

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 104 (1995)
Heft: 8

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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

tourismus hotel+revue

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

HOTEL-REVUE

Seit 1892

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

TOURISMUS

Skilehrer-Ausbildung 2
Die interkantonal angestrebte Vereinheitlichung der Skilehrer-Ausbildung legt die Basis für Biga-Anerkennung.

Kuoni wieder schweizerisch 5
Die Kuoni-Aktienmehrheit war für knapp 3 Jahre in deutschem Besitz. Nun wurde sie wieder zurückgekauft.

HOTELLERIE

Zimmerdiebstahl 7
Wird im Zimmer gestohlen, haftet der Hotelier, falls der Réceptionist die Schlüssel ohne Kontrolle abgibt.

Plus bei Best Western 8
Die Schweizer Best Western Hoteliers können zufrieden sein: ihre Umsätze nahmen 1994 stark zu.

F&B · TECHNIK

Stimmung ohne Konzept 12
Zwei Holländer wollen in Interlaken lockere Atmosphäre auch ohne System und Konzept vermitteln.

Gastromuseum Thun 12
Die neue Leiterin des Thuner Gastronomie-Museums fordert mehr Transparenz und Professionalität.

HOTEL · TOURISME

Exposition nationale 17
Quelles retombées l'Expo de 2001 offrira-t-elle aux prestataires touristiques de la région des Trois-Lacs?

Chaînes de restaurants 18
Les chaînes de restaurants grignotent des parts de marché à la restauration traditionnelle. Lentement, mais sûrement.

SHV · SSH · SSA

Geschenk an die Stadt 21
Aus Anlass seines 75-Jahr-Jubiläums hat der HV St. Gallen seiner Stadt ein Gemälde geschenkt.

Einladung zur DV 21
Am 22. und 23. Mai 1995 findet im Fürstentum Liechtenstein die Delegiertenversammlung des SHV statt.

Rauchen im Hotel



Keine militante Nichtraucher-Lobby

Die Schweizer Hotellerie gilt im internationalen Vergleich nicht als raucherfeindlich. Die meisten Klein- und Mittelbetriebe verfügen weder über spezielle Nichtraucher-Zimmer noch bieten sie nikotinfreie Zonen an. Im 3-Stern-Bereich

geben lediglich 8 Prozent der Betriebe des Schweizer Hotelier-Vereins an, Nichtraucher-Zimmer anzubieten. Für Grossbetriebe der 4- und 5-Stern-Kategorien ist dies offenbar weniger problematisch: Bereits über ein Fünftel der

Hotels weisen auf qualmlose Zimmer hin. Ganz ohne Rauch geht's nur selten: Ganze 25 Hotels, weniger als 1 Prozent aller klassierten Betriebe, bezeichnen sich als Nichtraucher-Hotels.

Seite 11

Amélioration de l'accueil

Les Neuchâtelois passent à l'action

L'amélioration de l'accueil: tout le monde en parle, mais rares sont encore ceux qui passent de la parole à l'acte. Sous l'égide de la Fédération neuchâteloise du tourisme (FNT) et du Service de promotion économique, les Neuchâtelois ont décidé de prendre le taureau par les cornes. Des cours destinés aux hôteliers et aux restaurateurs du canton ont débuté en janvier.

MIROSLAW HALABA

Conçu par la société Gastro Training Schori, de Küsnacht (ZH), le «concept de formation pour les hôtels et restaurants du canton de Neuchâtel» a pour objectif général «d'améliorer l'accueil dans les établissements et de ce fait dans le canton». Au programme figure une dizaine de cours, dispensés par la société zurichoise et consacrés aux thèmes idoines tels que «communication», «assurance et

rayonnement personnels», «situations difficiles dans le contact avec la clientèle», «technique et organisation du travail» ou encore «le téléphone, la carte de visite de l'établissement». Les établissements admis aux cours doivent au moins être représentés par leur responsable principal. D'une durée de huit mois, le cycle

de formation s'achèvera par la remise officielle d'un diplôme intitulé «Ambassadeur d'accueil du Pays de Neuchâtel».

Subventions publiques

Le projet, budgétisé à 45 000 francs environ, est financé à raison de 2000 francs par participant et à raison de 20 000 francs par le Service de promotion économique du canton de Neuchâtel et la FNT. Des discussions sont toutefois en cours sur l'opportunité d'intégrer ces cours à la formation professionnelle, ce qui se traduirait par une participation financière plus grande de l'Etat, a indiqué le directeur de la FNT, Yann Engel. Les cours ont débuté le 19 janvier avec la participation de neuf établissements. L'initiative neuchâteloise est intéressante car inédite. «A ma connaissance, c'est la première fois que cela se fait sous cette forme», a souligné le directeur de la FNT. Il n'a toutefois pas caché que les candidats aux cours ne se sont pas pressés au portillon. Comme quoi, malgré les critiques portant sur l'accueil en Suisse, nombreux sont encore les établissements qui ne se sentent pas concernés.

Neuf participants

Neuf hôtels et restaurants neuchâtelois participent aux cours destinés à l'amélioration de l'accueil. Ces établissements sont les suivants: Hôtel Beaufort, Neuchâtel; Hôtel Beaulac, Neuchâtel; Grand-Hôtel Les Endroits, La Chaux-de-Fonds; Hôtel de l'Aigle, Couvet; Hôtel Club, La Chaux-de-Fonds; Eurotel, Neuchâtel; Hôtel Touring au Lac, Neuchâtel; Hôtel du Chasseur, Enges; Restaurant des Roches-de-Moron, Les Planchettes. A ce groupe, il faut ajouter la FNT, qui coordonne le projet. Elle est représentée par son directeur, Yann Engel.

Agrar-Vorlagen

Unverzichtbarer Tourismuspartner

Die Landwirtschaft ist elementare Basis für unseren Tourismus im Alpenraum und damit indirekt auch wichtige Voraussetzung für die ökonomische Ertragskraft des Tourismus im Berggebiet. Ohne Landwirtschaft ist die visuell-ästhetische Landschaftsqualität gefährdet, die wesentlicher Angebotsbestandteil unseres Bergtourismus ist. Und die landwirtschaftliche Bodennutzung trägt entscheidend zur Minderung der Naturgefahren im Berggebiet bei. Auch auf dem Arbeitsmarkt existieren enge Verflechtungen zwischen Landwirtschaft und Tourismus – zum beiderseitigen Vorteil. Eine künftige Landwirtschaftspolitik ist daher gefragt, die auch den besonderen Bedürfnissen der beiden Partner Berglandwirtschaft und Tourismus angemessene Rechnung trägt.

Seite 3

«LANaTour»

Bio-Kost im Aufwärtstrend

Bio-Produkte finden immer mehr Eingang in die Hotelküche. Noch ist es zwar nicht möglich, auch herkömmliche Hotel- und Restaurantbetriebe vollumfänglich mit Bio-Produkten zu versorgen, da die 3 Prozent Bio-Betriebe in der Schweiz die Nachfrage bei weitem nicht decken können. Eine teilweise Bio-Küche ist dagegen für die meisten realisierbar, wie die Aktion «Davoser Frühstück» zeigt. Diese zählt in Davos mittlerweile rund 40 Hotelbetriebe. Ziel der Aktion ist die Direktvermarktung über örtliche Verarbeitungsbetriebe. In die gleiche Richtung geht auch das Pilotprojekt «LANaTour» des Oberwalliser Bauernverbandes und der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft für Berggebiete.

Seite 15

Glion

Le CIG dans de nouvelles mains

Institution-phare du tourisme helvétique, le Centre international de Glion (CIG) changera de mains dans quelques semaines. Détenu depuis douze ans par la société Fitt Services SA, la capital-actions devrait en effet être repris par un groupe d'investisseurs agissant au travers de deux sociétés vaudoises. A la tête de ce groupe, on trouve un connaisseur de l'école: Jan Huygen, directeur général adjoint de l'établissement. Agé de 41 ans, Jan Huygen a été un élève du CIG. Il est également diplômé de Cornell et a dirigé un complexe hôtelier à Teneriffe. La solution qui se dessine devrait assurer la pérennité et le développement du CIG, puisque les repreneurs ne sont pas de simples partenaires financiers. Le CIG peut accueillir, rappelons-le, quelque quatre cents étudiants dans ses campus de Glion et de Bulle.

Page 17

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

Rosenthal
für die Gastronomie
CH und FL exklusiv bei:
STERNEGG AG
Säbwarenfabrik
8201 Schaffhausen
Tel. 053 25 12 91
Fax 24 80 94
Showroom: 8003 Zürich
Mattenstr. 10
Tel. 01 2 42 32 88

Moins cher, c'est debout!
Fr. 149.-
ab 15 Stück
Verlangen Sie
unseren
Katalog sowie
unser
allgemeinen
Bedingungen
SHOWROOM
435, rte de Lavaux, 1095 Olry
Tel. 021/791.65.07 Fax 021/91.65.08
BATI JUNG
collection

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

VARIFLEX
Das umwelt-
freundliche
Hotel-Karten-
schloss
– ohne Strom
– ohne Batterie
**REIN
MECHANISCH**
Schlossfabrik Schulte & Co.
CH-8718 Schänis SG
Tel. 058 37 14 84
Fax 058 37 19 09

Skilehrer

Ausbildung wird vereinheitlicht

Nach über dreijährigen Verhandlungen haben sich die Alpenkantone auf eine Vereinheitlichung der Skilehrer-Ausbildung in der Schweiz geeinigt. Bis zur Biga-Anerkennung als Dienstleistungsberuf sind noch weitere Abklärungen nötig.

SILVIA CANTIENI

Die entscheidenden Verhandlungen für eine Anerkennung des Skilehrerberufs durch das Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit (Biga) stünden erst bevor, erklärte Riet Campell, Direktor des Schweizerischen Skischulverbandes (SSSV). Er korrigierte damit Medienbe-

richte von letzter Woche, die bereits von einer ausgehandelten Biga-Anerkennung sprachen. Die Vereinheitlichung der Ausbildung in den Alpenkantonen – namentlich Waadt, Wallis, Bern und Graubünden – stellt die Basis für die umstrittene Biga-Anerkennung dar. Zudem ist das neue Ausbildungskonzept europakompatibel.

Der Titelschutz des Skilehrers als Dienstleistungsberuf (Lehrberufe sind nicht geschützt) kann erst in Kraft treten, wenn eine Interessenabwägung unter den verschiedenen Kantonen stattgefunden hat. Der Kanton Bern hat wohl das grösste Interesse an einer Biga-Anerkennung, wird doch dessen Skilehrergesetz 1999 aufgehoben. Die Kantone Waadt und Wallis verfügen über eine kantonale Skilehrer-Gesetzgebung und

sind laut Riet Campell tendenziell für eine Anerkennung.

Kantone verschieden interessiert

Es sei zu früh, Stellung zu nehmen, betont indes Beat Ryffel, Präsident der Bündner Skisportkommission und Mitglied der Biga-Arbeitsgruppe. Zu den falschen Argumenten, die noch auf dem Tisch seien, zählt Ryffel die Arbeitslosenversicherung und den Berufsschutz. Der Bezug von Arbeitslosengeldern habe nämlich nichts mit einer Anerkennung zu tun, die zudem bloss einen Titelschutz mit sich bringe. Für einen Patentkanton wie Graubünden bringe die Biga-Anerkennung keine Verbesserung. Auch punkto Imageförderung setzt Ryffel Fragezeichen. «Voraussetzung für die Anerkennung ist die Einigung unter den Kantonen. Mit der Befreiung von der Mehrwertsteuer dürfte es bei der Umwandlung des Lehrberufes in einen Dienstleistungsberuf vorbei sein, mutmasst er. Eine Variante mit interkantonalen Konkordaten über die Anerkennung von Diplomen sähe SSSV-Präsident Carlo Portner als Mittelweg zwischen Bund und Kantonen. Jedenfalls hätten die Europa-Diskussionen geholfen, die Verhandlungen voranzutreiben.

Dreistufige Ausbildung

Die koordinierte Skilehrer-Ausbildung umfasst drei Stufen. Die erste bietet eine minimale Ausbildung für Hilfskilehrer. Die zweite gewährleistet ein Niveau, das möglichst alle Skilehrer erreichen sollten. Die dritte Ausbildungsstufe ist für diejenigen gedacht, die vom Skilehrerberuf leben und diesen vollzeitlich ausüben. Verschiedene Details sind noch zu regeln. Wenn alles planmässig verläuft, sollte der erste «neue» Schweizer Skilehrer im Frühjahr 1996 sein Diplom erhalten. Bereits im kommenden März findet in Davos der erste gemeinsame Lawinen- und Zusatzausbildungskurs des Patentkantons Graubünden und des Intervverbandes für Skilauf statt.



BLICKPUNKT STV

Wen wundert's?

Die Hotelstatistik 1994 sagt's deutlich: Zum vierten aufeinanderfolgenden Mal Rückschlag. Trotz konjunktureller Belebung 33 000 Übernachtungen weniger. Schlechtestes Resultat seit 1979. Rang 19 im langfristigen Vergleich. «Die ungünstigen Wechselkurse sowie die immer billiger werdenden Pauschalreisen ins Ausland dürften für das eher mässige Jahresergebnis mitverantwortlich gewesen sein», schreibt das Bundesamt für Statistik mit analytischer Abgeklärtheit. Dass in unserem – bös gesagt – alten und gesättigten Reiseland die Bäume nicht mehr in den Himmel wachsen, ist allen klar. Die Schweiz kann kein Wachstum mehr ausweisen wie Newcomer; deren Wirtschaft faktisch nur aus Tourismus besteht und der entsprechend staatlich geschützt wird. Andererseits: Lustvoll kann man darauf hinweisen, dass die Schweiz 1994 mit einem Minus von 0,1 Prozent noch um etwas besser da steht als unser Hassliebe-Vergleichsobjekt Austria, wo man einen Rückgang um 3,7 Prozent hinnehmen muss. Wo liegt denn der Wurm drin? Siehen wir am Anfang vom Ende des Tourismuslandes Schweiz? Ist unser Tourismus in eine Umgebung eingebettet, welche durch überharte Währung, überhohe Preise und Löhne sowie übersteuende Behör-

den dem Tourismusplatz den Boden unter den Füssen wegzieht? Sind es die sogenannten Rahmenbedingungen? Oder sind die Gastgeber schuld, weil sie schlechter können als die im Ausland? Die Frage zu stellen, heisst, sie zu beantworten. Gute und weniger gute Betriebe hatten bisher immer unterschiedliche Konjunktur. Das ist gut so. Solange der Tourismus keine staatlichen Preis- und Absatzgarantien hat, wie sie in der Landwirtschaft jetzt sukzessive abgeschafft werden, soll und muss der Tüchtige gewinnen, wie es der Markt will. Es mehrheitlich aber die Zeichen, dass sich nicht einmal mehr die Guten durchsetzen können, weil auch für sie die Hürden zu hoch werden.

Liebe Eidgenossenschaft: Belaste die Hotellerie mit dem MwSt-Normaltarif und schikanieren die Verkehrsvereine nach Noten. Schaff den Hotelkredit ab. Lass den Franken weiter steigen. Liquidier die Schneemangelversicherung. Führe Nacht- und Sonntagsschlüsse ein. Halte die SVZ an kurzer Leine. Schicke die Jugoslawen heim und dreh auch sonst den Kontingentshahn weiter zu. Dann wirst Du den Tourismus innert nützlicher Frist zu Tode dereguliert haben. Apres nous le déluge.

Gottfried F. Künzi, Direktor Schweizer Tourismus-Verband

«Reisen 95» Hamburg

Begeistert vom Standkonzept

Erstaunt über den neuen, offenen Auftritt der Schweiz waren die Besucher der Hamburger Messe «Reisen 95». Und Hamburgs SVZ-Chef Jörg P. Krebs unterstrich mit Begeisterung: «Das neue Standkonzept von unserem Hauptsitz ist ein Hit! Endlich sind wir nicht mehr hinter Kojen versteckt». Dank der Animation und den Modulen blieben die Besucher immer wieder fasziniert stehen, beteiligten sich an den Gewinnspielen und

holten Auskünfte ein. «Kaum Prospektensammler», registrierten die Hamburger SVZ-Leute angenehm überrascht. Dass die Schweiz mit Österreich und Italien zusammen in einer Halle stand, hat zu Synergie-Effekten geführt. «Wir profitierten von den Zeitungsanzeigen der Italiener». Schade fand der Hamburger SVZ-Chef, dass die Regionen Berner Mittelland und der ganze Jura nicht vertreten waren, und die Ostschweiz mit anderen Bodensee-Regionen sowie Freiburg selbständig in einer anderen Halle auftraten: «Ich glaube, dass Effekt und Synergien so verloren gingen». G

BÖRSENSPIEGEL FEBRUAR

Die Berg- und Talfahrt der Bergbahnaktien

Analog den Hauptwerten aus dem nichtkотиerten Bereich, wo allgemein eine lustlose Tendenz vorherrscht und nur ein gezieltes «Stock Picking» nach Erstklass-Papieren zu beobachten ist, ist auch die Stimmung im Bergbahnsektor gehalten.

MEINRAD G. SCHNELLMANN*

Nur wenige, meist kleinere Bergbahngesellschaften erbrachten geringfügig höheres Volumen. Bei den grösseren Bahnen fielen entgegen der allgemein gehaltenen Tendenz, die Arosa Bergbahnen AG einmal mehr auf. Die in Aussicht gestellte unveränderte Dividende erbringt dennoch für Inhaber- sowie Namenpapiere eine ansprechende Rendite von knapp unter 5 Prozent. Geringfügig höher wurden die Werte der Diavolezza-Bahn AG bezahlt, wo wieder alle Höchstpreise von 2850 Franken markiert wurden. Auch die zurückgestufte Säntis Schwebebahn AG konnte den Tiefstkurs von 875 Franken verlassen und notierte wieder bei 925 Franken.

Die im letzten Jahr gesplitteten Aktien der Luftseilbahn Celerina-Salvator AG weisen heute einen Nominalwert von 100 Franken auf und liegen seit Monaten bei 680 Franken Geld im Markt. Kürzlich wurden Umsätze bei 730 Franken beobachtet. Die äusserst gut fundierte Gesellschaft dürfte weiteres Kurspotential bergen. Ebenfalls einen neuen Höchstkurs von 700 Franken erreichte die Luftseilbahn Wangs-Pizol, nachdem diese noch Anfang Jahr bei 625 Franken gehandelt wurden. Die in einer finanziellen Umstrukturierung stehende Braunwaldbahn AG konnte in den vergangenen Wochen wieder einen Geldkurs von 80 Franken markieren. Bei 100 Franken werden bereits wieder Titel offeriert, wobei die Aktie immer noch einen Nominalwert von 500 Franken aufweist.

Bei der Klosters-Madrusa Bergbahnen AG, die zu 42 Prozent der Klosters-Gotschna Bahn gehört, werden nur sporadisch Titel bei 800 Franken aus dem Markt genommen. Die gesicherte Dividende von 5 Prozent ergibt eine Rendite von gut 3 Prozent. Die Aktien weisen einen Nominalwert von 500 Franken auf. Demgegenüber liegt der PS-Titel (Nominal 250 Franken) mit der gleichen Dividende um 5 Prozent unter dem Nominalwert. Sie werden bei 225 Franken offeriert und rentieren 5,55 Prozent.

Starke Pilatusbahn

Unerklärlich ist immer noch die Kursentwicklung der bekannten Pilatusbahngesellschaft, die ein sehr geringes Aktienkapital von nur 1,22 Millionen Franken aufweist. Die ausgezeichnete Bilanz und die gute Ertragsituation erlaubt eine kontinuierliche Dividendenzahlung von 17 Prozent. Grössere Investitionen wie die Erstellung der neuen Gondelbahn der Kriensereggbahn AG, die eine Tochtergesellschaft der Pilatusbahn ist sowie der Ausbau des Gipfelhotels, lassen den Kurs in der nächsten Zeit kaum markant ansteigen. Falls der Aktionär einen Generalversammlungs-Besuch anvisiert, erhält er zwei Gratisfahrten auf Pilatus-Kulm, was die Rendite markant verbessert. Noch vor 5 Jahren waren die Werte eine Rarität und Kurssteigerungen bis weit über 1000 Franken waren zu verzeichnen. Heute sind die Werte bei 800 Franken zu haben, wobei der Prioritätstitel zu bevorzugen ist.

Im Sektor der Hotel und Bädergesellschaften fällt die grössere Nachfrage in den Werten der Bad Schinznach AG auf, die sich von 310 Franken auf 340 Franken steigerte. Wie aus zuverlässigen Kreisen zu vernehmen ist, soll der Abschluss äusserst positiv ausfallen. Die Mindestanzahl pro Neuauftrag beträgt jedoch 10 Titel. Erstmals seit Jahren liegen auch wieder die Werte der Hotel Schweizerhof AG, Bern in den Gunst der Anleger. Die Titel sind in den vergangenen Monaten von 190 Franken auf 230 Franken angestiegen. Der Grund liegt in der Wiederaufnahme der Dividendenzahlung. Bekanntlich hat die Konferenzhotel Egerkingen AG einen Kapitalschnitt von 1000 Franken auf 750 Franken im letzten Jahr vollzogen. Seit dieser Bilanzbereinigung werden Titel nur noch zum Nominalwert offeriert.

Casinos im Trand

Bekanntlich erlaubt das neue Spielcasinog-Gesetz höhere Einsätze im Spielbetrieb. Unter denjenigen Casinos, die gesamtschweizerisch die Lizenz erhalten, gehört auch die Kursaal Casino AG in Luzern. Branchenkenner erwarten mit dem neuen Spielbetrieb markant höhere Erträge. Dies hat auch zu einer grösseren Nachfrage der Casino-Werten aus Luzern geführt. Die 500er-Titel werden beim doppelten Nominalwert gehandelt, die alten 100er-Werte bei 200 Franken. Neueintragungen werden jedoch nur mit einem Nominalwert von 500 Franken getätigt.

	Geld	Brief	±-Vorm.
			Geld
Bahnen			
Arosa Bergbahnen AG, Arosa, N*	1500	1575	- 50
Bergbahnen Brigels-Andast	275	300	- 25
BET Bergbahnen Engelberg-Titlis, I*	800	850	+ 10
USB Vengen-Männlichen, N	290	310	- 10
Sportbahnen Elm, Elm	240		+ 10
Säntisbahn AG, Churwalden, N	2100		+ 50
Torrenthallen AG, Leukerbad, I*	650	700	+ 25
Übrige			
Bad Schinznach AG, Schinznach Bad	340	360	+ 30
Dolder Hotel und Verw. AG, Zürich	11000		+ 2500
Seller Hotels Zermatt AG, Zermatt, N	650	700	+ 50
Thermalbad Zurschlag AG, I	900	950	+ 20
Schlussstand 14. 2. 95		124.45 Punkte	
Schlussstand Vormonat		125.65 Punkte	
Extremstände 1993/94: Tief/Hochst		112.96/126.72	
I = Inhaberaktien; N = Namenaktien; * = Index-Titel			
Quelle: Volksbank Willisau AG, Luzern			

Die Tabelle umfasst jene Titel, die gegenüber dem Vormonat eine Änderung erfahren haben. Die vollständige Tabelle wird jeweils vierteljährlich publiziert, das nächste Mal in der Nummer 17.

* Meinrad G. Schnellmann, stv. Direktor der Volksbank Willisau AG, Luzern, ist Spezialist für den Handel mit nichtkотиerten Tourismusaktien.

Endlich einige Sonnenstrahlen

Im Februar kam es – endlich – zu einigen rosigeren Börsensitzungen; die Gefahr nochmals steigender Zinsen – speziell der Hypo-Zinsen – hat abgenommen und sofort stimulierend auf den Aktienmarkt gewirkt. Noch sind die Anleger allerdings nicht in sehr grossen Scharen an die Märkte zurückgekehrt.

WERNER LEIBACHER

Primär auch haben sie sich den bekannten Qualitätswerten der Basler Chemie oder von Nestlé zugewendet. Eine zusätzliche Stütze für diese Gruppe bildete der leicht bessere Dollar. Im Bereich der touristischen Werte ging es insgesamt ruhig zu. Eine Ausnahme machten vor allem Swissair, die sich innert Monatsfrist um knapp 100 Franken verbesserten. Auslöser war die Aussage des Managements, im Gegensatz zu vielen Presseaussagen werde 1994 nicht rot, sondern schwarz abschliessen. Positiv interpretiert wurde sodann das Aushandeln eines Open-Sky-Abkommens mit den USA. Und sicher auch zu mehr Zuversicht beigetragen hat der Umstand, dass – dank besserer Nachfrage – die Swissair ihre Tarife auf verschiedenen Strecken leicht anheben kann.

A propos Airlines: Auch fast alle anderen Airlines, speziell aber die amerikanischen, notierten höher. Ihnen kam zugute, dass mit American Airlines, Delta Air Lines und Northwest Airlines drei der vier grössten US-Airlines beschlossen haben, ihre Kommissionen an die Reisebüros für verkaufte Flugtickets zu beschneiden, was den Airlines, wenn sie ihren Entschluss tatsächlich in Kraft setzen, Millionen an Kosten einspart.

Eurodisney erholt sich weiter

Einen neuen Spitzenkurs haben Walt Disney erreicht; das Geschäft im Film- und TV-Bereich läuft gut, desgleichen die Unterhaltungsparks. Hier hat sicher

auch geholfen, dass sich das Disneyland Paris weiter erholt. Seit der Verkehrsauflaufnahme unter dem Ärmelkanal hat sich auch die Eurotunnel-Aktie markant erholt; jetzt müssen die Verkehrsunternehmen noch die Budgeterwartungen erfüllen.



Swissair und fast alle andern Airlines notierten höher. Foto: Comair

In der Schweiz haben die düsteren Prognosen, im schlimmsten Fall könnte es zum Verschwinden der erneut defizitären Balair/CTA kommen, dem Balair/CTA-Aktienkurs (noch) nichts anhaben können. Die Airline hat im Gegenteil gerade dieser Tage ihre Aktionäre zu den beliebtesten Aktionärsflügen eingeladen, was vielerorts als Indiz dafür gewertet wird, die Balair/CTA werde ihre Rolle als Charterflieger weiter erfüllen. Etwas angestossen sind Mövenpick. Hier sind wohl genauere Zahlen zu der neuen Betriebsform Palaviron und weiteren Detailinformationen zum Italien-Gezschäft nötig, damit die Anleger wieder verstärk Vertrauen fassen. Etwas angezogen haben auch beide Kuoni: die Möglichkeit eines Rückkaufs der Aktienmehrheit aus deutschen Händen hat die Phantasie etwas geweckt.

London

«Swiss Centre»
wird britisch

Das Aushängeschild der Schweiz in London, das «Swiss Centre» wird bald nicht mehr schweizerisch sein. Im April wird eine britische Immobilienfirma 75,5 Prozent der Eigentümergesellschaft übernehmen.

Der Schweizerische Bankverein (SBV) und die Swissair treten laut der «Neuen Zürcher Zeitung» die mit der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) gehaltene Eigentümergesellschaft «Swiss Centre Ltd.» per Anfang April an die Immobilienfirma British Land (BL) ab. Der Verkauf des 51 Prozent-Anteils des SBV und des 24,5 Prozent-Anteils der Swissair sei schon im Dezember vereinbart worden. Die Hauptgründe für den Verkauf liegen in der mangelhaften Rendite der Liegenschaft und im Umstand, dass der Bankverein dort nicht mehr vertreten ist. Die SVZ konnte ihr Vorkaufsrecht nicht nutzen, behält aber ihren Anteil von 24,5 Prozent der Eigentümergesellschaft. Sie hat im «Center» einen unkündbaren Mietvertrag bis zum Jahr 2006. Walter Leu verhandelt im Auftrag des Bundes mit der BL über die Bewahrung des schweizerischen Charakters der Liegenschaft.

SWISSORAMA

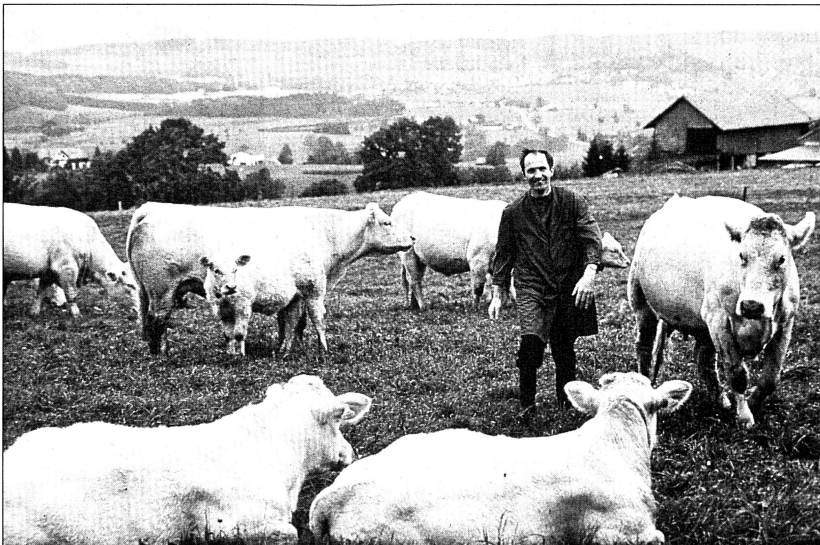
Graubünden in der ARD-Serie «Kein schöner Land». Glückssträhne für die «Ferienecke der Schweiz»: Nach der «Direktorin» ist die grösste Tourismusregion der Schweiz nun Schauplatz der vom Saarländischen Rundfunk produzierten Serie «Kein schöner Land». Präsentiert wird in diesem Publikumsrennen der ARD mit Einschaltquoten von sieben Millionen Zuschauern niveauvolle Unterhaltung in Verbindung von Musik und Landschaft. Bei Dreharbeiten im Churer Kunstmuseum war auch Paul Kuhn, für den die Lenzerheide zur zweiten Heimat geworden ist, mit von der Partie. Schauplätze dieser 47. Ausgabe von «Kein schöner Land», mit der man die ruhigen und schönen Seiten des Lebens zeigen will, werden Chur, Arosa, das Domleschg und die Viamala sein.

*

Beiträge für innovative Walliser Tourismusprojekte. Die Gesellschaft zur Förderung der Walliser Wirtschaft (GEWAG) weitet ihre Tätigkeit stärker auf den Tourismus aus. Für Projekte im Sinne der Qualitätsförderung sollen inskünftig Unterstützungsbeiträge ausgereicht werden. Im ersten Jahr stehen der GEWAG hierfür rund 500 000 Franken zur Verfügung. Mit diesen Geldern will die Wirtschaftsförderung vor allem einen Teil der Kosten für externe Berater und Experten übernehmen.

GER

Landwirtschafts-Abstimmungen



Es muss eine Landwirtschaftspolitik angestrebt werden, die bei möglichst geringen Kosten für die Allgemeinheit gleichzeitig auch die nachhaltige Bewirtschaftung der landwirtschaftlichen Nutzungsflächen im Berggebiet erleichtert und damit den Erhalt der Landschaftsqualität als touristische Angebotskomponente gewährleistet.

Foto: Zehntner Service

Tiefere Preise und Landschaftspflege

Die Tourismuswirtschaft befürwortet die drei Landwirtschaftsvorlagen vom 12. März. Sie versprechen tendenziell tiefere Produktpreise sowie die weitgehende Erhaltung der Kulturlandschaft in der Schweiz.

ANDREAS NETZLE

Auch wenn es viele Touristiker und Hoteliers in Anbetracht der immer geringeren finanziellen Unterstützung ihrer Branche durch den Bund reizen würde: Mit einem Nein zu den drei Vorlagen spart man keine Agrarsubventionen. Denn es geht bei den Abstimmungen vom 12. März nicht darum, ob die Landwirtschaft Direktzahlungen erhalten soll, sondern *wofür*. Neu sind Subventionen in Form von Direktzahlungen an die Bauern (1994: 1,94 Milliarden Franken). Damit wird den Landwirten das Einkommen gesichert, ohne dass sie es über den Preis ihrer Produkte realisieren müssen. Die Preise für landwirtschaftliche Produkte sollten deshalb (weiter) sinken. Das ist auch dringend nötig, denn Milchprodukte, Fleisch, Gemüse und Getreide kosten in der Schweiz überdurchschnittlich viel. Mit der kommenden Gatt-Liberalisierung wird der internationale Markt die Produkte noch günstiger anbieten. Hier müssen Bedingungen geschaffen werden, dass Schweizer Verbraucher und

insbesondere das Gastgewerbe die Nahrungsmittel auch im Inland zu vernünftigen Preisen einkaufen können.

Ökologische Produktion

1995 werden etwa 250 Millionen Franken Direktzahlungen an Betriebe mit umweltschonender und tiergerechter Produktion vergeben. Auch die Rückführung von intensiv genutzten Ackerflächen in ökologisch wertvolle Ausgleichsflächen, Bewaldung etc. wird gefördert. Damit wird gleichzeitig ein Beitrag zur Landschaftspflege geleistet. Diese Flächen können auch touristischen Nutzungen wie Golfplätze, Erholungsgebiete etc. zugeführt werden. Ökologie hat aber ihren Preis. In Anbetracht der besseren Qualität biologischer Produkte oder solcher aus integrierter Produktion (IP) sollte es jedoch möglich sein, die teureren Produkte beim Endverbraucher abzusetzen. Daneben muss aber eine konventionell produzierende Landwirtschaft erhalten bleiben, um damit Billigimporten aus dem Ausland – oder auch dem zunehmenden Einkaufstourismus von Schweizern im billigeren Ausland – begegnen zu können.

Nutzen für den Tourismus

Im neuen Landwirtschaftsartikel spricht der Bundesrat von einer flächendeckenden Landwirtschaft, welche die Kulturlandschaft pflegt und einen Beitrag an die dezentrale Besiedlung des Landes leistet. Neben der (sicheren) Versorgung

des Gastgewerbes mit marktgerechten Lebensmitteln produziert die Landwirtschaft mit der Landschaftspflege einen weiteren Nutzen für den Tourismus. Sie erhält die Besiedlung in ländlichen Randgebieten, welche in der Regel auch vom Tourismus leben. Rund 150 000 Arbeitsplätze und einige tausend Gewerbebetriebe profitieren von vor- und nachgelagerten Bereichen von der Landwirtschaft.

*

Eine funktionierende Zusammenarbeit von Tourismus und Landwirtschaft zum Beispiel in den Bereichen Direktverkauf von Lebensmitteln, Ferien auf dem Bauernhof, Beschäftigung ausserhalb der Saison, dezentrale Besiedlung und Erhaltung von Erholungsräumen ist auf eine gesunde Struktur in beiden Branchen angewiesen. Deshalb ist staatliche Subvention nach Möglichkeit zu vermeiden und der Markt spielen zu lassen. Allen Unkenrufen zum Trotz ist die Schweiz jedoch keine Insel. Da im Ausland sowohl der Landwirtschaft wie auch dem Tourismus massiv unter die Arme gegriffen wird, sind auch unsere Landwirtschaft und unser Tourismus auf massvoll eingesetzte Wettbewerbsfähigkeiten angewiesen. Geben wir der Landwirtschaft, was sie braucht, um ihre Funktionen erfüllen zu können – und vergessen wir dabei den Tourismus mit seinen vergleichsweise bescheidenen Forderungen nicht...

AN

LESERBRIEF

Von der Gast- zur
Landwirtschaft

Die Landwirtschaft ist von der Mehrwertsteuer befreit; für die Hotellerie wurde nicht einmal ein Exportsatz zugestimmt. Der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit werden die Mittel ständig gekürzt: von 80 auf 60 und bald auf Null Millionen (ab 1998); dafür bekommt die Landwirtschaft mehr Subventionen, um unter dem Gatt-Abkommen nicht leiden zu müssen, und wir zahlen immer noch das teuerste Gemüse in Europa. Alles zusammen gerechnet wird unsere Landwirtschaft mit mehr als 2 Milliarden (!) subventioniert. Der Käseunion stehen mehr Mittel für die Emmentaler- und Greyzerzeugung zur Verfügung, als der Schweizerischen Verkehrszentrale für die gesamte Tourismusbranche. Alle beschimpfen die Arbeitsbedingungen in der Hotellerie und der Gastronomie; haben Sie schon etwas über Konditionen und Schwarzarbeit in der Landwirtschaft gehört?

Ich habe deshalb beschlossen zu diversifizieren und werde meinen Betrieb umstellen. In sämtlichen Gästezimmern werde ich Bio-Gemüse anpflanzen, auf dem Parkplatz lasse ich Freilandhühner herumgackern und glückliche Kühe weiden, in der Küche werde ich europäischere Käse produzieren und auf dem Dach subventionierte «Hors sob»-Tomaten anbauen. In der Halle werde ich diese Produkte ohne Mehrwertsteuer verkaufen. Dann beschaffe ich mir noch einige Importkontingente für Weisswein, für schottische Moorbühnen und afrikanische Gnus (das Fleisch der Zukunft), damit meine Kinder Importrechte erben können. Ich zahle weniger Immobilien- und Vermögenssteuer, keine Kurtaxen und keine Tourismusförderungsbeiträge. Und statt mit dem Auto werde ich mit einem Mehrzwecktraktor in die Stadt fahren: er wird nämlich subventioniert! Dann bin ich mitten in der Nacht schweissgebadet aufgewacht. Habe ich in diesem Land noch eine Zukunft?

Konrad Kneschke,
Hotel Du Lac, Lugano

Tourismus sagt viermal Ja

Der Schweizer Tourismus-Verband STV befürwortet den neuen Verfassungsentwurf für die Landwirtschaft. Die darin aufgeführten Zielsetzungen «marktgerechte Produktion», «nachhaltige Nutzung der natürlichen Lebensgrundlagen», «Pflege der Kulturlandschaft» und «dezentrale Besiedlung» sind auch für den Schweizer Tourismus von existentieller Bedeutung und daher unterstützenswert. Der STV hat auch zu den Änderungen des Milchwirtschaftsbeschlusses sowie zu den Solidaritätsbeiträgen der Landwirte an ihre Vermarktungsorganisationen die Ja-Parole beschlossen. Im Interesse eines gesunden Bundeshaushaltes und einer grösseren Handlungsfreiheit zugunsten wichtiger Zukunftsaufgaben des Bundes befürwortet der STV ebenfalls die Vorlage über die Ausgabenbremse.

r.

REKLAME

T. & P. Knecht, Bern

Tourismusbewusstsein hinterfragt

In Tourismuskreisen ist oft von einem gesunkenen Tourismusbewusstsein in der Bevölkerung die Rede. Eine Untersuchung an der Universität Bern hat jetzt ergeben, dass die Haltung gegenüber dem Tourismus verursachten Problemen tendenziell unkritischer geworden ist, das Wohlwollen aber kaum grösser wurde.

HANSRUEDI MÜLLER*

«Sinkendes Tourismusbewusstsein» steht in der Problemanalyse vieler neuer Tourismuskonzepte. Gemeint ist meistens, dass das Verständnis für touristische Anliegen in der breiten Bevölkerung fehlerhaft ist. In Österreich spricht man treffender von der Tourismusgesinnung. Das Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus (FIF) der Universität Bern erarbeitet im Auftrag der Kantone Bern, Graubünden und Wallis zur Zeit eine Studie über das Tourismusbewusstsein.

* Prof. Dr. Hansruedi Müller ist Leiter des FIF an der Universität Bern.

Erste Resultate einer Umfrage in sechs Regionen liegen vor. Da eine ähnliche Untersuchung bereits 1986 in Graubünden durchgeführt wurde, sind nicht nur regionale, sondern auch zeitliche Vergleiche möglich. Ganz grob kann gesagt werden, dass man gegenüber tourismus-induzierten Problemen wie Umweltbeeinträchtigungen, Kulturverlust oder Entfremdung eher gleichgültiger geworden ist, dass aber das Wohlwollen gegenüber dem Tourismus kaum gestiegen ist.

Der Aussage «es hat so viele Touristen in unserem Kanton, dass man sich oft nicht mehr richtig zuhause fühlt» stimmen im Oberrheinland nur noch 42 Prozent und im Mittelbünden sogar nur 24 Prozent zu. 1986 waren es noch 52 respektive 50 Prozent. Andererseits sind es beispielsweise im Mittelbünden 44 Prozent, die der Ansicht sind, der Tourismus habe einen negativen Einfluss auf die Möglichkeit, ein eigenes Haus oder eine preiswerte Wohnung zu finden. 1986

waren es erst 38 Prozent. Im Oberrheinland liegt dieser Anteil sogar bei zwei Dritteln.

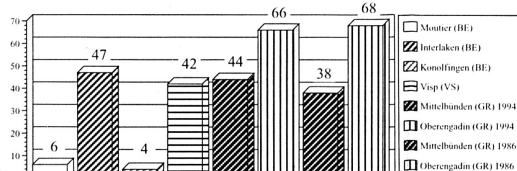
MedienPatronat
hotel+
tourismus
revue

Die vorliegenden Rohdaten werden nun noch feiner ausgewertet und interpretiert. Der Schlussbericht wird anlässlich des 2. Impulsseminars «Berner Tourismus-Input» vom 30./31. März in Bern vorgestellt. Das Thema lautet: «Tourismusbewusstsein – über Motivation zur Identifikation». Am Seminar werden die Unterschiede zwischen Gesinnung und Bewusstsein, Wissen und Gewissen, Verstehen und Wahrnehmen vertieft. Die zentrale Frage lautet dabei: Wie schaffen wir Akzeptanz, Motivation und Identifikation für touristische Anliegen in der einheimischen Bevölkerung?

Anmeldungen zum 2. Berner Tourismus-Input bis 28. Februar an: Berner Tourismus Team, Postfach 143, 3000 Bern 6, Tel. 031 351 51 10.

Welchen Einfluss hat der Tourismus auf die Möglichkeit ein eigenes Haus zu bauen, zu kaufen oder eine preiswerte Wohnung zu finden?

Antwort: eher negativen Einfluss

Hotelzimmer
perfekt
eingerrichtet

Senden Sie uns bitte Ihre umfassende Dokumentation.

Name: _____

Adresse: _____

PLZ / Ort: _____

Bitte einsenden an: _____

Victoria-Werke AG, Möbelfabrik, 6340 Baar

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

HR 95

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

Restaurant mit Alkoholpatent

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

Offerten unter Chiffre 72620 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

72620/178047

Zu verkaufen

100% einer Aktien- gesellschaft

Aktivum: Liegenschaft 2992 m² mit Tavernenrecht an guter Lage im Kl. Aargau.

Baubewilligtes Projekt für:
– Dorfbez. mit Gartenwirtschaft
– Agerbar mit Rotisserie 67 Plätze
– Bar/Dancing 100 Plätze
– 12 Gästezimmer
– Wirtswohnung 3 1/2 Zimmer
– 65 Parkplätze
– Rationelles Betriebskonzept

Kapitalbedarf ca. Fr. 1,2 Mio für die Realisierung. Kapitalbedarf Fr. 220 000.– für den Kauf der AG. Gesucht wird Investor und Betreiber.

Anfragen unter Chiffre 73690 an die hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

73690/383525

Zu verkaufen 1978 neu erbautes

10-Zimmer

Motel/Restaurant in Ontario/Canada

mit 47 Restaurants- und 120 Saalplätzen. An stark frequentierter Verkehrsstrasse in touristisch aufstrebender Region nordwestlich von Toronto. Grosser Parkplatz und zahlreiche Ausbaumöglichkeiten.

Sehr attraktiver Preis von \$ 399 000.–

Grosses Inventar inbegriffen. Übernahme nach Vereinbarung.

JOHN SCHAEER REALTY LTD
RR # 1, Elmwood, Ontario
Telephone 001 519 369 5529
Fax 001 519 369 3420

73688/382942

Zu verkaufen in der Bündner Herrschaft

Kleiner Weinberg

ca. 800 m², ideal für Hobby-Winzer. Bodenarbeit kann übernommen werden.

Offerten bitte unter Chiffre W 003-253427, an Publicitas, Postfach, 4010 Basel

P 37614/44300

Adelboden

Überbauung Parzelle Nr. 145

«Alpenrose»

zu verkaufen, im Stockwerkeigentum

- Hotel Garni mit 60 Betten, inkl. 3-Zimmer-Wohnung
- Restaurant 200 Plätze
- Pub 200 Plätze

Eigentumswohnungen mit 1, 2% und 3 Zimmer.

Baubeginn: 1996



Auskunft und Verkauf:

Künzi + Knutti AG
Architekturbüro
Oey, 3715 Adelboden
Tel. 033 73 10 55
Fax 033 73 42 55

73297/383482

STADT AARAU



Gartenrestaurant Kasinopark – im Herzen von Aarau

Die Stadt Aarau stellt einem erfahrenen Restaurateur oder einer Gastwirtschaftsorganisation im Kasinopark inmitten des Geschäfts- und Einkaufszentrums eine Baurechtsparzelle für den Bau eines

Pavillon- und Gartenrestaurants / Ganzjahresbetrieb
(Wettbewerbsprojekt vorhanden)

zur Verfügung. Für den Einbezug ins Baurecht vorgesehen ist das Miteigentum (Untergeschoss) an einer denkmalgeschützten Liegenschaft mit Kellerristorant und Kücheneinrichtung sowie die Verbindung zum Pavillonrestaurant. Interessenten für dieses vielversprechende Angebot verlangen bitte die Unterlagen beim Stadtbauamt, 5000 Aarau (Tel. 21 05 21, Herr Liniger).



Die SBB vermieten am Bahnhof Göschenen das traditionelle Bahnhofbuffet

Ein Kurzportrait

- Restaurant mit ca. 80 Plätzen
- Sali mit ca. 40 Plätzen
- Historischer Gotthardsaal mit 150 Pl. für Bankette und Anlässe aller Art
- Modern eingerichtete Küche, mit Lager und Nebenräumen
- Möglichkeit zur Führung des Bahnhofskioskes

Einem versierten Gastronomen mit originellen Ideen stehen Tür und Tor offen.

Interessiert? Nähere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr René Kuster, Tel. 051 227 34 87

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an die

Hauptabteilung Liegenschaften
Kreis II
Postfach 4258
6002 Luzern



O 73615/199176

In Ascona (Tessin)

Wegen Wegzug ins Ausland per sofort oder nach Übereinkunft abzugeben

Restaurant und Bar

- Schönste Lage
- Bestens eingerichtet
- Restaurant mit grosser Terasse
- Kleine Bar

Möbiliar und Inventar VP Fr. 250 000.–
Angemessene Miete.

Interessenten erhalten weitere Auskünfte und Fotomaterial unter Chiffre 279-14015 ofa Orell Füssli Pubblicità SA, casella postale, 6501 Bellinzona.

O 73077/199176

Anzeigen-
schluss für
Liegenschafts-
inserate
Donnerstag
17 Uhr

Sehr schöne

Hotel-Liegenschaft

am Stadtrand von Lugano zu verkaufen, eventuell zu vermieten. Interessante Gelegenheit für jüngere, seriöse Fachleute.

Offerten an Chiffre 73689, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

73689/5584

Zu verkaufen in der Ostschweiz

Attraktives Sporthotel

in prächtiger
Voralpenlandschaft

Das Sporthotel bietet 60 Betten und 150 Plätze in der Restauration

- Das vielseitige Sportangebot umfasst:
- Tennishalle mit 3 Plätzen
 - Aussenplätze mit Beleuchtung
 - 25 m-Wettkampfhallenbad
 - Multifunktionale Sporthalle 17 x 28 m mit Kletterwand 12 x 7 m
 - Sauna/Solarium/Kraftraum/Squash
 - Minigolfanlage
 - Freizeitaktivitäten

Besonders geeignet als

Sport-, Ferien- und Seminarzentrum

Nähere Angaben erhalten Sie unter Chiffre 73547, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

73547/206040

Familienfreundliches

Restaurant/Hotel

an bester Lage in der Innerschweiz zu verkaufen. Geeignet für eine Wirtsfamilie, die sich gerne eine eigene Existenz aufbauen will.

Ernsthafte Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 73612, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

73612/321370

Einmalige Gelegenheit!

Zu verkaufen zwischen Wallis und Waadt, ev. zu vermieten

Hotel Garni***

mit Cafe-Bar oder Restaurant

modernes Hotel mit 16 Zimmern, 80 Sitzplätzen, Terasse mit 35 Plätzen, Wohnung, VP Str. 1 350 000.– mit Inventar. Eigenkapital in WIR möglich. Interessante Finanzierung. Anfragen bitte unter Chiffre P 36-239013, Publicitas, 1920 Martigny.

P 73613/44300

Einmalige Gelegenheit!

Ab sofort zu vermieten: Griechenland/Kanal von Korinth, 63 km ausserhalb Athens am Saronischen Golf.

Hotelanlage 140 Betten* in Doppelzimmern, 3-Bettzimmern und Appartements sowie Bungalows.
(*Da die Anlage über insgesamt 600 Betten verfügt, ist es auch möglich, 100 Betten mehr zu mieten.)

Kompl. ausgestattet mit Bar, Restaurant, Rezeption und Swimming-Pool, zirka 50 m vom Strand entfernt.

Mietpreis nach Vereinbarung. Nur seriöse Interessenten.

Telefon 027 43 23 28

Kontaktperson: Herr Burri

73522/312711

Zu verkaufen an sehr guter Lage in der

Stadt St. Gallen, bestbekannte

Hotel-Liegenschaft

24 Gästezimmer und eine 4 1/2-Zimmer Wirtswohnung. Tagesrestaurant mit Snackbar, Speisesaal und kleinem Gartenrestaurant. Eigene Parkplätze und 4 Garagen. Sehr gute Familien-Existenz. Ernsthafte Interessenten erhalten Auskunft über Tel. 073 23 72 47.

O 73586/199176

Zu verkaufen, herrlich gelegenes

Hotel Kurhaus

in der Ostschweizer Voralpen. 32 Zimmer / 55 Betten, gute Infrastruktur. Grosser Umschwung, schöne Berg- und Seesicht. Sehr guter Zustand erlaubt reibungslose Übernahme. Attraktiver Verkaufspreis. Anfragen an Chiffre 73652, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

73652/383456

Nendaz (Wallis)

1400 m ü.M. – Sommer- und Winterkurort
Zu vermieten per 1. Juli 1995

sehr schönes Restaurant

Einmalige Lage! Gute Mietbedingungen. Umsatzzahlen vorhanden.

Interessenten schreiben bitte unter Chiffre L 036-237534 an Publicitas, Postfach 747, 1951 Sion1.

P 73551/44300



Schweizer Hotelier-Verein Beratungsdienste

Ein Betrieb mit Weltruf!

An absolut zentralster Lage in einem weltbekannten Kurort in der Schweiz, verkaufen wir, im Auftrag auf den 1. Mai 1995, aus Altersgründen, einen Betrieb mit Seltenheitswert. Dieses Liehaberobjekt mit einem weltbekannten Namen besteht aus einer Gaststube,

Hotel, Gourmet-Restaurant, Bar

Der zweisaisonale Betrieb weist folgende Kapazitäten auf:

- Gaststube mit ca. 46 Sitzplätzen
- Speiserestaurant mit ca. 80 – 100 Sitzplätzen
- Grillraum – Bar – Dancing mit ca. 80 – 100 Sitzplätzen sowie genereller Überzeitbewilligung
- Kleiner Saal mit ca. 50 Sitzplätzen
- Gartenwirtschaft mit ca. 44 Sitzplätzen
- 15 Gästezimmer mit 24 Betten

24 Personalzimmer, ein grosser Parkplatz sowie eine Baulandreserve gehören dazu. Umsatzgrösse total ca. Fr. 3,5 Mio., davon ca. Fr. 400 000.– aus dem Hotel.

Einem fundiert ausgebildeten Wirtespaar mit Erfahrung in ähnlicher Position bietet dieser einmalige Betrieb eine echte Herausforderung in jedem Bereich der Betriebsführung.

Geeignet auch für Liebhaber, die ein Prestigeobjekt besitzen möchten, in dem sich Weltstars vieler Bereiche regelmässig treffen!

Eigenkapitalbedarf: mind. 3 Mio Franken

Anfragen und Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen nimmt gerne entgegen:

Jürg Zumkehr
Schweizer Hotelier-Verein
Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 43 40
Fax 031 370 44 44

73399/84735

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! Auch Objektübergaben und Liquidationen.

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

Treuhand Schweizer Wirtesverband

für Gastgewerbe + Hotellerie



61267/24017



Zu verkaufen an bester Lage Erstklasshotel

100 Betten, Bar, Dancing

Anfragen an Chiffre 72927, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

72927/22890

Einmalige Gelegenheit!

Ab sofort zu vermieten, Crans-Montana (Wallis)

Appart-Hotel

31 Appartements, Grillraum, Restaurant, Bar, weiträumiger Parkplatz, Jahresmiete Sfr. 350 000.–. Bestehende Verträge mit Reisebüros können übernommen werden. Nur für seriöse Interessenten.

Tel. 027 432 328.

73579/912711

An attraktiver Lage in beliebtem Ski- und Wandergebiet zu verkaufen

44-Betten- Hotel-Restaurant

Restaurant und Sali ca. 60 + 20 Plätze, Seminarraum, Sonnen-Terrasse mit ca. 80 Plätzen. Hotelier-Wohnung mit 4 1/2-Zimmern.

Verhandlungspreis Fr. 1 950 000.–

Ernsthafte und solvente Interessenten wenden sich bitte an



6003 Luzern Hirschlalmstrasse 64 041-24 22 55
Luzern Zürich Bern Basel St. Gallen

7361843010

MEINE MEINUNG

Der offene Schweizer Himmel

Das Abkommen zwischen der Schweiz und den Vereinigten Staaten, sich gegenseitig freien Zugang zu den nationalen Luftverkehrsmärkten zu gewähren, ist keine Revolution. Es ist auch kein Damoklesschwert, sondern ein normales zweiseitiges Schwert, das sich der Schweizer Luftverkehr seit Jahren herbeiwünscht. Grundsätzlich dürfen Swissair und amerikanische Gesellschaften im jeweils anderen Land jeden beliebigen Punkt anfliegen.

Für die Vereinigten Staaten ist die grenzenlose Freiheit der Lufte, heute Open-Sky-Politik genannt, seit jeher ein Anliegen. Sie stiessen damit zwar 1944 auf der grundlegenden Luftverkehrskonferenz von Chicago bei keinem einzigen der rund fünfzig Teilnehmerländer, von Afghanistan bis Venezuela, auf Gegenliebe, natürlich auch bei der Schweiz nicht. Darauf verzichteten sie trotz wechselnder Prioritäten niemals.

Seither ist die Schweiz von einer im Weltluftverkehr bedeutungslosen Grösse zu einer mittelgrossen Macht geworden. Bilaterale Verträge mit mehr als hundert Ländern regeln ihren Luftverkehr. Diese Stellung will sie nicht nur bewahren, sondern ausbauen. Das Abkommen mit den Vereinigten Staaten hat jetzt eine neue Form erhalten. Entscheidend aus Schweizer Sicht ist, dass Swissair freien Zugang zum grössten nationalen Luftverkehrsmarkt der Welt hat. Es geht in erster Linie darum, dass leidige Verhandlungen über Einzelfragen, wie Preisgestaltung und Art der Zusammenarbeit mit einem Partner sowie über Forderungen oder Wünsche amerikanischer Gesellschaften in der Schweiz der Vergangenheit angehören.

Swissair-interne Fragen, wie die Zukunft von Balair/CTA oder die Aufgabenteilung innerhalb der Swissair-Gruppe, sind davon nicht tangiert. Für die mittel- und langfristigen Strategien mit internationalen Partnern eröffnen sich aber neue Perspektiven. Das Risiko, dass sich amerikanische Gesellschaften immer wieder die Finger am zwar starken aber kleinen Markt Schweiz verbrennen, ist dagegen gering einzuschätzen.

Klaus Hähle

PANORAMA

Umbau im Reisebüro Marti in Bern. Vergangenen Woche stellte das Reisebüro Marti in Bern seine neuen Räumlichkeiten an gleicher Adresse am Berner Hirschengraben vor. Der Umbau drängte sich wegen der Vernetzung mit dem Hauptsitz in Kallnach auf. Im November war der Schalterbereich während drei Wochen provisorisch in einer Garage untergebracht, ihm folgten etappenweise die anderen Abteilungen. Nun präsentiert sich das Reisebüro und die Abteilungen (Geschäftsreisen, Produktion von Spezialreisen) auf drei Etagen in hellen Farben, die sich, wie Geschäftsführer Beat Büttikofer und Mitarbeiter im Verkauf unterstreichen, positiv auf Kunden und die Motivation des Personals auswirken. SJ

*

Veloferien am Vierwaldstättersee. In Zusammenarbeit mit der VISA-Kreditkarte bietet Arcator, Zug, aussergewöhnliche Ferien in der Schweiz an. Für eine Woche Veloferien im Seehotel Sternen bei Luzern bezahlt der Kunde im Doppelzimmer mit Frühstück 1360 Franken. Das Trekking-Velo mit 21 Gängen kann der Gast nach dem Aufenthalt mit nach Hause nehmen. Bedingung ist jedoch, dass der Aufenthalt mit der Visa-Karte bezahlt wird. pd/r.

*

Asia Travel Market mit Pata Travel Mart in Singapur. Der erste Asia Travel Market findet vom 19. bis 22. Oktober 1995 in Singapur statt. Der Asia Travel Market ist eine neue Tourismus-Messe der britischen Reed Exhibition Companies. Es ist jedoch vorgesehen, sie ab 1998 mit dem bereits etablierten Pata Travel Mart zusammenzuschliessen. Die Messe der Pacific Asia Travel Association (Pata), die bis dahin jedes Jahr in einem anderen Mitgliedsland durchgeführt wird, soll ab 1998 immer in Singapur stattfinden. SJ

Reisebüro Kuoni

An der Neuen Hard weht ein frischer Wind

Unter der neuen Leitung von Riccardo Gullotti gibt sich der Reisebürokonzern Kuoni eine neue Struktur, die am 3. April in Kraft tritt. Neu besteht die Konzernleitung aus 6, bisher 4 Mitgliedern. Sie leiten den zugeteilten Konzernbereich und tragen zusätzlich die strategische Verantwortung für konzernweite Aktivitäten.

SAM JUNKER

Am 1. Januar hat der Berner Wirtschaftsanwalt Riccardo Gullotti, bis zu diesem Zeitpunkt Kuoni-Verwaltungspräsident, die Kuoni-Konzernleitung als Präsident und Delegierter des Verwaltungsrates übernommen. Vergangene Woche nun stellte er eine neue Konzernorganisation vor. Die Konzernleitung wird von 4 auf 6 Mitglieder erweitert. Neu ist der Bereich Europa, dem Peter Frankhauser vorsteht, und der Bereich Incoming mit Hans Lerch an der Spitze. Dem Bereich Europa sind alle Tochtergesellschaften in Europa angeschlossen. Ausser Hellenic Tours in Griechenland, die nur im Incoming tätig ist und somit dem Bereich von Hans Lerch angegliedert ist, Kuoni USA ist dem bisherigen Bereich Schweiz angeschlossen. Bis zur Ernennung eines Nachfolgers wird Frankhauser Kuoni Fernreisen in Deutschland interimistisch weiterführen.

Bereits Mitglied der Konzernleitung waren Kurt Heiniger mit dem Bereich Schweiz, Peter Diethelm mit dem Bereich England, Conrad E. Löffel mit dem Bereich Finanzen und natürlich die Gesamtleitung, die Riccardo Gullotti im Dezember 1994 von Peter Oes übernommen hatte. Finanzchef Löffel hatte seinen Wechsel von Kuoni in die Danzas-Konzernleitung bereits im vergangenen Herbst bekannt gegeben. Der neue Leiter des Kuoni-Finanzdepartements ist noch nicht bekannt.

Die Mitglieder der Konzernleitung übernehmen neu die Verantwortung für strategische Aktivitäten. Diese könnten, so Gullotti, konzernweit nur so umgesetzt werden. Letztlich geht es darum, den Präsidenten damit zu entlasten, dem bisher



Der neue Kuoni-Boss Riccardo Gullotti will den Konzern-Umsatz verdoppeln. Foto: Kuoni

eine zu grosse Führungsspanne zufiel. Gullotti selber nimmt die strategische Verantwortung für die Personalentwicklung (Human Resources) und Information Technology, Heiniger für die Geschäftsreisen, Diethelm für das Veranstaltergeschäft, Frankhauser für den Wiederverkauf und Lerch für «Neue Märkte» wahr.

Ein neuer Departementschef

Durch die Rückkehr Lerchs ins Department Incoming und seine Ernennung zu dessen Leiter ergibt sich bei Kuoni Zürich ein Wechsel an der Spitze des Departements Produktion. Zum neuen Departementschef wurde per 3. April Thomas Stirnimann ernannt. Der 33-jährige Stirnimann hat bereits seine Reisebürolehre in der Kuoni-Filiale Glatzentrum absolviert und mit Ausnahme eines zwei Jahre dauernden Abstechers als Einkäufer bei Travac dann in verschiedenen Funktionen auch am Kuoni-Hauptsitz gearbeitet. Seit Januar 1994 führte er den Bereich Übersee. Die neue Führungsstruktur bei Kuoni bewirkt zumindest einen weiteren Wechsel.

Urs Rickenbacher, Chef Incoming, wird Kuoni verlassen. Bereits im November hatte Kuoni über Millionenverluste im Incoming informiert. Incoming bei Kuoni heisst nicht allein das Geschäft mit Touristen, die in die Schweiz kommen, sondern mit Reisen vorwiegend aus Japan und den USA nach Europa. Der frühere Hauptmarkt Japan ist aber stark zusammengefallen und der neue Incoming-Chef Lerch wird nun damit betraut, die Expansion neuer Märkte voranzutreiben. In erster Linie denkt man bei Kuoni dabei an die asiatischen Tiger-Staaten und an die USA.

Das Veranstaltergeschäft, der Wiederverkauf, die Geschäftsreisen und das Incoming bleiben die vier Pfeiler der Tätigkeit von Kuoni. In Europa will Kuoni vor allem für Fernreisen, in der Schweiz auch für Kurz- und Mittelstreckenreisen, zu den führenden Veranstaltern gehören. Im Incoming schliesslich soll durch die bereits erwähnte Expansion die Abhängigkeit von Japan verringert werden.

Gullotti schwebt vor, den Konzern-Umsatz von 2,4 Milliarden Franken zu verdoppeln. Darüber, bis wann er dies zu schaffen gedenkt, will er hingegen erst in der ersten Hälfte 1996 berichten.

Kuoni – wieder ein Schweizer Unternehmen

Die Kuoni-Hugentobler-Stiftung und eine Schweizer Bankengruppe haben das Kuoni-Aktienpaket, das sich seit September 1992 beim deutschen Reiseveranstalter ITS befand, zurückgekauft. Kuoni wird dadurch wiederum zum rein schweizerischen Unternehmen. Über Einzelheiten des Rückkaufs und den heutigen Preis des Aktienpakets wurde Stillschweigen vereinbart. Weitere Informationen will Kuoni morgen Freitag an einer Pressekonferenz bekanntgeben.

Bis 1992 war mit 50,1 Prozent die Kuoni-Aktienmehrheit im Besitz der Swissair. Die Stimmenmehrheit hingegen blieb immer, wie auch heute noch, bei der Kuoni-Hugentobler-Stiftung. Dass Swissair ihren Kuoni-Anteil früher oder später verkaufen würde, war seit längerem angenommen worden. Im Mai 1992 erteilte sie der Wertschriftenbank Warburg Soditice in Genf, einer Niederlassung des englischen Bankhauses, den Auftrag, das Aktienpaket zu verkaufen. Die Kuoni-Konzernleitung war in den Deal offensichtlich nicht einbezogen worden. Da die Papiere nicht übermässig profitabel waren, wurde spekuliert, Swissair benötigte unbedingt flüssige Mittel. Veranstalterkreise nannten den Betrag von 115 Millionen Franken, später von 170 Millionen als Transaktionspreis. Wenig später war aus Genf zu erfahren, englische institutionelle Anleger hätten das Aktienpaket übernommen. Im September 1992 hatte das Rätseln

ein Ende. Das fragliche Kuoni-Aktienpaket war nun in den Händen des deutschen Kaufhof-Konzerns gelandet, zu dem auch ITS International Tourist Services Länderreisedienste GmbH gehört. Der Kaufhof-Konzern gehört zu der in Zug ansässigen Metro-Holding. Doch die erhofften Synergien Kuoni/ITS vermochten seither wegen unterschiedlichen Kundensegmenten nicht zu greifen. Dafür gründeten die Unternehmen im November 1993 Kuoni Fernreisen GmbH Deutschland. Vor Jahresfrist war dann zu vernehmen, dass die touristische Investition von Kaufhof sich renditemässig kaum auszahlt habe, obwohl das Aktienpaket – dank des Höhenfluges der Kuoni-Papiere – gemäss Schätzungen im Hause Kuoni nun einen Wert von 300 Millionen darstellte.

Vor knapp einem Jahr kam erstmals das Gerücht auf, Kaufhof/ITS wolle den Kuoni-Anteil wieder abstossen. Ende 1994 zeigte der deutsche Reiseveranstalter TUI Interesse daran. Das deutsche Bundeskartellamt hat diesen Kauf aber nicht gutgeheissen. Zum Glück für die Schweizer gibt es immer noch Stimmrechts- und «blosse» Kapital-Aktien. So konnte die Stiftung über all die Jahre den deutschen Mehrheitsaktionär bremsen, was schliesslich zum Wiederverkauf geführt haben dürfte. Dieser ermöglicht der Kuoni-Spitze zudem, ihren Traum von der Gründung einer Holding bald zu verwirklichen. SJ

Siemens Nixdorf Trendshow

Beim Computer hat Selbstbedienung Aufwind

Im westfälischen Paderborn präsentierte der Computer-Gigant Siemens Nixdorf seine zweite Selbstbedienungs-Trendshow. Bei den über 40 Exponaten zeigt der Trend eindeutig auf erhöhte Benutzerfreundlichkeit. Neu ist die Personenidentifizierung mittels Fingerabdruck, die auch beim Ticket-Automaten zur Anwendung kommen wird.

ROLF BÜHLER

Zwar liegt für Siemens Nixdorf der grösste Markt bei Geldinstituten und Versicherungen. Aber auch der Bereich Airli-

nes/Touristik/Verkehrsbetriebe ist für SIN bedeutend. Neben den klassischen Info-Terminals sind zunehmend SB-Systeme (SB = Selbstbedienung) gefragt. Feststellbare Trends sind:

- Verbesserte Endbenutzerfreundlichkeit (klare, verständliche Anweisungen).
- Touchscreen-Eingabe (bei verbesserter Ergonomie) hat Aufwind (etwa beim Ausfüllen von Formularen am Pen-Terminal mit speziellem Stift auf der Bildschirmoberfläche).
- Willkür- und wetterfeste Geräte («Openair-Terminals» aus Stahlblech und schlagfestem Kunststoff gegen Vandalismus und Wetterlaunen).
- Client server units in der Software.
- Behindertengerechte(re) Automaten.
- Neue Möglichkeiten zur Personen-

Identifikation. Zum Beispiel mittels Fingerabdruck. Dieser geht bekanntlich – im Unterschied zu Personenkarten, Ausweisen, Codenummern – weder verloren noch kann er sonstwie beseitigt werden. Hochintegrierte Elektronik und Software messen die aufgelegte Fingerkuppe optisch präzise.

– Vormarsch der grossen Prozessorkarte (erweiterter Speicherplatz; der über 8KByte umfassende Schreib- und Lesespeicher ermöglicht Raum für multifunktionale Anwendungen).

Der Automat als Reisebüro

Beachtung fand unter anderem das «automatisierte Reise- und Kartenbüro» (Modell CSC/670) für Nah- und Fernverkehr, Reise, Touristik, Hotellerie. Es kann auch für Stadt- und Veranstaltungsinformationen, Fahrt/Flugreservierung, Abfertigung, Ticketdruck samt Belegausgabe verwendet werden: Ein Terminal, das Service- und Abfertigungstätigkeiten von Anbietern im Reise- und Hotelbusiness automatisiert (Ticketkauf/Ausgabe, Check-In, Ausgabe von Kofferanhängern bei Zahlung mittels Kredit- oder Chipkarte).

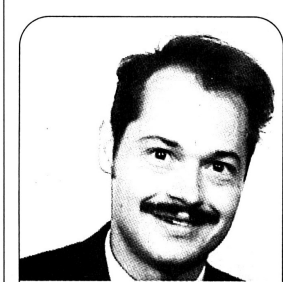
1996, beim Übergang der herkömmlichen auf ATB-Flugscheine wird dieses Gerät zusätzlichen Schub erfahren. Schliesslich druckt der multifunktionale Dokumenten-, Formular- und Ticketdrucker «HighPrint 4901» die unterschiedlichsten Tickets, Formulare und Belege.

Referent Professor Hans Ambros von der Studiengesellschaft für Sparkassen-Automaten und -Innovation definiert das (Bank)Kundenverhalten der Zukunft so: «Zunehmende Anforderungen an die Mitarbeiter, Zeitknappheit, hohes Qualitätsbedürfnis, Streben nach Käuferle-

bissen («Verknüpft den Handel mit Erlebniswelt!»). Bloss noch vier von zehn Kunden sollen im Jahre 2009 den persönlichen Kontakt zum Bankangestellten suchen!

Ob sich diese Prognose auf die Bedürfnisse des homo turisticus 2000 umlegen lässt? Zu hoffen bleibt, dass sich das Reisebüro der Zukunft vom gezeigten Dia eines Selbstbedienungs-Bank-schalters unterscheiden möge!

REKLAME

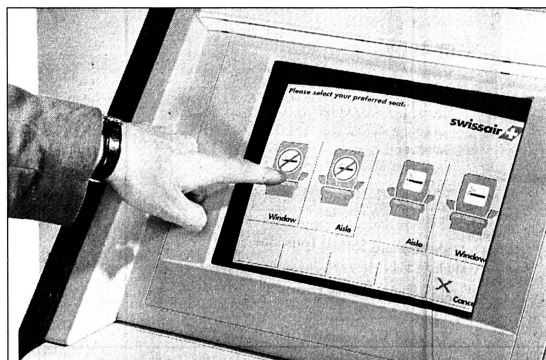


Peter Basler, Hotel Europe, Engelberg, profitiert von:

FIDELIO

Frontoffice
vom
Hotelspezialisten

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



Touchscreen-Selbstbedienungsautomaten für das Check-In stehen schon seit über einem Jahr an den Flughäfen Zürich und Genf. Die Weiterentwicklung zielt in Richtung verbesserter Benutzerfreundlichkeit. Foto: Siemens Nixdorf



Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

Mehr Effizienz dank persönlicher Arbeitstechnik

Datum/
Kursort: 20. März 1995, Bern
Kurszeit: 9 bis 17 Uhr
Referentin: Béatrice Krauer, Dynaconsult AG, Ebmatingen
Teilnehmer: Alle, die ihre Zeit in den Griff bekommen wollen.
Kursziel: Erkennen der Schwachstellen in der persönlichen Arbeitsorganisation. Möglichkeiten zur Steigerung der eigenen Arbeitsproduktivität aufzeigen. Finden von Lösungen zu Arbeitsabläufen: Verminderung von Zeitdruck, Fehlern, Nervosität und Stress.
Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 318.- (inkl. MwSt)
Nichtmitglieder Fr. 375.- (inkl. MwSt)

Marketing Workshop: Erstellen Sie jetzt Ihr eigenes Marketing-Konzept - wir helfen Ihnen dabei

Datum/
Kursort: 21. bis 22. März 1995, Konolfingen
Kurszeit: 9 bis 17 Uhr
Referenten: Dr. Peter Kühler, Unternehmensberater, MarkeTeam, Bern
Fritz Sterchi, Schulungsleiter SHV, Bern
Teilnehmer: Hoteliers und Gastronomen, die ihren Betrieb einen entscheidenden Schritt weiterbringen wollen.
Kursziel: Am Ende des Kurses verfügen Sie über ein realistisches betriebliches Marketingkonzept, das Sie unter fachkundiger Anleitung individuell im Kurs erarbeiten.
Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 947.- (inkl. MwSt)
Nichtmitglieder Fr. 1115.- (inkl. MwSt)

Weiterbildungskurse finden das ganze Jahr statt. Verlangen Sie jetzt unsere neue Kursbroschüre.

Monbijoustrasse 130, 3007 Bern, Tel. 031 370 41 11, Fax 01 370 44 44



Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

Rhetorik - sich richtig ausdrücken

Datum/
Kursort: 15. bis 16. März 1995, Muri/Bern
Kurszeit: 9 bis 17 Uhr
Referent: Peter B. Grossholz, lic. phil., Abteilungsleiter Weiterbildung SHV, Bern
Teilnehmer: UnternehmerInnen, Kader, MitarbeiterInnen im Frontbereich
Kursziel: Die Fähigkeit erlangen, richtig aufzutreten, persönliche Hemmungen abzubauen und wirkungsvoll zu sprechen.
Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 700.- (inkl. MwSt)
Nichtmitglieder Fr. 820.- (inkl. MwSt)

Gelassenheit in Belastungssituationen: Möglichkeiten der Selbstmotivation und Stressbewältigung

Datum/
Kursort: 16. bis 17. März 1995, Feusisberg
Kurszeit: 9 bis 17 Uhr
Referent: Dr. Benhard Cevey, Holz & Cevey Unternehmensberatung, Tübingen
Teilnehmer: UnternehmerInnen, Kader
Kursziel: Unternehmer und Kader sind in besonderen Masse gefordert, in Belastungssituationen durch ihre Ausstrahlung eine positive Atmosphäre aufrechtzuerhalten und zu fördern. Ziel ist es, die persönlichen Fähigkeiten der Stressbewältigung zu erhöhen. Dies trägt dazu bei, die Stressaktionen bei anderen zu verringern und das positive Klima im Betrieb zu verstärken.
Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 700.- (inkl. MwSt)
Nichtmitglieder Fr. 820.- (inkl. MwSt)

Weiterbildungskurse finden das ganze Jahr statt. Verlangen Sie jetzt unsere neue Kursbroschüre.

Monbijoustrasse 130, 3007 Bern, Tel. 031 370 41 11, Fax 01 370 44 44



**GASTGEWERBESCHULE
LUZERN GSL**
Berufsbegleitende
Wirtseurse seit 1974

Mit dem nächsten Wirtseurs können Sie jetzt im Gastgewerbe aufsteigen oder selbstständig werden. Verlangen Sie unverbindlich das Anmeldeformular und das Schul- und Prüfungsreglement.

GASTGEWERBESCHULE LUZERN GSL
Sekretariat, Arsenalstrasse 40,
6010 Kriens-Luzern
Telefon 041 41 19 29, Fax 041 41 72 04

Spende Blut. Rette Leben.

Erfahrung aus mehr als 25 Jahren:
**Erfolgreich
Fremdsprachen
im Ausland lernen!**
16 Sprachen in 25 Ländern:
Intensiv-Training für Erwachsene
und Sprachferien für Schüler



**SPRACHAUFENTHALTE
WELTWEIT**
Videotapes in unserem Büro
Gratiskatalog anrufen bei:
globo-study Sprachreisen
Niederdorfstrasse 1, CH-8001 Zürich
Tel. 01 261 81 80, Fax 01 261 84 59

Französisch

für das Gast- und Hotellerie-gewerbe
Branchenorientierte Kurse für Anfänger
und Fortgeschrittene in SW-Frankreich.
Info: CCIEL - F 79370 Cellas s/Belle.
Tel. (0033) 49 27 92 75 und 49 29 15 70



Grossbritannien, Frankreich,
Italien, Spanien, Malta, Kanada,
USA, Irland, Australien, Portugal

- Intensiv- und Feriensprachkurse
- Langzeit- und Examenkurse
- Schülersprachreisen

Sprachen lernen - the 'isi' way
Auskunft und Broschüren:

ISI Sprachreisen
Seestrasse 412 c • 8038 Zürich
Tel. 01 / 4 82 87 65 • FAX 4 82 80 35



**FACH
SCHULE
THÖRIG**

Infoline

Fon 01-363 23 90

Handels- und Verkehrsschule Bern

Schwamengasse 11, Tel. 031 311 54 44
Hotelsekretär/in

Ein abwechslungsreicher und vielseitiger Beruf in einer lebhaften Branche. Im Team des Hotelbetriebes kommen die Hotelsekretärinnen 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 Hotelsekretärkurse wissen wollen, senden wir Ihnen gerne unsere ausführliche Dokumentation. Auf Ihren Wunsch vereinbaren wir auch eine persönliche, unverbindliche Beratung.



Kursbeginn August / Februar

Name: _____
Adresse: _____
PLZ/Ort: _____

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

Weiterbildung SHV

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

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

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

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

Bar-Fachschule Kaltenbach

Inhaber:in: Michele 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: _____

Diebe im Hotelzimmer

Offene Türen für Unbefugte zahlt der Hotelier

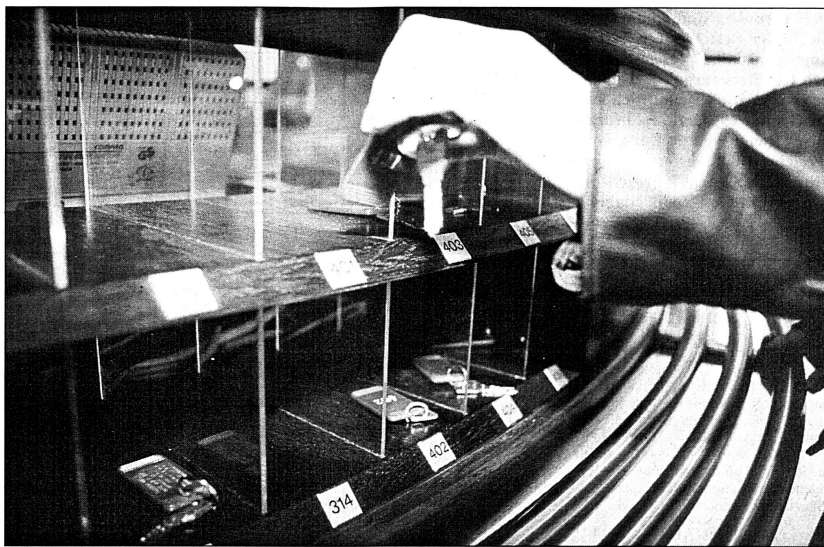
Wenn sich Unbefugte an der Réception den Schlüssel für Gästezimmer erschwandeln, haftet der Hotelier für den entstandenen Schaden. Allerdings wird auch der Gast zur Kasse gebeten, wenn er seine abhanden gekommenen Wertsachen nicht im Hotelsafe abgegeben hat. Hoteliers sollten sich Gedanken machen zu ihren Schliess- und Zutritts-Systemen.

URS MANZ

Im Auftrag der Sendung «Kassensturz» von SF DRS wurde die Sicherheit von Hotelzimmern in der Schweizer Hotellerie getestet. Dabei fand der getarnte Reporter erschreckend offene Türen vor. In fünf von sechs stichprobenartig aufgesuchten Hotels wurde ihm unbefugterweise und problemlos Zutritt zu den Gästezimmern gewährt.

Ein alarmierendes Verdikt, wenn man bedenkt, dass das Schweizerische Obligationenrecht in seinen Artikeln 487 und 488 dazu zum Teil strenge Haftungen vorsieht. Wenn Gästen von Hotels, Pensionen oder Herbergen dort ihre persönlichen Effekten gestohlen werden, haftet dafür der Leiter dieser Betriebe. Diese strenge gesetzliche Kausalhaftung ist allerdings auf 1000 Franken begrenzt. Für grössere Schäden haftet der Hotelier nur, wenn ihn oder sein Personal ein Verschulden trifft.

Auch bei Wertsachen besteht für den Hotelier eine Verschuldenshaftung. Es wird vorausgesetzt, dass der Gast von der Hotelleitung auf die Hotelsafe aufmerksam gemacht wird. Dies mit dem Hinweis, Wertsachen dort zu deponieren. Falls der Gast seine Wertsachen dann trotzdem im Hotelzimmer belässt, haftet der Hotelier nur, wenn ihn trotzdem auch ein Verschulden trifft. Wenn es darum geht, ein



Streng gesetzlich haftet der Hotelier mit mindestens tausend Franken, falls ein Unbefugter ins Gästezimmer gelangt und stiehlt. An der Réception ist deshalb besondere Vorsicht oder ein Sicherheits-System geboten. Foto: Andreas Messerli

Verschulden zu ermitteln, wird vom Gericht immer das Verhalten beider Parteien berücksichtigt. Die Gerichte würden einen Schaden entsprechend dem Verschulden zwischen Hotelier und Gast aufteilen, erläutert Thomas Jaisli, Abteilungsleiter Rechtsdienst des Schweizer Hotelier-Vereins: «Dies wäre beispielsweise der Fall, wenn an der Réception der Schlüssel unbefugterweise herausgegeben wurde und der Hotelgast seine Wertsachen im Hotelzimmer belässt.» Das Problem des unbefugten Eintritts sei in vielen Hotels erkannt und angegangen worden, meint Nicolas von Graffenried,

stellvertretender Direktor des Zürcher 4-Stern-Hotels Schweizerhof. Zwar hätte der Hotelier auch hierzu seine Versicherung, aber das sei ohnehin nur die zweitbeste Lösung. In seinem Hotel würde nicht nur das Personal an der Réception dazu instruiert, sich die Hotelgäste mit deren Namen zu merken. Im «Schweizerhof» werde jeder neu eintreffende Gast zu seinem Zimmer begleitet. Das Hotelpersonal werde angehalten, vor allem auf den Etagen unsichere Leute, die ein Zimmer suchen, genau zu beobachten. Durch diese Massnahmen könnten bestehende Schwachstellen, na-

mentlich beim Schichtwechsel an der Réception entschärft werden, erklärt von Graffenried. Die Leute an der Réception dürften sich aber auch nicht davor scheuen, die Leute nötigenfalls nach ihrem Namen zu fragen und zu identifizieren.

Systeme für kleine Hotels

Natürlich gebe es elektronische Schliess-Systeme, mit welchen die Gäste effizient kontrolliert werden könnten und Zugänge zu den Hotelzimmern gesichert werden könnten (siehe Kasten). Aber diese besonders effizienten Systeme seien auch sehr kostspielig. Gerade für kleine-

re Hotels, mit weniger Zimmern, eignen sich Schwesterschliess-Systeme gut, erklärt von Graffenried. Diese Systeme seien finanziell verkraftbar.

Zylinder und Karten

Immer noch werden Hotelzimmer in der Schweiz vorwiegend mit konventionellen Metallschlüsseln geöffnet und geschlossen. Dabei wären weit sicherere Schliess-Systeme auf dem Markt. Bei den Schliess-Systemen wird grundsätzlich zwischen Zylinderschlossern und Karten-Schliess-Systemen unterschieden. Letztere teilen sich in mechanische und elektronische Varianten (siehe «Schliess-Systeme» in *hotel + tourismus revue* Nr. 46/94). Der Entscheid für ein Zylinderschloss mit Metallschlüssel oder für eines der verschiedenen Karten-Schliess-Systeme bedingt eine Abwägung der Kosten und der individuellen Eignung. Zylinderschloss und mechanische Karten-Schliess-Systeme sind etwa gleich teuer. Elektronische Systeme sind teurer. Sie funktionieren meist mit kreditkartengrossen Magnetstreifen-Karten, können aber via Chip mit Zylinderschlossern kombiniert werden. Grundsätzlich könnten elektronische Schliess-Systeme jede Zimmertüre «on-line» mit einem zentralen Rechner verbinden. Dies erfordert allerdings eine kostspielige zusätzliche Verkabelung im Haus. Elektronische Schliess-Systeme können mit einem intelligenten Lesegerät ausgerüstet werden, das die Zutrittsberechtigung überprüft und in jeder Türe ein Protokoll aller Öffnungen erstellt. Damit kann bei Diebstählen zielgerichteter nach Übeltätern gesucht werden. Für kleinere Hotels empfehlen Fachleute aber Zylinderschloss mit einem Schwesterschliess-System, welches sich auch kleinere Hotelbetriebe leisten können. r

Vertragsabschluss

SHV akzeptiert Manor-Karte

Der Schweizer Hotelier-Verein hat mit der Manor-Warenhauskette einen neuen Vertragspartner. Ab 1. Oktober werden Manor-Kundenkarten von Mitgliedern des SHV akzeptiert. Dies zu Kommissionssätzen zwischen 1,95 und 2,1 Prozent.

Mit der Warenhauskette Manor hat der Schweizer Hotelier-Verein SHV einen neuen Vertragspartner. Für die Kundenkarten von Manor wurde ein Kommissionssatz von 2,1 Prozent bei konventioneller Abwicklung und 1,95 Prozent bei elektronischer Abrechnung ausgemacht. Registriert sind bei Manor über 350 000 Karteninhaber. «Die Strukturdaten der Manor-Karten-Inhaber haben deutlich gezeigt, dass es sich um ein ideales Segment für die Hotellerie handelt», erklärt Werner Friedrich, zuständiger Vizedirektor beim SHV. Die Manor-Kundenkarten würden bei den Mitgliedern des SHV ab 1. Oktober akzeptiert. Dies soll im SHV-Hotelführer 1996 publiziert werden. Manor wird den SHV-Hotelführer als Marketinginstrument für ihre Kunden einsetzen und das Nachschlagewerk den Karteninhabern gratis abgeben. Bereits im Herbst dieses Jahres werden auf diese Weise zwischen 60 000 und 80 000 Hotelführer über die Warenhauskette verteilt. Zusätzlich zu den Vorteilen der Kundenkarte bietet Manor den SHV-Mitgliedern einen speziellen Branchen-Rabatt in der Höhe von 10 Prozent auf Non-Food-Artikeln.

Zum Imperium in Privatbesitz gehören Vilan, Innovazione, Rheinbrücke, Placette, Nordmann und die Jumbo-Märkte. Der Vertrag zwischen Manor und dem SHV beinhaltet unter anderem auch die Marketingabmachung, dass sich Hotelgruppen oder Hotels, welche die Manor-Kundenkarte akzeptieren, in den verschiedenen Verkaufslokalitäten von Manor mit Spezialaktionen präsentieren können. UM

Konjunkturlage im Gastgewerbe

Erwartungen bleiben pessimistisch

Das Schweizer Gastgewerbe beurteilt den voraussichtlichen Geschäftsgang im ersten Quartal dieses Jahres eher pessimistisch, wie eine Umfrage der Konjunkturforschungsstelle an der ETH ergab. Im vierten Quartal 1994 übertrafen die Absatzabnahmen die Zunahmen um 10 Prozent.

URS MANZ

Die Geschäftslage im Schweizer Gastgewerbe bleibt weiterhin unbefriedigend, wie eine Umfrage der Konjunkturforschungsstelle der ETH (KOF) ergeben hat. Teilweise bedingt durch die Einführung der Mehrwertsteuer muss für das erste Quartal des laufenden Jahres mit einem weiteren Rückgang des Absatzes gerechnet werden. Bezüglich der Gaststätten dominieren zur Zeit erstmals seit einem Jahr wieder die pessimistischen Erwartungen. Insbesondere

die kleineren Unternehmen befürchten negative Auswirkungen der Mehrwertsteuer. In der Hotellerie liegen die Reservationsmeldungen deutlich unter dem Vorjahresstand. Aufgrund der preislich bedingten Verschlechterung der internationalen Wettbewerbssituation rechnen die von der KOF Befragten mit einem Rückgang der Logiernächte in der Hotellerie.

Überwiegend Abnahmen

Im vierten Quartal 1994 ging der Absatz erneut zurück, die Abnahmen übertrafen die Zunahmen um 10 Prozent. Die Umsätze lagen 1,5 Prozent unter dem Vorjahresstand. Gemäss KOF sind die technischen wie auch die personellen Kapazitäten im Gastgewerbe zur Zeit leicht überhöht. Die technischen Einrichtungen in den Gaststätten seien gemessen am Absatz teilweise überdimensioniert. Auch in der Beherbergung gelten die betrieblichen Kapazitäten als zunehmend überhöht. Dadurch habe sich die Ertragslage insgesamt erneut verschlechtert, folgert die KOF.

Die Gaststätten verzeichneten von Oktober bis Dezember sowohl in der Küche wie bei den Getränken eine stagnierende Nachfrage. Die Umsätze lagen 1 Prozent unter der gleichen Vorjahresperiode. Die Ertragslage hat sich zwar erneut verschlechtert, doch weniger ausgeprägt als noch im dritten Quartal 1994.

Zimmerbelegungsrate sinkt

Besonders betroffen vom stetigen Rückgang der Logiernächte in der Hotellerie waren gemäss KOF-Umfrage vor allem die 5-Stern-Hotels. Mit saisonbereinigten 54,5 Prozent erreichte die Zimmerbelegung im vierten Quartal einen Mehrjahrestiefstand. Auch im Bereich Beherbergung hat sich die Ertragslage weiter verschlechtert.

Während die Bergkurorte deutlich rückläufige Umsätze hinnehmen mussten, verzeichneten die grossen Städte, Seezonen und die übrigen Zonen eine Stagnation der Umsätze. Für das erste Quartal 1995 erwarten lediglich die Unternehmen in den grossen Städten keinen merklichen Absatzrückgang.

NEWS

Wochenend Führer Schweiz 1995. Im Einsiedler Verlag Benziger ist der Wochenend Führer Schweiz 1995 herausgekommen. Darin stellen rund siebzig Hotels in allen Regionen der Schweiz ihre Wochenend-Angebote vor. Im Wochenend Führer Schweiz 1995 findet jeder, was das Herz begehrt. Die Wasserratten und Fitnessbegeisterten ein Wochenende lang Sport, Spiel und Spass mit Familien-Arrangement und Dream Night. Am meisten Hotels stellen sich aus der Zentralschweiz, der Romandie und aus der Ostschweiz vor. Dabei handelt es sich zumeist um Ferienhotels, aber auch Stadthotels sind vertreten. Überwiegend sind 4-Stern-Hotels vertreten, einige 3-Stern-Hotels und nur wenige gehören dem 5-Stern-Segment an. Vom Wochenend Führer Schweiz wer-

den jährlich rund 80 000 Exemplare verteilt.

Gegen beigelegte Briefmarken im Werte von Fr. -80 ist der Hotel-Guide «Wochenend Führer Schweiz 1995» zu beziehen beim Verlag Benziger AG, Allmendingstrasse 15, 8840 Einsiedeln. UM

Hotel-Guide 1995 Welcome Swiss Hotels. Der neue Hotel-Guide 1995 von Welcome Swiss Hotels präsentiert die derzeit 50 Hotels der rein schweizerischen Hotelgruppe, im 3- bis 5-Stern-Segment. Hauptgewicht im 4-Stern-Segment. Alle Welcome Swiss Hotels, mehrheitlich 4-Stern-Hotels in den 20 bedeutendsten Reisedestinationen werden mit mindestens zwei Bildern und Text auf je einer Seite präsentiert. Unter anderem werden

sie mit den Airline System Codes von sechs Reservationssystemen vorgestellt. Dem Gast werden aber auch nützliche Tipps für das Reisen und Termine von Veranstaltungen im Ferienland Schweiz vermittelt. Welcome Swiss Hotels bieten ihren Gästen Guest Cheques an.

Welcome Swiss Hotels bieten in ihrem Hotel-Guide auch ein eigentliches USP an. Ein Teil ihrer Mitglieder unterstützen sie einem Öko-Raster. Damit werden Kriterien wie ökologisch bewusstes Management, Energie- und Wasserhaushalt, Architektur, Essen und Transporte beurteilt und bewertet.

Der Hotel-Guide 1995 von Welcome Swiss Hotels ist zu bestellen bei Welcome Swiss Hotels, Alte Landstrasse 134, 8802 Kilchberg-Zürich; Telefon 01 715 16 16 oder Fax 01 715 55 83. UM

HOT-TELL

Die Swissôtel mit 16 Häusern auf vier Kontinenten will ihren Bekanntheitsgrad steigern. Wie bereits in der *hotel + tourismus revue* vom 16. Februar berichtet, hat sie dafür die PR-Agentur Columbus Communications unter Vertrag genommen. Nicht in der Pressemitteilung steht, dass Columbus kein Büro in der Schweiz hat. Die Öffentlichkeitsarbeit der Swissôtel wird gemäss Mitteilung von München aus gemacht: Judith Hittschel und Anke Trutter sind für die Schweizer Hotelgruppe verantwortlich. APK

*

Die Park Plaza Hotels, Inns, Resorts Corporation, deren zentraleuropäischer Sitz in Montreux liegt, teilt mit, dass sie in Deutschland ein 150 Millionen-DM-Projekt unterzeichnet hat. In Regensburg wird das erste Park-Plaza gebaut, in Dresden und Würzburg je ein Park Inn. Der Bau soll im Frühjahr 1997 beendet sein. Das Büro in Montreux werde dann die Geschäftstätigkeit der Hotels als Managementfirma übernehmen. Park Inn International ist ein globales Hotelmanagement- und Franchise-System, das von Kalifornien aus verwaltet wird. Die deutschen Projekte werden in Partnerschaft mit General- und Bauunternehmen realisiert. Die Überwachung des Bauprozesses liegt in den Händen des Büros in Montreux. APK

*

Wird das Genfer Noga Hilton in die Probleme des Imperiums des Genfer Milliardärs Nessim Gaon hineingezogen? Die Handelsgesellschaft Noga musste Mitte Dezember 1994 die Bilanz hinterlegen und Nachlass-Stundung beantragen. Noga, das Finanzimperium von Nessim Gaon, ist gemäss «Finanz und Wirtschaft» vom 8. Februar in Zahlungsschwierigkeiten geraten, weil der russische Staat seit zwei Jahren eine Schuld von 900 Millionen Franken (in Form von Erdöllieferungen) nicht bezahlt. Wegen der im Spiel stehenden Arbeitsplätze ist das Ganze zum Politikum geworden. Zum Noga-Imperium gehört neben anderen Immobilien in Genf auch das Noga-Hilton, in das Gaon 450 Millionen Franken investiert haben soll. r

Kommentar

Prozyklisches Europa-Büro

Während nationale Best Western-Hotelgruppen in der Schweiz, Österreich und Deutschland mit sehr guten Jahresresultaten abschliessen, ist es um europäische BW-Dach schlechter bestellt: Das BW European Operations Büro in Bern wird aufgrund der letzten Herbst beschlossenen organisatorischen Änderungen dieser weltgrössten Hotelkooperation Ende April schliessen müssen. Das «verbliebene» Personal zieht nach Herrenschwanden in den Sitz von BW Switzerland. Die Euro-Aufgaben werden auf die einzelnen Länder verteilt. Negativ gesehen sieht es so aus, als ob organisatorisch eine Art Sparmassnahme zum Tragen kommt, die noch in rezenten Zeiten erdacht wurde, nun aber in den Aufschwung fällt, also beinahe prozyklisch hinterherhinkt. Positiv interpretiert jedoch will diese Massnahme erreichen, dass die einzelnen nationalen Geschäftsführer vermehrt in die Verantwortung und ins globale Marketing miteinbezogen werden.

Die guten Länderresultate resultieren ja nicht einfach aufgrund der besseren Konkurrenzfähigkeit der BW-Hotels, sondern aufgrund globaler Marketingfortschritte: So sind die Dienstleistungen des Reservationszentrums in Dublin stark aufgestockt worden, was nun Früchte trägt. Zweitens zeigen die Buchungen über Computer Reservations Systeme stark an, was echtes Neugeschäft bedeutet. Drittens haben offenbar BW-Hoteliere besser als andere gelernt, mit ihrem Reservationssystem zu spielen. Das ist gut, denn das neue BW-Nachfolge-Reservationssystem soll sensationell sein. Es kostete auch 15 Millionen Dollar. Feldversuche laufen bereits ab Juli 1995, weltweit.

Dass nun ein globales Marketing-Vehikel wie das Euro-Büro in Bern aufgelöst wird, wo globales Marketing die Buchungen derart mitwischen liess, zeigt Probleme auf. Langfristig riskiert eine «blosse» Hotel-Kooperation wie BW gegenüber einer integrierten Kette wie den Accor-Labels einiges. Die Entscheidungsfindung läuft offenbar innerhalb einer Kooperation viel vereins- oder verbandähnlicher, also langsamer ab als in «richtigen» Unternehmen. Auch international, nicht nur in der Schweiz.

Alexander P. Künzle

Best Western Swiss Hotels

Bestens gegen den Trend

Während die Logiernächte in der Schweiz 1994 auf den Stand von 1979 gesunken sind, können sich die 70 der Best Western Marketingorganisation angeschlossenen Hoteliere vergnügen die Hände zu reiben: Durchschnittlich kam die Gruppe 1994 auf 11,4 Prozent mehr Room Nights. Europaweit erreichte Best Western 1994 ein Plus von sogar 20,7 Prozent bei den vermittelten Room Nights.

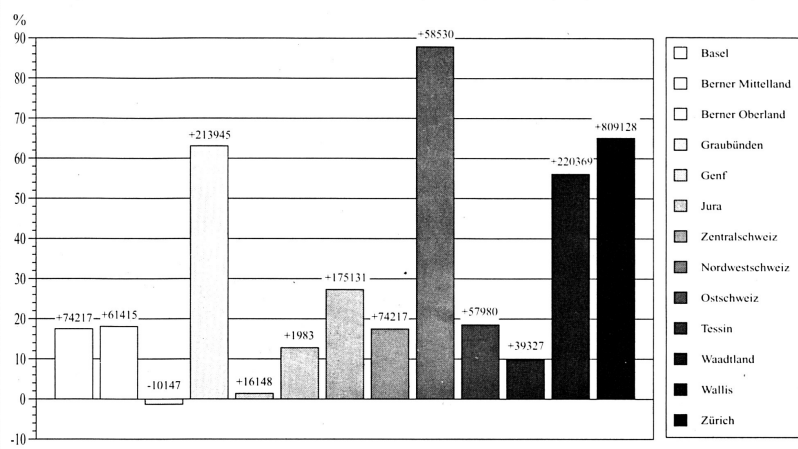
ALEXANDER P. KÜNZLE

Die 70 Best Western (BW) Swiss Hotels 1994 müssen sich nicht einfach mit einer Mengenkonjunktur an 41 748 gebuchten Zimmern zufrieden geben (plus 11,44%). Auch die Preise hielten 1994 bestens stand: Der Nettumsatz der durch die BW-Reservationskanäle gebuchten Room Nights (vermittelte Zimmer pro Nacht) erhöhte sich von 6,1 Millionen Franken im Vorjahr um 28,3 Prozent auf 7,8 Millionen 1994. Ein zunehmender Teil kommt dabei über das BW-eigene Reservationssystem «Star plus» (Spezialprogramme) in die Hotels.

Starker Airlines-Anteil

Von den 41 750 Room Nights entfallen rund 11 500 auf reine Airlines-Reservationsysteme, das heisst ein Viertel aller Room Nights erhalten die Schweizer BW-Hoteliere über die Global Distribution Systems (Galileo/Apollo rund 9,5 Prozent, Sabre 6,3 Prozent, Amadeus 2,8 und Worldspan 2,1 Prozent). Die verbleibenden drei Viertel, also rund 30 000, sind demnach direkt über eigene BW-Reservationskanäle respektive zentralen gegangen. Ausserdem hat rund jeder achte Gast sein Zimmer von einem anderen BW-Hotel aus vorbuchen lassen. Für Peter Hurlimann, Direktor Best Western Schweiz, bestätigt sich die Strategie, mit einem weltweit vernetzten System und einer gemeinsamen Marketing-respektive Verkaufspolitik zu arbeiten. Was sowohl die Hoteliere als auch die Reisebüro-Leute am BW-Star-System besonders freut, ist der hohe Anteil an Rack Rates. 70 Prozent aller 1994 eingegebenen Buchungen sind Rack-Rate-Buchungen, das heisst, es wurde der volle Preis bezahlt. Umsatzmässig, also in Franken, sind es sogar 82 Prozent. Von

Wachstum der Best Western Umsätze 1993/94 (Franken und Prozent)



Vergleich der Best Western Umsätze 1994 mit dem Vorjahr: die Steigerung liegt deutlich über dem Landesdurchschnitt. Best Western Hotels haben auch dort vorwärtsgemacht, wo die Gesamtbranche rückwärts machte (Waadt, Graubünden, Tessin etc.)

Quellen: BW, Itr-Montage

Best Western Schweiz und Europa

Gesamteuropäisch hat es Best Western zu einem Room Nights-Wachstum von 21 Prozent gebracht. Die Schweiz macht mit 41 750 doch einen beachtlichen Teil der insgesamt 651 907 Room Nights aus, wenn man die Grösse des Landes und die Marktanteile innerhalb Europas betrachtet. Im Euro-Vergleich haben 1994 Deutschland, England und Skandinavien die grössten Wachstumsraten ausgewiesen. Als ganz extrem jedoch gilt der Buchungsanteil über die Global Distribution Systems (GDS), der sich seit 1993 auf 168 000 Room Nights verdoppelt hat. GDS-Buchungen sind für den Hoteliere insofern günstig, als es sich grösstenteils um Rack-Rate-Preise handelt und sie billiger vermittelt werden als Buchungen über die Toll-Free-Reservationszentralen.

APK

den Programmen entfallen 5,6 Room Night-Prozent oder 4,9 Umsatzprozente auf die Euro-Guestcheque und etwas weniger auf Rail Europe. Aufschlussreich sind die 4377 «Gratis»-Room-Nights (rund 10 Prozent), die keinen Sofortumsatz brachten, weil sie zum Visa «à la carte»-Programm gehören.

Regionale Verteilung

Aufschlussreich ist der Unterschied in der regionalen Verteilung des Buchungseingangs der BW-Hotels und der Logiernächte insgesamt gemäss Bundesamt für Statistik BFS (siehe *hotel + tourismus revue* vom 16. Februar 1995). Gemäss BFS haben von den 12 Tourismusregionen nur Genf, das Berner Oberland, die Zentralschweiz, das Wallis und Zürich 1994 Logiernächte zugelegt. BW-mässig sieht die Verteilung folgendermassen aus: Zürich dominiert mit Umsätzen von über 2 Millionen Franken, gefolgt von Genf mit 1,4 Millionen. So konnte BW im Waadtland zum Beispiel 9,8 Prozent mehr Umsätze in Franken erreichen, das Waadtland fiel bekanntlich

gesamtlögnernächtemässig gemäss BFS am tiefsten zurück (siehe Tabelle). BW will, so Hurlimann, weiter am Prinzip der regionalen Flächendeckung festhalten: Auch in touristischen «Randregionen» wie der Ostschweiz, dem Waadtland oder dem Tessin, sollen mehr Logiernächte produzieren werden.

Room Night – Logiernacht

Wichtig zu wissen, wenn man die Bundesstatistiken mit jenen von BW vergleicht, ist der Unterschied zwischen Logiernacht und Room Night (Zimmer-Übernachtung). Die Logiernacht als Indikator nimmt die Einzelperson zum Kriterium, was die traditionelle Hotellerie tut. Die Room Night hingegen zielt auf die Zimmerbelegung, da davon ausgegangen wird, dass der Beherbergungsaufwand pro Zimmer und nicht pro Bett läuft. Branchenkenner schätzen, dass auf eine Room Night rund 1,5 Logiernächte entfallen. Die BW-Statistiken müssten demnach mit dem Faktor 1,5 multipliziert werden, um sie mit den BFS-Zahlen direkt zu vergleichen.

Best Western Austria:

Bestens auch in Österreich

Bei Best Western Austria sind die Buchungen über das elektronische Reservierungssystem um einen Viertel gestiegen. Die Buchungen fürs Guest Cheque Program betragen rund 85 Prozent. Für 1995 nimmt man sich Electronic Marketing vor.

Beim Frequent Traveller Programm (Gold Crown Club) resultierte eine Umsatzsteigerung von 66 Prozent. Während, da konnten die Best Western-Hoteliere in Österreich vom «Besten Jahr seit dem Bestehen von Best Western in Österreich» sprechen, wie «tourist austria» in ihrer Ausgabe vom 10. Februar berichtet. Die Entwicklung der Ferienhotels gab sich etwas differenzierter, meinte BW-Geschäftsführer Gerhard Jungreuthmayer, aber die Stadthotels zogen auf und davon. So brachten es die 13 Wiener Häuser auf 14 Prozent Steigerung bei den Übernachtungen.

Das Electronic Marketing hat man sich fürs laufende Jahr vorgenommen. Alle Betriebe werden direkt mit dem elektronischen Reservierungssystem verbunden und dann on line über alle CRS buchbar sein, versprach Jungreuthmayer im weiteren während der Vorstellung der BW-Bilanz des Geschäftsjahrs 1994. Dieselben Bemühungen laufen bekanntlich auch bei den Best Western Hotels in der Schweiz. Während in der Schweiz die BW-Gruppe rund 70 Mitglieder zählt, gehören in Österreich 43 Betriebe dazu, plus sechs in Tschechien und vier in Ungarn.

APK/pd

«Konferenz-Hotel St. Gallen»

Zusätzliche 80 Hotelzimmer in Sicht

Kürzlich orientierten die Initianten über den Stand der Planung des neuen Konferenz-Hotels am nördlichen Rande der Altstadt. Nach Hans Hurni, Präsident der Tourist Information St. Gallen und Mitinitiant des Projektes «Konferenz-Hotel St. Gallen», sind die Baubewilligungen für den neuen Hotelkomplex im Januar erteilt worden.

THOMAS BRUPPACHER

Alberto von Aesch, Tourismusdirektor von St. Gallen, freut sich auf zusätzliche 80 moderne Hotelzimmer im oberen 3-Stern-Bereich. Dies insbesondere, weil in den vergangenen fünf Jahren die Zahl der verfügbaren Hotelbetten in St. Gallen um rund 180 Einheiten zurückgegangen ist. Mit einem neuen Hotel der gehobenen Mittelklasse verbessert sich das qualitative Hotelangebot wesentlich. In diesem Segment kann die bestehende Nachfrage nach Hotelbetten in der Gallus-Stadt heute oft nicht abgedeckt werden. Eine stetige Zunahme der Veranstaltungen im Messe- und Tagungsbereich sind der Hauptgrund dafür. Seit 1989 haben sich die über die Tourist Information im Olma-Messgelände abgewickelten Tagungen und Kongresse von 14 auf 27 Anlässe beinahe verdoppelt. Dazu kommen 20 Eigenveranstaltungen der OLMA-Messen St. Gallen.

Neben Geschäft auch Kultur

Neben diesem interessanten Segment des Geschäftstourismus gewinnt St. Gal-

len nach von Aesch auch als Kulturstadt im Bodenseeraum immer mehr an Bedeutung. Die berühmte Stiftsbibliothek – seit 1983 UNESCO-Weltkulturgut –, und das überregional bekannte Theater mit den höchsten Zuschauerzahlen in der Schweiz sind mit ein Grund. Aber auch die lebensfrohe, verkehrsfreie Innenstadt und das bekannte Klosterquartier ziehen immer mehr Touristen an.

Wie Peter Koller von der HRS Hauser Rutishauser Sutter AG erläutert, sind in der Überbauung neben dem Hotel auch Büroräumlichkeiten und 16 Wohnungen vorgesehen. Das Hotel mit 80 Doppelzimmern wird durch flexibel unterteilbare Konferenzmöglichkeiten bis zu einer Kapazität von 350 Personen ergänzt. In der Restauration umfasst das Angebot insgesamt 160 Plätze. Die Parkgarage bietet Platz für 139 Fahrzeuge. Die Initianten rechnen ab Baubeginn mit einer Bauzeit von 18 Monaten. Nachdem die Schützengartensäle im letzten Jahre geschlossen wurden, ist das Angebot an Kongress- und Tagungsräumen in St. Gallen weiter geschrumpft. Moderne Konferenzmöglichkeiten mit der entsprechenden Infrastruktur fehlen heute in St. Gallen weitgehend.

Aufklappbare Betten

Nach Hans Ruedi Meier, der für die Betriebsplanung zuständig ist, wurde der Funktionalität der Hotelzimmer besondere Bedeutung beigemessen. Die Grösse der 80 Doppelzimmer variiert von 28 bis 38 Quadratmeter. Indem das zweite Bett aufklappbar gestaltet wird, kann für Geschäftsleute eine angemessene grosse Arbeitsfläche geschaffen werden. Bei den geplanten Badzimmern fällt auf, dass

das Lavabo der eigentlichen Nasszelle mit Dusche und WC im Eingangsbereich des Hotelzimmers vorgelagert ist. Dank zwei Grands-Lits eignen sich die Hotelzimmer auch für Familien.

Mit moderaten Preisen im höheren 3-Stern-Bereich will man nicht die bestehenden zwei 4-Stern Hotels konkurrenzieren, sondern zusätzliche potentielle Kundschaft ansprechen. Meier rechnet im ersten Jahr mit einer Zimmerauslastung von beachtlichen 64 Prozent. Teilzeitmitarbeiter eingerechnet, budgetiert er rund 50 Arbeitsplätze. Die Lage des geplanten Hotels St. Gallen in unmittelbarer Nähe des OLMA-Ausstellungsgeländes ist gut. Von der Stadtautobahn hier liegt der Standort günstig. Die verkehrsfreie Altstadt mit dem berühmten Kloster ist nur wenige Gehminuten entfernt. Die Baukosten veranschlagt HRS als Generalunternehmerin bei einem Bauvolumen von 50 000 Quadratmetern mit rund 50 Millionen Franken. Das Hotel allein soll 30 Millionen kosten.

Hoteltette: eher nicht

Es ist vorgesehen, das Hotel mit einer eigenen Aktiengesellschaft zu führen. Im Hotelbereich wird gemäss den Initianten mit rund 50 Prozent Eigenkapital eine gesunde Finanzierung angestrebt. Über den restlichen Betrag liegt die Finanzierungszusage einer Bank vor. Momentan führen die Initianten zur Beschaffung des notwendigen Eigenkapitals in der Höhe von insgesamt 14 Millionen Gespräche mit «konkreten Interessenten». Eine Vermietung des Hoteltraktes wird nicht ausgeschlossen. Allerdings denkt Hurni in diesem Falle eher an einen Einzelhoteliere als an eine Hoteltette.

HOT-TELL

In Teufen/AR ist ein neues Hotel geplant. Niklaus Dörig, der Besitzer des Ausflugsrestaurants Waldegge, plant den Bau eines Familienhotels, schreibt das «St. Galler Tagblatt». Geplant sei ein Familienhotel mit 50 bis 60 Betten. Dörig rechnet mit etwa 15 neuen Arbeitsplätzen. Die Pläne seien schon recht weit gediehen, das Bauermittlungsverfahren sei bereits anhängig. Da das Gelände rund um die «Waldegge» in der Landwirtschafslieferung und in der Landschaftsschutzzone liege, müsse das Projekt noch einige Hürden nehmen.

*

Leuker Hotel Millius versteigert. Das Hotel Millius in Leuk-Susten, das vom Betriebsamt auf die öffentliche Versteigerung gebracht wurde, hat einen neuen Besitzer. Der ortsanässige Restaurateur Roger Fryand hat den 60 Betten-Betrieb, zu dem ein grosses Restaurant gehört, für 4 Millionen Franken ersteigert. Die Schatzung lag bei 4,5 Millionen Franken. Falls der angrenzende Golfplatz von der Burgergemeinde Leuk wirklich gebaut wird, dürfte die Liegenschaft eine Aufwertung erfahren. GER

*

Davoser Hotel Brauerei weicht Wohnungen. Das in Davos Dorf gelegene Areal «Brauerei» soll gemäss einem Bericht in der «Bündner Zeitung» nach Regierungsbeschluss des Kantons Graubünden im Baurechtsvertrag an die Kantonale Pensionskasse abgegeben werden. Unter anderem würde das Hotel Brauerei mit diesem Beschluss aller Wahrscheinlichkeit nach abgebrochen, und bis kurz vor der Jahrtausendende könnten dort somit vierzig preiswerte Mietwohnungen für Einheimische entstehen.

Die Hälfte der Reisenden wählt das Hotel selber

Marktforschung ist nicht die Stärke der Hotel- und Tourismusindustrie. Die englische Reed Travel Group (unter anderem WTM- und EIBTM-Organisator) hat deshalb kürzlich geschäftsreisende Europäer befragt, wie sie es mit ihrer Langfingrigkeit halten, wie sie ihre Reiseentscheide fällen, Prioritäten setzen etc. Geschlechter- und nationenspezifisch bleiben die Unterschiede weiterhin gross. Die Hälfte der Befragten wählt das Hotel weiterhin selber.

MARIA PÜTZ-WILLEMS

Ein bisschen Platz im Koffer ist immer: Kleine Andenken aus diversen Hotelzimmern verschwinden im Gepäck von 60 Prozent aller Geschäftsreisenden. Das fand die englische Reed Travel Group bei einer Umfrage unter 1200 europäischen Geschäftsreisenden heraus. Reed, weltweit grösster Anbieter von Reiseinformationen, informiert über die Gewohnheiten und Meinungen europäischer Geschäftsreisender in Hotels jährlich mit ihrem «OAG Business Travel Lifestyle Survey».

Die beliebtesten fünf Souvenirs, die in den vergangenen zwölf Monaten so beiläufig aus Hotelzimmern verschwanden, sind Shampoo (das steckten 65 % ein), Seife (62 %), Kugelschreiber (60 %), Bücher und Zeitschriften (33 %) sowie Kleiderbügel (8 %). Manche gaben sich mit solchen Kleinigkeiten aber noch nicht zufrieden. Sie setzten auch Besteck, Fernseh-Fernbedienungen und Bibeln auf die Liste «ihrer» Souvenirs.

Den Versuchungen erliegen – laut Umfrage – am ehesten Frauen und jüngere Reisende.

Die Hälfte wählt das Hotel selbst

Ältere Geschäftsreisende treffen ihre Reiseentscheidungen oft im Alleingang, reisen dafür aber entspannter. Frauen bleiben abends häufiger im Hotelzimmer als ihre männlichen Kollegen: alle zusammen würden lieber Familie statt Karriere wählen. Das ergab die dritte Umfrage der englischen Reed Travel Group unter 1200 erfahrenen Business Travelers aus Grossbritannien, Frankreich und Deutschland. Das Trend-Barometer lässt deutlich Vorlieben und Veränderungen erkennen. Danach treffen Geschäftsreisende ihre Reiseentscheidungen unabhängig. Je älter und erfahrener der Geschäftsmann oder die -frau, um so häufiger reist er/sie und um so stärker wünscht er/sie die persönliche Kontrolle darüber. Über die Hälfte wählt die Airline selbst, knapp die Hälfte wählt auch das Hotel selbst aus. Die Zahl der Geschäftsreisen geht jedoch zurück: Startete vergangenes Jahr noch jeder zu durchschnittlich 25 Business Trips, waren es in 1994 nur noch 19. Am stärksten schränken die Geschäftsleute ihre Reisen ein, die bislang mehr als 20 mal im Jahr das Flugzeug bestiegen hatten (Rückgang von 35 auf 29 %).

Agent glaubwürdiger als Hotel

Zur Reiseplanung nutzen Geschäftsreisende bevorzugt lokale Kontakte; zudem glauben sie eher den Empfehlungen unabhängiger Travel Guides als den Informationen, die direkt von Fluggesellschaften und Hotels kommen. Sekretärinnen treffen seltener Schlüsselentscheidungen der Reiseplanung, bleiben aber eine wichtige Nahtstelle. Reisebüros sind der beliebteste Partner für die

Planung von Flugreisen, spielen aber nur die zweite Geige, wenn der Geschäftsreisende sein Hotel wählt. Interessanter Aspekt am Rande: Die Rezession mit dem daraus resultierenden unsicheren «Termingeschäft» zwingt ein Fünftel der befragten Geschäftsreisenden, ihre Flüge «sehr häufig» kurz vor Abflug umzubuchen.

Bequeme Flugverbindungen honorieren Geschäftsreisende am stärksten. Gleichzeitig haben moderne Flugzeuge mit viel Komfort und Beinfreiheit. Frequent Flyer Programme und günstige Preise an

Bedeutung gewonnen. Kaum noch macht man sich Gedanken um VIP Lounges oder den Sitzplatz im Flugzeug. Der Masse der Reisenden ist es völlig gleichgültig, ob man mit dem nationalen Carrier fliegt oder nicht; Patriotismus beweisen in diesem Punkt nur Geschäftsleute über 55 und – interessanterweise – geschäftsreisende Frauen.

Entspannung und Alter

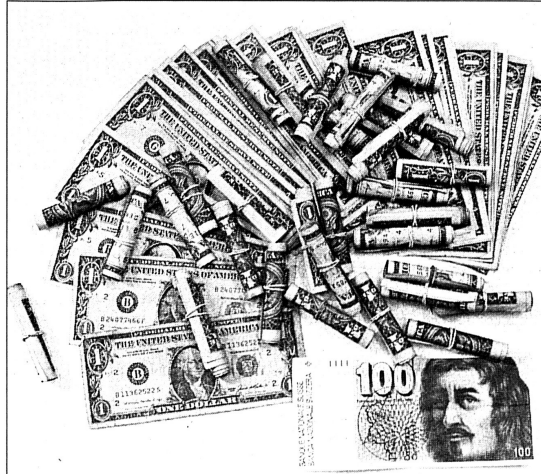
Die meisten Geschäftsreisenden haben sich inzwischen zu mindestens einem Vielflieger-Programm entschlossen; ei-

nige nutzen bis zu acht Programme, der Durchschnitt nutzt drei. Die Zahl der Frequent Flyer ist im Vergleich zum Vorjahr gleich geblieben. Obwohl fast alle die Vielflieger-Vorteile nutzen, um schneller zur Spitze der Warteliste vorzusprechen und auch um Freimeilen zu sammeln, fördert nur die Hälfte von ihnen diese Freiflüge auch ein. Mit der Reife steigt der Wunsch nach Entspannung: Während sich Senior Manager während des Fluges in der Business Class Videos ansehen, arbeitet der Management-Nachwuchs in der Economy-Class fleissig am Laptop. Während des Fluges widmen sich Geschäftsreisende am liebsten dem In-Flight-Shopping und Videofilmen: Gambling und Computerspiele sinken im Interesse.

Der Mobilitätszwang bringt zwangsläufig Karriere in Konflikt mit der Familie: Geschäftsreisende absolvieren einen unbefriedigenden Balanceakt zwischen Privatleben und Karriere – die Freizeit bleibt fast ganz auf der Strecke. Im Idealfall würden drei Viertel aller Befragten dem Zuhause und der Familie absolute Priorität einräumen.

Economy-Gäste

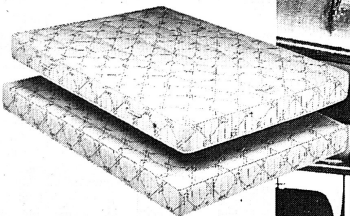
Last but not least pickt die Reed-Umfrage die Problematik alleinreisender Geschäftsfrauen und nationale Eigenheiten heraus. Obwohl die Industrie den Damen mehr Sicherheit verspricht, neigen sie dazu, im Hotelzimmer zu bleiben und fernzusehen anstatt, wie ihre männlichen Kollegen, nochmals auszugehen. National gesehen lieben Franzosen gutes Essen und sind wählerisch in puncto Hotels. Deutsche pochen auf Pünktlichkeit, und die Briten sind darauf erpicht, die Fluglinien selbst auszuwählen. Unabhängig von jeder Nationalität aber ist jeder Economy-Gast nur an einem interessiert: dem billigsten Sitz.



Obschon sich aufgrund Rezession und Sparmassnahmen im Business Travel vieles geändert hat: Auf den Preis schauen alle Reisenden, egal ob Mann oder Frau, alt oder jung, Viel- oder Wenigreisende.

Foto: Alexander P. Künzle

SAVOIR VIVRE SAVOIR DORMIR



Aufgeweckte Hoteliers wie Heinz Winkler* verwöhnen Ihre Gäste selbst im Schlaf erstklassig. Denn zum guten Service gehört eben auch das richtige Bett. Warum Treca Betten in den besten Hotels immer erste Wahl sind, erfahren Sie ausführlich im Treca Hotelprospekt. Wählen Sie einfach 0 22/3 47 40 44.

TRECA
Hotel

Chemin des Crêts-de-Champel 5
1206 Genève

Oder schicken Sie uns einfach diesen Coupon.

☐ Bitte schicken Sie mir den Treca Hotelprospekt zu.
☐ Ich würde mich über den Besuch Ihres Beraters freuen.

Name/Hotel _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

Meine Hotelgäste liegen bei mir genau richtig.



STOFFEL & PARTNER, STUTTGART

*Hotel Residenz zu Aschau.

Konkurrenzmärkte

Cruising: Hotellerie «mit anderen Mitteln»

Der deutsche Militärtheoretiker von Clausewitz wurde mit dem Spruch berühmt, wonach Krieg eine Art «Aussenpolitik mit anderen Mitteln» sei. Zwischen Cruising und Hotellerie herrschen heute ähnliche Beziehungen. Cruising, das ist die kommende touristische «Kriegserklärung» der milliardenschweren Reedereien gegenüber den traditionellen Destinationen. Der Hotellerie fällt dabei nur noch die Funktion des Mittels zum Zweck zu.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Traditionell verstanden viele traditionelle Hotellers das traditionelle Kreuzfahrten-Geschäft als Ausweitung ihres traditionellen Selbst, nämlich als eine Art «Hotellerie, einmal anders». Doch die Zeiten ändern sich, die Hotellerie ist heute im Cruising zum «Mittel zum Zweck» mutiert. Schon vor vielen Jahren ist aus dem «Landhotelier» ein Verkäufer seiner Destination geworden. Aber auch den «Land-Destinationen» geht es inzwischen nicht mehr unbedingt gut. Das kommende Cruising-Geschäft könnte nun viele touristische Land-Destination ganz ersetzen. Da jeweils im Februar die Buchungs-Werbeaktionen der Kreuzfahrts-Anbieter in den Publikumsmedien beginnen, ist der Zeitpunkt für den Hotelier gegeben, sich mit einem kommenden Konkurrenzangebot auseinanderzusetzen, das selbst sehr hotelleriell ist, die Akzente aber anders setzt.

Zynisch raunte es durch die Touristik-Branche, als kürzlich am Fernsehen die «Achille Lauro», Baujahr 1947, in elender Schiefelage zu sehen war: Hier werde fast so «vorgegangen» wie bei der Renovation gewisser älterer Hotels in den Alpen... Doch die dummen Witze waren nicht angebracht, denn die angelsächsischen Mega-Reedereien blasen bald zum Sturmangriff: Finanziert mit dem Geld der grossen Finanzmärkte und Börsen der Welt, von denen die Hotellerie nur träumen kann, kommen Hunderttausende von Bruttoregistertonnen (BRT) als Neuangebote auf den Touristen zu. Carnival hat fünf Schiffe, die ab 1995 bis 1998 neu eingesetzt werden. Celebrity drei, P&O drei und die Royal Caribbean sechs Schiffe für den Stapellauf bis Mitte der neunziger Jahre geplant. Passagiermässig heisst das, grob gerechnet 50 000 neue Plätze, die dann vielfach wochenweise auf den Markt kommen. Saison ist im Kreuzfahrtegeschäft ein relativer Begriff, denn die Schiffe kreuzen dort auf, wo gerade Saison ist!

Europäische Märkte im Ziel

Während im Binnenland Schweiz selbst der Verkauf von klassischen Cruise-Arrangements kaum grosse Sprünge macht, liegen Kreuzfahrten in England, Deutschland und den USA offenbar im Trend. In der Schweiz konnten sich die Fährten und die Fluss-Schiffahrt in den letzten Jahren ein grosses Stück vom Cruise-Kuchen abschneiden: Rund 20 000 Schiffsreise- und Flussfahrten-, aber 160 000 Fährten-

reise-Passagiere zeigt die Statistik auf. England kam 1994 auf rund 300 000 Paxen. Und gemäss der «Financial Times» vom 12. Februar rechnet man für England bis ins Jahr 2000 mit rund 700 000 Paxen. Der im Cruising dominierende US-Markt dürfte bis dann etwa 8 Millionen Paxen jährlich erbringen. Die grossen Reedereien lassen diesen Sommer nach langer Zeit wieder vermehrt Schiffe ins Mittelmeer einlaufen, um den Italienern und Griechen ihr Mare Nostrum streitig zu machen. Eine Woche an Deck ab Venedig oder Genua beginnt sich ernsthaft als Konkurrenz auch für die normalen (Familien-)Bade-Landarrangements im Mittelmeer abzuzeichnen.

Luxus, Aktivität, Destination...

Der Hotellerie fallen innerhalb dieser neuen Tourismuswelt mehrere Funktionen zu: Sie trägt über die Beherbergung sowie die Gastronomie zum Angebots-element Luxus und Erlebnis bei; eine Kreuzfahrt ohne Kaviar und Champagner ist undenkbar. Sie trägt zum Element Sicherheit bei, da es an Bord kaum Kriminalität gibt. Sie trägt dazu bei, dass «Cocooning-geschädigte Couch Potatoes», also jener trendige Teil der Konsumentenschaft, der die Welt nur noch via TV erlebt, aus ihren vier Wänden kriecht. Denn «Virtual Reality» erlebt man nicht nur am Bildschirm, sondern auch am Mittagstisch in der Schiffs-Lounge, wenn man air-condition-geschützt den Amazonas hinaufgleitet und die «edlen Primitiven» oder die «glücklichen Armen» in ihren ro-

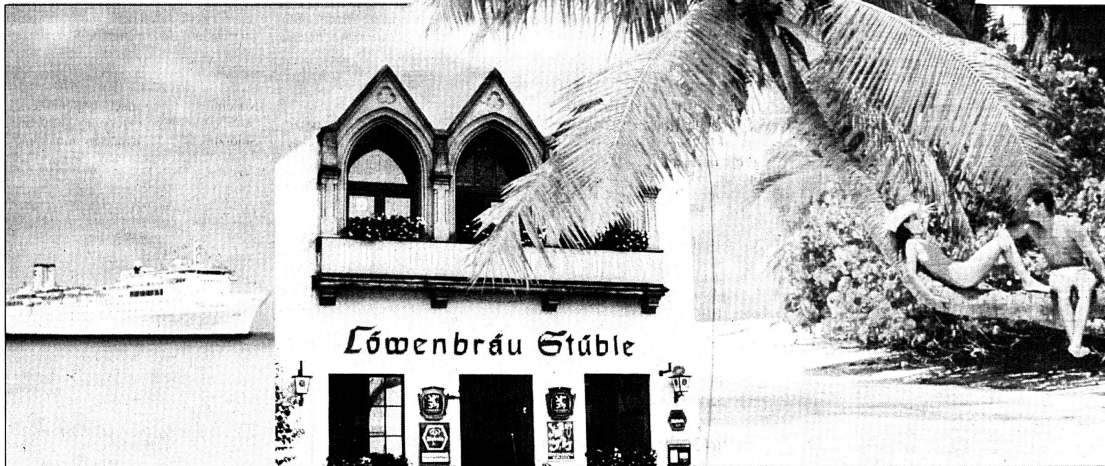
mantischen Pfahlbauten an sich vorbeiziehen lässt.

...zu Discountpreisen

Der Februar gehört zu den wichtigsten Buchungsmomenten, wenn sich Herr und Frau Europäer entscheiden, wie sie ihren Sommer verbringen möchten. Die Publikums- und Reisepresse wird uns demnächst noch mit zahlreichen Kreuzfahrts-Beilagen mit Angeboten und Preisen beglücken. Und spätestens dann wird der Hotelier feststellen, dass Champagner, Kaviar, 5-Gang-Menü, Marmor, Glanz & Glitter auf 5-Stern-Niveau auf See nur ein Bruchteil dessen kostet, was auf Land dafür verlangt werden muss. Die Menüs auf der «Oriana» von P&O sind von Anton Mosimann kreiert, und die Skulpturen an Bord wurden im Auftrag von Künstlern geschaffen. Dem steht der Umstand gegenüber, dass in England rund 90 Prozent der verkauften Kreuzfahrts-Arrangements mit einem Discount über den Schalter liegen!

«Mehr Meer»

Obwohl nun in der Schweiz selbst bekanntlich die Preise viel rigider bleiben: Je grösser der Discount auf Cruising in den Aufkommensmärkten der Destination Schweiz ausfällt, desto schmerzlicher spürt dies der Hotellerie. Der Trend «Mehr Meer», angeheizt durch Neukapazitäten im Schiffsbau und neuen Formeln von Kreuzfahrts-Urlaub, wird sich in den kommenden Jahren als Konkurrenzmarkt für die Schweizer Hotellerie bestimmen bemerkbar machen.



Im Februar beginnt die Buchungszeit für den Sommerurlaub. Für die Hotellerie, nicht nur in der Schweiz, bedeutet die Cruising-Industrie in den nächsten Jahren eine zunehmende Konkurrenz. Kreuzfahrts-Schiffe sind inzwischen viel mehr als nur schwimmende Hotelpaläste. Foto: htr-Montage/Costa/Alexander P. Künzle

Videokonferenzräume, Michigan USA

Telecom für mittlere Hotels

Was grosse Stadthotels schon länger praktizieren, ist eine Reihe mittlerer und kleiner Hotels im Mittleren Westen der USA zur willkommenen Nebeneinnahme geworden. Der Preisverfall bei den Informatikanbietern erlaubt es auch einem Betrieb von bescheidener Grösse, modernste Videokonferenzplätze anzubieten. Die Liberalisierung der Telekommunikation macht's möglich.

MARTIN MINICH, MICHIGAN/USA

Hotels im Mittleren Westen der USA haben keinen leichten Stand. Mit Ausnahme von Chicago sind die Küsten der Grossen Seen die einzige touristische Attraktion, und dies auch nur für wenige Wochen im Sommer. Die Situation zwang die Hoteliers zu einem Überdenken ihrer Situation und des Services, den sie anbieten wollen. Das Angebot von Räumen für Videokonferenzen für die vielen kleinen Industriebetriebe der Re-

gion hat sich als lukrativer Zusatzverdienst erwiesen.

Fernmeldemarkt als Chance

Die Investition für eine hochwertige Ausstattung ist zuletzt dank dem Konkurrenzkampf bei Elektronikartikeln auf rund 40 000 Dollar (rund 55 000 Franken) gesunken, und das seit neuestem auch die Fernmeldesellschaften den freigewordenen Markt mit dem Messer zwischen den Zähnen umkämpfen, sind auch die Linien billiger als noch Ende

Mit 40 000 Dollar dabei

1994. Der gängige Ansatz von 400 bis 500 Dollar (530 bis 660 Franken) pro Stunde und Konferenzsaal lässt dann die schnelle Amortisation der Ausgaben zu. In einer Zeit, in der die Unternehmen trotz guter Konjunkturlage drastisch bei ihren Reisekosten zurückbuchstabieren, gleichzeitig aber firmeninterne Kontakte wie auch Kundenkontakte nicht an Wichtigkeit eingebüsst haben, drängt sich die elektronische Verbindung als Alternative zur Fliegerei geradezu auf. In der Radiowerbung und in Lokalzeitungen rechnen die Hotels denn auch vor, welche Einsparungen ihre Kunden erzielen, wenn sie typischerweise Gruppen von fünf bis zehn Personen nicht mehr nach Kalifornien oder Florida fliegen lassen, sondern elektronisch kommunizieren.

Für kleinere Hotels, die diesen Service anbieten und die durch ihre Flexibilität weitere Vorteile offerieren können, wie die neueste Technologie, mit der beispielsweise die Geschäftsleute durch PC und Scanner gleichzeitig, in «Real Time», an Projekten arbeiten können, ist das Feld also noch weiter ausbaubar und kann sich zu einer beträchtlichen Nebeneinnahme entwickeln.

Frankfurt

Mittelständische Hotels in Bedrängnis

Nur noch als «Wahnsinn» beschreiben Insider derzeit die Situation auf dem Hotelmarkt im Grossraum Frankfurt am Main. Auf nur noch 43 Prozent ist die durchschnittliche Auslastung in den Hotels zurückgefallen. Alarmsignale aber würden nicht gehört, im Gegenteil drängen immer noch mehr Hotels mit Neubauten nach Frankfurt. Claus Tie-meyer, Hauptgeschäftsführer der Hotel- und Gaststättenvereinigung in Hessen, macht dafür die grossen Immobiliengesellschaften verantwortlich. «Die suchen eine Geldanlage, offenbar ohne sich über die Rentabilität eines Hotelbetriebes gross Gedanken zu machen». So sind derzeit in der Frankfurter Innenstadt drei Grosshotels mit insgesamt 1250 Betten in Planung. Und im weiteren Umland wachsen Hotelneubauten mit noch einmal mindestens 1100 Zimmern. Am Main tobe «ein Preiskrieg», klagt Andrea Behr, Geschäftsführerin der Hotel- und Gaststättenvereinigung Frankfurt. Die zu starken Ketten gehörenden Häuser könnten Flauten wegen der Finanzkraft der Konzerne noch durchstehen, die mittelständischen Betriebe aber geraten «in einen Bedrängnis, viele haben aufgegeben».

GU, Frankfurt

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

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

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

Gesamtleitung / Direction:
Werner Friedrich.

Redaktion / Rédaction:

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

Redaktion / Rédaction:

Tourismus: Stefan Renggli (STR),
Sam Junker (SJ),
Susanne Richard (SR),
Hotellerie: Urs Manz (UM),
Dr. Alexander P. Künzle (APK),
Thomas Vaszary (VY),
F & B / Technik: Stephan Wehrle (SW),
Karin Kofler (KK),
Dorothea Richner (DR),
Partie française: Miroslaw Halaba (MH),
Jean-Paul Fährndrich (JPF),
Laurent Müssbauer (LM).

Sekretariat / Secrétariat:

Rita Teutsch, Regina Frech.

Layout / Mise en page:

Franziska Liechti, Gilbert Perrot,
Beat Schultheiss.

Korrektor / Correcteur:

Bernhard Zwahlen.

Korrespondenten / Correspondants:

Schweiz / Suisse: Iso Amthül (IA), Basel;
Alexandre Bochaty (AB), Sion; Rolf
Bühler (RB), Zürich; German Escher
(GER), Brig; Klaus Höhle (KH), Genf;
René Jelm (RJ), Neuchâtel; Jean-Charles
Kollros (JK), Terriert; 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: Georg Uebenauf
(GU); Lissabon: Susanne Rindlisbacher
(SR); Mailand: Dott. Ornella Giola (OG);
München: Maria Pütz-Willems (MAP);
Paris: Jean-Pierre Grobart (JPG) und
Katja Hassenkamp (HAS); Sydney:
Urs Wälderlin (UW); Tokyo: Georges
Baumgartner (GBR); Wien: Dr. Herbert
Purtscher (HP).

SHV - SSH - SSA:

Stefan Senn (SSE), Stefan Züger (SZ).

Offizielles Organ für / Organe officiel de:

Verband Schweizer Tourismus-
Direktoren und -Direktoren (VSTD);
Schweizer Vereinigung diplomierter
Tourismusexperten (TOUREX);
Vereinigung Diplomierter Hoteliers-
Restaurateurs SHV (VDH); Hospitality
Sales & Marketing Association (HSMA)
Swiss Chapter; Food and Beverage
Management Association (FBMA); Swiss
Congress & Incentive; Buspartner Schweiz;
Verband Schweizer Badekurorte (VSB);
Verband Schweizer Kurhäuser (VSK);
Swiss International Hotels (SIH);
Schweizerische Vereinigung der
Firmen-Reisedienste.

Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition:
Peter Schibler.

Marketing:
Nicole Zelnicke.

Abonnement / Abonnements:
Gérard Porta.

Inserate / Annonces:
Franziska Husy, Chantal Christen,
Pascal 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. 3.70*
Jahresabonnement Fr. 128.-
* inkl. MwSt.

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.

Nichtraucherzimmer

Für Kleinbetriebe ökonomisches Problem

Nichtraucherzimmer- oder Restaurants sind für Kleinbetriebe ein wirtschaftliches Problem. Über 20 Prozent der 4- und 5-Stern-Häuser, aber nur knapp 8 Prozent der 3-Stern-Hotels können sich rauchfreie Zimmer leisten. Im internationalen Vergleich zählen die Schweizer Betriebe für die Raucher zu den liberalsten.

STEPHAN WEHRLE

In Frankreich darf offiziell an öffentlichen Orten nicht geraucht werden, in Schweden verbieten rigorose Gesetze das Qualmen in Flughäfen, Zügen und den meisten Restaurants, und in Grossbritannien wird das Rauchen in der Öffentlichkeit stark eingeschränkt. Die meisten europäischen Staaten, mit Ausnahme von einigen osteuropäischen Ländern, haben dem in den USA initiierten Trend nach nikotinfreien Zonen Rechnung getragen. Die Tatsache, dass Nichtraucher in nordamerikanischen Raum als chic gilt, hat die Entwicklung in Europa zweifellos noch beschleunigt. Während ein Rauchverbot an Bahnhöfen oder in Museen kaum Kontroversen auslöst, bezeichnen sich die Gastronomiebetriebe als Opfer von Hetzkampagnen der Antitabak-Lobby. Auch in der Schweiz sind Nichtraucher im Vormarsch, obschon die militanten Nikotingenner politisch noch unbedeutend sind: Von wenigen Orten wie dem Flughafen Zürich abgesehen, ist das Rauchen vom Gesetzgeber an öffentlichen Plätzen noch erlaubt. Am meisten mit dem zunehmenden Bedürfnis nach rauchfreiem Raum konfrontiert werden die Gastronomen. In Deutschland beispielsweise wurde vor wenigen Wochen ein Gastronomieführer für Nichtraucher (Hans Nietsch Verlag, Waldfeucht) veröffentlicht, der von der Vereinigung Nichtraucher-Initiative Deutschland angeregt wurde.

Schweiz für Raucher liberal

Entgegen den strengen Vorschriften in Frankreich, wonach jeder öffentliche Gastronomiebetrieb die Räume in Raucher- und Nichtraucherzonen unterteilen muss, gilt in der vergleichsweise liberalen Schweiz die Freiwilligkeit. Ein genereller Trend in der Schweizer Gastronomie zeigt denn auch, dass das Zigarettensuchen und mit einigen Einschränkungen auch der Genuss von

Befragung von Nichtrauchern und Rauchern in der Gastronomie

Antworten	Nichtraucher		Raucher	
	Ja	Nein	Ja	Nein
Ob jemand vorher in meinem Zimmer geraucht hatte, ist mir gleichgültig.	16 %	84 %	56 %	44 %
Ich achte im Voraus drauf, ein Nichtraucher-Zimmer zu erhalten.	38 %	62 %	14 %	86 %
Ich wusste, dass es Nichtraucher-Zimmer gibt.	46 %	54 %	82 %	18 %
Ich werde künftig nach Nichtraucher-Zimmern fragen.	82 %	18 %	25 %	75 %
Wenn ich mit Kindern reise, achte ich auf Nichtraucher-Gegebenheiten.	88 %	12 %	71 %	29 %
Ein Rauchverbot in der Bar empfinde ich im Hotel als angenehm.	22 %	78 %	4 %	96 %
Ein Rauchverbot im Dancing empfinde ich im Hotel als angenehm.	24 %	76 %	7 %	93 %
Ein Rauchverbot im Swimmingpool empfinde ich im Hotel als angenehm.	76 %	24 %	71 %	29 %
Ein Rauchverbot in der TV-Ecke empfinde ich im Hotel als angenehm.	40 %	60 %	11 %	89 %
Ein Rauchverbot beim Frühstück empfinde ich im Hotel als angenehm.	88 %	12 %	61 %	39 %
Ein Rauchverbot beim Mittagessen empfinde ich im Hotel als angenehm.	84 %	16 %	25 %	75 %
Ein Rauchverbot beim Nachtessen empfinde ich im Hotel als angenehm.	80 %	20 %	14 %	86 %
Mir ist gleichgültig, wenn beim Essen jemand neben mir raucht.	10 %	90 %	32 %	68 %
Ich achte darauf, ein Nichtraucher-Abteil zu finden.	86 %	14 %	18 %	82 %
Ich setze mich bewusst an Nichtraucher- oder Raucher-Tische.	10 %	90 %	75 %	25 %
Ich meide Lokale ohne räumlich abgetrennte Tische.	44 %	56 %		
Ich achte darauf, niemanden mit Rauch einzunehmen.			86 %	14 %
Ich verzichte auf das Rauchen, wenn Nichtraucher dabei sind.			57 %	43 %

Tabelle: htr/MT

Zigarren und Tabakpfeifen fast ausnahmslos in allen Betrieben erlaubt ist. So bezeichnen sich ganze 25 Hotels oder nicht ganz ein Prozent der im SHV-Führer aufgeführten Häuser als Nichtraucherhotel. Die meisten nikotinfreien Betriebe sind entweder Beauty-hotels wie das «Graziella» in Weggis, stehen unter französischem Management wie beispielsweise das «Euretel» in Montreux oder verbieten das Rauchen aus ethischen Gründen. Für die meisten Gastronomiebetriebe in der Schweiz werden Zimmer oder Restaurants für Nichtraucher jedoch aus wirtschaftlichen Überlegungen geschaffen – oder eben nicht. Die Folgen: Nichtraucherzonen werden dort angeboten, wo dem Gast aufgrund der Struktur des Hauses in der Regel eine Alternative angeboten werden kann.

Für Luxushotels kein Problem

Insbesondere Grossbetriebe der 4- und 5-Stern-Kategorie können es sich leisten, eine Anzahl von Zimmern, in manchen Fällen sogar ganze Etagen, als rauchfrei

Räume zu deklarieren. So verfügen 17 der insgesamt 78 Häuser mit 5 Sternen, rund 22 Prozent, über Nichtraucherzimmer. Rund ein Fünftel der im SHV als 4-Stern-Hotels deklarierten Betriebe bieten ebenfalls qualmfreie Gästerräume an, aber lediglich 8 Prozent in dieser Kategorie verfügen über Nichtraucherzimmer im Speisesaal. Deutlich unter 10 Prozent liegt die Quote der tabaklosen Zimmer im Mittelklassebereich: Nur 81 der insgesamt 1087 3-Stern-Hotels verkaufen separate Zimmer für Nichtraucher. Noch krasser liegt die Diskrepanz im 2-Stern-Bereich mit lediglich 14 von insgesamt 474 Hotels, ganze 3 Prozent, mit Zimmern, in welchen nicht gepafft werden darf.

Insbesondere Kleinbetriebe können es sich nicht leisten, über 20 Prozent des Gesamtangebotes nur einer knappen Mehrheit des Gästepotentials zugänglich zu machen. Die Gründe für das im internationalen Vergleich für Raucher günstige Angebot liegen nicht nur an Gesetzeshenken oder ökonomischen Überlegungen. Zahlreiche Hoteliers sind der

Ansicht, dass die relativ geringe Nachfrage keine weitreichendere Massnahmen bedingt, wie aus einer Umfrage der *hotel + tourismus revue* (siehe Kasten) hervorgeht. Auch ausländische Gäste äussern kaum Wünsche nach speziellen Zimmern für Nichtraucher, wie der Verkehrsverein in Bern bestätigt.

*

Trotz zunehmender Tendenz zu rauchfreien Restaurants oder Gäste- und Aufenthaltsräumen in der Hotellerie kann die Schweizer Gastronomie als raucherfreundlich bezeichnet werden. Im internationalen Vergleich liegt die Schweiz hinter Ländern wie Frankreich, Holland, Deutschland oder Grossbritannien, wenn es um die Interessen der Nichtraucher geht. Ein Grund dafür liegt nicht nur in der Grösse des Betriebes, sondern wohl auch in der grosszügigen Unterstützung der Tabakindustrie, von welcher die Gastronomie jahrelang in Form von Gratismaterial profitiert hat. SW

Gastbedürfnisse im Vordergrund



Mit einer einzigen Ausnahme bekennen sich die 60 von der *hotel + tourismus revue* befragten Hotels unisono zum Rauchen, stellen aber immerhin 12 Prozent der ausgewiesenen 4926 Zimmer als Nichtraucher (NR)-Zimmer zur Verfügung (vorwiegend in grossen, hochklassierten Hotels; Spitzenreiter: Mövenpick Hotels). Bejaht wird von 33 Prozent, bei entsprechenden Tendenzen vermehrt NR-Zimmer anzubieten, welche in Zukunft verglichen mit den Raucherzimmern sogar eine Preisreduktion

aufweisen könnten – was zur Zeit nirgends der Fall ist. Den Bedürfnissen der Gäste nach guter Luft leben die Hoteliers soweit möglich gerne nach, indem rund 50 Prozent angibt, stark verrauchte Zimmer auch zum Auslüften leer stehen zu lassen, beinahe überall wird dem rauchgestörten Gast ein Zimmerwechsel erlaubt. Andererseits gibt es kaum ausgedehnte Refugien für NR: weder die Nasszone, noch Loge, Salon oder Speisesaal sind weitgehend rauchfrei, und Bar und Dancing sind ausnahmslos verqualmt. 33 Prozent wollen des Rauchers Freiheit hochhalten und nur 18 Prozent verbannen pustende Stumpen und Pfeifen. Immerhin 70 Prozent versuchen, Raucherschäden aus Unvorsicht dem Versacher zu belasten. 30 Prozent glauben ferner, dass Rauchereinschränkungen in der Eigenwerbung vorteilhaft sein könnte und auch kaum finanzielle Einbussen nach sich zöge. Obwohl 40 Prozent sich gerne als Vorreiter der NR-Anliegen im Tourismus sähe, will kaum einer mit Belästigungen gesundheitlicher Art an die Gäste herantreten. In den hoteleigenen Speisesälen und Restaurants weisen nur 32 Prozent rauchfreien Zonen auf, obwohl bei mindestens 42 Prozent NR-Tische existieren sollen. 65 Prozent kannten keine Möglichkeit, ihre Angestellten nicht dem Rauch der Gäste auszusetzen. Und endlich wussten mindestens 80 Prozent nichts von einem NR-Hotel in der Schweiz. MT

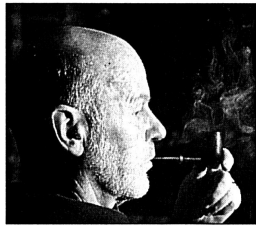
Pioniere: nur wenig Nachahmer

Mitte der 70er Jahre eröffneten einige Mövenpick-Restaurants Nichtraucher-Zonen (NR), etwa gleichzeitig erfolgten erste Versuche mit NR-Zimmern in Mövenpick Hotels. Beides wurde von rauchempfindlichen Gästen geschätzt. Heute verfügt Mövenpick weltweit in 30 Hotels (Schweiz 6, mit 3 bis 5 Sternen) über insgesamt 6318 Zimmer (Schweiz 1431), wovon ca. 25 Prozent als NR-Zimmer deklariert sind (Extremwerte: 85 % in Essen, 0 % in Beijing). In den angeschlossenen Restaurants liegt die Prozentzahl der NR-Tische bei 35–50, mit regional starken Unterschieden. Monika Filthaut, Abteilung Public Relations, weist darauf hin, dass Trends, vor allem internationale, genau verfolgt und NR-Angebote gegebenenfalls nach oben korrigiert werden.

Im März 1987 entschloss sich das Wirtespaar Bieri im thurgauischen Lengwil, das Restaurant Sternen aus gesundheitlichen Gründen völlig rauchfrei zu führen. Der mutige Schritt drohte sie anfänglich in den finanziellen Ruin zu stürzen, denn nicht nur das Medienecho war überwiegend ein Zerriss, sondern die Stammgäste aus der ländlichen Umgebung scheuten offenbar die saubere Luft und blieben fortan aus. Nach einer geschickten Diversifikation hin zu originellen Speise- und Getränkearten (z.B. Salatteller mit 11 verschiedenen Salaten, Biowine) kamen alte und neue Gäste zurück. Wichtig,

glaubt Bernhard Bieri, ist dass die Wünsche nach NR-Tischen und NR-Zimmern konsequent geäußert werden sollten.

Als traditionelles Nichtraucher-Hotel kann das 3-Stern-Haus Hotel Artos in Interlaken bezeichnet werden. Das preiswerte Hotel setzt auf allgemeine Freundlichkeit, Erlebniswelt und Wohlbefinden der Gäste. Annerös Brügger, Hauswirtschaftsleiterin, hatte in ihren fünf Anstellungsjahren keine Probleme mit dem Durchsetzen des Rauchverbotes, weil «die Gäste auf dem eigenen Balkon oder auf der grossen Panorama-Terrasse rauchen dürfen», und weil sie mit «sanftem Nachdruck zum Einhalten der bekannten Regeln angehalten werden». Deshalb findet sich auch kein entsprechender Hinweis in der Hotelbroschüre. Tendenziell weisen jedoch vor allem die Betriebe der 4- und 5-Stern-Kategorien separate Zimmer für Nichtraucher aus. MT



Dancing Mascotte AG

Grössenwahn statt Wahnsinn

Das Zürcher Dancing Mascotte wurde gestern Mittwoch nicht als Villa Wahnsinn, sondern als Café Grössenwahn wiedereröffnet. Brisanter Grund für die Konzeptänderung: Die Villa Wahnsinn AG ist zwischenzeitlich verkauft worden.

Überraschung an der Medienorientierung von vergangener Woche im ehemaligen Dancing Mascotte: Statt einer ersten Villa Wahnsinn hat Zürich ein ganz neues Erlebnis: das Café Grössenwahn. Dazu gekommen ist, weil die Betreiber der Villa Wahnsinn AG, Roger Diener und Freddy Schlumpf, ihr Unternehmen während den Vertragsverhandlungen für das Projekt Mascotte verkauft hatten. Zu den Käufern wollte sich Diener gegenüber der *hotel + tourismus revue* vor Redaktionsschluss allerdings nicht äussern. Stillschweigen herrschte ebenfalls über die Beweggründe für den plötzlichen Verkauf. Bekannt ist, dass Diener nun ohne Freddy Schlumpf als Partner der Freddy Burger Management Group, der Betreiberin des neuen Erlebnislokals, fungieren wird.

Das Café Grössenwahn ist nach dem Titel einer CD von Udo Jürgens benannt, der im selben Haus sein Domizil hat und am Unternehmen beteiligt ist. Der Untertitel «Bar jeder Vernunft» deutet an, dass der Wahnsinn im Ex-Mascotte noch weitergetrieben werden soll: So dürfen die Schweizer Erlebnisnarrativen ihre Getränke anstatt in der Badewanne im Flügel angeln, ein Doppelbett zielt das zweistöckige Lokal, und die Animation hat erste Priorität. In Sachen Musik will man die Mischung aus deutschen Schlagnern und Popmusik aufbrechen und den Stadtzürcher Bedürfnissen anpassen. Die Preise sind, für die Stadt Zürich, ungewöhnlich tief: Der Eintritt ist gratis, Getränke gibt's ab 6.99 Franken. Innerhalb von drei Jahren will das Management die getätigten Investitionen von über 1 Million Franken amortisieren. KK

MIXED-PICKLES

Mehrwertsteuer torpediert Umweltschutz. Unverständlich ist für das Schweizer Milchhaus der Entscheid der Behörden, die beliebte Umweltflasche für Milch als Mehrwegflasche zu betrachten. Auf letztere fordert der Bund nämlich 6.5 Prozent Mehrwertsteuer, ohne Recht auf Vorsteuerabzug. Um dem zu entgegen, müssen die Molkeerbetriebe ab 1. März das Depot, das bisher zur Rückgabe der Flaschen animierte, fallenlassen. So gelten die Umweltflaschen steuermässig als Einwegflaschen und entgehen der MwSt. Im Schweizer Milchhaus bezweifelt man, dass nach dem Wegfall des Depots die Rückgabe der Umweltflaschen aus Polyethylen noch immer zu 98 Prozent gewährleistet ist. KK

*

Verkaufszunahme bei Henniez. Die Gruppe Mineralquellen Henniez hat im Jahre 1994 auf dem Schweizer Markt 211 Millionen Flaschen mit Produkten der Marken Henniez, Fruitastic, Granini, Cristalp, Lipton und Vichy Célestins verkauft. Das entspricht gegenüber dem Vorjahr einer Zunahme der Verkäufe um 7.6 Prozent. Wie das Geschäftsjahr 1994 in absoluten Zahlen aussieht, wird Henniez im Mai bekanntgeben. r.

*

Schweizer Wirtesverband: neues Ausbildungskonzept. Die Verantwortlichen für Berufsbildung im Schweizer Wirtesverband fordern eine rasche Realisierung des seit einiger Zeit erarbeiteten neuen Ausbildungsmodells in drei Stufen. Die Basis dazu bilden die kantonalen Wirtesverbände, die neu zu schaffende Berufsprüfung und der Abschluss zum Eidgenössisch diplomierten Restaurateur als dritte Stufe. SW

Happy Inn Lodge, Interlaken

Locker ohne System und Konzept

Kein Konzept als Konzept. Zwei gastroerfahrene Holländer bieten in Interlaken eine Formel an, die in der Schweizer Gastronomie kaum mehr anzutreffen ist: Günstig übernachten lassen und den Umsatz in der hauseigenen Brasserie mit Getränken und Speisen reinholen.

STEPHAN WEHRLE

Für die Begriffe Systemgastronomie und Gastrokezpte haben Bart Stapel (36) und Piet Swenker (37) nur ein müdes Lächeln übrig. Vor lauter Systematisierung, so sind sich die beiden einig, sei in der Gastronomie Herzlichkeit, Spontaneität und Gemütlichkeit verlorengegangen. Mit einer Idee, die in ihrer Einfachheit besticht und nichts anderes als traditionelle Gastronomie bedeutet, haben die zwei holländischen Gastropis im Zentrum von Interlaken eine Formel umgesetzt, die in der systemüberladenen Branche wegweisend sein könnte. Zurück zu Normalität, Einfachheit und Bescheidenheit, ohne gleichzeitig auf Innovationen und Originalität zu verzichten, so die Philosophie von Stapel und Swenker. Im Klartext heisst dies: Keine Zielgruppen ansprechen beziehungsweise ausgrenzen, keine Gastroberater und Verzicht auf aufwendige Innenarchitektur. Zu diesem Schluss sind die beiden gekommen, nachdem die zur Zeit trendigen Konzepte wie Villa Wahnsinn, TGI Friday und andere unter die Lupe genommen und als zu kurzlebig befunden wurden. Das Resultat haben die Holländer letzte Woche in Interlaken präsentiert. Im heruntergekommenen Hotel Eintracht soll ab sofort in der Brasserie 17 gute Stimmung vermittelt werden und gleichzeitig in der Happy Inn Lodge, dem ehemaligen Hotelteil, günstig übernachten werden können. Als Kernstück und Haupt-Profitecenter des Betriebes bezeichnen Bart Stapel und Piet Swenker die Brasserie, welche als Ganztagesbetrieb den Grossteil des Umsatzes realisieren soll. Entgegen der traditionellen Hotellerie, welche den Restaurationsbereich oft als reine Dienstleistung be-



Bart Stapel (links) und Piet Swenker: lockere Stimmung. Foto: Stephan Wehrle

trachtet, setzen die Wahl-Oberländer im Gastronomie-Betrieb auf Begegnungszentrum.

Keine Club-Méd-Stimmung

Im Lokal setzen die beiden Pächter auf lockere Atmosphäre, gute Stimmung, distanzieren sich aber gleichzeitig vom systematisierten Jubel-Trubel Konzept eines Club Méd oder eines Robinson Clubs. Die Brasserie 17, so der ehemalige E&G-Mitarbeiter, soll vor allem durch und dank eines gemischten Publikums geprägt sein. So werden Einheimische genauso angesprochen wie ausländische Touristen. Sogar für Mitbewerber haben sich die beiden Gastronomen etwas einfallen lassen: Jeweils am Montag ist Gastgewerbetag, an welchem die Kommunikation unter den Mitarbeitern in der Gastronomie gefördert werden soll. Auf die Karte Restaurant können die neuen Eintracht-Betreiber jedoch nur setzen, weil der Beherbergungsteil noch

als Zusatzgeschäft betrachtet werden kann. Der Grund: Das ehemalige Eintracht wurde seit Jahren nicht mehr als Hotelbetrieb geführt, und für die oberen Stockwerke des Hauses besteht ein grosser Investitionsbedarf. Mit einem Übernachtungspreis von 23 Franken dürfte das Happy Inn Lodge in der Oberländer Metropole denn auch unschlagbar sein. Im Gegensatz zur Brasserie setzen die Gastronomen im Übernachtungsbereich vor allem auf ein jüngeres Publikum. Insbesondere Gruppen aus Holland, Irland oder Grossbritannien würden angepeilt, meint Bart Stapel, der früher als Pächter im SSG-Buffer in Spiez tätig war. Auch in Zukunft wollen Stapel und Swenker auf die Günstigformel Übernachten und lockere Beizenatmosphäre setzen. Allerdings dürften die Billigpreise möglicherweise bald der Vergangenheit angehören. Der erwirtschaftete Ertrag der Brasserie 17 soll in die Renovation der Hotelzimmer reinvestiert werden.

Widder-Bar Zürich

Plüsch, Nostalgie und natürlich Jazz

Am letzten Dienstag kam es zur Wiedereröffnung der legendären Widder-Bar; sie ist nun Teil des neuen, schrittweise eröffneten Widder-Hotels. Die Hoffnung der Fans auf eine Renaissance der einstigen Jazz-Hochburg wird nicht enttäuscht.

UELI STAUB

Die Geschichte der Widder-Bar als Jazz-Mekka ist eng verknüpft mit derjenigen des Gstaader Hotelierssohn Arnold Burri, der 1975 das damalige Restaurant Widder übernahm. Ab 1980 begann er schüchtern mit Amateurbands, in der Folge zimmerte er sich einen veritablen Jazzclub zurecht, wo fast die ganze Welt seine Stelldichein gab. Burris Stosseuse, eigentlich fehlten in seiner Sammlung nur noch Oscar Peterson, Miles Davis und Sarah Vaughan, sagt genug aus über die Qualität des Gebotenen! Viele Stammgäste der legendären Plüsch-Pianobar blieben erobert weg, und da das Jazzpublikum bald übersättigt oder der teils hohen Eintrittspreise leid wurde, konnte das «Widder-Wunder» in den letzten Jahren nur noch dank eines Gönner-Clubs mühsam aufrechterhalten werden. 1989 endete das Abenteuer mit dem Beginn des Hotelneubaus. Grundriss und Grösse der neuen Bar wurden leicht verändert. Heute finden 80 Gäste Platz, bei Konzerten sogar 100. Direktor Beat Sigg liess sich von dem in

Amerika abgeuckten Prinzip einer «Library of spirits» inspirieren: 9 Meter lang und 3,6 Meter hoch ist die bibliothekartige Regalwand hinter der langen, geschwungenen Bartheke. Über 800 Flaschen finden dort Platz, und befinden sich das gewünschte Produkt ausser Reichweite, müssen sie der neue Chef der bar, Fredy Straumann oder die Stellvertreterin Susanne Seewer mit einer fahrbaren Leiter herunterholen.

Massives Sponsoring

Im Gegensatz zur Burri-Ära wird «Widder-Jazz» massiv subventioniert: statt 300 000 Franken lässt das Kultursponsoring der SBG als neue Hotelbesitzerin allein in diesem Jahr springen, was die Eintrittspreise auf bescheidene 30 bis 48 Franken hinunterdrückt! Jazz Nights gibt es an jedem Dienstag mit eventuellen Zusatzkonzerten an Montag oder Mittwoch. Den Beginn macht am 28. März Weltstar Han Jones, weitere Highlights werden uns für erste James Morrison, Phil Woods, Buddy de Franco mit Terry Gibbs oder Ray Brown bescheren. Aber auch relativ unbekannte Ausnahmekünstler finden hier ihr Forum. Hauptsache sie pflegen einen gemässigten Mainstream-Jazz um spielen mit akustisch instrumentierter Formationen. Zwei Jazzweeks im März und November ergänzen das Angebot. In der übrigen Zeit unterhalten ausser am Sonntag renommierte Barpianisten die Gäste, zu Beginn der Kanadier Mike von Eyck, im Mai und Juni Fredy Zimmermann.



In der Zürcher Widder-Bar sollen legendäre Zeiten wiederbelebt werden.

Foto: Ueli Staub

Schweizerisches Gastronomie-Museum Thun

«Im Moment ist glasklar, dass beinahe nichts klar ist»

Seit rund drei Monaten ist Greth Hubler neue Leiterin des Schweizerischen Gastronomie-Museums SGM in Thun. Sie trat die Nachfolge an von Erich Gerber, der dem Museum bis Juni 1994 vorgestanden hatte. Trotz finanziellen Schwierigkeiten will sie mit Elan dem Museum wieder auf die Beine helfen.

Interview: DOROTHEA RICHNER

Sie haben seit dem ersten Dezember 1994 die Leitung des Gastronomie-Museums übernommen. Was interessiert Sie an dieser Arbeit besonders?

Ich bin eine Art moderner Renaissance-Mensch. Der musste (oder dürfte) alles selber herstellen. Das ist bei meiner Arbeit genauso: Das SGM leiten bedeutet, von vielen Branchen etliches verstehen, dieses Wissen optimal abgestimmt anwenden und damit erreichen, dass das SGM lebt.

Sie weisen eine breite Berufserfahrung auf. Sie studierten Anglistik und Germanistik, unterrichteten an verschiedenen Schulen und waren auch im Sozialbereich tätig. Bis vor kurzem arbeiteten Sie als Redaktorin bei einer Regionalzeitung. Welche früheren Tätigkeiten sind für Ihre jetzige Arbeit von ausschlaggebender Bedeutung?



Greth Hubler: Schafft sie den Turnaround in Thun? Foto: zvg

Ich habe aus allen meinen früheren Tätigkeiten viel gelernt, also waren sie alle wichtig. Dazu kommt die sogenannte Lebensschule. Ein roter Faden, der sich durch meine Arbeiten zieht, ist derjenige der Pioniertätigkeiten. Immer habe ich mitgeholfen, Neues aufzubauen. Dabei habe ich mich nie blindlings an Vorgaben gehalten. Ich habe mir immer zuerst angeschaut, welches das Ziel ist, welche Mittel habe ich, es zu erreichen, dann habe ich meinen Phantasien freien Lauf gelassen. Und weil es dann Spass gemacht hat, haben wir gemeinsam die gesteckten Ziele auch erreicht.

Das Gastronomie-Museum widmet sich der Tafelkultur im weitesten Sinn. Eine Ausstellung über Eut Art hat dabei ebenso Platz wie eine, die das Schergewicht auf die Vermittlung von Fachwissen legt. Welcher Richtung gehen Sie den Vorzug?

Ich gebe allein dem Wunsch der Besucherin und des Besuchers den Vorzug. Eine meiner allerersten Aufgaben ist zu erfahren, woran Männer, Frauen und Kinder (Reihenfolge ist keine Wertung), egal, ob sie aus der Branche sind oder nicht, ihren Spass haben. Das will ich ihnen bieten. Anders gesagt, es ist nicht meine Aufgabe, persönliche Vorlieben zu haben - ich diene dem Publikum, der Sache und nicht zuletzt dem Stiftungsrat, jenen, die das SGM gegründet haben, und dabei eine Idee verfolgen oder verfolgen. Tue ich das richtig, wird sich auch der finanzielle Erfolg einstellen.

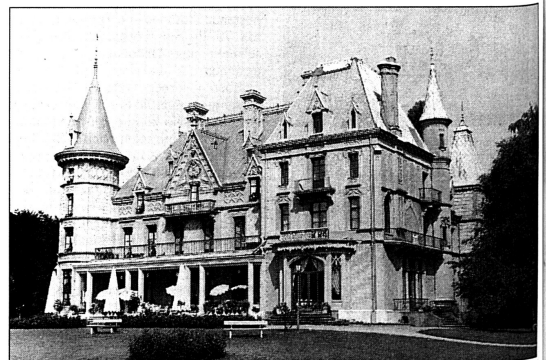
Das Gastronomie-Museum hat seit längerer Zeit finanzielle Schwierigkeiten. Mit welchem Konzept werden Sie Gegensteuer geben?

Eigentlich habe ich diese Frage grundsätzlich bereits beantwortet. Details werden sich im Verlauf dieses Sommers klären. Im Moment ist glasklar, dass beinahe nichts klar ist. Das ist wie Geburtstag feiern: Wenn alle Kerzen ausgeblasen sind, liegt alles im Dunkeln. Alles ist noch möglich und ruft dazu auf, entdecke und realisiert zu werden. Kernpunkt ist aber ein Satz, den ich be-

reits gesagt habe: Das SGM ist ein Unternehmen. Transparenz, Professionalität, «Wirtschaftlichkeit» und Konzentration auf das Wesentliche werden dabei die Hauptrollen spielen. Dies sowohl nach innen als auch nach aussen, sowohl bei der Sache als auch bei Personen.

Noch ist nicht entschieden, in welchem Masse sich die Verbände finanziell beteiligen werden. Denken Sie, dass es Ihnen gelingt, diese Verbände - mit sehr unterschiedlichen Interessen - für Verhandlungen gemeinsam an einen Tisch zu bringen?

Ich glaube nicht nur daran, sondern weiss genau, dass ich die unterschiedlichsten (potentiellen) Interessenten an einen Tisch - und zwar einen im Museum - bringen werde. Allein, das geschieht nicht in fünf Minuten. Mehr als zwei Jahre dürfen es aber nicht werden, denn schliesslich wollen wir 1998 ein fulminantes 10-Jahres-Jubiläum feiern. Dies verlangt breitangesiedelte Begeisterung, ein gerüttelt Mass an Fronarbeit und es kostet Geld.



Im Gastronomie-Museum Thun werden mehr Transparenz und Professionalität gefordert. Foto: Manfred Bernhard

Fettfreie Consommé de luxe

Die fettfreie Maggi Consommé de luxe mit hohem Anteil an Fleischextrakt lässt sich beliebig verwenden. Mit Beilagen wie Küchenkräutern, Tomaten, Vorspeise, Zwischenmahlzeit oder Trinkbouillon. Ein einfaches Rühren genügt, um die flüssige Fertig-Bouillon warm oder kalt zuzubereiten. Linienbewusste schätzen den geringen Kaloriengehalt von 5 kcal pro 1,5 Deziliter.

Weitere Auskünfte: Nestlé SA, Flühgasse 17, 8008 Zürich, Telefon 01 422 50 77, Fax 01 381 55 38.

**Reservationssystem rund um die Uhr**

Die Anka Kommunikations AG bietet ein Reservationssystem für Hotels ohne personellen Aufwand an. Dieses Sachverarbeitungs-System ermöglicht es dem Kunden, rund um die Uhr persönliche Dienstleistungen am Telefon zu erhalten oder in Auftrag zu geben, ohne dabei mit einer Person zu sprechen. Diese Systeme eignen sich für Informationsdienste, automatische Vermittlung, Bestellungsverarbeitung, Telefonmarketing, Reservationssysteme etc. Das sogenannte «Voice-System» erlaubt es, die Reception zu entlasten. Gleichzeitig können bis zu 48 Telefonanrufe beantwortet werden – auch in verschiedenen Sprachen. Über Fax kann dem Kunden gleich nach der Bestellung eine Bestätigung übermittelt werden.

Weitere Informationen: Anka Kommunikations AG, Galgenholzstrasse 40, 8500 Frauenfeld, Telefon 054 728 88 00, Fax 054 728 86 68.

Italianische Glace-Spezialitäten

Je näher der Sommer rückt, um so mehr werden Glacen zum Thema. Lusso bringt im Classique-Sortiment zwei typisch italienische Aromakombinationen auf den Markt: «Gelato Aroma die Panna-Cacao» und «Gelato Aroma die Panna-Fragola». Der cremige Glacekörper mit typischem Rahmgeschmack und fein eingeringelter Cacao- beziehungsweise

Erdbeersauce verleiht seine optische Wirkung nicht. Auch im Premium-Bereich Carte d'Or gibt es Neuigkeiten. Das neue Sorbet Blutorange ist hergestellt aus reifen Blutorangen und mit



fruchtigen Orangenstückchen durchsetzt. Für Abwechslungen im Dessertangebot eignet sich die servierbereite Glacerolle Mireille in den Aromen Vanille, Schokolade und einer dekorativen Glasur. Lusso bietet seinen Kunden auch ein reichhaltiges Sortiment an Glacekarten, Rotairs, Tischsteller in aktuellen Stilen an. So kann jeder Gastwirt sein Lokal individuell dekorieren.

Weitere Auskünfte: Lusso Nordsee, 3612 Steffisburg, Telefon 033 39 33 88, Fax 033 39 33 88.

Neue Kollektionen für textile Baugestaltung

Die Möbelstoffweberei Langenthal AG stellt ihre neue Kollektion «Senz'altro» vor. Dieses Programm beinhaltet neun untereinander kombinierbare Gewebe-

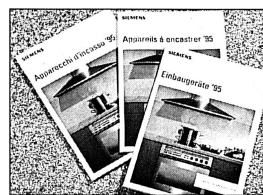
strukturen in vierzig Farben und in Trevira CS-Qualität. «Senz'altro» ist auf die Anforderungen der Objektplanung ausgerichtet und ermöglicht das Koordinieren von Polstern mit Wandpaneelen und Vorhängen in unterschiedlichen Strukturen und Farbkombinationen. Ebenfalls neu im Sortiment ist die Kollektion «jour et nuit» für die Gestaltung textiler Teppichböden. Eine Vielfalt von Kontrastdessins lassen spielerische Kombinationen von Dessinsvermischungen, Massstabvarianten und Umkehrungen der Tonanteile zu. Damit kann innerhalb einer Bauaufgabe der gesamte Einsatz von Teppichböden nach Räumen, Funktionen, Anspruch und Stimmung aus einer Handschrift gestaltet und variiert werden (Melchnau Teppiche, Telefon 063 59 22 22, Fax 063 59 22 12).

Weitere Informationen: Möbelstoffweberei Langenthal AG, Dorfgrasse 5, 4900 Langenthal, Telefon 063 29 71 71, Fax 063 23 25 32.

Küchen-Einbaugeräte

Der neue Siemens-Katalog enthält das umfassende Einbaugeräte-Sortiment und wartet mit vielen Neuigkeiten und Innovationen auf. Besonders erwähnenswert sind die superisolierten Kältegeräte in 70 cm-Einbau-Breite, 100% FCKW- und FKW-frei. Die neuen Oberkorbspüler sind umweltschonend und weisen eine grosse Flexibilität auf. Im Normalbetrieb verbrauchen diese Geschirrspüler nur 1,1 kWh Strom und 19 Liter Wasser. Wenn nur wenig Geschirr vor-

handen ist, wird lediglich der obere Korb gespült und somit Wasser, Strom und Zeit gespart. Profimässiges Kochen auch im Privathaushalt erlaubt das neue Glaser-Kochfeld mit 80 cm Breite und moderner Halogen-Technik. Der Katalog enthält Informationen über Preise und Umweltverträglichkeit der Geräte sowie technische Daten für Anwender, Architekten und Planer. Er ist kostenlos in

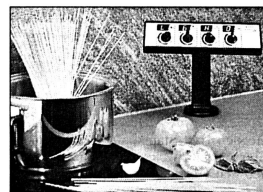


deutscher, französischer und italienischer Sprache beim Fachhandel oder direkt bei der Siemens-Albis AG erhältlich.

Weitere Informationen: Siemens-Albis AG, Querstrasse 17, 8953 Dietikon/Fahrdweid, Telefon 01 749 12 33, Fax 01 749 12 61.

High-Tech-Anzeige für Backöfen

Die neue High-Tech-Anzeige für Einbaubehälter und Backöfen bietet den Benutzern nebst modernem Design viel Komfort. Die Swiss-Line-Modelle von Electrolux sind mit zehn verschiedenen Funktionen mit unterschiedlichen Symbolen ausgerüstet. Die angewählten Symbole leuchten auf und zeigen damit ihre Funktion an. Eine genaue Temperaturregelung ermöglicht selbst in den Niedertemperaturstufen oder mit der Spezialfunktion «Dörren» gute Resultate. Das Abfragen der effektiven Fleischinnentemperatur mit einer Fleischsonde ge-



währleistet eine effiziente Zeiteinteilung. Weitere Vorteile der High-Tech-Anzeige sind Kindersicherung, automatische Schnellaufheizung, und je nach gewählter Temperatur, die Sicherheitsabschaltung.

Weitere Informationen: Electrolux AG, Badenerstrasse 587, 8048 Zürich, Telefon 01 492 40 40, Fax 01 491 92 25.

Das isothermische Kompakt-Tablett

SpitEx-Tablotherm ist ein transportables Verpflegungssystem, welches lange Warmhaltezeiten der verschiedenen Menuelementen gewährleistet. Bei heissen und kalten Speisen erfolgt kein Temperaturexchange; Kaltes bleibt kalt – Heisses bleibt heiss. Dieses System bietet die ideale Verbindung zwischen dem Zubereitungsort der Verpflegung und dem Empfänger. Es eignet sich besonders für die allgemeine Verpflegung ausser Haus. Beispielsweise in der Alters- und Krankenversorgung, in Krankenhäusern, Heimen sowie im Privatbereich. Das Tablotherm ist mit Porzellangeschirr bestückt und für bis zu fünf Speisekomponenten geeignet. Das Tablett selber besteht aus geschmacksneutralem Kunststoff, ist FCKW-frei isoliert und hält Temperaturbelastungen bis zu +120°C bei den Spülvorgängen stand. Die Gestaltungsform verhindert Bakteri-



ensammlungen, Gummifüsse verhindern das Wegrutschen beim Essen und ermöglichen rutschfestes Abstaufen in der Küche. Als Option hat die erweiterte Hotline-Ausführung eine integrierte Stromversorgung im Unterteil, was eine Wiedererwärmung erlaubt.

SpitEx-Tablotherm ist im Euronorm-Format und in Gastronorm-Breite lieferbar.

Weitere Informationen: SpitEx AG, Loeberstrasse 19, 6300 Zug, Telefon 042 23 17 20, Fax 042 21 06 10.



«ALLEGRA!» (GRUEZI!)
UND DANKE FÜR
DEN FREUNDLICHEN
EMPfang IN IHREM
GASTGEWERBEBETRIEB.

Sie haben mit
ALLEGRA eine gute
Wahl getroffen,
denn hoch oben
in den Alpen
ist die Welt noch
in Ordnung.

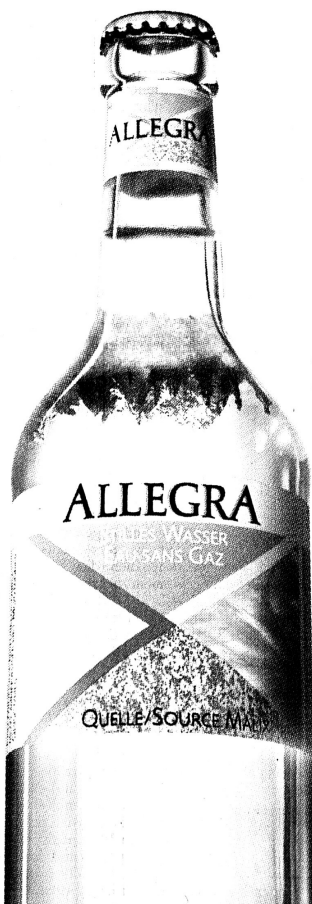
Deshalb ist auch das
Stille Mineralwasser
ALLEGRA ganz
besonders in
Ordnung.



ALLEGRA.
STILLES MINERALWASSER.

OHNE KOHLENSÄURE,
WIE ES AUS DER BÜNDNER
BERGQUELLE KOMMT.

ABGEFÜLLT DURCH DIE
PASSUGGER QUELLEN.



Zum halben Preis

der billigste naturreine Orangensaft in der Schweiz!

100'000 Packungen

Spezial Orangensaft «Pura»

mit wiederverschliessbarem

Slim Tetra-Pack

★★★★★
Premium-Qualität
«100 % naturrein»



Probierpreis!

1 Liter

85
statt 1.70

Bis 5 Packungen pro Kunde



der billigste geschnittene Salami Tipo Milano in der Schweiz!

Neu und
Exklusiv bei DEN-
NER!

200'000 Schalen

Salami Grotto Spezial

Tipo Milano

geschnitten

per 100 g

Probierpreis!

135
statt 2.70

Bis 5 Schalen
pro Kunde



Die Artikel sind auch bei den selbständigen DENNER Satelliten Detaillisten erhältlich!
Gültig ab: Fr-8/24.2.1995

Wir sind immer billig!

DENNER
SUPERDISCOUNT

Bio-Produkte halten Einzug in die Hotelküche

Bio-Produkte in Restaurants und Hotelküchen sind zwar ein erklärtes Ziel der Kochgilde. Angst vor überhöhten Preisen und «Vermittlungsschwierigkeiten» tatsächlicher Bio-Produkte lassen Hoteliers und Köche vorerst eher auf regionale Produkte aus der Direktvermarktung setzen. Erfolgreiche Bio-Tafeln gibt es trotzdem schon.

BETTINA MUTTER

Was vor Jahren noch kein Thema war, drängt dank zunehmender Nachfrage auch in die Hotelküchen: Weil Grossisten den Bio-Markt entdecken haben, sogar der Bund teilweise Hand zu mindestens ökologischen Produktionsformen bietet und die Konsumenten es zunehmend verlangen, kommt auch die Hotellerie nicht mehr um den Bio-Markt herum. Dennoch hat Bio-Kost in den Hotelküchen noch keinen wichtigen Platz: Es kommt sehr auf die Neigungen des Hoteliers und des Küchenchefs an, zudem können die 3 Prozent Bio-Betriebe der Schweiz die Nachfrage bei weitem nicht decken. Entsprechend rar sind jene Gaststätten, die bereits voll auf «Bio» setzen. Das Walliser Öko-Hotel Balance in Les Granges bei Salvan ist einer der wenigen Betriebe, der nur vegetarische Kost anbietet. Es gibt keine Tiefkühltruhe, es werden nur Frischprodukte verarbeitet. Preisvergleichen mit dem billigen Grossisten halten Bio-Produkte nicht stand. Zudem fordern Bio-Menüs von der Küchenbrigade mehr als Menüplanung, denn, haben sich Biobauer und Küchenchef einmal gefunden, kommen die einzelnen Vereinbarungen über Lieferfristen, Quantitäten, Qualität und saisonale Angebote hinzu, die nicht nur telefonisch vereinbart werden können. Norbert Schmidiger, Sekretär des Schweizerischen

schen Kochverbandes würde deshalb eine Bio-Verteilzentrale für den Hotelbedarf befürworten. Das ist aber angesichts des schmalen Angebots noch Zukunftsmusik. An sich liege es sowieso an den Hotelverantwortlichen selber, findet Norbert Schmidiger: «Wenn so ein Bioprodukt mal nicht zur Verfügung steht, steigen die meisten rasch wieder auf konventionelle Ware um.» Den Mut zur Lücke würden die Gäste bei einer konsequenten Grundhaltung aber sicher honorieren, findet Schmidiger.

Nicht nur für Öko-Betriebe

Auch herkömmliche Hotel- und Restaurantbetriebe vollumfänglich mit Bioprodukten einzudecken ist, zur Zeit noch nicht möglich. Eine teilweise Bio-Küche ist hingegen für die meisten realisierbar: Im Rahmen der Aktion «Davoser Frühstück», die in Davos mittlerweile rund 40 Hotelbetriebe dank Direktvermarktung über örtliche Verarbeitungsbetriebe zum Kundenkreis zählt, können beispielsweise einige Hotels ausschliesslich mit dem Bio-Quark und Joghurt aus Bio-Milch versorgt werden. In Mengen, die sich lassen können, wie Ruedi Alder, Geschäftsführer der Molkerei in Davos erklärt: «Pro Monat werden von unserer Molkerei rund 600 Liter Milch in Quarkform und 1200 kg Joghurt ausgeliefert.» Weil die Molkerei noch nicht auf Bio umgestellt ist, gebe es auf den umliegenden Bio-Höfen einige «Lohnproduzenten». Blindlings die Einführung von Bio-Produkten in den Hotelküchen zu fordern, ist jedoch weder realistisch noch sinnvoll. Denn die Entwicklung hin zu mehr Bio-Produkten auf dem Teller geht den allmählichen Weg der Veränderungen in der Landwirtschaft: Gerade in Tourismusregionen stellen immer mehr Produzenten ihre Betriebe um und lassen sich als KAG-Betrieb oder als Knospenbetrieb auszeichnen. Und die Chancen auf mehr regional produzierte Bio-Produkte waren nie so gut wie jetzt.

Rechnung geht auf

Dass bei erfahrenen Bio-Hoteliers die Rechnung aufgeht, müsste zum Umstellen animieren. Das findet auch Urs Bangerter vom Hotel Bethanien in Davos. Er könne schwarz auf weiss belegen, dass die Küchenrendite von Jahr zu Jahr steige. Aus einem simplen Grund: «Der Fleischkonsum sinkt kontinuierlich. Immer mehr Gäste entscheiden sich zwischen den beiden Menüs statt fürs Fleisch für das vegetarische Menü.» Das erlaube «sensationale Ersparnisse.» Zur Zeit stammt sein Rindfleisch noch aus einem KAG-Betrieb im Prättigau, in Frage kommenden Davoser Bauern garantiert er die Abnahme, sobald ihre Betriebe auf Bio umgestellt sind. Erklärtes Ziel ist die Bio-Tafel auch für Franz Gruben, Küchenchef im Hotel Bristol in Leukerbad. Dank der «LaNaTour», ein von der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft für Berggebiete (SAB) lanciertes Programm, das die Zusammenarbeit der Bauern, lokaler Verar-



Steigerung der Küchenrendite dank der Verwendung von Bio-Produkten: Hotel Bethanien Davos.

Foto: zvg

beitungsbetriebe und des Gastgewerbes dank Qualitätsprodukten verbessert, sei er vorerst auf diverse Produzenten in der Region gestossen und habe seine Speisekarte und das Frühstücksbuffet angepasst. Auf Grund der Direktvermarktung hielten sich auch die Preise im Rahmen.

Gilde: Bio zweitrangig

Eine gezielte Förderung des Verbrauchs biologischer Produkte in den Schweizer Restaurant- und Hotelküchen gibt es nicht. Während der Schweizerische Kochverband wenigstens in seinen Pu-

blikationen wiederholt auf gesündere Küche und Bio-Produkte hinweist, hat die Schweizerische Gilde etablierter Köche zum Thema nicht viel zu sagen. Geschäftsführer Hans Peyer weiss nur, dass man an einer Tagung das Thema Vollverpflegung behandelt habe. Er weist jedoch darauf hin, dass «davon reden und solche Produkte kaufen» zwei Paar Schuhe sind.

Bald eine «Bio-Verordnung»?

Echte Bio-Produkte müssen aus kontrolliertem Anbau stammen und mit einem

Label gekennzeichnet sein, um sie vor Pseudo-Bio-Produkten abzugrenzen. Die Knospe der VSBLO und das Zeichen der Konsument-Arbeitsgruppe (KAG) sind zur Zeit die einzigen Labels für kontrollierten biologischen Anbau sowie tier- und umweltgerechte Haltung. Die Knospe ist auch in den EU-Ländern anerkannt. Weil eine Definition des Begriffs «bio» in der Schweiz nach wie vor fehlt, stützt sich auch der Bund in Sachen Bio-Produktion auf die Richtlinien der VSBLO. Die Diskussionen um eine eidgenössische «Bio-Verordnung» hat aber begonnen.

Erfolgreicher Start für LaNaTour

Mit dem Pilotprojekt LaNaTour hat der Oberwalliser Bauernverband (OBV) und die Schweizerische Arbeitsgemeinschaft für Berggebiete (SAB) einiges ausgelöst. Nicht nur die Bauern und Hoteliers, sondern auch Verkehrsvereine und die einheimische Bevölkerung sind hellhörig geworden: Für eine regionale Vermarktung von Landwirtschaftsprodukten, von der alle profitieren können. Mit dem Ziel, durch die Schaffung von Markenprodukten die Wertschöpfung sowohl der Landwirtschaft, der Verarbeitungsbetriebe und des Gastgewerbes in der Region zu erhöhen, startete die SAB und der OBV vor rund einem Jahr eine breit angelegte und durch ein professionelles Marketing gestützte Kampagne, die ihre ersten Projektziele schon übertrumpft hat.

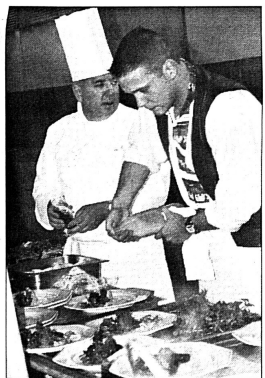
Urs Zenhäusern, Regionssekretär der SAB: «Neue Qualitätsprodukte wollten wir eigentlich erst 1995 lancieren, doch es war schon 1994 möglich.» Seit geraumer Zeit ist ein rustikales Brot aus einheimischem Roggen und Weizen in rund 30 Oberwalliser Bäckereien zu

kaufen, es hat seinen Platz auch auf den Frühstücksbuffets diverser Hotels gefunden. Die LaNaTour-Wurst, die im vergangenen Herbst schon fast kreiert war, stellte man bewusst zurück: «Deklaration und Kontrolle sind hier heikel, wir brauchen zuerst ein sauberes Konzept», begründet Urs Zenhäusern. Auch seitens des Oberwalliser Metzgermeisterverbandes habe man die Bereitschaft signalisiert, künftig entsprechende Markenprodukte und saisonale Fleischangebote anzupreisen und während dieser Zeit auf Importe aus dem Ausland zu verzichten.

Impulse für die Hotelküche

Das Fazit für den Gastgewerbebereich ist vielversprechend: Im Goms und in Zermatt beteiligten sich je 30 Betriebe an den letztjährigen Aktionen, in Saas Fee sogar alle Hotels und Restaurants, vereinzelte auch in der Region Leuk. Der Funke hat offenbar gezündet, wie Urs Zenhäusern feststellt: «Die Tourismuskreise, also auch die Verkehrsvereine, interessieren sich sehr stark.» Beat Pfam-

matter, Kurdirektor der Region Brig wünscht sich deshalb für den Tourismus einen Weiterausbau von LaNaTour: «Das ist eine sehr gute Sache für uns, vor allem für die Hotels in der Region.» Waren es 1994 noch punktuelle Pilotprojekte wie ein Kochfestival anlässlich der Oberwalliser Gewerbeausstellung (OGA) oder die «Lammwochen» in Zermatt, sollen 1995 im ganzen Oberwallis LaNaTour-Aktionen stattfinden. Für die im Entstehen begriffenen Qualitätsprodukte – eine «neue» Milch, ein Walliser Bio-Käse, Wurstwaren, Fleisch, Berghonig, Teigwaren und sogar Forellen – wird vorerst eine Koordinationsstelle geschaffen, die vor allem den Werten den Einkauf vereinfacht. Und damit die LaNaTour-Produkte als echte, nach ökologischen oder möglicherweise kontrollierten biologischen Richtlinien produzierte Walliser Landwirtschaftsprodukte erkenntlich sind, soll aus dem Bundesamt für geistiges Eigentum bald das OK kommen für die beantragte Schutzmarke auf alle diese Berggebiets-Produkte. BM



Aktionen wie das Kochfestival anlässlich der OGA sollen das Pilotprojekt LaNaTour bekannt machen. Foto: zvg

«Cosmetic Bar»

Dass auch das Hotelbad zu einem (kleinen) Profitcenter werden kann, dazu will die Baarer Firma «Minibar» das ihre mit einem für Mai geplanten Neukonzept ihrer «Cosmetic-Bar» tun.

GEORG UBENAUF

Bisher sind etwa 7000 Hotelbadezimmer in der Schweiz und einige wenige im Schwarzwald mit einer «Cosmetic-Bar» ausgestattet. Bereits Ende Januar war ein Relaunch geplant, musste aber aus personellen Gründen in der Baarer «Minibar»-Spitze «auf Eis gelegt werden», wie der neue Chef Walter Bichsel erklärte. Nun wurde zunächst ein Spezialist benannt, der die Neu-Konzipierung vorantreiben, die Produktpalette überarbeiten und dem Badkästchen ein neues Gesicht geben soll. Pro «Cosmetic-Bar» und Jahr erzielen Hoteliers bisher im Durchschnitt zwischen 500 und 700 Franken Umsatz, bei Kosten von 35 Franken pro Jahr und «Cosmetic-Bar». Die Margen

richteten sich nach dem Inhalt der Kästchen und danach, ob gleichzeitig auch eine «Minibar» im Zimmer betrieben wird. Das Neukonzept soll an diesen Preisen nichts ändern.

Stärker auf Frauen ausgerichtet

Vor allem als «Service für den Gast» sei die «Cosmetic-Bar» gedacht, «der nicht hinuntertelefonieren oder sogar gehen muss, wenn er im Bad steht und merkt, dass er etwas vergessen hat», formuliert Bichsel. Am besten nachgefragt wurden bisher Rasierer und Zahnbürste, gefolgt von Kamm und Rasierwasser. Da mehr und mehr Hotels aber auch über einen «Ladies Floor» verfügen, sollen die «Cosmetic-Bar»-Produkte mehr auch auf weibliche Bedürfnisse abgestellt werden. Auf Wunsch des Schweizer Hoteliers-Vereins und der «Aids Hilfe Schweiz» wurden auch Kondome in das «Cosmetic-Bar»-Programm aufgenommen, einige Hoteliers jedoch haben es strikt abgelehnt, Kondome auszuliegen. Der Schlüssel zur «Minibar» ist meist auch passend zur «Cosmetic-Bar» im

Bad. Beim Auschecken ist es Sache des Hotels, nachzufragen, ob etwas und was aus der «Minibar» und/oder aus der «Cosmetic-Bar» entnommen wurde. Um Peinlichkeiten wegen der Kondome zu umgehen, gibt es sowohl in den «Minibars» (auch dort liegen Kondome wie in der «Cosmetic-Bar») gleichpreisige Produkte wie Schoggi oder Kosmetik. Das Nachfüllen ist in der «Cosmetic-Bar» einfacher als in der

«Minibar», da die Badkästchen so konstruiert sind, dass man ihren Inhalt sofort sehen kann.

Angebot je nach Kategorie

Mit der Neukonzeption der «Cosmetic-Bar» ist zugleich eine Offensive in Deutschland, Österreich, Frankreich, den USA und bei noch nicht bedienten Hotels in der Schweiz geplant. Viele Hoteliers in Deutschland erwarten das

Mitnahme-Set im Bad

Wie man das Hotelbad auch auf andere Weise zu einem kleinen Profitcenter machen kann, zeigt – bisher nur in Deutschland – die Firma Ada aus dem süddeutschen Kehl. Sie bietet Hotels Bad-Spender mit «Liquid Cream Soap» und «Hair & Body Shampoo» an und im Bad zugleich für diese Produkte als Mitbringsel in Geschenkverpackung. Der Hotelier zahlt für so ein Mitnahme-Set DM 28 und gibt es zum

empfohlenen Verkaufspreis von DM 49 weiter.

Eine andere Möglichkeit bietet sich mit gepflegter Bad-Frottierväsche. Ein Hotel, das im Bad darauf hinweist, dass der Gast so schöne Handtücher, Badetücher oder Bademäntel an der Réception käuflich erwerben kann, hat schon manchen davor bewahrt, ein schönes Stück heimlich einzupacken. GU

«Cosmetic-Bar»-Angebot, da es Ähnliches auf dem Markt bisher nicht gibt, nachdem ein deutscher Versuch offensichtlich gescheitert ist. Insgesamt werden für die «Cosmetic-Bar» etwa 25 Produkte hergestellt, die in vorgeschriebener Verpackung angeboten und von einem vorgeschriebenen Lieferanten bezogen werden müssen. Der Hotelier kann 15 bis 20 Produkte auswählen. Bisherige Erfahrungen zeigen, dass der Abverkauf sehr unterschiedlich ist, je nachdem, ob es sich um ein Seminar oder ein Stadthotel handelt. Für die Zukunft möchte «Minibar»-Chef Bichsel nach A-, B- und C-Hotels für die «Cosmetic-Bar» unterscheiden, ohne dass er für die Einteilung konkrete Vorstellungen nennen kann. Künftig soll auf Trends gerade im Kosmetikbereich schneller reagiert werden, als dies auf dem Getränke-sektor bei den «Minibars» nötig wäre. Hoteliers werden mit der «Cosmetic-Bar» das Bad «nicht zu einer Goldgrube machen», warnt Bichsel vor falschen Vorstellungen. «Aber es lohnt sich, denn es gibt einen schönen Zustupf.» GU

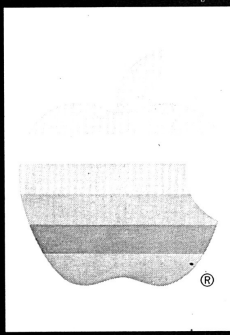
Qualitativ hochstehende Weine aus den schönsten Weingärten in China, Südafrika und Europa, Chile, Australien!

Grossenbacher & Cie AG, Weinkellereien, 4900 Langenthal



Tel. 063 - 22 19 52, Fax 22 49 35

**WERBUNG
MACHT AUS OBST
COMPUTER.**



OCHSNER HANDELS AG

Bettwarenfabrikation
Brandstrasse
3852 Ringgenberg
Tel. 036 / 22 53 76
Fax 036 / 22 69 75



**Bettwarenfabrikation -
Bettwarenreinigung**

- Duvetreinigung auf modernster
Anlage:

**prompt - zuverlässig
- günstig**

- Duvets: alle Qualitäten lieferbar,
z.B. 160 x 210 cm schon am Fr. 89.-

Verlangen Sie eine unverbindliche
Offerte! WIR-Anteil nach Absprache.

Für den Profi



Ihr Grossist hat's

minigolf plant und baut

Ausführung mit ortsansässigen
Kräften.
Alle Systeme
(unverbindliche Beratung)



6130 Willisau Tölebach 4
Tel. 045/81 08 08

Der neue HABIMAT 700 COMPACT

Kleiner Kraftprotz der neuen Generation!
Unser Jüngster dirigiert sämtliche Geräte
der HABIMAT 700-Serie souverän und
meisterlich auch grosse Buffetanlagen. Da-
hinter steckt die Erfahrung aus 22 Jahren
Entwicklungserfahrung.

HABIMAT KELLNER-SELBSTBEDienung

SORTEC-HABIMAT AG, Leuengasse 21, 8001 Zürich
Tel. 01 261 86 77, Fax 01 261 82 66



HAUS DER TISCHE

verkauft günstige, grosse MASSIVTISCHE

- Klostertische
- Weinkellertische
- Tessinerhaustische
- Belzertische
- Gussfusstische
- Biedermeiertische
- Kreuztittertische
- Refektoriumstische
- Malteserordenstische
- runde Philippstische
- Bänderstische
- Bänke und Stühle

Verlangen Sie Unterlagen:
K. Baldinger

Telefon 056/45 43 27
Fax 056/45 65 60

Schweizer Heimat-Kunst

Individuelle Dekoration
Pictura Replica AG, Herr René Horber
Postfach 34, 8985 Berikon
Tel. 057 33 74 55, Fax 057 31 73 16

73629/383521

Sensationelle Preise für Duvets und Kissen

dank Direktimport aus Tschechien.
Beste Qualität, Gänse- oder Entendaune,
weiss, waschbar.
Grosse Auswahl in allen üblichen Größen
und Füllungen.

Verlangen Sie unser Angebot:
HOLIDAY TRAVEL & CONSULTING
Kreuzgasse 13 - 3076 Worb - Telefon
031 839 68 12 - Fax 031 839 51 40

71205/383112

HERZOG/SCHAFFER INTERNATIONAL CONSULTING



- Betriebsanalysen
- Betriebsberatungen
- Konzeptentwicklungen
- Rufen Sie uns an!

Bureau Basel: 061 751 65 46
Bureau Zürich: 01 767 10 64

72676/382296

Wegen Geschäftsaufgabe zu verkaufen
«Moreillon» Silberputz-Automat
Desox II

1 Poliermaschine

«Moreillon Golath»

1 «Cafina-Alpha» Kaffeemaschine

1 Kolben- und Warmwasser

80 Silberplattzeller

Diverse Silberplatten und Legume

Alles in sehr gutem Zustand.

Telefon 028 23 91 24

P 73610/44300

Reinigungsprobleme?
Sorma zeigt professionelle
Lösungen für innen
und aussen.



Verkauf von...
Reinigungsautomaten
Staub- und Wassersauger
Einsätze für verschiedene
Poliermaschinen
Reinigungsgeräte
Reinigungsprodukte
Spezialmaschinen für Ex-Bereich

Beschriftungen Selbstklebend, Buchstaben Schulter, Buchstaben Otlik

Folien, wetterfest
für innen + aussen
für jeden Zweck! FAX 064 31 25 02 / 004 31 38 78

BON

89-4275

ensenden an

diga, Info-Service, 8854 Gaienen

Schicken Sie mir bitte gratis

den 84seitigen Gastro-Katalog

Name

Strasse

PLZ/Ort

Das Design ist
aussergewöhnlich.
Der Preis
erfreulich.

Code 104 275.

Über Mengerabatte

informiert Sie Ihr

Fachhändler

oder Grossist.

Code 104 275.

Über Mengerabatte

informiert Sie Ihr

Fachhändler

oder Grossist.

Code 104 275.

Über Mengerabatte

informiert Sie Ihr

Fachhändler

oder Grossist.

Code 104 275.

Über Mengerabatte

informiert Sie Ihr

Fachhändler

oder Grossist.

Code 104 275.

Über Mengerabatte

informiert Sie Ihr

Fachhändler

oder Grossist.

Code 104 275.

Über Mengerabatte

informiert Sie Ihr

Fachhändler

oder Grossist.

Code 104 275.

Über Mengerabatte

informiert Sie Ihr

Fachhändler

oder Grossist.

Code 104 275.

Über Mengerabatte

informiert Sie Ihr

Fachhändler

oder Grossist.

Code 104 275.

Über Mengerabatte

informiert Sie Ihr

Fachhändler

oder Grossist.

Code 104 275.

Über Mengerabatte

informiert Sie Ihr

Fachhändler

oder Grossist.

Code 104 275.

Über Mengerabatte

informiert Sie Ihr

Fachhändler

oder Grossist.

Code 104 275.

Über Mengerabatte

informiert Sie Ihr

Fachhändler

oder Grossist.

Code 104 275.

Über Mengerabatte

informiert Sie Ihr

Fachhändler

oder Grossist.

Code 104 275.

Über Mengerabatte

informiert Sie Ihr

Fachhändler

oder Grossist.

Code 104 275.

Über Mengerabatte

informiert Sie Ihr

Fachhändler

oder Grossist.

Code 104 275.

Über Mengerabatte

informiert Sie Ihr

Fachhändler

oder Grossist.

Code 104 275.

Über Mengerabatte

informiert Sie Ihr

Fachhändler

oder Grossist.

Code 104 275.

Über Mengerabatte

informiert Sie Ihr

Fachhändler

oder Grossist.

Code 104 275.

Über Mengerabatte

informiert Sie Ihr

Fachhändler

oder Grossist.

Code 104 275.

Über Mengerabatte

informiert Sie Ihr

Fachhändler

oder Grossist.

Code 104 275.

Über Mengerabatte

informiert Sie Ihr

Fachhändler

oder Grossist.

Code 104 275.

Über Mengerabatte

informiert Sie Ihr

Fachhändler

oder Grossist.

Code 104 275.

Über Mengerabatte

informiert Sie Ihr

Fachhändler

oder Grossist.

Code 104 275.

Über Mengerabatte

informiert Sie Ihr

Fachhändler

oder Grossist.

Code 104 275.

Über Mengerabatte

informiert Sie Ihr

Fachhändler

oder Grossist.

Code 104 275.

Über Mengerabatte

informiert Sie Ihr

Fachhändler

oder Grossist.

Code 104 275.

Über Mengerabatte

informiert Sie Ihr

Fachhändler

oder Grossist.

Code 104 275.

Über Mengerabatte

informiert Sie Ihr

Fachhändler

oder Grossist.

Code 104 275.

Über Mengerabatte

informiert Sie Ihr

Fachhändler

oder Grossist.

Code 104 275.

Über Mengerabatte

informiert Sie Ihr

Fachhändler

oder Grossist.

Code 104 275.

Über Mengerabatte

informiert Sie Ihr

Fachhändler

oder Grossist.

Code 104 275.

Über Mengerabatte

informiert Sie Ihr

Fachhändler

oder Grossist.

Code 104 275.

Über Mengerabatte

informiert Sie Ihr

Fachhändler

oder Grossist.

Code 104 275.

Über Mengerabatte

informiert Sie Ihr

Fachhändler

oder Grossist.

Code 104 275.

Über Mengerabatte

informiert Sie Ihr

Fachhändler

oder Grossist.

Code 104 275.

Über Mengerabatte

informiert Sie Ihr

Fachhändler

oder Grossist.

Code 104 275.

Über Mengerabatte

informiert Sie Ihr

Fachhändler

oder Grossist.

Code 104 275.

Über Mengerabatte

informiert Sie Ihr

Fachhändler

oder Grossist.

Code 104 275.

Über Mengerabatte

informiert Sie Ihr

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Votations du 12 mars:
le tourisme aussi concerné

Le 12 mars prochain, le peuple suisse sera appelé à se prononcer sur trois objets agricoles importants. Les nouvelles réformes proposées pour soutenir les paysans devraient faciliter les nombreuses tâches dont ils s'acquittent pour le bien du tourisme: entretien du paysage et de l'environnement, sauvegarde du patrimoine agricole notamment. La nouvelle base légale permettra en outre de maintenir les prix des produits agricoles à un niveau raisonnable. Pour toutes ces raisons, les milieux du tourisme invitent leurs représentants à accepter les réformes légales proposées. **Page 3**

Un vent nouveau souffle
sur le groupe Kuoni

Le groupe Kuoni est en train de procéder à une réforme complète de ses organes de direction. La nouvelle structure, qui entrera officiellement en vigueur le 3 avril prochain, vient d'être présentée. Un certain nombre de changements importants méritent d'être relevés. Ainsi, la direction, à laquelle sera désormais attaché le responsable du département «incoming», passera de quatre à six membres. Un département «Europe» vient en outre d'être créé. Président de la direction du groupe et délégué du conseil d'administration depuis le 1er janvier, Riccardo Gullotti sera aussi responsable du développement du personnel et de la stratégie informatique. **Page 5**

Les croisières: une menace
pour l'hôtellerie?

Les croisières en mer sont en train de faire un véritable tabac. Chaque saison, sur toutes les mers du globe, de nouveaux bâtiments sont mis à l'eau. Cotés en bourse, les principaux armateurs brassent les milliards et attirent les investisseurs. Les touristes qui se laissent tenter par les croisières sont toujours plus nombreux. Ils ont probablement compris que pour le même prix, les prestations accordées sur ces hôtels flottants sont très souvent plus attrayantes et plus avantageuses que de les arrangements offerts dans les meilleurs cinq étoiles basés sur la terre ferme. Certains spécialistes affirment même que les croisières représentent désormais la principale concurrence de l'hôtellerie haut de gamme. **Page 10**

Les chambres non-fumeurs
ne sont pas encore légion

Si l'on est allergique à toute odeur de tabac, on descendra de préférence dans un hôtel à cinq, voire à quatre étoiles plutôt que dans un établissement à trois étoiles. Telle est la principale constatation qui ressort d'une enquête effectuée par notre hebdomadaire avec le concours du Guide suisse des hôtels éditée par la SSH. Plus de 20% des hôtels à quatre et à cinq étoiles disposent en effet de chambres pour non-fumeurs, alors que ces dernières ne représentent même pas 8% de l'offre totale dans les établissements à trois étoiles. Sur 1087 hôtels à trois étoiles recensés dans le Guide de la SSH, seuls 81 proposent des chambres pour non-fumeurs. **Page 11**

Le Musée de la gastronomie
a une nouvelle directrice

Greth Hubler, la nouvelle directrice du Musée suisse de la gastronomie et de la restauration de Thonon, a récemment succédé avec beaucoup d'entrain à Erich Gerber. Questionnée sur la manière dont elle allait résoudre les difficultés financières auxquelles son musée doit faire face, Greth Hubler a répondu qu'elle allait avant tout mettre l'accent sur une bonne gestion, indissociable d'une transparence et d'un professionnalisme à toute épreuve. La perspective de fêter en grande pompe le dixième anniversaire du Musée suisse de la gastronomie et de la restauration en 1998, constitue naturellement une excellente motivation. **Page 12**

Exposition nationale

Quelles retombées pour les hôtels?

Trois semaines après l'attribution de l'Exposition nationale de 2001 au projet des Trois-Lacs, les emphases pathétiques sur le «Temps et la Suisse en mouvement» ont progressivement cédé leur place à des notions moins abstraites. Des notions à même de satisfaire aussi bien le touriste que l'hôtellerie. Tour d'horizon auprès des différents milieux concernés.

LAURENT MISSBAUER

Le moment de dissertar sur la valeur plus ou moins philosophique du thème de l'Exposition nationale est révolu. Il est en effet désormais grand temps de se pencher sur des questions beaucoup plus concrètes. Des questions qui devraient notamment permettre aux différents prestataires touristiques concernés par l'Expo de 2001 de connaître avec précision les retombées qu'ils retireront de ce vaste projet rassembleur. Cela, quitte à se retrouver quelque peu en contradiction avec certains arguments évoqués avant que le projet neuchâtelois ait reçu l'aval du Conseil fédéral.

Ainsi, on ne manquera pas de nuancer la petite phrase de Jean-Pascal Delamuraz qui, parmi les différents avantages du projet des Trois-Lacs, citait le fait que l'Exposition pourrait être visitée en un seul jour. Or, une visite en un seul jour est loin de faire les affaires des hôteliers. Il convient de ce fait de replacer les propos du Conseiller fédéral dans leur contexte initial. En soulignant cet aspect, le chef du Département fédéral de l'économie publique et patron du dossier de l'Expo nationale, tenait en effet avant tout à mettre sournoisement en lumière un des principaux désavantages du projet tessinois. Maintenant que le feu vert a été accordé aux Trois-Lacs, il n'est pas interdit aux initiateurs du projet et à leurs partenaires de faire en sorte que les visiteurs restent le plus longtemps possible dans leur région.

Deux fois plus de recettes

Sans vouloir tomber dans les excès de la politique de marketing de Disneyland, Disneyworld et autres Eurodisney qui ont habilement orchestré la visite de leurs différents sites de manière à ce que les touristes restent plusieurs jours sur place et logent dans leurs propres hôtels, les offices du tourisme et les hôteliers touchés par l'Exposition nationale feraient tout de même bien de s'en inspirer. Car une exposition dont on ne fera le tour qu'en trois jours incitera les visiteurs à effectuer au moins deux nuitées sur place, ce qui se traduira inmanquablement par deux fois plus de recettes.

«Il est cependant impératif de garder les pieds sur terre», observe Yann Engel, directeur de la Fédération neuchâteloise du tourisme. «L'Exposition nationale nous



L'Exposition nationale devrait inciter de nombreux visiteurs à rester plusieurs jours sur place pour visiter les principales localités touristiques de la région des Trois-Lacs, ici Neuchâtel et sa Collégiale. *Photo: Fédération neuchâteloise du tourisme*

permettra avant tout d'accroître la renommée de notre région et d'y attirer un très grand nombre de visiteurs, ce ne sera cependant pas évident de les faire rester sur place. Je suis ainsi d'avis que nous ne devons pas construire d'hôtels supplémentaires à l'occasion de l'Expo de 2001. Contentons-nous de rénover les établissements qui doivent l'être, mais évitons de tomber dans les mêmes travers commis par Albertville».

L'exemple de Lillehammer

«A l'occasion des Jeux olympiques de 1992, on a en effet assisté à la construction de nombreux hôtels dont plus de la moitié sont aujourd'hui sur le point de fermer. Cela, du fait qu'Albertville avait tout misé sur l'événement-même des Jeux sans se préoccuper de la période de l'après-Jeux», poursuit Yann Engel. «Nous devons ainsi nous inspirer de l'exemple de Lillehammer qui n'a jamais perdu de vue d'utiliser et d'entretenir à long terme la formidable renommée acquise lors des Jeux olympiques de 1994». «Cela peut paraître paradoxal, mais, à Neuchâtel, on aura davantage besoin des hôtels pendant toute la phase de mise en place de l'Exposition nationale, que pendant l'exposition à proprement parler. Nous allons certes tout mettre en œuvre pour que les visiteurs s'arrêtent le plus longtemps possible chez nous, mais il faut rester réaliste», conclut Yann Engel. Claude-Alain Rochat, directeur de la Société de navigation sur les lacs de Neuchâtel et de Morat, s'avère quant à lui plus enthousiaste: «Je suis convaincu que de nombreux visiteurs profiteront de l'Expo nationale pour rester plusieurs

jours dans la région des Trois-Lacs. Cela, pour autant qu'on leur propose des forfaits avec des sites-étapes de plusieurs jours, voire même d'une semaine».

Nouveaux hôtels en vue

«Ce qui est sûr, c'est que toute la région des Trois-Lacs attend beaucoup de cette Exposition nationale», ajoute Claude-Alain Rochat. «J'ai ainsi appris que la construction de deux hôtels, à Portalan et à Sugiez, était d'ores et déjà à l'étude. Il en va de même pour l'amélioration des voies de communication afin de désenclaver le plus rapidement possible le canton de Neuchâtel. Les retombées touristiques d'un tel désenclavement seraient

en effet énormes. J'en veux pour preuve l'exemple de Morat. Dès que l'autoroute N1 y est arrivée, nous avons augmenté de 35% le nombre de nos passagers. C'est d'ailleurs ce qui nous a poussé à mettre en chantier notre nouveau bateau, le Fribourg, qui sera inauguré le 6 mai.»

«Il va sans dire que l'attribution de l'Expo nationale à la région des Trois-Lacs devrait se traduire en ce qui nous concerne par l'arrivée d'un ou deux bateaux supplémentaires. Si l'on tient compte qu'environ 10%-20% des 200 000 visiteurs quotidiens emprunteront nos bateaux, notre offre risque bien d'être inférieure à la demande», conclut Claude-Alain Rochat.

«L'Expo de 2001 réanimera l'hôtellerie»

Michel Riba, président de l'Association neuchâteloise des hôteliers et membre de la commission du logement de l'Expo de Lausanne en 1964, semble pour sa part être partagé entre l'avis de Yann Engel et celui de Claude-Alain Rochat: «En tenant compte du fait que l'Exposition nationale attirera également des visiteurs de la Suisse alémanique, du Tessin et des Grisons, on peut logiquement penser que les hôteliers des régions concernées pourront au moins compter sur une nuitée. C'est à nous ensuite, de concert avec les différents offices du tourisme, de faire en sorte de proposer aux touristes des forfaits qui leur permettent de consacrer un premier jour à la visite de l'Expo et un second jour à la

découverte du canton. Pour l'instant, nous nous trouvons encore dans une période transitoire et il faut attendre la conclusion de l'étude de faisabilité avant de tirer des plans sur la comète. Tout ce que je peux dire, c'est que l'attribution de l'Expo nationale à la région des Trois-Lacs constituera pour les hôteliers quelque chose d'extrêmement motivant. Je dirais même qu'elle va réanimer l'hôtellerie de toute une région. Je me souviens que l'Exposition de Lausanne avait permis d'organiser un grand nombre de congrès. Je peux également m'imaginer que de nombreux Confédérés profiteront de cette Expo de 2001 pour visiter notre région avant et après l'Exposition proprement dite».

LM

Glion

Nouveaux propriétaires pour le CIG

Institution-phare du tourisme helvétique, le Centre international de Glion (CIG) est devenu, depuis sa création en 1962, un véritable symbole en matière de formation spécialisée. Rien d'étonnant donc à ce que le pays entier ait l'œil sur cette entreprise lorsqu'il est question qu'elle change de mains. Même si c'est pour mieux assurer son avenir.

JEAN-CHARLES KOLLROS

Le Centre international de Glion, c'est deux noms. Tout d'abord, celui de Frédéric Tissot, précurseur du tourisme moderne, l'homme qui réussit à transformer Lysin de lieu de cure en station moderne et qui ouvrit à Glion la première école hôtelière privée. Le deuxième nom, c'est celui de Bernard Gehri, directeur général, puis président d'une entreprise

de pointe, au bénéfice d'une notoriété de savoir-faire internationalement reconnue. Une personnalité au bras long qui, il y a quelques jours encore, se trouvait en Inde en compagnie du conseiller fédéral Jean-Pascal Delamuraz afin d'y vendre la Suisse et son image.

Songer à l'avenir

Cette reconnaissance planétaire, soutenue par l'existence de milliers d'anciens élèves répartis à des postes de dirigeants, n'empêche cependant pas Glion de devoir songer aujourd'hui sérieusement à son avenir. Plus précisément depuis que la déconfiture de l'empire de Jean-Claude Nicole a conduit la société Ci Com à rechercher un repreneur pour la part qu'elle détient dans Fitt Services SA, entité qui possède le capital-actions de Glion (600 000 francs) depuis douze ans, c'est-à-dire depuis le retrait de la famille Tissot. Fitt Services comme son nom l'indique indirectement («fifty-fifty») était, pour l'autre moitié entre les mains

d'une société basée à Zurich, DFTC, à base de capitaux anglo-irakiens. Le décès d'un important partenaire a, là aussi, précipité les choses.

Connaissances à l'oeuvre

Le fait nouveau, aujourd'hui, c'est qu'un groupe de repreneurs potentiels vient de sortir du bois, annoncé d'ailleurs par Bernard Gehri en personne. Ce groupe a pour leader un homme qui connaît extrêmement bien Glion puisqu'il en a été l'un des plus brillants élèves avant de devenir le président écouté des «Anciens»: Jan Huygen, citoyen belge de 41 ans, également diplômé de Cornell (USA) et ancien directeur d'un célèbre complexe hôtelier de Tenerife.

Signature prochaine

De retour à Glion en qualité de directeur général adjoint, Jan Huygen n'a pas mis longtemps à comprendre que le CIG ne pourrait être que bénéficiaire de la présence d'un actionnariat réellement moti-

vé par la chose touristique. Connaissant parfaitement la maison de l'intérieur, ainsi que les forces en présence, il a réussi à activer un groupe de repreneurs agissant au travers de deux sociétés vaudaises, avec des fonds partiellement d'origine étrangère. La Commission foncière vaudoise (en rapport avec la Lex Koller/Friedrich) a été nantie du dossier sur lequel elle devra se pencher. Compte tenu de cet élément, la signature définitive devrait intervenir dans les prochaines semaines et fera alors l'objet d'une réelle politique de transparence. Une chose est certaine: la solution qui se dessine présente l'avantage d'assurer la pérennité et le développement du CIG, non pas avec de simples partenaires financiers mais avec des repreneurs engagés et réellement intéressés par l'avenir de Glion.

Ce qui ne signifie pas pour autant que la continuité se fera sans aucun changement: la capacité d'adaptation est aussi une haute valeur hôtelière et touristique!

MÉLI-MÉLO

Minotel Suisse: nouveau guide 1995/96. Après avoir changé de nom et de logo, la chaîne Minotel Suisse a également remanié son guide annuel. Celui-ci, tiré à 150 000 exemplaires dans un format de poche très pratique, décrit désormais chacun des 105 hôtels Minotel de Suisse sur une page entière, avec deux photos en couleur, une brève description en quatre langues et un plan permettant d'embrasser d'un seul coup d'œil la situation géographique exacte de l'établissement. L'espace consacré à chaque hôtel est du coup deux fois plus important que dans l'édition précédente. *LM*

*

Autoroute N12: nouvelle carte de visite. Après d'importants travaux d'agrandissement et de transformation, le restaurant de La Gruyère, à Avry-devant-Pont (N12), réouvrira officiellement ses nouveaux locaux le 8 mars. Treize ans après son inauguration et victime de son succès, le premier établissement du canton de Fribourg retrouvera ainsi un nouveau lustre. Les travaux ont porté sur le hall d'entrée qui devrait enfin disposer d'un espace d'information touristique digne des lieux, la réception, les magasins (boutique de fromages Cremo et mini-marché Restoshop), la cafétéria, le restaurant, la terrasse et la cuisine. Au total, le secteur restauration offrira quelque 500 places. Le «clou» de cette modernisation est la «station d'autocars» couverte qui pourra abriter six véhicules et disposera d'une station de vidange d'eau et surtout d'un accès direct au restaurant. *JS*

*

Rénovation à l'Hôtel Elite à Bienne. Etablissement quatre étoiles, l'Hôtel Elite à Bienne envisage d'investir 7 millions de francs pour sa rénovation totale. L'aménagement de seize nouvelles chambres et de deux suites est également prévu. L'hôtel envisage-t-il de devenir un établissement cinq étoiles? Non, a répondu au «Bieler Tagblatt» le directeur Jean-Claude Bondolfi. *MH*

*

Leysin: rénovation de l'Hôtel Central Résidence. Devenu vétuste avec les années, l'Hôtel Central Résidence à Leysin devrait pouvoir bénéficier d'un appréciable renouveau par la démolition puis la reconstruction de son aile «est». L'opération n'est aujourd'hui qu'au stade de l'enquête publique mais sa concrétisation serait bienvenue: l'établissement est le deuxième hôtel de la station par sa capacité d'accueil (200 lits). Faisant suite à une première cure de jouvence, la rénovation envisagée s'inscrit dans le cadre du regroupement des forces hôtelières prévu par Leysin Holding. Les travaux, budgétisés à trois millions de francs, prévoient notamment la création de deux salles de conférences, tandis que les nouvelles chambres réparties sur les différents étages seront toutes dotées d'un balcon. *JCK*

Restauration

Les chaînes veulent leur part de gâteau

Le 13 mars, TGI Friday ouvrira son premier restaurant suisse, à Genève. Après Pizza Hut et McDonald's, la chaîne américaine préfère attaquer ce nouveau marché en démarant par la Romandie. Quant aux chaînes helvétiques, elles grignotent des parts de marchés à la restauration traditionnelle. Lentement, mais sûrement.

VÉRONIQUE TANERG

La recette des restaurants de chaîne est presque toujours la même: un concept novateur, des économies d'échelle, un personnel recruté pour sa cordialité et sa facilité à communiquer avec les clients. Et surtout une embauche à la carte: les collaborateurs doivent être disponibles au moment des coups de feu, même si les horaires de travail ressemblent parfois à un morceau de gruyère.

Pizza Hut a fait ses premiers pas sur le marché helvétique en 1989. Ce spécialiste de la pizza américaine (pâte fine ou épaisse) possède aujourd'hui quatre points de ventes dans la cité du bout du lac (dont deux ouverts l'an dernier), un à Fribourg, à Sion, à Lausanne et à Berne. En 1995, il prendra pied pour la première fois à Zurich au printemps. En cinq ans, Pizza Hut a seulement élargi sa gamme de pizza et son bar à salades. Mais pas de changement de fond: le service rapide (minuté sur la facture) reste l'atout majeur.

Un record

McDonald's dispose actuellement d'un réseau de 48 points de vente en Suisse (50 % sont de filiales et 50 % sont franchisés). La société a débuté son offensive commerciale en 1976 à Genève. Après avoir étoffé son réseau en Suisse romande, elle se concentrera cette année sur la Suisse alémanique: une douzaine d'ouvertures sont prévues (soit le même nombre qu'en 1994). McDonald's emploie 3200 collaborateurs. La chaîne américaine a créé 650 postes de travail l'an dernier et en projette 750 pour cette année. Un record dans la branche. Au niveau du groupe, le géant du fast-food a réalisé un chiffre d'affaires de 23 milliards de dollars en 1993 et il progresse l'an dernier, notamment grâce à l'inauguration de 1000 points de vente supplémentaires.

Action populaire

Malgré l'ouverture d'un «drive-in» à Annemasse, à proximité de la frontière genevoise, le géant américain ne semble pas avoir souffert à Genève. Son idée de créer un menu sans TVA, le Royal Chee-



A l'instar d'autres chaînes de restauration, Mc Donald's se concentrera cette année sur la Suisse alémanique.

Photo: Véronique Tanerg

seburger à 9,90 francs, a apparemment fait un tabac. Certes, le consommateur ne bénéficie que d'une réduction de 65 centimes par achat. Toutefois, l'impact psychologique a été sensible: «Nous avons reçu de nombreux courriers de nos clients nous demandant de prolonger ce menu sans TVA», affirme le porte-parole de McDonald's Suisse. «A tel point que nous sommes en train de réfléchir pour prolonger cette action».

Enfin, les consommateurs romands devront attendre le 13 mars pour découvrir le concept de TGI (Thank God It's Friday). Cette chaîne commerciale la cuisine de l'Oncle Sam et propose une gamme d'une centaine de cocktails. De quoi satisfaire tous les goûts!

Les chaînes helvétiques

En introduisant sa troisième génération de restaurants, Mövenpick entend bien conforter sa position de leader (698,2 millions de francs de chiffre d'affaires). Après la restauration haut de gamme, puis le self-service, l'enseigne à la moustache a introduit un concept situé à mi-chemin entre les deux: le Palaviron. Ce dernier, testé à Cologne, puis à Zurich, permet au consommateur de se servir au buffet autant de fois qu'il le souhaite ou de se faire servir à table, mais de ne payer qu'à la sortie. Le personnel est recruté pour sa cordialité et non pas pour

ses connaissances gastronomiques. Il s'agit d'une formule «à la bonne franquette», où les clients doivent se sentir «comme chez eux». Mövenpick recherche actuellement un emplacement au centre de Genève pour ouvrir un nouveau restaurant.

Coop et Migros aussi

Une troisième enseigne est venue compléter la palette d'offre de Migros (697 millions de francs de chiffre d'affaires): Migrolino. Il s'agit d'un service en «free-flow»: le consommateur paye ses plats au poids. Il vient se greffer sur les «Gourmessa» et les «Mi Gusto». La filiale restauration de la coopérative zurichoise a progressé de 2,7 % et ouvert deux restaurants supplémentaires (d'où un total de 203).

Coop, pour sa part, a ouvert cinq restaurants en 1994 et réalisé un chiffre d'affaires de 168 millions de francs. Dans 121 restaurants, tous les plats, chauds ou froids, se payent au poids. Merkur a mis la pédale douce sur la restauration. Il a terminé l'année avec 67 restaurants après en avoir fermé trois, en Argovie et aux Grisons. Son objectif est d'affirmer son identité en réduisant sa diversité. Il limite à sept le nombre de ses enseignes (contre une douzaine l'année précédente). Il s'agit du Bistro (10 points de ventes), d'Al Forno (6), du Café (15),

de Restella (4) et du Buffet Expresso (14) et d'Expresso (2). Ainsi, il compte repartir sur de bonnes bases à l'attaque du marché en 1995.

Fleur ou crocodile

Difficile pour les consommateurs de faire la différence entre Manora et Manora. Il s'agit de deux enseignes au même nom, mais deux entités différentes appartenant toutes deux au groupe Maus et Nordmann. Et tous ont le même concept: des self-services où les plats sont préparés devant le client, service jusqu'à 22 heures et ouverture sept jours sur sept. L'enseigne est le seul moyen de les différencier: la fleur ou le crocodile. Le siège de ce dernier se trouve à Genève. Il possède six restaurants et prévoit d'en ouvrir deux cette année, à Hinwil (ZU) et à Viège (VS). Les 30 restaurants «à la fleur» sont implantés dans des centres commerciaux.

Mais la star 1994 du marché helvétique de la restauration est sans conteste la sandwicherie. Des points de ventes de sandwichs ont poussé comme des champignons à travers tout le pays. L'Orient-Express, spécialisé dans les kebabs à emporter, possède désormais une dizaine de points de ventes. Coop a créé le Lord Sandwich. Crise économique et chômage obligent: les Suisses se sont serrés la ceinture, l'an dernier!

PUBLICITÉ

pour le professionnel



Restauration

Des recettes pour augmenter le profit

Existe-t-il des recettes infaillibles pour augmenter le profit en restauration? A la lecture d'un ouvrage écrit par deux restaurateurs américains et devenu best-seller depuis lors, on pourrait effectivement le penser. Cautionnées par de grands professionnels et utilisées par les plus grands groupes américains, les méthodes préconisées semblent en tout cas porter leurs fruits...

JEAN-PIERRE GROBART, PARIS

Les auteurs de l'ouvrage intitulé «Le service qui vend! L'art du profit en restauration», Jim Sullivan et Phil Roberts, ont créé une société de formation qui propose des séminaires, un livre, une vidéo, un guide du formateur ainsi qu'un manuel de l'employé. Le livre est d'ailleurs le plus important best-seller de la profession en Amérique du nord depuis trois ans, avec un demi million d'exemplaires vendus. L'ouvrage arrive en France, où la société s'est par ailleurs implantée. Il a été adapté en français par deux personnalités du monde de la restauration: Michel Kossossey, délégué général du Lea-

ders Club, et Daniel Majonchi, président directeur général de Chantegrill, l'une des principales chaînes françaises de restaurants. Nestlé Foodservice a également participé au lancement du livre dont elle approuve le contenu. Aux Etats-Unis, les plus grandes chaînes d'hôtels et de restaurants (Marrion, Holiday Inn, Hard Rock Café, Planet Hollywood, etc) font régulièrement appel aux services des deux auteurs.

Plus qu'une recette

En apparence, la méthode a plutôt l'allure d'une recette déjà vue dans les manuels scolaires. Les objectifs généraux sont d'améliorer le service, de contrôler les coûts, de réduire la rotation du personnel, d'accroître la fréquentation ou encore d'augmenter les ventes et les profits. Le livre révèle ainsi «67 façons d'augmenter l'addition d'un dollar ou plus par personne», «101 façons de vendre plus de hors-d'œuvre, de suppléments, de vin et de desserts», «14 façons de réduire les coûts», «31 façons de changer vos preneurs de commandes» en vendeurs, «Six façons de motiver les jeunes employés», «12 façons d'améliorer votre marketing de voisinage», 26 façons d'améliorer le service», etc. Les méthodes développées par les auteurs ont été mises au point il y a dix ans,

pour faire face à la récession économique qui sévissait aux Etats-Unis. Elle ressemble certes à un cours de management ou de gestion. Mais ce n'en est pas un. C'est bien plus que cela.

Guide pratique

Certaines notions évoquées font bien partie des enseignements dispensés dans les écoles hôtelières. Mais elles ne sont pas pour autant appliquées par les professionnels. D'autant que des notions comme le management ou les ressources humaines étaient quasiment étrangères au monde de l'hôtellerie dans un passé encore proche. De plus, les ouvrages de Jim Sullivan et Phil Roberts ne se contentent pas d'exposer les principes, ils livrent également les clés de leur mise en application, à la façon d'un guide pratique. Mais surtout, les auteurs introduisent une notion nouvelle et essentielle: le marketing interne. Ce concept, qui regroupe le management, la formation, la vente, la technique ou encore la gestion, est une nouvelle façon d'appréhender le fonctionnement global d'un établissement de restauration. Pour cette raison au moins, les ouvrages de Phil Roberts et Jim Sullivan méritent plus qu'un coup d'œil. A chacun ensuite de se faire son opinion...

COUP DE FIL À...



Susy Sinisi

Directrice de l'Office du tourisme de Sainte-Croix

Vous avez accueilli le week-end dernier la 10e édition du désormais célèbre Carnaval de Sainte-Croix et vous vous apprêtez à organiser, samedi et dimanche, une course internationale de chiens de traîneaux. Quel est, pour votre région, l'impact touristique de ces deux manifestations?

Il est vraiment très important et deux chiffres sont peut-être plus explicites qu'un long discours: alors que la région du Balcon du Jura, composée des communes de Sainte-Croix, Bulle et Mauborget, ne comporte que 5000 habitants, nous accueillons chaque année 30 000 personnes pendant les trois jours du Carnaval.

Après avoir modestement débuté en 1985, le Carnaval a pris chaque année davantage d'ampleur et, depuis 1993, il a toujours attiré quelque 30 000 visiteurs. Cette année, pour son 10e anniversaire, il a réuni une dizaine de «guggemusiks» de Suisse allemande, du Tessin et de Suisse romande, ainsi que plusieurs sociétés de carnaval de Suisse et même de Bretagne avec un groupe d'Allaire.

Le Carnaval de Sainte-Croix est ainsi incontestablement devenu un des événements touristiques les plus importants de la région. Il ne complète en effet pas seulement notre offre hivernale, essentiellement axée sur le ski de fond et le ski alpin, mais il contribue également de façon non négligeable à animer la station en cette période de haute-saison. Les quinze derniers jours de février et la première semaine de mars correspondent en effet aux vacances scolaires et comme nous touchons aussi bien la Suisse que la France du Nord et la région parisienne, ces vacances s'étendent sur une période relativement longue. Cette période englobera ainsi également la course internationale de chiens de traîneaux qui accueillera, samedi et dimanche, une centaine de «mushers» de Suisse, de France, d'Italie, de Belgique, des Pays-Bas et d'Allemagne, accompagnés d'environ 500 chiens. Différentes courses, de sept à 42 km, seront proposées pendant ces deux journées de compétition.

*Propos recueillis par
Laurent Missbauer*

Valais

Les parlementaires au chevet du tourisme

Avec l'entrée en matière sur de nouvelles lois cantonales, une semaine importante pour le monde touristique valaisan vient de s'achever. Hôteliers, restaurateurs et professionnels du tourisme sont désormais au centre des débats.

ALEXANDRE BOCHATAY

Incontestablement, le monde politique prend conscience de l'importance du tourisme dans un canton où le tiers de la population active est directement concernée par cette principale activité économique valaisanne. La semaine passée, à l'occasion de sa session ordinaire, le Grand Conseil a examiné plusieurs lois qui vont modifier le paysage professionnel de la branche. Nouvelle loi sur l'hôtellerie et la restauration, loi sur le tourisme et diverses motions et interpellations ont constitué l'essentiel d'un menu parlementaire copieux, mais primordial pour l'avenir de la seule activité économique valaisanne qui paraît encore résister à la mauvaise conjoncture ambiante. Il s'agit donc de ménager cette industrie d'avenir, tout en améliorant considérablement ses structures parfois jugées inadaptées aux nouvelles données commerciales.

Qualité en point de mire

Au chapitre des établissements publics, les députés ont entamé le deuxième débat sur la nouvelle loi réglant l'ensemble des activités de l'hôtellerie, de la restauration et du commerce de boissons alcooliques. La suppression de la clause dite du besoin, maintenue lors du projet initial, a définitivement été approuvée. L'augmentation prévue des taxes et redevances a cependant suscité plusieurs critiques et interrogations. Et de rappeler la forte pression fiscale que subissent les tenanciers, notamment depuis l'introduction de la TVA. Interpellé à ce sujet, Raymond Deffer, chef du Département de l'économie publique, avait toutefois rappelé que l'augmentation de 20 % de la redevance annuelle resterait supportable si l'on tenait compte que le renchérissement a été de 80 % depuis 1975, date de la dernière loi. Les députés ont finalement voté en faveur d'une augmentation de 10 % seulement.

Vers une superstructure

En pratique, la loi vise la promotion de la qualité dans l'hôtellerie et la restauration. Amélioration de la formation professionnelle et continue, accueil et servi-

ce à la clientèle, exigences en matière d'installations et de constructions, revalorisation des métiers de l'hôtellerie en constituent les axes principaux. L'amélioration de la formation des hôteliers et des cafetiers-restaurateurs telle que le prévoit la loi a d'ores et déjà acquis de nombreux suffrages. Cette formation sera notamment plus longue et s'adressera aux personnes possédant déjà certaines connaissances dans ce secteur d'activité. Pour les autres, un concours d'admission est envisagé. Quant à la loi sur le tourisme, elle devrait marquer un tournant dé-

cisif pour le canton. Les acteurs disposeraient alors d'une véritable structure juridique afin de mieux profiter des synergies en présence.

Politique cantonale

Ce projet de loi comporte quatre points forts destinés à professionnaliser les structures touristiques cantonales. La création d'une organisation faîtière, qui pourrait s'apparenter à une Chambre valaisanne du tourisme, le financement, la formation professionnelle et le statut des guides de montagne et professeurs de ski

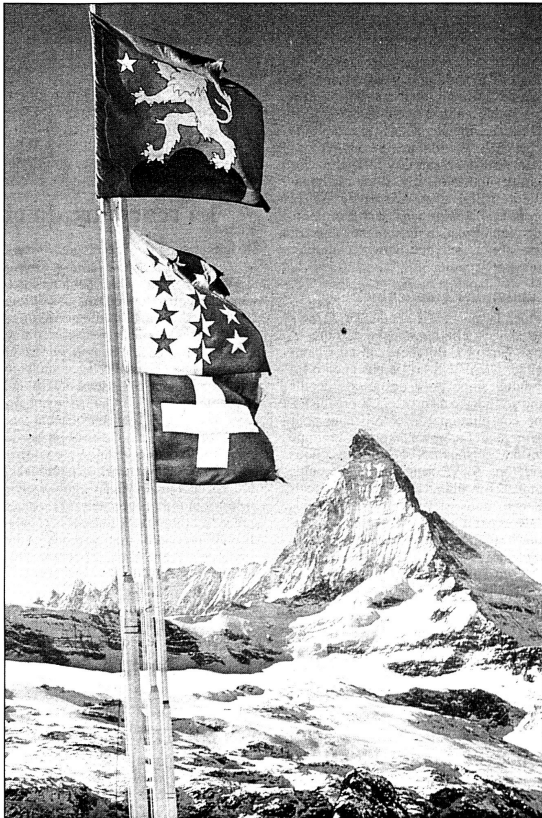
constituent l'ossature principale de cette nouvelle loi. Comme l'a précisé Raymond Deffer, il s'agit d'élaborer une véritable politique cantonale du tourisme avec tous les partenaires directement concernés. Mais pas question de demander à l'état de mettre en place la structure de cette organisation faîtière. «Cette tâche incombe exclusivement aux professionnels de la branche».

Ainsi, hôteliers, cafetiers-restaurateurs, campings, agences immobilières, remontées mécaniques, centres thermaux, écoles de ski et autres associations de sentiers pédestres directement intéressées à l'activité touristique devront proposer le concept de cette nouvelle Chambre valaisanne du tourisme. Dans cette perspective, l'actuelle UVT, jusqu'alors chargée d'effectuer la promotion et le marketing du «produit» Valais en Suisse et à l'étranger, disparaîtrait pour être totalement assimilée aux nouvelles tâches de la future association faîtière.

La bataille du tiroir-caisse

Si l'opportunité d'une telle loi fait l'unanimité, il n'en va pas de même du chapitre concernant les taxes de séjour et d'hébergement, élevées respectivement de 2,16 à 4 francs et de 25 à 50 centimes. Les radicaux proposent de les remplacer par l'introduction d'une taxe foncière touristique, touchant les résidences secondaires situées dans les communes dotées d'une société de développement. Cette solution rejoint partiellement la revendication des hôteliers qui souhaiteraient une plus grande participation de tous les bénéficiaires du tourisme. Pour ce faire, la loi prévoit pourtant la possibilité d'introduire une taxe d'encouragement touristique impliquant tous les bénéficiaires et commerçants qui tirent profit directement ou indirectement du tourisme. Mais cette décision serait du ressort des communes.

«Aucune chance d'être appliquée dans les petites et moyennes stations», rétorque Eric Bisels, de l'Association hôtelière du Valais. «Les grandes stations disposent déjà d'un pool de financement commun, mais quelle assemblée primaire de village oserait imposer une nouvelle forme de fiscalisation à ses citoyens?». Même credo chez les socialistes qui prétendent que cette loi ne s'apparente qu'à une réforme fiscale, sans changement en profondeur comme un rééquilibrage entre l'hôtellerie et la parahôtellerie ou encore l'amélioration des conditions de travail dans le tourisme. Des revendications qui promettent de vives discussions lors du deuxième débat, l'automne prochain.



La nouvelle loi cantonale prévoit la possibilité d'introduire une taxe d'encouragement touristique. Toutes les communes sont-elles prêtes à jouer le jeu?

Photo: hr

Riviera vaudoise

Riche année pour le tourisme veveysan

Frappée de plein fouet par la récession, Vevey trouvera-t-elle son salut dans le tourisme? A cinq ans de la prochaine Fête des vigneronniers en tout cas, les responsables de l'Association des intérêts de Vevey et environs (ADIVE) peuvent tirer un bilan réjouissant de l'année écoulée, couronnée par l'incroyable succès de la Schubertiade.

JEAN-CHARLES KOLLROS

Trois jours de grâce. Du 9 au 11 septembre derniers, les rues de la vieille ville avaient retrouvé une animation que l'on croyait oubliée depuis les célébrations du 700e, voire depuis la dernière Fête des vigneronniers. En sortant la musique des salles de concert, les organisateurs du festival ont fait des rues basses un vaste lieu de rencontres et de découvertes, qui aura séduit quelque 35 000 mélomanes, attirés au moins autant par les 150 concerts au programme que par le charme d'une certaine atmosphère.

Événement majeur

Manifestation-phare, la Schubertiade est venue couronner une année particulièrement faste pour le tourisme veveysan, dont les responsables estiment les retom-

bées hôtelières à quelque 14 400 nuitées. «Malgré la crise, les gens continuent à venir à Vevey», note avec satisfaction le président de l'Adive, François Margot, convaincu que cette dynamique doit se poursuivre dans la perspective de la Fête des vigneronniers de 1999.

1200 bénévoles

En attendant cet événement majeur, 1994 aura également été l'année du Grand prix des villes sportives, en mai (250 athlètes et 500 accompagnants), de la première exposition Explora au Jardin du Rivage (37 000 visiteurs), de la course cycliste «Rominger Classics», une autre première qui vit près de 2700 coureurs amateurs accompagner les pros de Vevey à Crans-Montana et du passage sur la Riviera de la seconde édition du Marathon de Lausanne, en octobre. Sans oublier bien sûr les traditionnels rendez-vous des Marchés folkloriques de l'été, du Festival du film de comédie (7000 spectateurs pour la 14e édition), du Triathlon de la Riviera et de la Foire de la Saint-Martin, 526e du nom.

Un succès qui a son prix: comme l'a expliqué le directeur de l'Office du tourisme, Patrick Henry, l'organisation des ces différentes manifestations aura nécessité la collaboration de plus de 1200 bénévoles et coûté quelque deux millions de francs. Investissement rentable si l'on songe aux 130 000 visiteurs que ces actions auront permis d'attirer à Vevey.

Hôtellerie et restauration

Prévisions pessimistes

Le vent de la reprise économique n'est pas perceptible dans l'hôtellerie et la restauration suisse. Loin s'en faut. La dernière enquête conjoncturelle du Centre de recherches conjoncturelles de l'Ecole polytechnique fédérale de Zurich (KOF) fait en effet état de prévisions pessimistes.

Il est apparu qu'à l'exception des établissements situés dans les grandes agglomérations, les entreprises interrogées s'attendent pour le premier trimestre 1995 à un recul marqué du chiffre d'affaires. Raison notamment avancée: l'introduction de la TVA. Les régions de montagnes évoquent en plus l'adoucissement des températures.

L'enquête, à laquelle ont participé 429 établissements, dont 220 établissements hôteliers et 209 restaurants, a révélé que dans la restauration les prévisions pessimistes dominent, et ceci pour la première fois depuis un an. Dans l'hôtellerie, le volume des réservations a «fortement» baissé par rapport à celui de l'an dernier. Le 4e trimestre 1994 n'a pas été favorable non plus. La situation bénéficiaire et les chiffres d'affaires ont à nouveau reculé, écrivent les experts du KOF. Ils remarquent notamment qu'avec 54,5 %, le taux d'occupation dans l'hôtellerie a atteint le taux le plus bas de ces dernières années. MH

Gruyère et Val d'Anniviers

Avec TACT au service du tourisme réceptif

TACT ou «Toute action à caractère touristique»: c'est l'enseigne sous laquelle Jacques Berset, qui a assumé la direction de l'Office du tourisme de Grimentz (VS) puis celle de l'Association touristique de la Gruyère, vient d'ouvrir une société de tourisme réceptif. A buts effectivement multiples et présentant l'originalité de promouvoir deux régions.

JOSÉ SEYDOUX

«Il est extrêmement difficile, pour un hôtelier ou une agence de location parahôtelière, d'inclure dans son budget tant promotionnel que personnel, et ce à titre individuel, le genre d'activités que propose TACT: la création, le suivi, la promotion de produits spécifiques», explique Jacques Berset. Titillé par les problèmes de commercialisation, il propose à ses partenaires toute une palette de services: élaboration de produits thématiques (vacances, excursions, séminaires, incentives, événementiel) et vente directe ou en collaboration avec des tiers, activités de marketing, création de matériel promotionnel, courtage dans l'immobilier de loisirs, représentation de produits existants comme les Euro-Relais. L'agence TACT se veut un complément direct de l'action des orga-

nismes en place, en particulier les offices du tourisme, surtout les offices locaux déjà très occupés par leurs fonctions d'accueil, d'information, d'animation. Fourmillante d'idées, elle propose aussi, grâce à sa collaboration avec huit hôtels, des «Vacances Casino»: vacances-concours basés sur des semaines ou des week-ends thématiques (hobbies liés à la pêche, à la randonnée, à la photo, à la peinture, au VTT, etc.) et dont les prix ne se gagnent pas dans des salons du tourisme mais au cours du séjour. Une brochure spéciale en fournira tous les détails.

Priorité au marché suisse

Jacques Berset, dont le bureau TACT est implanté à Charmey, désire travailler en priorité sur le marché suisse et dans les régions limitrophes. La localisation de ses produits en Gruyère et dans le Val d'Anniviers – dont les offices de tourisme semblent ravis de cette initiative – permet de jouer sur deux régions offrant de nombreuses similitudes à l'exception de l'altitude. Ce choix confirme la nécessité, dans ce pays, de promouvoir le tourisme, sinon de le concevoir et de l'organiser – en fonction de critères géographiques et culturels. En tant qu'entité touristique, la région seule est en mesure de se profiler de manière attractive sur les marchés de proximité, c'est-à-dire auprès de la clientèle européenne.

Genève

Pas de TVA pour Telecom?

Les hôteliers du canton de Vaud et de Neuchâtel plangent cette semaine sur le dossier Telecom. Décideront-ils, comme leurs homologues genevois, d'exonérer de TVA toutes les réservations effectuées pour ce gigantesque salon?

En décembre dernier, la Société des hôteliers de Genève a annoncé qu'elle prenait à sa charge la TVA sur les réservations effectuées pour le salon Telecom 95. Cette initiative a été prise sans consultation préalable avec les sociétés hôtelières des autres cantons romands. Il fallait faire vite, car les exposants, informés le 6 décembre sur le déroulement du salon, avaient vertement critiqué ces frais supplémentaires, la TVA constituant un surcoût important pour les grandes entreprises. De plus, Berlin et Chicago avaient déjà fait leur entrée dans la course à Telecom 99. Pas question pour les hôteliers genevois de rester les bras croisés. Ils ont profité d'une réunion pour «offrir» cette nouvelle taxe à leurs hôtes. Ce n'est que le 24 janvier, que le chancelier du canton de Genève, également président du groupe de liaison pour Telecom, a envoyé un courrier aux quatre sociétés hôtelières romandes (à l'exception du Jura) pour leur demander de suivre l'exemple de leurs homologues genevois. Et d'insister sur le rôle de la branche: «Les hôteliers ont un rôle décisif à jouer dans la bataille pour le maintien en Suisse de cette importante manifestation». L'Association cantonale vaudoise des hôteliers (ACVH) et celle de Neuchâtel plancheront cette semaine sur ce sujet. Victor Almiéri, président de la société des hôteliers de Fribourg refuse de prendre position sur l'exemption de la TVA pour les participants à Telecom. Il se montre toutefois réservé à l'égard d'une nouvelle exception: «A Fribourg, le mot d'ordre est de ne pas payer la TVA sur la taxe de séjour puisqu'il s'agit déjà d'une taxe. Alors, si l'on doit encore faire des exceptions, à quoi sert la règle?»

1/7



PAPIER-BOUCHON

Un certain nombre d'idées reçues à l'épreuve du palais

Qu'est-ce qui influence le goût du vin? Le modeste amateur répondra: «L'ambiance, quand on boit un verre». L'œnologue pur et dur affirme: «Tout». Verre à la main, quelque dizaines de vigneron de la grande coopérative UVAVINS, à Tolochenaz, ont mesuré l'impact de la technique sur le vin. Instructif.

PIERRE THOMAS

UVAVINS, c'est 640 sociétaires réunis dans une fédération des caves coopératives de La Côte, totalisant 480 ha. Depuis quinze ans, l'œnologue Philippe Cortthay, accompagné du responsable viticole Gilles Cornut, invite les vignerons à comparer des essais de vinification. Sur le millésime 1993, il y en a eu la bagatelle de 150. But premier de l'exercice: tordre le cou au principe «On a toujours fait comme ça...» Deuxième objectif: répondre à des questions techniques, preuve à l'appui.

Condamner la machine?

Preniez la machine à vendanger. Depuis des années, elle n'empêche de faire de bons vins ni à Bordeaux, ni en Champagne. UVAVINS ne l'a pas encore introduite, sinon pour des essais depuis cinq ans. «Rien ne presse! On organisera une consultation l'hiver prochain pour savoir si on l'adopte», explique Philippe Cortthay. «Nous les œnologues, nous préférons la vendange manuelle, plus simple à travailler. Hormis cette difficulté que nous devons résoudre, nous n'avons pas d'argument contre la machine». Pour qu'elle ne mette pas en péril la vendange, il faut que le raisin soit à sa maturité optimale, qu'il soit transporté rapidement à la cave, afin d'éviter la ma-

cération au fond d'une remorque, et que sa réception soit efficace. Trois conditions précises, auxquelles il faut ajouter une adéquation entre la vendange et le pressoir, tel celui, pneumatique, à membrane centrale, en place à Nyon. Ces précisions, les techniciens les ont données après une dégustation à l'aveugle: verre no 1, vendange manuelle, verre no 2, vendange mécanique. Préférence gustative: 33 à 13 en faveur de la machine! UVAVINS étudie aussi sur son domaine de l'Oujonnet une mécanisation partielle de la vendange manuelle.

Terroir? Faux goût!

Dix-huit verres passeront à la moulINETte des dégustateurs, pour tirer au clair des questions techniques. Quel trèfle employer pour enherber les vignes? Telle sorte concurrence les ceps et «boit» de

l'eau. Dans le vin blanc, cette déshydratation se traduit par un goût prononcé de maturité, de réduit, de foin. Et comment se gargariser du terroir, vertu chantée à tue-tête en Bourgogne et chez nous? Voilà trois verres contenant des vins issus d'une même parcelle, mais dont la matière première a subi des traitements phytosanitaires différents. Seul le troisième paraît dégager «du terroir». Philippe Cortthay le condamne d'entrée: ce goût-là est un défaut qui masque le fruit. Prenez encore le bon vieux cuivre, utilisé depuis le début du siècle dans la viticulture. Il revient en force, essais à l'appui, au détriment de produits chimiques plus sophistiqués.

Le plein de chardonnay

L'ensemble de la démonstration sert à faire comprendre aux professionnels

«combien la manière de mener la vigne est importante et la vinification non négligeable». Pour l'encépagement en blanc, UVAVINS estime avoir fait le plein de chardonnay et s'oriente vers le pinot blanc, dans la région de Nyon, le sauvignon et le gewurztraminer à Morges.

Garder les vieilles vignes

On passe aux rouges. Le gamay développé à Caudoz/Pully a une mauvaise image. Il suffit pourtant d'en contrôler la charge, autour du kilo par mètre carré pour conserver des arômes intéressants. La question de l'ouillage et du coupage - apport de vin pour compléter une cuve ou pour corriger des défauts de structure ou de couleur - peut se résoudre sans avoir recours à des vins médicinaux étrangers. UVAVINS encourage la plantation de deux nouveaux cépages dérivés du gamay et du reicheinstein (un raisin blanc allemand), le gamaret et le garanor. En 1994, la coopérative en a vendangé quatre hectares vinifiés pur ou en assemblage.

Il ne faut pas rêver

Philippe Cortthay exhorte les vignerons à conserver «un potentiel de vieilles vignes suffisant, pour éviter de faire disparaître le capital-plante». On le sait: de vieux cépages donnent de meilleurs vins que de jeunes vignes. Grâce à des professionnels à tous les échelons et à une forme de dynamique de groupe, une coopérative a les atouts en main pour réussir de bons vins. Au moment où les rendements ne sont plus synonymes de rentabilité, la différence manichéenne entre vin de coopérative et vin de propriétaire-encaveur tend à s'estomper. Il ne faut pas rêver: il y a de bonnes coopératives et de mauvais vignerons...

La rencontre du chef et de l'œnologue

De la rencontre de l'œnologue Philippe Cortthay et du chef Bernard Ravet, de Vuflens-le-Château, sont nés six vins «de collection». Dans l'édition 1994-95 de ce petit catalogue nommé «Le vin vivant», deux perles: un pinot noir de Morges 1993, tout en fruit, d'une grande élégance, avec un bon fond tannique et une légère amertume en finale, gage d'un vieillissement de deux à trois ans. Issu de plusieurs variétés du cépage bourguignon, à la récolte limitée à 60 hl/ha, il a été vinifié «à la bourguignonne». Le chardonnay du Pays de Vaud 1993, de vignes toutes âgées de plus de quinze ans, révèle également une étonnante finesse, avec une discrète présence de la barrique, et un remarquable équilibre. Ces deux vins s'ajoutent à une gamme déjà classique:

un pinot blanc, vin plus corsé, un gewurztraminer aromatique avec un apport de raisins passerillés, un chasselas sur lie, passé dans le bois et un gamay non filtré, vinifié sans SO₂. Toute la série tient à la fois du haut de gamme, vendu comme tel de 12 (chasselas) à 18 francs (pinot noir), et de la démonstration du savoir-faire d'UVAVINS. La coopérative va aussi miser sur l'exportation, avec le géant valaisan Pro-Vins. Dès le 1er mars, un représentant à New York, et un importateur, feront connaître six vins suisses à 10-12 dollars la bouteille. Si aucun objectif exact n'a été annoncé, on ne cache pas, à Tolochenaz, que cette voie américaine devrait permettre d'écouler plusieurs dizaines de milliers de bouteilles par an...

PT

FORMATION

Cuisinière/Cuisinier

en hôtellerie et restauration avec brevet fédéral

Un cours de cinq semaines est organisé à Pully. Il se déroulera au Centre de formation professionnelle de la Société vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers. Examen 1996.

Une séance d'information est prévue le

Jeudi 9 mars 1995 à 15 h 00

au Centre de formation SVCRH à Pully

Tous renseignements complémentaires peuvent être obtenus au secrétariat de la Commission vaudoise de formation professionnelle pour les cafés-restaurants et hôtels, Mme G. Banderet, Av. Général-Guisan 42, 1009 Pully, ☎ 021 729 92 81, qui prendra volontiers les inscriptions pour la séance d'information.

73594/07490

Le comité d'organisation du

Concours culinaire de Crans Montana

tient à remercier les maisons et personnes suivantes pour leur soutien!

DYHRBERG AG, KLUS; BÉARD S.A., MONTREUX; GENETTI, VEVEY; MULHAUT, ROMANEL; CHERMIGNON S.A.; LAITERIE MAGNIN, MONTANA; GERBER BOULANGERIE-CONFISERIE, MONTANA; AGROL S.A., SIERRE; FRIPPO, MONTANA; PITOEU, SION; HUGO DUBNO, ZÜRICH; VINUM S.A., BIENNE; KADI AG, LANGENTHAL; CAVE ST. LUC, FLANTHEY; LE REGENT, CRANS; LE FLEURISTE, MONTANA; LE CAVEAU, CRANS; LATHION VOYAGES, SION; HACO AG, GÜMLIGEN; VALCRÈME, SIERRE; ALDO REY; COLLINE DE GÉRONDE, SIERRE; JACQUES KERNEN; JOURNAL DE SIERRE; CANAL 9, SIERRE; LE NOUVELLISTE, SION; 24 HEURES; LA TSR; SSC; UH

73593/383498

IMMEUBLES

A vendre sur le Port de PAIMPOL (Bretagne).

Hôtel Bar

murs et fonds, 21 chambres et bel appartement.

Téléphone 0033 93 61 01 90

P 73550/44300

Très belle affaire

A vendre dans la région de Trois Rivières (province de Québec), dans un beau site en bordure du St.-Laurents

Hôtel-Restaurant de style

comportant 3 salles à manger de 100 places (verrière), un bar de 56 places (terrasse) et un appartement. Cette établissement jouit d'une renommée enviable en gastronomie Suisse et Française.

Pour information écrire à: Dessureault, Leblanc, Leblure C.P. 1356 A.S., M. Martineau Trois-Rivières, G9A 5L2 P.Q., Canada Fax: 418/362-3054

73437/213594

A vendre (avec les murs et mobilier) dans le Valais central

région touristique et industrielle, à 20 min. des stations de ski

magnifique hôtel

(21 chambres, 46 lits)

café-restaurant

Situation idéale. Chiffre d'affaire important. Etablissement en plein essor et pouvant être encore développé. Fonds propres importants nécessaires. Hypothèque à disposition. Intermédiaires et curieux s'abstenir.

Faire offre sous chiffre S 036-234396, à Publicitas, case postale 747, 1951 Sion.

P 73079/44300

ECOLE
HOTELLIERE

GENÈVE

TRADITION, DYNAMISME, pour une recette gagnante

Une Institution de la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers (FSCRH) qui forme des cadres et des futurs chefs d'entreprise de la restauration et l'hôtellerie.

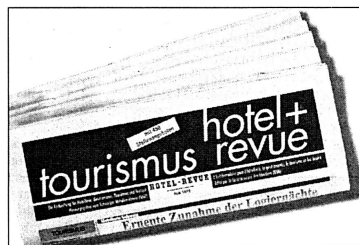
Depuis 1914 au service de la formation

Nos diplômes sont 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.

73328/92201



Vous êtes pressé?...

...transmettez alors vos annonces par **téléfax**.

24 heures sur 24.

Au numéro **031 370 42 23**.

Hotelierverein St. Gallen

Hotelier-Geschenk zum Jubiläum an die Stadt St. Gallen

Aus Anlass seines 75-Jahr-Jubiläums hat der Hotelierverein St. Gallen der Stadt St. Gallen ein Gemälde von Willy Koch (1909–1988) geschenkt. Das grossformatige Bild wurde in den fünfziger Jahren für das Fasnachtsprogramm in der legendären «boat de nüt» der Seeger-Bar geschaffen und stellt eine Festszene auf dem Kinderfest-Platz dar. Kürzlich wurde das Bild im Schulhaus Rotmonten, wo es seinen neuen Standort fand, im Rahmen einer kleinen Feier offiziell übergeben.

Von 1951 bis 1961 präsentierte der unvergessene Fasnächter *Johann Linder* in der Seeger-Bar seine Schmelzbänke, deren Sujets jeweils durch «Helgen» des St. Galler Malers *Willy Koch* illustriert wurden. Diese für den Tag geschaffenen, skizzenartigen Bilder, die heute sowohl wegen ihrer historischen Bedeutung wie aufgrund ihrer künstlerischen Frische hochgeschätzt sind, wurden von den Brüdern *Eugen* und *Otto Schottdorf*, damalige Seeger-Barmen und spätere Hoteliers, gesammelt und für die Nachwelt sicher gestellt. Eines der bedeutendsten Bilder aus dieser Folge, ein grossformatiges Kinderfest-Bild, wurde kürzlich vom Hotelierverein erworben, der es aus Anlass seines 75jährigen Bestehens der Stadt schenkte. Als Standort wurde die



Von Hotelier zu Hotelier: Otto Schottdorf (Mitte) und Hoteliervereins-Präsident Peter Musa, links Stadtmann Dr. Heinz Christen. Foto: zvz

Eingangspartie jenes Schulhauses gewählt, das dem Kinderfestplatz am nächsten liegt: Rotmonten.

Unverminderte Vitalität

An der Übergabe, die mit Liedern von zwei Schulklassen aus Rotmonten umrahmt wurde, erinnerte der Präsident des Hoteliervereins, *Peter Musa*, an die erfreuliche Entwicklung des St. Galler Hotelgewerbes in den letzten 25 Jahren und drückte seine Freude über die unverminderte Vitalität des Hoteliervereins aus. Stadtmann *Dr. Heinz Christen*

dankte namens der Stadtbehörden für das grosszügige Geschenk, das in der Eingangshalle des Schulhauses Rotmonten einen würdigen Standort gefunden habe. Der Hotelierverein St. Gallen hatte die Stadt schon vor 25 Jahren mit einem Bild beschenkt. Damals handelte es sich um ein Werk des italienischen Künstlers *Giuseppe Santomaso*, das im ersten Stock des Rathauses hängt und heute zu den wertvollsten Stücken der städtischen Bildersammlung zählt.

Dr. O. Bergmann
Stadtschreiber St. Gallen

SHV TEILT MIT

Ordentliche Delegiertenversammlung

Im Sinne von Artikel 24 und 29 der Statuten teilen wir Ihnen mit, dass die Verbandsleitung die ordentliche Delegiertenversammlung festgesetzt hat auf Montag/Dienstag, 22./23. Mai 1995 im Fürstentum Liechtenstein.

Terminplan (Artikel 24 Statuten): Anträge zur Aufnahme von Geschäften auf die Traktandenliste sind dem Hauptsitz SHV schriftlich einzureichen bis spätestens Montag, 27. März 1995.

Der Versand der Traktandenliste und Beschlussunterlagen erfolgt am Montag, 10. April 1995.

Abänderungs- und Gegenanträge sind dem Hauptsitz SHV schriftlich einzureichen bis spätestens Montag, 8. Mai 1995.

Schweizer Hotelier-Verein
Alberto Amstutz Präsident
Heinz Probst Direktor

COMMUNICATIONS SSH

Assemblée ordinaire des délégués

En application des articles 24 et 29 des statuts, nous vous informons que le Comité exécutif a convoqué une assemblée ordinaire des délégués pour les lundi et mardi 22 et 23 mai 1995 dans la Principauté du Liechtenstein.

Calendrier (Article 24 des statuts SSH): Les propositions visant à faire inscrire un objet à l'ordre du jour sont à adresser par écrit au siège central de la SSH d'ici au lundi 27 mars 1995. L'envoi de l'ordre du jour et de la documentation y relative aura lieu le lundi 10 avril 1995.

Les propositions de modifications et les contre-propositions sont à adresser par écrit au siège central de la SSH d'ici au lundi 8 mai 1995.

Société suisse des hôteliers
Alberto Amstutz Président
Heinz Probst Directeur

Materialdienst SHV

Bücher-Sonderverkauf

Gelegenheit für alle Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV): Der Materialdienst SHV liquidiert einen Teil des Warenlagersortiments mit bis zu 50 % Rabatt. Falls Sie Ihre Bibliothek mit bedeutenden Werken aus der Gastronomie ergänzen wollen, besteht jetzt die Chance dazu.

«Rebsorten im Schweizer Weinberg», Editions du Versau. Sammelbände der berühmten europäischen Rebsorten. Statt Fr. 87.40 zum Sonderpreis von Fr. 65.– inkl. 2 % MwSt (Bestell-Nummer 456).

«Und jeder König nur ein Gast», von *Ernst Scherz*. Das Palace-Hotel in Gstaad. Erinnerungen eines berühmten Hotelpioniers. Statt Fr. 29.80 zum Sonderpreis von Fr. 24.80 inkl. 2 % MwSt (Bestell-Nummer 868).

«Schweizer Pioniere der Hotellerie». Die letzten Exemplare dieses gemeinsam von der Schweizer Verkehrszentrale und von den Editions de Fontainemore herausgegebene Buch von *Louis Gaulis* und *René Creux*. Statt Fr. 30.– zum Sonderpreis von Fr. 15.– inkl. 2 % MwSt (Bestell-Nummer 865D).

«Schweizer Hotelplakate 1875 bis 1982», von *Karl Wobmann*. Wie farbenfroh und reizvoll geworden wurde, zeigt eine grosse Auswahl von 170 farbigen Plakaten. Statt Fr. 78.– zum Sonderpreis von Fr. 40.– inkl. 2 % MwSt (Bestell-Nummer 866).

«Ein ganz prächtiger Berneressen», von *Alice* und *Hans Künzi*. Essen und Trinken im Werke Gotthelfs mit Rezepten aus Urgrossmutter's Zeiten. Statt Fr. 22.50 zum Sonderpreis von Fr. 15.75 inkl. 2 % MwSt (Bestell-Nummer 870).

«Cuschna Grischuna». Das in rätoromanischer Sprache abgefasste Kochbuch streift alle Bereiche der Küche Alt-Rätens. Statt Fr. 22.50 zum Sonderpreis von Fr. 16.85 inkl. 2 % MwSt (Bestell-Nummer 885).

«Post Hotel», von *Francesco dal Negro*. Deutsch-italienische Postgasthöfe in den Zentral-Alpen, historische Forschung der damaligen Reisen und Poststationen in den Alpen während der verschiedenen Jahrhunderten. Statt Fr. 98.– zum Sonderpreis von Fr. 79.40 inkl. 2 % MwSt (Bestell-Nummer 851).

Der Sonderverkauf ist gültig bis Freitag, 28. April 1995.

Die Bücher können bezogen werden beim SHV, Materialdienst, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 41 11, Telefax 031 370 44 44. shv

International College of Hotel Management (ICHM)

Australian Government backs ICHM

Plans have been unveiled and the ground has been broken for a multi-million dollar residential facility for the International College of Hotel Management (ICHM) in Adelaide, South Australia.

IAN WHYTE*

The Federal Government has allocated \$5.8 million of Better Cities Funds to the project as part of its capital works budget for the 1994–95 year. Planned for completion by June 1995, the facility will accommodate 120 students.

At the ceremony to announce the winning tender, South Australia's Premier, *Dean Brown*, said that ICHM met with the government's philosophy of improving links with other countries, particularly in South-East Asia. ICHM's Principal/Director, *Dr. Ian Whyte*, said that this significant government backing recognises ICHM's standing in this exciting international growth industry. «The Asia-Pacific region is experiencing a massive expansion in

tourism, with many of the major international hotel chains expanding their operations in the area. This new accommodation further enhances ICHM's pivotal role in the preparation of future supervisory and management staff for these properties.» *Dr. Whyte* said.

Situated on the ICHM campus, the accommodation is designed with a distinctly Australian style, but with an international atmosphere. It incorporates villa-style student residences in units of four bedrooms placed in pairs. Each pair, housing a student each, will share a bathroom and laundry. There is easy access to central dining/common room facilities and the main lobby. The units all relate to «village greens»-park-like meeting and recreational spaces for students to meet casually or for organised functions. An administration building and principal's residence is also included.

Dr. Whyte said that the halls of residence will add another dimension to the learning environment, enabling the development of a strong collegiate spirit. «The students will relate on a different level with both lecturers and fellow students, creating professional and social networks which will stand them in good stead throughout their careers. This outstanding working/living environment places us at the very heart of this dynamic growth industry.»

* *Dr. Ian Whyte* is the Principal Director of the International College of Hotel Management in Adelaide, South Australia.

Ecole hôtelière de Lausanne

Promotions du semestre Hiver 1994/95

Devant plus de 700 amis et parents, 129 étudiants de l'EHL ont franchi une étape importante pour leur future carrière avec la remise du diplôme de l'Ecole par *Jean-Louis Eschlimann*, directeur, lors de la cérémonie de promotions du semestre Hiver 1994/95.

Les recommandations de *Marion Gétaz*, présidente de l'EHL, aux jeunes-diplômés ont mis en exergue leur besoin permanent de être prêts à affronter l'instabilité permanente et la complexité nouvelle du monde professionnel.

Comme à l'accoutumée, de nombreux prix ont été décernés aux étudiants les plus méritants, tels que le prix *Hotel & Travel Index*, remis à *Jacinthe D'Andres*, de Volleges (VS), récompensant le meilleur résultat dans le domaine du marketing, le prix du Conseil de fondation EHL et celui de l'Association des anciens élèves.

Palmarès:

Gestion: Cécile Carraz, Laurent Collin, Jacinthe D'Andres, Emmanuelle Dutray, Karen Earl, Louis-Jean Egasse, Mayella Favre, Michel Huguenin, Sydney Lasry, Marietta Lombris, Natascha Manic, Antoine Melon, Sabine Spaeth, Ayman Amin, Claudia Anchisi, Philippe Baud, Yasmine Berrada, Bertrand Bonnimond, Marie Béatrice Boueri, Emmanuel Boute, Claude-Antoine Capt, Eric Caudrelier, Benaç, Gaële Clavadescher, Alexandre Clerc, Michaela Cloche, Juan Costa Ribas, Stéphane Der Hagopian, Marc Descrozaile, Luigi Di Ciacchio, Malika Diouri, Agnes Duquesne, Guillaume Ernie, Philippe Eustratides-Pailard, Monica Farinella, Virginie Fiaux, Barbara Fischer, Fabrice Gavaret, Britta Germann, François Grand, Christophe Grosjean, Caroline Gross, Marc

Grossenbacher, Eric Hafner, Oliver Hagen, Anna Hertzman, Christine Hess, Clotilde Heze, Olivier Hobi, Jacqueline Honegger, Alexandre Izraelievicz, Cédric Jacquin, Danny Khayat, Angelos Kyriakou, Ingela Leimann, Quentin Liotard, Jérôme Luciani, Anne-Laure Mans, Samantha Marina, Patricia Isabella Meier, Lauren Monteil, Ulrike Otto, Vanessa Perduard, Claudia Perez-Carcia, Karin Putz, Massimiliano Rabbi, Michael Raich, Pascal Rantz, Thibault Redier, Francesca Rusconi, Dominique Schlup, Nathalie Seiler, Marina Sotirpoulou, Philippe Soum, Sabine Spaans, Anezina Stratigos, Gabor Szalai, Michael Thum, Anthony Tyler, Ina Vahle, Thomas Vaysse, Fabienne Voellinger, Guillaume Wilk-Fabia, Emmanuel Zehnder.

Hôtel/Gestion: Jan Dejonghe, Anita Hedlund, Manuel Quero Volovickis.

Gestion de la restauration: Christophe Chappuis, Michel Grand, Marcus-Johannes Schwelm, Andreas Seibert, Evelynne Chaperon, Jerry Fernandez Prieto, Christian Michael Gandara-Klopper, Enrico Maria Ghiringhelli, Eric Jungo, Fédérica Ledda, Oliver Riedi, Sophie Schmutz, Didier Steiner, Gérard West. **Administration:** Valérie Boillat, Luciana Gattegno, Vincent Lapray, Didier Marquer, Floriane Martin, Ulrike Schassberger, Tanja Joy Schoener, Caroline Badian, Caroline Barbey, Maarten Carrin, Barbara Karine Denzler, Carla Dieperink, Nicolas Gilliet, I-Ching Hsu, Aline Humbert, Christian Imhof, Lynn Krattiger, Sabrina Magrane Bertschinger, Céline Martin, Jean-François Mignon, Maria Isabel Moll, Kanako Murakami, Estelle Paquier, Bo-Hyung Park, Jean-Marc Pasquali, Vittorio Salerni, Carole Tarpinian, Annick Vautravers, Laurent Wuthrich. JS



Un groupe de travaux pratiques regroupant des étudiants de 4e année.

Photo: S. Monod



ZÜRCHER LEHRLINGE IM WETTBEWERB

24. - 26. MÄRZ 1995
AUF ZÜRICHSEESCHIFF, BÜRKLIPLATZ

CARROUSEL

Tourismus



Marco Agostoni (54, Bild), Besitzer des gleichnamigen Reisebüros in St. Gallen, wurde zum Generalsekretär der World Association of Travel Agencies (WATA) ernannt. Er ersetzt **Hervé Choisy**, der diese Position während 33 Jahren innehatte und nun in den Ruhestand trat. WATA ist eine weltweite Vereinigung unabhängiger Reisebüros im Incoming- wie Outgoingbereich und hat seinen Sitz in Genf. *pd/r*

*

Die Airtour Suisse verstärkt ihr Management: **Walter Kunz** (33), derzeit noch Abteilungsleiter Städtereisen bei Imholz, wo er während zehn Jahren tätig war, wird bis spätestens 1. Juli 1995 zur Airtour-Gruppe stossen. Kunz wird bei Airtour neues Mitglied der Geschäftsleitung werden. *r*

*

Thomas Welti (32) wechselt von American Airlines zum USA-Spezialisten 7-Seas Travel Ltd. Zürich. Er übernimmt am 1. April die Position des geschäftsführenden Direktors bei dem nun zur Airtour Suisse gehörenden USA-Reiseveranstalter und nimmt Einsitz in die Geschäftsleitung. Nach der Reisebürolehre bei Kuoni und anschliessender Tätigkeit bei Kuoni Incoming in Paris

und im Tour Operating stiess er 1984 zur TWA. 1986 dann kam er zu American Airlines, wo er seit 1991 als General Sales Manager Switzerland für die Geschäfte der amerikanischen Fluggesellschaft in der Schweiz verantwortlich zeichnete. *pd/r*

Hotellerie

Nach fast dreissig Jahren bei Hilton International, davon 25 Jahren im Zürich Hilton, tritt **Mustafa Safwat** in den wohlverdienten Ruhestand. Safwat war der Finanzdirektor des Zürich Hilton. Zu seinem Nachfolger ist **Heinz Büchel** ernannt worden. Nach einer Service- und einer Kochlehre schloss Büchel die Hotelfachschule Belvoir Park in Zürich ab. Im 5-Stern-Hotel Zürich Hilton durchlief er dann verschiedene Positionen in dessen Buchhaltung, bevor er 1989 zum Assistenten des Finanzdirektors bestimmt wurde. Dem neuen Finanzdirektor vom Zürich Hilton steht **Tamara Schneider** als Assistentin zur Seite. *r*

*

Das neue Direktionsehepaar des Arosers Golf- & Sporthotel Hof Maran heisst **Simon V. und Gaby Jenny-Lattmann** (Bild). Sie lösen das bisherige Direktionsehepaar **Rütti** des renommierten 4-Stern-Hauses ab. Bisher waren Simon V. und Gaby Jenny-Lattmann als Vize- und Chef de réception im Sunstar Hotel Davos tätig. Der eidg. diplomierte Hotelier SHV/VDH Simon V. Jenny war nach der Absolvierung der Hotelfachschule Luzern, nach beruflicher Erfahrung als



Chef de réception und kaufmännischer Erfahrung bei der Hotel- und Tourismusfinanzierung des Schweizerischen Bankvereins in Basel nun vier Jahre Vizedirektor im 4-Stern-Hotel Sunstar Park in Davos. Gaby Jenny-Lattmann hat ebenfalls die Hotelfachschule Luzern absolviert, wo sich das Paar auch kennenlernte. Sie war Direktionsassistentin im Hotel Piz Buin in Klosters und Chef de réception im Sunstar Hotel Davos. *UM*

*



Die Fédération internationale du thermalisme et du climatisme (FIT-TEC) hat einen Schweizer als Vizepräsidenten erhalten. **Alfred E. Urfer** (Bild) ist am FIT-TEC-Jahreskongress in Peru kürzlich zum Vize gewählt worden. Die FIT-TEC ist die internationale Dachorganisation der Badekurorte. Urfer, 58, ist Präsident und Delegierter des VR der

AG Thermalbäder und Grand Hotels Bad Ragaz. Er war massgeblich am Neuaufbau dieses traditionellen Schweizer Resorts beteiligt. *APK*

*

Anlässlich der kürzlich durchgeführten Generalversammlung der Internationalen Hotelierversammlung IHV in Bordeaux wurde der St. Moritzer Hoteliere **Heinrich J. Weinmann** vom Best Western Hotel Albana in St. Moritz in die Geschäftsleitung dieser Hotelierversammlung und gleichzeitig zu deren Vizedirektor gewählt worden. Zudem wurde er als besonders verdienstvolles Mitglied geehrt. *UM*

Food & Beverage



Das 4-Stern-Hotel Des Balances in Luzern hat seit Januar einen neuen Küchenchef: den Spitzenkoch **Antonio Continelli** (Bild). Der 36-jährige hat sich vor allem im Breidenbacher Hof in Düsseldorf und später unter Starkoch Anton Mosimann im Londoner Hotel Dorchester einen Namen gemacht, wo er drei Jahre lang als Sous-Chef fungierte. Seit 1991 stand Continelli als Chef in der Küche der Schultheissenstube im Berner Hotel Schweizerhof. Im «Des Balances» löst Continelli **Walter Mentner** ab, der im Seehotel Wilerbad in Wilen eine neue Herausforderung als Küchenchef gefunden hat. *KK*



Zum neuen Marketing- und Verkaufsleiter der Amici Caffè AG, Küssnacht a.R., ist der 30-jährige **Martin Stadler** (Bild) ernannt worden. Der Betriebsökonom HWV war zuvor Key Account Manager bei Schober Direktmarketing AG in Bachenbülach. Bei Amici Caffè wird Stadler speziell für den Ausbau der Kundenbetreuung und die Qualitätskontrolle zuständig sein. *KK*

Hôtellerie et tourisme

Changement à la tête du service de nutrition de Nestlé Suisse. Depuis le 1er février, la direction est assumée par **Cornelia Conrad**, diététicienne diplômée et nutritionniste, entrée au service de nutrition il y a cinq ans. Elle remplace le fondateur du service, le jurassien **Roland Jeanmaire**, qui a pris sa retraite. *MH*

*

L'Hôtel de la Paix à Genève s'est assuré les services d'une nouvelle directrice commerciale en la personne de **Karin Fasel Mendonça**. Précédemment directrice des ventes de Manotel, Mme Fasel Mendonça a pour mission de développer et d'encadrer le département commercial de l'établissement genevois. Membre du groupe Manz Privacy Hotels & Gastronomie, l'Hôtel de la Paix est dirigé depuis janvier 1994 par **Fred Hug**. *MH*

Frauen im Tourismus

Erstes Symposium in Zürich

Die Organisatorinnen des ersten Symposiums Frauen im Tourismus wurden förmlich überannt. «Wir haben mit etwa dreissig bis vierzig Frauen gerechnet», sagt Gaby Billing, VR-Mitglied des SSR, die zusammen mit Pia Christen – auch sie vom SSR – das Symposium am 20. Februar 95 in Zürich durchgeführt hat. Es kamen 150 Touristikerinnen aus der ganzen Schweiz.

Nach einer Fachtagung für Führungskräfte beim SSR stellte Frau fest, dass dank ihrem guten Netzwerk die Interessen und Anliegen von Frauen im eigenen Betrieb ernst genommen werden. «Diese gute Erfahrung wollen wir nun den Frauen in der ganzen Branche weitergeben», meint Gaby Billing. Normal sind bei SSR zum Beispiel: ein sechsmonatiger Schwangerschaftsurlaub, eine Verwaltungspräsidentin, ein Frauenanteil von 60 Prozent und eine ansehnliche Vertretung der Frauen im oberen Kader.

Paradiesisch, dachten sich wohl einige der Teilnehmerinnen, denn im Allgemeinen sieht es in der Schweizer Tourismusbranche bedenklich aus.

Der Frauenanteil in den Entscheidungsgremien beträgt heute nach wie vor weniger als 5 Prozent. Das soll sich nun ändern: Frauen im Tourismus (FIT) ist nämlich nicht nur als Symposium gedacht, es soll auch ein Dachverband für die Touristikerinnen gegründet werden. FIT will in Zukunft vor allem die Anliegen der Outgoing-Touristikerinnen vertreten.

Der kürzlich gegründete Verband der Kaderfrauen im Schweizer Tourismus (KST) hingegen wird sich für die Frauen einsetzen, die im Incoming-Bereich tätig sind. Eine Zusammenarbeit ist geplant, sie wird den Touristikerinnen ermöglichen, ein tragfähiges Netzwerk aufzubauen und in die Entscheidungen einzugreifen. «Wir können uns selbst fördern», meinte **Fabienne Schwyder**, Präsidentin des KST. Zu hoffen ist, dass dies auch die Männer im Tourismus einsehen und mithelfen, die touristische Zukunft partnerschaftlich zu gestalten. Moderiert wurde die Veranstaltung von **Monique R. Siegel**, die seit elf Jahren das Management-Symposium für Frauen leitet. Ihr Ratschlag an die Anwesenden: «Alles unterliegt der Veränderung, man muss sie nur lieben». Bloss Liebe wird die Schweizer Touristikerinnen aber nicht weiterbringen. Nach diesem Symposium steht ihnen der Sinn eher nach konkretem Handeln. *BG*

Musical Space Dream

Weltraum-Träume in Baden

Das Muscalfieber hat die Schweiz endgültig erreicht. Was Schweizer Fans bis jetzt zu Reisen bis in die USA bewog, finden sie jetzt im eigenen Land. In Baden entstand kürzlich die erste festinstallierte Musicalbühne. Mit Space Dream, einer witzig frechen Aufführung, feiert sie am 2. März Premiere.

Space Dream! Der Name lässt erahnen, dass es sich um eine phantastische Geschichte aus dem All handelt. Die erste schweizerische Musical-Grossproduktion – das Budget beläuft sich auf 5 Millionen Franken – mit rund 70 Mitwirkenden hat am 2. März in Baden Welturaufführung. Auf dem ABB-Areal entstand dafür die erste festinstallierte Musicalhalle in der Schweiz. Die Bühnenfläche misst 240 Quadratmeter und das Auditorium bietet 1078 Besuchern Platz. Die Musicalhalle verfügt zudem über eine VIP-Lounge mit Restaurant. Für das Catering zeichnet das Casino Baden verantwortlich.

Das Patronat von Space Dream teilen sich der Verkehrsverein Baden, der sich von der Aufführung touristischen Nutzen verspricht, und der Verkehrsverein Zürich. Ob die Zürcher Verkehrsdirektorin **Edith Strub** ihrer Stadt damit betreffend Musicals wohl den berühmten Wink mit dem Zaunpfahl erteilt? Als Ehrenpräsident der Produktion konnte be-

zeichnenderweise der Schweizer Astronaut **Claude Nicollier** gewonnen werden. Mit Knecht Car aus Windisch ist ein weiteres touristisches Unternehmen in Space Dream involviert. Beim «Space Dream Shuttle» von Knecht Car handelt es sich um einen Car in den Farben des Universums. Das Arrangement von Knecht eignet sich für Firmen, Gruppen und Schulen. Zum individuell auswählbaren Angebot gehören Video-Einstimmung am Bord, Apero oder Nachbessen im VIP-Raum, Besuch des Musicals oder gar der Blick hinter die Kulissen. Vorgesprochen sind aber auch regelmässige Musical-Fahrten nach Baden von Bern, Zürich und Basel. *SJ*

Space Dream Hot Line

Die Space Dream Production AG hat die ABB-Hallen vorläufig für vier Monate gebucht mit der Verlängerungsmöglichkeit auf ein Jahr. Die Vorstellungen finden ab dem 2. März von Mittwoch bis Samstag um 19.45 Uhr, am Sonntag um 17.00 Uhr statt. Die Eintrittspreise belaufen sich je nach Platz auf 88, 78, 68 oder 48 Franken. Nebst bei verschiedenen Vorverkaufsstellen können die Tickets auch telefonisch bestellt werden. Als Pilotprojekt hat die Telecom für Space Dream die Ticket-Hotline 155 0 444 eingerichtet, die rund um die Uhr bedient ist. Bestellte Karten werden per Post zugestellt. *SJ*



Der Space Dream Shuttle für Besucherfahrten zum Musical soll den Car als Transportmittel bei Jugendlichen ins richtige Licht rücken. Foto: Knecht Car

Verbiere



Activité professionnelle honorée

Qualités professionnelles, activités bénévoles pour l'hôtellerie et la restauration, talent. C'est pour toutes ces raisons que le grand chef **Roland Pierroz**, de l'Hôtel Rosalp à Verbier, a été désigné «Personnalité internationale de l'année 1995» de l'hôtellerie et de la restauration. Depuis 1970, date de sa création, 1100 personnalités

ont reçu cette distinction qui, au démentant, ne comporte «aucune contrepartie financière», précisent les organisateurs. On reconnaît sur la photo (de gauche à droite): A. Leo Schwegel, président du Grand jury des distinctions internationales, Roland Pierroz, Mimi Pierroz, Valérie Pierroz. (Photo: André Piatti) *MH*

Aufruf

Gesucht: Ferien für Kriegsoffer

Das Kriegsverbrechertribunal in Den Haag hat Anklage gegen 21 Personen erhoben, welche verantwortlich sind für die grausamen Kriegsverbrechen in Ex-Jugoslawien. Die «Internationale Gesellschaft für Menschenrechte IGFM» machte auf die in den verschiedenen Gefängnissen verübten schweren Verbrechen gegen Kriegsgefangene aufmerksam und stellte Zeugen für das Haager Kriegsverbrechertribunal.

Die IGFM organisiert Ferien für Überlebende der Kriegsgreuel in Ex-Jugoslawien, so durften 1993 16 Personen im Berner Oberland eine Woche Ferien machen. Diese Ferienwoche waren ein grosser Erfolg. **Monique Schlegel**, Geschäftsführerin von IGFM Schweiz sucht nun Hoteliers, welche ehemalige Gefangene im Ex-Jugosla-

wien-Krieg in der Zwischensaison bei sich aufnehmen. «Es müssen keine 4-Stern-Hotels sein. Diese Leute sind an bescheidene Verhältnisse gewöhnt», erklärt **Monique Schlegel**.

Für die Aktion von 1993 bezahlte IGFM die Zugbilletts, von privater Seite wurde das Taschengeld finanziert. «Vielleicht können sich Hoteliers eines Ortes oder einer Region zusammenfinden und die Ferien und die restlichen Geldmittel finanzieren», hofft **Monique Schlegel**. Damit genügend Zeit für die Organisation von Ferien für Kriegsversehrte verbleibt, bittet **Monique Schlegel**, Angebote bis am 8. März an sie zu richten.

Adresse: «Internationale Gesellschaft für Menschenrechte», Sektion Schweiz, **Monique Schlegel**, Birkenweg 1, 2560 Nidau. *UM*

KADER - CADRES

DIREKTION IM ENGADIN

EINE ****HERAUSFORDERUNG FÜR FACHLEUTE, DIE AUCH PERSÖNLICHKEITEN SIND.

MITGESTALTEN - REALISIEREN - WIRTSCHAFTLICH FÜHREN

WER WEISS, WIE TRADITION EINE ZUKUNFT HAT UND SICH FÜR DIESE AUFGABE, ZUSAMMEN MIT EINEM LOYALEN VR, EINSETZEN MÖCHTE, KONTAKTIERT CHIFFRE 73686, HOTEL + TOURISMUS REVUE, POSTFACH, 3001 BERN.

73686/27901

Inmitten einer schönen Anlage mit Swimmingpool und Tennisplätzen führen wir das Restaurant eines privaten Sportclubs.

Das breite Angebot ist auf internationale Gäste ausgerichtet, die sehr grossen Wert auf gute Dienstleistung im persönlichen Rahmen legen.

Haben Sie bereits Erfahrungen im Umgang mit einer internationalen Kundschaft, sind Sie sprachlich versiert und ist Ihr gastronomischer Rucksack bereits bestens gepackt, dann sind Sie der/die neue

Wir sind ein bekanntes 5-Stern-Hotel in schöner Lage im Berner Oberland. Unser Hotel verfügt über verschiedene Restaurants, Hotelbar, Konferenz- und Bankettmöglichkeiten.

Wir suchen nach Vereinbarung einen jungen, dynamischen

Vizedirektor

Wir erwarten von Ihnen:

- mehrjährige Erfahrung in gleicher Position
- ein Flair für Sales und Marketing
- gute Führungsqualität
- sprachgewandte (D/F/E), frontbezogene Persönlichkeit
- kostenbewusste Betriebsführung
- unternehmerisches Denken.

Wir freuen uns auf Ihre persönliche Bewerbung mit Foto unter Chiffre 73602 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

73602/29408

Geschäftsführer/in

für ein attraktives Sportclub-Restaurant im Raum Basel. Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto:

GASTRAG, Frau Ariane Kappel
Elisabethenanlage 7, 4002 Basel
Telefon: 061/ 272'04'80

0 73622/182

VERKAUF

Gesucht

Handelsvertreter

auf Provisionsbasis.

Wir verfügen über Produkte der Möblierung für das Hotel- und Gastgewerbe (Stühle, Tische, Betten, Accessoires) und suchen für den Bereich der deutschsprachigen Schweiz einen bestausgewiesenen freien Mitarbeiter zum Besuche der Hotels, Gastronomiebetriebe und Architekten.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung unter Chiffre 73600 an hotel + tourismus revue Postfach, 3001 Bern

73600/32486

PANORAMA HOTELS

Unser neuer

Direktor(-in)

für das Hotel PANORAMA an der Toplage in Davos muss ein echter Gastgeber sein; den Mitarbeitern und den Gästen gleichermaßen verpflichtet.

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

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

Entwicklungsmöglichkeiten, Initiative und sehr weitgehende Mitentscheidung sind Teil unserer Philosophie.

Wenn Sie den Willen und die Fähigkeit haben, diese Herausforderung ab dem kommenden Sommer anzunehmen, sollten Sie mit dem Unterzeichneten in Kontakt treten (Telefon 081 22 70 00).

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:
PANORAMA Hotels
Alexanderstrasse 18
7000 Chur
z.H. von Paul J. Böttschi, Del. des VR.

73760/32984

GRAND HOTEL KRONENHOF PONTRESINA

Für das **Grand Restaurant** in unserem traditionsreichen, kunsthistorisch bedeutenden ****-Hotel an herrlicher Lage in **Pontresina** suchen wir auf die **Sommersaison 1995** einen

2. Maître d'hôtel

D, I, E, F, Herr oder Dame

Der offene Gästekontakt zu unserer internationalen Kundschaft bereitet Ihnen Freude. Als Fachmann/-frau geben Sie Ihre Erfahrung und Ihr fundiertes Wissen an die Service-Brigade weiter.

Auf die Wintersaison 1995/96 hin besteht die Möglichkeit, die Stelle des **1. Maître d'hôtel** in Saison- oder Jahresstelle anzutreten.

Fühlen Sie sich angesprochen und herausgefordert...?

...dann zögern Sie nicht, sich mit uns in Verbindung zu setzen. Herr Jürg Thommen, Direktor, und Herr Andreas Ludwig, Personalchef, geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

GRAND HOTEL KRONENHOF
CH-7504 Pontresina
Telefon 082 6 01 11
Telefax 082 6 60 66

73605/27782

Im Wallis in einer modernen Bar mit einer 4-Tage-Woche während des Sommers und 5/6 Tagen während des Winters als selbständige

Geschäftsführerin

tätig sein?

Interessiert? Senden Sie uns Ihre Visitenkarte oder Telefonnummer. Wir melden uns umgehend.

ANIVOR KG, Furkastrasse
3985 Münster

73274/383295

Wollen Sie als Gastgeber Ihre Gäste so richtig verwöhnen?

Für die kunstgerechte Umsetzung unserer in einem **trendigen Konzept festgelegten Gastroideen** suchen wir eine/n

Gastgeber/in

(idealerweise ein Paar, das sich in Küche und Service ergänzt)

Unser Restaurant mit kleiner Gartenwirtschaft wird zurzeit als Ersatz für eine altersschwache Dorfbeiz, in einer Thurgauer Landgemeinde, Nähe Kantonshauptort und Autobahnanschluss, neu erstellt.

Einrichtung und Organisation sind mit Blick auf die neuesten Erkenntnisse der Branche geplant und ermöglichen einen optimalen und kostengünstigen Betrieb. Die geschickte Einteilung der total zirka 52 Plätze inkl. Bartheke erlaubt zusammen mit der Transparenz zur teilweise offenen Küche einen zwanglosen, fröhlichen und freundlichen Kontakt zu den Gästen.

Vier aufwendig gestylte Gästezimmer runden das attraktive Angebot ab. Eine Wirtwohnung ist dem Betrieb angegliedert.

Gastprofis oder Quereinsteiger finden hier ihre Wunschaufgabe als Pächter

Im September 1995 wollen wir eröffnen! Deshalb möchten wir Sie schnell kennenlernen und freuen uns auf Ihre Anfrage unter Chiffre 73748, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

73748/383535

Inhalt

	Seite
Stellenmarkt	
Kader/Verkauf	1
Hotellerie/Gastronomie	2-20
Internationaler Stellenmarkt	22-23
Stellengesuche/Last Minute	24

Sommaire

	Page
Marché de l'emploi	
Marché international de l'emploi	22-23
Demandes d'emploi	24
Last minute	24

Anzeigenschluss

Freitag, 17.00 Uhr

Personalberatung für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

ADIA HOTEL

Aktuelle Stellenangebote auf Seite 9

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

HOTELLERIE

DAVOS DAVOS DAVOS

DAVOS TOP International Hotels DAVOS

CENTRAL SPORHOTEL

Das moderne und traditionsreiche ****-Erstklassenhotel mit 95 Zimmern und Suiten, im Zentrum von Davos Platz gelegen, offeriert für die kommende Sommersaison 1995 nach Übereinkunft folgende freie Stellen:

**Service: Oberkellner Speisesaal
Saaltochter oder Kellner**

**Küche: Chef pâtissier
Chef de partie
Commis tournant**

Bar: Commis de bar

Fühlen Sie sich angesprochen?
Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Central Sporthotel Davos
Herrn D. Kern, Personalchef

7270 Davos Platz
Tel. 081 44 11 81 Fax 081 43 52 12

HOTEL SEEHOF
DAVOS-SCHWEIZ

Ich suche einen Job in einem jungen Team, wo's Spass macht zu arbeiten.
Ich bin engagiert und immer interessiert, Neues zu lernen.
Ich arbeite gerne in einem der schönsten Hotels der Alpen, das Spitzenleistungen von mir fordert.

Trifft das auch auf Sie zu, und fühlen Sie sich angesprochen? Dann passen wir zu Ihnen und haben vielleicht die geeignete Tätigkeit für Sie per Ende Mai 1995.

Koch
in Beat Merz' Küchenteam

Saalkellner/in
Servicemitarbeiter/in
in David Savoldellis Serviceteam

Barmitarbeiter/in
in Antonio Legrottaglies Barteam

Wenn Sie uns kennenlernen möchten, dann freuen sich unsere Abteilungsleiter mit der Direktion auf Ihr Schreiben. Für weitere Auskünfte am Telefon können Sie sich gerne auch an unsere Mitarbeiter-Betreuerin wenden:

Iris Iacomini, Mitarbeiter-Betreuerin
Postfach, 7260 Davos Dorf
Telefon 081 47 12 12

73664/9067

Prima Hotels Member of swiss golf Hotels

Sunstar
Wo die Schweiz am schönsten ist!

Hotels Davos

Zur Ergänzung unseres gut eingespielten Küchenteams suchen wir für die kommende Sommersaison, ab zirka 1. Juni 1995, noch folgende Mitarbeiter:

**Küche: Chef saucier
Chef garde-manger
Commis de cuisine**

Wir bieten Ihnen einen topmodernen Arbeitsplatz in einer grosszügig konzipierten Küche. Weiterbildung mittels der Erfahrung unseres langjährigen Küchenchefs, Herrn Franz Leitner, und nicht zuletzt Aufstiegsmöglichkeiten sind selbstverständlich.

Herr Simon V. Jenny, Vizedirektor, freut sich auf Ihre Bewerbung und gibt Ihnen gerne telefonische Auskünfte.

F. + E. Meier, Direktion, 7270 Davos Platz
Telefon 081 44 12 41, Fax 081 43 15 79

CARRIERE

Best Western

73663/9512

TESSIN

**** HOTEL DELLAVALLE UND CASA AL CARMINE

Hotel Dellavalle mit Panorama-Restaurant und Grotto «Il Lando» sucht ab Mitte März 1995 für lange Sommersaison in aufgestellter, junger Küchenbrigade noch folgenden Mitarbeiter:

Sous-chef/Saucier

Falls Sie Freude haben, in einem kreativen Team mitzuwirken und Ihre Ideen zu verwirklichen, senden Sie die üblichen Unterlagen an Herrn Hotz, Küchenchef, Hotel Dellavalle, 6645 Brione s/Minusio.
Telefon 093 33 01 21.

73121/5975

HOTEL CORNERGRAT ZERMATT-DORF

Wir suchen für unser traditionsreiches Hotel am Bahnhofplatz in Zermatt, ab sofort oder nach Vereinbarung, folgende Mitarbeiter/innen:

Chef de réception (D, E, F)
die/der die Réception mit Übersicht und Fachkompetenz führt und Entscheidungen im Interesse des Hauses trifft, in Abwesenheit der Direktion.

Sekretärin/Réceptionnistin
D, E, F, mit Erfahrung.

Auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen freue ich mich:
Frau J. Perren Schneider, Dir.
Hotel Cornergrat
3920 Zermatt Dorf

73771/39080

PARKHOTEL OBERHOFEN

DIE GLANZIDEE AM THURNESEE!

Für unser stilvolles ****-Hotel mit 50 Betten und 7 Mitarbeitern oberhalb des Thunersees suchen wir eine tüchtige, einsatzfreudige

Betriebsassistentin

Haben Sie bereits etwas Erfahrung im Bereich Büro/Reception und Service, oder haben Sie auch eine Lehre als Hofa gemacht?

Als rechte Hand des Betriebsinhabers sollten Sie möglichst rasch selbständig die anfallende Arbeit handhaben können (NCR 42).

Eintritt Ende April 1995 bis Ende Oktober 1995.

Ihrer werten Kontaktnahme sieht entgegen: Peter Risi, Pächter.

3653 Oberhofen am Thunersee
Berner Oberland
Schweiz/Suisse/Schweizland
Telefon 033 43 16 61

73601/27030

Ihr Flair für die First-class-Küche

in unserem gepflegten Direktionsrestaurant und den Gästeräumen einer Bank in Zürich ist herausgefordert als

Küchenchef

Dank Ihrer fundierten Berufserfahrung sorgen Sie für ein attraktives und hohen Ansprüchen genügendes kulinarisches Angebot, gehen flexibel und kreativ auf die Wünsche unserer Gäste ein und führen kompetent Ihre Küchenbrigade.

Ein gut eingespieltes Team und eine moderne Infrastruktur unterstützen Sie bei dieser anspruchsvollen Aufgabe. Zudem sind Ihnen gute Anstellungsbedingungen, geregelte Arbeitszeiten (Montag bis Freitag) und fortschrittliche Sozialleistungen gewiss.

Reizt Sie diese Herausforderung? Dann bewerben Sie sich bitte mit den vollständigen Unterlagen bei:

Frau Sabina Schmid
Personaldienst
Region Zürich
SV-Service
Postfach
8032 Zürich

SV-Service
GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG
0 73679/17008

Grandhotel Giessbach

Das bekannte Jugendstilhotel am Brienzsee mit 140 Betten, stilvollen Banketträumlichkeiten für bis zu 300 Personen, Parkrestaurant und Terrasse, Gourmetrestaurant «L'Orangerie», Hausbar «La Cascade», Restaurant «Les Arcades» und Terrasse, ruhige Seminarräume für bis zu 50 Teilnehmer, eigene Schiffstation, Tennisplatz und Schwimmbad.

Suchen Sie eine neue Herausforderung als

Hauswirtschaftsleiterin (D, F)
dann sind Sie – ab Mitte März 1995 – in unserem eleganten Jugendstilhotel, in einzigartiger Lage, genau an der richtigen Adresse. Als Hauswirtschaftsleiterin sind Sie für die Etage, die Lingerie, die Economy und die Personalunterkünfte verantwortlich und für deren optimale Bewirtschaftung.

Zusammen mit der zweiten Gouvernante führen Sie 20 Mitarbeiterinnen und erstellen auch sämtliche Einsatzpläne sowie Organisationsabläufe.

Für diese selbständige und anspruchsvolle Stelle ist eine grosse Bereitschaft nötig – mit einem jungen, motivierten Team – Aussergewöhnliches zu leisten.

Interessiert...? Dann zögern Sie nicht, rufen Sie uns doch einfach an, und Sie erfahren alles weitere von uns.

Grandhotel Giessbach
z. H. Herrn Kreis oder Herrn Imhof
Telefon 036 51 35 35
CH-3855 Brienz

72494/5738

Lenzerheide Valbella
HOTEL-RESTAURANT
Waldhaus
7077 Valbella

Für die kommende Sommersaison 1995 (ab 21. Mai bis Ende Oktober 1995) suchen wir qualifizierte Mitarbeiter:

Für Küche:
erfahrene/n **Koch oder Köchin**

Für A-la-carte-Speiseservice:
gelernte und erfahrene **Serviceangestellte**

Für Speisesaal:
erfahrene **Servicefachangestellte**

Für Buffet:
Buffettochter

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten. Kost und Logis im Hause.

Bitte telefonieren Sie sofort!
Telefon 081 34 11 09
Hotel Waldhaus am See
7077 Valbella GR
Familie A. und V. Blaesi

P 73582/35530

HOTEL sursee

Für unser renommiertes ***HOTEL suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine Vertrauensperson als

Réceptionnistin/Sekretärin

Sie bringen praktische Erfahrung aus ähnlichen Positionen mit und sind sich an selbstständiges Arbeiten an der Réception gewöhnt.

Wir erwarten von Ihnen:

- Sprachkenntnisse in Wort und Schrift D/E/F evtl. I.
- EDV-Erfahrung
- Verantwortungsbewusstsein
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Freundlichkeit

Wir bieten Ihnen:

- selbstständige, abwechslungsreiche Tätigkeit
- geregelte Arbeitszeit Mo-Fr 06.00-15.00 Uhr
- den Leistungen und Anforderungen entsprechenden Lohn

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwartet Herr J. Burgmeister gerne Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen. Diskretion wird Ihnen zugesichert.

Hotel Sursee
CH-6210 Sursee/LU • Tel. 045 - 21 50 51
60 Betten • Restaurant • Wy-Treff
Grotto • Bar • Konferenz- und Banketträume • 6 Kegelbahnen

P 57292/51152

RESTAURANT Clipper

Bruno und Edy Kopp, Lagerstrasse 1, 8004 Zürich
Telefon 01 242 53 20/21, Telefax 01 291 31 15

Willkommen im Restaurant Clipper

Unsere Küchenbrigade braucht einen

Küchenchef

Sind Sie jung (oder junggeblieben) und möchten ein gut eingespieltes Team führen, verfügen Sie über ein gutes Fachwissen, dann sind Sie bei uns richtig.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Restaurant Clipper
z. H. B. Kopp/Ch. Kinast
Lagerstrasse 1
8004 Zürich
Telefon 01 242 53 20

73519/9239



– Hertenstein – Lützelau

isch super

der führende Ferienort am Vierwaldstättersee

24 Hotels · 1600 Betten · Hallenbäder · Tennis · Wassersport



W E G G I S
HOTEL
FRIEDHEIM

Familiäres Hotel in Weggis am Vierwaldstättersee
sucht ab Mitte April bis Mitte Oktober 1995 folgendes
Personal:

**Koch
Serviertochter**

Mithilfe Réception

**Saaltochter
Kindermädchen**

für unseren 18 Monate alten Simon

Freundliche und willige junge Leute werden gerne an-
gelernt.

Wir würden uns freuen, Sie in unserem jungen Team
willkommen zu heissen und warten mit Interesse auf
Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Friedheim
Familie A. Zimmermann
CH-6353 Weggis
Telefon 041 93 11 81, Fax 041 93 27 40

73574/37338

**Das qualifizierte Personal
der Gastronomie
liest die**



Wirtschaft Bühlegg Weggis

Familie Bartolini und H. Tüthi • Wirtschaft Bühlegg • CH-6353 Weggis

Für unser Fischspezialitäten-Restaurant (Gault Millau) am
Vierwaldstättersee suchen wir für die Sommersaison 1995, per Anfang April
oder nach Vereinbarung,

**Servicemitarbeiter/in
Jungkoch/-köchin
Hilfskoch/-köchin**

Interessenten melden sich schriftlich, oder rufen Sie uns an
Telefon 041 93 21 23

73577/256846

★★★★

**PARK HOTEL
WEGGIS**

Für die kommende Sommersaison, ab zirka
25. April 1995, suchen wir noch folgende
Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Réception: **Réceptionistin** (EDV-kundig,
Programm Dialog 2000C,
Französisch und Englisch Bedingung)

Allgemein: **Tourante Service/Réception**

Küche: **Saucier
Entremetier**

Saal: **Servicefachangestellte**

Interessenten melden sich bitte mit den üblichen
Unterlagen bei

Verena und Jürg Günther
Park-Hotel Weggis
6353 Weggis

73576/37400



POSTHOTEL
W E G G I S
direkt am See

Führendes Erstklass-Seminar- und Kongresshotel,
direkt am Vierwaldstättersee, sucht für die kommende
Sommersaison 1995 noch folgende Mitarbeiter
(Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung B/C):

Küche:

**Sous-chef de cuisine
Chef de partie
Commis de cuisine**

Kochpraktikant/in

Service:

**Servicemitarbeiter/in
Umsatzkellner/Seegarten**

Réception:

Réceptionspraktikant/in

Wir suchen Persönlichkeiten, welche kreativ mithelfen,
unsere internationale und anspruchsvolle Kundschaft
zu verwöhnen.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung mit
Foto oder stehen Ihnen für eine erste telefonische Kon-
taktnahme zur Verfügung.

F. und S. Rüttimann
Posthotel Weggis
Postfach 251, CH-6353 Weggis
Telefon 041 93 23 23

73620/115800

MEIN STELLEN-PARTNER

Im Auftrag unseres Kunden suchen wir per 15. März 1995
in Saisonstelle

Chef de partie

(Alleinkoch)

selbständig und belastbar, 24 bis 30 Jahre alt.
Schweizer oder C-Bewilligung.

Interessiert? Rufen Sie uns an!

MANPOWER AG
Frau M. Moser
Spitalgasse 37
3011 Bern, Telefon 031 311 36 31.

P 73683/44300

MANPOWER 35 JAHRE

Impressum

Verlag/Redaktion: Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 42 22
Fax 031 370 42 23

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
SHV, Bern

Gesamtleitung: Werner Friederich

Verlagsleitung: Peter Schibler

Anzeigenverkauf: Chantal Christen (Agenturen)
Pascale Zaugg

Millimeterpreis

Stellenangebote: Fr. 1.27 (inkl. MwSt.)

Stellengesuche: Fr. 1.27 (inkl. MwSt.)

Last minute: Fr. 2.55 (inkl. MwSt.)

Anzeigenschluss

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

Wiederholungen: Montag, 12.00 Uhr

Last minute: Montag, 16.00 Uhr

Layout/Satz: Fischer Druck AG, Münsingen
Roland Gerber, Gabi Miescher

Druck: Druckzentrum Bern

Landgasthaus FÄHRE DANCING

4653 OBERGÖSGEN Familie MEIER

Spezialitäten-Restaurant, Holzkohlengrill
Fischspezialitäten, schöne Gartenterrasse
mit Kinderspielplatz, 360 Tage geöffnet
Suchen Sie Ihre neue Stelle als:

- KOCH ODER KÖCHIN

dann schreiben oder telefonieren Sie
uns. Familie Meier Tel. 062/35 45 55

P 72109/26880

HOTEL FRÄVI
ANDEER

Wir sind ein ★★★-Hotel mit 70 Betten und Restaurant.

Wir suchen per 1. April oder nach Vereinbarung bis Ende Ok-
tober 1995 oder in Jahresstelle

Koch/Köchin

Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre als Koch, sind es
gewohnt, mit Fischprodukten zu arbeiten. Ihre Erfahrung er-
möglicht es, unseren Küchenchef abzulösen sowie unseren
Kochlehrling auszubilden und zu fördern. Wir können Ihnen eine
Jahresstelle in einem soliden Betrieb bieten mit guter Entloh-
nung, geregelter Arbeits- und Freizeit in einer modern einge-
richteten Küche.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Gerne nehmen wir uns Zeit,
Sie kennenzulernen und Ihnen unseren Betrieb zu zeigen.

Gion und Lianne Fravi-van Gent, Hotel Fravi, CH-7440 Andeer,
Telefon 081 611151, Telefax 081 612280

ANDEER

GRAUBÜNDEN
Die Schweiz der Schweiz

P 73635/728

Saison *** 1995 *** Tessin – Brissago

Für die kommende Saison (1. April bis
31. Oktober 1995) suchen wir fachkun-
digen

Geranten

mit Erfahrung im Service

Küchenchef

mit langjähriger Erfahrung (Internatio-
nale Küche, Italienische Küche).

Für Ihren schriftlichen Kontakt, **Hotel La
Favorita**, 6614 Brissago, Postfach 137,
bedanken wir uns im voraus be-
stens.

73543/222429

Hotel Mira Val

Für kommende Sommersaison suchen
wir noch folgende Mitarbeiter

**Service-
mitarbeiterin
Zimmermädchen
Hausbursche**

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung.

Hotel Mira Val, 7018 Flims Waldhaus

P 73583/11320



Für unser neuestes Restaurant LATINO suchen wir

**Servicefrauen
Servicemänner**

In diesem neuen Restaurationskonzept wird die italienische mit der franzö-
sischen Küche verheiratet und in einer spektakulären Ambiente zelebriert.
Sie freuen sich, gepflegten Service sowie zuvorkommende Gästebetreuung
in lockerer, unkomplizierter Atmosphäre zu bieten. Haben Sie starke
Ser-vic-eerfahrung? Möchten Sie in einem neuen, aussergewöhnlichen Lokal
von Anfang an mit in unserem Team dabeisein?

Dann senden Sie uns doch sofort Ihre Unterlagen mit Foto zuhanden
Patrik Scherrer. Wir freuen uns darauf, Ihnen unser neues Konzept
vorstellen zu dürfen.

73625/22667

HOTEL ASTORIA
PILATUSSTRASSE 29 6003 LUZERN
TEL. 041 24 44 66 FAX 041 23 42 62



AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

Der Sommer kommt bestimmt, und damit auch die neuen Aufgaben im Tessin. Wir können Ihnen folgendes Angebot machen:

4-★-Hotel in Locarno sucht einen

MAÎTRE D'HÔTEL

mit folgenden Fähigkeiten:

- Hotelfachschulabschluss oder Ausbildung zum Maître d'hôtel
- Südländisches Flair
- Kreativität
- zirka 30 bis 35 Jahre jung.

Die Aufgaben:

- Führung von 10 Mitarbeitern
- Überwachung des gesamten Serviceablaufs
- Gästebetreuung
- Abrechnung usw.

Der Eintritt ist auf April/Mai 1995 vorgesehen. Es handelt sich um eine Jahresstelle und wir können nur Schweizer Kandidaten/-innen oder mit einer gültigen B- oder C-Bewilligung berücksichtigen.

Suchen Sie eine neue Stelle in der Nordostschweiz? Vielleicht sind Sie der/die

BETRIEBSASSISTENT/IN

mit dem Wunsch, sich im Mai/Juni 1995 beruflich zu verändern. Der Tätigkeitsbereich umfasst die allgemeine Mithilfe mit Schwerpunkt Gästebetreuung, Administrationsaufgaben und Durchführung von Banketten.

Anforderungen:

- etwas Erfahrung in ähnlicher Position
- Kenntnisse im Service
- gute/r Gastgeber/in
- frontbezogene Persönlichkeit
- Alter: 25 bis 30 Jahre.

Zum Betrieb: Restaurant- und Saalplätze zirka 170, Terrasse 45. Mo./Di. geschlossen.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung an untenstehende Adresse z. H. Monica Kappeler-Rohner oder Irène Porta.

Bekanntes Restaurant in der Berner Altstadt sucht per sofort zur Ergänzung eines kleinen Teams (4 Mitarbeiter) eine/n

COMMIS DE CUISINE

Einem/einer aufgestellten Berufsmann/-frau bietet sich eine echte Herausforderung. Wenn möglich längerfristige Anstellung. Es sind keine Saisonbewilligungen möglich.

Eine interessante Position ist in einem 3-★-Hotel über dem Thunersee offen. Gesucht wird in Jahresstelle eine

RÉCEPTIONISTIN (CH)

die bereits Berufserfahrung mitbringt und gerne den Gästekontakt pflegt. Muttersprache Deutsch, gute Kenntnisse in F/E mündlich erforderlich.

Ihre Bewerbung schicken Sie bitte an untenstehende Adresse z. H. Susanne Bärtschi oder Ruth Grossmann.

73396/84735

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

Schweizer Hotelier-Verein

TESSIN GARTEN-HOTEL VILLA MARGHERITA

6935 Bosco Luganese
Telefon 091 59 14 31

Für unser renommiertes Relais & Châteaux- sowie Alpine-Classic-SIH-Hotel (4-Stern), 74 Betten, 7 km von Lugano, suchen wir

von Ostern bis zirka 20. Oktober

zur Unterstützung unseres eidg. dipl. Küchenchefs und Zusammenarbeit in kleiner Brigade

**Chef saucier/
Chef- Stellvertreter
und
Chef de partie/tournant
Pâtissier/-ère**
auch Mithilfe Garde-manger

Schöner, gut ausgestatteter Arbeitsplatz mit Induktionsherd. Verwendet werden nur frische Rohprodukte von hochwertiger Qualität. Vielseitige Tätigkeit, die Kreativität, Spontaneität und Flexibilität verlangt.

Zimmermädchen

Nur mit Berufserfahrung in Erstklass-Hotels und vorhandener Arbeitsbewilligung. D, I.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Frau M. Poretti, Hotel Villa Margherita
CH-6935 Bosco Luganese

73750/5371

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir für die kommende Sommersaison in unser Gourmetlokal noch folgende Mitarbeiter:

Servicemitarbeiter
(deutsche Muttersprache)

Chef de partie

Commis de cuisine

Koch- und Servicelehrling

Suchen Sie eine anspruchsvolle Arbeit in angenehmer Atmosphäre, so schicken Sie Ihre Bewerbung an:

73407/18171

Hotel-Restaurant Hubli's Landhaus
CH 7265 Davos-Laret
Tel. 081 46 21 21

Hotel ☆☆☆

NATIONAL DAVOS

Wir suchen für die Sommersaison ab Ende Mai 1995 mit der Möglichkeit für anschließende Wintersaison 1995/96 folgende freundliche Mitarbeiter

**HOFA/2. Gouvernante
Chef saucier/Sous-chef
Chef de partie**

Tournante (Office, Etage, Kaffeeküche)

HOFA-Lehrtochter Herbst '95

Servicelehrling m/w, Herbst '95

Freut es Sie, mit Ihrem Talent die Gäste mit einer erstklassigen Leistung zu verwöhnen?

Begeistert es Sie auch, wenn im Hause eine tolle Atmosphäre herrscht?

Wir heissen Sie in unserem schönen Erstklasshotel heute schon herzlich willkommen.

Nun liegt es an Ihnen – wir erwarten Ihr Foto, Ihren Lebenslauf und Ihre Zeugniskopien.

Hotel National, 7270 Davos Platz
Telefon 081 43 60 46

62665/45730



Wir sind ein jung geführter ★★★★★-Saisonbetrieb im autofreien Winter- und Luftkurort Mürren und suchen per 1. Juni 1995 unseren neuen

Küchenchef

Unsere Restaurationsbereiche umfassen das Café/Bistro mit rund 70 Plätzen, das italienische Restaurant «Peppino» mit rund 60 Plätzen, den Jugendstilsaal mit Bankettmöglichkeiten bis zu 180 Personen, das Snackrestaurant im Sportzentrum sowie zwei Bars.

Sie sind verantwortlich für die ganze Angebotsplanung und -kalkulation, den Einkauf und Verhandlungen mit Lieferanten, die Organisation und den Einsatz Ihrer Mitarbeiterbrigade.

Sie verfügen bereits über Erfahrung in dieser Position, bringen ein fundiertes Fachwissen, Engagement und viel Freude am Beruf mit, sind kreativ, renditenbewusst und teamorientiert.

Wir stellen uns ein längerfristiges Engagement in Jahresstelle vor.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen freuen sich

E. und M.-L. Kurmann-Hürschler
Hotel Palace, 3825 Mürren
Telefon 036 55 24 24, Fax 036 55 24 17

73710/26034

SOMMER 1995

Sichern Sie sich jetzt einen Platz an der Sonne. Der nächste Sommer kommt bestimmt.

Ab Mitte April suche wir für unseren lebhaften Restaurationsbetrieb in Saison- oder Jahresstelle Saisonbewilligung vorhanden

CHEF **COMMIS**
SAUCIER **DE CUISINE**

Ob Sie, ob Er, wenn Sie sich für einen Platz an der Sonne interessieren, rufen Sie uns doch an

Dante Tellamanit
Bdg. dipl. Küchenchef

Brigit Fuhr-Seller
Personalbetreuerin



HOTEL SONNENBERG ZÜRICH

Auroastrasse 98, Postfach, CH-8030 Zürich
Telefon 01 262 00 62, Fax 01 262 06 44, Telex 814 400

Gastfreundlich – effizient – innovativ

führen Sie ab 1. August 1995 als kompetente

Betriebsleiterin

unser Personalrestaurant IBM an der Hohlstrasse in Zürich. Mit Ihrem Team von 7 Mitarbeitern/-innen verpflegen Sie täglich etwa 160 Mittagsgäste, sorgen für Zwischenverpflegungen und organisieren zahlreiche Sonderanlässe. Sie nehmen Ihre Gastgeberrolle gewandt wahr und helfen in allen Bereichen praktisch mit. Mit Ihrer Teamfähigkeit fördern Sie Zusammenarbeit und Synergien innerhalb der IBM-Betriebsgruppe.

Für diese vielseitige Aufgabe bringen Sie eine fundierte gastgewerbliche Ausbildung, einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung und den Fähigkeitsausweis A mit.

Ein gut eingespieltes Team und eine moderne Infrastruktur unterstützen Sie bei dieser anspruchsvollen Tätigkeit. Dazu bieten wir Ihnen gute Anstellungsbedingungen, geregelte Arbeitszeit (Montag bis Freitag), fortschrittliche Sozialleistungen und attraktive Weiterbildungsmöglichkeiten.

Reizt Sie diese Herausforderung? Dann bewerben Sie sich bitte mit den vollständigen Unterlagen bei:

Frau Sabina Schmid
Personaldienst
Region Zürich
SV-Service
Postfach
8032 Zürich

SV-Service

GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG
07368017898

Express-Stellenvermittlung des SHV

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

Stellensuchende

1 2 3 4 5 6 7 8

Küche/cuisine

1984 Hilfskochen	47	D	A	Mai 95	D	Hotel, BL/AG
1985 Allenkoch	36	CH	sofort	D	BE-Oberland	
1986 Koch	27	CH	März 95	D/F/E	3*-5*-Hotel, LU/TI	
1987 Chef de partie	29	D	B	sofort	D/F/E	GE
1988 Koch	23	CH	April 95	D/F	zus. mit 2308/SG u. Umgebung	
1989 Koch	36	D	A	Mai 95	D/E/I	
1990 Allenkoch	43	D	A	April 95	D/E	Os-CH/TI
1991 Chef de partie	25	D	A	Mai 95	D/E	3*-5*-Hotel, GR
1992 Koch	27	P	C	Mai 95	D/I	Hotel, Zentral-CH

Service/service

2292 Serviceprakt./w.	20	CH	sofort	D/F/E		
2293 Barmaid	28	DK	A	Mai 95	D/E	Hotel
2294 Barman	23	CH	März 95	D/F/E	Pub/Bar, AG/ZH	
2295 Barman	39	I	A	sofort	I/D/F	Hotel/Bar, ZH
2296 Kellner	24	I	B	sofort	I/F	LU/ZH/TI
2297 Barman/Kellner	36	TR	B	sofort	E/D	Rest./Bar, Deutsch-CH
2298 Sefo/Bufet	24	P	B	Mai 95	D/I	ZH
2299 Kellner	27	CH	sofort	D/F	West-CH	
2300 Sefo/Barmaid	27	NL	B	Mai 95	D/F/E	GR
2301 Sefo	23	CH	Aug. 95	D/E	VS/BE/JU	
2302 Sefo/Haushilfe	46	CH	sofort	F/D	VD	
2303 Sefo	20	CH	Aug. 95	D/F	West-CH	
2304 Kellner	32	YU	B	n. Ver.	D/E	
2305 Sefo/Köchin	22	CH	sofort	D	LU	
2306 Sefo/Recept.	23	D	A	April 95	D/E/F	LU/3-4 Monate
2307 Barman	31	I	B	sofort	I/E/D	ZH
2308 Sefo	23	DK	A	April 95	D/E	zus. mit 1988/SG u. Umgebung
2309 Sefo	22	CH	sofort	D/F/E	West-CH	
2310 Serviceprakt./w.	20	CH	sofort	D/F/E	ZH	

2311 Chef de service	28	D	A	Mai 95	D/E	GR
2312 Sefo	20	CH	sofort	D/F/E	3*-5*-Hotel, LU	
2313 Chef de rang	33	I	B	sofort	I/F/D	VD/VS
2314 Serviceprakt./w.	19	CH	Aug. 95	D/F/E	VS	

Administration/administration

3315 Betriebsassistent	26	CH	sofort	F/D/E	Hotel/Rest., ZH/VD/GE	
3316 Receptionist	23	CH	April 95	D/F/E	3*-4*-Hotel, Interlaken	
3317 Receptionist	26	A	März 95	D/F/E	Hotel, GR/SG/TI	
3318 F&B-Praktikantin	25	D	A	sofort	D/F/E	Hotel, Deutsch-CH
3319 Receptionist	22	CH	Mai 95	D/F/E	4*-Hotel, West-CH/TI	
3320 Hotelsekretärin	23	CH	sofort	D/F/E	Hotel	
3321 Pächter/Gerant	30	CH	sofort	D/I	BL/BS	
3322 Receptionist	31	D	A	sofort	D/F/E	Hotel, West-CH
3323 Administration/w.	20	CH	April 95	D/F/E	LU/ZG	
3324 Hotelsekretärin	40	CH	Juni 95	D/F/E	Hotel, ZH	
3325 Direktionass.	35	CH	sofort	D/F	SO/AG/BE	
3326 Receptionist	23	F	A	April 95	F/D/E	VD/VS
3327 1. Receptionist	26	D	A	April 95	D/E	4*-5*-Hotel
3328 Anfahrtsrecept./w.	20	I	C	Sept. 95	D/I/F	Hotel/Kurhaus, TI/ZH
3329 Geschäftsführ.-Ass.	33	CH	März 95	D/E	AG	
3330 Receptionist	28	D	A	sofort	D/F/E	3*-4*-Hotel, ZH/Zentral-CH
3331 Receptionist	32	CH	März 95	D/E	4*-5*-Hotel, ZH	
3332 Adminstr.-Prakt.	34	D	A	Apr. 95	D/E	Hotel, Deutsch-CH
3333 Adminstr.-Prakt./w.	25	NL	A	Juni 95	D/E/F	Hotel, BE
3334 Night-auditor	45	D	A	Mai 95	D/E	Hotel

Hauswirtschaft/ménage

4199 Anf. Gouvernante	19	CH	Mai 95	D/E/F	4*-Hotel, LU/ZG	
4200 Küchenhilfe	25	CH	März 95	D/F/I	TI	
4201 Buffetmitarbeiter	26	P	A	April 95	D/E/I	Hotel/Rest., ZH/GR/LU
4202 Gouvernante	20	CH	Juli 95	D/E	4*-5*-Hotel, Luzern	
4203 Buffet/Küche	29	P	A	April 95	I	TI
4204 Zimmermädchen	24	P	A	April 95	I/E/D	zus. mit 4205/Deutsch-CH
4205 Etage/Office	35	P	A	April 95	I/E/D	zus. mit 4204/Deutsch-CH
4206 Gouvernante	35	I	A	Juni 95	I/D/E	4*-Hotel
4207 Gouvernante	28	CH	April 95	D/E	4*-Hotel, SG	

4208 Zimmerfrau	23	P	A	Mai 95	I/D/E	Hotel, LU
4209 Zimmer/Lingerie	25	P	A	Juni 95	F/E	Hotel, VS
4210 Gouvernante	21	CH	April 95	D	3*-4*-Hotel, GR	
4211 Hala	18	CH	Sept. 95	D/F	3*-5*-Hotel, ZH	
4212 Partier/Bufet	35	P	A	Mai 95	E/D/F	BE-Oberland

- 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 Eintritsdatum - 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 **exklusive Mehrwertsteuer** oder 500.- pro Jahr **exklusive Mehrwertsteuer** können Sie eine unbegrenzte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden ausschliesslich an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

Den auf der Rechnung ausgewiesenen Mehrwertsteuerbetrag können Sie in Ihrer nächsten Mehrwertsteuer-Abrechnung als Vorsteuer abziehen.

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

Par le prix d'abonnement de Frs. 285.- par semestre (la T. V. A. sera ajoutée) ou Frs. 500.- par année (la T. V. A. sera ajoutée), 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.

Vous pourrez déduire la T. V. A. sur votre décompte T. V. A. au titre de l'impôt prétable récupérable.

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:

Eintritsdatum:

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!)

73716/84735

C HOTEL CONTINENTAL

83 Zimmer, A-la-carte-Restaurant, mehrere Bankett- und Konferenzsäle

Wir suchen ab Mitte März 1995 oder nach Vereinbarung einen/eine

Koch oder Köchin

der/die in einer kleinen Brigade arbeitet und unseren Küchenchef an seinen Freitagen vertritt.

Wir wollen unseren Gästen eine modern-gutbürgerliche Küche mit einem Minimum an Qualitätsschwankungen bieten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Nehmen Sie Kontakt mit Philipp Kämpfer (Vizedirektor) auf.

Hotel Continental
Aarbergstrasse 29
2503 Biel
Telefon 032 22 32 55

P 73631/4901

HOTEL Florida ZÜRICH

Für unser lebhaftes ***-Hotel (150 Betten) suchen wir per 1. März 1995 oder nach Vereinbarung

Réceptionist/in

mit Berufserfahrung, Computer- und guten Fremdsprachenkenntnissen.

Wenn Sie Freude an einer abwechslungsreichen Tätigkeit haben, Selbstständigkeit nicht scheuen und gerne im Spätdienst arbeiten, dann sind Sie die richtige Person für unser aufgestelltes Réceptionsteam.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Hotel-Restaurant Florida
z. H. Direktion
Seefeldstrasse 63
8008 Zürich-Seefeld

72892/40282

HOTEL WELCOME INN Kängäli

Réceptionist oder Réceptionspraktikantin

Sind Sie sprachgewandt (D, E, F), suchen Sie eine abwechslungsreiche, interessante Herausforderung und schätzen eine selbstständige Tätigkeit im Umgang mit unserer internationalen Kundschaft?

Dann erwarten Sie ein junges, dynamisches Team und ein moderner Arbeitsplatz (mit Fidelio).

Wir bieten Ihnen fortschrittliche Arbeitsbedingungen und auf Wunsch Unterkunft.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Welcome Inn, 8302 Kloten
Frau Andriuet,
Telefon 01 814 07 27

73737/7694
DAS INTERNATIONALE ***HOTEL AM FLUGHAFEN KLOTEN
8312 Kloten/Flughafen, Tel. 01 814 07 27, Telex 825527

Flims Hotel Vorab

Für die Sommersaison 1995 (Eintritt nach Übereinkunft) suchen wir:

Küche: Sous-chef/Saucier oder Tournant
(evtl. Jahresstelle)

Chef de partie
Commis de cuisine

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen erwartet:

Familie Meier
Hotel Vorab
7017 Flims Dorf
Telefon 081 39 1861

Anfragen anderer Zeitungen unerwünscht.

73552/11185



Wir suchen:

Top-Barmaid

für das In-Lokal über den Dächern von Luzern.

Wollen Sie drei Tage in der Woche frei haben?

Dann sind Sie, baldmöglichst, vier Tage in der Woche unsere **Top-Nummer 1 im Penthhouse, der Top-Bar** in Luzern. Ihr Idealalter ist 24-30 Jahre jung. Nicht nur Ihre Berufserfahrung sondern auch Ihr Charme und der gekonnte, freundliche Umgang mit unseren Gästen sind **Top**. Überlegen Sie es sich nicht zu lange - senden Sie Ihre kurze Bewerbung mit Foto und Zeugnissen an

Herrn Patrik Scherrer, Vize-Direktor.

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

73128/22667



Grandhotel Giessbach

Das bekannte Jugendstilhotel am Brienzsee mit 140 Betten, stilvollen Banketträumlichkeiten für bis zu 300 Personen, Parkrestaurant und Terrasse. Gourmetrestaurant «L'Orangerie», Hausbar «La Cascade», Restaurant «Les Arcades» und Terrasse, ruhige Seminarräume für bis zu 50 Teilnehmer, eigene Schiffsstation, Tennisplatz und Schwimmbad.

Zur Ergänzung unseres jungen, motivierten Teams suchen wir für die kommende Sommersaison (April bis Oktober) mit Eintritt auf den 18. April 1995 noch folgende Mitarbeiter:

Commis de cuisine

welche im Team unserer 25 Mann starken Brigade mit vielseitigem Fachwissen, beruflichem Engagement und Stolz sowie der Belastbarkeit eines Saisonbetriebes gewachsen tatkräftig mitwirken, unsere treuen Gäste immer wieder aufs neue zu verwöhnen.

Chef de rang Commis de rang

deren Stolz es ist, unsere anspruchsvolle Kundschaft sprachlich gewandt (Deutsch/Franz.), kompetent und charmant zu empfangen und mitzuwirken, deren Besuch in unserem Hause wirklich zu einem kulinarisch unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen.

Stellvertretende Hausdame (D, F)

welche auf der Etage, in der Lingerie, im Econamat sowie auch in der Mitarbeiterbetreuung unsere Generalgouvernante tatkräftig unterstützen kann und sie während ihrer Abwesenheit fachlich kompetent zu vertreten weiss.

Fühlen Sie sich angesprochen...? Dann zögern Sie nicht und senden uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Grandhotel Giessbach
z. H. Herrn Kreis oder Herrn Imhof
Telefon 036 51 35 35
CH-3855 Brienz

72495/5738

ELITE HOTEL THUN

Bernstrasse 1, Tel. 033 23 28 23



Wir sind ein komfortables Stadthotel der gehobenen Mittelklasse mit Swiss- und Chinese-Restaurant und Partyservice.

Wir suchen in Jahresstelle

Küchenchef und Saucier-sous-chef

mit abgeschlossener Kochlehre und einigen Jahren Erfahrung im A-la-carte- und Vegi-Bereich.

Hotelsekretärin

vom 1. April bis 30. September 1995 mit abgeschlossener Hotel-KV-Ausbildung und guten EDV-Kenntnissen.

Ihr nächster Arbeitsplatz mit viel Abwechslung und Aktivitäten und grossem Freizeitangebot. Restaurant am Sonntag geschlossen.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung! Wir können nur Schweizer/innen oder Ausländer/innen mit Jahresbewilligung berücksichtigen.

Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr H. Riesen, Dir. Propr.

73334/34614

FIDELIO Frontoffice vom Hotelspezialisten

Die Check-In Data AG mit Hauptsitz in Glattbrugg (ab 1. April 95 in Zürich-Schlieren) hält eine starke Marktposition mit einer breiten Palette hochstehender Produkte und Dienstleistungen für die Hotellerie. Wir ergänzen unser junges, erfolgreiches Team mit einer

Persönlichkeit für Support und Schulung

für die Einführung und Betreuung unserer FIDELIO-Frontoffice-Lösungen.

Voraussetzungen:

- Abschluss einer Hotelfachschule
- Fidelio-Anwenderkenntnisse
- gute Allgemeinbildung
- Kontaktfreudigkeit
- Freude am Lernen und Begabung fürs Lehren
- Sehr gute Kenntnisse der französischen Sprache

Wir sichern Ihnen eine sorgfältige Einführung zu. Wenn Sie sich von dieser interessanten, abwechslungsreichen und selbständigen Tätigkeit, die mit viel Kundenkontakt verbunden ist, angesprochen fühlen, freuen wir uns, Sie kennen zu lernen.

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr W. Kreisser oder Frau E. Altörfer gerne zur Verfügung (Tel. 01/808 71 65). Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Check-In Data AG, Kanalstrasse 27, 8152 Glattbrugg.

CHECK-IN DATA AG

Informatik für Hotellerie und Gastronomie

Check-In Data AG, CH-8152 Glattbrugg, Kanalstr. 27, Postfach, Tel. 01/808 71 65, Fax 01/808 71 69.

Niederlassung: CH-1820 Montreux, Av. de Florimont 1, Tel. 021/963 51 51, Fax 021/963 22 83

Partner der SHT-Gruppe: Bern, Lugano, St. Moritz, Sion, Zürich

0 73767/10670

Einem/einer ausgewiesenen

F&B-Fachmann/-frau

(Ideal 30-40 Jahre), der/die sich für die gehobene Gastronomie begeistert und vertraut ist mit Front- und Backoffice, können wir eine interessante, abwechslungsreiche Herausforderung als Mitglied der

Geschäftsleitung

bieten.

Wir sind eine vielseitige Gruppe von Restaurants in einer Deutschschweizer Stadt. Unsere erfolgreichen Betriebe werden von einer zentralen Stelle betreut.

Wir bieten die Chance, Ihre erworbene Erfahrung, Kenntnisse und Ideen in eine faszinierende Aufgabe einzubringen.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen unter Chiffre 73720 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

73720/15396



Landgasthof zur Bünde, 7307 Jänis, inmitten der schönsten Weinberge Graubündens

sucht jungen oder jungegebliebenen

Küchenchef

ab 1. April 1995 oder nach Vereinbarung für lange Sommersaison bis 31. Oktober 1995 oder auch ganzjährig, in kleine Küchenbrigade.

Bitte rufen Sie uns an oder noch besser, kommen Sie vorbei und verlangen Sie Frau S. Bucher oder Herrn G. Burkhardt, Telefon 081 302 12 23, Montag/Dienstag Ruhetag.

73062/296767



B A D E N

Das Stadtcasino Baden ist ein Kongress- und Banketzzentrum mit Cateringbetrieb, welches sehr zentral und trotzdem ruhig im Stadtpark von Baden liegt. Wir suchen zur Verstärkung unseres gut eingespielten, jungen Teams eine/n

aufgestellte/n, deutschsprachige/n Servicefachangestellte/Kellner unternehmerisch denkende/n Restaurantleiter/in

kreativen, kostenbewussten Küchenchef

Wenn Sie interessiert sind, mit Ihrer Persönlichkeit einen innovativen Betrieb als Mitunternehmer zu gestalten, senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen oder kommen Sie zu einem unverbindlichen Vorstellungsgespräch vorbei. Herr Thomas Beusch, Personalchef, erwartet auch gerne Ihren Anruf unter 056 21 27 33. Wir freuen uns auf Sie.

Stadtcasino Baden, Haselstrasse 2, 5400 Baden, Telefon 056 21 27 33.

73735/2528



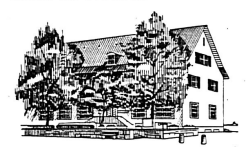
Für unseren traditionsreichen und bekannten Restaurationsbetrieb suchen wir zur Verstärkung unserer Equipe noch folgende Mitarbeiter in Jahresstelle oder ab 1. März 1995 mit Saisonbewilligung:

Betriebsassistentin Chef de partie Commis de cuisine Serviceangestellte

Wir bieten einen angenehmen Arbeitsplatz und sehr gute Verdienstmöglichkeiten.

Auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung freuen wir uns:

Landgasthof Riehen
W. Vollenweider
Baselstrasse 38, 4125 Riehen
Telefon 061 641 28 93
Telefax 061 641 29 13



73413/59358



Wir, die Sântis Gastronomie AG, eine Tochterfirma der Sântis Holding AG, führen in der Ostschweiz verschiedene gastgewerbliche Betriebe.

Wir bieten eine Stelle als

Küchenchef

in einem gut eingespielten Team für die Messegastonomie und das Veranstaltungscatering der Olma Messen St. Gallen an.

Die Herausforderung für einen Küchenchef, wenn möglich eidg. dipl., der flexibel, innovativ sowie sehr gute Organisationsfähigkeiten mitbringt.

Es handelt sich um eine abwechslungsreiche Aufgabe, bei der die neuesten Techniken und Kenntnisse der modernen Gastronomie angewandt werden.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? So nehmen Sie doch Kontakt mit Herrn D. Forrer oder Herrn M. Aus der Au auf.

Sântis Gastronomie AG
Max Aus der Au
Industriestrasse 135
9202 Gossau
Telefon 071 80 33 41

P 73727/286281



AUF UND DAVOS ins Morosani Posthotel

Wir suchen auf Sommersaison 1995 (25. Mai bis 1. Oktober) in attraktive Saisonstelle den jüngeren, initiativen

Sous-chef

Wenn Sie schon in der Saisonhotellerie gearbeitet haben, und Erfahrung als Chef saucier mitbringen, sind Sie vielleicht unser Mann/unsere Frau. Sie bewähren sich in unserem Team mit 15 Mitarbeitern und vertreten den Küchenchef bei Abwesenheit. Bei Eignung offerieren wir Ihnen gerne die Chance, in der Wintersaison 1995/96 oder auch längerfristig mit uns zusammen die Qualität der Pöstli-Küche sicherzustellen.

2. Chef Restaurant

In unser Restaurant Pöstli mit 130 Sitzplätzen, gepflegtem A-la-carte-Service und einem sehr grossen Stammpublikum.

Wir stellen uns vor, dass Sie nach fundierter Ausbildung schon Erfahrung als Chef de service in der Saisonhotellerie gesammelt haben. Es bietet Ihnen die Chance, sich in einem bewährten Team zu entfalten. Dabei bieten wir Ihnen bei Eignung gerne die Möglichkeit, auch während der kommenden Wintersaison oder länger mit uns zusammen Pöstli-Gäste zu treuen Restaurant-Stammpunkten zu machen.

Wir offerieren Ihnen ein der Position entsprechendes Salär und Entwicklungschancen in bewährtem Team. Ihre vollständige Bewerbung senden Sie an:

******Morosani Posthotel Davos**
z. H. Frau Margreth Gubser
7270 Davos Platz
Telefon 081 44 11 61, Fax 081 43 16 47

73658/9407

Möchten Sie gerne im Herzen von Zürich arbeiten?

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine

selbständige Sachbearbeiterin

in unseren lebhaften Restaurations-, Kino-, Galeriebetrieb mitten in der Altstadt von Zürich (Nähe Grossmünster).

Zu Ihren vielseitigen Aufgaben zählen:

- Personal-, Lohn- und Versicherungswesen
- Buchhaltung (ohne Bilanz)
- allg. Büroarbeiten und Korrespondenz.

Sie verfügen über eine kaufmännische Grundausbildung und einige Erfahrung, lieben den Kontakt mit Menschen und arbeiten gerne in einem kleinen Team? Wenn Sie noch Sprachkenntnisse besitzen, würden wir uns freuen, Sie kennenzulernen.

Schriftliche Bewerbungen sind zu richten an:

COMMERCIO - Restaurants-Betriebe

Frau H. Zemp
Nägelihof 3, 8001 Zürich
Telefon 01 251 35 66

73730/24591



Hotel Lenzerheide

Einmal den Heidner Bergsommer erleben!

Für die kommende Sommersaison, von zirka Mitte Juni bis zirka Mitte Oktober 1995, suchen wir bereits heute schon unsere neuen Mitarbeiter, welche mit uns den Bergsommer erleben möchten:

Küche:

- ⇒ **Chef de partie**
- ⇒ **Commis de cuisine**

Service:

- ⇒ **Servicemitarbeiter/in à la carte**
- ⇒ **Servicemitarbeiter/in Speisesaal**

Hauswirtschaft:

- ⇒ **Lingeriemädchen**
- ⇒ **Zimmermädchen**
- ⇒ **Portier/Chauffeur**
- ⇒ **Buffethilfe**

Réception:

- ⇒ **Réceptionspraktikantin**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

SUNSTAR HOTEL, 7078 LENZERHEIDE
Familie O. Federspiel, Direktion
Telefon 081 34 01 21, Fax 081 34 24 92

73570/1698

Remimag

...bringt Sie weiter

Als gelernter Koch/gelernte Köchin können Sie von einer neuen Herausforderung und geregelten Arbeitszeiten.

Wir stellen Ihnen dazu ein Rezept vor: Sie haben eine Köchlehe absolviert, sind ein paar Jahre mit Erfolg am Herd gestanden, sind eventuell ein Weinfrack, haben sich kulinärisch weitergebildet und möchten Ihre Kreativität weiterhin in den Dienst einer gepflegten Gastronomie stellen. Vollt. Mit diesen Zutaten, verfeinert durch EDV-Kenntnisse, steht Ihnen als

VerkaufsplanerIn, EinkäuferIn

Für unsere Betriebe eine interessante Zukunft offen. Mit Ihrer Arbeit prägen Sie das kreative, gastronomische Erscheinungsbild der Remimag-Restaurants: Ihre Hauptaufgabe als VerkaufsplanerIn (2/3) umfasst die Rezeptur, das Kalkulationswesen, Statistik, Controlling und das Erhalten von Werbemitteln. Als EinkäuferIn (1/3) versorgen Sie unsere Betriebe mit erstklassigen Waren und tragen damit wesentlich zu einer konstant hohen Qualität bei.

Diese verantwortungsvolle Tätigkeit schmecken wir mit einer Reihe attraktiver Incentives ab: der Aufgabe entsprechende Entlohnung, fortschrittliche Sozialleistungen, geregelte Arbeitszeit.

Peter Eltschinger freut sich, mit Ihnen das Rezept für Ihre Zukunft fein abstimmen. Schicken Sie Ihre Unterlagen oder rufen Sie für ein unverbindliches Gespräch einfach an.

Tel 041 54 92 00, Fax 041 54 92 22

Remimag Gastronomie AG Buzibachring 3 4023 Rottenburg 73684/102024

Hotel ★★★ NATIONAL DAVOS

Für unser Erstklasshotel suchen wir ab Mitte Mai 1995 oder nach Übereinkunft freundliche, sprachgewandte, initiative und erfahrene

Réceptionistin/ 2. ChefIn de réception

Freut es Sie, unsere internationalen Gäste herzlich willkommen zu heissen?

Sind Sie kontaktfreudig und auch sonst ein fröhlicher Mensch? Begeistert es Sie auch, wenn im Hause eine tolle Atmosphäre herrscht?

Haben Sie Freude, für einen reibungslosen Ablauf der vielfältigen Réceptionsarbeiten mitverantwortlich zu sein und die ChefIn de réception bei deren Abwesenheit zu vertreten?

Fidelio, EDV-Reservations- und Buchungssystem.

Nun liegt es an Ihnen – wir erwarten Ihre Foto, Ihren Lebenslauf und Ihre Zeugniskopien.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Senden an:
Hotel National, 7270 Davos Platz
Telefon 081 43 60 46

73192/45730

Personal- und Führungsberatung für Gastronomie und Hotellerie Stellenvermittlung

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

Wir suchen: Kadermitarbeiter/innen verschiedenster Führungsebenen und Funktionen. Servicemitarbeiter/innen, Chef de service, Réceptionsangestellte, Hofa's sowie Köche und Köchinnen aller Stufen.

Viele Teilzeitzustellen!

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

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

P 73740/382951

BLASER

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

HOTEL ALBANA RESTAURANT PIZZERIA

Für unser italienisches Spezialitätenrestaurant suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Serviertochter Koch

Ich freue mich auf Ihren Anruf.

Herr Sami Debbabi
Dorfstrasse 19
7260 Davos Dorf
Telefon 081 417 52 00

73359/9121

G CREATIVE GASTRO

Wir möchten eigentlich heute nicht schreiben «wir bieten» oder «wir verlangen», vielmehr geht es darum, dass wir unser Team verstärken möchten. Die Bearbeitung des Aufgabengebietes beinhaltet folgende Angelpunkte der Gastronomie:

- Betriebsablauf Service und Küche
- Arbeitsablauf und Kochprozesse
- Kosten in Energie und Investition
- Umgang mit EDV
- Layout im Auto-CAD (Basiskonntnisse)
- und vor allem selbständiges Arbeiten.

Vielleicht etwas aussergewöhnlich, aber sicher sehr interessant.

Bewerbungen richten Sie bitte an:
Creative Gastro Management AG
U. Jenny
Sonnenbergstrasse 23, 6052 Hergiswil

0 73595/348368

GOLFHOTEL Les Hauts de Gstaad

Nach 8jähriger Tätigkeit im Golfhotel Les Hauts de Gstaad werde ich nun einen eigenen Betrieb übernehmen. Deshalb suchen wir für meine Nachfolge nach Vereinbarung einen qualifizierten

Küchenchef

Das Golfhotel ist ein im Chaletstil gebautes 5-Stern-Hotel in schöner Lage mit 35 Zimmern und 20 Appartements, 3 Restaurants, einer grossen Panoramaterrasse, Hotelbar, Konferenz- und Seminarräumlichkeiten und Fitness- und Wellness-Center.

Falls Sie mehrjährige Berufserfahrung haben, Führungsqualitäten besitzen (Brigade von 6 bis 8 Mitarbeitern), Menügestaltung und Kalkulation Ihre Stärken sind, Sie gerne selbständig arbeiten, sind Sie genau die richtige Person.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Zeugnissen und Foto an:

Golfhotel Les Hauts de Gstaad
C. Bugmann, Personalsbüro
CH-3777 Saanenmöser
Telefon 030 8 32 32

73656/29408

rebag

Treuhand- & Beratungsstelle für das Gastgewerbe AG
8954 Geroldswil

Zur Ergänzung unseres Teams (z.Zt. 14 Mitarbeiter) suchen wir für Treuhand- und Beratungsaufgaben

kaufm. Mitarbeiter(in)

für die Uebernahme von verantwortungsvollen Aufgaben in allen Bereichen unserer Dienstleistungen, d.h. Kundenbuchhaltungen, Lohnbuchhaltungen, kurzfristige Zwischenabschlüsse, Jahresabschlüsse, Budgets etc.

Das Ziel - nach sorgfältiger Einarbeitung - ist die selbständige Betreuung von Kunden.

Für die vielseitigen Aufgaben sind u.a. erforderlich: Kaufmännische Ausbildung und Praxis im Rechnungswesen und/oder Hotelfachschule, Freude am Umgang mit Zahlen und exaktem Arbeiten, Interesse an EDV (IBM System/36 & Macintosh), Ambitionen für berufliche Weiterbildung. Praktische Erfahrungen im Gastgewerbe sind sicher ein Vorteil.

Wir bieten leistungsbezogene Entlohnung und ausgebaute Sozial-einrichtungen. Wir sind in einem modernen Geschäftshaus mit neuzeitlich eingerichteten Büros. Bushaltestelle und Parkplätze vor dem Haus.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an

rebag

Treuhand- & Beratungsstelle für das Gastgewerbe AG
z.H. von Herrn F. Graber
Limmattalstrasse 10/Steinhaldenring 8, Postfach
8954 Geroldswil

Telefon 01 748 06 00 / Telefax 01 748 33 20

73676/46264

Hotel Laaxerhof Unser Zeit gehört Ihnen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf Anfang Mai 1995 noch folgende qualifizierte und aufgestellte Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen:

Küche:

Chef de partie Demi-chef de partie Commis de cuisine

Hotelrestaurant «Vallarosa»:

Serviceangestellte/r

Restaurant «Stivetta»:

Servicefachangestellte/r à la carte

Buffet:

Buffetangestellte/r

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse:

Hotel Laaxerhof ****
Familie A. und G. van Pelt
7032 Laax/Graubünden

Mitten in der «Weissen Arena» Flims-Laax-Falera

73744/173266

DAVOS TOP International Hotels

CENTRAL SPORTHOTEL

Das moderne und traditionsreiche
★★★★-Erstklasshotel mit 95 Zimmern und Suiten,
im Zentrum von Davos Platz gelegen, offeriert in
Jahresstelle mit Eintritt auf Anfang April 1995 oder
nach Übereinkunft die Stelle als

Chef de réception (m/w)

Die jetzige StelleninhaberIn verlässt uns nach mehrjähriger Tätigkeit, um sich weiterzubilden. Vom/von der NachfolgerIn erwarten wir eine fundierte Grundausbildung mit mehrjähriger Erfahrung in ähnlicher Position.

Wir suchen eine natürliche, interessierte Persönlichkeit, die teamfähig ist und Motivation ausstrahlt. Der gepflegte Umgang mit unserer internationalen Kundschaft, das gewisse Know-how der Réception sowie die Freude, mit moderner EDV zu arbeiten (Fidelio), sind Voraussetzungen für diesen Job.

Als Jahresbetrieb offerieren wir Ihnen:

- die verantwortungsvolle Aufgabe mit entsprechenden Kompetenzen zur Führung eines Mitarbeiterstabes von 5 bis 7 Mitarbeitern
- 13mal Monatsgehalt
- Kost und Logis im Haus (inkl. Dienstwohnung)
- ein eingespieltes, junges Team.

Alle weiteren Vorzüge dieser interessanten Kaderstelle teilen wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch mit. Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Unterlagen an:

Central Sporthotel Davos
Herrn J. P. Galey, Direktor
Tobelmühlestrasse 1
7270 Davos Platz



7270 Davos Platz
Tel. 081 44 11 81 Fax 081 43 52 12

73338/9208

ASTORIA

DAS FÜHRENDE ERSTKLASS-HOTEL
LUZERN/SCHWEIZ

Per 1. März 1995 oder nach Vereinbarung suchen wir

Chef de service

Für die Betreuung unserer internationalen Hotelkundschaft suchen wir eine belastbare, einsatzfreudige Persönlichkeit.

Würden Sie gerne selbständig die Verpflegung unserer Hotelgäste sowie die Organisation und Serviceleitung für Bankette übernehmen? Sie benötigen für diese verantwortungsvolle Position Serviceerfahrung, Belastbarkeit und einen guten Führungsstil.

Interessiert Sie diese Aufgabe? Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto, z. H. Herrn Patrik Scherrer, Vizedirektor, Hotel Astoria, Luzern
Pilatusstrasse 29, 6003 Luzern
Telefon 041 24 44 66
Fax 041 23 42 62

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



sport hotel

portresina / Engadin

sucht für eine «sonnige» Sommersaison im Engadin aufgestellte Mitarbeiter für:

die Küche: **Chef saucier/Sous-chef**
Chef entremetier
Chef garde-manger

den Saal: **tüchtigen, deutschsprachigen**
Service für unsere Hotelgäste

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Sporthotel Pontresina
Familie H.-G. Pampel
7504 Pontresina
Telefon 082 6 63 31

73483/27855

Als Spezialist in der Gemeinschaftsgastronomie suchen wir für unser Personalrestaurant Sulzer Rütli AG in Zuchwil zur Unterstützung der Betriebsleiterin eine

Mitarbeiterin (80 %)

- Bereich**
- Mithilfe in der Administration
 - Mithilfe und Organisation von Banketten
 - Mithilfe und Überwachung im Gästeservice
 - Verantwortung für Schichtverpflügung
- Einsatz**
- von Montag bis Freitag
- Sie**
- sind die Frau mit einer guten Ausbildung und guten Kenntnissen im Gastgewerbe, welche gerne vermehrt Verantwortung übernimmt
 - sind erfahren als Gastgeberin und in Führungsaufgaben
 - sind teamfähig und belastbar
 - schätzen eine geregelte Arbeitszeit, zeitgemässe Entlohnung und berufsbezogene Weiterbildung
- Alter**
- ab 25 Jahren
- Wir**
- bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima, gute Sozialleistungen, fortschrittliche Anstellungsbedingungen und 5 Wochen Ferien.
- Interessiert?**
- Dann senden Sie uns doch Ihre schriftliche Bewerbung. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

SV-Service, Personalrestaurant
Sulzer Rütli AG
Frau Rosmarie
Hiltbrunner
Betriebsleiterin
Allmendweg 4
4528 Zuchwil

SV-Service

GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

073681/17808

HOTEL KRONECHURWALDEN



Churwalden, nur 15 Autominuten von Chur entfernt, ist der erste Ferienort der Region Lenznerheide-Valbella-Parpan-Churwalden. Unser Haus verfügt über 90 Betten, ein A-la-carte-Restaurant «Alphütte» und eine Hotelbar «Chesa Veglia».

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Hotelfachassistentin

zur Betreuung unserer Gäste
(in Bereich Service, Etage und Réception)

Réceptionistin

(Eintritt April oder nach Übereinkunft)

Praktikantin (Réception und Service)

Servicefachangestellte

(A-la-carte-Service)

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Krone, 7075 Churwalden
Telefon 081 35 13 93 (Hrn. Feller)

73482/7951

SPLÜGENSCHLOSS

Das kleine Stadt-Palais in Zürich

Splügenstrasse 2 / Genferstrasse, CH-8002 Zürich, Switzerland
Telefon 01/201 08 00, Telefax 01/201 42 86, Telex 815 553

Wir suchen auf Frühjahr/Sommer 1995

Réceptionist/in

mit sehr guter Berufserfahrung, sicheren Sprachkenntnissen
(D, F, E, I) und gepflegtem Auftritt.

Wir arbeiten mit Lodgistix/Lanmark und Microsoft Winword 3.1.

Bewerber/innen, die an einer Dauerstelle interessiert sind, senden uns bitte Ihre kompletten Unterlagen mit Handschriftprobe.

Gerne erwarten wir Ihren Bericht.

Christoph und Ingrid Suter



SWISS
INTERNATIONAL
HOTELS



Les Amis de l'Art de Vivre
Hotels & Restaurants



73572/41181

HOTEL AMBASSADOR

Hotel Ambassador ****, Bern

In unser kleines, dynamisches Team suchen wir eine/n

Sous-chef (m/w)

Sie vertreten unseren Küchenchef in unserem 4-Stern-Stadt-hotel mit Bankett sowie eine/n

Commis de cuisine (m/w)

50-100 %, der gerne an allen Posten tätig ist. Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an

Eric Fassbind, Direktor

73165/89699

Passagen-Hotels

Seftigenstrasse 99

3007 Bern

Telefon 031 371 41 11

Für die Sommersaison 1995 (Ende Mai bis Ende Oktober) suchen wir noch

einen Kellner

oder eine Serviertochter

für unser gepflegtes und lebhaftes Hotel/Restaurant im Unterengadin.

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

Gasthaus Mayor, z. H. Claudia Mayor, 7550 S-charl

73609/93645

Im Auftrag unserer Kunden suchen wir dringend

Chef de partie

Commis de cuisine

Serviceangestellte

(auch Anfänger)

qualifiziertes Gastronomie-Personal

Saison- und Dauerstellen, ganze Schweiz.

Telefon 033 43 25 73

Frau Amstutz/Frau Bühler

73738/271829



COLLINA

CAFÉ RESTAURANT

7078 LENZERHEIDE

Für unser ****-Hotel mit viel Charme und bühnenreifer Atmosphäre suchen wir für die Sommersaison 1995 ab Ende Mai

Chef saucier/Sous-chef

Chef de partie/Entremetier

Chef de rang

(weiblich und à-la-carte-kundig)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Foto.

Familie Bergamin-Meyer

Hotel Collina

7078 Lenzerheide/Schweiz

Telefon 081 34 18 17

Fax 081 34 62 09

Lenzerheide
Valbella

73451/19470

Merz

73669/15385

Jungen, dynamischen

Chef de Service

per sofort o.n. Vereinbarung

Sie fühlen sich wohl in einem lebhaften, gut organisierten Betrieb, motivieren mit Ihrem Elan Ihre Mitarbeiter, arbeiten auch selbst gerne aktiv im Service und behalten stets die Übersicht.

Wir bieten Ihnen neben attraktiven Anstellungsbedingungen modern eingerichtete Arbeitsräume, eine 5-Tage Woche, Tagesbezahlung, ein motiviertes Team und eine innovative Geschäftsführung. Kurz gesagt ein optimales Umfeld.

Wollen Sie in Zukunft dafür verantwortlich sein, dass unsere Gäste verwöhnt werden und sich bei uns wohlfühlen? Dann senden uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns an. Wir freuen uns auf Sie.

Merz Tel. 081 22 34 26

Café-Restaurants, Confiterie, Bäckerei

Bahnhofstrasse 22, 7000 Chur.

Der Top-Job

ERLEBNIS

santis

DER BERG

Wir sind eines der bekanntesten Ausflugsziele der Ostschweiz, 30 Min. von St. Gallen entfernt. Die Herausforderung am Fusse des Säntis. Sie müssen nicht den Berg bezwingen, sondern Sie sollen die verantwortungsvolle Aufgabe als

Chef de service/ Betriebsassistent/in

(80% Restauration und 20% Administration)

bei den Säntis-Gasthäusern meistern.

Das Berghotel Schwägalp ist bekannt für sein grosses Ausflugsrestaurant, für Seminare, Hochzeiten und Bankette sowie als romantisches Berghotel mit 60 Betten.

Als Chef de service/Betriebsassistent sind Sie verantwortlich für den täglichen Betriebsablauf in unserer Restauration.

Wir suchen einen Gastronomiefachmann, der als «Bergführer» unser Service-Team zum Gipfel führt und auch bei ankommenden Gewitterwolken einen klaren Kopf behält.

Wir wünschen uns eine junge Persönlichkeit, die eine solide Ausbildung im Gastgewerbe besitzt, gerne Verantwortung trägt und sich die ersten Sporen als Kadermitarbeiter abverdienen möchte.

Zögern Sie nicht, der Berg ruft, lassen Sie sich durch die tolle Gegend hier im Appenzellerland verzaubern.

Telefonieren oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Gasthäuser der

Säntis-Schwägalp AG

Roland Schefer, Leitung Gasthäuser

9107 Schwägalp

Telefon 071 58 16 03

73279/250813

HOTEL WALTHER

In unser gepflegtes Relais- & Châteaux-Hotel, das nur von Individualgästen besucht wird, suchen wir auf die kommende Sommersaison 1995, von Mitte Juni bis Mitte Oktober, folgende qualifizierte und einsatzfreudige Mitarbeiter/innen:

Küche:
(14 Punkte Gault Millau)

Chef de partie

Commis de cuisine

Commis pâtissier

Hausbar:

Servicefachangestellte

Hotelerfahrung
Sprachkenntnisse (D, F, E, evtl. I)
Sicheres, gepflegtes Auftreten
und vor allem Freude am Kontakt mit unseren Gästen.

Wir bieten:
Familiales Arbeitsklima
Geregelte Arbeitszeiten
Einzelzimmer (Dusche/WC) in unserem modernen Personalhaus
Sportmöglichkeiten.

Falls Sie über das notwendige Fachwissen verfügen und Freude haben, in einem Erstklasshaus in herrlicher Umgebung zu arbeiten, erwarten wir gerne Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto – oder setzen Sie sich mit Herrn Rolf Schwendener in Verbindung. Er gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.



Hotel Walther 7504 Pontresina
Telefon 082 6 64 71



73646/27960

Victoria Jungfrau

EIGER, MÖNCH UND VICTORIA-JUNGFRAU!

Jetzt fehlen nur noch Sie!

Ab April/Mai 1995 haben wir noch interessante Positionen zu besetzen:

Küche:

Chef tournant/

Chef de partie

Demi-chef de partie

Commis de partie

Room-Service:

Demi-chef d'étage

Commis d'étage

Restaurant Jungfraustube:

Service-

mitarbeiter/innen

(verantwortlich für Stationen, mit Inkasso)

Victoria- und Intermezzo-Bar:

Barmitarbeiterin

Hauswirtschaft:

Gouvernante

tournante

Blumenoffice:

Floristin

Wir freuen uns auf engagierte Persönlichkeiten, welche in unserem Team mitwirken möchten. Frau A. Krummenacher, Personalchef, erwartet gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

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

73651/1602

Member of The Swiss Leading Hotels



GRAND HOTEL REGINA

Neues Erstklasshotel inmitten der herrlichen Bergwelt von Adelboden auf 1400 m.ü.M. 90 Zimmer, Hotelhalle mit Bar, Panoramaterasse, Fitnessbereich und Seminarräume.

Auf die kommende Sommersaison wird eine Kaderstelle frei als

Chef de réception

Haben Sie Freude daran, die Verantwortung für einen reibungslosen Ablauf der Réception zu übernehmen und die Direktion im administrativen Bereich zu unterstützen? 3 Mitarbeiterinnen und 1 Lehrtochter unterstützen Sie in Ihrem Team.

Wir erwarten von Ihnen:

- Fidelio-Kenntnisse
- D, E, F in Wort und Schrift
- Erfahrung am Empfang
- Führungs- und Organisationsqualitäten
- CH oder Bewilligung B oder C

Wir bieten Ihnen:

- Mitarbeit in einem jungen Team
- Ganzjahresstelle in einer Region mit vielen Naturschönheiten und Sportmöglichkeiten
- Verantwortung und selbständiges Arbeiten

Über Einzelheiten würden wir uns gerne mit Ihnen persönlich unterhalten. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

****Grand Hotel Regina, 3715 Adelboden
E.+Th. Reimann, Direktion, Tel. 033/73 42 82

73193/16083



AESKULAP KLINIK

Aeskulap-Klinik im Park - Zentrum für Biologische Medizin
CH-6440 Brunnen

Mitten in einem wunderschönen Park, direkt am Vierwaldstättersee, liegt eine konsequent biologisch-medizinisch orientierte Klinik mit 50 Betten, einem Ambulatorium, einem breiten Angebot ganzheitsmedizinischer ausgerichtet Untersuchungen und Spezialbehandlungen, einem eigenen Röntgeninstitut, einer Physiotherapie, einer grösseren zahnmedizinischen Abteilung und einem öffentlich zugänglichen vegetarischen Restaurant. Zur Ergänzung unseres Teams in der Vollkürche suchen wir nach Übernehmern/einer/n

Diätkoch/Diätköchin

Wir bieten Ihnen: eine interessante, vielseitige Tätigkeit in einem jungen, dynamischen Team, die Mitarbeit in unserer vegetarischen Vollkürche sowie in der Hauptküche für den A-la-carte-Service, Menübesprechung und Betreuung unserer Patienten, selbständiges, verantwortungsbewusstes Arbeiten.

Wir erwarten von Ihnen: Flexibilität, Teamgeist, Leistungsfähigkeit und Belastbarkeit, Interesse, evtl. Erfahrung in der vegetarischen Vollkürche.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Foto und Zeugnissen an:

Aeskulap-Klinik, Personalbüro, Gersauerstrasse 8, 6440 Brunnen.

73597/6246



In unser jung geführtes *****-Saisonhotel im autofreien Wintersport- und Luftkurort Murren suchen wir nach Übernehmern in Jahresstelle eine Initiative, begeisterungsfähige Persönlichkeit als

Chef de réception

Wir erwarten nebst fundiertem Fachwissen (Hotelfachschul- oder KV-Abschluss) und Erfahrung in dieser Position auch Flexibilität, Selbständigkeit und Kooperationsbereitschaft. Sie kennen sich mit EDV aus (Windows, Excel, Light), sprechen nebst D auch E, F und ev. I oder Sp, freuen sich am Umgang mit einer internationalen Gästeschar und verfügen über Organisationstalent, Enthusiasmus und Ausdauer.

Ihr Aufgabenbereich ist sehr vielseitig. Sie sind voll verantwortlich für die Führung und Überwachung der Réception, die Ausbildung von Lehrlingen, die Betreuung unserer Gäste und sind auch bereit, den Direktor zu unterstützen.

Haben wir Sie herausgefordert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen.

E. Kurmann - Direktor
Hotel Palace
3825 Murren
Telefon 036 55 24 24, Fax 036 55 24 17

73125/26034



Für unser renoviertes, denkmalgeschütztes Unternehen aus der Zeit des Neuen Bauens (Hotel mit 56 Zimmern, 2 Restaurants, Terrasse, Bar und Banketträumlichkeiten von 8 bis 800 Personen) im Herzen der Stadt Zürich suchen wir zur Ergänzung unseres Teams folgende Mitarbeiterin:

Réceptionistin

(Eintritt: 1. 4. 1995 oder nach Vereinbarung)

Sie haben vorzugsweise eine Hotel-KV-Lehre abgeschlossen oder eine Hotelhandelschule absolviert und bringen schon etwas Berufspraxis mit.

Sie beherrschen Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift (jede weitere Sprache ein Pluspunkt), sind belastbar und verlieren auch in hektischen Zeiten den Überblick nicht.

Wir bieten Ihnen einen modern eingerichteten Arbeitsplatz in einem jungen, motivierten Team. Ausserdem können Sie von den angenehmen Arbeitszeiten sowie von einem ausgezeichneten Betriebsklima profitieren.

Wir können Ihnen natürlich noch vieles dazu bieten!

Fühlen Sie sich angesprochen und möchten Näheres über unseren Betrieb erfahren, dann zögern Sie nicht, unsere Personalchefin, Frau C. Tamò, zu kontaktieren (Telefon 01 271 52 40). Ihre Bewerbungsunterlagen können Sie an folgende Adresse senden:

Hotel Limmat Kongresszentrum,
Limmatstrasse 118, Postfach, CH-8031 Zürich

73510/40665

Hotel Limmat

CH-8005 Zürich, Limmatstrasse 118, Telefon 01 271 52 40, Fax 01 272 86 76



Hotel Seeschloss Castello ****

Wir suchen für die Sommersaison, mit Stellenantritt März/April:

Sekretär/in sprachkundig

Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto senden Sie bitte an:

Hotel Seeschloss Castello
8612 Ascona
Telefon 093 35 01 61

73265/1937



SCHLOSSLI WÖRTH

8212 Neuhausen am Rheinfall

(Nur 30 Minuten von Zürich und 5 Minuten von Schaffhausen entfernt, im Einzugsgebiet von Schwarzwald und Bodensee)

Bei uns sich wohl fühlen, zum Wohle unserer Gäste!

Bereitet Ihnen Ihr Beruf so viel Freude, wie uns das Verweilen unserer Gäste aus aller Welt? Dann heissen wir Sie herzlich willkommen im historischen Schlossli Wörth, direkt am grössten Wasserfall Europas.

Spezialitätenküche:
(Wir verwenden nur Frischprodukte)

Commis de cuisine

(23. 3. und 15. 4.)

Gepflegter A-la-carte-Service:

Servicemitarbeiter/-innen

(23. 3. 15. 4. und 1. 5.)

Administration:

Kaufmännische Mitarbeiterin

mit Gastronomie-Erfahrung
(1. 4., oder nach Übereinkunft)

In der Sommersaison 1995 (bis zirka Ende Oktober) können wir Ihnen die Chance geben, sich in einem aufgestellten Team beruflich und persönlich voll zu entfalten. Ausgezeichnete Lohnbedingungen und ein angenehmes Betriebsklima sind die besten Voraussetzungen für eine gute Zusammenarbeit.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Fordern Sie unverbindlich Unterlagen über unseren Betrieb an. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr P. Omlin gerne zur Verfügung.

Panorama-Restaurant
Schlossli Wörth
8212 Neuhausen am Rheinfall
Telefon 053 22 24 21

73691/26697

Hotel Limmat

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft

JUNGUNTERNEHMER/IN

Einem Hotelfachmann oder -frau bietet sich ab sofort die Möglichkeit, sehr selbständig und verantwortungsbewusst in einem dynamischen Unternehmen mitzudenken und zu handeln. Sie sind extravertiert, zwischen 24 und 30 Jahre alt, sprechen d, e, f, verfügen über die nötige Portion Selbstvertrauen und suchen die Herausforderung, welche Ihnen die Hotellerie alleine nicht bieten kann. Trotzdem kennen Sie sich in Hotellerie, Gastronomie und Tourismus aus und wissen um die Bedürfnisse und Tendenzen dieser Branchen. Eine packende Aufgabe, die Ihr Leben verändern wird, erwartet Sie. Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen senden Sie an Zürich, Frau Lenoir

KÜCHENCHEF

Eine Traumstelle mit geregelten Arbeitszeiten, freien Wochenenden, guten Rahmenbedingungen, in unmittelbarer Nähe von Zürich wartet auf einen Sous chef oder Küchenchef zwischen 30 und 35 Jahren. Sie möchten Ihre Erfahrungen in der Gemeinschaftsverpflegung und Systemgastronomie erweitern und suchen ein geregeltes Umfeld? Werfen Sie mir den Löffel zu.

Zürich, Frau Bachmann

SOUS CHEF

Ein exklusives Viersternhotel an Zürichs schönster Lage bietet einem Sous chef oder erfahrenen Chef de partie nebst einer wunderbaren Aussicht auch die Möglichkeit, unternehmerisches Denken, Mitarbeiterführung und Kalkulation in seinen Beruf einzubringen. Sie suchen die Herausforderung, um Ihrer Karriere einen weiteren Schritt zu geben und zur kochenden Elite aufzukehren. Karriereinteressiert? Zürich, Herr Keller

SOUS CHEF

Einem erfahrenen, ambitionierten und teamfähigen Koch bieten wir in einem traditionsreichen Hotel mit gepflegtem à la carte-Restaurant im Berner Seeland die Möglichkeit, sich als Sous chef zu engagieren. In enger Zusammenarbeit mit dem Küchenchef leiten Sie eine mittelgrosse Brigade und stellen Ihr Können täglich unter Beweis. Suchen Sie die Herausforderung, bei der Sie Ihre Ideen anbringen und umsetzen können? Dann rufen Sie mich an.

Bern, Frau Maeder

CHEF DE PARTIE

Im Raum Luzern suchen wir für die unterschiedlichsten Betriebe, vom Landgasthof bis zum First class-Hotel, qualifizierte Chefs de partie, welche Freude am Beruf mitbringen und am Herd ihre Ideen ausleben wollen. Verbringen Sie den Sommer am schönen Vierwaldstättersee und bringen Sie mit einer neuen, interessanten Herausforderung wieder Sonne in Ihren Berufsalltag. Ich habe garantiert die passende Stelle. Rufen Sie mich an.

Luzern, Herr Zanetti

CHEF DE PARTIE

Von den Churfirsten (SG) über den Säntis (AI) bis hin zum Untersee (TG) - wir haben die interessantesten Stellen. Informieren Sie sich unverbindlich über den Ostschweizer Stellenmarkt, denn schon vielen qualifizierten Köchen haben wir die Suppe nicht versalzen, sondern ganz toll abgeschmeckt. Habe ich Ihnen den Mund wässrig gemacht - dann rufen Sie mich doch einfach an.

St. Gallen, Herr Kläger

DIREKTIONSSEKRETÄRIN

Ein innovatives Hotel im Herzen der Altstadt sucht eine junge, belastbare Allrounderin, die als unentbehrliche rechte Hand des Direktors sämtliche Administrationsarbeiten selbstständig erledigt, Prospekte und Inserate gestaltet und durch sicheres Auftreten als Mitglied der Geschäftsleitung agiert. Fundierte Administrationskenntnisse sind ein Muss und Hotelfachkenntnisse ein Plus (KV oder Hotelfachschule). Rufen Sie mich an.

Zürich, Frau Lenoir

RESERVATIONSLEITERIN

In einem Erstklasshotel, das dank seiner ausgezeichneten Lage die Welt zu Gast hat, erwartet Sie als Hotelfachschul- oder KV-Absolventin mit Front Office-Erfahrung eine neue Herausforderung. Als führungsstarke, selbstständige Persönlichkeit koordinieren Sie die Buchungen der rund 300 Zimmer und sind für deren optimale Auslastung verantwortlich - und dies mit regelmässigen Arbeitszeiten. Ich freue mich auf Ihren Anruf.

Zürich, Frau Lenoir

LEITER ADMINISTRATION m/w

In einem aussergewöhnlichen Personalrestaurant mit gepflegter Ambiance, wo täglich anspruchsvolle Gäste aus Wirtschaft und Politik zu Gast sind, ist die Leitung der Administration neu zu besetzen. Mit Ihrer fundierten Hotelfachschulbildung oder KV mit Praxis in der Gastronomie erledigen Sie sämtliche Administrationsarbeiten auf dem PC und sorgen für den reibungslosen Ablauf hinter den Kulissen. Gleichzeitig haben Sie Freude daran, in den lebhaftesten Momenten in der Frontbrigade mitzuhalten. Die regelmässigen Arbeitszeiten sind noch ein Plus, das Sie jetzt dazu veranlasst, mich anzurufen.

Zürich, Frau Lenoir

Weitere Stellenangebote
auf der nächsten Doppelseite



SILENCE
HOTELS SUISSE

Für unser 3-Stern-Hotel mit Speise-Restaurant in Guarda/Unterengadin suchen wir auf Ende Mai 1995 noch folgende Mitarbeiter:

Chef saucier (Sous-chef) Commis de cuisine

(Jungkoch)

Aide du patron Servicemitarbeiter/innen

Wenn Sie Erfahrung haben und Freude an der Arbeit im Team, dann erwarten wir gerne Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung. Wir bieten geregelte Arbeitszeit, Unterkunft im Hause und guten Lohn.

Familie H. P. Rubi
Hotel Piz Buin
7545 Guarda
Telefon 081 862 24 24
Fax 081 862 24 04

73722/15172



sucht per sofort 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 Bewerbung.

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

73703/1602



Member of The Swiss Leading Hotels



Sommersaison 1995 in Zürich

Statt Kurortluft einmal die Atmosphäre einer internationalen Handelsmetropole schnuppern.

Für unser am See, im schönsten Park der Stadt gelegenes und von Gästen aus aller Welt frequentiertes Haus suchen wir für die Sommersaison 1995 ausgewiesene Fachleute.

Für unser Spezialitätenrestaurant (Ende April - Ende September):



Poissonier
Garde-manger



2. Chef de Service deutsch sprechend.

Servicefachangestellte(r) deutsch sprechend, mit Erfahrung im A-la-carte-Service und Direktinkasso.



Lingère

mit Nähenkenntnissen, Deutschkenntnisse erwünscht.

Für das Selbstbedienungs-Gartenbuffet (Mitte Mai - Mitte September):

Buffet-Leiter(in)

mit gastgewerblicher oder hauswirtschaftlicher Erfahrung (z.B. Hofa).

Mitarbeiter(in)

für Kassendienst und allgemeine Buffetarbeiten.

Guter, leistungsorientierter Verdienst. Auf Wunsch Unterkunft im eigenen Personalhaus. Saisonarbeitsbewilligungen (Ausweis A) verfügbar.

Bewerben Sie sich für Ihren persönlich und beruflich erfolg- und abwechslungsreichen Sommer 1995 schriftlich oder telefonisch bei

Frau D. Hohl oder Herrn J.-P. Wälti.



H. & P. Hohl AG, Postfach, 8034 Zürich, Tel. (01) 422 25 21, Fax (01) 422 25 58

V 73237/4006



Hotel Sofitel

ZÜRICH

Wir sind ein lebhaftes ★★★★★-Business-Hotel im Herzen von Zürich (5 Gehminuten vom HB Zürich), mit 174 Betten, 6 Tagungsräumen und 2 Restaurants inkl. Bar und Bistro. Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir:

Chef de partie m/w Bankettassistentin

- fließend Deutsch
- E/F gute Kenntnisse
- F&B-Kenntnisse
- kaufmännische Erfahrung
- evtl. HFS-Abschluss
- PC-Interesse.

Sind Sie einsatzfreudig, kreativ und aufgestellt? Ja, dann sind Sie genau die richtige Person für unser junges, motiviertes Team.

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

Hotel Sofitel Zürich
Stampfenbachstrasse 60
8035 Zürich
Telefon 01 363 33 63

73713/40118



Hotel SCHWEIZERHOF Ascona

80 Betten, 2 Restaurants, Terrasse, Freiluftschwimmbad, Liegewiese in einzigartigem, subtropischem Garten.

Zur Vervollständigung unserer kleinen Küchenbrigade suchen wir auf Anfang April 1995

Chef de partie

mit abgeschlossener Berufslehre.

Wir kochen marktfrisch und zukunftsorientiert, mit regionalen Spezialitäten.

Es können nur CH-Bürger/innen oder Ausländer/innen mit B- oder C-Bewilligung berücksichtigt werden.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Unterlagen.



★★★★-Hotel Schweizerhof
Hans und Ellen Altorfer
6612 Ascona
Telefon 093 35 12 14

73667/2240

Tea-Room/Restaurant
sucht

Service-Angestellte

für Sommersaison oder in Jahresstelle. Erfahrung im Speiseservice erwünscht. Eintritt 1. Mai oder nach Übereinkunft. Schichtbetrieb 5-Tage-Woche. Einzimmer-Wohnung im Hause.

Anfragen bitte unter

Telefon 033 43 14 04
(Herr oder Frau Metzler)
Restaurant Wendelsee
3653 Oberhofen am Thunersee.

73670/65979

Ambitionen

Wir bieten Top-Stellen in der gehobenen Gastronomie.

Geschäftsführerpaar

Küche und Front, Jahresstelle, à la carte, GR

Chef/in de service

★★★★★★★★-Hotels

ab sofort, Saison- oder Jahresstelle

Direktionsassistentin

D/I/E/F (stv. Geschäftsleitung), GR

Verwaltungsassistentin CH

für junge Gastro-Kette, mit Erfahrung in der Gastronomie, ZH

Chef/in de réception

(Vizedirektorin) D/E/F/I, Hotels, GRVS

Interessiert?

Weitere Informationen erhalten Sie bei:

Gastro-Stellen

Haus & Howald

Landstrasse 83, 5430 Wetztingen
Tel. 056 26 01 26, Fax 056 26 17 26
CV/Arbeitszeugnisse/Foto/Telefon

0 73739/32624

ERLEBNIS santis DER BERG

Wir sind eines der bekanntesten Ausflugsziele der Ostschweiz, 30 Minuten von St. Gallen entfernt. Die Sântisgasthäuser, mit dem romantischen Berghotel Schwälgalp und den Gasthäusern Sântisgipfel und Passhöhe, sind bekannt für ihre grosse Ausflugsrestauration, für Seminare, Hochzeiten und Bankette.

Wir suchen in Jahres- oder Saisonstelle

Servicemitarbeiter/in Koch/Chef de partie Hilfskoch Buffet-/Hauswirtschaftsmitarbeiter

Ein neues Zimmer oder Studio kann zur Verfügung gestellt werden. Wir bieten unseren Mitarbeitern eine vielseitige und interessante Tätigkeit in einer herrlichen Bergwelt. Zögern Sie nicht, der Berg ruft, lassen Sie sich durch die tolle Gegend hier im Appenzellerland verzaubern.

Telefonieren oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Gasthäuser der
Sântis-Schwebelbahnen AG
Roland Schefer, Leitung Gasthäuser
9107 Schwälgalp
Telefon 071 58 16 03

73278/250813



HOTEL

VILLA POST

Vulpera/Engadin

Wir sind ein gehobenes ★★★★★-Hotel im Engadin/Schweiz. Vulpera als Juwel in diesem einmalig schönen Hochtal bietet auch den Mitarbeitern eine interessante und abwechslungsreiche Saison.

Für die Sommersaison 1995 suchen wir folgende, qualifizierte Mitarbeiter:

Küche: Chef de partie Commis de cuisine

Service: Servicefach- mitarbeiterinnen

Initiativen Fachleuten bietet unser Betrieb eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnissen und Foto:

Direktion Hotel Villa Post, CH-7552 Vulpera

73706/24840

Wir sind ein modernes, dynamisches Finanzdienstleistungsunternehmen und sind weltweit im internationalen Kredit-Management tätig. Im Sektor Kreditkartenservice führen wir im Auftrag von renommierten Grossbanken die operative Bearbeitung von Ausständen durch. Als

Sachbearbeiter/in

bearbeiten Sie Einzelfälle von Kreditkartenmissbrauch auf ausschliesslich internationalen Beziehungen. Sie machen schriftliche und telefonische Abklärungen und halten den Kontakt zu den Kreditkarteninhabern.

Wenn Sie über eine höhere Schulausbildung mit kaufmännischer Weiterbildung, praktische Erfahrung, Freude am selbstständigen Arbeiten und am Verhandeln per Telefon und daneben über verschiedene Sprachkenntnisse (D, F, E, I, Russisch...) verfügen, so sind Sie auch mit B- und C-Ausweis der richtige Kandidat.

Bitte senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:

OVAG Observance AG
Huobmattstrasse 3
Postfach 338
6045 Meggen
Telefon 041 37 41 31, Fax 041 37 41 34

73588/349780

Sunstar

Hotel Grindelwald

Warum nicht einen Arbeitsplatz dort, wo die Schweiz am schönsten ist?

Auf kommende Sommersaison (Ende Mai) sind bei uns noch folgende Stellen neu zu besetzen:

Réception: Chef de réception (w)/Stv.

(D, E, F/EDV)
(Einarbeitung zum Chef de réception auf Winter)
Schweizer oder Bewilligung B oder C

Hotelsekretärin/Hotelsekretär

(Deutsch, Französisch, Englisch/EDV)

Küche: Chef pâtissier Commis saucier Commis entremetier Commis garde-manger Commis restaurateur Commis pâtissier

Adlerstube: Chef de rang

(flambier- und tranchierkundig)

Commis de rang

Speisesaal: Chef de vin

Chef de rang

Commis de rang

(Deutschkenntnisse)

Bar: Commis de bar/Halle

(Deutschkenntnisse)

Adlerhorst: Hostesse

(verantwortlich für die Führung des Restaurants)

Serviertochter

Buffettochter

Möchten Sie in einem angenehmen Arbeitsklima eine unvergessliche Wintersaison (oder mehrere Saisons) verbringen? Dann zögern Sie nicht und richten Ihre vollständige Bewerbung an Herrn Bernhard Müller, Vizedirektor/Personalchef.

Sunstar Hotel
CH-3818 Grindelwald
Telefon (0041) 36 54 54 17, Fax (0041) 36 53 31 70

73541/4177

Ein Zimmer mit Seeblick
-des roses pour ma femme
-Fidelio noch sichern - le menu
en français - den Fax noch
heut mittag- chiamata la Roma
- zwei Taxi zum Bahnhof - a nice table
with a view - die Rechnung im Nu...
...und ein lächeln dazu

Eine

EMPFANGSSEKRETÄRIN ЕМЪЛНГС22ЕКЕЛЪВН

muss auch bei uns nicht gerade auf den Kopf stehen, aber beweglich und fachlich kompetent sollte Sie schon sein... und nicht zuletzt eine sonnige Erscheinung.

Wenn Sie als sonniges Gemüt einen Platz an der Sonne suchen, rufen Sie uns doch bitte an:

Brigit Fluhr Rolf Wismer
Wir informieren Sie gerne sonnenklar



HOTEL SONNENBERG ZÜRICH

Aurorastrasse 98, Postfach, CH-8030 Zürich
Telefon 01 262 00 62, Fax 01 262 06 44, Telex 814 400

73402/41169



Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir für unser Kurhaus und Seminarzentrum im schönen Agerital, unweit von Zug, eine/n **motivierte/n und teamfähige/n**

Diätkoch/Diätköchin

Suchen Sie eine besondere **Kombination?** Die finden Sie vielleicht bei uns! (Aufteilung in Hauptküche und Diätposten, zirka 50 zu 50.)

Wir bieten Ihnen: – fortschrittliche Arbeitsbedingungen
– geregelte Arbeitszeit, längstens bis 19.45 Uhr
– angenehmes Arbeitsklima
– den Leistungen entsprechenden Lohn
– günstige Verpflegungsmöglichkeit
– den Agersee direkt vor der Haustüre.

Wir sind ein christlich geführtes Haus (alkohol- und nikotinfrei), wo auch «zivile» Mitarbeiter willkommen sind.

Schriftliche Bewerbungen sind zu richten an:

Kurhaus Ländli, Frau E. Rutz, 6315 Oberägeri,
oder rufen Sie ganz einfach mal an über
Telefon 042 72 99 08.

73636/268623



Ihr neuer Job, wo im Sommer der zweite PBA Surf World Cup, Mountain Bike Weeks, im Winter Rob World Cups, Polo-Turniere, Snowboarder-Meetings, Ski- und Langlauf-Veranstaltungen stattfinden!

Helfen Sie uns mit ab 20. Juni 1995 als:

Jungkoch/Commis de cuisine

★★★★

Koch/Chef de partie

★★★★

Kellner/in/Chef de rang

★★★★

Réceptionssekretärin

Wir suchen junge, aufgestellte, gelernte und wissensdurstige Mitarbeiter für unser aussergewöhnliches 4-Stern-Hotel und Restaurant Gourmet mit 16 Gault-Millau-Punkten und zwei Häuben in Lucas Rosenblatts-Naturküche.

Sie hören von uns.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen und Foto direkt an:
Daniel Bosshard, Hotelier SHV/VDH

73762/21330

HOTEL ALBANA, 7513 SILVAPLANA
TELEFON 082 4 92 92, FAX 082 4 81 81

Haben Sie Lust, zusammen mit einer Geschäftsführerin und einem Küchenchef einen Restaurationsbetrieb aufzubauen?

Dann sollten Sie sich bei uns bewerben als

(Jung-)Koch/Köchin

Stellenantritt: 1. April 1995 oder nach Vereinbarung.

Wir erwarten Berufserfahrung, Teamfähigkeit und absolute Loyalität.

Wir bieten Ihnen eine zeitgemässe Entlohnung, Sozialleistungen und ein aufgestelltes, innovatives Team.

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an

0 73580/253162

PROMETA BERN
IMMOBILIENGESellschaft
WALDMANNSTRASSE 61 · 3027 BERN · Telefon 031 991 46 46

HOTEL MEISSER GUARDA



Im schönsten Dorf im Engadin

Telefon 081 862 21 32

Wir suchen für die Sommersaison vom 1. Juni bis 30. Oktober 1995 oder nach Vereinbarung

Koch

in eine kleine Brigade, der Gelegenheit hat, sich noch weiter zu entwickeln und kreativ zu betätigen,

&

Jungkoch Commis de cuisine

&

Kellner/in Restaurantfachfrau/-mann

In allen Sparten gute Verdienstmöglichkeiten.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an unsere Winteradresse.

Hotel Meisser
Dorfstrasse 7, 7260 Davos Dorf
Telefon 081 46 23 33

73443/9024



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab 1. April 1995 oder nach Vereinbarung eine/n

Barmaid/Barman

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto und stehen Ihnen für telefonische Auskünfte jederzeit zur Verfügung.

Hotel Europe
Matthias Brühlin, Promenade 63
7270 Davos Platz
Telefon 081 43 59 21 (Bürozeiten)

DAVOS

D 73654/70334

Fischrestaurant



Ermatingen am Untersee

Wir suchen in unser heimeliges Fischrestaurant für die kommende Saison, April-Mitte September, junge, freundliche

Serviceangestellte

mit Berufserfahrung. Bewilligung keine vorhanden. Sehr guter Verdienst.

Weitere Auskunft erteilt Ihnen gerne Familie K. + H. Lübbli
Telefon 072 64 17 03
Ermatingen
Mo. + Di. geschlossen

73596/197840

WITSCHI'S RESTAURANT & BAR

Heinz und Anna Witschi suchen per 1. April noch engagierte Fachkräfte als

Chef de partie

Pâtissier
(Köche werden gerne angelehnt)

Commis de cuisine

Bewilligung für gelernte Berufsleute, welche nicht älter als 30 Jahre sind, vorhanden.

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

Unterlagen an:
Familie Heinz und Anna Witschi
Zürcherstrasse 55, Postfach
8103 Zürich-Unterschönenlikon
Telefon 01 750 44 60
Fax 01 750 19 68.

73769/204099

Zürcherstrasse 55
8103 Unterschönenlikon
Telefon 01/750 44 60

BUCHHALTER m/w

Einem jungen (25 bis 35 Jahre) KV- oder Hotelfachschulabsolventen mit Erfahrung in der Buchhaltung bietet sich die Gelegenheit, in einem internationalen Hotel im Grossraum Zürich den Sprung zum Financial Controller zu wagen. Wenn Sie dazu Führungseigenschaften sowie gute Französischkenntnisse mitbringen und bisher auf die passende Karrieregelegenheit mit interessanten Entwicklungsmöglichkeiten gewartet haben, dann sind Sie unser Kandidat. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Lenoir

SERVICEFACHANGESTELLTE

Hemelig und ebezeli speziell... Für einen bestbekannten Landgasthof (15 Punkte im Gault Millau) im Appenzellerland suchen wir eine qualifizierte Gastgeberin. Wenn es Ihnen noch ein Anliegen ist, eine vielseitige Gästekundschaft echt zu verwöhnen und kulinarisch kompetent zu beraten, dann sagt Ihnen diese Stelle bestimmt zu. Warum nicht an einem Ort arbeiten, wo auch unsere Bundesräte sich wohl fühlen. Interessiert?
St. Gallen, Herr Kläger

SOMMERSAISON - START 1.5.1995

Es sind bereits zahlreiche interessante Positionen in den Saisongebieten offen. Flexiblen, jungen, europäischen Berufsleuten aus Hotellerie und Gastronomie, die Spass haben, eine Sommersaison (eventuell in Jahresstelle oder mit Saisonkontingent) in den Walliser Alpen, dem Bunderland oder im Berner Oberland zu verbringen, bieten wir für Küche, Service und Administration die berufliche Herausforderung. 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	Badener-Longstrasse 11	01/242 22 11
9004 St. Gallen	Marktplatz/Engelgasse 2	071/ 23 65 23
3000 Bern 7	Marktgasse 28	031/312 11 33
6002 Luzern	Pilatusstrasse 3a	041/ 23 02 60



Im ARVEHOTEL CENTRAL wird Teamfähigkeit in allen Teilen gelebt und gepflegt: Möchten Sie mit uns mitmachen?

Als

Servicefach-Mitarbeiter/in

in unserem Arve-Restaurant à la carte für hohe Ansprüche. Ihre fröhliche Art gefällt uns.

Chef de partie

zuständig für Restaurant und Hotel in unserem C-Küchenteam, Mitglied der Gilde etabl. Köche.

Commis de cuisine

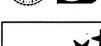
und Stütze des Chef de partie.

Ihre Kreativität und Ihre Liebe zum Detail werden durch das C-Arve-Team mit Freude gefördert. Sie finden bei uns eine Saison- oder Jahresstelle.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse:



CENTRAL HOTEL
RESTAURANT — BAR



ARVEHOTEL CENTRAL
Herrn A. Abplanalp
Postfach 243, 7050 Arosa
Telefon 081 31 02 52

73463/1228

Andy Abplanalp — Telefon 081 31 02 52 — CH-7050 Arosa



HOTEL CASA BERNO ASCONA

Member of
swiss golf Hotels

Wir suchen für eine lange Sommersaison 1995 (Ende März bis November) folgende Mitarbeiter:

Küche Chef de partie/ Chef saucier

Restaurant Restaurationskellnerin (gute Deutschkenntnisse)

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto an:

Pierre Goetschi, Dir.
Hotel Casa Berno
6612 Ascona
Telefon 093 35 32 32



Relais du Silence
Silencehotel

73717/1929

Hotel · Restaurant TELLSPLATTE

6452 Sisikon · Tel. 044/2 16 12

Aide du patron/ Direktionsassistentin

- Sie haben Erfahrung an der Réception?
- Sie sind EDV-kundig? (Windows, exel, Access)
- Sie sind sprachgewandt (D/E/F)?
- Sie lieben die Mitarbeit an der Front?
- Sie haben gute Umgangsformen?
- Sie freuen sich, in einem lebhaften Betrieb mitzuarbeiten und mitzuorganisieren?
- Ihr Alter ist zwischen 24 und 40.

Wenn Sie diese Fragen mit Ja beantworten, freue ich mich, Sie persönlich bei einem Anstellungsgespräch kennenzulernen.

Réceptionspraktikantin

Hier suchen wir eine kaufmännische Angestellte oder Hofa, die sprachlich gewandt ist (D/F/E), EDV-Erfahrung mitbringt und sich an der Réception weiterbilden möchte.

Gerne beantwortet Herr Thomann Ihre Fragen.

73643/31755

An der Axenstrasse
bei der Tellskapelle am Vierwaldstättersee

HOTEL carlton INTERLAKEN

Wir suchen für lange Sommersaison
für unser gepflegtes A-la-carte-Restaurant und Bar:

Kellner/Barman

Verfügen Sie über Erfahrung im Restaurations- und Bar-service? Haben Sie Englisch- und Französischkenntnisse sowie ein gepflegtes Auftreten? Dann erwarten wir gerne Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen oder Ihren Anruf. Eintritt: 7. April 1995.

Werner Affentranger
Carlton Hotel
3800 Interlaken
Telefon 036 22 38 21

73355/16209

Wir suchen auf den 1. Mai 1995 (oder früher)
eine echte Gastgeberin oder einen Gastgeber
als neue(n)

CHEF DE SERVICE

in unser elegantes Restaurant "La Jardinière". Deutsch als Muttersprache, dazu mündliche Sprachkenntnisse in E und F, Berufslehre im Service und viel "Drive" wären ideale Voraussetzungen um diese Aufgabe zu packen!
Allenfalls auch für einen Debütanten...

Sie werden auf jeden Fall sorgfältig an die neue Aufgabe herangeführt, haben danach aber ein selbständiges Wirkungsfeld. Aufgaben und Verantwortlichkeiten sind in einem Pflichtenheft detailliert geregelt. Sie reichen von der täglichen Leitung des Service bis zum Erstellen von Arbeitsplänen und der Lehrlingsausbildung.

Wer glaubt dem Anforderungsprofil zu entsprechen, sich fit und happy fühlt und einen Karriereschritt machen möchte, telefoniere oder reichte seine Bewerbung doch bitte an:



GARTEN HOTEL WINTERTHUR

★★★★

Herrn Cosandier oder Schaffner
Stadthausstrasse 4, 8402 Winterthur
Tel: 052/212 19 19 / Fax: 213 68 70

73763/45829

Hotel Restaurant Waldheim 6354 Vitznau

Wir suchen für die Sommersaison am Vierwaldstättersee
April-Oktober 1995 oder nach Vereinbarung

Koch oder Köchin Zimmermädchen/Küchenhilfe

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Lohnansprüchen an

K. Häner
Telefon 041 83 11 74

73573/65005

hotel montana zürich

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Das schönste ★★-Hotel von Zürich mit 74 Zimmern und 150 Betten, nur wenige Gehminuten vom Hauptbahnhof entfernt, bietet Ihnen eine tolle Gelegenheit als

Chef de réception

Für diese selbständige, anspruchsvolle Aufgabe ist eine grosse Bereitschaft nötig, zusammen mit einem jungen, motivierten Team Aussergewöhnliches zu leisten.

Kreativität, Teamarbeit, Fachwissen, Verantwortungsbewusstsein und EDV-Erfahrung, vorzugsweise Fidelio, sollten Sie mitbringen, um diese Aufgabe sicher zu meistern.

Wir offerieren Ihnen eine sehr selbständige Stelle mit allen nötigen Kompetenzen und Entfaltungsmöglichkeiten in einem jungen und modernen Betrieb.

Interessiert...? Wir hoffen sehr und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Rolf Pfister
Hotel Montana
Konradstrasse 39
8005 Zürich
Telefon 01 271 69 00

73492/40702



HOTEL NICOLETTA



ZERMATT

Wir, familienfreundliches und sportliches
★★★★-Haus im Herzen von Zermatt,
suchen zur Ergänzung unseres Teams ab
der kommenden Sommersaison noch fol-
gende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

erfahrene Réceptionniste

mit guten Sprachkenntnissen in D/F/E und
evtl. I sowie EDV-Kenntnissen, von Vorteil
Hogatek und Word

Nachtportier, D/F/E Portier/Abl. Nachtportier, D/F/E Commis de cuisine/ Demi-chef de partie Commis de rang/ Demi-chef de rang



Wollen Sie uns helfen, unseren geschätz-
ten Gästen ein echtes Ferienerlebnis zu
verschaffen, dann schicken Sie uns Ihre
Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Seiler Hotel Nicoletta ★★★★★
Hans-Jürg Walther, Direktor
3920 Zermatt
Telefon 028 66 11 51

73660/39284



Seehotel La Terrasse Boulevard



Unser 3-Stern-Hotel mit 65 Betten liegt
direkt am Brienzersee, 2 km entfernt von
Interlaken. In gemütlicher, lockerer At-
mosphäre bieten wir nicht nur Entspan-
nung und Erholung an, auch das kulina-
rische Angebot wird grossgeschrieben.
Im «La Terrasse», im gepflegten Garten-
restaurant und im Bankettgeschäft ver-
weilen wir gerne anspruchsvolle Gä-
ste.

In das junge, motivierte Team sucht un-
ser Chef noch folgende Mitarbeiter:

Entremetier w/m

Eintritt Anfang April

Commis de cuisine w/m

Eintritt Anfang Mai

Sind Sie interessiert oder haben Sie
noch Fragen? Wir freuen uns über Ihren
Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Karl und Martha Hohermuth
Seehotel La Terrasse
3806 Bönigen
Telefon 036 22 07 70

73611/5304

DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi
Wir suchen dringend in Aushilfs-,
Saison- und Dauerstelle noch
folgende aufgestellte und versierte

Gastro-Fachleute:

Chef de partie
Jung-Koch
Servicemitarbeiter
Barmaid
Koch & Service
(gerne Pärchen)

Unverbindliche und kostenlose
Infos durch Herrn Etesi
064 31 48 31



Wir suchen für Sommer 1995 jungen,
selbständigen

Koch m/w

(deutschsprachig), Tagesbetrieb,
schöner Lohn, Zimmer in Davos.

Hans Fopp
Telefon 081 43 59 74
oder 081 43 64 01

73565/49875

GASTHOF ADLER, 8427 Rorbas ZH
Telefon 01 865 01 12

Zehn Automaten ab Flughafen Kloten
Wir suchen in gutbürgerliches Speise-
restaurant per sofort oder nach Verein-
barung nur deutschsprachige

Commis de cuisine

(Jahresstelle, Bewilligung vorhanden)

Jungkoch

(CH oder Bewilligung B)

Kellner

(Jahresstelle)

Auf Ihren Anruf freut sich
Familie Lindauer

73554/29122



seit 1865

INNERE ENGE

Hotel • Restaurant

Hotel**** mit 26 Zimmern, Restaurant
(80 Plätze), Garten, Marian's Jazzroom.
Wir suchen per sofort oder nach Verein-
barung kompetente und einsatzfreudige
Mitarbeiter mit Erfahrung (Ausländer mit
Bewilligung).

Für unsere Küche:
Commis
Für unser sehr gut frequentiertes
A-la-carte-Restaurant

Servicemitarbeiter/in
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung und
stehen Ihnen für telefonische Auskünfte
zur Verfügung.

Hotel Innere Enge, Direktion
Engstrasse 54, 3012 Bern
Telefon 031 309 61 11

73569/4359

R I S T O R A N T E CENTRO

SCHÖNBÜHL

Architektonisch setzt sich unser Ristorante wirklich ins
"CENTRO" - wunderschön und al dente eingerichtet!

Und doch sind wir noch nicht wunschlos glücklich, denn
uns fehlen noch engagierte

Köche

die die cucina italiana lieben und schätzen.

ServicemitarbeiterInnen

die helfen, unsere lustigen, unkonventionellen und
mega netten Pizza-, oder Spaghetti-Esser, Wein-, Bier-
oder Grappa-Trinker so richtig ins "Zentrum" zu stellen.

Unsere temperamentvolle Gastgeberin sowie das
"kunterbunte" Team freuen sich sehr, Ihnen ihr "Centro"
vorstellen zu dürfen.

Avanti! Frau Carmen Alvarez kann Ihnen noch "tanto"
erzählen.

LANGENSANDSTRASSE 25 6005 LUZERN
TEL. 041 44 15 10 FAX 041 44 58 12



★★★★ HOTEL SEEPARK THUN

Für unser Direktionsbüro brauchen wir Unterstützung
und suchen eine

Sekretärin zu 50 %

Es handelt sich um eine Vertrauensstelle

- in einem angenehmen Betriebsklima
- mit modernster Infrastruktur
- und abwechslungsreicher Arbeit
- in Jahresbetrieb in einer Region mit hoher Lebens-
qualität

mit folgendem Aufgabenbereich:

- Korrespondenz und Registratur
- Sitzungsvorbereitungen
- Mitarbeiteradministration (kann angelernt werden)
- Lohnbuchhaltung (kann angelernt werden)
- Finanzbuchhaltung (kann angelernt werden).

Richten Sie bitte Ihre Bewerbung an

Frau M. Burkhardt
Hotel Seepark
3602 Thun

73718/249521

HOTEL RIPOSO ASCONA

TEL. 093 / 35 31 04

Sommer - Sonne - Musik - Spass an Ascona und See
... all dies und noch mehr gönnen wir Ihnen gerne in ih-
rer Freizeit, verbunden mit einer interessanten und ab-
wechslungsreichen Tätigkeit in einem gepflegten 60-Bet-
ten-Hotel im Zentrum von Ascona.

Spass an der Arbeit und an einer Küche mit italienischem
Akzent sollte Voraussetzung sein, um in unserem beste-
henden Team als

Koch oder Chef de partie

mitzuwirken.

Ein schön und phantasievoll angerichteter Teller verlangt
auch nach einer ebenso aufgeschlossenen und freund-
lichen

Serviceangestellten

Koordinierend, mitdenkend und mitwirkend, wünschen
wir uns noch eine

Hotelfachassistentin (Büro-Service)

Bewerbungen mit Zeugniskopien und Foto richten Sie
an:

Direktor R. Studer
Hotel Riposo
6612 Ascona, Telefon 093 35 31 64

73312/2208

Seehotel Hecht

8852 Altendorf am oberen Zürichsee

Disponieren Sie für den Sommer erst, wenn Sie unser renoviertes Restaurant mit Seeblick (Wiedereröffnung 21.2.1995) oder unseren neuen Wintergarten mit Seeanstoss (Eröffnung 1.4.1995) gesehen haben.

Wir würden uns freuen, folgende Stellen mit Ihnen zu besetzen:

Chef de partie/Sous-chef
Commis de cuisine
Servicemitarbeiter/
Servicemitarbeiterin
Student/Studentin für Service

Eintritt nach Übereinkunft.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen und würden uns freuen, Sie durch den Betrieb führen zu dürfen.

Hansjörg Jenny, Seehotel Hecht, 8852 Altendorf
 Telefon 055 63 53 66

73479/83682

Hotel - Restaurant

Lüderenalp

1150 m ü. M.
 3457 Wasen

Für März/April oder nach Übereinkunft suchen wir in unser neu umgebautes Haus (200 Plätze/50 Betten)

Praktikantin
 (Büro/Reception und Service)

2 Servicefachangestellte m/w
 (Bewilligung möglich) in frohes, angestelltes Team

Sous-chef/Entremetier m/w
 mit eigener Verantwortung

Gerne erteilen wir jede Auskunft.

Fam. B. Held-Kugler, 3457 Wasen, Tel. 034 77 16 76

72630/7184

Strandhotel + Restaurant

SEEBLICK

CH-3705 Faulensee
 bei Spiez - Thunsee - Schweiz



Direkt am See



Villa Seeblick
 via à-vis Strandhotel

Bar - Dinning
Terrace

Für unser gediegenes ***-Hotel-Restaurant, direkt am Thunersee, suchen wir für die Sommersaison ab sofort noch folgende Mitarbeiter:

Aide du patron (CH)

Tätigkeitsbereich: Service, Administration, Unterstützung des Patrons (Eintritt nach Übereinkunft)

Servicefachangestellte

(à-la-carte-kundig; Eintritt Mai)

Buffetangestellte

Koch (Tournant)

(Eintritt Mai)

Wir bieten gute Verdienstmöglichkeiten und ein angenehmes Arbeitsklima.

Familie Habegger

Telefon 033 54 23 21

73072/10863

Unser Hase Lapin sucht nach Vereinbarung für sein junges Team aufgestellte Mitarbeiter:

für das leibliche Wohl unserer Gäste einen

Koch

(m/w, Schweizer oder mit B-/C-Bewilligung)

für den administrativen Bereich eine

Hotelsekretärin

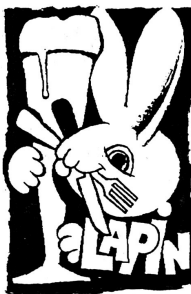
(Schweizerin mit Erfahrung)

Sind Sie interessiert?
 Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Hotel de la Paix
 Ferdinand A. Zehnder
 Museggstrasse 2
 6004 Luzern

oder rufen Sie uns an
 Telefon 041 51 52 53.

Unser Hase Lapin freut sich, Sie kennenzulernen.

73603/22802



HOTEL NICOLETTA

ZERMATT

Wir, familienfreundliches und sportliches
 ****-Haus im Herzen von Zermatt,
 suchen zur Ergänzung unseres Kaders ab
 der kommenden Sommersaison eine

Gouvernante/ Hausdame

mit abgeschlossener HOFA-Lehre (CH)
 oder Hotelfachfrau-Lehre (D)

In dieser herausfordernden Funktion sind
 Sie mit Ihrem jungen engagierten Team
 zuständig für:

- das gepflegte Ferienuhause für sehr anspruchsvolle Gäste
- Ausbildung unserer HOFA-Lehrlinge
- Abwicklung Buffet/Weinkeller

Wollen Sie uns helfen, unseren geschätzten Gästen ein echtes Ferienenerlebnis zu verschaffen, dann schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Seiler Hotel Nicoletta ****
 Hans-Jürg Walther, Direktor
 3920 Zermatt
 Telefon 028 66 11 51

73559/39284



Hotel Weisses Kreuz ***
 (90 Betten)

Restaurant-Brasserie
 + Vegetarier

3800 Interlaken

sucht für kommende Sommersaison

Hotel-Restaurant:

Saaltochter

Saalkellner

Brasserie + Vegetarier:

Chef de service
Servicefach-
angestellte/n

Küche:

Koch

Commis de cuisine
 (Jungkoch)

Offerten mit den üblichen

Unterlagen an:

Rudolf Bieri

Telefon 036 22 59 51

72948/16640



TELLSPATTE

6452 Sisikon - Tel. 044/2 16 12

Für unser 3-Stern-Hotel am Vierwaldstättersee, mit viel à la carte, suchen wir auf Ende März, April

Commis de cuisine

- Sie sind jung und dynamisch?
- Sie haben eine gute Grundausbildung?
- Sie verlangen, mit modernsten Geräten zu arbeiten?
- Sie lieben eine gewisse Selbstständigkeit?
- Sie begehren auch mal Gästekontakt?
- Sie schätzen ein gutes Arbeitsklima?
- Sie wünschen einen hellen Arbeitsplatz?
- Sie sind noch lernfähig?

Wenn Sie diese Fragen mit Ja beantworten, freue ich mich auf Ihre Bewerbung. Noch Fragen?
 Herr Thomann beantwortet sie gerne.

Telefon 044 2 16 12

73661/31755

An der Axenstrasse bei der Tellkapelle am Vierwaldstättersee



Hotel-Restaurant Grächerhof
 CH-3925 Grächen

Verbinden Sie eine neue, anspruchsvolle Tätigkeit mit einem Aufenthalt in einem der schönsten Sommerkurorte auf dem Sonnenplateau Grächen. Für die kommende Sommersaison ab 30.5.1995 brauchen wir Verstärkung:

Küche: **1 Jungkoch**
 mit guter Erfahrung

Restaurant/
 Grill-Room **1 gelernte, sprachgewandte Servicefachkraft**
 mit guter Erfahrung

Speisesaal: **1 erfahrene Servicekraft**
 Réception: **1 gelernte, erfahrene Réceptionistin**

Wenn Sie in dieser Position zu Hause sind, bieten wir Ihnen gerne den Grächerhof als neues Domizil an.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und Lebenslauf.

73571/14044



Zur Unterstützung unserer Brigade suchen wir per 1. April 1995 oder nach Übereinkunft:

Réceptionspraktikantin

Sie sollten eine kaufmännische Ausbildung mitbringen und Freude an einem lebhaften Betrieb haben. Sie sind flexibel und belastbar.

Gerne erzählen wir Ihnen mehr über uns anlässlich eines persönlichen Gesprächs.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich Frau Bea Büttler.

Mexican-Restaurant Cucaracha,
 Grand Café, Casablanca-Bar, 150 Betten
 PILATUSSTRASSE 15, 6003 LUZERN/SCHWEIZ
 TELEFON 041 23 51 55

73723/23299

LAAX

HOTEL RUSTICO

DAS GEMÜTLICHE ***-HOTEL

Wir, ein junges, aufgestelltes Team, suchen Mitarbeiter für den Sommer 1995:

Aleinkoch (nur Abendservice)
Réceptionistin mit Serviceeinsatz
Serviceaushilfskraft (nur abends)

Sind Sie:

- R**-assig
- U**-msichtig
- S**-elbständig
- T**-eamfähig
- I**-nitiativ
- C**-«cool» (charmant)
- O**-rganisiert?

Dann gehören Sie in unser Team!
 Melden Sie sich bei uns!

Frau Werren freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Rustico ***
 7031 Laax
 Telefon 081 921 47 44

73745/113484

Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel im Herzen von Bern.

Wir suchen nach Übereinkunft

Hilfsgouvernante

Was wir von Ihnen erwarten und was wir Ihnen bieten, sagen wir Ihnen gerne persönlich.

Bitte rufen Sie Frau E. Schiltknecht an, oder senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

im Hotel Bern

Zeughausgasse 9
 3011 Bern
 Tel. 031 312 10 21
 Fax 031 312 11 47



73103/4693



Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir für kommende Sommersaison (zirka Mitte Juni bis Mitte Oktober)

- Servicemitarbeiter/innen
 (sehr gute Deutschkenntnisse)

sowie einen

- Chef de partie
garde-manger

mit Freude am Beruf.

Auf Ihren Anruf oder Ihr Bewerbungsschreiben freuen sich

Fam. M. + A. Meyer
 Landgasthof Morteratsch
 7504 Pontresina
 Telefon 082 6 63 13

73657/4672

Restaurant Sternen
Zürich Albisrieden

Für unseren neuen Betrieb suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

- motivierte Servicefachangestellte
 (auch Teilzeit möglich)

- 2. Chef de service

- Koch

- Mitarbeiter Buffet

Übersicht und Ruhe liegt Ihnen im Blut, Muttersprache Deutsch!

Dann sollten Sie Herrn Bruno Kopp telefonieren:

Telefon 01 242 53 20

73518/92398

HOTEL ROYAL-ST. GEORGES, INTERLAKEN

sucht per sofort:

Hotelfachassistentin

Ab 1. April 1995 oder nach Übereinkunft

**Direktionsassistent
Hotelsekretärin (CH)
Logentourant
Pâtissier/Koch**Bewerbungen mit Zeugniskopien sind erbeten an:
Familie H. Kurzen, Hotel Royal, Interlaken.

73524/16519

Hotel & Restaurant**Hilfskoch***Cozinheiro auxiliar***Ochsen**

Procuramos, para integração na nossa equipa de cozinha, um cozinheiro auxiliar que já tenha alguma experiência no domínio da gastronomia suíça. Se dispõe de uma autorização de trabalho, ou já completou quatro épocas de trabalho na Suíça, aguardamos com agrado a sua resposta.

Hotel-Restaurant Ochsen
6313 Menzingen-Zug
Telefon 042 52 13 88
(Herr Hegglin oder Herr Bill)

73421/264202

**GRAND HOTEL KRONENHOF
PONTRESINA**

★★★★

Die Freude, in einem traditionsreichen, kunsthistorisch bedeutenden ★★★★★-Hotel an herrlicher Lage in Pontresina zu arbeiten und mit Spass unsere Aufgabe zu erfüllen, ist es, was uns am Grand Hotel Kronenhof gefällt.

Erleben Sie eine Sommersaison lang (Ende Juni bis Ende September 1995) das prickelnde Champagnerklima des Oberengadins mit Sportmöglichkeiten, die unsere Freizeit zu Ferien machen.

Hätten Sie Lust, mit uns zusammenzuarbeiten?

Loge**Night-auditor** D, E, F, I
(EDV-Erfahrung)**Logentourant** D, E, F, I
(Führerausweis B)**Küche****Chef saucier
Chef entremetier
Chef garde-manger
Commis de cuisine****Chef pâtissier
Commis pâtissier****Kochlehrling****Grand Restaurant****Chef de rang** D, E, F, I
Commis de rang D**Bar****Commis de bar** D**Restaurant Kronenstübl**
Chef de rang D, E, F, I
Commis de rang D**Servicelehrling/-lehrtöchter****Etage****Zimmermädchen** D**Lingerie****Lingeriemitarbeiterin** D**Haus****Assistent Bademeister** D
Kinderbetreuerin D, E, F, I

Fühlen Sie sich angesprochen und herausgefordert...?

...dann zögern Sie nicht, uns einen kurzen Lebenslauf, Zeugniskopien und Passfoto sowie Adresse und Telefonnummer, wo wir Sie erreichen können, zu schicken. Oder, ganz einfach, Sie rufen uns an!

GRAND HOTEL KRONENHOF
Andreas Ludwig, Personalfach
7504 Pontresina
Telefon 082 6 01 11
Telefax 082 6 60 66

73604/27182

**CENTRAL SPORTHOTEL**

Das moderne und traditionsreiche
★★★★-Erstklasshotel mit 95 Zimmern und Suiten,
im Zentrum von Davos Platz gelegen, offeriert in
Jahresstelle mit Eintritt auf Anfang April 1995 oder
nach Übereinkunft, die Stelle als

Generalgouvernante

Die jetzige Stelleninhaberin verlässt uns nach
10-jähriger, erfolgreicher Tätigkeit um sich persönlich
zu verändern. Von ihrer Nachfolgerin erwarten wir
eine fundierte Grundausbildung mit mehrjähriger
Erfahrung in ähnlicher Position.

Wir suchen eine natürliche, interessierte
Persönlichkeit, die teamfähig ist und Motivation
sowie Kreativität als Selbstverständlichkeit
betrachtet.

Als Jahresbetrieb offerieren wir Ihnen:

- die verantwortungsvolle Aufgabe mit
entsprechenden Kompetenzen zur
Führung eines Mitarbeiterstabes
von 15 bis 18 Mitarbeitern
- 13mal Monatsgehalt
- Kost und Logis im Haus
(inkl. Dienstwohnung)
- ein eingespieltes junges Team

Alle weiteren Vorzüge dieser interessanten
Kaderstelle teilen wir Ihnen gerne in einem persönli-
chen Gespräch mit. Gerne erwarten wir Ihre
vollständigen Unterlagen an:

Central Sporthotel Davos
Herrn J. P. Galey, Direktor
Tobelmühlestasse 1
7270 Davos Platz**7270 Davos Platz**
Tel. 081 44 11 81 Fax 081 43 52 12

73336/9288

**HOTEL
SCHLOSS
WALD**

Triesen, Liechtenstein

sucht

Serviceangestellte

So./Mo. frei.

Weitere Auskunft erhalten Sie:
Telefon 075 392 24 88

73724/304492



Für die kommende
Sommersaison 1995,
ab März oder April, suchen wir noch:

Serviceangestellte

Bewerbung bitte an:
**Hotel-Ristorante-Pizzeria
Al Faro**
6612 Ascona
Telefon 093 35 85 15

73662/138819

**RISTORANTE TICINO
6614 BRISSAGO
Lago Maggiore**

Wir suchen in unseren Kleinbetrieb
für kommende Saison von Ende
März bis Oktober

**Jungkoch
(m/w)
Commis de
cuisine (m/w)**

der mit seinem Fachwissen dem
Küchenchef zur Seite stehen kann,
sowie

Mitarbeiterin

(für Etage und Küche)

Gerne erwarten wir Ihre Bewer-
bung.

Familie Ferrari
Telefon 093 65 11 10
093 65 21 94

73708/165197

LUGANO**Fassbind Hotels**

Gesucht zwischen Ende Februar und
1. April für lange Sommersaison

Empfangssekretärin
(auch Anfängerin)**Serviceangestellte**

- für Bar und Halle
- Speisesaal
(auch Anfängerinnen)

**Hausmädchen
Lingere-Wäscherin**

Offerten mit den üblichen Unterlagen er-
beten an
Hotel Continental
6903 Lugano
Telefon 091 56 11 12

73252/94200

Wir suchen nach Übereinkunft jungen,
fleissigen

**Haus- und
Küchenburschen**

Deutschkenntnisse erwünscht.
Arbeitsort: Engelberg (35 km von
Luzern entfernt).

Offerten bitte unter Chiffre 73520 an
hotel + tourismus revue, Postfach,
3001 Bern.

73520/382859

Hotel Europe
Europäischer Hof
Engelberg

Zur Unterstützung unseres Teams su-
chen wir auf 1. April 1995 oder nach Ver-
einbarung in Jahresstelle

**Empfang:
Réceptionist/in
Réceptionspraktikant**
mit Night-audit-Ablösung**Service:
Serviceangestellte**
mit Ablösung an der Hotelbar**Etage:
Zimmermädchen**

Wenn Sie uns kennenlernen möchten,
dann freuen wir uns auf Ihr Schreiben
oder Ihren Anruf. Es können nur Bewer-
bungen von Schweizern oder Auslän-
dern mit Bewilligung B oder C berück-
sichtigt werden.

Hotel Europe
z. H. P. Basler, Direktor
Dorfstrasse 40, 6390 Engelberg
Telefon 041 94 00 94

73741/10278

Ambitionen

Dynamischen Fachkräften bieten wir
interessante Aufstiegschancen in erst-
klassigen Restaurations- und Hotelbe-
trieben mit anspruchsvollem Küchen-
angebot, sowohl im Pensionsgästebereich
als auch im A-la-carte-Bereich.

**Sous-chef
Chefs de partie
Commis de cuisine
Chef/in de service
Servicefachleute
Night-auditor
Barmaid**

Hotelbar, Pub

Réceptionistinnen D/E/F/I

... Ihre Stelle nicht dabei?

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

**gastro-Stellen
Haus & Howald**
Landstrasse 83, 5430 Wettingen
Tel. 056 26 01 26, Fax 056 26 17 26
CV/Arbeitszeugnisse/Foto/Telefon

072172/32824

Arosa

Im ARVEHOTEL CENTRAL wird Team-
fähigkeit in allen Teilen gelebt und gepflegt:
Möchten Sie mit uns mitmachen?

Als

Réceptions-Sekretärin

in Jahresstelle.

Ihre Kenntnisse im Hotel-Betriebsablauf
sind fortgeschritten und Ihre Erfahrung mit
der Hotel-Software FIDELIO ist Ihnen sehr
nützlich.

Sie sind flexibel in Büroorganisation, sind
offen und frontorientiert.

Ihre Sprachkenntnisse sind auf gutem Niveau.
Sie sind mindestens 22 Jahre alt und sehen
diese Funktion längerfristig in Jahresstelle.

Die Einarbeitung wird durch das C-Team
mit Freude gefördert. Auf Wunsch ist ein
Studio für Sie vorhanden.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen
mit Foto an folgende Adresse:

**CENTRAL HOTEL
RESTAURANT — BAR****ARVEHOTEL CENTRAL**
Herrn A. Abplanalp
Postfach 243, 7050 Arosa
Telefon 081 31 02 52

73435/1228

Andy Abplanalp — Telefon 081 31 02 52 — CH-7050 Arosa

Arosa**Sporthotel****VALSANA**

Tel. 081 31 02 75, Fax 081 31 41 59

Das familien- und kinderfreundliche ★★★★★-Sporthotel
Valsana in Arosa mit 157 Betten sucht für die kommende
Sommersaison ab Mitte Juni bis Ende September noch
folgende Mitarbeiter zur Ergänzung seines Teams:

Für Büro und Service:

Hotelpraktikantin

Réception:

Nachtportier

Voraussetzung: deutsche Sprache!

Bar/Dancing:

Chef de bar**Serviceangestellte/in**

Voraussetzung: deutsche Sprache!

Etage:

Portier mit Fahrausweis

Voraussetzung: deutsche Sprache!

Küche:

**Chef de partie oder
Commis de cuisine**

Wir bieten:
zeitgemässe Entlohnung, geregelte Arbeitszeit, ein
gutes Betriebsklima, Tennisplätze, Hallen- und Freiluft-
schwimmbad, Sauna und Fitnessraum dürfen von den
Mitarbeitern gratis benützt werden.

Haben Sie Lust, bei uns dabeizusein?

Dann bewerben Sie sich mit den üblichen Unterlagen
und Foto bei:

**Sporthotel Valsana, Familie Lenders, Direktion,
7050 Arosa.**

73523/1708



Hotel-Restaurant

Wysses Rössli ★★★★★, 6430 Schwyz am Hauptplatz

Wir suchen mit Eintritt per 1. April 1995 noch folgende Mitarbeiter/innen in Jahresstelle:

Réception:

1 Sekretärin mit EDV-Kenntnissen (Dialog) und Mit-hilfe im Bankettservice (es können nur CH-Bewerberinnen berücksichtigt werden).

Küche:

1 Chef de partie garde-manger
1 Commis de cuisine

Service:

1 Serviertochter

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und stehen Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

U. und R. Ming-Odermatt, Telefon 043 2119 22 73759/32700



Zufriedene Mitarbeiter heisst zufriedene Gäste, zufriedene Gäste heisst zufriedener Chef, und ein zufriedener Chef bedeutet zufriedene Mitarbeiter...

Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams per sofort oder auf Anfang Juni 1995:

Servicefachangestellte (m/w) für den gepflegten A-la-carte- und Pensionservice

Jungkoch (m/w) für die aktive Restaurationsküche

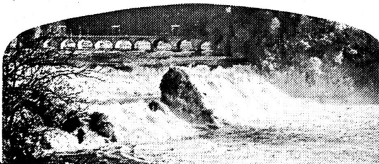
Zimmermädchen

an selbständiges Arbeiten gewöhnt,
mit Freude und Engagement.

Unser 4-Sterne-Betrieb mit 70 Betten, einer regen A-la-carte-Restaurations mit jeder Menge kulinarischer Aktivitäten erwartet Sie. Neben der zeitgemässen Entlohnung bieten wir Möglichkeiten, sich und uns weiterzuentwickeln.

Sollten Sie sich angesprochen fühlen, erwartet Herr K. Söllinger Ihre schriftliche bzw. telefonische Bewerbung.

Hotel Sántis, 9657 Unterwasser
Telefon 074 528 11 • Fax 074 534 74 73464/72958



Das Restaurant Park... international... eine Attraktion für Gäste aus aller Welt. Direkt am grössten Wasserfall Europas, 30 Minuten von Zürich und 5 Minuten von Schaffhausen entfernt.

Für unseren gepflegten und modernen Restaurationsbetrieb suchen wir auf Mitte März/Mitte April oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

Gouvernante (F&B-Bereich)

der es Freude bereitet, auch an der Front die Direktion tatkräftig zu unterstützen.

Küche:
(mit grossem Fischangebot)

Sous-chef/Saucier Commis de cuisine

Service:
(à la carte mit hoher Umsatzentlohnung)

Restaurationskellnerin Restaurationskellner

(13. 4./1. 5.)

Möchten Sie in unserem aufgestellten Team mitwirken?
Dann senden Sie doch bitte Ihre Bewerbung mit Foto an das:



8212 Neuhausen a. Rhf., Tel. 053 22 18 21
Ralph Alder

72492/26698



Thurgau • Bodensee • Schweiz

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

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

Réceptionistin

Tätigkeit im Bereich
Empfang, Reservation,
Seminarabläufe, Korrespon-
denz, Rechnungswesen.

Wenn Sie durch Ihre persönli-
che Note viel zum Wohle des
Gastes beitragen wollen und
die nötigen Kenntnisse und
Erfahrungen mitbringen,
dann sind Sie bei uns richtig.

Eintritt nach Vereinbarung.

Kontaktperson
Herr A. Stäger,
Park-Hotel Inseli
8590 Romanshorn
Telefon 071 63 53 53

73701/29050



Job am-See — was wosch meh?



Wir sind ein ★★★★★-Betrieb
mit familiärer Atmosphäre,
liegen direkt am Thunersee
und haben eine einmalige
Aussicht auf See und Berge.

Unser neues, modernes Perso-
nalhaus vermittelt Ihnen in der
Freizeit behagliche Familien-
atmosphäre. Das sportliche
Angebot umfasst Surfing,
Tennis, Wandern, Schwimmen
und vieles andere mehr.

Saison: Mai bis Oktober.



Wir suchen folgende
Mitarbeiter:

Küche:

Chef garde-manger
Chef entremetier
Chef pâtissier
Commis de cuisine

Service:

Servicefachangestellte
Serviceangestellte
Servicefach-Lehrling



Es würde uns freuen, wenn
wir uns bald kennenlernen
können.

Bitte senden Sie Ihre ausführ-
lichen Bewerbungsunterlagen
an:

73465/15237

Restaurant Hotel
Hirschen am See
3654 Gunten
Tel. 033/ 51 22 44
FAX 033/ 51 38 64



Spezialitätenküche

Familie
Thérèse und Martin
Hasen-Rickenbacher
9322 Wiedehorn-Egnach
Telefon 071 66 25 25

Wir suchen in unseren bekannten Land-
gasthof am Bodensee

Servicefachangestellte
für Sommersaison oder in Jahresstelle.

Wir schätzen:

- Interesse und Einsatz
- Kollegialität
- fachliches Können
- schnelle Arbeitsweise.

Wir bieten:

- eigenes Studio ganz in der Nähe
- gutes Salär
- junges, dynamisches Team
- interessante Tätigkeit.

Senden Sie uns Ihre Unterlagen oder
melden Sie sich für einen Termin bei
Herrn Martin Hasen.

73273/109690

TEUFENTHAL



Wir suchen nach Vereinbarung in
unser junges Team

Servicefachangestellte
(80 bis 100 %)

Haben Sie Freude an einer gehobe-
nen Gastronomie (15 Gault-Millau-
Punkte) mit A-la-carte- und Teller-
service, dann sind Sie bei uns rich-
tig.

Alles Nähere erfahren Sie gerne bei
einem persönlichen Gespräch.

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

73736/34517



Gate Gourmet, das Airline-Catering-Unternehmen
der Swissair, umfasst 64 Airline-Betriebe auf fünf Kon-
tinenten. Das 13000 Mitarbeiter starke Unternehmen
gehört weltweit zu den führenden Airline-Catering-Grup-
pen und erwirtschaftet jährlich 1,4 Mia. Franken Umsatz.

Für unsere moderne Flugküche der Buenos Aires Cater-
ing S.A. in Buenos Aires, Argentinien, suchen wir ein-
en

Bäcker-Pâtissier oder Bäcker-Konditor als Assistenten der Produktionsleitung

In unserer topmodernen Grossküche bereiten wir täglich
20000 warme und kalte Mahlzeiten für 20 internationale
Airlines sowie Erstklassbuffets für unseren 5-Stern-Par-
tyservice zu.

Unser Angebot:

- Funktion als Leiter unserer Bäckerei/Pâtisserie
- Führung von 50 Mitarbeitern
- abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit
- lokaler Zweijahresvertrag
- Hin- und Rückreise bezahlt
- Arbeit in einer internationalen Firma mit Weiter-
bildungsmöglichkeiten.

Was wir von Ihnen erwarten:

- abgeschlossene Berufslehre und einige Jahre Berufs-
praxis in einem Mittel- oder Grossbetrieb
- Organisationstalent
- Qualitätsdenken
- Durchsetzungsvermögen
- Sprachkenntnisse in D und E (Spanisch vom grossem
Vorteil)
- Alter 26 bis 30 Jahre.

Eintritt per 1. Juli 1995.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Gate Gourmet International AG
Human Resources - QVP
Postfach Swissair, 8058 Zürich Flughafen

073692/354899



Auf Frühling 1995 suchen wir in unseren gepflegten
3-Sterne-Hotelbetrieb (40 Betten, grosse Restauration)
eine

Aide du patron/ Betriebsassistentin

Sind Sie eine motivierte, aufgestellte Persönlichkeit mit
Gastgewerbeausbildung und -erfahrung?

... dann lesen Sie weiter!

Sie sollten zwischen 26 und 36 Jahre alt sein, einen ehr-
lichen und freundlichen Charakter besitzen, praktische
wie theoretische Gastgewerbeausbildung und -erfah-
rung mitbringen, selbständig administrative Arbeiten im
Front- und Back-office erledigen können (mit EDV),
mehrsprachig korrespondieren und sich unterhalten könn-
en sowie Führungseigenschaften und Organisations-
talent haben,

... dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewer-
bung!

Hotel-Restaurant 3 Könige & Post
Alex & Hedy Renner
6490 Andermatt
Telefon 044 6 72 03, Fax 044 6 76 66

73067/775



HOTEL VILLA POST VULPERA/ENGADIN

Auf den 15. Juni 1995 suchen wir in unser gepflegtes
★★★-Hotel (45 Betten, Restauration, Bankette) eine

Betriebsassistentin

Ihr Aufgabenbereich:

- alle mit dieser Grösse von Betrieb anfallenden Arbei-
ten an der Réception/Reservations (EDV)
- Etagenüberwachung, Hausdamenaufgaben
- Mithilfe im Restaurationsbereich
- Stellvertretung des Geschäftsführers.

Interessentinnen mit praktischer wie theoretischer Gast-
gewerbeausbildung bieten wir eine verantwortungsvolle
Aufgabe in einem mit verschiedensten Infrastruktur-
angeboten ergänzten Hotel.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Rolf Zollinger, Hotel Villa Post, CH-7552 Vulpera
Telefon 081 864 04 46

73700/24940



Tessin – 12 km von Lugano

sucht auf März 1995

1 Serviertochter/Kellner

mit Erfahrung im A-la-carte-Service, Sprachen D/I

1 Etagenportier

mit D-Kenntnissen

2 Officemädchen/-burschen

Bitte Unterlagen (wenn im Besitz von einer Arbeitsbewilligung) an die Direktion Kurhaus Cademario, 6936 Cademario, Telefon 091 59 24 45.

73637/6629

Menschen stehen bei uns im Mittelpunkt!

Als Gäste, Partner, Kunden und Mitarbeiter. Deshalb legen wir grossen Wert auf weltoffene, kommunikative und lebensfreudige Mitarbeiter.

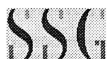
Für den - in diesem Falle gar nicht grau-trockenen - administrativen Bereich an unserem Hauptsitz in Olten suchen wir zukunftsorientierte Kolleginnen oder Kollegen, die Freude am Umgang mit Menschen haben, viele Ideen mitbringen und denen die Tätigkeit in

► Sekretariat, Empfang und Telefonzentrale

besonders zusagt.

Marianne Müller würde sich gerne persönlich mit Ihnen über Ihre Zukunftspläne, die Anstellungsbedingungen und Ihre Vorstellungen unterhalten.

Bitte senden Sie Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen oder melden Sie sich telefonisch bei uns.



7358/72248

SSG Schweizerische Speisewagen-Gesellschaft Holding

Neuhardstrasse 31

4601 Olten

Telefon 062 31 85 85

Zur SSG-Gruppe gehören: Autobahnrestaurants, Autobahn-Shopping, Flughafenrestaurants, Buffets, eine Hotelgruppe, Minibar, Speisewagen sowie Schiffe auf dem Bodensee und Genfersee.

NIGHT CLUB
CACAOUSAISONBAR
am Hirschenplatz
Luzern/Altstadt

Wir suchen eine freundliche, zuverlässige

Barmaid

Sind Sie eine aufgestellte Persönlichkeit mit Berufserfahrung, dann melden Sie sich bei Herrn Peter, Telefon 041 51 51 50.

© 73326/199176



Hotel

alexanderNiederdorfstrasse 40, P.O. Box 250, CH-8025 Zürich
Tel. 01 251 82 03, Telex 817 680, Fax 01 252 74 25

Wir sind ein mittleres, gutfrequentiertes ★★★-Garni-Hotel im Herzen der Altstadt von Zürich.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort eine aufgestellte, **erfahrene** und sprachgewandte (E/F/I)**Réceptionist/in**Attraktive Anstellungsbedingungen, kein Spätdienst sowie geregelte Feiertage (**Samstag und Sonntag**).

Möchten Sie weitere Informationen? Rufen Sie uns doch einfach an oder senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen!

Hotel Alexander
z.H. Georges Mathis, Direktor
Postfach 250
8025 Zürich
Telefon 01 251 82 03

73555/9802



HOTEL SILS-MARIA

CH-7514 SILS-MARIA ENGADIN

Für unser **von Grund auf renoviertes Hotel** suchen wir für **Anfang Juni bis Ende Oktober 1995** (Sommer- und Winterzeit) zur Ergänzung unseres Mitarbeiter-Teams eine aufgestellte**Allrounderin**

(Hofa/Hotelfachassistentin)

(Réception/Büro/Service) die in allen Bereichen des Hotelfachs mitwirken möchte.

Und eine freundliche, selbständige

Servicemitarbeiterin

für unser A-la-carte-Restaurant und unsere Gartenwirtschaft.

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

FAM. HANSPETER und THERESE NETT

TEL. 082 4 51 33 FAX 082 4 52 52



CH-8843 Oberberg, Telefon 055 56 11 72

50 km von Luzern und Zürich in der Innerschweiz

Wir suchen ab Anfang Mai 1995 nach folgende Mitarbeiter:

- Bardame
- Allrounder
- Servicefachfrau
- Chef de partie

Sind Sie aufgestellt, kreativ und vielseitig begabt und haben Freude an Ihrem Beruf?

Wir bieten selbständiges Arbeiten in einem jungen Team, gute Entlohnung und attraktive Arbeitszeiten. Günstige Studios oder Wohnungen (wenn erwünscht).

Interessiert? So rufen Sie Herrn Löschl an über Telefon 055 56 11 72.

73764/27081

Hotel Walser

Ulrichen am Nufenenpass

Wir suchen für die kommende Sommersaison (1. Juni bis Ende September)

2 gelernte Köche

mit Berufserfahrung

Serviertochter

mit Französischkenntnissen.

Offerten an:
Hotel Walser, 3988 Ulrichen,
Telefon 028 73 21 22,
Fax 028 73 21 29.

P 73564/199281



Das schönste ★★★-Hotel von Zürich mit 74 Zimmern und 150 Betten, nur wenige Gehminuten vom Hauptbahnhof entfernt, braucht Verstärkung an der Réception. Deshalb suchen wir eine

Réceptionist/in

welche zusammen mit einem jungen, motivierten Team Aussergewöhnliches leistet.

Was wir Ihnen bieten und was wir erwarten, sagen wir Ihnen gerne persönlich. Rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Rolf Pfister
Hotel Montana
Konradstrasse 39
8005 Zürich
Telefon 01 271 69 00

73493/40762



Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir auf den 1. April 1995 oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter in Saison- oder Jahresstelle:

**Réceptionist/in
Servicemitarbeiter/in
Barmaid/Barman**

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und freuen uns, Sie bei einem Gespräch persönlich kennenzulernen.

Hotel Europe
Matthias Bruhin
Promenade 63
7270 Davos Platz
Telefon 081 43 59 21 (Bürozeiten)

DAVOS © 73653/9334

Suchen Sie eine neue Herausforderung in der Stadt Bern?

Sherlock's

PUB • BAR • BILLARDSAAL mit 240 Plätzen

sucht per sofort oder nach Vereinbarung einen

BetriebsassistentenVoraussetzungen für diese Stelle sind:
- Erfahrung in der Führung von Mitarbeitern im Bereich Service und Küche
- sicheres und gepflegtes Auftreten
- selbstständiges Arbeiten
- Freude an der Gästebetreuung
- interessiert an langfristiger Anstellung
- Idealalter zwischen 25 und 30 Jahre.
Senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:
SHERLOCK'S CITY
z.H. Herrn Joly
Waldhöweg 1
3013 Bern

73638/383515

**Saal-Service für
Sommersaison 95**Bewerbung mit Foto und Referenzen an:
***Hotel Beau-Site
CH-3925 Grächen
Tel. 028 66 26 56

P 73424/44300

**Anzeigenschluss
für Stelleninserate
Freitag 17 Uhr****BINDELLA**
GASTRONOMIA ITALIANA

Für unser Ristorante SANTA LUCIA, in der Stadt Zürich, suchen wir einen

Betriebsassistent

der sich in italienischem Ambiente zuhause fühlt. Einen jungen, aufgestellten Gastgeber, der:

- gute Erfahrungen in Service und Küche hat,
- im Service mithilft,
- vielleicht schon etwas Führungserfahrung hat,
- dem Geschäftsführer zur Seite steht
- und für diesen die Stellvertretung übernimmt.

Sind Sie interessiert?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung:

Santa Lucia Bindella AG
Hönggerstrasse 115, 8037 Zürich
Fritz Bader • 01 / 276 61 61

© 73682/299413

Hotel ★★★★★ Restaurant**Krebs
Interlaken**

Für die Sommersaison 1995 (April bis Oktober) suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

**Entremetier (m/w)
Garde-manger/Pâtissier (m/w)
Chef de partie/Tournant (m/w)**

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

Peter S. Koschak, Direktor
Hotel Krebs
3800 Interlaken
Berner Oberland

72950/16403

**Romantik Hotels
und Restaurants**Romantik-Hotel Tamaro au Lac
6612 Ascona

Gesucht für die kommende Sommersaison

- Hotelsekretärin (CH mit Erfahrung)
- Restaurationstochter oder Kellner
- Saaltöchter oder Kellner
- Commis di cucina
- Buffettöchter oder Bursche
- Zimmermädchen
- Hausbursche

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an:

Familie Paolo Witzig
Romantik Hotel Tamaro au Lac
6612 Ascona
Telefon 093 35 02 82

72071/2275

Für den Winter 1995/96 suchen wir für unser neu umgebautes und vergrössertes Hotel motivierte Mitarbeiter zum Teil auch in Jahresstellung.

Wir bieten Ihnen eine Stelle als:

**Hotelsekretärin
oder
KV-Angestellte mit Hotelerfahrung
Servicefachkräfte**

mit fundierten Berufs- und guten Deutsch- und Italienischkenntnissen

**Bäcker/Konditor
Koch oder Jungkoch**

Es erwartet Sie eine sehr abwechslungsreiche und interessante Arbeitsstelle in einer topmodernen Küche.

Möchten Sie schon im kommenden Sommer bei uns arbeiten, dann melden Sie sich doch bitte schon heute bei uns.

Wir sind ein typisches Engadiner Hotel mit 83 Betten und einem florierenden Restaurationsbetrieb im Herzen des Oberengadins in der Nähe von St. Moritz.

Was sind von uns erwarten dürfen, zeigen und sagen wir Ihnen gerne bei einem persönlichen Gespräch.

Arbeitsbeginn zirka Anfang Dezember 1995.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie doch bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Rick und Monika Martin-Käslin
Hotel Chesa Rosatsch
7505 Celerina, Telefon 082 3 06 44
Fax 3 87 46

73508/77941

Familie
P. + G. Huwiler-Bischof
Seestrasse 394
8124 Maur am Greifensee
Telefon 01 980 05 04
Telefax 01 980 06 90



Freuen Sie sich mit uns auf die kommende Sommersaison. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Serviceangestellte Bankettaushilfe Jungkoch flexible Mitarbeiterin für SB-Restaurant

Vereinbaren Sie einen Vorstellungstermin mit Herrn Huwiler.

73301/382530



Schloss-Hotel

SWISS CHALET

Wir, ein ****-Hotel/Restaurant am Vierwaldstättersee mit internationaler Kundschaft, suchen zur Verstärkung unseres Teams eine kontaktfreudige, aufgestellte:

Bardame

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Möchten Sie mehr über diese interessante Stelle wissen, so schreiben Sie uns, oder rufen Sie uns an.

Bitte verlangen Sie Herrn Alois Seeholzer.

62804/47392



KURHAUS CADEMARIO

Tessin – 12 km von Lugano

Renoviertes Kurhotel in wunderschöner Aussichtslage über dem Luganersee (164 Betten) sucht nach Übereinkunft

Generalgouvernante

Anforderungen: Sind Sie eine dynamische, erfahrene Gouvernante zwischen 30 und 50 Jahre alt, können Sie «Ihr» Etagen- und Lingerie-Personal selbständig führen und motivieren, haben Sie organisatorische Talente, sprechen Sie gut Deutsch und Italienisch und mögen den Kontakt mit unserer vorwiegend Deutschschweizer Kundschaft?

Dann sind Sie bei uns recht herzlich willkommen.

Wir bieten eine abwechslungsreiche, interessante, ganzjährige Arbeitsstelle in einem jungen Team.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an die
Direktion Kurhaus Cademario, 6936 Cademario,
Telefon 091 59 24 45, Telefax 091 50 61 28.

69444/6629

Im Restaurant

CHEZ ARMIN

in Maisprach/BL

wird täglich eine marktfreie Küche aus den besten Produkten dieser Erde zubereitet, die im Gault & Millau dieses Jahr mit 17 Punkten bewertet wurde.

Ausgewiesene Fachkräfte sorgen für das Wohl der Gäste und dafür suchen wir noch folgende aufgestellte und motivierte Mitarbeiter/innen:

Servicefachangestellte Pâtissière (Jung-)Koch m/w

Wenn Sie sich für diese ausserordentlich schöne Stelle begeistern können, selbständiges und präzises Arbeiten gewohnt sind, dann rufen Sie uns doch an.

Die Arbeitgeber, Armin und Annemarie Hofer, freuen sich über Ihren Anruf. Tel 06 1 / 84 1 18 18

73677/299839

HAUSER

Seeholzer

"JOB OF THE WORLD"

Sie lieben Sprachen, schätzen den Kontakt zu einer internationalen Gästeschar. Sie suchen ein ideales Arbeitsumfeld, um Ihre Fähigkeiten voll zu entfalten. Sie sind aufgestellt, haben Berufserfahrung und würden sich freuen in einem jungen Team mitzuarbeiten. Vielleicht sind Sie unser/e neue

RECEPTIONIST/IN,

der/die ab 1. Mai 1995 bei uns einsteigt und in Jahresstelle zusammen mit Antonia und Frau Währer motiviert ist unsere Gäste zu empfangen. Rufen Sie an. Tel. 082/3 44 02 Frau Währer oder Herr Hauser freuen sich Ihre Stimme zu hören.

Schreiben Sie uns: Hotel Hauser, am Sonnenplatz, CH-7500 St. Moritz
"JOB OF THE WORLD" Tel. 082/3 44 02 Fax: 082/3 10 29

73642/33758



HOTEL BELVEDERE

Für die kommende Sommersaison (zirka 25. Mai bis 20. Oktober) haben wir noch folgende Arbeitsstellen zu vergeben:

Réceptionist/in (Berufserfahrung und EDV-Kenntnis)

Hotelsekretärin

Zimmermädchen (mit Erfahrung)

Saalkellner/in

Hilfskoch

Office-/Küchenbursche

Hausbursche

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Belvédère

z. H. Herrn Erwin Degiacomi

Via dal Bagn 42, 7500 St. Moritz

Telefon 082 3 39 05, Fax 082 3 94 92

73641/33570

HTF Hotel- und Touristikfachschule Chur

Wir suchen per sofort eine

Betreuerin

für ausländische Studierende (Raum Skandinavien).

• fließend Englisch, Deutsch, Norwegisch, Schwedisch

• Studentenbetreuung, während des Praktikums

• allgemeine Betreuung

• PR-Aufgaben im Ausland.

Schriftliche Bewerbungen bitte an Herrn Dr. H. Stössel.

73699/61034



Pinte de Meyriez Chinesische Küche 3280 Meyriez-Murten

Marcello Pellet
Telefon 037 71 55 60/71 48 02

Gesucht für die
Sommersaison
März bis September 1995

Servicemitarbeiter/in

Arbeitszeit: ab 15.30 Uhr,
sonntags ab 10 Uhr

Lieben Sie Ihren Beruf?

Wenn ja, bitte anrufen für
weitere Informationen!

Herzlichen Dank!

FN 73633/256000

Schlosshotel – 6600 Locarno/Tessin
sucht ab Mitte März oder nach Vereinbarung

1 Commis de cuisine
1 Küchenmädchen
1 Zimmermädchen
1 Fille de maison

Offerten mit Bewerbungsunterlagen an:

Familie A. Helbling

Telefon 093 31 23 61

Postfach, 6601 Locarno.

73687/21407



Unser Familienhotel mit Cachet, liegt direkt am Brienzersee im schönen Berner Oberland, – dort «wo Natur und Ferien Freunde sind». Wir freuen uns auf die neue Saison und suchen zur Ergänzung unserer dynamischen Crew:

Küche:

Entremetier CH

Jungkoch CH

Abwaschboy

Buffet:

Buffetboy

Hotel:

Réceptionistin CH

Hofa

Service:

Serviceangestellte

Kellner

72913/16799

Interessiert? Ja! Dann schreiben Sie uns ein paar Zeilen, legen die üblichen Unterlagen und ein Foto bei. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen. Übrigens: Wir haben die Arbeitszeiten à la carte, Freitage à choix.

Elsbeth & Fritz Abegglen-Hohler

HOTEL-RESTAURANT

Chalet Du Lac
CH-3807 ISELTAL

72913/16799



HOTEL WALTHER

In unser gepflegtes Relais & Châteaux Hotel, das nur von Individualgästen besucht wird, suchen wir auf die kommende Sommersaison 1995 folgende/n qualifizierte/n und einsatzfreudige/n Mitarbeiter/in an unsere lebhafteste Réception:

Empfangssekretärin

Wir erwarten:

Hotelerfahrung

Sprachenkenntnisse in Wort und Schrift (D, F, E evtl. I)

Sicheres, gepflegtes Auftreten

und vor allem Freude am Kontakt mit unseren Gästen.

Wir bieten:

Auf Wunsch Jahresstelle

Grosse Selbständigkeit

Familiäres Arbeitsklima

Geregelte Arbeitszeiten

Einzelzimmer (Dusche/WC) in unserem modernen Personalhaus

Sportmöglichkeiten.

Eintritt:

Ab 1. Mai 1995 oder nach Übereinkunft.

Falls Sie über das notwendige Fachwissen verfügen und Freude haben, in einem Erstklasshaus in herrlicher Umgebung zu arbeiten, erwarten wir gerne Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto – oder setzen Sie sich mit Herrn Rolf Schwendener in Verbindung. Er gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

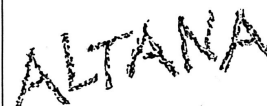


Hotel Walther 7504 Pontresina

Telefon 082 6 64 71



73645/27966



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf Anfang Juni

Serviertochter/Kellner

Wenn Sie Spass haben, in einem noch völlig neuen Hotel am weiteren Aufbau mitzuwirken, erwarten wir gerne Ihre Unterlagen mit Foto oder Ihren Anruf.

Edwin A. Lehmann

Hotel Altana

7550 Scuol

Telefon 082 861 11 11

73598/67164

HOTEL SUNNEHUS ZÜRICH***

Für unser Hotel (50 Betten) und Restaurant suchen wir ab Mitte März/Anfang April in Jahresstelle:

Réceptionist/in

mit Engagement in frontbezogener Tätigkeit

Aufgabenbereiche sind:

Empfang mit allen anfallenden Arbeiten

Sprachen: D, E und evtl. I

Repräsentation und Mithilfe im Restaurant

mehrheitlich Spätdienst bis 23.15 Uhr

Anfänger/in kann eventuell angelernt werden.

Wir offerieren Ihnen eine weitgehend selbständige und abwechslungsreiche Arbeit.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Sunnehus

Sonneggstrasse 17, 8006 Zürich

Telefon 01 251 65 80 (vormittags, Herrn Nef verlangen)

73315/75356

«Bar-Profi»

Unsere Gäste kennen und schätzen die besondere Atmosphäre der «QN-BAR».

Wir suchen den Mann oder die Frau, der/die es versteht, dieses spezielle Ambiente auf unkomplizierte, aber professionelle Art zu pflegen.

Wir offerieren einen tollen Bar-Job von A bis Z.

Rufen Sie uns an oder kommen Sie gleich vorbei, denn echte QN-Luft sagt mehr als 1000 Worte.

Verlangen Sie Claire Hartmann:

Telefon 052 / 32 15 12 (Bürozeit)

oder Bar 052 / 32 93 60 (abends)



EFFRETIKON

EFFRETIKON

EFFRETIKON

EFFRETIKON

EFFRETIKON

EFFRETIKON

EFFRETIKON

EFFRETIKON

EFFRETIKON

EFFRETIKON

EFFRETIKON

EFFRETIKON

EFFRETIKON

EFFRETIKON

EFFRETIKON



ZÜRICH RENAISSANCE HOTEL

Das Geschäftshotel der Luxusklasse, 204 Zimmer, 4 Restaurants/Bar, Health Club sowie Konferenz- und Banketträumlichkeiten bis zu 800 Personen, sucht engagierte, belastbare Hotelfachfrau – mit **Führungserfahrung** auf der Etage – als

Hausdamenassistentin/ Etagengouvernante D/E

Diese herausfordernde und ausbaufähige Aufgabe verlangt nach einer dynamischen Persönlichkeit mit speditiver Arbeitsweise, ausgeprägtem Sinn für das Detail sowie der Bereitschaft zu überdurchschnittlichem Einsatz verbunden mit flexiblen Arbeitszeiten.

Es erwarten Sie bei uns ein angenehmes Arbeitsklima in einem zukunftsorientierten Team, die Möglichkeit für einen späteren weltweiten Transfer, 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
Tallackerstrasse 1, 8152 Glattbrugg

73734/307475

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Einkaufsassistenten/-in

Sie unterstützen unser Einkaufsteam bei der Beschaffung von erstklassigen Produkten und Delikatessen für unsere expandierende Firma im Gastro- und Grossverteilkanal. Sie verhandeln tagtäglich mit Lieferanten aus über 30 Ländern. Mit Ihrem Verhandlungsgeschick und Ihrem Sinn für neue Produkte und Provenienzen helfen Sie mit, unser Sortiment ständig zu verbessern.

Dank Ihrem Organisationstalent und der Bereitschaft zu überdurchschnittlichen Leistungen werden Sie sich in unserem lebhaften und interessanten Betrieb wohl fühlen. Erfahrung im Lebensmittelhandel oder in der Gastronomie sind von Vorteil. Sprachen D/F/E.

Handschriftliche Bewerbungen mit Foto sind zu richten an:

FIDECO Gourmet-House AG, Herrn Roland Stoller
Länggasse 11, 3280 Murten

FIDECO

GOURMET - HOUSE

BERN · MURTEN · AARBURG · OFTRINGEN
URS GLAUSER & ROLAND STOLLER

73221/337064



Annelise und Hans Peter Julen
CH-3920 Zermatt
Telefon (0041 28) 66 11 75, Fax 028 67 42 32

Wir offerieren Ihnen:

- ein neueres 4-Sterne-Hotel mit 120 Betten
- junge, dynamische, sportliche Atmosphäre
- internationale Kundschaft
- Unterkunft in neuen Einzelstudio-Appartements und Wohnungen
- gutes Betriebsklima und zeitgemässe Arbeitsbedingungen
- für Ausländer eine Arbeits- und Aufenthaltsbewilligung.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab Ende Mai:

Für unsere marktfrische, kreative Gourmet-Küche:

Commis de cuisine

Für unsere Réception:

Réceptionspraktikantin

(D-, F-, E-Kenntnisse, Eintritt April 1995)

Für unser Hotel- und Gourmetrestaurant:

Servicefachangestellte

Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Lohnansprüchen bitte an:

ALPENHOF HOTEL, CH-3920 ZERMATT



73712/137880

HOTEL MONTE ROSA



ZERMATT

Lockt Sie Zermatt?

Der internationale Winter- und Sommersportort bietet Ihnen Arbeit und ideale Freizeitbeschäftigung.

Ist es auch Ihr Ziel, in einem kleinen Team einer anspruchsvollen Kundschaft Gastgeber zu sein und, jeder an seinem Posten, unseren Gästen das Beste zu geben?

Im ältesten und traditionsreichsten Hotel Zermatts sind ab zirka Mitte Juni 1995 noch folgende Stellen zu besetzen:

Réceptionssekretärin

D/F/E mit Erfahrung, EDV-Kenntnisse (Hogatec) erwünscht, aber nicht Bedingung.

Nachtportier tournant D/F/E

Entremetier oder Tournant

Personalzimmermädchen/ Kaffee Köchin

Hofa-Lehrtochter

Kochlehrling (für 1996)

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung einschliesslich aller Unterlagen an:

Seiler Hotel Monte Rosa
Frau L. Saner, Personalbüro
3920 Zermatt
Telefon 028 67 13 48



73752/29268



Restaurant Hörndli
am Zugersee
6318 Walchwil

Wir suchen für Anfang März oder nach Vereinbarung in kleine Brigade neben den Küchenchef

jungen, initiativen Koch

der sich in unserer renommierten Küche weiterbilden möchte und gleichzeitig neue Ideen und Impulse bringt.

Service Mitarbeiterin

(mit Berufserfahrung)

die Freude hat, in einem gepflegten Speiseservice mitzuarbeiten. Saisonbewilligung vorhanden (nur deutschsprachige).

Nähere Einzelheiten möchten wir gerne mit Ihnen persönlich besprechen.

Fam. Beat Weiss, **Restaurant Hörndli**
am Zugersee, 6318 Walchwil,
Telefon 042 77 11 15.

P 73317/133140

Für unser ***-Hotel und Restaurantbetrieb suchen wir per 1. März oder nach Vereinbarung, erfahrene(n)

Servicefach- angestellte(n)

Falls Sie sich für diese Stelle interessieren, bitten wir Sie, sich telefonisch mit uns in Verbindung zu setzen.

Hotel Sonne, Guisanstrasse 94,
9010 St. Gallen, Telefon 071 25 68 25,
Frau Rechsteiner.

O 73678/33260

Spezialitäten- Restaurant **Sären** Hotel

Welche/r junge/r

Kellner oder Servicefachangestellte

hätte Lust, einen anspruchsvollen Posten in einem Spezialitätenrestaurant per 1. März 1995 oder nach Übereinkunft zu übernehmen?

Wir sind ein Kleinbetrieb mit wechselnden Spezialitätenwochen und einem grossen Angebot aus Küche und Keller.

Wir bieten Aufstiegsmöglichkeiten bei 5-Tage-Woche.

Ihre Angebote richten Sie bitte an
Fam. R. und K. Keinath
Spezialitätenrestaurant **Bären**
9470 Buchs
Telefon 081 756 11 66

73711/6351

Wir suchen per 1. April oder nach Übereinkunft fachkundige

Service-angestellte

Wenn Sie einen gepflegten A-la-carte-Service lieben, dann können wir Ihnen eine interessante Stelle anbieten.

In unserem Betrieb ist ebenso noch eine

Service-lehrstelle

frei.

Alex und Maria Brunner
Restaurant Ochsen
9202 Gossau
Telefon 071 85 25 31

P 73623/120898

Gesucht auf einen Campingplatz am Bodensee ab 1. Mai oder nach Vereinbarung

Köchin oder Frau mit guter Kocherfahrung

Haben Sie Lust, unsere Gäste mit einer gutbürgerlichen Küche zu verwöhnen und dabei doch noch Kontakt zu den Gästen zu haben?

Wir sind ein kleines, aufgestelltes Team und warten auf Sie, um uns zu unterstützen.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann rufen Sie uns an für weitere interessante Informationen.

Telefon 072 65 15 27, Frau Schmid
zwischen 8.30 und 10.00 Uhr sowie
16.00 und 18.00 Uhr

72985/383447

Hotel Eierhals am Ägerisee, Kt. Zug
Wir brauchen Verstärkung für die Sommersaison (Anfang April bis Dezember).

Einer

Servicefach- angestellten

bieten wir: A-la-carte-Service im Restaurant oder auf der Terrasse
Bankett-Service
geregelt Arbeitszeiten.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf (täglich von 17 bis 19 Uhr), um alles Weitere mit Ihnen zu besprechen.

Hotel Eierhals
Hanspeter Merz
6315 Oberägeri ZG
Telefon 042 72 13 65

73541/159220

Restaurant **Bachtel-Kulm** schönster Aussichtspunkt im Zürcher Oberland

sucht auf 1. April 1995

- Serviceangestellte oder Kellner

(CH oder mit Bewilligung)

- Buffet-/Hausangestellte

- Hilfskoch

(CH oder mit Bewilligung)

- Küchenburschen

Bitte setzen Sie sich mit uns telefonisch oder schriftlich in Verbindung. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

A. & R. Hurschler, Rütistrasse 5, 6233 Büren
Telefon 045 74 33 47

73263/281468



Sils im Engadin

Würden Sie gerne in der vielseitigen und persönlichen Atmosphäre eines Familienhotels mitwirken und mit Ihrem Einsatz und Ihren Ideen zum Erfolg unseres Hauses beitragen?

Für die kommende Sommersaison suchen wir den folgenden, an einer längerfristigen Stelle interessierten Mitarbeiter:

Hilfskoch/Allrounder

zur Unterstützung unseres Küchenteams.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an
Tomas Courtin, **Hotel Chesa Randolina**,
7515 Sils Basgia, oder rufen Sie uns einfach an über
Telefon 082 4 52 24.

73751/31224

RISTORANTE



Sind Sie interessiert?

Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung an:

Hotel Metropole
z. H. Frau Gasser
3800 Interlaken



73707/16454

Kochen Sie gerne und kreativ?

Jungkoch/Commis

In unserem für Ambiance, Qualität und Vielfalt bekannten Personalrestaurant in Zürich Oerlikon verwöhnen wir im täglichen Mittagsservice rund 800 Gäste mit einem hochstehenden Angebot aus unserer internationalen Küche. Darin enthalten ist auch ein sehr gepflegter A-la-carte-Bereich und – bei Bedarf – ein kreativer Catering- und Partyservice.

Zur Ergänzung unseres eingespielten Küchenteams suchen wir einen Jungkoch, der seine breiten Grundkenntnisse flexibel anwenden möchte. Neben Selbständigkeit, exakter und speditiver Arbeitsweise erwarten wir ein gutes Einfühlungsvermögen in unsere Brigade.

Die Einsatzzeiten sind Montag bis Freitag, jeweils 6.00 bis 15.00 Uhr. Abends, an Wochenenden und Feiertagen sowie zwischen Weihnachten und Neujahr bleibt unser Betrieb geschlossen.

Interessiert? – Dann richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen noch heute an unseren Küchenchef, Herrn Urs Hausheer.

oerlikon-contraves

Oerlikon-Contraves AG
Birchstrasse 155
8050 Zürich

173666/211591

Familie Hans Strässle, Gold Coast, CH-3823 Wengen
Phone 036 56 51 61, Fax 036 55 30 10
Telex 923 252 park ch

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Mandatés par différents clients, nous sommes à la recherche de:

Région Vaud:

UN CHEF COMPTABLE BREVETÉ

- expérience dans l'hôtellerie = un atout

UNE GÉRANTE D'UN CLUB PRIVÉ

- français-anglais-allemand
- indépendante, discrète, polyvalente

CUISINIERS/CUISINIÈRES

- expérience dans la gastronomie et l'hôtellerie

Région Genève:

UN DIRECTEUR BANQUETS

- français-anglais
- solide expérience demandée

UN RESPONSABLE COST-CONTROL

- diplômé d'une école hôtelière
- conn. de l'informatique demandée
- français-anglais-allemand

UN CHEF DE CUISINE

- expérience en milieu médical
- sachant diriger une petite équipe

UN ASSISTANT F & B

- français-anglais-allemand
- diplômé d'une école hôtelière
- min. 30 ans

UNE RÉCEPTIONNISTE D'HÔTEL

- français-anglais
- connaissances Fidelio

COMMIS DE CUISINE

- logement à disposition

SOMMELIERS/SOMMELIÈRES

- libres de suite ou à convenir
- horaires continus.

Pour plus de renseignements appelez rapidement **Patrick LURATI**, et pourquoi pas convenir d'un rendez-vous!

**ADIA HOTEL**

☎ 021 320 68 11
RIPONNE 1 - 1005 LAUSANNE

73746/382050

GRAND HOTEL**DES BAINS**

CH-1400 YVERDON-LES-BAINS

Hôtel 1^{re} classe de charme, 170 lits, 3 restaurants, complexe thermal, cherche pour compléter son équipe

un(e) réceptionniste

- expérience de réception dans un hôtel ★★★★★
- sachant travailler de façon indépendante
- connaissances des langues F/A, bonnes connaissances d'anglais
- date d'entrée de suite ou à convenir.

Veuillez adresser vos offres de service à:

Grand Hôtel des Bains, att. la direction
22, avenue des Bains, 1400 Yverdon-les-Bains
Téléphone 024 21 70 21

73547/76279

Hôtel 4 étoiles à Genève

cherche un

**responsable
du cost-control**

Diplômé d'une école hôtelière et au bénéfice d'une expérience dans le domaine de la restauration et l'administration.

Ce poste conviendrait à une personne dotée d'un esprit d'initiative et d'un sens des responsabilités afin d'organiser son département.

Nous souhaitons qu'il maîtrise l'outil informatique et qu'il possède de bonnes connaissances des langues anglaise et allemande.

Tremplin idéal pour un développement de carrière, dans notre département F & B.

Veuillez adresser votre offre complète sous chiffre 73417, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

**genève**

OFFICE DU TOURISME

Nous cherchons pour notre département Promotion des ventes un/une

collaborateur/-trice

(responsable de marché)

qui aura pour tâche principale la promotion touristique de Genève et l'analyse de l'évolution des marchés potentiels.

Profil souhaité:

- expérience de la vente
- prêt à voyager fréquemment
- bonnes connaissances générales de Genève
- français, anglais, allemand, autres langues un atout
- nationalité suisse ou permis C.

Date d'entrée: 1^{er} avril 1995 ou à convenir.

Faire offre manuscrite, avec C.V. et photo à:

Office du Tourisme de Genève
Service du Personnel
Case postale, 1215 Genève 15

73649/383514

Leysin (Alpes vaudoises)**Hôtel Le Grand Chalet★★★**

cherche pour la saison d'été 1995

**une assistante d'hôtel
un commis de cuisine**

Famille Bonelli
Téléphone 025 34 11 36

73599/20770

Per completare la nostra piccola brigata di cucina, cerchiamo ancora

un commis di cucina

amante della cucina italiana e creativa, dal 1° di aprile fino ottobre 1995.

Si prega di inviare offerta con certificati e pretese di salario al

Sig. G. Lupi
Ristorante Della Posta
Via Ciseri
6622 Ronco Sopra Ascona

73726/111074



Nous cherchons pour date d'entrée à convenir une

gouvernante d'étages

Directement subordonnée à la gouvernante générale, notre future collaboratrice sera à même de diriger une importante brigade de portiers, femmes de chambres et aides gouvernantes. Au bénéfice de quelques années d'expérience à un poste similaire, elle maîtrisera les langues française, allemande et anglaise et saura faire preuve de flexibilité et d'un bon sens de l'organisation.

Les candidates, suisses ou avec permis valable, feront parvenir leurs dossiers de candidature complets, avec curriculum vitae, copies de certificats, photo récente et prétentions de salaire à la Direction du personnel.

Il ne sera répondu qu'aux offres complètes comme décrit ci-dessus.

73440/25470

LE MONTREUX PALACE

Grand-Rue 100 - 1820 Montreux

Tél. 021/963 53 73

Fax 021/963 73 23

A member of

The Leading Hotels of the World®

★★★★

HOTEL MONTPELIER VERBIER

Hôtel 4 étoiles avec 100 lits, 2 restaurants gastronomiques, bar, terrasse et centre de fitness, situé dans les Alpes valaisannes à 1 500 mètres d'altitude, cherche pour la saison d'été prochaine

(env. du 15. 6. 1995 au 30. 9. 1995)

Réception: **1 secrétaire de réception
1 stagiaire de réception**

Restaurant: **1 chef de service
2 serveurs/serveuses**

Cuisine: **2 chefs de partie
2 commis de cuisine
1 casseroier/
garçon de maison**

Etage: **1 portier d'étages/
garçon de maison
2 femmes de chambre/
lingères**

Veuillez adresser votre offre écrite à l'adresse suivante:

Hôtel Montpelier Verbier

Jürg Bruppacher

Rue de la Piscine

1936 Verbier (VS), Téléfax 026 31 46 89

73559/243906



cherche pour avril-mai ou à convenir

- **jeune assistant(e)
de direction**
formation Ecole Hôtelière (allrounder)

- **chef de partie/sous-chef
- stagiaire de service
- stagiaire de réception**

Faire offres manuscrites complètes avec photo et C.V. à la direction.

73521/6998

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

UN
POSTE
A
REPOURVOIR
!!!!!!
LE
BUREAU
DE PLACEMENT
HOTEL JOB
SSH
EST
LA
POUR
ACCUEILLIR
VOS
DEMANDES
ALORS
APPELEZ
LE
021/320.28.76

HÔTEL job SSH
CONSEIL EN PERSONNEL

**Hotel Penta
Genève**

308 chambres★★★★

cherche son

**FOOD AND
BEVERAGE MANAGER**

diplômé d'une école hôtelière et plusieurs années d'expérience comme cadre dans la restauration.

Notre futur collaborateur doit pouvoir assumer l'entière responsabilité d'un département F & B important **tant sur le terrain qu'au niveau administratif.**

Doté d'une excellente présentation il doit être dynamique, positif, bon vendeur, avoir de l'entregent, et être apte à assurer la formation continue de son département.

De bonnes connaissances parlées et écrites des langues française, anglaise et allemande ainsi qu'une parfaite maîtrise des travaux administratifs sont requises.

Veuillez adresser vos offres au:
Bureau du personnel, **Hôtel Penta Genève**
C.p. 22, 1216 Cointrin/GE, Tél. 022 798 44 40

73241/13005

HÔTEL INTERCONTINENTAL GENÈVE

cherche
pour de suite ou à convenir:

2^e assistante de la gouvernante générale

Nous demandons:

- CFC assistante d'hôtel ou équivalent
- expérience dans hôtel 4 ou 5 étoiles en qualité de gouvernante d'étage
- bonnes connaissances de l'anglais
- suisse ou permis valable sur canton de Genève.

Nous offrons:

- travail varié et agréable
- possibilité de logement.

Faire offre écrite à:
M^{me} P. Petit-Directrice du personnel
Hôtel Intercontinental
7-9, ch. du Petit-Saconnex
1209 Genève

73556/12769

Grand Hotel Villa Castagnola

★★★★★
Lugano

Per completare la giovane brigata di cucina del nostro prestigioso albergo comprendente 100 camere e suites, ristoranti gastronomici con terrazza, sale e saloni per banchetti e conferenze, cerchiamo

chef pasticciere commis di cucina

Questi posti converrebbero a giovani persone con esperienza nel posto richiesto, spirito d'iniziativa, entusiasmo.

Gli interessati (svizzeri o con permesso di soggiorno valevole) sono pregati di inviare le loro offerte con C.V., foto e copie dei certificati a:

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

73411/22497

Le piment d'une idée

Genève MÖVENPICK HOTEL

Un monde particulier, un hôtel, une équipe. 4 étoiles, 350 chambres, 3 restaurants, un bar cocktail, 17 salons de banquets, une capacité totale de 500 places. Nous cherchons un

Chef de Partie confirmé

et un

Demi-chef de Partie

Vous avez un C.F.C. de cuisine et quelques années d'expérience après votre apprentissage, alors venez nous rejoindre, nous serions heureux de faire votre connaissance!

Les candidats de nationalité suisse ou au bénéfice d'un permis de travail valable dans le canton de Genève sont priés d'adresser leur offre à:

Mövenpick Hôtel
Bureau du personnel
20, route de Pré-Bois,
Case postale 608
1215 Genève 15 Aéroport

Téléphone: 022/717 16 24

MÖVENPICK

PA 7326/05



ECOLE HOTELIERE DE LAUSANNE

Depuis 1893

In connection with our development and consultancy activities we are seeking an

Assistant for our Consultancy & Training department

The successful candidate will have had a minimum of 5 years' experience in a position of responsibility, ideally gained in an international hotel chain. English mother-tongue and good knowledge of French are essential.

Starting in spring 1995, tasks will involve working independently in the back office. Furthermore this position will be filled by a capable and dynamic man or woman who will also be required to undertake consultancy or training missions in Switzerland or abroad.

Flexibility in working hours, professional rigour and a spirit of enterprise are the qualities that our clients and partners will require.

We offer an attractive work place in a top level international school. Salary will be based on experience.

Interested candidates should forward applications to Pierre Berthet, Secretary General, Ecole hôtelière de Lausanne, 1000 Lausanne 25.

Une institution de la Société suisse des hôteliers



Situation centre ville,
117 chambres, 6 salles de banquets, restaurant et bar
cherche pour le mois d'avril
ou date à convenir

assistant F & B (h/f)

- Si vous êtes diplômé d'une école hôtelière, ou en possession d'un CFC de cuisinier
- si vous avez l'enthousiasme du métier, le sens des responsabilités
- si vous êtes flexible, de bonne présentation et de langue maternelle française, suisse ou permis B/C

nous vous prions d'adresser vos offres complètes à la direction.

Av. Benjamin-Constant 5,
1003 Lausanne
Téléphone 021 320 71 71,
Fax 021 323 02 07



73728/18538

CARRIÈRE

Restaurant de campagne cherche

une sommière

Pour avril 1995.
Téléphone 039 41 23 61

73756/383530

THERMALP-LES-BAINS D'OVRONNAZ
1911 OVRONNAZ 027 85 11 11

cherche pour entrée immédiate ou à convenir pour un emploi à l'année:

un ou une

réceptionniste

si possible qualifié(e), de langue maternelle allemande ou avec de bonnes connaissances d'allemand.

Si vous êtes intéressé(e) à travailler dans un centre thermal en pleine expansion, veuillez adresser votre dossier à la direction.

73539/217071

Hôtel du Parc****
1801 Le Mont-Pélerin

cherche pour la saison 1995

- chef de rang
- sommière
- barmain
- commis de salle
- pâtissier
- commis de cuisine

Faire vos offres écrites
avec certificats, photo et C.V.
à la direction.

P 73673/25151

La Paroisse réformée de Saint-Aubin
cherche pour son café-restaurant

un couple avec patente

Gérance libre. Pas de mise de fonds.
Téléphone 038 55 25 31.

73672/382521

Vous êtes jeune et dynamique
la restauration vous
passionne

vous aimez le contact,
le service au guéridon
Peut-être êtes-vous

la collaboratrice qui nous manque

Faites-nous parvenir vos offres
avec curriculum vitae
à Rôtisserie «Au Gaulois»
F. et P. Locatelli
1322 Croy-Romainmotier

P 73607/147222

Nous sommes un petit centre de conférences accueillant des groupes actifs dans l'humanitaire, l'éducatif, le religieux et le développement.

Nous recherchons pour courant mai 1995

un/une réceptionniste

avec expérience 3 à 5 ans y compris sur Fidelio Front Office. Langues F, E, D (anglais maternel est un atout). Ce poste exigeant est à évolution très rapide pour un(e) candidat(e) capable.

C.V. manuscrit, certificats, photo et prétentions de salaire à:

Le directeur
Centre John Knox
27, chemin des Crêts de Pregny
CH-1219 Grand-Saconnex (Genève)

73779/383541



★★★★ Hôtel-Restaurant
du Signal de Chexbres

1604 Puidoux-Gare
(Lavaux, lac Léman)

Fam. de Gunten, propr.
téléphone 021 946 25 25,

cherche pour le printemps 1995:

garçon ou fille de salle
(si possible avec connaissance d'allemand)
commis ou
stagiaires de service
femme de chambre/
lingerie

Offres avec photo, C.V. et copies de certificats à la direction.

73698/28207

L'OFFICE DU TOURISME DE ZINAL

cherche pour la gestion de son secrétariat et de son bureau d'information un(e)

secrétaire-assistant(e)

Profil souhaité:

- formation commerciale
- expérience ou formation touristique
- contact aisé, bonne présentation
- capacité à travailler de manière indépendante
- français, allemand, anglais.

Date d'entrée: à convenir.

Faire offres manuscrites avec curriculum vitae, photographies et prétentions de salaire jusqu'au 28 février 1995 à l'Office du Tourisme de Zinal, 3961 Zinal.

73558/91030



Nous recherchons un

cuisinier

connaissant la cuisine
italienne, pour entrée immédiate ou à convenir.

La Molisana
Avenue de Tivoli 68
1007 Lausanne
Téléphone 021 624 98 48
Fax 021 624 98 79

O 73632/383524

Restaurant campagne genevoise cherche jeune

cuisinier

qualifié, dès avril pour saison d'été. Non logé. Téléphone 022 752 47 04 le soir.

P73566/44390



Unsere neuen
Telefonnummern:
(ab 25. September 1993)

031/370 42 22

Telefax Verlag:
031/372 23 95

Telefax Redaktion:
031/370 42 24



Erfolgreich sein im MARITIM

Nutzen Sie Ihre Karrierechance in der
expansiven MARITIM-Hotelgruppe
mit 45 First-class-Hotels im In- und Ausland!

BAD HOMBURG

(Nähe Frankfurt am Main)

Für unser Hotel der Spitzenklasse mit 148 Zimmern, dem bewährten MARITIM-Komfort und Kongressbereich suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

Sous-chef Chef de partie Commis de cuisine

Wohnmöglichkeit vorhanden, überartfliche Bezahlung, Sozialleistungen, günstige Übernachtungsmöglichkeiten in allen deutschen MARITIM-Hotels.

Telefonische Vorabinformation erteilt Frau Conrad
werktags von 9 bis 18 Uhr (06172) 66 01 63.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Maritim
Kurhaushotel
Ludwigstrasse
D-61348 Bad Homburg

MARITIM
MEHR ALS EIN HOTEL

73640/37803

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

Hotel Manager

for a 520-bed Hotel-Club-Casino-Golf-Complex in Kenya

The position of Hotel Manager of this prestigious complex is to be filled in due course.

The position is open to a 40 to 45 year old manager with particular expertise and experience as follows:

- Minimum 5 years experience in resort hotel management in Africa or the Caribbean region
- Expert in the food and beverage sector
- Expert in all housekeeping aspects of a 5 star resort
- Solid experience in the area of maintenance
- Expert in guest relations and entertainment programming
- Solid experience in cost/expense controlling.

The candidate will be German, Swiss or Austrian with German as the mother tongue and will be proficient in English. Fluency in French is considered an added advantage. He will be conversant with the uniform system of accounts and advance control systems. He must demonstrate initiative, have excellent communication and inter-personal skills, have a pleasant personality and good organising ability.

This position offers a competitive remuneration package.

Candidates are requested to submit their applications together with a detailed C.V., references, a most recent photograph and current remuneration package directly to:

The Managing Director
Leisurelodges Limited
P.O. Box 84 383
Mombasa, Kenya

73705/133787

Portiere di notte e Tournant portineria/Ricevimento

Plurilingue con referenze cerca

Hotel Splendido
16034 Portofino, Italia

Tel.: 39 185 269 551,
Fax: 39 185 269 614

Attn. Sig. Ermes de Megni -
Rooms Division Manager

Albergo di lusso, primaria importanza in
Milano, ricerca

**un maître d'hôtel
ed
un capo barman**

Referenziatissimi, alta professionalità,
conoscenza di almeno due lingue straniere,
perfetta padronanza della lingua italiana.

Inviare dettagliato curriculum vitae via
telefax allo 0039/2/29004920 (A.M.:
Food and beverage manager).

73755/283526



HOTELS & RESORTS
AN AUSTRIAN TOUCH OF EXCELLENCE

Wir sind eine expandierende internationale Hotelgruppe mit Hauptsitz in Wien und betreiben Hotels der 4- und 5-Stern-Kategorie in Russland, in den Städten Moskau, St. Petersburg, in Georgien, in den Städten Tbilisi und Gudauri (Kaukasus) sowie ab Mai 1995 in Almaty, Kasachstan.

Wenn Sie einem fachlich hoch qualifizierten Team angehören, dieses mit Ihren Erfahrungen, Ihrer persönlichen Motivation sowie Eigenverantwortung und Ihrem Engagement bereichern wollen, ausserdem über langjährige, internationale Erfahrung (wenn möglich 3.-Welt-Erfahrung) verfügen, dann würden wir Sie gerne kennenlernen.

Wir suchen Persönlichkeiten für folgende Positionen:

- Director of Food & Beverage
- Rest. Manager
- Sous-chef (Fine Dining)
- Pastry-chef
- Director of Sales & Marketing
- Director of Purchasing
- Executive Housekeeper

Bitte senden Sie Ihre ausführlichen Unterlagen mit Foto an:

Marco Polo Hotels & Resorts
z.H. Frau Martina Benesch
Director of Human Resources
Nordbahnstrasse 36, 1020 Wien
oder per Fax 43/1/213 31/201.

73774/314102

**Anzeigenschluss
für Stelleninserate
Freitag 17 Uhr**

Für unsere

Hotelschiffe MS HELVETIA UND MS WILHELM TELL

die auf Donau und Rhein verkehren, suchen wir für die Saison 1995 teamfähige, gästeorientierte und aufgestellte Mitarbeiterinnen als

Gouvernante

Sie sind eine dynamische, erfahrene, organisatorische Person, die gerne um das Wohl der Gäste besorgt und in einem kleinen Team verantwortlich für die Kabinen und die Linerie ist?

Dann sind Sie bei uns herzlich willkommen.

Wir erwarten gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Triton Reisen AG
z. H. Personalabteilung
Margarethenstrasse 60, 4008 Basel

73659/180203

Erfolgreich sein im MARITIM

Nutzen Sie Ihre Karrierechance in der expansiven MARITIM-Hotelgruppe mit 45 First-class-Hotels im In- und Ausland!

Timmendorfer Strand – Ostsee

Winter ade..., von den Bergen an die See!

Haben Sie Lust, an einem der schönsten Plätze der Lübecker Bucht mit uns zusammen unsere anspruchsvollen Feriengäste zu verwöhnen und im Bankett-Geschäft einmal «etwas anderes» zu erleben? Dann senden Sie uns Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen für folgende Positionen:

**Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang
Etagekellner
Commis de bar**

**Chef garde-manger
Chef poissonnier
Commis de cuisine**

Für unser mit einem Stern ausgezeichnetes Gourmet-Restaurant «Orangerie» suchen wir

**Chef de rang/Sommelier
Commis de rang**

Commis de cuisine

Wir bieten Ihnen die Leistungen und Sicherheit einer grossen Hotelgruppe und unterstützen Sie bei der Wohnungssuche.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Maritim
Seehotel
Strandallee 73b
D-23669 Timmendorfer
Strand
Tel. (0 45 03) 60 50

MARITIM
MEHR ALS EIN HOTEL
73655/978603

Chefs de Rang/ Chefs/Demi Chefs de Partie/ Pâtisseries/ Bakers

CND Cruise Services invite applications to work aboard the worlds most prestigious superliners:

QUEEN ELIZABETH 2,
ROYAL VIKING SUN,
SAGA FJORD, VISTAFJORD,
SEA GODDESS I AND II.

Successful candidates should be qualified individuals who have gained a minimum of two years experience in luxury hotels or restaurants and possess an excellent command of the English language.

In return you can look forward to joining a successful team of enthusiastic professionals onboard these vessels in positions which offer competitive salaries at every level.



CND CRUISE SERVICES - DEUTSCHLAND GMBH
Kajen 12 · 20459 Hamburg · Germany 0 71 05/378655



Erleben Sie eine Sommersaison auf der

Insel Mainau

Wir sind eines der erfolgreichsten touristischen Unternehmen in der internationalen Bodensee-region. Gast- und mitarbeiterorientiert. Unsere ganzjährig geöffnete Gastronomie besteht aus 4 Restaurants mit insgesamt 2000 Plätzen sowie einem vielseitigen Angebot. Zum Frühjahr 1995 suchen wir freundliche, einsatzbereite und zuverlässige Mitarbeiter zur Verstärkung unserer Gastronomie-Teams.

Köchinnen/Köche Service-Mitarbeiter/-innen

Die Arbeit im Team der Mainau-Gastronomie verspricht viel Abwechslung. Vom Tagesgeschäft in unseren Ausflugsrestaurants über das gehobene Abendangebot bis hin zu exklusiven Buffets für unsere Schloßbankette. Insgesamt fünf Küchen-, ein Konditor- und ein Servicemeister garantieren für hohe Qualität, interessante Arbeit und gute Führung bei geregelter Arbeitszeit innerhalb einer 5-Tage-Woche.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung, oder rufen Sie einfach unsere Personalabteilung an.



DIE BLUMENINSEL IM BODENSEE
Abteilung Personal · D-78465 Insel Mainau
Telefon 07531 / 303-103 (Mo-Fr 8-12 und 13-16 Uhr)

***-Hotel Tres Playas Colonia de Sant Jordi Mallorca

Für unser attraktives 4-Stern-Sommerhotel direkt am Meer suchen wir per 1. Mai 1995 oder nach Vereinbarung

Réceptionist

oder

Réceptionisten

sowie einen

Stagiaire

Wir erwarten von Ihnen professionelle Kenntnisse und Berufserfahrung, perfekte Deutschkenntnisse in Wort und Schrift, gute Französisch- und Spanischkenntnisse.

EDV-Kenntnisse, von Vorteil Fidelio.
EU-Pass ist erforderlich für die Arbeitsbewilligung.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen samt Foto an:

Josef Räsche, Zürcherstrasse 167, 8501 Frauenfeld
73469/73540

Wer will noch? Die



**für Fr. 128.-
inkl. MWSt./Jahr.**

Telefon 031 370 42 22

STOP AIDS

STELLENGESUCHE DEMANDES D'EMPLOI

Sie: Gerantin

Schweizerin mit Wirteerfahrung.
Restauration sowie Hotellerie.
Wirtepatent A vorhanden.

Er: Küchenchef

österreichischer Staatsbürger mit viel Erfahrung und Freude am Kochen.

Wir suchen neue Herausforderung auf Frühjahr 1995.

Bevorzugt wird ein kleiner bis mittlerer Saisonbetrieb im Kanton Graubünden.

Auf Ihr Angebot unter Chiffre 73561 an *hotel + tourismus revue*, freuen wir uns.

73561/383511

Gesucht ab sofort

Stelle als DJ

für Wochenenden, Region Ostschweiz.

Nähere Anfragen:

Kurath Remo

Telefon 081 733 15 15

Fax 081 733 28 20

73639/383422

Junggebliebenes Hoteller-Ehepaar, 54- + 52jährig, sprachgewandt mit Auslandserfahrung, aufgestellt und sehr einsatzfreudig, sucht Stellung als

Direktionsehepaar

Eintritt ab 1. März möglich.

Ihre zahlreichen Angebote erreichen uns unter Chiffre 73553 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

73553/383291

**Directrice/Gerantin/
evtl. Ass./Stv.**

CH-Fachfrau, 44jährig, mit langjähriger Erfahrung im Hotel- und Gastgewerbe, sucht eine neue Herausforderung in Stadthotel, Garni oder branchenverwandte Tätigkeit in der Administration, Spital, Heim, Sanatorium u.ä. Raum Zürich-St. Gallen.

Ich freue mich auf Ihren Anruf über Telefon 073 26 18 05, ab 14.00 Uhr.

73694/383519

Junges Ehepaar (CH/F) mit langjähriger Tätigkeit in führenden Positionen sucht ab 1. Mai 1995 ein

**Hotelrestaurant
oder
Restaurant**

(Direktion oder Pacht).

Angebote unter Chiffre 73733 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

73733/373109

Junger, dynamischer, sehr motivierter Portugiese, mit guten Sprachkenntnissen, sucht ab sofort eine Stelle als

**Commis de bar
Barman oder
Commis de cuisine**

Telefon 025 63 19 15.

73695/314943

Qualifiziertes

Direktionsehepaar

mit Leistungsausweis, In- und Auslandserfahrung, Ende 40, sucht neue

Herausforderung

3- oder 4-Stern-Hotel mit starker Restauration, deutschsprachige Schweiz, vorzugsweise Jahresbetrieb.

Organisationstalent, kostenbewusstes Denken, persönliche Gästebetreuung, Kreativität, motivierendes Führen der Mitarbeiter und überdurchschnittliches, persönliches Engagement sind unsere Stärken.

Angebote bitte unter Chiffre 73757 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

73757/32530

Küchenchef, 36 Jahre, aus Weil a. R., mit besten Referenzen, CH-Erfahrung im A-la-carte- und Bankett-Geschäft sucht auf 1.4.1995 neue Aufgabe in Dauerstellung, Raum BS/BL evtl. AG oder Bewilligung als Grenzgänger erforderlich! Ich freue mich auf Ihre telefonische Anfrage: 0049-7621-792792 K. Vögtlin.

73754/383536

Gesucht

Praktikumsstelle

in den Bereichen Service, Bar, Bankette, Réception, Planung F & B in der Region Ostschweiz. Ab Ende März 1 Jahr, für 4 Tage pro Woche, in Mittel- bis Grossbetrieb.

Angebote unter Chiffre 73562, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

73562/383280

Suisse, 28 ans, langues, expérience, diplômé Ecole Hôtelière de Lausanne (EHL) + certificat de capacités, cherche place:

**représentant, achat,
réception**

Temps partiel ou rempl. éventuel.

Tél. 038 21 10 35 ou 038 24 06 54

73567/44300

**Restaurantangestellte/
Buffettochter**

Auf Anfang März 1995 suche ich im Bereich Economat, Lingerie, Buffet einen neuen Wirkungskreis.

Biete: 1jährige Ausbildung als Restaurantangestellte
1 1/2jährige Erfahrung im Bereich Economat und Kellermeister.
3monatige fundierte Kenntnisse in Französisch und Italienisch.

Zusatzausbildung: 3jährige Ausbildung als Topfpflanzen-/Schnittblumengärtnerin.

Interessiert? Melden Sie sich bitte bei

R. Cattaneo
Via Crusch 15
7402 Bonaduz

73749/383534

Diplômée du cours supérieur de l'Ecole Hôtelière de Genève, au bénéfice de plusieurs années d'expérience hôtelière (CH/GB) tant au front qu'au back-office, trilingue F/D/E, double nationalité F/D, recherche dans le bassin lémanique un

nouveau défi

Toute proposition sera étudiée. Pour de plus amples renseignements, appelez le 021 320 28 76

73606/84735

Suche interessante Stelle als

Geschäftsführer/Gerant

Bin 33 Jahre, CH, Fähigkeitsausweis, mehrjährige Erfahrung in Bar, Dancing, Disco, Cabaret.

Angebote unter Chiffre 73747 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

73747/383531

Directrice/Gerantin

mit langjähriger Berufserfahrung, D/I/F/E, sucht neuen Wirkungskreis in Hotel garni oder Pension mit Vollwertküche, vorzugsweise Tessin oder Graubünden.

Auf Ihr Angebot freue ich mich.

Chiffre 72259, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

72259/317314

Da ich die französische Sprache erlernen möchte, suche ich per 1.3.1995

eine neue Herausforderung

in einem Tagesbetrieb (Spital, Kantine, Heim) in der Westschweiz. Schätzen Sie einen qualifizierten Koch, 23jährig, Schweizer, versiert in allen Küchenbereichen?

Angebote unter Chiffre 73758 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

73758/383532

Erfolgsorientierter, 35jähriger Geschäftsführer mit fundierter Ausbildung sucht auf 1. Juli 1995 oder nach Vereinbarung neue

Herausforderung

in der Stadt Bern oder Umgebung. Hotel-Restaurant-Kette.

Angebote unter Chiffre 73697, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

73697/383517

Um mein Wissen, 28jährig, männlich, in der Hotellerie/Gastronomie zu vertiefen, suche ich auf Anfang Dezember 1995 eine neue Herausforderung als

F&B-Assistent oder Aide dupatron

Mein Rucksack ist bereits mit einer Kochlehre, 5 Jahren Berufspraxis als Koch, der HGF Thun und 2 Jahren selbständiger Erwerbstätigkeit gepackt. Ungeduldig erwarte ich Ihr Angebot unter Chiffre C 005-185263 an Publicitas, Postfach 7621, 3001 Bern.

P 75381/44300

Wirtehepaar

Er 51, Küchenchef
Sie 40, Chef de service
suchen ab 1. Mai oder nach Vereinbarung neuen Wirkungskreis als

Gerantenehepaar

mit Ausweis.

Zuschriften unter Chiffre 73557, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

73557/382576

Gastgewerbeteam

sucht neue Herausforderung. Bevorzugt St. Gallen/Appenzell.

Sie SEFA, 23. DK, er Koch, 23. CH. Zurzeit sind wir in Dänemark, aber ab 20. März freuen wir uns auf Ihr Telefon: 077 68 20 13.

73564/376477

Küchenchef

48jährig, Wirtepatent, frei bis Oktober 1995, evtl. länger.

Offerten erbeten an Chiffre 513 - 760348, Grisch-Annönen, Postfach 150, 7001 Chur.

P 73634/44300

Jeune homme, né en 1979, cherche une place d'apprentissage d'employé de commerce dans l'hôtellerie, en Suisse romande, dès juillet 1995.

Langue maternelle française avec très bonnes connaissances d'anglais (une année aux USA).

Kent Antille, 3972 Miège (VS)

Téléphone 027 55 52 48

73776/383538

MINUTE

Versierter Kellner (CH), D, E, F, I, sucht Stelle ab April.

Telefon 01 821 03 84

73763/31396

Hotel Krone
Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir

Chef de service m/w

1. April 1995 oder nach Vereinbarung Saison- oder Jahresstelle

Unser lebhafter und abwechslungsreicher Betrieb mit französischer und chinesischer Küche erfordert eine Persönlichkeit mit Freude an Neuem und Organisationstalent.

Ausserdem suche wir für unsere französische Küche einen versierten

Commis de cuisine m/w

1. April 1995 Saisonstelle

Wir sind ein junges, aufgestelltes Team und freuen uns auf Ihre Verstärkung.

Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder einen Anruf nimmt Herr Humbel oder Frau Zbinden gerne entgegen.

Rathausplatz, 3600 Thun

Telefon 033 22 82 82

73782/34696

**hotel + tourismus revue
Günstiger im Abonnement!**

Name

Vorname

Beruf/Position

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Telefonnummer

Inland

Ausland (Landweg)

Ausland (Luftpost)

Europa, Nahost

Ausland (Luftpost)

Übersee

1/1 Jahr

☐ Fr. 128.-

1/2 Jahr

☐ Fr. 78.-

1/4 Jahr

☐ Fr. 41.-

☐ Fr. 165.-

☐ Fr. 96.-

☐ Fr. 55.-

☐ Fr. 228.-

☐ Fr. 131.-

☐ Fr. 75.-

☐ Fr. 299.-

☐ Fr. 181.-

☐ Fr. 99.-

* inkl. 2% MwSt.

☒ Zutreffendes bitte ankreuzen

Bitte ausschneiden und einsenden an:

**hotel + tourismus revue, Abonnementsdienst,
Postfach, CH-3001 Bern**

