELITE

Biel-Bienne

Restaurant · Bar · Night Club
Salles pour Banquets et Séminaires
Bankett- und Seminarsäle

sucht per 15. Januar oder nach Übereinkunft

Vizedirektor/in evtl. Direktionsassistent/in

Aufgabenbereich:
- Schwerpunkt auf F&B-Tätigkeit
- Bankette und div. Anlässe, Bearbeitung von A bis Z
- Aufsicht über Warenkontrolle (EDV)
- teilweise Buchhaltungsvorbereitungen
- Stellvertretung des Direktors
- Marketingaufgaben.

Kandidatenprofil:
- 25- bis 35jährig
- Hotelfachschule (aber nicht Bedingung)
- D und F sprechend
- anpassungsfähig an unregelmässige Arbeitszeiten
- mindestens fünf Jahre Erfahrung im Hotel- und F&B-Bereich.

Bewerber/innen, die an dieser interessanten und vielseitigen Position interessiert sind, wollen Ihre Unterlagen an J.-C. Bondolfi, Hotel Elite, Postfach, 2501 Biel, schicken. **Telefon für Auskünfte: 032 22 54 41.**

71536/4936

14, rue de la Gare, CH-2502 Biel/Bienne
Tél. 032 22 54 41 · Fax 032 22 13 83 · Tx 934 101

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

INHALT

	Seite
Stellenmarkt:	
Kader	1–3
Hotelerie/Gastronomie	4–11
Internationaler Stellenmarkt	13
Stellengesuche	14

SOMMAIRE

	Page
Marché de l'emploi	12–13
Marché international de l'emploi	13
Demandes d'emploi	14

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

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

Für einen 4-★-Hotelbetrieb im Kanton Graubünden suchen wir auf Frühjahr 1995 eine

GASTGEBERIN/DIRECTRICE

mit folgendem Anforderungsprofil:

- fundierte Hotelausbildung
- frontbezogen
- begeisterungsfähig
- innovativ
- offen für Neues
- Erfahrung in leitender Position
- auf der Suche nach einer längeren Anstellung
- Alter zirka 35 bis 45 Jahre.

Der Betrieb:

- 150 Betten
- Restauration für Hotelgäste
- 2-Saison-Betrieb
- im Winter Ski-, im Sommer Wandergebiet.

Konnten wir Ihr Interesse wecken? Gerne erwarten wir Ihr Dossier mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an unsere Adresse z. H. Monica Kappeler-Rohner oder Irène Porta.

Möchten Sie in Davos arbeiten?
In einem Erstklasshotel ist die Position einer

AIDE DU PATRON/1. RÉCEPTIONISTIN

zu besetzen. (Eintritt nach Vereinbarung.)
Es erwartet Sie eine vielseitige Aufgabe:

- Führung der Réception
- Gästebetreuung
- Überwachung im Service
- Etagenkontrolle
- Vertretung der Direktion.

Sie erfüllen folgende Voraussetzungen:

- Erfahrungen in 4★–5★-Betrieben
- gute Administrationskenntnisse
- gewohnt, selbständig zu arbeiten und Verantwortung zu übernehmen
- Sprachkenntnisse D/F/E

. . . zudem haben Sie Eigeninitiative, sind eine gepflegte Persönlichkeit und zwischen 25 bis 32 Jahre jung.

Wenn Sie an dieser Jahresstelle interessiert sind, senden Sie Ihre komplette Bewerbung an untenstehende Adresse, z. H. Monica Kappeler-Rohner oder Irène Porta.

Wir suchen für einen Auftraggeber im Kanton St. Gallen einen

KÜCHENCHEF

Es handelt sich um einen gepflegten 3-★-Betrieb mit renommiertem Gourmetrestaurant und Banketträumen.

Anforderungsprofil des Wunschkandidaten:

★ Erfahrung als Küchenchef
★ verantwortungsbewusste Führungseigenschaften
★ kreativ und ideenreich
★ Flair für «cuisine du marché» (Schwerpunkt Fisch)
★ Freude an Lehrlingsausbildung
★ Alter zirka 30jährig.

Wenn Sie gerne einem Team von sechs bis sieben Mitarbeitern vorstehen und an einer längerfristigen Stelle interessiert sind, sollten Sie sich bei uns melden. Am besten schicken Sie uns gleich ein komplettes Bewerbungsdossier an unsere Adresse, z. H. Monica Kappeler-Rohner oder Irène Porta.

71582/84735

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

Schweizer Hotelier-Verein

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

Hotel Zürich
&
La Résidence

Wir suchen eine initiative, frontorientierte Persönlichkeit für die zuricHôtels. Als

Verkaufsrepräsentant/in

akquirieren Sie neue Kunden für das Hotel Zürich & La Résidence, das Hotel zum Storchen und das Hotel Ascot. Gleichzeitig sind Sie für die Erweiterung und Betreuung der bestehenden Kundenbeziehungen verantwortlich und rapportieren regelmässig an die einzelnen Hotels.

Für diese Position haben Sie eine Grundausbildung im Hotel- und/oder Tourismusbereich absolviert und eventuell bereits Erfahrung im Verkauf gesammelt. Ihre guten Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch sowie Ihre tadellosen Umgangsformen und Ihr gepflegtes Auftreten tragen viel zu Ihrem Erfolg bei unseren Kunden bei.

Wenn Sie ausserdem kontaktfreudig und initiativ sind und gerne selbständig arbeiten, bietet Ihnen diese Stelle eine ideale Einstiegsmöglichkeit in den Verkaufsbereich unserer Erstklasshotels. Der Stellenantritt könnte per Anfang März 1995 oder nach Vereinbarung erfolgen.

Wenn Sie diese Chance nutzen wollen, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung an Frau U. Bieri oder Herrn P. Schnüriger. Oder rufen Sie uns einfach an, um erste Fragen zu klären.

Neumühlequai 42, 8035 Zürich
Telefon 01 362 34 37 (direkt)
oder 01 363 63 63 (Zentrale)

zuricHôtels

71535/41432

mittenza

Wir suchen auf **sofort** oder nach Übereinkunft in Jahresstelle freundliche, einsatzfreudige und fachlich gut ausgewiesene Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Für unser Spezialitätenrestaurant

Restaurant-Leiter
Chef de service

Für unser Hotel

Hotelsekretärin/Réceptionistin

Ihr Arbeitsort:
modernes und gut frequentiertes Kongresszentrum in unmittelbarer Nähe von Basel, wo kulinarisch im Restaurations- und Bankettsektor viel geboten wird.

Wir bieten Ihnen für Ihren Einsatz einen sehr guten Verdienst in einem aufgeschlossenen Mitarbeiterteam.

Herr K. Jenni erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte oder freut sich auf Ihre Unterlagen.

71544/26271

kongresszentrum hotel mittenza
4132 Muttenz bei Basel
Hauptstrasse 4
Telefon 061 461 06 06

ZWEISIMMEN

Wir suchen auf den 1. April 1995

Geschäftsführer(in)

für den Verkehrsverein Zweisimmen.

Sie führen mit Ihrem kleinen Team das Verkehrsbüro und sind für die Gästewerbung und Information zuständig. Sie koordinieren das touristische Angebot und vertreten den Verkehrsverein nach Aussen.

Wenn Sie eine fundierte Ausbildung und Erfahrung im touristischen Sektor haben, kontaktfreudig und organisationsgewandt sind, senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf an folgende Adresse:

Verkehrsverein Zweisimmen
Alfred Siegrist
Präsident Verkehrsverein

3770 Zweisimmen

Der jetzige Stelleninhaber - Roland Zimmermann - gibt Ihnen gerne noch weitere Auskünfte
(Tel. 030 / 2 11 33)

Suchen Sie eine attraktive Kaderstelle?

Für unser neu zu eröffnendes **Personalrestaurant der Berner Kantonalbank, Schwarzenburgstrasse 160, 3097 Bern-Liebefeld,** suchen wir per 1. Februar 1995 oder nach Vereinbarung eine kompetente, erfahrene

Betriebsleiterin

Sie helfen bei Aufbau und Gestaltung des neuen Personalrestaurants mit. Zusammen mit einem Team von etwa 13 Mitarbeitern/innen verwöhnen Sie ab August 1995 täglich rund 280 Personen, Sie organisieren Sonderanlässe und tragen die Verantwortung für den reibungslosen Ablauf im Gesamtbetrieb.

Voraussetzungen:

- Ausbildung im Gastgewerbe und entsprechende Weiterbildung (evtl. Hotelfachschule) oder Ausbildung zur Hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin mit gastgewerblicher Ausbildung und Erfahrung
- Fähigkeitsausweis
- mehrjährige Erfahrung in einer Kaderposition
- Sprachkenntnisse.

Anforderungen:

- Flair als Gastgeberin
- Führungspersönlichkeit mit ausgeprägter Teamfähigkeit
- engagiert, innovativ und flexibel
- Altersvorstellung: ab 30 Jahren.

Wir bieten:
Eine sorgfältige Einführung, interne Weiterbildung, fünf Wochen Ferien, 5-Tage-Woche (Mo.–Fr.), zeitgemässe Entlöhnung und gute Sozialleistungen.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

Frau Karin Lerch
Personaldienst
Region Bern
SV-Service
Neumünsterallee 1
8032 Zürich

SV-Service
GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

O 71495/178098

Packen Sie diese Chance beim Schopf!

4-Sterne-Hotel in der Ostschweiz sucht **den**

Küchenchef
(in Jahresstelle)

Spezialitätenrestaurants sowie Bankett- + Seminar-Restauration. Küchenbrigade mit 10 Mitarbeitern. Eintritt nach Vereinbarung.

Senden Sie Ihre Unterlagen unter Chiffre 71360 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern. Diskretion zugesichert.

71360/285480

Suche für kleines Kafi in der Stadt Zürich aufgestellte und ehrliche

Geschäftspartnerin

(Allrounderin), die mit mir zusammen meine Gäste verwöhnt. Tagesbetrieb, Sa. + So. geschlossen. Möbl. Appartement vorhanden.

Bewerbungen mit Unterlagen an Chiffre 71515, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

71515/367320

HOTEL PASSHÖHE
1410 m ü. M.
YBERGEREGG
**

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 Ibergeregg
Telefon 043 21 20 49.

71219/115770

Ihre Karriere beginnt mit M™

Sie sind dynamisch und wollen im Leben vorwärtskommen. Sie suchen nach einem beruflichen Umfeld, das Ihren Zielen entgegenkommt: in einem expandierenden Unternehmen der Gastronomiebranche. Sie sind begeisterungsfähig und bereit, den Ausbau unserer Aktivitäten in der ganzen Schweiz aktiv mitzugestalten. Als

Assistent(in) des Geschäftsführers

erhalten Sie die Chance, alles was Sie in der Hotelfachschule oder in einer anderen abgeschlossenen Ausbildung gelernt haben, in die Praxis umzusetzen.

Sie bringen Ihren grossen persönlichen Einsatz. Wir bieten Ihnen eine fundierte Aus- und Weiterbildung und reale Aufstiegschancen.
Die üblichen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an McDonald's Restaurants (Suisse) SA, Frau Tilly Schneeberger, Centre McDonald's, 1023 Crissier.

McDonald's
Das Familienrestaurant

I 69376/299847

Führendes ★★★-Seminarhotel in mittelländischer Kleinstadt sucht per 1. Februar 1995 oder nach Vereinbarung

Betriebsassistent/in

Ihre Aufgaben umfassen grösstenteils Frontarbeiten im Bankett- und Tagungsbereich sowie in den Restaurants, Reservationen und Planung von Seminaren sowie etwas administrative Tätigkeit.

Sie finden bei uns selbstverständlich fortschrittlichste Anstellungsbedingungen, ein angenehmes Arbeitsklima in einem modernen Betrieb sowie einen den Anforderungen und Leistungen entsprechenden Lohn.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung unter Beilage von Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien (Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung möglich) unter Chiffre 71447 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

71447/147729

KULTUR DER GASTFREUNDSCHAFT

★★★★★

GRAND HOTEL NATIONAL LUCERNE

★★★★★

Teamfähig, kreativ und unkompliziert? Wir suchen für unsere Bankettküche einen

Küchenchef

der unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnt.
Haben Sie eine solide Grundausbildung und Freude am Beruf?
Wollen Sie ein junges, kleines Team zum Erfolg führen?
Suchen Sie eine neue Herausforderung an einem schönen Arbeitsort mit guten Anstellungsbedingungen?

Fühlen Sie sich von dieser Position angesprochen, so erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

Grand Hotel National
Haldenstrasse 4, 6006 Luzern
Telefon 041 50 11 11
Xaver Stocker

71575/23132

Packen Sie diese Chance beim Schopf!

★★★★-Hotel in der Ostschweiz

Wir suchen den

Küchenchef

(in Jahresstelle)

Spezialitätenrestaurants sowie Bankett- und Seminarrestauration.

Küchenbrigade mit 10 Mitarbeitern.

Eintritt nach Vereinbarung.

Senden Sie Ihre Unterlagen unter Chiffre 513-748762 an GrischAnnoncen, Postfach 150, 7001 Chur.

P 71604/44300

Knorr

Unsere Firmengruppe CPC Schweiz, Mitglied eines weltweit tätigen amerikanischen Unternehmens, entwickelt, produziert und vertreibt qualitativ hochstehende Markenartikel der Firmen **Knorr** und **Chirat**.

Zur Bearbeitung unserer Grossverbraucherkunden suchen wir einen

Verkaufsberater

Als Spezialist der «modernen Küche» beraten und verkaufen Sie an Grosskunden in der Region Basel-Stadt und Baselland. Nach Abschluss einer detaillierten Einführungsphase übernehmen Sie persönlich die Verantwortung für das Verkaufsgebiet.

Wenn Sie über verkäuferisches Flair, eine praktische Ausbildung im Gastgewerbe oder einen Hotelfachschulabschluss verfügen, würden wir uns gerne mit Ihnen über diese herausfordernde Position unterhalten.

Fixes Gehalt, Spesenentschädigung und vorbildliche Sozialleistungen sind für uns eine Selbstverständlichkeit.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen mit Zeugniskopien und Foto.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Knorr-Nährmittel Aktiengesellschaft
Personaldienst, 8240 Thayngen
Telefon (053) 39 66 66

P 71609/43834

MÖVENPICK

Für Menschen und Ideen.

Möchten Sie Ihre Gäste auch am liebsten mit einem bunten Blumenstrauss direkt unter der Haustüre

Willkommen

heissen? Dann sollten Sie so schnell wie möglich bei uns vorbeischauen. Unsere Gäste kommen aus verschiedensten Himmelsrichtungen, zu jeder Tages- und Nachtzeit, aus allen Ecken und Enden der Welt in unserem Hotel an... und freuen sich auf ein richtiges Zuhause unterwegs.

Wenn es Ihnen Spass und Freude macht, als **Front-Office-Mitunternehmer/in** Gäste herzlich zu empfangen, kompetent zu beraten und auch nett zu verabschieden, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf.

«The Sunshine Place»
Thomas Fahrni
W. Mittelholzerstrasse 8
8152 Glattbrugg

Tel. 01/808 80 19

Zürich-Airport
MÖVENPICK HOTEL

PM 71511/361

Möchten Sie...

als Gastgeber Verantwortung übernehmen, durch Ihre Vielseitigkeit und Ihre Ideen ein zukunftsorientiertes Konzept in die Praxis umsetzen, mithelfen, ein kleines, junges Team zu führen?
Dies und viel anderes können Sie jetzt bei uns verwirklichen.

Haben Sie zudem...

eine abgeschlossene Servicelehre oder eine Hotelfachschule besucht und etwas Büro- und PC-Kenntnisse, Sie sind frontorientiert, evtl. Weinliebhaber und wissen auch manchmal mit Technik umzugehen?

Dann sind Sie unser

Stellvertreter des Restaurationsleiters

für unseren mittelgrossen Gasthof im Oberaargau (Kanton Bern) mit diversen Lokalitäten und entsprechend abwechslungsreichem, nicht alltäglichem Angebot.

Eintritt nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Unsere Adresse:

Walter Jenzer, Heinz Jäggi,
Gasthof Kreuz,
4922 Bützberg,
Telefon 063 43 15 15
Fax 063 43 19 51

71595/131385

kreuz
...365 Tage im Jahr für Sie...

Ambitionen
Wir bieten Top-Stellen in der gehobenen Gastronomie. Wir suchen

Chef saucier
01/02/95
★★★-Hotel, Jahresstelle

Chef/in de service
★★★★-/★★★★★-Hotels AG/LU
ab Frühjahr oder nach Vereinbarung

Direktionsassistentin
Administration/Gästebetreuung
D Muttersprache/I von Vorteil
★★★★-Hotel TI, 04/95

Direktionsassistentin D/I/E/F
(Stv. Geschäftsleitung)
★★★-Hotels GR 12/94

Chef/in de réception
Hotels GR, ab Frühjahr
oder nach Vereinbarung

Réceptionistinnen
(ganze CH, Saison- oder Jahresstellen)

Interessiert? Weitere Informationen gibt Ihnen gerne:
Graziella Oeschger-Sebregondi
gastro-Stellen
Landstrasse 83, 5430 Wettingen
Telefon 056 26 01 26
Fax 056 26 17 26
CV/Arbeitszeugnisse/Foto/Telefon

O 71565/326224

AUGUST
GASTHAUS
WOLHUSEN

AUGUSCHT ruft! nach dem neuen MÖCHTEGERNALLEIN-KOCH der es auch wirklich sein will. Ruf zurück 041/71 11 15 o. AUGUSCHTINE verzellt Dir dann mehr.

BAHNHOFSTRASSE 14 6110 WOLHUSEN
TEL. 041 71 11 15 FAX 041 71 45 15

71605/102024

YOUTH HOSTELLING INTERNATIONAL

Die Jugendherbergen.
Die exklusivste Hotelkette der Welt.

Auf Sie haben wir gerade gewartet!
Sie sind aufgestellt, kontaktfreudig, vielseitig und sehen in der

Betriebsleitung des Restaurants und der Jugendherberge Schloss Schwandegg in Waltalingen

genau die Herausforderung, um Ihre gastgeberischen und unternehmerischen Fähigkeiten mit den ideellen Zielen der Schweizer Jugendherbergen zu verbinden.

Wir bieten Ihnen:

- ein romantisch gelegenes Schloss an erhöhter Hanglage, etwas ausserhalb von Waltalingen, mit Restaurationsbetrieb (80 Plätze im Restaurant, 50 Plätze auf der Gartenterrasse und 40 Plätze im Rittersaal) und Jugendherberge für Schulen, Gruppen und Familien mit 34 Plätzen
- die Gelegenheit, Ihre kreativen Ideen in ein neues Betriebskonzept einzubringen
- eine verantwortungsvolle, selbständige Vertrauensstelle
- die Möglichkeit, die Betriebsleitung mit Ihrem Partner oder Ihrer Partnerin zu teilen
- eine Dreizimmer-Dienstwohnung im Schloss.

Der Stellenantritt erfolgt per 1. März 1995 oder nach Vereinbarung.

Interessiert Sie diese Aufgabe? Verfügen Sie über die notwendige Erfahrung im Gastgewerbe und besitzen Sie den Fähigkeitsausweis A? Dann schreiben Sie einen kurzen Brief mit den üblichen Bewerbungsunterlagen:

Restaurant Schloss Schwandegg AG
Schaffhauserstrasse 14
Postfach 161, 8042 Zürich
Telefon 01 360 14 30
Sie werden von uns hören.

71585/47236

Personal- und Führungsberatung für Gastronomie und Hotellerie

Stellenvermittlung

Für Leute, die sich dem Wandel nicht in den Weg stellen!

Wir suchen Kadermitarbeiter/innen verschiedenster Führungsebenen und Funktionen. Servicemitarbeiter/innen, Chef de Service, Réceptionsangestellte, Hofas sowie Köche und Köchinnen aller Stufen.

Ihr direkter Draht zu umwerfenden Stellen in der Gastronomie und Hotellerie in der ganzen Schweiz.

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

P 71392/382951

BLASER

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

Ein Bijou Drei★★★

Hotel-Restaurant

direkt am Vierwaldstättersee
sucht auf spätestens Anfang 1995

Direktor

oder

Direktionsehepaar

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

– Wenn Sie Ihre Mitarbeiter als Mitunternehmer führen – und wenn Sie nicht nur Manager, sondern auch noch Gastgeber sind –

dann bewerben Sie sich.

Es erwarten Sie attraktive Bedingungen.

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

68867/15539

Hotel Säntis

Für eine Stelle über dem Nebel müssen Sie bei uns nicht gleich abheben...

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für die kommende Wintersaison oder in Jahresstelle:

Servicefachangestellte (m/w)

für den gepflegten A-la-carte- und Pensionsservice

Chef de partie (m/w)

für aktive Restaurationsküche

Réceptionssekretärin

an selbständiges Arbeiten gewöhnt, Fidelio-Front und MS-Works von Vorteil

Unser 4-Sterne-Betrieb mit 70 Betten, einer regen A-la-carte-Restauration mit jeder Menge kulinarischer Aktivitäten, erwartet Sie. Neben der zeitgemässen Entlöhnung bieten wir Möglichkeiten, sich weiterzuentwickeln.
Sollten Sie sich angesprochen fühlen, erwartet Herr K. Söllinger Ihre schriftliche bzw. telefonische Bewerbung.

Hotel Säntis, 9657 Unterwasser
Telefon 074 5 28 11.

71359/72958

Seriöse Vorbereitung auf die Wirtefachprüfung

Werden Sie Gerant/Gastwirt

- ohne Ihre derzeitige Stellung aufzugeben, ohne Lohnausfall
- durch unsere moderne Lehrmethode, den programmierten Fernunterricht.

Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses melden wir Sie zur entsprechenden Prüfung bei der Behörde an.

Ein Lokal unter Ihrer Führung – werden Sie Ihr eigener Chef!

Gegen Einsendung dieses Inserats und Angabe Ihrer Personalien erhalten Sie genaue Informationen.

13 674/35/366080

ALFARING AG
Hotel- und Wirtefachschule
Badenerstrasse 678, 8048 Zürich

Per **1. Dezember 1995** oder nach Vereinbarung auf früher zu verpachten

Ausflugs- und Spezialitätenrestaurant Raten Oberägeri

Restaurant 120 Sitzplätze unterteilbar
Sonnenterrasse 80 Sitzplätze
Selbstbedienungs-Terrasse 180 Sitzplätze
Wirtewohnung
12 Gäste- oder Personalzimmer
2 Massenlager
Grosser Kinderspielplatz
Parkplatz für zirka 400 Autos.

Welches fachlich gut ausgebildete und initiative Wirtepaar interessiert sich für diese ungewöhnliche Herausforderung?

Seriöse Interessenten melden sich bei:

Korporation Kanzlei
6315 Oberägeri ZG

71517/26913

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

BUGMANN SELECTION
PERSONALBERATUNG BÜRO · HOTEL · MEDICAL

NEUERÖFFNUNG!

Die neue Adresse im Bündnerland für kompetente und seriöse Beratung und Vermittlung von Fachleuten in den Bereichen **Büro, Hotel** und **Medical.**

Suchen Sie als qualifizierter Fachmann/Fachfrau eine Dauer-, Kader- oder Saisonstelle? **Haben Sie** als Unternehmer/Personalverantwortlicher **Bedarf** an einsatzfreudigen Berufsleuten?

Unsere Personalberatung steht ab sofort beiden Seiten zur Verfügung. Und dies zu absolut vorteilhaften Konditionen.

Rufen Sie doch einfach an! Susanna Bugmann-Frischknecht freut sich sehr, gemeinsam mit Ihnen gute Lösungen zu finden.

Postfach 105 • 7270 Davos 2 Horlauben
Tel. & Fax 081 - 46 71 81 • Natel 089 - 610 25 45

P 71606/44300

International Cruise and Hotel Management S.A.

Eine nicht alltägliche Stelle. . .

Reisen Sie gerne?
Kommen Sie ursprünglich aus der Hotellerie oder der Reisebürobranche und möchten Sie sich verändern?

Sales Manager

Wir bieten Ihnen, was Sie suchen . . .
Sie erstellen Verkaufskonzepte und bauen unsere gesamte Verkaufsabteilung auf.
Sie verkaufen Seminar- und Bankettanlässe von verschiedenen ★★★★-Hotels sowie Arrangements von Ferien-, Stadt- und Seminarhotellerie.

Sie schätzen den Umgang mit Menschen, sind unabhängig und arbeiten gerne selbständig, Sie sind ehrgeizig, reise- und kontaktfreudig.
Wenn Sie Ihr Talent in einer aufstrebenden, international tätigen Hotelmanagementfirma fördern wollen, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen und stehen Ihnen auch gerne für telefonische Auskunft zur Verfügung.

I. C. H. Management S.A., z. H. Kurt Amstad
Neue Jonastrasse 91, Postfach 1476
8640 Rapperswil, Telefon 055 22 84 22

71593/139688

An alle leidenschaftlichen Köche, die beruflich weiterkommen möchten:

Hotel RömerTurm BEGEISTERUNG GARANTIERT

Hier ist Ihre grosse Chance

wie Sie jetzt Ihre Zukunft erfolgreich gestalten.

Sind Sie bereit, ausgetretene Pfade zu verlassen? Haben Sie einige Jahre Erfahrung in der kreativen Küche, und möchten Ihr Fachwissen erweitern? Dann nützen Sie die Gelegenheit in Ihrem neuen Küchenteam als

Saucier

Patrick Diethelm, Küchenchef, freut sich auf Ihren Anruf.

In Ihrer neuen Herausforderung sammeln Sie wichtige Erfahrungen, die Sie weiterbringen. Das moderne Küchenangebot und die einzigartige Küchenphilosophie wird Sie genauso begeistern wie Ihre Gäste.

Bitte schicken Sie keine schriftliche Bewerbung. Ich freue mich auf Ihren Anruf und bin gespannt, Sie kennenzulernen.

☎ 058 32 17 81

RÖMERTURM über dem Walensee

CH-8876 Filzbach/Kerenzerberg

O 70859/227579

Wir suchen in der Region Aarau/Lenzburg

Küchenchef

per sofort oder ab 5. Januar 1995 (Betriebsferien: 23. Dezember 1994 bis 4. Januar 1995).

- Wir offerieren hohen Anfangslohn
- Wir verlangen total selbständige Küchenführung (3 Köche, 2 Hilfen).

Offerten unter Chiffre Z 209 - 40140, an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach 1192, 5610 Wohlen AG 1.

O 71296/199176

HOTEL KRONE LENZBURG
FAM. GRUBER-HOFER TEL. 064 / 51 53 55

Die Restauration ist in unserem Haus das Herzstück.
Sie bedient unser feines A-la-carte-Restaurant und sorgt dafür, dass sich unsere anspruchsvollen Seminar- und Bankettgäste wohl fühlen.

Für unser Küchenteam suchen wir nach Vereinbarung einen

Chef garde-manger
und einen
Commis de cuisine

Die gepflegte und vielseitige Küche erfordert Ihr volles Engagement und bietet Gelegenheit, beruflich viele Erfahrungen zu sammeln.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

O. und K. Gerber, **Hotel Krone,**
5600 Lenzburg, **Telefon 064 55 53 51.**

71494/19429

---

monta ag
Freienhofgasse 11, 3600 Thun
033 23 23 61

DIE Stellenbörse
für Hotellerie und Gastgewerbe

Suchen Sie Mitarbeiter
oder
Suchen Sie eine Stelle?

Réception/Administration: Aide-du-Patron, Direktionsassistent/in, Réceptionist/in, Sekretärinnen etc.

Service: Chef-de-Service, Kellner, Barman/Barmaid, Serviceangestellte etc.

Küche: Küchenchef, Köche/innen, Commis/Jungkoch, Bäcker/Konditor, Hotelpâtissier/ère etc.

Hausdienst: Hofa/Gouvernante, Zimmermädchen/Portier, Lingeriemitarbeiter/in etc.

Divers: Gärtner, Handwerker etc.

Dann rufen Sie einfach an!

O 60920/350222

Wir suchen nach Übereinkunft

Front-Manager/Allrounder

ein jüngeres Nachwuchstalent, Dame oder Herrn.

Zu Ihren Aufgaben als «Frontler» gehören u. a. Service-Überwachung, Organisation der einwandfreien Präsentation unseres Angebotes an den Verkaufsstellen im Center, Arbeitspläne, Getränkeeinkauf, Inventurarbeiten.

Ihre Pluspunkte sind Service, Kochlehre oder Hotelfachschule, mit 2–3 Jahren Praxis und Grundkenntnissen der Personalführung.

Unsere Pluspunkte sind Schichtbetrieb mit attraktiven Arbeitszeiten/Samstagabend und Sonntag geschlossen, interessante Arbeitsstelle und vielseitige Tätigkeiten.
Interessiert?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

AG für Gaststätten
im Einkaufszentrum
8957 Spreitenbach
Herr K. Fröhlich, Direktor

P 71509/179582

Restaurant de l'Aigle Noir

Fribourg

Für unser gepflegtes Speiserestaurant suchen wir per Mitte Januar 1995 oder nach Übereinkunft

Service-fachangestellte/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

SCHÖNAU ERLENBACH
HOTEL · SEE-RESTAURANT · BAR

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Barmaid
mit Servicekenntnissen
Serviertöchter
Küchenchef-stellvertreter (Koch)
Köche
Putzfrau stundenweise und Serviceaushilfen

Wir bieten Ihnen neuzeitliche Arbeitsbedingungen und sehr guten Lohn.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Telefon 01 910 62 52
Fax 01 910 62 63
Bitte verlangen Sie Frau Koch oder Herrn Koch.

71297/10570

Alamo Rent A Car

Für unser Büro am Zürcher Flughafen suchen wir per sofort einen zuverlässigen

Rental Sales Agent (Sie oder Er)

Sie brauchen den Umgang mit Menschen, sind flexibel, haben kein Problem mit unregelmässigen Arbeitszeiten und fügen sich gern in unser Team ein.

Weiter besitzen Sie den PW-Führerschein und wollen Ihr Englisch täglich anwenden.

Wenn Sie Ihr Talent in einem schnell wachsenden, internationalen Unternehmen fördern wollen, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne auch telefonisch zur Verfügung, Telefon 01 816 32 90, Alamo Rent A Car AG, Frau D. Prunner, Postfach 1466, 8058 Zürich-Airport.

60613/374016

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
Herrn K. Rodenkirchen, Küchenchef
Telefon 201 65 50

Seiler Hotel Neues Schloss ★★★★
Stockerstrasse 17
8022 Zürich

member of welcome swiss hotels

71148/40797

Eine nicht alltägliche **Aufgabe** wartet auf unseren **zukünftigen Mitarbeiter:**

Moderner Hotelbetrieb mit ausgewähltem **Küchenangebot**
(marktorientiertes, neuzeitliches Angebot)
Eigeninitiative ist gefragt!

Selbständiges Arbeiten inkl. Einkaufsverantwortlichkeit (Verhandlungsgeschick mit Lieferanten).
An Sonn- und Feiertagen ist unser Betrieb geschlossen.

Unser Alleinkoch

ist unser wichtigstes **Kapital und Grundpfeiler** für den **Neuaufbau und das Bestehen des Betriebes.**

Für eine unverbindliche erste Kontaktnahme wählen Sie:

Telefon 064 37 36 36.

Herr Daniel Spicher oder Herr Vogel zeigt Ihnen gerne unseren nicht alltäglichen Betrieb!

711561/301396

Unser **INCOMING-Team in Glattbrugg** braucht Verstärkung. Als begeisterte(r) und versierte(r)

IncomingspezialistIn

betreuen Sie Ihren internationalen Kundenkreis selbständig. Die Tätigkeit umfasst unter anderem die täglichen Aufgaben des FIT-Geschäftes, die Organisation grösserer ad hoc-Gruppen, englische Korrespondenz sowie die Handhabung verschiedener PC-Programme. Besonderen Wert legen wir auf Ihre Erfahrung, die Sie bei uns in einer eigenverantwortlichen, abwechslungsreichen und manchmal auch hektischen Aufgabe voll einsetzen können.

Fühlen Sie sich angesprochen? Senden Sie bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an **Frau Angelika Müller** an untenstehende Adresse. Haben Sie vorgängig Fragen, rufen Sie doch einfach an.

DANZAS
the worldwide network

DANZAS REISEN AG, Human Resources, Stelzenstr. 6, 8065 Zürich-Glattbrugg Tel. 01/809 44 44

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							
1863	Chef saucier	21	CH		Dez. 94	D/F/E	Rest./Hotel
1864	Koch	57	CH		Dez. 94	D/F/I	Hotel/Rest.
1865	Küchenchef	55	CH		n. Ver.	D/E/I	
1867	Koch	33	P	A	sofort	E/I	Hotel/Rest., ZH
1869	Koch	32	D	A	sofort	D	Engadin
1870	Koch	24	I	A	Dez. 94	D/I	Hotel, Engadin
1871	Sous-chef	26	D	A	Jan. 95	D/F/E	Hotel/Rest., Deutsch-CH
1872	Küchenchef	29	CH		April 95	D/E	1*–3*-Hotel
1873	Küchenchef	37	CH		sofort	D/I	Hotel, ZH
1875	Garde-manger	20	D	L	sofort	D	Hotel, Rest., ZH
1876	Küchenchef	37	CH		Jan. 95	D/F	zus. mit 2172/GR/BE/SG
1877	Koch	21	NL	A	April 95	D/E	Hotel, Rest., GR
1878	Küchenchef/Sous-chef	27	CH		Feb. 95	D/F/E	Hotel/Rest., ZH
1879	Koch/Kellner	22	NL	A	Dez. 94	D/F/E	Rest./Bar, BE-Oberland
Service/service							
2150	Barman	35	B	B	sofort	D/F	Bar/Tagescafé, Winterthur/Zürich
2161	Sefa	26	CH		sofort	D	Restaurant, BS/BL
2162	Chef de rang	27	I	A	Dez. 94	D/I/E	3*–4*-Hotel, Lenzerheide/GR/VS
2163	Sefa	28	P	A	Jan. 95	D	Hotel/Rest., zus. mit 4023
2164	Kellner	30	P	A	Dez. 94	D/F/E	Hotel, VS/GR/BE/LU
2165	Sefa	24	S	A	Dez. 94	D/E	
2166	Kellner	24	NL	L	sofort	D/F	Hotel/Rest., ZH/GR/VS/BE
2167	Kellner/Barman	27	A	A	sofort	D/E	Hotel/Bar/Pub
2168	Sefa	23	P	A	Jan. 95	D/F/E	Tagesbetrieb
2169	Chef de service	23	F	A	Dez. 94	F/E	GE
2170	Barmaid	22	F	A	sofort	D/F/I	ZH/BE/GE
2171	Kellner	24	E	A	sofort	D/E/I	
2172	Sefa	24	CH		Jan. 95	D	zus. mit 1876/GR/BE/SG
2173	Chef de bar	27	I	A	n. Ver.	D/I/F	Hotel, TI
2174	Sefa	22	T	B	Mai 95	E/D	Hotel/Rest., Baden
2175	Barmaid	35	NL	B	Dez. 94	D/E/F	Hotel, VS/TI
2176	Kellner	52	YU	B	sofort	D/I	GR/VS/BE
2177	Anfangskellner	22	TR	B	sofort	D	ZH
2178	Kellner/Barman	20	DK	A	Dez. 94	D/E/F	Skigebiet
2179	Kellner	23	F	A	Dez. 94	F/D/E	
2180	Anfangssefa	19	CH		n. Ver.	D/E	Skigebiet
2181	Commis de rang	19	D	A	März 95	D/F/E	Kurhotel
2182	Barmaid	25	A	A	Dez. 94	D/E/I	Bar/Hotel
Administration/administration							
3163	Anfangsrécept./w.	20	CH		sofort	D/E/F	Hotel
3164	Réceptionistin	23	CH		Nov. 94	D/F/E	3*–5*-Hotel, GR/BE-Oberl.
3165	Direktor	41	D	C	n. Ver.	D/F/E	3*–4*-Hotel
3166	Réceptionistin		I	A	sofort	I/D/E	Hotel
3167	Dir. Ass./Récept.	28	D	B	Jan. 95	D/E	Hotel, Zürich/Winterthur
3168	Logentourn./Telef.	41	CH		Dez. 94	I/F/D	TI/West-CH/GR
3169	Réception	22	NL	B	Feb. 95	D/F/E	Hotel
3170	F&B-Assistent	28	IRL	A	März 95	D/E/F	5*-Hotel, Deutsch-CH
3171	Anfangsrécept./w.	23	CH		Dez. 94	D/F/E	Hotel, VS
3172	Réceptionistin	23	F	B	Dez. 94	F/D/E	Hotel, ZH
3173	Anfangsrécept./w.	21	D	C	sofort	D/F/E	Hotel, GR/VS/BE-Oberl.
3174	Réceptionistin	24	CH		sofort	D/E/I	BE-Oberland
3175	Réceptionistin	19	CH		Feb. 95	D/F/E	BE
3176	Réceptionistin	34	CH		sofort	D/F/I	Hotel/Bar, Bern/Interlaken
3177	Réceptionistin	21	CH		n. Ver.	D/I	
3178	Réceptionistin	22	CH		Dez. 94	D/F/E	Genève
3179	Personalass./w.	23	CH		Jan. 95	D/F/E	Olten/Aarau/Zürich
3180	Chef Adm./w.	39	CH		sofort	D/F/E	3*–4*-Hotel
Hauswirtschaft/ménage							
4018	Zimmer/Buffet	31	P	A	Jan. 95	D/I	BE-Oberland
4019	Gouvernante	22			n. Ver.	F/E	ZH
4020	Hofa	35	D	C	Dez. 94	D/I/E	Hotel, Davos/Klosters
4021	Heil- und Sportmass./w.	30	A	A	n. Ver.	D/E/I	4*–5*-Hotel, Skigebiet od. TI
4022	2. Gouvernante	19	CH		Feb. 95	D/F/E	4*–5*-Hotel
4023	Küchenhilfe	30	P	A	Jan. 95	I	Hotel/Rest., zus. mit 2163
4024	Buffetmitarbeiter	24	P	A	Dez. 94	F/I	
4025	Küchenhilfe	26	P	A	sofort	E/I/D	zus. mit 4026
4026	Zimmerfrau	26	P	A	sofort	D/F/E	zus. mit 4025
4027	Office/Buffet	18	P	A	sofort	E/I/F	

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 (souhaité)

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

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

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

Por 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)

Foto

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!)

71569/84735

PENTHOUSE
BAR · RESTAURANT

Per 1. Dezember 1994 oder nach Vereinbarung suchen wir

Top-Barmaid

für unser In-Lokal über den Dächern von Luzern.

Sie haben 3 Tage in der Woche frei, die restlichen 4 Tage sind Sie **unsere Nummer 1!**
Ihr Idealalter: 24–30 Jahre jung.
Berufserfahrung erwünscht.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto z. H. Herrn Ferdi Sieber.

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

71430/22667

RESTAURANT REUSSBRÜCKE
OTTENBACH

Zur Ergänzung des Service-Teams suchen wir in unser lebhaftes Restaurant

Kellner/Servicefachangestellte
sowie
Bar-Aushilfe

Rufen Sie mich an. Ich stelle Ihnen gerne Ihren neuen Arbeitsplatz vor.

Elsi Imhof, **Telefon 01 760 11 61.**

O 71406/350052

Zunfthaus zu Wirthen

Hauptgasse 41, 4500 Solothurn

sucht per 1. Januar 1995 (oder nach Übereinkunft)

Chef de cuisine

– Sie möchten Ihre Erfahrungen gerne in die Praxis umsetzen
– Sie sind gut ausgebildet
– Sie sind ein guter Rechner und Organisator
– Sie sind jung und tüchtig
– Sie sind unser neuer Chef.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung – mit Referenzen und Gehaltsansprüchen – noch heute – oder telefonieren Sie uns.

Hermann und Mariann Sahli, **Telefon 065 23 33 44.**

71560/31917

Per **1. Dezember 1995** oder nach Vereinbarung auf früher zu verpachten

Ausflugs- und Spezialitätenrestaurant Raten Oberägeri

Restaurant 120 Sitzplätze unterteilbar
Sonnenterrasse 80 Sitzplätze
Selbstbedienungs-Terrasse 180 Sitzplätze
Wirtewohnung
12 Gäste- oder Personalzimmer
2 Massenlager
Grosser Kinderspielplatz
Parkplatz für zirka 400 Autos.

Welches fachlich gut ausgebildete und initiative Wirtepaar interessiert sich für diese ungewöhnliche Herausforderung?

Seriöse Interessenten melden sich bei:

Korporation Kanzlei
6315 Oberägeri ZG

71517/26913

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

BUGMANN SELECTION
PERSONALBERATUNG BÜRO · HOTEL · MEDICAL

NEUERÖFFNUNG!

Die neue Adresse im Bündnerland für kompetente und seriöse Beratung und Vermittlung von Fachleuten in den Bereichen **Büro, Hotel** und **Medical.**

Suchen Sie als qualifizierter Fachmann/Fachfrau eine Dauer-, Kader- oder Saisonstelle? **Haben Sie** als Unternehmer/Personalverantwortlicher **Bedarf** an einsatzfreudigen Berufsleuten?

Unsere Personalberatung steht ab sofort beiden Seiten zur Verfügung. Und dies zu absolut vorteilhaften Konditionen.

Rufen Sie doch einfach an! Susanna Bugmann-Frischknecht freut sich sehr, gemeinsam mit Ihnen gute Lösungen zu finden.

Postfach 105 • 7270 Davos 2 Horlauben
Tel. & Fax 081 - 46 71 81 • Natel 089 - 610 25 45

P 71606/44300

International Cruise and Hotel Management S.A.

Eine nicht alltägliche Stelle. . .

Reisen Sie gerne?
Kommen Sie ursprünglich aus der Hotellerie oder der Reisebürobranche und möchten Sie sich verändern?

Sales Manager

Wir bieten Ihnen, was Sie suchen . . .
Sie erstellen Verkaufskonzepte und bauen unsere gesamte Verkaufsabteilung auf.
Sie verkaufen Seminar- und Bankettanlässe von verschiedenen ★★★★-Hotels sowie Arrangements von Ferien-, Stadt- und Seminarhotellerie.

Sie schätzen den Umgang mit Menschen, sind unabhängig und arbeiten gerne selbständig, Sie sind ehrgeizig, reise- und kontaktfreudig.
Wenn Sie Ihr Talent in einer aufstrebenden, international tätigen Hotelmanagementfirma fördern wollen, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen und stehen Ihnen auch gerne für telefonische Auskunft zur Verfügung.

I. C. H. Management S.A., z. H. Kurt Amstad
Neue Jonastrasse 91, Postfach 1476
8640 Rapperswil, Telefon 055 22 84 22

71593/139688

An alle leidenschaftlichen Köche, die beruflich weiterkommen möchten:

Hotel Römerturm BEGEISTERUNG GARANTIERT

Hier ist Ihre grosse Chance

wie Sie jetzt Ihre Zukunft erfolgreich gestalten.

Sind Sie bereit, ausgetretene Pfade zu verlassen? Haben Sie einige Jahre Erfahrung in der kreativen Küche, und möchten Ihr Fachwissen erweitern? Dann nützen Sie die Gelegenheit in Ihrem neuen Küchenteam als

Saucier

Patrick Diethelm, Küchenchef, freut sich auf Ihren Anruf.

In Ihrer neuen Herausforderung sammeln Sie wichtige Erfahrungen, die Sie weiterbringen. Das moderne Küchenangebot und die einzigartige Küchenphilosophie wird Sie genauso begeistern wie Ihre Gäste.

Bitte schicken Sie keine schriftliche Bewerbung. Ich freue mich auf Ihren Anruf und bin gespannnt, Sie kennenzulernen.

☎ 058 32 17 81

RÖMERTURM über dem Walensee

CH-8876 Filzbach/Kerenzerberg

O 70859/227579

Wir suchen in der Region Aarau/Lenzburg

Küchenchef

per sofort oder ab 5. Januar 1995 (Betriebsferien: 23. Dezember 1994 bis 4. Januar 1995).

- Wir offerieren hohen Anfangslohn
- Wir verlangen total selbständige Küchenführung (3 Köche, 2 Hilfen).

Offerten unter Chiffre Z 209 - 40140, an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach 1192, 5610 Wohlen AG 1.

O 71296/199176

HOTEL KRONE LENZBURG
FAM. GRUBER-HOFER TEL. 064 / 51 53 55

Die Restauration ist in unserem Haus das Herzstück.
Sie bedient unser feines A-la-carte-Restaurant und sorgt dafür, dass sich unsere anspruchsvollen Seminar- und Bankettgäste wohl fühlen.

Für unser Küchenteam suchen wir nach Vereinbarung einen

Chef garde-manger

und einen

Commis de cuisine

Die gepflegte und vielseitige Küche erfordert Ihr volles Engagement und bietet Gelegenheit, beruflich viele Erfahrungen zu sammeln.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

O. und K. Gerber, **Hotel Krone,**
5600 Lenzurg, **Telefon 064 55 53 51.**

71494/19429

---

monta ag
Freienhofgasse 11, 3600 Thun
033 23 23 61

O 60920/250222

DIE Stellenbörse für Hotellerie und Gastgewerbe

Suchen Sie Mitarbeiter
oder
Suchen Sie eine Stelle?

Réception/ Administration:
Aide-du-Patron
Direktionsassistent/in
Réceptionist/in
Sekretärinnen
etc.

Service:
Chef-de-Service
Kellner
Barman/Barmaid
Serviceangestellte
etc.

Küche:
Küchenchef
Köche/innen
Commis/Jungkoch
Bäcker/Konditor
Hotelpâtissier/ère
etc.

Hausdienst:
Hofa/Gouvernante
Zimmermädchen/Portier
Lingeriemitarbeiter/in
etc.

Divers:
Gärtner, Handwerker etc.

Dann rufen Sie einfach an!

Wir suchen nach Übereinkunft

Front-Manager/Allrounder

ein jüngeres Nachwuchstalent, Dame oder Herrn.

Zu Ihren Aufgaben als «Frontler» gehören u. a. Service-Überwachung, Organisation der einwandfreien Präsentation unseres Angebotes an den Verkaufsstellen im Center, Arbeitspläne, Getränkeeinkauf, Inventurarbeiten.

Ihre Pluspunkte sind Service, Kochlehre oder Hotelfachschule, mit 2–3 Jahren Praxis und Grundkenntnissen der Personalführung.

Unsere Pluspunkte sind Schichtbetrieb mit attraktiven Arbeitszeiten/Samstagabend und Sonntag geschlossen, interessante Arbeitsstelle und vielseitige Tätigkeiten.
Interessiert?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

AG für Gaststätten
im Einkaufszentrum
8957 Spreitenbach
Herr K. Fröhlich, Direktor

P 71509/179582

Restaurant de l'Aigle Noir

Fribourg
Für unser gepflegtes Speiserestaurant suchen wir per Mitte Januar 1995 oder nach Übereinkunft

Service-fachangestellte/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

SCHÖNAU ERLENBACH
HOTEL · SEE-RESTAURANT · BAR

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Barmaid
mit Servicekenntnissen
Serviertöchter
Küchenchef-stellvertreter (Koch)
Köche
Putzfrau stundenweise und
Serviceaushilfen

Wir bieten Ihnen neuzeitliche Arbeitsbedingungen und sehr guten Lohn.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Telefon 01 910 62 52
Fax 01 910 62 63
Bitte verlangen Sie Frau Koch oder Herrn Koch.

71297/10570

Alamo Rent A Car

Für unser Büro am Zürcher Flughafen suchen wir per sofort einen zuverlässigen

Rental Sales Agent (Sie oder Er)

Sie brauchen den Umgang mit Menschen, sind flexibel, haben kein Problem mit unregelmässigen Arbeitszeiten und fügen sich gern in unser Team ein.

Weiter besitzen Sie den PW-Führerschein und wollen Ihr Englisch täglich anwenden.

Wenn Sie Ihr Talent in einem schnell wachsenden, internationalen Unternehmen fördern wollen, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne auch telefonisch zur Verfügung, Telefon 01 816 32 90, Alamo Rent A Car AG, Frau D. Prunner, Postfach 1466, 8058 Zürich-Airport.

60613/374016

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
Herrn K. Rodenkirchen, Küchenchef
Telefon 201 65 50

Seiler Hotel Neues Schloss ★★★★
Stockerstrasse 17
8022 Zürich

member of welcome swiss hotels

71148/40797

Eine nicht alltägliche **Aufgabe** wartet auf unseren **zukünftigen Mitarbeiter**:

Moderner Hotelbetrieb mit ausgewähltem **Küchenangebot**
(marktorientiertes, neuzeitliches Angebot)
Eigeninitiative ist gefragt!

Selbständiges Arbeiten inkl. Einkaufsverantwortlichkeit (Verhandlungsgeschick mit Lieferanten).
An Sonn- und Feiertagen ist unser Betrieb geschlossen.

Unser Alleinkoch

ist unser wichtigstes **Kapital und Grundpfeiler** für den **Neuaufbau und das Bestehen des Betriebes.**

Für eine unverbindliche erste Kontaktnahme wählen Sie:

Telefon 064 37 36 36.

Herr Daniel Spicher oder Herr Vogel zeigt Ihnen gerne unseren nicht alltäglichen Betrieb!

711561/301396

Unser **INCOMING-Team in Glattbrugg** braucht Verstärkung. Als begeisterte(r) und versierte(r)

Incomingspezialistln

betreuen Sie Ihren internationalen Kundenkreis selbständig. Die Tätigkeit umfasst unter anderem die täglichen Aufgaben des FIT-Geschäftes, die Organisation grösserer ad hoc-Gruppen, englische Korrespondenz sowie die Handhabung verschiedener PC-Programme. Besonderen Wert legen wir auf Ihre Erfahrung, die Sie bei uns in einer eigenverantwortlichen, abwechslungsreichen und manchmal auch hektischen Aufgabe voll einsetzen können.

Fühlen Sie sich angesprochen? Senden Sie bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an **Frau Angelika Müller** an untenstehende Adresse. Haben Sie vorgängig Fragen, rufen Sie doch einfach an.

DANZAS
the worldwide network

DANZAS REISEN AG, Human Resources, Stelzenstr. 6, 8065 Zürich-Glattbrugg Tel. 01/809 44 44

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							
1863	Chef saucier	21	CH		Dez. 94	D/F/E	Rest./Hotel
1864	Koch	57	CH		Dez. 94	D/F/I	Hotel/Rest.
1865	Küchenchef	55	CH		n. Ver.	D/E/I	
1867	Koch	33	P	A	sofort	E/I	Hotel/Rest., ZH
1869	Koch	32	D	A	sofort	D	Engadin
1870	Koch	24	I	A	Dez. 94	D/I	Hotel, Engadin
1871	Sous-chef	26	D	A	Jan. 95	D/F/E	Hotel/Rest., Deutsch-CH
1872	Küchenchef	29	CH		April 95	D/E	1*–3*-Hotel
1873	Küchenchef	37	CH		sofort	D/I	Hotel, ZH
1875	Garde-manger	20	D	L	sofort	D	Hotel, Rest., ZH
1876	Küchenchef	37	CH		Jan. 95	D/F	zus. mit 2172/GR/BE/SG
1877	Koch	21	NL	A	April 95	D/E	Hotel, Rest., GR
1878	Küchenchef/Sous-chef	27	CH		Feb. 95	D/F/E	Hotel/Rest., ZH
1879	Koch/Kellner	22	NL	A	Dez. 94	D/F/E	Rest./Bar, BE-Oberland
Service/service							
2150	Barman	35	B	B	sofort	D/F	Bar/Tagescafé, Winterthur/Zürich
2161	Sefa	26	CH		sofort	D	Restaurant, BS/BL
2162	Chef de rang	27	I	A	Dez. 94	D/I/E	3*–4*-Hotel, Lenzerheide/GR/VS
2163	Sefa	28	P	A	Jan. 95	D	Hotel/Rest., zus. mit 4023
2164	Kellner	30	P	A	Dez. 94	D/F/E	Hotel, VS/GR/BE/LU
2165	Sefa	24	S	A	Dez. 94	D/E	
2166	Kellner	24	NL	L	sofort	D/F	Hotel/Rest., ZH/GR/VS/BE
2167	Kellner/Barman	27	A	A	sofort	D/E	Hotel/Bar/Pub
2168	Sefa	23	P	A	Jan. 95	D/F/E	Tagesbetrieb
2169	Chef de service	23	F	A	Dez. 94	F/E	GE
2170	Barmaid	22	F	A	sofort	D/F/I	ZH/BE/GE
2171	Kellner	24	E	A	sofort	D/E/I	
2172	Sefa	24	CH		Jan. 95	D	zus. mit 1876/GR/BE/SG
2173	Chef de bar	27	I	A	n. Ver.	D/I/F	Hotel, TI
2174	Sefa	22	T	B	Mai 95	E/D	Hotel/Rest., Baden
2175	Barmaid	35	NL	B	Dez. 94	D/E/F	Hotel, VS/TI
2176	Kellner	52	YU	B	sofort	D/I	GR/VS/BE
2177	Anfangskellner	22	TR	B	sofort	D	ZH
2178	Kellner/Barman	20	DK	A	Dez. 94	D/E/F	Skigebiet
2179	Kellner	23	F	A	Dez. 94	F/D/E	
2180	Anfangssefa	19	CH		n. Ver.	D/E	Skigebiet
2181	Commis de rang	19	D	A	März 95	D/F/E	Kurhotel
2182	Barmaid	25	A	A	Dez. 94	D/E/I	Bar/Hotel
Administration/administration							
3163	Anfangsrécept./w.	20	CH		sofort	D/E/F	Hotel
3164	Réceptionistin	23	CH		Nov. 94	D/F/E	3*–5*-Hotel, GR/BE-Oberl.
3165	Direktor	41	D	C	n. Ver.	D/F/E	3*–4*-Hotel
3166	Réceptionistin		I	A	sofort	I/D/E	Hotel
3167	Dir. Ass./Récept.	28	D	B	Jan. 95	D/E	Hotel, Zürich/Winterthur
3168	Logentourn./Telef.	41	CH		Dez. 94	I/F/D	TI/West-CH/GR
3169	Réception	22	NL	B	Feb. 95	D/F/E	Hotel
3170	F&B-Assistent	28	IRL	A	März 95	D/E/F	5*-Hotel, Deutsch-CH
3171	Anfangsrécept./w.	23	CH		Dez. 94	D/F/E	Hotel, VS
3172	Réceptionistin	23	F	B	Dez. 94	F/D/E	Hotel, ZH
3173	Anfangsrécept./w.	21	D	C	sofort	D/F/E	Hotel, GR/VS/BE-Oberl.
3174	Réceptionistin	24	CH		sofort	D/E/I	BE-Oberland
3175	Réceptionistin	19	CH		Feb. 95	D/F/E	BE
3176	Réceptionistin	34	CH		sofort	D/F/I	Hotel/Bar, Bern/Interlaken
3177	Réceptionistin	21	CH		n. Ver.	D/I	
3178	Réceptionistin	22	CH		Dez. 94	D/F/E	Genève
3179	Personalass./w.	23	CH		Jan. 95	D/F/E	Olten/Aarau/Zürich
3180	Chef Adm./w.	39	CH		sofort	D/F/E	3*–4*-Hotel
Hauswirtschaft/ménage							
4018	Zimmer/Buffet	31	P	A	Jan. 95	D/I	BE-Oberland
4019	Gouvernante	22			n. Ver.	F/E	ZH
4020	Hofa	35	D	C	Dez. 94	D/I/E	Hotel, Davos/Klosters
4021	Heil- und Sportmass./w.	30	A	A	n. Ver.	D/E/I	4*–5*-Hotel, Skigebiet od. TI
4022	2. Gouvernante	19	CH		Feb. 95	D/F/E	4*–5*-Hotel
4023	Küchenhilfe	30	P	A	Jan. 95	I	Hotel/Rest., zus. mit 2163
4024	Buffetmitarbeiter	24	P	A	Dez. 94	F/I	
4025	Küchenhilfe	26	P	A	sofort	E/I/D	zus. mit 4026
4026	Zimmerfrau	26	P	A	sofort	D/F/E	zus. mit 4025
4027	Office/Buffet	18	P	A	sofort	E/I/F	

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 unbeschränkte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden exklusiv an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

Por 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)

Foto

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!)

71569/84735

PENTHOUSE
BAR · RESTAURANT

Per 1. Dezember 1994 oder nach Vereinbarung suchen wir

Top-Barmaid

für unser In-Lokal über den Dächern von Luzern.

Sie haben 3 Tage in der Woche frei, die restlichen 4 Tage sind Sie **unsere Nummer 1!**
Ihr Idealalter: 24–30 Jahre jung.
Berufserfahrung erwünscht.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto z. H. Herrn Ferdi Sieber.

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

71430/22667

RESTAURANT REUSSBRÜCKE
OTTENBACH

Zur Ergänzung des Service-Teams suchen wir in unser lebhaftes Restaurant

Kellner/Servicefachangestellte
sowie
Bar-Aushilfe

Rufen Sie mich an. Ich stelle Ihnen gerne Ihren neuen Arbeitsplatz vor.

Elsi Imhof, **Telefon 01 760 11 61.**

O 71406/350052

Zunfthaus zu Wirthen

Hauptgasse 41, 4500 Solothurn

sucht per 1. Januar 1995 (oder nach Übereinkunft)

Chef de cuisine

– Sie möchten Ihre Erfahrungen gerne in die Praxis umsetzen
– Sie sind gut ausgebildet
– Sie sind ein guter Rechner und Organisator
– Sie sind jung und tüchtig
– Sie sind unser neuer Chef.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung – mit Referenzen und Gehaltsansprüchen – noch heute – oder telefonieren Sie uns.

Hermann und Mariann Sahli, **Telefon 065 23 33 44.**

71560/31917

Mögen Sie den Umgang mit Menschen? Grossstadtflair und internationale Atmosphäre?

Macht Ihnen die Arbeit in einem gut eingespielten Team Spass? Tragen Sie gerne Verantwortung und reagieren Sie auf wechselnde Herausforderungen flexibel?

Dann wartet bei uns eine vielfältige Aufgabe als

F&B-Sekretärin

oder

Night-auditor

auf Sie.

Als F&B-Sekretärin suchen wir eine junge, belastbare Hotelfachschule-Absolventin mit EDV-Anwenderkenntnissen.

Ihre Aufgaben sind: Saalreservationen, interne Organisation und allgemeine Korrespondenz. Sie bearbeiten den administrativen Teil von der Anfrage bis zur Veranstaltung im Hause.

Als Night-auditor sind Sie während der Nachtstunden mitverantwortlich für die Tagesabschlüsse auf unserem Computersystem IBM AS 400 sowie für diverse Kontrolltätigkeiten und den gesamten Hotelbetrieb.

Sie sollten über administrative Praxis sowie mündliche Deutsch- und Englischkenntnisse verfügen.

Sind Sie interessiert? Dann schicken Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an unseren Personalchef, Herrn S. Gervasi, **Hotel-Nova-Park,** Badenerstrasse 420, 8040 Zürich, **Telefon 01 404 43 15/16.**

HOTEL NOVA-PARK

Badenerstrasse 420, CH-8040 Zürich, Telefon 01/404 44 44

70982/40819

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

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi
sucht qualifizierte Mitarbeiter/innen

stv. Betriebsleiterin
für den Rest.-Bereich einer Freizeit-/Sportanlage. Sie sind gastorientiert, organisationsfreudig, flexibel und verfügen über gute Service- und auch Küchenkenntnisse.

Betriebsassistent/in
für ein Café mit Speiseservice, gute Servicepraxis und Führungserfahrung erwünscht, Alter zirka 25 bis 30 Jahre.

Restaurantleiter und Chef/in de service
versiert im gehobenen A-la-carte-Geschäft sowie motivierender Mitarbeiterführung.

Réceptionistin/Hotelsekretärin
mit guter Praxis in der Hoteladministration sowie im Front-/Gästebereich.

Hotelfachassistentin
in schönes ★★★★-Hotel, für die Bereiche Etage, Lingerie, Blumenschmuck und Office sowie Stellvertretung der Gouvernante. Eintritt sobald wie möglich.

Alleinkoch für Messe-Restauration im Ausland
unter CH-Leitung, Organisationstalent, Flexibilität und gute E-Kenntnisse sind wichtige Voraussetzungen.

2. Saucier/Chef de partie Jungköche/-innen

Frau Otterbach gibt Ihnen gerne weitere Infos, diskret und kostenlos.

Telefon 061 313 40 10

St.-Alban-Anlage 64, 4052 Basel

71586/309184

Hotel Belvédère

C. + N. Graf CH-3823 Wengen Tel. 036 55 24 12 Telex 923 292

Echtes Jugendstilhotel von 1912, mit dem Komfort von heute. Erlebnisferien in eleganter Ambiance. 120 Betten, Apéro-Bar, Spezialitätenrestaurant «La Marjolaine», Night-Club «Paradise», Bar-Billard-Saloon, grosse Aufenthaltsräume und Terrassen.

Wir suchen ab Wintersaison in unser junges Team:

Servicemitarbeiterin
für Spezialitätenrestaurant, Sprachen D, E.

Servicemitarbeiter/innen
für unseren schönen, gepflegten Speisesaal.

Bardame
attraktiv, sympathisch, selbständig, D, E, F, für Night-Club.

Zimmermädchen
Etage, Lingerie.

Portier/Hausburschen

Wir stellen uns junge, aufgestellte Mitarbeiter vor, die sich gerne von der schönen Ambiance anstecken lassen und die wahre Gastfreundschaft pflegen.

Wir bieten nichtalltägliche Jobs in einem nichtalltäglichen Hotel mit vielen Möglichkeiten zum Sporttreiben. Der Verantwortung entsprechende Entlöhnung. Schöne Zimmer im Personalhaus mit Kabel-TV-Anschluss.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto an Familie Graf. Wir freuen uns darauf.

70673/37630

BERNER OBERLAND SCHWEIZ
Wengen
1300–3454 m Jungfrau

Gasthaus zum Adler
8640 Hurden/SZ

Für unser bekanntes Spezialitätenrestaurant, direkt am Obersee gelegen, suchen wir zum Eintritt nach Übereinkunft

Servicemitarbeiterin

oder

Kellner

in Jahresstelle. (Ausländische Interessenten können nur mit Bewilligung B oder C einstellen). Nähere Auskunft erteilt gerne telefonisch Herr H. G. Wolf,

71330/136328

GASTHAUS ZUM ADLER
Hurdnerstrasse 143
8640 HURDEN (Rapperswil)
Telefon (055) 48 45 45

FÜRIGEN

Hotel * Restaurant * Bar
Kongresszentrum

Für unseren regen Hotelbetrieb mit Schwerpunkt Seminare/Bankette suchen wir auf Anfang 1995 in Jahresstelle kompetente

Gouvernante

sowie

Chef de service

Unser Haus verfügt über 82 Zimmer, 3 Restaurants, verschiedene Bankett- und Kongresssäle.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung mit kompletten Unterlagen.
Hotel Fürigen, Frau M. Kast, 6363 Fürigen.

71563/11932

CH-6362 Fürigen/Stansstad
am Bürgenstock
Telefon 041-63 22 22
Telefax 041-61 27 24
Telex 866257

PARK HOTEL SAUVAGE MEIRINGEN

Die Reiselust hat mich einmal mehr gepackt, und auf geht's bald mit Sack und Pack!

Mein Chef muss mich ersetzen, und hofft den Job mit Dir nun zu besetzen!

Ob PR, Marketing oder Mystery-Weekends, die Aufgaben im Verkauf lassen Dir oft keinen Schnauf!

Meiringen – gar kein stiller Ort, denn oft genug geschieht hier ja ein Mord!

Damit noch viel von mir kannst profitieren, möchten wir Dich im Januar noch engagieren!

Hat Dich die Neugierde ergriffen, dann lass es mich wissen!

Sandra Steudler
Parkhotel du Sauvage
3860 Meiringen
Telefon 036 71 41 41

CH-3860 Meiringen · Dir. J. & B. Musfeld-Brugnoli
Telefon (036) 71 41 41
Telex 923 282 · Telefax (036) 71 43 00

71590/24163

GAUER HOTEL
SCHWEIZERHOF BERN

Für unser Bijou, die «Schultheissenstube», suchen wir fürs neue Jahr einen

Commis de cuisine

und für unsere «Jack's Brasserie» und die Bankettabteilung per März/April 1995 einen

Chef de partie

Verfügen Sie über eine abgeschlossene Berufslehre und haben Freude an einem auserlesenen und raffinierten Angebot, dann zögern Sie nicht, uns Ihre Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien zuzuschicken.

Ausländer können nur mit gültiger B- oder C-Bewilligung berücksichtigt werden.

Gauer Hotel Schweizerhof
Frau Lilo Liberti
Bahnhofplatz 11
3011 Bern

P 71573/4600

The Leading Hotels of the World · ★★★★★ · Relais & Châteaux

ASTORIA

★ ★ ★ ★

Das Führende Erstklass-Hotel
Luzern/Schweiz

Per 1. Januar 1995 oder nach Vereinbarung suchen wir für unsere 2 Hotels, Hotel Astoria & Hotel Schiller einen

Nachtportier

(Jeweils von 22.00–7.00 Uhr).

Sie sind verantwortungsbewusst, flexibel, selbständig und haben für jede Situation eine gute Lösung. In Deutsch, Englisch und Französisch geben Sie unseren Gästen immer die passenden Antworten.
Kurz gesagt – Sie sind der Tausendsassa, der in der Nacht die Kontrolle über unser Hotel hat!

Sind Sie an diesem Vertrauensposten interessiert? Dann schicken Sie doch einfach Ihre Bewerbung z. H. Herrn F. Sieber.

71365/22667

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29
6003 Luzern, Tel. 041-24 44 66

GRAND HOTEL REGINA

★ ★ ★ ★

Neues Erstklasshotel inmitten der herrlichen Bergwelt von Adelboden auf 1400 m ü. M.
180 Betten, Hotelhalle mit Bar, Panoramaterrasse, Fitnessbereich und Seminarräume.
In unser Zweisaison-Ferienhotel suchen wir mit Eintritt auf Mitte Dezember 1994 noch eine Mitarbeiterin als:

Gouvernante

für Etage und Lingerie

Wir bieten Ihnen eine Saisonstelle mit vielfältigen Sport- und Freizeitmöglichkeiten.
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

★★★★Grand Hotel Regina, 3715 Adelboden
E. + Th. Reimann, Direktion, Telefon 033 73 42 82

70078/269832

Unser Hotel liegt mitten in der historischen Altstadt des gleichnamigen Industriezentrums am Autobahnkreuz N1/N2 der Schweiz, verfügt über 40 Zimmer, 3 Restaurants für alle Ansprüche, verschiedene Bankettsäle (bis 250 Pers.) und ist somit der Treffpunkt der Region.

Möchten Sie in unserem jungen und initiativen Team per 1. Januar 1995 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle als

Réceptionist/in

mitarbeiten?

Sind Sie kontaktfreudig und sprachgewandt, arbeiten gerne mit modernsten Hilfsmitteln, d. h. EDV-System Fidelio, Schreibautomat, Telefon und Telefax, so finden Sie bei uns eine Stelle, bei welcher Sie weitgehend selbständig die abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgabe übernehmen können.

Sie finden bei uns selbstverständlich fortschrittlichste Anstellungsbedingungen, ein angenehmes Arbeitsklima in einem modernen Betrieb, einen den Anforderungen und Leistungen entsprechenden guten Lohn.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien oder Ihren Anruf.
(Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung)

Hotel Zofingen

Restaurants · Säle · Konferenzzimmer
P. und B. Langenegger
CH-4800 Zofingen · Telefon (062) 500 100

71543/147729

Restaurant Oelberg

Das "Fondue"-Restaurant

In unserem Aussichts- und Spezialitätenrestaurant sind wir ein junges und aufgestelltes Team.

Zu dessen Vervollständigung suchen wir nach Vereinbarung eine

Servicefachangestellte

die Freude am A-la-carte-, Bankett- und Terrassenservice mitbringt.

Wenn Sie zwischen 25 und 35 Jahren jung sind, einige Jahre Erfahrung mitbringen, eine selbständige, saubere und exakte Arbeitsweise gewohnt sind und in einer Dauerstelle eine neue Herausforderung suchen, dann fühlen Sie sich bei uns wohl.

Logis auf Wunsch im Hause möglich.

Herr und Frau Berni vom Restaurant Oelberg in Wil freuen sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Telefon 073 22 10 66.

ER 71383/342220

HOTEL EKKEHARD

29 Zimmer, 49 Betten, Banketträume für 200 bis 400 Personen und verschiedene Seminar- und Konferenzräume – das alles will gepflegt und überwacht sein. Eine anforderungsreiche Aufgabe für eine gelernte

Gouvernante

Als Mitglied in unserem Kader unterstützen Sie die Direktion in personellen Belangen und gestalten selbständig die Arbeitsabläufe und die Arbeitseinteilung in Ihrem Departement.

Wir pflegen unter dem Leitgedanken «Lebendige St. Galler Gastlichkeit» unsere Gäste zu verwöhnen. Deshalb beschäftigen wir Fachleute, die in ihren Berufen Erstklassiges zu bieten haben und jeden Tag beweisen, dass Ekkehard-Qualität ein Gütesiegel ist.

Diesem hohen Anspruch angepasst sind auch unsere Leistungen gegenüber den Mitarbeitern.

Bitte rufen Sie an oder richten Sie Ihre Bewerbung an

S 71554/33120

Hotel Ekkehard
Rorschacherstrasse 50
CH-9000 St.Gallen
Telefon 071/22 47 14
Telefax 071/22 47 74

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

KARRIERESCHRITT

Welcher neugekürte Hotelfachschulabsolvent will nicht einen weiteren Schritt auf seiner persönlichen Karriereleiter vorankommen? Ob in Basel, Zürich, Ost- und Westschweiz, In- und Ausland, wir haben interessante Herausforderungen, die auf Sie, den Idealkandidaten, warten. Aus der Fülle von Angeboten helfen wir Ihnen, die richtige Entscheidung für Ihre berufliche Zukunft zu treffen. Wir arbeiten schnell, diskret und mit einer grossen Portion Enthusiasmus und Professionalität. Rufen Sie jetzt an.
Zürich, Frau Mäder

PERSONALBERATER w/m

Sie sind eine einsatzfreudige, aktive Persönlichkeit, haben eine abgeschlossene Berufslehre oder die Matura sowie die Hotelfachschule absolviert und weisen Beratungs- und Verkaufsflair auf. ADIA HOTEL Schweiz, führende Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus, sucht zur Erweiterung des Teams einen Personalberater für die Betreuung der gesamten Schweiz. Es erwartet Sie eine verantwortungsvolle, entwicklungsfähige und selbständige Aufgabe, welche viel Freude an der Branche und am Umgang mit Menschen erfordert. Stehen Sie gerne in Kontakt mit Hotellerie- und Gastronomieunternehmen sowie Bewerbern aus der ganzen Schweiz und dem Ausland, dann erwarten wir Ihre Unterlagen mit der nächsten Post.
Zürich, Herr Oehrli

DIREKTIONSASSISTENTIN

Abgeschlossene Hotelfachschule, fundierte Réceptionserfahrung und eine frontorientierte Persönlichkeit sind Ihre herausragenden Eigenschaften. Als rechte Hand der Direktion erledigen Sie sämtliche administrativen Aufgaben, Korrespondenz, Bankettverkauf und Koordination der Réception. Attraktive Arbeitszeiten (Tagesdienst), freies Wochenende und eine zeitgemässe Entlöhnung sind weitere Pluspunkte dieser Sprungbrettposition. Melden Sie sich bald, um Ihre Karriereschritte mit mir zu besprechen.
Zürich, Frau Bachmann

SALES / MARKETING

Zur Unterstützung der Salesabteilung sucht ein aktives und sportliches Unternehmen im Grossraum Zürich eine Persönlichkeit mit Verkaufserfahrung.Sie sind zwischen 26 und 34 Jahre alt, selbstsicher, mobil, flexibel, extravertiert und sprachgewandt und verstehend es, mit Stil und Flair die bestehende, anspruchsvolle Kundschaft zu betreuen und neue Kontakte zu knüpfen? Es erwartet Sie eine selbständige Tätigkeit mit Karrieremöglichkeiten. Wenn Sie das nicht ganz Alltägliche bevorzugen, so sind Sie unsere Frau oder unser Mann!
Zürich, Frau Bachmann

ASSISTENTIN

In eigener Regie suchen wir für unsere Geschäftsstelle in Zürich eine junge, belastbare und initiative Allrounderin, die als rechte Hand des Direktors gerne mitdenkt, Kunden am Telefon und in der Geschäftsstelle betreut und sämtliche Administrationsarbeiten selbständig erledigt. Sie organisieren die unterschiedlichsten Events und begeistern sich für alle Fragen der Personalrekrutierung. Falls Sie über gute Sprachkenntnisse (d, e, f) verfügen, EDV-Erfahrung und Teamgeist mitbringen und auch vor Reisetätigkeiten in der ganzen Schweiz nicht zurückschrecken, dann wartet eine packende, abwechslungsreiche und ausbaufähige Aufgabe nur auf Sie.
Zürich, Herr Oehrli

KÜCHENCHEF

Für einen mittelgrossen Hotel- und Restaurationsbetrieb in der Stadt Zürich suchen wir den Liebhaber der französischen Küche mit fundierten Produktekenntnissen, Freude an der Fischküche und die Bereitschaft und Fähigkeit, die Brigade motivierend zu führen und zu schulen. Suchen Sie ein längeres Engagement, dann rufen Sie mich an.
Zürich, Herr Keller

SOUS CHEF

In einem Zürcher Stadthotel mit Gourmetrestaurant bietet sich für einen ambitiösen Sous chef oder Anfangs-Sous chef eine interessante Stelle in einer mittelgrossen Brigade. Der Küchenchef hat mit seiner qualitativ hochstehenden Küche die Eintragung in den Gault Millau erreicht und kann sicher durch sein Können auch Ihnen noch einiges weitergeben. Angeregt und Lust auf Karriere? Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Bachmann

CHEF DE PARTIE

Für eine Klinik im Raum Walensee SG suchen wir in Tagesdienst einen qualifizierten Fachmann. Sie habe Freude am Beruf und arbeiten gerne in einem langjährigen Team. Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten und eine Entlöhnung nach kantonalen Richtlinien. Sind Sie an einer stabilen, sicheren Arbeitsstelle interessiert, dann rufen Sie mich für weitere Informationen noch heute unverbindlich an.
St. Gallen, Herr Kläger

Weitere Stellenangebote auf der nächsten Doppelseite

ASTORIA

★ ★ ★ ★

Das Führende Erstklass-Hotel
Luzern/Schweiz

Spezialitäten-Restaurant Belle-Epoque
und Thai Garden Penthouse-Bar 240 Betten

Zur Verstärkung unseres Kaderteams suchen wir für unser stadtbekanntes und innovatives Erstklasshotel mit baldmöglichem Eintritt eine

Hilfsgouvernante

Sie unterstützen tatkräftig unsere Economatgouvernante im Bereich F&B.

Wir bieten das ideale Sprungbrett für eine junge Hofa.

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freut sich Herr Ferdi Sieber.

71580/22667

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29
6003 Luzern, Tel. 041-24 44 66

HOTEL ★★★ RESTAURANT Gletschertal

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung selbständige, im Hotelfach erfahrene

Sekretärin D/E/F

Barmaid für kleine Hotelbar

Sind Sie kontaktfreudig und lieben abwechslungsreiche Arbeit, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Bild oder auf Ihren Anruf.

Chalet-Hotel Gletschertal
Fam. P. Brawand, 3818 Grindelwald
Telefon 036 53 14 14
Fax 036 53 52 14

71572/160105

Restaurant Guggach

am Bucheggplatz
8057 Zürich 01-363 32 10

Angenehmes Arbeitsklima
Freie Wochenenden
Deutschsprachig
Wunderschönes Restaurant
20 - 30 Jahre jung

Service-Mitarbeiterinnen

(oder Bankettaushilfe)

Servicelehre und Berufserfahrung erwünscht, ausländische Bewerberinnen nur mit B oder C Bewilligung. Senden Sie Ihre Unterlagen oder melden Sie sich telephonisch bei Hr. P. Zumbühl ab 15.00 Uhr .

71445/40380

KULTUR DER GASTFREUNDSCHAFT

★ ★ ★ ★ ★

GRAND HOTEL NATIONAL LUCERNE

★★★★★

Für unseren Hausdienst suchen wir eine teamfähige, aufgestellte Mitarbeiterin als

Assistentin der Gouvernante

die bei Abwesenheit der Generalgouvernante deren Stellvertretung übernehmen kann.

Wir bieten Ihnen eine neue Herausforderung an einem schönen Arbeitsort und gute Anstellungsbedingungen.

Möchten Sie mehr erfahren, so rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Grand Hotel National
Haldenstrasse 4, 6006 Luzern
Telefon 041 50 11 11

71574/23132

HOTEL ★★★ RESTAURANT POST 3770 ZWEISIMMEN

Berner Oberland

sucht per 1. Januar 1995

Hofa oder Tournante

Kost und Logis im Haus.

Anfragen an:
A. Sager, **Telefon 030 2 12 28.**

71470/121754

Hotel Weisses Kreuz ★★★ Restaurants Brasserie und Vegetaris

3800 Interlaken

sucht

Servicefach-angestellte

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind erbeten an:

Familie Bieri
Telefon 036 22 59 51

71596/16640

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

Per Anfang Januar 1995 suchen wir in unser junges, aufgestelltes Team sauberes, ehrliches

Zimmermädchen

(Allrounderin)

Aufstieg zur Gouvernante möglich. Evtl. Teileinsatz im Service. Gute deutsche Sprachbeherrschung.

Schweizerinnen, Ausländerinnen mit Bewilligung B oder C (vorzugsweise Italien, Spanien, Portugal) bewerben sich bitte **schriftlich** mit Foto bei unserem Direktor, Herrn Olivier Müller.

Graziella
Kurhotel Graziella
CH-6353 Weggis
Tel. 041 93 01 01
Fax 041 93 27 17

B 71514/253804

Saas-Fee

Wallis/Schweiz

Hotel-Restaurant Tenne

Hätten Sie Lust, in unserem heimeligen Hotel, mit interessantem A-la-carte-Restaurant und gemütlicher Bar, zu arbeiten?

Zur Ergänzung unseres jungen, aufgestellten Teams suchen wir für die kommende Wintersaison freundliche/n

Serviertochter/Kellner Tournant/e

(Réception-Service)
(Ab 19.12.1994 oder 1.2.1995)

Rufen Sie einfach an, oder senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie Richard u. Emanuela Berchtold-Bumann
3906 Saas Fee
Telefon 028 57 12 12, Fax 028 57 31 37

71597/29912

SWV-Job-Service

DIE STELLENVERMITTLUNG FÜR BERUFE IM GASTGEWERBE

Schweizer Wirteverband

TEL. 01/377 51 11

Hotel Krone Unterstrass

Wir sind ein ★★★-Stadthotel mit 57 geschmackvoll eingerichteten Zimmern, 3 Restaurants, Bankett- und Konferenzräumlichkeiten für Anlässe von 4 bis 160 Personen und eigener Wäscherei. Per Januar 1995 oder nach Vereinbarung suchen wir unsere neue

Generalgouvernante

mit sehr guter Berufserfahrung und dem Blick für das Detail, ohne dabei den Gesamtüberblick zu verlieren. Ihr Verantwortungsbereich umfasst folgende Aufgaben:

- Sauberkeit und Werterhaltung aller Einrichtungen im ganzen Hotel und im nebenan liegenden Personalhaus
- Organisation der Bereiche Etage, Lingerie, Portier und Office
- Schulung und Einsatzplanung der 13 Mitarbeiter
- Ausbildung der 3 Hofa-Lehrlinge
- Einkauf/Lagerbewirtschaftung für den gesamten Housekeeping-Bereich
- Dekoration
- Koordination der anfallenden Reinigungsarbeiten bei Umbauten und Renovationen.

Wenn Sie diese herausfordernde Aufgabe übernehmen wollen, schreiben Sie bitte an Thomas A. Strebel oder Frau Regula Wysling. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

71594/40614

Ihr Zuhause in Zürich

Schaffhauserstrasse 1 · CH-8006 Zürich
Telefon 01/361 16 88 · Telefax 01/361 19 67

Sind Sie ein/e gewandte/r, tüchtige/r und zuverlässige/r

Réceptionist/in

und haben Sie das Patent A, so bieten wir Ihnen die Führung eines guten Hotel garni in **Zürich** an. Unser mittelgrosses Hotel ist sehr gut situiert und hat eine tolle Besetzung.

Offerten sind erbeten unter Chiffre Nr. 71492 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

71492/38814

For our international, English speaking **Hotel Management school in Neuchâtel** we seek full-time and part-time lecturing staff as follows:

- **Tourism**
- **Human ressources**
- **Housekeeping**
- **F + B**
- **Food production**

Candidates should have significant professional experience and speak and write English and French fluently.

Handwritten applications with photo and curriculum vitae and copies of certificates to: Mr. K. Lemasney, Director, **IHTTI School of Hotel Management Neuchâtel,** Avenue de la Gare 15-17, 2000 Neuchâtel.

71304/126098

KONGRESSHAUS ZÜRICH

Wir suchen nach Absprache

Dancing **Joker**

Barmaid (3–5 Tage/Woche)

(CH oder C-Bewilligung)

Disco **«le bal»**

Barmaid

(CH oder C-Bewilligung)

Wenn Sie Freude haben, in unserem gepflegten Nachtclub Joker an den Wochenenden unser Team zu unterstützen oder die Bar im «le bal» selbständig zu führen, dann erwarten wir gerne Ihre ausführliche Bewerbung.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:
Betriebsgesellschaft Kongresshaus Zürich AG
Frau M. Mahnig, Personalbüro
Gotthardstrasse 5, 8022 Zürich
Telefon 01 206 36 36

71587/40584

PARK HOTEL SAUVAGE MEIRINGEN

Spielen Sie gerne Theater?

Für den Empfang in unserem Hotel, wo man nicht nur Ferien machen oder Seminare abhalten kann, sondern wo sich während unserer Mystery-Weekends von Zeit zu Zeit auch einige Morde ereignen, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Réceptionistin

mit abgeschlossener Hotelhandelsschule oder gleichwertiger Ausbildung, Berufserfahrung und Kenntnissen auf Fidelio-Front-Office.

Rufen Sie uns an! Wir freuen uns darauf.

Parkhotel du Sauvage
Frau B. Musfeld/Frau M. Brand
3860 Meiringen
Telefon 036 71 41 41

CH-3860 Meiringen · Dir. J. & B. Musfeld-Brugnoli
Telefon (036) 71 41 41
Telex 923 282 · Telefax (036) 71 43 00

71591/24163

Hallo Jungkoch

mit hohem Ziel!
Hier ist Ihre Chance!

Wir betreiben ein Hotel – qualitäts- und klassebewusst, für gehobene Gäste.

Bitte rufen Sie uns an:
Telefon 01 764 02 21.

E 71513/286729

Gasthof zum goldenen Kreuz
Ch. Lauper & M. Piller
1716 Plaffeien
Telefon 037 39 11 13

Wir suchen freundliche

– Servicefachangestellte

Schichtbetrieb, jedes zweites Wochenende frei. Arbeitsbeginn: Januar 1995 oder nach Vereinbarung.

– Barmaid

in Pub «Graffiti-Bar»
Arbeitsbeginn: nach Vereinbarung.

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

71491/383176

Lenzerheide/Valbella

Gesucht auf Wintersaison 1994/95 fachkundige

Serviertochter oder Kellner

(Ausländer nur mit Bewilligung B, C oder L möglich).

Fam. H. und S. Ittlinger-Eugster
Seerestaurant Forellenstube
7078 Lenzerheide, Tel. 081 34 11 41.

P 71512/312550

Hotel Restaurant DIANA
3772 St. Stephan BE

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

– Buffetmädchen
– Serviertochter

Hotel Restaurant DIANA
Fam. G. Ginggen-Perren
3772 St. Stephan/Berner Oberland
Telefon 030 2 34 00

71305/62510

★★★★

FÜRIGEN

Hotel * Restaurant * Bar
Kongresszentrum

Unser junges und aufgestelltes Team wünscht sich auf Anfang 1995 noch folgende Mitarbeiter/innen in Jahresstelle:

1. Réceptionssekretär/in
Réceptionist/in
Réceptionspraktikant

Wir sind ein mittelgrosser, vielschichtiger Betrieb mit 82 Zimmern, 3 Restaurants und mehreren Sälen; Seminare und Bankette sind unsere Stärke.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung mit kompletten Unterlagen.

Hotel Fürigen, Frau M. Kast,
6363 Fürigen.

71562/11932

CH-6362 Fürigen/Stansstad
am Bürgenstock
Telefon 041-63 22 22
Telefax 041-61 27 24
Telex 866257

Hotel Mirabeau

ZERMATT

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

Für folgende Aufgabenbereiche suchen wir ab der kommenden Wintersaison:

SEKRETÄRIN/
PRAKTIKANTIN
für Réception und Service

Wir sind ein renommiertes 4-Sterne-Hotel mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum, das von freundlichen, motivierten Mitarbeitern betreut und umsorgt wird. Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns!

HOTEL MIRABEAU · CH-3920 ZERMATT
FAMILIE SEPP & ROSE JULEN · TEL. 028/671772

Restaurant Chez Vrony (14 Gault Millau-Punkte)

SILENCE HOTELS SUISSE

68486/39233

DOLDER GRAND HOTEL ZURICH

HOTEL-FACHASSISTENTIN

in einem eleganten Grand Hotel an traumhafter Lage mit fortschrittlichen Arbeitsbedingungen.

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.

70847/40150

Wir suchen für unser ★★-Hotel-Restaurant mit 40 Betten in der Altstadt von Zug, direkt am See gelegen, eine tüchtige

Réceptionistin

in Jahresstelle.

Der Aufgabenbereich umfasst alle anfallenden Arbeiten an der Réception (NCR 2152). Sprachkenntnisse in D/F/E unerlässlich.

Wir bieten nebst vielen Kompetenzen selbständiges Arbeiten sowie auf Wunsch eine nette Unterkunft. Keine Anfängerin.

Eintritt: 15. Januar 1995.

Offerten und Anfragen bitte an:

Hotel Restaurant Löwen am See
Herrn J. Ruckli
Landsgemeindeplatz 1
6300 Zug
Telefon 042 21 77 22

71505/41610

HOTEL RESTAURANT
WEISSES KREUZ
LYSS
La Carte Brasserie

Wir suchen nach Übereinkunft im Berner Seeland

Servicefachangestellte

die in einem lebhaften Betrieb mit kollegialer Führung und Einstellung eine neue Herausforderung suchen.

Sie verwöhnen und beraten mit Charme und nach allen Regeln der Servicekunst unsere internationalen Gäste.

Zögern Sie nicht und rufen Sie an, oder senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen an:

Hotel Restaurant Weisses Kreuz
Marktplatz 15, 3250 Lyss
Telefon 032 84 70 21

71542/77798

Olten's Bar
Extrem
HAUSMATTRAIN 2 · 4600 OLTEN

Jetzt wird gemixt!

Sie sind sympathisch, attraktiv und kontaktfreudig und **mixen perfekt diverse Drinks,** dann verpassen Sie die Gelegenheit nicht, in der musikalischen Bistro-Bar in Olten als

Barman

zu arbeiten.

Wir bieten Ihnen ein überdurchschnittliches Salär. Stellenantritt nach Vereinbarung (ab sofort möglich).

Herr Zerilli gibt Ihnen gerne weitere Auskunft (Telefon 062 46 02 02).

Mixen Sie mit!

71532/383182

Unser neues Hotel, inmitten von Zürich, steht kurz vor seiner Eröffnung (1. März 1995) noch fast alleine da. Zwar sind die 20 exklusiven und luxuriösen Appartements bereits eingerichtet, die Réception hat den Rohbau überschritten, die Prospekte auf gutem Wege des Gelingens, erste Kontakte mit Kunden getätigt – doch das Allerwichtigste fehlt uns noch:

Eine Mitdenkerin als

Hotelfachassistentin/ Réceptionsassistentin

Sie sind eine ausgebildete Hotelfachassistentin; einsatzfreudig, diese oder jene Sprache parlierend, verantwortungsbewusst und mögen Menschen ganz gern. Glauben Sie zudem, dass Sie gerne abwechslungsweise auf der Etage oder an der Réception arbeiten würden?

Wagen Sie die Herausforderung, in einem nigelnagelneuen Hotel eine neue Aufgbe zu übernehmen; ein flottes Team, angemessenes Saläir, weitgehende Selbständigkeit und ein interessantes Tätigkeitsfeld erwarten Sie.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 71635 *an hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

71635/383199

★★★

Hotel Worbenbad

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir

per sofort oder nach Vereinbarung

Commis de Cuisine
Chef de Partie

Wir arbeiten in einem 3-Sterne Hotel mit anspruchsvollem à la carte, Seminar- und Bankettbetrieb. Wenn Sie an Ihren Beruf Freude haben, kreativ und humorvoll sind, dann sind Sie genau richtig für unser aufgestelltes Küchenteam.

Weitere Auskünfte erteilt gerne der Küchenchef, Beat Weibel, von 09.00 bis 11.00 Uhr sowie abends ab 18.00 Uhr.

3252 Worben b. Lyss
Tel. 032/84'67'67, Fax 032/84'79'06

71540/38512

SERVICEANGESTELLTE m/w

Im Kontakt mit Menschen und im Umgang mit Speisen und Getränken sind Sie unschlagbar. In den verschiedensten Betrieben in Raum und Stadt Luzern habe ich viele interessante Servicepositionen mit den verschiedensten Anforderungsprofilen zu besetzen. Ob gelernt oder mit ein wenig Erfahrung und sehr viel Lust spielt nicht so eine Rolle – wichtig ist, dass Sie sich noch heute bei mir melden.
Luzern, Herr Zanetti

WINTERSAISON – START 12.12.94

Es sind wieder zahlreiche interessante Positionen in den Saisongebieten offen. Flexiblen, jungen, europäischen Berufsleuten aus Hotellerie und Gastronomie, die Spass haben, eine Wintersaison (eventuell in Jahresstelle oder mit Saisonkontingent) in den Walliser Alpen, dem Bündnerland oder im Berner Oberland zu verbringen, bieten wir für Küche, Service und Administration die berufliche Herausforderung. Zögern Sie nicht, rufen Sie heute noch an.
Zürich, Frau Caduff

AUSLAND

ITALIAN CHEF

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 Istanbuls wird Sie auch die luxuriöse Hotelanlage ins Staunen versetzen. Als Küchenchef obliegt Ihnen in dieser Position die ganze Verantwortung über Einkauf, Führung der Brigade, Menugestaltung und Qualitätskontrolle. Sie möchten viel, wir geben Ihnen noch mehr und glauben, dass Sie unser Mann sind. Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich
Zürich, Frau Bachmann

MAITRE D'HOTEL

Als Ergänzung zum Italian Chef findet ein qualifizierter Maître d'hôtel im absoluten Luxushotel Istanbuls die ideale Weiterführung einer gradlinigen, klassischen Hotelkarriere an der Front. Nach erfolgreich absolvierter Kellnerlehre haben Sie die letzten Jahre Ihre Berufskenntnisse vertieft, einige Fremdsprachen und vor allem ein Gefühl für Menschen entwickelt. Ihr Wunsch ist es, in der obersten Stufe der Hotellerie zu arbeiten, Politiker, Wirtschaftspersönlichkeiten und die High Society von Istanbul im renommiertesten Gourmetlokal Istanbuls kompetent zu beraten und zu umsorgen. Ihre komplette schriftliche Bewerbung richten Sie an
Zürich, Frau Bachmann

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, marktfrische Küche zu pflegen. Denn auch ein Clubhaus und seine Küche sowie Service tragen mit bei zum guten Ruf eines Golfclubs. Ihre vollständige schriftliche Bewerbung mit Passfoto richten Sie an
Zürich, Frau Bachmann

Weitere Stellenangebote? Rufen Sie uns an!

ADIA HOTEL
01/242 22 11

Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus

Temporärstellen · Dauerstellen
Kaderstellen

8026 Zürich	Badener-Langstr. 11	01/242 22 11
9004 St. Gallen	Marktplatz 18	071/ 23 65 23
3000 Bern 7	Marktgasse 28	031/312 11 33
6003 Luzern	Pilatusstrasse 3a	041/ 23 02 60

ZERMATT
★★★★ Hotel **AMBASSADOR** Zermatt

★★★★-Hotel mit 220 Betten, 2 Restaurants, Piano-Bar, Hallenbad, Sauna usw. sucht für kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Speisesaal: **Servicefachangestellte**
Küche: **Pâtissier**

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an folgende Adresse:

Hotel Ambassador
Postfach, 3920 Zermatt
Telefon 028 66 11 11

71601/71811

In neueröffnendes Hotel mittlerer Grösse, Zürich West, suchen wir sprachgewandte

Hotelsekretärin

mit Berufserfahrung. Initiative Damen, die selbständige Arbeit in modern geführtem Betrieb (Computer) schätzen, melden sich mit den üblichen Unterlagen an Chiffre 71531, *hotel + tourismus revue*, Postfach, Bern.

71531/383185

Gesucht per sofort in gutgehenden Landgasthof

Koch
Serviertochter
für A-la-carte-Service
(deutschsprechend)

Küchenhilfe
(mit Bewilligung, deutschsprechend).

Auf Ihren Anruf freut sich
Restaurant Rossberg
I. und E. Bucher
Telefon 052 33 11 63
Dienstag + Mittwoch geschlossen.

P 71510/62200

Hotel Huldi & Waldhaus
3715 Adelboden
Familien K. P. Gygax und Ruch
Telefon 033 73 15 31

Für die kommende Wintersaison, ab zirka 15. Dezember, haben wir folgende Stelle neu zu besetzen:
Rôtisserie «Le Tartare»
(vorwiegend Abendgeschäft)

Servicefachangestellte/n

(Dame oder Herr)

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

Wenn Sie deutscher Muttersprache sind und Erfahrung im A-la-carte-Geschäft mitbringen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir unterhalten uns gerne mit Ihnen über präzisere Einzelheiten.

71588/248

Landgasthof
Aachbrüggli
Fam. G. Schlumpf
8586 Erlen, Telefon 072 48 26 26

In bekannten Landgasthof zwischen Weinfelden und Romanshorn suche ich in Jahresstelle (evtl. Grenzgänger) per sofort oder nach Vereinbarung

Köchin/Koch (in kleine Brigade)

Küchenhilfe
sowie
Zimmer-/ Lingerieangestellte

Rufen Sie mich unverbindlich an, oder senden Sie mir Ihre Unterlagen.
Sonntag/Montag geschlossen.

71472/201170

Hotel-Rest. Schmid + Alfa am See

sucht für kommende Sommersaison 1995

Servicepersonal

für A-la-carte-Service, Speiserestaurant. Anfängerinnen werden angelernt.
Schriftliche Offerten mit Foto und Bewerbungsunterlagen bitte an
Fam. Hackl, **Hotel Schmid**
6440 Brunnen.

71308/6270

Anzeigenschluss für Stelleninserate Freitag 17 Uhr

La Fleur
RESTAURANT ROSENGARTEN
8910 AFFOLTERN a.A.
Leo und Pia Hagenbuch, Tel. 01-761 62 82

In unsere anspruchsvolle Küche suchen wir auf Januar 1995 oder nach Übereinkunft

Jungkoch oder Köchin

Wenn Sie Freude haben, mit Frischprodukten zu arbeiten, dann sind Sie bei uns richtig.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
L. + P. Hagenbuch
Telefon 01 761 62 82

71600/209767

Klosters **Albeina** ★★★★

Rustikal, gemütliches
★★★★-Ferienhotel
120 Betten, Hallenbad, Sauna, Fitnessraum und grosse Sonnenterrasse!

Wir sind ein junges, aufgestelltes Team und suchen auf **Mitte Dezember 1994** noch freundliche und einsatzbereite

Buffettochter
(Erfahrung/Deutschkenntnisse)

Zimmermädchen
(mit Erfahrung)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an!

Hotel Albeina
Bert Weixler
7252 Klosters Dorf
Telefon 081 69 61 69

71440/87971

ZERMATT
MATTERHORN

Wir suchen für die kommende Wintersaison zur Verstärkung unseres Küchenteams

Jungkoch/Jungköchin

für unser Hotel- und Felsenrestaurant.

Hotel-Felsen-Restaurant «Tschugge»
3920 Zermatt
Telefon 028 67 18 07

71557/39535

Wenn's pressiert...

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

Nach **Adelboden** gesucht auf kommende Wintersaison, gelernter, selbständiger

Koch

mit Berufserfahrung.
Direkt an der Skipiste, gratis Skifahren.
Abends Grilladen vom Cheminée.

Bitte melden Sie sich bei:

Fam. P. Oester
Restaurant Aebi
Telefon 033 73 13 56

71525/52957

MARCHÉ DE L'EMPLOI

• CHEFS DE CUISINE • HÔTES • GARÇONS • CUISINIERS • HÔTESSES • BAR(WO)MANS •

AU MOMENT DU COUP DE FEU, C'EST ELLE QUI VEILLE SUR LA QUALITÉ.

Le quality control, c'est l'affaire de Mary. Elle assure la parfaite exécution des commandes chez T.G.I. Friday's, la chaîne de restaurants américains en pleine expansion. Chez Friday's, la cuisine n'a d'égale que l'atmosphère. Un repas chez Friday's, ce n'est pas simplement un moment de détente: c'est une fête.

Au point névralgique entre le front et l'arrière, Mary est le pivot de l'action. Il y a des moments où on ne sait plus où donner de la tête. Mais des années d'expérience lui ont appris à garder son calme et à ne pas se laisser dépasser par les événements.

Un client ne veut pas d'oignons avec ses fajitas? Mary s'en occupe. Elle vérifie, ajoute la garniture, et le circuit peut continuer.

En mars 1995, Friday's s'installera à Genève. Nous cherchons environ 90 collaborateurs (et collaboratrices) désirant travailler avec des gens aussi sympa que Mary.

Votre place sera peut-être en première ligne, à l'accueil et au service, ou encore à l'arrière-garde, en équipe, à rissoler de petits plats ou apprêter des salades.

Votre âge? Une vingtaine d'années. Que vous soyez universitaire, spécialiste de la plongée sous-marine, assistant de vente ou chanteur d'opéra, montrez-nous que vous êtes un(e) battant(e), et que vous avez de la personnalité. Le reste, nous vous l'enseignons. Vous gagnerez rapidement un bon salaire.

Le recrutement a commencé. Ne laissez pas passer l'occasion: appelez le **022 753 41 15.**

Réf. BEP/1/D

T.G.I. FRIDAY'S

Licensed franchisee

Le restaurant où l'on fête tous les jours le week-end.

M 71526/92886

• SERVEUSES • CHEFS DE CUISINE • HÔTES • GARÇONS • CUISINIERS • HÔTESSES •

HÔTEL •••• SUISSE MAJESTIC MONTREUX
CH-1820 Montreux/Suisse

(021) 963 51 81, Télex 453 126 / 43, av. des Alpes

cherche pour début février ou date à convenir, Suisse ou avec permis valable

chef de partie
demi-chef de partie
commis de cuisine

portier d'étages,
femme de chambre

secrétaire de réception
F, GB, D parlé et écrit indispensable.

Motivée, dynamique, expérience du front-office.

Fidelio un atout souhaité.

Nous attendons votre dossier complet avec photo au bureau du personnel.

71608/45578

La référence en sélection de personnel pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme en Suisse romande

N'hésitez pas à nous contacter!

Pl. de la Riponne 1
1005 Lausanne
021 320 68 11

ADIA HOTEL

Personnel temporaire, saisonnier
Postes fixes, sélection de cadres

P 71571/382050

Ermitage
Grand Hôtel des Diablerets SA

Hôtel de 155 lits, en pleine rénovation, restaurant, bar, dancing, pub, piscine, recherche pour la saison d'hiver, mi-décembre à mi-avril

Réception:

• veilleur de nuit

Cuisine:

• sous-chef
entregent, créatif, sens des responsabilités, capable de remplacer notre Chef lors de ses absences

• cuisiniers
disponibilité, efficacité

Service:

sommeliers/sommelières
sens de l'accueil, connaissance d'une langue étrangère.

Vous êtes Suisse ou en possession d'un permis valable, nous nous réjouissons d'étudier vos offres contenant curriculum vitae, copies des certificats et photo, à adresser à la
Direction de l'Hôtel Ermitage,
Grand Hôtel des Diablerets S.A., 1865 Les Diablerets,
Téléphone 025 53 15 51.

71473/19798

Eurotel ★★★★ Fribourg
CH-1700 Fribourg, Grand'Places 14
Téléphone 037 81 31 31

Hôtel ★★★★, 200 lits, situé au centre ville et à 3 min. de la gare, centre de séminaire jusqu'à 400 personnes, cherche

un réceptionniste-tournant
(français, allemand)
si possible avec expérience, de nationalité suisse ou avec permis valable.

Nous offrons un poste stable à l'année.

Entrée de suite ou à convenir.

Les personnes intéressées sont priées d'adresser leurs offres écrites complètes à l'attention de la direction, Eurotel, Grand'Places 14, 1700 Fribourg.

71566/11797

VPL
VILLA PRINCIPE LEOPOLDO LUGANO

Albergo ★★★★★ aperto tutto l'anno cerca per la stagione 1995 (da aprile/maggio)

segretaria/o di ricevimento
chef de rang ristorante
commis ristorante
portiere ai piani
cameriere ai piani
ausiliari

Invaire offerte con curriculum vitae, certificati e foto alla direzione della

Villa Principe Leopoldo
Via Montalbano 5
6900 Lugano
Tel. 091 55 88 55

RELAIS & CHATEAUX

71533/84816

Hôtel Mirabeau
LAUSANNE

★★★★ SSH
100 lits – Restaurant – Bar – Salons – Jardin

cherche pour tout de suite ou date à convenir un

secrétaire de réception

Envoyer CV, photo et prétentions à la direction.

Lausanne, 31, av. de la Gare
Téléphone 021 320 62 31

71485/18848

HÔTEL job SSH
CONSEILS EN PERSONNEL

Envie de changement?

Nous avons de nombreux postes, dans toute la Suisse romande, à repourvoir en qualité de

réceptionniste tournant (jour et nuit)
réceptionniste polyvalente (FO et HKP)
chef de partie
sous-chef/chef de cuisine
assistant de direction (F & B)
maître d'hôtel

Vous êtes qualifié, **Suisse ou titulaire d'un permis de travail valable,** alors contactez

Elisabeth Sermier Chahidi ou Laurence Herren
au **021 320 28 76**

Société suisse des Hôteliers

71603/84735

★★★
HOTEL
VIVA!

Hôtel VIVA! – 1838 Rougemont
Tél. 029 4 80 80 – Fax 029 4 91 85

Saison hiver 1994/95
Recherche pour son

Grizzly's BAR

barman ou barmaid

avec expériences professionnelles. Langues: anglais – allemand souhaités.

Recherche pour saison d'hiver ou place à l'année

réceptionniste

Références professionnelles exigées. Parlant français, anglais, allemand, si possible.

Adresser vos offres de services avec curriculum vitae à:
M. Hurtaud Alain
Hôtel Viva
1838 Rougemont

71433/114111

Station du Valais central

cherche pour ses établissements en station et sur les pistes de ski:

responsable
avec aptitude à diriger un groupe, à organiser et gérer un restaurant. Connaissance des langues. Skieur obligatoire.

cuisiniers
avec expérience et sachant travailler de manière indépendante.

Entrée immédiate.

Adresser les documents usuels avec photo et prétentions de salaire sous chiffre 71520, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

71520/170046

Hôtel-restaurant de bonne table en passe de devenir une excellente table neuchâteloise, cherche pour début 1995 ou à convenir:

cuisinier ambitieux âge idéal 25–35 ans
patient – apportant idées nouvelles – capable d'épauler le patron en sachant organiser et planifier une brigade efficace, en l'absence de celui-ci.

cuisinier-pâtissier confirmé
– maîtrisant son savoir faire pour hôtel désireux de développer ses connaissances en pâtisserie – épauler la brigade de cuisine.

sommelières qualifiées
connaissant les 2 services.

Nous offrons:
– place stable
– locaux de travail et installations modernes
– salaire au goût du jour et selon vos capacités
– ouvert 360 jours par an.

Veuillez offrir vos services sous chiffres M 028-6318 à Publicitas, case postale 1471, 2001 Neuchâtel. P 71570/44300

Vous êtes pressé?...

...transmettez alors vos annonces par **téléfax.**
24 heures sur 24.
Au numéro **031 372 23 95.**

Suite au développement de notre établissement
nous recherchons

1 cuisinier et 1 pâtissier

Nous vous offrons:
Un poste stable au sein d'une équipe motivée. Salaire selon qualifications. Si vous êtes organisé et dynamique, aimant le travail d'équipe, envoyez-nous vos offres avec lettre manuscrite, curriculum vitae et photo. Pour entrée immédiate ou à convenir.

Hôtel-Résidence Bristol
av. de Chillon 63
1820 Territet
Téléphone 021 962 60 60

O 71599/199176

★★★★★
Grand Hôtel du Golf
3963 Crans-Montana

cherche pour prochaine **saison d'hiver 1994/1995**

une responsable de la lingerie

expérimentée.

Veuillez faire parvenir votre offre avec C.V. et photo à la Direction.

71524/8494

Hôtel Bristol, Verbier

cherche couple

lui portier, elle femme de chambre, lingère

pour la saison d'hiver.
Téléphone 026 31 65 77.

71484/35629

Hotel Penta Genève
308 chambres ****

cherche :

un maître d'hôtel

Ce poste conviendrait à un professionnel apte à diriger une équipe. Anglais et allemand souhaités.

un chef saucier

ayant une solide expérience, le sens des responsabilités, du dynamisme et de la motivation.

Suisse ou permis valable.

71357/13005

Veuillez adresser vos offres au :
Bureau du personnel,
Hôtel Penta Genève, c.p. 22,
1216 Cointrin/GE, Tél. 022/ 798 44 40

Avez-vous une expérience en restauration ou hôtellerie?
Avez-vous une patente, de préférence valaisanne?
Etes-vous quelqu'un qui sait se débrouiller seul?
Aimeriez-vous travaillez la saison d'hiver dans votre propre établissement
(salarié ou ev. à votre compte)?

Si vous pouvez répondre oui à ces questions, nous aimerions bien vous connaître. Pour prendre soin d'une résidence avec petit café-restaurant, situé à **Champex/Bas Valais** nous recherchons un ou une

responsable

Pour en savoir plus, téléphonez sans délai à:
J. C. Wermeille
téléphone 061 422 06 55

P 71549/189715

MOTEL DE BAINS
CH-1400 Yverdons-les-Bains

Nous cherchons pour de suite

chef de réception/ ass. de direction

Les candidats intéressés sont priés de nous envoyer leur dossier complet. Nous vous remercions d'avance.

Motel des Bains, av. des Bains 21,
1400 Yverdon-les-Bains.

71302/76279

HOTEL INSTITUTE MONTREUX SWITZERLAND

HOTEL INSTITUTE MONTREUX

CHERCHE

pour début **février 1995**

chef de production (sous-chef)

Nous souhaitons engager une personne motivée, organisée et capable d'assumer des responsabilités.

Maîtrise de la langue française indispensable, bonnes connaissances d'anglais un atout.

commis de cuisine

intéressé et flexible.

Les candidats, de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail valable, sont priés d'adresser leurs offres à:

Herbert Z. Vogel
Hôtel Europe SA – HIM
15, av. des Alpes
1820 Montreux

71292/25321

INTERNATIONALER STELLENMARKT • MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

büro metro
Auslandstellen, 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/Pâtissier
Réceptionistinnen

JERSEY, GUERNSEY, LONDON, ENGLAND, ARABISCHE EMIRATE
Hotelfachpersonal

Telefon 41 (0) 1 201 41 10
Fax 202 16 46
Freigutstrasse 7
CH-8039 Zürich

71267/51136

VIP INTERNATIONAL

LONDON OFFICE:
17 CHARING CROSS RD
LONDON WC2 HOEP
TEL. 071 930 0541
FAX 071 930 2860

International Management

Vice President. Hotel Operations, Southern Europe
General Manager. Beach Resort, Red Sea
General Manager. Large Resort, Southern Europe
General Manager. Large Deluxe Hotel, India
General Manager. Resort, Southern Africa
General Manager. Resort, Indian Ocean
Resident Manager. i/e. Food & Beverage, Holland
Resident Manager. i/e. Rooms, Singapoore.

Opportunities also exist for high calibre Food & Beverage Directors in Paris, London, Bali, Moscow, Venice, Cairo and many other locations for deluxe, international hotel companies. Also, Sales & Marketing Directors, Chief Engineers, Executive Housekeepers, Restaurant Managers and Purchasing Managers.

Chefs international

Group Executive Chef. Southern Africa
Corporate Garde Manger. Luxury Cruise Line
Opportunities exist also for top professional Executive Chefs, Executive Sous Chefs, Sous Chefs, Chefs Pâtissier, Master Bakers and Chefs Tournant for various Hotel and Cruise Line locations Worldwide.

United Kingdom Management

Reservations Manager. London
Night Manager. London
Chefs de Partie. Top London Restaurant
Commis Chefs. Various Locations
Opportunities exist in London and throughout the United Kingdom for Senior Management, Heads of Departement, Restaurant Managers and other professional hospitality personnel.

Luxury Cruise Lines

The Royal Caribbean Cruise Line, our clients since 1968, and various other luxury vessels Worldwide are seeking experienced Food & Beverage Managers, Executive Chefs, Executive Sous & Sous Chefs, Chefs de Partie, Cocktail Bar Tenders, Cocktail Bar Servers, Chefs de Rang (Waiters).
Departures weekly throughout the year.

In all cases please apply in writing together with an updated Curriculum Vitae, copy references and two passport photographs.
VIP do not charge fees to candidates

. . . «the *first* and still the best after 26 years»

71493/242160

PARADISE
COUNTRY CLUB PARAISO
ALGARVE

Für die Ferienanlage Paradise Country Club in Carvoeiro (Algarve), Portugal, die unter Charisma Management steht, suchen wir auf die kommende Saison (Beginn Februar/März '95) einen

Küchenchef

Der Club hat über 900 Betten und verfügt über ein Pensionsrestaurant (zirka 300 Plätze), ein A-la-carte-Restaurant (zirka 60 Plätze) und eine Snackbar.

Wir stellen uns eine jüngere Persönlichkeit vor, die bereits Erfahrung im Mittelmeerbereich mit sich bringt. Für unsere neue, modern umgebaute Küche suchen wir einen Chef mit folgenden Qualitäten:
- organisatorischen Talent
- kreativ und flexibel
- belastbar, und der auch in Stresssituationen die Übersicht nicht verliert
- Englisch-, Portugiesisch- oder Spanischkenntnisse.

Wir bieten:
- viel Eigenverantwortung
- sehr selbständiges Arbeiten und weitgehendste Kompetenzen
- Raum für Kreativität und Entfaltungsmöglichkeiten
- 2-Jahres-Vertrag
- 6-Tage-Woche/8 Wochen Ferien

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

charisma
Hotel Management

Postfach, CH-8152 Glattbrugg
Telefon 01 810 41 00, Fax 01 810 45 25

71611/291706

WIPS Sàrl
WERMEILLE JEAN-CLAUDE
International placement services

Looking for a new challenge?
Yes, then call us now!
We tell you all about these positions

Chef de partie pâtissier
Baker
Hongkong

Baker
California (USA)

Chef pâtissier
Abu Dhabi

Italian Chef
Istanbul

Chinese Head Chef
Nevada (USA)

Chef de partie
Beijing (China)

Chef saucier
Mallorca

WIPS, J. C. Wermeille,
Eggfluhstrasse 17, 4054 Basel
Tel. 061 422 06 55, Fax 061 422 06 56

71592/304913

Annonces par téléfax
031 372 23 95

MÖVENPICK
Für Menschen und Ideen.

CAIRO – JEDDAH – SHARM EL SHEIKH – RIYADH

are ideal places to build sand castles but are also Mövenpick Hotels International locations, known four our excellent gastronomical qualities and outstanding personnel management.

We are not looking for just any **Executive Sous Chef** for our Al Khozama Hotel in Riyadh, but rather, a colleague who is a good motivator, who works with enthusiasm and on top of that has clever hands and fine taste buds with a talent for producing good food. The same assets are expected from our new **Chef de Partie** with gardemanger qualifications.

In Cairo and in Istanbul we are in need of more than a **Food & Beverage Manager.** Personality, flexibility and communication skills help to close the cultural gap in these fascinating countries, along with the required professional know how.

Executive chefs, bakers and pastry cooks in Cairo and Jeddah are awaiting a creative colleague. Not just a pastry chef, but a **Chef Patissier** with plenty of new ideas, high quality standards, professional back bone and a team player «par excellence».

In Riyadh (Saudi Arabia) our F & B Manager is looking for a second fiddle in his department. One who can blow the whistle if need be. Hospitality and improvisation skills are this **Assistant F & B Manager's** major assets.

To sweeten our candidates stay in our Middle East hotels we will take care of their salaries, housing, F & B needs and accident and health insurance. We expect that you yourself take care of your «rucksack» stuffed with your education, professional experience, recipes and tools and your personal knick knacks. Our Human Resources department will naturally assist you in visa matters and provide you with the necessary tickets.

You should be as single as possible and do not forget to bring a bucket and spade.

Make sure your application reaches us before the next sand storm:

Mövenpick Hotels International
Human Resources
Zürichstrasse 106, CH-8134 Adliswil
Phone: 0041-1-712 25 06/07
Fax: 0041-1-771 17 11

MÖVENPICK HOTELS INTERNATIONAL

PM 71372/361

STELLENGESUCHE • DEMANDES D'EMPLOI

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 71523/351130

SWISS HOTEL MANAGEMENT SCHOOL

sucht

Praktikumsstellen für Service und Küche

Telefon 021 948 83 00

Frau U. Portmann

M 71522/351130

Hilfskoch

mit Erfahrung in der Schweiz, **sucht** Stelle für kommende Saison 1995.

Bewilligung müsste besorgt werden.

Telefon 061 381 76 11.

71452/306525

Tourisme & Marketing deux passions!

Je possède:
- français, allemand, anglais
- Brevet fédéral de technicien en marketing
- expérience dans le domaine du tourisme
- sens de l'organisation
- aisance lors des contacts clients
- flexibilité, dynamisme et motivation.

J'ai peut-être le profil dont vous avez besoin?

Ecrire sous chiffre 71471 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

71471/383147

Gelernte Kochassistentin

22jährig, mit gutem Anlehrabschluss, sucht Stelle in Kinderheim, Behindertenwohnheim oder Altersheim in ZH, SG, TG auf 1. Januar 1995.

Angebote unter Chiffre 71475 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

71475/382846

Qualifizierter Küchenchef mit Fähigkeitsausweis A sucht **neue Herausforderung** im Raum Porrentruy–Basel per sofort.

Telefon 066 66 85 01.

71487/383177

Direktor (41), D

Bew. C, Sp., D, F, E, Diplom HF Luzern, sucht neue Herausforderung in Jahresst. 4–5-Sterne-Hotel , mit Rest.-Bar, 13 Jahre Berufserfahrung in ungek. Position. Als Direktor Schw. od. Ausl. selbständige Arbeit gewohnt.

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

Angebote unter Chiffre 71354 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

71354/383144

Autrichienne, 33 ans, **serveuse** de formation, aimant les contacts humains, serait très intéressée à travailler dans l'hôtellerie ou la restauration à Moudon ou environs dès le 1^er février 1995.

Je parle allemand et ai le vif désir de parfaire mon français.

Qui me donne une chance?

Téléphone 031 849 16 84.

71476/305170

Dynamischer, initiativer, 33jähriger Schweizer mit Hotelfachschuldiplom (HF) sucht eine neue Herausforderung als

Direktionsassistent

im Raum Zürich. Mehrjährige Erfahrung in F&B und Administration in ★★★★-Hotellerie, sehr gute Sprachkenntnisse in D, E und F.

Gerne erwarte ich Ihr Angebot unter Chiffre 71489 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

71489/383174

Initiatives, kreatives und erfolgsorientiertes

Hoteliersehepaar (33/29)

Diplom EHL und Heidelberg, Erfahrung in 4- und 5-Stern-Hotels, sucht neue Herausforderung als Direktion.

Erstklasshotellerie ganze Schweiz.

Eintritt März 1995.

Angebote unter Chiffre 71488 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

71488/383173

..Hotelier/Rest. mit Pfiff..

Wir bringen...
- Gastgeberqualitäten
- Ideen + Erfahrung
- Konzepte (m. Erfolg)
- Qualität + Team (Kü/Ser)
- Schwung + Freundlichkeit
- Zahlenstärke + Marketing

für Sie...
- Partner/Nachfolger
- Erfolg + Qualitätsicherung
- Marktanteile alt/neu

Wir sind dynamisch, belastbar, pflegen eine positive Lebenseinstellung und freuen uns, die gestellte Herausforderung für Sie als Trouble Shooter oder längerfristig zu bewältigen.

Anfragen unter Chiffre 71634 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

Schweizerin (48), Absolventin der Wirtefachschule, sucht geeignete Stelle im

Gastgewerbe oder in der **Hotellerie** per April 1995.

Raum Zürich–Winterthur.

Offerten unter Chiffre 71529 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

71529/383184

Initiative, kreative CH mit langjähriger Berufserfahrung sucht neuen Wirkungskreis als

Directrice/Gerantin

in gepflegtem Hotel garni. Vorzugsweise Tessin oder Graubünden.

Auf Ihr Angebot freue ich mich unter Chiffre 70675, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

70675/317314

Erfahrener **Chef-Pâtissier,** CH, D/I, sucht (wegen Totalrenovation des Hotels des jetzigen Arbeitgebers) **neue Herausforderung** in 5-Stern-Hotel, bevorzugt Raum TI, GR oder Innerschweiz.

Ab 1. Februar 1995 oder nach Vereinbarung.

Angebote unter Chiffre 71490 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

71490/383175

34jähriger Küchenchef mit Fähigkeitsausweis A sucht neue Herausforderung als

Geschäftsführer oder Küchenchef

Mehrjährige Erfahrung in sehr umsatzstarken Unternehmungen, kostenbewusstes Denken und die Fähigkeit, Mitarbeiter zu führen, sind vorhanden.

Raum Zürich bevorzugt. Eintritt Dez. 1994 oder nach Vereinbarung.

Angebote unter Chiffre 71418 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

71418/383160

Eidg. dipl. Küchenchef

CH, 37, mit Fähigkeitsausweis A, sucht auf Frühjahr 1995 oder nach Vereinbarung eine neue Herausforderung in Lebensmittelindustrie, Gemeinschaftsverpflegung oder gehobener Hotellerie/Gastronomie.

Ich biete:
- langjährige Berufserfahrung vom Kleinbetrieb bis 5-Stern-Hotel
- kooperativen, ruhigen Führungsstil
- Loyalität
- Interesse, Neues zu lernen
- Teamgeist
- und vieles mehr.

Habe ich Ihr Interesse geweckt, würde es mich sehr freuen, Sie bei einem Gespräch kennenzulernen.

Ihre Offerte erreicht mich unter Chiffre 71556, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

71556/335681

Cuisinier français, 12 ans expérience, BTH permis C, recherche place dans établissement de qualité, cuisine soignée. Position souhaitée:

en fonction grandeur brigade.

Libre 1^er mars ou date à convenir. Notions d'allemand. Essai demandé sous Chiffre R 293-6573, ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach 173, 3280 Murten.

O 71559/199176

Gouvernante, D + F, **sucht** im Raum Leukerbad–Crans-Montana neue Anstellung.

Offerten unter Chiffre 71583 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

71583/383188

CH-Gastronomiefachmann sucht die Selbständigkeit mit

Franchising

als Partner in Fast-food-Ketten oder Grossunternehmungen in der Gastronomie für In- und Auslandprojekte.

Offerten unter Chiffre 71598 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

71598/382192

Eilt! Eilt! Eilt! Eilt! Eilt! Eilt! Eilt! Eilt! Eilt! Eilt! Eilt!

F&B-Profi **sucht** nach erfolgreicher Fortbildung zum **Hotelbetriebswirt** verantwortungsvolle Position für die kommende Wintersaison.

30j., D, E, F mehrjährige Erfahrung als Restaurationsleiter, Direktionsassistent und Maître d'hôtel in Schweizer Spitzenhotellerie.

Andreas Kuhl
Paul-Sorge-Strasse 142a
D-22455 Hamburg
Telefon 0049/40/551 57 01, Fax 0049/40/552 61 46.

71584/383190

KV-Lehrstelle gesucht

Herbst 1995.

Nach etlichen Wanderjahren, 8 Monate Welschland, 6 ½ Jahre England, suche ich, **24jährige Schweizerin,** nun eine Stelle als KV-Stiftin an einer Hotel-Réception. Wer ist bereit, mit das nötige Know-how beizubringen?

Ich freue mich auf Ihren Anruf sowie auf ein allfälliges Gespräch.
Telefon 072 22 31 39 oder
081 733 16 22 (Petra verlangen).

71530/383183

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.		
2.		20 Fr. (2 Zeilen)
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: