

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 104 (1995)
Heft: 17

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: 18.08.2025

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

Neuer VBO-Direktor 3
Ein Interview mit Hannes Imboden, der Ende Jahr Verkehrsdirektor des Berner Oberlandes wird.

Kritische Touristen 4
Deutsche stehen den Folgen des Massentourismus kritisch gegenüber: Die 3. Europäische Tourismusanalyse.

HOTELLERIE

Schutz für Gogo-Girls 8
Kantone brechen vor und setzen sich für Massnahmen gegen die Ausbeutung von ausländischen Tänzerinnen ein.

«Raus aus dem Franken» 11
Die Hoteliers müssen sich zwischen ihrem Angebot und dem «geliebten» Franken entscheiden. Ein Kommentar.

F&B · TECHNIK

Ausbildung im Service 13
Belangloses Ausbildungsjahr oder Imageverbesserung? Fachleute äussern sich zu einem dritten Lehrjahr.

Zeiterfassung 13
Trotz zahlreichen Anbietern ist die elektronische Zeiterfassung in der Schweizer Hotellerie noch kein Thema.

HOTEL · TOURISME

Reka moins cher 18
A partir du 1er mai, Reka abaisse de 1% sa commission sur les chèques encaissés par les prestataires de l'hôtellerie.

«Vin jaune» 19
Le «Vin jaune» est l'une des fiertés du Jura français. Histoire d'un produit qui ravit grands chefs et gastronomes.

SHV · SSH · SSA

Hôteliers veveysans 21
Les hôteliers veveysans sont inquiets. Les craintes émises ces dernières années se sont réalisées.

SHV-Brandschutzexperte 21
Nach 13 Jahren als Sicherheitsbeauftragter des SHV tritt Hans Bürgi in den Ruhestand.

Gesundheitstourismus 2000



Kurtourismus am Scheideweg?

Der traditionelle Kurgast stirbt aus. Jüngere Gäste lassen sich vom verstaubten Kurimage abschrecken. Sie bevorzugen Sport- oder Gesundheitsferien im weiteren Sinn. Wie sehen nachfragegerechte

Angebote für den Gesundheitstourismus aus? Diesem Thema war die Arbeitstagung «Gesundheitstourismus 2000» im Appenzeller «Hof Weissbad» gewidmet. (Foto: zvg) Seite 2

EC-direkt

Gebührenlos bis 1999

Der Umsatz, den die Schweizer Hotellerie über den bargeldlosen Zahlungsverkehr abwickelt, wird auf 1,5 Milliarden Franken geschätzt. Davon entfällt bloss wenig auf die EC-direkt-Karte. Die Hotellerie wollte sich aber nicht engagieren, weil sie befürchtete, bei zunehmendem Marktanteil würden die Banken Kommissionen verlangen. Nun wurde bekannt, dass bis Ende 1999 keine Kommissionen gegeben werden, falls die nicht an EC-direkt gebundenen Hotels bis Ende 1996 einen Vertrag mit Europay eingehen. Hotels, die bereits EC-direkt akzeptieren, werden ins neue System überführt. Ab 1999 fällt die EC-direkt-Karte weg. Seite 7

VSTD

Kontakte intensiviert

Der Verband Schweizer Tourismusdirektoren VSTD will seinen Einfluss beim Eidgenössischen Parlament verstärken. Anlässlich der Frühlings-Generalversammlung schlug VSTD-Präsident Kurt Diermeier vor, zusammen mit den kantonalen Handelskammern den Kontakt zu den Parlamentariern zu intensivieren. Erfreuliches vermeldete Vizedirektor Peter Anrig vom Schweizer Tourismus-Verband STV: Die Finanzverwaltung hat in der Frage der Besteuerung der Kurtaxen und Verkehrsvereins-Subventionen entgegenkommen signalisiert. Im weiteren stellte Marco Hartmann, Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale SVZ neue Projekte vor. Seite 5

Winterbilanz

Paradox: Viel Schnee und dennoch wenig Gäste

Auf den ersten Blick war es ein toller Winter: Endlich wieder Schnee in genügenden Mengen. Nicht überall und nicht immer zur rechten Zeit, aber immerhin. Dennoch klagen im Rückblick die grossen Tourismusregionen fast unisono über teils massive Umsatzeinbussen, insbesondere in der Hotellerie. Was ist geschehen?

STEFAN RENGLI

Entscheidend mitverantwortlich für die schlechten Resultate vieler renommierter Skigebiete ist – so paradox es klingen mag – der reichlich vorhandene Schnee. Kombiniert mit der Tatsache, dass die Wirtschaftslage in der Schweiz noch immer viele Familien von längeren Skiferien abhielt, lockten die guten Verhältnisse in den tiefer gelegenen und näher bei den städtischen Zentren befindlichen Skigebieten viele Tagesausflugsgäste an. Die skitouristische Peripherie hat leise davon profitiert, während die bekannten Wintersportregionen lautstark die Krise in ihren Regionen verkündeten.

Mehr Tagesausflügler

Tatsache bleibt, dass die Gesamtnachfrage, insbesondere in der Hotellerie unter jener der letzten Jahre zurückblieb. Die heimischen Tagesausflügler benötigen keine Unterkünfte und die ungünstigen Wechselkurse für unsere ausländischen Nachfrager verkürzte deren Ferienaufenthalte oder liess sie ganz auf den Urlaub in den Schweizer Bergen verzichten. Ein Minus von einer guten halben Million Logiernächte muss die Hotellerie gemäss einer Schätzung des Bundesamts für Statistik für den vergangenen Winter einstecken. Damit wäre das diesjährige Resultat der Hotellerie das schlechteste in den vergangenen 14 Jahren. 17 Prozent weniger Italiener als im vorangegangenen Winter, 12 Prozent weniger Franzosen sind die anteilmässig stärksten Verluste.

Absolut schmerzt der Rückgang aus Deutschland am meisten mit über 140 000 fehlenden Logiernächten.

Ostern bietet wenig Chancen

Eine Umfrage des Seilbahnverbandes SVS zeigt weitere Ursachen der bescheidenen Saisonbilanzen: Ein schlechter Saisonauftakt hat vielen Bahnen das Geschäft über Weihnachten/Neujahr arg verderben, vielfach waren die Temperaturen sogar für künstliche Beschneidungen zu hoch. Häufig schlechtes Wetter an den Wochenenden hat die «Aufholjagd» zu Beginn des Jahres ebenfalls erschwert. Und das Ostergeschäft – in verschiedenen Medien als von den Bahnen vergebene Chance dargestellt – vermag selbst bei günstigen Schnee- und Wetterverhältnissen bei vielen Bahnen nicht einmal mehr den Betrieb der Anlagen rechtfertigen, trotz teilweise markant reduzierter Preise. Ostern gilt traditionell als Auftakt der warmen, sonnigen Jahreszeit und zog viele in die Sonnenbude Tessin.

Die Einführung der Mehrwertsteuer hat durch die vielfach nötige Preisanpassung der touristischen Leistungsträger und durch das gesamthaft leicht negativ beeinflusste Ausgabeverhalten der Kunden einen weiteren Beitrag zum mässigen Saisonergebnis geleistet.

Gäste ziehen Konsequenzen

Die potentiellen Winterferien Gäste haben sich auf die veränderten Bedingungen eingestellt. Die Schweiz wird aus Kostengründen vielfach gemieden, Buchungen erfolgen kurzfristig und wenn genügend Schnee liegt wird auf preisgünstigere Alternativen zu den grossen Wintersportzentren umgestiegen. So beklagte Zermatt eine Abwanderung nach Italien, auch wenn dort weniger Schnee lag. Nicht selten finden die Skiferien zuhause statt, das nächste Skigebiet war in diesem Winter meist recht nahe. Und zum Schluss eine altbekannte Tatsache: Trotz vielfältiger Initiativen und Festivitäten kann eine verpatzte Festtagszeit im Frühjahr nicht mehr kompensiert werden. Überblick auf Seite 3

En Romandie: la neige ne suffit plus!

En Romandie, malgré d'excellentes conditions d'enneigement, l'hiver 1994/95 ne laissera pas un souvenir impérissable. Il est même à ranger parmi les plus mauvais de la décennie sur le plan économique. La perte des nuitées est quasi générale et le moral des hôteliers est au plus bas, dans les Alpes vaudoises et valaisannes notamment. Certes, la plupart des entreprises de remontées mécaniques ont réussi à sauver leurs installations, menacées par plusieurs années sans neige, du naufrage financier. Les stations, toutefois, sont unanimes: la neige, c'est bien, mais ça ne suffit plus. Certains responsables ne cachent pas leur inquiétude

de face à cette situation. La plupart estiment qu'il est urgent de se pencher sur le recul global du ski et se demandent même ce que serait aujourd'hui la fréquentation de certaines stations sans l'engouement du snowboard.

Dans ce contexte plutôt sombre, les préales fribourgeoises (ainsi que l'arc jurassien dans une certaine mesure) font exception. Stucés à la périphérie des grands flux touristiques, ces régions ont en effet enregistré une recrudescence du tourisme indigène et excursionniste. Certaines stations des préales fribourgeoises annoncent même avoir établi des records! JPF

Voir également page 17

Auf Erfolg programmiert

NEU WINDOWS-VERSION
AKTUELL MWST INTEGRIERT
DIALOGhotel
Schweizer Software für Front- und Backoffice
SMULTAN
062-86 90 00
Alfons Berni Gest. Lugano

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

keys Software. Eine Nasenlänge voraus.
Ein guter Grund ins Rennen zu steigen.
Mit Rebag Data AG und ihren Partnern.
Seit über 10 Jahren vorne dabei.
IBM Rebag Data AG
8134 Adliswil
Tel. 01/710 71 10
keys
Informatik für Ihr Hotel

Internationale Arbeitstagung Gesundheitstourismus 2000

Die Turbosenioren und Jung-Asketen kommen

Der Wertewandel bereitet dem traditionellen Kurtourismus im ganzen deutschsprachigen Raum Kopfzerbrechen: Der traditionelle Kurgast stirbt aus – neue Gästeemente und marktgerechte Angebote sind gesucht.

SUSANNE RICHARD

Neue Trends im Gesundheitstourismus waren das Thema der 9. Internationalen Arbeitstagung «Gesundheitstourismus 2000 – Perspektiven und Angebotsgestaltung» im Hotel Hof Weissbad in Appenzel/Weissbad. Veranstalter waren das Institut für Tourismus und Verkehrswirtschaft der Hochschule St. Gallen, der Verband Schweizer Badekurorte und erstmals auch der Verband Schweizer Kurhäuser. Am von Prof. Claude Kaspar geleiteten Dreiländerseminar wurden der Kurgast und seine Bedürfnisse im Jahr 2000 aus der Sicht von Referenten aus Deutschland, Österreich und der Schweiz umrissen. Abgerundet wurde die Tagung mit dem Besuch von zwei Anschauungsobjekten: dem Hotel Hof

Weissbad und die Grand Hotels Bad Ragaz.

Der Kurgast ist zum mündigen Konsument geworden. Er ist zwar bereit, für seine Gesundheit zu bezahlen, aber er erwartet ein gutes Preis-Leistungsverhältnis. Klaus Hubatka, Marketingchef der Landeskuranstalten Bad Hall in Österreich, skizzierte das breite Spektrum vom traditionellen Kurgast, vom Krankenkassen-Kurgast ohne Wahlmöglichkeiten über den Gesundheitsurlauber, der das Angebot eines Kurhauses selektiv nutzt bis zum modernen Gesundheits-touristen, zum gesundheitsbewussten Gast im Ferienhotel. Er betonte, dass neben sportlich aktiven Senioren immer mehr auch gesundheitsbewusste Jung-Asketen eine ausgewiesene Betreuung fordern.

Jüngste Umfragen in Österreich zeigen eine eigentliche Abwanderung vom Kururlaub zum Gesundheitsurlaub, eine auch in der Schweiz deutlich feststellbare Entwicklung. Die Kur verliert an Bedeutung im Vergleich zu anderen Gesundheitsaktivitäten. Abwanderungsgefährdet sind vor allem Personen mit höherer Bildung und höherem Einkommen, während die unteren Einkommens-



Alfred Urfer von der Grand Hotels und Thermalbäder Bad Ragaz AG referierte anlässlich einer Besichtigung seiner Betriebe über «Kurgerechtes Management».

schichten der klassischen Kur noch eher treu bleiben.

Bekannte Namen erwünscht

Erstaunliches zeigt sich bezüglich der Wahl des Kurorts: Gemäss Umfrage ist zwischen 1990 und 1995 der Wunsch, in einem bekannten Ort zu Kuren, beim traditionellen Kurgast (von 15 auf 27 %) und beim Gesundheitsgast (von 17 auf 27 %) markant wichtiger geworden. Ein Aufruf an die kleinen Kurorte scheint nötig, die Bedeutung des Marketing nicht zu unterschätzen. In eine ähnliche Richtung deutet ein anderes Umfrageergebnis: Der Kurgast verlässt sich bei der Wahl des Kurortes immer seltener auf Empfehlungen des Hausarztes oder von Bekannten, sondern er entscheidet selber nach eigenen Kriterien.

Nicht anerkannte Medizin

Über Stand und Entwicklung der Kur- und Gesundheitsmedizin informierte Dr. med. Otto Knüsel, Chefarzt des Rehabilitationszentrum Valens. «Die Balneologie bleibt trotz guter therapeutischer Erfolge eine vorwiegend empirische Wissenschaft», bedauert Knüsel, «das not-

wendige feine technische Instrumentarium fehlt, um die Wirksamkeit wissenschaftlich zu erklären.» Verschiedene Hypothesen würden aber klar auf die Wirkung von Wasseranwendungen hinweisen.

Die komplexe Balneotherapie präsentiert Knüsel als Therapie der Zukunft. Dabei werden die heilsamen Wasseranwendungen mit medikamentösen Therapien, Gesundheitsbildung, Diät und psychologischer Betreuung kombiniert. Die Zivilisationskrankheiten sorgen für genügend Patientennachwuchs. Knüsel betonte die Wichtigkeit von charismatischen Kurärzten, motivierten Mitarbeiter und trendgerechten Angeboten in einer Zeit der wachsenden Konkurrenz durch andere Behandlungsformen.

Marktgerechte «Kompaktkur»

Ebenfalls für eine Bündelung der Therapien trat Rudolf Forcher ein, Präsident des Wirtschaftsverbandes Deutscher Heilbäder und Kurorte. Forcher, der 270 Bäder in West- und 50 Bäder in Ostdeutschland vertritt, sieht für die ambulante Behandlung aus Kostengründen in Deutschland grosse Chancen. Allerdings wird die finanzielle Situation des Staates kaum zum Ausbau der «Kur für alle» führen. Neue Gäste will man mit dem Konzept der Kompaktkur ansprechen, wo indikationsspezifische Medizin kombiniert wird mit gesundheitsorientiertem Verhaltenstraining. Durchgeführt werden sollen diese Kuren in begleiteten Gruppen von 12 bis 20 Teilnehmern. In einzelnen deutschen Bundesländern sind diese Angebote bereits lanciert, so «Gesundzeit» in Bayern und «Fitmacher» in Hessen. Trotz optisch und verbalem Aufwand ist es noch nicht gelungen, das neue Produkt genügend zu platzieren.

Keine Eintagsfliegen

Neue Kurformen sind gefragt. Wer im Erwerbsleben steht, kann heute selten für 3 oder 4 Wochen zur Kur. Eine originelle Alternative zur klassischen Kur hat der Verein für Volksundheit geschaffen. Statt der 14-Tage-Kur propagiert Geschäftsführer Otto Frey die «14 mal eine Tages-Kur». In Zusammenarbeit mit der Firma Marti Reisen werden die ersten Kursteilnehmer bald im Kurort Baden eintreffen. Liessen sich durch solche ein-



Klaus Hubatka aus Bad Hall in Österreich sprach über das rückläufige Segment der Kurgäste und die gleichzeitig wachsende Anzahl der Gesundheitstouristen.

zelenen Kurtage nicht auch anderswo neue Kurgäste gewinnen und vorhandene Schwellenängste abbauen?

Schweizer Nasen vorn

Bei der Vermarktung von Kurtourismus-Angeboten ist die Schweiz für einmal vorne mit dabei. Dank der Anstrengungen des Verbands der Schweizer Badekurorte (VSB) und des Verbands Schweizer Kurhäuser (VSK) kann sich der interessierte Kurgast sehr gut über das Angebot in der Schweiz informieren. Nicht sehr aktiv sind dagegen die sonst häufig führenden Österreicher. Der österreichische Heilbäderverband zeigt, so eines seiner Mitglieder, ausser bei gesellschaftlichen Anlässen wenig Engagement, beim konkreten Marketing sei Eigeninitiative gefragt. Der Deutsche Bäderverband, Dachorganisation für Heilbäder, Kurorte, Kurärzte-Organisation, Heilbrunnen etc., ist wesentlich aktiver. Das Marketing allerdings ist aber auch hier vor allem Sache der Mitglieder.



Vor interessiertem, aber nicht sehr zahlreichem Publikum wurden Trends und Chancen im Kur- und Gesundheitstourismus diskutiert. Links mit dem Rücken zur Kamera: Prof. Claude Kaspar von der Hochschule St. Gallen, Mitorganisator des Dreiländerseminars und Tagungsleiter. Fotos: Susanne Richard

Swissair

Gute Sicht für Höhenflüge bei Swissair?

Rückläufige Erträge aus dem Flugbetrieb musste die Swissair im vergangenen Geschäftsjahr trotz Passagierrekord und Rekordauslastung hinnehmen. Für das laufende Jahr hofft der nationale Carrier wieder auf eine Dividendenausschüttung an seine Aktionäre und auf einen positiven Sabena-Deal.

STEFAN RENGGLI

Der Nettogewinn der Swissair-Gruppe reduzierte sich im vergangenen Geschäftsjahr auf noch lediglich 23 Mio Franken gegenüber 59 Mio im Vorjahr bei einem gehaltenen Cash-flow von 519 Mio Franken. Gute Ergebnisse haben die Swissair-Beteiligungen SBAG und die Tochtergesellschaft Crossair beigetragen (siehe *hotel + tourismus revue* Nr. 16 vom 20. April).

Unbefriedigende Resultate lieferten die Balair/CTA mit 19 Mio Verlust und die nur noch 3 Mio Franken Gewinn abwerfende Swissair-Fluggesellschaft. Der eigentliche Flugbetrieb war dabei nicht kostendeckend; dank Buchgewinnen weist die Bilanz noch ein leichtes Plus aus. Arg strapaziert wurde die Swissair-Erfolgsrechnung durch die Währungsverluste wegen des starken Frankens, was für 1994 mit 126 Mio Franken beziffert wird. Einem befristeten Kapitalstruktur und zudem werde für 1995 wird in allen Geschäftsbereichen des Swissair-Konzerns mit einem Wachstum gerechnet, das – zusammen mit produktivitätsverbessernden Massnahmen – zu einer insgesamt positiven Ergebnisentwicklung führen

3,6 Prozent vergrössert wurde. Allerdings ging diese Rekordauslastung einher mit weiterhin rückläufigen Durchschnittserträgen durch Veränderungen im Klassenmix und erneute Tarifreduktionen.

Erfolgreiches Catering

Die Rechnung 1994 gerettet hat im wesentlichen das Catering-Geschäft. Gate Gourmet und die im vergangenen Geschäftsjahr erfolgte Übernahme des Catering-Unternehmens SAS Service Partner (SSP) haben bereits 9 Prozent der Erträge der Swissair-Gruppe beige-steuert gegenüber 4 Prozent 1993. Durch die Neuaquisition ist Gate Gourmet weltweit zum drittgrössten Flug-Caterer geworden. Ab 1998 erwartet die Swissair einen jährlichen Gewinnbeitrag von 100 Mio Franken aus dem Verpflegungsgeschäft, in dem auch in Zukunft noch weiter expandiert werden soll. Anvisiert wird dabei auch das Bahn-Catering. Mit der Gründung von Rail Gourmet ist der Einstieg in den neuen Markt bereits vollzogen. Die Verpflegung auf den neuen Pendolino-Neigezüge Schweiz-Italien wird von Rail Gourmet betreut werden.

Unsicherheitsfaktoren bleiben

Trotz der unbefriedigenden Resultate im Geschäftsjahr 1994 äussert sich die Swissair-Führung für das laufende Jahr positiv. Erstens verfügte die Swissair über eine ausgezeichnete Kapitalstruktur und zudem werde für 1995 wird in allen Geschäftsbereichen des Swissair-Konzerns mit einem Wachstum gerechnet, das – zusammen mit produktivitätsverbessernden Massnahmen – zu einer insgesamt positiven Ergebnisentwicklung führen

soll. Unsicherheitsfaktoren bleiben die Preisentwicklung im Flugbetrieb und die Währungskurse.

Ab 1997 sollen dank dem Ergebnisverbesserungsprogramm WIN jährliche Einsparungen und Mehreinnahmen von etwa 500 Mio Franken erzielt werden. Ein Schritt wurde mit der Integration des Chartergeschäfts in Swissair und Crossair bereits vollzogen. Auch die Pilotenlöhne sollen dazu 62 Mio Franken beitragen, was mit der Kündigung des Pilo-

ten-Gesamtarbeitsvertrags in die Wege geleitet wurde.

Nummer 4 in Europa

Viel Zuversicht versprühte Swissair-Chef Otto Loeple an der kürzlich durchgeführten Bilanzpressekonferenz bezüglich der Beteiligung an der belgischen Sabena. Allerdings werde der Entscheid nicht in den allernächsten Wochen fallen, da mit der belgischen Regierung noch «einige Bewertungsfragen» geklärt wer-

den müssen. «Die Politik ist unberechenbar», fügte Loeple an und erinnerte an die Neuwahlen in Belgien vom 21. Mai. Die Sabena ist mit hohen Schulden und damit Finanzkosten belastet. Loeple betonte deshalb ausdrücklich: «Wir wollen nicht nur einen strategischen, sondern auch einen kommerziellen Einkauf tätigen.»

Zusammen mit den Partnern Austrian Airlines AUA und Sabena würde die Swissair in Europa zur viertgrössten Airline. Derzeit strebt die Swissair eine Beteiligung von 49,5 Prozent an der Sabena an, eine Mehrheitsbeteiligung ohne Verlust der EU-Verkehrsrechte von Sabena ist nach derzeit geltendem EU-Recht nicht möglich. Der Swissair/Sutereal Deal der Vergangenheit (siehe Kasten) zeigt aber, dass die rechtliche und offengelegte Beteiligung nicht immer über die effektiven Machtverhältnisse Auskunft gibt.

Für den Fall, dass der Sabena-Deal aber scheitern sollte, so Loeple, bestünden Anfragen verschiedener Airlines für eine engere Zusammenarbeit. Ob darunter aber tatsächlich valable Alternativen wären, blieb offen: «Im Moment fahren wir auf der Sabena-Schiene und führen keine weiteren Verhandlungen.»

Kein Kapital für Swisshotels

«Wir hoffen in die Gewinnzone zu kommen», war Loeples lakonischer Kommentar zur Swisshotel-Gruppe. Nicht geplant seinen Kapitalbeteiligungen an weiteren Häusern, allenfalls würden zusätzliche Management-Verträge ins Auge gefasst. Ende Jahr will sich die Swissair-Spitze detaillierter zur Zukunft der Swisshotel-Gruppe äussern.

Siehe auch Seite 18

Geheimvertrag Swissair/Crossair

«Richtig gehandelt» zu haben, ist Crossair-Chef Moritz Suter überzeugt, indem er einen Vertrag zwischen ihm und der Swissair aus dem Jahr 1988 geheimhielt. Damals verkaufte Suter 10 Prozent der Crossair-Aktien, die sich bisher in seinem Besitz und im Besitz einiger weiterer Aktionäre befanden, unter Geheimhaltung im Sinne eines Termingeschäfts an die Swissair. Die nationale Airline stieg damals offenbar nur unter der Bedingung bei Crossair ein, dass Swissair von Anfang an die Mehrheit an den Crossair-Stimmen innehaben könne. Somit wechselte 1988 aus einer Erhöhung des Aktienkapitals ein Aktienpaket zur Swissair, das der Swissair 41 Prozent der Stimmen einbrachte. Zusammen mit den zusätzlichen geheimen 10 Prozent kam die Swissair in den unmittelbaren Besitz der Stimmenmehrheit. Für dieses zusätzliche Aktienpaket bezahlte die Swissair rund 20 Prozent mehr als für die Aktien der offiziellen Beteiligung. Suter hatte da-

mal seinen Aktionären den Verkauf eines Minderheitspakets an die Swissair damit schmackhaft gemacht, dass die Crossair ja ihre Eigenständigkeit behalte.

An die Öffentlichkeit kam der Deal durch die Wirtschaftszeitung Cash, die in ihren beiden jüngsten Ausgaben Licht in die Angelegenheit brachte, über die bisher nur Gerüchte zirkulierten. Bei beiden Gesellschaften wurden damals lediglich die Verwaltungsrats-Ausschüsse informiert, nicht aber die zuständigen gesamten Verwaltungsräte. Suter rechtfertigt die Geheimhaltung vor den eigenen Gremien damit, dass «ein Problem mit der Vertraulichkeit» bestanden habe. Erst 1991 wurde der Swissair-Verwaltungsrat über die Transaktion ins Bild gesetzt – und konnte nicht mehr viel anderes tun, als nachträglich dem Vertrag zustimmen. Eine Gruppe von Crossair-Aktionären verlangt nun eine Sonderprüfung. STR

Winterbilanz

Viel Schnee und dennoch zuwenig Gäste

Die Winterbilanz ist ernüchternd: In den meisten klassischen Wintersportregionen gingen die Übernachtungen um bis zu 10 Prozent zurück. Mit verstärktem Marketing und Preisstopp reagieren zahlreiche Kurdirektoren und Hoteliers auf den Umsatz einbruch.

GERMAN ESCHER

Jetzt hat die Rezession auch den Tourismus getroffen», stellt Viktor Bortor vom Walliser Verkehrsverband (WVV) nüchtern fest. Bisher konnte das Wallis Rückschläge in Grossbritannien, Italien oder Spanien auf den Primärmärkten Deutschland und Benelux-Staaten wettmachen. Diesen Winter muss die Walliser Hotellerie erstmals seit längerem ein Minus von satten 9 bis 10 Prozent hinnehmen. Laut Bortor hat die Nachfrage auf den Kurserfolg sehr empfindlich und vor allem auf breiter Front reagiert.

Massive Einbussen bei den Deutschen (-7,5 %), Franzosen (-17 %), Japanern (-10 %), Italienern (-20,7 %) und Spaniern (-28 %) waren die Folge. Ausgerechnet auf dem US-Markt legte die Walliser Hotellerie leicht zu (+0,8 %). «Die Amerikaner kommen in Gruppen, deren Preise meist vor Saisonbeginn festgelegt werden», erklärt Bortor das erstaunliche Resultat. Nebst dem hohen Frankfurter verursachten Preisaufschläge und die späten Schneefälle negativ ausgewirkt. Die Folge: Auch bei den Schweizer Gästen stellt die Walliser Hotellerie ein Minus von 6 bis 7 Prozent fest. Das Wallis ist kein Einzelfall: die Hauptgründe sind mit regionalen Nuancen auf andere klassische Wintersportregionen übertragbar. Im Berner Oberland (VBO) gingen die Hotelübernachtungen bis Ende Februar um 5 Prozent zurück. Weil die März- und April-Zahlen dem VBO noch nicht vorliegen, mochte Vizedirektor Beat Aneller keine Gesamteinschätzung abgeben.

Ostern zerriss Wintergeschäft

Auch in der Ferienkecke der Schweiz sanken laut Auskunft von Martin Vincenz vom Verkehrsverein Graubünden die Logiemächte in Hotels und Kurbetrieben bis Ende Februar um rund 10 Prozent. Dabei haben die Bündner auf dem in- und dem ausländischen Markt in etwa gleich viel verloren. Besonders ins Gewicht fallen die Italiener (-30 %), Holländer (-14 %), Belgier (-9 %) und Deutschen (-8 %). Im Bündnerland haben die späten Ostern das Wintergeschäft



Viel Schnee und dennoch viel Platz auf den Pisten – ein nicht seltenes Bild im vergangenen Winter. Foto: zvg

cher zerrissen und damit erschwert als getretet.

Konsumverweigerung im März

Aufgrund der eigenen Erhebungen schätzt Martin Vincenz das März-Minus auf rund 15 Prozent. Einen ähnlichen Einbruch stellt Kurdirektor Hanspeter Danuser in St. Moritz fest. Donat Aebli, Vizedirektor des Kurvereins Arosa, spricht gar von einem «März-Loch». Was Kurdirektor Bruno Gerber im letzten Monat in Davos feststellte, «geht schon Richtung Konsumverweigerung.» Während man in anderen Jahren an den März-Wochenenden noch recht gut arbeitete, blieben heuer sogar kurzfristige Anfragen fast völlig aus. Auch für den Zermatter Vizedirektor Helmut Biner war das Ostergeschäft schlecht: «Früher konnten noch 10 bis 14tägige Arrangements verkauft werden. Jetzt bleiben die Gäste noch 3 bis 5 Tage.» Ebenfalls keine Leute an Ostern, weniger Umsätze in den Restaurants und 10 bis 20 Prozent weniger Logiernächte in den Hotels meldet der Flumserberger Kurdirektor Ruedi Aerni. Einzig im Berner Oberland glaubt Grindelwalds Kurdirektor Joe Luggen über Ostern nicht nur farbige Eier, sondern auch zusätzliche Gäste gefunden zu haben. Doch auch er erwartet für die Hotellerie einen Einbruch von «nicht ganz 10 Prozent.» «Noch sind die Schneeverhältnisse opti-

mal und die Saison nicht zu Ende.» heisst es vielerorts. Konkret umgesetzt werden solche Aussagen beispielsweise in Engelberg. Bis Ende Wintersaison am 7. Juni werden 3-Tages-Pauschalreisen inklusive Skipass für 245 Franken angeboten. Laut Auskunft von Peter Reinle muss die Engelberger Hotellerie mit Einbussen von rund 3 Prozent rechnen. Als «knapp gehalten» bezeichnet Max Nadig vom Verkehrsbüro Appenzellerland die zu Ende gehende Wintersaison, die aller-

dings 10 Prozent unter dem Rekordergebnis von 1990 liegt. Insgesamt warnen die befragten Touristiker vor einer Dramatisierung. Donat Aebli spricht von einem «Warnschuss vor den Bug». Von Resignation könne und dürfe keine Rede sein, meint der Davoser Kurdirektor Bruno Gerber. Das Vorjahr sei eben aussergewöhnlich gewesen, versucht Alex Pedolin, Direktor der Hotel- und Bädergesellschaft Leukerbad, die allgemein schlechte Wintersaison zu relativieren: «Solche Schwankungen hat es immer gegeben.»

Preise einfrieren

Trotzdem sieht man in der Branche, dass nun dringende Massnahmen folgen müssen. Aber welche? Für Bruno Gerber muss man «über den Preis reagieren.» Er glaubt, dass jeder in seinem Betrieb Rationalisierungsmöglichkeiten finden wird. Auch für Helmut Biner, Vizedirektor in Zermatt, ist das Hauptproblem nicht das Angebot, sondern der Preis. «Eine Verbilligung ist aber kaum möglich. Zudem würde die Verbreitung dieser Botschaft erneut viel Geld kosten.» «Die Schmerzgrenze ist erreicht», gesteht Donat Aebli. «Punktuell müssen die Preise hinterfragt werden.» Doch die Hoteliers winken ab. Josef Brawand vom 3-Stern-Haus Fiescherblick in Grindelwald: «Die Margen sind zu klein. Wir können nicht mehr billiger werden.» Auf die nächste Saison will er aber auf einen Preisaufschlag verzichten. Auch in anderen Orten – beispielsweise Engelberg oder Flumserberg – will man die Preise einfrieren, was angesichts der Teuerung einer bescheidenen Verbilligung entspreche. Dasselbe Politik verfolgt die Hotel- und Bädergesellschaft in Leukerbad. Einzig von Währungsgarantien hält Direktor Alex Pedolin nichts.

Nischen und eine stärkere Lobby suchen

Silvan Bumann, Vizepräsident des Walliser Hoteliervereins und Besitzer des 3-Stern-Hotels Ambiente in Saas-Fee, warnt vor einer Preisdrückerei. «Das bringt nur kurzfristig etwas und ist alles andere als innovativ. Wir müssen uns über Leistung und Angebot profilieren.» Der Preis habe keinen allzu grossen Einfluss, glaubt Thomas Rusch vom Vier-Stern-Waldhotel Bellevue in Davos. Auch von zusätzlichen Marketingbemühungen hält er wenig: Der Gast lasse sich nicht so einfach segmentieren. Man müsse auf den Gast eingehen, ihn persönlich beraten und hoffen, dass er von seinen positiven Erfahrungen weiter erzähle. Auch Hanspeter Danuser glaubt, dass

der Weg nicht über den Preis führen kann: «Wir müssen mehr Leistungen erbringen zu einem Preis, den wir auch benötigen.» Jeder Betrieb soll sich seine Nischen – beispielsweise bei Hündeln oder beim Pferdesport – suchen, ist der St. Moritzer Kurdirektor überzeugt. In Appenzellerland will Kurdirektor Max Nadig den Wellness- und Fitnessbereich noch stärker vermarkten. Für eine bedürfnisgerechtere Angebotsgestaltung plädiert auch Viktor Bortor. Doch gleichzeitig fordert er grundsätzlichere Verbesserungen. «Das nächste Jahr wird für unsere Branche zur Bewährungsprobe. Aber solange der Tourismus keine Lobby hat, sind wir machtlos.» GER

Wallis in Frankfurt

Schwieriges Pflaster

Eine Woche war der Walliser Verkehrsverband mit seinem traditionellen «Presseshock» in deutschen Landen unterwegs. In der Wirtschaftsmetropole Frankfurt bemühten sich die Walliser Tourismuspromotoren vergeblich.

München, Stuttgart und Frankfurt lauteten die Stationen der einen, Berlin, Hamburg und Düsseldorf die der zweiten Walliser Delegation. In Frankfurt stiess die Präsentation aus der Schweiz auf wenig Fachinteresse. «Das habe ich noch nie erlebt, dass Journalisten sich zu Brot und Butter an den Tisch setzen, noch ehe die Begrüssung gesprochen ist und sich nicht an einen einzigen Informativonstisch vom Workshop bewegen», ärgerte sich Viktor Bortor, Vizedirektor vom Walliser Verkehrsverband. Das Wallis müsse sich überlegen, ob Frankfurt in Zukunft überhaupt noch Ziel einer solchen Präsentation sein dürfe oder in welcher neuen Form. Gezielt mit einem sehr bewusst herausgestrichenen Angebot für den Segment- und Neigungstourismus waren die Walliser (zu- vor auch schon in ähnlicher Form in Benelux, Spanien, Frankreich und Italien) aufgetreten: Golf, Trekking und Wandern dazu Besonderheiten wie der Planetenweg im Val d'Anniviers. Seit zehn Jahren sind die Walliser «Presseshocks» in deutschen Städten mit Walliser Wein, Walliser Trockenfleisch und typischem Raclette zu einer festen Einrichtung geworden. «Wir brauchen die Presse und die Journalisten als Vermittler unserer Angebote», weiss denn auch Viktor Bortor. «Aber in Frankfurt müssen wir uns überlegen, ob es nicht sinnvoller sein wird, in Zukunft einige wenige handverlesene Journalisten ins Wallis einzuladen, um ihnen direkt vor Ort Landschaft und Angebot zu zeigen.» Während in München und Stuttgart, Berlin und Hamburg junge und interessierte Journalisten gekommen seien, waren es in Frankfurt «eher die alten, die nicht sonderlich für unser Angebot zu begeistern waren.» GU

Touristiker-Tag St. Gallen

Zu wenig Teilnehmer mit Incoming-Themen

Neuausrichtung beim St. Galler Touristiker-Tag. Nachdem der letzte Touristiker-Tag anlässlich der St. Galler Ferienmesse von der Teilnehmerzahl her enttäuschend, suchen die Olma Messen St. Gallen neue Wege und Partner. Man wolle sich ab 1996 ganz auf das Outgoing-Segment konzentrieren, erklärte Rolf Brun, Verantwortlicher für den Touristiker-Tag. Damit will man vor allem die Messe-Aussteller sowie Vertreter von Reisebüros und Reiseveranstaltern ansprechen. Die Durchführung könnte auf den ersten Messtag verlegt werden. Als Medienpartner soll der neuen Ausrichtung entsprechend die hotel + tourismus revue vom Outgoing-Magazin Travel Inside abgelöst werden. Bei den hauptsächlich aus dem Binnen-tourismus stammenden Teilnehmern des letzten Touristiker-Tages vom 9. Februar war das Tagungs-Thema «Wertewandel im Tourismus» auf Kritik gestossen. Es sei zu wenig konkret und elitär. Laut Brun hat es aber auch positive Reaktionen gegeben. Ebenfalls überdacht wird das Konzept und allenfalls die Durchführung der in diesem Jahr nicht stattfindenden Messe «Infratourist». Geprüft wird die thematische Erweiterung durch den Bereich Freizeit. AN

SWISSORAMA

Basel als «Kulturstadt Europas». Basel und seine Region wollen zur Feier ihrer 500jährigen Zugehörigkeit zur Eidgenossenschaft «Kulturstadt Europas» im Jahre 2001 werden. Bis Ende Juni muss sich die Rheinstadt bei der Europäischen Union (EU) anmelden, die im November darüber entscheidet, welcher Ort für das Jahr 2001 zur «Kulturstadt Europas» ernannt wird. Letztes Jahr war die Ehre Lissabon, 1995 Luxemburg vorbehalten. Mit dem bestehenden Kulturprogramm sowie Sonderprojekten hofft Basels Regierung – falls das Vorhaben gelingt – nicht zuletzt «auf eine Ankurbelung des Tourismus-Marktes». LA

Bergtourismus

7. Swiss Alpina grösser denn je

Nach dem Entscheid der St.Galler, in diesem Jahr auf die Infratourist zu verzichten, wird die Swiss Alpina nach Aussagen der Veranstalter «zur wichtigsten Begegnungsstätte» der Bergtourismusprofis.

Die 7. Swiss Alpina, internationale Fachmesse für touristische Einrichtungen alpiner Ferienorte, wird vom 3. bis 6. Mai 1995 in Martigny stattfinden. In diesem Jahr wird die Ausstellungsfläche von 8000 auf 10 000 Quadratmeter erweitert, 106 Aussteller werden Produkte und Dienstleistungen präsentieren. Darunter sind auch einige und Premieren: So wird die Berner Firma Gangloff ihre zweistöckige Seilbahnkabine präsentieren, in deren «Erdschoss» 105 und im «Obergeschoss» 75 Personen Platz finden. Als Weltpremiere wird diese Anlage im Winter 1995 in Samnau in Betrieb genommen.

Als weitere Neuheiten sind verschiedene Planierdrauben und Schneekanonen-Modelle zu sehen. An einem gemeinsamen Stand präsentieren das Schneeforschungsinstitut Weiss-Flühjoch-Davos und der Kanton Wallis erste Ergebnisse ihrer Studien über die Dynamik von Lawineneindegängen. Zahlreiche Fachveranstaltungen, beispielsweise über Sommer-Investitionen in Bergstationen oder die wirtschaftliche Bedeutung des Winterfremdenverkehrs bilden das Rahmenprogramm. GER

INTERVIEW

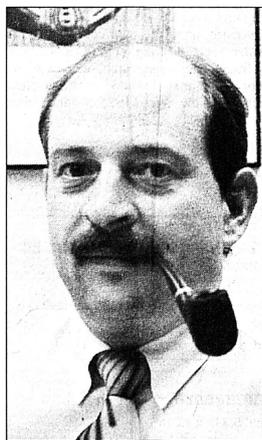
«Mini-Schweiz Berner Oberland»

Hannes Imboden, bisheriger Europachef von Best Western und Hotelier VD/H/SHV, wurde zum Verkehrsdirektor des Berner Oberlandes gewählt. Er tritt die Nachfolge von Walter Twerenbold Ende des Jahres an, wird aber bereits jetzt in wichtige Projekte, wie etwa die Vereinbarung der Region mit der SVZ, einbezogen.

Interview: ANDREAS NETZLE

Herr Imboden, Sie übernehmen eine Region, die immer weniger als schneesicher gilt. Was raten Sie Ihren Verkehrsvereinen bezüglich des Angebots? Ein Weg wäre, dass man in den Skigebieten Gäste anspricht, die auch Skifahren, aber nicht nur. Also Angebotsverweigerung Richtung Kultur oder andere Sportarten. Ebenso müssen Kooperationen mit schneesicheren Stationen mit tiefergelegenen Orten angestrebt werden. Interlaken zeigt, dass ein Ort ohne typisches Winterangebot die Wintersaison erfolgreich aktivieren kann.

Wie kann man ein so heterogenes Produkt wie das Berner Oberland als Region verkaufen?



Der neue VBO-Direktor Hannes Imboden. Foto: zvg

Das Berner Oberland ist von der Landschaft her eine Mini-Schweiz. Es hat alles, was die Schweiz touristisch zu bieten hat: Seen, Flusslandschaften, voralpine und hochalpine Gegenden, die sich als kleine Schweiz durchaus gesamthaft ver-

markten lassen. Alle fünf Leitthemen der SVZ können im Berner Oberland in irgendeiner Form umgesetzt werden.

Sie würden also das Berner Oberland als Marke bezeichnen?

Das ist eine philosophische Frage. Sicher bestehen innerhalb der Regionen bekannte Teilmarken. Wie Zermatt die Marke Wallis und St. Moritz die Marke Graubünden, prägen auch etwa Top of Europe, Piz Gloria, Gstaad und Grindelwald die Marke Berner Oberland. Die Verknüpfung der «Leerräume» ist die Kunst.

Brauchen denn die erwähnten Marken das Dach der Region überhaupt?

Natürlich braucht ein Verkehrsverein mit gut ausgebauten Marketingstrukturen andere Dienstleistungen als ein kleiner Verkehrsverein. Die Kleineren sind besonders auf unsere Dienstleistungen angewiesen, aber auch auf die Leistungen, welche die Grossen für sich und so indirekt eben auch für die Region erbringen. Daneben ist es die Aufgabe des VBO, die Strategie der neuen SVZ - hinter der ich voll stehe -, umzusetzen. Dies kann auch bedeuten, notwendig gewordene neue Formen der Zusammenarbeit, wie etwa das Modell Gstaad-Saanenland, auch anderen Orten im Oberland beliebt zu machen. Ich bin überzeugt: in den Regionen wird sich einiges ändern müssen.

«Lufthansa-Tours»/«City Center»

Lufthansa als Markenartikel

Seitdem durch Deregulierung und Liberalisierung der Wettbewerb im Linienluftverkehr erheblich angeheizt wurde, fehlt es nicht an Versuchen von Fluggesellschaften, sich vom Mitbewerber auch ausserhalb des reinen Lufttransports abzuheben. Viele Airlines konzentrieren sich inzwischen wiederum auf ihr Kerngeschäft. Lufthansa aber fasst immer mehr Fuss auch im Tourismusbereich.

SYBILL EHMANN, FRANKFURT

Die Deutsche Lufthansa versuchte zunächst, sich zusätzlich im Beförderungs- und Hotelsektor zu betätigen und fungierte z.B. mit dem Lufthansa Airport Express als Bahnzubringer für ihre Flüge ab Frankfurt und Düsseldorf. Sie gründete gemeinsam mit Iberia die Viva Air. Ihre Tochter Condor machte das gleiche mit den Türken und rief Sun Express ins Leben. Im Hotelbereich engagierte sich die Lufthansa bei Kempinski und Penta. Bis auf Condor/Sun Express hat sich aber wohl nichts so richtig gelohnt, denn die Engagements wurden alle auf Null zurückgefahren.

Distributionskanal Lufthansa

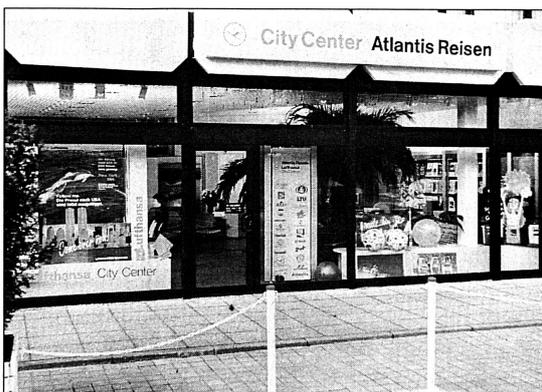
Inzwischen hat die Lufthansa einen anderen Weg beschritten, und will sich zu einer Dienstleistungskette entwickeln, die sich um die gesamte Touristikpalette kümmert. Waren es bisher Aktivitäten im Bereich des Transports, des «Hardware-Bereichs», geht es jetzt um den «Software-Bereich». Da ist einmal der Ausbau des LH-City Center Systems. Die Reisebüros in Deutschland schmücken sich gern mit dem LH-Dekor, und die Lufthansa ist somit überall in Deutschland

aber auch in anderen europäischen Ländern mit Ladenbüros präsent. In Deutschland gibt es derzeit 245, im Ausland aber auch schon 27 LH-City-Centers. Am stärksten ist dieses Engagement in Österreich, jedoch noch nicht in der Schweiz. Vorgesehen ist eine Expansion in Osteuropa, der Türkei und Griechenland. Die Kunden merken im City Center schnell, dass es in diesen Läden nicht nur LH-Flugscheine zu kaufen gibt, auch dass private Reisebürofachleute als Franchise-Nehmer die Geschäfte führen. Nur scheinbar im Widerspruch dazu steht die Mehrheitsbeteiligung der Kaufhauskette Karstadt an der bisher LH-eigenen Kette Euro-Lloyd Reisebüros. Hier spielt die entscheidende Rolle, dass es der LH bisher nicht gelungen ist, sich an einem der grossen Reiseveranstalter zu beteiligen und dadurch den Absatz ihrer Leistungen besonders ihrer Chartertochter Condor abzusichern. Durch die Beteiligung von Karstadt an Euro-Lloyd wird wenigstens eine Verwandtschaft begründet, von der sich Lufthansa Vorteile im Geschäft mit der Karstadt-Tochter NUR Touristic erhofft.

Aus solchen Gründen hat Lufthansa auch zu gerne die 25,1 Prozent Anteile am DER von der Hapag-Lloyd AG gekauft. Einen Teil davon hat sie zusätzlich zu ihren eigenen 24,8 Prozent übernommen – dies auch wegen der Vertriebskraft des DER an zahlreichen ausländischen Standorten. Sie ist somit jetzt zu einem Drittel am DER beteiligt, die Mehrheit von 65 Prozent liegt weiter bei der Bahn.

Lufthansa als Veranstalter...

Obwohl die Lufthansa mit 50 Prozent an dem Veranstalter von Linienflurreisen Airtours International beteiligt ist – die andere Hälfte hält die TUI – hat sie sich vor kurzem entschlossen, auch unter eigenem Namen «Lufthansa Tours» als Veranstalter aufzutreten. Sie



Dank den City Centers ist die Lufthansa auch in kleineren Städten präsent. Den Reisebüros bringen sie willkommene Publizität.

Foto: Zyg

erstellt die Programme nicht selber, sondern lässt sich diese von Airtours liefern, wo auch die Reisebüros ihre Buchungen vorzunehmen haben. Zum neuen Tourismusprogramm von Lufthansa Tours zählen die Kataloge «happy weeks» für den Haupturlaub, «happy weeks» für Kurzreisen, die Lufthansa Tours Specials zu besonderen terminbegrenzten Anlässen, die Spartarif-Broschüre «Lufthansa Tours fly & save» mit den weltweiten Lufthansa-Sonderangeboten sowie das Jugendprogramm «up n' away». Die halbjährig erscheinenden Kataloge «happy weeks» und «happy days» sind nach Interessengebieten wie «events», «trends», «country & culture» oder «adventure and nature» gegliedert. Über 100 Programme von «happy weeks» führen zu rund 40 überwiegend aussereuropäischen Zielen, während die über 90 Angebote von «hap-

py days» in rund 50 vorwiegend europäische Städte führen.

... und als Tourismus-Partner

Schliesslich gibt es seit kurzem auch noch von der Lufthansa das Programm «LH-Partnertours». Die Lufthansa hat sich mit zehn Studienreise- und Spezialreiseveranstaltern zusammengetan und bietet in einem Programm, das vom Erscheinungsbild der Lufthansa geprägt ist, speziell für diesen Prospekt ausgeschriebene Reisen an. Diese Reiseveranstalter werden im Prospekt genannt. Die Werbepotenz der Lufthansa dürften allen Programmen zu Publizität verhelfen – was natürlich von den anderen Spezialveranstaltern, die von Lufthansa keine Zusammenarbeit angeboten bekommen haben, mit Misstrauen betrachtet wird – jedoch ist abzuwarten, ob es auch zu genügend Buchungen kommt.

Österreich

Tourismusorte für «sanfte Mobilität»

«Sanfte Mobilität» ist das Schlagwort, unter dem sich namhafte österreichische Tourismusorte zusammengeschlossen haben, um die Idee der «Verkehrsberuhigung» zu propagieren. Die Vereinigung, der die Gemeinden Bad Hofgastein, Mittelberg und Riezler im Kleinwalsertal, Lech am Arlberg, Werfenweng und Velden angehören, suchen nun andere Partnergemeinden, denen die Verkehrsberuhigung ein «echtes, ernsthaftes Anliegen» ist.

Ziele der «Interessengemeinschaft für Sanfte Mobilität in Österreichs Kur- und Tourismusorten» sind die Erhöhung der Lebens- und Umweltqualität für Bewohner und Gäste, die Förderung der Fussgänger und Velofahrer, der Ausbau des öffentlichen Verkehrs innerhalb der Orte und die Verwendung schadstoffarmer Fahrzeuge bei der Anreise. «Der vernetzten Betrachtung von Umwelt und Tourismus muss in Zukunft verstärkt Rechnung getragen werden», erklärt dazu Franz Hochwarter, engagierter Kurdirektor von Bad Hofgastein. HP Wien

PANORAMA

15 Prozent mehr Übernachtungen bei Hapimag. Der Zuger Spezialist für Ferienwohnungen im Ausland hat im vergangenen Jahr mit einem Rekordergebnis abgeschlossen. Die Übernachtungen konnten im Vergleich zu 1993 um stattliche 15,6 Prozent auf 2,3 Millionen gesteigert werden. Der Belegungsstand 1995 war per Ende Februar mit 71,3 Prozent leicht über demjenigen des Vorjahres. pdt

Swissair-Flugplan auf Diskette. Neu ist der jeweils im März, Juni und September publizierte Swissair-Flugplan auch in einer Diskettenversion erhältlich. Unter Windows bietet der elektronische Flugplan alle Informationen, die auch die gedruckte Version beinhaltet. Die erste Version steht lediglich den Qualifizierten Mitgliedern zur Verfügung; ab Juni soll die Disketten-Version auch einem breiteren Publikum zugänglich gemacht werden. 5 Megabyte beträgt der Platzbedarf auf der Festplatte. STR

Nein der eidgenössische Steuerverwaltung. Der Schweizerische Reisebüroverband SRV hat via KPMG Fides, Rechts- und Steuerberatungsbüro, bei der eidgenössischen Steuerverwaltung ein Wiedererwägungsgesuch gestellt betreffend einer Spezialregelung für die Abrechnung der Mehrwertsteuer auf den Bahnbilletten bei Flugpauschalreisen ins Ausland. Die Billette werden den Kunden jeweils gratis abgegeben. Das Nein der Steuerverwaltung ist nun eingefordert. Sie beruft sich darauf, dass die vom SRV vorgeschlagene Abrechnungsart ein Rückschritt zum mit der Warenumsatzsteuer nun abgesetzten Einphasensystem mit aufgeschobener Zahlungsweise darstellen würde. Auch der vom SRV ins Feld geführte ökologische Aspekt der Bahnreise zum Flughafen konnte die Steuerverwaltung nicht überzeugen. Es dürfe nicht Sinn der Mehrwertsteuer sein, Umwelt- oder Verkehrspolitik zu betreiben. SJ

Deutschland-Trends

Kritik an den Folgen des Massentourismus

Das den Deutschen als «Reiselustmeister» zugleich auch die kritischste Einstellung zu den Folgewirkungen des Massentourismus haben, geht aus der neuesten, «3. Europäischen Tourismusanalyse» des BAT-Freizeitforschungsinstituts in Hamburg hervor.

GEORG UBENAUF

Rund 60 Prozent der befragten Deutschen vertreten die Auffassung, «dass der Tourismus Einstellungen und Verhaltensweisen der Einheimischen negativ beeinflusst». Die Österreicher als «Bereiste» dagegen sehen dies viel moderater. Nur 47 Prozent von ihnen wollen an negativen Einfluss des Tourismus glauben. In Spanien sind es nur 37 Prozent, in Italien 36 Prozent, die im Tourismus Negativseiten erkennen. Einig sind sich Reisende und Bereiste

jedoch in der Auffassung, «dass der Tourismus mehr Nutzen als Schaden stiftet» und «eine Quelle für mehr Wohlstand und höheren Lebensstandard» darstellt. 87 Prozent der befragten Europäer sind überzeugt, dass «der Tourismus in vielen Regionen und Ländern zur wichtigsten Lebensgrundlage geworden ist». 82 Prozent hegen «die Hoffnung, dass der weltweite Tourismus als Brücke der Verständigung zwischen Industrie- und Entwicklungsländern wirksam sein kann».

Intakte Umwelt im Trend

Die «Erlebnissgesellschaft», so ein neuer Aspekt der Umfrage, «treibt die individuellen Wünsche und Erwartungen an den Urlaub in illusionäre Höhen». Mit Sorg- und Zwanglosigkeit geht sich ein Urlauber in Zukunft nicht mehr zufrieden, «Perfektionierung und Illusionierung müssen garantiert sein». Für die Schweiz von grosser Bedeutung dürfte dabei sein, dass zu den allerersten Ansprüchen an erfolgreiche Ferien laut die-

ser Studie zählen: Intakte Umwelt, reine Luft, das saubere Wasser. Umweltbewusstsein und Naturerleben haben diesen Wunsch deutlich steigen lassen – von 35 Prozent in 1990 auf 41 Prozent in 1994. Aber auch künstliche Ferienparadiese sind gefragt: «Mehr als nur Meer» lautet da die Devise und gesucht wird eine Kombination aus Yachthafen, Tropicant, Shopping-Center und griechischem Dorf. Neun Prozent junger Familien sehen in den neuen in der Nähe liegenden Badeparadiesen unter Glas den idealen Kurzurlaub. Befragt wurden für die «3. Europäische Tourismusanalyse» jeweils 1000 Personen ab 15 Jahren in Italien, Spanien und Österreich, sowie 1300 Personen ab 14 Jahren in Deutschland. Für die zugleich vorgelegte «5. Gesamtdeutsche Tourismusanalyse» wurden 5000 Personen ab 14 Jahren in Deutschland befragt. Hier ergab sich, dass vor allem die inländischen westdeutschen Feriengengebiete auch 1995 «stark unter

dem Druck der wachsenden Attraktivität ausländischer Reiseziele» stehen werden. Spanien bleibt (mit 12%) Spitzenreiter, aber mehr favorisiert von den West- als von den Ostdeutschen. Die Ostdeutschen ziehen Österreich vor. Gefragt sind verstärkt aber auch Ferienregionen in den neuen Bundesländern.

Kaum Kredite für Ferien

Trotz der durch neue Steuerbelastungen strapazierten deutschen Haushaltsbudgets hält die Reiselust «fast unvermindert» an. Allerdings haben von den Westdeutschen bisher nur 51 Prozent – im Vorjahr waren es 54 Prozent – bisher schon feste Reisepläne. Rund zwölf Millionen Deutsche (19%) legen eigene Urlaubs-Kassen an, um davon die Ferien finanzieren zu können. «Urlaubsfinanzierung durch Kreditaufnahme setzt sich in Deutschland* nach wie vor nicht durch», konstatiert die Umfrage. Verreist wird erst, «wenn genug verdient oder gespart» ist.

BAZAR

Vorhänge, Teppiche, Polster- und Bezugsarbeiten, Betten, Bettwaren, Tischwäsche
Schürch Intérieur, 4051 Base
Telefon 061 271 60 80
75779/93828

Beschriftungen
Selbstklebend
Schwefelbuchstaben
Örtlich

Rarität!
Cadillac Fleetwood Jahrg. 80
Verlängerte Version 7 m, Total revidiert, neuer Motor 6000 km, neue 3-Schichten-Acryl-Lackierung, dunkelgrün metallic mit dunkelgrünem Vinyldach, sehr guter Zustand, Fr. 38 000.-
Anfragen unter Tel. 075 373 50 81, Fax 075 373 50 76. 75782/93831

Günstig zu verkaufen wegen Nichtgebrauchs:
Druck-Steamer
Fabrikat: Thermo, Modell: Vario-Steamer
Rahmautomat
Fabrikat: Kunz, Modell: Compact 220 V
Salamander
Fabrikat: Bartscher, Modell: 512
Friteuse
Fabrikat: Fri-Fri, Modell: E 20
Diverse GN-Schalen
Le Bank + Rieber
Sämtliche Apparate sind neuwertig!
Melden unter 031 981 36 34 (Frau Wält)
P 75612/44300

Wir räumen unser Lager, günstig
Brennpaste
zu verkaufen, geeignet zum anzünden von Cheminee + Holzkohlegrill und Rechauds.
Preis pro Kiste à 12 Flaschen Fr. 38.40 + Mehrwertst. + Versandkosten.
Bestellung unter Tel. 061 361 91 00 oder Fax 061 361 91 51
75604/37147

Wollten Sie nicht schon lange Ihre Zimmerbeleuchtung verändern? Wir haben es getan und suchen nun einen Interessenten für
Murano Glaskugellampen
Farbe: beige, 68 Stück, Nachttisch, Höhe 27 cm, 44 Stück, Schreibtisch, Höhe 38 cm. Abholbereit ab sofort. Preis nach Vereinbarung.
Hotel Ascovilla, 6612 Ascona. 75791/175420

Aus Haushalt-Auflösung günstig abzugeben.
1 Orientteppich, Läufer, Hamedan-Meschin ca. 5,3 m x 1,2 m Fr. 3300.-
70jährig, ohne Gebrauchsspuren. Fr. 2800.-
1 Taschenuhr, 18 kt. Gold, Omega ca. 80jährig Fr. 2800.-
1 Taschenuhr, Stahlgehäuse, IWC ca. 40jährig Fr. 1100.-
Auskunft: Tel. 01 833 17 11 ab 19.00 Uhr oder Tonband.
75781/93826



LIQUIDATION HOTEL MOY OBERHOFEN

Einmalig, am 6. Mai 1995. Durchgehend 9 – 17 Uhr

ALLES MUSS WEG



Pfaff-Bügelmaschine
mit 55 cm Walzenbreite, fahrbar, Klappmodell. Neuwertig.
Statt Fr. 1680.- nur Fr. 750.-.
Telefon 034 45 43 39
07560/199175

Neue Projekte der «Schweiz Tourismus»

Als Gastredner weihte Marco Hartmann an der Generalversammlung des Verbandes Schweizer Tourismusdirektoren (VSTD) die rund 50 anwesenden Mitglieder in die neusten Projekte der Schweizerischen Verkehrszentrale SVZ ein.

SVZ-Direktor Marco Hartmann zeigte sich vor den Tourismusdirektoren entschlossen über die langweilige Art, wie die Schweizer Leistungsträger auf die frech aufgemachten und vor allem konkreten Konkurrenzangebote aus dem Ausland reagierten. Die SVZ habe ihre Strategie angepasst und werde den Markt Schweiz in diesem Jahr besonders bearbeiten.

Gemeinschaftspromotionen: Bereits im Swiss Travel Mart war Heinz Keller von der Vertretung Schweiz mit einem Sommerpromotions-Projekt auf Verkaufstour. Mit Gemeinschaftspromotionen in den Bereichen Gesundheit, Bildung, FIT und Familien sollen dem Schweizer Publikum auf doppelseitigen Anzeigen konkrete Angebote offeriert werden.

ShortSwiss-Visitor-Programme: Gemeinsam mit Fluggesellschaften sollen für Vorkommer und Spätsommer/Herbst Kurzbesuchspackages aus den Grossstädten Europas in die Schweiz entwickelt und mit Lokalwährungspreisen die günstigen Flugtarife ausgenutzt werden.

Segmentpromtionen: Neben den bekannten Segmenten «Bike», «Golf» und «Kongresse» in den währungsstabilen Ländern Deutschland, Holland, Grossbritannien und Schweiz wird im Winter das Segment «Snowboard» erschlossen. 1996 kommen die Bereiche «Wellness» und «Familien aktiv» dazu. Die SVZ ist laut Marco Hartmann offen für neue Vorschläge von den Leistungsträgern.

Top Ski Europe: In Übersee soll eine Homotripsgruppe von Top-Skistatio-

nen Frankreichs, Italiens, Österreichs und der Schweiz aktiv werden.

Eventmarketing: Die SVZ plant pro Jahr einen Grossanlass, der einerseits viele Partner aus dem Schweizer Tourismus mobilisiert und andererseits eine grosse Ausstrahlung vor allem auf den europäischen Markt hat. Für Oktober sei ein «Paukenschlag» mit den Themen Schneemann und Snowboard geplant.

Awareness-Kampagne: Mit einer Imagekampagne soll für das Basisprodukt Schweiz Aktualität geschaffen werden. Ab Mitte Mai wird in Printmedien europaweit für die Markenelemente der Schweiz geworben. Thematisiert werden der Erholungswert, die Gastronomie, Kongresse und Seminare, die Landschaft und das Kulturangebot.

Gästeförderung: Die Informationsflut soll begrenzt werden, ohne dass der Gast darunter leiden muss. Für den Versand werden zentrale Mailinghäuser in Nordamerika und in Europa evaluiert, die auch den Leistungsträgern zur Verfügung stehen sollen. Für den Auskunftsdienst sind das telefonische Voice Mail System sowie zentrale telefonische Beratungsstellen geplant. Dies soll schrittweise ab nächstes Jahr realisiert werden.

Schweizer Tourismus-Tag: Am 30./31. August werden in Genf die gesammelten Projekte länderspezifisch vorgestellt. Die Anbieter können sich über Joint ventures und Projektideen-Börsen informieren. Ebenso werden die «Grundgedanken für 1997» vorgestellt. «Sie werden in Genf auch erfahren, wieviel sie investieren müssen, um dabei zu sein», versprach der SVZ-Direktor.

Angebotsentwicklung: Mit einem Total Quality Programm soll die Qualität auf allen Stufen und ohne Konsequenzen verbessert werden. In den nächsten Wochen wird dazu ein Vorgehenskonzept vorgestellt. Dabei komme den Verkehrsträgern die Rolle einer Drehschraube im Qualitätsverständnis eines Orts oder einer Region zu. AN

Verband Schweizer Tourismusdirektoren (VSTD)

Der VSTD will das Tourismus-Lobbying verstärken

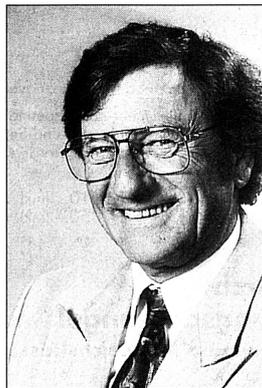
Der Verband Schweizer Tourismusdirektoren hat an seiner Frühlings-Generalversammlung in Verbier empört auf gewisse unsachliche und negative Artikel und Aussagen in den Publikumsmedien reagiert. Dies erschwere die ohnehin schwierige Öffentlichkeitsarbeit und das politische Lobbying.

ANDREAS NETZLE

Als eines der aktuellen Hauptprobleme des Tourismus wurde von den Tourismusdirektoren neben den Währungskursen der geringe Einfluss im Eidgenössischen Parlament bezeichnet. VSTD-Präsident Kurt Diermeier schlug vor, zusammen mit den kantonalen Handelskammern und Hoteliervereins-Sektionen Briefe und Argumentarien zu verfassen. Christian Durisch, neuer Direktor des Verkehrsvereins Graubünden, berichtete vom Erfolg seiner informellen Zusammenkünfte mit allen eidgenössischen Parlamentariern des Kantons jeweils vor Sessionsbeginn. Auch der ehemalige Nationalrat und Adelbodner Kurdirktor Fred Rubi betonte die Wichtigkeit der persönlichen Kontakte, die jedoch nur koordiniert erfolgen dürften.

«Selbsthilfe der Touristiker»

In seinem Jahresbericht wiederholte Diermeier die Forderung nach einem reduzierten Exportsatz für den Tourismus. Gleichzeitig müsse der Bund aber auch Schritte unternehmen, damit «zumindest ein Teil der hohen Umrechnungs-gewinne auf Importeuren an die Konsumenten weitergegeben» werde. Als «Selbsthilfe» verlangte der VSTD-



VSTD-Präsident Kurt Diermeier plädiert für Briefe und Argumentarien zu Händen des eidgenössischen Parlamentes und damit für mehr Tourismus-Einfluss in der Regierung. Foto: zvg

Präsident «gezielte Marketingmassnahmen in Quellländern mit stabilen Wechselkursrelationen», «die Gestaltung bedürfnisgerechter Angebote mit einem attraktiven Preis/Leistungs-Verhältnis» sowie «die Möglichkeiten des Stammkundenmarketings konsequenter auszu-schöpfen».

Kurt Diermeier wird an der Herbst-Versammlung anfangs November in Engelberg als Präsident zurücktreten. Als Nachfolger schlägt der Vorstand Max Nadig, Verkehrsdirektor beider Appenzel, vor. Für die ebenfalls abtretenden Vorstandsmitglieder Markus Lergler und Walter Rösli kandidieren Roland Huber und Claude Petitpierre.

Wichtigster Entscheid in Verbier war die Zustimmung zur Auslagerung diverser Ressorts des Verbandssekretariats an eine 20-Prozent-Stelle in der Schweizerischen Verkehrszentrale SVZ in Zürich. Zur Finanzierung soll der Mitgliederbeitrag um maximal 150 Franken angehoben werden.

Teilerfolg bei Kurtaxen

Als Vertreter der Partnerorganisation Schweizer Tourismus-Verband STV konnte Peter Anrig Positives vermelden. Die Finanzverwaltung habe in der Frage der Besteuerung der Kurtaxen, Mitgliederbeiträge und Verkehrsvereins-Subventionen Entgegenkommen gezeigt. Bei den Kurtaxen habe sich zwar nichts bewegt, doch sei hier der Bundesrat mit der Annahme des Postulats Columberg schon weiter. Neu ist hingegen, dass statutarisch festgelegte Mitgliederbeiträge künftig steuerfrei seien. Ebenso sind ungebundene Beiträge oder Subventionen von der Mehrwertsteuer befreit. In der Frage der mit Gegenleistungen verbundenen Sponsoringeldern zeigte sich die Finanzverwaltung jedoch bis jetzt un-nachgiebig.

Mitgliederliste bereinigt

Aufgrund der neuen Verbands-Statuten mussten die Mitgliedschaften neu definiert und auch einige Pendenzen abgetragen werden. Die Vertreter sämtlicher ehemaliger Partnerorganisationen – unter ihnen auch SVZ-Direktor Marco Hartmann – wurden von Aktiv- zu Passivmitgliedern. Neue Aktivmitglieder wurden Dominique Moritz, Grüyère, Michel Beuret, Jura, Alain de Preux, Genf, Peter Kuhn, Leukerbad, Jean-François Morerod, Les Diablerets. r.

BÖRSENSPIEGEL APRIL

Kaum Kursverluste trotz Frequenzrückgang

Der Winter war für viele Schweizer Bergbahnen durch Umsatzeinbußen im Rahmen von 15 Prozent gekennzeichnet und darf als mittelmässig bis unterdurchschnittlich betrachtet werden. Als Gründe gelten wenig Schnee zu Saisonbeginn sowie schlechtes Wochenendwetter Anfangs Jahr und somit schlechte Frequenzen. Zusätzlich haben der starke Schweizer Franken und die preisvertuernde Mehrwertsteuer das ihrige dazu beigetragen.

MEINRAD G. SCHNELLMANN*

Erstaunlicherweise haben die Kurse der Bergbahnenwerte mit wenigen Ausnahmen keine Kursverluste gebracht. Der Grund dürfte darin liegen, dass Bergbahn-Aktien generell gut plaziert sind und nur wenig flottantes Material am Markt zirkuliert. Bei den grösseren und bekannteren Bahnen ist der Markt jedoch liquid. Als Anlagepapiere entfalten somit die kleinen Bahnen, die sich meist in einer kritischen Höhenlage zwischen 1000 und 1500 Meter befinden. Meist sind die Aktienpakete bei Gemeinden, Korporationen, Hoteliervereinen, Elektrizitätswerken und anderen grösseren Institutionen plaziert.

Anlageperlen aus dem Tourismus

Die Schweiz verfügt über rund 20 Anlageperlen aus dem Tourismussektor, wo auch entsprechendes Material für eine Investition zur Verfügung steht. Auf der anderen Seite verfügen diverse kleinere Bergbahn-Unternehmungen, gestützt auf die Bilanz und die analytischen Eckdaten, auf gewisses Nachholpotential. Da der Grossteil der kleineren Gesellschaften meist in festen Händen ist und wenig flottantes Material für eine Kaufempfehlung hat, muss sich der

Interessent mit dem Sammeln der Titel begnügen. Nachstehenden Werte dürften von dieser Überlegung mittelfristig profitieren.

Die Inhaberverte der Bergbahnen Scuol-Motta-Naluns sind derzeit bei 1100 Franken erhältlich und rentieren mit einem 18prozentigen Dividendensatz 4,1 Prozent. Nur wenige hundert Titel zirkulieren am Markt und sind so für den Anleger disponibel.

Analog ist auch der Inhaberverte der Gondelbahn Grindelwald-Männlichen gelagert, der mit einem Dividendensatz von 9 Prozent 90 Franken an Dividende auszahlt und gute 4½ Prozent rentiert. Rund 80 Prozent der Titel liegen bei Grossinvestoren und werden kaum den Markt belasten.

Die Corvatschbahn-Gesellschaft

gehört heute zu 80 Prozent dem Reeder Stavros S. Niarchos. Der Rest liegt im Streubesitz bei diversen Kleininvestoren sowie Gemeinde und Korporation. Die substanzkräftige Bilanz erlaubte vor zwei Jahren eine Aktienkapitalrückzahlung von 5 auf 3,6 Millionen Franken, indem der Nominalwert von 500 auf 300 Franken reduziert wurde. Beim heute Dividendensatz von 16 Prozent rentiert der Titel 4½ Prozent.

Nicht zu unterschätzen ist auch die Luftseilbahn Samnau AG, die mit einem Aktienkapital von 9 Millionen Franken dividendenlos bleibt. Der Cash Flow ist jedoch auf ansprechbarer Höhe mit einem Satz von 30 Prozent des Gesamtertrages. Die Titel finden bei 1750 Franken immer wieder neue Käufer.

Die Zinsen sinken, aber...

Normalerweise bedeuten sinkende Zinsen eine positive Bewegung an den Aktienmärkten, weil der normale Renditevorteil der Festverzinslichen gegenüber den Aktien kleiner wird. Jetzt blieb es an den Aktienmärkten ruhig; sogar die Gewissheit, dass nun die Hypothekarzinsfrage für einige Zeit kein Traktandum mehr ist, verhalf den Aktien nicht zu mehr Leben.

WERNER LEIBACHER

In den touristischen Werten der Schweiz war nur wenig los. Am meisten Interesse beanspruchten sicher die im Verhältnis 1:20 gesplitteten Kuoni-Namenaktien, deren neue Kurse sich ziemlich genau an den alten Inhaberaktien orientierten. Abzuwarten bleibt noch, ob nach der Platzierung der ehemals deutschen Aktien zu 1850 Franken der Markt etwas breiter und vor allem auch die Initiativen der neuen Geschäftsleitung honorieren wird. Während sich Swissair im Vorfeld der Bilanz-Präsenzkonferenz wieder etwas von ihren schlechtesten Notierungen zu entfernen vermochten, mussten Crossair innert Monatsfrist einige Abstriche verdauen. Viele Anleger fragen sich doch etwas besorgt, wie Moritz Suter, der unternehmungsfreudige Crossair-Chef, mit seiner Herkules-Arbeit fertig wird, den Charter-Verkehr von Balair/CTA in die Crossair zu integrieren und gleichzeitig von der Swissair den Verkehr der unter 100-plätzigten Jets zu übernehmen. Schliesslich will die Crossair ja auch auf dem angestammten eigenen Netz wachsen. Eine bescheidene Höherbewertung erführen Mövenpick. Mit einiger Verspätung wird dadurch der gute Abschluss doch noch honoriert.

Hilton und Disney im Trend

Lebhafter als in der Schweiz ging es erneut zu bei den US-Airlines. Sie bleiben rege gesucht, weil ihre Gewinnperspektiven intakt sind. Die meisten Airlines stehen vor Arbeitsvertragsverhandlungen,

die ihnen billigere Tarif-Abschlüsse versprechen. Die Kurssteigerungen fielen so kräftig aus, dass selbst für einen in Franken rechnenden Anleger trotz des Dollar-Sturzes noch ein schöner Gewinn übrig blieb. Unter den Hotel-Gesellschaften waren besonders Hilton gesucht. Hier zirkulierten – nicht zum ersten Mal – Mutmassungen über eine Teilausgliederung von Hotel-Aktivitäten. Für Schlagzeilen sorgte wieder einmal der Eurotunnel; die Verkehrsdaten für die ersten Monate setzten der Aktie in London stark zu. Innett zwei Monaten halbierte sich der Aktienkurs. Hier muss ein Anleger sehr viel Geduld aufbringen, obwohl das jüngste Fähr-Ünglück im Arnelkanal dem Eurotunnel zumindest psychologisch helfen kann. Etwas besser ging es dem anderen «Euro»-Titel: bei Eurodisney deutet die jüngste Besucherentwicklung doch eine langsame Besserung an.

NICHTKOTIERTE TOURISMUSAKTIEN

per 19. 4. 1995	Geld	Brief	+/-	Vorm. Geld	Geld	Brief	+/-	Vorm. Geld
Bahnen								
Arosa Bergbahnen AG, N*	360	375			Standseilb. Zermatt-Sunegg AG, N/I	775		+ 50
Bergb. Crap Sogn Gion AG, Laax, N*	1800	1850			Stützlerhorn AG, Churwalden, N	2100		
Bergbahnen Disentis, I*	1075	1100	+25		Talferber SA, Marigny, I	550	625	
Bergbahnen Flims, N*	205	210			Torrentbahnen AG, Leukerbad, I*	650		
Bergbahnen Gstaad-Saanenland, N	25	30	-5		Zürchsee-Fähre Horgen-Meilen, N	5200	5300	
Bergbahnen Unterwasser, I	625	675			Zürchsee-Schiffahrtsgesellschaft, I	100	110	
BET Engelberg-Titlis, I*	800	840			Übrige			
Davos-Paradise AG, N*	410	420			Bad Schinznach AG, Prior, N	350	370	+25
Diavolezza-Bahn AG, Pontresina, N*	2800		+25		Bad Schinznach AG, Stamm, N	350	370	+25
Furtschellas-Bahn AG, Sils i.E., I*	190				Dalder Hotel & Verw. AG, Zürich, N	10000	10500	
Gondelb. Grindelwald-Männlichen, I*	1900		-25		Hotel Badrutl-Palace, St. Moritz, N	5000		
Hoch-Ybrig AG, I*	8				Hotel Bernina AG, Samedan, N/I	150	200	
Klosters-Madrisa Bergbahnen AG	750				Hotel Celerina, Cresta Pal., Celerina, I	450		
LSB Andermatt-Geminstock, N/I	360	400	-15		Hotel Schweizerhof AG, Bern, -A/-1	215	235	+40
LSB Celerina-Salver, I*	690				KHE Konferenztouristik Egerkingen AG, I		750	
LSB Fiesch-Egghorn, N*	600	625			Kongress & Kursaal Bern AG, Bern, N	275	300	+10
LSB Klosters-Goltschnagrat, N/I*	1375		+25		Kurhotel Lenkenhof AG, Lenk, N		225	
LSB Saas-Fee AG, N/I*	1075	1100			Kursaal Casino AG, Luzern, N	900		
LSB Samnau AG, I	1700	1750			Park Hotels Waldhaus AG, Flims, N	1000	1075	
LSB Surley-Silvaplana-Corv. AG, I*	1000	1050			Pro Unter- & Mittelgoss SA, Fiesch, I		225	
LSB Wangen-Pinol, I*	625	675			Raststätte HZ Uri, I		3350	
LSB Wengen-Männlichen, N	290	310	-10		Raststätte Werdenberg, Sevelen, I	1100		
Metschbahnen AG, Lenk, I	300	350			Seller Hotels Zermatt AG, Zermatt, N	625	675	+25
Nandro-Bergbahnen AG, Savognin, I	275				Silberkugel AG, Adliswil, N	600	630	
Pilatusbahnes, Alpnach, Prior, I	700	800			Thermalbad Zurchach AG, I	900	940	+20
Rigi Bahnen AG, Goldau, N	5	6,5			Schlussstand 15. 4. 1995		123,96 Punkte	
Säntis-Schwebelb. AG, Urnäsch, N	875	950			Schlussstand Vormonat		125,00 Punkte	
Schilthornbahn AG, Mürren, N	840	860	-10		Extremstände 1993/94 Tiefst/Höchst		112,96/126,72	
Schilthornbahn AG, Blatten, I	400	425			I = Inhaberaktien; N = Namenaktien, *Index-Titel			
SGV Vierwaldstättersee Prior, N	160	190						
Sportbahnen Danis AG, N/I	1700							
Sportbahnen Pischa AG, N*	500	550						

*Meinrad G. Schnellmann ist stellvertretender Direktor der Volksbank Willisau AG in Luzern und Spezialist für den Handel mit nichtkotierten Tourismusaktien.

REKLAME



M.P. Henry, Hotel-Restaurant Bonivard, Veytaux-Montreux, profitiert von:

FIDELIO

Frontoffice vom Hotelpassisten

CHECK-IN DATA AG
Informatik für Hotellerie und Gastronomie
Telefon 01 733 74 00



Erfolgreiche Seminare, Konferenzen und Kongresse - Schnittstelle Hotel

Datum/ Kursort: 15. Mai 1995, Muri/Bern
Referent: Dr. Rolf Homann, Wädenswil
Teilnehmer: Konferenz- und Banketmanager, Marketingverantwortliche
Kursziel: Hotels übernehmen immer mehr das Incoming. Diese Kompetenz müssen sie auch im Konferenz- und Seminarbetrieb zeigen. Kompetente Ansprechpartner werden, das ist die Zukunft.
Kurspreis: Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 410.- (inkl. MwSt)
 Mitglieder SHV/SWV Fr. 350.- (inkl. MwSt)

Wegweiser durch den Versicherungsdschungel Sozialversicherungen und Ausgleichskassen

Datum/ Kursort: 22. Mai 1995, Aarau
Referent: Jean-Paul Genoud, Montreux
Teilnehmer: UnternehmerInnen, Kader, MitarbeiterInnen im Personalbereich
Kursziel: AHV, IV, ALV, EO, FAK, KK, UVG, BVG... Sie kennen sich problemlos aus in diesen Abkürzungen. Sie wissen, wie Kassen, Versicherungen, Vorsorgeeinrichtungen funktionieren. Sie erkennen, wie obligatorisch, notwendigerweise oder zusätzlich abgezogene Gelder verwendet werden. Sie erfahren, warum Versicherungsprämien mehr als 10 % Ihrer Bruttolöhne verschlingen.
Kurspreis: Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 410.- (inkl. MwSt)
 Mitglieder SHV/SWV Fr. 350.- (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

HOTELA unterstützt Ihre berufliche Ausbildung
HOTELA Ihre ★★★★★ Versicherung

HOTELSCHULE LÖTSCHER

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

Dieses Jahr führen wir folgende Intensivkurse durch:

Réceptionskurs
 23. Oktober - 17. November 1995
Food and Beverage Kurs
 20. November - 8. Dezember 1995

Gerne senden wir Ihnen dazu die nähere Unterlagen.

Erfahrung aus mehr als 25 Jahren: Erfolgreich Fremdsprachen im Ausland lernen!

16 Sprachen in 25 Ländern:
 Intensiv-Training für Erwachsene und Sprachferien für Schüler



Französisch

für das Gast- und Hotelleriegewerbe
 Branchenorientierte Kurse für Anfänger und Fortgeschrittene in SW-Frankreich.
 Info: COCIEL - F 79370 Celles s/Belle, Tel. (0033) 49 27 92 75 und 49 29 15 70

ENGLISCH LERNEN IN AUSTRALIEN

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

Bar-Fachschule Kaltenbach

Inhaberin: Michèle Galmarini

International ausgerichtete Fachausbildung mit Diplom-Abschluss der ersten Barschule der Schweiz.

Laufend Tages-, Nachmittags- und Abendkurse für Weiterbildung, Umschulung und Privat.
 Kostenlose Stelleninformation.
 Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich
 Tel. 01/261 00 66 (Mo-Fr 08.00-18.00 Uhr)
 Name: _____
 Vorname: _____
 Strasse: _____
 PLZ/Ort: _____

An alle Vorwärtstrebenden im Gastgewerbe:

Machen Sie jetzt das

Hotelfachschul-Diplom

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

Institut Mössinger AG

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

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

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

Servicekurs

15. Mai bis 19. Mai 1995,
 ganztags, in Luzern G'ART
 Fr. 500.- Nichtmitglieder
 Fr. 400.- Mitglieder

Auskünfte: Kantonaler Wirtverband Luzern
 Telefon 041 22 01 06, Fax 041 22 01 56

ANZEIGE

Haben Sie die

Mehrwertsteuer-Abrechnung «im Griff»?

- MandaLink** und unsere Spezialisten helfen Ihnen gerne
- MandaLink** ist eine einfache und bedienerfreundliche Buchhaltungssoftware
- MandaLink** ist an die Buchhaltungskennntnisse der Bedienerperson anpassbar
- MandaLink** ermöglicht ein einfaches Erfassen der nötigen Mehrwertsteuer-Angaben
- MandaLink** ist ein geeignetes Werkzeug, um Ihre Buchhaltung «à jour» zu halten. Sie wissen, wie das laufende Geschäftsjahr «aussieht» und sparen zudem die Erfassungskosten beim Treuhänder!
- MandaLink** -Betreuung erfolgt durch unsere Spezialisten
- MandaLink** möchten wir Ihnen gerne zeigen. Vereinbaren Sie mit Herrn Roland Babst oder mit Herrn Michel Desax unverbindlich einen Termin.
- MandaLink** ... manchmal ist die Lösung so einfach und naheliegend ...

ATAG ERNST & YOUNG SA

Gäugelstrasse 20, 7001 Chur, Tel. 081 22 25 51

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

Weiterbildung SHV

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

Hotel-Handelsschulen SHV

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

Schulhotels SHV

- Deutsche Schweiz 031 370 41 11
 - Suisse Romande 027 320 03 32
 - Tessin 091 826 20 38

Ecole hôtelière SSH de Lausanne

021 785 11 11
Höhere Gastronomie Fachschule SHV Thun
 033 21 55 77

Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG

- Schulzentrum Weggis 041 93 29 29

SHA Hotel Management School

«Les Roches» Bluche
 027 41 12 33

Weiterbildung SHV

Ein Qualitätsfaktor

BAR

FACHSCHULE THÖRIG

Infoline
 Fon 01-363 23 90



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

Auskunft und Broschüren erhalten Sie bei:

ISI Sprachreisen

Seestrasse 412 e · 8038 Zürich
 Tel. 01/4 82 87 65 · Fax 4 82 80 35
 * Auch Sprachferien für Schüler *

IHTTI SCHOOL OF HOTEL MANAGEMENT NEUCHÂTEL

Study Hotel Management in the universal language English and obtain an internationally recognised University Degree (3-years). Also 1-year and short courses available.
 Ask Maria Baks for information at:
 IHTTI, Box, 4006 Basel, Switzerland,
 Phone 41-61-312 30 94, Fax 41-61-312 60 35.



Wir bidden Sie aus!
 Verlangen Sie das Kursprogramm für Ein- und Umsteiger.
Schweizerische Reisefachschule
 Mühlentratsstrasse 56, 5001 Aarau
 Tel. 064-276565 / Fax 064-276569

HOT-TELL

Scoler 4-Stern-Hotel wegen Zollstatut-Änderung in Samnau gefährdet? Seit dem Bau des Bäderzentrums in Scoler spricht man von einem notwendigen 4-Stern-Hotel direkt beim Bad. Samnauer Geldgeber wollen nun investieren, doch das Hotelprojekt sei in Gefahr geraten, so die «Bündner Zeitung». Grund: Wird 1997 laut Bundesrat das Zollstatut von Samnau mit seinem Billigbenzin der Mineralölsteuer zum Opfer fallen, trifft dies die Geldgeber des Hotelprojektes direkt. Urezza Famos, Verwaltungsratspräsidentin des Einkaufszentrums Acla da Fans SA in der Zollfreizone: «Bei der heutigen Rentabilität in der Hotellerie ist eine Investition mit Geldern aus Samnau bald die einzigste Variante. Deshalb brauchen wir in Samnau Einnahmegarantien für mindestens zehn Jahre.» Befürchtet wird auch eine Verlagerung des Einkaufstourismus nach Österreich. *VY*

*

«Heidi»-Hotel Chesa Rustika in Valbella verkauft. Die von den wirtschaftlichen Schwierigkeiten der Grossmetzgerei Gebrüder Kunz AG in Billen angeblich nicht betroffene Rappi AG hat das Hotel Chesa Rustika in Valbella für 2,8 Millionen Franken an die Hotel Seehof AG in Valbella verkauft. Lukas Kunz erzielte das 1979 erbaute Hotel 1982 für 2,2 Millionen Franken. Nach dem «Herzli-Interregnum» soll das 37-Betten-Haus Anfangs Juni als 3-Stern-Hotel und unter neuer Führung wieder eröffnet werden. *FS*

*

«Graziella» Weggis: Vorläufig kein Ausschluss aus Hotelier-Verein. Der durch angebliche heimliche Videoaufzeichnungen in die Schlagzeilen gekommene Gody Syger, Inhaber des Kurhotels Graziella in Weggis, wird nicht ausgeschlossen. Diesen – vorläufigen – Entscheid fällt der Hotelier-Verein Weggis an einer ausserordentlichen Generalversammlung. Da die polizeilichen Ermittlungen die erhobenen Vorwürfe gegen Syger bislang nicht beweiskräftig bestätigen konnten, will man zuwarten. Würden sich die Vorwürfe allerdings als richtig erweisen oder weitere Klagen gegen Syger eingehen, die das Ansehen von Hotellerie, Gastgewerbe und Tourismus schädigten, werde der Ausschluss Tatsache. Vorläufig erhält Syger einen schriftlichen Verweis. *VY*

Mövenpick

Ein Konglomerat sucht teuren Rat

Die internationale Mövenpick-Gruppe mit über 100 Gastrobetrieben und 32 Hotels schwankt weiterhin zwischen Good News an der Projektfront und Bad News hinter den Kulissen, sprich Kommunikationsprobleme. 1994 brachte zwar bessere Erträge, aber Probleme gibts noch zur Genüge.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Etwas ratlos sehen die Schweizer Gastro- und Hotelprofis ihr ehemaliges geistiges Flaggenschiff Mövenpick immer noch heftig von Trendwinden geschüttelt, und das in einer anhaltenden Konsumflaute; vor allem in Deutschland. Der Gesamtumsatz der Gruppe ging um 7 Prozent auf 1,16 Milliarden Franken zurück. Die vielen neuen Steh-/Ess-/Erlebnis-Formeln verwirren auch gewiefte Systemgastro-nomen. Und während sich die Medien auf die Gastrotätigkeiten stürzen, hört man über den sehr internationalen Hotelteil der Gruppe ausser Projekten und Eröffnungen recht wenig. 30 Prozent betrug immerhin der Umsatzanteil der Mövenpick Hotels International (MHI). Mövenpick ähnelt von seiner Struktur her bereits einem Freizeit-Konglomerat. Das sieht man an den vielen Konkurrenzformen, mit denen die Gruppe kämpft: Von Take-Away über Autobahn-Raststätten hin zu Erlebnisessen bis Business-Hotellerie und Ferienresorts wäre eigentlich alles von McDonalds, Ibis, Cadbury, Lava-za bis Holiday Inn und sogar Hilton oder Forte Konkurrenz. Im Gegensatz zu einem angelsächsischen Konglomerat jedoch, das in lockerer Holding-Manier seine Markenamen dezentral marschieren lässt, konzentriert sich in Adliswil allzuviel unter dem gleichen Namen «Mövenpick». So muss man in Adliswil im Steh-Essbereich mit dem fetten Mac kämpfen und «Cindy» durch «licadod» ersetzen; im Budgethotelbereich mit «Cadett» Holiday Inn und Ibis bekämpfen, im Bereich der unzähligen Markenartikel mit Mövenpick-Kaffee, Swiss Premium Ice, eigenem Wein und eigenem Rauchfisch bestehen. In Adliswil ist also ein ständiger Wettkampf an vielen Fronten im Gange. Da-



Mövenpicks Kampf an vielen Fronten macht zur Zeit zumindest die eigenen Kämpfer nicht uneingeschränkt glücklich. Foto: zvg

zu werden tolle Projekte in Gang gebracht. Doch extreme Investitionen in den Jahren 93 und 94 haben bewirkt, dass Mövenpick mit 230 Millionen Hotelimmobilien über zuviel gebundene Gelder verfügt. Deshalb sollen fünf «Cadett»-Betriebe unter Beibehaltung des Managements abgestossen werden.

Kommunikationsprobleme

Dass deshalb bei MHI zur Zeit gewaltige Umstrukturierungen im Gange sind, ist grundsätzlich nichts Neues wenn man weiss, dass seit Januar ein neuer Chef den Laden schmeisst. Christoph G. Windfuhr, MHI-Generaldirektor, will die MHI neu positionieren. «Wir stecken mitten in der Erarbeitung einer neuen Strategie». Der Norddeutsche steht unter einem enormen Erfolgsdruck und sieht sich einem rigorosen Sparauftrag gegenüber gestellt.

Unter dem Gesichtspunkt Sparen dürfte allerdings auch der jüngste Personalentscheid des Hotelprofis fallen: Vor rund drei Wochen verschwand die Managerin für Public Relation bei MHI, Monika Filthaut, innerhalb von fünf Tagen von der Bildfläche. Die ehemalige Journalistin und PR-Spezialistin war erst seit Ja-

nuar 1994 bei MHI und für den Mittleren und Fernen Osten sowie die Schweiz zuständig. Über die genauen Gründe der «Entlassung» Filthaut's wird derzeit spekuliert. Antworten sind nur schwer zu erhalten. Dass damit die Frage nach einem offensichtlichen Kommunikationsproblem von MHI immer mehr Nahrung erhält, ist das eine. Das andere ist, dass Emil Egger, PR-Direktor der Mövenpick-Gesamtunternehmung, über den Weggang Filthaut's nicht sehr erfreut ist. Windfuhr bestätigte, dass er vorübergehend die Leitung der PR-Abteilung übernommen habe. Nicht kommentieren wollte Windfuhr die Kündigung «Filthaut». Gerüchte, wonach die gesamte PR-Abteilung von MHI aufgelöst und der Abteilung von Emil Egger angegliedert werden soll, liess Windfuhr nicht gelten, wollte sich aber auch nicht näher dazu äussern. Ob sich hier das etwas «verkrampfte» Verhältnis gegenüber den Medien von Mövenpick-Big Boss Ulrich Geissmann bemerkbar macht? Das offizielle Eingeständnis Geissmanns an der Bilanzpressekonferenz lässt aufhorchen: Mövenpick habe in der Tat zuwenig in die Öffentlichkeitsarbeit investiert.

Mitarbeit: Thomas Vaszary

Bürgenstock-Hotels

Neuer Direktor und Klage

Rolf Brännimann (39), bislang Gesamtleiter des SAS Palais Hotel in Wien, wird per 1. Mai 1995 neuer Generaldirektor der Bürgenstock-Hotels. Nach dem «Out» der israelischen Investmentfirma gehen die Verkaufsbemühungen weiter. Von israelischer Seite her aber droht eine Klage.

Die Bemühungen der Frey Holding AG, das Aktienpaket der Bürgenstock-Hotels wegen Nachfolgeproblemen zu verkaufen, seien durch die Wahl des neuen Generaldirektors Rolf Brännimann nicht beeinträchtigt, schreibt Emil Flickiger, Verwaltungsratsmitglied der Frey Holding. Im Gegenteil: Die Besitzerfamilie unterstreiche mit der Neubesetzung ihre klare Strategie, die Bürgenstock-Betriebe als Hotelresort weiterzuführen, heisst es. Doch sie muss sich vorderhand noch mit dem ehemaligen Verhandlungspartner, der Zuger CCS-Tochtergesellschaft der israelischen Investmentfirma CCS in Tel Aviv auseinandersetzen. Die Israelis wollen nämlich laut «Luzerner Neuste Nachrichten» (LNN) einuzerst die Frey Holding auf «Nichterfüllung des Vorvertrages», anderseits den Journalisten und Israel-Korrespondenten Charles A. Landsmann aufgrund seiner «Wirtschafts- und imageschädigenden» Berichte einklagen. Das war am 11. April. Doch bis heute ist die angekündigte Klage gegen die Bürgenstock-Besitzerfamilie offenbar noch nicht in Nidwalden eingetroffen. Yzhak Jaeger, Verwaltungsratspräsident der israelischen Investmentfirma CCS, in der LNN: «Wir wollen die Bürgenstock-Hotels übernehmen und verlangen die Vertragserfüllung oder als Alternative mindestens Schadenersatz.» Die einseitige Auflösung des Vorvertrages sei regelwidrig. So zumindest lautet die Interpretation der Israelis.

Lex Friedrich als Ursache

Die Besitzerfamilie freilich sieht das anders. Sie hatte den Umstand, dass die Israelis die Lex Friedrich-Bewilligung nicht termingerecht vorlegen konnten, zur – offenbar willkommener – Vertragsauflösung benutzt. Zum vereinbarten Termin Ende März mit der kantonalen Bewilligungs-Kommission und den Israelis war die Frey Holding dann auch nicht erschienen. Gerichte über neue Kaufinteressenten für den Bürgenstock-Komplex kreuzen dagegen den Vierwaldstättersee rauf und runter. Doch die Banken sitzen der Besitzerfamilie im Nacken. Unbeschränkt viel Zeit bleibt daher nicht. Frey-Sprecher Flickiger gegenüber der LNN: «Wir verhandeln wieder mit mehreren Interessenten, teils mit früheren und teilweise mit neuen.» Während in Baden das andere Projekt der Israelis, ein 150-Millionen-Franken multioptionales Freizeitzentrum, noch in den Kinderschuhen steckt, wird auf dem Bürgenstock aktiv für die Sommersaison geworben. Unter dem Slogan «Der Gast ist auch in Zukunft König» wird das «königliche» Angebot in den Hotels und deren Gastronomie kommuniziert. Kunstausstellungen internationalen Formats sind ebenfalls angekündigt. Und: Am 7. Mai schliesslich soll mit der Aktion «Bürgenstock Live» allen Interessierten aus Handel, Dienstleistung und Industrie ein Blick hinter die Hotelkulisse ermöglicht werden. *VY*

EC-direkt/Zahlungsverkehr

Weiterhin keine Gebühren bis ins Jahr 1999

Unterschreibt der Hotelier bis Ende 1996 den Vertrag mit der Banktochter Europay (EC-direkt, Eurocard), kann er bis Ende 1999 weiterhin kommissions- und gebührenlos EC-direkt-Zahlungen akzeptieren. Doch in Zukunft werden Debitkarten und Gebühren den Ton angeben.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Der Umsatz, der heute in der Schweiz über bargeldlosen Zahlungsverkehr in der Hotellerie (inklusive der Hotel-Restaurations) abgewickelt wird, beträgt schätzungsweise 1,5 Milliarden Franken. Über Eurocard, das heisst die Kreditkarte der Schweizer Banken, laufen dabei rund 600 Millionen Franken. Nun hat sich aber die EC-direkt-Karte, die ältere Schwester der Eurocard, in den letzten Jahren zu einer ungeliebten Inhouse-Konkurrenz zur Eurocard entwickelt. Dies, weil bei ihr keine Gebühren oder Kommissionen pro Transaktion verrechnet werden, sondern es nur die PIN-Bestätigung durch den Zahlenden braucht. Die Hotelbranche liebt deshalb die EC-direkt-Karte heiss und innig. Gross eingeführt wurde sie dennoch nicht, denn man fürchtete seit langem, dass auch hier Kommissionen eingeführt würden, sobald sich der Gebrauch etabliert. Das stimmt, aber erst nach 1999.

Gebührenlos bis 1999

Wie Hans J. Willi, Europay, Wallisellen, Mitte Woche vor den Hotelgruppen-Vertretern des Schweizer Hotelier-Vereins erklärte, wird der Hotellerie/Restaura-

tion ein neuer Vorschlag unterbreitet. Europay, Plastikgeld-Tochtergesellschaft der Telekurs AG, die ja den Banken gehört, kümmert sich bekanntlich sowohl um EC-direkt als auch um die Eurocard, und das auf internationaler Ebene. Hoteliers, bei denen man mit EC-direkt bezahlen kann, haben Europay zum Vertragspartner. Alle, die bisher schon EC-direkt-Verträge haben, und jetzt automatisch auf Europay switchen, bezahlen bis Ende 1999 weder Gebühren noch Kommissionen auf diesen bargeldlosen Zahlungsverkehr. Interessenten haben bis Ende 1997 Zeit, solche «Nullgebühren-Verträge» mit Europay abzuschliessen. Ab 1999 ist dann die Idylle zu Ende: Willi schätzt die Höhe der ab 1999 von Europay verlangten Fixgebühr pro Transaktion auf rund 25 bis 30 Rappen.

Dieser Vorschlag gilt im übrigen auch für den Detailhandel.

«Plastikprodukte-Pyramide»

Weshalb Fixgebühren und nicht Kommissionen? Europay wird in den kommenden Jahren eine neue Plastikarten-Palette offerieren, die aus drei unterschiedlichen Karten besteht, und die die EC-direkt-Karte ersetzen. «Erstens wird eine sogenannte Wertkarte für Kleinst-Transaktionen geben», so Willi, wo pro Transaktion 10 Rappen Gebühr erhoben wird. Ähnlich im Gebrauch wie die Telefonkarte für Kabinen heute, nur mit einem Chip statt einem Magnetstreifen, und an allen Bancomaten auf rund 100 Franken wiederaufladbar. Zweitens wird die «EC-Karte» als Karte für die Masse lanciert. Sie dient dem täg-

lichen Einkauf, im Hotelsektor etwa auch für die Gastronomie- und Restaurantsausgaben. Und drittens wird es weiterhin die Eurocard geben, die als Kreditkarte mit hohem Image für grössere Geldbeträge und internationalen Gebrauch dient.

Portable Abrechnungsmaschine

Der Anteil der Hotellerie, der elektronisch abrechnet (also ohne die altbewährte Ritsch-Ratsch-Plastikartenmaschine), wird von Willi auf immerhin 30 bis 40 Prozent geschätzt. Doch der Anteil jener Hoteliers, die jetzt schon einen Vertrag mit EC-direkt (Europay) haben, ist noch sehr klein. Das Interesse der Hotellerie jedoch müsste eigentlich viel höher sein, um bis 1999 gebührenlos elektronisch abrechnen zu können.

Schwachstellen beim Inkasso

In der Schweiz treten nach wie vor Schwachstellen bei der elektronischen Abrechnungen in der Restauration auf. Es geht um die Kundenfreundlichkeit der Zahlungsabwicklung. Hotelgruppen-Vertreter machten Hans Willi von Europay im Gespräch darauf aufmerksam, dass im elektronisch besser entwickelten Frankreich die portable Abrechnungsmaschine längst zum Beizenstandard gehöre. Visa/ Carte bleu-Halter, egal ob Kreditkarte (Magnetreifen) oder Debitkarte (Chip), erhalten im Restaurant in Frankreich ihre Abrechnung gleich am Tisch: Der Kellner bringt das tragbare Gerät, das funktioniert wie ein drahtloses Telefon und dessen Basis

beim Ausschank liegt, an den jeweiligen Tisch. Dort wird die Karte eingelesen, telefonisch über on-line kommt das o.k., der Kunde unterschreibt am Tisch die Rechnung, und erhält die Kopie als Quittung. So wie früher, als der Kellner ihm die Kreditkarte nahm, zur Ritsch-Ratsch-Maschine lief und ihm das Formular zur Unterschrift an den Tisch brachte. In der Schweiz ist diese elegante Art noch unüblich. Sicherheit, so Willi, und die Produktion der Geräte seien noch ein Hindernis. Auch bleibt die Frage offen, ob der Hotelier so ein portables Gerät besser mietet oder gleich kauft, und wieviel das kosten soll. *APK*

Reka senkt Provisionen für Hotels und Restaurants

Ab 1. Mai 1995 senkt die Schweizer Reisekasse Reka die Provisionen auf den Nominalwert der von der Hotellerie und der Restaurants eingelösten Reka-Checks von 5 auf 4 Prozent. Die Reka trägt damit der Mehrwertsteuer Rechnung. Möglich geworden sei diese Senkung durch die Umsatzentwicklung: 1994 verkaufte die Reka erstmals Checks im Wert von über 300 Millionen Franken. Die Senkung gilt nur, wenn Checks direkt der Reka zugeschickt werden. Bei der Einlösung über eine Bank verrechnet die Reka weiterhin 5 Prozent. Über 2100 Hotels und Restaurants arbeiten mit der Reka zusammen. *APK*

REKLAME



Hotel Informatik mit Zukunft

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

hogatex
HOTEL-COMPUTER-SYSTEM

Tel. 01/741 43 44

Fax 01/741 20 29

Riedstrasse 12, 8953 Dietikon

GAST-RECHT

Aus dem Raclette wurde nichts

Im Hotel B. buchte das Ehepaar H. für die Vorsaison eine Sonderskiwoche im Wintersportort S. Aus der Sonderskiwoche und ihren Zusatzangeboten wurde nichts. Der Schnee fehlte. Die Ombudsfrau des Schweizer Hotelier-Vereins musste vermitteln. Hotelier B. verhielt sich vorbildlich und zeigte sich einsichtig.

URS MANZ

Der Fall

An einem Wochenende besuchten Herr und Frau H. im Oktober den Ort S. in der üblicherweise schneesicheren Ferienregion C. In der Absicht, ihre Winterferien in der kommenden Wintersaison in S. zu verbringen, besichtigten sie dort verschiedene Hotels. Im Hotel B. übernachteten sie. Am nächsten Morgen buchten sie die vom Hotelier B. empfohlene Sonderskiwoche, inklusive Skipass in der Vorsaison, mit der Zusage, dass dasselbe Zimmer zu erhalten. Daraufhin bestätigte das Hotel B. das Arrangement schriftlich im Detail. Herr und Frau H. freuten sich auf ihre Ferien.

Als sie dann in der Vorsaison in ihre Winterferien führen, ahnten sie schlimmes. Der Schneebericht war schlecht. Und tatsächlich: Wegen Schneemangels konnte Hotelier B. dann einige Anlässe, unter anderem eine Schlittenfahrt zu einem folkloristischen Abend mit Raclette-Party im Bergrestaurant nicht durchführen. Auch die Wintersporteinrichtungen konnten nicht benutzt werden. Zudem war das versprochene Zimmer bereits belegt. Das Ersatzzimmer roch stark nach Rauch, weshalb die Gäste auch dieses Zimmer wechseln mussten. Daraufhin beschwerten sich die Gäste bei der Ombudsfrau des Schweizer Hotelier-Vereins.

Die Reaktion

Als Reaktion erklärte Hotelier B. der Ombudsfrau auf ihre Anfrage hin, dass die Anzahlung vom Ehepaar H. zu spät

eingetroffen sei. Ausser ihnen hätten die betreffende Sonderskiwoche zudem keine weiteren Gäste gebucht. Deshalb sei es von ihm unterlassen worden, die Gäste über diesen Ausfall zu informieren. Weil man sich noch in der Vorsaison befand, sei auch das Nachbarhotel mit dem Hallenbad erst später eröffnet worden. Herr und Frau H. hätten aber nie nach dieser Sauna gefragt, die aus ökologischen Gründen ohnehin nur bei Bedarf geheizt werde.

Die Lösung

Hotelier B. gab aber zu, dass hier für seine Gäste mehrere unglückliche Umstände zusammengekommen seien. Er möchte die Gelegenheit ergreifen, Herrn und Frau H. nochmals als Gäste in seinem Hotel zu beherbergen. Mit



zwei Übernachtungen mit Frühstücksbuffet offerierte er ihnen ein Wochenende für zwei Personen im Hotel B. Dieses (Versöhnungs-)angebot nahm das Ehepaar S. gerne an.

*

Wer zu viel verspricht, sehe sich vor. Er muss sich irgendwann rechtfertigen. In einem solchen Fall muss der Hotelier seine Gäste informieren, auch wenn ihm in unserem Fall nur das Teilverschulden trifft, dass seine Sonderskiwoche mangels Schnee und Gästen nicht zustande kommt. Die Reaktion von Hotelier B. ist vorbildlich. Ohne sich auf Haarspaltereien einzulassen, entscheidet er für die Gastfreundschaft und zeigt sich spendabel. Nach dem Motto «Besser einen Stammgast mehr, als einen Händler mehr».

Urs Manz

100 Jahre Verband Christlicher Hotels

Erholung für Körper und Geist, damit die Seele lächeln kann

Der Verband Christlicher Hotels feierte am Dienstag im Hotel Bethanien in Davos sein 100-Jahr-Jubiläum. «Wir sind wahrscheinlich die älteste Hotelgruppe der Schweiz mit gegenwärtig 50 Häusern von der einfachen Pension bis zum 4-Stern-Hotel», erklärte Bethanien-Direktor Urs Bangerter.

FRANZ SPANNY

Am Anfang stand der Verband Christlicher Hospize. Zu diesem hatten sich 1895 die vorwiegend in Städten zu findenden «Hospize der Heimat» zusammengeschlossen, in denen damals Wanderburschen eine preiswerte Unterkunft fanden. Die Häuser gehörten kirchlichen oder sozialen Werken. Daran hat sich bis heute nichts geändert. Trägerschaft des Hotels Bethanien in Davos ist zum Beispiel das Diakoniewerk Bethanien in Zürich. Einen grossen Wandel hat dagegen die Einrichtung und das Angebot der Häuser durchgemacht. Aus dem ursprünglichen «Wanderburschen-Hospiz» wurden modern eingerichtete Stadt- und Ferienhotels, «in denen man Erholung für Körper und Geist findet, damit die Seele lächeln kann».

Gewiss unterscheiden sich die VCH-Hotels in manchem von der traditionellen Hotellerie, mit Sicherheit aber in einem nicht: «Die Qualität des Angebots in unseren Häusern ist sehr gut», erklärt Urs Bangerter, Direktor des Hotel Bethanien in Davos. Die durchschnittliche Bettenbelegung von 68 Prozent bei 365 Betten in den Hotel Bethanien («wir liegen damit in Davos im Spitzenfeld») untermauert diese Feststellung. Auch die Tatsache, dass es in Europa mehr als 200 dieser in christlichem Geist und Sinn geführten Häuser gibt, spricht für einen hohen Qualitätsstandard der VCH-Hotels, zu denen in der Schweiz mit dem «Randolins» in St. Moritz demnächst ein neues Mitglied stossen wird.

Hundert Gratifizierungen

Frei nach dem Motto «Nehmen füllt die Hände, schenken füllt das Herz», eröff-



Ruth und Urs Bangerter vom Hotel Bethanien als Gastgeber des 100-Jahr-Jubiläumfestes des Verbandes Christlicher Hotels (VCS). Foto: Franz Spany

nete Peter Salvisberg (Locarno-Orselina), Präsident der Schweizer VCH-Hotels, den Jubiläumsanlass. Alberto Amstutz, Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV), gratulierte mit einem grosszügigen Geburtstagsgeschenk. Geschenke aber auch an die Gäste: «Weil es auch heute noch notleidende Menschen gibt, die sich kaum Ferien leisten können, verschenken wir 100 Gratifizierungswochen im Wert von 80 000 Franken als Geburtstagsgeschenk im Gedenken an 100 Jahre VCH-Hotels», so Salvisberg. Je 25 Feriengutscheine wurden an die Heilsarmee, die Pro Senectute, das Weisse Kreuz und die Schweizerische Winterhilfe übergeben, um damit die «Gastlichkeit mit Herz» in eindrucksvoller Weise zu unterstreichen.

Urs Bangerter: «Die Ausrichtung dieses Jubiläumsanlasses des Verbandes Christlicher Hotels ist unser Geburtstagsgeschenk an den Verband Christlicher Hotels (VCH), weil auch das Bethanien in Davos in diesem Jahr sein 100-Jahre-Jubiläum feiern kann». Zwar gibt es das Hotel Bethanien in seiner heutigen Form erst seit 1987, aber bereits im Jahre 1895 wurde in Davos eine «Damen-Pension

Bethanien» eröffnet, «neu erbaut, sehr schön und bequem eingerichtet, mit elektrischer Beleuchtung und Dampfheizung quer durchs ganze Haus», wie es im Eröffnungsinserat hiess. Die Preise betrug damals 5 Franken bis 8.50 (inkl. Pension, Heizung, Beleuchtung, Kur- und Musiktaxe) «bei guter Küche, aufmerksamer Bedienung und besorgter Pflege». Aus der Damenpension wurde 1944 das Kurhaus Bethanien. Das baufällige geworden Haus musste vor zehn Jahren einem Hotelneubau der 3-Stern-Klasse weichen, dessen Angebot voll und ganz den heutigen Bedürfnissen des Ferienlandes entspricht.

Umweltfreundlichstes Ferienhotel

Das Hotel Bethanien («wir sind eines der modernsten Häuser in Davos») verfügt über 95 Betten in 64 Zimmern. Es werden wahlweise Frühstück oder Halbpension sowie diverse Diätformen gemäss ärztlicher Verordnung angeboten. Das Bethanien ist auch von Schweizer Krankenkassen als Kurhotel anerkannt und Mitglied des SHV. Von letzterem wurde es im vergangenen Jahr als umweltfreundlichstes Hotel der Schweiz in der Kategorie Ferienhotels ausgezeichnet.

«Tourismus Online»: Internet (Teil 2)

Die «Mutter aller Datennetze» ebnet den Weg

Bald wird der Tourist von seinem Sessel aus sein künftiges Hotel auch hören, sehen und buchen können – auf dem Bildschirm natürlich. Internet wird von Experten als «die Mutter aller Datennetze» bezeichnet. Die Hoteltketten «Flag International» und «Arctia» sind als Anbieter schon dabei. Und «Hyatt» hat sich als einer der ersten Hoteltketten angeschlossen.

MARIA PÜTZ WILLEMS

Internet entstand bereits vor 25 Jahren, als militärisches Netzwerk in den USA. Heute ist es das größte Netzwerk der Welt, dem fast 40 000 Einzelnetzwerke mit fast 40 Millionen Benutzer angeschlossen sind. Allein in Deutschland soll es 2,5 Millionen Internet-Nutzer geben. Für die Reisebranche wäre Internet offensichtlich der ideale, weil weltweit operierende Partner. Das Netz scheint so attraktiv, daß die meisten noch nicht angeschlossenen Computernetze, auch Data- und Compuserve, den Übergang zur «Mutter» planen. Bislang aber noch sind zirka 95 Prozent aller Anbieter im Internet amerikanisch.

«Tourismus Info Internet»

In Deutschland kümmert sich seit kurzem die «Tourismus Info Internet» (TII) um die Einweisung in Internet und DataX. Start Telematik in Worms, eine Tochtergesellschaft der Start Holding, hat diese bislang größte deutsche Tourismus-Plattform im Internet entwickelt. Sie sucht aus dem weltweiten Rechnernetz die abgespeicherten Infos in Sekun-

denschnelle heraus. Gleichzeitig bindet sie eigene Angebote in TII ein. Zweisprachig (deutsch und englisch) ausgelegt, soll sie so die internationale Marketingplattform für Hotels und Airlines, Reiseveranstalter und Fremdenverkehrsämter werden.

Präsent im TII sind derzeit mehr als 80 Anbieter, bis Ende 1995 erwartet man 200. Zu den ersten zählen die Luft-hansa mit ihrem europäischen Flugplan, Sachsen und die australische Hoteltette Flag International und die finnischen Arctia Hotels. Seit Februar werden außerdem 2500 Last Minute-Angebote von 19 Veranstaltern aufgebaut. Die Resonanz ist enorm, berichtet Telematik-Projektleiter Norbert Schröder. Im Dezember registrierte man im TII

20 000 Abrufe, im März waren es bereits 45 000.

Multimediales Hypertextsystem

TII baut außerdem auf einem multimedialen Hypertextsystem namens World Wide Web (WWW) auf. Es ermöglicht die Integration von Grafiken und Dialogelementen, aber auch das Einbinden von Animationen und Sounds. Der Benutzer kann künftig nicht nur Textinfos abrufen, sondern auch das gewünschte Hotel sehen und hören. Hyatt International Hotels haben sich als erste große Hotelgesellschaft in Internet einm Anbieter mit dem ähnlich klingenden Namen Travel Web angeschlossen. Bis Ende des Jahres sollen alle 16 US-Resorts und 103 US-Hyatts buchbar

sein; jedes Resort wird mit zehn Fotos illustriert sein.

Lange Übertragungszeiten

Um mit TII arbeiten zu können, benötigt der Benutzer einen Internet-Zugang, die Software und ein Modem. Einziger Nachteil bisher: Dadurch, daß man eine Kette von Computern «knacken» muß, um an die Infos heranzukommen, entstehen lange Übertragungszeiten. Der Nutzer zahlt eine monatliche Grundgebühr, die je nach Netzbetreiber zwischen 30 und 100 DM liegt. Hinzu kommen Summen, die sich nach dem Volumen der abgerufenen Daten (Fotos kosten mehr als nur Text) oder nach der Zeit richten. Anbieter wie Hotels, die ihre Darstellung zum Beispiel über TII entwickeln lassen, zahlen derzeit eine einmalige Gebühr, die sich nach Aufwand und Umfang der Darstellung richtet; Aktualisierungen werden extra berechnet.

Verdoppelung alle 8 Monate

Die Kosten-Nutzen-Rechnung für die Anbieter wie Hotelgesellschaften sieht umso besser aus, je mehr Benutzer mit den einzelnen Datennetzen verbunden sind. Marktstrategen sagen ein Riesengeschäft voraus: Denn weltweit seien erst fünf Prozent aller PCs an einen Informationsdienst angeschlossen. Internet-Experten beobachten heute bereits alle acht Monate eine Verdoppelung der Benutzer. Diesen Optimismus bremsen Kritiker, die in Fachmagazinen immer wieder darauf hinweisen, daß sich auf der Daten-Autobahn nur Technikbesessene tummeln, die mehr an Technik und weniger an Inhalten interessiert sind.

Der 1. Teil über «Tourismus Online» ist in der hotel + tourismus revue Nr. 16 vom 20. April unter dem Titel «DataX»: Interaktiv ins Hotelzimmer kommen» erschienen; ebenso einige Literaturhinweise.

«Compuserve» mit 2,5 Millionen Anwendern

«Compuserve», ursprünglich nur für den US-Markt konzipiert, zählt heute etwa 2,5 Millionen Anwender, darunter auch rund 100 000 Deutsche, Schweizer und Österreicher. Für die abgerufenen Auskünfte zählt jeder per Kreditkarte 8,95 US-Dollar im Monat plus Leitungsgebühren plus 4,80 Dollar für zusätzliche Dienste. Technische Voraussetzung ist: ein PC mit Modem, ein Telefonanschluß und die passende Software.

«Compuserve» bietet Nachrichten, Datenbanken, Wirtschaft & Finanzen, Sport, Spiel und Unterhaltung, aber eben auch sehr umfassende Infos für die Reiseplanung. Als Marketingplattform kommt Compuserve auch für Hoteltketten in Frage. Die Fahrpläne der Bundesbahn etwa kann man in deutscher und englischer Sprache abrufen, unter den Stichworten Sabre und

Worldspan Travelschopper die äquivalenten Infos aus den gleichnamigen Reservierungssystemen abrufen. Das Auswärtige Amt in Bonn gibt Reisehinweise für Krisenländer, aber es präsentiert sich auch einzelne Regionen selbst. So kann man beispielsweise schon zuhause auswählen, in welchem New Yorker Szene-Restaurant man nächsten Dienstag essen möchte: Der Restaurantführer «Zagat» macht's möglich.

Darüber hinaus kann sich der Benutzer sogar einzelne Destinationen beschreiben lassen und bereits regionale Nachrichten und Ereignisse seines Ferienziels abfragen. Und: Mit Compuserve kann man «reden». Wer selbst Insider-Tips zu einer Destination beisteuern will oder auch nur bestimmte Dinge kommentieren will, kann dies unter dem Stichwort «Reiseforum» tun. MAP

Berner Hotelprozess

Eins zu Null für J.-J. Gauer

Der Hoteliers-Streit, der die Stadt Bern seit Monaten beschäftigt, ging in der ersten Runde an Jean-Jacques Gauer vom Hotel Schweizerhof. 400 000 Franken plus Prozesskosten muss nun Hans Zurbrugg-Gauer übernehmen.

Gauers Schwager Hans Zurbrugg-Gauer forderte von ihm 3,2 Millionen Franken im Zusammenhang mit der Auflösung des alten Unternehmens, als Zurbrugg noch in der Schweizerhof-Gruppe eine Führungsposition hielt. Jetzt muss Zurbrugg selbst 400 000 Franken plus die Prozesskosten übernehmen. 400 000 Franken hat Gauer nämlich von Zurbrugg gegengedordert, und letzten Dezember Zurbrugg den Vorschlag gemacht, sich mit einem Vergleich in diesem Familien- und Firmenstreit zufriedenzugeben. Zurbrugg lehnte ab, und verlor nun im Handelsgericht des Kantons Bern vollumfänglich. Nun will er das Urteil weiterziehen.

Zurbruggs Z+G Hotels manage in Bern noch bis vor kurzem vier Hotels. Doch dann kam es rund um die Z+G-Mandate zu einem richtigen Stadtberner Carousell. Das City verlor sie an die Fassbind Gruppe, und auch das Belle Epoque-Mandat verlor sie an eine ex-Direktorin, Dora Tröhler. Diese hatte mit Zurbrugg eine arbeitsgerichtliche Auseinandersetzung, um Lohnforderungen durchzusetzen. Frau Tröhler ist kürzlich als Direktorin des Belle Epoque angestellt worden.

Gelieben ist das im Besitz der Coop stehende Savoy, wo Urs Heinegger Frau Tröhler ersetzt. Heinegger war Direktor des City, bis zur Übernahme durch Fassbind. Auch die Innere Enge gehört zu den Z+G Hotels. APK



Party - Vereinszelte

Damit Ihre Feste nicht ins Wasser fallen

- Alu-Baukastensystem
- im Nu auf- und abgebaut
- Spannweiten: 4, 6, 8, 10 m
- Anbaurasterlängen: 3 od. 5 m
- Leichtbau-Lagerhallen und Ausstellungshallen



metako

Gerüste + Leichtbauhallen
Metako AG Tel. 061 971 80 30
CH-4450 Sissach Fax 061 971 41 35

Wir verbessern...

...Lebensqualität...

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

...Betriebshygiene...

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

...Ihr Image!

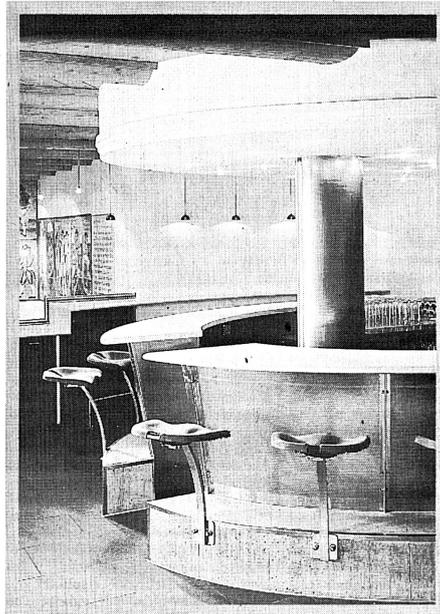
Beratungen und Dienstleistungen mit dichtem Servicenetz. Wir erfüllen die höchsten Qualitätsansprüche partnerschaftlich, umweltgerecht nach neuestem Wissensstand der Technik.



Rentokil

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

VISIONEN UND REALISATIONEN



Sie wissen, was Sie brauchen. Sie wissen auch, welcher Stil zu Ihrem Konzept passt. Und wir setzen unsere Stilkompetenz, unsere Kreativität und unser Können ein. Zum Beispiel bei alten Räumen, die neu belebt werden sollen. Wir perfektionieren beides: die Restauration und die Kreation - bis ins Detail.

Wir setzen Visionen um. Zum Beispiel im «Schibi-Keller» im Hotel Drei Könige, Entlebuch

KRÄNZLIN

RICHTIG EINRICHTEN

Kränzlin Unternehmungen

6300 Zug, Chollerstr. 32 6004 Luzern, Ledergasse 11
Telefon 042 - 42 40 50 Telefon 041-51 51 71
Telefax 042 - 41 55 44 Telefax 041-51 59 15

Für den Profi



Ihr Grossist hat's

HOWEG

PLANTEURS REUNIS
FOOD

Hero Russischer Salat Ds 8.65*
Seileressalat mittelfein Ds 10.50*

Jetzt anfordern:
GUIDE, Howeg/Planteurs
mit Aktualitäten für den
preiswerten Einkauf.

041 34 99 40

Carayon-La-Rose, 1993
Bordeaux, France 75 cl 8.70*
Thon hell Ds 8.95*
Olivenöl extra vergine II 8.95*



Rosato d. Toscana 93/94 50 cl 3.50*
Campari Bitter 23% 100 cl Aktuell
«Barroca» Kingsold 49% 70 cl Aktuell
«Baltimore» Kingsold 49% 70 cl Aktuell
Scotch Whisky 70 cl Aktuell

NON FOOD

Reinigungsprobleme?
sorma zeigt professionelle
Lösungen für innen
und aussen.

Verkauf von...
Reinigungsautomaten
Staub- und Wassertauger
Einscheibenmaschinen
Poliermaschinen
Kehrsaugmaschinen
Reinigungsgeräte
Reinigungsprodukte
Spezialmaschinen für Ex-Bereich

4710 BALSTHAL
TEL. 062 71 11 66

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

MAYONNAISE!
KETCHUP
SENF

Jetzt NEU IN
HÄNGEFLASCHEN!

leicht und sauber zu dosieren - ohne Verlust!

Bezugsquelle:
TRADIMO AG, 3800 INTERLAKEN
Tel. 036 22 22 40 / Fax 036 22 02 40

CAVE

Howeg Rapsöl Inländisch II 2.99*

Maggi Fleischbouillon 20 kg Box 349.-*
Maggi Fondor Flexpack Box 179.-*
Maggi Sauce Demi-glace 35 kg Ke 469.-*

Ice Tea Tetra - Elvis- 100 cl -69*
25 cl -39*
Ice Tea Tetra - Elvis- 100 cl 1.19*
Mattiella Tetra Orangensaft 100 cl -98*
Mattiella Tetra Orangennektar 100 cl -88*
Mattiella Tetra Grapefruit 100 cl 1.25*

Gastro Softline:
Toilettenpapier 2-lagig
250 Coupons, Sa à 80 RI Sa 25.90*

Kehrichtsäcke:
35 li, Ruck-Zuck Cl 39.-*
60 li, Ruck-Zuck Cl 39.70*
110 li, Ruck-Zuck Cl 33.-*

Chiraz French Dressing II 2.79*

Schwarze-«Braséo»-engl. Mischung Cl 3.95*
Pfefferminz Cl 3.95*
Hagebutten Cl 4.95*

Suchard Express Beutel 22.50*
Suchard Express Assurigin Classic Ds 12.95*
Portionen Beutel Cl 29.95*

Steinfel: Dish-Lav C kg 3.95*
Dish-Lav S kg 3.50*
Dish-Lav Fl Sinos kg 4.20*
Dish-Lav Brillant Ke 4.20*
Dish-Lav Britant S kg 4.20*
Dish-Lav TKS Ke 5.60*

Hobellfleisch kg 48.50*
Restaurationschinken kg 9.95*

Pasta del Pachrone: Anjelor Magrone: Hömli mittel Nudel 2.5 mm gestreut Nudel 4 mm gestreut Nudel 6 mm gestreut Spaghetti lang 1.8 mm Spaghetti kurz 1.8 mm Spätzli, Spiralen kg 2.45*

Spaghetti lang 1.8 mm kg 1.95*
Spaghetti kurz 1.8 mm kg 1.95*
Penne rigate kg 1.95*
Parmesan gerieben kg 13.90*

Kochbutter 1 kg 8.98*
Eingesottene Butter kg 10.90*
Kaffeerahm UHT Liter 5.45*

Bonjour la France!

Prince Philippe Burgunder Pinot Noir 1993 J.C. Boisset aus Nuits St. Georges ist verantwortlich für die Vinifikationen des Burgunders Prince Philippe. Der 1993er kann bereits getrunken werden und verfügt dennoch über gute Lager Eigenschaften.

Prince Philippe 1993 Bourgogne Pinot Noir 75 cl 9.70 8.70*



Angebote gültig bis 31. Mai 1995 exkl. 2.0% - 6.5% MIVST

HOWEG

PLANTEURS REUNIS
Lindstr. 2, Sissach
6031 Ebikon
Bestellservice:
Telefon 041 24 99 40
Fax 041 33 21 22

MIRUS

Software GmbH

Neben über 100 anderen Betrieben profitieren auch: das Sunstar Hotel in Wengen, das Hotel Crusch Alba in S-charl und das Monopol-Metropol in Andermatt von den unvorstellbaren Leistungen der MIRUS MITARBEITER MANAGEMENT SOFTWARE und erledigen damit alle administrativen Arbeiten, wie: Vertragswesen, Bewilligungsverfahren, Frei-, Ferien- und Freizeitkontrolle, Stundenkontrolle (elektronische Zeiterfassung), Lohnabrechnung, 13ter Monatslohn, Lohnausweise, Zeugnisse sowie sämtliche Abrechnungen (AHV, ALV, BVG, Quellensteuer etc.).

Informationen und detaillierte Unterlagen bei:

MIRUS Software GmbH
Am Postplatz - 7270 Davos Platz - Tel. 081 415 66 88 - Fax 081 415 66 78

HOTELZIMMER RADIO-TV

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

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

Ausführliche Unterlagen und individuelle Beratung:

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

SELECO - PHILIPS - GRUNDIG - BLAUPUNKT - NOKIA - SABA



Oldtimer Galerie Toffen

AUKTION

Sa. 29. April 95 ab 13.30
100 Klassische Fahrzeuge, Oldtimer,
WIR-Anteil nach Absprache.....
Cabrios & Repräsentations-Limousinen.



Rolls Royce Silver Cloud I + III beide ab MFK u.v.a.
sehr attraktive Limitpreise!!!
Oldtimer Galerie, Auktion HT 3125 Toffen/BE
Tel. 031 8196161 Fax 031 8193747

HOT-TELL

Details zur Integrierung der Méridien-Hotels in die Forte-Gruppe. Die Geschäftsführung der Méridien- und der Forte Grand Hotels soll zusammengelegt werden. Der Name Méridien Hotels bleibt unverändert stehen und soll sogar künftig für die First-Class-Hotels benutzt werden. Das heisst, rund 20 eigene Forte Grand Hotels werden in den nächsten Jahren in Méridien Hotels umbenannt. Hier geht Forte also viel weiter als Sheraton mit seiner Ciga-Luxury-Collection. **APK**

Savoy Group of Hotels and Restaurants. Die Londoner Hotelgruppe setzt ihr langfristig angelegtes Renovierungsprogramm 1995 weiter fort. So sind bei Claridge's im Nobelviertel Mayfair Umbauarbeiten für neue de Luxe Penthouse-Suiten im Gange. Im The Savoy am Londoner Strand werden die öffentlichen Bereiche renoviert. Im The Berkeley in Knightsbridge werden die Zimmer vergrössert. Die Savoy Gruppe setzt sich vom zunehmenden Standardisierungszwang innerhalb der Hotelgruppen klar ab. Die Geschichte, der Standort, die Küche, Originalität und natürlich der Service sollen eigenständig den Ausschlag geben. Standardisierung sei nicht Synonym für gute Hotelführung. **APK**

Indische Eisenbahn baut Hotelkette auf. Die staatliche Eisenbahngesellschaft will zum grössten Hotelbesitzer des Subkontinents werden. Auf bahneigenem Gelände will sie 100 neue Hotels errichten. Ein eigens für dieses Projekt gegründetes Tochterunternehmen soll mit seinen Hotels auch die Bewirtschaftung der Züge übernehmen. **tdt**

LESERBRIEFE

Hotel-Informations- und Buchungsanlage, Sihlbrugg
Hotel + tourismus revue Nr. 13 vom 13. März 1995, «Auswahl für spontane Käufe ungenügend»

Im Bericht über die neu unter dem Patronat Verkehrsverband Zürichsee und Umgebung (WZU) errichtete Informationsanlage wird ein Problemkreis angeschnitten, der mit der Anlage selbst nichts zu tun hat. Es wird kritisiert, dass nur Hotels auf der Anlage sind, die dem privaten Betreiber der Anlage (der Kartographischen Verlagsgesellschaft AG für Kommunikative Produkte und Systeme KVG in Glarus) eine Miete zahlen, meiner Meinung nach also keine «Trittbrettfahrer». Diese Forderung ist etwa so absurd, wie wenn man von einem Verleger einer Zeitung verlangen würde, er müsste auf einer Gastrosseite auch Restaurants aufzuführen, die kein Inserat zahlen. Der Verkehrsverband Zürichsee, der seine Einnahmen nur aus Mitgliederbeiträgen bezieht, kann keine Subventionen für Hotels übernehmen, die keine Mittel für Werbung einsetzen wollen oder können. Die Aufgabe von regionalen Verkehrsverbänden ist es, das regionale Tourismus- und Freizeitangebot bekannt zu machen und den Anbietern eine Informationsplattform zur Verfügung zu stellen. Das geschieht mit einem Hotel- und Restaurant-Führer, mit Ausflugs-Tips und eben dieser Hotel-Informations- und Buchungsanlage. Mit diesem Angebot erhält der Hotelier und Restaurateur ein Marketinginstrument, das ihm ein besseres Kosten-Nutzenverhältnis bietet, als wenn er ohne Vernetzung in einem Konzept, sein gesamtes Marketing allein machen müsste. Weitere Elemente werden in nächster Zeit realisiert werden. Auf einem Bildschirm kann vom Gast an der Anlage ein regionaler Veranstaltungskalender abgerufen werden, der mit dem Sekretariat des Verkehrsverbandes Online verbunden ist und deshalb ständig aktualisiert wird. Diese Dienstleistung kann der Hotelier auch bei sich an der Reception haben. Aber auch hier gilt: Er muss diese Dienstleistung kaufen und er braucht einen Bildschirm. Eines ist klar: Mit einem besseren Informationsangebot kann der Gast länger am Ort gehalten werden. Diese Zielsetzung ist Aufgabe des Verkehrsverbandes.

Hans Zollinger,
 Geschäftsführer Verkehrsverband
 Zürichsee und Umgebung

Im Artikel ging es der Redaktion darum, die Anlage als lückenhaft aus Sicht des Gastes darzustellen.

Österreich

«Unüberlegte staatliche Restriktionen»

Die Hotellerie in der Schweiz und Österreich sitzt im gleichen Boot: Harte Währungen, teure Angebote, gnadenloser Konkurrenzkampf und staatliche Restriktionen trüben die Aussichten auf ein erfreuliches Sommergeschäft. Die *Hotel + tourismus revue* sprach mit Hotelier Hansjörg Kröll, Obmann der Bundessektion Tourismus und Freizeitwirtschaft in der Wirtschaftskammer Österreich, über die akuten Probleme der Hotellerie.

Interview:
 HERIBERT PURTSCHER

Der Sommertourismus ist zum «Patienten» geworden, Experten doktern an Lösungen herum. Wie sehen Sie die Entwicklung?
 Die Ursache für die unerfreuliche Entwicklung lässt sich auf einen einfachen Nenner bringen: Unser Angebot ist (zu) teuer geworden. In unseren südlichen Nachbarländern sind die Währungen stärker abgestürzt, als die Preise nachgezogen wurden. Fernreisende finden sich im gleichen Preisbereich wie unser Urlaubsgesamt. Was für den Urlaub im Alpenraum schlechthin gilt, denn natürlich haben die Schweizer die gleichen Probleme wie wir.

Manche Kritiker werfen dem Tourismus, vor allem aber der Hotellerie jetzt Strukturchwäche und Unwilligkeit vor, sich den geänderten Rahmenbedingungen anzupassen.
 Die These von der blossen Strukturchwäche ist unhaltbar. Allein wegen der Abwertungen dürfte der Saldo der Reiseverkehreinnahmen 1995 um ein Drittel niedriger liegen als 1993. Man darf ja nicht vergessen, dass sich die Kaufkraft des Touristen durch eine Wechselkursänderung mit einem Schlag verändert, ohne dass ein einzelner Hotelbetrieb dagegen etwas unternehmen kann. Einen 30- bis 40prozentigen Aufwertungsbeitrag, wie er gegenüber einigen Schwachwährungs ländern in den letzten Jahren erfolgte, können die Betriebe keinesfalls durch Produktivitätssteigerungen wettmachen. Denn diese gehen ab einem bestimmten Grad der Rationalisierung auf Kosten der Qualität. Die Höhe der Nebenausgaben sind für Dienstleistungsbetriebe im Tourismus nicht beeinflussbar. Es ist klar, dass Österreich mit seinen hohen Lohnkosten, rigiden Arbeitszeitregelungen und vielfältigen Belastungen kein Billigreiseland sein kann. Wenn da zu noch Währungsdisparitäten kommen,



Hansjörg Kröll

Im Dezember 1994 wurde Hansjörg Kröll, eine der Leitfiguren im österreichischen Tourismus, zum neuen Obmann der Bundessektion Tourismus und Freizeitwirtschaft in der Wirtschaftskammer Österreich gewählt. Der leidenschaftliche Interessenvertreter wurde am 25. März 1934 in Mayrhofen geboren. 1977 übernahm er dort das seit 280 Jahren im Familienbesitz stehende Alpenhotel Kramerwirt. Neben der intensiven Aufbauarbeit im Betrieb setzte sich Kröll auch nachhaltig für die touristische Entwicklung des gesamten Zillertales ein.

1960 begann der Einsatz Krölls in der Interessenvertretung. 1985 wurde er zum Vorsteher des Fachverbandes Gastronomie, des grössten Fachverbandes in der Wirtschaftskammer Österreich gewählt. Mit der zusätzlichen Funktion als Bundessektionsobmann vertritt er sämtliche österreichische Tourismus- und Freizeitbetriebe im Rahmen der Landesvertretung der Wirtschaft. Wesentliche Eigenschaft der Wirtschaftskammer in Österreich ist ihr Bestand als Körperschaft öffentlichen Rechtes, obligatorische Mitgliedschaft, Interessenausgleich und Recht auf Begutachtung staatlicher Gesetzes- und Verordnungsentwürfe. **HP**

ist der Konkurrenzkampf mit Sicherheit nicht auf dem Preissektor zu gewinnen.

Aber auch sie treten für einen harten Schilling ein.
 Ja, natürlich, daran führt kein Weg vorbei. Dass der Schilling über sogar gegenüber der D-Mark härter und damit der Österreich-Urlaub auch für die Deutschen teurer wird, ist wirklich nicht einzusehen. Von Ausgleichsmassnahmen für diese Währungs Nachteile ist seit lan-

gem die Rede, passiert ist bis heute nichts.

Was ist also zu tun?

Die Sonderstellung des Tourismus, der die Hauptlast der Hartwährungspolitik trägt und dazu noch verschiedene steuerliche Sonderlasten zu tragen hat, rechtfertigen nach meiner Meinung ein umfassendes Entlastungspaket für die Tourismuswirtschaft, vorab für die Hotellerie. Dieses haben wir jetzt am Tourismus Forum in Mayrhofen im Zillertal (Tirol) präsentiert.

Welche Schwerpunkte hat dieses Förderungsprogramm?

Als Ausgleich fordern wir eine Anpassung der Steuerlast auf Getränke auf EU-Niveau, sowohl bei den Verbrauchssteuern als auch bei der Umsatzsteuer. Ausserdem wollen wir die Abschaffung der wettbewerbsverzerrend wirkenden Getränkesteuer, die es ja nur in Österreich gibt (siehe Grafik). Weitere Forderungen betreffen die Erlassung einer praxisnahen «Pauschalierungsverordnung» für kleine Gastronomie- und Hotelbetriebe zur Kostensenkung und Bürokratieentlastung, die Förderung der Zufuhr von Eigenkapital durch Haftungsübernahmen durch Bund und Länder, die Ausgabe einer zinsgestützten Tourismus anleihe zur Senkung der Fremdkapitalkosten, die Schaffung flexiblerer Arbeitszeitmodelle, die Sicherung einer ausreichenden Zahl ausländischer Arbeitskräfte für die

Saisonbeschäftigung sowie nicht zuletzt endlich eine, möglichst europaweite, verbesserte Ferienstaffelung.

Ganz im Vordergrund steht aber sicher auch die Wiederherstellung der vollen Absetzbarkeit der Bewirtungssellen von Geschäftessen?

Diese unüberlegte Massnahme des inzwischen zurückgetretenen Finanzministers hat einen grossen Wirbel ausgelöst. Ich rechne fest damit, dass hier das letzte Wort noch nicht gesprochen ist. Vor allem Spitzenrestaurants, ein wichtiges Aushängeschild unserer Wirtschaft, wären schwer getroffen. Viele dieser Betriebe, bei denen bis zu 80 Prozent des Umsatzes auf Geschäftsessen entfallen, haben grosse Investitionen getätigt, und sehen sich nun von einem Tag auf den anderen um die Früchte ihrer Arbeit geprellt (Reduzierung der steuerlichen Absetzbarkeit von Geschäftsessen auf die Hälfte, (Anm.d.Red.). Ebenso wie wir hat auch die Österreichische Hoteliervereinigung (ÖHV) in dieser Frage schärfstens protestiert. Es ist zu befürchten, dass durch einen solchen Schritt auf mittlere Sicht zahlreiche wertvolle Arbeitsplätze in der Gastronomie vernichtet werden. Es ist einfach unverständlich, dass man wegen eines erwarteten Steuerertrages von höchstens 150 bis 200 Millionen Schilling (20 bis 25 Millionen Franken) die heimische Spitzengastronomie in schwere Bedrängnis bringt und Schäden riskiert, die um vieles grösser sind.

Steuerbelastungen bei Bier und Wein im Gaststättenwesen 1994

	Österreich	Frankreich	BRD	Italien	Schweiz
Biersteuer	4,3 %	0,6 %	2,8 %	6,0 %	2,7 % ^{*)}
Alkoholabgabe	—	—	—	—	—
Getränkesteuer	6,8 %	—	—	—	—
Mehrwertsteuer	16,7 %	—	13,0 %	8,3 %	—
Umsatzsteuer	—	15,7 %	—	—	2,8 % ^{**)}
Insgesamt	27,8 %	16,3 %	15,8 %	14,3 %	5,5 %
Weinsteuer	—	0,2 %	—	—	—
Getränkesteuer	6,9 %	—	—	—	—
Mehrwertsteuer	16,7 %	—	13,0 %	8,3 %	—
Umsatzsteuer	—	15,7 %	—	—	2,8 % ^{**)*)}
Insgesamt	23,6 %	15,9 %	13,0 %	8,3 %	2,8 %

^{*)} 2,2 % Biersteuer + 0,5 % Zollzuschlag. ^{**)} Diese Belastung des Gastronomie Durchschnittspreises ergibt sich auf Grund eines Umsatzsteuersatzes von 8,2 % auf der Produzentenstufe. ^{**)*)} Diese Belastung des Gastronomie Durchschnittspreises ergibt sich auf Grund eines Umsatzsteuersatzes von 8,4 % auf der Grosshandelsstufe.

Getränkesteuern gibt es nur in Österreich: Bier ist beispielsweise in Österreich mit 27,8 Prozent Steuer belastet, in Deutschland mit 14,3 und in der Schweiz mit 5,5. Bei Wein lautet das Verhältnis (Zahlen aus 1994): Österreich 23,6 Prozent, Deutschland 13 und die Schweiz 2,8.

MEINE MEINUNG

Hotellerie: Raus aus dem Schweizer Franken



Könnte man sich früher als «reicher Schweizer» über die günstigen Preise in den Nachbarländern freuen, wenn man dort in den Ferien weilte, packt einem heute das schiere Kauf. Einerseits graut man ein, was die Nähe der Einkaufstaschen halten, andererseits entschwindet die eigene Währung, der Franken, in eine Art wirtschaftliches Nirwana. Und man fragt sich insgeheim, wie das weitergehen soll.

Volkswirtschaftlich werden sich in der Schweiz bald «ostblock»-ähnliche Dinge abspielen, wenn sich der Schweizer Franken weiter von der eigenen Wirtschaft in ein Finanzparadies abhebt. Im Tessin gilt heute die Lira als Parallelwährung, trotz ihrer Abwertung. Die Schweizer Grenzregionen ziehen immer mehr die Währungen ihrer Nachbarn ins tägliche Wirtschaftsleben mit ein. Was das für die Schweizer Wirtschaft und die politische Unabhängigkeit von der EU zur Folge hat, darf man sich kaum ausdenken. Ostblockwährungen

existierten bekanntlich zuletzt nur noch in den Köpfen der Nomenklatura, die Leute dachten in DM und Dollar, ob in Moskau oder Warschau. Luganesi denken auch schon halbwegs in Lira.

Der Schweizer wird durch die Ablösung des Frankens von der Wirtschaft immer mehr gezwungen, in DM, Franc und Lira zu denken. Er wird, als Hotelier zum Beispiel, bald selbständig aus Frankreich in Francs importieren und seinen Kunden die Rechnung in DM stellen, was ja kürzlich am Swiss Travel Mart explizit gefordert wurde. Alle werden um Schweizer Franken vorbei Geschäfte machen, um zu überleben. Wie früher um den Rubel vorbei gewirtschaftet wurde! Die Alternative wird heissen: Entweder überlebt die Schweizer (Tourismus-)Wirtschaft oder der Franken, aber nicht beide!

Und viele der EU-Gegner werden sich vornehmen wie die Kommunisten in den Tagen vor dem Mauerfall: Sie hängen einem Gespinnst nach, das sie politische Schweizer Unabhängigkeit nennen, während jetzt schon italienische Möbel in Lugano in Lira zu kaufen sind. Der Schweizer Franken, Symbol der Stärke,

wird zum Spielzeug einiger Grossbanker, Finanzhüte, internationaler Anleger, der Schweizer Nationalbankwährungshüter und EU-Gegner, derweil der Normalschweizer sein Geld in Fremdwährung verdienen müssen. Ein formeller Beitritt zur EU wird dann überflüssig, die Protektions-Mauern werden mit der Zeit von selber fallen.

Dieses Szenario mag etwas übertrieben sein, aber ein purer Finanzfranken manövriert sich als nationales Zahlungsmittel aus dem Markt. Den Franken «retten», respektive runterbringen könnten höchstens noch Martin Ebner und die Bankgesellschaft, die mit ihrem Streit das Vertrauen in den Finanzplatz Schweiz untergraben...

Was hält den Hotelier theoretisch, abgesehen vom L-GAV, davon ab, seine Angestellten aus den EU-Ländern in EU-Währungen zu bezahlen? Im Tessin läuft dieser Tage eine arbeitsrechtliche Kontroverse über eine Schweizer Firma, die ihre Grenzgänger nicht mehr in Franken, sondern in Lire zu Januar-Kursen entlohnen möchte. Was heisst denn heute schon Fremdwährung? Jeder kann in der Schweiz ein DM-Konto eröffnen, und

ob die Rechnung nun in DM oder Francs ausgestellt wird, wenn man die Kreditkarte zückt, spielt im Zahlungsverkehr kaum noch eine Rolle. Die Visa gilt sowohl in Konstanz als auch in Como.

Die Hotellerie kann, da standortgebunden, ihre Fabrikation nicht «ennet den Rhein» verlegen. Sie ist damit gegenüber anderen Schweizer Wirtschaftszweigen diskriminiert, die genau dies praktizieren. Was hält sie also davon ab, physisch zwar im Land zu bleiben, aber vermehrt auf Fremdwährungen umzustellen? Das hohe Lohnniveau, wird man antworten. Doch auch das darf bald sinken, wenn ja das Fleisch wiederum zur Hälfte des CH-Preises eingekauft werden kann, die Mieten fallen und der direktimportierte Toyota weniger kostet, ohne dass viel an Kaufkraft verloren geht?

Hand aufs Herz: Was liegt dem Hotelier näher? Sein hartes Fränkli, mit dem er verhungert, oder sein Hotel, mit dem er sein Leben verdient? Der Franken gleicht bald einem Goldklumpen, der dem Verdurstenden in der Wüste schliesslich nicht weiterhilft. **Alexander P. Künzle**

Achtung:

**steigende
Belegungszahlen...**

...können ganz konkret etwas mit dem Standard Ihrer Gästezimmer zu tun haben. Mit diga werden Sie eine Rechnung aufmachen, die echt aufgeht. Unsere Fachberater stehen in 6 diga-Engros-möbelzentren zu Ihrer Verfügung.



8854 **Galggenen/SZ** 4614 **Hägendorf/Olten** 9532 **Rickenbach/Wil.** 8032 **Emmen/Luzern** 1701 **Fribourg/Nord** 8600 **Dübendorf/Zürich**
Tel. 055/66 11 11 Tel. 062/46 26 41 Tel. 073/23 64 77 Tel. 041/55 10 80 Tel. 037/26 80 80 Tel. 01/822 22 26



BON 89/CLA
ensenden an
diga, Info-Service, 8854 Galggenen

Schicken Sie mir bitte **gratis**
 den 16seit. Gästezimmer-Prospekt
 den 84seit. Gastmöbel-Katalog
 den 32seitigen Bettwarenprospekt

Name _____
 Strasse _____
 PLZ/Ort _____

Zwei interessante
und wertvolle
Abwechslungen
für Ihre Gäste!



BREWMATIC Filterkaffeemaschinen

Modell 100 MCD mit Thermos 25 l/Std. für Selbstbedienung / Frühstückskaffee

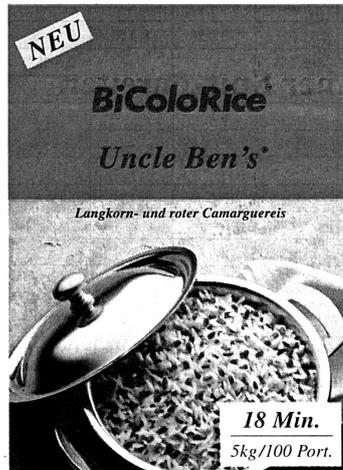
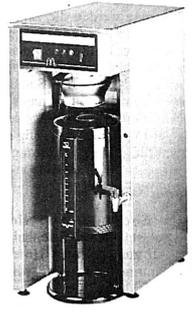
Andere Modelle 18 bis 120 l/Std. Handfüllung oder Wasseranschluss, Warmhalteplatten, Heisswasser

BRAS-Eistee-Dispenser mit Rührwerk oder Pumpe, 10 oder 2 x 10 l, über 2000 Maschinen in der Schweiz

BRAS-Cocktail & Sorbet-Dispenser für Frozen Drinks

Detaillierte Unterlagen erhalten Sie bei:

DISCOWA AG, Zürichstrasse 38, 8306 Brütisellen
Telefon 01 833 44 54 - Telefax 01 833 26 07



TriColoRice und BiColoRice von Uncle Ben's sind zwei ausgesuchte, neue Kompositionen aus erstklassigem Reis, mit denen Sie Ihre Gäste noch besser verwöhnen können.

Ein weiterer Vorteil ist, dass Uncle Ben's TriColoRice und BiColoRice portionweise der Packung entnommen werden können, da die erstklassigen Mischungen in Ihrer Zusammensetzung konstant bleiben.

Beide Mischungen sind schnell zubereitet und erlauben Ihnen noch mehr Abwechslung in Ihrem Menüplan. Der Camargue- bzw. Wildreis ist auf die Kochzeit des Langkorreises abgestimmt. Uncle Ben's TriColoRice und BiColoRice passen hervorragend zu Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichten und sind in nur 18 Minuten servierbereit. Sie eignen sich auch bestens zur Zubereitung im Steamer und Mikrowellengerät.

Uncle Ben's TriColoRice und BiColoRice gelingen immer, setzen Ihren kreativen Ideen keine Grenzen und bieten Ihren Gästen eine interessante und wertvolle Abwechslung.



Tattoo im Trend

Orangina verlost 500 Promo-Sets* mit Rubbel-Tattoos und 50 Crash-Uhren und fünfmal eine Reise nach Paris.

ORANGINA®

Aber nur an die schnellsten und trendigsten Gastgeber und Gastgeberinnen.

Schnell und trendig: Coupon ausfüllen, einsenden und Tattoos verschenken. Mit der Zeit gehen: Crash-Uhr fragen. Ausfliegen: Eine Reise nach Paris gewinnen.

Ja, Sie lesen richtig. Ich möchte an das Verlosung mit und ich will das Gratis-Promo-Set!

Name: _____ Vorname: _____
 Restaurant/Betrieb: _____
 Strasse/Nr.: _____
 PLZ/Ort: _____

* Inhalt: 200 Rubbeltattoos und 4 Plakate. Nur solange Vorrat.

Copyright © 1995, Orangina S.A., 1000 Genéve, Schweiz. Alle Rechte vorbehalten. 43 10 Rheinfallstrasse

Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit SGH
8039 Zürich, Postfach, Gartenstrasse 25

Einladung zur 28. ordentlichen Generalversammlung
Montag, 15. Mai 1995, 11.15 Uhr, im Hotel Savoy Baur en Ville, Paradeplatz, Zürich.

- Traktanden:
1. Ansprache des Präsidenten
 2. Jahresbericht 1994
 3. Jahresrechnung 1994
 4. Bericht der Kontrollstelle
 5. Beschlussfassung über
 - 5.1 Abnahme der Gewinn- und Verlustrechnung 1994 und der Bilanz per 31. Dezember 1994
 - 5.2 Verwendung des Jahresergebnisses 1994
 - 5.3 Entlastung der Verwaltung
 6. Wahl
 - 6.1 Wahl der Verwaltung (Amtsperiode 1995-1999)
 - 6.2 Wahl der Kontrollstelle
 7. Verschiedenes
- Bilanz, Gewinn- und Verlustrechnung, der Bericht der Kontrollstelle sowie der Jahresbericht für das Jahr 1994 liegen am Sitz der Gesellschaft den Mitgliedern zur Einsichtnahme auf.

Zürich, 27. April 1995

Namens der Verwaltung der SGH
 Der Präsident: Christian Schmid
 Der Direktor: Hans-Peter Stücheli

PRO & KONTRA

Soll die Servicelehre drei Jahre dauern?

Nach bis Ende Mai läuft die Vernehmlassung zu den neuen Ausbildungsvorschriften für Servicefachangestellte. Das BIGA erwartet von den Fachverbänden Stellungnahmen zum Entwurf der Schweiz. Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe (SFG), der weiterhin eine Lehrdauer von zwei Jahren für Servicefachangestellte vorsieht. Die Vereinigung Eidg. dipl. Maitres d'hôtel (ASMD) plädiert für eine Erhöhung auf drei Jahre.



Bruno-Thomas Eltschinger, Präsident ASMD

Trotz grosser Probleme auf dem Arbeitsmarkt sehen gerade junge Leute im «Servieren» keine Zukunft. Dass der Beratung, Betreuung und Bedienung von Gästen gleichviel Bedeutung zukommt, wie der Zubereitung von Speisen durch den Koch, ist bei Fachleuten wie Gästen unbestritten. Die zweijährige Lehre ist eine krasse Diskriminierung. Benachteiligung und Unterbewertung gegenüber Koch und Gastronomiefachassistenten. Eine zweijährige Lehre im Service gilt in unseren Nachbarländern, insbesondere in Deutschland, als «Gehilfen-Ausbildung». Damit sind Schweizer Kellner in der EU nicht anerkannt und diskriminiert. Wenn die Kantone in naher Zukunft dazu übergehen werden, Lehrabschlussprüfungen mit dreijähriger Dauer als Fähigkeitsausweis anzuerkennen, sind die Kellner gegenüber den Köchen stark benachteiligt. Weil im Service ausgebildete Fachleute mehrheitlich

weiblich sind, werden die Frauen gegenüber Männern jetzt auch in dieser Grundausbildung benachteiligt. Fazit der ASMD: Sozialkompetenz und Selbstkompetenz sind nur mit Erfahrung und Übung zu erreichen. Die vorgesehenen Schlüsselqualifikationen sind unvollständig, weil wesentliche Teile fehlen. Selbstsicherer Umgang mit Gästen muss wachsen können. Zudem verlangt er fundiertes Grundwissen sowie Bestätigung und Reflektion. Diese Ziele können in zwei Jahren nicht erreicht werden. Die Folgen davon sind Unsicherheit und Überforderung der Jugendlichen. Wir teilen die Meinung des BIGA, dass die Überarbeitung der Ausbildungsvorschriften ein wichtiger Schritt in Richtung Qualität und Imageverbesserung sein könnte. Der Entwurf der SFG ist vielleicht gut gemeint, geht aber gerade an diesen Ansprüchen weitgehend vorbei. Die Kellnerlehre muss künftig drei Jahre dauern und umfassend resp. ganzheitlich ausbilden. Sie darf weder Frauen als Mehrheit in diesem Beruf, noch europaweit vom Markt ausgrenzen. Der Service hat Anrecht auf den gleichen Standard und die gleich wertvolle Ausbildung wie die Küche. Damit die Gäste vom guten Geist und der Kompetenz im Service mehr spüren, braucht es die beste Grundausbildung die möglich ist. Dazu müssen allerdings auch Inhalte und Perspektiven vorhanden sein.



Thomas Schmidhauser, Direktor SFG

Das neue Service-Reglement fordert in seinem wesentlichsten Punkt als Zweck der Beruflehre die Vermittlung von Schlüsselqualifikationen. Was heisst das konkret? Es muss allen an der Berufsbildung beteiligten Ausbildnern – Lehrmeistern, Berufsschullehrern, Allgemeinbildungslernern und Einführungskurs-Instruktoren – gelingen, in der Zeit der Ausbildung beim Lehrling Freude am Lernen entstehen zu lassen. Weibliche und männliche Lehrlinge müssen sich in einem Arbeitsteam wohlfühlen, und sie müssen lernen, Konflikte und Probleme einer Lösung zuzuführen. Sie müssen Wesentliches von Unwesentlichem unterscheiden. Eigeninitiative, Kreativität, Zuverlässigkeit und Leistungsbereitschaft sollen gefördert werden. Vor allem aber sollen die Lehrlinge Freude am Beruf des Servicefachangestellten und Freude am Arbeitsleben finden.

Die Inhalte der Lehre sind dabei lediglich Mittel zur Erreichung dieser Ziele. Die Richt- und Informationsziele des Service-Reglements zur betrieblichen Serviceausbildung, zu Servicetechnik, Getränkekunde, Betriebskunde, Verkaufskunde, Gästebetreuung im Betrieb geben Hinweise zum Weg, den Lehrmeister und Lehrling während der Lehre zu beschreiten haben. Eingehende Untersuchungen dieser Inhalte ergeben, dass sie optimal inner zwei Jahren bearbeitet werden können. Die Forderung nach einem zusätzlichen Lehrjahr der Servicelehre kann also nur als rein willkürlich (warum nicht gleich vier Jahre?) bezeichnet werden. Die Gefahr besteht nämlich, dass, wenn es in der Service-Berufslehre inner zwei Jahren nicht gelingt, die Freude an und den Stolz auf diesen Beruf zu wecken, das geforderte dritte Lehrjahr zu einem langweiligen, inhaltlich belanglosen Arbeitsjahr mit Lehrlingslohn wird. Im übrigen zeigt die stark steigende Tendenz zu den zweijährigen gastgewerblichen Berufen, dass die vielfach geäußerte Behauptung, zweijährige Lehren seien bei den Jungen und Eltern nicht populär, völlig aus der Luft gegriffen ist. Nicht quantitativ müssen wir die Servicelehre verändern, sondern qualitativ. Servicefachangestellte werden nur dann den Beruf erlernen, wenn sie den Serviceberuf zu lieben beginnen.

Mövenpick «Palavriom» – Gastro-Ereignis 1994

Die Mövenpick-Gruppe setzt rund 1,3 Milliarden Franken um, wovon ein Grossteil auf die Gastronomie und Restauration entfällt. Am Dienstag erklärte die MP-Führungsspitze in Glattpburg vor den Medien, dass in der Schweiz die Mövenpick-Restaurants im Berichtsjahr 1994 trotz schwierigem Konsum eine Verbesserung der Rentabilität erreicht hätten. Als Meilenstein im schweizerischen Mövenpick-Gastrogesehen wurde die «Palavriom»-Eröffnung gepriesen. Doch das Palavriom-Konzept hat nicht gleich auf Anhieb Cash gebracht, das Budget bleibt vorläufig noch unterschritten. Der Gastro-Bereich Schweiz von Mövenpick ist im ersten Quartal 1995 offenbar wieder aus der Gewinnzone gerutscht. International wurden 1994 fünf Marché Restaurants eröffnet. Mit «Marchélinos» wird eine Art kleines Brüderchen zum Marché-Konzept lanciert: Eines steht in Niederurnen an der Autobahn, das andere in Ottawa... Weitere Marchés, Marchélinos und Ice-Boutiquen werden in Windsor bei London 1996 aufgehen. Dort hat Mövenpick einen Gastro-Exklusivvertrag mit Lego unterzeichnet. Logo drängt von den Klötzchen ins Freizeitparkgeschäft vor. Interessant für die Gastronomiebranche ist die sogenannte «Franchisefähigkeit», die die Mövenpick-Führung dem Marché-Konzept attestiert: Israelische Partner wollen erstmals an Israels Autobahnen Marché-Restaurants im Franchiseverfahren betreiben. Falls dies klappt, steht der beliebigen internationalen Multiplizierung dieser Essform nichts mehr im Wege. Schliesslich laufen auch die McDonalds- oder Pizza Hut-Läden auf Franchisebasis, was massgeblich zu ihrem Wachstum beigetragen hat. **APK**

Elektronische Zeiterfassung

L-GAV ist «stempelkartentauglich»

Der Mitte 1992 eingeführte L-GAV im Gastgewerbe sieht unter anderem vor, dass der Arbeitgeber Arbeitspläne und Arbeitszeitkontrollen einführt. Immer mehr Software-Anbieter wollen am lukrativen Markt der Zeiterfassungs-Programme partizipieren. Viele Hoteliers sind jedoch zurückhaltend – für die meisten Klein- und Mittelbetriebe lohnt sich eine kostspielige Software-Lösung zur Zeit nicht.

STEPHAN WEHRLE

Freie oder flexible Arbeitszeitgestaltung, sind in der Gastronomie als Folge des vor drei Jahren in Kraft getretenen Gesamtarbeitsvertrages zur Aktualität geworden. So sieht der laufende L-GAV im Artikel 82 unter anderem vor, dass der Arbeitgeber über die geleistete Arbeitszeit und das Überstundenguthaben Buch führen muss. Gleichzeitig ist der Patron verpflichtet, seinen Mitarbeitern mindestens zwei Wochen im voraus, für wenigstens zwei Wochen Arbeitspläne zur Verfügung zu stellen. Die vermeintliche neue Flexibilität im Gastgewerbe hat zahlreiche Hard- und Software-Unternehmer in der Schweiz auf den Plan gerufen, das riesige Potential der Gastronomie anzupfeilen. Mit Kontrolluhren, Zeiterfassungsgeräten sollte der in dieser Beziehung unterentwickelten Branche Möglichkeiten zur optimalen Personaleinsatzplanung angeboten werden.

Ernüchternde Bilanz

Rund drei Jahre nach der Einführung des L-GAV sieht die Bilanz in Sachen elektronischer Zeiterfassung in der Hotellerie ernüchternd aus: Nach Schätzungen der *hotel+tourismus revue* verfügen weniger als 10 Prozent aller Betriebe über ein kostspieliges Zeiterfassungssystem, das über EDV abgerechnet werden kann. Die Gründe für die bisher fehlende Akzeptanz in der Branche: So sieht die Ge-

setzgebung zwar eine Arbeitszeitkontrolle vor, verweist aber darauf, dass die von den Berufsverbänden geschaffenen Einheitsformulare durchaus genügen. Für kleine und mittlere Unternehmen (KMU) macht eine Investition in Sachen elektronischer Erfassung einerseits finanziell, andererseits aus arbeitstechnischer Sicht in der Regel nur wenig Sinn.

Investitionen: 30 000 Franken

So belaufen sich die Investitionskosten für die Software und die notwendigen Erfassungsgeräte auf durchschnittlich 30 000 Franken, eine Summe, die von mehreren Grossbetrieben bestätigt wurde. Als Hauptproblem gilt jedoch die Tatsache, dass die wichtigste Voraussetzung für die elektronische Arbeitszeiterfassung im KMU-Bereich nicht gegeben ist: die freie oder flexible gestaltbare Arbeitszeit. So sind die meisten Mitarbeiter innerhalb eines fixen Schichtensystems eingeteilt, während lediglich eine Minderheit von der theoretischen Flexibilität profitieren kann und beispielsweise Mitarbeiter des Kaderns von der Zeiterfassung befreit sind. Ein weiteres Hindernis im elektronischen Zeiterfassungsbereich ist die nach wie vor beschränkte Kompatibilität mit Personalkostensteuerungen. Nicht zuletzt aus diesem Grund verfügen auch die meisten Grossbetriebe nach wie vor über steinzeitliche Arbeitspläne. Im Interlakener Nobellhotel Victoria Jungfrau wurden nicht weniger als vier Systeme geprüft, jedoch ohne befriedigendes Ergebnis. Im Fünf-Stern-Haus wird die Zeiterfassung deshalb nach wie vor manuell auf einer A-3-formatigen Liste eingetragen, die von den jeweiligen Abteilungsleitern visioniert werden muss. Als gute Investition bezeichnet die Personalverantwortliche *Andrea Krummenacher* jedoch die Einführung eines elektronischen Bades für das Personalrestaurant, der gleichzeitig die Zutrittsberechtigung regelt. Obschon das System mit einer Zeiterfassungs-Software hätte verbunden werden können, wurde laut Krummenacher aus technischen Gründen davon abgesehen. Dass der Einsatz eines

elektronischen Systems in Grossbetrieben durchaus Sinn macht, ist man im Berner Bellevue Palace überzeugt. Bis vor rund einem Jahr wurde die Arbeitszeit mit einer Stempelkarte geregelt, welche mit der Anwesenheitsliste des Abteilungsleiters verglichen wurde. Nach eingehender Prüfung entschloss sich Personalführer *Werner Jaggi* zu einem modularen Erfassungssystem, das sich vor allem in Verwaltungsbetrieben seit einigen Jahren bewährt hat. Die von der in Sursee domizilierte Firma Zeit AG entwickelte Software Präsento erlaubt es Jaggi, die Gleitarbeitszeit der Mitarbeiter laufend abzurufen und so den Saldo der einzelnen Mitarbeiter jederzeit griffbereit zu haben. In einer übersichtlichen Zeitabrechnung können die Werte der einzelnen Woche wie Soll- oder Ist-Zeit, die jeweiligen Abweichungen und die Berechnungen der Ansprüche für Ruhe-, Frei- oder Feiertage saldiert werden. Aufgrund der weitgehend flexiblen Arbeitszeitgestaltung hat sich die Investition laut Jaggi für diesen Betrieb gelohnt.

Personalkosten erfassen

Dies nicht zuletzt deshalb, weil mit dem Zeiterfassungssystem die effektiven Personalkosten erfasst werden können. So kann beispielsweise der Küchenchef durch optimale Personaleinsatzplanung und einem Synchronisieren der Präsenzzeit mit dem Arbeitsanfall unnötige Personalkosten vermeiden. Vorzüge, die auch vom System Gastroflex in Wallisellen oder der in Näfels domizilierten Zeitler AG angepriesen werden. Trotz zahlreicher Anbietern steckt die Hotellerie in Sachen elektronischer Zeiterfassung noch in den Kinderschuhen. Um den gesetzlichen Ansprüchen zu genügen, haben etliche Betriebe auf das als veraltet bezeichnete Stempelkartensystem umgerüstet. *Freni Gallmann*, Personalchefin im Zürcher Hotel Schweizerhof, bestätigt stellvertretend für zahlreiche Hotels ihre positiven Erfahrungen: Weshalb Elektronik, wenn sich die Stempelkarte als optimales Kontrollinstrument herausgestellt hat?

Gastro-Trends in Deutschland

Bürgerliche Küche ist noch immer Spitzenreiter

«Pure Lebensfreude» ist bei immer mehr jungen Menschen der Hauptgrund dafür, ein Restaurant zu besuchen. Das ergab eine repräsentative Umfrage der GfK Marktforschung, Nürnberg, bei 2500 Männern und Frauen in Deutschland.

GEORG UBENAUF, FRANKFURT

39 Prozent nannten als Grund für den Restaurant-Besuch «das Essen zu zweit», 58 Prozent der Befragten, vornehmlich ältere, dagegen betonten, sie besuchten ein Restaurant bevorzugt «zu besonderen Anlässen wie Geburtstagen und Jubiläen». Bei den 16- bis 29-jährigen liegt Fast Food eindeutig vorn: über 70 Prozent von ihnen besuchen Schnell- und Hamburger-Restaurants. Bei den 50- bis 69-jährigen sind dies nur 24 Prozent. Deutlich erkennbar ist dabei die Bewegung zur Erlebnisgastronomie. Für manche Restaurantbesucher ist nach den Ermittlungen des Hamburger Freizeitforschers *Opaschowski* «das Ambiente sogar wichtiger als die Qualität der Speisen». Die GfK-Umfrage ergab eindeutig, dass für den Verzehr von Speisen und Getränken in Gaststätten zwischen 2,6 und 2,8 Prozent des frei verfügbaren Einkommens ausgegeben werden – bei Durchschnittsverdienern waren dies DM 158... bei Gutverdienenden dagegen bereits DM 242... Spürbar sei nach wie vor die «neue Bescheidenheit», beklagte der Präsident des Hotel- und Gaststättenverbandes HOGA in Hessen, *Reinhard Schreck*. «Hochpreisige Gerichte sind zur Zeit schwer zu verkaufen, selbst kleinere Preiserhöhungen problematisch durchzusetzen».

Pizzeria an zweiter Stelle

Neben der «Erlebnisgastronomie» werde Regionalität vom Gast honoriert, zumal auch bei den Konsumenten die Verwendung heimischer Produkte als Beitrag zur Erhaltung der eigenen Kulturland-

schafft positiv bewertet werde. In Deutschland nimmt das «gutbürgerliche Gasthaus» mit über 65 Beliebtheitsprozenten noch immer den ersten Rang ein, gefolgt von der Pizzeria mit über 55 Beliebtheitsprozenten. Danach erst kommt die Hotelgastronomie (46%) und dann bereits Fast-Food mit etwa 44 Prozent. Die «gute Qualität des Essens» ist bei den ältesten (79%) der Hauptbeweggrund, ein Restaurant aufzusuchen. Sauberkeit im Restaurant steht auf Rang zwei: 72 Prozent, günstigster Preis wurde von 42 Prozent der Befragten als Hauptgrund genannt.

Hauslieferung konkurrenziert

«Ethnic Food» in den «als exotisch empfundenen ausländischen Restaurants» habe deutliche Erfolge vor allem bei jüngeren Menschen erzielt, heisst es in einer Analyse der GfK-Umfrage. Der durch diese Entwicklung verursachte Wandel biete «der Gastronomie Chancen – neue Konzepte sind gefragt, wer stehenbleibt, wird abgehängt». Die «sehr grosses Potential» sieht die deutsche Gastronomie in den 49 Prozent der Befragten, die nur «etwa alle zwei Monate» (13%) und «seltener als alle zwei Monate» (36%) überhaupt ein Restaurant aufsuchen. Sie müssten mit Fantasie umworben werden. Familienfreundlichkeit und kindgerechtes Ambiente, könnten neue Gastronomie-Kunden gewinnen, denn: «Kinder sind unsere Gäste von morgen». Auf der anderen Seite macht die zunehmende Attraktivität von «home delivery» der herkömmlichen Gastronomie zusätzlich Konkurrenz. Schreck ermahnte die Gastronomen, sich «mit neuen, innovativen Angeboten gegenüber dem Verbraucher ständig interessant zu machen». Zugleich verlangte er von der Politik «Luft zum Atmen». Das Gastgewerbe erwarte «keine Subventionen», benötige jedoch «eine grundsätzliche Revision der Steuer-, Abgaben- und Gebührenbelastung». Wenigstens in diesem Punkt scheint Übereinstimmung zu Schweizer Verhältnissen zu herrschen.

Wir haben das Original!
Neu: farbige Lichter

Milmlichter direkt ab Rolle 12 Volt.
Die problemlosen Gartenlichter 0,6 Watt.
Für Bäume, Sträucher, Garteneinfassungen usw.

Kein Ausfall mehrerer Lämpchen möglich!
0,25 000 Std. Brenndauer.
Über Jahre geringster Serviceaufwand

Für Konturen an Häusern
ca. Fr. 18.– im Materialaufwand.
Auch einfache Selbstmontage möglich

E. Ledermann
Schulweg 1, 5033 Buchs
Telefon 064 24 84 21, Telefax 064 22 93 59

Die billigsten Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure im Vergleich zu Migros und Coop bei DENNER!

Preisvergleich vom 12.4.95 in Zürich

JUVINA
mit Kohlensäure
6 x 1.5 l PET

4.80
Superpreis



Preisvergleich

Denner	Juvina	6 x 1.5 l	Fr. 4.80
Migros	Aven	1.5 l	Fr. -.85
Coop	Eptinger	1.5 l	Fr. -.95

Umgerechnet auf 6 x 1.5 l

Denner		6 x 1.5 l	Fr. 4.80
Migros		6 x 1.5 l	Fr. 5.10
Coop		6 x 1.5 l	Fr. 5.70

CHIARELLA
mit Kohlensäure
6 x 1.5 l PET

4.80
Superpreis



Preisvergleich

Denner	Chiarella	6 x 1.5 l	Fr. 4.80
Migros	Aproz	1.5 l	Fr. 1.—
Coop	Aqui	1.5 l	Fr. 1.40

Umgerechnet auf 6 x 1.5 l

Denner		6 x 1.5 l	Fr. 4.80
Migros		6 x 1.5 l	Fr. 6.—
Coop		6 x 1.5 l	Fr. 8.40

VALSER
mit Kohlensäure
6 x 1.5 l PET

7.50
Superpreis



Preisvergleich

Denner	Valsler	6 x 1.5 l	Fr. 7.50
Coop	Valsler	1.5 l	Fr. 1.40

Umgerechnet auf 6 x 1.5 l

Denner		6 x 1.5 l	Fr. 7.50
Coop		6 x 1.5 l	Fr. 8.40

SAN PELLEGRINO
mit Kohlensäure
6 x 1.5 l PET

7.80
Superpreis



Preisvergleich

Denner	San Pellegrino	6 x 1.5 l	Fr. 7.80
Coop	San Pellegrino	1.5 l	Fr. 1.45

Umgerechnet auf 6 x 1.5 l

Denner		6 x 1.5 l	Fr. 7.80
Coop		6 x 1.5 l	Fr. 8.70

HENNIEZ
mit Kohlensäure
6 x 1.5 l PET

6.90
Superpreis



ARKINA
ohne Kohlensäure
6 x 1.5 l PET

6.90
Superpreis



EVIAN
ohne Kohlensäure
6 x 1.5 l PET

7.50
Superpreis



CONTREX
ohne Kohlensäure
6 x 1.5 l PET

7.50
Superpreis



ROCCHETTA
ohne Kohlensäure
6 x 1.5 l PET

4.80
Superpreis



CHIARELLA
ohne Kohlensäure
6 x 1.5 l PET

4.80
Superpreis



Preisvergleich

Denner	Rocchetta	6 x 1.5 l	Fr. 4.80
Migros	Aven	1.5 l	Fr. -.85
Coop	Eptinger	1.5 l	Fr. -.95

Umgerechnet auf 6 x 1.5 l

Denner		6 x 1.5 l	Fr. 4.80
Migros		6 x 1.5 l	Fr. 5.10
Coop		6 x 1.5 l	Fr. 5.70

Preisvergleich

Denner	Chiarella	6 x 1.5 l	Fr. 4.80
Migros	Aproz	1.5 l	Fr. 1.—
Coop	Vittel	1.5 l	Fr. 1.40

Umgerechnet auf 6 x 1.5 l

Denner		6 x 1.5 l	Fr. 4.80
Migros		6 x 1.5 l	Fr. 6.—
Coop		6 x 1.5 l	Fr. 8.40

Preisvergleich

Denner	Evian	6 x 1.5 l	Fr. 7.50
Coop	Evian	1.5 l	Fr. 1.45

Umgerechnet auf 6 x 1.5 l

Denner		6 x 1.5 l	Fr. 7.50
Coop		6 x 1.5 l	Fr. 8.70



Zum halben Preis!

100'000 Sixpack
Fonte Serena
Mineralwasser mit Kohlensäure
6 x 1.5 l PET



Probierpreis!

1 Sixpack
pro Kunde

2.40
statt 4.80

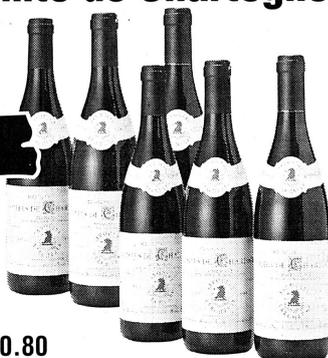
Jetzt zugreifen!

Bourgogne Comte de Chartogne
1992/93

Französischer Rotwein

6 x 7 dl

Multipack!



29.80
statt 40.80

Die Artikel sind auch bei den selbständigen DENNER Satelliten Detaillisten erhältlich!
Gültig ab: Di-17/25.4.1995

Wir sind immer billig!

DENNER
SUPERDISCOUNT

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

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

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

Gesamtleitung / Direction: Werner Friedrich.

Redaktion / Rédaction:

Chefredaktor / Rédacteur en chef: Andreas Netze (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), Parité française: Miroslaw Halaba (MH), Jean-Paul Fährdrich (JPF), Laurent Missbauer (LM).

Sekretariat / Secrétariat:

Rita Teutsch, Regina Frech.

Layout / Mise en page:

Franziska Lichthi, Gilbert Perrot, Beat Schultheiss.

Korrektor / Correcteur:

Bernhard Zwahlen.

Korrespondenten / Correspondants:

Schweiz / Suisse: Iso Ambühl (IA), Basel; Alexandre Bochaty (AB), Sion; Rolf Bühler (RB), Zürich; German Escher (GER), Brig; Klaus Höhle (KH), Genf; René Jelmi (RJ), Neuchâtel; Jean-Charles Kollros (JK), Territet; Eliane Meyer (EM), Zürich; Franz Spenny (FS), Chur; Ueli Staub (US), Zürich; José Seydoux (JS), Fribourg; Cronique Tanerg (VT), Genève; Pierre Thomas (PT), Lausanne.

Ausland / Etranger: Barcelona: Ulrike Wiebrecht (UW); Frankfurt: Georg Uebauer (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 Wälderin (WU); Tokyo: Georges Baumgartner (GBR); Wien: Dr. Heribert Purtscher (HP).

SHV - SSH - SSA:

Stefan Senn (SSE), Stefan Züger (SZ).

Offizielles Organ für / Organe officiel de:

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

Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition: Peter Schibler.

Marketing:

Nicole Zelnicsek.

Abonnements / Abonnements:

Gérard Porta.

Inserate / Annonces:

Franziska Husy, Dominik Chammarin, Pascale Zaugg.

Geschäftsanzeigen / Publicité:

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

Belichtung / Reproduction:

Fischer Druck AG, Münsingen.

Druck / Impression:

Druckzentrum Bern, Bern.

Verkaufspreis / Prix de vente:

Einzelnummer Fr. 3.70* 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.

Kurhaus Hotel Zürichberg

«Top of Zurich», auch ohne Alkohol

Fünf Monate nach der Wiederöffnung des umgebauten Hotels Zürichberg, Flaggschiff unter den 41 Gastrobetrieben des Zürcher Frauenvereins, konnten nun auch der ovale und bemerkenswerte Neubau mit 30 Zimmern sowie ein Parkhaus ihre Pforten öffnen.

UELI STAUB

«Leben auf dem Zürichberg» heisst das gastfreundliche Konzept oben auf 628 m.ü.M.; der nahe Wald, die intakte Natur und die herrliche Aussicht auf Stadt, See und Berge erleichtern seine Verwirklichung. Angesprochen als Hotelgäste werden neben Erholungssuchenden und Geschäftsreisenden auch Seminargäste; die fünf Veranstaltungsräume für 6 bis 100 Personen, darunter der nostalgische Kursaal, sind bereits stark frequentiert. Den Neubau wollte man zuerst direkt an das 95 Jahre alte, früher von aller Welt «Kurhaus» genannte Hotel anbauen, was die Denkmalpflege deshalb verweigerte, weil dadurch der erwähnte Kursaal hätte

Hotel Zürichberg in Kürze

- 4-Stern-Hotel
- 15 Einzel-, 8 Grandlit- und 44 Doppelzimmer, 10 Nichtraucher- und 2 Behindertenzimmer.
- Preise: Einzel Fr. 180.-, Grandlit Fr. 170.- und Doppel Fr. 200.-, Frühstücksbüffet Fr. 19.-
- Auf Anfrage Faxanschluss und eigene Telefonnummer.
- Investitionssumme: 28 Millionen Franken für den Umbau, davon fallen ca. 9 Millionen auf den Neubau.

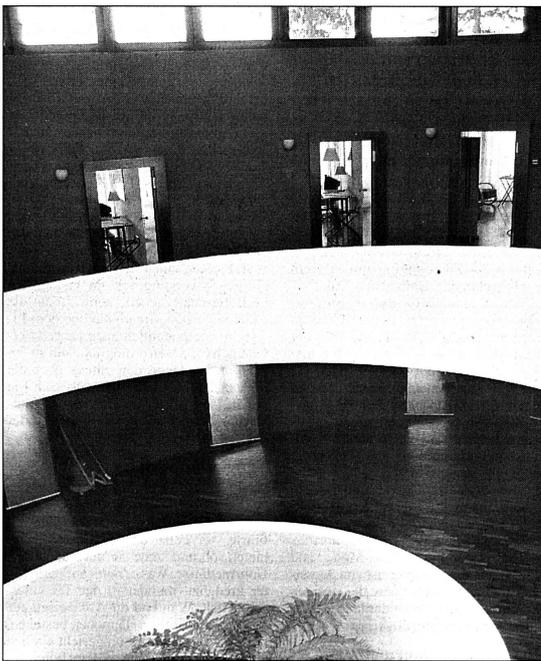
geopfert werden müssen. So entschied man sich für einen separaten Bau im Park, der nur durch einen unterirdischen Korridor mit dem ursprünglichen Hotel verbunden ist.

Kein Raum auf gleicher Höhe

Direkt unter dem Neubau befindet sich nun auch ein dreigeschossiges, unterirdisches Parkhaus. Seine spiralförmige Rampe bewog Architektin Marianne Burkhalter (Bro Burkhalter und Sumi) zur thematischen Weiterführung im neuen Hotelteil, der in mancher Hinsicht seinesgleichen sucht. Von aussen einem ovalen Pavillon gleichend, birgt er im Innern die Fortsetzung dieser Spirale, die sich als breiter Gehweg um einen Innenhof windet und auf der man in sanftem Anstieg zu den Zimmern gelangt. Fazit: keiner der grossflächigen Räume liegt gleich hoch, und die logischerweise horizontalen Türschwelle können, weil sie links höher sind, zu Stolpersteinen werden!

Eröffnung ohne Direktor

Neue Wege wurden auch bei der Einrichtung beschritten. Alle Möbel sind bewegbar, können an den vom Gast bevorzugten Ort gerückt werden. Ein kleiner, drehbarer Turm dient für Spiegel, Safe und Minibar. Auch die Badezimmer verfügen über Fenster. Wie im Pavillon, wird auch im Backsteinhaus auf jede Art von überflüssigem Pomp verzichtet, sieht man von der naturbezogenen Farbgebung ab. Diese Nüchternheit erinnert bisweilen an den versteckten Charme einer Jugendherberge, doch Aussicht und Natur verschönern wieder. Das Hotel Zürichberg verfügt über zwei (natürlich alkoholfreie) Restaurants – das «Kiebitz» und die Gourmet-Bar Kolibri; im «Kolibri» wird, entgegen dem gängigen ZFV-Konzept, der Gast am Tisch be-



Der spiralförmige Bau von Architektin Marianne Burkhalter hat zur Folge, dass die Zimmer auf unterschiedlicher Höhe liegen. Foto: Ueli Staub

dient. Zwei Wochen vor der Eröffnung des Neubaus nahm Felix W. Hauser, seit einem Jahr Hoteldirektor, den Hut: Verschiedene, nicht nur private Gründe,

heisst es, seien massgebend gewesen. Interimistisch übernimmt die bisherige Sales- und Marketingfrau Brida Carigiet das Steuer.

Terrassen- und Gartenstühle

Kunststoff erhält Konkurrenz

Die bekanntesten – meist weissen – Kunststoffstühle erfreuen sich immer noch grosser Beliebtheit in den Gärten und auf den Terrassen der Hotellerie. Verfeinerte Verarbeitungstechniken geben jedoch vermehrt auch empfindlicheren Materialien die nötige Wetterfestigkeit.

DOROTHEA RICHNER

Die weissen oder farbigen Kunststoffstühle sind auf den Terrassen der Hotellerie und Gastronomie nach wie vor die Nummer eins. Sie sind preisgünstig, von einer bestimmten Preiskategorie an stabil, lichtecht und mit einer Lebensdauer von zwei bis vier Jahren doch recht langlebig. Die Entsorgung der alten Kunststoffstühle ist jedoch nach wie vor ein Problem. Zudem machen andere Materialien wie Eisen, Holz und Alu dem Kunststoff langsam Konkurrenz. Sofern sie kein PVC enthalten und aus Polypropylen oder Polyäthylen bestehen sind Kunststoffstühle nach Aussage von Marcel Odermatt, Leiter der Öko-Qualitätssicherung beim WWF Schweiz, durchaus vertretbar. Ein Problem allerdings bietet nach wie vor die Entsorgung. Zwar wären die Stühle recycelbar: Aus vier alten Stühlen könnte ein Neuer hergestellt werden. Doch gibt es in der Schweiz kaum offizielle Sammelstellen für gebrauchte Kunststoffprodukte. Zwar nimmt Möbel Pfister die alten Stühle zurück. Dies jedoch gegen Entgelt und nur in Verbindung mit einer Neulieferung. Christian Akermann, Beauftragter für Umweltschutz bei Möbel Pfister, begründet diese Massnahme mit den hohen Recycling-Gebühren. Die Entsorgung von Kunststoffprodukten ist um ein Vielfaches teurer als deren Rohstoffpreis. Daher ist der Anteil der zurückkommenen Gebrauchtware sehr gering. Odermatt rät, vor der Entsorgung von alten Kunststoffstühlen die Abfallberatungsstelle der Gemeinde oder des Kantons anzufahren.

Neues Verfahren für Eisenstühle Ökologisch noch sinnvoller sind Gartenstühle aus Eisen. Auch hier wurden dank

technischer Entwicklungen auf dem Gebiet der Wetterfestigkeit und somit der Dauerhaftigkeit Fortschritte erzielt. Wichtig ist dabei vor allem die Aufhebung der Trennung von Plastifizierung und Eisenkern. Früher war der Eisenkern trotz Plastifizierung verletzbar, da der Kunststoffbelag leicht aufgerissen werden konnte. Durch einfließendes Regenwasser sind die Stühle gerostet und der Plastikbezug wurde gesprengt.

Heute werden die Stühle mit einem speziellen Verfahren einbrennlackiert, wodurch sich der Farbstoff direkt mit dem Metall verbindet. Die Gefahr einer Verletzung der Schutzschicht ist somit aufgehoben. Wichtig ist allerdings nach Odermatt, dass diese sogenannte Pulverbeschichtung nicht Lösungsmittelhaltig ist. Nach René Ferrari, Zuständiger für Marketing und Verkauf bei der Firma Zullinger AG in Volketswil, können Kratzer mit einem Retouchierstift auf einfache Weise ausgebessert werden. Zwar ist die Herstellung aufwendiger und der Preis höher als beim herkömmlichen Verfahren. Ein Stuhl aus Eisen kostet nach Angaben der Möbel Pfister Interior Service AG, Spezialistin für Einrichtungskonzepte im Objektbereich, ohne Berücksichtigung der mengenmässigen Rabattstufen mindestens 100 Franken, ein Kunststoffstuhl dagegen mindestens 25 Franken. Doch zählt sich nach Ferrari der Preis dank der erhöhten Dauerhaftigkeit aus. Eine Alternative zum Verfahren der Pulverbeschichtung bietet verzinkter Stahl.



Alu-Stühle werden bei öffentlichen Bauten vermehrt bevorzugt. Foto: zvz

Dank seiner Dauerhaftigkeit ist auch er ökologisch sinnvoll. Möglich sind auch Kombinationen von verzinktem Stahl und beispielsweise Eschenholz.

Eiche statt Mahogany

Für unüberdachte Terrassen eignen sich auch Stühle aus Holz. Damit sie den verschiedenen Witterungsbedingungen standhalten ist es jedoch nach Patrick Brunner, Einkäufer bei Möbel Pfister in Suhr, unerlässlich, sie mit einer speziellen Druckimprägnierung zu behandeln. Mit diesem Verfahren soll Lacksprünge vorgebeugt werden. Holzstühle sind zudem pflegeintensiver als beispielsweise Kunststoffstühle: Laut Ferrari müssen sie alle ein bis zwei Jahre neu lasiert und alle fünf bis sechs Jahre neu angeschliffen werden – ein Arbeitsaufwand, der für einen Hoteliere wohl zu gross ist. Zudem ist es unerlässlich, sie im Winter vor Kälte und Nässe zu schützen.

Geeignet wären insbesondere Tropenhölzer wie Teakholz oder Mahogany. Sie zeichnen sich durch hohe Wetterfestigkeit aus. Nach Aussage von Akermann verzichtet Möbel Pfister jedoch seit fünf Jahren auf den Einkauf von Tropenhölzern. Die Verwendung dieser Hölzer ist ökologisch höchst fragwürdig. In zwei bis drei Jahren soll ein auf internationaler Ebene ausgearbeitetes Label Auskunft darüber geben, ob ein Holz – sei es ein Tropenholz oder ein anderes – aus nachweisbar nachhaltiger Nutzung stammt oder nicht. Bis dahin empfehlen sowohl Akermann als auch Odermatt die Verwendung von einheimischen Hölzern wie Esche oder Eiche. Auch sie zeichnen sich durch Dauerhaftigkeit aus und sind daher aus ökologischer Sicht zu empfehlen. Ein Holzstuhl ist nach Angaben von Möbel Pfister ab 130 Franken erhältlich.

Aluminium im Trend

«In» in dieser Saison sind Stühle aus Aluminium. Sie sind leicht, wetterbeständig, rostfrei und stapelbar. Es sind diejenigen Stühle, die nach Ferrari am wenigsten Pflege brauchen. Ihre Lebensdauer beträgt rund 10 Jahre. Allerdings ist die Herstellung mit grossem Energieaufwand und hoher Umweltbelastung verbunden. Die Kosten liegen bei mindestens 125 Franken.

MIXED-PICKLES

Entlassung im Zürcher Wirtverband.

Der Zürcher Wirtverband hat sich «im gegenseitigen Einvernehmen» von seinem langjährigen Geschäftsführer Claudius Mehr getrennt. Der 46jährige Mehr, der für die Ausbildung der angehenden Wirte verantwortlich war, wird sein Büro bereits im Verlauf dieser Woche räumen. Das Ausscheiden des Geschäftsführers wurde in einer Pressemitteilung mit einer strategischen Neuausrichtung, dem Projekt «Wirtverband 2000», begründet. Aufgrund der ersten Resultate der Projektarbeit sei man zum Schluss gekommen, dass «ein neuer Kopf her muss», erklärte Verbandpräsident Oskar Bachmann gegenüber dem Tages Anzeiger.

Kongresshaus mit weniger Gastronomie-Umsatz.

Dass beim Essen und Trinken gespart wird, spürte 1994 auch das Kongresshaus in Zürich. Es musste einen Rückgang der Gastronomieumsätze im Saalgeschäft von 6.2 auf 5.5 Millionen Franken in Kauf nehmen. Zum Resultat beigetragen haben aber auch drei fehlende Grossanlässe, die nur alle zwei Jahre stattfinden. Das laufende Jahr hat nach den Feststellungen von Kongresshaus-Direktor Norbert Bolliger «sehr verhalten» angefangen. Die Umsätze der Restaurants seien stark schwankend und auf einem noch unbefriedigenden Niveau.

Umwelttagung für Gastronomie.

Die Vereinigung «Umweltbewusste Gastronomie», Arlesheim, und der SV-Service, Zürich treten gemeinsam als Veranstalter der zweiten Umwelttagung für die Gastronomie auf, die am 7. Juni 1995 in Basel stattfindet. In Workshops sollen neue Perspektiven und mögliche Massnahmen zu vermehrt umweltgerechter Betriebsführung erarbeitet werden. Daneben halten bekannte Persönlichkeiten aus Gastronomie und Hotellerie Referate zu den Themen «Unsere Gäste und die Umwelt», «Stand der Ökologie in der Gastronomie», und «Ökologie und Ökonomie in der Gastronomie».

Tagungsprogramm und Anmeldung bei: Vereinigung Umweltbewusste Gastronomie, Telefon 061 701 38 30 oder SV-Service, Paul Kaelin, Telefon 01 385 53 72, Fax 01 385 52 10.

Hongkong

Designer-Paradies für verwöhnte Yuppies

Die Chinesen verfallen dem Lifestyle: Im Restaurant Felix in Hongkongs renoviertem und erweitertem Hotel Peninsula dominiert Philippe Starck das Design, und Alessi-Teller präsentieren mittelmässiges Essen. Letzteres steht nicht im Vordergrund; Hongkongs High Society ist süchtig nach Trend-Lokalen.

MARIA PÜTZ-WILLEMS

Kurz bevor der Lift im 28. Stock stoppt, wechselt das Licht vom neutralen Weiß ins orangefarbene Halbdüster. Das Entrée-ins Restaurant Felix, das neueste Highlight des renovierten und erweiterten Hotels Peninsula in Hongkong, ist vom ersten Moment an avantgardistisch inszeniert. Man liebt es oder haßt es: «Felix», so benannt nach dessen langjährigem Schweizer General Manager Felix Bieger, wird seit seiner Eröffnung bewundert und zerredet. Im 28. Stock, mit grandiosem Blick über die Hongkong-Skyline, sitzt die chinesische High Society nicht in Plüsch und Barock, sondern im gestylten Philippe Starck-Ambiente. Man sitzt auf Stühlen, deren Überzüge die Schwarz-Weiß-Porträts von Starck-Freunden aus Mode und Show-Biz zeigen, man speist von Alessi-Tellern, deren Struktur jene der riesigen Aluminium-Wand hinter der langen Alabaster-Bar widerspiegelt.

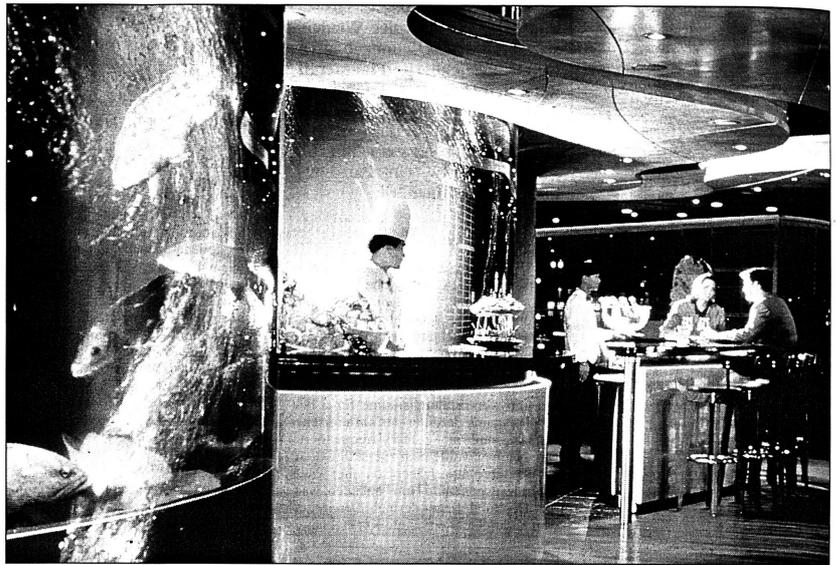
Lifestyle statt Gourmettanz

Der Blick von der Alabasterbar zurück auf den Eingang bleibt hängen an zwei spiralförmig gedrehten «Tüten». In beiden befinden sich rechts und links oben eine Bar (für American Drinks, Champagner und Meeresfrüchte), links unten die Discothek, rechts unten die Weinbar. Zu lange Laufwege fürs Personal, monieren

die einen. Einfach schick, finden die anderen. Philippe Starcks Auftritt ist jedenfalls stark, selbst im atemlosen Hongkong, wo sich die kulinarischen Superlative fast wöchentlich jagen. Wo gibt's den ersten frischen Spargel, wer besorgt den frischesten Edelfisch? Solche Fragen sind banal, gemessen an der Diskussion, die um Felix entbrannt ist. Das Felix ist jeden Abend voll. «Gutes Publikum» trifft Hongkongs Yuppier-High Society hier, «mittelmässiges Essen» bescheinigen kritische Hongkonger Köche-Kollegen den multinationalen Tellerkünstin des 32jährigen Hawaiianers David Abela. Während die einen nur das Konzept als billigen Marketingtrick im knallharten F&B-Geschäft sehen, schwärmen die anderen von der Kreativität und dem Lifestyle, der es endlich auch jungen verwöhnten Chinesen ermöglicht, «in style» zu dinieren, ohne den Eltern über die Füße zu laufen. Die finden sich nach wie vor zu Live-Musik im etablierten Gourmet-Restaurant «Gaddi's» Etagen tiefer ein.

Neugierige Yuppies

David Abela macht im Zweier-Gespräch denn auch keinen Hehl daraus, daß er, der zuvor Roy's Restaurant auf Hawaii führte, im Felix einzig Entertainmet bieten soll und keine sterneverdächtigen Gourmettänze. Was er denn auf dem Teller kredenzt, mündet in der Tat unterschiedlich. Während die Vorspeisen aus feinsten asiatischen Häppchen bestehen, tummelt sich beim Hauptgericht einfach zuviel «Pacific Rim» auf dem Teller. Jedoch, das Restaurant ist neu, die Yuppies sind neugierig - und darauf kommt es an. Peter C. Borer, nach Peninsula-Altmeister Felix Bieger neuer Schweizer General Manager und Schwager von Emanuel Berger vom Hotel Victoria Jungfrau Interlaken), ist jedenfalls stolz auf das Designer-Kind. Vielleicht auch, weil



Das Fischbassin als Designer-Prunkstück des Speiselokals: Die Chinesen strömen in Scharen ins Restaurant Yü im Regent Hotel Hongkong.

Foto: zvg

man damit weniger über das Restaurant Yü im Regent Hotel gegenüber spricht.

«Forelle blau» in Hongkong

Das Yü ist nämlich schon weltweit bekannt, weil nicht weniger, aber anders spektakulär: In das Restaurant führen überdimensionale Fischbassins hinter gebürstete Plexiglasscheiben hinein. Darin schwimmen die buntesten und schönsten Fische - zarter Hinweis darauf, daß das Thema dieses Restaurants Seafood ist.

Die 6000 Liter-Tanks hinter dem Plexiglas sind Spezialanfertigungen nach Sicherheitsvorschriften des US-Verteidigungsministeriums und werden von einer hochsensiblen Computeranlage in der Küche gesteuert. Die 22 Edelfische und Meeresfrüchte darin stammen aus allen Weltmeeren, die auf zwei Grad runtergekühlt, aber lebend eingeflogen werden. Das Yü ist so das einzige Hongkonger Restaurant, das «Forelle blau» anbietet. Die Austern, die an der Bar vor den Tanks ser-

virt werden, kommen aus Australien, USA, und Großbritannien. Im hinteren Restaurantteil werden die Schalentiere offen in einem großen Bouillontopf zubereitet. Die 88 Restaurantplätze sind pro Abend mindestens eineinhalb mal belegt. Jeder Fisch ist auf einer Speisekarte abgebildet und erklärt. Immer mehr Chinesen lassen sich bei jedem Besuch den verschlungenen Fisch vom Kellner quämen... Der trägt übrigens Fisch: auf Karwate. Einstechteuch und auf Armbanduhr.

Hongkong Food Festival 1995

Europa erobert die chinesische Küche

Jahrelang verweigerten die chinesischen Köche den Blick in den Westen; heute lassen sie die europäische Küche zunehmend in ihre Gerichte einfließen. Parallel zu dieser «Nouvelle Chinese cuisine», ist in Hongkong eine Rückbesinnung auf das typenreine Restaurant zu beobachten. Trends, die das Hongkong Food Festival widerspiegelt.

MARIA PÜTZ-WILLEMS

Braucht Hongkong ein Food-Festival? Für den Europäer wohl kaum, denn 6000 Restaurants und die ganze Küchenkultur Asiens machen aus der Sechs-Millionen-Metropole zwölf Monate im Jahr ein Gourmet-Paradies. So wie goldglänzende Wolkenkratzer an dreieckige, verrottete Wohnsilos stoßen, findet man quirligbunte Straßenmärkte neben perfekten gestylten Restaurants. Wer mit dem gläsernen Lift an den beiden neuen Times

Square-Hochhäusern auf Hongkong Island die Fassade emporgleitet, schaut gebannt auf diesen Widerspruch zu seinen Füßen. Zum Aufatmen kommt er nicht: In den oberen vier, marmorglitzernden Etagen von Times Square findet er erneut ausschließlich Restaurants...

Leben um zu essen

Das Hongkong Food Festival, das gerade zum fünften Mal stattfand, wurde für die Einheimischen und nicht für die Touristen initiiert, und deshalb ist es so erfolgreich. Gleich den Franzosen leben die Kantonesen nach dem Motto «leben, um zu essen» - nicht umgekehrt. Restaurants, deren Gästekreis zu 70% aus Chinesen besteht, haben es geschafft. Der Chinese isst generell gern, er läßt seine Geschäftspartner täglich zum EB-Entertainmet und er liebt es selbst, alles zu probieren, erläutert Jürg Blaser, gebürtiger Berner, seit 28 Jahren in Hongkong zuhause und heute Executive Chef im Regent Hotel. In den Regent-Restaurants liegt der durchschnittliche Pro-Kopf-Umsatz bei 200 DM! Leicht zahlt der Chinese auch weitere 200 DM für 700 Gramm feinsten Edelfisches wie dem Garupa; einzige Bedingung: Bis zur Zubereitung muß er noch im Becken geschwommen sein...

Trotzdem werden fast alle Fische und Meeresfrüchte heute selbst ins Frische-Paradies Hongkong importiert. Vergangenes Jahr hatte es in Aberdeen, Hongkongs größtem Fischerdorf, zwölf Hepatitis-Fälle gegeben, nachdem manche Händler ihre Fische in verseuchtem Hafenstätt in reinem Leitungswasser gehortet hatten.

Europäische Experimente

Was sich letztlich auf dem Teller präsentiert, ist eine äußerst kunstvolle Mischung aus frischen Produkten und den richtigen (und richtig dosierten) Gewürzen, die regionale Unterschiede der Küchen Chinas bedingen. Das diesjährige Food Festival präsentierte erstmals die ganze Vielfalt dieser regionalen Küchen und bezog gleichzeitig die europäische Küche stärker mit ein. So stellten bei einem Bankett unter dem Motto «Dual



Fische und Meeresfrüchte werden in Hongkong immer häufiger importiert. Fotos: Maria Pütz-Willems

Spices» die Provinzen von Hunan und Szechuan erstmals gemeinsam ihre «feurigen» Rezepte vor, die «Themen-Parties» waren erstmals vegetarisch ausgerichtet und nach westlichem Vorbild bewußt weniger kalorien- und cholesterinreich gehalten; außerdem war ein weiteres Bankett erstmals der Mittelmeerküche vorbehalten gewesen.

Das beweist Regent-Executive Chef Jürg Blaser, daß sich die Küchen aus Ost und West immer stärker annähern. «Es entsteht eine Art Nouvelle Chinese Cuisine», erläutert er. Nachdem chinesische Köche jahrelang fürchteten, ihr Gesicht zu verlieren, wenn sie dem westlichen Küchen-Kollegen über die Schulter schauen, beginnen sie nun selbst zu experimentieren. Plötzlich umwickeln sie Prawns mit Bohnen, kombinieren Rosenkohl und Lobster, fügen gratinierte Avocado zu Krabben und übergießen Aal mit einem 1000-Island-Dressing. Es ist wohl die Optik der Gerichte, die stärker überzeugt als das Produkt, vermutet Blaser. Und nach dem ersten Applaus der kritischen chinesischen Gäste spornet der

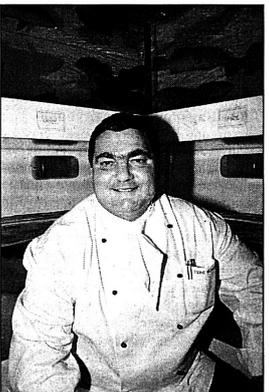
«East meets West»-Gedanke zu immer neuen Kreationen an.

Konsequent typenrein

«Parallel zu dieser neuen chinesischen Küche gibt es in Hongkong eine Rückbesinnung auf das typenreine Restaurant», ergänzt der im deutschen Rheine an der holländischen Grenze geborene Wolfgang Meistes. Als Executive Chef im Regal Hotel Hongkong initiierte, er während des Food Festivals im Restaurant Riviera das Buffet mit Mittelmeerespezialitäten. Vor allem Einzelrestaurants spezialisieren sich auf eine bestimmte Region oder ein Land, hat auch Meistes beobachtet, und das setzen sie italienischer als in Italien, mexikanischer als in Mexiko und kalifornischer als in Kalifornien um.

Aktive Schweizer

Das Hongkong Food Festival wurde erstmals 1986 initiiert, um «Fun dining» mit «Fine dining» zu verbinden. Von den vielen, über drei Wochen hin gestreuten Veranstaltungen profitieren Köche wie Touristen: schon die «Fun and Food Fiesta» am ersten Wochenende ist ein großer Gourmet-Karneval. 19 Chefköche - darunter die gebürtigen Schweizer Stefan Herzog von Stanley's French Restaurant, Peter Schatzmann vom Hotel Victoria und Urs Besmer vom Omni The Hongkong Hotel - luden dieses Mal zu «Kochklassen» ein, jeden Abend richtete ein anderes Restaurant zum Themen-Dinner aus, es wurden mehrere große Bankette organisiert und sogar ein ganzer Stadtteil (der «Yuppier»-Distrikt Lan Kwai Fong) servierte zum Nightlife asiatische Delikatessen. Selbst touristische Sightseeing-Touren während des Tages besitzen noch einen kulinarischen Bezug. Der große kulinarische Wettbewerb der Hongkonger Top-Chefs findet aber nur alle zwei Jahre statt. Auch das Hongkong Food Festival 1996 ist wieder für März angesetzt. MAP



Seit 28 Jahren in Hongkong zu Hause: Jürg Blaser, Executive Chef im Hotel Regent.

LESERBRIEF

Freundlichkeit entsteht durch menschliches Wohlbefinden

hotel + tourismus revue Nr. 16 vom 20. April 1995, «Oben Schmaus - unten Gratis»

Einen besonderen Dank für diese Informationen! Man kann nie genug auf die Inkonsequenz mangelhafter Betriebsinhaber verweisen, die von ihrem Personal Freundlichkeit dem Gast gegenüber erwarten, ohne für diese gleichen Personen die elementaren infrastrukturellen Voraussetzungen zu schaffen, welche menschliches Wohlbefinden fördern. Nur aus diesem heraus dem heraus kann sich Freundlichkeit entwickeln. Bereits anlässlich der allerersten Unternehmer-Seminare in den frühen sechziger Jahren haben Franz Dietrich und ich als Kursleiter intensiv auf diese Problematik hingewiesen, und der Erfahrungsaustausch zeigte schon damals, dass mit Phantasie und Herz einiges ohne grossen Aufwand erreicht werden konnte. In einigen Fällen hatte beispielsweise der Anschlag im Speiseraum «Heute kocht Lehrling X. für Sie» eine grosse Wirkung, in andern Fällen ging es darum, mit den Vertretern unterschiedlicher Nationen Menu-Pläne zu gestalten. Allerdings erwies sich gerade in älteren Häusern als schwierig, geeignete Räumlichkeiten zu finden, doch auch hier konnten befriedigende Effekte erzielt werden, mit Textilien, Beleuchtung und einer Möblierung, die nicht heterogen ausgefallenen Einzelstücken ausrangierter Gästezimmer stammten.

Aber eben: es braucht auch Herz dazu. Willst du Menschen gewinnen, setz zuerst dein Herz für sie ein! (Kolping). - In über vierzigjähriger Arbeit in den verschiedensten Branchen fand ich diesen Grundsatz immer wieder bestätigt, ja selbst in einem 5-Stern-Hotel in Ecuador, wo mit Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auf meine Frage, warum in ihrem Haus alle so auffallend freundlich, zur Antwort gaben: «Die Patrons behandeln uns als Mitmenschen und nicht als Roboter!»

Dr. R. Schnyder v. Wartensee, EM SHV und Unternehmensberater, Sion

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

L'ASDT désire renforcer le lobby touristique

Réunie à Verbier, à l'occasion de son assemblée générale printanière, l'ASDT (Association suisse des directeurs du tourisme) n'a pas manqué de manifester son indignation au sujet de différents articles particulièrement négatifs pour le tourisme qui ont été dernièrement relatés par les médias. Ces articles ne contribuent en effet guère à faciliter le travail de l'ASDT, laquelle, par l'intermédiaire de son président Kurt Diermeier, a proposé que les chambres de commerce et les sections des hôteliers cantonales formulent toute une série de mesures afin de renforcer le lobby du tourisme et de défendre ses intérêts au Parlement national.

Page 5

EC-direct: pas de commission jusqu'en 1999

Les entreprises hôtelières qui signeront d'ici la fin 1996 un contrat de partenariat avec la société Europay (EC-direct/Eurocard) pourront continuer jusqu'en 1999 à encaisser les prestations hôtelières payées avec le système EC-direct en étant exemptes de toute commission ou taxe. Comme l'a récemment expliqué Europay aux représentants des groupements d'hôtels suisses, il est probable en effet que l'ensemble du trafic des paiements sans numéraire (EC-direct y compris) soit tôt ou tard soumis à commission. La proposition d'Europay devrait à n'en pas douter intéresser les hôtels.

Page 7

La Suisse et l'Autriche: dans le même bateau

Depuis toujours ou presque, la Suisse et l'Autriche se livrent une concurrence ardue sur la scène du tourisme européen. Dans ces deux pays, l'hôtellerie est actuellement confrontée à des difficultés similaires: coûts salariaux élevés, prestations relativement chères, conditions de travail rigides, etc. Dans une interview accordée à *l'hôtel revue*, l'un des plus hauts responsables du tourisme autrichien, Hansjörg Kröll, compare la situation de l'hôtellerie et de la restauration dans les deux pays. L'expert autrichien est formel: l'hôtellerie autrichienne est elle aussi devenue trop chère et les professionnels n'ont pratiquement rien entrepris pour atténuer les effets dus à l'évolution négative des taux de change.

Page 11

La durée d'apprentissage des sommeliers en question

Faut-il que la durée d'apprentissage de la profession de sommelier soit portée à trois ans? Doit-elle au contraire rester à deux ans comme cela est le cas actuellement? Les avis sur la question sont pour le moins partagés. Ceux qui préconisent une année d'apprentissage supplémentaire avancent notamment que la profession de sommelier gagnera en qualité et ne sera plus dévalorisée par rapport aux autres métiers dont l'apprentissage dure plus longtemps. Ceux qui sont favorables au status quo estiment que la troisième année contraindra les douze mois de se satisfaire pendant douze mois de plus d'un salaire d'apprenti.

Page 13

Hong-kong présente la «Nouvelle cuisine chinoise»

Avec ses 6000 restaurants disséminés à travers la ville, Hong-kong est considérée, à juste titre d'ailleurs, comme un paradis des gourmets. Jusqu'ici, la cuisine chinoise était toujours restée relativement imperméable aux influences extérieures. Les choses sont apparemment en train de changer. Les cuisiniers chinois de Hong-kong, qui refusaient systématiquement de jeter le sort de ce qu'un œil par dessus l'épaule de leurs collègues européens, tentent désormais peu à peu de nouvelles expériences. On assiste même à l'émergence d'une «Nouvelle cuisine» chinoise. Le Festival gastronomique de Hong-kong constituera une excellente occasion de le vérifier.

Page 16

Bilan d'hiver dans les stations

La neige, cela ne suffit plus!

Alors même qu'il laisse le souvenir d'un bon enneigement, l'hiver 1994/95 est à ranger parmi les plus mauvais sur le plan économique. De décembre à février, la perte des nuitées en Suisse atteint le demi-million d'unités par rapport à l'année précédente (-7%). Dans les stations des Alpes vaudoises et valaisannes, le moral est au plus bas.

JEAN-CHARLES KOLLROS

Les avis sont unanimes, du côté des remontées mécaniques de Crans-Montana comme de Charmey ou Villars: la neige, c'est bien, mais ça ne suffit plus! Surtout lorsqu'elle arrive trop tard (perturbant le bon déroulement des fêtes de fin d'année) et coïncide avec des week-ends de très mauvais temps. L'analyse statistique de la saison démontre en effet que les jours de congé n'ont été que très peu souvent gratifiés de bonnes conditions météorologiques, ce qui fait que les adeptes du ski sont restés chez eux, se réservant pour «plus tard».

Pâques sans skieurs

Le «plus tard» n'a hélas pas non plus porté ses fruits. Si les conditions d'enneigement et d'ensemblement se sont en revanche révélées parfaites en fin de saison, elles ont hélas joué les Carabiniers d'Offenbach. Résultat: Pâques n'a pas permis de compenser le reste de la saison. Même Ovronnaz, station valaisanne actuellement très prisée, a dû compter avec les éléments naturels «Avec seulement trois week-ends de beau temps sur l'ensemble de la saison, les conditions étaient forcément différentes», relève Olivier Foro, directeur de l'Office du



Selon plusieurs responsables touristiques, il est grand temps de se pencher sur le recul global du ski.

Photo: Jean-Paul Fähndrich

tourisme. Les hôteliers ne cachent pas une certaine inquiétude face à cette situation. Pour certains, comme Louis-Charles Seeholzer, à la tête de la section de Villars, il est même temps de se pencher sur le recul global du ski. Il est vrai que ce sport ne suscite plus la même passion universelle qu'il y a dix ans et que l'on peut se demander ce que serait aujourd'hui la fréquentation de certaines

stations sans l'engouement du snowboard. Les lieux ayant su se tourner vers cette nouvelle clientèle ont d'ailleurs mieux résisté cet hiver que les stations traditionnelles, à l'image de Leysin ou de Villars qui organisaient encore des rencontres de ce type ce dernier week-end.

Eviter la monoculture

Cela étant, l'ennemi numéro un dénonce

Préalpes fribourgeoises: la nique aux Alpes...

Confirmation d'une constatation objective: si l'enneigement est bon... et le soleil de la partie, les stations des Alpes fribourgeoises passent leur hiver sans problème. Ce qui n'avait pas été le cas ces dernières années. La saison 1994/95, en revanche, s'est avérée excellente avec, ci ou là, même des records!

La plupart des sociétés de remontées mécaniques des stations de la Gruyère, de la Singine et de la Veveyse ont enregistré des taux de fréquentation et des recettes très au-dessus de la moyenne; les résultats auraient même pu être meilleurs si la neige était tombée pour Noël et si les week-ends avaient été aus-

si ensoleillés que les semaines! Moléson-sur-Gruyères et Charmey annoncent une saison et des mois records depuis l'ouverture de ces stations il y a trente ans... Sans atteindre les mêmes sommets, Schwarzsee/Lac Noir, La Berra et les Pacotts sont très contentes de leur saison. Ce retour de l'or blanc est excellent non seulement pour les caisses des sociétés concernées, mais aussi et surtout pour leur moral!

Comme le relève l'Association fribourgeoise des entreprises de remontées mécaniques, la clientèle habituelle a apprécié la rapidité d'accès, les possibilités de parcage, la fluidité du trafic des skieurs devant les installations et la po-

litiqé tarifaire favorisant les familles. La neige étant là, elle n'a donc pas dû, comme précédemment, jeter son dévolu sur les stations des Alpes vaudoises et du Valais pour pratiquer son sport favori. Ce qui, d'ailleurs, explique en partie les résultats relativement moyens enregistrés dans ces régions au cours du dernier hiver. Autre constatation: la fulgurante ascension du snowboard. Il faudra désormais vraiment compter avec ce qui n'est pas une mode mais une nouvelle façon de faire du sport d'hiver. Qui amène une nouvelle clientèle, très différente de celle du ski traditionnel, un nouveau «look» et de nouveaux comportements.

JS

Saison d'hiver dans l'arc jurassien

Le Jura doit se contenter d'un tourisme de passage

A l'instar du reste de la Suisse, la saison d'hiver 1994/95 n'a tenu qu'une partie de ses promesses dans l'arc jurassien. Certes, la plupart des entreprises de remontées mécaniques ont respiré un grand ballon d'oxygène. Au niveau de l'hébergement, hélas, les bonnes conditions d'enneigement n'ont pas suffi à renverser la courbe négative des nuitées.

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

A l'heure du bilan hivernal, les responsables du tourisme dans l'arc jurassien font preuve d'un enthousiasme tempéré. Situés à basse altitude et privés de neige durant plusieurs années, ces derniers s'étaient presque habitués à l'idée d'une promotion touristique essentiellement basée sur l'été. Les excellentes conditions d'enneigement de l'hiver dernier pourraient les amener à reconsidérer leurs batteries. «Au niveau des conditions météorologiques, la saison dans le Jura peut être qualifiée de bonne à très bonne», constate Michel Beuret, directeur de la Fédération jurassienne du tourisme. «L'ensemble des installations de

remontées mécaniques ont fonctionné plusieurs semaines à plein régime. Un ballon d'oxygène bienvenu pour les entreprises dont la situation financière reste néanmoins précaire. Au niveau de l'hébergement en revanche, le Jura ne fait pas exception par rapport au reste de la Suisse: le nombre des nuitées ne cesse de reculer et les variations des courbes d'occupation sont importantes.

Revoir l'hébergement

Michel Beuret est formel: le parc hôtelier du Jura n'est pas suffisamment adapté à la demande. Difficile, dans ces conditions, de faire le poids face à l'agressivité des stations alpines notamment, qui proposent généralement un rapport qualité/prix bien supérieur. L'absence des vacanciers dans les différentes formes d'hébergement disponibles est confirmé sur le terrain par Corinne Balzarini, responsable de l'Office du tourisme de Saignelégier: l'OT, qui proposait cet hiver un forfait d'une semaine itinérante et accompagnée à skis de fond, n'a pratiquement rencontré aucun intérêt. Michel Beuret affine encore son analyse: «Situés à la périphérie des grands flux touristiques, nos régions ne peuvent plus se contenter d'un tourisme de passage. Il faut par conséquent trouver des moyens

de retenir et de fidéliser les visiteurs». Selon Michel Beuret, un resserrement de l'hôtellerie jurassienne est inévitable, voire nécessaire. «Dans la situation de concurrence actuelle, il est impératif de proposer autre chose qu'une simple chambre. Le visiteur veut être pris en charge. Le problème du Jura en hiver, c'est que lorsqu'il n'y a pas de neige, il n'y a plus rien», regrette-t-il.

La crise a aussi ses bons côtés

Vivant aux mêmes altitudes ou presque, le Jura vaudois est dans une situation assez comparable à celle du Jura. St-Cergue par exemple. En hiver, la région compte essentiellement sur un tourisme excursionniste. La station, qui fait partie de l'infrastructure des Rousses, (au total 16 000 lits hôteliers et parahôteliers), recrute deux tiers environ de sa clientèle en France voisine. Celle-ci a de la chance: elle paie en effet ses forfaits en francs français! «Les fluctuations du cours des monnaies représente certes un manque à gagner non négligeable», fait observer Bernard Rickli, directeur de la Société des remontées mécaniques St-Cergue - La Dôle. «Or, paradoxalement, la crise nous a tout de même donné un petit coup de pouce cette année, elle a en effet contribué à amener chez nous une nou-

velle clientèle régionale, celle qui n'a plus les moyens de s'offrir une semaine dans les Alpes. En outre, les tarifs appliqués en France nous obligent en quelque sorte à offrir des prestations bon marché, donc très attractives».

«L'avenir? Pour les plus audacieux, le passage par la création de produits de substitution et par un meilleur équilibre des saisons. Ainsi, certaines stations lorgnent déjà avec intérêt vers la masse des «rollers» des villes, constatant que les adeptes du patin en ligne sont de plus en plus nombreux et qu'ils pourraient peut-être, de ce fait, constituer une clientèle privilégiée pour les pistes de... l'été!

Ste-Croix mise sur le ski de fond

A Sainte-Croix, le président de l'OT, Jean-Franco Paillard, confirme spontanément la plupart des observations faites pas les autres responsables touristiques de l'arc jurassien: l'hiver 1994/95 a tenu une partie seulement de ses promesses et le tourisme indigène a en partie comblé le vide laissé par les visiteurs étrangers. Quoi qu'il en soit, la «Société des coopératives des remontées mécaniques du balcon du Jura vaudois» devrait être en mesure de concrétiser ses projets, à savoir le doublement des installations d'ici l'année prochaine (coût: 3 millions de francs). «Nos pistes de ski alpin ne nous permettent évidemment jamais de rivaliser avec les prestigieuses stations alpines. Nous avons toutefois une belle carte à jouer au niveau du ski de fond. Le va-et-vient touristique s'est d'ailleurs notablement intensifié cette année et nous ne sommes plus très loin des 3000 vignettes de ski de fond vendues», ajoute Jean-Franco Paillard.

COUP DE FIL À...



Pierre Starobinski
Directeur
de l'Office
du tourisme
de Leysin

La publicité de Leysin sur les maillots des joueurs du Lausanne Hockey-Club, sacré cette année champion de Suisse de LNB, n'est pas passée inaperçue. Notamment lors de la dernière rencontre du championnat, retransmise à la télévision. Qu'est-ce qui vous a poussé à entreprendre une telle démarche et quelles retombées votre station en a-t-elle retiré?

Les raisons qui nous ont poussés à entreprendre une telle démarche sont nombreuses. Il y a tout d'abord le fait que le Lausanne Hockey-Club est une équipe qui bénéficie d'un énorme engouement populaire dans la région lausannoise. Et comme le 36% de la clientèle de Leysin provient essentiellement du bassin lémanique, nous avons pensé que le Lausanne Hockey-Club pourrait nous être très utile pour assurer et intensifier notre promotion auprès d'un public très ciblé.

Le fait que *Bertrand Jayet*, le président du Lausanne Hockey-Club, entretient des relations professionnelles avec *Jean-Marc Udriot*, le directeur du Centre de congrès et ancien président de la société des hôteliers de Leysin, n'a également pas été étranger à cette sponsoring du Lausanne Hockey-Club qui s'est élevée à 25 000 francs pour la saison 94/95. Quant aux retombées que nous en retirons, je dirais qu'elles sont difficiles à chiffrer. Nous disposons certes d'un chalet, à l'entrée de la patinoire de Malley, qui a distribué des informations sur la station et qui a proposé plusieurs offres forfaitaires, mais il est encore beaucoup trop tôt pour connaître le résultat global de cette opération. Sachez néanmoins que le Lausanne Hockey-Club ne manque pas de nous renvoyer l'ascenseur en venant s'entraîner chez nous, notamment en été.

Il faut en effet savoir que Leysin possède une patinoire qui est ouverte de juillet à avril, ce qui n'est le cas que de Davos en Suisse. C'est d'ailleurs chez nous que Slava Bykov, le star du HC Fribourg-Gottéron, est venu s'entraîner quant de se rendre aux championnats du monde en Suède. L'infrastructure sportive est par ailleurs unique à Leysin et il en va de même pour les différentes possibilités d'hébergement, dans l'hôtellerie, la parahôtellerie ou dans les centres sportifs spécialement adaptés pour les groupes.

*Propos recueillis
par Laurent Missbauer*

Swissair

La restauration: 2e activité du groupe

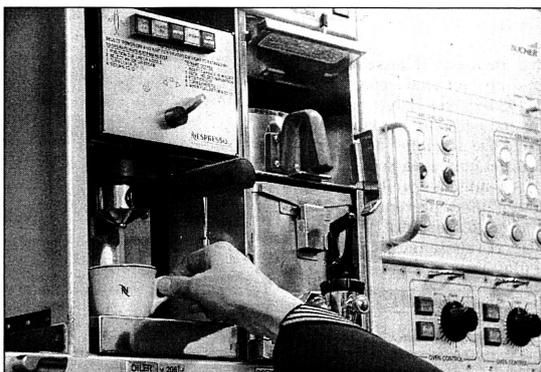
S'il cherche encore sa voie et, partant, sa grandeur optimale dans le trafic aérien, le groupe Swissair a en revanche clairement posé ses marques dans le secteur de la restauration. Les bonnes performances obtenues l'an passé dans ce domaine ont limité la détérioration des résultats du groupe due aux services aériens.

MIROSLAW HALABA

Le secteur de la restauration a été l'an passé un sujet de satisfaction évident pour les dirigeants de Swissair. Placé en effet au second rang des activités principales du groupe, ce secteur a en effet «décollé» en 1994, ont-ils dit. Le bond en avant a principalement été le fait de la reprise du groupe catering SAS Service Partner par Gate Gourmet, société qui devenait du coup le 3e restaurateur de bord du monde.

Consolider

Grâce au nombre élevé de passagers transportés l'an dernier par les compagnies aériennes clientes de Gate Gourmet, la société a enregistré une augmentation «réjouissante» de sa production. Déjà dans les chiffres noirs, la restauration devrait apporter dès 1998 une contribution au bénéfice de 100 millions de francs, a indiqué lors de la conférence de presse annuelle le président du directoire, *Otto Loeffle*. Il a ajouté: «Il s'agit maintenant de consolider nos acquis et d'intensifier notre expansion.»



La restauration à bord des avions est devenue une activité clé du groupe Swissair qui occupe la troisième place mondiale. Photo: Swissair

Les bons résultats de la restauration se sont bien entendu répercutés sur les performances de Swissair Participations SA (SPSA), filiale groupant les sociétés qui complètent l'activité des services aériens. SPSA a en effet enregistré une hausse de 30% de son chiffre d'affaires qui a atteint 1,3 milliard de francs et son bénéfice a bondi de 2,7 millions à 33 millions de francs. Toujours au chapitre de la restauration, le président du conseil d'administration, *Hannes Goetz*, s'est également réjoui des bons résultats des sociétés Resto-rama (exploitation et planification d'installations destinées à la restauration du personnel) et de la société Nuance Trading (boutiques hors taxes, vente

d'articles en tous genres à bord des appareils).

Hôtellerie en progrès

Participation importante de SPSA, l'hôtellerie, représentée par la chaîne Swissôtel, a également fait de sensibles progrès en 1994. La chaîne - seize hôtels - n'est pas sortie des chiffres rouges, mais sa perte a diminué de manière «notable». Cette embellie résulte en particulier de la reprise des affaires sur le marché américain. L'année 1995 est envisagée avec optimisme. La chaîne devrait en effet gagner la zone bénéficiaire, a indiqué *Otto Loeffle*. Quel sera son avenir? Il sera discuté cet automne, a ajouté le président du directoire. Voir aussi en page 2

Chèques de voyage

Reka abaisse sa commission

A partir du 1er mai, la Caisse suisse de voyage Reka abaissera de 1% sa commission sur la valeur nominale des chèques Reka encaissés par les prestataires du secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Reka affirme ainsi sa volonté de tenir compte des nouvelles caractéristiques du marché (introduction de la TVA notamment).

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

La progression du chiffre d'affaires des ventes de chèques Reka n'est pas étrangère à la décision de faire passer la commission des chèques encaissés par les entreprises hôtelières et les restaurants de 5 à 4%, explique la Caisse de voyage Reka

dans une lettre adressée récemment à ses partenaires du secteur de l'hôtellerie et de la restauration. Pour la première fois en 1994, Reka a en effet vendu des chèques pour une valeur supérieure à 300 millions de francs. En réalité, le nouveau taux de 4% accordé aux entreprises du secteur de l'hôtellerie et de la restauration n'est valable que si celles-ci adressent les chèques encaissés directement à Reka. En cas d'encaissement par le biais d'une banque, Reka maintient en effet le taux initial de 5%.

2200 établissements

En Suisse, 2200 établissements environ (hôtels, restaurants, buffets de gare, etc.) acceptent les chèques Reka. Concernant l'encaissement des chèques par secteur touristique, l'hôtellerie et la restauration n'arrivent qu'en quatrième position avec 32,2 millions de chèques encaissés

(11%). Ce sont les entreprises de transport (CFR, chemins de fer, téléphériques, téléskis, lignes d'automobiles, transport aérien) qui font la course en tête avec 155,1 millions de francs encaissés (52,6%). Elles sont suivies par les agences de voyages et les entreprises d'autocars privés (56 millions de francs / 19%) et par les stations d'essence. Menée l'année dernière auprès de plus de 1500 utilisateurs de chèques Reka, une enquête a révélé que 87% des utilisateurs de chèques Reka estiment que ce mode de paiement est généralement bien accepté par les entreprises concernées. Dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration en revanche, cette proportion tombe à 60% environ. Les responsables Reka attribuent ce résultat au manque d'information et invite les responsables à sensibiliser davantage le personnel de la branche. JPF

ONST

Nouveaux projets dévoilés

C'est à l'occasion de l'assemblée générale de l'Association suisse des directeurs du tourisme (ASDT) qui s'est déroulée jeudi dernier à Verbier, que *Marco Hartmann*, le directeur de l'ONST, a dévoilé les nouveaux projets de promotion touristique.

Marco Hartmann a également profité de cette occasion pour relever qu'il avait été profondément déçu de la manière dont les prestataires touristiques helvétiques avaient réagi par le passé aux offres concrètes de leurs concurrents. Il a par conséquent élaboré différents projets susceptibles de changer cet état de fait à l'avenir. Quelques-uns de ces projets sont succinctement présentés ci-dessous et *Marco Hartmann* a déclaré qu'il restait ouvert à toutes les propositions que les directeurs du tourisme voudront bien lui transmettre.

Promotions communes: des doubles pages de publicité avec des offres concrètes seront achetées dans différents journaux suisses et mettront avant tout l'accent sur les vacances de santé, le VTT et les offres pour les familles.

Promotions «Short Swiss Visitor»: cette promotion, étudiée de concert avec les compagnies d'aviation, s'adressera avant tout à une clientèle étrangère citadine qui ne séjournera que quelques jours dans notre pays. Cela, avant et après la saison d'été. Les prix de ces offres, donnés en devises étrangères, seront particulièrement attractifs car ils utiliseront les tarifs aériens les plus avantageux.

Promotions par segment: en plus des habituels segments VTT, golf et congrès, les efforts de promotion seront également portés sur le snowboard cet hiver «Top Ski Europe»: outre mer, les stations de ski de pointe de France, d'Italie, d'Autriche et de Suisse devraient faire l'objet d'une promotion commune.

«Eventmarketing»: l'ONST envisage de mettre sur pied chaque année une grande fête du tourisme dont l'écho devrait se faire entendre aux quatre coins de l'Europe. Il est ainsi prévu d'organiser au mois d'octobre de cette année une grande manifestation articulée sur les thèmes du bonhomme de neige et du snowboard **Soigner l'image de marque:** un site tout particulier sera consacré à l'image de marque de la Suisse et à sa qualité. Une campagne de presse sera ainsi menée à l'échelle européenne sur le thème «Enfin les vacances d'été. A vous la Suisse». La remise en forme, la restauration, les possibilités d'organiser des congrès, la nature et la culture seront particulièrement mises en avant.

Journée suisse du tourisme: cette journée se déroulera à Genève les 30-31 août prochains. A cette occasion, les prestataires de service pourront s'inscrire pour des offres concrètes de «joint-ventures» et des bourses de projets. AN/LM

Société Suisse de Crédit Hôtelier SCH

8039 Zurich, Case postale, Gartenstrasse 25

Convocation à la 28ème assemblée générale ordinaire

Lundi 15 mai 1995, 11.15 h, à l'Hôtel Savoy Baur en Ville, Paradeplatz, Zurich.

Ordre du jour:

1. Allocution du Président
2. Rapport de gestion pour 1994
3. Comptes annuels 1994
4. Rapport de l'organe de contrôle
5. Décisions relatives à
 - 5.1 l'approbation du compte de profits et pertes 1994 et du bilan au 31 décembre 1994
 - 5.2 la répartition du bénéfice 1994
 - 5.3 la décharge aux administrateurs
6. Elections
 - 6.1 Elections de membres de l'Administration (mandats 1995-1999)
 - 6.2 Election de l'organe de contrôle
7. Divers

Le bilan, le compte de profits et pertes, le rapport de l'organe de contrôle ainsi que le rapport de gestion pour l'année 1994 sont déposés au siège de la société, où ils peuvent être consultés.

Zurich, 27 avril 1995

Au nom de l'Administration de la SCH
Le Président: Christian Schmid
Le directeur: Hans-Peter Stücheli

75737/81558

Lausanne-Ouchy

La Résidence sort de sa réserve

Propriété de la Ville de Lausanne, les trois pavillons de «La Résidence», à côté du Beau-Rivage Palace, à Ouchy, changent de directeur. A *Karine Schnyder* succède *Andrés Oppenheim*. Les relations avec le «grand frère» seront renforcées, mais «La Résidence», gérée par le Beau-Rivage, jouera sa propre carte.

Dans le bassin lémanique, les «hôtels de charme» sont rares. Il suffit de consulter le Guide Michelin de la Suisse pour s'en convaincre. A Ouchy, heureusement épargnée par le trafic de passage, le Beau-Rivage et La Résidence sont mentionnés en rouge dans la fameuse bible, rouge elle aussi. Depuis longtemps, les deux établissements sont, en quelque sorte, mariés: *Karine Schnyder*, directrice sortante de «La Résidence», est l'épouse de *Walter Schnyder*, ancien directeur du Beau-Rivage.

A une retraite un rien anticipée succède un jeune professionnel non dénué d'expérience, *Andrés Oppenheim*. A 30 ans, à sa propre surprise, il se voit bombardé patron de l'hôtel à côté duquel il a fait l'essentiel de sa courte carrière, depuis

son diplôme à l'EHL en 1992. Il travaillera donc, en gestionnaire, dans l'optique du palace voisin. Et même avec lui pour ce qui est des achats, du personnel, de la comptabilité, mais aussi pour la vente. «Nous voulons garder notre identité», relève-t-il. C'est que «La Résidence» a des propres cartes à jouer: avec ses 4 étoiles (5 au Beau-Rivage), elle porte des prix inférieurs pour ses 44 chambres.

Elle est par ailleurs sous bail de la Ville de Lausanne avec la Société Beau-Rivage Palace SA jusqu'en 2017. Le temps de voir venir pour un hôtel qui a réalisé, avec son excellent restaurant où officie le chef franco-suisse *Didier Schnetter*, 3,4 millions de francs de chiffre d'affaires en 1994 (9000 nuitées pour un taux d'occupation de 40%).

Dans la galaxie Beau-Rivage, qui compte aussi la cafétéria du Musée olympique voisin, «La Résidence» devra défendre sa place. L'an passé, le groupe a redressé la barre, a annoncé son président, l'hôtelier zermattois *Christian Selter*. Cela, après une ère dispendieuse, jusqu'en 1992 et une année de travaux, en 1993, où 35 millions de francs ont été investis. L'assemblée des actionnaires prendra acte de ces résultats en juin.

PAPIER-BOUCHON

Une curiosité œnologique: le «Vin jaune»



On l'appelait «le vin mystérieux», tant il est vrai que le «Vin jaune», or et fier du Jura français, se noie dans les légendes qui entourent son origine et son élaboration. Histoire d'un produit à nul autre pareil et qui, aujourd'hui, ravit grands chefs et gastronomes.

PIERRE THOMAS

Le vignoble du Jura français a tout pour plaire. A l'échelle de l'Hexagone, il est tout petit: un peu plus de 2000 ha, dont 1700 sont en appellation d'origine contrôlée (AOC). Précurseur. Arbois le fut dès mai 1935, en obtenant la première AOC de France.

A l'échelon suisse, la vigne jurassienne occupe une plus grande superficie que la vigne genevoise et nettement moins importante que celle du canton de Vaud. Elle a su se concentrer sur cinq cépages, en blanc, chardonnay et savagnin, en rouge, pinot noir, poulsard et trousseau. A l'exception des bourguignons chardonnay et pinot, les autres sont autochtones. Cela n'empêche nullement les Jurassiens de jouer, depuis longtemps, sur tous les tableaux: les vins tranquilles, y compris en rosé, les vins mousseux, le vin de dessert, le vin de paille, le vin de liqueur, le macvin (du moût enrichi de marc, AOC depuis 1991) et le «Vin jaune», unique.

En parfaite harmonie

Le «Vin jaune» se marie à un produit leader du Jura, le Comté, proche du gruyère par la taille des meules et la texture de la pâte, mais plus doux au goût. Un goût de noisettes, dit-on, qu'on retrouve dans le «Vin jaune», parfois proche avec l'amande ou de la noix pas mûre, donc forte en goût.

Cette parfaite adéquation régionale joue encore avec la gastronomie locale, les fameuses volailles bressannes et les moelles en tête. A telle enseigne qu'un propriétaire comme le comte Alain de Lagouche, du Château d'Arlay, de passage cette semaine à Lausanne, a l'invite de la



Le «Vin jaune» possède un goût inimitable qui ravit grands chefs et gastronomes. 1988, actuellement sur le marché, et 1990 sont des millésimes littéralement éblouissants.

Photo: ASL

Vinothèque de Bourg*, commercialisée le vin jaune de second choix comme vin de cuisine. Une tombée à la dernière minute suffit à transcender un plat banal de viande blanche, de poisson ou de crustacés.

Un cépage étonnant

A deux heures de voiture de la Suisse romande, le vignoble jurassien reste méconnu. Il n'en a pas toujours été ainsi. Paradoxalement, quand les transports étaient hasardeux, ce vignoble voisin était grand pourvoyeur en Suisse. Aujourd'hui, le Jura partage avec notre pays l'irrégularité des récoltes, marquées par le climat semi-continental: gel en 1991, pluies en 1993. Ce qui explique que l'exportation reste très faible: à peine 5% des vins jurassiens sont consommés hors de France.

A la base du «Vin jaune», il y a un cépage, le savagnin, de maturité tardive, à l'aise dans les sols marneux du lias et en argile profonde. Ce raisin, qu'on retrouve dans la région de Viège, en Valais, où

il donne l'Heida, aurait transité du Tyrol au Jura par la Suisse. Il ressemble au traminer.

Autre origine supposée: le savagnin serait un cépage de pure souche jurassienne, déjà apprécié par les Romains, selon Plin. Pour retrouver son goût, des marchands peu scrupuleux n'hésitaient pas à faire macérer de la résine dans des outres de vin «italien» commun, plutôt que d'acheminer du nectar jurassien à Rome par la Saône, le Rhône et Marseille.

Ce goût de résine est resté dans le «Vin jaune». Il le rapproche du Xérès, vin sec de l'Andalousie. Voilà une autre explication... Arbois n'est française que depuis 1638. Auparavant, la ville et sa région furent autrichiennes, puis espagnoles, au XVIIe siècle. Et les soldats de Charles Quint avaient pour habitude de planter un cep de vigne de chez eux, là où ils s'installaient.

Six ans en fût

Au départ, la vinification du «Vin jaune» ne diffère guère de celle d'un vin blanc

courant. Le moût, 100% savagnin, accomplit ses deux fermentations dans de petits fûts de 228 litres, généralement en chêne. Le liquide ne craint pas les écarts de température. Et certains vigneronniers l'élevaient dans leur grenier, rappelle Jean-Pierre Pidoux, dans un utile livre-guide**.

Il faut plus de six ans pour que le «Vin jaune» se fasse. Chose extraordinaire, on ne touche pas aux tonneaux: ni ouillage (ajout de vin pour compenser l'évaporation naturelle), ni transvasage, ni soutirage, toutes opérations effectuées habituellement sur les vins. Point de bâtonnage des lies à la bourguignonne: au contraire, on dit du «Vin jaune» qu'il «mange ses lies».

Un goût inimitable

Dans le fût, à la surface du liquide, se forme un voile naturel, fait de germes. Ils assurent une lente oxydation du vin. A l'arôme naturel du savagnin, s'ajoute donc une note d'évolution. Avec un double avantage: on ne connaît pas de li-

mite de vieillissement au «Vin jaune», qui peut traverser un siècle sans ride. Et, une fois ouverte, la bouteille n'a nullement besoin d'être consommée dans les heures qui suivent. La légère oxydation permet au vin de tenir plusieurs jours, sans altération notable.

La forme de la bouteille n'a pas varié depuis 1506. Ce flacon s'appelle un «clavelin». Il contient 6,2 dl de «Vin jaune», soit très exactement ce qui reste d'un litre de moût après sept ans d'un traitement, le plus naturel qui soit! De Château-Châlon, le plus prestigieux, d'Arbois ou de l'Etoile, le «Vin jaune», vendu aux alentours de 40 francs suisses la bouteille, est un breuvage unique. Il faut l'apprivoiser et s'y faire, pour garder en mémoire un goût inimitable. 1988, actuellement sur le marché, et 1990 sont des millésimes littéralement éblouissants.

** Jean-Pierre Pidoux: «Découvrir les vins du Jura» (Editions Cadébat, Yens-sur-Morges).

Une terre de génies

Avant Louis Pasteur, dont on fêtera le 28 septembre de cette année le centenaire de la mort, on ne savait pas grand-chose du processus chimique donnant naissance au vin. On l'attribuait à la «génération spontanée» chère à Archimède Pauchet, de vingt ans plus âgé que Pasteur. Le grand savant naît à Dole, dans le Jura, le 27 décembre 1822, dans la famille d'un sergent-major licencié par Napoléon et reconverti tanneur. Le père Pasteur reprend une tannerie à la sortie du bourg d'Arbois en 1827. Le jeune Louis, troisième de cinq enfants, fait toutes ses écoles ici, puis à Besançon. Jamais, tout au long de sa carrière scientifique à Paris, Pasteur n'oublia Arbois: il y revient chaque année et passait pour être le sorcier du vin. Car en démontrant l'influence des germes et des microbes, Pasteur explicite les diverses fermentations à l'origine des boissons

comme le vin et la bière. Ces mêmes travaux font avancer la médecine et la chirurgie, parallèlement à la découverte du vaccin contre la rage.

A Arbois, la maison de Louis Pasteur se visite toujours: elle a quasiment été laissée en l'état, avec son mobilier d'époque. Quant à la vigne qu'il possédait, il est exploité par le grand négociant Henri Maire. Terre de bons vins, le Jura l'est aussi de grands hommes, comme Alexis Millardet qui a préconisé le greffage des plants de vignes européens sur des souches américaines, seul moyen pour faire échec à l'épidémie de phylloxéra, au tournant de ce siècle. Et, cocorico, Rouget de l'Isle, le compositeur de «La Marseillaise», né à Lons-le-Saunier en 1760, possédait une vigne à Montaigny, village classé aujourd'hui en AOC «Côtes du Jura». PT

Logiciels pour l'hôtellerie

Visual Front-Office: un nouvel instrument informatique

La société de conseil en hôtellerie Horesman SA, représentante officielle de Swiss Hotel Software, a récemment invité les hôteliers romands à participer à plusieurs journées d'information sur le nouveau Visual Front-Office. Le bilan de cette opération a été très réjouissant selon Fernand Donnet, consultant chez Horesman.

LAURENT MISSBAUER

«Nous avons reçu un très bon écho auprès des hôteliers qui ont participé aux quatre demi-journées d'information et de formation sur le nouveau produit Visual Front-Office Windows que nous avons successivement organisées au mois d'avril à Genève, Lausanne, Sion et Fribourg», explique Fernand Donnet, consultant auprès de la société de conseil en hôtellerie Horesman SA (Hôtel & Restaurant Management) et directeur de l'Hôtel Le Beau-Lieu à Lausanne. «En tout, ce sont plus de 100 hôteliers qui se sont inscrits à ces séminaires. A Fribourg, où était agendé le dernier séminaire, l'intérêt des hôteliers a été tel

Visual digest

Visual Front-Office est un nouvel outil informatique qui gère les réservations et qui les confirme automatiquement par fax ou par lettre. Le fichier client avec l'histoire est lié à Word pour Windows et permet les mailings et l'utilisation des fonctions d'un traitement de texte. La maintenance, liée aussi bien à Excel qu'à Access, comporte toutes les fonctions d'un programme professionnel de «front-office». LM

Equipement des stations

Swiss Alpina fait la foire

Swiss Alpina, la foire internationale pour l'équipement des stations alpines, se tiendra du 3 au 6 mai prochains à Martigny. En l'absence cette année de l'Infra-tourist de Saint-Gall, elle constituera le rendez-vous européen le plus important du genre.

Il faut d'emblée préciser que les responsables entendent accroître encore davantage l'importance de ce salon qui se déroule tous les deux ans. Cette année, ils ont décidé d'augmenter leur surface d'exposition de 2000 m², portant ainsi la surface totale de la foire à 10 000 m². Cette décision a été prise afin de répondre à l'actuel regain d'intérêt suscité pour le tourisme d'été, un secteur jusqu'à présent délaissé dans le cadre de Swiss Alpina.

Au total, près de 170 firmes ou marques européennes seront représentées. Les secteurs des remontées mécaniques, de l'enneigement et de l'entretien des pistes occuperont certes une place privilégiée, mais d'autres activités importantes touchant au sport, aux loisirs ou encore à la sécurité seront également présentes.

Le public aura par ailleurs l'occasion de découvrir trois invités, dont l'Institut fédéral d'étude de la neige et des avalanches du Weissfluhjoch sur Davos, Léonard Closuit, explorateur et photographe du Grand Nord et le cristallier Roger May. De nombreuses conférences seront également agendées tout au long des quatre journées d'ouverture.

Avec la décision d'Olma Messen de suspendre l'édition 1995 de la foire Infra-tourist de Saint-Gall, Swiss Alpina constituera cette année le salon international le plus important du genre en Europe. Il s'agira par conséquent d'un rendez-vous à ne manquer sous aucun prétexte pour les professionnels de la montagne. AB

Transports

Les «Taxi-Verts» essaient de s'attirer la sympathie des hôtels

Lancée à la fin de l'année dernière, la compagnie «TVR Taxi-Verts réunis» permet d'appeler gratuitement un taxi dans pratiquement toute la Suisse avec un seul et unique numéro vert: le 155 4800. De quoi séduire aussi bien les personnes qui se déplacent fréquemment que les hôtels et les restaurants.

LAURENT MISSBAUER

Finis les temps de chercher dans l'annuaire ou de demander, par le canal toujours plus cher du 111, le numéro de téléphone d'une compagnie de taxi encore ouverte. Finis les temps où le réceptionniste appelait un taxi pour un client aux frais de l'hôtel. «Avec notre numéro vert 155 4800, vous pouvez désormais appeler gratuitement un taxi dans plus de trente secteurs téléphoniques de Suisse», explique Patrick Gasser, directeur de la compagnie TVR Taxi-Verts réunis. «Notre principe de base est de permettre aux hôtels et aux restaurants de diminuer leurs charges de téléphone et d'éviter à leur personnel de service de perdre du temps en effectuant de la monnaie pour le client qui désire appeler un taxi depuis une cabine téléphonique».

«Le principe de fonctionnement de notre système est relativement simple», poursuit Patrick Gasser. «La compagnie de taxi qui adhère à notre numéro vert et qui doit pouvoir garantir 24 heures sur 24 ses services, bénéficie avec TVR d'un secteur exclusif. Elle obtient de ce fait le monopole des appels au 155 4800 sur tout son secteur. Son affiliation à TVR lui permettra de toucher de nouveaux clients et d'augmenter son chiffre d'affaires. Cela, sans pour autant perdre son identité car son numéro personnel n'est pas supprimé».

Le succès du système ne s'est pas fait attendre. Notamment dans les localités où les compagnies de taxi ne bénéficiaient pas de numéro d'appel personnel gratuit. «A long terme», estime Patrick Gasser, «je pense que toutes les compagnies disposeront d'un numéro d'appel gratuit, notre avantage sera cependant d'avoir couvert tout le territoire suisse avec un seul numéro. Ce qui n'est cependant pas encore tout à fait le cas actuellement, notamment dans les cantons de Genève et de Vaud où les différents contrats d'affiliation que nous avons proposés n'ont pas encore abouti. Dans un proche avenir, on peut également compter sur une certaine amélioration du système qui nous permettrait d'avoir, au sein d'un même secteur téléphonique, plusieurs compagnies. Celles-ci desserviraient alors chacune une localité différente, telle que Sion ou Sierre par exemple à l'intérieur du même indicatif 027».

«Les Télécoms nous ont promis une telle amélioration pour fin 95-début 96», ajoute Patrick Gasser en guise de conclusion. «A plus long terme, on pourrait même envisager qu'un seul numéro couvre toute l'Europe et, à cet effet, nous sommes d'ores et déjà implantés en France voisine avec le numéro vert 05 26 10 10».

Où trouver le 155 4800?

Les secteurs téléphoniques, où le 155 4800 est déjà opérationnel, sont les suivants: Aarau, Aigle, Altdorf, Bellinzzone, Château-d'Ex, Gstaad, Crans-Montana, Davos, Frauenfeld, Fribourg, Interlaken, Kreuzlingen, La Chaux-de-Fonds, Locarno, Lugano, Lucerne, Martigny, Neuchâtel, Niederurnen, Olten, Reinach/Bâle, Schaffouse, Schwyz, Soleure, Thounne, Wil, Winterthur, Zoug et Zurich. LM

Swiss Hotel Software, Avenue de Provence 4, 1007 Lausanne. Téléphone 021 624 56 22, télécopie 021 624 81 21.

Zu verkaufen

eine Familien-Aktiengesellschaft, bestehend aus Hotel-Restaurant (24 Betten, 230 Innensitzplätze und 250 Aussensitzplätze), zwei Personalthäusern mit Garage, Nebenräumlichkeiten und externem Kiosk, alles umfassend eine Grundstücksfläche von 6500 m².

Gut erschlossen, an herrlicher Aussichtslage, in der Zentralschweiz.

Die Landreserve erlaubt eine bedeutende Erweiterung und den Ausbau beispielsweise zu einem Schulungs- und Ausbildungszentrum sowie eine polyvalente Nutzung.

Für dieses interessante Anlageprojekt ist eine Machbarkeitsstudie vorhanden.

Ernsthafte Interessenten melden sich unter Chiffre 58002 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

58002/17825

GELEGENHEIT FÜR RASCHENTSCLOSSENE

LOCARNO (TESSIN) NÄHE PIAZZA GRANDE
 Altershalber per sofort zu vermieten 4 stöckige Liegenschaft.
BAR ca. 40 Plätze (Pat. B) komplett neu eingerichtet.
NIGHT/BAR (ev. als Piano-Bar) im Kellergeschoss, ca. 40 Pl.
 Einrichtung muss übernommen werden, Umsatz ausbaufähig.
3 x 2 1/2 ZI-WOHNUMGEN, teilmöbliert, Terrasse, Balkon, als Ferien oder Wirtwohnungen. GÜNSTIGER MIETZINS!
 Nur ernsthafte Interessenten, Kapital-Nachweis erwünscht.
 Offerten an Postfach 232 - 6595 Riazzino.

Hotelier-Ehepaar mit grosser Restauranterfahrung

sucht auf Herbst/Winter in Miete oder Kauf Hotel Restaurant der ***-oder ****-Kategorie ab einer Umsatzgrösse von 3 Mio. Franken. Volle Diskretion garantiert.
 Anfragen unter Chiffre 74733 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

74733/28592

IM DORFZENTRUM VON MÄNNEDORF AM ZÜRICHSEE

VERKAUFEN WIR IM AUFTRAG DER POLITISCHEN GEMEINDE DAS KÜRZLICH DURCH EINEN BRAND ZERSTÖRTE

HOTEL/RESTAURANT WILDENMANN

DAZU GEHÖREN EIN ÖKONOMIE- UND WOHNGEBÄUDE SOWIE PARKPLÄTZE.
 DER VERKAUF ERFOLGT MIT DEM AUFTRAG ZUM WIEDERAUFBAU DER URSPRÜNGLICHEN BETRIEBE.
 DER KAUFPREIS DER GESAMTEN GEBÄULICHKEITEN IM HEUTIGEN ZUSTAND BETRÄGT FR. 2,5 MIO. PROJEKTIERUNG UND REALISIERUNG DER NEUBAUTEN STEHEN DEM KÄUFER ZU.

ANFRAGEN AN:
 IGRA AG BELLERIVESTR. 5,
 8008 ZÜRICH, TEL. 01/422 00 06
 HERR KOFMEL

Zu verkaufen

im Unterwallis an zentraler Lage

Geschäfts-Liegenschaft

bestehend aus Restaurant und 4 Wohnungen.
 Kaufpreis inkl. Einrichtungen Restaurant Fr. 1 200 000.-
 Erforderliches Eigenkapital Fr. 350 000.-
 Gegengeschäft im In- oder Ausland möglich.

Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre 75783, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

75783/383825

Zofingen / Luzernerstrasse

Zu kaufen im Stockwerkeigentum

Cafeteria / Restaurant

EG 259 m², Terrasse 100 m², UG 205 m² in Wohn- und Gewerbeüberbauung, wenige Gehminuten vom Stadtl, moderne, zeitlose Architektur evtl. im Verbindung mit Fitness-Center, gute Zufahrt, genügend Parkplätze, Lift, fairer Preis, WIR-Anteil möglich.
 Mehr Information jederzeit.

ZENTRIM Carlowitzstrasse 71 8020 Emmenbrücke 2 041 - 55 65 35
 ZENTRIM IMMOBILIEN TREUHAND AG



Bahnhof Zürich Stadelhofen

In der Ladenpassage «Stadelhofen Down-Town» vermieten die SBB per 1. Juli 1995 ein

Restaurant

Das Restaurant verfügt über rund 90 Sitzplätze und eine moderne Infrastruktur. Es bildet eine ideale Ergänzung zu den umliegenden Ladenlokalen und fügt sich harmonisch in die grossartige Architektur der Ladenpassage ein.

Sind Sie der innovative, dynamische Profi mit solider fachlicher Ausbildung und suchen eine echte Herausforderung? Wir bieten Ihnen die Gelegenheit dazu. Ihre Bewerbung würde uns freuen.

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an die SBB Kreisdirektion III, Hauptabteilung Liegenschaften, Postfach, 8021 Zürich. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr K. Zbinden, Telefon 051 222 25 38, gerne zur Verfügung.



0 75725/19173



Anzeigen-schluss für Liegenschafts-Inserate Donnerstag 17 Uhr

Zu verkaufen an bester Lage in der Region AARGAU, ab Stadtgrenze ca. 2 km, mit exklusiven Möglichkeiten und zu fairem Preis, eine ausbaufähige

Wohn- und Gewerbeliegenschaft

mit Restaurant 22,5 a, Kernzone 0,9
 Ernsthafte und solvente Interessenten erhalten gerne nähere Auskunft unter Chiffre 75776, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

75776/29542

Zu vermieten im Raume Mittelbünden an der Route Davos-Bergün

heimeliges Dorfrerestaurant

neu renoviert, ca. 80 Plätze. Geeignet für Ehepaar. Auf Sommer-Herbst 1995.

Auskunft erteilt Telefon 081 72 12 46

75388/38373

Ristorante-Bar

tipico ticinese centro Locarno. Da vendere inventario completo Fr. 175 000.-.

Sotto cifra 75778, hotel + tourismus revue, casella postale, 3001 Berna.

75778/383829

Suche Cocktailbar/Pub

Stadt ZH oder Raum ZH.

Angebote bitte unter Chiffre 75611, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

75611/383802

Gelegenheit im Süden Spaniens Restaurant «Meson»

zu vermieten

- mit Schauküche im Fenster
- Seewasseraquarium 1000 Liter mit lebenden Fischen, Hummern usw., im Restaurant
- voll eingerichtet
- 2 Bars, 42 Sitzplätze
- nachweisbar ganzjährig sehr gutes Geschäft
- am internationalen Jachthafen von Torrevieja, Alicante
- langjähriger Pachtvertrag, Abstandsumme erforderlich

Ideal für junges, ehrgeiziges Fach-Ehepaar!

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 75389, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

75389/383762

Zu verpachten auf Sommer-Saison

*** Hotel Restaurant

im Sarganser-Oberland an Toplage.

Der gastfreundlich eingerichtete Betrieb umfasst:

- Restaurant mit kleiner Apéro-Bar 30 Plätze
- Speise-Restaurant 25 Plätze
- Speisesäle 40 Plätze
- Stübli 20 Plätze
- Gartenterrasse 90 Plätze

- 15 Gästezimmer

- 4/5 Zimmer-Wirte-Wohnung

- genügend Parkmöglichkeiten vorhanden

Dieser Betrieb ist in baulich neuem Zustand und bietet einen initiativen, fachkundigen Ehepaar eine gute Existenz.

Weitere Auskünfte unter Tel. 081 723 66 66 (mittags oder abends).

75780/383827

Zu vermieten bzw. zu verpachten gut eingeführtes

Restaurant mit Alkoholpatent

Im Dorfkern von Ascona, an frequentierter

Ladenstrasse (Fussgängerzone).

Ca. 54 Plätze (167 m² EG und 56 m² UG).

Mieter/Pächter hat jetzt noch die Chance, eigene Ideen einzubringen und sich eine

sehr gute Existenzgrundlage zu schaffen. Berücksichtigt werden Interessenten mit

Erfahrungen und guten Referenzen.

Agenzia Cocquio, Ascona

Tel. 093 35 20 45, Senior Domenico Cocquio

74900/58882

Zu verkaufen im Mittelland, gepflegter, einmaliger

Landgasthof

Rustikale Gaststube, 50 Plätze, 2 gediegene Säle, 50 Plätze, alles auf einem Boden. Grosse Lagerräume, gewölbter Weinkeller, genügend Parkplätze, grosse Wirtwohnung und 3 Wohnungen vermietet. VP Fr. 1 850 000.- inkl. Inventar. Land im Baurecht.

Offerten unter Chiffre 06-72132, Publicitas, Postfach, 2501 Biel.

P 75766/44300

zu verpachten

am Thunersee bei Spiez

im Berner Oberland

sehr schön renoviertes

Restaurant / Bar

mit grosser Seeterrasse

wunderbare Lage direkt am See

An Hauptstrasse gelegen

genügend Parkplätze vorhanden

Übernahmetermin sofort oder nach Vereinbarung

Interessenten melden sich unter:

Tel. 036 22 88 44

Zu verkaufen, bekanntes

Restaurant in Luzern

EG: Bar 20 Plätze, Boulevardcafé 20 Plätze

1. OG: Restaurant 80 Plätze, Saal 40 Plätze

Balkon 12 Plätze, Kinderspielplatz

4. OG: Büro mit Toilette

Sie können den Betrieb sofort ohne Betriebsunterbruch übernehmen oder per

1.6.1995 neu gestalten.

Rohbaumiete: Fr. 96 000.- p.a.

Übernahme: Fr. 550 000.- inkl. Inventar

Besprechen Sie WIR-Anteil und Konditionen

mit uns: Tel. 041 366701 (9 - 11 Uhr)

75778/343773

Zu verkaufen, Zentrum Locarno einfaches

Hotel Garni

20 Zimmer + 1 Wohnung, mit kleinem

Garten. Preis 1,9 Mio. Sehr interessant für

Jugendherberge.

Offerten an Chiffre R 15-732673,

Publicitas, Postfach 1486, 6601 Locarno.

P 75744/44300

IMMEUBLES

Annonces par télex
 031-370 42 23



A louer ou à vendre à Sion

hôtel garni ***

28 chambres, 3 chambres d'employés, salle pour petit-déjeuner 35 places, kiosque, grande terrasse, buanderie équipée, cave, 4 garages-box, places de parc privées, terrain 370 m². Situation exceptionnelle à 100 m de la gare et des cars postaux.

Ecrire sous chiffre O 036-253887,

à Publicitas, case postale 747,

1951 Sion 1.

P 75732/44300

Suisse romande, à vendre

Hotels

diverses grandeurs.

ZBINDEN & BUHLER

1094 Paudex/Lausanne

Téléphone 021 791 65 11

P 75816/44300

Fiduciaire FSCRH

pour la restauration et l'hôtellerie

Nous pouvons vous recommander la reprise de:

L'HOTEL DE VILLE DE L'ABBAYE

- emplacement idéal au bord du lac de Joux
- salle à boire et salle à manger avec pâtisserie
- salle pour sociétés
- grande terrasse avec vue
- 14 chambres d'hôtes (3 étoiles SSH)
- 4 chambres d'employés
- appartement de 4 pièces
- places de parc

Reprise sans pas-de-porte
 Bail longue durée envisageable
 Conditions de location raisonnables

J.-C. Antille et R. Susset vous renseigneront sans engagement de votre part au ☎ 021 729 97 15.

Une totale discrétion est garantie.

Département romand de conseils

Fiduciaire FSCRH, Pully.

P 75730/44300

Wer

bei uns

inseriert,

hat

Erfolg

ANNONCE

Papier pâtisserie pour le professionnel

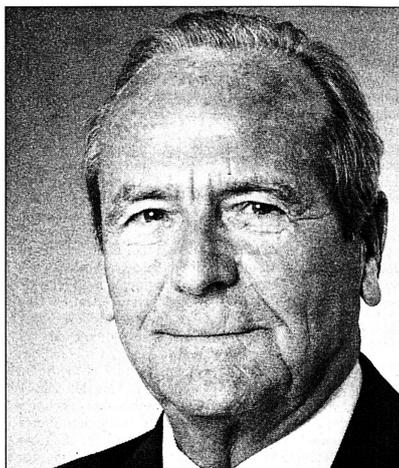


Backstar
 disponible chez votre grossiste

Hans Bürgi tritt in den Ruhestand

13 Jahre kompetent für die Hotellerie

Nach etwas über 13jähriger Tätigkeit als Sicherheitsbeauftragter des Schweizer Hoteliervereins (SHV) tritt Hans Bürgi in den wohlverdienten Ruhestand. Am 1. Mai 1995 erfolgt die Stabübergabe, an seinen Nachfolger Beat Hildebrand.



Nach 13 Jahren SHV in den Ruhestand, aber trotzdem noch voller Elan: Brandschutz-Experte Hans Bürgi. Foto: htr

In der *hotel + touristik revue* Nr. 2 vom 9. Januar 1992 war unter dem Titel «Ruhig schlafen dank Alarmsystemen» unter anderem folgendes zu lesen: «In der Schweiz sind Hotelbrände seltene Ereignisse. In einer internationalen Statistik über bei einem Brand verletzte oder getötete Hotelgäste liegt die Schweiz ganz am Schluss. Brandschutzmassnahmen werden in der Gastronomie sehr ernst genommen. So ernst, dass Hoteliers manchmal schlaflose Nächte haben, wie der Beauftragte für Brandschutz des Schweizer Hoteliervereins, Hans Bürgi, bestätigt.»

Fachwissen und Kompetenz

Der heute 78jährige Hans Bürgi, der Familie, Beruf und Gastronomie als seine Hobbies bezeichnet, darf auf ein erfülltes Berufsleben zurückblicken. Als junger Versicherungskaufmann trat er seinerzeit zuerst in die Dienste des Eidgenössischen Militärdepartementes und später des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit (Biga). Anfang der sechziger Jahre wurde er zum Kommandanten der Feuerwehr der Stadt Bern berufen, wo er in der Folge den Rang eines Obersten bekleidete. In zahlreichen Kommissionen und Arbeitsgruppen des Schweizerischen Feuerwehrverbandes und anderen Institutionen erwarb sich Hans Bürgi durch sein hervorragendes Fachwissen und seine kompetente Arbeitsweise den Namen des Brandschutzspezialisten schlechthin. So war er denn auch Mitglied oder Präsident von nicht wenigen Kommissionen innerhalb des Feuerwehrverbandes: Technische Kommission, Waldbrandkommission, Tunnelkommission, Chemiekommission und nicht zuletzt Ehrenmitglied des Feuerwehrverbandes.

Glücksfall für den SHV

Für die Schweizerische Gastronomie und insbesondere für den Schweizer Hotelierverein (SHV) war es ein Glücksfall, dass sich Hans Bürgi nach seinem Rücktritt als Kommandant der Feuerwehr der Stadt Bern dazu überreden liess, der Branche sein Wissen und seine Erfahrung im Rahmen der neu geschaffenen

Stelle eines Sicherheitsbeauftragten zur Verfügung zu stellen. Was hat Hans Bürgi an seiner Arbeit am besten gefallen? «Eigentlich alles», meint Bürgi spontan. «Alles, angefangen bei den zahlreichen individuellen Sicherheitsberatungen, den ausgearbeiteten Expertisen, der Gestaltung von Broschüren und Artikeln zu Lehr- und Informationszwecken, der Lehrtätigkeit in verschiedenen Kursen und Seminaren, der Zusammenarbeit mit der Gebäudeversicherung, über die Sensibilisierung gastgewerblicher Unternehmer für Sicherheitsfragen, die innerbetriebliche Ausbildung gastgewerblicher Mitarbeiter, die Beratung der Mitgliedschaft in Versicherungsfragen, bis hin zum kürzlich entwickelten Projekt der Brandschutz-Zertifizierung von gastgewerblichen Betrieben.»

Sicherheit in der Branche

Während seiner 13jährigen Tätigkeit hat sich Hans Bürgi nicht nur in der Mitgliedschaft, sondern auch bei den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern am Hauptsitz SHV einen Namen geschaffen. Jüngeren Arbeitskolleginnen und -kollegen stand er selbstos als ausgewiesener Fachberater und auch als Mann mit grosser Lebenserfahrung zur Seite. Sachkompetenz, Menschlichkeit, Durchsetzungsvermögen, Sicherheit im Auftreten, Humor und Schlagfertigkeit sind Prädikate die Hans Bürgi in besonderem Mass auszeichnen.

Den Rücktritt von Hans Bürgi bedauern alle, die mit ihm zu tun gehabt haben. Er selber sagt dazu: «Ich habe immer und überall dann aufgehört, wenn ich noch allseits akzeptiert und meine fachliche und menschliche Qualifikation noch gefragt war.» Was wünscht er seinem Nachfolger? «Es ist mir ein Anliegen, dass *Beat Hildebrand* den Gedanken der ganzheitlichen Sicherheit in der Branche vertieft und mit weiteren Projekten auch verbreitet. Ich wünsche ihm, dass er ebenso wie ich damals von allen Partnern gut aufgenommen wird. Er soll dabei aber nicht den Bürgi kopieren, sondern seinen eigenen Stil finden und einbringen. Selbstverständlich werde ich ihm – wenn er es will – am Anfang dabei helfen.»

Verdiente Auszeichnung

Insider wissen es bereits. Ende April wird Hans Bürgi von der europäischen Organisation «Euralarm» in Brüssel für seine besonderen Verdienste ausgezeichnet werden. Zu dieser Auszeichnung gratulieren wir ihm ganz herzlich. Lieber Hans – Du hast Ausgezeichnetes für die Branche geleistet und dafür danken wir Dir alle von ganzem Herzen. Möge Dir Dein nächster Lebensabschnitt Gesundheit und persönliche Erfüllung bringen. Und denke daran, die Türen in unserer Branche und am Hauptsitz SHV in Bern stehen Dir immer offen.

Manfred Ruch, SHV

Promotion de la relève SSH

«Faire de jeunes talents des professionnels»

Contrairement à certaines branches où les écoliers désireux de s'orienter sont contraints de contacter eux-mêmes les employeurs, le secteur de l'hôtellerie et de la restauration a décidé de prendre les devants. La promotion de la relève de la Société suisse des hôteliers (SSH) met en effet sur pied une série d'actions pour se présenter directement aux élèves des écoles.

STEFAN ZÜGER

Au terme de leur scolarité, les jeunes intéressés par les professions de l'hôtellerie ne peuvent pas se plaindre d'un manque d'informations. La promotion de la relève de la Société suisse des hôteliers (SSH) organise en effet cette année encore de nombreuses manifestations destinées à rendre l'hôtellerie et la restauration plus attrayante pour eux. Outre des expositions régionales, des réunions d'information, des foires, des expositions professionnelles et des séances d'orientation, le Grand Prix national organisé par la Banque Populaire sous le titre «Faire de jeunes talents des professionnels», ainsi que les visites d'hôtels, mises sur pied dans le cadre du passeport-vacances, devraient constituer les points forts de l'été. Comme l'année dernière, les responsables de la promotion

de la relève de la SSH animeront le «Fitamin-Bar» où les participants au Grand Prix pourront déguster gratuitement un jus de fruits (trois boissons sans alcool à choix). Enfin, le spectacle sera assuré par deux duos de clowns «Fulvio & Mario» et «Linaz & partenaire» chargés de dériéder petits et grands avec leurs numéros et leur spectacle de pantomime.

24 étapes dans toute la Suisse

A chacune des étapes, la Banque Populaire Suisse tirera au sort des prix attractifs (VTT, montres, sacs de sport, etc.) et organisera une course familiale mettant en jeu des bons donnant droit à un repas gastronomique. Le départ du Grand Prix de la BPS auquel est associé la SSH a été donné les 8 et 9 avril à Fribourg et Wetzikon et comprend les étapes suivantes: 29 avril: Brougg, St-Gall et Langenthal; 7 mai: Meilen; 13 mai: Neuchâtel et Schaffhouse; 20 mai: Frauenfeld et Näfels; 21 mai: Soleure et Winterthur; 25 mai: Lucerne et Locarno-Tenero; 10 juin: Bâle-Reinach et Genève; 17 juin: Lausanne; 26 juin: Thoune et Saignelégier; 2 septembre: Coire; 9 septembre: Zoug; 22 octobre: Berne (finale).

Comment réussir une «party»

Les filles et les garçons qui souhaitent se faire une impression concrète de la branche de l'hôtellerie et la restauration peuvent par ailleurs visiter des hôtels dans le cadre du programme passeport-vacances. Les adolescents âgés de 13 à

16 ans constituant le public-cible recevront des informations précises sur les différents métiers de la branche. De plus, des professionnels expliqueront aux jeunes comment réussir une «party» chez soi. Ils les initieront notamment aux petits éléments qui font toute la différence: décoration, desserts, idées de buffet pour les petits budgets, boissons sans alcool, jus de fruits etc. Après la cérémonie d'accueil, les jeunes seront répartis par groupes et travailleront alternativement aux postes alimentation, boissons et décoration. Après avoir achevé ensemble les préparatifs du buffet, ils pourront analyser et déguster leurs propres créations.

Aperçu du monde de l'hôtellerie

En plus de ces suggestions et conseils pour organiser une party, les jeunes auront également l'occasion lors de ces après-midi de se familiariser avec les activités de la branche de l'hôtellerie et de la restauration. L'an dernier, pas moins de 120 adolescents ont profité de cette possibilité. Les cours seront organisés durant les mois de juillet et d'août. Voici la liste des lieux prévus: Neuchâtel, Avry-devant-Pont, Domat/Ems, Thoune. D'autres endroits viendront prochainement s'y ajouter. Pour obtenir de plus amples renseignements: Société suisse des hôteliers, Promotion de la relève, Case postale, 3001 Berne (Téléphone 031 370 41 11 / Fax 031 370 44 44).

Hôteliers de Vevey et environs

Un tableau très sombre

«Toutes les craintes émises ces dernières années se sont réalisées et 1994 restera gravée dans les mémoires avec, à nouveau, une diminution des nuitées et l'érosion des chiffres d'affaires, cash-flow et bénéfices». Ainsi s'est exprimé il y a quelques jours le président Daniel Krähenbühl, à l'occasion de l'assemblée générale de la Société des hôteliers de Vevey et environs.

L'optimisme n'a pas régné, il est vrai, sur ces assises malgré la volonté des hôteliers veveysans de croire malgré tout en l'avenir. Le rapport présidentiel relève que les décisions politiques au niveau fédéral, prises sans aucune considération pour l'industrie touristique, la surévaluation du franc suisse et le désintéressement actuel de la population pour le tourisme national ont pesé lourd sur l'exercice écoulé et ne seront pas sans effet sur la fréquentation des établissements en 1995, comme le prouvent d'ailleurs les résultats mitigés du début de l'année. Les hôteliers de Vevey et environs ont

également rappelé à l'occasion de leur assemblée que le canton de Vaud a perdu 71 000 nuitées en 1994, Montreux et environs figurant parmi les régions les plus touchées avec une diminution de 59 000 nuitées. A Vevey, alors que la parahôtellerie a sauvé la mise, l'hôtellerie a reculé de 8,3% en moyenne. La perte a été particulièrement sensible dans les hôtels 3 étoiles (-14,2%). Les trois établissements quatre étoiles ont été les moins touchés (-6%).

Hémorragie

Le président Krähenbühl a encore déploré que de nombreux projets hôteliers soient bloqués dans la région Montreux-Vevey, voire complètement abandonnés. Et de citer les cas de l'Ibis veveysan, de l'hôtel Belmont et du National, sans oublier le dossier veveysan du Château de l'Aile. Il s'est en revanche félicité du renouveau de l'Hôtel Mirador, au Mont-Pélerin, redevenu l'un des fleurons hôteliers de la Suisse romande et même du pays. A noter enfin que la section de Vevey présentera la candidature, avec l'accord de l'ACVH, de Peter Ehrensperger, directeur de l'Hôtel du Lac, comme candidat au comité de direction de la SSH. JCK

AHD SSH

La cabriole traverse la tranchée

Tous les membres de l'Association des hôteliers-restauteurs diplômés SSH (AHD SSH) de la Suisse romande et de l'extérieur sont invités à participer à une rencontre qui aura lieu le 9 mai à Fribourg. Cette réunion est placée sous la devise «Rencontre entre Suisses alémaniques et Romands, en rapport culturel, historique, amical et amusant».

Date: mardi 9 mai 1995, à partir de 14 h 30.

Lieu: devant la cathédrale St-Nicolas, à Fribourg.

Programme: 14 h 45: visite de la cathédrale en compagnie d'un guide officiel du Syndicat d'initiative; 15 h 30: récital d'orgue («L'orage») interprété par l'organiste renommé François Seydoux; de 16 h à 17 h: tour de ville en petit train électrique; 17 h 30: visite du musée des machines à coudre, présenté par le collectionneur E. Wassmer avec apéritif; 19 h: dîner au Café du Midi à la rue de Romont.

Frais: 30 francs pour le repas du soir, sans boisson.

Parking: parking des Alpes.

Logement: pour ceux qui le désirent, chez notre ami et membre Pierre Borer, Restoroute de la Gruyère, 1644 Avery-devant-Pont (Téléphone: 029 5 22 30 / Fax: 029/5 10 28) sp

Inscriptions jusqu'au 29 avril 1995 au plus tard: Rudi Neuhaus, Kleinschönbergstrasse 44, 1700 Fribourg, téléphone: 037 28 29 63.

VDH SHV

Sprung über den Röstigraben

Alle Mitglieder des VDH Suisse Romande und vom Stamm Bern, aber auch Externe sind eingeladen, an einem gemeinsamen Stammhappening in Fribourg, teilzunehmen. Das Motto dieser Zusammenkunft heisst «Begegnung zwischen Deutsch und Welsch, in kultureller, historischer, freundschaftlicher und unterhaltsamer Hinsicht».

Zeit: Dienstag, 9. Mai 1995, ab 14.30 Uhr.

Ort: Vor der St. Niklaus-Kathedrale.

Programm: 14.45 Uhr: Besuch der Kathedrale in Begleitung eines offiziellen Führers des Verkehrsvereins; 15.30 Uhr: Orgelkonzert («Das Gewitter») mit dem bekannten Organisten François Seydoux; 16 bis 17 Uhr: Stadtrundfahrt mit dem Elektrobahnli; 17.30 Uhr: Besuch des einmaligen Nähmaschinenmuseums, vorgestellt durch den originellen Sammler E. Wassmer, anschliessend typischer Apéritif; 19 Uhr: Nachtessen im Café du Midi an der Remungdasse.

Kosten: Erst ab 19 Uhr 30 Franken aus dem eigenen Portemonnaie.

Parking: Im Alpenparking.

Logement: Wenn Sie es wünschen, bei unserem VDH-Kollegen Pierre Borer, Restoroute de la Gruyère, 1644 Avery-devant-Pont, Telefon 029 5 22 30 / Fax 029 5 10 28. pd

Anmeldungen bis spätestens 28. April 1995 an Rudi Neuhaus, Kleinschönbergstrasse 44, 1700 Fribourg, Telefon 037 28 29 63.

WEITERBILDUNG SHV

Mai

11.: Korrespondenz 1995. 15.: Erfolgreiche Seminare, Konferenzen und Kongresse – Schnittstelle Hotel. 18. bis 19.: Ein-Führung. 22.: Wegweiser durch den Versicherungsdschungel.

Juni

7./8./23.: Mitarbeiter führen – Mitarbeiter motivieren. 20.: Messen und Workshops – Kontaktplätze zur Kundenpflege und -gewinnung.

Juli

4.: Vormittag: Erfolgreiche Teamsitzung («Take away»). Nachmittag: Wirksam betrieblich schulen («Take away»). 5.: Vormittag: Vom Bittsteller zum Partner – Umgang mit Banken («Take away»). Nachmittag: Die Liquidität – der Atem der Unternehmung («Take away»). 25.: Nachmittag: Kreative Verkaufsförderung («Take away»).

August

15.: Workshop «Schreiben mit Papp». 29. Hurra, ein Telefon! 30.: Vormittag: Erfolgreiche Teamsitzung («Take away»). Nachmittag: Wirksam betrieblich schulen («Take away»).

September

4. – 5.: Marketing Workshop «Erstellen Sie Ihr eigenes Marketing-Konzept». 6. – 7.: Mitarbeiter führen – Mitarbeiter motivieren. 12. – 13.: Ein-Führung. 18.: Mehr Effizienz dank persönlicher Arbeitstechnik. 21.: Mitarbeiter führen – Mitarbeiter motivieren.

Oktober

2.: Wegweiser durch den Versicherungsdschungel. 10.: Erfolgreiche Kundenkontakte – erfolgreiche Verkäufe. 10. – 11.: Rhetorik. 20.: Korrespondenz 1995. 24.: Menürechtschreibung.

November

6. – 8.: Aufbau Teams. 16. – 17.: Gelassenheit in Belastungssituationen. 21.: Vormittag: Vom Bittsteller zum Partner – Umgang mit Banken («Take away»). Nachmittag: Die Liquidität – der Atem der Unternehmung («Take away»). 28.: Erfolgreiche Seminare, Konferenzen und Kongresse – Schnittstelle Hotel. Für Anmeldungen und weitere Informationen: Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung Weiterbildung, 3001 Bern, Telefon 031 370 41 11, Telefax: 031 370 44 44. shv

031 370 42 16

GARROUSEL

031 370 42 24

Tourismus

Neuer Präsident für den Solothurner Tourismusverband: **Andreas Gasche**, Sekretär der Freisinnigen Partei Solothurns, löst **Marianne Frei** ab, die sich nach zweieinhalb Jahren Aufbauarbeit nun ganz der Geschäftsleitung des Verbands widmen will. Als Nachfolger für Vizepräsident **Walter Steinmann** wurde an der Generalversammlung von Anfang April der neue SO-Wirtschaftsförderer **Jürg Marti** gewählt. In diesem Jahr will der Verband sein Leitbild überarbeiten. *IA*

Hotellerie



Rolf Brönnimann (39) ist mit Start per 1. Mai zum neuen Generaldirektor der Bürgenstock Hotels gewählt worden. Der Absolvent der Hotelfachschule Lausanne hatte zuletzt seit 1992 die Gesamtleitung des SAS Palais Hotel in Wien inne. Brönnimanns Karriere begann 1982 als Personalchef des Grand Hotel Victoria-Jungfrau in Interlaken, dessen operativer Direktor er später wurde. Seine jetzige Wahl zum Generaldirektor der Bürgenstock Hotels unterstreicht die klare Strategie der Weiterführung der Gesellschaft, so die Besitzerfamilie Frey Holding in Luzern. Die Bemühungen, die Bürgenstock Ho-

tels aufgrund von Nachfolgeproblemen zu verkaufen, gingen wie geplant weiter, schreibt die Frey Holding (siehe auch Seite 7). Brönnimann ist verheiratet mit Ursula Brönnimann-Galli und hat eine fünf Jahre alte Tochter. *VY*



Monika Filthaut, Public Relation Managerin von Mönepick Hotels International (MHI), beendet ihr Engagement per 31. Juni 1995 (siehe Artikel Seite 7). Die gebürtige Kielerin und Germanistin war seit Januar 1994 als Leiterin der Public Relations-Abteilung der MHI für den Mittleren und Fernen Osten sowie die Schweiz zuständig. Die ehemalige Profif-Journalistin startete 1970 beim Burda-Verlag und arbeitete bei verschiedenen deutschen Verlagshäusern. Ab 1982 schrieb Filthaut bei «Annabelle» und «Blick für die Frau» sowie später als freie Journalistin für «Der Bund», «SonntagsZeitung», «Schweizer Illustrierte», «Züri Woche» und andere. 1988 eröffnete sie ein eigenes Public Relations-Büro. 1991 wurde sie von der Marketingagentur Baumgartner in Bühlach mit dem Aufbau einer Public Relations-Agentur beauftragt bevor sie 1994 zu MHI wechselte. Filthaut gedenkt nach eigenen Angaben, vielleicht wieder ein eigenes PR-Büro zu eröffnen. Entscheide seien allerdings noch keine gefallen. *VY*

Elmar K. Greif (50) hat per 1. April die Position des General Managers im Kempinski Hotel Gravenbruch Frankfurt übernommen. Der bisherige GM **Herman R. von Treskow** (50) hat die Gesellschaft verlassen, um in San Francisco die Leitung des Campion Place Hotels zu übernehmen. Unter von Treskow wurde Ende 1994 das neue Business Place Konzept der Kempinski Hotels eingeführt. Nachfolger Elam K. Greif absolvierte die Schweizer Hotelfachschule Luzern (SHL) und die Cornell Universität in Ithaca, New York. Der Österreicher bekleidete danach verschiedene Positionen als General Manager in der Schweiz. Zuletzt fungierte er acht Jahre lang als GM des Parkhotel Frankfurt und Regional Direktor für Mönepick Hotels Deutschland. *VY*

Food & Beverage



Der neue Geschäftsleiter der Han Mongolian Barbecue AG heisst **Herbert Gerencser** (Bild) und ist gebürtiger Österreicher. Der Gastronom und Franchise-Fachmann ist verantwortlich für den Aufbau einer effizienten Franchise-Organisation bei Han und für die Realisierung der Expansionsziele. *JCK*



Der 33jährige Gerencser war vor seinem Stellenantritt in Bern Geschäftsführer der Franchise-Börse für Hotellerie und Gastronomie in München. *KK*

Hôtellerie et tourisme



Diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne (1978), au bénéfice d'une expérience d'abord internationale, notamment pour Hilton dans les Emirats, puis nationale (directeur de la restauration du Hyatt Montreux, directeur de la Voile d'Or à Lausanne et enfin directeur général de l'ex-Holiday Inn Leysin), **Alain Krieg** vient de relever un nouveau défi en devenant propriétaire-exploitant du célèbre «Raisin» de Vevey. Un établissement historiquement lié à la mythique Place du Marché de la Fête des Vignerons et qui a été pendant des décennies le fief du célèbre cuisinier Pierre Béthaz. Le chef actuel est **Gérard Morisset**, également bien connu des professionnels. *JCK*

Lors de son assemblée générale qui s'est tenue à Aigle, la section romande de l'Association évangélique pour l'hôtellerie en Suisse a élu une nouvelle présidente en la personne de **Catherine Vittoz**. Elle remplacera le président sortant **Willy Quenon**. *MH*

NACHRUF

Zum Tode von Ueli Blatter

Die Nachricht vom Hinschied von Ueli Blatter hat mich tief getroffen. Es waren nur Gelegenheitsbegegnungen, die uns zusammenführten, und dennoch glaube ich ihn gut gekannt zu haben. Er war kein Politiker, der das Rampenlicht suchte, sondern ein unauffälliger aber seriöser «Schaffler». Er war ein unkomplizierter, aufrichtiger Mensch, der Wesentlichen vom Unwesentlichen unterschieden konnte. Ein Mensch, der für andere, die ihn nötig hatten, da war.

Als ich ihn vor drei Jahren angefragt habe, ob er eine Motion für uns einreichen würde, hat er spontan zugesagt und sich mit einem schweizerischen Engagement für unseren Berufsstand eingesetzt. In Einzelgesprächen hat er Nationalrat und Nationalrat von der Notwendigkeit einer differenzierten Betrachtung des Tourismus überzeugt und schlussendlich das entscheidende Mehr zugunsten des für den Tourismus so wichtigen Verfassungsartikels 8ter erreicht, welcher uns die Türen zu einem «Export» öffnen kann. Wir, die Hoteliers, schuld Ueli Blatter sehr viel. Ich bin sicher, dass sein Engagement schon bald gebührend geadert wird. Ganz herzlich Dank, Ueli Blatter.

*Alberto Amstutz,
Präsident des
Schweizer Hotelier-Vereins SHV*

AGENDA

Tourismus – Incoming

- Messen, Werbereisen, Workshops
Foires, voyages de promotion, workshops
1995
16.05. bis 18.05. EIBTM, Genf
01.11. bis 02.11. Swiss Event, Zürich
- Sitzungen
Conférences
1995
05.07. RDK, Basel
06.07. STV-Ausschuss
13.09. STV-Vorstand, Appenzellerland
19.09. RDK, Zürich
05.12. RDK, Berner Oberland

Generalversammlungen
Assemblées générales
1995

- 04.05. Mitgliederversammlung SVZ
06.05. GV Tourex
18.05. GV Verkehrsverband Zentralschweiz
18.05. GV Verkehrsverband Berner Oberland
17.06. GV Schweizer Jugendherbergen
19.06. GV Swiss Congress & Incentive Destinations
20.06. GV Verband Schweizer Badekurorte
20.06. Mitgliederversammlung Verkehrsverband Berner Mittelland
21.06. GV Verkehrsverein Graubünden
23.06. GV Verkehrsverband Ostschweiz
29.06. GV Union Valaisanne du tourisme
07.09. bis 08.09. GV Verband Schweizer Seilbahnen
14.09. GV STV im Appenzellerland
06.11. GV VSTD in Engelberg

Tourismus – Outgoing

- Messen, Workshops
Foires, workshops
1995
03.05. Traviswiss/Galileo Roadshow, Zürich
04.05. Traviswiss/Galileo Roadshow, Basel
05.05. Traviswiss/Galileo Roadshow, Luzern
09.05. Traviswiss/Galileo Roadshow, Genf
10.05. Traviswiss/Galileo Roadshow, Lausanne
11.05. Traviswiss/Galileo Roadshow, Neuchâtel
17.05. Traviswiss/Galileo Roadshow, Bern
18.05. Traviswiss/Galileo Roadshow, Aarau
19.05. Traviswiss/Galileo Roadshow, St. Gallen
23.05. Traviswiss/Galileo Roadshow, Zürich
30.05. Traviswiss/Galileo Roadshow, Lugano
15.08. bis 17.08. RDA-Workshop, Köln
12.10. bis 14.10. Interpalin, Innsbruck
24.10. bis 26.10. TTW, Montreux
26.10. Tag des Busses, Montreux
01.11. bis 03.11. STW, Zürich
09.11. bis 12.11. Travel Trade, Frankfurt
13.11. bis 16.11. WTM, London
01.12. bis 03.12. Reisemarkt International, Köln

Ausbildung
Formation
1995

- 12.06. Travel Manager, SRF, Aarau
24.06. Berufsprüfungskurs, SRF, Aarau
24.06. Vorbereitungskurs eidg. Prüfung Reisefachmann/-frau, SRF, Aarau
10.07. Travel Manager Kurs, SRF, Aarau
19.08. Cours préparatoire à l'examen d'agent de voyages, Ecole Suisse du Voyage, Lausanne/Genève
21.08. Travel Manager Kurs, SRF, Aarau
23.10. Travel Manager Kurs, SRF, Aarau
13.11. Travel Manager Kurs, SRF, Aarau

Hotellerie / F&B / Technik

- Messen, Werbereisen, Workshops
Foires, voyages de promotion, workshops
1995
02.05. bis 05.05. Hofex, Hongkong
14.05. bis 16.05. 1. Eurogast, Saarbrücken
20.05. bis 25.05. Interivis/Interfructa, Stuttgart
19.06. bis 23.06. Vinexpo, Bordeaux
05.09. bis 08.09. Food & Hotel China 95, Shanghai
11.09. bis 14.09. 1. Schweizer Gourmet-Messe, Zürich
30.09. bis 05.10. Anuga, Köln
12.10. bis 22.10. Weinmesse, Bern
18.10. bis 24.10. Equip'Hôtel, Paris
04.11. bis 08.11. Alles für den Gast, Salzburg
16.11. bis 18.11. Brau, Nürnberg
23.11. bis 29.11. IGEHO, Basel

Generalversammlungen
Assemblées générales
1995

- 15.05. GV Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit SGH
18.05. bis 19.05. GV Inter-Europe-Hotels
22.05. bis 23.05. Delegiertenversammlung SH,
26.06. GV The Swiss Leading Hotels
29.06. GV Schweizerhof Hotels
07.11. GV Welcome Swiss Hotels

Ausbildung
Formation
1995

- 08.05. bis 19.05. Schulhotel Regina, Interlaken Vorbereitungskurs Berufsprüfung Hauswirtschaftsleiterinnen
18.09. bis 22.09. Schulhotel Regina, Interlaken Vorbereitungskurs Berufsprüfung Hauswirtschaftsleiterinnen
06.03. bis 04.12. GGZ Bern, Vorbereitungskurs für Restaurationsleiter/in
07.03. bis 05.12. GGZ Bern, Vorbereitungskurs für Gastronomiekoch/köchin
03.04. bis 09.02. Wirtverband GR, Vorbereitungskurs für Gastronomiekoch/köchin
5. 95 bis 2. 96 für Gastronomiekoch/köchin
9. 95 bis 3. 96 KFG St. Gallen, Vorbereitungskurs für Gastronomiekoch/köchin
30.08. bis 15.05. SWV Zürich, Vorbereitungskurs für Gastronomiekoch/köchin

Sämtliche Angaben ohne Gewähr

Intercontinental à Genève



Tapis rouge pour 100 chefs d'Etat

L'Hôtel Intercontinental de Genève vient d'établir un record dont il peut être fier: en visite récemment à Genève, le président italien **Oscar Luigi Scalfaro** est en effet le 100e chef d'Etat accueilli par le palace genevois en trente ans d'existence à peine. Ce fait est unique dans les annales des grands palaces de la ville du bout du lac. L'Intercontinental s'est

d'ailleurs taillé une solide réputation dans l'accueil des grands événements politiques internationaux. L'établissement cinq étoiles est en outre devenu la résidence genevoise habituelle de plusieurs chefs d'Etat et de gouvernement. Notre photo: **Herbert A. Schott**, directeur général, ici en compagnie du président italien. (Photo: K. Hedinger) *JPF*

Betrüger

30 000 Franken von Gastgebern ergaunert

Ein 42jähriger Basler hat 250 Fälle von Betrug und Zechprellerei bei Wirtinnen und Hoteliers gestanden. Die Straftaten, die der Schwindler in zwanzig Kantonen verübt hat, brachten ihm fast 30 000 Franken ein, wie die Waadtländer Polizei mitteilt.

Der Mann präsentierte sich jeweils bei den Geschäftsführern von Restaurants und Hotels und gab bei diesen vor, für angesehene Gesellschaften Bankette zu organisieren. Er reservierte Saal und Menues für vierzig Personen und überredete die Wirtinnen, in Broschüren zu inserieren, die für den jeweiligen Abend herausgegeben werden sollten. Viele Wirtinnen und Hoteliers fielen auf den Schwindel herein und bezahlten zwischen 70 und 120 Franken für die vermeintlichen Inserate, worauf der Mann auf Nimmerwiedersich verschwand.

Im Kanton Bern wurde er schliesslich festgenommen. Letzten Monat wurde er nach einem Verhör durch die Waadtländer Polizei wieder freigelassen. *sda*

hotel + tourismus revue

htr-News auf InfoPilot der SVZ

Die *hotel + tourismus revue* ist die erste Tourismus-Fachzeitung, die ihre News wöchentlich im neuen Informations-System der SVZ «InfoPilot» ankündigt. Bereits am Mittwochmorgen können die Teilnehmer von «InfoPilot» das Neueste und Wichtigste aus der neuen *htr* erfahren.

Mit diesem System ist es auch möglich, aktuelle Flash-Meldungen einzufügen, wenn sich nach Redaktionsschluss in der Branche etwas besonders Wichtiges ereignet hat. So gelangen «InfoPilot»-Teilnehmer zu den *htr*-News: Wählen Sie im Menü den Ordner «Information», dann «Presse». Darin finden Sie den Ordner «hotel + tourismus revue». Er enthält deutsch und französisch je ein Dokument mit der Wochennummer, welches die neusten Informationen enthält. Unter «htrfacts» finden Sie ebenfalls zweisprachig ein Factsheet zur *htr*.

KADER · CADRES

Kaderselektion für Marketing,
Verkauf und Kommunikation

Kurt Schindler AG

Einrichtungen für die
gehobene internationale Gastronomie

Dank einer konsequenten Marktstrategie und einem Angebot an Topprodukten rund um den gepflegten Tisch geniesst unser Klient seit vielen Jahren einen ausgezeichneten Ruf und verfügt über eine hervorragende Marktstellung.

Im Auftrag des Verwaltungsrates suchen wir eine/n ca. 35- bis 45jährige/n

Marketing-Bereichs-
leiter/-in international

welcher/m die Gesamtverantwortung für den Unternehmensbereich "Gastro" übertragen werden kann.

Das Schwergewicht Ihrer Aufgaben liegt in der personellen, strategischen und operativen Führung Ihres Bereiches, der Planung der Marketingkonzeptionen sowie deren Durchsetzung. Ebenso tragen Sie die Verantwortung für die Auswahl und den Kontakt zu weltweiten Absatzpartnern. Sie vermögen diese Ausbautätigkeit mit Initiative, Engagement und Verantwortungsbewusstsein anzugehen. In Ihrer Eigenschaft als Mitglied der Geschäftsleitung betreiben Sie eine aktive Imagepflege nach innen und aussen.

Sie sind 35- bis 45jährig, haben eine betriebswirtschaftliche Ausbildung (Uni, HSG, HWV, dipl. Marketingleiter) und haben mehrjährige, erfolgreiche, internationale Erfahrung im Hotelbusiness oder langjährige Verkaufs- und Marketing-erfahrung als Zulieferer dieser Branche. Als kontaktfreudige und teamorientierte Person schätzen Sie die sachliche und offene Kommunikation. Sie sind ein entscheidungsfreudiger "Macher" und verfügen über Verhandlungsgeschick, Durchsetzungsvermögen und überdurchschnittliche Leistungsbereitschaft. Fremdsprachen: Englisch, Französisch. Idealer Wohnort: Mittelland/Zentral-schweiz.

Geboten wird eine nicht alltägliche, herausfordernde Tätigkeit in einem dynamischen und modernen Unternehmen. Ihre Kompetenzen sind ausgewogen und lassen viel Freiraum für Eigeninitiative und Entfaltungsmöglichkeiten. Die fortschrittlichen Anstellungsbedingungen entsprechen den hohen Anforderungen.

Interessierte Damen und Herren, welche sich befähigt fühlen, diese Aufgaben erfolgreich zu erfüllen, bitten wir um Einreichung der Bewerbungsunterlagen unter Kennziffer 240495. Für ergänzende Auskünfte steht Ihnen Herr Kurt Schindler gerne zur Verfügung.

Kurt Schindler AG

Ammannstr. 3, Postfach, 3074 Muri b. Bern, Tel. 031/951 51 33
Geschäftsstellen in Basel, St. Gallen, Zürich

Partner of AIMS Associates for International Management Search

Im Zentrum des Weindorfes Salgesch VS wird gegenüber dem Walliser Reb- und Weinmuseum das ehemalige Hotel Central umfassend renoviert.

Der neue Betrieb besteht aus dem Degustationszentrum Salgesch, einem grossen Restaurant sowie einem kleineren Übernachtungsangebot. Zur Führung dieses interessanten Geschäftes suchen wir einen initiativen

Pächter

Die Eröffnung des Betriebes erfolgt zirka Mitte September 1995. Wir legen jedoch Wert darauf, dass sich der Pächter bei der baulichen Umsetzung des neuen Konzeptes frühzeitig aktiv beteiligen kann.

Interessenten melden sich bei:

Central Salgesch AG
3970 Salgesch

Nähere Auskünfte erhalten Sie über
Telefon 027 57 53 30 bzw. 55 44 16

75706/30155



BAHNHOF RESTAURATION LUZERN

Unser grosses Selbstbedienungsrestaurant «Traffic» im Bahnhofshopping Luzern braucht auf die kommende Sommersaison zur Ergänzung des Führungsteams eine

Restaurantchefin

Möchten Sie:

- Freude haben an einem anspruchsvollen Job?
- Verantwortung übernehmen?
- Trotzdem geregelte Arbeitszeiten geniessen?

Können Sie:

- solide fachliche Kenntnisse vorweisen?
- Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen führen?
- Fremdsprachen?

Eintritt per 1. Mai 1995 oder nach Übereinkunft.

Fragen und die schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Bahnhof Restauration Luzern
Frau Rosmarie Schmidli
Postfach
6002 Luzern
Telefon 041 23 57 77



P 75602/28931



Berner Oberland
Thunersee

Sie wissen ja gar nicht, wie spannend, aufregend, herausfordernd, abwechslungsreich, anders, besser, intensiv und lustig ein Job sein kann. Im BeatusTEAM hat's noch Platz für Abenteurer mit Kopf, harten Nerven und viel Sinn fürs Feine und Aussergewöhnliche.

Gastgeberinnen und
Gastgeber

in unseren drei Restaurants und Bar (mit Piano-Artist) mit Terrassen im Park und Biotop direkt am plätschernden See.

Anfangs-Chef-Gastgeberin
oder -Gastgeber

für unsere Hotelgäste mit besonderem Flair für charmante Feriengästepflege.

Bankett-Aushilfs-
Gastgeberinnen und
-Gastgeber

für unsere Hochzeiten und rauschenden Beatus-Fäschter.

Der René A. Probst oder die Hilde Klingenstein erzählen Ihnen herzlich gerne mehr, wenn Sie ihm/ihr Ihre Bewerbungsunterlagen ans:

Solbad-Hotel Beatus
René A. Probst, Mitarbeitercoach
3658 Merligen-Interlaken
schicken! 75710/24520



BEATUS · MERLIGEN
3658 Merligen - Interlaken ☎ 033 - 91 21 21

Wir suchen

eine(n) chef de rang

Per sofort
oder nach Vereinbarung.

Landgasthof Rebstock, Tschugg

R. und S. Kilian
Tel. 032 88 11 61

Beim «Wienerwalzer» sind Sie herzlich willkommen,
auch wenn Sie kein begabter Tänzer sind.

Mit CityNightLine, dem von Stadt zu Stadt schwebenden Hotelzug, wird eine neue Etappe in der Geschichte der Bahn eingeläutet! Wenn hier noch irgendwas rüttelt und shaked, dann sind Sie es, der einer durstigen Kundin einen Cocktail mixt oder einem hungrigen Gast ein schmackhaftes Mitternachtshäppchen aus dem Aermel schüttelt.

Für unser Projekt, in dem modernste Technologie und Komfort zusammenschmelzen, suchen wir ab sofort Menschen (m/w), die gerne in der Rolle des Gastgebers die Träume anderer Leute erfüllen (auch Kaderpositionen).

Als PionierIn in diesem Abschnitt der Bahnentwicklung

zeichnen Sie sich durch Teamfähigkeit, Kommunikationsfreude, Spontaneität, Enthusiasmus, Abenteuerlust und Menschenliebe aus. Wenn Sie zudem ein gepflegtes Hochdeutsch sprechen, einem Reisenden aus Texas in Englisch (oder durch eine gekonnte Zeichensprache) den Unterschied zwischen "Switzerland and Sweden" erklären können und schon erste Erfahrungen im Bereich Gastronomie und Hotellerie gesammelt haben, sind Sie bei uns auf der richtigen Schiene. Wenn Sie (im Besitz einer B- oder C-Bewilligung) zudem den prickelnden Glamour europäischer Grossstädte lieben, Nachtarbeit Sie nicht zum Gähnen veranlasst und sich ausserdem irgendwo zwischen dem zwanzigsten und dreissigsten

Lebensjahr befinden, steht einem bahnbrechenden Einschnitt in Ihrem Leben nichts mehr im Wege. Nun ist es aber höchste Eisenbahn, dass Sie uns anrufen! Bewerbungen unter:



RUCKSTUHL & PARTNER AG
MANAGEMENT CONSULTANTS

Nelkenstrasse 15, 8006 Zürich
01 362 24 64



CityNightLine

GA 75573/183466



Inhalt

	Seite
Stellenmarkt	
Kader/Verkauf	1-2
Hotellerie/Gastronomie	3-14
Internationaler Stellenmarkt	16
Stellensuche/ Last Minute	16

Sommaire

	Page
Marché de l'emploi	15
Marché international de l'emploi	16
Demandes d'emploi Last Minute	16

Da das Druckgewerbe am 1. Mai nicht arbeitet, muss bei der hotel + tourismus revue Nr. 18 vom 4. Mai 1995 der Inserateschluss für die Geschäfts- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen vorgezogen werden auf den

Donnerstag, 27. April 1995, um 12 Uhr
Für den Stellenmarkt ist der Inserateschluss schon am

Freitag, 28. April 1995, um 17 Uhr
Der letzte Termin für Wiederholungen, Korrekturen sowie für die Last-Minute-Inserate ist am
Freitag, 28. April 1995, um 20 Uhr

Personalberatung für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
ADIA HOTEL

Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 9

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

P 75692/28263



Brauerei Schützengarten AG
St.Gallen

Hotel Sternen**** Nesslau (Toggenburg)

Im Auftrag der Brauerei Schützengarten AG, St. Gallen, suche ich

Gerantenpaar, Gerant oder Gerantin

Unser Betrieb:

- Restaurant mit zwei trennbaren Sälen und Terrasse
- 18 Doppelzimmer, alle mit Dusche/WC, Radiowecker, Fernseher, Kegelbahn
- 4-Zimmer-Wirtwohnung
- sieben Personalzimmer.

Wir bieten:

- selbständige und tatkräftige Führung des Betriebes
- zeitgemässes, fixes Salär
- Ergebnisbeteiligung
- gute Sozialleistungen der Brauerei Schützengarten AG.

Eintritt: nach Vereinbarung.

Gerne erwarte ich Ihre üblichen Bewerbungsunterlagen.

Bitte senden an:

Georges Bolliger
c/o Hotel Terminus
3960 Siders
Telefon 027 55 04 95, Fax 027 55 23 14

P 75882/44300



Restaurant Safran Zunft in Basel

Für diesen traditionsreichen Gastronomiebetrieb an bester Lage in der Basler Innenstadt sind wir beauftragt, auf den 1. April 1996 das neue

Pächter(Ehe-)Paar

zu suchen.

Das Restaurant Safran Zunft, in historischem Gebäude, nimmt gesellschaftlich und kulinarisch eine bedeutende Stellung ein und verfügt über ein vielfältiges Raumangebot:

- Restaurant im Parterre mit zirka 100 Plätzen
- im 1. Stock die grosse und kleine Gilgenstube mit 60 bis 70 Plätzen das Gewürzkammerl mit 16 Plätze die Vorgesetztenstube bis 20 Plätze die Andreas-Ryff-Stube zirka 40 bis 50 Plätze
- im 2. Stock den grossen Zunftsaal bis 320 Plätze.

Dank einer modernen Infrastruktur ist eine optimale Bewirtschaftung des Restaurants und der stark ausgelasteten Banketträume problemlos möglich.

Die vom jetzigen Pächterehpaar erfolgreiche 17jährige Tätigkeit bietet einem engagierten Paar eine optimale Ausgangslage, einen sehr gut geführten Betrieb mit grosser Stammkundschaft zu übernehmen, setzt jedoch gleichzeitig auch hohe Anforderungen an das zukünftige Führungspaar.

- einerseits ausgesprochen gäste- und frontbezogen, um die vielfältigen Kontakte und Geschäftsbeziehungen persönlich übernehmen und pflegen zu können,

- andererseits ausgestattet mit Organisationsstärke, Führungserfahrung, Flexibilität und erstklassigem Fachwissen, welches durch einen erfolgreichen Leistungsausweis aus ähnlicher oder Geschäftsführertätigkeit bestätigt ist.

Die Übernahmebedingungen sind interessant und fair (Eigenkapital zur Übernahme des Kleininventars notwendig) und bieten einem kreativen Gastgeberpaar eine erstklassige Existenz.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen oder stehen für telefonische Auskünfte zur Verfügung. Absolute Diskretion ist selbstverständlich.

HOREGA Select Kaderberatungs AG
Herr R. Reutener, Frau Y. Hirsbrunner
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 91, Fax 061 281 75 45

HOREGA SELECT

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter- Pächtersuche · Krisenmanagement

75712/208191



★★★ STAMMHAUS RESIDENCE ★★★★★

7504 Pontresina/Engadin

Wir sind ein traditionsreiches, vollständig renoviertes 2-Saison-Hotel mit 150 Gästebetten und einem bekannten Restaurant im Zentrum von Pontresina und legen viel Wert auf hohe Qualität und Gastfreundschaft. Auf Eintritt Sommersaison (12. Juni 1995) suchen wir in Jahresstelle einen kreativen, qualifizierten und motivierten

Küchenchef

für unseren vielseitigen Betrieb, der mit Engagement und Fachwissen sowohl in der Halbpension- wie in der A-la-carte-Küche zu Hause ist.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, stehen wir Ihnen gerne mit weiteren Auskünften zur Verfügung oder freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung:

Hotel Rosatsch, 7504 Pontresina
Familie Albrecht
Telefon 082 6 77 77 oder Fax 082 6 78 36

75842/27880



BELVOIR RÜSCHLIKON

Das Hotel Belvoir Rüschiikon ist ein modern konzipierter ****-Hotel- und Restaurationsbetrieb an ruhiger, schöner Aussichtslage am linken Zürichseeufer: 52 Betten, gehobenes A-la-carte-Restaurant «Säumergrill», rustikale Rüschiikerstube mit abwechslungsreichem Angebot, Sonnenterrasse, Hotelbar, Kegelbahn und grosse Seminar- und Bankettabteilung.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Juni oder nach Vereinbarung

Direktionsassistent/ Bankettchef (m/w)

Aufgaben:

- selbständige Führung der Seminar- und Bankettabteilung
- Angebotsplanung
- Verkauf und Beratung
- Organisation und Durchführung der Anlässe
- Gästebetreuung
- Stellvertretung der Direktion im gesamten F&B-Bereich.

Anforderungen:

- Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufslehre im Gastgewerbe
- Sie sind Absolvent einer Hotelfachschule
- Sie sind flexibel und verfügen über Organisations-talent
- Sie verstehen es, Mitarbeiter zu motivieren und zu führen
- Sie sind eine «Front-Frau» resp. ein «Front-Mann», und der gute Kontakt mit den Gästen liegt Ihnen am Herzen
- Sie sind mindestens 25 Jahre jung.

Wir bieten Ihnen:

- eine vielseitige und interessante Tätigkeit
- Weiterbildungsmöglichkeiten.

Hotel-Restaurant Belvoir
Peter M. Hugli
Säumerstrasse 37, 8803 Rüschiikon
Telefon 01 724 02 02

75793/49352

GRAND HOTEL

★★★★★



BEAU RIVAGE
INTERLAKEN

Das Grand-Hotel Beau-Rivage, ein ★★★★★-Hotel, gehört mit seinen 99 Zimmern, verschiedenen Restaurants sowie Bankett- und Kongressmöglichkeiten zu den führenden Hotels des bekannten Ferienorts Interlaken.

Stil und Qualität sind seit Jahrzehnten die Hauptakzente dieses Luxushotels.

Der jetzige Stelleninhaber verlässt uns, um sich persönlich zu verändern. Als Nachfolger suchen wir per Anfang/Mitte Juni in Jahresstelle eine/n

Verantwortliche/n für die Personaladministration

Wir suchen eine/n junge/n Dame oder Herrn:

- die/der Erfahrung im Personalbereich (zum Vorteil abgeschlossene Hotelfachschule) mitbringt
- gepflegten Umgang mit Mitarbeitern schätzt
- gerne mit moderner EDV arbeitet
- das Lohnabrechnungswesen kennt
- Sprachkenntnisse (D, F, E, I.) nachweisen kann
- Gelerntes einsetzen und Neues dazulernen möchte.

Zur Erfüllung dieser interessanten Tätigkeit bekommen Sie die nötigen Kompetenzen, um unser 50- bis 60köpfiges Mitarbeiterteam zu betreuen.

Wenn Sie sich von dieser Aufgabe angesprochen fühlen, gerne in einem jungen Team mit einem guten Arbeitsklima arbeiten, erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Grand Hotel Beau Rivage
Herr R. A. Vescoli, Direktor
3800 Interlaken
Telefon 036 21 62 72

75702/16110

Gastfreundlich – effizient – innovativ

führen wir gesamtschweizerisch 360 Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie. Für einen unserer grössten – die Sandoz AG 501, Hünigerstrasse 121, 4002 Basel – suchen wir Sie als

Betriebsleiter/in

In diesem anspruchsvollen und lebhaften Betrieb verpflegen sich täglich 2000 Mitarbeiter/innen der Sandoz AG. In den Restaurants auf verschiedenen Ebenen, der Cafeteria, den Direktions- und Gästeräumen verwöhnen Sie unsere Gäste mit einem neuzeitlichen Verpflegungsangebot. Unterstützt von einem Team von 100 Mitarbeitern/innen werden Sie den täglich wechselnden, hohen Anforderungen gerecht und gewährleisten einen reibungslosen Betriebsablauf.

Kommunikationsfähigkeit bezeichnen Sie als Ihre Stärke. Als natürliche Führungspersönlichkeit verstehen Sie es, die Mitarbeiter/innen zu fördern sowie partizipativ und motivierend zu führen. Ihrer eigenen fachlichen und persönlichen Weiterbildung messen Sie einen hohen Stellenwert bei. Sie verfügen über eine fundierte gastgewerbliche Ausbildung, Weiterbildung im Managementbereich sowie über einige Jahre Berufspraxis in ähnlicher Funktion. Organisationstalent sowie unternehmerisches Denken sind für diese Aufgabe unerlässlich.

Wir freuen uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

SV-Service
Personaldienst
Frau U. Chappuis
Gartenstrasse 95
4052 Basel

SV-Service
GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

0 75819/7808

VERKAUF

Restaurants GLATT DÖRFLI

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem topmodernen Restaurationsbetrieb im Einkaufszentrum Glatt?

Für unsere drei neugestalteten Snack-Bars suchen wir per Mitte Mai eine begeisterungsfähige

stellvertretende Leiterin der Aussenverkaufsstellen

Zu Ihrer Verantwortung gehört das selbständige Leiten einer der Snack-Bars mit einem Team von zirka fünf bis sieben Mitarbeitern.

Wenn Sie an einer abwechslungsreichen Position mit Weiterbildungsmöglichkeiten interessiert sind, bereits Erfahrung im Führen eines kleinen Teams haben, gerne aktiv im Verkauf mitwirken und auch in hektischen Zeiten die Übersicht behalten, dann sind Sie bei uns goldrichtig, und wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Restaurants Glatt Dörfli
Frau A. Steiner, Personalleiterin
Postfach, 8301 Glattzentrum bei Wallisellen
Telefon 01 830 55 51

0 75412/1369



ZÜRICH

RENAISSANCE HOTEL

Das führende Geschäftshotel der Luxusklasse, 204 Zimmer, 4 Restaurants/Bar, Health Club sowie Konferenz- und Banketträumlichkeiten für bis zu 700 Personen, bietet jüngeren, einsatzfreudigen Fachkräften mit Hotel- oder Tourismuserfahrung die anspruchsvolle und herausfordernde Position des

Sales Representative

Verkaufsorientierte Vollblut-Profis, welche eine leistungsbezogene Laufbahn vorzeigen können, erwartet bei uns der modernste Arbeitsplatz in Zürich, ein fortschrittliches und dynamisches Team, ein selbständiger Aufgabenbereich, die echte Möglichkeit für spätere weltweite Transfers sowie neuzeitliche Anstellungsbedingungen.

Damen und Herren (nur CH oder C-Bewilligung), die sich angesprochen fühlen, senden ihre kompletten Bewerbungsunterlagen bitte an:

Zürich Renaissance Hotel
Talackerstrasse 1, 8152 Glattbrugg

74731/30745

HOTELLERIE

Menschen und Ideen

MÖVENPICK

Winterthur

Sie haben ihn schon im Kopf, Ihren nächsten Schritt. Nun können Sie ihn machen. Eine Aufgabe, die Sie herausfordern und weiterbringen wird:

Küchenchef

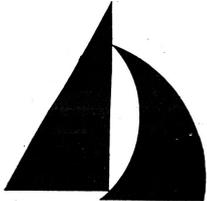
Unser Stadrestaurant in Winterthur bietet Ihnen räumlich und kulinarisch ein ideales Wirkungsfeld. Ihre Initiative, Ihr Organisations- und Führungstalent sind hier richtig am Platz. Ein gut eingespieltes Team, ein Coach der Ihre Sprache spricht und ein Unternehmen, das Ihnen Ausbildungsmöglichkeiten bietet, die Sie schon lange gesucht haben.

Sie haben sich in der Küchenführung bereits bewährt. Als lebensfroher, mutiger, zugänglicher und energievoller Mensch suchen Sie eine Aufgabe, in der Sie Ihre Ideen umsetzen können.

Wir freuen uns, Ihnen zu begegnen. Oliver Künzli ist Ihr Gesprächspartner.

Mövenpick Winterthur
Marktgasse 45
8400 Winterthur
Telefon 052/213 02 27

PM 17/92/261

**** HOTEL SEEPARK THUN

Für unser 4-Stern-Hotel am Thunersee suchen wir nach Vereinbarung einen

Sous-chef

Suchen Sie eine Jahresstelle in einer fortschrittlich eingerichteten Küche?

Wir sind ein aufgestelltes Team und verwöhnen unsere Gäste mit einem gepflegten Bankett- und A-la-carte-Service.

Gleichzeitig suchen wir zur Unterstützung unserer Crew:

Commis de cuisine Servicefachangestellte/n

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung (nur CH und Bew. B/C möglich)!

Hotel Seepark
Herr R. Amrein, Chef de cuisine
Herr H. Schwienbacher, Maitre d'hôtel
Seestrasse 47, 3602 Thun
Telefon 033 26 12 12

75829/249521

Impressum

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

Herausgeber: Schweizer Hoteller-Verein
SHV, Bern

Gesamtleitung: Werner Friederich

Verlagsleitung: Peter Schibler

Anzeigenverkauf: Pascale Zaugg
Dominik Chammartin
(Agenturen)

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: Freitag, 20.00 Uhr
Last minute: Freitag, 20.00 Uhr

Layout/Satz: Fischer Druck AG, Münsingen
Roland Gerber, Manuela Fuchser

Druck: Druckzentrum Bern



BURGERGEMEINDE LEUKERBAD

Infolge Todesfalls unserer langjährigen Gerantin suchen wir per 1. Juli 1995 oder nach Übereinkunft

Gerant/in

für die Führung unseres lebhaften Restaurationsbetriebes im Burgerbad.

Wir erwarten:

- einige Jahre Erfahrung in der Führung eines ähnlichen Betriebes
- einen ausgesprochenen Teamgeist, um die Synergien mit dem Betrieb des Burgerbades voll auszunutzen.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen bis spätestens am 12. Mai 1995 an die Burgergemeinde Leukerbad, Rathaus, 3954 Leukerbad.

75805/179361



RESTAURANT • BAR

Für die Unterstützung der General-Manager in unseren Betrieben Zürich und St. Gallen suchen wir

FRONT-MANAGER

Voraussetzungen für diesen abwechslungsreichen Frontjob:

- Führungserfahrung
- abgeschlossene Hotelfachschule
- Fähigkeit, die eigene Motivation auf alle Stufen zu übertragen
- Identifikation mit unserem bestehendem Konzept
- Alter 23 - 30 Jahre

Deine Bereitschaft, Überdurchschnittliches zu leisten, wird von uns mit einem entsprechendem Salär und fortschrittlichen Anstellungsbedingungen honoriert.

Sende Deine schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an Richi Kägi, Verkaufsleiter, Movie Head Office, Eichstrasse 29, 8045 Zürich, Tel. 01 455 24 83.

0 75865/252964

La Réunion
Hôtel Café Brasserie
Restaurant Terrasses
1287 Coinsins VD
Téléphone 022 364 23 01

sucht für sofort oder auf 1. Mai 1995 noch mehrere Mitarbeiter

Küche:

- 1 Jungkoch
- 1 Küchenburschen
- 1 Buffetochter
- 1 Chef de rang
- 2 Serviörtöchter

Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung.

75681/60444

Wir sind ein Gasthof mit italienischem Spezialitätenrestaurant, leistungsfähig, mit hohem Standard.

Wir suchen nach der äussersten Behaglichkeit für unsere Gäste und nach dem besten Klima für unser Mitarbeiter.

Wir wünschen uns eine/n

Geschäftsführer- assistenten

(weiblich oder männlich)

Wenn Ihnen Ihr Beruf auch Berufung ist, Sie zu den Menschen gehören, die Ziele auch erreichen, Freude und Leistung für Sie ganz oben stehen, so bewerben Sie sich bitte schriftlich.

Wir freuen uns auf Sie!

Gasthof Weingarten
Familie Häberling
Untere Bahnhofstrasse 8
8910 Affoltern am Albis
Telefon 01 761 63 92

75755/170100

Golf-Restaurant Wallenried

sucht für sofort

Koch oder Köchin

sowie

Serviceangestellte

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Telefon 037 34 36 98
Michael Meinel/
Elisabeth Thomann.

FA 75826/383835



HOTEL EUROPE

Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter in Saison- oder Jahresstelle:

Service-mitarbeiter/in Pâtissier

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und freuen uns, Sie bei einem Gespräch persönlich kennenzulernen.

Hôtel Europe, Mathias Bruhin
Promenade 63, 7270 Davos Platz
Telefon 081 43 59 21 (Bürozeiten)



Personal- und Führungsberatung für Gastronomie und Hotellerie Stellenvermittlung

Direktionsassistent: Der erfolgreiche Hotelbetrieb sucht den belastbaren Kadermitarbeiter mit viel Initiative. Das Bankettwesen von A bis Z ist Ihre Stärke. Dispositionen aller Art sowie reger Kundenkontakt an der Front machen diese Stelle einzigartig. Führungserfahrenen Bewerber erteilen wir gerne weitere Auskünfte. **Basel**

Küchenchef und Sous-chef: Im Herzen der Stadt Bern suchen wir für die Wiedereröffnung eines Hotels die kreative Führungsbrigade. In den Restaurants wird eine internationale und marktfrische Küche offeriert. Organisations- und führungsstarke Bewerber sollten uns anrufen. **Bern**

Betriebsleiter/in für Grossbetrieb: Ein führendes Schweizer Unternehmen sucht für die Gemeinschaftsverpflegung, in der täglich zirka 800 Mahlzeiten in drei verschiedenen Restaurants zubereitet werden, eine führungsstarke Persönlichkeit. Sie sind etwa 30 bis 35 Jahre alt, haben eine Grundausbildung in der Gastronomie, Hotelfachschule und evtl. SHV. Auf jeden Fall haben Sie sich fachlich ständig weitergebildet. Wenn Sie langfristig, mit zirka 100 Mitarbeiterinnen, die Zukunft dieses Grossrestaurants mitgestalten wollen, dann könnte dies ein Höhepunkt in Ihrer Karriere sein. **Basel**

Koordinatorin Lager und Showroom: Als gelernte Hofa sind Sie gewohnt, Ordnung zu halten und exakt zu arbeiten. Sie arbeiten gerne aktiv mit, dann können wir Ihnen eine aussergewöhnliche Arbeitsstelle bei einem Zulieferer der Gastronomie mit Büroarbeitszeiten anbieten. **Basel**

P 75844/382951

BLASER

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

LUGANO

Fassbind Hotels

Gesucht für lange Sommersaison:

Küchenchef Commis de cuisine

Hotel Continental
6903 Lugano
Telefon 091 56 11 12

75797/94200

HOTEL RESTAURANT Erlbacherhof

8703 Zürich-Erlenbach

Für unser bekanntes Spezialitätenrestaurant am rechten Zürichseeufer (10 Minuten ab Stadtzentrum) suchen wir zur Ergänzung unseres einatzfreudigen Teams (mittlere Küchenbrigade) gut qualifizierte Mitarbeiter/innen in unserer hellen und modernen Küche als

Chef de partie Commis de cuisine

in Jahresstelle sowie

Réceptions- und Büropraktikanten/-in

Ihre Offerte erwartet gerne Herr W. Hodel, der Ihnen auch für Auskünfte zur Verfügung steht.

Telefon 01 910 55 22

75181/10553



HOTEL SCHWEIZERHOF

Erstklasshotel mit 80 Betten, im wunderschönen Bündner Oberland gelegen, sucht für Sommersaison (10. Juni bis 3. Oktober 1995)

Sous-chef/Saucier Réceptionistin

Würden Sie diesen Sommer gerne in einem aufgestellten Team arbeiten, dann melden Sie sich mit den üblichen Unterlagen bei

Theres und Rudolf Schmidt
Hotel Schweizerhof
7018 Flims Waldhaus
Telefon 081 39 12 12

75594/11380

HOTEL job SHV

PERSONALBERATUNG

In einem schönen Hotelbetrieb in Zermatt ist die Position eines

Maître d'hôtel

neu zu besetzen (Eintritt nach Vereinbarung). Haben Sie schon einmal als Maître d'hôtel Ihr Können unter Beweis gestellt? Sind Sie sprachgewandt und zwischen 30 und 35 Jahre alt? Wenn Sie zudem immer alles ein bisschen schneller sehen als die anderen, dann sind Sie der gesuchte Mann!

Für denselben Betrieb suchen wir ab sofort eine/n aufgestellte/n, freundliche/n Mitarbeiter/in für die

Réception

Erfahrung an einer Hotelréception wäre von Vorteil, ist jedoch nicht Bedingung. Wichtig sind jedoch gute Computer- und Sprachkenntnisse.

Luzern: In der Fussgängerzone, direkt an der Reuss gelegen, wird für ein historisches Haus ein/e

Chef de service/ Betriebsassistent/in

gesucht.

Sie vertreten bei Abwesenheit der Direktion, überwachen den Service und helfen bei Bedarf auch ein wenig an der Réception aus. Sind Sie der/die junge Allrounder/in welche/r ab sofort oder nach Vereinbarung hilft, die anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen? Dann schicken Sie doch Ihre Bewerbung noch heute an untenstehende Adresse.

Hotel job SHV
z. H. Ruth Grossmann oder Irène Porta
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern



Schweizer Hotelier-Verein

75835/84735

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:

Küche: **Commis de cuisine**
Commis pâtissier

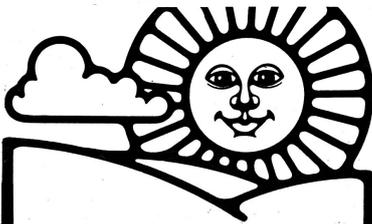
Speisesaal: **Chef de vin**

Bar: **Commis de bar/Halle**
(Deutschkenntnisse)

Möchten Sie in einem angenehmen Arbeitsklima eine unvergessliche Sommersaison (oder mehrere Seasons) 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

73542/14737



Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir noch folgende Mitarbeiter

**Direktionsassistent/
Chef de service**
(ab 1. 9. 1995)

Jungkoch/Koch
(per sofort)

Servicefachangestellte
(per 1. 5. oder 1. 6. 1995)

Wenn Sie interessiert sind, in einem jungen, aufgestellten Team mitzuarbeiten erwarten wir gerne Ihren Anruf.

Alles Weitere über unseren nicht alltäglichen Betrieb besprechen wir gerne bei einem Vorstellungsgespräch in Bremgarten.



Hotel Restaurant
Sonne
Urs Kohler
Marktgasse 1
5620 Bremgarten
Telefon 057 31 12 40
Telefax 057 33 50 85

75851/218995

GASTHOF ADLER, 8427 Rorbas ZH
Telefon 01 865 01 12

Zehn Autominuten ab Flughafen Kloten

Wir suchen in gutbürgerliches Speiseraum per sofort oder nach Vereinbarung deutschsprachende

Commis de cuisine

(Jahresstelle, Praktikanten-Bewilligung vorhanden)

Jungkoch (CH oder Bewilligung B)

Kellner/in (Jahresstelle)

Auf Ihren Anruf freut sich
Familie Lindauer

75840/29122

ZunftHaus zur Schmidten

Sehr gepflegte Gastlichkeit in historischen Räumen in der Altstadt von Zürich. Hätten Sie Freude, Ihren Beruf und Ihre Fähigkeiten in einem bekannten Restaurant auf dem Platz Zürich auszuüben und auszubauen?
Nach Vereinbarung ist bei uns folgende Stelle zu vergeben:

Servicefachangestellter (Mann oder Frau)

Es möchten sich nur Bewerber/Bewerberinnen mit guten Fach- und Deutschkenntnissen melden. Eine Aufenthaltsbewilligung ist Voraussetzung.

ZunftHaus zur Schmidten
F und M. Oldani
Marktgasse 20, 8001 Zürich
Telefon 01 251 52 87

75475/41521

Kongress + Kursaal Bern AG Kornhauskeller

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de partie und Commis de cuisine

für unser junges, aufgestelltes Team

Unsere fortschrittliche
Mitarbeiterpolitik und das gute
Arbeitsklima sind unsere
Standards für eine
erfolgreiche Zusammenarbeit.

Lust, dabeizusein? ☺

Kongress + Kursaal Bern AG
z. H. Frau K. Bähler, Postfach,
3000 Bern 25
Telefon 031 333 10 10

75694/4405



im **Hotel-Restaurant
Schützen**☆☆☆
3822 Lauterbrunnen

Sind Sie... kreativ, eine Frohnatur,
teamfähig, belastbar und möchten
ausserdem als

Chef de partie Jungkoch oder Serviertochter

eine Sommer- oder Jahresstelle besetzen, dann sind Sie genau die richtige Person für unseren lebhaften Gastro-Betrieb am Fusse von Eiger, Monch und Jungfrau im Berner Oberland. Einleben dürfen Sie sich bei uns ab 1. Mai oder nach Über-einkunft.

Ihre Bewerbung erwartet gerne

Familie A+P. von Allmen-Gerber
Telefon 036 55 20 32

It's cool man!

75753/19089



Restaurant zum goldenen Ochsen Olten

Zur Unterstützung unseres Service-Teams suchen wir per 1. Mai 1995 eine

Servicefachangestellte

mit abgeschlossener Berufslehre.

Unser Restaurant hat einen sehr gepflegten Service sowie eine Marktküche nach Saison.

Was Sie von uns erwarten können: ein aufgestelltes Team Sonntag und Montag frei gezielte Weiterbildung.

Wir freuen uns schon jetzt darauf, wenn Sie mit uns Kontakt aufnehmen.

Restaurant zum goldenen Ochsen
Peter Oesch
Ringstrasse 23, 4600 Olten,
oder rufen Sie uns einfach an:
Telefon 062 32 19 35

75722/24742



Ein Sommer im Engadiner Hochtal

Für die kommende Sommersaison möchten wir noch folgende Mitarbeiter einstellen

1. Chef pâtissier Masseurin (D/E/IT)

Für unser bekanntes Restaurant

CHESA & VEGLIA

suchen wir noch

Chef entremetier Chef tournant

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an:

Badrutt's Palace Hotel
Personalbüro
7500 St. Moritz, Telefon 082 3 38 19

The
Leading Hotels
of the World



75831/33944



SHIROU
Thurgau · Bodensee · Schweiz

Als 4-★-Hotel mit starker F&B-Prägung, Ausflugstourismus und Seminarbusiness, suchen wir den

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

Küchenchef

der es versteht, seine Brigade zu führen und zu motivieren, renditeorientiert zu arbeiten und interessante Saisonangebote zu erstellen.

Rufen Sie uns an, oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

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

75815/29050



GASTHOF FALKEN
ZÜRICH WIEDIKON

Birmensdorferstrasse 150, 8003 Zürich

Unser vielseitiges ZunftHaus mit marktorientierter Küche sucht in junges, dynamisches Team

qualifiziertes, kreatives

Küchenchef

initiative, PC-erfahrene

Teilzeitsekretärin

selbständigen, jungen

Koch

versierte, charmante

Servicetochter

Wir bieten Ihnen bestimmt ein attraktives Angebot! Interessiert?

Herr HP. Ribary informiert Sie gerne persönlich:
Telefon 01 463 55 25 nur von Di.-So.
jeweils ab 15.00-17.00 Uhr.

Quartier-Beizil • Zunftstube • Garten • Säle 10-200 Pers.
Der vielseitige Gasthof mit der gepflegten Küche.

75754/12823

Hotel*** Himmelreich

6010 Kriens-Luzern

Das Hotel mit der schönen Aussicht

Wir suchen in unser aufgestelltes Team für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter/Mitarbeiterinnen:

AIDE DU PATRON

KÜCHENCHIEF

JUNGKOCHE

SERVICEMITARBEITER/IN

Unser lebhafter Betrieb liegt auf einer «himmlischen» Terrasse hoch über der Stadt Luzern. Die wunderschöne Rundschau über die Stadt, den See und die umliegenden Berge der Zentralschweiz machen unser Haus zu einem beliebten Ausflugsziel der Region.

Fühlen Sie sich angesprochen?
Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Gillian und Jürg Aemishänslin
Telefon 041 41 62 62
Fax 041 41 30 97

75812/25889

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							
1153	Köchin	37	CH	sofort	D/E	Nordost/CH	
1154	Küchenchef	34	CH	Mai 95	D	Inner-CH	
1155	Küchenchef	34	CH	sofort	D/E	Engadin	
1156	Commis de cuisine	CH	Aug. 95	D/E/F		Hotel/Rest.	
1157	Allienkoch	29	CH	Juni 95	D/F	Rest., Stadt Zürich, Luzern	
1158	Hilfskoch	50	CH	sofort	D/F/S	Hotel/Rest.	
1159	Commis de cuisine	23	CH	Juli 95	D/F	4*-5*-Hotel, Deutsch-CH	
1160	Koch	21	CH	Juli 95	D/E/I	Rest./GR/zus. mit 2432	
1161	Allienkoch	59	CH	sofort	D/E/E		
1162	Küchenchef	47	A	C	Mai 95	D/E/E	ZH/LU/ZG
1163	Commis de cuisine	22	CH	Mai 95	D/E/E	Zürich u. Umgebung	
1164	Koch	34	P	C	Juni 95	D/E/I	zus. mit 2444
1165	Koch	20	CH	Juni 95	D	3*-4*-Hotel, AG/ LU/ZH	
1166	Souschef	29	I	A	Juni 95	VF/D	Hotel/Rest.
1167	Chef de partie	45	GR	A	sofort	F/E/I	Hotel/Rest., zus. mit 3443
Service/service							
2424	Barman	57	I	A	Juni 95	D/F/I	Breggregionen
2425	Barmaid	40	CH	sofort	F/E/I	4*-5*-Hotelbar, Gen/Lausanne	
2426	Chef de service	31	CH	sofort	D/E/E	Hotel/Rest., Luzern + Umgeb.	
2427	Kellner	26	CH	sofort	D/E/E	Rest./Hotel, Lausanne	
2428	Maitre d'hôtel	32	F	B	sofort	D/E/E	4*-5*-Hotel, West-CH
2429	Kellner	40	MAZC	sofort	D/I/F	Rest., Bern	
2430	Barmaid/Chef de bar	42	CH	Juni 95	D/E/I	Hotel/Dancing, Luzern	
2431	Kellner	38	IND	B	Aug. 95	D/E/I	Tessin
2432	Sefa	20	CH	Juli 95	D/E/E	Restaurant, GR/zus. mit 1160	
2433	Sefa	36	A	A	sofort	D/F/E	Gstaad/BE-Oberland

2434	Kellner	28	CH	Sept. 95	F/D	Hotel/Rest., Biel + Umgeb.
2435	Kellner	30	I	A	sofort	I/F/D
2436	Sefa	22	A	A	Juni 95	D/F/E
2437	Kellner	25	CH	Mai 95	D/F	Hotel, TI/nur bis Mitte Sept.
2438	Barmaid	22	D	A	Juni 95	D/E
2439	Kellner	31	YU	B	n. Ver.	D/E
2440	Sefa	36	D	A	Juni 95	D/F/E
2441	Borman	30	CH	sofort	D/E/S	Rest., Zermatt
2442	Sefa	23	IND	A	sofort	F/E/D
2443	Sefa	22	A	A	Juni 95	D/E
2444	Sefa	36	P	C	Juni 95	D/F/I
2445	Kellner	19	CDNA	Juni 95	F/E/D	Hotel/Bar
2446	Sefa	18	A	A	Juli 95	D/E/F
2447	Chef de service/w	29	CH	sofort	D/E/F	3*-5*-Hotel, ZH/ LU/ BE

Administration/administration

3425	F&B-Manager	33	CH	sofort	D/F/E	3*-5*-Hotel, Deutsch-CH
3426	Anfangsrecept./w	19	CH	Aug. 95	D/F/E	Hotel, Ost-CH
3427	Receptionistin	25	CH	sofort	D/E/F	Hotel, Basel/Zürich/Winterthur
3428	Receptionistin	21	CH	Mai 95	D/E/E	Zürich
3429	Geschäftsführer	31	CH	n. Ver.	D/E/F	Dancing/Pub, Zürich/Pat. A
3430	1. Réceptionistin	26	D	A	sofort	D/E/F
3431	Anfangsrecept./w	22	CH	Sept. 95	D/F/E	4*-5*-Hotel, Deutsch-CH
3432	Anfangsrecept./w	19	CH	Juli 95	D/E/E	GE/Montreux
3433	Receptionsprakt./w	23	A	A	Juli 95	D/E/E
3434	Receptionist	28	D	A	Mai 95	D/E/E
3435	Receptionsprakt./w	21	CH	Aug. 95	D/E/E	4*-Hotel, Luzern/Montreux
3436	Sales/Bankett	25	CH	Juni 95	D/E/E	Hotellkette, ZG/ LU/ ZH
3437	Receptionistin	24	CH	Mai 95	D/E/E	TI/GR/West-CH
3438	Recept./Sekr./w	19	CH	Sept. 95	D/F/I	BE u. Umgeb./TI
3439	Anfangsrecept./w	29	CH	Mai 95	D/E/E	3*-5*-Hotel, TI/GR
3440	Receptionistin	36	D	A	n. Ver.	D/E/F
3441	Receptionsprakt./w	20	CH	Mai 95	D/E/F	Hotel, Winterthur/Zürich u. Umgebung
3442	Receptionistin	19	CH	Juli 95	D/E/F	3*-4*-Hotel, VD/GE

3443	Receptionistin	36	D	A	sofort	D/E/E	Luzern
							Hotel, zus. mit 1167

Hauswirtschaft/ménage

4271	Küchenhilfe	27	P	A	sofort	I/D	
4272	2. Gouvernante	22	A	A	Mai 95	D/E	4*-Hotel
4273	Zimmerfrau	21	P	A	Juni 95	F/D/E	Hotel, zus. mit 4274
4274	Portier	24	A	A	Juni 95	E/D/F	Hotel, zus. mit 4273
4275	Zimmerfrau	29	D	A	Juni 95	D/E	
4276	Gouvernante	25	CH	Juli 95	D/E/F	GE	
4277	Etagenportier	47	I	A	Mai 95	I/D	GR
4278	Hausmeister (Tech)	52	CH	Juni 95	D/I/E	Hotel	Zürich

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementsgebühr von Fr. 285.- pro Halbjahr **exklusive Mehrwertsteuer** oder Fr. 500.- pro Jahr **exklusive Mehrwertsteuer** können Sie eine unbeschränkte 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

Pour le prix d'abonnement de Fr. 285.- par semestre (**la TVA sera ajoutée**) ou Fr. 500.- par année (**la TVA 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 TVA sur votre décompte TVA au titre de l'imposé préalable 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:	Eintrittsdatum:		
Name:	Vorname:		
Strasse:	PLZ/Ort:		
Geboren:	Nationalität:		
Telefon privat:	Telefon Geschäft:		
Muttersprache:	Art der Bewilligung:		
Art des Betriebes:	Region:		
Bemerkungen:			
Sprachkenntnisse:			
Deutsch:	Französisch:	Italienisch:	Englisch:
(1 = gut, 2 = mittel, 3 = wenig)			

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:

Betrieb:	Ort:	Funktion:	Dauer (von/bis):
1.			
2.			
3.			

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

Datum: _____ Unterschrift: _____

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

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

75824/84735

RotHAUS

HOTEL★★★RESTAURANT

Wir sind ein junges dynamisches Unternehmen, und dabei, unser Restaurant auf Vordermann zu bringen.

Welche jungen Berufsleute mit der natürlichen, freundlichen Art, die für unser Gewerbe so wichtig ist, hätten Lust, mit uns Rothausgeschichte zu schreiben.

Jungkoch

mit dem Flair für feine und schöne Gerichte

Servicemitarbeiter/in

von der charmanten Art

Buffet-/Etagenmitarbeiter

Einer, der mitdenkt

Sind Sie interessiert? Senden Sie Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns an. Christoph Schärli verlangt.
Klosterstrasse 4, 6003 Luzern, Telefon 041 22 45 22.

75845/23248

Flughafen Restaurants Zürich



Auf den 1. Mai 1995 oder nach Vereinbarung suchen wir eine

Servicefachangestellte 80 %

für unser Direktionsrestaurant in der Galleria.

- Tagesdienst ab 11.00 Uhr
- Samstag und Sonntag frei
- Alter 25 bis 35 Jahre
- auf Wunsch Zimmer oder Appartement
- gute Deutschkenntnisse sind unerlässlich.

Wenn Sie sich für diese Stelle interessieren, dann senden Sie uns Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns an.

GALLERIA-RESTAURANTS
Herrn J. Grohe
Talackerstrasse 19
8065 Zürich
Telefon 01 808 18 03 (8.00 bis 10.00 Uhr)

0 75800/40290



HOTEL EULER BASEL

Centralbahnplatz 14, CH-4002 Basel
Telefon 061 272 45 00, Telefax 061 271 50 00

WANTED!

Für unsere bekannte EULER-BAR suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine/n

Barchef/in

Wollen Sie an der Zukunft unseres Betriebes mitarbeiten?

Sind Sie eine sprachkundige, spontane, gepflegte Persönlichkeit, und haben Sie die nötige Erfahrung an der Bar? Lieben Sie den Kontakt mit anspruchsvoller Kundschaft? Dann freue ich mich auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Roß Sprecher, Direktor



CONTINENTAL, LAUSANNE, EULER BASEL,
ST. GOTTHARD ZÜRICH, DE LA PAIX GENÈVE

75786/9131

Alle Wege führen nach Egerkingen!

Zur SSG-Gruppe gehören **Autobahnrestaurants, Autobahn-Shopping, Flughafenrestaurants, Buffets, eine Hotelgruppe, Minibar, Speisewagen sowie Schiffe auf dem Bodensee und dem Genfersee.**

Als besonders interessanter Betrieb präsentiert sich das SSG-Hotel in Egerkingen, das in einer wunderschönen, ruhigen Gartenanlage direkt beim Autobahnkreuz Härkingen N1/N2 liegt. Hier begrüßt man Gäste aus aller Welt: Geschäftsleute, Seminarteilnehmer, Touristen und lokale Stammgäste. Für diesen vielschichtigen Betrieb suchen wir einen

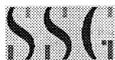
versierten F&B-Coach

der nach längerer Tätigkeit als Küchenchef seine Frontorientiertheit gezielt ausleben möchte.

Als Mitglied unseres dreiköpfigen Hotel-Coachteams sind Sie hauptverantwortlich für Küche, Bestellwesen, Angebotsplanung, Kreditoren und Inventar. Ihre Hauptrolle ist jedoch die des Gastgebers, denn für uns steht der Gast immer und überall im Mittelpunkt.

Wenn Sie engagiert zupacken können, viele neue Ideen haben, Führungserfahrung mitbringen, EDV-stark und ein wahres Organisationstalent sind, sollten Sie sich unbedingt bei uns melden.

Urs Blaser, Regionaldirektor, wird sich gerne persönlich mit Ihnen über Ihre Zukunftspläne unterhalten. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto an untenstehende Adresse.



SSG Hotel Egerkingen
Urs Blaser
4622 Egerkingen (N1/N2)
Tel. 062 61 21 21

756039806

Renommiertes **Restaurant & Hotel** am rechten Zürichseeufer sucht auf zirka 1. August einen in jeder Hinsicht qualifizierten

Chef de cuisine

zur Führung seiner mittleren Brigade.

Aus familiären Gründen verlässt uns der gegenwärtige Inhaber dieser Aufgabe nach 8jähriger, erfolgreicher Tätigkeit. Möchten Sie sein Nachfolger sein?

Ihre Bewerbung wird ganz vertraulich behandelt. Offerten unter Chiffre 75811, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

75811/10553

Hotel 
waldhaus
Dolder
Zürich

Wir bieten viel und verlangen nicht wenig!

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir Sie als

II. Chef de réception

Sie verfügen über fundierte Branchenkenntnisse, haben schon einige Berufserfahrung gesammelt, sind fremdsprachen- und computerkundig, führen und motivieren gerne ein Team und verstehen es hervorragend, mit einer gehobenen, internationalen Kundschaft umzugehen.

Wir sind ein modernes Erstklasshotel und bieten Ihnen eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Stelle (Eintrittstermin nach Vereinbarung).

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Hotel Waldhaus Dolder
z. H. Frau A. Rumpf, Personalchefin
Kurhausstrasse 20, 8030 Zürich

75485/41327



ToGo
Totale Gästeorientierung

Rufen Sie uns an!
Wir sagen Ihnen was Sie leisten müssen, um den PANORAMA-Mitarbeiter-Oscar zu gewinnen.

Arosa
Davos
Valbella

Für die Sommersaison 1995 suchen wir Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den Abteilungen Küche, Service, Réception und Etage, die Freude am Umgang mit Menschen haben.

In kurzen Hosen den Sommer mit seinen duftenden Magerwiesen, herrlichen Gebirgsgewittern, klaren Bergseen, Mountain-Bike-Touren und Gleitschirmflügen in Ferienatmosphäre geniessen – das ist unser Ziel!

Wenn Sie

als **Réceptionist/in**
mit Hotelerfahrung, Charme und Kompetenz,

als **Servicefachmitarbeiter/in**
mit sehr gutem Deutsch, flink und dem gewissen Lächeln,

als **Koch (w/m)**
in kleiner Brigade, mit Kreativität und Verantwortung (Vertretung des Chefs),

mithelfen wollen, unsere grosse Gästeschar zu verwöhnen. Als Panoramist tragen wir alle die Verantwortung, unsere anspruchsvollen Ziele und Philosophien zu erreichen. Könnte dies Ihr neues Sommerzuhaus sein?



PANORAMA Raetia
★★★ 7050 AROSA
Tel. 081 31 02 41
Fax 081 31 22 79

PANORAMA
★★★ 7270 DAVOS
Tel. 081 44 12 01
Fax 081 43 76 54

PANORAMA
★★★ 7077 VALBELLA
Tel. 081 34 01 01
Fax 081 34 52 52

7403032804

Restaurant/Bistro des Arts, Zürich
sucht ab sofort

Jungköchin/Koch

selbständig und kreativ.

Informationen erteilt gerne
Christian Guler, Telefon 01 251 33 55.

75688/281255



HOTEL + RESTAURANT
3775 LENK · 1950 m ü. M.
TEL. 030 335 16, FAX 030 338 76

Den Sprung nach oben
auf 2000 m ü. M. zum

Anfangsküchenchef

bieten wir dem jungen, kostenbewussten und kreativen Koch (m/w) an.

Ebenso suchen wir eine aufgestellte

Serviertochter

die auf unserer Sonnenterrasse sowie abends die Hotelgäste mit Schwung und Elan bedient.

Es erwartet Sie beide eine sehr vielseitige Aufgabe, vom gehobenen A-la-carte- über unser 4-Gang-HP-Menü bis zur gutbürgerlichen Küche.

Geniessen Sie ab 1. Juni 1995 mit unserem kleinen Team unter österreichischem Management das Erlebnis, mitten in den Bergen zu wohnen.

Interessiert?
Rufen Sie uns doch an!
Telefon 030 3 35 16

0 75799/251810

GAUER HOTEL
SCHWEIZERHOF BERN

Suchen Sie eine interessante, abwechslungsreiche aber manchmal auch hektische Aufgabe?

Dann sind Sie vielleicht unsere neue

Direktionssekretärin

Ihr Aufgabenbereich:
- Debitorenkorrespondenz
- Koordination der Abteilung
- Leading Hotels of the World
- allgemeine administrative Arbeiten.
Ihr Profil:
- fließend Englisch, Französisch und Deutsch in Wort und Schrift
- Sie haben bereits in einer ähnlichen Position gearbeitet
- Sie haben Freude am selbständigen und exakten Arbeiten.

Arbeitsbeginn:
per sofort oder nach Vereinbarung.
Gauer Hotel Schweizerhof
Personalabteilung
Bahnhofplatz 11, 3001 Bern
Telefon 031 311 45 01

P 75731/4600



HOTEL **Jungfrau** 
UND JUNGFRAU-LODGE

CH-3825 Mürren • Telefon 036 55 28 24 • Fax 036 55 41 21

In Mürren – im autofreien Bergferiendorf im Berner Oberland – suchen wir, das Jungfrau-Team, noch selbständige, verantwortungsbewusste Mitarbeiter:

In Sommersaison: ab Juni 1995

Commis de cuisine
jung und motiviert

Servicefachangestellte/n
für A-la-carte-Restaurant mit Sonnenterrasse, D/E

Saaltochter/-kellner
für Plattenservice, aufgestellt, D/E

Fühlen Sie sich angesprochen? So senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto zu.

Hotel Jungfrau*** und Jungfrau Lodge
S. und O. Emmenegger-Jordan
3825 Mürren
Telefon 036 55 28 24



75677/26018

Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel
im Herzen von Bern.

Wir suchen nach Übereinkunft

Chef entremetier

(Ausländer können nur mit Bewilligung B oder C berücksichtigt werden)

Was wir von Ihnen erwarten und was wir Ihnen bieten, sagen wir Ihnen gerne persönlich.

Bitte rufen Sie unseren Eidg. dipl. Küchenchef, E. Bolli, an oder senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen.

im Hotel Bern

Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031 312 10 21
Fax 031 312 11 47



73535/4983



Hotel Bahnhof
MONTI'S RESTAURANT

Fam. W. Monti
5312 Döttingen
Telefon 056/45 10 50
Telefax 056/45 68 53

Wir suchen auf zirka 1. Juni 1995 oder nach Übereinkunft in interessanten, mittelgrossen Betrieb in kleineres Team qualifizierten, tüchtigen Mitarbeiter als

Küchenchef-Stellvertreter (m/w) (neben Patron)

sowie auf August 1995 jüngeren

Koch (m/w)

Wir führen eine gutbürgerliche, abwechslungsreiche Küche mit vielen Saisonangeboten und verschiedenen Spezialitäten.

Haben Sie Freude am kreativen und guten Kochen, bieten wir Ihnen eine dauerhafte Aufgabe in unserem Betrieb, in dem Sie Ihre Fähigkeiten anwenden können. Fühlen Sie sich angesprochen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder auf Ihren Anruf.

3 1/2-Zimmer-Wohnung im Nebenhaus könnte gemietet werden.
Näheres besprechen wir gerne in einem persönlichen Vorstellungsgespräch.

Telefon 056 45 10 50 oder 40 11 95.

0 75733/9725

IM PARADISO GIBT'S HÖLLISCH VIEL ZU TUN

Zwischen Italianità und nördlicher Kühle, paradiesischer Ferienruhe und dynamischer Businesswelt können wir engagierte und hochmotivierte Arbeitsteufel wie Sie gut gebrauchen.
Zum Beispiel als

- Chef de rang - Demi-chef de rang

Eintrittsdatum: 15. Mai 1995
oder nach Vereinbarung

Im ****Suitenhotel Parco Paradiso erwartet Sie eine Umgebung voll spannender Gegensätze, die Ihr Bestes abverlangt und der Sie alles abgewinnen können. Und unser teuflisch gutes Team freut sich auf eine himmlische Zusammenarbeit!

Lassen Sie das Paradiso nicht länger warten! Peter Hoek Domig freut sich auf Ihren Anruf und Ihre Unterlagen.
Telefon: 091 55 11 11

Suitenhotel Parco Paradiso, die Hotel-Insel in Lugano für anspruchsvolle Gäste und Mitarbeiter.

PARCO
PARADISO
LUGANO
SUITENHOTEL - RESIDENZ

VIA CARONA 27, CH-6902 LUGANO
TEL. 091 55 11 11, FAX 091 55 10 11
Ein Hotel der MONTELAGO HOTELS Davos/Lugano

75841/31268

Lieben Sie ein kleines Team, Selbständigkeit, speeditives «worken» und vor allem positives Denken...

... und das alles «mega»-eingebettet in ein grösseres Cityhotel!

Mein verantwortlicher Koch der Pub-Fertigungsküche verlässt mich, um mehr Freizeit für seinen Nachwuchs zu arrangieren.

Ich suche einen «Einzelkämpfer» im 2er Team

«Star-Koch»

gerne auch angelehnt, um die Carlton-Pubküche weiterhin unter Dampf zu halten.

Infos über Dampf, Kohle und steifen Wind erhalten Sie von mir, dem Küchenchef, Markus Schneider, oder der Personalchefin, Flavia Lorant.

Martin Studer
Martin Studer, Direktor

PM 75736/40061

★★★★

CARLTON ELITE HOTEL

Bahnhofstrasse 41, 8001 Zürich
Telefon 01 211 65 60, Fax 01 211 30 19



FIREHOUSE
A TOUCH OF CLASS

Ab dem 2. Juni 1995 bietet das FIREHOUSE in Weinfelden TG ein attraktives und in der Ostschweiz einmaliges «All-in-one-Konzept»:

DANCE-PALACE Nightlife at its best
VISIONS-BAR Der Start ins Nightlife
US-MEX American & Mexican Food

WANTED!

Das FIREHOUSE-Team sucht (Sie oder Er):

Geschäftsführer Stv.
Barkeeper
Koch
Serviceangestellte

Kontaktadresse: 2B-Visions AG, Hanspeter Kolb,
Schöntalstrasse 3, 8575 Bürglen,
Telefon und Fax 072 44 38 01.

75717/383814

*Für die
schönen Dinge
des Lebens*

*Hotel
Alpenblick*

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Wir sind ein kleines und innovatives Team, das Wert auf Gastfreundschaft legt. Verwöhnen Sie unsere anspruchsvollen Gäste in unserem Gourmet-Restaurant.

Ihre Kochkünste und Ihre Kreativität sind bei uns genau richtig. Sind Sie unser neuer

Chef de partie

Verfügen Sie über gute Sprachkenntnisse, dann werden Sie unser neuer

Chef de rang

Für unser vielseitiges Weinsortiment suchen wir einen

Sommelier

mit Fremdsprachenkenntnissen D/F, Saisonier oder in Jahresstelle.

Nehmen Sie noch heute Ihre Feder zur Hand und schreiben Sie Ihre Bewerbung an Herrn Richard Stöckli!

Richard Stöckli
JEUNES
RESTAURATEURS
D'EUROPE

Richard + Yvonne Stöckli
CH-3812 Wilderswil/Interlaken
Telefon 036 22 07 07 / 08
Telefax 036 22 80 07

75827/3008



Für unseren Zweisaisonbetrieb mit 240 Zimmern und fast 500 Mitarbeitern suchen wir in Jahresstelle eine qualifizierte

Generalgouvernante

Unsere neue Mitarbeiterin sollte folgendem Anforderungsprofil entsprechen:

- Mindestalter 30 Jahre
- erstklassige Fachkenntnisse, mehrjährige Berufspraxis, möglichst aus vergleichbaren Positionen
- gute Sprachkenntnisse (D, E, I)
- gewandtes Auftreten im Umgang mit unseren anspruchsvollen Gästen
- Durchsetzungsvermögen und Befähigung zur motivierenden Führung einer zirka 60köpfigen Brigade
- engagiertes, loyales Denken und Handeln.

Wir bieten eine gutdotierte Kaderposition in einem interessanten Umfeld, vollumfängliche Unterstützung seitens der Direktion, komplette Einarbeitung durch die jetzige Stelleninhaberin (die sich demnächst ins Privatleben zurückzieht).

Zimmer auf Wunsch im Hause. Eintritt nach Vereinbarung, jedoch für Juni oder Juli wünschenswert - zwecks Einarbeitung während der kommenden Sommersaison.

Gerne erwarten wir gutdokumentierte Bewerbungen (mit Foto). Auf Wunsch stehen wir natürlich auch vorab mit Zusatzinformationen zur Verfügung

Badrutt's Palace Hotel
Personalbüro

7500 St. Moritz, Telefon 082 3 38 19

*The
Leading Hotels
of the World*



75796/33944



ROMANTIK HOTEL
RESTAURANT
TICINO
LUGANO

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Wir bieten Ihnen die Gelegenheit dazu.

Sind Sie

Jungkoch
und ein Streber?

Oder bereits

Chef de partie
mit Ambitionen?

Mit uns, in einem kleinen, aber guten Team kommen Sie vielleicht Ihren Zielen näher. Wir führen eine ausgezeichnete «Cuisine du marché». Nützen Sie die Gelegenheit unter professioneller Führung unter Einbezug Ihrer eigenen Kreativität! Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung an:

Samuel und Claire Buchmann
Piazza Cioccaro 1
6901 Lugano

7315/22442



Restaurant an der Talstation Corvatsch
Hotel Süsom Surlej, 7513 Silvaplana

Wir suchen

Aide du patron Betriebsassistent/in

für die Sommer- und/oder Wintersaison, evtl. Jahresstelle, eine anspruchsvolle Aufgabe. Zur Unterstützung der Geschäftsleitung wird ein/e flexible/r Mitarbeiter/in gesucht, die/der ein Allrounder ist, und im Betrieb mit Herz und Seele mithelfen kann. Bei der Planung von speziellen Aktionen und Anlässen erwarten wir, dass Sie in Küche, Service und Réception Ihren Einsatz geben können.

Haben Sie eine Ausbildung in der Hotellerie, und hätten Sie Freude am Umgang mit Gästen, würde es uns freuen, eine Bewerbung von Ihnen zu bekommen.

Familie Andri Niggli
Hotel Süsom Surlej
7513 Silvaplana

75807/111546



Rustikal, gemütliches
★★★★-Ferienhotel mit 120 Betten,
Hallenbad, Sauna, Dampfbad, Solarium,
Massage, Tennisplätzen und grosser
Sonnenterrasse!

Wir sind ein junges, aufgestelltes Team und suchen ab Mitte Juni 1995 noch einsatzfreudige und qualifizierte

Servicefachangestellte
für gepflegtes Restaurant
und Pensionsgäste

Buffetangestellte
mit Erfahrung und guten Deutschkenntnissen

Chef garde-manger

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an:

Hotel Albeina
Heidi Alder, Personalbüro, 7252 Klosters Dorf
Telefon 081 69 61 69

75564/87971



DOMINO GASTRO

Ihr Personal-Profi

sucht dringend im Kundenauftrag folgende Fachleute in Jahresstelle:

Für kleineres, bekanntes Hotel-Rest. direkt am oberen ZH-See, frontorientierte, CH

Gastgeberin

(als Unterstützung und Vertretung des Patrons).

Ideale Voraussetzung:
Sefa gelernt, Erfahrung im gehobenen A-la-carte- und Bankettservice, natürliche, fröhliche Ausstrahlung, Führungseigenschaften, belastbar, flexibel.

Für grösseres, modernes
★★★★-Tagungszentrum, herrlich gelegen oberhalb des ZH-Sees

2. Gouvernante

gelernt, mit zirka 2-3 Jahren Berufserfahrung

Für weitere Betriebe in der Region:

Küchenchefs, Köche

Réceptionistin
Serviceangestellte
Barmails (selbständig)

Gerne erwartet Herr R. Schaerer Ihre schriftliche Bewerbung und steht über:

Telefon 055 261 266

für weitere Auskunft gerne zur Verfügung (Bürozeiten)

DOMINO GASTRO
Kluggasse 3, 8640 Rapperswil

P 75792/7108



Couronne
Hotel Krone Murten

Für unser 3-Stern-Hotel im Zentrum des schönen Städtchens am Murtensee suchen wir noch folgende/n Mitarbeiter/in:

Köchin/Koch

Unser Küchenchef, Herr Paul Widerkehr, freut sich schon jetzt, Ihnen die Geheimnisse unserer Hausrezepte preisgeben. Eintritt per sofort oder per 1. Mai.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf. Familie Nyffeler, Hotel Krone, 3280 Murten, Telefon 037 71 52 52.

75393/26190



TEL. 093 / 85 91 64

Sommer - Sonne - Musik - Spass an Ascona und See

... all dies und noch mehr gönnen wir Ihnen gerne in Ihrer Freizeit, verbunden mit einer interessanten und abwechslungsreichen Tätigkeit in einem gepflegten 60-Betten-Hotel im Zentrum von Ascona.

Spass an der Arbeit und an einer Küche mit italienischem Akzent sollte Voraussetzung sein, um in unserem bestehenden Team als

Koch oder Chef de partie

mitzuwirken.

Ein schön und phantasievoll angerichteter Teller verlangt auch nach einer ebenso aufgeschlossenen und freundlichen

Serviceangestellten

Bewerbungen mit Zeugniskopien und Foto richten Sie an:

Direktor R. Studer
Hotel Riposo
6612 Ascona, Telefon 093 35 31 64

73312/2208



Das SeminarHotel ist 15 Autominuten von Zug entfernt. Unser Unternehmen ist einer der führenden Ausbildungszentren der Schweiz mit einem ★★★★★-Hotelbetrieb.

Wir suchen für unser Réceptions-Team einen

Chef de réception

Eintritt nach Vereinbarung

Als unser Ideal-Profil sollten Sie:

- ☐ kontaktfreudig sein
- ☐ organisatorisches Talent besitzen
- ☐ teamorientiert führen, bereits Erfahrung als Chef de réception haben
- ☐ flexibel sein
- ☐ belastbar und auch in Stresssituationen den Überblick nicht verlieren
- ☐ die Arbeit mit Zahlen nicht fürchten (Kreditoren-Debitorenbuchhaltung)
- ☐ sprachgewandt sein und sich problemlos in D/E/F sowie evtl. in I mit unserer internationalen Kundschaft verständigen.

Wir

- ☐ bieten einen vielseitigen und interessanten Jahresbetrieb
- ☐ offerieren selbständiges Arbeiten und weitestgehende Kompetenzen
- ☐ bieten einen modern eingerichteten Arbeitsplatz (AS400 Front 3, Ami Pro und Lotus 1-2-3)
- ☐ bieten attraktive Anstellungsbedingungen
- ☐ haben Personalzimmer zu vermieten.

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

Hansruedi Bolli oder Daniela Telesco, SeminarHotel am Ägerisee, Seestrasse 10, 6314 Unterägeri, Telefon 042 72 27 27

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



**RESTAURANT
SEEFELD**
SAUNA & SOLARIUM

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

EIN UNTERNEHMEN DER ELVIA-GRUPPE

0 75761/55033

Thomas Cook

International zählen wir zu den Marktführern in der Reise- und Tourismusindustrie. Weltweit sind wir einer der grössten Emittenten von Reisechecks. In Europa sind wir auf Expansionskurs.

Ergänzend in unserem kleinen Team in Zürich-Oerlikon suchen wir zum nächstmöglichen Termin, Sie als

Telefonistin/Sekretariat
und eine/n

Allrounder/in Teilzeit zirka 50%

Sie sind täglich im Gespräch mit unseren Kunden. Helfen mit, das Sekretariat zu führen und unterstützen das Team in der allgemeinen Korrespondenz. Wenn Sie Büroerfahrung, im Idealfall dreisprachig (D/F/E) und eine gewisse Hartnäckigkeit mitbringen, dann sind Sie unser/e neue/neuer Mitarbeiter/in.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung an: Thomas Cook Group Ltd., Frau Bruno, Thurgauerstrasse 40, 8050 Zürich.

75856/938347

Das **Hotel Bellevue Palace** ist ein 5-Stern-Hotel inmitten der Stadt Bern mit 145 Hotelzimmern, 3 Restaurants und einer Bar, Konferenz- und Banketträumlichkeiten und 175 Mitarbeitern.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf Mai 1995 eine

Reservationssekretärin
mit Réceptionserfahrung in einem grösseren Betrieb, und die mit **Fidelio** vertraut ist.

Wir bieten eine interessante, vielseitige Position mit regelmässiger Arbeitszeit.

Auf Juni 1995 suchen wir eine/n sprachenkundige/n

Réceptionisten/-in
EDV-Erfahrung (Fidelio) mit Branchenkenntnissen sind von Vorteil.

Gerne erteilt Ihnen unser Personalchef, Herr W. Jaggi, weitere telefonische Auskunft und freut sich auf Ihre Bewerbung.
Telefon 031 320 46 21 (Direktwahl)

75832/4081

HOTEL BELLEVUE PALACE BERN *****
Kochergasse 3-5, CH-3001 Bern, Tel. 031 320 45 45, Fax 031 311 47 43

Für die schönen Dinge des Lebens

Hotel Alpenblick

Wir wünschen uns eine

Réceptionistin
die sich freut, in einem kleinen Büro «Grosses» zu tun.

Verstehen Sie Gästebetreuung und die kompetente Erledigung und Organisation aller administrativen Arbeiten?

Auch die Gästebetreuung während der Essenszeiten wird von unseren Hausgästen sehr geschätzt.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE

Richard + Yvonne Stöckli
CH-3812 Wilderswil/Interlaken
Telefon 036 22 07 07/08
Telefax 036 22 80 07

75836/93808

HOTEL PARDENN
Klosters

110 Betten, Hallenbad, La Taverna (ital. Spezialitäten), Le Grill (französische Küche), Panoramasaal für Pensionsgäste, Coiffeur, Massage, Kosmetik.

Ein Sommer in Klosters...!
Für die Zeit von Juni bis Ende September 1995 suchen wir

Réception: **Réceptionsmitarbeiter**
(männlich oder weiblich, möglichst mit Fidelio-Erfahrung)

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

Grill/Taverna: **Servicefachangestellte**
(A-la-carte-Restaurations)

Panoramasaal: **Chef de rang**
Demi-chef de rang
(Halb- und Vollpensionsservice).

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Pardenn, 7250 Klosters, Herr J. C. Huber
75231/17493

ZERMATT

Hotel Eden garni *****
Zusammen mit einem jungen Team führen wir unser traditionsreiches *****-Hotel an exklusiver Lage im Herzen von Zermatt.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Juni 1995 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle eine kompetente, charmante und fröhliche

Réceptionistin
mit **Hotelerfahrung** und **deutscher Muttersprache**. Fremdsprachen F/E und EDV-Erfahrung erwünscht.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.
Familie Ch. und K. Lutz-Aufdenblatten
Hotel Eden
3920 Zermatt
75859/93912

Rüthihubelbad
die andere Emmentaler Küche

Das Rüthihubelbad liegt am Eingang zum Emmental, 15 km von der Stadt Bern entfernt. Im Sommer 1994 wurde das Restaurant neu eröffnet. Wir pflegen eine traditionell-neuzeitliche Küche, mit dem Schwerpunkt: **Vollwert/Vegetarisch**. Soweit wie möglich verwenden wir Produkte aus bio-dynamischem Anbau.

Auf nächstmögliches Datum suchen wir erfahrene, selbständige, begeisterungsfähige

Köche

Neben einem interessanten, vielseitigen Tätigkeitsfeld bieten wir die einmalige Gelegenheit, sich die Geheimnisse der Vollwertküche anzueignen. Vergessen Sie Wanderschuhe und Fahrrad nicht...

Henri oder Brigit Raemy beantworten gerne weitere Fragen. Ihre Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an folgende Adresse:

Restaurant/Hotel Rüthihubelbad
Brigit und Henri Raemy
3512 Walkringen, BE
Telefon 031 700 86 86/81 81
Fax 031 700 81 90

75363/382814

LUGANO
Fassbind Hotels

Gesucht per sofort für lange Sommersaison

Empfangssekretärin
(auch Anfängerin)

Bartochter
(auch motivierte, freundliche Anfängerin zur Betreuung der Gäste in Bar und Halle)

Servicemitarbeiterin
(auch Anfängerin für Speisesaal)

Etagenportier/Hausbursche
Commis de cuisine
Hausmädchen

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

75619/94200

DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Prof!

sucht qualifizierte Mitarbeiter/innen für **Basel und Region**

Direktionsassistent
für den Bereich Bankette, Seminare, Veranstaltungen in einem grösseren Kongresszentrum mit einer sehr guten Infrastruktur. Gefragt sind gute Führungspraxis, unternehmerisches Handeln, frontorientiertes, selbständiges Arbeiten.

Gerant/in
für ein SB-Restaurant mit Tagesöffnungszeiten. Sie haben den Fähigkeitsausweis, sind gelernte/r Koch/Köchin mit einigen Jahren Praxis, haben vielleicht schon etwas Führungserfahrung und sind zwischen 25-35 Jahre alt.

F & B-Assistent D, E, F
für ein grösseres *****-Hotel. Sie bringen gute PC-Kenntnisse mit, haben Erfahrung im Bankett- und Cateringbereich, sind organisationsstark, flexibel und frontorientiert.

Réceptionistin D, E, F
für einen mittelgrossen, fortschrittlich geführten Hotelbetrieb. Sie verfügen über eine vielseitige Réceptionspraxis und gute PC-Kenntnisse. Eintritt Sommer 1995.

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

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

75650/90184

GENOSSENSCHAFT MIGROS ZÜRICH

Als eine der führenden Restaurantketten der Schweiz suchen wir für unser Restaurant in **Dietikon**

Jungkoch/Jungköchin
(Alter ca. 23-26jährig)

Suchen Sie eine neue Herausforderung mit Weiterbildungsmöglichkeiten in einem modernen Tagesbetrieb?

Schätzen Sie eine geregelte Arbeitszeit, 41-Stunden-Woche, abends und sonntags frei sowie 5 Wochen Ferien?

Frau G. Haas, Personalchefin, informiert Sie gerne und freut sich auf Ihren Anruf. Telefon 01 / 278 56 85.

Genossenschaft Migros Zürich
Personalwesen
Pfingstweidstrasse 101, 8021 Zürich

Ein Platz für Ihre Arbeit

0 75796/11065

HOTEL EUROPE
CH-8008 Zürich Dufourstrasse 4

Für die Betreuung unserer Gäste suchen wir einen

Réceptionisten
mit **Nachtablösung**

Haben Sie Erfahrung im Verkauf von Luxuszimmern, sind Sie sprachgewandt und bereit, Verantwortung zu tragen, dann erwarten wir Ihren Anruf:

01 261 1030, 10.00 bis 12.00 Uhr, Herr Zahner
75719/40231

Pfistern
ZUNFTHAUS ZU
TRADITION AMBIANCE GASTLICHKEIT
Kornmarkt 4 6000 Luzern 5 Tel. 041-51 36 50

Für unseren vielseitigen und interessanten Betrieb in der Altstadt von Luzern suchen wir für eine lange Sommersaison oder in Jahresstelle

Servicemitarbeiter/in
Chef de service (CH)

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

Frau L. Schmid oder Herr A. Küng geben Ihnen gerne weitere Auskunft.
Telefon 041 51 36 50

72305/47708

Kongress + Kursaal Bern AG

Wir haben jede Menge Arbeit für Sie!

Als

Assistent/in Hauswirtschaft

unterstützen Sie unseren Chef Hauswirtschaft/Logistik in folgenden Bereichen:

- Buffet/Office
- Reinigung
- Bestuhlungen
- Warenkontrolle/Economat.

Sie bringen mit:

- ✓ Hauswirtschaftskenntnisse
- ✓ Freude an kunterbuntem Mitarbeitersteam
- ✓ Beweglichkeit.

Eintritt: nach Vereinbarung.

Sind Sie bereit für diese Herausforderung? ✓✓✓

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Kongress + Kursaal Bern AG
z. H. Frau K. Bähler, Postfach
3000 Bern 25

75285/4405

Wieso nicht nach einer langen Wintersaison einmal im sonnig-warmen

TICINO

arbeiten?

Parkhotel Brenscino in Brissago

Wir bleiben optimistisch und freuen uns auf eine gute Saison. Auf Anfang Mai fehlt uns noch ein motivierter, engagierter und aufgestellter Mitarbeiter/in als:

Commis de cuisine

(Jungkoch oder Jungköchin)

Selbstverständlich organisieren wir für Sie eine Unterkunft in einer von unseren Personalwohnungen, Kost ist sowieso kein Problem.

Und natürlich wünschen wir uns einen Mitarbeiter/in, der seinen Beruf aus Überzeugung ausübt. Wir finden es toll, wenn sich Menschen begeistern können, bereit sind, Verantwortung zu übernehmen und sich in einem Team wohl fühlen.

Unsere Wünsche sind klar. Stimmen sie mit Ihren Vorstellungen überein?

Wir sind neugierig auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Parkhotel Brenscino, z. H. Herrn M. Dolder, Direktor, 6614 Brissago.

74951/6009

PARKHOTEL BRENSCINO, CH-6614 BRISSAGO, TEL. 093 95 01 21

SUNSTAR-HOTEL

In unserem Erstklasshaus mit 150 Betten sind für die kommende Sommersaison, Beginn zirka 1. Juni 1995, noch folgende Positionen zu besetzen:

Réception: **Réceptionistin**
mit Berufserfahrung

Speisesaal: **Anfangsbarmaid**
Saalkellner/in

Küche: **Chef de partie**
Pâtissier oder **Pâtissière**
Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder auf einen Anruf.

Sunstar-Hotel Wengen
Erich Leemann, Direktor
3823 Wengen
Telefon 036 56 51 11

75843/07745

Wengen

Rezession hin oder her – für die Gesundheit brauchen wir Personal, je länger, je mehr!

Gerade in der heutigen, sich hektisch wandelnden Zeit suchen uns immer mehr Kurgäste auf, die all den notwendigen Entscheidungen gesund und positiv begegnen wollen.

Unsere internationale Kundschaft verdient eine optimale Betreuung. Daher suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Réceptionistin Gouvernante Portier

Sauberkeit, Höflichkeit und eine prosperierende Lebensstellung mit einem humorvollen Lächeln (wofür Sie bei uns bezahlt werden) sind in unserem jungen, kollegialen Team keine Fremdwörter.

Interessenten, möglichst mit B-Bewilligung, die sich von diesen Zeilen angesprochen fühlen, bewerben sich bitte umgehend bei unserem Direktor, Herrn Herbert Koch.

Denn: Wir sind auch für Sie da – an der Riviera!

Graziella
Beauty-Farm
Für sie und ihn
Schlankeitssoase
CH-6363 Weggis
Tel. 041 83 01 01
Fax 041 93 27 17

R 75739/253804

Menschen und Ideen

**Menschen
Ideen
Aufgaben
Chancen
Wege
Trends
Premium
Herz & Qualität
Teamplayer
Kochen
Verwöhnen**

MÖVENPICK
GASTRONOMIE SCHWEIZ

MÖVENPICK HOTELS
INTERNATIONAL

MÖVENPICK
Swiss Premium Products

WELCOME
RESTAURANT
Marché
MÖVENPICK

MÖVENPICK
Dienstleistungen

was tun Sie ?

Es gibt immer einen Grund, warum Ihr Weg Sie nicht zu Mövenpick führen sollte. Und es gibt für jeden Grund dagegen mindestens 10 dafür.

Reden wir! Stefan Büschli freut sich, Ihnen zu begegnen.

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

PM 75763/316

MÖVENPICK

AB

HOTEL AMBASSADOR GARNI

CH-4500 Solothurn
Niklaus-Konrad-Strasse 21
Telefon 065 21 61 81 Telefax 065 22 59 91

Wir suchen nach Vereinbarung

Réceptionspraktikantin

mit kaufm. Grundkenntnissen (evtl. Hofa)

Wenn Sie Freude am Gästekontakt und Interesse an der Mithilfe in unserer Cafeteria sowie beim Frühstückservice haben, bietet sich Ihnen eine abwechslungsreiche Beschäftigung.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir unterhalten uns gerne mit Ihnen über nähere Einzelheiten.

Ihre Bewerbung erreicht uns an obiger Adresse.

75245/89842

Ascona
LAGO MAGGIORE

Für die kommende
Sommersaison 1995,
ab Mai oder Juni,
suchen wir noch:

Serviertochter

Bewerbung bitte an:
Hotel-Ristorante-Pizzeria
Al Faro
6612 Ascona
Telefon 093 35 85 15

75745/138819

Gasthof St. Martin in Tafers

Für unseren Gasthof, welcher im Mai 1995 neu eröffnet wird, suchen wir nach Vereinbarung zur Ergänzung unseres jungen Teams noch unsere/n:

Jungkoch/-köchin

Wenn Sie:

- aufgestellt und freundlich
- anpassungsfähig
- kreativ
- selbstständig und engagiert
- in der Lage sind, eine regionale und neuzeitliche Küche selbstständig zu führen
- ein Organisationsstalent sind,

dann sind Sie bei uns richtig.

Wir bieten Ihnen:

- geregelte Arbeitszeit
- junges, aktives Team
- gutes Arbeitsklima
- den Fähigkeiten und Leistungen entsprechendes Gehalt.

Köche/-innen, welche daran interessiert sind, ihre erlernten Fähigkeiten in einem modern geführten Betrieb selbstständig umzusetzen, am Aufbau unserer Küche aktiv mitzuwirken und unsere Kunden zu verwöhnen, melden sich bitte über folgender Nummer:

037 44 11 03 (Frau R. Gobbi)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

FA 75790/383834

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft

RESTAURANT ASS. MANAGER

Sie müssen kein Buldozer sein, um in diesem Rahmen bestehen zu können. Wichtig sind Ihre persönliche Ausstrahlung, Ihre Fähigkeit, Mitarbeiter zu führen sowie ein unternehmerischer Esprit, der Sie täglich umgibt und Ihnen viel Motivationskraft verleiht. Ein etabliertes Speiselokal sucht nach einem Facelifing einen innovativen Ass. Manager, der junge Leute locken und fordern kann. Sie möchten Ihre Karriere aufbauen und später ausbauen? Rufen Sie mich bald an.

Zürich, Frau Lenoir

DIREKTIONSASSISTENT m/w

Welcher frischgekörrte Hotelfachschulabsolvent hat Lust, seine Karriere im F&B-Bereich eines gepflegten Vierstern-Hotels zu starten und wertvolle Führungserfahrung zu sammeln? Genau dies bieten wir einer jungen (25 bis 30 Jahre), dynamischen Persönlichkeit, die gerne im Frontbereich der Restaurations- und Bankettabteilung als rechte Hand des Direktors agiert. Der ideale Schritt auf Ihrer Karriereleiter – rufen Sie mich an.

Zürich, Frau Lenoir

KÜCHENCHEF

Für ein neu renoviertes Seminar- und Bankethotel auf 1000 m.ü.M. im Baselbieter Jura suchen wir den jungen, dynamischen Küchenchef als Alleinherrscher über «seine» Küche. Sie verwöhnen Ihre Ausflugs- und Seminar-gäste mit den zum Teil im eigenen Garten angepflanzten Frischprodukten, mahlen Ihr Getreide zum Brotbacken selber und bringen allgemeines Interesse an vegetarischer Küche und Vollwertkochen mit. Es erwarten Sie attraktive Arbeitszeiten (hauptsächlich Tagesdienst), ein moderner Arbeitsplatz mit Tageslicht und eine schöne Unterkunft. Für mehr Informationen rufen Sie mich an.

Zürich, Frau Caduff

LEITER PRODUKTION

Sie lieben die hektische Ambiance in der Küche – trotzdem möchten Sie nicht mehr nur am Herd stehen, sondern auch administrative Aufgaben, Hygiene- und Qualitätskontrolle sowie Personaldisposition im Küchenbereich übernehmen. Verantwortung gibt Ihnen Kompetenz, schaffen Sie sich mit Ihren Küchenmitarbeitern das Umfeld, in dem Sie lernen und vorwärts streben können. Ich freue mich auf Ihren Anruf.

Zürich, Frau Lenoir

CHEF DE PARTIE

Für diverse Betriebe, vom Landgasthof bis zum First class-Hotel, suchen wir qualifizierte Berufsleute, die ihr Metier lieben und beherrschen. Verbringen Sie den Sommer in der schönen Zentralschweiz, und stellen Sie sich einer neuen, interessanten Herausforderung. Wir haben für jeden Mitarbeiter die passende Stelle. Eintritt per sofort möglich, Saisonbewilligungen vorhanden.

Luzern, Herr Zanetti

CHEF DE SERVICE

Als rechte Hand des Restaurantmanagers organisieren und disponieren Sie im Frontbereich. Einerseits fordern die Gäste Ihre Aufmerksamkeit, andererseits möchten auch Mitarbeiter von Ihnen geführt werden. Das Lokal ist etabliert und erwartet einen ungewöhnlichen Tapetenwechsel. Das neue Gesicht des Restaurants wird neue Gesichter anziehen und den Zürcher Trendlokalen die Stirn bieten. Melden Sie sich.

Zürich, Frau Lenoir

CHEF DE TRAIN

Sie lieben den prickelnden Glamour der europäischen Grossstädte, das Vorbeiziehen der Landschaft und den Gedanken an eine aussergewöhnliche Herausforderung. Als erster Chef de train Europas tragen Sie die Gesamtverantwortung über die Abläufe und Organisation an Bord des exklusiven Hotelzuges «City Night Line». Ihre Erfahrungen aus Hotellerie/Gastronomie sind fundiert, das Dienstleistungsdenken haben Sie verinnerlicht und Freundlichkeit sowie Natürlichkeit gehören zu Ihren charakterlichen Stärken. Mit Humor führen Sie die rollende Brigade von Zürich nach Wien. Denken Sie ohne Grenzen? Rufen Sie mich an.

Zürich, Frau Lenoir

STEWARD/STEWARDESS

Als Premier unterwegs im ersten Hotelzug Europas. «City Night Line» heisst das einmalige Konzept, welches in Kürze zwischen den europäischen Grossstädten ins Rollen kommt. Mit einem Lächeln, einem «Yes, of course» und Ihrer Spontanität gewinnen Sie die Herzen der Gäste. Sie sorgen für ihr Wohl zwischen Zürich und Köln oder Wien. Als junger, dynamischer und teamfähiger Profi in Hotellerie und Gastronomie verzaubern Sie schon bald die Reisenden der «City Night Line».

Zürich, Frau Buchmann

HOTELFACHASSISTENTIN

Sie suchen und wir finden... Die besten Stellen in allen Bereichen warten auf Sie. Als gelernte Hotelfachassistentin suchen Sie die Herausforderung im Hotel, Personalrestaurant, Altersheim oder in einem anderen gastronomischen Betrieb. Unsere Stellen sind interessant, vielseitig und mit guter Entlohnung. Wir haben auch einige Möglichkeiten im Tagesdienst. Rufen Sie mich an, und wir sind Ihrem Ziel wieder einen Schritt näher.

Zürich, Herr Keller

Weitere Stellenangebote auf der nächsten Doppelseite

FRIEDBERG
 DER ORT, GEFLIEGTER GASTLICHKEIT IM HERZEN VON HORGEN AM ZÜRICHSEE
 Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir nach Übereinkunft in unserem lebhaften Betrieb im Verkehrsfreien Zentrum

JUNGKOCHE oder Koch angelernt sowie Serviceangestellte (Voll- oder Teilzeit)

Schätzen Sie einen gut eingerichteten und organisierten Arbeitsplatz und haben den Willen, nicht eine Arbeit, sondern eine Aufgabe zu übernehmen, so setzen Sie sich mit uns in Verbindung.
 Alle Bewerber CH, Bewilligung C oder B Kanton Zürich.
 Unser Betrieb ist an Sonn- und Feiertagen geschlossen.
 R. Lässer, Rest. Friedberg, Zugerstrasse 12, 8810 Horgen, 01/725 83 80

75864/175277

Für unser Personal-Bistro suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Koch/Köchin
 70 %, Montag bis Freitag

Sie haben einige Jahre Erfahrung und kochen sehr gut! Sind flexibel und selbständig. Es macht Ihnen Spass, für unsere Mitarbeiter und Gäste zu kochen, die Menüpläne selber zu erstellen und den Einkauf sowie die Menükalkulation selbstständig vorzunehmen.

Entspricht dies Ihren Vorstellungen, dann rufen Sie uns an!

Wir bieten Ihnen interessante Arbeitsbedingungen.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Zühle Engineering AG
 Wiesenstrasse 10a, 8952 Schlieren
 Telefon 01 733 66 11, Herr Stelzer

75714/31058

ZUR ALTEN BRAUEREI

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir für unser Restaurant mit Self-service, Bar und Zimmertrakt eine

Betriebsassistentin

Ihr Aufgabenbereich umfasst:
 - Betreuung des Betriebes
 - Reservations- und Bürowesen
 - Etagenüberwachung
 - Mithilfe im Restaurationsbereich
 - Stellvertretung des Geschäftsführers.

Bardame/Service

Ihr Aufgabenbereich umfasst:
 - selbständige Führung der Brauerei-Bar
 - bei Bedarf Aushilfe im Service.

Interessentinnen mit praktischer wie theoretischer Erfahrung im Gastgewerbe bieten wir eine verantwortungsvolle Aufgabe in unserem lebhaften Betrieb.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

AG zur alten Brauerei
 Herr Marcel Miozzari, Gerant
 Via Maistra, 7505 Oetlingen
 Telefon 082 2 18 74 - Fax 082 2 18 77

75730/383844

Restaurant Schwarzer Adler, Gossau SG
 Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung junge/r, freundliche/r, aufgestellte/r

Servicefachangestellte/Kellner

Monatslohn, 5-Tage-Woche, Schichtbetrieb, gutes, familiäres Arbeitsklima. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihren Besuch.

Yvonne + Klaus Herold
 St.-Galler-Strasse 26, 9202 Gossau
 Telefon/Fax 071 85 08 28

75641/383806

RESTAURANT CHALET-HOTEL

ALTE POST
 Grindelwald

Wir suchen für unser heimeliges Spezialitätenrestaurant aufgestellte, nette, freundliche

Restaurations-Servicefachangestellte
 sprach- und fachkundig.

Offerten bitte an R. und A. Gruber-Abegglen
 Telefon 036 53 42 42 (Frau Gruber verlangen)

75569/142731

LA PALANCA
 a Smile for Europe

Lenzerheide Valbella
 a Smile for Europe

Unser bewährtes und benötigt dringend Verstärkung. Team

Wir, ein kleines gediegenes Bündner Hotel mit 70 Betten, suchen für unsere anspruchsvollen Stammgäste den

CHEF DE SERVICE
 mit dem speziellen Lächeln, Organisationsstalent mit Freude am Beruf. Ebenso freut sich unsere Küchenbrigade auf einen neuen

CHEF DE PARTIE
 welcher ab Juni kreativ mithilft, unsere Gäste zu verwöhnen. Also nicht zögern: Bewerbung mit Lebenslauf und Photo einpacken und an Familie G. Valsecchi schicken. Es lohnt sich!

HOTEL LA PALANCA VALSPORZ
 CH-7078 Lenzerheide (Graubünden)
 Telefon 081 34 31 31
 Fax 081 34 53 64

75709/19577

Lenzerheide Valbella
 mitarbeiten - mitgestalten

Hotel 1. Klasse sucht zur Ergänzung des Teams für die Sommersaison 1995 (Anfang Juni bis zirka Ende Oktober '95) mit der Möglichkeit für die folgende Wintersaison:

Reception:
 - Réceptionssekretärin mit KV-Abschluss auch von anderer Branche

Service:
 - Servicefachangestellte/Kellner à-la-carte-kundig

Küche:
 - Chef de partie
 - Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an: Herrn E. Frauchiger, persönlich

75038/35521

Hotel Valbella Inn
 CH-7077 Valbella, Lenzerheide
 Telefon 081/34 36 36, Telefax 081/34 40 44,
 Familie E. und R. Frauchiger

Gesucht wird

junger Koch

mit Chef-Funktion, welcher im Weissen Wind seine Kreativität entfalten will. Unser lebhafter Betrieb braucht Verstärkung.

Ihre Bewerbung erreicht uns über **Telefon 01 251 18 45** ab 11.00 Uhr, bitte Herrn Jost verlangen.

SC 75792/129720

Haberli's
 SCHÜTZENHAUS
 Brasserie
 Parisienne

Wir sind ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern, mit Bistro, authentische Brasserie parisienne, Gourmet- und Bankettsaal. Zur Ergänzung unseres Teams haben wir per sofort oder nach Übereinkunft folgende Stellen neu zu besetzen.

Küche
Koch oder Köchin
 in Jahresstelle für den gepflegten A-la-carte- und Bankettservice.

Gerne besprechen wir mit Ihnen die Möglichkeit einer erfolgreichen Zusammenarbeit und erwarten Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Es können nur Bewerbungen von Schweizern oder Ausländern mit Bewilligung B oder C berücksichtigt werden.

75711/212407

couvert tous les jours

Oberdorfstrasse 10, 3053 Münchenbuchsee
 Telefon 031 869 02 81, Telefax 031 869 39 81

Hotel Europe
 Europäischer Hof
 Engelberg

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir auf 1. Mai 1995 oder nach Vereinbarung

Réceptionspraktikant
 mit Night-audit-Ablösung sowie

Service-mitarbeiter

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen. Selbstverständlich stehen wir Ihnen für weitere Fragen auch gerne telefonisch zur Verfügung.

Leider können wir keine Bewerber mit A-Bewilligung berücksichtigen.

Hotel Europe, 6390 Engelberg
 z. H. Herrn P. Bosler
 Telefon 041 94 00 94

75839/10278

ART FURRER HOTELS

Gesucht auf zirka Mitte Juni in Saison- oder Jahresstelle auf die sonnige und autofreie Sonnenterrasse Riederalp:

Betriebsassistent

Ideale Stelle für jungen Berufsmann, der Fronterfahrung sammeln möchte. Das Hauptgewicht liegt in den Bereichen Service, Personalführung und Gästebetreuung. Geeignete Position für einen Hotelfachschulabsolventen, der seine erste Führungsposition anstrebt.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Theler gerne zur Verfügung.
 (Telefon 028 27 21 21, Fax 028 27 22 19).

Art Furrer Hotels ★★★★★
 z. H. Herrn Theler
 3987 Riederalp

75682/28703

Schloss-Hotel
 SWISS CHALET

Für unser international bekanntes ★★★★★-Hotel mit 90 Zimmern, am Vierwaldstättersee gelegen, suchen wir

Réceptionisten/-in
Praktikanten/-in

Eintritt 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.

75715/47392

CH-6402 Merischaenen/Luzern
 Propr. Josef und Ernst Seeholzer
 Telefon 041-371247

Restaurant Löwen, Ruswil

Sind Sie eine motivierte

Serviceangestellte

Wir haben für Sie einen tollen Arbeitsplatz.
 - Schichtbetrieb
 - eigene kleine Wohnung usw.

Ihr Anruf freut uns.

W. + M. Bättig-Vetter
 Telefon 041 73 11 15

75695/143942

Schiff
 hotel restaurant bar

Gastfreundschaft in natürlicher, lebendiger Atmosphäre pflegen wir. Im Speiserestaurant, im Saal, in der Seerosenbar, im Hotel und im Garten am See.

Die Betriebsassistentin

Sie sind Gastgeberin aus Leidenschaft mit bereits guter Service- und vielleicht auch schon erster Führungserfahrung. Sie trauen sich zu, verschiedene administrative Aufgaben mit Geschick und Umsicht zu erledigen.

Aufgeschlossen und fröhlich zu sein, ist Ihr Ruf. Auch jung, phantasievoll und naturverbunden, voller Ideen, Vorstellungen und Tatendrang. Jetzt wollen Sie Ihren nächsten Schritt tun - sich einbringen, dazulernen, versuchen, machen, Verantwortung übernehmen.

Eine spannende Aufgabe erwartet Sie. Ich freue mich darauf, Sie kennenzulernen!

Caesar Huber, Hotel Restaurant Schiff
 8808 Pfäffikon SZ
 Telefon 055 48 49 50

75675/47190

DG
 DOMINO GASTRO
 Ihr Personal-Prof

Wir suchen nach Vereinbarung in Aushilfs-, Saison- und Dauerstellen

in den Regionen: Bern, Olten Aarau, Baden

qualifizierte und versierte.

Köche und Service-mitarbeiter

Unverbindliche und kostenlose Infos durch Herrn Etsi und Frau Geissbühler

064 31 48 31
 Bemstrasse West 64, 5034 Suhr

P 75452/262630

GRAND HOTEL REGINA

Neues Erstklasshotel inmitten der herrlichen Bergwelt von Adelboden auf 1400 m ü. M.
60 Zimmer, Hotelhalle mit Bar, Panoramaterrasse, Fitnessbereich und Seminarräume.

In unser 2-Saison-Ferienhotel suchen wir mit Eintritt auf Anfang Juni 1995 noch folgende Mitarbeiter/innen:

Hofa/Tournante

für Etage, Lingerie, Buffet, Service

Anfangsbarmaid

für Hallenbar und Hallenservice

Servicemitarbeiterinnen

für unseren gehobenen Pensionsservice/Bar-Abtl.

Chefs de partie/Sous-chef

(Saucier, Garde-manger)

Wir bieten Ihnen eine Saisonstelle mit vielfältigen Sport- und Freizeitmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

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

75755/269832

FÜR UNSER MODERNES, NEUZEITLICHES HOTEL

suchen wir in Jahresstelle mit Eintritt auf 1. Juni 1995 oder nach Vereinbarung einen jungen, ehrgeizigen und flexiblen

F&B-Assistent

Sie haben die Hotelfachschule erfolgreich abgeschlossen, sind belastbar und vielseitig einsetzbar, beherrschen den PC und sind gewohnt, selber Hand anzulegen.

Wenn Sie sich Ihren Karrierestart in der jungen, dynamischen Montelago-Hotelgruppe vorstellen können, freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Wir freuen uns auf Sie!

HOTEL DAVOS FACE
Kurt Künzli, Direktor
Promenade 136, 7260 Davos Dorf
Telefon 081 47 12 61

H O T E L

75610/8931

ART FURRER HOTELS

Gesucht auf zirka Mitte Juni auf die sonnige und autofreie Sonnenterrasse Riedereralp:

Réceptionistin (CH)

mit Erfahrung, sprachgewandt

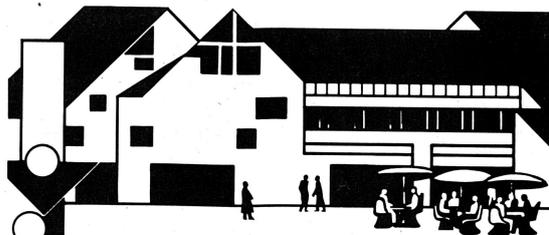
Servicfachangestellte

und Kellner (CH, D, A)
umsatzentlohnt, sehr gute Verdienstmöglichkeiten

Sehr gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Theiler gerne zur Verfügung
(Telefon 028 27 21 21/Fax 028 27 22 19).

ART FURRER HOTELS ★★★★★
z.H. Herrn Theiler
3987 Riedereralp

75683/28703



mittenza

Das Schwierige am Erfolg ist, dass er jeden Tag neu erarbeitet werden muss!

Wir suchen nach Überakunft in Jahresstelle eine/n zielstrebige/n, freundliche/n, einsatzfreudige/n und fachlich gut ausgebildete/n

Direktionsassistenten/-in mit Ambitionen.

Wir möchten unserem/unserer neuen Mitarbeiter/in die Chance bieten, in einem gut frequentierten und vielseitigen Kongresszentrum in unmittelbarer Nähe von Basel jeden Tag sein/ihr unternehmerisches Denken und organisatorisches Talent unter Beweis zu stellen.

Ihr Erfolg wird nicht nur durch Ihren persönlichen Einsatz, sondern auch durch unser kulinarisch gutes Angebot und aufmerksamen Restaurations- und Bankettservice beeinflusst, deshalb haben wir auch gewisse Erwartungen an Ihre Persönlichkeit.

Sie sollten Schweizer Bürger/in sein, einige Jahre Berufserfahrung besitzen und eventuell schon in ähnlicher Position gearbeitet haben.

Wenn Sie zudem eine gute Portion Begeisterungsfähigkeit besitzen und den Willen haben, etwas mehr zu leisten, dann sind die Voraussetzungen für eine erfolgreiche Laufbahn vorhanden, und es lohnt sich, uns Ihre Bewerbung mit Handschriftprobe einzureichen.

Ihr Chef, Kurt Jenni, freut sich auf Ihre Unterlagen.

kongresszentrum hotel mittenza

4132 MuttENZ bei Basel
Hauptstrasse 4
Telefon 061 461 06 06

75755/6271

Hotel Restaurant Balm

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir in Jahresstelle auf Frühjahr 1995 initiative, junge Mitarbeiter/in (ausländische Bewerber mit deutscher Muttersprache)

Servicfachangestellte/n mit abgeschlossener Berufslehre.

Servicfachlehrtöchter

Wir bieten Ihnen einen attraktiven Arbeitsplatz mit modernen Anstellungsbedingungen in unserem Familienbetrieb mit Spezialitätenrestaurant. Nahe Luzern am Vierwaldstättersee.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung.
Familie Stofler-Sigrist
Hotel Balm
CH-6045 Meggen
Telefon 041 37 11 35

Meggen

75697/24074

Im Auftrag unserer Kunden suchen wir dringend für Saison- und Dauerstellen aufgestellte und versierte

Serviceangestellte

Köche

Serviceangestellte

Köche

Telefon 033 43 25 73
Frau Amstutz/Frau Bühler.

75652/271829

Ambitionen

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

Sous-chef Chefs de partie Commis de cuisine

Pâtissier Servicfachleute Sommelier D/F Night-auditor

Barmaid Dancing, Hotelbar, Pub Réceptionistinnen D/F/E/I

Hausdame

Ihre Stelle nicht dabei?

Rufen Sie 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

07509/28224

Gesucht per sofort oder nach Absprache dynamische, selbständige

Barmaid

Welche die Herausforderung in einer etwas "anderen" Bar annehmen möchte. Wir freuen uns, von Ihnen zu hören.

Bewerbung an
King's Life, die Unvorstellbar
c/o P. Affolter
Oberbergweg 6
3855 Brienz

75657/383846

Wir suchen per Juni 1995

Jungkoch

(Commis, evtl. Hilfskoch)

zur Mithilfe in kleiner Brigade (auch Ausländer)

Melden Sie sich mit den üblichen Unterlagen bei

Familie Schönöller
Hotel Albul, 7450 Tiefencastel
Telefon 081 71 11 21

75687/34797

Hotel BOO RESTAURANT

3792 SAANEN/GSTAAD
TEL. 030 4 14 41 / 4 14 37

Verkaufstalent an der Bar und im Restaurant

Du magst den Umgang mit Menschen, möchtest Deine Fremdsprachen einsetzen, und das internationale Publikum gefällt Dir. Das Gastgewerbe ist Dir nicht fremd und Du bist an Selbstständigkeit interessiert.

Wir sind so flexibel, wie Du es auch bist, wir arbeiten am Abend und geniessen die Tage in der schönen Bergwelt von Gstaad. Bei uns ist etwas los, mit Livemusik, Partys, und im Tex-Mex-Restaurant ist immer eine Superatmosphäre.

Wenn Du Freude hast, bei dieser Party mitzuwirken, und Spass an einer guten und effizienten Arbeit hast, dann schicke Deine Unterlagen mit Foto an Thomas Boo, oder ruf einfach an für mehr Informationen zu Deinem neuen Job.

Hotel Boo
3792 Saanen
Telefon 030 4 14 41
oder rufe einfach an.

75050/29386

SONNENSTRAHLEN, NASEN-KITZELN, FRÜHLINGSERWACHEN

Sie sind motiviert und möchten sich jetzt oder auf die Sommersaison hin beruflich verändern. Als Köchner in der Hotellerie und Gastronomie kennen Sie sich auf Ihrem Gebiet aus und haben nur noch ein Ziel: noch besser zu werden. Effizient und kompetent beraten wir Sie und finden Ihre neue Herausforderung überall dort, wo der Sommer am schönsten ist. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Zürich, Frau Bachmann

SOMMERSAISON START 1. 6. 95

In allen Saisongebieten der Schweiz sind jetzt interessante berufliche Herausforderungen offen. Flexiblen europäischen Berufsleuten aus Hotellerie und Gastronomie, die jung sind und Spass haben, eine Sommersaison in den Walliser Alpen, dem Bündnerland, am Vierwaldstättersee oder im Berner Oberland zu verbringen, bieten wir für Küche, Service und Administration die berufliche Position. 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-Langstrasse 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

★★★★HOTEL

Seiler au Lac

BÖNIGEN-INTERLAKEN

Zur Vervollständigung unserer Brigade suchen wir für die Sommersaison aufgestellte Mitarbeiter/innen:

Servicemitarbeiter/innen

(sprachkundig)

für den gepflegten Service unserer Hotelgäste im Speisesaal

Servicfachlehrtöchter

sowie

Kochlehrling/-lehrtöchter

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto:

E. Zingg, Hotel Seiler au Lac
3806 Bönigen

CARRIÈRE



75777/5290

HOTEL NICOLETTA



ZERMATT

Wir, familienfreundliches und sportliches 4-★-Haus im Herzen von Zermatt, suchen zur Ergänzung unseres Teams ab der kommenden Sommersaison noch folgende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

Nachtportier, D/F/E

Etageportier/ Abl. Nachtportier

Commis de cuisine

Commis de rang

Wollen Sie uns helfen, unseren geschätzten 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



SEILER HOTELS
ZERMATT

75756/39284

christiania hotels

3920 ZERMATT

Christiania Hotels Zermatt, Sporthotel ****
Für die kommende Sommersaison 1995 (zirka 4. Juni bis zirka 15. Oktober 1995) suchen wir noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Réception: Réceptionist/Réceptionistin
Restaurant: Buffettochter
Küche: Chef de partie
Commis de cuisine
Etage: Gouvernante/Hofa

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto. Senden Sie Ihre Unterlagen an die untenstehende Adresse:

Christiania Hotels
Direktion, Familie K. Franzen, CH-3920 Zermatt



Geheiztes Hallenbad 25x12 m, Sauna - Massage - Tennis - Minigolf. Propr. Familien K. und P. Franzen
Telefon Hotel 028 67 19 07, garni 028 67 35 66
Telefax 028 67 26 35.

75633/08946

TESSIN

****HOTEL DELLAVALLE UND CASA AL CARMINE



Is es Ihr Traum, im Tessin zu arbeiten?

Wir suchen ab sofort zur Vervollständigung unseres Teams

Empfangssekretär/in

(D, F, E, I) mit Erfahrung

Für weitere Informationen rufen Sie uns doch an über **Telefon 093 33 01 21**, oder senden Sie Ihre Unterlagen an: **Hotel Dellavalle, Fam. S. Valli-Chiesa, 6645 Brione s/Minusio.**

75679/5975

SEEHOTEL MANNENBACH

SCHIFFBACH

Für unser Spezialitätenrestaurant suchen wir nach Vereinbarung

Koch als Chef de partie Serviceangestellte

Möchten Sie mithelfen, unsere Gäste zu verwöhnen, und legen Sie Wert darauf, in einer sehr fortschrittlichen Unternehmung mitzuarbeiten, dann melden Sie sich bei uns.

Wir freuen Ihnen gerne nähere Auskünfte.

Ulrich Kopp, **Telefon 072 63 41 41**

60150/175664
8268 Mannenbach **Telefon 072 63 41 41**

Haben Sie schon Erfahrungen im Service gemacht und können sich zudem auch in Englisch unterhalten?

Dann haben wir vielleicht genau das Passende für Sie...

... denn für unser **Restaurant Locanda** suchen wir per 1. Juni 1995 eine/n motivierte/n, begeisterungsfähige/n

Frühstück-Serviceangestellter/in

50%

Möchten Sie zu unserem jungen und dynamischen Team gehören und mithelfen, unsere Gäste zu verwöhnen?

Dann nehmen Sie mit unserer F & B-Managerin, Frau Ruth Beckmann, oder unserer Personalchefin, Frau Flavia Lorant, Kontakt auf. Gerne erteilen wir Ihnen weitere Auskünfte.

Martin Studer
Martin Studer, Direktor

PM 75703/40061

★★★★

CARLTON ELITE HOTEL

Bahnhofstrasse 41, 8001 Zürich
Telefon 01 211 65 60, Fax 01 211 30 19



WAS HIER WERE HERE

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

**F&B-Assistent
Telefonistin
Krankenschwester**

Ab kommender Sommersaison?

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

68685/34096

SUVRETTA HOUSE

CH - 7500 ST. MORITZ
TEL. 082 2 11 21 FAX 082 3 85 24

The Swiss Leading Hotels

68685/34096

ROMANTIK HOTEL RESTAURANT TICINO LUGANO

Wir suchen baldmöglichst tüchtige **Sekretärin/Aide du patron** in einem Ambiente, wo Kultur gelebt wird und das Menschliche im Vordergrund steht.

Wo die Ansprüche unsererseits sich decken mit der Wertschätzung für Sie und Ihren Einsatz als Stütze unseres Betriebskonzeptes.

Sie verfügen über Freude, Kreativität und sehr gute Sprachkenntnisse, um eine vielseitige Aufgabe zu übernehmen.

So würden wir uns freuen, Sie bald kennenzulernen.

Das Ticino ist eines der schönsten kleinen 4-Sterne-Hotels mit einem bekannten Restaurant, im Herzen von Lugano.

Auf Ihre Bewerbung freuen sich:
**Claire und Samuel Buchmann
Piazza Ciccario 1
6901 Lugano**

73216/22462

Ambitionen

Wir bieten Top-Stellen in der gehobenen Gastronomie.

Chef/in de service
****-/*****-Hotels
ab sofort, Saison- oder Jahresstelle

Direktionsassistent/in
D/E/F
(CH oder mit Bewilligung)

Chef/in de réception
(Vizedirektor/in) D/E/F/I, Hotels, GR

Gouvernante
****-Hotels, GR

Interessiert?
Weitere Informationen erhalten Sie bei:
**gastro-Stellen
Haus & Howald
Landstrasse 83, 5430 Wettingen
Tel. 056 26 01 26, Fax 056 26 17 26
CV/Arbeitszeugnisse/Foto/Telefon
0 75010/326224**

Sunstar Films

Hotel Surselva Films

Wo die Schweiz am schönsten ist!

Für die kommende Sommersaison suchen wir zur Ergänzung unseres dynamischen Teams noch folgende Mitarbeiter:

**Réception:
Réceptionistin**

Möchten Sie in einem angenehmen Arbeitsklima an einem schönen Ort arbeiten? Zögern Sie nicht und richten Sie Ihre vollständige Bewerbung an Herrn Marc Demisch, Direktor.

Wir freuen uns auf Ihre Nachrichten
**Sunstar Hotel Surselva
7018 Films Waldhaus
Telefon 081 39 11 21**

75699/11428

Hotel Alpina Grindelwald

sucht für Sommersaison/Jahresstelle

**Serviceangestellte Saaltochter
Koch/Köchin
Réceptionistin
Hofa**

Mit Interesse erwarten wir eine schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen:

Familie D. Wolf-Kaufmann,
Telefon 036 53 33 33

75750/14265

KANTONSSPITAL BADEN

Ein selbständig arbeitender, versierter

Pâtissier

findet im Kantonsspital Baden eine interessante und vielseitige Stelle. Sehr angenehme Arbeitszeiten (in der Regel von 7.00 bis 16.15 Uhr, Samstag und Sonntag frei) und ein angemessenes Salär werden Ihnen geboten.

Fühlen Sie sich angesprochen?
Herr P. Gretener, eidg. dipl. Küchenchef, gibt Ihnen gerne Auskunft. Er ist von 15.00 bis 18.00 Uhr über **Telefon 056 84 25 65** zu erreichen.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:
Herrn FH Offers,
Personalabteilung,
Kantonsspital Baden,
5404 Baden.

P 75789/38386

HOTEL CASA BERNO ASCONA

Member of swiss golf Hotels

Wir suchen für eine lange Sommersaison 1995 (bis Ende Oktober) folgende Mitarbeiter:

Administration **Hotelpraktikantin** (Büro/Service)

Küche **Commis de cuisine**

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto an:

Pierre Goetschi, Dir.
**Hotel Casa Berno
6612 Ascona
Telefon 093 35 32 32**

75752/1929

DER TEUFELHOF BASEL

Das Kultur- und Gasthaus

Wir suchen

Serviceangestellter/innen

welche die Vielfalt unserer unterschiedlichen Abteilungen zu schätzen wissen und über gute berufliche Grundkenntnisse verfügen. Bei uns besteht die Möglichkeit, abwechslungsweise in unserem Feinschmecker-Restaurant, der Weinstube oder der Bar zu arbeiten und dabei das Berufswissen zu erweitern. Dazu braucht es Neugier, Teamgeist und Begeisterungsfähigkeit. Wenn Sie einen Grossteil dieser Eigenschaften in sich spüren, dann bitten wir Sie, sich mit Frau Caroline Eichenberger in Verbindung zu setzen.

Kultur- und Gasthaus **Der Teufelhof Basel**
Leonhardsgraben 47, 4051 Basel
Telefon 061 261 10 10

74893/25410

PALACE MÜRREN

★★★★

Lieben Sie Berge, Natur und eine abwechslungsreiche Tätigkeit?

Dann sind Sie bei uns richtig!

Ab kommender Sommersaison suchen wir noch folgende motivierte Mitarbeiter:

**Servicefachleute w/m
Servicepraktikant w/m
Commis de cuisine w/m**

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen freut sich
Frau M.-L. Kurmamm.

**Hotel Palace
3825 Mürren
Telefon 036 55 24 24**

75834/26004

DOMINO GASTRO

Her Personal-Prof

Dynamischen Mitarbeitern bietet die DG Interlaken eine neue Herausforderung in Saison- oder Jahresanstellung als

**Serviceangestellter
Chef de partie
Réceptionist/in**

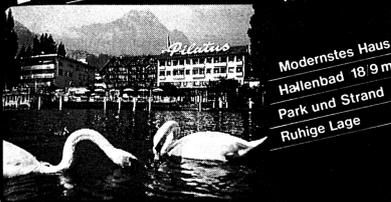
Zusätzliche Infos über weitere Stellenangebote erhalten Sie kostenlos bei Daniel Imboden

**Tel. 036 23 32 32
Fax 036 23 33 43**

Rugenparkstr. 8, 3800 Interlaken

P 75692/30389

Seehotel **Pilatus** **HERGISWIL**
6052 Hergiswil
Bes. Fam. Fuchs
Tel. 041/ 95 15 55
Telex 866 159



Modernstes Haus
Hallenbad 18 9 m
Park und Strand
Ruhige Lage

Für unseren lebhaften, renommierten Ganzjahresbetrieb suchen wir zur Ergänzung unseres Teams, Eintritt ab sofort oder nach Übereinkunft

Servicefachangestellte Réceptionistin

ab Sommer Ausbildungsplätze für

Hofa Koch Servicefachkraft

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an
Seehotel Pilatus, 6052 Hergiswil
Telefon 041 95 15 55, Herr Fuchs
oder Frau Julia Fuchs (ab 15.00 Uhr)

7582115563

Familien Nussbaumer und Kälin
CH-8840 Einsiedeln
Telefon 055 53 27 20
Telefax 055 53 56 44

*** HOTEL RESTAURANT
Linde
KLOSTERPLATZ EINSIEDELN

Haben Sie Lust, in der Mitte der Zentralschweiz, trotzdem nahe der Stadt, in einem überregional bekannten und lebhaften Speiserestaurant mit Hotel zu arbeiten?
Zur Ergänzung unseres Serviceteams suchen wir freundliche, motivierte

Servicemitarbeiter

die es verstehen, unsere Gäste charmant und fachgerecht zu verwöhnen (abwechslungsreicher A-la-carte- und Bankettservice).

Wir freuen uns über Ihre telefonische Kontaktaufnahme, um weitere Details wie Stellenantritt, Verdienst usw. zu besprechen.

S. und G. Nussbaumer-Kälin
75659/9003

Saas-Fee

Für unser ***-Hotel suchen wir ab Mitte Juni eine freundliche

Réceptionssekretärin

Sie haben Hotelserfahrung, Freude am Umgang mit Menschen, lieben selbständiges Arbeiten und Verantwortung.

Dann richten Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Elite
Familie Anshamatten
3906 Saas Fee
Telefon 028 57 26 31

75680/29718

GAST RATHAUSKELLER

Wir suchen

Servicefachangestellte/n in Jahresstelle.

Und bieten gepflegte Ambiance,
optimale Arbeitsbedingungen,
Sonntag und Montag frei.

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns
Ihre Bewerbungsunterlagen.

Wir freuen uns.
Hubert Erni & Stefan Meier

Gasthaus Rathauskeller Erni & Meier AG
Ober-Altstadt 1 Postfach CH-6301 Zug
Telefax 042 22 49 77 Telefon 042 21 00 58

71754/112038

Restaurant Petermann's Kunststuben

in Küsnacht Zürich
(2 Sterne Guide Michelin
19 Punkte Gault Millau)

sucht

Entremetier Commis de cuisine

Interessenten melden sich
bitte mit den üblichen
Unterlagen bei:

Horst Petermann
Seestrasse 160
8700 Küsnacht

Telefon 01 910 07 15

75715/110680



120-Betten-Hotel, Speiserestaurant
"Zur Müli", Spezialitätenrestaurant
"Saagi-Stübli", "Barni-Bar",
Räumlichkeiten für Bankette und
Seminare.

Für die kommende Sommersaison
1995 suchen wir zur Ergänzung
unseres Teams

Réception:
Réceptionistin/Sekretärin
(CH), D, F, E, mit Hotelserfahrung
(in Jahresstelle).

Service:
2. Chef de service
Chef de rang (w)
Commis de rang (w)

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Be-
werbung mit Zeugniskopien und Foto
oder Ihren Anruf.

HOTEL GSTAADERHOF GSTAAD
Personalbüro
3780 Gstaad
Telefon 030 8 33 44

75616/67202

Hotel Rosa, Via Landriani 2
6900 Lugano
sucht ab 1. Juni 1995

Mitarbeiterin
zur Mithilfe im Hotel.
Bewerbungen mit Foto senden Sie
bitte an:
Fam. Bassi-Chappuis
Via Landriani 2, 6900 Lugano
Telefon 091 22 92 86

75669/22865



Sommer- und Winterparadies 1750-2650 m ü.M.

Gesucht flexible, selbständige und zuverlässige

kaufm. Angestellte

mit KV-Abschluss oder gleichwertiger Ausbildung.
Gute Sprachkenntnisse in Englisch, Französisch
und Italienisch sowie PC-Kenntnisse erwünscht.
Zu Ihrem vielseitigen Aufgabenbereich gehören
Sekretariats-, Verwaltungs- und Organisations-
arbeiten und die Betreuung der Gäste.

Möchten Sie gerne in einem Sommer- und
Winterparadies ganzjährig arbeiten, und sind Sie fröhlich,
kontaktfreudig und belastbar, freuen wir uns
auf Ihre handschriftliche Bewerbung mit Lebens-
lauf, Foto und Zeugniskopien oder Ihren Anruf.
Familie Bär, Ferienwohnungen, Herr K. Bär,
Haus Bristol, 7050 Arosa,
Telefon 081 31 20 89, ab 19 Uhr.

68201/330043

**Suchen Sie
einen Koch, eine Serviertochter,
einen Kellner, eine/n Verkaufsberater/in,
eine/n Sekretär/in, eine/n Empfangs-
angestellte/n
oder
Kaderpersonal (etc.)**

htr Fax 031 370 42 23 bis Freitag 17.00 Uhr



SWV-Job-Service

DIE STELLENVERMITTLUNG



Schweizer Wirtverband

FÜR BERUFE IM
GASTGEWERBE
TEL. 01/377 51 11

30 Angestellte freuen sich auf die neue

Betriebsassistentin

Sie sollten fröhlich und flexibel sein, eine
Ausbildung im Gastgewerbe abge-
schlossen haben (z. B. Hofa) und auch
im kaufmännischen Bereich zur Mithilfe
bereit sein.

Sie erhalten bei uns die Möglichkeit,
jeden Bereich des Gastgewerbes ken-
nenzuleren.
Arbeitszeit nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
unter Chiffre 75 623, **hotel + tourismus
revue**, Postfach, 3001 Bern.

75623/135763

Fürstentum Liechtenstein

Wir suchen

1 Jungkoch oder -köchin

Bewilligung vorhanden, Eintritt
und Gehalt nach Absprache. Kost und Logis
im Hause möglich.

Bewerbungen bitte an:

«Landgasthof Sonne»
Fam. Heinz Stalder, Landstrasse 247
FL - 9495 Triesen
Telefon 075 392 38 28, Fax 392 44 64

75861/85456

Wir suchen nach Übereinkunft

freundliche Serviertochter

für Sommersaison.

Zimmer im Hause, Montag geschlossen.

Offerten bitte an
Familie Laubscher
Restaurant Jäger
Hauptgasse 47, 3280 Murten
Telefon 037 71 22 20

75315/54577



Hotel Alpenruh*** Müren sucht in
Jahresstelle ab sofort oder nach Ver-
einbarung:

Réceptionistin

sprachenkundig, gepflegt und kom-
munikativ. Sie sind es, die unsere Gä-
ste willkommen heisst und für den er-
sten Eindruck vom Ferienhotel verant-
wortlich ist.

Sind Sie bereit, in einem lebhaften, ge-
pflegten Betrieb mit Rat und Tat zur
Seite zu stehen, die üblichen Sekreta-
riatsarbeiten zu erledigen und - wenn
nötig - an der Front einzuspringen?
dann sind Sie unsere Traumfrau.

Schriftliche Bewerbungen mit den üb-
lichen Unterlagen an:

**Hotel Alpenruh, Anne-Marie Goet-
schi, 3825 Müren, Telefon 036
55 10 55.** Sie gibt Ihnen gerne Aus-
kunft über die Stelle.

P 75720/306294

Mit Qualität
und Fleiss

wollen wir zurück auf den Markt.

Besitzen Sie ein ausgeprägtes Qualitätsden-
ken und das nötige Fleiss unsere hochstehende
Gastekundschaft zu verwöhnen, dann sollten
wir uns unbedingt kennenlernen. Für die
kommende Sommersaison suchen wir noch
folgende bestqualifizierten Mitarbeiter in
Heilzeit-, Saison- oder Jahresstelle:

Sous-Chef Servicefachfrau

All round Hausmechaniker

die mit Plausch, Lebensfreude und Team-
geist unserem wunderschönen ****Parkhotel
Waldau am Bodensee zu neuer Blüte
verhelfen. Interessiert? Ich freue mich auf
Ihre spontane Bewerbung.

Karl Rombach, ****Parkhotel Waldau,
9400 Rorschach Tel 071/43 01 80

Unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöh-
nen, ist unser Anliegen.

Deshalb suchen wir für unser 4-Stern-Hotel
mit 73 Zimmern per Juni 1995 oder nach Ver-
einbarung eine kompetente

Lingerie- und Economat-Gouvernante

Für diese Position stellen wir uns eine
Person vor, welche über Organisations-talent
verfügt und Freude am Detail hat.

Falls Sie bereits Erfahrung in ähnlicher Posi-
tion haben, würde es uns freuen, Sie ken-
nenzuleren.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunter-
lagen oder Ihren Anruf. Unsere Personal-
chefin, Frau Flavia Lorant, erteilt Ihnen gerne
weitere Auskünfte.

Marin Studer, Direktor

★★★★

CARLTON ELITE HOTEL

Bahnhofstrasse 41, 8001 Zürich
Telefon 01 211 65 80, Fax 01 211 30 19

Teamwork mit Aussichten



Wir sind ein ****-Hotel im Zentrum von Interlaken, mit
95 Zimmern, stilvollen Seminar- und Banketräumlich-
keiten, Panoramic-Café, ital. Restaurant, Lobby-Bar und
Hallenbad.

Auf Juli 1995 oder nach Vereinbarung suchen wir in
Jahresstelle

Generalgouvernante
Leiterin Personaladministration
Commis de cuisine
Réceptionistin (ab sofort)
Serviceangestellte/n (ab sofort)

Sprachkenntnisse in Engl./Franz./Ital. von Vorteil.

Sind Sie interessiert?

Wir freuen uns über Ihre
schriftliche Bewerbung an:

Hotel Metropole
z. H. Frau Gasser
3800 Interlaken

**METROPOLE
HOTEL**

75814/16454

**HOTEL GARNI
RESTAURANT CORVATSCH**
St. Moritz

Auf kommende Sommersaison (ab Anfang Juni) suchen wir zur Vervollständigung unseres Teams noch qualifizierte

Servicemitarbeiterinnen
mit Umsatzbeteiligung

Sind Sie interessiert, in unserer schönen Gegend unter fortschrittlichen Arbeitsbedingungen einmal zu arbeiten? Dann telefonieren Sie uns, damit wir Ihnen die ausgeschriebene Stelle und unser Haus näher vorstellen können. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme.

Marc und Daniela Aerni-Bonetti
Hotel Restaurant Corvatsch, 7500 St. Moritz
Telefon 082 3 74 75

75849/23669

Schloss-Hotel
SWISS CHALET

Wir, ein ★★★★★-Hotel/Restaurant am Vierwaldstättersee mit internationaler Kundschaft, suchen zur Verstärkung unseres Teams:

Bardame

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.
Sind Sie interessiert?
Senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung z. H. Herrn Alois Seeholzer.

75883/47382

CH-6402 Melschachen/Luzern
Prop. Josef und Ernst Seeholzer
Telefon 041-37 12 47

Romantik Hotels und Restaurants

Romantik-Hotel Tamaro au Lac
6612 Ascona

Gesucht für die kommende Sommersaison

**- Hotelsekretärin (Schweizerin)
- Restaurationsköch/Kellner**
(mit Sprachkenntnissen)

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an:
Familie Paolo Witzig
Romantik Hotel Tamaro au Lac
6612 Ascona
Telefon 093 35 02 82

72071/2275

hotel + tourismus revue

hotel + tourismus revue
Günstiger im Abonnement!

Name _____
Vorname _____
Beruf/Position _____
Strasse/Nr. _____
PLZ/Ort _____
Telefonnummer _____

1/1 Jahr 1/2 Jahr 1/4 Jahr

Inland □ Fr. 128.- □ Fr. 78.- □ Fr. 41.-
Ausland (Landweg) □ Fr. 165.- □ Fr. 96.- □ Fr. 55.-
Ausland (Luftpost) □ Fr. 228.- □ Fr. 131.- □ Fr. 75.-
Europa, Nahost
Ausland (Luftpost) □ Fr. 299.- □ Fr. 181.- □ Fr. 99.-
Übersee

* inkl. 2% MwSt. □ Zutreffendes bitte ankreuzen

Bitte ausschneiden und einsenden an:
hotel + tourismus revue, Abonnementsdienst,
Postfach, CH-3001 Bern

**BOGN
ENGIADINA
SCUOL**

Sind Sie bereit, eine neue Herausforderung anzunehmen – Sie brauchen dazu nicht unbedingt eine fachbezogene Ausbildung. Das BOGN ENGIADINA SCUOL sucht zur Erweiterung des Teams per 1. Juli 1995 oder nach Vereinbarung

Mitarbeiter/in
im «Römisch-Irischen Bad»
Bademeister
Frau Pia Campell freut sich auf Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an:
BOGN ENGIADINA SCUOL
z. H. Frau Campell
7550 Scuol
Telefon 081 861 20 00

0 75817/77348

DALA ★★★

**HOTEL APPARTEMENTS
ROTISSERIE DANCING**
TEL. 027 61 12 13, FAX 027 61 29 29

Für unsere **Disco Face**
suchen wir ab Mitte Juni 1995

**Direktionsassistent/
Direktionsassistentin**

mit Berufserfahrung
im Barbetrieb.

Wir freuen uns auf Ihre
Bewerbungsunterlagen.

75660/20273

LEUKERBAD

Dringend gesucht

Serviertochter

Ab sofort oder auf Anfang Mai bis Ende Oktober (keine Ausländerbewilligung).
Unser Restaurant mit Gartenterrasse liegt mitten in den Rebbergen oberhalb von Ligerz am Bielersee.
Sehr guter Verdienst. 2 Tage frei (Donnerstag und Freitag).
Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Restaurant «Aux Trois Amis»
K. + S. Steiner, Schernelz
2514 Ligerz, Telefon 032 95 11 44.

P 75693/23984

Gesucht nach Vereinbarung

**2 Service-
fachangestellte**

in lange Sommersaison,
evtl. Jahresstelle
in Landgasthof nahe
Interlaken

Schichtbetrieb, Kost und Logis im Haus.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Telefon 036 43 11 82
Hotel, Gasthof Bären
Fam. Schipke
3804 Habkern

75693/28784

★★★★★

FÜRIGEN

Hotel * Restaurant * Bar
Kongresszentrum

Für unseren regen Hotelbetrieb mit Schwerpunkt Seminar/Bankette suchen wir ab Mai 1995 in Saison- und Jahresstelle kompetente Mitarbeiter/innen in folgenden Positionen:

erfahrene Réceptionistin
CH oder B/C-Bewilligung

Réceptionspraktikant (m)
ab Juni

Chef de service
Alter: von 26 bis 34 Jahre
CH oder B/C-Bewilligung

Servicefachmitarbeiterinnen

Chef de partie

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Hotel Fürigen, Frau M. Kast
CH-6363 Fürigen/Stansstad
am Bürgenstock
Telefon 041 63 22 22
Telefax 041 61 27 24
Tele 866 257

75701/11932

**GASTHAUS & WEINGUT
BAD OSTERFINGEN**
seit 1472

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung zuverlässigen

Jungkoch/-köchin
für unsere gehobene, gutbürgerliche Küche in renommiertem Landgasthof.

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, 5-Tage-Woche, beste Bezahlung, Kost und Logis im Haus und gutes Betriebsklima.

Rufen Sie uns doch einfach an, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Gasthaus & Weingut
Bad Osterfingen
z. H. Michael Meyer
CH-8218 Osterfingen
Telefon 053 61 21 21

0 74444/383622

Saas-Fee

Wir suchen auf zirka 10. Juni oder nach Übereinkunft für lange Sommersaison:

**Commis de cuisine
Serviceangestellte**
evtl. auch Studentin
(10. Juli bis 20. September 1995)

Best-Western-Hotel Mischabel
3906 Saas Fee
Julia und Erich Bumann-Fux
Telefon 028 57 21 18,
Fax 028 57 24 61

CARRIERE

Best Western

75421/29823

**Schloss Wartburg-
Säli, Olten**
Panorama Terrasse
Rittersaal

Für unseren kleinen, bekannten, gepflegten und historischen Restaurants- und Bankettbetrieb suchen wir eine junge, qualifizierte, einsatzfreudige

Servicefachangestellte
(Sefa) evtl. auch für Kontrollarbeiten, Chefablässe usw.

Interessiert? Dann wartet ein kleines, aufgestelltes Team auf Sie.

**Restaurant Schloss
Wartburg-Säli**
Postfach, 4600 Olten
Telefon 062 35 46 35

P 75713/382193

Gesucht nach Übereinkunft

**Mädchen für
Service/Bufferet**

Saison- oder Jahresstelle.
Bitte Zeugnisse mit Foto an
Hotel Brauseri
7260 Davos Dorf

75686/8885

Ein langer, warmer Sommer...
Viele Gäste und Feste, eine Menge zu tun... Darum suchen wir per 1. Juni 1995 für unser Öko-Hotel auf der Rigi, Vitznau

Mitarbeiter/in
mit Erfahrung im Gastgewerbe.
Hotel Gruebisbalm
Telefon 041 83 16 81

75784/318671

**Hotel Bellevue
ENGELBERG**

Das Hotel Bellevue, ein historisches Haus in Engelberg mit 70 Betten, einem A-la-carte-Restaurant und einem mexikanischen Spezialitätenrestaurant, sucht für die kommende Sommersaison oder in Jahresstellung noch folgende qualifizierte Mitarbeiter/innen:

**Réceptionist/in
Koch/Köchin
Service-
fachmitarbeiter/innen**

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder auf Ihren Anruf.

HOTEL BELLEVUE-TERMINUS
Direktion
6390 Engelberg
Telefon 041 94 12 13

75708/10197

**BELVOIR
RÜSCHLIKON**

Das Hotel für erfolgreiche Tagungen und Seminare, Kongresse, Feiern und Bankette. Restaurant und Saal mit der schönsten Aussicht auf den Zürichsee.

Für unseren lebhaften ★★★★★-Hotel- und Restaurantbetrieb am linken Zürichseeufer, wunderschön und ruhig gelegen und dennoch nur 7 km vom Zentrum Zürichs entfernt, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine junge und aufgestellte

Réceptions-/F & B-Sekretärin

Unsere Hotelréception ist sehr vielseitig und bietet auch Einblick in das Bankettwesen. Unsere internationale Kundschaft erfordert von Ihnen Sprachkenntnisse in D, E und F. Sie sind gerne über alles informiert und behalten auch in stürmischen Zeiten den Überblick. Sie haben bereits in einem Hotel gearbeitet und es macht Ihnen Spass, an der Front zu stehen. Sind Sie interessiert, dann senden Sie doch Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Frau M. Stöckli, Direktionsassistentin.

Hotel-Restaurant Belvoir
Säumerstrasse 37, 8803 Rüschlikon
Telefon 01 724 02 02

75794/49352

**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 unseren Gästen das Beste zu geben?

Im ältesten und traditionsreichsten Hotel Zermatts ist ab zirka Mitte Juni 1995 noch folgende Stelle zu besetzen:

Réceptionssekretärin
D/F/E mit Erfahrung, EDV-Kenntnisse (HogateX) erwünscht, aber nicht Bedingung.

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

SEILER HOTELS
ZERMATT

75757/39268

**Im Ochsen hat man ab
und zu Schwein**

daneben aber auch Kuh und Muh,
Backfische, Hai Society und Bergforellen,
Teetrinker und Teenagers, Hamburger,
Bündner und auch Wienerli – Grund für dieses
Kunterbunt ist der kerngesunde Hintergrund.
Weil die Stimmung im Ochsen stimmt. Bei den
Gästen und bei den Mitarbeitern.

Und wie stimmt's mit Ihrer Stimmung? Vielleicht können wir Sie einstimmen auf einen selbstständigen, anspruchsvollen, kreativen Job als

Réceptionspraktikantin (ab Juni)
Chef de partie (ab Juni)
Servicefachangestellte (ab August)

Wenn Sie glauben, dass Sie im Ochsen Schwein haben und in unser tierisches Team hineinpassen – dann senden sie Ihre vollständige Bewerbung bitte an Plus Castellberg. Oder rufen Sie uns an. Ok? – Wir freuen uns.

**DÄVOS
OCHSEN
HOTEL
RESTAURANT**
7270 Davos Platz, Tel. 081 43 52 22, Fax 081 43 76 71

75687/615

MARCHÉ DE L'EMPLOI



Nous sommes des professionnels en matière d'organisation et d'exploitation de restaurants de collectivités. Notre siège se situe à Morges et nous comptons aujourd'hui plus de 1100 collaborateurs répartis dans 175 établissements tels que les écoles, les universités, les casernes, et surtout les entreprises et les résidences pour personnes âgées. Afin de faire face à notre expansion, nous souhaitons engager une personnalité

autonome, à l'aise dans les relations humaines, comme

RESPONSABLE DE SECTEUR

Vous supervisez l'organisation et la gestion de plusieurs restaurants

Vos tâches :

Après une période de formation initiale, vous supervisez le bon fonctionnement de plusieurs restaurants dans la région Vaud - Neuchâtel - Bière. Vous effectuez les contrôles de gestion et veillez à l'application de la politique d'entreprise dans les établissements concernés. Vous apportez un réel soutien aux gérants et prenez toutes les mesures visant à garantir la qualité de nos prestations. Vous entretenez des relations de confiance avec nos sociétés clientes.

Vous-même :

Pour vous, la restauration est plus qu'une vocation, c'est une passion. Bon communicateur, vous aimez créer les contacts, négocier et convaincre vos interlocuteurs. Vous recherchez un environnement où vous pourriez mettre en valeur vos talents de gestionnaire. Vous êtes diplômé d'une école hôtelière ou possédez un C.F.C. de cuisinier complété par une formation supérieure. Idéalement, vous êtes au bénéfice d'une solide expérience de la restauration. Votre âge se situe entre 28 et 38 ans.

Nous vous offrons :

La possibilité de vous réaliser dans une entreprise qui privilégie les relations humaines harmonieuses fondées sur la confiance. L'opportunité d'entrer dans une société en pleine expansion et de participer activement à son développement. Des bureaux modernes, un cadre de travail agréable, ainsi qu'une voiture d'entreprise. Des avantages sociaux importants de même qu'une rémunération en accord avec ce poste à responsabilités.

Nous vous remercions d'envoyer votre candidature à Mercuri Urval SA, Ch. des Plantaz 36, 1260 Nyon, sous la référence **474.1358**. Pour de plus amples informations, veuillez téléphoner au **022 / 362 19 55**. Nous vous garantissons une discrétion absolue.

Agences Mercuri Urval à Nyon, Zollikon et Bâle et 62 autres succursales:
Allemagne, Angleterre, Australie, Belgique, Danemark, Espagne, Finlande, France, Hollande, Italie, Norvège, Suède, USA.

Mercuri Urval

0 75747/382130



Nous cherchons pour entrée immédiate un

assistant F&B

Profil souhaité:

- formation hôtelière ou expérience similaire dans un grand établissement de haut standing
- entretient et aptitude à prendre des responsabilités
- excellente présentation, connaissance des langues F/A/D et grande disponibilité.

Les candidats de nationalité suisse ou titulaire d'un permis de travail valable sont invités à adresser leur dossier complet à

M^{me} Marie-Laure Stauffacher,
directrice du personnel,
Hôtel Beau-Rivage Palace
1006 Lausanne

BEAU-RIVAGE PALACE

LAUSANNE-OUCHY - TÉL. 021/617 17 17

The Leading Hotels of the World

Afin de promouvoir les conférences et banquets de notre département F&B, nous offrons pour une date à convenir, un poste de

DÉLÉGUÉE COMMERCIALE

Ce poste sera confié à une personne dynamique, de contact aisé, enthousiaste, de langue française et possédant de bonnes connaissances d'anglais et d'allemand.

La préférence sera donnée à une candidate diplômée d'une école hôtelière et étant au bénéfice d'une solide expérience dans le milieu hôtelier.

Les dossiers de candidature sont à envoyer sous chiffre 75599, à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.



Hôtel de tout premier rang, avec centre de cure réputé, cherche:

chef de partie tournant chef de rang

jeune et dynamique, avec expérience; solides connaissances techniques, esprit créatif et caractère agréable.

Permis à l'année souhaité.
Début: de suite.

Nous offrons:
• poste stable à l'année
• ambiance jeune, dynamique et positive
• possibilités de développement.

Faire offres par écrit avec curriculum vitae à:
M. Patrick Béro
Directeur
Hôtel Crans-Ambassador
3962 Montana

75700/2477



nous cherchons

pour le 1^{er} juillet

- sous-chef

Nous vous offrons une ambiance de travail sympathique, au sein d'une entreprise moderne et de haut niveau.

Offre avec curriculum vitae, copies de certificats et photo à

M. D. Ruffieux
Hôtel la Porte d'Octodure
1921 Martigny-Croix



75772/17710

Hôtel Victoria - 3967 Vercorin
cherche pour la saison d'été -
dès le 18 juin

chef de cuisine/ Küchenchef fille de salle/ Serviertochter

Faire offre avec photo et curriculum vitae: Hôtel Victoria - Vercorin
Téléphone 027 55 40 55

75674/35955

Hôtel-restaurant La Mouette
2026 Vauxmarais
Lac de Neuchâtel
Téléphone 038 55 14 44
de 10 h 00 à 12 h 00
cherche

sommelier ou sommelière qualifié(e).

75721/36900



(021) 963 51 81. Tél. 453 126 / 43, av. des Alpes

cherche pour entrée de suite ou à convenir, Suisse ou avec permis valable

responsable de réception

expérimenté(e), fr., all., angl.
Fidèle un atout

réceptionniste

fr., all., angl.

chef de partie

portier/ femme de chambre

Veuillez envoyer votre dossier complet avec photo au bureau du personnel.

75699/45378

Hôtel Excelsior **** engage pour saison d'été

une assistante d'hôtel (Hofa)

Langue française.
Bonne présentation (engagement pour la saison d'hiver éventuel).

Offre manuscrite, c.v. et photo à Philippe Barras, Hôtel Excelsior, 3963 Crans-sur-Sierre, téléphone 027 40 11 61.

75853/8559

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 l'attention de M^{me} Udry.

75699/317071

HÔTEL-RESTAURANT

LE SAPIN

1637 CHARMEY ***
en Gruyère

Tél. 029 7 23 23
Fax 029 7 12 44

engage un cuisinier

Nous offrons une place à responsabilités, à l'année, dans une ambiance et un cadre de travail agréable.

Vous avez un esprit dynamique, vous êtes ambitieux et créatif, vous avez une grande flexibilité, alors contactez-nous au 029 7 23 23 et demandez M. Horst.

75707/144584



HÔTEL DU LAC

1800 Vevey

100 lits, au bord du lac Léman
**** ouvert toute l'année
cherche au plus vite,
pour saison d'été

dame de buffet si possible

assistante d'hôtel responsable du buffet du restaurant terrasse avec forte restauration à la carte.

Veuillez faire vos offres avec curriculum vitae et photo ou téléphoner à
Hôtel du Lac
P. Ehrensperger
1, rue d'Italie, 1800 Vevey
Téléphone 021 921 10 41



75860/36102



Hôtel Penta
Genève

308 chambres ****

cherche

UN COST-CONTROLEUR

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 bon esprit d'initiative.

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 vos offres au:
Bureau du personnel, Hôtel Penta Genève,
case postale 22, 1216 Cointrin (GE) Tél. 022 798 44 40



Au Parc Hotel

Fribourg

136 lits/restaurant français/brasserie/terrasse
bar d'hôtel/piano-bar/conférences - séminaires -
banquets

Nous cherchons pour entrée de suite ou à convenir pour nos deux restaurants:

un chef de service

Les candidats/-es devraient:

- être une personne jeune et dynamique, avec le sens des responsabilités et d'une excellente présentation
- parler le français, l'allemand, l'anglais si possible
- être de nationalité suisse ou avec permis valable
- avoir une expérience dans le domaine.

Si vous êtes motivé(e) par le développement d'une jeune entreprise,

envoyez-nous vos offres avec lettre manuscrite, comprenant curriculum vitae et photo

Au Parc Hôtel
A l'att. de la direction
rte de Villars 37
1700 Fribourg

75862/243841

PRESIDENT WILSON

Le nouveau rendez-vous de l'excellence dès juillet 1995...

- Nouvelle aile avec piscine et terrasse face au lac
- 270 chambres et suites nouvellement décorées et climatisées
- nouveaux restaurants et bars
- nouveau centre de congrès pouvant recevoir jusqu'à 1500 personnes

Nous cherchons pour dates d'entrée à convenir:

assistant(e) directeur des ventes et marketing

(Area Sales Manager)
prospéction des marchés européens

attaché(e) commercial(e) marché local et international

chef de réception

Formation et expérience hôtelières indispensables, persévérance, dynamisme, excellentes éducation et présentation exigées.

Veuillez faire parvenir un dossier complet à Sonja Delnon, directrice du personnel,

Hôtel Président Wilson
47, quai Wilson - 1211 Genève 21 - Suisse
Téléphone (41) 22 731 10 00 - Téléfax (41) 22 731 22 06



LAUSANNE-BUSSIGNY

Urgent!

Chef de cuisine

professionnel, gastronome,
garant de la qualité,
animateur d'équipe
et soucieux du détail.
Connaissance informatique
logiciel Excel et Word exigée.
Descriptif complet du poste
sur demande.

Contact: J.-Y. Laurette
Téléphone 021 701 28 71

P 75803/6610

INTERNATIONALER STELLENMARKT

Silver Cloud and Silver Wind built in 1994/5 are two luxury 100m passenger ships each with a maximum capacity of 296 passengers. These unique ships offer suite room accommodation only for the passengers and state-of-the-art facilities for the crew. As the new season begins Silverseas invite applications for the following positions:

Commis de Rang/Chefs de Rang Demi Chefs de Partie/Chefs de Partie

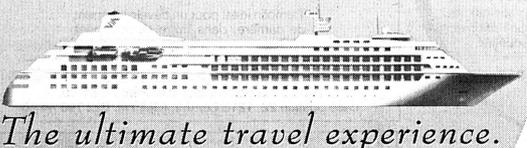
Only candidates of high educational standards, and who insist on a quality working environment will be considered for the positions.

Should you feel that you qualify to become a member of our young international team, please send a full set of papers together with a recent passport sized photograph to:

SILVERSEA CRUISES

SILVER CLOUD
SILVER WIND

Joost Smit
V Ships (Leisure)
'Aigüe Marine'
24 Av de Fontvieille
PO Box 628
MC 98013 Monaco
Tel: (33) 9205 1199
Fax: (33) 9205 1169



The ultimate travel experience.

7485920941

Tenuta di Ricavo



Ristorante La Pecora Nera

Gesucht für unsere Sommersaison 1995 (bis Nov.)

Betriebsassistent/in

Voraussetzungen sind, nebst dem nötigen professionellen Erfahrungshintergrund, sehr gute Italienischkenntnisse und dass Sie EU-Bürger sind. Bitte richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Familie Lobrano-Scotoni
Romantik Hotel «Tenuta di Ricavo»
Ristorante «La Pecora Nera»
I - 53011 Castellina in Chianti
Fax 577 74 10 14, Telefon (0039) 577 74 02 21



ROMANTIK HOTELS
& RESTAURANTS
INTERNATIONAL

75864110729

STOP AIDS



Anzeigenschluss für Stelleninserate Freitag 17 Uhr

STELLENGESUCHE

Junger Vollblutgastronom, 36jährig, CH, mit solider Grundausbildung im Hotel- und Gastronomiebereich, umsatz- und marketingorientiert, kreativ, ideenreich und kommunikationsfreudig, sucht auf Sommer 1995 eine neue Herausforderung als

Direktor/Geschäftsführer/ Pacht oder Kauf

Berufliche Laufbahn: gelernter Koch, praktische Administrations- und Serviceerfahrung, Diplom Hotelfachschule Luzern, VDH-Absolvent, Führung zweier Hotelbetriebe (3/5 Jahre), mit besten Referenzen. Sprachen D/F/E.

Interessenten erfahren mehr unter Chiffre 75478, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

75478/203599

Cuisinier français

30 ans, d'expérience en Suisse, recherche emploi.

Téléphone 038 24 75 62.

P 75836/383845

Suisse, 24 ans, fr/a/a, CAP assistante d'hôtel, expérience 5.

Cherche pour saison d'été (dès mi-juin environ) place en tant que

aide gouvernante ou fille de salle

dans un hôtel.

Téléphone 026 31 63 05

75820/203599

CH, Küchenchef, 48jährig

Verantwortungsbewusst, Fähigkeitsausweis A, aus gehobener Gastronomie, D/E/F, springt Ihnen kurzfristig ein für Ferien, Militärablösungen.

Peter Lüdi
11, rue de Kembs Neudorf
67100 Strasbourg
phone 0033 88 84 68 78

75866/383849

Dynamische, weibliche Persönlichkeit (39jährig) mit langjähriger Service-Kader-Erfahrung sucht verantwortungsvolles, abwechslungsreiches Tätigkeitsfeld als Betriebsassistentin oder Chef de service.

Angebote unter Chiffre 75874 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

75874/383855

SHL-Studentin mit mehrjähriger Serviceerfahrung sucht neue Aufgabe in der Administration als Personalassistentin, Bankett-Res., F&B oder Aide du patron.

Angebote unter Chiffre 75876 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

75876/383851

... 1 Inserat ist günstiger als 2 ! -

Wir sind Brüder, CH, 35j. & 41j., verh., und suchen unabhängig voneinander in nächster Zukunft eine neue, berufliche Herausforderung.

Der ältere: **Geschäftsführer** eines gastgewerblichen Betriebes (Hotel und/oder Restaurant)

Der jüngere: **Küchenchefposition** in mittelgrosser Brigade mit neuzeitlicher Verkaufsphilosophie.

Region: **Umkreis** von Zürich über Winterthur, Schaffhausen, Olten bis Zug. ... Warum wir zwei uns nicht zusammantun? Haben es schon versucht; geht nicht. Wir bekommen schnell Krach miteinander ! -

Wir bedanken uns für Ihre Offertenunterbreitung unter Chiffre 75872 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

75872/211990

LAST MINUTE

Aufgestellter 22jähriger Handelsschüler (D/F/E) sucht kaufmännische

Praktikumsstelle an Réception

Auskunft über Telefon 053 24 49 86.

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir nach Vereinbarung

Koch/Küchin (CH/Bew. B + C)

Offerten sind erbeten an:
Hotel Innere Enge
Engenstrasse 54, 3001 Bern

75894/4359

Gesucht per sofort

Chef de partie garde-manger

sowie einen tüchtigen

Jungkoch

Bewilligung für Saisoniers vorhanden.

Telefon 042 72 18 55, Frau Doescher verlangen.

Hotel Seepark
6315 Oberägeri

75855/26921

ÜBERSETZUNGEN

Eine Bewerbung in ENGLISCH erhöht Ihre Chancen im Ausland.

Fachübersetzer übertragen Ihre Unterlagen (Lebenslauf und/oder Zeugnisse) in Englisch. Rufen Sie uns an für Informationen, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

JCW Services, Waldhofstr. 43,
4310 Rheinfelden, ☎ 061 422 06 57

75879/306913

Career opportunities

Cairo Nile Hilton
Egypt

is looking for a fine dining room

Sous-chef

with the following qualifications:

- about 28 years
- free of military obligations
- experience in ****-hotel and a minimum of one year in star rated restaurant
- fluent in English, reading, writing and speaking
- international experience with Asian touch.

We offer:

Possibility to grow in an international chain - expatriate status - tax free salary - living in full board - medical insurance.

Please send your C.V. to:

Mahasin El Bakry
Area director of human resources
Middle East and Africa
Cairo Nile Hilton
Tahrir square, Cairo, Egypt
Fax: 202-5780689

75866/383804

Grand Hotel sul lago di Como cerca

governante e maître d'hôtel

Scrivere a:

Chiffre 75400 hotel revue,
casella postale, 3001 Berna.

75400/383754



A chance for something new!

For the very high profile position of Food & Beverage MGR within a top class hotel in Singapore we are looking for a qualified professional with proven career progression in high class operations. Asian experience is an advantage.

If you possess extensive professional qualifications gained in so called top restaurants, excellent guest relation skills and a dynamic and motivating leader personality, you are the

Restaurant Manager

we would like to consider for a very special and challenging position in a new restaurant project in Colombo (Sri Lanka).

Challenging opportunity has arisen for an aspiring Chef de rang ready to be

Assistant restaurant MGR

in a successful Italian restaurant in Abu Dhabi.

We have also opportunities for

Chefs and Commis de rang Cocktail waitresses

on board of cruise ships in the Caribbean. Previous experience and good command of English needed.

Contact us for detailed information
WIPS - Jean-Claude Wermeille
Eggfluhstrasse 17, 4054 Basel
Tel. 061 422 06 55, Fax 061 422 06 56

75854/306913

Bademeister

sucht neuen Wirkungskreis.
Telefon 031 333 22 61.

75364/383744

tourismusallrounderin

wer gibt dipl. tourismusfachfrau eine chance, gelerntes in die praxis umzusetzen?

- ✓ praktikum in verkehrsverein & hotellerie
- ✓ sprachaufenthalt gb, i und welschland
- ✓ eidg. handelsdiplom

grossraum aarau, baden und zürich
telefon 064 55 36 88
(mittagszeit/ab 18.00 Uhr)

75652/383809

Gesucht Stelle als

Réceptionistin

für junge, aufgestellte Sie in kleinem Hotel. Vorhanden: Gutes Aussehen. Guter Umgang mit Menschen und gute Umgangsformen inkl. Englisch- und Französischkenntnisse.

Nicole Erdliche
Würzenbachmatte 33
6006 Luzern

75709/383769

Junger Küchenchef

D., 27j., B-Bewilligung, kurzzeit in einem gehobenen ****-Hotel tätig. Langjährige Erfahrungen in Häusern mit Auszeichnungen, im Bankett bzw. HP-Bereich und mit Neueröffnungen.

Suche ab Juni 1995 neue Herausforderung in einem Hotel oder Restaurant mit Niveau und kreativer Küche.

Offerten erbeten unter Chiffre 75809, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

75809/370045

CH, 30j., Koch mit breiter, langjähriger Berufserfahrung, Handelsschulabschluss, Fähigkeitsausweis A, D/F/E, sucht

neue Herausforderung

im Raum Bern.

Angebote unter Chiffre 75846, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

75846/383769

Koch, 27jährig, mit besten Referenzen aus der Top-Gastronomie sowie aus dem elterlichen Betrieb, möchte neue Erfahrungen in der ersten Reihe sammeln, um sein Können unter Beweis zu stellen und zu erweitern.

Angebote erbeten unter Chiffre 75869 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

75869/383853

Zürcher Hotels aufgepasst!

Hotelfachschulabsolventin, 24jährig, zweisprachig Englisch/Deutsch, mit fünf Jahren Berufserfahrung, sucht auf zirka Juli 1995 Stelle im Sales- oder Front-Office (mittleres Kader).

Zuschriften bitte unter Chiffre 75873 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

75873/383854

Schweizer Ehepaar, 53 und 51j., sucht Stelle als

Geschäftsführer- Ehepaar

in mittelgrosses Hotel.

Er: Kochlehre, Hotelfachschule Lausanne, Auslands Erfahrung;

Sie: Lehrerin am Hauswirtschaftsseminar St. Gallen.

Angebote unter Chiffre 75818, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

75818/383837