

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 103 (1994)
Heft: 49

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 17.08.2025

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

hotel + tourismus revue

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

HOTEL-REVUE

Seit 1892

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

TOURISMUS

Zu häufig geschlossen 2

Die Verkehrsbüros der Schweizer Städte wünschen längere Öffnungszeiten. Die Mittel lassen dies jedoch nicht immer zu.

Neuer Ticket Printer 5

Der neue ATB2 von Fujitsu druckt nebst Flugtickets auch Vouchers nach Belieben - auf Wunsch mit Firmen-Logo.

HOTELLERIE

Berner Hotellerie 8

Ein «guter Standart, aber hohe Schulden» wird der Berner Hotellerie vom kantonalen Tourismusamt bescheinigt.

Staatssicherheitsdienst 9

Spiegelin, Spiegelin an der Wand: In Leipzig steht mit dem ehemaligen Hotel Merkur ein Stück Stasi-Hotelarchitektur.

F&B-TECHNIK

Delikat essen 11

Trends und Tips aus der Welt der Delikatessen: Gourmets kommen auch dieses Jahr auf ihre Rechnung.

Kassensysteme und MwSt 14

Ob elektronische oder PC-Kassen: Bei der Umrüstung steht die Suche nach individuellen Lösungen im Vordergrund.

HOTEL-TOURISME

Or blanc 16

Même si l'on en parle moins, l'attrait des stations d'hiver valaisannes pour les canons à neige n'a pas diminué...

Satisfaire la clientèle 17

La tâche de l'hôtelier s'est singulièrement compliquée. Que doit-il faire pour satisfaire ses clients?

SHV-SSH-SSA

Lehrreiche Diplomreise 18

Die Arbeitsgruppe «Gallia» des US-Zyklus 19 besuchte das Piemont. Bericht einer besonderen Diplomreise.

Kreditkarten 19

Der SHV erlebt Freude und Leid im Rahmen der Verhandlungen mit den Kreditkartenorganisationen.

Preisverleihung «Okohotel des Jahres»



Preisträger aus der Romandie

Anlässlich der 3. Tagung Umwelt und Tourismus wurde in der Schweiz erstmals der Titel «Okohotel des Jahres» verliehen. Ausgezeichnet wurde der Landgasthof «de L'Aubier» in Montezillon oberhalb von Neuenburg. Anita Grandjean und Marc Desaulles (Bild), die das Hotel gemeinsam führen, konnten den Preis von Andreas Netzele, Chef-

redaktor der *hotel + tourismus revue*, entgegennehmen. In der Kategorie Ferienhotels siegte das Davoser 3-Stern-Hotel Bethanien, das von Urs Bangerter geführt wird. Einen Anerkennungspreis im Bereich «Stadthotel» erhielten die Berner Hotels Bären und Bästel, geführt von Direktorin Beatrice Imboden-Engeler und Pächter Peter Marbach. Ebenfalls

ein Anerkennungspreis ging an das «Mövenpick Regensdorf» mit Direktor Norbert Fontana. Unter den 43 Bewerbern verlorste die Okoberatung des Schweizer Hotelier-Vereins zwei eintägige individuelle Okoberatungen. Die Gewinner sind das Hotel Garni Scheuble in Zürich und das Parkhotel Beausite in Zermatt. Seite 3

Vor- und Frühseason-Angebote

Später Schnee gefährdet Vorsaison

Die Winter-Vorsaison hat ihre Bedeutung weitgehend eingebüsst. Mehrere schneearme Dezember haben das Gästeinteresse nach Skiwochen und -Weekends vor Weihnachten massiv schrumpfen lassen. Beliebter wird das Skifahren im Frühling.

STEFAN RENGGLI

«Wedel-Wochen», «Dezember-Skiwochen», «Tiefschnee-Plausch» und wie die Vor- und Frühseason-Angebote für die Wochen vor Weihnachten alle heissen, leiden unter Schneemangel. André Dähler, Vizedirektor beim Verkehrsverband Berner Oberland, erinnert sich: «In den 70er Jahren arbeitete ich in Grindelwald. Damals herrschte bereits an den November-Wochenenden ein Run auf die Pisten.» Heute sind selbst die Hoteliers kaum mehr für Vorsaison-Angebote zu motivieren. Oft seien die wenigen Gäste enttäuscht über das fehlende Publikum und die mangelnde Atmosphäre, begründeten Hoteliers ihre Zurückhaltung. Zahl-

reiche Orte verzichten auf Vorsaisonangebote oder überlassen diese einzelnen Hotels. In Grindelwald bietet beispielsweise lediglich das Hotel Derby noch eine vorweihnächtige Erlebniswoche an; die meisten andern Hotels bleiben bis am 17. Dezember geschlossen.

Viele potentielle Gäste wenden in dieser Jahreszeit der Schweiz den Rücken zu und fliegen billig an die Sonne. In der Schweiz setzen innovative Anbieter in der Vorsaison nicht mehr auf Schnee und Skifahren, sondern bieten Aktivitäten an, die auch einen schneelosen Urlaub zum Vergnügen machen. An einigen Orten wird die Dezember-Vorsaison faktisch aufgegeben zugunsten einer Saisonverlängerung in den Frühling hinein. Sonnenskiurlaub an der wärmenden Frühlingssonne, bei meist guten Schneeverhältnissen wird vom Publikum dem Fahren auf Kunstschneepisten zunehmend vorgezogen. Eines der erfolgreichsten Vorsaison-Angebote bietet Arosa mit seinem Humorfestival. Zum dritten Mal finden an einem verlängerten Wochenende abends im Dorf und am Tag mitten im Skigebiet zahlreiche Kabarett-Vorstellungen statt, die Skifahrer und Nichtskifahrer selbst

bei Schneearmut zu begeistern wissen. Hitsch Leu vom Hotel Eden schätzt, dass das Humorfestival allein seinem Betrieb im letzten Jahr rund 300 zusätzliche Logiernächte gebracht hat. Für das diesjährige Festival am kommenden Wochenende ist sein Betrieb ausgebucht.

Leonz Blumtschi, Hotelier im Bernerhof Gstaad und Mitglied der Creative Hotels, bietet seinen Gästen Mitte Dezember eine kulinarische Erlebniswoche mit Kochkurs und Weindegustationen. Er sieht November/Dezember nicht mehr als Vorsaison zum winterlichen Skiplausch, sondern vermarktet den Spätherbst wie auch den Frühling als eigenständige Saisons mit spezifischen Angeboten, die ein eigenes Publikum ansprechen. Weniger Probleme mit der Schneearmut bekunden Orte mit Gletscherskigebiet. Im Snowboarder-Mekka Laax herrscht seit November wieder Betrieb, das jüngere Publikum besucht das Gletscherskigebiet aber fast ausschließlich an Wochenenden. St. Moritz behilft sich mit eigener Schneeproduktion. Alternativen zum Wintersport erachtet im schneeverwöhnten Engadin kaum ein Hotelier für notwendig.

Cartes de crédit

Les hôtels d'aéroport flirtent avec Eurocard

La concurrence que se livrent les cartes de crédit pour conquérir le très juteux marché du tourisme et des loisirs se durcit toujours davantage. Ces entreprises multiplient les coopérations marketing avec les prestataires du tourisme et de l'hôtellerie. Dernier exemple en date, celui de plusieurs hôtels situés à proximité des aéroports helvétiques qui proposent des rabais aux titulaires de la carte Eurocard/Mastercard durant les Fêtes de fin d'année. Ces établissements, partiellement désertés par les hommes d'affaires à cette période de l'année, espèrent redresser en partie la courbe descendante de leurs taux d'occupation. Page 15

Hotel-Preisvergleich

Die Schweiz im Club der Teuersten

Im Vergleich der corporate, customers own und promotional rates rangiert die Schweiz nach Japan und Hongkong als 3. teuerste Destination der Welt. Die britische Hogg Robinson, die für England den Business Travel International-Service bestreitet, hat eine Studie für die 75 am meisten bereisten Ziele publiziert. Danach ist Zürich die 5. teuerste Weltstadt für Geschäftsleute, deren Firmen die Konditionen von Business Travel International in Anspruch nehmen. Ein Hotelzimmer kostet in Zürich rund 280 Franken, 40 Franken mehr als in Frankfurt. Genf folgt erst auf Platz 11. Basel auf Rang 20. Seite 7

Mehrwertsteuer

Kurtaxe definitiv steuerpflichtig

Die Eidgenössische Steuerverwaltung hat das Wiedererwägungsgesuch der Tourismus-Wirtschaft, die Kurtaxen der Mehrwertsteuer-Pflicht nicht zu unterstellen, abgelehnt. Die Behörden beharren darauf, dass die aus den Erträgen der Kur- und anderen Taxen finanzierten Leistungen steuerbar sind und nicht hoheitliche Aufgaben des Gemeinwesens darstellen. Der Schweizer Tourismus-Verband, der bei der Eingabe an die Steuerverwaltung federführend war, bedauert die rein fiskalisch geprägte Haltung der Bundesbehörden. Er prüft nun zusammen mit den Kur- und Verkehrsvereinen die Möglichkeit, eine amtliche Feststellung über die Steuerpflicht zu erwirken, die in einem Musterprozess rechtlich angefochten werden könnte. Der Prozessweg könnte dann bis zum Bundesgericht führen. Schwierig gestaltet sich die Situation jetzt für die Kur- und Verkehrsvereine, die eine Erhöhung der Kurtaxen-Ansätze um die Mehrwertsteuer bis Anfang 1995 kaum bewerkstelligen können. STR

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

Miele
PROFESSIONAL

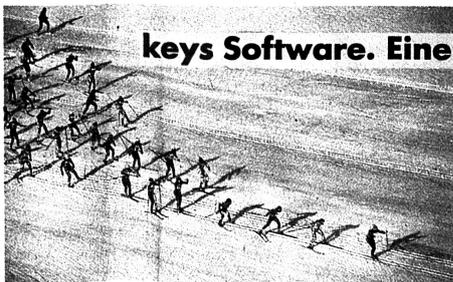
Profi-Waschmaschinen
für das Gastgewerbe.
Telefon 056 / 70 22 24

Statt selber kaufen
und waschen
Hotelwäsche «leasen»!

AARE

AARE AG, Textil-Leasing
Wildschachen, 5200 Brugg
Telefon (056) 41 59 50/51

Ein Unternehmen der **karltsch**-Gruppe
61045/179590



keys Software. Eine Nasenlänge voraus.

Ein guter Grund ins Rennen zu steigen.
Mit Rebag Data AG und ihren Partnern.

Rebag Data AG
8134 Adliswil
Tel. 01/710 71 10

keys
Informatik für Ihr Hotel

Kongresszentrum Davos

Touristisches Super-Produkt

Das Davoser Kongresszentrum kann in diesen Tagen auf eine 25jährige Erfolgsgeschichte zurückblicken. «Wir haben heute im Kongresszentrum einen wesentlichen Wettbewerbsvorsprung», stellt der Davoser Kurdirektor Bruno Gerber mit Genugtuung fest.

In Davos wurden immer wieder Pioniertaten vollbracht. Angefangen von den Walsern, die dieses Hochtal besiedelten, bis hin zum Spengler-Cup, bei dem sich nach dem Ersten Weltkrieg Angehörige ehemals verfeindeter Nationen zum friedlichen sportlichen Wettkampf trafen. Die bislang letzte Pioniertat erfolgte 1969 mit dem Bau eines Kongresssaales und einer Sanitätsstation auf dem Areal des Hotels Angletterle, in den die Davoser Stimmbürger sechs Millionen Franken zu investieren bereit waren. Initiiert wurde dieser bedeutsame Schritt in die Zukunft vom damaligen Davoser Landesamann Christian Jost. «Mit dem Bau des Kongresssaales wurde vor 25 Jahren ein Meilenstein für den Davoser Tourismus gesetzt», anerkennt der Bündner Regierungspräsident Luzi Bärtsch in seiner Festansprache. «Heute leben wir leider in einer Zeit der starken Worte, aber der schwachen Taten. Gerade jetzt müssten wir wieder etwas wagen.»

Ausstrahlung in die ganze Welt

Mit seinem Kongresszentrum, das 1979 und 1990 ausgebaut und erweitert wurde, verfügt Davos nicht nur über ein bedeutendes wirtschaftliches Standbein («Wir sind auf Jahre hinaus im Winter praktisch ausgebucht», so Bruno Gerber), sondern auch über ein Begegnungszentrum mit weltweiter Ausstrahlung. Hier traf sich am World Economist Forum hochrangige Wirtschaftsführer und Politiker aus der ganzen Welt. In Davos wurde Geschichte geschrieben. So zum Beispiel beim erstmaligen Treffen der Ministerpräsidenten von Griechenland und der Türkei. Das Kongresszentrum wurde zu einem Markenzeichen für Davos, das den durch Thomas Mann geprägten «Zauberberg»-Mythos abgelöst hat. Kurdirektor Bruno Gerber, seit 1969 in Davos tätig und somit der Mann der ersten Stunde, hebt die grosse politische Leistung in der Geschichte des Kongresszentrums hervor. Die Stimmberechtigten mussten nicht nur von der Sinnhaftigkeit einer 40-Millionen-Investition überzeugt werden, sondern auch von der Übernahme eines nicht unbeträchtlichen Betriebsdefizits des Kongresszentrums. «Aber das Konzept ist aufgegangen und die Erwartungen wurden weit übertroffen, denn der Ertrag, der durch das Kongresszentrum erwirtschaftet wird und der Davos in vielfältiger Hinsicht befruchtet, rechtfertigt die getätigten Investitionen.» FS

BLICKPUNKT STV Servus Europa

Als Schweizer Touristiker in Wien aufzutreten, ist schon so etwas wie der berühmte Gang in die «Höhle des Löwen» – so versuchte der Schreibende, seinen Vortrag an der Jahrespressekonferenz des Schweizer Verkehrsverbands einzuleiten. Es ging darum, vielen österreichischen und einigen slowakischen, tschechischen und ungarischen Journalisten zu zeigen, dass die touristische Schweiz trotz vieler Handicaps eine gute und starke Rolle spielt. Überall zu spüren ist in Wien ein durch den EU-Beitritt Österreichs auch touristisch gestiegenes Selbstvertrauen. Die Österreich Werbung wird eine Sonder-Werbekampagne mit dem Titel «Servus Europa» schalten. Klaus Lukas schreibt dazu: «Mit dieser Werbung wollen wir als neues Mitgliedsland ein starkes Lebenszeichen geben. Wir wollen damit sagen, wir gehören zu Euch und wir sind das Erholungs- und Urlaubsland schlechthin». Die gleiche Österreich Werbung hat vor einiger Zeit die in aller Welt tätigen renommierten Hoteliers und Touristiker mit Austria-Pass zu einem Prestige-Meeting nach Wien gerufen und auch damit dokumentiert, dass man weltweit führend sein will. Sollte so ein Zusammenzug

Städtetourismus

Verkehrsbüros zu oft geschlossen?

Die Verkehrsbüros erfüllen eine wichtige Informationsaufgabe, nicht nur für Touristen, sondern auch für die einheimische Bevölkerung. Aus Kostengründen bleiben die Büros aber oftmals zu Zeiten geschlossen, wenn Informationen gefragt wären.

ISO AMBÜHL

Die städtischen Verkehrsbüros in der Schweiz haben verschiedenste Aufgaben. In Basel legte das Offizielle Verkehrsbüro beispielsweise einen «Wegweiser» mit dem Aktionsprogramm für 1994 vor: Einerseits macht es Destinationswerbung, was die Hauptaufgabe des Bereichs Verkaufsförderung darstellt, andererseits werden Verkaufs- und Informationsmaterial produziert sowie Öffentlichkeitsarbeit geleistet: zum letzten

Serie Städtetourismus

Heute: Öffnungszeiten der Verkehrsbüros



Bereich gehören die Pressebetreuung sowie die rund 2500 Stadtführungen (rund 65 000 Personen im Jahr). Schliesslich bedeutet die Information der Öffentlichkeit über die Region und über Veranstaltungen «eine der wichtigsten Aufgaben des Verkehrsbüros», wie es im «Wegweiser» heisst.

Einheimische und Gäste

Im Jahre 1993 wurden gegen 45 000 Einzelinformationen an den «Welcome Desks» in der City-Information des Verkehrsbüros. Die Öffnungszeiten des Büros montags bis freitags von 8.30 bis 18 Uhr sowie samstags von 8.30 bis 13 Uhr bezeichnet Verkehrsdirektor Hans Peter Ryhiner «zwar nicht gerade als opulent, aber angemessen»: Trotz der 30prozentigen Kürzung der Subvention könnten diese Zeiten auch 1995 aufrechtgehalten werden. Eine Anlaufstelle in der Stadt für die Kundschaft in Kombination mit anderen Dienstleistungen wie zu einem Ticketschalter der SBB oder in Zusammenarbeit mit dem deutschen ADAC, der die Autobahn-Information Basel-Nord/Weil (noch) mitträgt, erachtet Ryhiner als sinnvoll.

Über längere Öffnungszeiten verfügt das Verkehrsbüro in Bern, das im Winter an Werktagen von 9 bis 18.30 Uhr sowie

sonntags von 10 bis 17 Uhr (Sommer: täglich 9 bis 20.30 Uhr) offen ist. «Vom Marktbedürfnis her müssten wir bereits morgens um 8 Uhr öffnen, weil dann vor allem die einheimische Bevölkerung als Kundschaft auftritt», sagt Verkehrsdirektor Walter Rösl. Aus finanziellen Gründen sei eine solche Anpassung jedoch nicht möglich. Darum nutze man die frühe Morgenstunde für administrative Arbeiten.

Sonntags auch Zugsankünfte

Die Berner «Tourist Information» befindet sich im Hauptbahnhof just neben SBB und Swissair. An Sonntagen jedoch ist nur das Verkehrsbüro offen, so dass an diesem Tag vielen Kunden auch Zugsinformationen geliefert werden. Rösl betont, dass das Büro nicht nur Touristen, sondern auch die einheimische Bevölkerung anspreche, die sich über Veranstaltungen, Ausflugsmöglichkeiten oder zum Beispiel über verschiedene Zielorte im Berner Oberland informieren lassen.

Öffnungszeiten überprüfen

In Zürich werden die Öffnungszeiten des Verkehrsbüros ständig optimiert, «weil die Gäste bei uns im Mittelpunkt stehen», betont Vizedirektor Roland Stahel. Heute ist das Büro im Sommer an Werktagen von 8.30 bis 21.30 Uhr, im Winter bis 20.30 Uhr, offen; samstags und sonntags bis 19.30 Uhr. «Wir überprüfen die Zeiten ständig», erklärt Stahel.

Verschiedene Kundenkreise

Vier Kundenkreise benötigen das Verkehrsbüro am Bahnhof: Touristen aus dem Aus- und Inland wollen Informationen über Zürich, die einheimische Bevölkerung kommt mit Fragen zu Zürich und die Region, schliesslich wünscht eine weitere Gruppe Auskunft zum Bahn-

hof, Zug- und Flugfragen. Derzeit wird im Dienstleistungszentrum der SBB des Zürcher Hauptbahnhofs ein neues Verkehrsbüro gebaut.

In Winterthur kann Verkehrsdirektor Bruno Camanni von den Zürcher Öffnungszeiten nur träumen: Aus Kostengründen bleibt das Büro von montags bis freitags nur von 8 bis 18 Uhr, samstags von 9 bis 16 Uhr geöffnet: «Mein wohl kaum erfüllbarer Wunsch wären Öffnungszeiten bis 20 Uhr abends – der Sonntag wäre ebenfalls offen zu halten», sagt Camanni.

Wichtige Infos im Schaufenster

Um das Problem von geschlossenen Bürotüren für Touristen zu lindern, hält das Winterthurer Verkehrsbüro nach Arbeitschluss die wichtigsten Informationen über den Standort von Hotels, den Öffnungszeiten der Sehenswürdigkeiten und über aktuelle Veranstaltungen im Schaufenster fest. Wer abends ankommt, kann sich zudem dank einer langjährigen Zusammenarbeit mit der Stadtpolizei über freie Hotelbetten informieren.

Umfrage bei Benutzern

Da die Dienstleistungen der Verwaltung Winterthurs gesamthaft überprüft werden und festgestellt werden soll, ob sie kundenfreundlich sind, hofft Camanni, dass sich punkto Öffnungszeiten eventuell doch noch etwas ändern könnte: Ab 1995 werden vom Verkehrsbüro umfangreiche Umfragen und Tests durchgeführt, um die Situation auszuleuchten. Gut möglich also, dass sich Camanni's Projekt eines «Willkommenszentrums» kurz Wiviz (Arbeitstitel) mit verschiedenen Dienstleistungen vom Billetverkauf für Kulturinteressierte bis zum Angebot für Touristen mit längeren Öffnungszeiten realisieren lässt.



Wer spät abends oder am Sonntag in einer unbekanntenen Stadt ankommt, trifft häufig auf geschlossene Verkehrsbüros. Foto: zv

Zentralschweiz

Verkehrsvereine bald vernetzt

Die touristische Region Zentralschweiz wird vernetzt. Von A wie Angeln bis Z wie Zünfte – alles abrufbar über eine zentrale Infodatenbank. Grössere Verkehrsvereine können sich gleichzeitig zusätzlich an die Direktreservationszentrale Zentralschweiz anschliessen und ihre Hotels direkt buchen.

Dank grossem finanziellem Engagement von Zentralschweiz-Tourismus können sich nun alle Verkehrsvereine, die über einen Windows-fähigen PC verfügen, kostengünstig an die Infodatenbank Zentralschweiz anschliessen. Die übersichtliche Suchstruktur mit symbolisierter Schaltoberflächen ermöglichen ein rasches Auffinden aller touristisch relevanten Informationen. Der Gast bekommt schriftlich, telefonisch oder persönlich seine gewünschten Auskünfte schnell und kompetent.

Zentralschweiz-Reservierung

Grössere Verkehrsvereine können gleichzeitig von der Zentralschweiz-Reservierung Gebrauch machen und endlich den Service bieten, der von Kunden

immer öfter verlangt wird – nämlich ein Hotelzimmer nach individuellen Wünschen direkt beim Verkehrsverein reservieren.

Zusammen mit der Firma ByteLink AG aus Rotkreuz, welche gesamtschweizerisch bereits zahlreiche Kurorte im EDV-Bereich betreut, und dem Tourist-Center Engelberg als «Datenbankzentrum Zentralschweiz-Tourismus» wurde es möglich, diesen wichtigen Schritt zu tun. Da auch die Schweizerische Verkehrszentrale die Vernetzung anstrebt, erscheint es der Zentralschweiz als dringend, ihr Produkt und ihre Information datenmässig aufzuarbeiten. Die Zentralschweiz wählt ein eigenes System, weil es die Anbieter am wenigsten Kommissionen kostet. Die Praxis hat im übrigen gezeigt, dass Angebote auf dem heimischen oder angrenzenden Auslandmarkt für die Reisebüros wegen der kleinen Marge uninteressant und zu arbeitsintensiv sind, somit entsteht den Reisebüros kaum Konkurrenz aus den Aktivitäten von Zentralschweiz-Tourismus.

An der Orientierungstagung vom Dienstag, 22. November 1994 in Meggen, werden die Anbieter darüber informiert, wie an die Info-Datenbank «angedockt» werden kann. SR

SWISSORAMA

Neues Reservierungssystem beim Autoverlad Thuis-Samedan-Thuis. Die Rhätische Bahn (RhB) führte am 1. Dezember 1994 für die Autotransporte zwischen Thuis und Samedan das elektronische Reservierungssystem EPR (Elektronische Platzreservierung) ein. Damit können inskünftig bis zu zwei Monate im voraus Buchungen für Autotransporte auf der Albulalinie der RhB an allen Bahnhöfen der Schweiz und im Ausland vorgenommen werden. Vom neuen Reservierungssystem profitieren soll nicht nur der Kunde, sondern auch die RhB, die sich davon eine effizientere Bewirtschaftung dieser Dienstleistung verspricht. FS

Lenzerheide Etappenort des Giro d'Italia

Der grosse Einsatz von Kurdirektor Willy Ziltener hat sich gelohnt: Am 28. Mai 1995 wird Lenzerheide Etappenort der weltweit zweitgrössten Radsportveranstaltung sein. Die 15. Etappe des 78. Giro d'Italia, die über 236 Kilometer vom Start im Val Sals in Südtirol über fünf Pässe und die Bündner Ferienorte Pontresina, St. Moritz und Savognin führt, endet auf der Lenzerheide. Die Erfüllung von nicht unbeträchtlichen finanziellen Forderungen war ebenfalls ausschlaggebend, dass erstmals in der Geschichte des Giro d'Italia eine Etappe in der Schweiz enden wird. FS

Bessere Verbindungen über den Bodensee

Eine im Auftrag des Verkehrsausschusses der deutsch-schweizerischen Raumordnungskommission erarbeitete Studie beinhaltet als Option eine Schiffs-Schnellverbindung zwischen Romanshorn und Friedrichshafen mittels einem 150plätzigen Katamaran. Doch vorerst soll voraussichtlich ab 1996 dank einer bestellten dritten konventionellen Fähre die bestehende Querverbindung über den Bodensee im Stundentakt angeboten werden, allerdings bleibt die Fahrzeit mit 40 Minuten nach wie vor lang. Dank neuer, schnellerer katamaranähnlichen Doppelrumpf-Schiffen würde sich die Fahrzeit über den See auf rund 20 Minuten halbieren. ME

Stoos: Wieder Kündigung im Verkehrsbüro

Innerhalb eines Jahres hat bereits die dritte Leiterin des Verkehrsbüros Stoos gekündigt. Vor einem Jahr war die langjährige Leiterin zurückgetreten. Im Frühjahr kehrte ihre Nachfolgerin auf ihren Beruf als Flight Attendant zurück. Nur gerade einen Tag blieb die nächste Leiterin, die «Bergkoller» geltend machte. Innerhalb der Probezeit kündigte jetzt die neue Leiterin, weil sie befürchtete, den Aufgaben nicht gewachsen zu sein. Wenigstens läuft die im Sommer vereinbarte Kooperation mit dem Verkehrsverein Brunnen, dessen Büro jetzt die Korrespondenz, die Reservationen und die Besetzung des Verkehrsbüros Stoos gewährleistet. JJA

Hoher Verlust bei der Winterhorn AG

Wegen den miserablen Witterungsverhältnissen haben die Sportbahnen Winterhorn AG in Hospental ein prekäres Jahr hinter sich. Weil das Weihnachts- und Ostergeschäft tüchtig ins Wasser fiel, gingen die Einnahmen aus dem Personenverkehr um 42 Prozent zurück. Daraus resultierte ein Verlust von 323 000 Franken, was mehr als der Hälfte des Aktienkapitals von 551 000 Franken entspricht. Aus den Einnahmen dieser Sportbahnen im Urnerland konnten nicht einmal die laufenden Ausgaben voll gedeckt werden. Somit zeichnet sich eine heisse Generalversammlung am 15. Dezember ab. JJA

WWF kritisiert Walliser Olympia-Kandidatur

Der World Wildlife Fund befürchtet, dass Olympische Winterspiele im Wallis mit grossen Schäden an der Natur verbunden wären. Diese Meinung äusserte der WWF nach einer Analyse des Kandidaturdossiers «Winterolympiade Sitten 2002». Die Umweltschutzorganisation kritisiert unter anderem die geplante Durchführung der Eröffnungs- und Schlussfeiern in einer geschützten Landschaft von nationaler Bedeutung, die Rodungen für die Sprungschanze in Täsch und Langlauf- und Biathlon-Anlagen in der Nähe der Rhone-Auenlandschaft bei Ulrichen. Angesichts dieser Beispiele sei von der erklärten Absicht, der Natur im Rahmen der Olympiakandidatur mehr Gewicht einzuräumen, im Politalltag nichts mehr auszumachen, hält der WWF fest. STR

3. Tagung Umwelt und Tourismus

Klimaveränderung: (k)ein Thema für den Tourismus

«Geht dem Tourismus die Luft aus?» war das Hauptthema der 3. Tagung Umwelt und Tourismus. Rund 200 Teilnehmer informierten sich in drei Workshops zu den Themen Verkehr, Energie und Klimaveränderung über Auswirkungen und mögliche Massnahmen. Erstmals wurde zudem die Auszeichnung «Öko-Hotel des Jahres» vergeben.

SUSANNE RICHARD

Nach verschiedenen schneearmen Wintern scheint es auch im Tourismus angezeigt, sich mit einer wahrscheinlicher werdenden Klimaerwärmung auseinanderzusetzen. Immer bedrohlicher wird in vielen Tourismusorten auch die Luftverschmutzung. An der 3. Tagung Umwelt und Tourismus wurden Gegenmassnahmen in verschiedenen Bereichen diskutiert. Die Tagung wurde wiederum vom Verkehrsverein Graubünden (VVGR) und vom Schweizer Hotelier-Verein (SHV) gemeinsam organisiert. Sponsoren der Tagung waren die Firma Tela, die Graubündner Kantonalbank (GKB) und die Schweizerischen Bundesbahnen (SBB).

Heinz Probst, Direktor des SHV, wies im Eröffnungsreferat darauf hin, dass der Tourismus heute im «Sternzeichen der Qualität» stehe und dass die Begriffe Umwelt und Tourismus eine Einheit darstellten.

Im thematischen Einleitungsreferat machte Gerhard Leutert, Chef der Abteilung Luftreinhaltung beim Bundesamt

für Umwelt, Wald und Landschaft (BUWAL), Bern, darauf aufmerksam, dass die Massnahmen zur Luftreinhaltung langsam greifen würden, dass aber der CO₂-Ausstoss und damit die Klimaerwärmung ungebremst weitergingen.

MedienPatronat
hotel+
tourismus
revue

Im Workshop zur Klimaveränderung wurde unter anderem die Einführung der CO₂-Abgabe als mögliche Lenkungs-massnahme diskutiert. Der Bundesrat wird voraussichtlich zu den Resultaten der diesbezüglichen Vernehmlassung im Januar Stellung nehmen. Der Grundtenor der Tourismusvertreter gegenüber einer CO₂-Abgabe war positiv. Kontrovers waren indes die Meinungen bezüglich der Zweckbindung. Gefordert wurde ein verstärkter Einsatz der Gelder für die Reduktion des Energieverbrauchs, für die Forschung nach Alternativen, für den öffentlichen Verkehr sowie für die Folgen der Klimaerwärmung. Als transparenter und schneller realisierbar wurde jedoch von verschiedenen Tourismusvertretern die Einführung von klimaschonenden Massnahmen im eigenen Tourismusort, beispielsweise im Verkehr, propagiert.

Kostenwahrheit im Verkehr

Im Workshop «Management des Ferien- und Ausflugsverkehrs» wurde über die

Möglichkeiten zur Veränderung der Verkehrsmittelwahl, des Modalsplits, diskutiert. Das Umsteigen auf den Öffentlichen Verkehr soll aber nicht mehr hauptsächlich über den Preis, sondern über die attraktive Leistung erzielt werden. Als besonders dringlich erachteten die Workshopteilnehmer eine bessere Lösung des Gepäcktransports.

*

Klimaerwärmung und Luftreinhaltung sind beides sehr komplexe Umweltthemen. Lösungen sind schwierig zu finden und meist auf lokaler Ebene schneller realisierbar. Um so erfreulicher, dass sich so viele Teilnehmer für das doch eher «trockene» Thema des Ökotages interessiert und engagiert darüber diskutierten. Der diesjährige Ökotag gab reichlich konkrete Anregungen für Massnahmen im Tourismus. Gut gelungen sind die erstmals durchgeführten Workshops. Wünschenswert wäre in Zukunft allenfalls eine Kürzung der Dauer der Referate in den Workshops zugunsten von mehr Erfahrungsaustausch. Noch mehr konkrete Anregungen könnte ein Workshop mit einem einzigen Referenten und zwei, drei Tourismusvertretern bieten, die in Kurzreferaten verschiedene bereits realisierte Lösungen vorstellen würden.

Susanne Richard



Die 3. Tagung «Umwelt und Tourismus» wurde vom scheidenden Bündner Verkehrsdirktor Marco Hartmann eröffnet.



Künftig in der «Nationalliga»: Ständerat Christoffel Brändli und der neue SVZ-Direktor Marco Hartmann.



Gerhard Leutert, Chef Abteilung Luftreinhaltung beim BUWAL hielt das Einführungsreferat.



Wetterfee und Moderatorin Bettina Watter und Peter Baumgartner, Amt für Umweltschutz, Chur.



Kabarettist Marcello Weber übergibt dem Hotel Müvenpick Regensdorf, vertreten durch Direktor Norbert Fontana und Hermeline Goldgruber, Room-division Manager, den Anerkennungspreis.



Stolze Gewinner vom Hotel Bethanien, Davos (v.r.): Küchenchef Hans Peter Duss, das Direktorenpaar Urs und Ruth Bangerter sowie Itr-Chefredaktor Andreas Netzle. Fotos: Margarethe Sauter



Der Workshop, der sich mit dem Management des Ferien- und Ausflugsverkehrs befasste: im Vordergrund Christian Durisch, zukünftiger Direktor des VVGR.



Die Arbeitsgruppe «Geselligkeit»: (v.l.): Marco Hartmann, SHV-Direktor Heinz Probst, Rudolf Schmidt, Präsident der Bündner Hoteliers, und Marcello Weber.

Marketing SVZ-Deutschland

Die Schweiz wird buchbar

Zum neu gestalteten SHV-Hotelführer (der im Ausland gratis abgegeben wird), soll in Deutschland nun von der Schweizerischen Verkehrszentrale auch noch ein Schweizer «Buchungskatalog» hinzukommen. Laut Peter Michel, Chef der SVZ-Deutschland, ein Vorläufer des «Reservierungssystem Schweiz».

Michel möchte neuen deutschen Schweiz-Interessenten das Buchen erleichtern und zugleich einen Vorläufer für das vom neuen SVZ-Präsidium anvisierte «Reservierungssystem Schweiz» schaffen. Der DIN-A4-Katalog soll in einer Auflage von 300 000 Exemplaren gedruckt und auf Messen, über Direct Mail an Schweiz-Interessenten und als Beilage der Zeitschrift «Madame» (Auflage 150 000) verteilt werden. Über eine Code-Nummer und die Firma TIBS in Freiburg als «Handling Agent» kann der Konsument direkt buchen und in D-Mark bezahlen. Ausserdem finden alle Adressen aus dem neuen Katalog Eingang ins Reservierungssystem START und sind

dann auch über Reisebüros buchbar. Bisher ist das Schweiz-Angebot bei den deutschen Reisebüros eher dürftig.

Eine ganze Seite im Katalog kostet 10 000 Franken, die kleinste Anzeigen-grösse ist 1/8 Seite für 1250 Franken. In den Preisen, die der Hotelier für seinen Eintrag im Buchungskatalog zahlen muss, sind Produktion und Distribution des Katalogs, TV-Spots und andere Werbemassnahmen, vor allem aber die Aufnahme in das Buchungssystem und die Bearbeitung von Anfragen enthalten. Gezahlt werden muss allerdings eine zusätzliche Kommission von 8 Prozent bei Direktbuchungen über TIBS beziehungsweise von 16 Prozent bei Buchungen über START.

Bisher haben sich nur rund 100 Interessenten für den Buchungskatalog gemeldet. Mindestens 200 müssten es jedoch nach Peter Michels Meinung sein. In einer fernen Zukunft, so hofft er, könnten SHV-Hotelführer und Buchungskatalog identisch werden.

GU, Frankfurt

SWISSORAMA

Tourismusvertreter gegen Erhöhung der Basler Allmendgebühren. Mit massiv erhöhten Allmendgebühren erleben das Basler Baudepartement derzeit ein totales Fiasko. Tourismusvertreter, Hoteliers, Restaurant-Besitzer und andere Gewerbe-Vertreter liefern gegen die hohen Gebühren Sturm, weil sie Boulevard-Restaurants oder Warenkörbe von Geschäften auf der Allmend massiv verteuern. Zumindest in einem Punkt haben sie jetzt Recht bekommen: Aufgrund von Rekursen gegen den Zeitpunkt, in welchem das neue Gesetz in Kraft trat, hat das Basler Verwaltungsgericht entschieden, dass die neuen Tarife zumindest erst ab 1994 gelten. Folge: Die erhöhten Rechnungen aus dem Jahr 1993 müssen korrigiert werden.

*

«Park im Grünen» auf dem Berner Hausberg? Rund drei Jahrzehnte wird nun schon um die Zukunft der Infrastruktur auf dem Berner Hausberg – dem Gurten – gerungen. Die Gurten-Behördelegation segnete Vorschläge einer gemeinsam eingesetzten Projekt-

gruppe ab. Voraussichtlich am 25. Juni 1995 werden die Stadtbanner darüber befinden, ob auf dem Gurten das von der Migros projektierte Vorhaben «Park im Grünen» entstehen soll. Sollte das zur Diskussion stehende Gurten-Projekt verwirklicht werden können, so hoffen die Initianten auf eine Eröffnung des «neuen» Gartens am 31. Dezember 1999.

*

Zahlreiche touristische Projekte im Seeland. Biel und das Seeland befinden sich – zumindest auf dem Papier – in Aufruchtsstimmung, was die touristische Infrastruktur angeht. Nach der An-kündigung eines Campingplatzes in Biel-Mett, eines Hotels in der Seebucht und nach Plänen zur Lancierung eines Golfplatzes im Grossraum Biel soll innert kürzest möglicher Frist auch ein Restaurant mit ergänzenden Einrichtungen bei der Schiffhände in Biel erbaut werden. Die Konkretisierung der Vorhaben und insbesondere die Suche nach Investoren sind inzwischen angelaufen.

REKLAME

Wie erhalten Sie mehr Gäste aus Deutschland?

Die Lösung heisst:

Buchungskatalog Schweiz

Sie stellen darin Ihre Hotel- und Pauschalangebote vor. Diese können in Deutschland direkt über die Buchungszentrale TIBS sowie über die Reisebüros via START gebucht werden.

Der Katalog (Auflage 300'000 Expl, davon 150'000 Expl. als Beilage in der Zeitschrift MADAME) wird im Auftrag des Schweizer Verkehrsverbands in Frankfurt durch die Mosse Touristik erstellt.

Rufen Sie uns an:



Tel. 01/250 32 63 (Daniel Schried) Fax 01/250 33 10



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

kreatives und initiatives Pächterpaar

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

Wir sprechen ein unternehmerisch denkendes Wirt-paar an, das es versteht, mit einem vielseitigen Ange-bot (Seminare, Tagungen und sonstigen Veranstal-tungen) und mit einer guten Küche seine Kunden zu verwöhnen.

Zur Verfügung stehen ein Gasthof neben 3 Fischwei-hern am Lützelbach, ein Kinderspielplatz, 10 Pferde-boxen, eine grosse (noch) ungenutzte Scheune und dies eingebettet in einer ruhigen und schönen Umge-bung mit insgesamt 7000 m² Fläche.

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

Interessenten melden sich schriftlich mit aussage-kräftigen Unterlagen bei der

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



P 71157/44300

Grosses Gastronomieunter-nehmen, gesamtschweizerisch tätig, sucht in Städten ab ca. 18 000 Einwohner, an guter Lage, in Mie-te (langjähriger Mietvertrag er-wünscht),

Restaurant mit Alkoholpatent

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

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

70212/74314

Welcher Initiative

Küchenchef

(mit Patent) möchte sein eigenes Geschäft führen (Miete oder als Gerant), und in einem unter Heimatschutz stehenden Haus, in der Altstadt, an bester Lage (vis à vis Stadttheater) qualitative, günstige Menüs anbieten und die anspruchsvollen Gäste im 1. Stock verwöhnen?

Küche wurde vor 3 Jahren neu eingerichtet, 45 Plätze im Restaurant, 30 bis 40 Plätze im 1. Stock, grosse Terrasse im Sommer.

Zuschriften unter Chiffre 62507, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

62507/362823

Chur

mitten im Stadtkern
– Restaurant
– mit Wohntrakt
gute Bausubstanz
VP Fr. 2,45 Mio.

Weitere Auskünfte erteilt Chiffre 513-749127, Grischannonen, Postfach 150, 7001 Chur.

P 71652/44300

Zu mieten oder kaufen gesucht

Kleinhotel Garni

ca. 10 – 15 Gästezimmer
Vorzugsweise TI oder GR.

Kontaktanfrage unter
Tel. 033 73 45 36 oder 056 94 72 39.

71694/383217

Tessin Locarno

Zu verkaufen an zentraler Lage Hotel-Restaurant-Pizzeria

mit 23 Zimmer, Bar für Passanten und Bankettsaal.

Offerten an Chiffre: O 155-728986, an Publicitas, Postfach 1486, 6601 Locarno.

P 71697/44300

Zu pachten gesucht:

Mittelgrosses Hotel mit wenig Restauration

keine Standortbedingung.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen unter Chiffre 71691 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

71691/383214

Zu verkaufen in

Grindelwald

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

Sehr sonnige, zentrale Lage mit Panoramablick auf die Berge. 102 Betten, verteilt in Suiten, Doppel- und Einzelzimmer, Empfangshalle mit Réception und Bar, Restaurant, Tea-Room, Speisesaal, grosse Hotelhalle, Gartenanlage, Sauna, Whirl-Pool, Autoeinstellhalle, Liftanlagen etc.

Interessenten erhalten auf schriftliche Anfrage gerne detaillierte Unterlagen.

Auskunft und Verkauf:
Griwaplant AG
Immobilien-Treuhand
Chalet Bärgeid
3818 Grindelwald

71220/383125

Zu verkaufen

Im Zentrum der Gemeinde Degersheim (ca. 15 Autominuten ab N1)

Hotel Krone (ehemals) Magic Casino

Die «Krone» ist ein gemischter Hotel-, Restaurant-, Saal-, Laden-, Ausstellungs- und Gewerbekomplex. Das Hotel umfasst 40 Betten in 20 originell eingerichteten Appartements, welche zum grössten Teil im SIVVE verkauft worden sind. Sie können vom Hotel zurückgemietet und bewirtschaftet werden. Ferner sind neben einem grossen polyvalenten Veranstaltungssaal zwei Restaurationslokale, Sitzungszimmer, Ladenlokale (Lebensmittelgrossverteiler) sowie diverse Ausstellungsräume vorhanden. Der Komplex kann ganz oder allenfalls teilweise erworben werden. Nutzungsänderungen gegenüber heute sind möglich.

Der Gesamtkomplex umfasst ca. 20 000 m² umbauten Raumes und befindet sich in einem guten Unterhaltszustand. Interessenten erhalten eine ausführliche Dokumentation.

Richten Sie Ihre Anfrage an die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit in 8039 Zürich (Herr Dr. H.P. Stücheli oder H. Nanzer), Telefon 01 201 08 44, Fax 01 202 19 92.

71624/91558

Fiduciaire Simon Kohler S.A.

Nach 32jähriger Tätigkeit zu verkaufen in Ajoie

renommiertes, sehr bekanntes Restaurant

Ideal für Paar aus der Branche.

Verhandlungsbasis Fr. 200 000.–

Melden Sie sich bitte bei Herrn Jean-Marc Zingg

P 71506/44300

2892 Courgenay, Tél. 066/7112 81



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. Verkaufpreis 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

Wegen Abreise zu verkaufen in der Region Biel

Restaurant Pub Pizzeria

auf zwei Stockwerken, gute Lage.
Preis Fr. 700 000.–

Telefon 032 41 77 16

P 71686/44300

Bern Innenstadt

Zu vermieten

Speiserestaurant ca. 120 Plätze

Termin nach Übereinkunft.
Angebote schriftlich an Chiffre S-220-46802 Ota, Orelli Füssli Werbe AG, Postfach, 3001 Bern.

O 71625/19976

Tessin

Zu kaufen gesucht für Personalstiftung

Hotel oder Pension

für Familienferien im Südtessin, möglichst Nähe See und öffentlicher Verkehrsmittel, mit mindestens 60 Betten.

Offerten unter Chiffre V05-168236 an Publicitas, Postfach 7621, 3001 Bern.

P 71619/44300

Schätzungsabteilung

Wir empfehlen uns für

INVENTAR – AUFNAHMEN – ÜBERGABEN

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

Anfragen sind zu richten an:

Schätzungsabteilung, Treuhand Schweizer Wirtverband, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich, Telefon 01/377 54 08, Fax 01/372 06 64

Treuhand Schweizer Wirtverband

für Gastgewerbe + Hotellerie



61267/240117

Direkt beim Zürcher Hauptbahnhof zu verkaufen

Hotelliegenschaft

Konferenzräume, Restaurant (85 Plätze), Bar, Boulevardcafé, sowie Dépendance (26 Zimmer). Interessante Konditionen. Gerne kommen wir mit Ihnen ins Gespräch, Désirée Schätzle, intern 3086.

ATAG ERNST & YOUNG TREUHAND

Liegenschaftsberatung
Bleicherweg 21 8002 Zürich
Telefon 01 286 31 11

Zu verkaufen

Hotel-Restaurant

an der Stadtgrenze von Zürich (Zürich-Nord)

Restaurant 100 Plätze, Saal 100 Plätze, Konferenzzimmer 25 Plätze, Bar 30 Plätze, à la carte-Speisesaal 30 Plätze, Gartenterrasse 120 Plätze. Hotel 100 Betten, 85 Parkplätze.

Nähere Auskunft erhalten Sie unter Chiffre 71653, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

71653/9768

Zu verkaufen

Café-Restaurant

in Zentrum von Altdorf UR.

Ca. 70 Plätze, Terrasse 60 Plätze. Neu umgebaut, sehr gut eingerichtet. Dazu 4½-Zimmer-Wohnung mit Garage. Preis Fr. 1 450 000.– als Stockwerk-eigentum.

Offerten unter Chiffre 71690 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

71690/383213

Zu verkaufen in ASCONA an guter Lage

Bar (mit Nachlokal-Patent)

ca. 60 Sitzplätze
Neue, elegante Einrichtung. Sehr günstiger Mietzins und langer Mietvertrag.
Verhandlungspreis Fr. 230 000.–

Für weitere Informationen und Besichtigung schreiben Sie bitte an Chiffre 71733 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

71733/383227

Speiselokal mit Kegelbahnen

von Privat zu verkaufen, bei Bad Säcken-Gen/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.

71502/53565

Zu verkaufen, evtl. zu verpachten

ab sofort oder nach Vereinbarung

Dorfrestaurant

zwischen Freiburg und Murten im oberen Seebezirk

- Restaurant 40 Plätze
- Sali 35 Plätze
- Saal 170 Plätze
- kleine Gartenwirtschaft
- Wirtwohnung
- Angestelltenwohnung und Zimmer

Interessenten erteilen wir gerne nähere Auskunft. Melden Sie sich!

Herr K. Folly, Telefon 037 74 30 30, steht Ihnen gerne zur Verfügung.

F 71621/43362

Dällikon/ZH

Zu verkaufen aus Konkursmasse

Hotel/Restaurant

- Restaurant, Dancing, Saal, Hotel, «zur Au/Malibu»
- gute Passantenlage
- Grundstück mit 2855 m²
- Verhandlungsbasis Fr. 4 000 000.–

Anfragen an Konkursamt Dielsdorf, Wehntalstrasse 40, 8157 Dielsdorf, Herren A. Furrer und F. Wittwer, Telefon 01 853 05 68, Fax 01 853 29 66.

71692/383215

Tessin Lago Maggiore

Zu verkaufen

Hotel mit Gartenrestaurant

am See, mit 24 Zimmern, Restaurant-Pizzeria-Bar für insgesamt 300 Sitzplätze. Die bestehende Fläche bietet Erweiterungsmöglichkeiten. Offerten an Chiffre H 155-728984, an Publicitas, Postfach 1486, 6601 Locarno.

P 71651/44300

Apparthotelanlage

zu verkaufen in Winter- und Sommersportort in der Schweiz.

Komfortable Anlage mit 140 Betten in Hotelzimmern und Wohnungen.

Die Anlage ist acht Jahre alt und sehr schön gelegen. Gute Rendite.

Anfragen unter Chiffre 71664, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

71664/194557

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

Ticket Printers

Individuelle Billette aus der Maschine

Automated Ticket and Boarding-pass Printers (ATB) kennt die Reisebranche schon seit zehn Jahren. Die neueste Generation nun erlaubt es, Tickets, Vouchers, Eintrittskarten usw. auch verschiedener Anbieter auf ein und demselben ATB auszudrucken. Revolutionär dürfte der ATB Imager sein, mit dem Vouchers und Tickets kreiert und nach Belieben mit Logos versehen werden.

SAM JUNKER

ATB2 nennt ihn die Entwicklungsfirma, das japanische Unternehmen Fujitsu, das den Automated Ticket and Boardingpass Printer über die britische Tochterfirma ICL Travel Systems vertreibt. Konnten mit dem herkömmlichen ATB Flugbillette nur einer einzelnen Gesellschaft oder neutrale IATA-Tickets erstellt werden, erlaubt das neue Modell nun eine weitaus vielfältigere Anwendung. Das Gerät, das als Boden- und Tischmodell erhältlich ist, spuckt auf Wunsch jede Art von Voucher aus, für Hotels, Mietwagen, Eintrittskarten oder auch Bahnbillette und natürlich Tickets für Charterflüge. Aus diesem Grund enthält es zwei verschiedene Karten, beide im gleichen, typischen Format und mit Magnetstreifen. Zum einen jene mit dem Grunddruck für Flugscheine, die der ATB komplettiert, zum andern neutrale, die nach Belieben gestaltet werden können.

Im Reisebüro-Betrieb sind die ATB mit dem PC eines GDS/CRS wie Travisswiss verbunden. Eine spezifische Software erlaubt nun, einzelne Buchungen für den gleichen Kunden zusammenzufassen, an den ATB weiterzuleiten und die entsprechenden Tickets auf Wunsch mit übersichtlichem Reiseprogramm, quasi als zusammenhängendes Dossier, zu drucken.

Logos auf Tastendruck

Zusätzlich zum ATB2 hat ICL Travel Systems den ATB Imager entwickelt. Dieses Software erlaubt es, jede denkliche Art von Billette zu gestalten, zum Beispiel in diversen Sprachen. Die entsprechenden Daten werden im ATB2 deponiert und können dann auf Tastendruck den Voucher-Karten zugewiesen werden. Auf grosses Interesse dürfte bei den Leistungserbringern die Tatsache stossen, dass im neuen ATB2 die Logos für den Aufdruck gespeichert werden können. Seine Kapazität reicht für die Aufnahme einiger hundert Schriftzügen und Symbolen. Mit dem ATB Imager kann im Desk-Top-Verfahren Grösse und Stelle der Logos definiert und



Der ATB Imager erlaubt es, auf dem ATB2-Printer nebst Flugtickets (unten) auch Vouchers für Hotels, Mietwagen sowie Bahnbillette zu drucken und mit Symbolen und Logos zu versehen. Foto: Sam Junker

nach Belieben auch wieder verändert werden.

ICL verfügt natürlich auch über die Geräte für den elektronischen Check-in sowie über Gepäck-Check-Printer, beispielsweise für die definitive Abfertigung in Hotels. Apparate für den Self-Check-in sind an Flughäfen bereits im Einsatz. Sie können bis jetzt jedoch nur von Reisenden selber benutzt werden, wenn sie ohne Koffer nur mit Handgepäck unterwegs sind.

Frage der Abrechnung

Jede Rationalisierung hat auch negative Seiten. Beim Ticketprinter beispielsweise war bis anhin ein gewisser Identitätsverlust der Leistungsträger nicht zu umgehen. Dieser wird mit dem Aufdruck der Namen und Logos auf die Tickets jetzt wettgemacht. Jedoch ist die Frage der Abrechnung noch nicht geregelt. Die IATA-Flugtickets – aus dem Printer oder nicht – können via Bank Settlement Plan (BSP) mit den verschiedenen Fluggesellschaften abgerechnet werden und stellen somit kaum grosse Probleme. Für die zentrale Abrechnung aller anderen Leistungen jedoch müsste ein entsprechendes System noch entwickelt werden. Christian Ulrich von ITMC (Information Technology and Management Consulting) in Glattbrugg spricht in diesem Zusammenhang von einer BSP-analogen Institution, sozusagen einem «Travel Industry Settlement Plan» ISP. Die Entwicklung der Elektronik und

Telekommunikation geht jedoch weiter. Früher oder später wird jede Abrechnung bestimmt voll-elektronisch abgewickelt werden, von-alle zwischen jedem Leistungsträger. Institutionen wie BSP und ISP werden dann eher als Clearing Center wie beispielsweise die Telexkurs für die Börsenkurse und andere Bankgeschäfte (Abrechnung der Geldbezüge aus Automaten) funktionieren.

Information und Preise

In Zusammenarbeit haben ICL Travel Systems und ITMC im November zur Präsentation der neuen Fujitsu-ATB-Generation in den Räumlichkeiten der ICL Schweiz in Dübendorf eingeladen. Christian Ulrich (ex Swissair, Galileo und Kuoni) und seine ITMC Glattbrugg berät Airlines und die Reiseindustrie in Fragen der Informatik und Telekommunikation. Weitere Informationen erteilt ITMC Dübendorf, Tel./Fax: (01) 810 75 17.

Die Einzelpreise für den ATB2 belaufen sich auf rund 8000 Franken (3950 englische Pfund) für das Standardmodell, auf rund 6500 Franken (3252 Pfund) für das Tischmodell. Für die Abnahme mehrerer Geräte zusammen sind Reduktionen vorgesehen. Rund 20 000 Franken (15 000 Dollar) kostet der ATB Imager. SJ

Travelers Cheques

Kooperation von Swiss Bankers und Amexco

Das Swiss Bankers Travelers Cheques Center (SBTCC) und American Express arbeiten ab 1995 zusammen. Das SBTCC wird einen neuen Reisecheck in Schweizer Franken unter Lizenz der American Express lancieren, so einziger Anbieter von Travelers Cheques in Schweizer Franken sein und den Umsatz um 100 Millionen Franken steigern.

SAM JUNKER

Das Swiss Bankers Travelers Cheque Center (SBTCC) und American Express arbeiten ab 1995 zusammen. Das über zehn Jahre dauernde Kooperationsabkommen mit Thomas Cook Travellers Check hat SBTCC auf Ende 1994 aufgelöst. Wie Verwaltungsratspräsident Fritz Frey vor der Presse erläuterte, ist es im Umfeld der gestiegenen Konkurrenz durch Kreditkarten und Bargeldautomaten sinnvoll, die Stärken zusammenzulegen. American Express übergibt dem SBTCC das Geschäft von Travelers Cheques (TC) in Schweizer Franken in Lizenz, wodurch das Schweizer Unternehmen den Umsatz um rund 100 Millionen Franken steigern kann. Als Gegenleistung erhält Amex eine SBTCC-Minderheitsbeteiligung von 9 Prozent. Zudem werden Amex-Reisechecks in US-Dollar sowie acht weiteren Währungen in den Schweizer Bankfilialen prioritätär verkauft. Das SBTCC ist ein Gemeinschaftsunternehmen der grossen Schweizer Banken Bankverein, Kreditanstalt und Volksbank sowie der Schweizer Regionalbanken, dem Verband Schweizerischer Kantonalbanken und dem Schweizer Verband der Raiffeisenbanken.

Der neue Cheque

Das SBTCC wird dadurch auch einziger Anbieter von Reisechecks in Schweizer Franken. Für den Verkauf im Ausland kommt deshalb ein neues Produkt auf den Markt. Dieser neue, in Lizenz aufgelegte Traveler Cheque sieht aus wie jeder Amex-Cheque, Farbe und Darstellung, jedoch breiter wie der SBTCC ist. Erst beim zweiten Blick fällt auf, dass im Hauptschriftzug American Express durch Swiss Bankers ersetzt wurde. In der Schweiz wird, wie SBTCC-Geschäftsführer Thomas Beck unterstreicht,

nach wie vor hauptsächlich der bereits bekannte Swiss Bankers Travelers Cheque in Franken abgegeben, je nach Wunsch und Reiseziel. Schon gekaufte Checks behalten ihre uneingeschränkte Gültigkeit.

Swiss Bankers kommt durch die Zusammenarbeit in den Genuss von zahlreichen Verkaufsstellen weltweit und seine Kunden profitieren von 1700 Amexco-Agenturen, die ihnen beim Verlust der Reisechecks behilflich sind und zudem für weitere Dienstleistungen, beispielsweise bei der Sperrung von Kreditkarten, Passverlustrückstellungen und Umbuchungen zur Verfügung stehen.

Robert J. Wesley, Vizepräsident von American Express Travelers Cheques International, wies darauf hin, dass Amexco stark in die Technologie investiert habe und das SBTCC on-line mit dem weltweiten Kundendienstnetz verbunden sein werde. Zur Zeit wird auch der «Checkmate» für den Reisecheck-Kauf ab Automaten getestet.

Der Markt des Travelers Cheques

In seinem Referat unterstrich Robert J. Wesley, dass gemäss dem Ausschuss für Internationales Reisen und Tourismus die Reisebranche bereits der grösste Industriezweig mit einem geschätzten Bruttoertrag von 3,4 Billionen Dollar sei. Bis zum Jahr 2005 erwarte man zudem eine Steigerung um mehr als das Doppelte auf 7,9 Billionen Dollar, was mehr als das Bruttoinlandsprodukt der USA von 6,3 Billionen Dollar sei.

Der Travelers-Cheques-Markt wird zur Zeit weltweit auf 56 Milliarden Dollar geschätzt. Mit einem Umsatz von 23,6 Milliarden Dollar ist American Express weltweit der grösste Herausgeber von Travelers Cheques. Das Swiss Bankers Travelers Cheques Center erzielt einen Jahresumsatz von über 700 Millionen Dollar und ist mit einem Marktanteil von 87 Prozent Marktführer für Schweizer-Franken-Travelers Cheques. Der SBTCC-Umsatz betrug 1988 fast eine Milliarde Franken und war in den letzten Jahren somit rückläufig, was hauptsächlich vom Währungsverhältnis abhängt. SJ

PANORAMA

Tiefere Preise für internationale Bahnbillette. Aufgrund des starken Schweizer Frankens können die SBB Billette für den internationalen Verkehr ab dem 1. Januar 1995 um durchschnittlich 12 Prozent günstiger anbieten als bisher. Die Preise für internationale Billette werden in der Regel einmal jährlich auf dem Fahrplanwechsel festgelegt. Da aber der Schweizer Franken derzeit unerwartet stark ist, haben die SBB eine kurzfristige Anpassung der Umrechnungskurse und damit der Billettepreise beschlossen. Ausgenommen sind Zuschläge und gewisse Sondertarife. STR

tung gekaufter Tickets zum Sonderpreis ist jedoch nicht erlaubt. pd

*

Flughäfen gemeinsam gegen Diebe. Die Flughäfen von Amsterdam, Brüssel, Frankfurt und London wollen gemeinsam Taschen-, Koffer- und Autodiebstähle verhindern. Nach Schätzungen von Interpol stiehlt sich eine Diebesbande – in der Regel gehen vier bis fünf Täter gemeinsam zu Werke – pro Tag durchschnittlich 9000 bis 18 000 Mark an einem Flughafen zusammen. ldt

REKLAME

Wir haben etwas für Treckerkerle...

Warum auch mit drei oder vier Jacken in den Winter, wenn's eine gibt, die alles kann? Die Doppeljacke Gentle Giant ist Regenjacke, Windstopper, Wärmejacke und/oder ärmellose Weste in einem. Je nach Wetter trägst Du die Innen- und Aussensacke kombiniert oder separat. Die Aussensacke aus dem Microfasergewebe H2O braucht nie nachimprägniert zu werden. Der darunterliegende Texapore-Liner sorgt dafür, dass sie auch bei heftigem Regen wasserdicht bleibt. Die Innensacke (H2O/Polartec-200 Fleece) lässt sich beidseitig einsetzen. In wärmeren Zeiten kannst Du die Ärmel abtrennen und die Innensacke als Gilet tragen. **Trottomundo führt eine grosse Auswahl solcher universeller-Jacken...**

Trottomundo
Travel Yourself
Trottomundo Rindermarkt 6 8001 Zürich
Gratis-Katalog, Telefon 01 252 87 65
10% Rabatt für Reisebüro-personal

Amadeus / System One

Die Fusion über den Atlantik ist endlich gelungen

Das von der Lufthansa, der Air France und Iberia gegründete GDS Amadeus dürfte bis zum Ende des Jahres mit seinem amerikanischen Pendant System One von Continental Airlines fusionieren. Damit wäre dann endlich der Schritt in die USA gelungen, den Amadeus schon mehrmals versuchte – 1991 in Verhandlungen mit Sabre (American Airlines) und später in Gesprächen mit Worldspan (Delta, TWA, Northwest).

KATJA HASSENKAMP, PARIS

Die Global Distribution Systems (GDS) System One und Amadeus ergänzen sich auf geografischem Gebiet ausgezeichnet, denn das amerikanische System One von Continental Airlines ist bisher auf dem europäischen Kontinent nur schwach vertreten und Amadeus wird in den USA kaum benutzt. So stehen in Europa heute über 50 000 Amadeus-Terminals, während man in den Vereinigten Staaten, die 40 Prozent des Luftverkehrs für sich beanspruchen, nur

gerade 420 Amadeus-Bildschirme untergebracht hat.

Neben den technischen Problemen, die die Fusion der beiden Systeme mit sich bringt, gilt es auch noch administrative Hürden zu überwinden, denn sowohl die amerikanischen, als auch die europäischen Instanzen in Brüssel müssen dem geplanten Zusammengehen zustimmen. Falls die «Hochzeit» klappt, könnten die neuen Partner gleichauf ziehen mit Sabre und mit dem anderen europäisch-amerikanischen Paar, Galileo/Apollo, das sich vor zwei Jahren zusammengetan hat und British Airways, die Swissair, und KLM an die United Airlines bindet.

Endlich winken Gewinne

Die Aktionäre von Amadeus verfolgen die Transaktionen mit grossem Interesse, denn eine solche Kooperation stellt ihnen endlich Gewinne in Aussicht. Zudem kann ein Zusammengehen mit System One neue Finanzpartner auf den Plan rufen, die die, durch das Ausscheiden der SAS, frei gewordene 25prozentige Kapitalbeteiligung übernehmen wollen. Laut der französischen Fachzeitung «L'Echos Touristique» zeigt sich die zweitgrösste britische Telefongesellschaft, Cable and Wireless, an solch einer Transaktion interessiert.

REKLAME

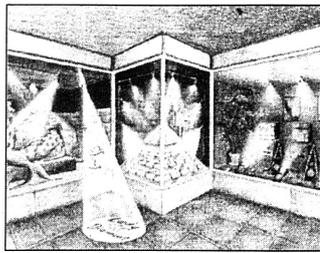


Frau Barbara Eisele, Berghotel Schatzalp, Davos Platz, profitiert von:

FIDELIO
Frontoffice vom Hotelspezialisten

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

Lufthansa Jahresend-Tarife. 14 Städte in Deutschland, die von Lufthansa aus der Schweiz angefliegen werden, sind zwischen dem 5. Dezember und 5. Januar 1995 für 333 Franken kauf- und buchbar. Der Hinflug darf nicht vor dem 25. Dezember, der Rückflug nicht nach dem 26. März 1995 sein. Der Aufenthalt in Deutschland muss mindestens einen Sonntag einschliessen. Umbuchungen sind gegen Aufzahlung auf den nächst höheren Tarif gestattet, die Rückerstat-



Die aufsehenerregende Erleuchtung:

Deko Vision

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

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

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

Die Lichterkette erhältlich ab Rolle:

Decor Light (Minilämpchen 0,6 Watt)

Kein Ausfall von mehreren Leisungskategorien 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 Lichtdekorsneuartigkeiten 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



GRATIS FITNESS KATALOG 1995

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!



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



Name: _____

Strasse/Nr.: _____

Plz./Ort: _____

ANSCHLAGBRETT

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

Weiterbildung SHV

- Bern
- Lausanne

031 370 41 11
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

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

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 Mollin, Fax 01/923 62 42
Tel. 01/923 72 72

ENGLISCH LERNEN IN AUSTRALIEN

- Moderne, neu renovierte Sprach-
schule in Perth, Westaustralien
 - Anfänger- bis Diplomkurse
(First, Advanced, Proficiency etc.)
 - Intensivkurse ab 4 Wochen
 - Grosses Freizeit- und
Sportangebot
 - Familienunterkunft
- Unverbindliche Beratung und Aus-
kunft gibt Ihnen:
St. Mark's International College
André Gobat, 6390 Engelberg
Telefon 041 94 30 13
Fax 041 94 43 28

61460/328405



Pour votre future carrière

Une institution de la Fédération suisse des cafe-
tiers, restaurateurs et hôteliers (FSCRH) formant
des cadres et des futurs chefs d'entreprise aptes
à assumer des fonctions à responsabilités dans la
restauration et l'hôtellerie.

71689/92207

Diplômes agréés par la FSCRH et par l'OFIAMT
Début des cours mai et novembre.

Avenue de la Paix 12
1202 Genève
Téléphone 022 733 03 30 - Fax 022 734 35 78.

Handels- und Verkehrsschule Bern

Schwanengasse 11, Tel. 031 311 54 44

Hotelsekretär/in

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



Kursbeginn August / Februar

Name: _____
Adresse: _____
PLZ/Ort: _____

Sprachausbildung

Intensiv-, Ferien-, Diplommkurse
Für Anfänger und Fortgeschrittene
England - USA - Australien
Neuseeland - Frankreich - Italien
Kostenlose Beratung Originalpreise*
Annemarie + Rolf Frischknecht Tel 01 926 39 58
Isenacher 15, 8712 Stäfa, Fax 01 926 54 45

Weiterbildung SHV

speziell für Sie

031 370 41 11

Vorbereitung auf 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

Die Fernschule mit Erfahrung
Räffelstrasse 11, 9045 Zürich, Tel. 01/463 53 91

Informieren Sie mich gratis und unverbindlich
über den Wirtekurs. 8286

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

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: _____

Eidgenössische Berufsprüfung für Hoteldirektionsassistentinnen und Hoteldirektionsassistenten

Der Schweizer Hotelier-Verein führt, gestützt auf das Bundesgesetz über
die Berufsbildung, die sechste Berufsprüfung zur Erlangung des eidg.
Fachausweises als Hoteldirektionsassistentin bzw. Hoteldirektions-
assistent durch.

Zulassungsbedingungen:

Zur Prüfung wird zugelassen, wer:

- in vollen bürgerlichen Ehren und Rechten steht
- das 22. Altersjahr erreicht hat
- das eidgenössische Fähigkeitszeugnis einer gastgewerblichen oder
kaufmännischen Lehrabschlussprüfung, das Diplom einer dreijährigen
Handelsschule bzw. einer Hotel-Handelsschule SHV, das Maturitäts-
zeugnis (alle Typen) oder das Primarlehrpatent besitzt
- während mindestens 5 Jahren in der Hotellerie tätig war, wobei die
Lehrzeit im Gastgewerbe angerechnet wird

Datum: 20. - 22. März 1995

Ort: Region Thunersee

Anmeldeschluss: 31. Januar 1995

Anmeldestelle: Schweizer Hotelier-Verein, Frau B. Rothenbühler,
Postfach, 3001 Bern, Telefon (031) 370 41 11

Prüfungsgebühr: Fr. 600.- (ohne Unterkunft und Verpflegung)

Anmeldung: Die Anmeldung erfolgt mit dem offiziellen Anmeldeformu-
lar, welches zusammen mit dem Prüfungsreglement und weiteren Unter-
lagen bei der Anmeldestelle bezogen werden kann.

Die Prüfungsabsolventen haben darauf Anspruch, in einer der drei
Amtssprachen (Deutsch, Französisch, Italienisch) geprüft zu werden.

Hotel-Corporate Rates im internationalen Vergleich

Die Schweiz einmal mehr im Club der Teuersten

Dass sich die Destination Schweiz als teures Reiseziel ein schlechtes Image gemacht hat, weiss man. Doch auch im Business Travel und Congress Bereich der ausgehandelten Hotelpreise (Corporate Rates) figuriert die Schweiz als Nummer 3 nach Japan und Hongkong noch vor Singapur ganz vorn, wie die jüngste Hogg Robinson-Studie der 75 am meisten bereisten Zielen zeigt.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Dass die Schweiz für Touristen ein teures Pflaster ist und war, weiss jeder, ob nun der Franken gerade wieder nach oben ausschlägt oder nicht. Doch auch die Business Travel Destination Schweiz ist nicht billig, wie kürzlich die britische Reise-, Transport- und Finanzgruppe Hogg Robinson Business Travel International feststellt. Im Unterschied zu den üblicherweise miteinander verglichenen publizierten Hotelpreisen basiert Hogg Robinsons Vergleich auf den von der Gruppe selbst mit den Hoteliers ausgehandelten sogenannten corporate, customers own sowie promotional rates, die bekanntlich eines der wichtigsten Preisinstrumente im Wettbewerb von Städten, Kongress- und Incentivegruppen untereinander sind. Die Preisübersicht basiert auf einem Portfeuille von Hotels, die für Kunden gebucht wurden und umfasst alle Kategorien vom Deluxe-Zimmer bis zu Budget-Accommodation.

4 Prozent billiger

Die Schweiz konnte demnach ihre schon 1993 gehaltene Position als dritt-teuerstes Pflaster der Welt auch 1994 halten: Der durchschnittliche, von Hogg Robinson ausgehandelte Hotelpreis pro Übernachtung kam von 115.39 Pfund 1993 auf 110.68 Pfund 1994 (rund 240 Franken) herunter – doch was nützt's, die Schweiz bleibt Nummer 3. Um so mehr, als Japan als weltweit teuerstes Land von 191,5 Pfund 1993 ganze 24 Prozent billiger geworden ist (und jetzt nur noch rund 80 Franken teurer ist als die Schweiz, gegenüber rund 170 Franken 1993). Hongkong als zweit-teuerster Hotelpfad der Welt hatte 1993 etwa die gleichen Preise wie die Schweiz, ist jedoch wegen der stark gestiegenen Nachfrage 1994 saftige 12 Prozent teurer geworden. Solche Preisausschläge dürfte man sich leisten können!

Europa: günstigere Preise

Singapur als Nummer 3 war 1993 nur rund 5 Pfund billiger als die Schweiz, konnte 1994 preislich nachgeben und figuriert nun für 100 Pfund bei ausgehandeltem Preis pro Nacht. Nach den drei teuren Asienstandorten und der Schweiz folgt als Nummer 5 Dänemark, dann Belgien. Italien mit der Nummer 7 ist auch nicht sehr billig (Preis 1994 plus 3,4%). Frankreich (minus 2,6%). Auf Nummer 14 folgt das um 2 Prozent günstiger gewordene Holland. 65 Prozent der europäischen Länder



Durch den starken Preiserfall in Japans Hotellerie ist die Schweiz auch relativ noch teurer geworden, wenn man sie mit anderen Destinationen vergleicht. Meistens haben die Hotelpreise 1994 gegenüber dem Vorjahr deutlich nachgelassen. Hogg Robinson glaubt, dass bei den 1995 beginnenden Preisrunden zwischen Hotellerie und Einkäufern mit wieder leicht erhöhten Preisen gerechnet werden muss.

konnten ihre ausgehandelten Hotelpreise entweder stabil halten oder mussten nachgeben. In den USA blieben die Preise auf Vorjahresniveau, nachdem sie 1993 um 20 Prozent angezogen waren. Als günstige Busi-

ness Travel Destination zeichnet sich England auf Platz 20 ab, mit 62,2 Pfund 1994 rund 1,4 Prozent günstiger geworden.

Tokio teurer als Osaka

Mit einem Preisdurchschnitt von 167,2 Pfund pro Nacht profiliert sich Tokio als immer noch als teuerste Stadt der Welt, obschon die Preise 1993 noch höher waren. Tokio löst somit Osaka als Nummer 1 ab, wo die Preise um 30 Prozent auf 143,9 Pfund zurückgezurzt sind. Südostasiens Städte gelten also, ausser der Schweiz, immer noch als stündhaft teuer, obschon sich der Abstand von Japan gegenüber anderen asiatischen Standorten spürbar verringert hat. Auf Osaka folgen Hongkong Stadt (ohne Kowloon) mit 131,2 Pfund, New York mit 126,1 Pfund und Zürich mit 123,4 Pfund.

Was teurere Städte betrifft, schlugen die Hotelpreise mit plus 22,3 Prozent im australischen Perth am stärksten auf, gefolgt von Gothenburg (17,1%). Billiger wurden die Städtehotelpreise in Berlin (-18,5%), Montreal (-18,4%), Tokio (-16,26) und Vancouver (-15,9). Ausserst günstige Bedingungen finden Geschäftsleute im englischen Wales, im französischen Toulouse. Houston und Montreal werden ebenfalls als günstig eingestuft.

Publiziert heisst nicht viel

Zusammenfassend zeigt sich, dass die ausgehandelten Hotelpreise 1994 eher noch einmal nachliessen, und sich für die Einkäufer von Hotelkapazitäten wohl je nach Destination immer noch gute Preise und Leistungen kaufen lassen. Publizierte Preise sagen wenig über das wirkliche Preisniveau aus. Hogg Robinson zitiert den bekannten Fall von London.

Diese Stadt resultiert in den üblichen Hotelpreisvergleichslisten als recht teuer. Doch wenn ein Einkäufer weiss, wie und wann im Voraus er einzukaufen hat, so seien Discounts bis zu 50 Prozent keine Seltenheit. Die Geschäftsreisefirma sieht für die 1995er Verhandlungsrunden zwischen der Hotellerie und den Zimmereinkäufern leicht erhöhte Basispreise voraus, weil sich die Märkte wieder etwas aktiver verhalten.

Unterschiede: Zürich, Genf und Basel

Was die Hotelpreise in den Städten betrifft, so zeigen sich gemäss Hogg Robinson innerhalb der Schweiz grosse Unterschiede. Zürich bleibt fünf-teuerste Stadt mit einem Durchschnittspreis von 130,6 Pfund (minus 5,5% gegenüber 1993) aufgelistet, 20 Pfund teurer als Frankfurt beispielsweise. Das als teuer verschriene Genf folgt erst auf Platz 11, mit 111 Pfund (-7,4%) ungefähr gleich teuer wie Paris. Basel scheint für Schweizer Verhältnisse schon ausserordentlich billig und liegt mit 98 Pfund (-1%) auf Rang 20, nur leicht teurer als Rom oder Mailand.

Notabene: Zwar fielen absolut auch die Schweizer Preise, aber relativ waren die Schweizer Städte 1993 noch günstiger als 1994. Genf rangierte 1993 an 20., Basel sogar erst an 32. Stelle. Für den preislichen Standort-Konkurrenzvergleich, wichtig bei der Wahl von Kongressen beispielsweise, hat sich somit für Genf und Basel die Situation verschlechtert.

HOT-TELL

Urner Hotel bis auf die Grundmauern niedergebrannt. Das Hotel Tiefenbach an der Furkapassstrasse ist bis auf die Grundmauern niedergebrannt. Der Brand im bei Volksmusikfreunden und Bergsteigern beliebten Haus wurde durch eine Explosion im ehemaligen Kiosk auf der gegenüberliegenden Strassenseite ausgelöst. Erst morgens um 7.30 Uhr entdeckte ein Angehöriger des Festungswachkorps den Brand. Die in der Nähe stehenden Gebäude wurden nicht tangiert. Hotelbesitzer *Josef Inderkum*, der laut Luzerner Zeitung zur Zeit in Amerika weilte, hatte in den letzten Jahren das Hotel ausgebaut. Infolge Winterstürme war der Saisonbetrieb im «Tiefenbach» vor drei Wochen eingestellt worden. Über die Explosionsursache ist noch nichts bekannt.

Weidmanns herrschen weiter über Sursee «Bellevue». Aus dem geplanten Verkauf des Hotels Bellevue au Lac in Sursee wird nichts. Das Besitzerehepaar *Rosmarie und Arthur Weidmann* sowie der alleinige Verwaltungsrat *Felix Jenny* haben sich bereits wieder getrennt. *Jenny* hatte sein Amt erst im September mit der Absicht angetreten, das idyllisch am Sempachersee gelegene Haus zu übernehmen. Wie das Besitzerpaar *Weidmann* mitteilt, habe sich mit dem Kaufinteressenten «viel Ungereimtes» ergeben. Er habe vorgegeben, dass hinter ihm eine seriöse Stiftung stehe. Dies sei aber sehr fraglich. *Felix Jenny* seinerseits hält fest, dass er bei der Betriebsanalyse des Hotels auf viele Pendenzen im finanziellen Bereich gestossen sei und er sich aus diesem Grund aus Sursee zurückgezogen habe. Das «Bellevue», das die *Weidmanns* laut eigenen Angaben altershalb abgeben wollten, wird nun vom Besitzerpaar bis auf weiteres im bisherigen Stil weitergeführt.

Das Münsinger «Wynhus zum Bären», dessen Ersterwähnung bis ins Jahr 1371 geht und das deshalb als ältester Gasthof des Kantons Bern gilt, dürfte 1995 einen neuen Pächter erhalten. Wie der Bund vom 23. November meldet, war bereits auch von einem Verkauf die Rede gewesen. Der Gastronom *Martin P. Zehner* hat am 22. November das Personal über die Situation des Betriebs unterrichtet. Das Geranten-Ehepaar *Maurice und Charlotte Rota* übernahm im Februar die Pacht für das Restaurant Kirchhof in Bern. Die Dreier-Beziehung Besitzer/Pächter/Gerant hatte offenbar nicht nur Vorteile! Die *Bären AG* möchte in Zukunft nun direkt einen Käufer/Betreiber oder einen Pächter anstellen.

H&G Hotel Gast AG nimmt Gasthof Kreuz in Jona in Pacht. Per 1. Dezember hat die Gemeinde Jona die Pacht des Gasthofes Kreuz in Jona an die H&G Hotel Gast AG übertragen. Die Betriebsleitung übernimmt der *Joner Roland Högger*. Nach der Kochlehre im Hotel Freihof in Rapperswil folgte die Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich und verschiedene Kaderstellen. Seit 1990 führte er das Hotel Schweizerhof in Wetzikon. Neuer Küchenchef im Kreuz ist *Armando Schnell* aus Rapperswil-Jona. Sein beruflicher Weg führte ihn in verschiedene Betriebe in der Region. Auch er wirkte zuletzt im «Schweizerhof» Wetzikon. Die Betriebsabläufe im Kreuz werden den Gästebedürfnissen angepasst. Die nötigen Investitionen übernimmt die Gemeinde Jona als Eigentümerin des «Kreuz».

REKLAME

Hotel Informatik mit Zukunft

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

hoga **ferner ag** HOTEL-COMPUTER SYSTEM

Tel. 01/741 43 44
Fax 01/741 20 29
Riedstrasse 12, 8953 Dietikon

Best Western Swiss Hotels

Grosser Deal mit Eurocard

Mehr regionales und lokales Engagement wird von der Zentrale der Best Western Schweiz gefordert. Zudem ist Best Western mit der Kreditkartengesellschaft Eurocard ein Joint-Venture eingegangen. Best-Western-Hoteliers sollen sich künftig vermehrt auch lokal und regional um die Kommunikation des Markennamens «Best Western» kümmern. Etwas, das bisher eher vernachlässigt worden sei, wie die Hotelgruppe Best Western zu Beginn ihres Herbsttreffens am Dienstag in Villars betonte. Als Themen dominierten dabei die Kommunikation und die Reservation. Vorgelegt wurde vor allem ein Joint-Venture mit Eurocard. Die Zusammenarbeit mit Kreditkarten hat Tradition. Damit werden rund 2 Millionen Karten-

halter angesprochen. Nach dem System Hotelpass können Eurocard-Besitzer Logiernächte sammeln. Bei neuen Übernachtungen wird jeweils die zehnte von Best Western spendiert. Die landesweiten Bemühungen durch die Zentrale in Herrenchwanden könne die regionalen nicht ersetzen. Der Tourismus- und Transportexperte *Kurt Metz* gab dazu in Villars einige heisse Kommunikationstips. Auch will Best Western 1995 die Kommunikation mit den Schweizer Reisebüros systematisch ausbauen. Dafür spricht man Herrenchwanden gegenüber dem Vorjahr 30 Prozent mehr Mittel für die Verkaufsförderung zu. Die Verkaufsförderung wird sich ebenfalls vermehrt mit den Best Western Konferenzhotels beschäftigen.

Minotel Suisse

Gewachsenes Geschäftsvolumen

Die Hotelgruppe Minotel Suisse hat ein gutes Jahr hinter sich: In den neun ersten Monaten erreichte das Geschäftsvolumen (Voucher-Verkauf) bereits die Höhe des Gesamtumsatzes von 1993, wie Minotel am Dienstag in Lugano anlässlich der Generalversammlung erklärte. Schlüssel man die Aufkommensmärkte auf, entfiel das Plus vor allem auf die europäische Kundschaft. Bei Amerikanern und Japanern zeichnete sich demgegenüber ein leichter Rückgang der Volumen ab. Minotel glaubt, dass auch die Leistungen der Schweizer Zentrale in Lausanne zu diesem Resultat beitragen. Die Kette ist auch auf der Einkaufsseite organisiert. Die Minotel-Einkaufszentrale für die 105 Hotels der 2-, 3- und 4-Stern-Klasse ist die grösste von Hoteliers geführte in dieser Art in der Schweiz. 1993 überschritt sie die 22 Millionen-

Franken-Umsatzmarke. Ihr Leiter, *Pierre-Yves Fiora*, wird für das Geschäftsjahr 1994/5 die Hotelkette präsidieren. Minotel Suisse mit 650 Häusern in 27 Ländern ist die einzige europäische Kette, die ihren Sitz in der Schweiz hat. Minotel Suisse hat kürzlich sein Logo gewechselt und dem Bild von Minotel International angepasst. In Lugano ist das neue Firmenzeichen den Mitgliedern präsentiert worden. Die Hotelkette zeichnet sich auch durch spezifische Produkte aus: Gastronomische Ausflüge, Regionale Etappen oder Sportpausen können bei Minotel gebucht werden. Nach acht Übernachtungen in drei verschiedenen Hotels gibt's einen Geschenkgutschein im Wert von 50 Franken, der für weitere Übernachtungen in den Schweizer Häusern gebraucht werden kann.

Bernener Hotellerie

Guter Standard, hohe Schulden

Zwar hat die Berner Hotellerie ausstattungsmässig in den letzten zehn Jahren gegenüber Konkurrenzregionen wie Graubünden, Tessin oder Wallis Terrain gutgemacht. Doch ihre Verschuldung liegt mit 16 Prozent über dem Durchschnitt, wie die Abteilung Tourismus des Kantons Bern ausgerechnet hat.

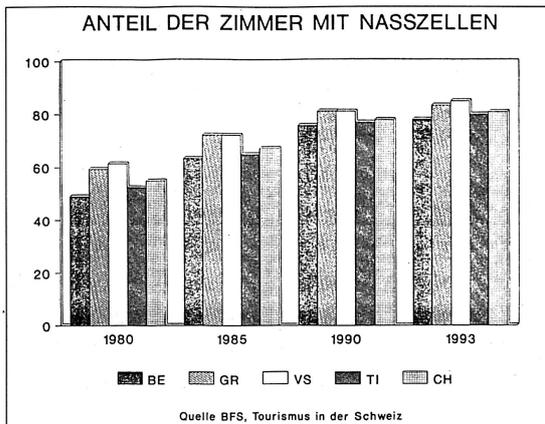
ALEXANDER P. KÜNZLE

23 Millionen Franken aus gastgewerblichen Patentgebühren haben Zinsverbilligungen von rund 800 Millionen Franken ausgelöst. Der Kanton Bern lässt, als touristisch aktiver Kanton, seine Fremdenverkehrsbranche auch künftig fördern, und zwar mit zehn Rappen pro Logiernacht. Geregelt wird das Ganze mit dem neuen, diesen Sommer in Kraft getretenen Gastgewerbegesetz.

Die Kantonsverwaltung hat kürzlich

Zahlen und Fakten zur Tourismus/Hotelförderung publiziert. So ist heute jedes Berner Hotelbett mit 56 500 Franken Fremdkapital belastet, was 16,5 Prozent über dem Schweizer Durchschnitt liegt. Die Situation präsentiert sich deshalb bald ähnlich wie bei der Landwirtschaft: Dort kostet der Liter Milch oder die Kartoffel nicht nur wegen den Löhnen/Subventionen derart viel, sondern weil ein grosser Teil des Erlöses für die Hypothekverschuldung verwendet wird. In der Hotellerie entfallen auf Schuldszinsen 11.70 Franken von 100 Franken Erlös. 1983 lag die durchschnittliche Schuld pro Bett bereits bei 42 200 Franken. Weiss man, dass Hotelzimmer alle zehn bis fünfzehn Jahre renoviert werden müssen, kann man sich bald ausrechnen, wie die Verschuldung pro Bett weitersteigen wird.

Die Berner Behörden sind sich deshalb bei der längerfristigen Entwicklung ihrer Hotellerie nicht so sicher, womit der Strukturwandel, der die Zahl der Betriebe schrumpfen lässt, trotz kantonalen



Quelle BFS, Tourismus in der Schweiz

Die Situation im Kanton Bern kann am besten mit anderen, ebenfalls touristisch aktiven Regionen verglichen werden. Der Anteil Zimmer mit Nasszellen indiziert den Ausrüstungsstandard. Lag Bern 1980 mit seinem Nasszellenanteil deutlich unter jenem von anderen Tourismusregionen oder dem Schweizer Durchschnitt, hat er sich bis 1993 angeglichen.

Quelle: BJS

«City» contra Berner Hotelier-Verein

Die mit dem grössten Berner Bären im Guinnessbuch verewigte Eröffnung des renovierten Hotel City mache dem Vorstand des Berner Hotelier-Vereins (BHV) zu schaffen, schreibt der Bund. Grund: Wegen Preisunterbietungen im ebenfalls der Fassbind-Gruppe angehörenden Hotel Ambassador verweigerte der BHV dem «City» die Mitgliedschaft. Die Fassbind Hotels, so der BHV schriftlich, setzte sich laufend über die für Vereinsmitglieder verbindliche Preisordnung des Schweizer Hotelier-Vereins hinweg.

Eric Fassbind, Direktor der Hotels City und Ambassador, will diese «ungerechtfertigten Vorwürfe» nicht mehr länger auf sich sitzen lassen und ist nun in die

Offensive gegangen. In einer breitgestreuten Dokumentation hat er seine Meinung über «Willkür und schwerwiegenden Verfahrensfehler des BHV» mit Belegen untermauert, gleichzeitig aber auch eigene Fehler eingeräumt. In einem grösseren Beitrag der Berner Zeitung (BZ) sagte Fassbind zu den Preisunterbietungen: «Das tun auch andere – ohne Sanktionen», und belegt dies in seiner Dokumentation. BHV-Sekretär Franz Schmid bestätigte gegenüber der BZ die Verweigerung der Mitgliedschaft und wies Fassbinds Vorwürfe der Rechtsungleichheit in der Berner Hotellerie zurück: «Gerade diesen Monat haben wir bei vier anderen Vereinsmitgliedern schriftlich interveniert.» VY

Hotelförderung weitergeht. Peter Müller, Chef der Tourismusabteilung des Kantons Bern, wehrt sich dem auch in der Berner Zeitung vom 30. November 1994 gegen den Vorwurf der Strukturhaltung dank Hotelförderung: «Kleinbetriebe, womöglich noch überschuldete, denen keine gute Prognose gestellt werden konnte, erhielten von uns keine Hilfe». Er zeigt auf, dass der Strukturwandel eher auf weniger Betriebe als auf weniger Betten hinführt. Die hohen Fixkosten eines Hotelbetriebs werden bei mehr Zimmern (und besserer Belegung!) auf mehr möglichen Erlös aufgeteilt.

Kritik am Berner Jura

Auf den Berner Jura, Erholungsgebiet

par excellence, entfielen vom ausgelösten kantonalen Investitionsvolumen von rund 800 Millionen nur 15 Millionen. Zwischen 1983 und 1994 behandelte die Hotelförderung des Kantons Bern im Jura 19, im Mittelland 63 und im Oberland 280 Geschäfte. Auf den Standardvorwurf, Bern behandle «seinen» Jura stiefmütterlich, meinte Müller: «Im Vergleich zur Investitionssumme scheidet der Berner Jura überdurchschnittlich ab. Zum Teil fehlt allerdings dort etwas die Erkenntnis, dass der Tourismus ein wichtiges Bein der regionalen Wirtschaft sein könnte». Trotz Tagungen und Seminaren sei das Interesse bescheiden geblieben. Man könne die Leute nicht zu ihrem touristischen Glück zwingen.

Beherbergungsvertrag

Autoschaden durch weidende Kuh

Im Sommer 1993 hatte eine weidende Kuh auf dem Parkplatz des Gasthauses Klausen UR das Auto eines deutschen Gastes beschädigt. Der Schaden betrug rund 3500 Franken. Laut einem Urteil des Urner Obergerichts muss der Gastwirt für den Schaden nicht aufkommen.

JÜRIG J. AREGGER

Massgeblich für diesen Entscheid war, dass der Deutsche zur Alpsommerzeit zum wiederholten Mal auf dem Urnerboden abgestiegen war. Der Autolenker habe sich dabei nicht über die Möglichkeiten erkundigt, das Fahrzeug

hinter dem Gasthaus auf einem eingezäunten Platz hinstellen zu können.

Gast kannte die Situation

Das Urner Obergericht hat in Übereinstimmung mit einem neuen Bundesgerichtsurteil festgestellt, dass im Beherbergungsvertrag gemäss Gesetz nur die persönlichen Effekten in der Haftung eingeschlossen sind. Dies gelte nicht fürs Auto. Eine Verantwortlichkeit und damit Haftung des Wirtes für Schäden am Auto werde nur angenommen, wenn der Gast seinen Wagen entweder in eine zum Hotel gehörende abschliessbare Garage oder auf einen abgeschlossenen beziehungsweise bewachten Parkplatz stelle. Dieses zusätzliche, in aller Regel speziell zu vergütete Leistungsverhältnis falle unter den Hinterlegungsvertrag.

Im vorliegenden Fall sei aber eine entsprechende Abrede unter den Parteien nicht zustande gekommen. Der Gast habe zudem die durch die Signalisation «Offener Weidgang 16 km» geschaffene besondere Lage auf dem Urnerboden erkannt und somit das Risiko eines Viehschadens auch in Kauf genommen.

Das Urner Obergericht verkennt aber nicht, dass dieser Fall weitere Fragen aufwirft. Insbesondere könne ein Wirt dann zur Rechenschaft gezogen werden, «wenn er einen Gast nicht auf die ihm nicht vertrauten Gefahren aufmerksam macht, oder wenn er auf andere Weise den Eindruck erweckt, auch für das Fahrzeugsicherheits während des Übernachts übernehmen zu wollen». Durch die blossen, einem Mietverhältnis entsprechende Überlassung eines offen zugäng-

lichen Parkplatzes werde jedoch keine Überwachungspflicht übernommen. Der Wirt habe indessen ein eminentes Interesse daran, alles beizutragen, dass seinen Gästen derartige Unannehmlichkeiten erspart blieben.

Wirt ohne Versicherung

Erstinstanzlich hatte das Landgericht Uri dem Wirt drei Fünftel des Schadens überbunden. Dieser hatte nämlich am Morgen erklärt, er werde den Schaden seiner Versicherung melden, was auch die Ehefrau des Deutschen bezeugte. Der Gast habe deshalb davon ausgehen können, dass die Versicherung oder der Wirt für den Schaden aufkomme. Im nachhinein stellte sich dann aber heraus, dass der Wirt gar nicht über eine solche Versicherung verfügte.

HOT-TELL

Schweizerhofsaal in Interlaken ist laut Kanton nicht schützenswert. Die Beschwerde der Denkmalpflege gegen die Abbruchbewilligung für den Schweizerhofsaal des ehemaligen Hotels Schweizerhof in Interlaken ist von der Baudirektion des Kantons Bern abgewiesen worden, schreibt die Berner Zeitung. Die Victoria-Jungfrau AG könne nun ihre Neubauplanung fortsetzen. Die Bewilligung zum Abbruch sei allerdings noch nicht erteilt, da nebst der Einsprachefrist noch weitere Auflagen bestünden.

*

Qualitätsverbesserungen in der Davoser Hotellerie. Mit erheblichen finanziellen Aufwendungen wurden in Davos während des vergangenen Sommers diverse Verbesserungen im Gästeangebot realisiert. So verfügt nun das Sporthotel Central auf die kommende Wintersaison hin über einen neuen Speise- und Bankettsaal und moderne Seminarräume sowie einen Fitnessbereich mit Hallenbad, Sprudelbad, Dampfbad und Sauna. Im Erstklasshaus Derby, das neu unter der

Leitung von Richard Roetheli steht, wurden zahlreiche Zimmer und die Aufenthaltsräume renoviert. Durch einen Anbau wurden Räumlichkeiten für Seminare geschaffen. Ferner werden im Hotel Seehof die Bar Senn (bei der nahegelegenen Parsennbahn) sowie im Hotel Terminus ein Brämostübli eröffnet. Investiert wurde auch in die Verbesserung des Angebots in verschiedenen Bergrestaurants: Unter anderem wurde die Jazzhütte, ein stark frequentierter Treffpunkt im Jakobshorn-Skigebiet, komplett umgebaut und erneuert sowie der Wintergarten im Restaurant Weissfluhjüpfel und die Mäderbeim im Skigebiet Pischare erweitert. FS

*

Neues Raumprogramm für die Höhere Fachschule für Tourismus Graubünden. Auf dem Areal der Mittelschule und Tourismusfachschule Samedan (MFS) soll ab Frühjahr 1996 das Projekt «Voglio vedere le mei montagne» in Form eines neuen Schulhauses für die Höhere Fachschule für Tourismus Graubünden (HFT) realisiert werden. So

will es die Jury nach Abschluss des Projektwettbewerb. Sieger sind die beiden jungen Architekten Lorenzo Giuliani und Christian Hönger aus St. Moritz und Zürich. Insgesamt 18 Arbeiten waren eingereicht worden. Das Raumprogramm beinhaltet die Unterrichtsräume, die Bibliothek-Mediathek als touristisches öffentliches Dokumentationszentrum sowie die Dozentenbüros der HFT und die Räume der «später anzulegendernden Fachhochschule für Wirtschaft und Tourismus», wie die Medienmitteilung lautet. Ebenfalls dort untergebracht werden soll das Institut für Tourismusmanagement. VY

*

Die beiden Schweizerhof-Säle in Luzern sollen unter Heimatschutz gestellt werden. Beantragt hat dies die Sektion Luzern des Innerschweizer Heimatschutzes. Das Hotel Schweizerhof gelte als eine der wenigen erhaltenen Hotel-Gesamtanlagen in der Schweiz, schreibt die Luzerner Zeitung vom 23. November. Die geplanten Neubauten für Hotelseminar-Nutzung, Einkaufs-

zentrum und Parking würden neben unwiederbringlichen Verlusten an historischer Bausubstanz auch massive Eingriffe in das vertraute Stadtbild mit sich bringen, befürchtet der Heimatschutz im weiteren. Er schlägt daher einen Projektwettbewerb vor, bei dem die urbanistischen Anliegen mit jenen der wirtschaftlichen Nutzung durch den Schweizerhof in Übereinstimmung zu bringen seien.

*

Hotel Sonnheim in Buochs muss Besitzer wechseln. Weil der Urner Walter Fürst vor einigen Monaten seine Bilanz deponieren und Konkurs anmelden musste, wird am 15. Dezember in Stans durch das Hotel Sonnheim im nördlichen Buochs öffentlich versteigert. Der konkursamtliche Schätzwert des Hotels mit Pizzeria, See-restaurant, Sälen, Gartenrestaurant und 23 Zimmern liegt bei 2,1 Millionen Franken. Der Betrieb ist geöffnet und vom laufenden Verfahren nicht direkt betroffen, schreiben die Luzerner Neuste Nachrichten.

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeitz.

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 Netzel (AN). Réd. en chef adj.: Miroslaw Halaba (MH).

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

Sekretariat / Secrétariat:

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

Layout / Mise en page:

Gilbert Perrot, Beat Schultheiss.

Korrektor / Correcteur:

Bernhard Zwahlen.

Korrespondenten / Correspondants: Schweiz / Suisse: Iso Ambühl (IA), Basel; Alexandre Bochatay (AB), Sion; Rolf Bühler (RB), Zürich; German Escher (GER), Brig; Klaus Hölle (KH), Genf; René Jelmi (RJ), Neuchâtel; Marianne Luka-Grossenbacher (MLG), Bern; Jean-Charles Kollros (CK), Terrier; Eliane Meyer (EM), Zürich; Sigi Scherrer (SS), Vaduz; Franz Spanny (FS), Chur; Ueli Staub (US), Zürich; José Seydoux (JS), Fribourg; Véronique Taner (VT), Genève; Pierre Thomas (PT), Lausanne.

Ausland / Etranger: Barcelona: Ulrike Wiebrecht (UW); Frankfurt: Sybil Elmann (SE) und Georg Uebenauf (GU); Lissabon: Susanne Rindlisbacher (SR); London: Stephan Wehrle (SW); Mailand: Dott. Ornella Gioia (OG); München: Maria Pilz-Willems (MAP); Paris: Jean-Pierre Grobhart (JPG) und Katja Hassenkamp (HAS); Singapur: Paul Imhof (IMH); Bern: Urs Wälterlin (WUS); Tokyo: Georges Baumgartner (GBR); Wien: Dr. Herbert Purscher (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-Restaurateurs SHV (VDH); Hospitality Sales & Marketing Association (HMSA) Swiss Chapter; Food and Beverage Management Association (FBMA); Swiss Congress & Incentive; Buspartner Schweiz; Verband Schweizer Bankrotte (VSB); Verband Schweizer Kurhäuser (VSK); Swiss International Hotels (SIH); Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reisende.

Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition: Peter Schibler.

Marketing: Nicole Zelnicke.

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.

Aoki

Westin Hotels für 560 Mio. Dollar verkauft

Der japanische Bauriese Aoki, berühmt-berüchtigt durch seinen Rückzieher in letzter Minute beim Verkauf von Swissôtel durch Swissair, hat sich nun für rund 560 Millionen Dollar von seiner Westin Hotel Gruppe getrennt. Gekauft hat sie der US-Liegenschaftsinvestor Starwood Capital, eine Tochtergesellschaft der Brokerbank Goldman Sachs.

Aoki ist in Hoteliereisen als einer jener grossen Spin-Off-Spezialisten bekannt, die Ende der achtziger Jahre Hotelgruppen aufkaufen und häuserweise weiterverarbeiten. Aoki tat dies, indem er 1988 die Westin-Hotelkette von 80 Häusern in 19 Ländern für 1,38 Milliarden Dollar zusammen mit einer US-Investorengruppe erstand. Sofort wurden das Westin Mauna Kea in Hawaii und das Plaza in New York für mehr als 700 Millionen Dollar verkauft. Doch die Zinsschuld stieg und bereits diesen Februar versuchte er, Westin einem Mexikaner zu verkaufen.

Die Aoki Unternehmung möchte mit dem Verkaufserlös ihre Schulden zurückbezahlen, die teilweise Gelder beinhalten, die damals zum Kauf von Westin aufbehalten worden waren. In Asien bleibt Aoki Besitzer der Westin-Marke und wird dort Westin-Partner. Verkauft wurden Aokis Aktien bei Westin Hotel und Westin International Europe, die 63 Hotels in elf nordamerikanischen und europäischen Ländern betreiben und Westin-Markenanrechte für Südamerika halten. Wäre Swissôtel damals an Westin/Aoki verkauft worden, hätte die Swissair-Hotelkette heute einen amerikanischen Besitzer, hinter dem dazu noch eine der bekanntesten internationalen Broker-Institute steht!

APK

Klassifikation Deutschland**Vereinheitlichung vorerst gescheitert**

Die Bemühungen um eine Vereinheitlichung der drei Hotelklassifikationssysteme in Deutschland ist vorerst gescheitert, schreibt der Deutsche Fremdenverkehrsverband (DFV). Das erklärte Ziel der drei Systeme, die laut DFV zu zirka 90 Prozent inhaltlich übereinstimmen, ist nun für Ende April 1995 angekündigt. Bis zum Februar dieses Jahres hatten sich 13 der 19 Hotel- und Gaststätten-Landesverbände (Hoga) für eine Hotelklassifikation ausgesprochen. Vertreter der Hoga in Niedersachsen und Bayern, die beide ein eigenes Klassifikationssystem haben, sowie der DFV hatten sich im Oktober mit dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) erstmals getroffen. Bereits 1992 hatte der DFV auf der Basis des Niedersächsischen Modells ein eigenes Kategorisierungssystem vorgelegt.

Der DFV steht hinter einer einheitlichen deutschen Hotelklassifizierung und billigt der DEHOGA die massgebliche Rolle bei der Klassifizierung seiner Mitglieder zu. Nicht-Hoga-Mitglieder seien jedoch von den Fremdenverkehrsverbänden zu klassifizieren.

YY

REKLAME

Tourismus-Werbung in der**Neue Zürcher Zeitung oder DIE WELTWOCH**

Jede Woche verschwinden Tausende von Leserinnen und Lesern ins Weekend. Warum eigentlich nicht zu Ihnen?

TourMedia

Mediaberatung inklusive.

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

Subventionen in Frankreichs Hotellerie

In Frankreich soll die bestehende Betten-Überkapazität lokalisiert werden.

Foto: APK

«Monsieur le ministre» engagiert sich

Wie bereits an der Jahrestagung des Hotelierversandes FNHI angekündigt, veröffentlichte der französische Transport- und Tourismusminister, Bernard Bosson, Mitte November neue Massnahmen zur Unterstützung der Hotellerie. Das auf drei Jahre befristete Paket dürfte insgesamt 180 Millionen Francs kosten. TV-, Radio- und Telefonkosten werden gesenkt.

KATJA HASSENKAMP, PARIS

Der französische Transport- und Tourismusminister Bernard Bosson gab kürzlich drei grosse Orientierungen und fünf konkrete Massnahmen zur Unterstützung der Hotellerie in seinem Land bekannt. Um die Überkapazitäten zu regulieren, sieht er die Gründung einer Kommission vor. Ihre erste Aufgabe ist die Ausarbeitung einer geografischen Karte, um bestehende Überkapazitäten zu lokalisieren. Dann soll sie konkrete Massnahmen vorschlagen, um das überhöhte Bettenangebot vor allem in den Städten und an deren Peripherie abzubauen. Erwartet werden schon bis zum Ende des Monats fünf konkrete Vorschläge, um das leidige Problem anzugehen.

Wachsende «graue» Hotellerie

In Sachen Parahotellerie und unlauterer Konkurrenz von Privatzimmervermie-

tern oder landwirtschaftlichen Gasthöfen hat der Minister vor Ort eine Umfrage gestartet. Erste Ergebnisse zeigen, dass das Angebot derzeit stark zunimmt, meist ohne Respektierung bestehender Regeln. Es wird aber auch deutlich, dass diese der sich wandelnden Nachfrage nicht mehr gerecht werden. Dies bedeutet im Klartext, dass heute immer mehr Touristen private Unterkunftsformen suchen und auch zum Essen lieber auf einem Bauernhof einfache, aber preiswertere Kost zu sich nehmen als im Lokal überbelegte Menüs. Um den Sektor trotzdem besser in den Griff zu bekommen, soll ein Gesetzesentwurf vorgelegt werden, der jede Schaffung neuer Privatzimmer mit einer Meldepflicht im Rathaus verbindet. Ausserdem sollen verschiedene Informationsschriften sowohl die privaten Vermieter und die Gasthofbauern als auch die Fremdenverkehrsverbände mit den existierenden Bestimmungen vertraut machen. Und im kommenden Sommer soll auch bei den Touristen eine Informationskampagne gestartet werden.

Staatsfonds gegen teure Kredite

Wie erwartet, ging der Minister auch auf die überbelegten Kredite ein, an denen vor allem die kleine und mittlere Hotellerie zu erstickend droht. Durch eine Verlängerung der Kreditlaufzeit sollen nun die Kreditkosten bis zu 40 Prozent gesenkt werden, wobei ein staatlicher Fond in Höhe von 50 Millionen Francs (rund 13 Millionen Franken) den Banken die notwendige Garantie für eine Verlänge-

rung der Laufzeiten geben soll. Gelingt es einem Hotelier nicht, mit seiner Bank längere Laufzeiten auszuhandeln, so sollen öffentliche Gremien auf regionaler Ebene den Hoteliern bei einer Restrukturierung ihrer Schulden behilflich sein. Parallel dazu werden die Gremien auch Hilfestellung zur Optimierung der Betriebsführung leisten.

Telefon wird billiger

Was nun die konkreten Massnahmen angeht, so werden, wie schon berichtet, zum 1. Januar 1995 die Fernseh- und Radiobudgets für die Ferienhotels um 25 Prozent gesenkt. Ausserdem werden ebenfalls zum 1. Januar die Telefonpreise in den Hotels liberalisiert, die seit 1983 festgeschrieben waren. Um der Hotellerie in ländlichen Gebieten unter die Arme zu greifen, werden im kommenden Jahr fünf Millionen Francs vom Budget des Tourismusministeriums abgezweigt und für die Modernisierung der Betriebe bereit gestellt, während zusätzliche zehn Millionen Francs für eine Renovierung der Häuser und deren Mobiliar vorgesehen sind. Zu guter Letzt sind Massnahmen zur Arbeitsplatzsicherung in der Hotellerie geplant. Neben der Sicherung bestehender Stellen soll auch eine bessere Einfügung junger Arbeitskräfte gesichert werden und zudem möchte man das Ausbildungsniveau verbessern. Die geplanten Aktionen sollen über drei Jahre laufen und 10 000 Arbeitsplätze betreffen. Die benötigten Mittel belaufen sich auf insgesamt 180 Millionen Francs.

Institutional Investor**«Dolder» Zürich erst auf Platz 27**

Die vielreisenden Bankiers und Finanzexperten grosser Firmen haben gewählt. Das amerikanische Finanzmagazin «Institutional Investor» hat die besten Hotels der Welt publiziert: Doch wo sind die Schweizer Business-Hotels? – In der Hitliste wird das erste Schweizer Hotel auf Platz 27 geführt, das Grand Hotel Dolder in Zürich. Von Platz 3 im Vorjahr auf die Platz 1 vorgeschoben hat sich das «Oriental» in Bangkok. Gar von der 21 auf die 3 vorgeschoben ist das Hotel Mandarin Oriental in San Francisco. Abgerutscht auf Platz 3 ist der Sieger von 1993, das «Bel-Air» in Los Angeles. Erst auf Platz 5 ist mit dem «Ritz» in Paris das erste europäische Business-Hotel zu finden. Bemerkenswert sind die Vorstände aus dem «Nichts»: Das Schlosshotel Kronberg bei Frankfurt landete auf Platz 6, einen Platz vor dem Vier Jahreszeiten (Vorjahr Platz 6), das «Peninsula» in Hongkong, vom Schweizer Peter Borer geführt, auf Platz 9. Auf Platz 21 wird das Wiener Hotel Imperial geführt. Sucht man neben dem «Dolder» nach weiteren Schweizer Hotels, so trifft man auf Platz 45 liegend das Hotel Baur au Lac, Zürich (Vorjahr 29), und auf Platz 82 das Hotel Savoy Baur en ville, Zürich. Dass nur Zürich Hotels unter die Top 100 kamen, ist auf die internationalen Finanzmärkte als logisches Operationsfeld der Finanzspezialisten und Jurymitglieder zurückzuführen.

YY

Conde Nast Traveller**Wiener «Imperial»-Ciga zur Nr. 1 gekürt**

Das bekannte amerikanische Reisemagazin «Conde Nast Traveller» hat das Wiener Hotel «Imperial» der Ciga-Gruppe zum besten Hotel der Welt gekürt. Bei der Gästebetreuung erreichte das Imperial mit 95,3 von 100 Punkten sogar die beste Bewertung, die weltweit je vergeben wurde. Damit erlangte mit dem Imperial zum zweiten Mal ein nicht-asiatisches Hotel Rang 1. Schon 1993 landete das Traditionshaus an der Wiener Ringstrasse im vorderen Feld, und zwar auf Platz 14. Nach Abschluss eines 12,5 Millionen Franken Umbaus erstrahlte das «Imperial» seit kurzem wieder in wahrhaft imperialem Glanz. Das Haus wurde ursprünglich zur Weltausstellung 1873 von Kaiser Franz Josef eröffnet und ist seit damals das offizielle Gästehaus für Staatsbesuche in Österreich. Die weltberühmte Fürstentreppe führt zu den 128 Zimmern des 5-Stern-Hotels, darunter auch zwei prunkvolle Fürstengemächer. Gekrönte Häupter aus aller Welt und Persönlichkeiten aus Kunst und Kultur steigen im Imperial regelmässig ab. An der Umfrage von Conde Nast Traveller beteiligten sich 30 000 Leser. Beurteilt wurden Service, Zimmer, Restaurant, Lage und Atmosphäre. Gesamthaft bewerteten die Leser das Haus mit 91,8 von 100 Punkten.

HP Wien

T.E.S.T.-Hotelservice GmbH**Hotelführer auf Corporate Rate-Basis**

Als Vermittler von Business Travellers für Hoteliere möchte von Deutschland aus die T.E.S.T.-Hotelservice GmbH fungieren. In dem von ihr herausgegebenen Hotelführer mit (vertraulich an Industrie- und Wirtschaftsunternehmen verschickten) Firmensonderpreisen und Corporate Rates sind aus der Schweiz bekannte Häuser wie das International in Basel, das Warwick in Genf, Treff- und Mövenpick-Hotels sowie der Schweizerhof in Zürich vertreten. Die im Prospekt genannten Preise sind allerdings «nur Anhaltspunkte», wie «T.E.S.T.»-Geschäftsführer Bernhard Käselau erklärt. Die Aufnahme in den Katalog ist kostenlos. Erwartet wird pro Abschluss eine Kommission von zwischen 8 und 10 Prozent. Dafür erhält jedes im Katalog verzeichnete Haus eine Code-Nummer. «Für den Hotelier ist nicht nur interessant, in unserem Prospekt zu stehen, wir nehmen ihm auch viel Buchungs- und Vorgesprächsarbeit bei den Firmen ab», betont der Sprecher. 70 Prozent der Kunden stammen aus Deutschland, 20 aus Rest-Europa, 10 aus Übersee. Verzeichnet sind Hotels in Europa, Südafrika, USA und den Vereinigten Arabischen Emiraten. Bindende Verträge gibt es nicht, es kann auch «nicht verhindert» werden, dass Firmen sich direkt bei im Katalog genannten Hotels einbuchen. Noch werden die Buchungen «zu Fuss» abgewickelt, in absehbarer Zeit sollen Computerprogramme genutzt werden. «T.E.S.T.»-Zentrale ist in Düsseldorf.

GU, Frankfurt

REKLAME

Hotelzimmer perfekt eingerichtet

Victoria DESIGN

Senden Sie uns bitte Ihre umfassende Dokumentation.

Name: _____

Adresse: _____

PLZ / Ort: _____

Bitte einschicken an: HR 94

Victoria-Werke AG, Möbelfabrik, 6340 Baar

Tel. 042 - 33 15 51, Fax 042 - 31 93 00

Ein Stück Stasi-Hotelarchitektur

Auch die Hotellerie der neuen deutschen Bundesländer hat unter sogenannten Altlasten zu leiden. Das sind nicht nur ungeklärte Eigentumsverhältnisse und andere juristische Widrigkeiten, sondern auch manche Spuren staatlicher Neugier. Ein Beispiel dafür ist das Anfang der achtziger Jahre eröffnete Hotel Merkur in Leipzig, seit einiger Zeit als Intercontinental Leipzig geführt. Damals noch unter der Regie der staatlichen Hotelverwaltung, wurden die Zimmer des weit über die Dächer der Stadt ragenden Turmbaus während der zweimal jährlich stattfindenden Leipziger Messenmesse sozusagen mit dem Tropfen-zähler zugelegt, nach «volkswirtschaftlicher Wichtigkeit der Messebesucher. Jeder hätte es wissen sollen: Hier mischt der Staatssicherheitsdienst mit.

Vorsicht war stets geboten. Auffällig grosse Abstände zwischen den Zimmern, die nicht durch die Zimmergrösse gerechtfertigt sind, merkwürdig montierte Spiegel in den Badezimmern mussten jeden Geschäftsmann misstrauisch machen. Auf den Gängen allerdings fiel nichts ins Auge. Sie waren elegant-diskret dekoriert, wie in solchen Hotels üblich. Telefongespräche aber aus den Zimmern waren nur mit grösster Vorsicht zu tätigen; vor allem geschäftliche. Inzwischen hat sich vieles verändert. Doch auf der Stirn von manch langjährigem Gast mögen sich kleine Schweissperlen bilden, wenn er heute

eines der Zimmer zugewiesen erhält, deren Wand ein breiter, bis an die Decke reichender fest eingemauerter Spiegel ziert. Wenn dann die Neugier erwacht, die er früher besser unterdrückt hatte, geht er auf den Gang hinaus und sieht sich die schlichten Dekorationsrahmen im Wandbelag einmal näher an. Und was sieht er? Damals waren sie scheinbar fest mit der Wand verbunden, heute kann man die meisten von ihnen wie kleine Türen aufklappen. Dahinter erscheinen schwere Stahltüren, gerade gross genug, um einem schlanken Menschen den Einstieg zu ermöglichen, mit einem Verriegelungssystem wie am Tresorraum einer Bank.

Mit kaltem Schweiss denkt er dann vielleicht an manchen einsamen Abend in der überfüllten Hallen- oder in der Club-Bar der obersten Etage, an die bescheidenen Damen, die bei einem Fruchtsaft für einen Moment die Luft eines internationalen Hotels schnupfern wollten, wie sie sagten... sich aber schliesslich doch zu einer Kostprobe der damals rund um die Uhr erhaltenen Schätze von Küche und Keller im Komfort eines Zimmers überreden liessen....

Das nur einige Jahre ältere Hotel Stadt Leipzig, ebenfalls im Stadtzentrum, wird derzeit abgerissen und durch einen Neubau ersetzt. Das Deutschland am Augustusplatz soll bald folgen. Die Bauvolumen sollen besser genutzt werden, wird gesagt. Weniger Geheimgänge, mehr Etagenrendite! Klaus Hähle

Zum halben Preis

Red Bull: jetzt erstmals auch in der Schweiz bei DENNER!

400'000 Dosen
Red Bull
Energy Drink

Dose 250 ml

-95

statt 1.95

Probierpreis!

Max. 6 Probierpreis-Dosen pro Kunde



Red Bull
Energy Drink belebt
Geist und Körper.
Red Bull
verleiht Flüügel!

das billigste Gold Ochsener Bier in der Schweiz!

200'000 Packungen
Gold Ochsener Bier
Feines Premium-Bier
aus Deutschland

10 x 33 cl

3.95

statt 7.90

Probierpreis!



die billigsten Mignon-Schnitten in der Schweiz!

200'000 Packungen
Mignon-Schnitten
Waffelbiscuit
von Spitz

65 g

Probierpreis!

-35

statt -.75



Dauertiefpreis!

Löwenbräu-Bier
Alkoholfrei
aus Deutschland

33 cl Dose

-70



Die Artikel sind auch bei den selbständigen DENNER Satelliten Detaillisten erhältlich!
Gültig ab: Fr-49/9.12.1994

Wir sind immer billig!

DENNER
SUPERDISCOUNT

Delikatessen

Festtage: immer wieder eine delikate Angelegenheit

Bei uns meint «Delikatesse» – so ein Küchenlexikon – «eine mit besonderer Sorgfalt und erstklassigen Zutaten hergestellte Speise». An Weihnachten sind Leckerbissen wie Lachs, Gänseleber, Trüffel, Austern, Edelfische, Krustentiere und Kaviar besonders gefragt. Alle Jahre wieder.

OLIVER AFFOLTER

«Viel Neues wird nicht verlangt! Auf den Festtagsmenüs taucht immer wieder dasselbe auf. In den meisten Restaurants kocht man, was man kennt», kommentiert ein Delikatessen-Importeur das Festtagsgeschäft. «The same procedure as every year», wie beim berühmten «Dinner For One». Ein Überblick:

Lachs

Früher schwamm der «König der Fische» im Überfluss gar im Rhein, dann wurde er zur raren kulinarischen Köstlichkeit. Heute ist er wieder weit verbreitet. Dank Zucht ist der Salm zum relativ kostengünstigen Konsumfisch geworden. Die Qualitäts- und Preisunterschiede sind allerdings enorm. Wie bei allen Delikatessen gibt es auch hier den gepflegten Leckerbissen neben dem hilflosen Massenprodukt. Nicht unbedingt Qualitäts-

unterschiede, sondern kritische Medienberichte haben – so ein Branchenkenner – dem norwegischen Zuchtlachs etwas geschadet, dafür ist schottischer und irischer Lachs im Trend. Durch den tiefen Dollarkurs ist teilweise kanadischer Wildlachs gar billiger zu haben als norwegischer Zuchtlachs (Dyhrberg, Bals-thal). Und noch ein Trend: immer mehr ist neben dem klassischen Räucherlachs der «Graved Lachs» gefragt. Zum Konservieren haben norwegische Bauern seit jeher rohen Lachs eingebeizt und in der kühlen Erde vergraben. Mit Zucker, Salz und Dill mariniert, resultiert eine wahre Delikatesse, die mit einem speziellen süss-sauren Senf serviert wird. Lachs-Spezialist *John Ehrat* vom Restaurant «Alte Post» in Klosters: «Früher räucher-ten wir 95 Prozent unseres Lachses. Der «Graved Lachs» machte also bloss 5 Prozent aus. Heute ist sein Anteil auf knapp einen Drittel gestiegen.»

Gänseleber

In Frankreich absolutes «must» für Weihnachten und Neujahr. Hierzulande nicht unumstritten, seit die Medien intensiv über das Stopfen der Gänse berichtet haben. Einige Grossverteiler und auch Hotels und Restaurants haben daraufhin die Gänseleber aus ethischen Gründen abgesetzt. Allerdings existiert ein «Foie Gras-Graben» zwischen der Romandie und der Deutschschweiz. Im



Edelfische sind während der Festzeit genauso gefragt wie...

Welschen hat die Nachfrage nach Gänseleber gar zugenommen. *Ernst Leuzinger* von der *Hugo Dubno AG*, Delikatessen-Import in Zürich: «Restaurants sind Service-Betriebe mit internationaler Kundschaf. Viele Gäste wünschen eben Foie Gras». Die Feinschmecker-Firma bietet sogenannte nichtgestopfte Lebern aus Littauen an. Die Gänse – gerade in der kalten Jahreszeit hungrig und gierig – werden von Hand gefüttert. Resultat: eine delikate Leber, ein bisschen fetter als die herkömmliche, roh ausgezeichnet zum Braten geeignet.

Trüffel

Die teuersten Trüffel sind die «tartufi bianchi» aus dem Piemont (Tuber magna-tum Pico). Das Hochwasser hat auch die Trüffelpreise ansteigen lassen. Jetzt al-lerdings liegen sie wieder rund 1000

Franken tiefer: auf etwa 2500 Franken pro Kilogramm (Gastronomie-Preise). *Ernst Leuzinger* (*Hugo Dubno AG*) rät: «Bis etwa zum 15. Dezember stimmt das Preis-Leistungs-Verhältnis bei den weissen Piemont-Trüffeln noch. Dann werden sie zu teuer. Ab Mitte Dezember sind deshalb schwarze Trüffel aus dem Péri-gord angesagt.

Austern

Grundsätzlich lässt sich der glibbrige Genuss in zwei Hauptsorten unterscheiden: die gewölbte, tiefe Auster mit zerklüfelter Schale (etwa die portugiesische) und die flache europäische Auster mit ihrer eher glatten Oberfläche. Die glatten Edel-austern gelten als die feinsten, diejenigen von *Michael Kelly* im irischen Galway zählen unter Kennern zu den reinsten und besten der Welt, Preis pro Stück: ca. 2.40

gegenüber 1 Franken für die portugiesische Auster. (*Bianchi, Zürich*)

Krustentiere und Fische

Auch hier schwimmt man im Binnenland Schweiz über die Festtage offensichtlich am liebsten in bekannten Gewässern. Natürlich tauchen auf den Menüs Hummer (etwa aus Irland und Südafrika), Langusten und Scampi auf. Und: Neben Frisch-Lachs wollen Wirte zu Weihnachten vor allem Seezunge, Steinbutt und Sekteteufel auf der Festtags-Karte. Ein Trend für tropische Fische, wie sie unterdessen hie und da anzutreffen sind, besteht nicht. Besonders beliebt und gefragt sind – etwa bei *Bianchi* in Zürich – frische Vongole und Moules. Und *Giulio Bianchi* schwärmt ganz besonders von zwei Fischschwärmen, von Loup de mer und von Dorade royale. Aus griechischer Zucht allerdings. Vorteil für den Gastronomen: kontinuierlicher Nachschub und vor allem stabile Preise, die die Menu-kalkulation erleichtern. Beim «echten» Loup de mer können die Preise in einem Jahr – so *Bianchi* – zwischen 20 und 48 Franken schwanken. Im Delikatessen-Trend auch der King Fish und der Bar d'Amérique (Striped Bass), ein gezüchteter, dem Loup de mer ähnlicher Zucht-fisch (allerdings aus dem Süswasser). Laut *Bianchi* für Ende Jahr eine echte Alternative, da dann die Quoten bei gefragten Edelfischen wie Turbot und Sole ausgereicht sind und auch die Fischer die fröhlichen Festtage feiern wie sie fallen. Resultat: höhere Preise.

Kaviar

Die Zeiten, als Kaviar aus unkontrolliertem Raubbau und unerösigen Hinterhof-produktionen Europa überschwemmte, scheinen vorbei. Das damalige tiefe Preisniveau hat manchen Importeur in Schwierigkeiten gebracht. Heute wird wieder saubere, aber auch weniger Ware angeboten: Kaviarqualität und -Preis sind gestiegen. «Die Angebote genau anschauen und vergleichen!» rät *Roman Schättli* von der *Porimex Trading* in Lachen (Ramsar Kaviar): «Wenn man sich allerdings schon für diese Delikatessen entscheidet, sollte der Preis eigentlich keine Rolle spielen!



...Krustentiere in allen Varianten.

Fotos: htr

Weihnachtsgeflügel

Der Truthahn schwingt deutlich obenaus

Weihnachtsgeflügel ist in der Gastronomie nach wie vor ein Thema. Dabei wird zunehmend Wert auf frische Qualitätsware gelegt. Auf der Beliebtheitskala ganz vorne steht der Truthahn, was zum Teil die Fachleute selber er-staunt.

MARIANNE LUKA-GROSSENBACHER

«Sehr im Trend sind Truthähne», bestätigt *Daniel Christen*, Einkäufer bei Dörig und Brandl Comestibles, Schlieren. «Günstig, schönes Fleisch, wenig Fett, zudem erhältlich in verschiedenen Grössen, was der Gastronom sehr

schätzt», ortet *Christen* die Vorteile der 3 bis 15 Kilogramm schweren Vögel. Während etwa Perlhuhn- und Entenbrüsten ganzjährig verlangt würden, nehme die Nachfrage nach Gänsen und Truten auf die Festtage hin deutlich zu. «Als grosse piece auf einem Wagen oder Buffet wirken sie sehr festlich und präsentieren gut.» Vermehrt gefragt sind laut *Christen* auch Poulets und Poularden aus französischer Maismat. «Hier besteht eben schon ein Geschmacksunterschied zur Schweizer Normalware.» Da ein Bresse-Huhn mit 20 bis 25 Franken pro Kilo doch in der oberen Preiskategorie liege, werde oftmals auf dieses Freiland-Geflügel ausgewichen.

Qualität hat Priorität

Dasselbe hat auch *Matthias Herren*, Ein-

kaufsführer bei der *Fideco Murten*, fest-gestellt: «Alle französischen Freilandhüh-ner sind gefragt. Man ist heute bereit, dafür zwei oder drei Franken mehr zu bezahlen als für ein normales Poulet.» *Herren* attestiert der Gastronomie zunehmendes Qualitätsbewusstsein. «Immer häufi-ger werden ganz bestimmte Sorten Geflü-gel verlangt.» Enten, Gänse und allen voran der Truthahn lautete die Festtags-Hi-pparade bei der *Fideco*. «Erstauflieg, denn man meinte eigentlich, der Truthahn sei out», so der Fachmann. Sein persönlicher Favorit wäre ein schönes Poulet de Bresse oder eine Ente; und frisch sollte das Federvieh natürlich sein. «Der Unterschied beispielsweise zwischen tiefgefrorenem Pouletfleisch und frischem Markengeflü-gel ist wirklich riesig.»

«Man muss ein richtiger Meisterkoch

sein, um aus einem gefrorenen Geflügel noch einen Spitzengeschmack herauszu-holen. Für ein Festessen verwendet man frische Ware, oder lässt es lieber blei-ben.» So die dezidierte Meinung von *Al-fred von Escher*, von der *Von Escher Le Gourmet AG*, Zürich. Der Geflügel-Spezialist – unter anderem sind bei ihm die seltenen «Poule de Houdan» erhältlich – beliefert Spitzenköche in der ganzen Schweiz. Sein Favorit für den Festtags-Braten ist denn auch ein etwas spezieller: eine Dinde fermire de Bresse. «Diese gelbe Freiland-Truthenne, die es nur im Dezember gibt, ist absolute Spitzenware, die man heute leider unterschätzt», schwärmt von *Escher*. Mit etwa 30 Franken pro Kilo ist allerdings auch der Preis dieses Vogels Spitze. Allgemein gefragte Klassiker sind gemäss von *Escher* Gänse und vermehrt auch wieder ganze Enten. Ebenfalls gut für das Festessen geeignet sind seines Erachtens die traditionell auf Weihnachten hin gemästeten französischen Kapauene. Als Alternative, da mit 16 bis 17 Franken pro Kilo doch erheblich günstiger als die bekannten Rassen-Hühner, nennt der Fachmann wie seine Kollegen die «Poulet-Fermier label rouge». (Vergl. Kasten).

Truthahn präsentiert sich gut

Auch wer seine Menues etwas tiefer kalkuliert, muss über die Festtage nicht auf den «Vogel-Schmaus» verzichten. So bietet der C + C Prodega im Dezember stets speziell frische Enten, Gänse und Truthähne an. Normalerweise sind im Standard-Sortiment nur Coquelets, Poullets und einige Geflügelteile frisch erhältlich, der Rest ist TK-Ware. «Ein Weihnachtssangebot aus traditionellen Gründen, das gefragt ist, wenn auch nicht in Riesenmengen», erläutert *Fritz Böhlen*,

Einkaufsführer für Fleisch, Fisch und Geflügel. Die Ware komme praktisch alle aus Frankreich, wobei man darauf achte, dass sie aus kontrollierten Tierhaltungen stamme. «Auf Bestellung besorgen wir aber auch jederzeit Spezialitäten wie ein Bresse-Huhn.» Auch in der Prodega geht der Truthahn das Rennen. «Eventuell ist die Grösse ausschlaggebend; und auf einem Buffet, auch kalt und glasiert, präsentiert der Vogel eben gut», zieht *Böhlen* Bilanz.

Poulet ist nicht gleich Poulet

Industrielle Massenzucht und Intensiv-mast haben Hühnern und Hähnen weitgehend ihre Identität genommen. Sie kommen, männlich und weiblich, als (tiefgefrorene) Allerwelts-Poulets und Brathähnchen auf den Markt, die im schlimmsten Fall mit Hormonen und mit einem durch Fischmehl angereicher-ten Kraftfutter innert weniger Wochen hochgepöppelt wurden. Das muss nicht sein. Ständig mehr Züchter, Köche und Konsumenten gehen heute zum «ursprüng-lichen» Huhn zurück. Denn je nach Rasse, Haltung und Fütterung entwickelt das zarte Fleisch der Vögel feinste Geschmacksnuancen. Solche Hühnerchen werden wieder zum Festschmaus, als der

sie einst galten, und strafen den Aus-druck «Gummiadler» Lügen. Zu den edelsten Hühnerrassen gehören das Poule de Houdan und die Poulets de Bresse. Beide werden nach strengen Re-geln aufgezogen. Im Houdan (Region bei Versailles) kommen die schwarz-weißen Tiere mit der Federhaube und den fünf Zehen im Alter von fünf Wo-chen auf die Wiese. Ähnliches gilt auch für die Bresse-Rasse (Region Bresse) mit den weissen Federn und den blauen Beinen. Vorgeschrieben ist nicht nur die Grösse des grasigen Auslauf-Geländes, wel-ches pro Stück Federvieh zur Verfügung stehen muss, sondern auch die Fütte-rung. Diese besteht aus Getreide und

Milchprodukten (Houdan) sowie aus Mais und Milchprodukten (Bresse). Je nach dem, ob es eine Poularde oder ein Chapon (Kapaun) werden soll, gelten noch zusätzliche Vorschriften. Houdan- und Bresse-Hühner dürfen erst im Alter von mindestens 16 Wochen geschlach-tet werden. Unter dem Oberbegriff «Poulet-Fermier label rouge» werden heute in verschiedenen Regionen Frankreichs Freilandhühner gezüchtet (beispielswei-se Lou-Geffügel oder die Pattes noires). Auch hier müssen etliche Aufzucht-Re-geln eingehalten werden; so beträgt die Lebensdauer eines «Poulet-Fermier» mindestens 81 Tage. (Zum Vergleich: Normale Mast-Poulets werden selten mehr als 50 bis 60 Tage alt.) *MLG*

REKLAME



Neu: Ihre Rauch-frei-Luft.

Jetzt mit *staeфа gastro* schnell und gүн-stig zu guter Luft. Informationen erhal-ten Sie bei Ihrem Lüftungsplaner oder Installateur. Oder direkt bei:

Staeфа Control System AG
 Telefon 01/928 61 11
 Telefax 01/928 66 12

Staeфа Control System

Hotelssoftware massgeschneidert

Wer als Hotelier nach massgeschneiderter Software sucht, sollte die Mirus Software GmbH in Davos kontaktieren. Die junge Firma wurde von Paul Pezold gegründet, der selbst Hotelier ist und deshalb genau weiss, welchen Anforderungen Hotelsoftware genügen muss. Das Programm «Mirus Mitarbeiter Management» deckt sämtliche Belange des Personalwesens eines Hotels vollumfänglich ab, von der Lohnabrechnung über die Freitage-Kontrolle bis hin zur Korrespondenz. Jede Lohnposition kann einem Konto der Fibu (Finanzbuchhaltung für das Schweizer Gastgewerbe) zugewiesen werden. Was die kommende Mehrwertsteuer (MwSt) betrifft, so sind die Programme in den Bereichen Fibu, Kreditoren und Debitoren der neuen Steuer angepasst.

Weitere Informationen: MIRUS Software GmbH, Am Postplatz, 7270 Davos Platz, Telefon 081 43 25 15, Fax 081 43 16 14.

Wischpflegeprodukt Taski tensol

Die Lever Sutter AG bietet ein neues Reinigungsprodukt für wasserfeste Bodenbeläge an, welches nach jeder Anwen-



dung einen leichten, durchsichtigen Schutzfilm hinterlässt. Dieser wird bei der nächsten Behandlung erneuert. Eine Zwischen- oder Grundreinigung ist mit Taski tensol nicht nötig, weil das Produkt den Boden nicht beschichtet. Ein schaumhemmender Zusatz ermöglicht den Einsatz einer Scheuersaugmaschine. Der Boden kann nach der Reinigung mit Hochglanz poliert werden.

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

Känguruh – das etwas andere Fleisch

Was die australischen Ureinwohner, die Aborigines, schon seit Tausenden von Jahren essen, wird in unseren Gefilden erst heute allmählich bekannt: das Känguruhfleisch. Das hochwertige Nahrungsmittel weist sehr niedrige Fett- und Cholesterinanteile, aber viele Spurenelemente auf und überrascht durch seinen unaufdringlichen, feinen Geschmack. Die top-trade esm AG vertritt australische Geschäftspartner in Europa, die ausschliesslich das Fleisch des Roten Känguruhs (Macropus Rufus) anbieten. Dieses ist qualitativ am ehesten zwischen Reh und Rind anzusiedeln, wobei es preislich zur Zeit ungefähr halb soviel kostet wie Rindfleisch. Wer ethische Bedenken hat, dem sei gesagt, dass die Behörden in Australien genau überwachen, dass die Grundzüge im Zusammenhang mit der Jagd und der Vermarktung der Tiere eingehalten, beziehungsweise die Vorgänge kontrolliert werden. Die Känguruhs wachsen in freier Wildbahn und in ihrer natürlichen Umgebung auf (keine Mast- und Batteriehaltungen), aber es gibt sie in grosser Zahl.

Weitere Informationen: top-trade esm AG, Wilerstrasse 1692, 9230 Flawil 2, Telefon 071 84 00 10.

Kompakt entsorgen

Die Vorschriften zur Entsorgung werden immer komplizierter; auf wertvollem Lagerraum stapeln sich Karton, Altpapier, Schruppfolien, Blechgebände usw. Der belegte Platz ist teuer und könnte für anderes gebraucht werden. Ab sofort gehören diese unbefriedigenden Szenarien der Vergangenheit an. Die Messerli AG bietet neu die Dixi-Pressen an, die Karton, Papierberge und andere Wertstoffe im Handumdrehen in kompakte Ballen verwandelt. Diese lassen sich ideal entsorgen, ohne grosse Mühe. Die leistungsstarken Dixi-Pressen gibt es für verschiedene Betriebsgrößen und Anwendungen.

Weitere Informationen: A. Messerli AG, Sägereistrasse 29, Postfach 114, 8152 Glattbrugg, Telefon 01 829 11 11, Fax 01 829 13 48.

Automatische Schlüsselausgabe

Gäste, die mitten in der Nacht ankommen, konfrontieren den Betrieb oft mit Problemen, weil der Zimmerschlüssel übergeben werden muss. Die Schlossfabrik Schulte & Co. bietet mit Digibox und Digisafe (7 bzw. 19 Schlüsselplätze) eine optimale Lösung für angemeldete Spätkommer. Der Gast, der vor der verschlossenen Hoteltür steht, tippt die mit ihm am Telefon vereinbarte Codezahl in das Schlüsselausgabe-System ein. Der für ihn deponierte richtige Eingangsbefehl wird dann automatisch ausgeworfen – ohne dass jemand anwesend sein muss. Das Schlüsselausgabe-System wird an der Aussenwand neben dem Hoteleingang montiert. Schon innerhalb eines einzigen Monats kann sich diese kostensparende und sichere Variante auszahlen. **Weitere Informationen:** Schlossfabrik Schulte & Co., Postfach, 8718 Schänis SG, Telefon 058 37 14 84, Fax 058 37 19 09.

«Gastro-Gnomen» beleben den Tisch

Pflichtig Tischaufsteller ziehen das Auge des Gastes auf sich und sind für den Verkauf manchmal entscheidend. Die RÜD Progestro AG hat dieses Potential erkannt und die bereits gebräuchlichen Tischaufsteller kritisch analysiert. Neu bietet die Firma in der Folge die Rüd «Gastro-Gnomen» an, die es in 24 verschiedenen Formen mit den unterschiedlichsten Motiven gibt. Das Beschriften beziehungsweise Bedrucken der zum Ausbrechen vorgestanzten Einlagemotive ist einfach – von Hand über Fotokopierer oder direkt vom Computer aus.



Entsprechende Software ist erhältlich. Die «Gastro-Gnomen» haben gegenüber Papphaltern den Vorteil, dass sie länger halten. Aufgrund der prompten Lieferung, die die Firma garantiert, können grosse Lagerbestände vermieden werden.

Weitere Informationen: Rüd Progestro AG, Industriestrasse 26, Postfach, 8240 Thayingen, Telefon 053 39 42 39.

Die Geste, die Gäste bringt.



Cailler - es gibt noch Unterschiede im Leben!

Wenn Sie hoch hinaus wollen, lesen Sie die hrr!

REPUBLICS-FCB/94

Aus dem Gleichgewicht geraten?

Weniger Umsatz, gleicher Mietzins – dass kann auf die Länge nicht gut gehen. Wir helfen Ihnen, das Gleichgewicht wieder zu erlangen.

Treuhand SWW

Unternehmensberatung

für Gastgewerbe + Hotellerie



Standstrasse 8, Postfach 705, 300 Bern 22
Telefon 031 331 01 41
Telefax 031 332 85 25

P 71132/300152

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, Freizeittokale, Wartesäle, Büroräume usw.

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

71191/291790

GOOD ENGLISH SELLS

Übersetzungen / Textredaktion

BMP Translations AG

Fuchsstrasse 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

LIMA die Lösung für

- PC Registrierkassen
- Gästekarte und Text
- Hotelabrechnung
- Reservierung, usw.

Fritz Hofer
Frohmatstrasse 15
9320 Arbon
Tel. 071 46 67 94
Fax 071 46 67 47

Registrierkassen
und HOTEL-EDV

71995/381514

Schaumbad-/Duschbadbeutel/ Sachets de bain moussant

Art.-Nr. 1223-7

Inhalt 7 ml, Karton zu 500 Stück / contient 7 ml, carton de 500 pièces

Preis per Stück / Prix par pièce

Karton	1	5	10
Fr.	75.-	63.-	49.-

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

6125/42684



Abegglen - Pfister AG Luzern

Alle Kerzen

für Ihr Restaurant / Hotel – passend zu Ihrem Service

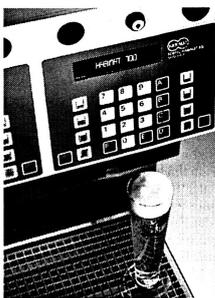
- über 60 Standardgrößen
- 30 Standardfarben (Spezialfarben möglich)
- direkt ab Fabrik

Verlangen Sie unsere Dokumentation

Telefon 055 53 23 81
Telefax-Nummer 055 53 88 14

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

LIENERT KERZEN



Der neue HABIMAT 700 COMPACT

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

HABIMAT KELLNER-SELBSTBEDIENUNG

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

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

71192/291790

Beschriftungen

Selbstkleb Buchstaben
• Folien, wetterfest, für innen + aussen, 522 Gramm pro Quadratmeter
für jeden Zweck! EAN 064 31 25 02 064 31 38 76

Wir verbessern...

...Lebensqualität...

Für Sie, für Ihre Mitarbeiter, für Ihre Kunden seit 25 Jahren in der Schweiz.

...Betriebshygiene...

Schädlingsbekämpfung, Präventivschutz, Desinfektion, Holzschutz, Fassadenschutz gegen Tauben.

...Ihr Image!

Beratungen und Dienstleistungen mit dichtem Servicenet. Wir erfüllen die höchsten Qualitätsansprüche partnerschaftlich, umweltgerecht nach neuestem Wissensstand der Technik.

Ihr zuverlässiger Partner in der Nähe... weltweit.
Rentokil
01-750 25 50 / 062-61 44 01
022-755 49 55

Equiphôtel

Wirtschaftlichkeit als erste Priorität

Besucherfreundlichkeit und Wirtschaftlichkeit standen im Zentrum der diesjährigen Equiphôtel in Paris. Der Wirtschaftlichkeit kam dabei insofern eine besondere Rolle zu, als die Equiphôtel verschiedenste Aspekte und Lösungsansätze für die Hotellerie präsentierte.

KATJA HASSENKAMP, PARIS

Im Zeichen rückläufiger Ausstellerzahlen war es den Organisatoren der diesjährigen Equiphôtel ein besonderes Anliegen, die Besucherzahlen zu halten. So waren intensive Werbekampagnen und Direktmarketingaktionen der Messe vorausgegangen. Dabei hatte man sich bemüht, neben den traditionellen Zielgruppen aus Hotellerie und Restauration

Alle Jahre wieder?

1994 wurden die Organisatoren der Equiphôtel erstmals aus ihrer Routine gerissen. Vor der Messe jagten sich widersprüchlichste Gerüchte – Messe ja, Messe nein... Unterm Strich bleibt heute ein Rückgang der Ausstellerzahl – man munkelt von einem Minus von 30 Prozent – und damit verbunden einer Reduzierung der Messefläche um 8000 m² auf 40 000 m².

Im Juni hatten Fabrikanten und Industrielle in einer Kampagne sogar dafür geworben, heuer der Ausstellung fern zu bleiben. Sie forderten einen Zwei-Jahres-Rhythmus für die Equiphôtel, da kein Unternehmer jedes Jahr echte Neuheiten vorstellen könne. Das hatte zur Folge, dass die Stadtmiete nicht teurer wurde, um nicht noch weitere Aussteller zu verärgern.

Jetzt ist das Fest vorbei und es gilt die endgültigen Besucherzahlen abzuwarten. Bleiben sie stabil, dürfte die Messe auch in Zukunft jedes Jahr stattfinden, ansonsten werden enttäuschte Aussteller einen neuen Organisationsmodus fordern, notfalls durch den bereits angedrohten Boykott. HAS

neue potentielle Besuchergruppen in Gemeinden und Vereinen anzusprechen. Vor Ort wurde die Orientierung durch elektronische Auskunftssäulen und spezifische Informationspavillons erleichtert. Endlich wurden auch die auf der Messe vorgestellten neuen Produkte aufgelistet, damit sich jeder Besucher schnell über die Innovationen auf seinem Sektor unterrichten konnte. Ebenfalls neu war die thematische Aufbereitung verschiedener Aspekte anhand zehn kostenloser Broschüren: «Anforderungen an Hotelmöbel», «Neue Konzepte für den sanitären Bereich», «Tendenzen der Tischdekoration», «Elektronik im Betrieb»... Mit diesen Informationsschriften wollen die Organisatoren von Equiphôtel dem immer wieder geäußerten Wunsch ihrer Besucher entgegen kommen, auf der Messe auch Informationen über allgemeine Tendenzen zu erhalten.

Vier Schwerpunkte

Sucht man nach einem gemeinsamen Nenner der diesjährigen Messe, so sind Begriffe wie Wirtschaftlichkeit, Strapazierfähigkeit, Hygiene und Umweltfreundlichkeit für die Entwicklung der Produkte charakteristisch. Das Angebot, das es Hoteliers und Restaurateuren ermöglicht Zeit und Platz, aber auch Wasser und Strom sowie – dank richtiger Dosierung – Kaffee und Reinigungsmittel zu sparen, wird immer grösser.

Knitterfreie Textilien, vollautomatische Maschinen und immer neue halbfertige, vorgekochte, vorgebackene und lyophilisierte Gerichte sparen Zeit. Auch wenn es um die Platzersparnis geht, sind die Einfälle fast grenzenlos und reichen vom Matratzenkasten mit herausnehmbarer Zusatzdecke über neue zusammenklappbare Konferenz- und stapelbare Bistrostühle bis zum kompletten, nur 3,5 m² grossen Badezimmer. Wasserhähne mit Luftzufuhr und thermostatische Duschen sparen Wasser und Energie, während ein neues Filtergerät das Öl der Friteusen reinigt und so seine Wiederverwendung ermöglicht. Die elektronisch gesteuerte Expressomaschine macht jeder Kaffeeverwendung ein Ende. Dabei müssen die Materialien robust und haltbar sein und sollen auch umschlag-

fendem Vandalismus standhalten. Abwaschbare Tapeten, stofffeste Händetrockner, wärmeempfindliche Tischdecken, unzerkratzbare Tischplatten und fleckenabstossende Sesselüberzüge sind gefragt. Waschbecken und Badewannen müssen selbst intensiver Reinigung standhalten, und Geschirrspülmaschinen auch nach dem x-ten Waschgang noch klare Gläser liefern.

Ausgeklügelte Hygienemittel

Denn Hygiene wird weiterhin gross geschrieben, wobei aber immer mehr auf Umweltverträglichkeit geachtet wird. Putzen und Desinfektion wird mit einem Vakuumreinigungsgerät vereinfacht, das in einem Arbeitsgang wäscht, desinfiziert und ohne Rückstände trocknet, wobei natürlich die Dosierung des Putzmittels genau kontrolliert wird. Auch die Müllverwertung wird immer perfekter: So soll mit gekühlten Mülleimern schlechtem Müllgeruch begegnet werden und die Müllzerkleinerer und Verpackungspresen als kompakte Apparate grosse Leistungen erbringen.

Für die Toiletten wird eine Klopapierrolle mit Befechter angeboten und im Bad soll ein neuer Duschgel-Dosierer, der zugleich auch Seife und Shampoo verteilt, das Einsparen herkömmlicher Kosmetikprodukte ermöglichen. Wer weiterhin seinen Gästen Badezusatz und Körperlotion hinlegen möchte, findet selbstverständlich 100 Prozent abbaubare Produkte, deren Verpackung oft sogar aus Recyclingpapier konzipiert ist.

Einen breiten Raum nahmen auch die Computer und ihre Software-Programme ein, die dem Hotelier die Betriebsführung erleichtern und ihm auf lange Sicht den Anschluss an Reservierungssysteme gestatten soll.

Konkrete Fragen im Zentrum

Grosser Renner war ein Programm, das es dem Hotelier gestattete, sich auf der Messe sein neues Hotelzimmer entwerfen zu lassen, mit Korbmöbeln oder Ledersesseln und allen denkbaren Kombinationen, die dann in kürzester Zeit ausgedruckt wurden und als konkrete Vorschläge mit nach Hause genommen werden konnten.



Umweltschutz auch an der Equiphôtel ein Thema: Müllzerkleinerer spart Platz und Energie. Foto: HAS

Auch die Vorträge und Round-table-Gespräche beschäftigten sich heuer mit konkreten Fragen («Die Zusammenarbeit zwischen den Küchenchefs und ihren Zulieferern»), gingen auf technische Probleme ein («Schutz und Sicherheit in der Hotellerie») und setzten sich mit erhöhter Wirtschaftlichkeit auseinander («Wie erzielt man in der Restauration Profite»). «Sind Multimediasysteme für den Hotelier rentabel»... Fazit: Die Equiphôtel '94 war besucherfreundlich und das neue Angebot gut aufgeschlüsselt. Die um 8000 m² kleinere Ausstellungsfläche zwang die Organisatoren zu neuer Disposition, was der Übersichtlichkeit zugute kam. Siehe auch Seite 17

Tisch-Kochgeräte

Kochen als Erlebnis für den Gast

Fondue war schon immer, was die Erlebnis-Gastronomie heute propagiert: Erlebnis und aktive Beteiligung des Gastes. Die Industrie hat den Trend aufgenommen und bietet verschiedenste Geräte für das Kochen oder Braten auf dem Tisch an. Industrie-Designer Kurt Zimmerli erfand den Iglu und weckte damit das Interesse von Gastronomen.

ROLAND BECK

«Ein feines Essen allein stellt den Gast heute nicht mehr zufrieden. Ebenso wichtig ist das Gedeck und das Drumherum», ist Wolfgang Mock, Leiter Food + Beverage im SSG Hotel Egerkingen überzeugt. Was Mock damit meint, erfährt der Gast im Mexikanischen Restaurant: Die exotischen Gerichte werden nicht nur im mexikanischen Look serviert, sondern auch unter einem bunten, lampenartigen Schirm. Die Gäste sind laut Mock von dieser Art der Präsentation begeistert. Genau so reagierte auch Wolfgang Mock, als er im Frühjahr in der Erfinderecke an der Mustermesse den «Iglu» entdeckte. Obschon es sich erst um einen Prototyp handelte, bestellte er gleich hundert Stück. «Solche Neuheiten kaufe ich nicht erst, wenn sie alle schon haben.»

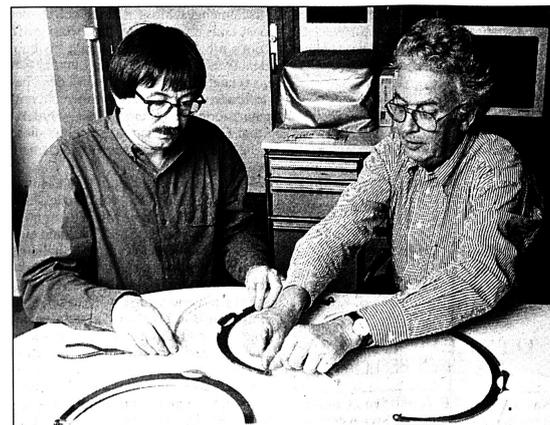
Das Geheimnis des Iglus

Mit dem «Iglu» kann man kalte und warme Speisen abdecken. Ausserdem dient er als Staub-, Wind-, Fliegen- und Wespenschutz im Garten. Wolfgang Mock verwendet ihn ebenso, wenn er eine Vorspeise vorservieren lassen möchte. Die eintreffenden Gäste sind dann erstens

überrascht von diesem Gedeck und zweitens neugierig, was darunter steckt. Erfinder und Designer dieser Weltneuheit ist Kurt Zimmerli aus dem thurgauischen Warth. Zusammen mit dem Ingenieur und Kaufmann Peter Gerster aus Rheinfelden erfand er den «Iglu». Zimmerli ist auch der Designer der bekannten «Sigg-Bottle», der trendigen Trinkflasche für Freizeit und Velo, für die er 1991 eine Auszeichnung am Design Preis Schweiz erhielt. Kürzlich wurde die Aluminiumflasche sogar in die ständige Sammlung des Museums of Modern Art in New York aufgenommen.

Erster Tischgrill

Der Industrie-Designer Kurt Zimmerli



Designer Kurt Zimmerli (links) und Ingenieur Peter Gerster beim Tüfteln.

arbeitete während zwanzig Jahren bei der Haushaltgeräte-Firma Sigg in Frauenfeld. Dort ging praktisch das ganze Sortiment an Haushaltgeräten durch seine Hände. Als er 1972 in Frauenfeld zu arbeiten begann, war gerade das Fondue-Geschirr aktuell, ebenso Grillgeräte und Friteusen. «Fondue-Geräte wurden nicht zuerst im Privathaushalt, sondern in der Gastronomie verwendet. Etwa zur gleichen Zeit kam auch das Fondue bourguignonne auf die Speisekarte vieler Restaurants», erzählt Zimmerli.

Geräte zum Kochen am Tisch beschäftigte Zimmerli weiterhin. Für seine Produkte lässt er sich auch von Restaurantbesuchen inspirieren. Unvergessen bleibt ihm ein Besuch im Waadtland, wo er gilt-

liertes Fleisch bestellte. Weil es damals noch keinen Tischgrill gab, stellte der unkomplizierte Wirt einfach ein Kuchentablett auf den Tisch, das er mit Spiritusbrennern beheizte. Der Designer war von dieser Idee so begeistert, dass er sogleich nach einer besseren Lösung suchte. Das Resultat dieser Auseinandersetzung war der erste Tischgrill. In den letzten Jahren kamen auch neue Kochgeräte aus dem asiatischen Raum auf den Markt: Wok, Feuertopf, Tatarer-Hut. Auch mit diesen Exoten beschäftigte sich der Industrie-Designer ausführlich und es gelang ihm, einige zu verbessern.

Ideen per Fax

Kurt Zimmerli entwickelt seine Konstruktionen zusammen mit Peter Gerster. Als selbständiger Handelsreisender und technischer Berater kommt dieser im Bereich Konsumgüter mit Grossverteilern und Detailisten in Kontakt und weiss deshalb immer, welche neuen Produkte bei den Konsumenten ankommen. Wenn Gerster eine interessante Beobachtung macht oder einen Einfall hat, zeichnet er schnell eine Skizze und übermittelt diese per Fax Zimmerli. Dieser nimmt die Idee auf und beginnt zu skizzieren und konstruieren. Auf diese Weise sind bereits zwei neue Geräte entstanden: der Gourmet-Grill «Castello» und des «Iglu». Die Idee zum neuen Gourmet-Grill entstand in einem Basler Restaurant. Gerster besuchte mit seiner Freundin ein Lokal, in dem kulinarische Kombinationen von Fleisch und Gemüse mit dem Tatarerhut zubereitet wurden. Gerster fand diesen Tatarerhut zwar originell, doch verbesserungsfähig. In der Folge beschäftigte sich auch Zimmerli damit. Er entwickelte aus dem Tatarerhut ein multifunktionelles Kochgerät. Er machte aus



Zwischen zwei stabilen Metallbügeln befindet sich die auswechselbare Falthaube. Fotos: Roland Beck

drei Kochgeräten ein einziges, das als Racletofen, Steingrill und für Fondue für Fondue bourguignonne verwendet werden kann.

Flugzeughangar als Vorbild

Durch Zufall entstand auch der Iglu: Peter Gerster beschäftigte sich vor drei Jahren mit einem zusammenlegbaren Hangar für Flugzeuge. Der Hangar sah aus wie ein Iglu, eine ähnliche Form hatte auch ein Fliegengitter, das der Konstrukteur bei seiner Freundin sah. Gerster und Zimmerli kombinierten die beiden Elemente und entwickelten einen robusten Metallbügel in den man einen lampenartigen, auswechselbaren Faltschirm stecken kann. So wurde aus dem Flugzeug-Hangar eine dekorative, faltbare Abdeckung für warme und kalte Speisen.

Kassensysteme und Mehrwertsteuer

Kaum Probleme bei der Umrüstung

Neuere Kassensysteme auf elektronischer oder EDV-Basis können in der Regel ohne Schwierigkeiten auf die Mehrwertsteuer-Abrechnung umgestellt werden. Sehr unterschiedlich sind die dabei anfallenden Kosten. Kompliziert oder fast unmöglich ist die Anpassung älterer und mechanischer Kassen.

MARIANNE LUKA-GROSSENBACHER

Im Auftrag des Schweizer Hoteliervereins hat das «Centre Informatique Hotelier CIH» der Hotelfachschule Lausanne in den letzten Monaten eine Studie erarbeitet, welche die technischen Auswirkungen der Mehrwertsteuer (MwSt) auf die Fakturationssysteme im Hotel- und Gastgewerbe durchleuchtet. Per Fragebogen angeschrieben wurden alle schweizerischen Hersteller und Vertrieber derartiger Systeme, handle es sich um elektronische Datenkassen oder um reine Finanzbuchhaltungs-Software. Obwohl etliche kleinere Firmen nicht antworteten, decken die Ergebnisse der Studie rund 90 Prozent des aktuellen Angebots an Fakturationssystemen auf dem Schweizer Markt ab.

Die Kosten

Um mindestens etwa 4000 Franken, nach oben offen – bewegen sich die Kosten für die Anschaffung eines neuen Kassensystems. Die Preisunterschiede sind deshalb so gravierend, weil von der einfachen Basis-Kasse bis hin zur Vernetzung mehrerer Betriebe alles möglich ist. Massgebend ist also, wie viele Kassen, Drucker, Arbeitsplätze usw. bedient werden sollen, was für Software, wie viele Bildschirme, Tastaturen usw. es braucht. So kann ein vollumfängliches PC-System für einen Grossbetrieb schnell einmal um die 200 000 Franken kosten. *MLG*

Wer bereits mit einem Informatik-Programm (EDV) jüngerer Datums arbeitet, wird mit der notwendigen Umstellung auf die MwSt-Abrechnungen kaum Probleme haben, da diese Systeme in der Mehrheit schon angepasst oder auf dem Weg der Anpassung sind. Beträchtliche Unterschiede gibt es jedoch bei den Kosten, welche die Anbieter für die eigentliche Umstellungs-Arbeit verrechnen. Von «gratis», über «im Wartungsvertrag inbegriffen» bis zu 10 000 Franken ist alles vertreten. Kostenlos umgeschaltet werden beispielsweise die Softwareprogramme «Dialog/hotel» und «Dialog/cash» der Simultan AG, während die Umstellung von «Dialog(F/O)» von

Imthog AG für Hotels mit bis zu 30 Zimmern 6900 Franken kostet (jedes weitere Zimmer 70 Fr., Debitoren 4900 Franken). Das gleiche Bild ergibt sich auch bei den Systemen, die zwischen 1984 und 1993 installiert worden sind. Nicht anpassbare Software ist sehr selten (z.B. einige IBM-Versionen), deshalb werden alte Systeme kaum oder nur nach Absprache ausgetauscht oder zurückgenommen.

«Schlimme Neujahrstage»

Im Bereich der elektronischen Registrier- und Datenkassen bieten hingegen etliche Firmen Hand zu Austausch- oder Rücknahmelösungen. Generell gilt, dass

die meisten dieser Systeme ebenfalls bereits MwSt-tauglich sind; die Anpassungskosten bewegen sich mit etwa 150 bis 10 000 Franken in ähnlichem Rahmen wie bei den Informatik-Systemen. Auch hier sind es nur wenige, vor 1984 installierte Kassen (z.B. etliche NCR-Systeme), die nicht oder nur mit grossem Aufwand umgestellt werden können. Massgeblich daran schuld ist nicht nur die hauseigene, MwSt-gerechte Buchhaltung im Hintergrund, sondern es geht vorab um die ab 1. Januar 1995 gültigen, formellen Anforderungen an Rechnungen und Quittungen für die Front.

Alle angefragten Hoteliers beteuerten,

mit der rein technischen Umstellung der Fakturationssysteme auf die MwSt keine Probleme zu haben. Noch nicht geklärt ist aber vielerorts die Aufbewahrung der Rechnungsdoppel (über 200 Franken an Steuerpflichtige. «Eine Ablage, um die wir uns kaum gross werden kümmern können», meint Hotelier *Klaus Künzli* vom Bären Ostermündigen. Etwas anders sieht es bei all den Service- und Fachleuten aus der Kassen-Branche aus, welche die Anpassungen ja auch bewerkstelligen müssen: «Das wird schlimme Neujahrstage geben», orakelt *Heinz Weber*, Geschäftsführer der Sortec Habimat AG.

Behörde versagt

«Chaos, Schweinerei, Verunsicherungen schaffen Riesenprobleme» – so lautet einhellig das Urteil der Kassen-Profis über das Bern und dessen Handhabung der MwSt-Einführung. Deshalb versuchen die meisten Firmen, den Gastronomen mit eigenen Beratungen und Schreiben über die Runden zu helfen. Was die technische Seite anbelangt, sollte man aber nicht dramatisieren, meint *Willi Baumann*, Verkaufsleiter der ADS Anker AG: «Im Notfall kann man den Bon einer mechanischen Kasse auch stempeln. Man darf also nicht behaupten, wegen der MwSt brauche es nun eine neue Kasse.»

Die Anbieter

Nicht weniger als rund 35 Firmen bieten auf dem Schweizer Markt Informatik(EDV)-Fakturationssysteme für die Gastronomie an, hinzu kommen noch einmal gleich viel Unternehmen, die im Bereich elektronische (Daten)Registrierkassen tätig sind. Etliche Anbieter führen dabei beide Systeme. Eine Übersicht der Branche sowie der Anpassungsmöglichkeiten an die MwSt gibt die Studie des CIH. *MLG*

Die Studie kann telefonisch oder schriftlich gratis bestellt werden beim Rechtsdienst, Schweizer Hotelier-Verein, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 41 11.



Optimale Bildschirmstruktur als Qualitätsmerkmal neuester Kassensysteme.

Foto: Sortec Habimat SA, Bern

Trends

Kassensysteme im Zeitalter der totalen Vernetzung

Vorbei sind die Zeiten der mechanischen Registrierkassen. Heute bestimmen elektronische, computergesteuerte Geräte oder eigentliche Personal-Computer(PC)-Kassen das Bild. Beide Systeme der jüngsten Generation sind fast endlos erweiter- und vernetzbar.

MARIANNE LUKA-GROSSENBACHER

Die rasanten Fortschritte in der Elektronik und Computer-Technik machen logischerweise auch vor dem weiten Bereich der Kassen- und Abrechnungssysteme in der Gastronomie nicht halt. Wo einst auf Buffets mechanische Kassen klingelten, schnurren heute elektronische Geräte mit Bildschirm und Tastatur. Der optische Unterschied ist gross, noch grösser aber sind die Veränderungen im Hintergrund: Kaffeemaschine, Schrankanlage, Weinschrank, Küchen- und Kellerdrucker, Lagerverwaltung, Umsatz- und Tagesrapporte bis hin zur gesamten Finanzbuchhaltung eines Betriebes – alles und jedes lässt sich heute verkabeln, vernetzen, erfassen und kombinieren. Am Hotelier und Wirt liegt es zu entscheiden, welches System ihm am besten dient; doch dabei hat er die Qual der Wahl.

PC an der Front gefährlich

«Möglichst zuverlässig, schnell, einfach und sicher», so charakterisiert *Peter Weber*, Verkaufsleiter bei Hugin Sweda, das ideale Kassensystem. Sein Vorzug gilt eher einem elektronischen, jedoch EDV-verbundfähigen System. «Ein PC an der Front ist relativ gefährlich, weil der Anwender selber ins Programm eingreifen können; die elektronische Kasse hingegen ist gesichert.» Das Problem kennen

auch seine Kollegen, die alle raten – Computer-Freak hin oder her – die Hände von den Programmen zu lassen. Für *Peter Weber* macht ein Verbund von elektronischen Systemen mit einem PC aber jederzeit Sinn: «Der Nutzen ist gross. Heute gibt es effiziente Möglichkeiten und weitgehendste Lösungen für alles.» Dieser Meinung ist auch *Heinz Weber*, Geschäftsführer der Sortec Habimat AG. «Der Trend geht bereits wieder weg vom PC, hin zum eigenständigen, computergestützten elektronischen System, das PC-kompatibel ist.» Bedienerfreundlichkeit, Sicherheit und die Kostenfrage sind dabei für *Heinz Weber* die Hauptargumente.

Keine Schnellschüsse

«Sowohl als auch», heisst die Lösung von *Willi Baumann*, Verkaufsleiter der ADS Anker AG. «Entscheidend ist die Kapazität, die gebraucht wird, und was der Betreiber alles mit dem System machen will.» Für ein kleines Beizli reiche vermutlich auch eine «einfache» Kasse, während ein Grossbetrieb in anderen Dimensionen denken müsse. Für *Kurt Mader*, Verkaufsberater bei der EPS AG, sind die Unterschiede zwischen den Systemen heute nur noch technischer Art. «Schlussendlich ist ein PC aber flexibel», ist er überzeugt. Was für wen sinnvoll sei, müsse jeder Gastronom selber entscheiden. Auf eines legen die Kassen-Fachleute alle grossen Wert: Beratung, Analyse der Situation, das Finden einer optimalen Lösung bei möglichst geringem Aufwand. «Der Kunde ist auf das breite Wissen des Kassen-Vertreters angewiesen», bringt es *Mader* auf den Punkt. Informationen einholen – auch in vergleichbaren Betrieben und bei Kollegen –, Systeme vergleichen, keine überstürzten Kaufentscheide treffen, so lautet die allgemeinen Ratschläge der Profis.

Anwendung

Welches System für welchen Betriebstyp am geeignetsten ist, will gut und lange überlegt sein. Hoteliers berichten über ihre Erfahrungen.

MARIANNE LUKA-GROSSENBACHER

Hotelier *Klaus Künzli* vom Bären in Ostermündigen ist mit seinem elektronischen Kassensystem (5 Kassen, diverse Drucker), welches im Verbund mit einem PC steht, sehr zufrieden. «Eine reine PC-Kasse ist meines Erachtens einfach nicht mehr überblickbar. Wesentlich für uns ist, dass wir noch eine manuelle Schnittstelle haben, wo wir eingreifen und Fehler korrigieren können.» Grundsätzlich, so *Künzli*, würde das System auch ohne PC funktionieren. Er rät jedoch zu diesem Verbund, weil damit Änderungen des Angebotes auf einfachstem Weg (da Schreibmaschinen-Tastatur) eingegeben werden können.

Lange Evaluation

Zwei Jahre verbrachte man im Bahnhofbuffet Bern (BBB) mit der Evaluation eines Kassensystems, das den zahlreichen und unterschiedlichen Verkaufsstellen gerecht wird. Gewählt wurde ein elektronisches Einheitssystem; pro Stockwerk gibt es einen Abrechnungsbereich. «Dort, wo mit wenig Artikeln gearbeitet wird, brauchen wir also nur einen kostengünstigen Mini-Terminal», erläutert *Bernhard Marti*, Leiter Logistik im BBB, die Vorteile. «Flexibel und einfach», hiess die Vorgabe, zudem gilt, dass im BBB alles nur einmal eingetippt wird. Deshalb wird nachts via Zeituhr das gesamte Kassensystem auf einen PC geschaltet, wo die täglichen Daten aufgearbeitet werden. Die Software dazu hat ein hauseigener Ingenieur entwickelt.

3	PERNOD	*8.00
3	RUMPSTEAK	*84.00
2	MARTINI COCKT.	*16.80
BAR-T *138.80		
ENTH. MWST		*17.05

VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH

Neu zeigt der Bon bei dem Gesamttotal den angewendeten Steuersatz an. *Foto: zvg*

Individuelle Lösungen suchen

Hotels Johanniter in Luzern im angeschlossenen Restaurant installiert. Bis heute ist einzig ein Küchen-Drucker hinzugekommen. «Wir haben gemerkt, dass wir einen Verbund mit der Hotel-EDV gar nicht brauchen», so *Réceptionschef Joseph Inauen*. Die meisten Gäste würden, da Gruppen, separat verpflegt; für die restlichen Privatgäste rentiere sich eine System-Erweiterung nicht.

Individuelle Bedürfnisse

Vor zweieinhalb Jahren haben sich in Bad Ragaz die Grand- und Kur-Hotels zu einem gemeinsamen Kassenverbund zusammengeschlossen. Das heisst, der Gast konsumiert bargeldlos, wo er will, vom Cafe über das Restaurant bis zum Beauty Shop oder Health Center. Abgerechnet wird zuletzt an der betreffenden Hotel-Kasse. Ein vollcomputerisiertes System (inkl. Fidelity Front-Office-Programm) bewältigt diese Arbeit. «Es gab Leute, die uns vor einem PC-System warnten», so *Thomas Schmid*, Vizedirektor der Grand Hotels Bad Ragaz. «Doch wir würden dasselbe nochmals wählen. Daten haben wir noch nie verloren.» Sogar eine Virus- und eine Harddisk-Panne seien innert nützlicher Frist behoben worden. Ans System angeschlossen sind 8 Kassen, 16 PC-Stationen sowie diverse Drucker, vom einfachen Bon bis zum Guestcheck mit Logo. Die Kosten für die gesamte Anlage beziffert *Schmid* mit rund 200 000 Franken.

Ein einfaches elektronisches Kassensystem mit offenen Optionen (EDV-Verbund, Drucker usw.) hat man vor gut einem Jahr bei der Wiedereröffnung des

Formalitäten

Folgende Elemente müssen in Rechnungen und Quittungen enthalten sein:
 - Rechnungen über 200 Franken an Steuerpflichtige (Geschäftessen und -reisen, Kongress- und Seminarveranstalter, usw.)
 - Name, Adresse, MwSt-Registrierungsnummer des Lieferanten
 - Name, Adresse des Empfängers der Lieferung oder Dienstleistung
 - Datum, Zeitraum der Lieferung oder Dienstleistung
 - Art, Gegenstand und Umfang der Lieferung oder Dienstleistung
 - Entgelt für Lieferung oder Dienstleistung
 - Der auf das Entgelt (Rechnungssumme) entfallende Steuerbetrag oder bei einem Gesamttitel die Angabe des angewendeten Steuersatzes (z.B. inkl. 6,5 % MwSt).
 - Rechnungen für Leistungen zu unterschiedlichen Steuersätzen enthalten, sofern angegeben wird, wie sich das Entgelt auf die mit verschiedenen Steuersätzen belasteten Umsätze aufteilt. Bei Rechnungen unter 200 Franken an die oben erwähnten Kundenkreise fallen einzig die Punkte 2 und 4 weg. Keine Formvorschriften seitens der Behörden bestehen für Rechnungen an Nicht-Steuerpflichtige, das heisst Privatkunden. *MLG*

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Le tourisme menacé par les changements climatiques?

Depuis quelques années déjà, les changements climatiques constituent un sujet de préoccupation pour le secteur du tourisme. Le réchauffement de la planète et le fameux « effet de serre » préoccupent les spécialistes de l'environnement et donnent des cheveux blancs aux responsables des stations d'hiver qui attendent chaque année la neige avec une certaine anxiété. Toutes ces questions, leurs conséquences ainsi que les mesures qu'elles entraînent ont longuement été abordées lors de la 3e « Journée du tourisme et de l'environnement » qui vient d'avoir lieu aux Grisons. Plusieurs workshops ont en outre animé ces rencontres.

Page 3

Les nouvelles imprimantes de billets ATB sont arrivées

Les imprimantes de billets ATB (Automated Ticket and Boarding-pass Printers) sont entrées dans les mœurs des compagnies aériennes et des différents opérateurs touristiques depuis une dizaine d'années. La nouvelle génération de ces imprimantes de billets à bande magnétique de la firme japonaise Fujitsu, récemment présentée à Dübendorf en collaboration avec ICL Travel et ITMC (Information Technology and management Consulting), laisse entrevoir des possibilités jusqu'ici inconnues. Il sera en effet désormais possible d'imprimer sur le même billet des coupons et des cartes d'entrée de plusieurs partenaires, qu'il s'agisse d'hôtels, de compagnies de location de voitures ou d'entreprises de transports.

Page 5

Les hôtels suisses parmi les plus chers de la planète

La Suisse appartient au cercle très fermé des nations les plus chères de la planète. Cela est notamment vrai lorsqu'il est question du prix des hôtels lors de voyages d'affaires. La récente enquête publiée par le groupe britannique Hogg Robinson place ainsi la Suisse au 3e rang derrière le Japon et Hong-kong. Selon cette enquête, le prix moyen d'une nuitée en Suisse, en tenant compte des différents rabais accordés aux grandes entreprises, a certes passé de 115,39 livres en 93 à 110,68 livres en 94, soit de 250 à 240 francs, cela n'a toutefois pas empêché notre pays de figurer sur la 3e marche du podium au hit-parade des hôtels les plus chers devant Singapour, le Danemark et la Belgique.

Page 7

Le Jura bernois, parent pauvre touristique

Au cours des dix dernières années, l'Etat de Berne a alloué 23 millions de francs à titre d'encouragement à l'hôtellerie. Ce chiffre correspondant à 800 millions de francs d'investissements a pratiquement permis de combler tout le retard que le canton a accusé sur le confort des établissements de ses principaux concurrents des Grisons et du Valais. Le Jura bernois s'estime pour sa part être le parent pauvre de cette aide cantonale. Alors qu'il n'a absorbé que le 3% de ces subventions, l'Oberland et le Mittelland se sont adjugés la plus grosse partie du gâteau avec 75% et 22%.

Page 8

Les caisses enregistrees bonnes pour le placard

Dans l'hôtellerie et la restauration, l'époque des bonnes vieilles caisses enregistrees mécaniques et bruyantes est définitivement révolue. Devant les progrès fulgurants de l'électronique et de l'informatique, la plupart des professionnels sont aujourd'hui équipés d'ordinateurs personnels. Les possibilités offertes par ces nouveaux systèmes sont innombrables, les mises en réseaux pratiquement illimitées. Il n'y a pas que les instruments comptables qui ont été submergés par cette vague électronique. La plupart des systèmes de distribution (machines à café, gestion des stocks, distributeurs de boissons) sont désormais informatisés.

Page 14

Coopérations marketing

Les hôtels d'aéroport s'envolent avec Eurocard

Les cartes de crédit, qui se livrent une concurrence féroce pour la conquête du très juteux marché du tourisme et des loisirs, multiplient les coopérations marketing avec les hôteliers. Dernier exemple en date, celui d'Eurocard, qui propose à ses titulaires des rabais substantiels dans plusieurs hôtels d'aéroport durant les Fêtes de fin d'année. Une action qui tombe à pic: ces établissements sont désertés par les hommes d'affaires à cette période de l'année.

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

Les hôtels helvétiques font l'objet d'un nombre toujours croissant d'actions promotionnelles. Les titulaires d'une carte Eurocard/Mastercard qui transiteront par Cointrin ou Kloten durant les Fêtes de fin d'année pourront largement en profiter. Depuis quelques jours en effet, l'Eurocard/Mastercard sert de « laissez passer » pour franchir à bon marché la porte de sept établissements haut de gamme situés à proximité des aéroports helvétiques. Le Penta, le Mövenpick Cadett, le Mövenpick de l'aéroport et l'Holiday Inn Crowne Plaza à Genève, ainsi que le Swissôtel International, le Best Western Hotel Airport et le Renaissance Hotel à Zurich, participent à cette opération. Les réductions accordées peuvent atteindre 50% et sont valables pour une période qui varie entre le début novembre et la fin février.

Séduire les vacanciers

Cette campagne tombe à pic. Elle devrait surtout faire remonter le taux d'occupation d'établissements partiellement désertés par les hommes d'affaires durant cette période de l'année. « 25% des Suisses partent au moment des Fêtes de fin d'année. Plusieurs d'entre eux prennent l'avion. Nous voulons les inciter à se préparer agréablement au départ ou à prolonger leurs vacances en s'offrant une nuit dans un établissement auquel ils ne penseraient pas forcément », explique Pierre Renggli, responsable marketing chez Eurocard.

L'opération a été lancée à grand renfort de publicité dans le dernier numéro du magazine «Globe» d'Eurocard, distribué à plus de 600 000 clients potentiels en Suisse! A signaler toutefois que les avantages accordés par les différents établissements qui participent à l'opération va-



Les hôtels d'aéroport sont partiellement désertés par les hommes d'affaires durant les Fêtes.

Montage: htr

rient sensiblement. Dans certains cas, on peut même douter que le client y trouvera vraiment son compte...

La campagne d'Eurocard s'inscrit parfaitement dans la logique de la concurrence que se livrent actuellement les cartes de crédit sur le marché du tourisme et des loisirs. On ne compte plus en effet les programmes de fidélisation et les partenariats conclus avec les prestataires touristiques (transporteurs, compagnies aériennes, CFF). L'hôtellerie helvétique est elle aussi sollicitée de plus en plus souvent pour participer à des campagnes dont l'objectif vise généralement à offrir une valeur ajoutée aux prestations habituelles. Les CFF, on s'en souvient, ont ouvert les feux cet été en lançant une action spectaculaire: des rabais allant jusqu'à 50% dans plus de 80 hôtels, 56 musées et 16 stations thermales sur présentation d'un abonnement demitair ou général.

540 millions de francs

Avec plus de 950 000 titulaires de cartes, Eurocard est le leader incontesté sur le marché suisse. L'année dernière, les adhérents ont dépensé 2,7 milliards de

francs auprès de 60 000 partenaires en Suisse. 20% de cette somme, (soit 540 millions de francs!) ont été réalisés dans l'hôtellerie et la restauration. Treize autres pour cent sont attribuables au secteur des transports. Autrement dit, un tiers des transactions gérées par Eurocard est directement à mettre sur le compte d'activités touristiques et de loisirs! Signalons et passant que les Suisses ont dépensé 1,4 milliard de francs par

Dix pour neuf!

Eurocard, qui joue sur plusieurs tableaux, semble actuellement privilégier les actions de partenariat avec les chaînes hôtelières. Une carte fidélité, valable jusqu'en juin 1996, permet en effet à ses titulaires de « collectionner » les nuits dans les établissements de la chaîne Best Western Swiss Hotels et donne droit à la gratuité lors de la dixième nuit. Signalons en passant que les membres européens de la même chaîne offrent, pour leur part, un rabais de 10% à tous les détenteurs de la carte... American Express! JPF

l'intermédiaire d'Eurocard/Mastercard à l'étranger. La raison du succès d'Eurocard en Suisse? Le « co-branding ». En clair, la carte de crédit s'associe avec des entreprises comme les CFF (Rail Card), Swissair (combinaison de la carte Eurocard/Mastercard et du programme Qualiflyer), le TCS, les musées ou d'autres entreprises disposées à accorder des rabais pour accroître le nombre et la fréquence de leurs clients et augmenter du même coup leurs chiffres d'affaires. Les autres entreprises de cartes de crédit utilisent généralement les mêmes procédés. En collaboration avec l'ONST et deux partenaires bancaires, Visa (qui reste numéro un mondial au nombre de cartes émises), vient par exemple de lancer une série d'offensives similaires. L'une d'entre elles permet aux détenteurs suisses et étrangers de la carte Visa de profiter pendant une année d'offres promotionnelles partout où le sigle «Switzerland welcomes Visa» est affiché: verre de champagne gratuit, apéritif offert par le restaurateur, réductions sur les nuitées dans certains hôtels, etc. A condition évidemment de régler ses paiements au moyen de la carte...

Riviera vaudoise

Des congrès et du punch à Montreux!

Si 1995 sera marqué par la présence du fameux Symposium international de télévision, ce sera aussi un millésime riche en congrès pour Montreux. Résultat des très nombreuses démarches en cours depuis des mois, la nouvelle a été dévoilée lundi dernier à la faveur de l'assemblée d'automne de l'OCTM).

JEAN-CHARLES KOLLROS

Sous l'impulsion du nouveau directeur Xavier Kempf et avec l'appui du tout aussi nouveau directeur de gestion Eric Barrelet, l'OCTM entend aujourd'hui redonner la priorité à la force de vente. Une option d'autant plus indispensable que l'Office est actuellement sous l'oeil des politiques, dans le contexte de la procédure d'assainissement et de restructuration en cours. Dans ce contexte, décision a été prise de revoir le monde de rémunération des vendeurs et prospecteurs, de manière à les intéresser davantage aux résultats. De plus, l'OCTM peut désormais compter sur un «démarcheur» permanent aux Etats-Unis, au bénéfice de contacts particulièrement privilégiés: il s'agit d'un ancien de «Swissair» payé lui aussi au rendement. Pour certains observateurs, c'est un peu le retour à l'ère de l'ancien directeur

Ambassadeurs à Paris et Lausanne

Les départs successifs de Michel Ferla (à l'ONST Paris) et de François Michel (à l'Office du tourisme du canton de Vaud) n'inquiètent pas trop les dirigeants de l'Office des Congrès et du tourisme de Montreux. Il s'agit au contraire d'une double chance à considérer: d'une part pour permettre de redynamiser la vente avec des forces nouvelles, d'autre part pour pouvoir compter sur deux ambassadeurs montreuissiens placés à des positions stratégiques. Cela dit, il est évident que François Michel, qui travaillait surtout le territoire des Etats-Unis, sera remplacé. JCK

Rose d'Or. Les chambres qui auraient été occupées par les participants à ce Festival seront donc occupées pour le Symposium de Télévision et par conséquent disponibles pendant la Rose d'Or, ce qui arrange tout le monde et en priorité les hôteliers montreuissiens.

Congrès à Répétition

Côté congrès, Xavier Kempf aura le plaisir d'accueillir en février déjà les spécialistes de la robotique (congrès à répétition, sans mauvais jeu de mots!), puis un congrès en provenance d'Angleterre («Drugs and Therapeutics») suivi d'une exposition JVC. Après la Rose d'Or, et avant le Symposium, la société de médecine interne rassemblera plus de 700 personnes sur la Riviera tandis que l'Association suisse des électriciens fêtera son centième anniversaire en septembre à Montreux. La deuxième partie de l'année s'annonce également bien fournie, sans parler de plusieurs incentives et de manifestations n'utilisant pas directement le Centre de congrès. Sur le plan local, l'OCTM s'est déclaré prêt à relever un autre défi: celui de rassembler tous les partenaires directs et indirects du tourisme afin de les sensibiliser encore davantage à certaines retombées et de leur demander un effort accru. Les hôteliers ont déjà accepté de jouer le jeu tandis que des rencontres sont agendées avec les cafetiers-restaurateurs et les commerçants.

Minotel Suisse

Volume d'affaires record en 1994

C'est au Palais des Congrès de Lugano que s'est tenue en début de semaine l'assemblée générale de Minotel Suisse. Le président Gérald Dörfler a relevé que les résultats enregistrés au cours des neuf premiers mois de 1994 ont permis d'établir un nouveau record. Le volume d'affaires réalisé pendant cette période s'est en effet avéré supérieur à celui de l'ensemble de l'année passée! Avec ses 105 hôtels de classe moyenne et de qualité supérieure, Minotel Suisse explique cette progression par l'augmentation de la clientèle européenne et l'efficacité de la centrale de Minotel Suisse à Lausanne. Celle-ci réunit en effet les services de promotion-vente, de réservation, de documentation et de comptabilité, ainsi que la centrale d'achats. Cette dernière, dirigée par Pierre-Yves Flora qui présidera également aux destinées de la chaîne en 1994/95, travaille avec 70 partenaires-fournisseurs. Il s'agit de la plus grande centrale d'achats gérée par des hôteliers en Suisse. Son chiffre d'affaires a passé en 1993 la barrière des 22 millions de francs (+8%). Relevons enfin que Minotel Suisse est implanté dans toutes les grandes régions touristiques. De nombreux hôtels sont en liste d'attente dans plusieurs villes et stations. En revanche, le groupe cherche encore à s'implanter dans diverses localités pour étoffer son réseau. LM

Fribourg

Pour un tourisme intégré

Dans l'optique du renouvellement des installations de remontées mécaniques de la Gruyère, une étude sur leur impact économique vient d'être rendue publique. Une thérapie de choc est préconisée, avec des remèdes qui pourraient aussi être prescrits dans d'autres régions de Suisse.

Il ressort de cette étude menée par Francis Scherly (Interconsulting Hotellerie-Tourisme) la nécessité d'intégrer le futur des remontées mécaniques grüériennes – dont le seul renouvellement va entraîner des investissements de l'ordre de 20 millions de francs – dans une politique de service public. Une telle infrastructure devrait être en effet assimilée aux autres compagnies de transport ou à des investissements à caractère public, tels que chemins de fer, cars postaux, services de navigation ou piscines publiques, halles de gymnastique, etc. «Les remontées mécaniques des Préalpes fribourgeoises dont la preuve de la non-rentabilité est établie, ne sauraient être, sur un plan micro-économique, une source de profits», estime Francis Scherly.

Ces réseaux de remontées mécaniques sont d'une importance vitale pour l'avenir du tourisme grüérien. Il n'est donc pas question d'envisager un désinvestissement, mais bien une modernisation... à certaines conditions cependant. Devant les membres de l'Association fribourgeoise des remontées mécaniques et des représentants des communes, Francis Scherly a été clair: «Investir à moyen terme deux dizaines de millions pour permettre la survie des moyens de remontées mécaniques de Charmey et Moléson sans une thérapie de choc au niveau de la rationalisation/commercialisation des exploitations serait économiquement suicidaire». Et l'économiste-expert de préconiser le regroupement/fusion des quatre sociétés de remontées mécaniques de la Gruyère (Charmey, Jaun, Moléson et la Berra).

Seul un scénario de ce type, qui pourrait intervenir en 1997/98, permettra de s'assurer la confiance du contribuable, tout en réalisant évidemment de confortables économies d'échelle. Parallèlement, il s'agit, selon Francis Scherly, de dynamiser tout l'offre régionale grüérienne, en commençant par le renforcement de la capacité d'accueil de l'hébergement qui nécessiterait en tout cas deux nouveaux hôtels, dont un à Bulle. JS

Enneigement artificiel dans les stations

Vers la quête de l'or blanc artificiel

Même si l'on en parle moins, l'attrait des stations d'hiver valaisannes pour les canons à neige n'a pas diminué. Au contraire. Il faut dire que la neige constitue toujours la seule véritable garantie d'une saison touristique économiquement rentable. Le reste n'est que du vent.

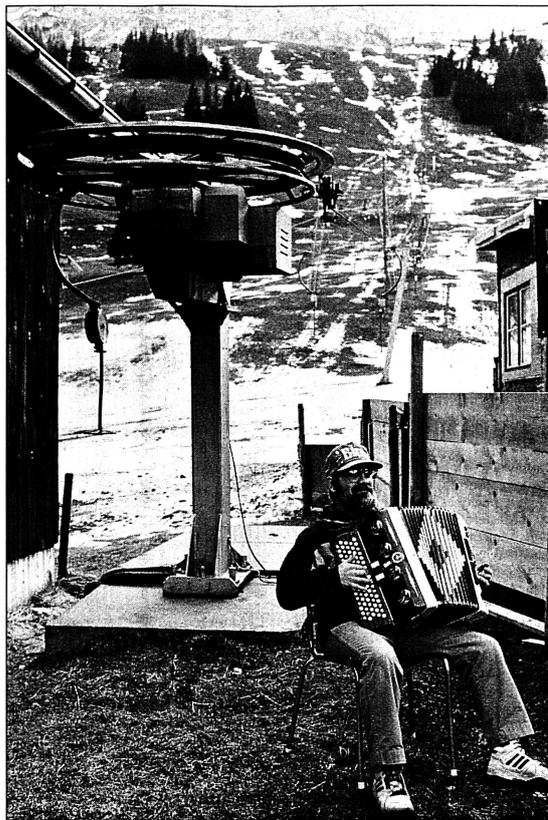
ALEXANDRE BOCHATAY

Il y a dix ans, les premiers prototypes de canons à neige ont fait leur apparition en Suisse. Zermatt et Thyon 2000 ont été les premières stations valaisannes à s'équiper de cette installation magique. Au début, on en parlait relativement peu. Il faut dire que l'enneigement naturel était encore satisfaisant. Les choses se sont gâtées, il y a six ans, avec les premières variations météorologiques et la succession de saisons d'hiver relativement peu enneigées. Un autre élément a considérablement projeté les canons à neige à l'avant de la scène. L'intervention des mouvements écologistes, qui voyaient l'utilisation de telles installations comme dangereuse pour l'équilibre naturel de certaines régions alpines, a littéralement entretenu une publicité, quasi passionnée, autour de ces engins miraculeux.

Canons salvateurs

Ravitaillement en eau, problèmes de décibels et enneigement exagéré ont rapidement motivé le combat des protecteurs de la nature. Aujourd'hui, ces derniers n'ont pas jeté les armes, mais l'installation de ces canons répond désormais à des critères précis et légaux. «Il n'est plus possible de faire n'importe quoi, n'importe où. On veille toujours au grain», confie un responsable du WWF. «Il y a du reste très peu de moutons noirs. Les promoteurs indisciplinés qui ne respectent rien sont maintenant connus, également par les services cantonaux concernés».

En Valais, une dizaine de stations importantes disposent désormais d'installations d'enneigement artificiel. Après Zermatt et Thyon 2000, Veysonnaz a rapidement équipé ses pistes de canons à neige. D'abord sur la désormais célèbre Piste de l'ours, puis, l'année dernière, dans les endroits critiques de la Piste des mayens. Il y a quatre ans, Télé-Verbier a suivi le mouvement général en équipant



Hivers sans neige: les Suisses connaissent la musique...

Photo: htr

quelques endroits du domaine skiable de la station bagnarde. Depuis, l'extension s'est poursuivie. L'année dernière, c'était au tour de Nendaz, Vercorin et Saas Fee, cette dernière envisageant l'augmentation de son potentiel d'enneigement dès l'année prochaine.

Six nouveaux candidats

Rapidement, les responsables des stations non-équipées de canons à neige ont pris conscience de l'importance d'une

technique jugée salvatrice en temps de pénurie d'or blanc. Il faut dire que pour les sociétés de remontées mécaniques, il est impératif de pouvoir ouvrir leurs domaines skiables, même partiellement, avant le début des vacances d'hiver. La vente massive d'abonnements annuels en dépend fortement. Elle stimulera économiquement toute la saison touristique.

Ainsi, pour la saison à venir, six nouvelles stations valaisannes vont faire appel à la technique de l'enneigement arti-

ficiel. Anzère, Zinal, Montana, Ovronnaz, Torgon et éventuellement Champoussin vont également s'équiper de ces providentiels canons à neige. Certaines à titre expérimental, du reste. La concurrence s'annonce déjà rude. Pouvoir annoncer un enneigement assuré sur dépliant touristiques constitue, à n'en point douter, un atout considérable auprès d'une clientèle toujours plus exigeante.

Poule aux oeufs d'or

Il faut pourtant être prudent. Le résultat n'est pas toujours garanti. «Fabriquer de la neige reste un art», explique un fabricant. Il ne suffit pas d'installer un canon, amener l'électricité et acheminer l'eau pour enneiger le plus simplement du monde une surface déterminée. Il existe des paramètres inévitables notamment liés à la température ambiante. Et c'est là que le combat fait désormais rage entre fabricants qui ont rapidement senti la poule aux oeufs d'or. D'un point de vue technique il existe pratiquement deux types de canons à neige, ceux à haute et ceux à basse pression. Les premiers ressemblent à des lances de pompiers. L'eau y est expulsée avec force. Dans l'air, les gouttes gèlent et se transforment en neige. Mais la température de l'air doit avoisiner les 5 à 7 degrés en dessous du zéro.

Résultats différents

Les seconds, ceux de la deuxième génération, appelés à basse pression, ressemblent à des réacteurs cylindriques de petit avion. L'eau est expulsée à travers une multitude de petites buses, puis dispersée dans l'air grâce à une hélice qui agit comme une soufflerie. Cette technique génère des gouttelettes d'eau plus petites et plus légères, donc qui gèlent à moins basse température. Moins deux à trois degrés suffisent généralement pour fabriquer une neige plus aérée.

Selon le matériel choisi, les prix varient donc du simple au double et se calculent en centaines de milliers de francs. Puisseance des stations de pompage d'eau, types et modèles de canons à neige et logistique de l'infrastructure technique contribuent à plus ou moins de succès dans la fabrication de la neige. Et c'est là que les choix seront déterminants. Plus questionnaires que techniciens, certains dirigeants ont choisi d'acheter bon marché. Conjoncture oblige. La météo pourrait alors encore leur causer de désagréables surprises.

Hôtellerie genevoise

Genève doit batailler ferme pour séduire les organisations internationales

A la fin des années 1940, les organisations internationales sont venues s'installer à Genève sans que les autorités aient à faire le moindre effort. Aujourd'hui, elles doivent batailler ferme pour obtenir l'installation de nouvelles institutions. L'an prochain, plusieurs organisations s'implanteront dans la cité de Calvin. Une manne intéressante pour les hôteliers.

VÉRONIQUE TANERG

À Genève, les hôteliers réalisent un tiers de leurs nuitées grâce aux organisations internationales. C'est dire s'ils vont être suspendus à la décision qui devrait être prise aujourd'hui même d'entériner l'installation du siège de la nouvelle Organisation mondiale du commerce (OMC) dans la cité du bout du lac. Alors que l'OMC doit prendre la relève du GATT à partir du 1er janvier 1995, elle a du mal à prendre corps. En effet, un mois avant l'échéance, une trentaine de pays seulement sur 117 avaient donné leur feu vert. La situation s'est éclaircie le 2 décembre, lorsque le Sénat américain a approuvé l'accord commercial le plus ambitieux de l'Histoire. Si l'on en croit les estimations des experts, il devrait faire augmenter le revenu mondial de 500 mil-

liards de dollars d'ici 2005. Sitôt la reconnaissance américaine connue, une centaine d'Etats ont emboîté le pas aux représentants de l'Oncle Sam. Voilà qui va intéresser les hôteliers genevois puisque l'envergure de l'OMC dépassera celle du GATT. En effet, plusieurs pays, dont la Chine, ont d'ores et déjà déposé une demande d'adhésion.

Inventaire des privilèges

Reste que l'implantation du siège de l'Organisation Mondiale du Commerce à Genève va coûter cher au Canton et à la Confédération. Ces derniers ont dû lâcher du lest sur les privilèges des nouveaux diplomates pour faire le contre-poids face aux offres d'autres villes – celle de Bonn étant la plus alléchante. Qu'ont-ils réclamé? Les fonctionnaires internationaux ont dressé un inventaire des privilèges octroyés unilatéralement par différents pays aux ambassades étrangères; davantage de stations-service commercialisant de l'essence hors-taxe, le non-paiement de la vignette autoroutière, le remboursement de la TVA sur leurs achats ainsi que l'octroi de permis de travail pour leurs conjoints ainsi que des facilités de séjour pour leurs proches.

En ce qui concerne l'institution elle-même, elle a obtenu la gratuité des locaux ainsi que la construction d'un parking à proximité – d'autant plus utile que le nombre des représentants et des visiteurs va sans doute augmenter, ses activités étant plus larges que celles du défunt

GATT. Mais l'OMC passe la vitesse supérieure en réclamant en supplément un tunnel souterrain pour éviter de traverser un axe à grande circulation.

Les autres organisations internationales sont très attentives aux négociations entre l'OMC et les autorités. Elles espèrent ensuite obtenir les mêmes privilèges. C'est notamment le cas du Haut Commissariat aux Réfugiés (HCR), une institution en plein essor en raison des conflits qui se multiplient à travers le monde. Alors qu'il employait 500 personnes il y a sept ans, le HCR détient actuellement près d'un millier de collaborateurs et son budget a triplé.

Objectifs ambitieux

Mais la grande fierté genevoise, c'est la création d'une Maison de l'Environnement. Cette dernière, en cours de construction depuis la mi-octobre, doit renaitre des cendres du Palais Wilson, située face au lac Léman d'ici 1998. Ses objectifs sont ambitieux: rassembler sous un même toit les organisations onusiennes spécialisées dans la protection de l'environnement, comme les secrétariats créés lors de la Conférence de Rio (celui de la convention sur le climat, la désertification et la biodiversité). Mais leur venue reste à confirmer. A terme, 400 employés devraient travailler sur ce site. Un autre pôle «vert» est en gestation autour de l'Académie internationale de l'environnement et de la Croix Verte, installées à Conches. Au mois de mars

1995, elles seront rejointes par le World Business Council for Sustainable Development (Conseil économique mondial pour le développement durable). Cet organisme, qui verra le jour au début de l'année prochaine, regroupe 130 grandes entreprises. Une douzaine de postes de travail seront créés.

Lente agonie

Tout aussi inconnu du grand public, le Comité international de surveillance des droits des migrants s'implantera dans la cité de Calvin en janvier prochain. Mais le plus gros projet international de Genève n'est pas concocté dans le giron des Nations Unies. En effet, l'agence de presse Reuter est actuellement en quête d'un terrain pour installer son siège dans la cité du bout du lac. Encore faut-il que les prix de l'immobilier lui conviennent. Si elle arrive à trouver chausserie à son pied, plusieurs centaines de postes de travail seront créés à Genève.

Tandis que les projets de création se multiplient, une organisation subit une lente agonie: il s'agit de l'AELE (Association européenne de libre échange), qui végète depuis l'essor de l'Union européenne et surtout depuis la demande d'adhésion de l'Autriche et de la Suède. Il y a trois ans, l'AELE comptait 150 employés dans la cité de Calvin. Il n'en reste plus que 70. Et tous savent que les jours de l'AELE sont comptés. Mais il faudra attendre le 13 décembre pour savoir officiellement si elle se saborde.

MÉLI-MÉLO

Transports publics GFM: le service d'abord! En dépit du report de certains investissements, dû aux difficultés économiques, la compagnie des Chemins de fer fribourgeois GFM est bien décidée à ne pas diminuer ses prestations en ville et à la campagne, sur la route comme sur le rail, pour les gens comme pour les marchandises. La polyvalence, unique en Suisse, de cette entreprise de transports publics, engendre d'ailleurs un succès confirmé par les résultats de 1993 où les GFM ont battu cinq records: le nombre de voyageurs ferroviaires, celui des personnes transportées par bus, la fréquentation de la ligne autoroutière Fribourg-Bulle, la vente de l'abonnement Arc-en-Ciel du Grand-Fribourg et les trains rétro spéciaux (122) sur la ligne touristique de la Gruyère. Parmi les nouveautés annoncées, à noter la mise en service d'un système de desserte économique sous la forme de bus de nuit, taxis ou bus à la demande. André Genoud, directeur des GFM, a annoncé que la gare routière de Fribourg, actuellement au début de sa construction, sera inaugurée le 9.9.1999! JS

*

ONST: le Bonhomme de neige à émettre à Arosa. Fer de lance de la campagne promotionnelle de l'ONST de l'hiver 93, le Bonhomme de neige a connu un succès sans précédent. La preuve? Malgré son poids de 800 tonnes et ses 27 mètres de hauteur, il n'a pas tardé à trouver une compagnie et à fonder une famille... Du coup, il a quitté cette saison les hauteurs de Saas-Fee qui l'avaient vu naître le 12 novembre 1993 à près de 3000 mètres d'altitude, pour émigrer à Arosa où tout un village de glace et de neige sera sculpté à son attention à partir du 12 décembre. LM

Les attentes de la clientèle sous la loupe

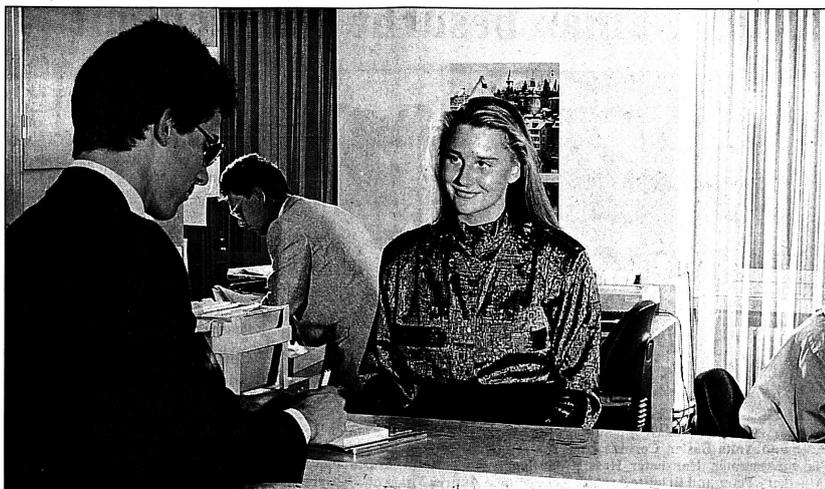
En bouleversant les habitudes, les nombreux changements de société qui sont intervenus, ces derniers temps, ont considérablement compliqué la tâche de l'hôtelier. Que doit-il faire aujourd'hui pour satisfaire ses clients? Une récente étude, présentée au salon Equip'Hôtel à Paris, lui apporte quelques réponses puisqu'elle a analysé les attentes de quatre segments de clientèle.

MIROSLAW HALABA

Divers facteurs ont contribué ces dernières années à modifier les habitudes du consommateur de produits hôteliers. Sans être exhaustif, on citera, pêle-mêle: un retour au naturel et à la tradition, un besoin d'être rassuré, le rejet de la standardisation, une sensibilisation à l'écologie, la surabondance de l'offre, la banalisation du voyage, une innovation toujours plus rapide. Le consommateur a par ailleurs pris goût aux produits et aux articles de qualité. Il est donc prudent dans ses achats, cela d'autant plus qu'il a parfois eu l'impression de s'être fait rouler. L'enquête réalisée entre fin 1993 et cet automne par la société parisienne Coach Omnium auprès de quatre groupes de consommateurs (organisateur et animateurs de séminaires, autocaristes, hommes d'affaires et seniors de plus de 60 ans), répartis dans toute la France, apporte quelques intéressantes informations sur leurs attentes en matière hôtelière. Les conditions du marché français étant suffisamment proches de celles qui ont cours en Suisse, la lecture des résultats ne sera sans doute pas dénuée d'intérêt pour les professionnels de notre branche.

Les autocaristes

Les enquêteurs parisiens ont ainsi posé différentes questions concernant les besoins de la clientèle et classé une partie de ces besoins par ordre d'importance. Si l'on examine d'abord les autocaristes, on constate que ces derniers trouvent principalement leurs hôtels par le bouche-à-oreille, puis au moyen de la documentation reçue. Le premier critère de choix est, bien entendu, ici la localisation. Suivent la réputation et les facilités d'accès. Le prix et la qualité des services viennent en 4^e et 5^e position. Les autocaristes apprécient par ailleurs la qualité de l'accueil et de la restauration,



La récente étude, présentée à Equip'Hôtel et effectuée auprès de quatre groupes de consommateurs bien distincts, devrait permettre aux hôteliers de mieux cerner les attentes de leurs clients. Photo: htr

le confort et l'équipement, mais aussi le fait d'avoir un interlocuteur unique dans l'hôtel. Quant aux reproches, ils portent

principalement sur la standardisation des produits, l'anonymat et le non respect des accords. Les auteurs de l'enquête ont

notamment fait remarquer que les amateurs de voyages en autocar sont d'abord les clients de l'autocariste (c'est

lui qui les a trouvés) avant d'être ceux de l'hôtelier.

Les séminaires

Les organisateurs de séminaires trouvent surtout les hôtels dans les guides spécialisés ou à thèmes. La qualité des services et le confort figurent au premier rang de leurs critères de choix, le 2^e étant la localisation et le 3^e le prix. On constate qu'ils fréquentent toujours plus les hôtels indépendants au détriment des hôtels de chaînes. Ils apprécient ensuite particulièrement la restauration de qualité, les animations, ainsi que l'interlocuteur unique. Parmi les reproches, ils citent les produits standard, le non respect des accords et les pollutions (odeurs ou bruits dans les salles de conférences, par exemple). A l'instar des autocaristes, les organisateurs de séminaires et, partant leurs clients, sont notamment sensibles à la souplesse et l'adaptabilité de l'hôtelier, à son écoute, à ses suggestions touristiques.

Les hommes d'affaires

Troisième groupe de clients examiné: les hommes d'affaires. Il est apparu que ces derniers trouvent d'abord leurs hôtels au moyen des guides de chaînes hôtelières. Le bouche-à-oreille vient au 2^e rang, les guides touristiques au 3^e et les guides spécialisés au 4^e. Comme pour les autocaristes, le critère de choix clé est la localisation. Il est suivi par la qualité des services et le prix. La restauration de qualité, le confort et l'équipement de l'hôtel et la qualité de l'accueil sont ensuite les qualités les plus attendues. Pour ce qui est des critiques, les hommes d'affaires citent notamment le produit standard, le sophistiqué et le superficiel, l'anonymat, les pollutions. Le bon hôtelier enfin est, à leurs yeux, celui qui fait preuve de souplesse et d'adaptabilité, celui qui offre des prestations originales et qui personnalise le séjour.

Les seniors

Dernier groupe, les seniors de plus de 60 ans. Pour ces derniers, c'est surtout l'agence de voyages qui leur permet de découvrir leur hôtel. Les critères de choix sont, dans l'ordre, le prix, la localisation, la qualité des services, les facilités d'accès, la réputation. Ces clients sont par ailleurs sensibles à la propreté, à la qualité de la restauration et de l'accueil et au confort. Les reproches sont ici de deux ordres. Il s'agit du prix (jugé trop élevé) et de l'anonymat. Pour eux, le bon hôtelier est enfin celui qui écoute, qui fait des suggestions touristiques, qui apporte une assistance et qui personnalise.

Ce qu'il faut aussi savoir

L'enquête de la société Coach Omnium a par ailleurs permis de dégager quelques caractéristiques des rapports qui lient les clients qu'elle a étudiés aux hôteliers.

S'agissant des autocaristes, il faut savoir:

- que le marché des groupes est leur marché,
- qu'ils sont avant tout transporteurs, que leurs marges sont constituées par de nombreux petits profits,
- qu'ils doivent recruter de nouveaux clients,
- que les hôtels de chaînes sont les hôtels d'étape,
- qu'ils ne travaillent avec leurs partenaires qu'en relation de confiance,
- qu'ils rejettent la ségrégation à l'encontre de leurs clients transportés,
- qu'ils attendent une solidarité dans l'effort.

S'agissant des organisateurs et animateurs de séminaires, il faut savoir:

- qu'ils fréquentent les chaînes hôtelières et les hôtels indépendants,
- qu'ils attendent écoute, adaptabilité et souplesse,
- qu'ils sont sensibles aux marques d'attention et à la prise en charge complète par l'hôtelier,
- qu'ils exigent un interlocuteur unique et une protection du groupe dont ils ont la charge,
- que la qualité de la restauration, de l'équipement et du confort des salles est prioritaire.

S'agissant des hommes d'affaires (clients individuels), il faut savoir:

- qu'ils fréquentent plutôt les chaînes en voyages professionnels,
- qu'ils fréquentent plutôt les hôtels indépendants en voyages privés,
- qu'ils rejettent le standard, le rétif, l'anonymat,

- qu'ils ont envie de régionalisation et d'intégration à l'environnement,

- qu'ils jugent le décor d'un hôtel aussi important que la qualité de son accueil,
- qu'ils demandent un hôtel en rupture avec l'univers du travail,
- qu'ils préfèrent le petit déjeuner buffet et ont du mal à rester dîner à l'hôtel.

S'agissant des seniors, il faut savoir:

- qu'ils fréquentent indifféremment les chaînes hôtelières et les hôtels indépendants,
- qu'ils sont sensibles aux prix, aux réductions, à la régionalisation,
- qu'ils aiment ce qui les rassure, le contact humain, les autres générations,
- la nouveauté, la propreté et qu'ils aiment prendre leur temps,
- qu'ils n'aiment pas ce qui est froid, les promesses non tenues, un ségrégation à leur encontre. MH

Mövenpick

Affaires en baisse

Le groupe Mövenpick annonce une diminution de 7,7% de son chiffre d'affaires après les dix premiers mois de l'année. Cela ne devrait cependant pas empêcher le groupe de réaliser 13 millions de bénéfices en 1994.

Dans un communiqué, la direction du groupe Mövenpick relève cependant que la baisse effective ne dépassera pas 1,5% cette année, le solde de cette diminution de 7,7% du chiffre d'affaires étant imputable à la fermeture d'un certain nombre d'établissements et à des effets de change négatifs.

Parmi les autres raisons, Mövenpick invoque la récession persistante sur les produits de consommation et dans le secteur de la gastronomie. L'instabilité politique au Proche-Orient et au Yémen ne seraient par ailleurs pas étrangères à cette diminution du chiffre d'affaires. L'objectif de réaliser un bénéfice de 13 millions de francs (8,3 en 1993) sera néanmoins atteint grâce à des gains de productivité, écrit Mövenpick. Parmi les principaux événements de l'année en cours, il faut citer la participation acquise début novembre au sein du groupe italien SME, propriétaire de la chaîne de restaurants «Autogrill». Mövenpick détendra une participation de 26% d'Autogrill et sera responsable au sein du conseil d'administration des aspects stratégiques des opérations. JPF

Curiosité culinaire à Neuchâtel

Bonzesses au fourneaux à l'Hôtel Beaulac

Une expérience pratiquement inattendue vient de se dérouler à l'Hôtel Beaulac à Neuchâtel. Venues de Chine, d'un coin presque perdu près de la frontière vietnamienne, deux bonzesses issues d'un monastère bouddhiste, se sont mises au fourneaux. Et la clientèle, surprise ou avertie par un voyage en Chine, a vivement répondu à l'appel. Une prolongation a d'ailleurs été nécessaire.

RENÉ JELMI

«C'est une expérience qui a pleinement répondu à une attente au niveau de la diversification culinaire», témoigne René Balmelli, propriétaire de l'Hôtel Beaulac. «La clientèle demande souvent une cuisine végétarienne. Dans le cas des bonzesses de Baoshan, toute le monde a été bien servi. Dans la véritable cuisine bouddhiste, la viande est inconnue. Ni poulets, ni oeufs! Même l'huile de cuisson est végétale».

Les deux bonzesses, qui ont commencé à travailler dans leur traditionnel vêtement de cérémonie orange, se sont rapidement adaptées au système européen. Il a fallu toutefois leur faire comprendre qu'ici, c'est le client qui impose son choix de menu. En Chine, de très nombreux plats arrivent sur la table et le client se sert en

fonction des propositions du cuisinier. Un monde tout de différences!

Promotion touristique

En fait, c'est Sylvie Hui, une jeune Chinoise, licenciée en droit de l'Université de Neuchâtel, qui a eu l'idée de créer un lien entre la Suisse et sa ville natale de Baoshan (180 000 habitants) et qui a suggéré l'idée à René Balmelli. «Il fallait tout de même apprécier la situation et ce n'était guère simple», remarque ce dernier. «Cela dit, ces dames se sont rapidement mises dans l'ambiance, avec les moyens européens: fours à air chaud, vapeur, bain-marie, etc. C'était d'ailleurs la première fois qu'elles quittaient Baoshan». On imagine ainsi aisément que le dépaysement a dû être énorme. Le problème de la langue a fort heureusement été résolu grâce à l'engagement personnel de Sylvie Hui qui a su également mettre la main à la pâte.

Dans la cuisine bouddhiste, on ne connaît que les légumes. Il s'agit d'un respect complet de la matière vivante. De plus, le couteau semble inconnu. Les poivrons, par exemple, sont découpés à la machette et appâtés à la main. Ici, toute n'est que miniatures, boulettes ou minuscules paquets de légumes frits. «Savoureux? Le rappel des goûts entre la cuisine bouddhiste et nos habitudes est parfait. D'où cette demande qui m'a étonné», explique encore René Balmelli.

Projets en Suisse

«Notre intention est de poursuivre l'ex-

périence ailleurs en Suisse. A Genève, Berne ou Zurich. Pour le moment, nous voulons prendre un peu de repos, car le travail est plus pénible ici qu'en Chine. Mais si nous trouvons un hôtel décidé à tenter l'expérience, à jouer le jeu, tout est possible, ceci d'autant plus qu'à l'Hôtel Beaulac nous avons plusieurs fois affiché complets», clame Sylvie Hui.

A Baoshan, les bonzesses vivent dans un monastère qui abrite une dizaine de femmes bouddhistes. Souvent, elles accueillent des touristes. Elles préparent aussi des menus de gala pour des personnalités. Le grand problème consistait dans l'intégration. Le tour a été joué... et bien joué pour cette première confrontation gastronomique.



Les deux bonzesses chinoises, à gauche, n'utilisent aucun couteau. Les légumes sont ainsi préparés à la machette, puis à la main. A l'arrière-plan, on reconnaît Sylvie Hui qui est à l'origine de l'arrivée des deux bonzesses à Neuchâtel.

Photo: René Jelmi

US-Zyklus 19

Eine lehrreiche und genussvolle Diplomreise: Arbeitsgruppe «Gallia» besucht das Piemont

Dass Diplomreisen nicht immer nur Kirchen- und Museumsbesuche beinhalten müssen, bewies kürzlich die Gruppe «Gallia» des Zyklus 19 des Seminars SHV für Unternehmensführung in Hotellerie und Restauration, kurz US genannt. Sie liess sich auf einer Reise ins Piemont gastronomisch verwöhnen. Indes: Auch die Kultur kam nicht zu kurz. Nachfolgend ein Reisebericht.

HILDA KIENI*

Die Gruppe «Gallia» des US-Zyklus 19 hat sich Zeit gelassen mit der Durchführung der Diplomreise. Man hatte klare Vorstellungen und plante fünf Tage ein, um themenbezogenes Anspruchsvolles zu erleben, aber auch um Zeit fürs Gemütliche zu haben. Mit einer Piemont-Reise sollte den Ansprüchen Genüge getan werden.

Als Begleiter vor Ort empfingen uns die Initianten der «Amici del Piemonte», *Christiane* und *René Müller*. Es sind Schweizer, die im Piemont wohnen und sich zum Ziel machen, Gegend und Kultur im Ausland zu fördern.

Alba, steter Ausgangsort der Diplomreise, ist die zweitreichste Stadt Italiens. Sie wurde in der Geschichte nie richtig beachtet und erst in neuerer Zeit als Kleinod entdeckt. Alba und seine Region sind berühmt für die Trüffel, Weine, Haselnussplantagen, und Süswaren.

Wir besuchen Weingüter, wo uns Pro-

* Hilda Kieni war Mitglied der Arbeitsgruppe «Gallia» und ist Obfrau des VDH-Stamms Ostschweiz.



«Gallia» stellt sich zum Gruppenbild: (von links, stehend) Silvia Emmenegger, Peter und Anita Basler, Corinne Hug, Andrea und Peter Bonetti, Peter Kieni, Pia Nussbaumer, Hanspeter Hess (Chauffeur), Hilda Kieni, Mario Piovano (Musiker), Peter und Brigitte Arnold, René Müller, Andrea Mikes und Elisabeth Gander. (Von links, knieend) Roland Scherrer, Othmar Emmenegger, Otto Gander, Joe Hug, Mathias Mikes und Christian Wetter. Foto: Hilda Kieni

dukte und Verfahren gezeigt und erklärt werden, sind Gäste in traditionellen Häusern wie der wohl ältesten Weinkellerei «Borgogno» der Familie Boschi in Barolo oder bei den innovativen Brüdern Costa «Teo Costa» in Castellinaldo (Roero) oder den interessanten Barbaresco-Lagen.

Eine Herausforderung ist die Blinddegustation mit Benotung bei *Giancarlo Montaldo*. Er gilt als bester Weinsachverständiger der Region. Degustiert wurden vier erstklassige Barbaresco des Jahres 1991. Zwei Produzenten gesellen sich dazu, um herauszufinden, ob die «jungen Swizzer» etwas von Wein verstehen. *Otto Gander* (Hotel Sternen, Beckenried) lag einen einzigen Punkt neben der Benotung von Montaldo, einige

andere nur wenige Punkte daneben. Das versetzt die anwesenden Produzenten und auch Giancarlo Montaldo in Staunen. Wie sehr Wein junge Leute fasziniert, ist an den vielen Weinkartons, die im Bus untergebracht werden müssen, unschwer zu erkennen.

Köche mit grosser Zukunft

René Müller führt uns zu jungen, initiativen Köchen, denen man eine große Zukunft voraussagt. Besonders zu erwähnen sind *Luciana* und *Massimo Canzia*, in der «Locanda nel Borgo Antico». Nicht zu vergessen ist die Familie *Poncellini*, die ein Casai aus dem 17. Jahrhundert – das «Antico borgo del Riondino» (Azienda Agrituristica) in Trezzo Tinella – stilgerecht restauriert

hat. Ein herrliches Restaurant mit uraltem Weinkeller (Bio-Weine) und sechs Gästezimmern. Eine Adresse für Romantiker.

Uns wird im «Club di Bacco» in Santo Stefano Belbo (Moscato) die Cucina casalinga mit erlesenen Weinen und Grappas zu Gemüte gebracht. Und lehrreich ist's im «Ristorante Colombar» in Livorno Ferraris, wo wir die Küche der Reisbauern – in Italien werden 43 verschiedene Sorten angepflanzt – kosten. Nicht zu vergessen der Besuch im «Castello dei Busca» in Mango, wo uns die feine Küche des Landadels im edlen Rahmen präsentiert wird.

Begnadete Künstler

In Erinnerung bleiben werden die kulturellen Höhenflüge. Der Auftritt von *Maestri Aquilini*, dem Direktor des Konservatoriums, ist sensationell. Was er aus seinem Akkordeon hervorzaubert, höchste Kunst. Oder *Mario Piovano*, der über 70jährige Musiker, Autor und Komponist von unzähligen Volksliedern aus Cambiano (Turin) und *Laura*, die rassistige Sängerin mit der vollen, sprühenden Stimme. Begnadete Künstler, die Lebensfreude zu vermitteln vermögen. Sie sind übrigens im Januar in der Schweiz bei ihren Freunden im Gasthof Bad Schwarzenberg in Gontenschwil anzutreffen.

Es gäbe noch vieles zu erzählen, das Erlebnis mit dem Trüffelsucher und seinem Hund beispielsweise, oder über den Bildhauer *Paolo Spingoglio*, über den Torronehersteller *Sebato*, über den Grappaebrenner *Rovero*. Bleibt zum Schluss eigentlich nur die Frage, ob nicht weitere lehrreiche Studienreisen für Fachleute organisiert werden müssten, auch in andere Gegenden. Wer Interesse oder Ideen hat, melde sich unverbindlich bei Hilda Kieni, Postfach 111, 8570 Weinfelden Telefon 072 22 33 29.

HSMA

Newsletter

Please allow me to already send you the detailed invitation for our Stamm in December as part of this Newsletter. I am really looking forward to presenting you *Kurt Walker* at this occasion. Mr. Walker is the Chief Executive Officer of the Back & Brau Holding, one of the actually most successful restaurant concepts in Switzerland. How can such a simple idea be so attractive and what is its marketing background? Mr. Walker will be pleased to tell us and I hope to see all of you at our Stamm in December. Date: Tuesday, December 20, 1994. Time: 6 pm. Place: Back & Brau Steinfels, Heinrichstrasse 267, Zürich (in the Cinemax building). We will be invited for aperitive (which will most probably be their house-brewed beer); dinner at the Back & Brau is optional. Kindly register not later than by December 14, 1994.

HSMA General Assembly

This is to already announce you the date of our 1994 General Assembly. As I had informed you in my August Newsletter our GA 94 will be in January 1995; the exact date is January 21/22, 1995. Another rather «ethno»-themed assembly, this time in a superb new hotel's surrounding is awaiting us: «Appezöller Stobete» at the Hotel Hof Weissbad in Appenzell. Be prepared for a great weekend at our friends *Damaris* and *Christian Lienhard*. You will get a detailed invitation in December. At the occasion of our 1994 General Assembly and in consideration of the fact, that several members of the Board will give up their duties within HSMA a workshop is planned. As a matter of fact, we want to find out with your help how HSMA Switzerland should be in the future. We feel it should be your interest to co-create your association's offers, also in the sense of helping our new Board in elaborating future programs. Within the discussions we already had for preparing this workshop, we have decided to stop our Werbe-Oscar for this year. We will see if this, for example is something you really find attractive enough also for our future.

Felix W. Hauser, HSMA President

MARCHÉ IMMOBILIER

VALLORBE Buffet de la Gare

Doté de:
1 restaurant de 120 places
1 salle pour banquets et sociétés de 60 places
1 terrasse d'été ombragée de 50 places

Le Buffet de la Gare de Vallorbe est à remettre pour le 1er juillet 1995.

Cet bel établissement sera confié à un restaurateur dynamique qui, grâce à sa solide formation professionnelle, à déjà conduit une entreprise avec succès.

Les conditions de location sont attrayantes et, de plus, le futur tenancier aura à disposition un appartement de 4 pièces ainsi que 6 chambres pour son personnel.

Les intéressés sont priés d'adresser un dossier de candidature avec curriculum vitae, photo et copie de certificat à la Direction du 1er arrondissement des CFF, division du domaine, case postale 345, 1001 Lausanne, jusqu'au 31 janvier 1994.

Des renseignements peuvent être obtenus auprès de Monsieur Michel Vaudroz, tél. 021 342 22 54.



Cause départ à vendre région Bienne
Restaurant Pub Pizzeria
sur deux étages, bien situé.
Prix Fr. 700 000.-
Téléphone 032 41 77 16
P 71687/44300

Annonces par téléfax
031 370 42 23
hotel+revue
tourismus

A vendre
Murs et Fonds, proche Genève,
50 m du lac
splendide restaurant
beaucoup de charme, 40 places
et terrasse, possibilité salle
banquets.
Appartement, chambres personnel.
Affaire très saine 1,2 M.
Ecrire sous chiffre 71666 à l'hôtel
revue, case postale, 3001 Berne.
Pas d'intermédiaire.
71666/11787

Zu verkaufen
Minibars
à Fr. 100.- pro Stück.
Grosse Anzahl vorhanden.
Telefon 041 24 44 66
Fri. Lüdi verlangen.
71650/22667

Wegen Umzugs sehr günstig abzugeben:
Tiefkühlkabine
begebar, Inhalt 10m³
Telefon 061 331 17 17 oder
061 411 95 69
71731/38326

7 Sharp Registrierkassen
(Occasionen, zwischen 12 und 36 Monate alt)
ER8700, mehrwertsteuerfähig, inklusiv
Bondrunder, Rechnungsdrucker,
Küchendrucker und Tastatur, alles in
sehr gutem Zustand.
Auf Wunsch revidiert.
Palace Hotel, Kontrollbüro
3780 Gstaad
Telefon 030 83131, Telefax 030 43344
71712/15067

DIVERSES

Jede
Woche
praxis-
nah
hotel
+
tourismus
revue

Suche netten Freund
zwischen 40 und 50 Jahren.
Bin 165 cm gross, braune Haare, schlank.
Habe eigenes Haus mit Restaurant.
Wenn Du gewillt bist, mich zu unterstützen und auch noch kochen kannst,
bist Du bestimmt mein Typ!
Lass mich nicht lange warten.
Chiffre 71784 hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.
71784/38320

Wegen Geschäftsaufgabe günstig zu verkaufen:
JUNO Kombiteamer à la carte
Salamander Bartscher doppel
Rahmautomat Whipper
Luftreiner Indesit freistehend
Capuccinomaschine
Buffet-Bücherwand, antik nuss-
baum (4 x 2 Meter)
Telefon 091 581 209 abends
71665/2330

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

A l'occasion
des Fêtes de fin d'année,
l'hotel + tourismus revue
paraîtra comme suit:
– Jeudi, 22 décembre 1994:
numéro double 51/52
Délaï publicitaire: jeudi,
15 décembre 1994, 17h
– Jeudi, 29 décembre 1994:
entre Noël et Nouvel-An,
pas de parution
– Jeudi, 5 janvier 1995:
numéro 1/1995
Délaï publicitaire: mercredi,
28 décembre 1994, 17h

La Sarraz, à remettre
**Café-Restaurant
«Le Casino»**
L'établissement comprend:
– une salle à boire de 50 places
– deux salles à manger d'un total de
50 places
– une terrasse de 25 places
– un appartement de
4 pièces et cuisine
– deux chambres pour le
personnel
Prix de remise abordable.
P 71658/44300
BOSQUETS SA
REGIE IMMOBILIERE
1315 LA SARRAZ
TEL. (021) 865 65 66 – FAX (021) 865 70 07

**Dekorationsartikel
für Gala-Bufferets
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 Prospekt-
material an:
Parks Diffusion Blonay
Rte. de Tiercier 6, 1807 Blonay
Tel. 021 943 56 00, Fax 021 943 56 15
71378/383155

Kreditkarten-Verhandlungen

Ein Lied von Freud und Leid

Ein «Wechselbad der Gefühle» erlebt der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) während den seit langem andauernden Verhandlungen mit den Kreditkartenorganisationen: Ab und zu stösst die Verhandlungsdelegation des SHV auf Granit. Oft verzeichnet sie aber auch Erfolge. Kommissionssatzungen oder Verträge für Marketingbeiträge, beispielsweise. Ein Zwischenbericht.

WERNER FRIEDRICH

Ins Kapitel der Erfolge eingereicht werden kann bestimmt die Vereinbarung mit der Warenhauskette Manor. Mit diesem neuen Vertragspartner der SHV-Hotellerie konnte ein Kommissionsatz von 2,1 Prozent bei Handabrechnung, respektive 1,95 Prozent bei elektronischer Abrechnung ausgehandelt werden. (Abwicklung analog der andern Karten). Bestandteil der Vereinbarung sind schliesslich auch interessante Möglichkeiten der Zusammenarbeit im Marketingbereich.

Wer ist Manor?

Manor ist eine der grössten Warenhausketten der Schweiz. Sie befindet sich in Privatbesitz. Vilan, Innovazione, Rheinbrücke, Placette, Nordmann, aber auch die Jumbo-Märkte gehören zu diesem Imperium. Seit dem Herbst dieses Jahres tragen diese Geschäfte nicht mehr ihren Eigennamen. Der Marktauftritt erfolgt nun einheitlich unter den Namen Manor. Die Manor-Kette hat seit einigen Jahren eine eigene Einkaufskarte. Registriert sind über 300 000 Karteninhaber. Mit der Erweiterung der Verwendbarkeit und Akzeptanz in der SHV-Hotellerie, aber auch durch die Möglichkeit, die Karte für weitere Dienstleistungen wie zum Beispiel beim Bezug von Benzin, bei der Autovermietung oder in Fitness-Clubs verwenden zu können, wird sich die Zahl

der Karteninhaber rasch erhöhen. Amexco, Diners und Visa können dann ohne weiteres überflügelt werden.

Ein ideales Segment

Die Strukturdaten der Manorkarten-Inhaber zeigen deutlich, dass es sich um ein ideales Segment für die Hotellerie handelt. 50 Prozent der rund 300 000 Karten-Inhaber leben in der deutschen Schweiz, 40 Prozent in der Romandie und 10 Prozent im Tessin. Sie lassen sich in folgende Altersklassen einteilen: 15 bis 19 Jahre 4 Prozent, 20 bis 29 Jahre 16 Prozent, 30 bis 39 Jahre 24 Prozent, 40 bis 49 Jahre 24 Prozent, 50 bis 59 Jahre 20 Prozent, 60 und mehr Jahre 12 Prozent.

Mit den ausgehandelten Kommissionsätzen ist Manor ein ideales Substitutionsmittel für andere Karten, obwohl vorläufig primär der (potentielle) Schweizer Gast angesprochen wird. In den nächsten Wochen werden alle SHV-Mitglieder mit den nötigen Unterlagen dokumentiert. Als Erfolg gewertet kann sicher auch der mit American Express ausgehandelte Vertrag für eine konkrete Unterstützung der Marketingaktivitäten des SHV. Auf mehrere 100 000 Franken beläuft sich dieser «Zustupf», der ganz direkt den Anliefern der gesamten Hotellerie zugute kommt. Und ein Erfolg ist schliesslich die Vereinbarung mit Diners Switzerland. Diese Organisation unterstützt den SHV im Rahmen seiner Ökologie-Bestrebungen.

Inakzeptables Resultat

Nicht von Erfolg gekrönt sind demgegenüber die seit sechs Monaten andauernden Verhandlungen mit Eurocard. Diese Organisation unterstützt den SHV in der Hinsicht inakzeptabel. Der SHV ist nicht bereit, die kartellistische Absprache hinzunehmen. Bedauerlich, zumal die bisherigen Auseinandersetzungen zwischen dem SHV

und den vier Kreditkartenorganisationen stets hart, aber immer fair verliefen. Partnerschaft war gross geschrieben. Dies führte für beide Parteien zu wesentlichen Vorteilen: Die SHV-Hotellerie profitiert heute von den europaweit günstigsten Kommissionsätzen, die Kreditkartenorganisationen von einer Akzeptanzsteigerung ihres Produktes in den Mitgliedhotels des Verbandes. Mit Ausnahme von Visa investierten die Kreditkarten denn auch immer wieder grosse Beträge in die Werbung für den Tourismus und speziell für die SHV-Hotellerie. Plötzlich soll nun die jahrelange und gute Partnerschaft leichtfertig und vor allem einseitig aufs Spiel gesetzt werden. Der SHV verlangt nicht mehr (aber auch nicht weniger), als dass der infolge Mehrwertsteuer automatisch erhöhte Umsatz kompensiert wird. Die für beide Seiten einfachste Lösung ist eine Senkung des Kommissionsatzes. Die Kreditkartenunternehmen verweigern unisono diesen Schritt. Und sie versuchen offenbar, auf Zeit zu spielen.

Auf Konfrontationskurs?

Die Verhandlungsdelegation SHV für Kreditkarten (*Xaver Stocker*, Präsident, *Judith Noser*, *Hans C. Leu* und *Kurt Künzli*) beschloss einstimmig, diese Taktik nicht zu akzeptieren und – wenn nötig – mit verschiedenen Strategien auf Konfrontation zu gehen. Den letzten Gesprächstermin vom 30. November liessen die Kreditkartenorganisationen mit der Begründung nutzlos verstreichen, dass die Bearbeitungszettel zu knapp sei. Ausser Eurocard haben sich aber immerhin alle schriftlich geäußert und eine Lösung in Aussicht gestellt.

Was ist zu tun?

Die SHV-Verhandlungsdelegation hat an ihrer letzten Sitzung folgendes beschlossen:

- In Zukunft werden die Mitglieder SHV via *hotel + tourismus revue* regelmässig über den Stand der Verhandlungen informiert.
- Der Vertrag mit Manor wird so schnell wie möglich unterschrieben. Die Karte wird ab Januar bei den SHV-Mitgliedern lanciert.
- Weitere Partnerkarten (auch im Ausland) werden kontaktiert.
- Die vier Kreditkartenorganisationen werden bis Ende Jahr zu einer verpflichtenden Aussage gedrängt.
- Die Zusammenarbeit mit dem Schweizer Wirtverband (SWV) wird gepflegt. Im Einvernehmen sowohl bei Preisüberwacher wie bei der Kartellkommission wird das Verhalten der Kreditkartenorganisationen moniert.
- Die Mitglieder werden aufgerufen, individuell die Organisationen zu kontaktieren und eine Anpassung der Verträge zu verlangen.
- Längerfristig wird mit zwei bis drei Karten über einen Einheitsatz für die SHV-Mitglieder diskutiert, allerdings unter der Bedingung, dass diese von allen Mitgliedern SHV akzeptiert werden.

SHV-Aktion



Bärenreck und Erbsensuppe

Morgens um sieben ist die Welt noch in Ordnung. Besonders an einem Montagmorgen, und ganz besonders an jedem vierten November-Montag in Bern. In der Bundesstadt bricht dann das Zwiebel-Fieber aus. «Zibelemärit» ist angesagt. Indes, ein wenig abseits der Innenstadt, beim Bärengraben, geht's für kurze Zeit jeweils um Hülsenfrüchte, um Erbsen, um präzise zu sein. Sie sind zwar nicht minder gesund als Zwiebeln, doch um die dazu verabreichte Beilage dürfte sich streiten lassen: Bärenreck mundet – dieser Meinung wird auch sein, wer nie das Vergnügen einer entsprechenden Degustation hatte – zusammen mit Erbsen mit Sicherheit nicht sonderlich gut.

Am vergangenen Zibelemärit-Montag, 28. November, schien das allerdings niemanden zu kümmern. Der Bärenreck, eine lose Vereinigung, die Aktionen und Massnahmen zum Wohle und zu Ehren Berns organisiert, lud um sieben Uhr in der Früh zur Verleihung des traditionellen Bärenreck-Preises. Über 100 Personen folgten der Einladung und ehrten damit auch die Kabarettistin und Schauspielerin *Birgit Steinegger*, die den

Bärenreck-Preis aus den Händen von Trust-Präsident *François Loeb* (in der Vereinigung schlicht «Oberbär» genannt) entgegennehmen durfte. Honoriert wurde *Birgit Steinegger* für ihre kulturellen Verdienste und als «Botschafterin Berns» in der ganzen Schweiz. Und die Erbsen? Die wurden den Anwesenden in flüssiger Form verabreicht – als heisse Suppe und offeriert vom Schweizer Hotelier-Verein (SHV). Empfindlich kalt wars, und die suppenhelfenden Vertreter des SHV empfanden den grossen Applaus während der Preisverleihung und dem luftigen Suppenzornen als wärmende Anerkennung für die sympathische Aktion.

Die Preisgewinnerin *Birgit Steinegger* (mit dem Bärenreck-Preis), flankiert von Stadtpräsident *Klaus Baumgartner* (links) und *François Loeb* (beide mit Suppenpöbels) stellten sich schliesslich noch unserem Fotografen. SHV-Erbsensuppe am frühen Morgen sorgt ganz offensichtlich für gute Stimmung. Lachen- und Dritte im Bunde waren zwei braune Bären: im noch dunklen Bern kaum sichtbar. (Foto: koe) SSE

Erfra-Gruppe 1

Jörg Bohren neuer Obmann

An der im Romantik-Hotel Sântis in Appenzel abgehaltenen Herbsttagung der Erfra 1 des SHV wurden *Jörg Bohren* (Romantik-Hotel Sternen, Kriegsteten) zum neuen Obmann und *Reto Steiger* (Hotel Basel, Basel) als neues Vorstandsmitglied gewählt.

FRANZ SPANNY

Milo Pfister (Chur), der sich vor zwei Jahren bereit erklärt hatte, für eine Übergangsfrist abermals das Amt des Obmanns der Erfra 1 zu übernehmen, konnte zur Herbsttagung nahezu alle Aktivmitglieder begrüssen. «Wir haben mit zwölf Mitgliedern eine ideale Grösse», meinte der scheidende Obmann, «und wenn elf davon anwesend sind, spricht das für das grosse Interesse, das der Erfra 1 auch 50 Jahre nach deren Gründung entgegengebracht wird.» Mit grosser Genugtuung konnte Pfister darauf hinweisen, dass mit dem Tagungshotel Sântis in Appenzel und dem «Sternen» in Chur vor kurzem gleich zwei Erfra-1-Mitglieder mit dem «Sesam der Gastlichkeit» ausgezeichnet wurden. «Dies ist wohl die schönste Anerkennung, die einem Hotel zuteil werden kann. Sie ist Belohnung für stetiges Bemühen um das Wohlbefinden der Gäste, aber auch eine Herausforderung für die Zukunft.»

Problemloses Wahlgeschäft

Das Wahlgeschäft war vom Vorstand gut vorbereitet, so dass sich keine grösseren Probleme ergaben. Als Nachfolger von *Milo Pfister*, der wie vereinbart sein Amt nach zwei Jahren wieder zur Verfügung stellte, wurde der bisherige Vize-Obmann *Jörg Bohren* zum neuen Obmann der Erfra 1 gewählt. Neuer Vize-Obmann wurde *Felix Huber* (Hotel Engemathof, Zürich) und neu in den Vorstand hielt *Reto Steiger* (ein Erfra-Profi, aber Newcomer in der Erfra 1) Einzug.

Verdiente Ehrung

Mit der Überreichung einer Ehrenurkunde

de wurde *Walter Hegglin* (City Hotel Ochsen, Zug) für seine beispielhafte Tätigkeit von 1948 bis 1994 als engagiertes Mitglied, geistreicher Federmeister, souveräner Obmann und versierter Chronist ausgezeichnet. «Walter Hegglin hat wesentlich zum Aufbau und zur Entwicklung unserer Gruppe beigetragen und sie durch seine Persönlichkeit mitgeprägt. Er hat im wahrsten Sinne des Wortes Erfra-1-Geschichte geschrieben», wird denn auch in der Ehrenurkunde festgehalten.

Über Neuigkeiten aus dem SHV orientierte in der Folge *Rolf Wismer*, Mitglied der Verbandsleitung. Und *Brigitte Messerli*, Erfra-Koordinatorin des SHV, referierte schliesslich über ein hochaktuelles Thema: Die Einführung der Mehrwertsteuer in der Hotellerie.

Besuch im Hof Weissbad

Eingebaut in die Herbsttagung der Erfra 1 war ein Besuch des Gesundheits- und Ferienhotels Hof Weissbad mit Überraschungspapéro und Betriebsrundgang. Nach einem 20jährigen Dornröschenschlaf wurde der traditionelle Luftkurort Weissbad, in dem sich schon vor 160 Jahren Kur- und Wandergäste aufhielten, wieder belebt. Das Gesundheits- und Ferienhotel Hof Weissbad liegt in einem parkähnlichen Grundstück von 40 000 Quadratmetern inmitten von Wiesen, Wald und einem Naturbach. Von hier aus lassen sich Wanderungen ins Alpstengebiet oder Sântisgebirge und Spaziergänge in der näheren Umgebung unternehmen. Vor allem aber findet man im Hof Weissbad einen Geist von Charme, Lebensfreude, Offenheit und Humor und damit eine wirkungsvolle Unterstützung, um gesund zu bleiben oder wieder gesund zu werden...

TODESANZEIGE

Marie Perren-Julen

Wir trauern um unser Mitglied *Marie Perren-Julen*, Hotel Mischabel, Zermatt. Sie verstarb am 4. Dezember 1994 im 68. Lebensjahr an den Folgen eines tragischen Verkehrsunfalles. shv

Fragen und Antworten

Bis zum vergangenen 30. November verlangte der SHV von den Kreditkartenorganisationen die schriftliche Bestätigung/Stellungnahme folgender Forderungen:

- Ermittlung des tatsächlichen Mehrumsatzes infolge Mehrwertsteuer mittels offengelegtem Vergleich des durchschnittlichen Umsatzes pro Transaktion in den Monaten Januar bis März 1995 im Vergleich zur gleichen Zeitperiode 1994 in der Hotellerie.
- Der ermittelte Umsatzzuwachs abzüglich der Jahresteuierung 1994 ergibt den zu kompensierenden Prozentsatz mittels genereller Kommissionsatzreduktion.
- Die Kommissionsatzreduktion ist rückwirkend auf den 1. Januar 1995 zu gewähren.

Hier die Antworten der Kreditkartenorganisationen:

- Amexco*: «Wir sind gerne bereit, unsere bisherige Stellungnahme nochmals zu überprüfen. Vereinbarter Sitzungstermin: 6. Dezember 1994.
- Diners*: «Wir versichern Ihnen, eine einvernehmliche Lösung zu finden». Antwort bis Mitte Dezember.
- Eurocard*: Weder telefonische noch schriftliche Reaktion.
- Visa*: «Wir sind nicht in der Lage, bis zum gewünschten Termin dazu Stellung zu nehmen». Termin bis Ende Dezember.

Bemerkung: Alle Organisationen wurden bereits im April und Mai dieses Jahres mit der konkreten Problematik durch den SHV konfrontiert... WF

Hotelier-Verein des Kantons Bern

Erster Servicelehrgang für Arbeitslose

Erfolg für den Hotelier-Verein des Kantons Bern: Der erste Kurs des Projekts «Servicelehrgang für Arbeitslose» schloss mit guten Leistungen der Teilnehmer ab.

ANNE-MARIE GÜNTER

Von der Beratung über den passenden Wein bis zur perfekten Teilung einer Eistorte: Der Service im grosszügigen Speisesaal des Schulhotels Regina in Matten bei Interlaken klappte bestens. Dabei standen die Servicefachleute unter doppeltem Stress, denn sie servierten nicht nur ein aufwendiges Viergangmenü, sondern absolvierten damit gleichzeitig auch ihre Schlussprüfung nach einem halbjährigen Servicelehrgang für Arbeitslose. Der Präsident des Hotelier-Vereins des Kantons Bern, *Peter Steiner* (Lenk), hatte noch unter

dem bernischen Volkswirtschaftsdirektor *Peter Steinhilber* die Organisation eines solchen Kollektivkurses in die Wege geleitet. Ein beachtlicher Teil der Arbeitslosen in Bern stammt aus dem Gastgewerbe, auf der andern Seite aber fehlen dort ausgebildete Fachleute.

Wenig Praktikumsstellen

14 Teilnehmer des ersten Kurses schlossen ihn rechtzeitig auf die Wintersaison ab. Zehn von ihnen haben bereits eine feste Stelle gefunden. Der Kurs war praxisorientiert. Fünf Monate verbrachten die Kursteilnehmer – nach einem dreiwöchigen Basiskurs im SHV-Schulhotel Regina in Matten – in einem Betrieb. In weiteren drei Schulwochen wurden die erworbenen Fähigkeiten vertieft. Gerade die Orientierung in der Praxis bot *Peter Steiner* und der Leitung des Schulhotels Regina gewisse Schwierigkeiten: Es gab zu wenig Hotels, die sich zum Ein-

satz eines Kursteilnehmers bereit erklärten. Besondere Schwierigkeiten bot das Finden von Praktikumsstellen für den zweiten Kurs, der im Moment läuft: Die Zweitsaison-Betriebe im Berner Oberland haben im November Flaute, und die Hotellerie im übrigen Kanton machte bei dem Versuch nur zögernd mit.

Zufrieden mit dem Versuch

Trotzdem, *Peter Steiner* und auch *KIGA*-Direktor *Kurt Leiser* zeigten sich vom Erfolg der Kurse befriedigt, und Schuldirektor *Peter Rieder* lobte den Einsatz und den Durchhaltewillen der Teilnehmer. Der Versuch soll jetzt ausgewertet werden. Eventuell sind kleinere Änderungen erforderlich. Rund die Hälfte der Teilnehmer waren Ausländer, und deshalb war die Lösung des Sprachproblems nicht immer einfach. Über die Fortsetzung des vom *KIGA* unterstützten Projekts wird später entschieden.

CARROUSEL

Tourismus



Wechsel bei der SVZ-Landesvertretung in Stockholm: Nach 35jähriger Tätigkeit ist per 31. Oktober die bisherige Leiterin der SVZ-Aussenstelle im hohen Norden, **Kim Vintilescu**, in den Ruhestand getreten. Ihr Nachfolger ist **Marcel Fragnière** (50), bisheriger Leiter der SVZ-Landesvertretung in Madrid. Der gebürtige Walliser bearbeitet mit seinem Team die fünf nordischen Staaten Dänemark, Norwegen, Schweden, Finnland und Island. STR

Andreas E. Allenspach (34) ist seit Mitte November neuer Geschäftsführer des Verkehrsbüros Amden. Der eidgenössisch diplomierte Tourismusexperte arbeitete bisher während sechs Jahren als Marketingleiter beim Appen-



zellerland Tourismus AR sowie bei den Appenzeller Bahnen. Allenspach will mittels intensiver Zusammenarbeit unter den lokalen Verkehrsbüros der Region den Bekanntheitsgrad der Ferienregion Walensee fördern. STR

Hotellerie

In Büchen (VS) haben **Hubert und Regula Lehner-Würmli** das Hotel Büchnerhof erworben. Das 3-Stern-Haus, das rund 40 Betten zählt, war während 15 Jahren im Besitz der Familie **Jan und Edith Bakker-Eyer**. Hubert Lehner, ein waschechter Büchner, hat nach der Schweizerischen Hotel-fachschule Luzern in verschiedenen grossen Hotels gearbeitet, zuletzt als Front-Office-Manager im Grand Hotel Dolder in Zürich. Seine Gattin Regula Lehner stammt ebenfalls aus der Hotelbranche. Sie war zuletzt als Generalgouvernante im Hotel Ascot in Zürich tätig. Mit dem Kauf des «Büchnerhof» hat sich das junge Hotelier-

cheppaar einen langgehegten Wunsch, nämlich einen eigenen Betrieb in ihrer Heimatgemeinde, erfüllt. GER

Der Nachfolger von **André Werner**, dem bisherigen Direktor des Hotels Euler in Basel, heisst **Jacques Bettex**. Bettex war bisher Direktor des Hotels St. Gotthard in Zürich und hat Mitte November die Leitung im «Euler» übernommen. Als Nachfolger von Bettex wurde Vizirektor **Ernst R. Jungreithmeier** ernannt. Als Vizirektor des «Euler» fungiert **Rolf Sprecher**, wie die Manz Privacy Hotels mitteilen. IAZ/

Seit dem 1. Dezember hat das Hotel Bären in Sigriswil einen neuen Direktor. **Axel Dongelmann** ist an die Stelle seines Schwagers **Daniel Schmid** getreten. Dongelmann wird zusammen mit seiner Frau **Elisabeth Schmid** das Familienunternehmen in vierter Generation leiten. Dongelmann absolvierte die Hotel- und Gastronomiefachschule Thun, arbeitete im Hotel Elite in Biel und eröffnete und leitete das Hotel Bellevue in Hiltterfingen. Daniel Schmid wechselte an den Bodensee und tritt dort die Stelle eines Vizirektors der Klinik Schloss Mammern an. r.

Equip'Hôtel



Dix ans de présence pour l'EHL

L'EHL SSH Lausanne était présente cette année pour la 10e fois au salon international de l'hôtellerie et de la restauration Equip'Hôtel qui s'est tenu du 16 au 22 novembre à Paris. Pour la responsable du stand et du service de placement des anciens de l'EHL, **Maya Bovan**, cette présence à Paris constitue principa-

lement une occasion pour les diplômés de maintenir le contact avec l'école. «C'est la politique de l'EHL qui veut que l'école soit aussi présente lorsque les élèves l'ont quittée», a dit Mme Bovan que l'on voit entourée de visiteurs et de ses collaborateurs. (Photo: Miroslaw Halaba) MH

Ascona

Aufstand der Auto-Kratzen

Als 1991 die Piazza von Ascona endlich autofrei wurde, war der Jubel gross. Doch wie so oft in derartigen Fällen regte sich nach Ablauf der Schonfrist der Widerstand. Zustandegekommen ist eine Bürgerinitiative, am 18. Dezember wird abgestimmt!

UELI STAUB

Die Piazza am See mit der pittoresken Häuserkulisse und den Platanen ist Asconas Herzstück. Sie gilt als Inbegriff einer Begegnungsstätte und wird in fotografischen Werbekampagnen für die Schweiz nur noch vom Matterhorn übertraffen. Natürlich waren die Autos, die sich auf dieser Flaniermeile die Räder in den Bauch standen, vielen ein Dorn im Auge. Als am Ostern 1991 dank des Umfahrungstunnels die Piazza autofrei wurde, ging ein hörbares Aufatmen durch den Ferienort.

Doch nun halten viele entsetzt den Atem an. Eine Gegnerschaft, die den früheren anarchischen Zuständen nachtrauert, hat sich formiert und eine Bürgerinitiative zustandegebracht. Die Geschäfte hätten Einbussen erlitten (von der Rezession ist nicht die Rede!) und dieses Fussgängerparadies wirke wie ausgestorben, heisst es. Vermutlich vermissen auch die Pap-

pagalli die Aufreisstour mit schnittigen Flitzern. Über die Schicksalsfrage «Autofreie Piazza ja oder nein?» wird am 18. Dezember abgestimmt.

Der Tourismusverein wehrt sich

Die Ente turistico kämpft vehement gegen die Initiative. Rückenstärkung erhält sie durch den Grossteil der Hoteliers und der Einwohner. Auch ist schon viel Post von Freunden und Gästen Asconas ein-

getroffen, die deren Bestürzung über die Auto-Kratzen zum Inhalt hat. Ente-Direktor **Roberto Rippstein** will sie dazu ermuntern, schriftlich noch weitere Proteste, und mögen sie noch so flammend sein, einzulegen; diese sollen noch vor der Abstimmung an die Öffentlichkeit gelangen. «Für uns ist das Mitspracherecht unserer Gäste schon deshalb sehr wichtig, weil Ascona vom Tourismus lebt», erklärt Rippstein.



Die Piazza in Ascona soll wieder von Autos befahren werden.

Foto: zvg

Célébration de fromages



Vom Rohmilchkäse angefressen

Wenn er über den Rohmilchkäse referieren darf, ist ihm die Leidenschaft für dieses lebendige Produkt anzusehen: **Bernhard Antony**, Käsemeister aus dem Elsass. In Frankreich ist der Käse nicht einfach ein Nahrungsmittel, sondern auch ein Kulturgut, produziert doch jede Region ihre eigenen Käsespezialitäten. Wie gross deren Vielfalt ist, hat Bernhard Antony am letzten Montag im November im französischen Restaurant L'Hexagone in Zürich vorgeführt und kommentiert. Das

Hexagone gehört zu den auserwählten Restaurants, die vom Meister mit Rohmilchkäse beliefert werden – allerdings nur, wenn die Zeit dafür buchstäblich reif ist. **Andrea Mazenauer**, Directrice im Hexagone, sprach von einem beispielhaften Vertrauensverhältnis, das sich zwischen ihr und Antony aufgebaut habe. Beim Käse heisst das: liefern – aber nicht um jeden Preis. Schliesslich will gut Ding Weile haben. Und Bernhard Antony hat Geduld – aus Liebe zum Käse. KK

Zum Jahresende und -beginn erscheint die hotel + tourismus revue wie folgt:

- Donnerstag, 22. Dezember 1994: Doppelnummer 51/52 Inserateschluss: Donnerstag, 15. Dezember 1994, 17 Uhr
- Donnerstag, 29. Dezember 1994: In der Alljahrswoche erscheint keine Zeitung
- Donnerstag, 5. Januar 1995: Nummer 1/1995 Inserateschluss: Mittwoch, 28. Dezember 1994, 17 Uhr

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

71216/983126

Gault Miliö

CAPTINE GUSWIL & SUTZ

...HERZLICH WILLKOMMEN, MEIN HERR...

DAS IST SILVIO PIZZA VOM GAULT MILIÖ... DER GNADENLOSESTE TESTESSER DER WELT!

...DA VERGEHT MIR ABER DER APFETIT... EIN TEST-ESSER, DER SEINE MIT-ESSER GLEICH SELBST MITBRINGT.

SCHNAUF! ACHTS!... WAS EMPFEHLEN SIE MIR HEUTE...

MIXED PICKLES...

...UND ZUM DESSERT EINE GESICHTS-CRÈME!

stellen revue marché de l'emploi

HOTEL+TOURISMUS REVUE NR. 49 8. DEZEMBER 1994



Für die Führung unseres grössten Betriebes mit ca. 80 MitarbeiterInnen in Zürich suchen wir den

GENERAL-MANAGER

Voraussetzungen für diesen Frontjob:

- mind. 5 Jahre Führungserfahrung in Mittel- oder Grossbetrieb
- Alter 30 - 40 Jahre
- Fähigkeit, die eigene Motivation auf alle Stufen zu übertragen
- Identifikation mit bestehendem Konzept

Deine Bereitschaft, Überdurchschnittliches zu leisten, wird von uns mit einem leistungsbezogenen Salär honoriert.

Sende Deine schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an Nicolas Kern, Unternehmensleiter, Globus Gastronomie, Eichstrasse 29, 8045 Zürich, Tel. 01 455 22 60.

0 71753/252964



Typico 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 Mit- hilfe 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

0 7130101262



Der Verkehrsverein Obersaxen sucht infolge Stellen- wechfels des bisherigen Stelleninhabers eine/einen

Geschäftsführerin/ Geschäftsführer

Einer initiativen Person mit Tourismuserfahrung und Ver- antwortungsbewusstsein bieten wir eine abwechslungs- reiche und interessante Stelle mit grossen Entfaltungsmöglichkeiten.

Auskünfte erteilt gerne der Präsident, Daniel Cahannes, Misanenga, 7133 Obersaxen, Telefon 081 933 14 34.

Falls Sie an dieser Stelle interessiert sind, richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an den Vorstand des Verkehrsvereins Obersaxen, 7134 Obersaxen.

P 71727/167215



Wir sind die Schweizer Filiale des internationalen THORN EMI Konzerns mit Sitz in Freiburg. Als Spezialist von audiovisuellen Gross- Projekten haben wir ein innovatives Konzept, welches modernste Technik mit ausgezeichneten Serviceleistungen verbindet. Wir wollen das Marktsegment der Grosskunden (Spitäler, Hotels, Institutionen, usw.) weiterentwickeln. Wenn Sie eine Vorliebe haben für

Technik, Organisation und Verkauf, werden Sie unser

KAUFMAENNISCHER DIREKTOR

Sie hören auf Ihre Kunden

Ihre Aufgaben :

Sie sind verantwortlich für die Entwicklung unse- rer Grosskundenbereichs in der ganzen Schweiz. Direkt dem Geschäftsführer unterstellt, definieren und etablieren Sie die Verkaufspoli- tik im Einklang mit der strategischen Orientie- rung der Unternehmung. Als Verantwortlicher Ihrer Abteilung erarbeiten Sie die Budgets, ga- rantieren deren Einhaltung, analysieren regel- mässig den Markt und leiten notwendige Mass- nahmen ein. Die wichtigsten Kunden betreuen Sie selber. Sie suchen nach neuen Produkteli- nien und Absatzkanälen, um die Qualität unse- rer Dienstleistungen ständig zu verbessern.

Was Sie mitbringen :

Sie sind in der Lage, bestehende Beziehungen auf allen Stufen zu vertiefen und neue Kontakte herzustellen. Als gewandter Verhandler über- zeugen Sie Ihre Gesprächspartner. Sie sind ei- ne gut organisierte und pragmatische Person; ein Verfechter rascher Entscheidungen, der weiss, wo er die Prioritäten setzen muss. Sie ha- ben Team-Geist und ihre Leistungsbereitschaft reisst andere mit. Sie sind zwischen 30 und 40 Jahre alt, Frau oder Mann und können bereits Geschäfts- und Verkaufserfolge ausweisen. Zweisprachig **Deutsch-Französisch**, verfü- gen Sie auch über gute Englisch-Kenntnisse.

Wir bieten Ihnen :

Eine Schlüsselposition in einer dynamischen Fir- ma die einem internationalen Konzern ange- hört, aber trotzdem eine menschliche Kompo- nente besitzt. Die Möglichkeit, aktiv an der Ent- wicklung der Firma mitzuarbeiten. Die Chance, sich als Unternehmer in einem zukunftsrich- tigen Entwicklungsmarkt zu bewegen. Nach ei- ner fundierten Einführungsperiode werden Sie mit grosser Selbstständigkeit arbeiten und sich auf eine leistungsorientierte Equipe stützen kön- nen. Eine der Position entsprechende Entlöh- nung, ein Firmenwagen, sowie grosszügige Pauschalspesen gehören zum Salärpaket.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an die Beauftragte, Mercuri Urval SA, Ch. des Plantaz 36, 1260 Nyon, mit dem **Vermerk 474.1382**. oder rufen Sie für weitere Informationen Telefon **022 / 362 19 55** an. Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

Mercuri Urval, Assessment Spezialisten in Rekrutierung und Selektion, Potential- analysen, Management Development und Coaching mit Sitz in Nyon, Zürich und Basel sowie weiteren 62 Büros in Europa, USA und Australien.

Mercuri Urval

0 71662/382130

Entscheiden Sie heute

Ihre berufliche Zukunft!

Das wunderschöne ★★★★★-Hotel am Zürichsee sucht einen/eine

Geschäftsführer/in

für den erstklassigen Barbetrieb (Piano-Bar). Antritt nach Vereinbarung.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Diskretion zugesichert!

Hotel Schwanen, Seequai 1, CH-8640 Rapperswil am Zürichsee



0 71403/172723



Zum Jahresende und -beginn erscheint die hotel + tourismus revue wie folgt:

- **Donnerstag, 22. Dezember 1994:** Doppelnnummer 51/52 Inserateschluss Stellenmarkt: Freitag, 16. Dezember 1994, 17 Uhr
- **Donnerstag, 29. Dezember 1994:** In der Alljahrswoche erscheint keine Zeitung
- **Donnerstag, 5. Januar 1995:** Nummer 1/1995 Inserateschluss Stellenmarkt: Donnerstag, 29. Dezember 1994, 17 Uhr

INHALT

	Seite
Stellenmarkt:	
Kader	1-3
Hotellerie/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

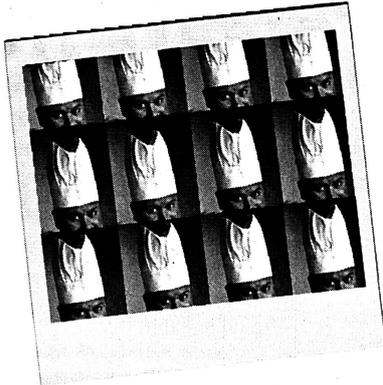
Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus



Aktuelle Stellenangebote auf Seite 9

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

Einladung zur Toques-Show.



Sie wissen, dass gegen eine langweilige Küche so manch ein Krütlein gewachsen ist. Und wollen diese auch, nach allen Regeln der Kochkunst einsetzen. Als erfahrener Koch ziehen Sie alle Register, wenn es darum geht, die Geschmacksnerven Ihrer Gäste zu kitzeln. Und Ihnen in Sachen Gaumenfreuden eine neue, belebende Lektion zu erteilen. Weil Sie eben experimentierfreudig sind und Spass am Probieren haben. Und nicht ein abgekochter Schema F Smutje sind. Genauso gut wissen Sie, dass Menschen zuerst mit den Augen essen. Und daher das "mise en scène" am Buffet eine "gluschtige" Augenweide sein muss. Das zu arrangieren macht Ihnen besonders Freude. Da Sie spielerisch mit Farben in Form von Speisen umgehen können. Und es als Herausforderung ansehen, täglich ein anmähliches Augenmagnet zu gestalten. Und dafür von Ihren Gästen direkt Komplimente entgegen nehmen dürfen. Wenn Sie Ihren Job als Koch nicht nur hinter den

Töpfen sehen, sondern eben auch als Ihre persönliche Toques-Show bei den Gästen am Buffet, sollten Sie jetzt dieser Einladung folgen. Und erst mal an unserer Talk-Show teilnehmen. Margarida Hoffmann (01-317 31 50) ist aufmerksame Zuhörerin und Gesprächspartnerin.

Szenario

Culinarium Helveticum.

swissôtel Zürich
Am Marktplatz Oerlikon
CH-8050 Zürich / Switzerland
Telefon: 01-311 43 41

71782/40485



HOTEL-RESTAURANT
BANKETT-UND
KONGRESSHAUS

CH-8590 ROMANSHORN
BEIM BAHNHOFHAFEN
TEL. 071/63 15 02
FAX 071/63 15 01

Haben Sie sich schon einige Sporen an der Front verdient, sind Sie Schweizer/in mit abgeschlossener Berufslehre, lieben Sie das Verkaufen?

Dann telefonieren Sie uns und bewerben sich als

Restaurantchef/in oder Bankettchef/in

Arbeiten Sie gerne auf der Etage (30%) und haben auch Erfahrung in der Administration (70%), dann melden Sie sich als

Hotelfachassistentin

Wir bieten beste Bedingungen für eine angenehme Zusammenarbeit. Verlangen Sie Herrn Walter Kuhn für eine unverbindliche Besprechung.

P 71684/29041

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



MARCON GASTGEWERBE UNTERNEHMUNGEN

Für unseren Betrieb in der Stadt Zürich suchen wir auf März/April 1995 eine aufgeschlossene Persönlichkeit als

Geschäftsführerin

die mit viel Freude das erarbeitete Betriebskonzept durchsetzt und mit eigenen Ideen ergänzt. Auf diese interessante, anspruchsvolle Aufgabe sind Sie optimal vorbereitet, wenn Sie

- über eine solide, gastgewerbliche Ausbildung und Praxis verfügen
- ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein auch in kleinen Dingen haben und dies beharrlich durchsetzen
- selbstständig arbeiten, Übersicht auch in schwierigen Situationen behalten und fähig sind, Ihre Mitarbeiter motivierend zu führen,
- ein sicheres und gewandtes Auftreten und Eigeninitiative mitbringen.

Wir bieten attraktive Bedingungen und Leistungslohn. Der Betrieb ist Samstag und Sonntag geschlossen.

Ihre schriftliche Bewerbung mit vollständigen Unterlagen richten Sie bitte an Markus Marcon.

SÖNNENPLATZ 6020 EMMENBRÜCKE
TELEFON 041 55 81 00

71622/120855

Tennisclub Engstringen

Wir suchen auf die Saison 1995 ein

Platzwart-Wirte-Paar

das unsere Anlagen liebevoll pflegt und unsere Mitglieder kulinarisch verwöhnt.

Interessiert Sie diese Tätigkeit? Ich informiere Sie gerne.

Jürg Burkhardt, Telefon 01 750 58 23
oder G 01 431 42 44

71767/383231

Gesucht wird nach Zürich in

privates Altersheim mit Pflege-Abteilung

nach Vereinbarung

VERWALTER/IN

Das Heim betreut rund 50 Pensionäre/-innen. Erwartet werden eine Ausbildung im Heimwesen sowie Erfahrung in der Praxis, speziell für die administrativen Belange. Sekretärin für Büroarbeiten vorhanden.

Offerten unter
Chiffre 151 294 an
Schmid Annoncen AG
SPITAL MANAGEMENT
Postfach, 8034 Zürich

71659/58882

Das Hotel Seerose ist ein sehr abwechslungsreicher, interessanter und stark saisonal geprägter Betrieb mit ausgezeichnete Lage direkt am Hallwilersee. Die «Seerose» setzt sich wie folgt zusammen:

- Gaststube, Fischerstube und Dorfschenke mit insgesamt 140 Sitzplätzen und Terrasse mit 80 Plätzen
- unterteilbarer Bankettsaal mit bis zu 120 Plätzen
- untere Terrasse mit Pergola direkt am See mit 250 Plätzen, Cafeteria und Bar
- ***-Hotel mit 18 Zimmern; insgesamt über 300 Parkplätze

Ich suche meine(n) Stellvertreter(in) als Direktionsassistent(in)

Was wird verlangt?

- fundierte fachliche Ausbildung
- Erfahrung in allen Bereichen des Gastgewerbes; Allrounder
- frontorientierter, persönlicher Einsatz
- unternehmerisches Denken
- aufgestellte, junge Persönlichkeit

Was wird geboten?

- abwechslungsreiche Stelle mit Einblick in die gesamte Geschäftsführung
- die Möglichkeit, neue und eigene Ideen zu verwirklichen
- unkomplizierte, offene und kollegiale Zusammenarbeit
- schöne Wohnung
- Sprungbrett für zukünftige Führungsaufgaben

Wenn Sie sich herausgefordert fühlen, die Nummer zwei in diesem anspruchsvollen Betrieb mit 30 bis 60 Mitarbeitern zu sein, dann senden Sie mir doch Ihre Bewerbungsunterlagen zu, die ich selbstverständlich vertraulich behandeln werde. Alles Nähere bespreche ich gerne mit Ihnen persönlich.



Hotel Seerose, z.H. Herrn Felix Suhner
am Hallwilersee, 5616 Meisterschwanden, Tel. 057/27 12 45

71779/24317



Infolge Erkrankung
suchen wir

Geschäftsführer(in) für unser Inselrestaurant

Sie sind zuständig für die Personalführung, den Einkauf und die Sortimentsgestaltung des lebhaften Selbstbedienungsbetriebes.

Sie pflegen den Kontakt mit den Kunden und regeln die Reservierungen für besondere Anlässe.

Monatlich stellen Sie für die Buchhaltung die nötigen Angaben zusammen.

Ihr handwerkliches Können in der Küche und im Service erleichtert Ihnen die hektischen Phasen eines Saisonbetriebes zu bewältigen.

Als Gastgeber finden Sie auch die Möglichkeit Ihre Kreativität zu nützen und neue Ideen zu verwirklichen.

Stellenantritt nach Übereinkunft.

Bitte bewerben Sie sich mit den üblichen Unterlagen.

Natur- und Tierpark Goldau

Dr. Felix Weber, Direktor
Parkstrasse 40, 6410 Goldau
Telefon 041-82 15 10

P 71663/44300



Schon in fünf Betrieben in der Schweiz bieten wir die Asiatische Erlebnisgastronomie an.

Sie suchen eine Stelle als

Geschäftsführer-Assistent/in

Wir bieten:

- eine weitgehend selbstständige Tätigkeit
- Mitverantwortung im Verkauf sowie in der Personalführung
- ein dynamisches Team, unterstützt durch die Unternehmensleitung
- Aufstiegsmöglichkeiten in selbständige Führungsposition.

Wir erwarten:

- Freude am Beruf
- Sprachkenntnisse Deutsch und Französisch
- Zusammenarbeit und Flexibilität
- Autoführerschein
- wenn möglich Fähigkeitsausweis
- allgemeine Gastgewerbeerfahrung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

HAN MONGOLIAN BARBECUE Betriebs AG
Postfach, Ey 5, 3063 Ittigen

71443/33344



Hotel Sofitel

ZÜRICH

Bist Du nicht die junge, engagierte und dynamische Persönlichkeit, die in einem kleinen, aber starken Verkaufsteam als

Salesassistent/in

mit uns gemeinsam die Zukunftsvision unseres Geschäftshotel wesentlich mit verwirklichen möchte!

- Du hast Freude am Umgang mit Menschen und kannst Dich in jeder Situation selbstbewusst und redegewandt präsentieren
- Du hast selbstbestimmten Umgang in Französisch, Englisch von Vorteil
- Du blickst auch in Stresssituationen durch, bist teamfähig und am PC ein Stern am Himmel (Winword, Excel, DOS)
- Du kennst die Hotel- oder Reisebranche nicht nur aus den Ferien
- Du bist noch keine 30 Jahre jung.

Als direkte Vertretung unseres Sales Managers zählen zu Deinen Aufgaben:

- Mitplanung und Durchführung von Verkaufsförderaktionen
- Pflegen von Kontakten zu Firmen aus Dienstleistungen und Wirtschaft
- Ausarbeiten von Spezialangeboten - Kundenbetreuung
- Mitarbeit in Projektgruppen - Statistikwesen
- Unterstützung des Sales Managers in administrativen Belangen.

Stellenantritt zum 15. Januar 1995.

Gerne erwartet Frau C. Crevoisier umgehend Deine Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Hotel Sofitel
Stampfenbachstrasse 60
8035 Zürich

71671/40118

CIS CLUB INTERSPORT **airtour suisse**

2 führende Unternehmen in der Sportferien- und Reisebranche mit Sitz in Ostermündigen/Bern suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Sports-Resort Manager

Ideales Profil

Interessiert an neuen Aufgaben, flexibel und teamorientiert. Zuverlässig und selbstständig. Kaufmännische Ausbildung. Vielseitiges sportliches Können. Erfahrung im Erteilen von Sportunterricht. Sprachen: D+E sowie eine weitere Fremdsprache.

Ihre Aufgaben

Planung, Budgetierung, Inbetriebnahme und Kontrolle von Sportzentren. Ausarbeiten von Sportprogrammen und Personaldisposition für die betreffenden Zentren. Leiten von Sport-Spezialwochen.

Unsere Leistungen

herausfordernde Tätigkeit in einem dynamischen Unternehmen mit fairen Anstellungsbedingungen und interessantem Arbeitsklima.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an CIS Club Intersport AG z.Hd. Herrn Markus Holz, Tel. 031 930 71 71 Obere Zollgasse 75 a, 3072 Ostermündigen

0 717687



Victoria Jungfrau

sucht per 15. Dezember 1994 oder nach Vereinbarung eine fachlich versierte Persönlichkeit als

stv. Maître d'hôtel

für unser A-la-carte- und Spezialitätenrestaurant **La Terrasse** mit 140 Sitzplätzen.

In dieser verantwortungsvollen Kaderfunktion führen Sie zusammen mit unserem Maître d'hôtel eine grosse Servicebrigade. Diese vielseitige Jahresstelle erfordert gewandtes Auftreten, Flexibilität, Führungserfahrung und Sprachkenntnisse in D, E, und F.

Möchten Sie sich dieser nicht alltäglichen Herausforderung stellen?

Frau A. Krummenacher, Personalchefin, freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Grand Hotel Victoria-Jungfrau
CH-3800 Interlaken
Telefon direkt
036 27 36 77



Member of The Swiss Leading Hotels

merkur

Für unseren Bereich "Gastronomie" suchen wir nach Vereinbarung ein/e

Marketing- und Verkaufsplaner/in

Sie treffen die Vorbereitungen für sämtliche Aktivitäten und Kartenangebote, kalkulieren Verkaufspreise und erstellen Verkaufsförderungskonzepte. Sie sind verantwortlich für die Administration inkl. Rezeptablage und das Werbemittelager. Im weiteren tragen Sie für das Personalrestaurant die personelle Führung – und betreuen auch einen kaufmännischen Praktikanten.

Wir richten uns an eine mindestens 25-jährige Persönlichkeit idealerweise mit einer Gastronomie-Grundausbildung und/oder Marketing-Weiterbildung. Freude an Vielseitigkeit, Belastbarkeit und arbeiten im Team setzen wir voraus. Wenn Sie zudem Französisch- und Italienischkenntnisse mitbringen, würde das Profil abgerundet.

Wenn diese nicht alltägliche Position Sie anspricht, freut sich Frau T. Stöckli auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Mercur AG, Fellerstrasse 15, 3027 Bern
Telefon 031 990 20 20

0 7166176651

JÖRG LIENERT UNTERNEHMENSBERATUNG IN ORGANISATIONS- UND PERSONALFRAGEN

Sinn für echte Gastfreundlichkeit

Mein Auftraggeber ist ein renommiertes Erstklasshotel mit überregional bekannter Gastronomie am besten Lage in der Stadt Luzern. Ich suche den Kontakt zu einer frontorientierten, charmannten und gewinnenden Persönlichkeit als

Gastgeber-Restaurant-Chef

zur Eröffnung eines neuen Restaurants. Das neuartige Restaurantkonzept soll eine Verschmelzung der italienischen und französischen Küche in einer spektakulären Ambiente sein.

Sie verstehen es, eine Stammkundschaft aufzubauen und zu pflegen und in Zusammenarbeit mit einem top qualifizierten Küchenchef auch die neuen Gäste zu verwöhnen.

Um diesem Kaderposten gerecht zu werden, ist Ihre bisherige Erfahrung in ergebnisreicher Gastronomie unerlässlich. Idealerweise: 25-35 Jahre jung. Eintritt: 1. Februar 1995 (spätestens 1. März 1995).

...ob Mann oder Frau, entscheidend ist Ihre Persönlichkeit

Wenn Sie als initiativer, kompetenter und teamfähiger Gastgeber ein längerfristiges Engagement suchen, freut sich Frau R. Iler, Geschäftsstelle Seidenhofstrasse 14, auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto und Handschriftprobe. Eine vertrauliche Behandlung ist für mich Pflicht und Selbstverständlichkeit.

0 71721320471

JÖRG LIENERT, PILATUSSTRASSE 30, 6002 LUZERN, TEL. 041-237278
GESCHÄFTSSTELLE: SEIDENHOFSTR. 14, 6002 LUZERN, TEL. 041-23 74 74



Evangelische Alterssiedlung Masans

7 0 0 0 C H U R Evangelische Alterssiedlung Masans, Chur

Wir suchen auf Frühjahr 1995 oder nach Vereinbarung eine

Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin

Sind Sie zwischen 30 und 40 Jahre alt? Haben Sie evtl. Hotelerfahrungen? Interessiert Sie das Wohlergehen betagter Menschen? Wollen Sie mithelfen, einen guten Betrieb zu führen und für die Mitarbeiter/innen sinnvolle Arbeitsplätze zu gestalten?

Dann sind Sie vielleicht die richtige Frau für diese Aufgabe.

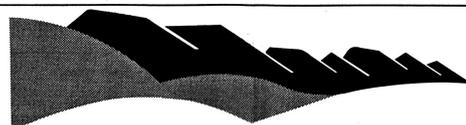
Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Herrn C. de Cardenas, Heimleiter, Evangelische Alterssiedlung Masans, Cadonastrasse 75, 7000 Chur, Telefon 081 354 54 54.

Wir werden uns mit Ihnen in Verbindung setzen.

Evangelische Alterssiedlung Masans
Cadonastrasse 69-75, 7000 Chur
Telefon 081 354 54 54.

Anrufe anderer Zeitungen nicht erwünscht.

P 71657/44300



Sesselbahn und Skilift AG

Wildhaus

Wir suchen

Pächter oder Geranten

für unsere beiden Bergrestaurants Oberdorf und Gamsalp. Unsere gut eingerichteten Betriebe liegen mitten im beliebten Skigebiet von Wildhaus, sind stark saisonal ausgerichtet und im Sommer Ausgangspunkt für herrliche Bergwanderungen.

Restaurant Oberdorf: 1230 m ü. M., 250 Sitzplätze, grosse Sonnenterrasse mit Selbstbedienung, Kiosk, Wirtwohnung und Personalzimmer.

Restaurant Gamsalp: 1770 m ü. M., 200 Sitzplätze und Sonnenterrasse mit 250 Sitzplätzen (beide mit Selbstbedienung), gemütliches Alp-Stübli, Massenslager mit 45 Schlafstellen, Wirtwohnung und Personalzimmer.

Eintritt per 1. Juni 1995 oder nach Vereinbarung. Wir bitten Sie, Ihre vollständige Bewerbung an den Präsidenten des Verwaltungsrates, Dr. Jakob Rhyner, Churerstrasse 35/BKZ, 9470 Buchs, zu richten. Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne auch die Betriebsleitung der Sesselbahn und Skilift AG, Telefon 074 5 13 96.

71111/383081

USA REISEN

Reiseberaterin 50% und Reiseberaterin (Teamleiterin) 100% gesucht

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

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

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

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

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

71137/251909

African Safari Club

Wir sind der weltweit grösste Kenya-Reiseveranstalter mit über 27 Jahren Erfahrung. Innerhalb unserer 16 ASC-Hotels und Camp-Lodges haben wir folgende Stellen zu vergeben:

Zur Führung eines unserer Hotels, die Position eines

Hotel-Manager-Paares

(auch Einzelbewerbungen werden berücksichtigt). Freude am aktiven Umgang mit Gästen, Sprachgewandheit – vor allem in Englisch – und administrative Kenntnisse sind wichtig.

Im F&B Bereich, die Position eines

F&B Managers

Im touristischen Bereich, die Position einer

Empfangs-Sekretärin

zur Führung eines hotelinternen Tourist Office mit Safari-Verkauf, Gästebetreuung und Frontdesk-Aufgaben.

Für alle aufgeführten Stellen sind Englischkenntnisse und gute Umgangsformen Voraussetzung. Ausführliche Bewerbungsunterlagen mit Fotos und Kurzangaben über etwaige Begleitpersonen werden erbeten an:

0 71629/47619

ASC African Safari Club AG
Personaldirektion

Baslerstrasse 275, CH-4123 Allschwil/Basel

Gästehaus der Bibelschule Beatenberg

Als Bibelschule, Ferien- und Konferenzbetrieb, Senioren-Residenz suchen wir GASTGEWERBEPROFIS, die in einer persönlichen Lebensbeziehung mit Jesus Christus stehen. Wir suchen

- eine/n KÜCHENCHEFIN mit mehrjähriger Berufserfahrung
- eine/n erfahrene/n CHEFIN de SERVICE
- eine ETAGENGOUVERNANTE

sowie MitarbeiterInnen für Service und Office. Was wir von Ihnen erwarten, und was wir Ihnen bieten, sagt Ihnen Daniel Balliet gerne persönlich. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.
3803 BEATENBERG Tel 036/41 14 54 Fax 036/41 10 73



VCH HOTELS
Lebenswert - mit Tradition

71448/976353

DOMINO GASTRO

Attraktive Stellen
in Gastronomie und Hotellerie

Für die Freizeit- und Sportanlage einer Grossbank in der Region Basel suchen wir Sie als

stv. Betriebsleiterin für den Restaurantbereich

Sie verfügen über eine gute Service- sowie Küchenpraxis, haben vielleicht selber schon einmal einen kleineren Betrieb geführt oder waren als Aide du patron tätig und sind flexibel, auch in den Arbeitszeiten.

Zudem arbeiten Sie gerne frontorientiert in einer ungezwungenen, sportlichen Atmosphäre in einem kleinen Team und besitzen eine Fahrgelegenheit.

Interessiert?

Gerne gibt Ihnen Frau M. Otterbach weitere Auskünfte und freut sich auf ein persönliches Gespräch.

71766/309184

DOMINO GASTRO

St. Alban-Anlage 64, 4052 Basel
Telefon 061 313 40 10

HOTEL KAPPLERHOF

Ebnat-Kappel

**IM TOGGENBURG;
wo es am schönsten ist!**

Zur Ergänzung unseres jungen und dynamischen Teams suchen wir:

- Küche:** Küchenchef
Sous-chef
Chef de partie
Commis de cuisine
Kochlehrling
- Service:** Chef de service/
Restaurantleiter/-leiterin
Service-mitarbeiter/-mitarbeiterinnen
Praktikant/Praktikantin
Servicelehrling
- Réception:** Réceptionistin mit Hotel-Erfahrung,
KV-Abschluss und sehr guten
Fideliokenntnissen

Eintritt nach Vereinbarung.
Es sind keine Saisonbewilligungen möglich.
Volständige Bewerbungsunterlagen richten
Sie bitte an die Personalabteilung.

71765/274801



Seminar-, Kongress- und Ferienzentrum
Kapplerstrasse 111, CH-9642 Ebnat-Kappel
Telefon 074 3 91 91, Telefax 074 3 35 68

Zunftthaus zur Schneidern Königstuhl

Täglich geöffnet.

Wir haben neu übernommen und ergänzen junges,
aufgestelltes, fachliches Top-Team

Saucier Tournant Chef de partie Commis de cuisine Servicefachangestellte

Bewerbungen richten Sie an:

Frau Beatrice Bartholdi,
Restaurant Königstuhl
Stüsslihofstrasse 3, 8001 Zürich
Telefon 01 261 76 18 (14.00 bis 17.00 Uhr)

71741/319350

Feldpausch

HOTELS - RESTAURANTS - CONFISERIES

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

Chef garde-manger

der auch die Ablösung des Sous-chefs übernehmen kann.

Wir stellen uns einen ehrlichen qualitätsbewussten Mitarbeiter vor, der bereit ist, eine verantwortungsvolle Position in der Produktionsküche zu übernehmen. Wir bieten geregelte Arbeitszeiten (Frühschicht von 6.00 bis 15.00 Uhr) und eine entsprechende Entlohnung sowie interne Betriebsrabatte.

Ebenso suchen wir für unser 14 Punkte Gault Millau-Restaurant Muraltto mit zirka 50 Innenplätzen, Bankettsälen und einer der schönsten Seeterrassen von Locarno ab dem 1. Februar 1995 einen jungen, interessierten

Tournant

Wir denken an einen qualitätsbewussten und kreativen Mitarbeiter, dem es Spass macht, in einem kleinen, gut eingespielten Team für das kulinarische Wohl unserer Gäste besorgt zu sein.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wenn ja, so freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung.

Feldpausch

Personalbüro Frau Madeleine Bläsi
Piazza Stazione 8, 6600 Locarno
Telefon 093 33 01 81

Schilthorn Piz Gloria

Wir bieten einem ausgewiesenen Fachmann eine aussergewöhnliche Herausforderung als

Leiter der Gastronomiebetriebe der Schilthornbahn AG

Umfassend:	Piz Gloria: Drehrestaurant (3000 m), Self-Service-Restaurant,	420 Plätze 130 Plätze
	Birg: Self-Service-Restaurant (2677 m) und grosse Sonnenterrasse,	240 Plätze
	Mürren: Restaurant Taverne, Hotel-Restaurant Alpenruh	100 Plätze 100 Plätze
	52 Betten	

Die Führung dieser gut laufenden Betriebe erfordert einen erfahrenen und bestausgewiesenen Fachmann, der ebenso vertraut ist mit den Problemen der Bergrestauration, der Hotellerie sowie des Bankettwesens. Idealerweise könnte die Ehefrau bei der Leitung des Betriebes mitarbeiten.

Um die sehr verschiedenen Betriebe mit unterschiedlicher Problematik und unter teilweise erschwerten Bedingungen erfolgreich führen zu können, erwarten wir vom Bewerber überdurchschnittliche Führungsfähigkeiten (50 bis 70 Angestellte) wie Durchsetzungsvermögen, Organisationstalent, Motivationsfähigkeit, Einsatzwille, Flexibilität und Kreativität.

Der motivierte Bewerber findet bei uns neben der stimulierenden Herausforderung grosse unternehmerische Freiheiten, eine den hohen Anforderungen entsprechende, erfolgsabhängige Entlohnung sowie fortschrittliche Arbeits- und Anstellungsbedingungen.

Interessierte Bewerber bitten wir um Zusendung der Unterlagen an die Direktion Schilthornbahn AG, z. H. Herrn Peter Feuz, Direktor, Höheweg 2, 3800 Interlaken, Telefon 036 23 14 44.

71678/305294

DAVOS

Wir suchen dringend, per sofort
oder nach Übereinkunft

Köchin oder Koch

in unsere Pension mit 64 Gästebetten.

Anfragen bitte an:
St. Vinzenz, Ferien- und
Erholungschaus, 7270 Davos Platz
Telefon 081 46 51 91, Fax 081 46 57 06
D 71764/118930

Flughafen

Restaurants

Zürich



Zur kompetenten Unterstützung des Betriebsleiters in unserem Erstklassrestaurant «Top Air» suchen wir zum 1. März 1995 oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebsleiter- Stellvertreter/in (Serviceleiter)

Sie sind eine gepflegte, dynamische und frontorientierte Persönlichkeit mit fundierter gastgewerblicher Ausbildung und haben bereits Erfahrung in ähnlicher Funktion. Mit dieser Position übernehmen Sie die Führung der Servicebrigade sowie die Ausbildung der Lehrlinge und Mitarbeiter in Ihrem Bereich. Wir stellen uns eine Persönlichkeit vor, welche mit grosser Kompetenz und Eigeninitiative den Verantwortungsbereich führt und die definierten Ziele selbstständig, konsequent und mit dem nötigen Durchsetzungsvermögen erreicht. Das Abteilungsprofil lässt sich wie folgt beschreiben: Erstklassrestaurant «Top Air» und «Top Line», Bankettsaal «Top Party» sowie unsere zwei gepflegten Bars «Cockpit» und «Orion» mit total 400 Sitzplätzen, 60 Mitarbeitern/-innen und eine internationale Kundschaft.

Wir bieten Ihnen fortschrittliche Anstellungsbedingungen und Weiterbildungsmöglichkeiten in einem der führenden Gastronomie-Unternehmen der Schweiz. Eine Wohnung in der Nähe Ihres Arbeitsplatzes stellen wir auf Wunsch gerne zur Verfügung.

Falls Sie diese interessante Herausforderung anspricht, Sie Schweizer Bürger sind oder eine gültige Jahresbewilligung haben, so freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Handschriftprobe und Foto. Für weitere Informationen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

FLUGHAFEN-RESTAURANTS
ZÜRICH
Herr J.-L. Gerber
Postfach 1523
8058 Zürich-Flughafen
Tel. 01 814 33 00

71648/40290

Die Genossenschaft Krone in Aarau sucht

einen Pächter oder eine Pächterin (Einzelperson, im Kollektiv, oder...)

Wir stellen uns vor, dass der Restaurantbetrieb auf möglichst biologischer Grundlage geführt wird.

Angaben zum Restaurant (mit Alkoholschank und Tavernenrecht)
- zirka 100 Sitzplätze (Restaurant,
Saal im 1. Stock)
- Bar im 1. Stock
- zentrale Lage in Aarau.

Eröffnung: Frühling 1995.

Schriftliche Bewerbung an:
Genossenschaft Krone Aarau
c/o w. A. Haller
Pelzgassee 26
5000 Aarau

71693/383216

Saas-Fee

Restaurant Alp-Hitta

Ab kommender Wintersaison suchen wir eine

Portugiesin

(mit Deutschkenntnissen)

für Mithilfe im Restaurant (Küche/Reinigung) sowie Betreuung von zwei Kleinkindern.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf über
Telefon 028 57 10 50

71747/128929

Ambitionen

Dynamischen Fachkräften bieten wir interessante Aufstiegschancen in erstklassigen Restaurants- und Hotelbetrieben mit anspruchsvollem Küchenangebot, sowohl im Pensionsgeschäft als auch im A-la-carte-Bereich.

Sous-chef Chefs de partie Commis de cuisine Chef/in de service Servicefachleute

Barfachleute

für Hotelbar, Pub, Dancing in interessanten Betrieben

Night-auditor

... Ihre Stelle nicht dabei?

Rufen Sie uns trotzdem an.
Gerne informieren wir Sie über weitere Stellenangebote.

Graziella Oeschger-Sebregondi
gastro-Stellen
Landstrasse 83, 5430 Wettingen
Tel. 056 26 01 26, Fax 056 26 17 26
CV/Arbeitszeugnisse/Foto/Telefon

0 71678/328224

KRONENHOF SCHAFFHAUSEN

... das führende Hotel in Schaffhausen

- Hotel mit 62 Betten
- Stadrestaurant
- American Bar
- Boulevard-Café
- Gourmetrestaurant
- Bistro
- Seminar-/Bankettsäle

sucht per 1. Januar 1995 oder nach Vereinbarung

Direktionsassistenten

sowie

Chef de service

Falls Sie im Zentrum des Geschehens, in einem sehr lebhaften Betrieb mit vielfältigem Angebot, wirken möchten, sollten Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen senden.

71778/32352

HOTEL KRONENHOF

Reinhard M. + Maria Spijs, Kirchhofplatz 7
8200 Schaffhausen, Tel. 053/25 66 31



Für unseren lebhaften, vielseitigen Betrieb suchen wir per 1. Februar 1995 oder nach Übereinkunft einen jungen, initiativen, selbständigen

Küchenchef

welcher sich angesprochen fühlt, unserer jungen Küchenbrigade vorzustehen. Menügestaltung, Wareneinkauf sowie Personaleinteilung liegen in Ihrer Hand.

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeit bis 19 Uhr (Samstag und Sonntag frei). Modern eingerichteten Arbeitsplatz und selbstverständlich ein angepasstes Salär.

Wir hoffen, auf Ihr Interesse zu stossen, und erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

ORION Kongresszentrum und Restaurant
Förlibuckstrasse 180, 8005 Zürich
Telefon 01 271 77 87
Familie A. und E. Signer

71640/230960

HOTEL RESTAURANT
TEL 041 61 28 26



BEAT UND REGINE
MÜLLER-KRESS

6370 Stans NW

Wir sind ein junges, initiatives Team und suchen nach Vereinbarung einen

Sous-chef/Entremetier

Sind Sie bereit, unseren Gästen kleine Wunder auf den Teller zu zaubern, so melden Sie sich doch gleich bei

Beat Müller, Patron und Küchenchef,
Hotel-Restaurant Linde,
6370 Stans NW,
Telefon 041 61 28 26.

PS. Sonntag und Montag ruhen wir uns aus!

Gourmetstube: 45 Plätze
Feldschlösschenrestaurant: 60 Plätze

71719/164640



Zunftthaus 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 Inhaltsansprüchen - noch heute - oder telefonieren Sie uns.

Hermann und Mariann Sahli, Telefon 065 23 33 44.

71560/31917

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							
1872	CH	April 95	D/E	1*	3*	Hotel	
1873	CH	sofort	D/I			Hotel, ZH	
1875	D	sofort	D			Hotel/Rest., ZH	
1876	CH	Jan. 95	D/F			zus. mit 2172, GR/BE/SG	
1877	NL	April 95	D/E			Hotel/Rest., GR	
1878	CH	Feb. 95	D/F/E			Hotel/Rest., ZH	
1879	NL	Dez. 94	D/F/E			Rest./Bar, BE-Oberland	
1880	F	Feb. 95	D/F/E			Montreux	
1882	CH	Jan. 95	D/F			Hotel/Rest., BE-Oberland	
1883	F	sofort	F/I			Hotel/Rest., VS	
1884	CH	Jan. 95	F/D/E				
1885	CH	April 95	D/F			*West-CH	
1886	CH	Feb. 95	D			VS/11/BE-Oberland	
1887	CH	sofort	D/F/E			Zürich	
1888	D	Jan. 95	D/F			Bern	
1889	I	sofort	I/E/D			4*-5*-Hotel	
1890	I	sofort	I/E/F			Hotel	

Service/service

2150	Barman	35	B	B	sofort	D/F	Bar/Tagescafé, Winterthur/Zürich
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	n. Ver.	D/I/F		Hotel, TI
2174	Sefa	22	T	B	sofort	E/D	Hotel/Rest., Baden
2175	Barmaid	35	NL	B	Dez. 94	D/E/F	Hotel, VS/11
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	Kulthotel
2182	Barmaid	25	A	A	Dez. 94	D/E/I	Bar/Hotel
2183	Maitre d'hôtel	44	I	A	Dez. 94	D/F/I	4*-5*-Hotel, VS/GR/ZH/BE
2184	Barmaid	26	A	L	sofort	D/E	St. Moritz, Davos, Arosa
2185	Kellner	28	A	A	Dez. 94	D/F/E	Hotel/Rest., GR
2186	Barman	23	CH	n. Ver.	D/F/E		Lausanne/Umgebung
2187	Chef de service	34	P	C	sofort	F/E/I	Lausanne/Riviera
2188	Chef de rang/w.	20	A	A	sofort	D/E/F	4*-Hotel
2189	Commis de bar	25	I	A	sofort	I/F	Hotel/Rest., St. Moritz
2190	Chef de service	29	A	B	n. Ver.	D/E/I	Hotel/Rest. ZH/LU/SG

Administration/administration

3172	Réceptionist/in	23	F	B	Dez. 94	F/D/E	Hotel, ZH
3173	Anfangsrecept./w.	21	D	C	sofort	D/F/E	Hotel, GR/VS/BE-Oberl.
3174	Réceptionist/in	24	CH	sofort	D/E/I		BE-Oberland
3175	Réceptionist/in	19	CH	Feb. 95	D/F/E		BE
3176	Réceptionist/in	34	CH	sofort	D/F/I		Hotel/Bar, Bern/Interlaken
3177	Réceptionist/in	21	CH	n. Ver.	D/I		
3178	Réceptionist/in	22	CH	Dez. 94	D/F/E		Genève
3179	Personalschw./w.	23	CH	Jan. 95	D/F/E		Ollten/Aarau/Zürich
3180	Chef Adm./w.	39	CH	sofort	D/F/E		3*-4*-Hotel, Interlaken
3181	Réceptionist/in	27	CH	sofort	D/F/E		Hotel ZH, GR
3182	Réceptionist/in	20	CH	Jan. 95	D/E/F		Hotel, VS
3183	F&B-Assistent	28	S	L	Dez. 94	D/E/I	4*-5*-Hotel, ZH/LU
3184	Réceptionist/in	28	I	A	Dez. 94	I/D/F	Hotel, TI
3185	Réceptionist/in	21	CH	sofort	D/I/F		4*-5*-Hotel, TI/ZH
3186	Hotelsekretärin	22	CH	Mai 95	D/F/E		TI
3187	Réceptionist/in	22	F	A	sofort	F/E	Hotel/Rest.

Hauswirtschaft/ménage

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/Bufet	18	P	A	sofort	E/I/F	

4028	Gouvernante	26	CH	April 95	D/F/E	ZH	
4029	Nachportier	52	D	C	Dez. 94	D/E	Hotel
4030	Nachportier	57	CH	sofort	D/E/F		
4131	Küchenhilfe	24	P	A	Mai 95	F/E/D	Hotel/Rest., zus. mit 4132
4132	Zimmerfrau	19	P	A	Mai 95	D/F/E	Hotel/Rest., zus. mit 4131
4133	Küchenhilfe	29	P	A	sofort	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

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

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

Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

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

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Ich suche Stelle als: _____ Eintrittsdatum: _____

Name: _____ Vorname: _____

Strasse: _____ PLZ/Ort: _____

Geboren: _____ Nationalität: _____

Telefon Privat: _____ Telefon Geschäft: _____

Muttersprache: _____ Art der Bewilligung: _____

Art des Betriebes: _____ Region: _____

Bemerkungen: _____

Sprachkenntnisse:
Deutsch: _____ Französisch: _____ Italienisch: _____ Englisch: _____
(1 = gut, 2 = mittel, 3 = wenig)

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:

Betrieb: _____ Ort: _____ Funktion: _____ Dauer (von/bis): _____

1. _____

2. _____

3. _____

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

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

71744/84735



Hotel Sofitel

ZÜRICH

Für unser 4-★-Hotel im Zentrum von Zürich suchen wir nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

Réceptionist/in

- fließend Deutsch
- E/F gute Kenntnisse
- gepflegte und freundliche Erscheinung
- Organisationstalent
- Verantwortungs- und Qualitätsbewusstsein
- Minimum drei Jahre Praxiserfahrung
- Teamgeist
- CH oder gültige Arbeitsbewilligung.

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau C. Crevoisier

Hotel Sofitel
Stampfenbachstrasse 60
8035 Zürich

71775/40118

Hotel SCHWEIZERHOF Lucerne · Luzern

Wir suchen auf 1. Januar 1995 oder nach Übereinkunft

Commis pâtissier

zur Ergänzung unseres Teams.
Für ausländische Interessenten ist der Ausweis B oder C erforderlich.

Unser Hotel verfügt über 220 Betten und ein beliebtes und lebhaftes Stadrestaurant mit einem internationalen Angebot sowie über Banketträumlichkeiten für bis zu 500 Personen.

Interessiert Sie diese Stelle, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien an die Direktion, Hotel Schweizerhof, 6002 Luzern.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr D. Thüer (Personalchef) gerne zur Verfügung. 71355/23310

Schweizerhofquai 3, 6002 Luzern, Tel. 041 50 22 11

KULTUR DER GASTFREUNDSCHAFT



GRAND HOTEL NATIONAL LUCERNE

★★★★★

Für unsere exklusive Hotelbar suchen wir

Barmaid oder Barman

und

Bar-Aushilfe

die Freude daran haben, unsere anspruchsvollen internationalen Gäste zu verwöhnen.

Verfügen Sie über entsprechende Erfahrung und Fremdsprachenkenntnisse, arbeiten Sie gerne in einer gepflegten und stilvollen Atmosphäre, so erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

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

71773/23132

KULTUR DER GASTFREUNDSCHAFT



GRAND HOTEL NATIONAL LUCERNE

★★★★★

Für die Sales-Abteilung in unserem renommierten
★★★★★-Haus suchen wir eine

Verkaufsassistentin

Sie sollten nicht nur sprachgewandt, kontaktfreudig und frontorientiert sein, sondern auch charmant, freundlich und hilfsbereit sowie über ein grosses Organisationstalent verfügen. Sie sollten Freude daran haben, das Unmögliche möglich zu machen und Ideen und Wünsche unserer Gäste zu verwirklichen.

Haben wir Sie neugierig gemacht?
Dann würden wir Sie gerne kennenlernen und Ihnen mehr über diese interessante Stelle verraten.

Gerne erwarten wir Ihre kompletten
Bewerbungsunterlagen:

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

71772/23132



AMERICAN BAR & BISTRO

Join us!

Sind Sie: zirka 25 bis 35 Jahre jung?
Eine lockere, fröhliche Person?
Ein Teamplayer, eher als ein Solist?
Ein kreatives Organisationstalent?
Fähig, junge Mitarbeiter/innen zu motivieren?
Verantwortungsbewusst?
Ein USA-Fan mit einigen Englischkenntnissen?

Falls Sie diese Fragen mit «JA» beantworten können,
sind Sie vielleicht der

Teamleader (he or she)

welchen für das neu konzipierte Restaurant

«Stars – American Bar and Bistro»

im Zürcher Hauptbahnhof zur Ergänzung unseres
Führungsteams noch suchen.

Wir bieten eine aufgestellte Crew, gute Arbeits-
bedingungen in einem fortschrittlichen Unternehmen,
einen Arbeitsplatz im Herzen von Zürich und einen guten
Lohn.

Stars – we take care of nice people
Please call: Alfred Steurer, Andy Studer oder
Thomas Krebs
t 01 211 15 10

oder senden Sie Ihre Bewerbung an: Personalabteilung,
Bahnhof Buffet Zürich, Bahnhofplatz 15, 8023 Zürich.

71558/99870

Come to Morges
and
run an original English pub



Located in the charming city of Morges is one
of our 30 original English pubs.

For more than 20 years now we have been run-
ning original English pubs all over Switzerland.
To bring the good old English pub tradition to the
continent is one of our main goals. And
who could ensure the reaching of this goal
better than an original English or Irish pub
master with a big talent to create an easy
going atmosphere with music, games and fun?
The staff is hoping to find an inspired and
experienced pub master as head of the team. If
this outlook aspires to you please contact us to
get more information:

0 71756/3182

GASTRAG, Gastronomie mit Pfiff
Mrs Ariane Kappel
Eisabethenanlage 7, 4002 Basel
Tel. 061-272'04'80



Immer einen Schritt voraus für Top-Stellen!

Chef de réception (Dame)

in bestens geführten Betrieb im Grossraum Basel. Die
Mitarbeit in Administration und Buchhaltung macht die
Aufgabe vielseitiger und anspruchsvoller.
Entsprechende Ausbildung und mehrjährige Erfah-
rung an der Réception und Fremdsprachenkenntnisse
sind die Voraussetzungen.

Réceptionist (Dame oder Herr)

für ★★★- und ★★★★-Hotels in Basel und Region.
Idealer Karriereschritt für jüngere, aufgestellte Mit-
arbeiter mit Réceptionserfahrung, D/F/E und gepfleg-
tem Auftreten.

Chef de service

in erstklassiges ★★★★- und ★★★★★-Hotel in den
Regionen Bern, Basel und Zürich.
Angesprochen sind ausgewiesene Berufsleute mit
ausgesprochenen Gastgeber-Eigenschaften.

Bankettleiter

Mehr als nur ein Job: erstklassige Position in ★★★★★-
Hotel im Zentrum von Basel, mit lokaler und interna-
tionaler Kundschaft. Sind Sie die organisatorische
Persönlichkeit mit Ausstrahlung und mehrjähriger
Erfahrung in dieser Funktion? Dann sind Sie unser
Kandidat!

Saisonstellen

Bekannte Betriebe in Luzern und Basel suchen Ser-
vicefachangestellte (Bewilligung A) sowie Pâtissiers
und Köche.

Bitte telefonieren Sie uns für weitere Informationen,
oder senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungs-
unterlagen. Wir betreuen Sie professionell, kostenlos
und mit absoluter Diskretion.

HoReGa Select AG
Stänzlergasse 7
4051 Basel
Telefon 061 281 95 75

71781/208191

HOREGA SELECT

Die führende Personalberatung
und Stellenvermittlung seit 1986

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter- Pächtersuche · Krisenmanagement

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 Zim-
mer, 3 Restaurants, verschiedene
Bankett- und Kongresssäle.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann freuen wir uns über Ihre Be-
werbung mit kompletten Unterla-
gen.
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

GV Service sucht:

Commis de cuisine, Chef de
partie, Sefa oder versierte
Serviceangestellte

Ausländer nur mit Bewilligung B oder C.
Für einen ersten Kontakt rufen Sie ein-
fach an. E. oder W. Jörg geben Ihnen
gerne Auskunft. Tel. 063 23 05 55,
Postadresse: Postfach 101
4932 Lotzwil.

GV Service,
Ihr Partner bei der Stellensuche.
71673/289183



Internationale Hotelfachschule
Hotel Waldstätten, Weggis

sucht per sofort

Hausangestellte

in Dauerstelle. Gute Deutsch-
und Englischkenntnisse
sind von Vorteil.

Es kann nur eine Bewerberin mit
gültiger Aufenthaltsbewilligung C
berücksichtigt werden.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf über

Telefon 041 93 13 41
oder 93 12 25

(bitte Herrn Fischer verlangen).

71717/37494

TEUFENTHAL



Haben Sie Freude an einer moder-
nen, kreativen Küche, dann sind Sie
bei uns richtig. Wir sind ein Land-
gasthof mit 15 Gault/Millau-Punkten.

Per sofort oder nach Vereinbarung
suchen wir

Chef de partie

Über Gehalt, Anstellungsbedingun-
gen usw. unterhalten wir uns gerne
persönlich mit Ihnen. Auf Wunsch
Zimmer im Haus.

Christoph und Doris Richner
Gasthof zur Herberge
5723 Teufenthal bei Aarau
Telefon 064 46 12 20
Fax 064 46 15 17

71751/34517

HOTEL
NEVADA PALACESTEINMATTLI
HOTEL GARNI BISTRO

Adelboden

Zur Verstärkung unseres Teams
suchen wir:

Chef/in de réception

mit guten Fidelity-Kenntnissen

Gouvernante

für die Leitung unseres grossen Hausdienstes

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

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

71715/302040

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Restaurant CASCADE

Gastgeberin (CH)

Idealalter 28 bis 40 Jahre, D, E

CONCERTINO & CHAMPAGNERTREFF
Restaurants & Piano-Bars

Chef/in de service (Tournant) D, E

2. Chef/in de service D, E

Servicemitarbeiter/in D, E

Barmitarbeiter/in (CH) D, E

Restaurant ENTRECÔTE (Steak-Restaurant)
CASABLANCA-Bar

2. Chef/in de service D, E

Servicemitarbeiter/in D, E

Administration

F & B- und Personalsekretärin D, E

(90% Büro, 10% Front)



Internationales ★★★★★-Hotel im Zentrum, 100 Zimmer,
4 Restaurants, 2 Cafés-Piano-Bars, Terrasse.

Rufen Sie uns an: Telefon 01 251 50 02/01 251 55 55
(Mo. bis Fr. 10.00 bis 12.00 und 14.30 bis 17.00 Uhr,
Frau Weber, Personalkoordinatorin, oder Frau Firl,
1. Direktionsassistentin), oder schreiben Sie uns.

CENTRAL PLAZA HOTEL
Personalabteilung, Central 1, 8001 Zürich

71668/40070

Hotel ★★★ Restaurant

GLARNERHOF

Ab sofort oder nach Übereinkunft, ist in unserem
Hotel folgende Stelle zu besetzen:

Chef de Partie

Unsere Küchenbrigade freut sich auf ein
verantwortungsbewusstes und engagiertes Mitglied.
In unserer Restauration pflegen wir eine Frischmarkt-
küche mit internationalen-, regionalen- und saisonalen
Spezialitäten.

Das Hotel Glarnerhof ist ein traditionsreiches Haus mit
moderner Infrastruktur. So sind beispielsweise die
Restauration und die Küche - mit viel Tageslicht - im
Parterre angesiedelt.

Für weitere Informationen über diese interessante
Stelle rufen Sie uns einfach an. Ihre Bewerbung senden
Sie bitte an untenstehende Adresse.

Hotel Glarnerhof, Fredy Leuenberger,
8750 Glarus, Tel. 058/63 11 91

71486/13001

Wir suchen:

Sous-chef/Chef de partie Commis de cuisine

die unsere Gäste zum Staunen und Begeistern bringen. **Möchten Sie** die Neueröffnung (März '95) des brandneuen, modernen Seminarhotels mit 57 Zimmern, zwei Restaurants, Bar und 14 Kreativräumen miterleben? **Möchten Sie** in einer aufgestellten Küchenbrigade von acht Mitarbeitern tätig sein? **Möchten Sie** in einer funktionalen Küche marktfrisch und naturbelassen kochen? **Möchten Sie** Ihr Wissen in der italienischen und in der Fischküche einsetzen und weiter ausbauen?

Bruno Odermatt, Direktor, und Walter Mentner, Küchenchef, freuen sich auf Ihre Bewerbung und auf ein persönliches Gespräch.

WILERBAD
SEEHOTEL

CH-6062 Wilen am Sarnersee (OW)
Telefon 041/66 00 15 · Telefax 041/66 12 92

7164/02870



Grindelwald

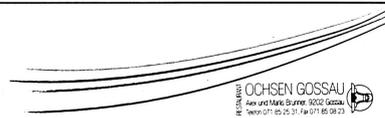
Für unser lebhaftes, mitten im Dorfzentrum gelegenes Speiserestaurant suchen per sofort oder nach Vereinbarung für die kommende Wintersaison junge, gewandte

Servicefachangestellte

Sehr hoher Verdienst, Schichtbetrieb, 5-Tage-Woche, geregelte Arbeitszeit, Wohnung vorhanden. Wir freuen uns auf Ihren Anruf und erteilen Ihnen gerne weitere Auskunft.

Familie J. Schläger-Bernet
Restaurant Zentrum
Telefon 036 53 32 77

70766/14720



Suchen Sie eine Herausforderung? Wenn ja, dann setzen Sie sich mit uns in Verbindung. Wir suchen einen qualifizierten

Entremetier

der in der Lage ist, diesen Posten selbständig, zusammen mit einem Lehrling, zu führen.

Gleichzeitig suchen wir freundliche, an exaktes Arbeiten gewöhnte

Serviceangestellte

die Freude an einem lebhaften, gepflegten Speiseservice hat. Verlangen Sie Alex oder Marlis Brunner, die Ihnen gerne weitere Auskunft erteilen.

Restaurant Ochsen, A.+M. Brunner, 9202 Gossau
Telefon 071 85 25 31, Fax 071 85 08 23

P 711728/12089



Wir suchen unsere neuen Kollegen mit Eintritt Mitte Januar '95 oder nach Vereinbarung

Koch oder Köchin Küchenhilfe

in Brigade von zirka 6 bis 8 Mann für A-la-carte-Küche und mittelgrosse Bankette. **Restaurant Samstag ganzer Tag und Sonntag bis 18.00 Uhr geschlossen.**

- **Freitage meistens Samstag/Sonntag**
- 13. Monatslohn und Treueprämie
- auf Wunsch Personalzimmer mit Telefon/TV und eigener Dusche.

Gerne zeige ich Ihnen unser Haus und den Arbeitsbereich. Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme.
H. Spengler, Telefon 073 51 51 51.

711732/35378

HOTEL UZWIL (H. SPENGLER)
9249 UZWIL TEL. 073 515151

Flughafen Restaurants Zürich



Zur Ergänzung unseres jungen und motivierten Küchenteams im **Erstklassrestaurant Top Air** suchen wir per sofort/nach Vereinbarung einen

Sous-chef Chef saucier Restaurations-Pâtissier

Unsere zukünftigen Teamkollegen sind gepflegte und selbständige Persönlichkeiten, die über fundierte Fachkenntnisse verfügen. Sind Sie initiativ und möchten gerne Karriere machen? Die Flughafen-Restaurants als Unternehmen am «Tor zur Welt» bieten Ihnen verschiedene Möglichkeiten dazu!

Was wir Ihnen noch bieten können?

- Einen zentral gelegenen Arbeitsplatz
- Aus- und Weiterbildung
- ein Zimmer/Appartement in unseren Liegenschaften.

Interessiert? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Passfoto, Lebenslauf und Zeugniskopien. Wir freuen uns darauf, SIE kennenzulernen!

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH

Herr J. Rubio
Postfach 1523
8058 Zürich-Flughafen
Telefon 01 814 33 00

71704/40290

LUGANO Fassbind Hotels

Gesucht zwischen Ende Februar und 1. April für lange Sommersaison

**Küchenchef
Commis de cuisine
Chef de service (w)
Servicemitarbeiterin
Etagenportier/Hausburschen
Empfangssekretärin**
(auch Anfängerin mit KV)

Leiterin/Gerantin
für Hotel/Garni Montarina mit
angeschlossenem Touristenlager.

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an
Hotel Continental
6903 Lugano
Telefon 091 56 11 12

71702/9400

Warum nicht ein Winter in

Saas-Fee?

Sind Sie jung und aufgestellt und möchten zudem im **Service arbeiten?**

Dann haben wir eventuell die richtige Stelle für Sie. Rufen Sie uns doch einfach an:

Daniel und Silvia Supersaxo
Restaurant Glacier-Stube
3906 Saas Fee
Telefon 028 57 20 73

Wir freuen uns.

71757/191248

Gasthof Löwen

M Ü N S I N G E N



Per 15. Dezember oder nach Vereinbarung suchen wir einen

CHEF DE PARTIE
und einen
COMMIS DE CUISINE

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Peter Anderegg oder unser Küchenchef, Ruedi Grossen freuen sich auf ein persönliches Gespräch.

NEWS

BERNSTRASSE 22 · 3110 MÜNSINGEN
TELEFON 071 721 58 11 · FAX 071 721 58 84

71280/48429

WITSCHI'S RESTAURANT & BAR

Heinz und Anna Witschi suchen noch aufgestellte Mitarbeiter in Jahresstelle als

**Chef de rang
Commis de rang
Servicelehrlinge**
(Herbst 1995)

Servicepraktikanten

(Bewilligung für Österreich und Deutschland, aber nur für Kandidaten mit abgeschlossener Berufslehre)

Sonntag und Montag geschlossen. Sommer- und Winterferien. Zeitgemässe Toplöhne.

Unterlagen senden Sie bitte an
F.M. Witschi, Zürcherstrasse 55,
8103 Zürich-Untere Strängen
Telefon 01 750 44 60

71474/204099

Zürcherstrasse 55
8103 Untere Strängen
Telefon 01/750 44 60

Personal- und Führungsberatung für Gastronomie und Hotellerie Stellenvermittlung

Wir sprechen Menschen an, deren Herz für die Gastronomie schlägt.

Küchenchef-Stv. in Altersheim: Nach der Schweizer Kochlehre haben Sie nach zirka 3 Jahre Erfahrungen sammeln können und suchen eine neue Herausforderung mit weitgehend geregelten Arbeitszeiten.

Empfangsdame: Der Empfangsbereich eines zahnärztlichen Instituts in der Stadt Basel sucht auf den 1. Januar 1995 eine kfm. Angestellte mit Réceptionserfahrung oder Hotelfachschulabschluss.

Commis/Chef de partie: Verschiedene, sehr interessante Angebote in Basel und Umgebung sowie in Zürich und Umgebung. Darunter befinden sich auch Positionen ohne Zimmerstunden.

Chef de service in Hotel-Restaurant in Aarau und in Basel mit lokaler und internationaler Kundschaft. Neben der deutschen Muttersprache beherrschen Sie auch E und F.

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

P 71685/928251

BLASER

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



HOTEL · RESTAURANT · BASILEA

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!

Im Aare-Center · Bibersteinerstrasse 4/6 · CH-5022 Rombach/Aarau
Telefon 064/37 36 36 · Telefax 064/37 35 39

711561/001396



ZÜRICH

RENAISSANCE HOTEL

Das Geschäftshotel der Luxusklasse, 204 Zimmer, 4 Restaurants/Bar, Health Club sowie Konferenz- und Banketträumlichkeiten für bis zu 800 Personen, sucht engagierte, belastbare Hotelfachfrauen als

2. Generalgouvernante/ Assistant Exec. Housekeeper D/E

Diese herausfordernde Aufgabe verlangt nach einer erfahrenen, dynamischen und flexiblen Persönlichkeit mit speditiver Arbeitsweise und ausgeprägtem Sinn für das Detail sowie der Bereitschaft, das Team einer Abteilung mit pulsierendem, hektischem Betrieb professionell und tatkräftig zu unterstützen.

Etagengouvernante D/E

Voraussetzungen sind mindestens einjährige Führungserfahrung auf der Etagengouvernante mit neuzeitlichen Arbeitsmethoden und ein flexibles Arbeitszeiten gewöhnt, sicheres und gepflegtes Auftreten.

Es erwarten Sie bei uns ein angenehmes Arbeitsklima, ein selbständiger Aufgabenbereich mit neuzeitlichen Arbeitsmethoden in einem zukunftsorientierten Team, echte Aufstiegsmöglichkeiten – auf Wunsch verbunden mit späteren weltweiten Transfers – kontinuierliche intensive Schulung sowie leistungsbezogene Entlohnung.

Bewerberinnen, welche über das nötige Erfahrungspaket verfügen um den verlangten Anforderungen gerecht zu werden, senden bitte ihr vollständiges Dossier an:

Zürich Renaissance Hotel, Talackerstrasse 1
8152 Glattbrugg

71750/007475

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. Februar 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 selbstständig 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

71543/14729

Hotel Scheuble Zürich

Zwei aufgestellte junge Frauen suchen eine Kollegin als

Réceptionistin

Die Dritte im Bunde sollte sprachgewandt sein und sich im Fidelio auskennen.

Alle näheren Angaben erfahren Sie von unserem Geschäftsführer. Schriftliche Bewerbungen richten Sie bitte auch an ihn:

Hotel Scheuble
Martin Meyer
Mühleggasse 17
8001 Zürich
Telefon 01 251 87 95

71739/41009

Die gute Idee SSG!

Sind Sie selbständig, flexibel und belastbar?
Ist Ihre Muttersprache Deutsch?
Sprechen Sie Französisch und evtl. Italienisch?
Haben Sie PC-Kenntnisse und eventuell schon einmal im Gastgewerbe gearbeitet?

Dann finden Sie bei uns die Stelle als

Sachbearbeiter/in in der Telefonzentrale/Reservationsen

in unserer Niederlassung in Zürich
(3 Minuten vom HB)

Es erwartet Sie:

- ein junges Team
- 13. Monatslohn
- 5 Wochen Ferien
- Büroarbeitszeiten

Eintritt: nach Vereinbarung.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

SSG Speisewagen AG

SSG

Frau E. Zoubos
Limmatstrasse 23
8005 Zürich
Telefon 01 444 51 44

P 71758/27243

Engadin SCUOL Engadin

HOTEL & SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT FILLI

Sie haben Erfahrung im gepflegten Speisesevice
Sie sind ein freundliches und nettes Wesen
Sie sind zuvorkommend und sehen gerne den Gast als Mittelpunkt

Wenn ja, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung
für die Zeit von Mitte Dezember bis Anfang April 95 als

SERVICE-MITARBEITERIN

Die üblichen Unterlagen senden sie bitte an:
Marco de Gennaro, Hotel FILLI, CH-7530 Scuol, Tel. 0041-81-8649927

71778/30635



Vollblut Chef de Partie

Saucier kochen aus Leidenschaft

Unsere Karte wechselt täglich;
Die Chance für Sie!

Was wir bieten können, erläutern wir Ihnen
bei einem Vorstellungsgespräch

<< Kommen Sie zu uns >>

Melden Sie Sich schriftlich oder per Telefon

052 / 212 29 70

Küchechef/ Silvia Myltenegger
Stadthausstrasse 8, 8400 Winterthur

BRPOLLREICH MIT UNS IN DIE ZUKUNFT

P 71686/18774

La Fleur

RESTAURANT ROSENGARTEN
8910 AFFOLTERN A.A.
Leo und Pia Hagenbuch, Tel. 01-7616282

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

Hotel Restaurant Grill eigene Konditorei

Wir suchen in Jahresstelle nach
Übereinkunft, fachkundige/n

Koch oder Köchin

welche/r gerne in einer kleinen Brigade unsere Gäste mit Spezialitäten verwöhnt sowie unseren Küchenchef an Freitagen ablöst.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie B. Hunziker
70239/211052

Walida

3806 Bänigen / Brienzsee
B. & U. Hunziker 036 / 22 62 55

DG DOMINO GASTRO

Ihr Personal-Profi

Wir kennen Ihren Wert!

Daher können wir Ihnen das bestmögliche Angebot unterbreiten.

Wir suchen noch dringend folgende

Gastrofachleute

in diversen Betrieben im Aargau:

Servicemitarbeiter/in
gelernten Kellner
Sous-chef
Alleinkoch
Kantinenköchin
Cabaret-Barmaid

Wollen Sie Ihrer Leistung entsprechend gutes Geld verdienen?

Wenn ja, dann haben wir sicher den geeigneten Arbeitsplatz für Sie! Lassen Sie sich unverbindlich und kostenlos durch Herrn Etesi beraten.

Telefon 064 31 48 31

Bernstr. West 64, 5034 Sühr

P 71756/203530

Doch, es fehlt jedoch, noch ein guter Koch!

Man kommt gern zu uns. Vielleicht liegt's an unserer aufmerksamen Bedienung. Oder dem gemütlichen Restaurant. Oder dem schönen Angebot mit den fairen Preisen. Wir wollen, dass das so bleibt und suchen jetzt einen zu uns passenden Koch. Wir sind ein kleines Team, das in einer kameradschaftlichen Atmosphäre gute Arbeit leistet und stolz ist, wenn uns jeder Gast zufrieden und glücklich verlässt und bald wiederkommt. Wenn Sie Freude am Kochen und Gästeverwöhnen haben, rufen Sie uns jetzt an. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Gasthof Rose
Dorfstrasse 42, 8803 Rüschlikon
Telefon 01 724 08 55

PM 71630/248509

In der Nordwestschweiz suchen wir
eine/n junge/n, motivierte/n

Weinfachfrau/-mann

als Verkäuferin und Beraterin in unsere renommierte Weinhandlung. Wir befasen uns ausschliesslich mit Spitzenweinen. Für die optimale weitere Betreuung unserer langjährigen Kundschaft wäre Ihr Eintritt auf April 1995 ideal.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto erreichen uns unter Chiffre 71677, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

71677/383211



Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

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

Wir bieten Ihnen neuzzeitliche 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



Wir sind ein gediegenes Speiserestaurant mit verschiedenartigen Räumlichkeiten unmittelbar am Rande der Stadt Zürich, und wir pflegen eine vielseitige Küche.

Zur Ergänzung unseres Küchenteams mit zwei Lehrlingen suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Koch/Jungkoch m/w Commis de cuisine m/w

Wir bieten einen interessanten und angenehmen Arbeitsplatz in neuzzeitlich eingerichteter Küche.

- Sonntag/Montag geschlossen
- 42-Stunden-Woche
- Betriebsferien: Winter/Sommer/Herbst
- auf Wunsch Zimmer im Hause
- gute Verdienstmöglichkeiten.

Wirtschaft zum oberen Triemli
Birmensdorferstrasse 533, 8005 Zürich
Endstation Tram 14 und 9, Bus 80
Telefon 01 463 10 25
(ab 10.00 Uhr Herrn Galimann verlangen).

71756/203530

HOTEL FLORHOF

ZÜRICH

Wir suchen auf Anfang Februar '95
in unser komplett renoviertes
Boutique-Hotel sowie für unser neu
eröffnendes Restaurant fröhliche
und ambitionierte Mitarbeiter:



Teilzeitreceptionistin
(30-50%)
Servicemitarbeiterin
Chef de partie
Commis de partie

Schreiben Sie uns oder rufen Sie an:
B. und B. Schiessner, Pächter im Hotel Florhof
Florhofgasse 4, 8001 Zürich
Telefon 01 261 44 70

71763/04274

KULTUR DER GASTFREUNDSCHAFT



GRAND HOTEL NATIONAL LUCERNE

★★★★★

Für unser renommiertes 5-Sterne-Hotel an schönster
Lage von Luzern suchen wir einen

Kellner für den Room Service

Verfügen Sie über einige Erfahrung im Zimmerservice,
sind Sie auch bereit, bei Banketten und Tagungen ein-
zuspringen und haben Sie Freude daran,
anspruchsvolle Gäste aus der ganzen Welt zu
verwöhnen?

Sind Sie sprachgewandt und bewahren Sie auch in
hektischen Situationen Ruhe und Übersicht,
dann erwartet Sie ein kleines,
gästeorientiertes Team an einem schönen Arbeitsort
mit guten Anstellungsbedingungen.

Gerne erwarten wir Ihre kompletten
Bewerbungsunterlagen:

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

71774/23132

BAD SCHINZNACH

THERMALQUELLE

Unser Kurbotel liegt inmitten einer gepflegten
Parkanlage.

Zur Verstärkung des Teams suchen wir per sofort
oder nach Vereinbarung eine gepflegte

Receptionistin

Wenn Sie Freude an Ihrem Beruf haben und gerne
Verantwortung übernehmen, flexibel und team-
orientiert sind und Einsätze an der Front nicht
scheuen, dann bieten wir Ihnen eine interessante
und überschaubare Vielseitigkeit sowie eine
optimale Voraussetzung, um Ihre Kenntnisse zu
erweitern.

Ebenfalls suchen wir eine

Hilfsgouvernante (Hofa-Absolventin)

In familiärer Umgebung mit Ambiente unterstüt-
zen Sie unsere Gouvernante bei allen anfallenden
Arbeiten.

Wir bieten Ihnen 5-Tage-Woche sowie 5 Wochen
Ferien. Wenn Sie sich angesprochen fühlen, dann
erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

Bad Schinznach AG
Evi Voser, Personalbüro
5116 Schinznach-Bad
Telefon 056 1 437 716

O 71734/198176

meielis alp

Wir bieten nicht «nur» die
«schönste Aussicht auf den Thunersee»,
sondern ab Januar eine Jahresstelle als

Réceptionist/in

Berufserfahrung erforderlich

In unserem modernen Seminar- und Ferienhotel
(85 Betten) mit ausgeprägtem Bankett- und
A-la-carte-Betrieb erwartet Sie eine herausfordernde
Stelle in einem jungen Mitarbeiterteam.

Paul Stricker oder Elisabeth Ammann geben Ihnen
gerne Auskunft.

Hotel Meielisalp, 3706 Leissigen.
Telefon 036 47 13 41

71762/153478



Lenzerheide Valbella

Smile for Europe

Für die Wintersaison 1994/95 suchen wir

Servicefachangestellte

(Schweizer oder Ausländer mit deutscher Muttersprache)

à-la-carte-kundige, mit viel Freude an Menschen und
grossem Interesse an Teamarbeit, werden bei uns eine
gutbezahlte Stelle finden.

Also nicht zögern, bewerben Sie sich schriftlich, oder
orientieren Sie sich telefonisch.

Grotto Pizzeria Da Elio, 7078 Lenzerheide
Telefon 081 34 33 36 oder 077 81 77 84
Marcel + Silvia Caluori-Hartmann

Anrufe oder Zuschriften anderer Zeitungen unerwünscht!

P 71632/164186

Kurhotel Heiden

Infolge Direktionswechsel wird bei uns für sofort
oder nach Übereinkunft eine Stelle frei für eine/n
berufserfahrene/n

Hotelsekretär/in

Wir stellen uns eine berufserfahrene Persönlichkeit
vor mit einigen Jahren Erfahrung im Back- und Front-
Office, gewöhnt an selbstständiges Arbeiten mit flexiblen
Arbeitszeiten, Gewandter Umgang mit Fidelity,
Facts, Safe, Micro-Kassensystem, Windows sind
von grossem Vorteil.

Wir bieten einen toporganisierten Arbeitsplatz,
ausgestattet mit modernsten Arbeits- und Kommuni-
kationsmitteln in einem erst kürzlich vollständig
renovierten Hotelbetrieb.

Heiden liegt im Appenzellerland in intakter Umgebung
und doch nur rund 20 Minuten von St. Gallen entfernt.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an
Herrn Caspar Lips, Kurhotel Heiden, 9410 Heiden.
Telefon 071 91 91 11, Herrn R. Frehner verlangen.

Kurhotel Heiden, CH - 9410 Heiden, Tel. 071/91 91 11, Fax 071/91 11 86

71670/15415



BAHNHOF BUFFET ZÜRICH

Wir stellen uns vor, dass Sie bereits im Gastgewerbe tätig
waren und eine selbständige, verantwortungsvolle Posi-
tion anstreben.

Wir haben die Stelle einer

Buffet-Gouvernante

in unserem

Personalrestaurant Siesta

zu vergeben, ab sofort oder nach Übereinkunft.

Die Buffet-Gouvernante ist auch Stellvertreterin des
Siesta-Leiters bei dessen Abwesenheit und muss in
der Lage sein, ein kleines Team zu führen. Es handelt
sich um eine interessante und vielseitige Tätigkeit mit
guten Arbeitsbedingungen und den Leistungen
entsprechender Entlohnung. Auf Wunsch steht auch
eine Unterkunft in einem Studio zur Verfügung.

Sicher wissen Sie, dass für diese Aufgabe Belastbarkeit,
Durchsetzungsvermögen, Organisations- und Improvi-
sationsstalent sowie Fremdsprachenkenntnisse notwen-
dig sind, und natürlich aktive Mitarbeit.

Werden Sie es wagen? Sie erreichen uns telefonisch oder
schriftlich:

BAHNHOF BUFFET ZÜRICH
z. H. A. Steurer, Bahnhofplatz 15, 8023 Zürich,
Telefon 01 211 14 33.

71748/39870

Hotel- Restaurant zum Kreuz

Kaiserstuhl

Familie
Böhler-Meierhofer
8434 Kaiserstuhl a. Rhein
Tel. 01/858 22 06, Fax 01/858 29 41 (Mo. geschl.)

Wir suchen per 1. Februar oder nach Ver-
einbarung

Koch oder Köchin

mit Initiative und Spass an der Arbeit
(mittlere, aufgestellte Brigade) in renom-
miertem Speise-Restaurant mit A-la-carte-
und Bankett-Service.

Gute Entlohnung, fortschrittliche Sozial-
leistungen. Auf Wunsch Zimmer vorhanden.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Fam. Böhler-Meierhofer



Z 71384/156206

HOTEL RESTAURANT Gletschertal

Wir suchen per sofort oder nach Verein-
barung selbständige, im Hotelfach er-
fahrene

Sekretärin D/E/F

Barmaid für kleine Hotelbar

Sind Sie kontaktfreudig und lieben ab-
wechslungsreiche 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

beau. hotel/site

INTERLAKEN

Wir suchen ab Januar oder nach
Übereinkunft in Jahresstelle

Sekretärin- Réceptionistin

(mögl. 2-3 Jahre Erfahrung)

Bewerbungen bitte mit Zeugnissen
und Foto an untenstehende
Adresse.

71777/16128

HOTEL RESTAURANT BEAU-SITE
Fam. Max Ritter
3800 Interlaken
Tel. 036/22 81 81



DG DOMINO GASTRO

für Personal-Profi

Wir suchen für bestens geführte Hotels und
Restaurants in der Region Zürich

Réceptionistin

mit guten Sprachkenntnissen

Generalgouvernante/ Gouvernante

mit Erfahrung und Verantwortungsbewusstsein

für den Bereich Bankettwesen und Réception

Küchenchef

mit fachlichen und charakterlichen Stärken

Direktionssekretärin

für 3*- und 4*-Hotel; selbständig und versiert
im administrativen Bereich.

Weitere Auskünfte erhalten Sie von Herrn
Christian Hauff und Herrn Roland Eng.

Telefon 01 432 73 73

Segnesstrasse 1, 8048 Zürich
P 71729/257168

WIR SUCHEN

Wir sind ein *****-Stadthotel im
Zentrum von Zürich und suchen
zur Ergänzung unseres Teams
eine/n erfahrene/n

Réceptionistin/-en

mit Freude am Umgang mit unser-
er internationalen Kundschaft. Sie
werden an Ihrem modernen
Arbeitsplatz durch Fidelio und
Word für Windows unterstützt.

Haben Sie Interesse an einer neuen
Herausforderung, dann senden Sie
Ihre Unterlagen an:

HOTEL ENGEMATTHOF

ZÜRICH *****

IHR STADTHOTEL IM GRÜNEN

Hotel Engemathof
z. H. Herrn B. Schenk
Engmatstrasse 14
8002 Zürich



71738/40207

Hotel Helvetia

Restaurant - Old Post Co. Inn

Ches Alain

Wir suchen per 9. Januar 1995 eine/n
einsetzfreudige/n

Hotélréceptionisten/-in oder Hotélréceptionspraktikanten/-in (D/F/E)

Möchten Sie Ihre Hotelfachkenntnisse
vertiefen und lernen, Verantwortung zu
tragen?

Dann melden Sie sich über Telefon 061
272 06 88, von 14.00 bis 16.00 Uhr.

Hotel Helvetia
Kücheggasse 13, 4051 Basel

71780/3220

Restaurant

Löwen Weilen

Per sofort oder nach Vereinbarung
suchen wir

Servicemitarbeiter/in

(CH oder Ausländer mit C-Bewilligung)

in unseren lebhaften Betrieb direkt
am Zürichsee, für den Einsatz in der
Brasserie.

Es erwartet Sie ein junges, aufgestell-
tes Team.

Bitte melden Sie sich schriftlich oder
telefonisch bei

Herrn W. Mikala
Restaurant Löwen
8706 Meilen, Telefon 01 923 43 66

71718/24120

Kaufmann-Reisen

Für die Saison 1995 suchen wir für
unsere Bade- und Kurferien-Desti-
nationen in Spanien und Italien für
die Betreuung unserer Gäste junge,
motivierte und anpassungsfähige

stationäre Hostessen

Der Einsatz dauert von März (Italien)
bzw. April (Spanien) bis Ende Okto-
ber und erfordert von Ihnen grosse
Belastbarkeit, viel persönliches En-
gagement, selbständiges Arbeiten
und sehr viel Freude am Umgang
mit Menschen. Zudem beherrschen
Sie die entsprechende Landessprache,
Französisch und Deutsch
(Muttersprache) einwandfrei in Wort
und Schrift, verfügen weiter über
eine abgeschlossene Berufsbil-
dung und ein breites
fachliches Allgemeinwissen. Sollten
Sie dazu noch im Besitze des Füh-
rerausweises sein und mindestens
21 Jahre zählen, würden wir uns
freuen, Sie kennenzulernen.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen
Bewerbungsunterlagen mit
Handschreibprobe und aktuellem
Foto z. H. Frau Brigitte Kuster.

Kaufmann-Reisen

Am Wipkingerplatz
Postfach 191, 8037 Zürich

G 71724/217239

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 West-
schweiz, In- und Ausland, wir haben interessante Heraus-
forderungen, 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 Moeder

GESCHÄFTSFÜHRER

Im Grossraum Rheintal ist in einem Verantwor-
tungszentrum die Position des Geschäftsführers neu zu
besetzen. Sie sind gelernter Koch, Patentinhaber, können
schon auf einige Jahre in Führungsposition in Hotellerie
oder Gastronomie zurückblicken und suchen den Einstieg
in die Gemeinschaftsgastronomie. Ihre Stärken liegen
zudem im Bankettverkauf, der Personalführung und der
Organisation. Dieser Betrieb bietet Ihnen neben zeit-
gemässer Entlohnung und guten Sozialleistungen auch
eine wunderschöne Aussicht auf die Bündner Berge.
Rufen Sie mich an, und Ihre neue Herausforderung ist
Ihnen wiederum ein Stück näher.
Zürich, Herr Keller

KÜCHENCHEF

Typico italiano. Erfolgreiches italienisches Restaurant sucht
Sie als initiativen und motivierten Küchenchef. Antipasti,
Spaghetti, Dolce und andere Leckereien gehören zu Ihrer
kulinarischen Palette. Sie kochen mit Herz, viel Tempera-
ment und Freude an frischen Produkten. Das Restaurant im
Herzen Zürichs bietet einen modernen Arbeitsplatz, Sams-
tag/Sonntag frei, gute Sozialleistungen und eine leistungs-
bezogene Entlohnung. Melden Sie sich sofort.
Zürich, Herr Keller

PERSONALBERATER w/m

Sie sind eine einsetzfreudige, aktive Persönlichkeit, haben
eine abgeschlossene Berufsbildung oder die Matura sowie
die Hotelfachschule absolviert und weisen Beratungs- und
Verkaufslair auf. ADIA HOTEL Schweiz, führende Personal-
beratung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus, sucht
zur Erweiterung des Teams einen Personalberater für die
Betreuung der gesamten Schweiz. Es erwartet Sie eine
verantwortungsvolle, entwicklungsreiche und selbständige
Aufgabe, welche viel Freude an der Branche und am Um-
gang mit Menschen erfordert. Stehen Sie gerne in Kontakt
mit Hotellerie und Gastronomieunternehmen sowie Be-
werbern aus der ganzen Schweiz und dem Ausland,
dann erwarten wir Ihre Unterlagen mit der nächsten Post.
Zürich, Herr Oehrl

ASSISTENTIN

In eigener Regie suchen wir für unsere Geschäftsstelle in
Zürich eine junge, belastbare und initiativ Allrounderin,
die als rechte Hand des Direktors mitdenkt, Kunden am
Telefon und in der Geschäftsstelle betreut und sämtliche
Administrationsarbeiten selbstständig erledigt. Sie organi-
sieren die unterschiedlichsten Events und begeistern sich für
alle Fragen der Personalrekrutierung. Falls Sie über
gute Sprachkenntnisse (d,e,l) verfügen, EDV-Erfahrung und
Teamgeist mitbringen und auch vor Reiseleistungen in
der ganzen Schweiz nicht zurückschrecken, dann wartet
diese packende, abwechslungsreiche und ausbaufähige
Aufgabe nur auf Sie.
Zürich, Herr Oehrl

SERVICEFACHANGESTELLTE

Geniessen Sie jetzt schon Seelül! Für einen am Bodensee
(TG) gelegenen Landgasthof, bekannt für seine exzellente
Küche, suchen wir die «Gastgeberin». Wenn es Ihnen ein
Anliegen ist, die vielfältige Gästekundschaft zu verwöhnen
und kompetent zu beraten, dann wird Ihnen unser An-
gebot sicher zusagen. Ein eigenes Studio und ein junges
dynamisches Team erwarten Sie. Rufen Sie mich für diese
interessante Position sofort an.
St. Gallen, Herr Kläger

MITARBEITER AUF ZEIT

Nicht immer – aber immer öfters können Sie in diesem
gut frequentierten Restaurant im Herzen der Stadt Luzern
die Gäste verwöhnen. Es handelt sich um eine ideale Stelle
für erfahrene und frontorientierte Mitarbeiterinnen, die im
50% Pensum und vorwiegend abends arbeiten möchten.
Sind Sie flexibel, motiviert und haben Sie Freude an einer
Gastgeberrolle mit Zukunftsperspektiven? Dann rufen Sie
mich heute noch an.
Luzern, Herr Zanetti

WINTERSAISON START 12.12.94

Es sind wieder zahlreiche interessante Positionen in den
Saisongebieten offen. Flexiblen, jungen, europäischen Berufs-
leuten aus Hotellerie und Gastronomie, die Spass haben,
eine Wintersaison (eventuell Jahresstelle oder Saison-
kontingent) in den Voralpen, dem Bündnerland oder im
Bernern Oberland zu verbringen, bieten wir für Küche,
Service und Administration die berufliche Herausforde-
rung. Zögern Sie nicht, rufen Sie mich heute noch an.
Zürich, Frau Caduff

Weitere Stellenangebote? Rufen Sie uns an!

ADIA HOTEL

01/242 22 11

Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus

Temporärstellen - Dauerstellen Kaderstellen

8026 Zürich	Badenerlangstr. 11	01/242 22 11
9004 St. Gallen	Marktplatz 18	071/ 23 65 23
3000 Bern 7	Marktgasse 28	031/312 11 33
6002 Luzern	Pilatusstrasse 3a	041/ 23 02 60

SWV-Job-Service

DIE STELLENVERMITTLUNG

Schweizer Wirtverband

FÜR BERUFE IM
GASTGEWERBE
TEL. 01/377 51 11

Entscheiden Sie heute Ihre berufliche Zukunft!

Das wunderschöne ****-Hotel am Zürichsee bietet modernste Arbeitsplätze.

Wir suchen eine/einen

Barmaid/Barman Servicemitarbeiter

(mit abgeschlossener Beruflehre)

Chef de partie

Antritt nach Vereinbarung.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Diskretion zugesichert!

Hotel Schwanen, Seequai 1,
CH-8640 Rapperswil am Zürichsee



0 71404/172723

HOTEL EUROPE

★★★★

Wir sind das rundum renovierte, führende ****Hotel in Basel mit 170 Zimmern, zwei Restaurants und Bankettmöglichkeiten.

Für unser Front-office suchen wir per 1. Februar 1995 einen

Réceptionisten (D/E/F)

Wenn Sie nebst einer kaufmännischen Ausbildung bereits über Réceptionserfahrung verfügen, eine interessante Aufgabe suchen und bereit sind, sporadisch auch im Nachtdienst Einsatz zu machen, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Europe Basel
Frau R. Bunke, Personalchef
Clarastrasse 43, 4005 Basel
Telefon 061 691 80 80



71730/3140



Hotel Krone Unterstrass

Wir sind ein ***-Stadthotel mit 57 geschmackvoll eingerichteten Zimmern, 3 Restaurants, Bankett- und Konferenzmöglichkeiten 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 Wyling. 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

Hotel Albana **** St. Moritz

Im Zentrum von St. Moritz, ganzjährig geöffnet, Grillroom, Hotelbar

sucht per sofort folgende Mitarbeiterin:

Commis de bar

Fühlen Sie sich angesprochen und möchten Sie uns helfen, unseren Gästen ein echtes Ferienerlebnis zu verschaffen?

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

An:
Lucas Merckaert, Direktor
Hotel Albana
7500 St. Moritz
Telefon 082 3 31 21
Fax 082 3 15 43



71679/03499

CARRIERE

Restaurant de l'Aéroport 2304 La Chaux-de-Fonds Telefon 039 26 82 66

sucht

Sommelière

Kost und Logis vorhanden.
Alter unwichtig.

71771/010310

SEEHOTEL RESTAURANT FRIEDHEIM

HERGISWIL
Tel. 041-95 42 42
Kurt Buholzer

Für unseren bestbekanntesten Hotel- und Restaurationsbetrieb suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle eine/n qualifizierte/n, freundliche/n und engagierte/n

Servicefach-angestellte/n (m/w)

(Schweizer/in oder Ausweis B)

Haben Sie Freude an einem gepflegten Service, fühlen Sie sich wohl in einem jungen, lebenswürdigen und initiativen Team?

Dann sollten wir uns kennenlernen, indem Sie uns Ihre Bewerbung mit Zeugnissen und Lebenslauf senden – oder uns einfach anrufen. Frau Ester Imboden oder Herr Kurt Buholzer gibt Ihnen gerne Auskunft.

Wir freuen uns auf Sie!
Telefon 041 95 42 42

P 71683/15547

LANDGASTHOF



Schönbühl

★★★

Unser Jungkoch verlässt uns, um in die RS einzurücken.

Wir suchen per Mitte Januar oder nach Übereinkunft eine/n Nachfolger/in als

Entremetier

Die Brigade umfasst 7 Köche. Wir kochen besser, bürgerlich, gesund, leicht und kreativ. Das aufgestellte Team, in gut eingerichteter Küche und heimatlichem Landgasthof, freut sich auf Ihre Unterstützung.

Telefonieren Sie bitte O. Gerber für ein Rendez-vous.

P 71680/32514

B. & O. Gerber-Führer
Bernstrasse 11 · 3322 Schönbühl
Telefon 031/859 69 69
Telefax 031/859 69 05



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 866 257

DAS VIER-WELEN-HOTEL BAD HORN

AM BODENSEE-SÜDSEEUFER



Das neue Top-Hotel am Bodensee-Südseeufer sucht:

Büro:
Réceptionssekretärin
mit Erfahrung

Service:
Servicemitarbeiter/in
mit Erfahrung für Captain's-Grill

Küche:
**Chef de partie
Commis de cuisine**

Eintritt nach Übereinkunft.

Schweizer/innen oder Ausländer/innen mit Grenzgänger-Bewilligung, Bewilligung B oder C, welche gerne in einem der modernsten Hotels der Ostschweiz in einem jungen Team arbeiten möchten, richten ihre geschätzte Bewerbung bitte an:
Herrn U. Hatt

P 71633/44300

HOTEL BAD HORN
CH - 9326 HORN/TG, TEL. 071-41 55 11
HOTEL RESTAURANTS CLUB

FREIENHOF

THUN

Direktion C. und S. Platzer
Telefon 033 2155 11

In gepflegtes ****-Seminar-, Ferien- und Geschäftshotel suchen wir zur Verstärkung unseres Teams per 1. Januar 1995 oder nach Vereinbarung

Barman

in Jahresstelle

für unsere Apéro-Bar «Top Treff»
Sind Sie 25 bis 30 Jahre alt, offen, kommunikativ, freundlich, aufgestellt und haben Sie Durchsetzungsvermögen? Dann sind Sie unser neuer Mann.
Wir bitten um Ihre schriftliche Bewerbung an das Mitarbeiterbüro, Herrn A. Fiechter/ Frau Flöckmüller

Telefon 033 21 55 11.



71614/34649

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 PRÉALPINA

Modernes Seminar- und Ferienhotel, inmitten der Weinberge des Lavaux gelegen, sucht per Anfang März 1995:

1 junge/n, aufgestellte/n Réceptionisten/-in evtl. auch Anfänger/in

mit guten Deutsch- und Englischkenntnissen und vor allem viel Freude am Gästebetreiben. Wir arbeiten mit Fidelio und Windows und freuen uns auf Ihre Bewerbung an:

M^{me} A. Széchenyi
Hotel Préalpina, CP 114, 1605 Chexbres
Telefon 021 946 34 34



71358/051113

CARRIERE

HOTEL-RESTAURANT

RÖSSLI HURDEN

BEI RAPPERSWIL

Für unser gepflegtes Hotel garni am Oberen Zürichsee suchen wir per Anfang Januar 1995 in Jahresstelle

Zimmermädchen

Ausländische Bewerberinnen bitte nur mit Bewilligung B oder C.

Gerne besprechen wir nähere Details mit Ihnen persönlich.

M. und U. Serra
Hotel-Restaurant Rössli
8640 Hurden
Telefon 055 47 11 33

71639/124710

KARTAUSETTINGEN

Die prachtvoll restaurierte Kartause Ittingen in der Nähe von Frauenfeld bietet für anspruchsvolle Bankette und Seminare einen unvergesslichen Rahmen. Unser Kongress-, Tagungs- und Ausbildungszentrum mit modernster Technologie ist ein vielbesuchter und geschätzter Ort.

Kontaktfreude

ist eine der ganz wichtigen Voraussetzungen für unsere neue

Reservationssekretärin

Sie planen und besprechen mit unseren Gästen den gewünschten Anlass, damit er zum vollen Erfolg wird. Dazu benötigen Sie organisatorisches und administratives Geschick. Zuvorkommenheit bei Besprechungen und Freude bei der Beratung am Telefon. Eine Handelsschule oder KV – verbunden mit allenfalls Erfahrung im Gastgewerbe – wären die idealen Voraussetzungen. Kenntnisse von Winword und Erfahrung mit Anwenderprogrammen erleichtern Ihnen den Einstieg.

Diese nicht alltägliche Chance sollten Sie sich nicht entgehen lassen. Auf Ihre schriftlichen Unterlagen freut sich Guido Koller, kaufmännischer Leiter. Oder rufen Sie ihn unverbindlich für erste Auskünfte an.

PS. Auf April suchen wir eine/n junge/n

Bäcker-Konditor

oder eine/n Jungkoch/-köchin mit Interesse in diesem Bereich.

Wir bieten Ihnen: Eine selbständige Tätigkeit, einen Holzbackofen, interessante Arbeitszeiten und ein tolles Team.

Kartause Ittingen, 8532 Warth TG
Gastwirtschaftsbetrieb, Weinbau,
Gutsbetrieb, Käseerei, Werkbetrieb,
Ittinger Museum, Kunstmuseum
Tel. 054/748 44 11

71674/15602

HOTEL ORSELINA LOCARNO

Auf Ende Februar/Anfang März bis zirka Ende Oktober 1995 sind bei uns folgende Stellen zu besetzen:

Garde-manger Koch/Tournant Commis de cuisine

Wir verwöhnen unsere Gäste mit Frischprodukten und einer abwechslungsreichen, gepflegten Küche. Fühlen Sie sich angespornt, mit Freude und Begeisterung Ihre Kenntnisse zu vertiefen und Neues dazuzulernen? Dann erwarten wir gerne Ihre Zeugniskopien, Foto und Referenzen.

Familie A. Amstutz, Hotel Orselina, 6644 Orselina.

71619/27359

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.

71492/39814

Wir sind ein kleines Speiselokal (17 Gault-Millau-Punkte, 1 Stern im Guide Michelin) in Uetikon am See (rechtes Zürichseeufer) und suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/n

Wir bieten: geregelte Arbeitszeit, Sonntag und Montag frei, gute Entlohnung, Kost und Logis und schönes Arbeitsklima.

Haben Sie noch Spass am Beruf, spricht Sie das Inserat an, so melden Sie sich doch bei I. Hussong.

Nur mit C-Bewilligung.

Wirtschaft zum Wissensgrund
Kleindorfstrasse 61
8707 Uetikon am See
Telefon 01 920 63 60

71612/294128

Kloster 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/Deutschkenntnis)

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

71440/97571

Wir suchen für die kommende Winter-
saison

Koch oder Köchin

für den gepflegten A-la-carte- und Ban-
kettenservice. Auf Wunsch Kost und Logis
im Hause. Möglichkeit zum Skifahren.
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungs-
unterlagen oder Ihren Anruf.

Familie Guntli, Gasthaus Ilge,
7324 Vilters, Telefon 081 723 11 82,
70745/10076

JANUAR				DEZEMBER			
Mo	Lu	1	8 15 22 29	5 12 19 26	5 12 19 26		
Di	Ma	2	9 16 23 30	6 13 20 27	6 13 20 27		
Mi	Fr	3 10 17 24 31	7 14 21 28	7 14 21 28	7 14 21 28		
Do		4 11 18 25	8 15 22	8 15 22	8 15 22 29		

...suchen Sie für langfristig eine selbständige, leitende Stellung mit Lebensqualität?

Im Auftrag unseres Kunden suchen wir in ein besonders, nicht alltägliches Gourmetrestaurant im Raum Winterthur auf März 1995 eine/n ausgewiesene/n, praxiserprobte/n

Maître de service

Diese spezielle Position bietet einer **Persönlichkeit** mit Stil, Niveau und beruflichem Können im Alter zwischen 40 und 55 Jahren ideale Entfaltungsmöglichkeiten. Als **Gastgeber/in** haben Sie **Sinn** für gepflegte Essenskultur und haben Freude am klassischen, gediegenen Service. **Gästebetreuung** sind für Sie die wichtigsten Dominanzen; Mitarbeiterführung und Förderung sagt Ihnen etwas. Fremdsprachenkenntnisse sind von Vorteil. Integriert in der Funktion ist ein geringer Teil administrativer Aufgaben.

Wir freuen uns, Sie als qualifizierte/n **Fachmann/-frau** kennenzulernen und mit Ihnen umfassend die Offerte besprechen zu können. Ihre Bewerbung wird absolut diskret behandelt.

Terminieren Sie mit der **TERMINIA** Ihre Zukunft!

71602/211990

Terminia Consulting

Steinstrasse 21
8036 Zürich

☎ 01 451 00 11
☎ 01 463 52 90

Hotel-Rest. Schmid + Alfa am See
6440 Brunnen
sucht für kommende Sommersaison
1995

Servicepersonal

für A-la-carte-Service, Speiserestaurant. Anfängerinnen werden angeleitet. Schriftliche Offerten mit Foto und Bewerbungsunterlagen bitte an Fam. Hackl, Hotel Schmid 6440 Brunnen.

71308/6270

Seehotel **S** Sternen
6048 Horw/Luzern Tel. 041-40 77 22

Entdecken und machen Sie den
Sternen

der Behaglichkeit, am schönsten Winkel des Vierwaldstättersees, zu Ihrem nächsten Arbeitsort.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir auf den 15. Dezember 1994

Réceptionistin

Englisch und Französisch sind in Wort und Schrift erforderlich.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung.

71749/211786

R. & H. Unternährer

Für baldige Eröffnung des Hotel garni im Gebiet Nord-Waadtländ, suchen wir

verantwortliche Mitarbeiterin

Kenntnisse und Qualitäten:
- Service Restaurant und Hotel
- Verwaltung selbständig
- ehrgeizig/arbeitsfreudig
- Deutsch und Französisch.

Schreiben Sie an Postfach 86,
1315 La Sarraz.

P 71582/44300

HOTEL SOLSANA BILDUNGS- UND FERIEZENTRUM DES SCHWEIZERISCHEN BLINDEN- UND SEHBEHINDERTEVERBANDES IN 3792 SAANEN

Wir sind ein renoviertes Kurs- und Ferienzentrum des Schweiz. Blinden- und Sehbehinderten-Verbandes mit 60 Zimmern und 100 Betten.

Zur Ergänzung unseres Réceptionistenteams suchen wir per sofort in Jahresstelle, eine/n erfahrene/n, sprachgewandte/n, freundliche/n und hilfsbereite/n

Réceptionisten/-in

Fidelio-Kenntnisse erwünscht. Auf Wunsch Zimmer im Personalhaus. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Solsana
Herr N. Kalbermatten
3792 Saanen

71623/54135

GAST RATHAUSKELLER

Wir suchen

Servicefachangestellte/n in Jahresstelle.

Und bieten gepflegte Ambiance, optimale Arbeitsbedingungen, Sonntag und Montag frei.

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Wir freuen uns.
Hubert Erni & Stefan Meier

Gasthaus Rathauskeller Erni & Meier AG
Ober-Altstadt 1 Postfach CH-6301 Zug
Telefax 042 22 49 77 Telefon 042 21 00 58

71754/112038

HOTEL • RESTAURANT • LIESTAL

Bad Schauenburg

Für unser gepflegtes Seminarhotel, mit angegliedertem Restaurant in schöner ländlicher Umgebung oberhalb Liestal, suchen wir per 16. Januar 1995 oder nach Übereinkunft eine

Servicefachangestellte

Sind Sie jung, haben eine entsprechende Ausbildung absolviert, sind dynamisch und möchten in einer gepflegten Ambiance tätig sein, so sind Sie bei uns herzlich willkommen.

Zusätzlich wird bei uns die Stelle als

Hotelfachpraktikant/in

neu besetzt.

Haben Sie eine abgeschlossene Berufslehre (KV von Vorteil), suchen Sie den Einstieg ins Gastgewerbe/Hotellerie und möchten in einem einjährigen Praktikum verschiedene Bereiche dieser interessanten Welt (Réception, Restauration, Hauswirtschaft usw.) kennenlernen. Sie haben ein gepflegtes Auftreten, Freude am Umgang mit Gästen, sind teamfähig und flexibel und bewahren auch in hektischen Zeiten einen kühlen Kopf, dann senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Hotel Bad Schauenburg, 4410 Liestal
Tel. 061 901 12 02 • Fax 061 901 10 55

71703/64610

HOTEL CASA BERNO ASCONA

Member of
swiss golf Hotels

Wir suchen für eine lange Sommersaison 1995 (Ende März bis November) folgende Mitarbeiter:

Administration: **Empfangssekretärin (CH)**
(mit Hotel- und EDV-Erfahrung)

**Réceptions-
Hotelfachpraktikant**
(Büro/Service)

Restaurant: **Restaurationskellnerin**
(gute Deutschkenntnisse)

Küche: **Commis de cuisine**

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto an:

Pierre Goetschi, Dir.
Hotel Casa Berno
6612 Ascona
Telefon 093 35 32 32

71616/1929

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 Economat-gouvernante im Bereich F&B.

Wir bieten das ideale Sprungbrett für eine junge Hofa.

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freut sich Herr Ferdi Sieber.

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

71580/22667



**Anzeigenschluss
für Stelleninserate
Freitag 17 Uhr**

MARCHÉ DE L'EMPLOI

EUROTEL

NEUCHÂTEL

cherche un(e)

FRONT OFFICE SUPERVISOR

âgé(e) au min. de 25 ans et possédant cinq ans d'expérience à la réception d'un hôtel dont deux ans en qualité de «supervisor».

Français et anglais sus couramment, bonnes notions d'allemand.

Connaissances sur **Fidelo** souhaitées.

Présentation soignée et sens de l'accueil nécessaires.

Notre société associe l'exploitation d'un hôtel et d'une école hôtelière et offre un poste à responsabilités et varié consistant en grande partie à la formation d'étudiants de toute nationalité aux pratiques de la réception.

Faire offre écrit à:

71745/26530



EUROTEL Av. de la Gare 15-17 2000 Neuchâtel Tél. 038/21 21 21

Vous êtes prêts pour la saison d'hiver?

Hôtel **** Le Green, Crans-Montana récemment rénové, 62 lits, 2 bars, 2 restaurants

cherche de suite pour la saison d'hiver

Cuisine:

- chef de cuisine avec expérience en cuisine de brasserie
- cuisinier qualifié (CAP)
- stagiaire
- garçons de cuisine

Service:

- sommeliers/-ières avec connaissances des vins
- barmaid expérimentée
- stagiaires

Réception:

- secrétaires/réceptionnistes avec expérience et connaissances informatiques (système Fidelo)
- stagiaires

Etage:

- assistante d'hôtel (HOFA)
- femmes de chambre/lingères
- portier/entree

Permis à disposition. - Adressez vos offres avec curriculum vitae, copies de certificats et photo à: **Consensus Consulting**, Fiduciaire et conseils pour l'hôtellerie et la restauration, Veilchenstrasse 22, 8032 Zurich, téléphone 01 261 18 70.

7107/173215



The Institut hôtellerie "César Ritz" a residential college, located on the Lake of Geneva near the French border provides a quality, post secondary education in hotel and restaurant management.

Senior Food Production & Culinary Lecturer

successful completion of apprenticeship and minimum of 5 years experience in first class establishment in the industry; possibility to attend courses for higher diploma (maîtrise).

Food & Beverage Controller and Coordinator

Computer knowledge (Lotus 1.2.3 for Windows WP, 6.0 for Windows). Experience and diploma from major hotel management school.

Please address written application with curriculum vitae and recent photograph by mail or fax to:

Paul A. J. Waals, Director
Institut hôtellerie "César Ritz"
1897 Le Bouverer / Switzerland
Tel. 025 / 81 30 51, Fax 025 / 81 35 48

71652/1465

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-tourant

(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.

71568/11797

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



HOTEL CARLTON GENÈVE

Nous cherchons de suite ou pour date à convenir un(e)

réceptionniste

sachant le français, l'allemand et l'anglais, si possible ayant de l'intérêt pour l'informatique; Suisse ou avec permis de travail valable, ayant quelques années d'expérience dans la branche.

Nous vous proposons un travail intéressant et varié.

Veillez faire parvenir votre dossier avec curriculum vitae à **HOTEL CARLTON**, case postale 228, 1211 Genève 21.

63055/12149

TIFFANY MANAGEMENT S.A.

cherche un

directeur d'exploitation

pour notre nouveau concept de restauration à Genève.

Nous demandons:

- Age: 25-30 ans
- Esprit d'initiative et d'entreprise
- Formation professionnelle de bon niveau
- Expérience professionnelle minimum trois ans.

Nous offrons un challenge pour une personne ambitieuse qui désire s'affirmer dans un management dynamique et proche de l'exploitation.

Les candidats de nationalité suisse ou permis valable sont priés de faire leur offre avec CV + photo à:

Tiffany Management S.A.
35, rue des Bains, 1205 Genève

71429/312304

Anzeigenschluss für Stelleninserate Freitag 17 Uhr



HOTEL DE LA PAIX GENEVE

11, quai du Mont-Blanc
CH-1211 Genève 1
Tél. 022 732 61 50

Nous recherchons:

un(e) réceptionniste
(entrée immédiate)

une serveuse
(pour fin février 1995)

un portier de nuit
(entrée immédiate)

Nous demandons:
- expérience confirmée dans l'hôtellerie 4/5 étoiles
- français et anglais
- suisse ou avec permis valable
- bonne présentation, vivacité, autonomie.
Nous attendons votre dossier complet (lettre manuscrite et photo) à l'attention du Bureau du Personnel.



71742/12467



HOTEL PENTA GENEVE

308 chambres ****

cherche

chef de partie maître d'hôtel

Nous offrons:

- une activité variée
- un emploi stable
- d'excellentes prestations

- suisse ou permis valable

71716/13005

Veillez adresser vos offres au:
Bureau du personnel
Hôtel Penta Genève, c.p. 22
1216 Cointrin GE, Tél. 022 798 44 40

HOTEL MIRABEAU LAUSANNE

**** SSH
100 lits - Restaurant - Bar - Salons - Jardin

cherche pour tout de suite ou date à convenir

secrétaire de réception

Envoyer CV, photo et prétentions à la direction.



Lausanne, 31, av. de la Gare
Téléphone 021 320 62 31

71455/18848

Cherchons pour saison été 1995

un(e) jeune commis de cuisine

avec quelques années d'expérience, entrée mi-février ou date à convenir, et

une jeune serveuse

entrée début mars.

Faire offre écrite à

Restaurant des Lacustres
Famille Guy Trager
1470 Estavayer-le-Lac

P 71649/253634

HOTEL PRO SERVICES SA

HÔTELLERIE



TOURISME

37 A, rue de Lausanne - 1201 Genève - Tél. 022 738 35 80
Cherchons pour un GRAND HÔTEL de la place de Genève

SALES & MARKETING MANAGER

DIRECTEUR/TRICE DES VENTES

ATTACHÉ(E) COMMERCIAL(E)

- CONFIRMÉ(E)S DANS LA VENTE ET MARKETING HÔTELER MARCHÉ NATIONAL ET INTERNATIONAL
- ANIMATEUR/TRICE(S) D'UNE EQUIPE QUI GAGNE!!
- DISPONIBLES POUR VOYAGER ET MAÎTRISANT LE FRANÇAIS, L'ANGLAIS ET L'ALLEMAND P/E
- EXCELLENTE PRESTATIONS POUR PERSONNE CAPABLE ET INTÉRESSÉE PAR CES POSTES DE PREMIER PLAN
- DOSSIER COMPLET SOUHAITÉ, OU TÉLÉPHONEZ POUR DE PLUS AMPLES RENSEIGNEMENTS

Tél. 022 738 35 80

71714/287130



Quelque 850 collaborateurs apprécient chez EUREST la souplesse des horaires et la diversité des lieux d'engagement, tout en bénéficiant d'excellentes possibilités de formation, de perfectionnement et de promotion. Par leur motivation et leur dynamisme, ils veillent à assurer chaque jour dans plus de 100 entreprises réparties dans toute la Suisse un véritable service à la carte.

Pour le département Marketing/Vente/Planification nous cherchons un(e)

responsable commerciale

Votre fonction essentielle de ce poste, sera la responsabilité d'acquiescer de nouveaux établissements dans les secteurs:
Gastronomie collective, écoles et santé.

Et un(e)

spécialiste de la planification des cuisines et des buffets

faisant preuve de créativité pour des dessins de projets et pour la décoration de l'intérieur autant de l'expérience dans les constructions de cuisines de grande entreprise.

Si vous êtes prêt à vous investir, nous vous prions de nous envoyer votre offre manuscrite (curriculum vitae, référence et photo) à l'adresse suivante

EUREST SUISSE SA
Direktion Marketing/Verkauf
Herrn Jon Claluna, Direktor
Papiermühlestrasse 130
3063 Ittigen/Bern

P 71725/81000

EUROTEL

NEUCHÂTEL

cherche un(e)

TENANCIER(ÈRE) DE BAR

possédant la patente

et souhaitant louer le bar de l'Eurotel Neuchâtel.

Clientèle locale et internationale existante.

En plus du français courant, de bonnes notions d'anglais sont nécessaires.

Faire offre écrit à:

71746/26530

Hôtel cinq étoiles situé en Suisse romande cherche pour gérer sa brigade de cuisine:

chef de cuisine

jeune et dynamique, avec expérience. Solides connaissances techniques, esprit créatif et caractère agréable. Permis à l'année souhaité.

Nous offrons:

- poste stable à l'année
- ambiance jeune, dynamique et positive
- intéressement direct
- possibilités de développement.

Faire offre sous chiffre 71740, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

71740/24767

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.

réceptionniste/administration

pour hôtel 3 étoiles, avec connaissances en comptabilité, administration et informatique, maîtrise des langues française et allemande, anglais si possible, une bonne présentation et un contact aisé avec la clientèle.

Entrée immédiate.

Adresser les documents usuels avec photo et prétentions de salaire sous chiffre 71688, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

71688/170046

HÔTEL *job* SSH

CONSEILS EN PERSONNEL

**Un poste vacant ...
Un désistement de
dernière minute ...**

**Nos candidats attendent
vos offres d'emploi pour la
saison ou à l'année.**

Tél. 021 320 28 76

Rue des Terreaux 10, case postale,
CH-1000 Lausanne 9
Société suisse des hôteliers

71722/84735

**Restaurant de l'Aéroport
2304 La Chaux-de-Fonds
Téléphone 039 26 82 66**

cherche

sommelière

nourrie, logée. Age indifférent.

71770/310310

HOTEL PRO SERVICES SA

HÔTELLERIE



TOURISME

37 A, rue de Lausanne - 1201 Genève - Tél. 022 738 35 80
Cherchons pour un **GRAND HÔTEL** de qualité à Genève de suite ou à convenir:

JEUNE MAÎTRE D'HÔTEL OU CHEF DE RANG

- CONFIRMÉ, RESTAURANT FRANÇAIS
- MOTIVÉ POUR PRENDRE DES RESPONSABILITÉS
- TRÈS BON CONTACT, PARLANT FRANÇAIS ET ANGLAIS
- TRÈS BONNES PRESTATIONS, POUR PERSONNE INTÉRESSÉE PAR CE POSTE ÉVOLUTIF
- DOSSIER COMPLET SOUHAITÉ, OU TÉLÉPHONEZ POUR DE PLUS AMPLES RENSEIGNEMENTS

Tél. 022 738 35 80

71713/287130

Hôtel ** Le Green, Crans-Montana**
récemment rénové, 62 lits, 2 bars, 2 restaurants
cherche de suite son (sa)

directeur(-trice) d'exploitation

Nous demandons:

- expérience de direction (min. 2 ans)
- en possession de la patente valaisanne
- âge 25-35 ans
- sens de la collaboration et esprit d'initiative et d'entreprise
- intègre et loyal
- connaissances des langues fr./all./angl./it.

Nous offrons challenge pour personne jeune et dynamique désirant s'intégrer dans un groupe d'hôtels en pleine expansion.

Veillez adresser vos offres avec curriculum vitae et photo à: **Consensus Consulting**, Fiduciaire et conseils pour l'hôtellerie et la restauration, Veilchenstrasse 22, 8032 Zurich, téléphone 01 261 18 70.

71706/173215

INTERNATIONALER STELLENMARKT

Für eine faszinierende Aufgabe

Hotel-General-Manager

gesucht.

Für das in Realisation stehende 5-Stern-Golfhotel mit 1200 Betten und 18-Loch-Golfcourse im Süden Sri Lankas suchen wir nach Vereinbarung, jedoch spätestens auf 1. Mai 1995, einen kompetenten **General-Manager mit Ausländerfahrung**. Seine Tätigkeiten umfassen das Gesamtbetriebs-Marketing & Management mit zirka 3500 Angestellten sowie die Betreuung eines weiteren Resorthotels in der Luxusklasse mit 250 Betten. In der Realisationsphase bis zur Eröffnung, zirka am 15. Januar 1997, führt der GM den Gesamtkauf sowie die Aufarbeitung und Organisation aller Departemente und nach Eröffnung des Hotels die Betriebsleitung in erster Instanz.

Interessenten melden sich mit aussagekräftiger Bewerbung mit Handschriftprobe bei:

MM Organisations Schweiz, Internationales Hotel & Tourismus Marketing und Management, z. H. Herrn Otto Müller, Heinrichstrasse 108, 8005 Zürich.

71617/171093

Tenuta di Ricavo



Ristorante La Pecora Nera

Wir suchen für unsere Saison 1995 einen einsatzbereiten und durchsetzungsfähigen

«Aspirante Direttore»

(ab Februar/März bis November)

einen gut ausgebildeten und talentierten

Jungkoch/Köchin

(April bis Oktober)

Interviews im Januar.

Bitte vollständige Bewerbungen an:

Familie Lobrano
Romantik Hotel «Tenuta di Ricavo»
Ristorante «La Pecora Nera»
I-53011 Castellina in Chianti
Fax 577 74 10 14, Telefon (0039) 577 74 02 21



ROMANTIK HOTELS
& RESTAURANTS
INTERNATIONAL

71615/110728



La plus grande chaîne mondiale de restaurants
En pleine expansion!

recrute pour Genève et Lausanne

Assistants Managers

date d'engagement à convenir

Nous demandons:

- permis de travail valable
- expérience
- français/allemand
- disposition à effectuer nombreux déplacements
- capacité de gestion et motivation d'une équipe de 30 à 35 personnes

Nous offrons:

- salaire avec primes
- une formation complète de gestion avec un certificat valable pour le monde entier
- les prestations d'une grande chaîne
- un travail varié
- une ambiance sympathique

Envoyer curriculum vitae à:

PIZZA HUT ADMINISTRATION

Département du personnel 32, rue de Berne, 1201 Genève

P 71723/44300



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**

Inviare offerte con curriculum vitae, certificati e foto alla direzione della

Villa Principe Leopoldo
Via Montalbano 5
6900 Lugano
Tel. 091 55 88 55



RELAIS &
CHÂTEAUX

71533/84616



Wir suchen für die kommende

Sommersaison 1995

April/Mai bis September/Oktober
für unsere sieben, auf westlichen Standard umgebauten Flussschiffe, mit je 250 Passagieren in Russland und der Ukraine, initiative

Hotel-Manager

(fundierte F&B-Basis, gute Englischkenntnisse)

Restaurant-Manager

(Erfahrung in der Führung einer grösseren Brigade)

Adm. Assistent

(Hotelfachschule oder gleichwertige Ausbildung)

Passenger Service Manager

(verantwortlich für die ganze Animation und Gästebetreuung, D/E/F)

Sous-chef

(Führung von 10 bis 15 russischen Mitarbeitern/-innen)

Suchen Sie eine nicht ganz alltägliche Aufgabe? Dann würden wir uns freuen, wenn Sie bei diesen interessanten Projekten mitmachen möchten.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen, zusammen mit einem Foto neueren Datums, an:

I.C.H. Management S.A.
Villa Stadtpark, z. H. Kurt Baumgartner
Neue Jonastrasse 91, Postfach 1476
8640 Rapperswil, Telefon 052 22 84 22

71720/139688

**Vous êtes
pressé?...**



...transmettez alors vos annonces par **téléfax**.

24 heures sur 24.

Au numéro **031 372 23 95**.

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

Vielseitiges DUO
 mit langjähriger Erfahrung und besten Referenzen ist per Zufall
am Silvester noch frei.
 Telefon 01 984 07 96
 71752/273974

Sie suchen einen **Geschäftsführer** für Ihren Hotelbetrieb, einen **Kadermitarbeiter** im Tourismusgewerbe oder einen **Resident-Manager**.
 Junger, vielseitiger Schweizer, 27, sucht anspruchsvolle Tätigkeit im In- oder Ausland.
10 Gründe, weshalb Sie mit mir zusammenarbeiten sollten: Führungserfahrung, breite Ausbildung (KV, int. Finanzmärkte, Hotellerie, Gastronomie, TO), Belastbarkeit, Berufserfahrung im In- und Ausland, überzeugendes Auftreten, Zuverlässigkeit, schnelle Auffassungsgabe, Kreativität, 5 Sprachen (D/E/F/I/S), unternehmerisches Denken.
 Offerten unter Chiffre 71668, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
 71668/345475

Küchenchef
evtl. Alleinkoch
 Bewilligung C, gute Referenzen, **sucht eine Stelle in Klein-/Mittelbetrieb, Kantine, Tagesbetrieb, Region Horgen-Zürich.**
 Telefon 01 725 84 56
 J. Arragain
 71769/383229

Portugiesin sucht
Stelle
 als Buffet-, Lingerie-, Zimmermädchen oder Küchenhilfe. Bewilligung muss besorgt werden.
 Telefon 01 322 76 08.
 70235/34854

CH, Mitte 30, verh., dipl. EHL, in langjähriger, ungekündigter Stelle als
Vizedirektor
 Ich suche nicht einfach einen Betrieb, sondern **das Bijoux**, dem ich den eigenen Stempel aufdrücken kann. Ein Hotel, wo sich mit «Soft-management» hochgesteckte Ziele in qualitativer und quantitativer Hinsicht erreichen lassen. **Eine Oase**, wo sich nicht nur die Gäste, sondern auch die Mitarbeiter wohl und verstanden fühlen.
 Wenn Sie auch diese Philosophie vertreten und es wagen, mir **Ihr Paradies** anzuvertrauen, dann freue ich mich auf Ihre Kontaktnahme unter
 Chiffre 71768 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
 71768/383228

Niveauvolle, motivierte, junge **Bündnerin**, 38jährig (PTT-Telefonistin), D/F/E/SP/I, mit guten Zeugnissen und viel Berufserfahrung, PTT, Späthler, Hotel, Empfang sowie PC-Anwenderkenntnisse Windows, sucht
neue Herausforderung
 Offerten unter Chiffre 71676, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
 71676/383209

Trouble Shooting
Notfall!
 Wir lösen ab, per **sofort** und auf **Zeit** **Direktoren/Geschäftsführer/Geranten F&B-Manager Einkäufer F&B-Controller** Rufen Sie uns an!
 Büro Basel 061 751 65 46 **HSIC** Büro Zürich 01 767 10 64
 HERZOG/SCHAFFER INTERNATIONAL CONSULTING 66021/392296

Autrichienne, 33 ans, permis B, ser-veuse 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 par-faire mon français.
 Qui me donne une chance?
 Téléphone 031 849 16 84.
 71767/305170

Hotelier
 mit über 30jähriger Berufserfahrung, speziell kundig und sachverständig im Bereich Hotelöffnungen und im Auf-bessern und Wiederherstellen von Ho-tels in betrieblichen Schwierigkeiten, bewirbt sich um einen neuen befristeten Auftrag oder um eine unbefristete An-stellung im In- oder Ausland.
 Gerne erwarte ich Ihr Angebot unter Chiffre Q 005-168651, an Publicitas, Postfach 7621, 3001 Bern.
 P 71681/44300

Hôtelier, 35 ans, 5 ans d'expérience dans direction d'hôtel 3 étoiles, ex-périences multiples F&B, ressource humaine, gestion, etc., dynamique, ayant le sens de ce que veut dire
«Accueil» et «Gestion»
 cherche nouveaux défis et res-ponsabilités. Veuillez répondre sous chiffre 71708, hôtel revue, case postale, 3001 Berne.
 Discretion assurée.
 71708/383221

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 re-vue, Postfach, 3001 Bern.
 71489/383174

Schweizerin (48), Absolventin der Wirtfachschnule, sucht geeignete Stelle im
Gastgewerbe oder in der **Ho-tellerie** per April 1995.
 Raum Zürich-Winterthur.
 Offerten unter Chiffre 71529 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
 71529/383164

Dipl. Hotelière/
Restaurateurin (SHL)
 29jährig, mit Erfahrung als Betriebsassistentin und Personalchefin und Freude an der Front; sucht neue Aufgabe im Raum Luzern.
 Offerten unter Chiffre 71644 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
 71644/383201

Hotelier (51)
 sucht neue Herausforderung (Geschäftsführung, Direktion oder Pacht).
 Saison- oder Jahresbetrieb angenehm.
 Angebote unter Chiffre 71620 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
 71620/372218

(D) 44jährig, 7 Jahre CH-Erfahrung, EDV-Kenntnisse, Bewilligung A, Sprachen D, E, F, I, Sp, sucht neue Aufgabe ab März 1995.
 Offerten unter Chiffre 71646 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
 71646/383203

Chef de service
 Kurzprofil: 34jährig, Serviceleh-rabschluss, Wirtpatent LU, SH, Récep-tionserfahrung sowie eidg. dipl. Maître d'hôtel D/F/E/I. Langjährige Erfahrung in der Restauration und Hotellerie.
 Gesuchter Arbeitsbereich: als Chef de service oder Patron-Ablös, evtl. auch Übernahme eines kleinen Betriebes.
 In Frage kommende Arbeitskantone: be-vorzugt ZH-Land, SG, LU, NW, BE.
 Eintrittsdatum: 1. Februar 1995 oder nach Vereinbarung.
 Offerten unter Chiffre 71645 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
 71645/383204

PROFESSEUR EN CUISINE
 CH/47, cherche pour printemps 1995 nouveau défi. Expériences en Suisse et à l'étranger. *Avifa parfait.* Ecrire sous chiffre 71675, hôtel revue, case postale, 3001 Berne.
 71675/383212

Schweizerin sucht Jahresstelle für
Zimmer- und Lingeriedienst
 Erfahrung vorhanden.
 Chiffre 102-D-83794, Publicitas, Postfach, 4710 Balsthal.
 P 71655/44300

Sie suchen Mitarbeiter für Küche, Lingerie, Office usw.?
 Wir vermitteln Ihnen
kostenlos
 Saison- und Kurzaufenthalter aus Portugal und Spanien.
 Rufen Sie uns an: zwischen 14.00 Uhr und 20.00 Uhr
Telefon 031 381 12 16
Fax 031 381 12 18
 71701/383210

Night-auditor
 (D) 44jährig, 7 Jahre CH-Erfahrung, EDV-Kenntnisse, Bewilligung A, Sprachen D, E, F, I, Sp, sucht neue Aufgabe ab März 1995.
 Offerten unter Chiffre 71646 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
 71646/383203

Auftragsbearbeiterin
Export
 sucht verantwortungsvolle Stelle in Reisebüro oder Tourismus. 29, KV, D, E (Proficiency), F, Winword 6.0, Excel 5.0, Verkaufskurs, gut ausgewiesen, rei-seerfahren, Erfahrung in Kundenbe-ratung, selbständig, motiviert, Neues zu lernen, in ungek. Stellung, Zch Umge-bung.
 Offerten unter Chiffre 71643 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
 71643/383200

Vollwertkoch
 34, mit Diättausbildung, kreativ, Freude am Beruf, sucht auf Frühjahr '95 neue Herausforderung und Ver-antwortung.
 Offerten unter Chiffre 71709 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
 71709/383220

Massaggiatore con certificati
cerca posto per la stagione estiva 1995
 Telefono 077 87 46 04
 P 71631/44300

Hilfskoch
 mit Erfahrung in der Schweiz, sucht Stelle für kommende Saison 1995.
 Bewilligung müsste besorgt werden.
 Telefon 061 381 76 11.
 71452/306625

Gelernte Kochassistentin
 22jährig, mit gutem Anlehrsabschluss, sucht Stelle in Kinderheim, Behinder-tenwohnheim oder Altersheim in ZH, SG, TG auf 1. Januar 1995.
 Angebote unter Chiffre 71475 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
 71475/382846

hotel + tourismus revue
Günstiger im Abonnement!

Name _____
 Vorname _____
 Beruf/Position _____
 Strasse/Nr. _____
 PLZ/Ort _____
 Telefonnummer _____



	1/1 Jahr	1/2 Jahr	1/4 Jahr
Inland	<input type="checkbox"/> Fr. 120.-	<input type="checkbox"/> Fr. 72.-	<input type="checkbox"/> Fr. 38.-
Ausland (Landweg)	<input type="checkbox"/> Fr. 159.-	<input type="checkbox"/> Fr. 95.-	<input type="checkbox"/> Fr. 52.-
Ausland (Luftpost)	<input type="checkbox"/> Fr. 218.-	<input type="checkbox"/> Fr. 130.-	<input type="checkbox"/> Fr. 72.-
Europa, Nahost			
Ausland (Luftpost)	<input type="checkbox"/> Fr. 299.-	<input type="checkbox"/> Fr. 181.-	<input type="checkbox"/> Fr. 99.-
Übersee			

Zutreffendes bitte ankreuzen

Bitte ausschneiden und einsenden an:
hotel + tourismus revue, Abonnementsdienst
Postfach, CH-3001 Bern