

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 104 (1995)
Heft: 20

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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

tourismus hotel+revue

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

HOTEL-REVUE

Seit 1892

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

TOURISMUS

Lex Friedrich 3

Von der Lockerung der Lex Friedrich erhoffen sich Tourismus und Wirtschaft neue Impulse.

Markt Tschechien 5

Tschechen und Slowaken sind für ihre kleinen Budgets bekannt. Aber das Segment Geschäftsreisen wächst.

HOTELLERIE

Victoria-Jungfrau 7

Nächste Woche feiert die Victoria-Jungfrau AG ihre 100. Generalversammlung: 7 Prozent mehr Umsatz zum Jubiläum.

Inter-Europe-Hotels 11

Die Umsätze der Hotelkorporation Inter-Europe-Hotels IEH liegen Mitte 1995 rund 20 Prozent über dem Vorjahr.

F&B · TECHNIK

Öko-Kühlsystem 13

Greenpeace lanciert mit Industrie-Partnern ein Kühlsystem ohne ozon- und klimaschädigende Chemikalien.

Küchencheftagung 15

Der «Pauli» gilt immer noch als Standardwerk – die Küchenchefs wollen aber darüber hinauswachsen.

HOTEL · TOURISME

Nuitées bienvenues 19

Les Alpes vaudoises et valaisannes profitent depuis fin avril de la visite de milliers de touristes allemands.

Parmi les grands 20

Le Lausanne-Palace a fait des rénovations et revu sa gestion. Il veut figurer parmi les meilleurs hôtels du monde.

SHV · SSH · SSA

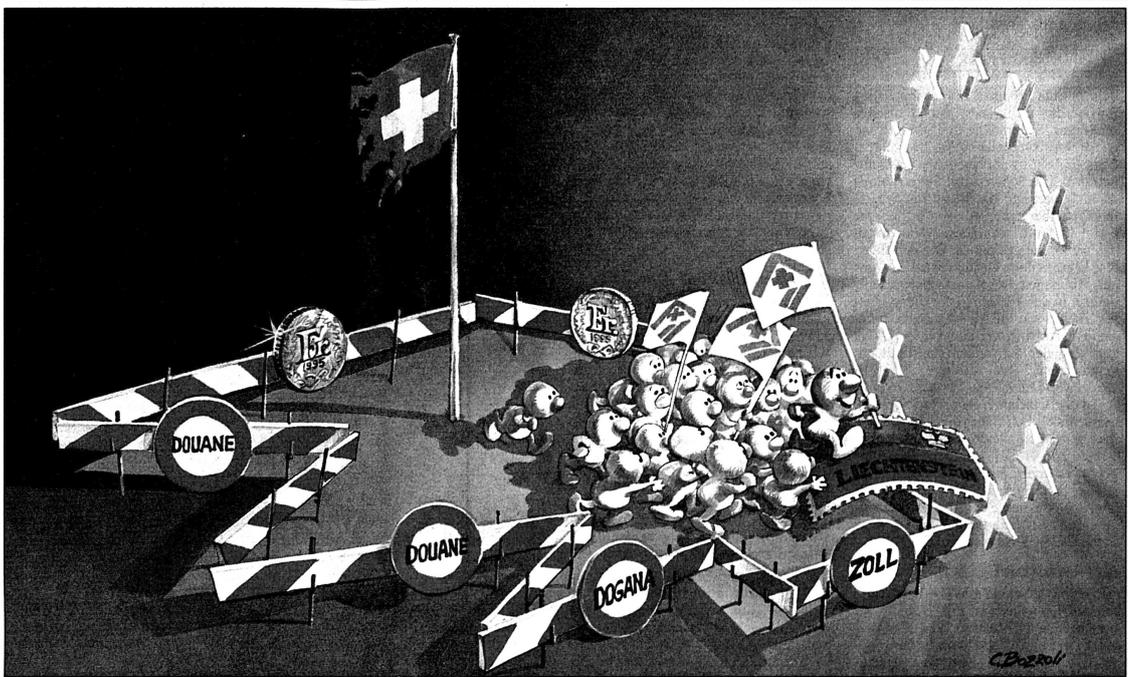
Reisebüro-Verband 22

Der Schweizerische Reisebüro-Verband (SRV) möchte den Anschluss an die Hotela.

SHV-DV 95 23

Die Kandidaten für die offenen Ämter in Präsidium, Verbandsleitung und GPK präsentieren sich.

SHV DV 1995 im Fürstentum Liechtenstein



SHV-Delegierte treffen sich im Ländle

Vom 22. bis 23. Mai findet in Liechtenstein die Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) statt. Im Zentrum der DV SHV in Vaduz steht die Wahl des neuen Präsidenten und die Integration des Reisebüro-Verbandes in

die Hotela. Zwölf Liechtensteiner Hotelbetriebe sind Mitglieder des Hoteliervereins St. Gallen-Land-Liechtenstein und gehören somit dem SHV an. Die Hotellerie des Fürstentums setzt sich aus einigen 3- und 4-Stern-Betrieben zusam-

men, mehrheitlich aber aus kleinen Familienbetrieben. Das «Ländle» wird von der Liechtensteiner Fremdenverkehrszentrale mit einem Budget von 1 Million Franken vermarktet. Mit einem touristischen Leitbild soll

die Bevölkerung zu einem grösseren Tourismusbewusstsein geführt werden. Schon mittelfristig werden EU-Gelder an den Liechtensteiner Tourismus fliessen. (Karikatur: C. Bozzoli)

Siehe auch Seiten 9, 22 und 23

Société suisse de crédit hôtelier

De bons espoirs pour les hôtels de 40 à 60 lits

Comparé à la grande hôtellerie, les établissements de petite taille ont des conditions d'existence plus difficiles. Les hôtels de 20 à 30 lits sont même menacés dans leur existence. Toutefois, ceux de 40 lits et plus ont de bonnes chances de succès. C'est ce qui ressort d'une enquête publiée dans le rapport annuel 1994 de la Société suisse de crédit hôtelier (SCH).

MIROSLAW HALABA

L'enquête de la SCH a été établie en 1994 sur la base de renseignements comptables fournis par 852 hôtels exploités par leur propriétaire. Elle était destinée à mesurer les effets de la capacité d'héberge-

ment sur la rentabilité. Auteur de l'étude, le directeur adjoint de la SCH, Hans Nanzler, s'empresse de préciser qu'il s'agit d'une enquête statistique, ce qui signifie qu'elle exprime une tendance et ne s'applique donc pas nécessairement aux cas individuels. Il n'en reste pas moins que la petite hôtellerie doit faire face à divers désavantages qui tendent à diminuer lorsque l'établissement accroît sa capacité d'hébergement. L'enquête le montre: les petits hôtels sont moins bien occupés que les grands et leurs recettes moyennes par nuitées sont plus basses. Résultat: ils doivent supporter un rapport défavorable entre le résultat d'exploitation et les charges fixes d'administration.

Conforme à la demande

L'auteur de l'étude constate aussi que de

nombreux petits établissements ne parviennent en fait à se maintenir que grâce à la restauration et l'engagement quasi total de la famille du propriétaire. Il apparaît que les hôtels de 20 à 30 lits, qui ne bénéficient pas du pilier de la restauration, n'ont «tout simplement plus de base suffisante pour une survie économique à long terme, même pour des exploitations familiales».

Crainte pour l'avenir?

L'hôtellerie suisse étant dominée par les petits établissements, faut-il dès lors sérieusement craindre pour son avenir? Non, ses chances résident notamment dans les hôtels de 40 à 60 lits. L'enquête de la SCH dévoile en effet que cette taille offre des «conditions favorables pour les petites exploitations». Ces hôtels, qui sont souvent des propriétés de famille,

sont plus facilement finançables, ils s'accommodent d'une gestion souple et, surtout, répondent à la demande de la clientèle. «Ces établissements resteront un des piliers de l'hôtellerie suisse», estime Hans Nanzler.

Mesures à prendre

Malgré leur handicap, les petits établissements ont divers moyens à leur disposition pour améliorer leur situation. S'il leur est difficile de réduire les coûts d'exploitation, déjà fortement comprimés, ils ont en revanche la possibilité d'individualiser leur offre, suggère Hans Nanzler. Ils peuvent ainsi obtenir de bons résultats en soignant l'accueil et en personnalisant le service. D'autre part, la coopération avec d'autres établissements peut s'avérer profitable.

Voir aussi en page 7

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

Miele
PROFESSIONAL

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

Rosenthal

für die Gastronomie
CH und FL exklusiv bei:



Sternegg AG
Silbermannfabrik
8201 Schaffhausen
Tel. 053-25 12 91
Fax 24 80 94
Showroom: 8003 Zurich
Manessestr. 10
Tel. 01-242 32 88

Moins cher, c'est debout



Fr. 149.-
ab 15 Stück

Verlangen Sie
unsere
Kataloge sowie
unsere
allgemeinen
Bedingungen

SHOWROOM
435, rte de Lavaux, 1095 Lutry
Tel. 021/791.65.07 Fax 021/791.65.08

BATI
collection

Personalberatung für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

ADIA HOTEL
verändert Ihr Leben

Beachten Sie die Angebote in der
«stellen revue».
Oder rufen Sie uns an!

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

VARIFLEX

Das umwelt-
freundliche
Hotel-Karten-
schloss
- ohne Strom
- ohne Batterie

**REIN
MECHANISCH**

SCHÄNIS Schlossfabrik Schulte & Co.
CH-8718 Schänis SG
Tel. 058 37 14 84
Fax 058 37 19 09

Sie ist da, die Freizeit auf Schweizer Seen

Ausflüge auf Schweizer Seen sind als Freizeit- und Ferienerlebnisse sehr beliebt. Die Schifffahrtsgesellschaften bieten nebst der reinen Transportleistung zusätzliche Erlebnisse für ihre Fahrgäste. Für die anlaufende Saison sind kulinarische Spezialitäten sowie Frühstücks- und Brunchfahrten im Trend.

SAM JUNKER

Schiffahrten kommen immer an. Selbst für den, der sich – vorwiegend aus Respekt vor Seekrankheit – weigert, an Bord eines Ozeandampfers zu steigen, liegt ein Ausflug auf einem See (fast) immer drin. Die Schweiz mit ihren zahlreichen Gewässern, das heisst die Schifffahrtbetreiber haben also gut lachen. Ihr Geschäft läuft, zumindest, wenn ihnen das Wetter gut gesinnt ist. Die Schifffahrt löst keine heissen Diskussionen um Tunneln, Tonlagen oder Mehrfachspuren aus und sei in der Verkehrspolitik kein heisses Thema wie NEAT oder Bahn 2000, stand im Aufbruch von Bundesrat *Adolf Ogi* zum Tag der Schweizer Schifffahrt am vergangenen 7. Mai zu lesen.

Das gewisse Etwas, das Erlebnis-Plus also, ist der Schifffahrt eigen. Und trotzdem müssen sich Schifffahrtbetreiber genau wie die Anbieter anderer Ausflüge immer wieder dem Trend anpassen und ihre Angebote erneuern. Der Verband Schweizerischer Schifffahrtsunternehmen VS-SU hat Neuheiten, Schwergewichtsangebote und originelle Leistungen für 1995 in einer Liste zusammengefasst.

Genfersee mit Brunch

Auf dem Lac Léman gibt's bis Mitte September Kreuzfahrten mit Brunch auf dem Motorschiff Lausanne. Mit demselben Flaggenschiff finden von Juli bis September jeweils am Mittwoch Abendrundfahrten statt, am Freitag mit Musik und kulinarischen Spezialitäten aus Italien oder von den Antillen. Die Attraktion auf Neuenburger-, Murten- und Bielersee dürfte diesen Sommer die «Friburger» sein. Das neue Schiff wurde am 6. Mai eingeweiht und soll hauptsächlich für Kursfahrten auf den

drei Seen eingesetzt werden. Tankkreuzfahrten gibt's wie üblich am Freitag und Samstag. Ein Country-Festival findet am 30. August statt. Drei Schiffe mit je einer Country-Band werden auf dem Neuenburgersee zusammengestellt, so dass die Besucher sich nach Lust und Laune auf allen drei Schiffen aufhalten können.

Jazz auf Aare und Bielersee

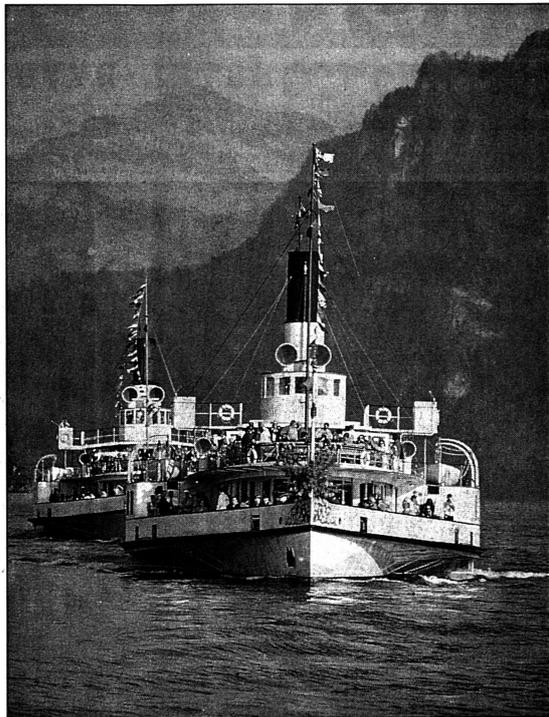
Von Mitte Juli bis Mitte August gibt's auf dem Bielersee regelmässig die Sunset-Cruise mit Fisch-Hit oder Bratwurst. Am 16. Juni und am 15. September finden Spaghetti- und Risotto-Plausch-Fahrten mit Tanz statt. Jazz-Riverboat-Parties sind am 23. Juni auf der Aare und am 11. August auf dem See angesagt. Am 1. Juli geht's zur Siesta-Folklore-Fahrt und am 8. Juli dann steigt die «Tropical Nights». Im Juli und August wird jeweils Sonntags zur Weindegustation ausgelassen, und die diesjährige Herbstaktion steht unter dem Motto Chäs-Schiff und Folklore.

Der Rhein und das Bier

Bier-Festwoche heisst es auf dem Basler Rhein vom 26. Juni bis 2. Juli, und ab dem 11. September findet die Walliser Woche statt. Grill-Parties, Captain's Dinner, Jazz- und Country-Abende, Tanzfahrten oder Abendrundfahrten mit Spezialitäten aus fernen Ländern stehen während der ganzen Saison auf dem Programm. Die «Sonntags-Brunchfahrten» und das Sonntags-Mittagsschiff nach Rheinfelden richten sich an Basler wie Besucher. Als Leckerbissen ist die Jazz-Brunchfahrt nach Rheinfelden zu werten, am Sonntag, 15. Oktober.

Dampf im Berner Oberland

Auf Thuner- und Brienersee setzt man auf Dampf. Die «Blüemliisalp» ist täglich zwischen Thun und Interlaken im Einsatz und macht am Samstag im Juli bis September Abendrundfahrten. Auf dem Brienersee dampft die «Lötschberg» zwischen Interlaken und Brienz. Mit Dampfzügen von Burgdorf bis Thun und von Bern durch das Gürbetal bis Interlaken, aber auch mit der Ballenberg Dampfbahn AG über den Brünig lassen sich so «Dampffahrten» kombinieren. Die «Dampfkette Berner Oberland» bringt die Gäste mit «Blüemliisalp»,



Majestätische Damper prägen wesentlich die Attraktivität zahlreicher Schweizer Seen. Foto: SGV

«Lötschberg» und der Dampfzahnradbahn aufs Briener Rothorn. Auf dem Thunersee gibt es zudem das Erlebnisriff mit Gesprächsrunden mit Politikern, verschiedenen Kursen, Jazz-Morgen und anderem mehr.

Grösste Damperflotte Europas

Bereits seit Ostern verkehren auf dem Vierwaldstättersee wieder Dampfschiffe. Auch der renovierte Damper «Uri» steht wieder im Einsatz, womit die

Damperflotte wieder fünf Einheiten zählt. Jeweils am Freitag abend vom 14. April bis am 26. Mai wurde im Frühjahr ein Fondue-Chinoise-Schiff (Luzern ab 19.15 Uhr) lanciert. Nebst dieser gastronomischen Neuheit werden auch die bisherigen Angebote «Mittagschiff», «Sonntags(z)morge-Schiff» und «Tortenschiff» etc. weitergeführt. In die zehnte Saison geht das Programm der geführten Wanderungen, die die Schifffahrtsgesellschaft Vierwaldstättersee zusammen

mit den Luzerner Wanderwegen durchführt.

Kulinarischer Zugersee

Für die Saison 1995 wartet die Zugersee Schifffahrt neu mit täglich vier Rundfahrten auf. Auf Lucullus' Gewässern fühlt man sich dort am Abend: Neue kulinarische Abendrundfahrten drehen sich um Pizza, Pasta und Paella aber auch um Desserts. Zudem sind Afrikanische Nächte und Indischer Zauber angesagt. Im Herbst gibt's Wild auf dem Schiff und eine urigige Schiffsmetzger. An Sonn- und Feiertagen bis Ende Oktober steht das Schiffs-Zmorge auf dem Programm.

Raddamper ab Zürich

Ein «Zmorge» sowie ein «Kafi- und Chueche»-Schiff gibt's auf dem Zürichsee ab Ende Mai bis September und vom 17. Juli bis 19. August täglich zwei Tagekreuzfahrten. Mitte Juni bis Ende August legen täglich zwei Raddamper in Zürich ab. Mit dem Piratenschiff am Freitag, 22. September, abends werden alte Seefahrerzeiten heraufbeschworen.

Spiele auf dem Bodensee

Die Bodensee-Flotte setzt in diesem Jahr speziell auf Hochzeits-Soirées. Und auf dem Spielschiff sollen sich Kinder – natürlich in Begleitung der Eltern – vergnügen können. Ferner gibt es jetzt Direktverbindungen ab schweizerischen Ufern nach Lindau und ab Mitte Juli geht's mit dem Rosenschiff zur Insel Mainau. Auf dem Tilsiter- und Mochtschiff werden lokale Spezialitäten serviert. «Schiff und Fisch» heisst es auf Untersee und Rhein: Ein Pauschalbillet enthält freie Fahrt während eines Tages inklusive einem Fischessen in einem von 15 Gasthäusern.

Die Tessiner Seen

Neu auf dem Luganersee ist das tägliche «Lunch-Boat». Neu können mit dem Regionalpass zum halben Preis die Abend- und Nachturse ab Lugano zur italienischen Enklave Campione benutzt werden, um dort das Nachtleben im Casino, Dancing und Night-Club zu geniessen. Auf dem Lago Maggiore stehen Abendrundfahrten mit Spaghetti-Party hoch im Kurs. Zum Ende der Saison sind am 7. und 8. Oktober nostalgische Rundfahrten mit der DS Piemont angesagt.

BLICKPUNKT STV Aus dem Vereinsleben

Eine lockere Übersicht über Gewesenes und Kommandes unserer touristischen Organisationen: Anfangs April zeigt der STM in Basel, was wir zu bieten haben und wie die Nachfrage reagiert. Am 5. April zeigt der Kursaalverband seine Ideen zum Spielbankgesetz. Am 19. berichtet Professor Müller dem Skal Bern über das neue

Berner Tourismuskonzept. Tags darauf beginnt die GV der Tourismusdirektoren in Verbier. Die Veranstaltung des Tourismusausschusses der FDP Schweiz wird abgesagt. Dafür stimmt der Delegiertenrat am Freitag der Spielbanken-Vernehmlassung zu. Am 26. legt der Vorstand des Schweizer Tourismus-Verbandes die Forderungen an Herrn Bundesrat Delamuraz fest. Man stützt sich dabei auf die Resultate der Sitzung der Beratenden Kommission vom 17. März. Tags darauf hält die Reka ihre GV mit einer Ansprache von Regierungsrätin Zölch ab.

Am 1. Mai spricht eine STV-Delegation mit Bundesrat Delamuraz. Am 2. berät der Verkehrsverband Nidwalden über seine Stellungnahme zum Endlager Wellenberg. Gleichtags hat der Schweizer Wirtverband angekündigt, dass er mit «Gastrouisse» eine neue Führungsrolle übernehmen will. Am 4. Mai hält Schweizer Tourismus ihre Mitgliederversammlung ab. Am 5. hat der Berner Hotelier-Verein seine Versammlung. Abends beschliesst die Gemeindeversammlung in Adelboden eine halbe Million für die Sanierung der Tschentenbahn.

Am 9. Mai Sitzung der Arbeitsgruppe Teilrevision Arbeitsgesetz in Zürich. Am 11. Treffen der Präsidenten der Kantonalen Verkehrsvereine in Bern. Am 15. GV der Hotelkreditgesellschaft in Zürich. Am 18. Versammlungen der Verkehrsvereine Berner Oberland, Freiburgerland, Zentralschweiz und Zürichsee. Und am 22. wählt der Schweizer Hotelier-Verein einen neuen Präsidenten. Dazwischen hat man noch vernommen, dass E+G der SVZ den Rücken nicht kehren will, dass die Vereinigung Tourx nun von Damen dominiert wird. Und dass einflussreiche Kreise planen, eine neue Organisation namens «Schweizer Tourismuskammer» ins Leben zu rufen. Gottfried F. Künzi, Direktor Schweizer Tourismus-Verband

Verkehrsverband Nidwalden

Angst vor Atommüll-Endlager

Der Verkehrsverein Nidwalden befürwortete an seiner Generalversammlung die Konzessionserteilung des Regierungsrates zu einem Atommüll-Endlager Wellenberg, wenn gewisse Bedingungen erfüllt sind. Dabei geht es namentlich um Abgeltungen, falls sich das Lager auf den Tourismus auswirkt.

Im Mittelpunkt der Forderungen des Verkehrsvereins Nidwalden ist die Regierung steht der Anspruch auf Schadenersatz, falls sich das Atommüll-Endlager negativ auf den Tourismus auswirkt. Die Behörden werden deshalb aufgefordert, sich im weiteren Kooperationsverfahren für die touristischen Interessen und Forderungen explizit einzusetzen. Zwar habe die Genossenschaft für nukleare Entsorgung Wellenberg (GNW) bezüglich Geologie, Sicherheit, Lärm, Erschütterungen, Luftthygen, Flora und Fauna, Wald und Boden alle erdenklichen Prüfungen unternommen, aber für Auswirkungen auf den regionalen Tourismus wurden keine Untersuchungen gemacht.

Demos und Störungen kosten

Für die Touristiker genügt nicht, dass nur wirklich nachweisbare Schäden abgeltungsbedürftig seien. So könnten Demonstrationen und Aktionen sowie negative Medienmeldungen verheerende Auswirkungen auf den Tourismus haben, wurde argumentiert. In der Stellungnahme an den Regierungsrat wurde der Verkehrsverband Nidwalden auch durch Gottfried F. Künzi, Direktor des Schweizer Tourismus-Verbandes, unterstützt. Bereits zuvor hatten sich der Gemeinde- und der Tourismusverein Engelberg kritisch zum Atommüll-Endlager geäu-

sert, da der Weg zu diesem Ferienort durch die Wellenberg-Gemeinde Wolfenschiessen führt. Die Obwaldner Regierung meldete in ihrer Vernehmlassung ähnliche Bedenken wie jetzt der Verkehrsverband Nidwalden an. Um den touristischen Ideen mehr Gewicht zu verleihen, versucht der Verkehrsverband Nidwalden, in der Politik Fuss zu fassen. So wurden alle elf politischen Gemeinden als Verbandsmitglieder aufgenommen. Die bisherige Sekretärin Beatrice Käslin-Murer wurde nach achtjähriger Tätigkeit durch Landrätin Klara Niederberger-Berlinger ersetzt. Tourismus-Nidwalden-Direktor Theo Böni konnte erstmals seit 1989 für 1994 wieder mehr als 300 000 Logiernächte melden, was gegenüber dem Vorjahr eine Steigerung von 8,2 Prozent bedeutete. JJA

Erwartungen in MOZ

Die Tourismus-Infostelle in der Urner N2-Gothard-Raststätte soll künftig mit mehr Daten gespiesen werden soll. Dies wurde an der Generalversammlung des Urner Verkehrsvereins bekanntgegeben. Grosse Erwartungen werden auch in die Marketing-Organisation Zentral-schweiz (MOZ) gesetzt. «Das touristische Produkt Uri kann nur mit einem einheitlichen Marktauftritt Chancen im hartumkämpften Markt haben», sagte an der Generalversammlung Vereinspräsident Paul Jans, Erstfeld. Verschiedene Beschlüsse des Bundes wie die Abschaffung der Parahotellerie-Statistik, die Umstellung der Kurtxaten unter die Mehrwertsteuer und die Streichung der Beiträge an die Schweizerische Hotelkreditanstalt lähnten vor allem die Bergegebiete. JJA

Aare, Seeland und Jura

Attraktive Peripherie

Zum zweiten Mal hat auf und am Bielersee der «Tourismus-Tag Aare- und Seeland, Jura» stattgefunden. Rund 200 Besucher orientierten sich über das touristische Angebot der Region.

Während am ersten Tag die SBB und einzelne Privatbahnen mit rund 100 Vertretern der Bahndienste an den Tourismus-tag der OSST (Oberaargau-Solothurn-Seeland-Transport) kamen, rekrutierten sich das Publikum am zweiten Tag aus Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern von Verkehrsvereinen, Reiseunternehmen, Hotels und Carunternehmern. OSST-Marketing-Leiter Martin Witterer und die Organisatorin des Anlasses, Stefanie Nyffenegger, informierten die Reisefachleute über die zahlreichen kleinen und mittleren Unternehmen, die zur OSST-Gruppe gehören: die wichtigsten sind dabei die Bielersee-Schiffahrtsgesellschaft (BSG), die Biel-Täuffelen-Ins-Bahn (BTI), die Solothurn-Niederripp-Bahn (SNB) und der Regionalverkehr Oberaargau (RVO). Tagungsort war die Hostellerie Jean-Jacques Rousseau in La Neuveville, wo 30 Aussteller für die touristischen Produkte der Region warben. Erstmals präsentierte auch der Kanton Jura sein Angebot in diesem Rahmen. Im Gegensatz zu grösseren Tourismus-messen, bei denen die Region zur touristischen Peripherie gehört, präsentierten sich Bielersee, Jura und Oberaargau am 2. Tourismustag der OSST als touristisch attraktive Region für vielfältige Ausflugs- und Ferienmöglichkeiten. Trotz der zahlreichen Besucher der beiden Tourismustage zeigten sich nicht alle Aussteller mit den Besuchern zufrieden, die sie als teilweise zu wenig kauforientiert beurteilten. SA

REKLAME

**Hotelzimmer
perfekt
eingrichtet**



Senden Sie uns bitte Ihre umfassende Dokumentation.

Name: _____

Adresse: _____

PLZ/Ort: _____

Bitte einwickeln an: HR 95

Victoria-Verlag AG, Möbelfabrik, 6340 Baar

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

Lockerung soll Wirtschaft ankurbeln

Aufgrund des Referendums der Schweizer Demokraten muss das Volk am 25. Juni über eine kontrollierte Lockerung der Lex Friedrich abstimmen. Vor allem die Westschweiz erhofft sich von der Lockerung Impulse für ihre Wirtschaft: Grössere Kontingente für die Tourismuskantone locken.

SUSANNE RICHARD

Eine Lockerung der Lex Friedrich wird von fast allen Parteien befürwortet. Denn praktisch alle Gründe die in den 70er und 80er Jahren zur Einführung der Lex Friedrich geführt hatten, haben an Aktualität eingebüsst: Einerseits sollte der Boom der Landpreise gestoppt werden, andererseits der Zersiedelung Einhalt geboten werden und schliesslich – dies stand damals im Vordergrund – sorgte man sich um einen übermässigen Verkauf schweizerischer Grundstücke an Ausländer, das Schlagwort des «Ausverkaufs der Heimat» machte die Runde. Bereits am 7. Oktober 1994 hatte die Bundesversammlung ein entsprechendes Gesetz verabschiedet, das die Lex Friedrich zwar nicht abschaffen, aber doch eine Lockerung bringen sollte. Wegen

dem Referendum der Schweizer Demokratie kommt es nun zur Volksabstimmung.

Flankierende Massnahmen

Der Schutz der Landschaft vor Zersiedelung kann mit raumplanerischen Massnahmen und Einheimischen-Quoten gezielt, wirksam und ohne Diskriminierung anderer Nationalitäten angegangen werden, wenn der politische Willen dazu in einer Gemeinde vorhanden ist. Mittlerweile sind vielerorts solche Massnahmen entwickelt worden, die sich auch auf die Grundstückkäufe durch Schweizer auswirken. Immerhin wird der allergrösste Teil der Grundstücke unter Schweizer gehandelt. Viele schlecht ausgelastete Ferienwohnungen gehören ebenfalls Schweizern. Ausländer sind statistisch eher bereit, ihre Wohnung zu vermieten und nicht nur für den seltenen Eigenbedarf zu nutzen als Schweizer.

Regionen erhoffen Impulse

Der Wunsch nach einer Lockerung der Lex Friedrich kam insbesondere aus den Westschweizer Kantonen, dem Wallis und dem Tessin. Diese von der Rezession besonders betroffenen Kantone erhoffen sich von einer Lockerung der Lex Friedrich beziehungsweise Lex Koller Impulse für die Wirtschaft und neue Arbeitsplätze im Baugewerbe.



Raumplanerische Instrumente sollen sicherstellen, dass der Boden auch bei einer Lockerung der Lex Friedrich sorgfältig überbaut wird.

Foto: Verkehrsverein Grächen

Der Druck auf den Liegenschaftsmarkt hat nachgelassen und auf schweizerischer Ebene sind die seit 1984 sukzessive reduzierten Kontingente von 1420 Ferienwohnungen im Durchschnitt höchstens zu zwei Dritteln ausgeschöpft worden.

Bald wieder Baurisismus?

Deshalb jedoch anzunehmen, dass eine Lockerung der Lex Friedrich keine Ankurbelung der Bautätigkeit in Tourismusgebieten zur Folge habe, könnte einer Fehleinschätzung entsprechen. Die Interessengemeinschaft Boden befürchtet, dass bei einer Lockerung der Lex Friedrich, ein neuer Ferienhausbau und unabsehbare Auswirkungen auf die Landschaft und auf die Bodenpreise vorprogrammiert wären.

Gerade in den Tourismuskantonen werden die Ferienwohnungs-Kontingente seit einigen Jahren durchaus wieder voll ausgeschöpft und man wünscht sich eine

beachtliche Aufstockung der Kontingente. So erhofft man sich etwa im Wallis, wo jetzt jährlich 310 Ferienwohnungen an Ausländer verkauft werden können, eine Rückkehr zum alten Kontingent von jährlich 475 Wohnungen: eine Steigerung um mehr als 50 Prozent. Es besteht bereits eine lange Warteliste. Ähnlich ist die Situation im Tessin. Im Kanton Graubünden haben verschiedene Gemeinden von sich aus zu Quotenregelungen in Überbauungen und gar zu Nullquote gegriffen. Heute sind es rund 105 Bündner Gemeinden mit Nullquoten.

Tourismus positiv zu Revision

Der Schweizer Tourismus-Verband sieht in der revidierten Lex Friedrich «einen gangbaren Mittelweg», wobei die mit dem Zweit- und Ferienwohnungsbaub verbundenen Probleme mit anderen Massnahmen gelöst werden müssen. Eine Lockerung müsste allerdings von weiteren Massnahmen begleitet sein.

Delamuraz gibt dem Tourismus Hoffnung

Ein reduzierter Mehrwertsteuer-Satz für Tourismusleistungen an Ausländer soll «geprüft» werden. Dies versprach Bundesrat Jean-Pascal Delamuraz im Interview mit dem «Bündner Tagblatt». «Die steuerliche Belastung von Tourismusleistungen an Ausländer ist problematisch, weil nicht alle Exporte gleich behandelt werden», sagte der Volkswirtschaftsminister. Gemäss Artikel 8ter der Bundesverfassung hat der Bundesrat die Möglichkeit, für Tourismusleistungen einen tieferen MwSt-Satz festzulegen, falls diese in erheblichem Ausmass von Ausländern beansprucht werden und die Wettbewerbssituation dies erfordert. Nun sei die preisliche Wettbewerbsfähigkeit stark gesunken, die Schweizer Hotellerie habe in den ersten Monaten des Jahres 15 Prozent der ausländischen Übernachtungen verloren. Das sei Grund genug, einen reduzierten MwSt-Satz zu prüfen.

Zwar sieht Delamuraz den sehr starken Schweizerfranken als Hauptgrund für die schwindende Wettbewerbsfähigkeit des Tourismus in der Schweiz. Die MwSt würde den Abwärtstrend jedoch beeinflussen und verstärken. Um den Tourismus auf den Pfad des Erfolges zurückzuführen, bedürfe es, so Delamuraz, einer starken Partnerschaft zwischen Bund und Tourismuswirtschaft. SJ

Tourismus-Tagung

Europa in Lausanne

Die Destination Europa wird in den nächsten Jahren noch stärkere Konkurrenz erhalten. Dies war Diskussionsthema an einer von den europäischen Tourismusorganisationen in Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit (Bifa) und der «Schweiz Tourismus» (ST) organisierten internationalen Tourismus-Tagung in Lausanne. Europa kann noch immer 60 Prozent aller Ankünfte weltweit verbuchen, dies entsprach 1994 320 Millionen Ankünften.

Rund 140 Tourismus-Spezialisten aus 30 Ländern waren der Einladung des European Committee of World Tourism Organisation (WTO), der European Tourism Commission (ETC), und der European Tourism Action Group (ETAG) gefolgt. Das Programm war mit 19 eingeschriebenen Rednern ausserst dichtgepackt. Geleitet wurde die Runde von ETC-Präsident Urbain Claves.

Peter Keller, Professor für Tourismuswirtschaft an der Universität Lausanne und Leiter der Sektion Tourismus des Bifa, wies darauf hin, dass Europa dank seinem hohen Entwicklungsstand weiterhin attraktive touristische Angebote biete, die schwer zu kopieren seien. Doch das geschwehe heute nicht mehr. Mehr Kooperation zwischen den europäischen Anbietern sei ein Gebot der Zeit. Gefordert wurde eine engere Zusammenarbeit der europäischen Tourismusorganisationen bei der Bearbeitung der Märkte, beispielsweise der USA. Vorgelegt wurden auch verschiedene Modelle, den Staat in die Tourismusförderung und -entwicklung einzubeziehen.

Mit der Tagung – einem Nachfolgeprodukt der letztjährigen Indonesien-Tagung – hofft Lausanne, sich als Standort für regelmässige internationalen Tourismus-Tagungen zu profilieren. SR

Siehe auch Seite 19

Vom Nationalitäten- zum Wohnortsprinzip

Das neue Gesetz schlägt einen Wechsel des Kriteriums für zu bewilligende Verkäufe vor: weg von der Nationalität des Käufers hin zu einem eurokompatiblen System, das den Wohnsitz als Kriterium bezieht. Eine Kaufbewilligung muss nur noch nachweisen, wer nicht seit fünf Jahren Wohnsitz in der Schweiz hat. Im Gegensatz zum übrigen Grundstückshandel bleiben die Zweitwohnungen bewilligungspflichtig. Weiterhin bewilligungspflichtig ist der Erwerb von Grundstücken und Ferienwohnungen als «reine» Kapitalanlage. Veräusserungen unter Ausländern sind

im Unterschied zu Rückkäufen durch nicht bewilligungspflichtige Personen nicht mehr kontingentswirksam, was die Kontingente entlasten wird. Das heutige Kontingent beläuft sich auf 1420 Ferienwohnungen pro Jahr und soll in Zukunft 4000 Wohnungen für eine Zweijahresperiode nicht überschreiten dürfen. Auch mit der gelockerten Lex Friedrich hätten die Bundesbehörden ein Steuerungsinstrument zur Verfügung; sie können bei der Vergabe der Kontingente berücksichtigen, ob die Kantone raumplanerisch tatsächlich gegen unerwünschte Entwicklungen vorgesorgt haben. SR

Ameropa-Infotour

Begeisterung für «Bahnsinnige Schweiz»

Mehr als 200 interessierte und begeisterte Reiseprofis aus Deutschland, eine hochmotivierte Crew von «Schweiz Tourismus Deutschland» und die grosszügige Unterstützung durch zahlreiche Leistungsträger liess die Ameropa-Infotour nach Bern und ins Berner Oberland zum bahnsinnigen Erlebnis werden.

Knappe vier Tage verbrachten die von Ameropa ausgeliehenen Wiederverkäufer von deutschen Bahnreisediensten und Reisebüros in der Schweiz und absolvierten ein intensives Programm: An- und Rückreise im Sonderzug, Begrüssungsparty, Workshops und Dine around in der Gastgeberstadt Bern, wahlweise einen Ausflug an den Genfersee mit der MOB oder ein Trip aufs Jungfrauojoch

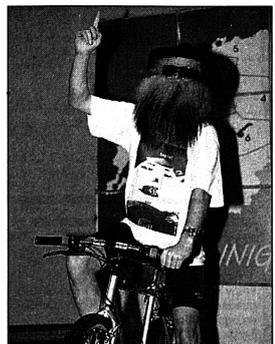
sowie die Schlussveranstaltung auf dem Thunersee-Dampfer «Blümlisalp». Eine neue Form wurde für den Bahn-Workshop gewählt, an dem gruppenweise Collagen zu Bahnthemen gestaltet wurden – betreut von Vertretern der einzelnen Bahn- und Schiffsgesellschaften. Spielerisch wurde dabei die Bindung der Workshop-Teilnehmer an die entsprechenden Leistungsträger hergestellt. Die Teilnehmer zeigten sich von der bahnsinnigen Infotour begeistert; Initiator und Mitorganisator Peter S. Michel von «Schweiz Tourismus» in Frankfurt erteilte Lob für sich und alle involvierten Partner. Besonders verdankt wurde die aktive Rolle der Stadt Bern, die nebst den in Bern durchgeführten Events auch die Übernachtungen in Berner Hotels organisierte. Die erfolgreiche Durchführung der Aktion soll Basis sein für die gemeinsam mit Ameropa alle zwei Jahre geplanten Info-Reisen in die Schweiz. STR



Der VV Bern sorgte für die Unterkünfte und für verschiedene Events in Bern und Umgebung; Präsident Ernst Schmutz und Direktor Walter Rösli (rechts).



ST-Direktor Deutschland Peter S. Michel mit dem touristischen Direktor von Ameropa Klaus Ludwig (rechts).



Cooler Präsentationen nicht nur aus dem Raum Bern: Cool Man alias Reto Küng (Chur).



«Künstlerische» Resultate des Bahn-Workshops, präsentiert von Vertretern der beteiligten Bahn- und Schiffsgesellschaften – eine neue Workshop-Form, die bei allen Beteiligten grossen Anklang gefunden hat. Fotos: Stefan Renggli

REKLAME

SPEISEKARTEN

CARTES CLASSIQUES

HYPRO

Hypro AG, 6023 Rothenburg
Tel 041 / 53 81 33

Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

Wir kommen zu Ihnen ins Bündnerland, am 4. Juli finden Weiterbildungskurse in Davos statt

Erfolgreiche Teamsitzungen

Datum/ Kursort: 4. Juli 1995, Davos
Kurszeit: 9.00 bis 12.00 Uhr

Referent: Fritz Sterchi, Schweizer Hotelier-Verein, Bern

Teilnehmer: UnternehmerInnen, Kader

Kursziel: Grundlagen für eine erfolgreiche Teamsitzung erarbeiten.

Kurspreis: Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 110.- (inkl. MwSt)
Mitglieder SHV/SWV Fr. 94.- (inkl. MwSt)

Wirksam betrieblich schulen

Datum/ Kursort: 4. Juli 1995, Davos
Kurszeit: 14.00 bis 17.00 Uhr

Referent: Fritz Sterchi, Schweizer Hotelier-Verein, Bern

Teilnehmer: MitarbeiterInnen mit Vorgesetztenfunktion

Kursziel: Die TeilnehmerInnen erwerben das Know-How für kurze und wirkungsvolle Mitarbeiterschulung.

Kurspreis: Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 110.- (inkl. MwSt)
Mitglieder SHV/SWV Fr. 94.- (inkl. MwSt)

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

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

74906/84735

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

WEITERBILDEN MIT ENGLISCH

Noch nie so günstig

Südlich von London, direkt am Meer

- Spezielle Fachkurse für Hotelier/innen
- Allgemeine Sprachkurse in kleinen Klassen
- Spezial Sommerferienkurse ab 3 Wochen
- Eintritt jeden Montag möglich
- Intensive Vorbereitungskurse für First Certificate und Advanced Cambridge Diplom

Beginn: 18.9. bis 14.12.1995
Gratisbroschüre und individuelle Beratung bei:
I. Herzog, St. Karl-Strasse 54
6004 Luzern, Telefon 041 22 48 86
morgens bis 10 Uhr / abends ab 18 Uhr

P 76054/343404

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

Hotelsekretär/in

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



Kursbeginn August / Februar
Name: _____
Adresse: _____
PLZ/Ort: _____

Sprachausbildung

Intensiv-, Ferien-, Diplomkurse für Anfänger und Fortgeschrittene
England • USA • Australien Neuseeland • Frankreich • Italien
• Kostenlose Beratung • Originalpreise
Annemarie • Rolf Frischknecht, Tel. (01) 926 39 58
Isenacher 13, 8712 Stäfa, Fax (01) 926 54 45

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

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

Ecole hôtelière SSH de Lausanne
021 785 11 11

Höhere Gastronomie Fachschule SHV Thun
033 21 55 77

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

Bar-Fachschule Kaltbach

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: _____

Regionaler berufs begleitender Vorbereitungskurs für die

Berufsprüfung Gastronomiekoch/ Gastronomieköchin

mit eidg. Fachausweis

Kursort 1. Semester: Berufsschule der Stadt Zürich, Heinrichstrasse 240, 8005 Zürich
Kursort 2. Semester: Schweizer Wirtverband, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Kursbeginn: 30. August 1995
Kursdauer: ca. 30 Kurstage, jeweils Mittwoch
Kursinhalte: Berufskennnisse Finanz- und Rechnungswesen Betriebsplanung und Organisation Informatik und Führungsfragen Marketing
Prüfung: Sommer 1996 durch die SFG in Weggis

Info-Veranstaltung: **Mittwoch, 17. Mai 1995 um 16.30 Uhr** (Dauer: ca. 1 1/2 Std.)
Kurszentrum Schützenburg
Uetlibergstrasse 354, 8045 Zürich

Anmeldeschluss VBK: Freitag, 16. Juni 1995
Auskunft und Kursprogramm: Schweizer Wirtverband, Berufsbildung, Frau N. Bischoff Spengler Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Telefon: 01 377 52 23
Fax 01 372 14 92

78227/44636

PRO LINGUIS
Beratungsstelle für Sprachkurse im Ausland
Weltweit günstige Sprachschulen. Bestellen Sie unsere Unterlagen mit den Originalpreisen der Schulen. Unsere Beratung ist kostenlos.
Bergstr. 60, 8706 Meilen, Fax 01/923 62 42
Tel. 01/923 72 72

Wer bei uns inseriert, hat Erfolg

Italienisch in Italien

Spezialkurse für Hotellerie und Gastgewerbe in Florenz oder Rom.
Unterlagen/Beratung: A.+R. Frischknecht, Isenacher 13, 8712 Stäfa, Tel. 01 926 39 58

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

Weiterbildung SHV

speziell für Sie
031 370 41 11

Sprachkurse in

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 *

AKAD
AKADEMIERGESELLSCHAFT FÜR ERWACHSENENFORTBILDUNG

Hotel-Handelsschule SHV Zürich:

Grenzüberschreitende Aussichten

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

Die AKAD führt im Auftrag des Schweizer Hotelier-Vereins die Hotel-Handelsschule SHV Zürich.
Die Lehrgänge sind geeignet - als Erstausbildung für Schultlassene (Sekundar- oder Berufsschüler, gute Realschüler) oder - als Zweitausbildung für Mitarbeiter/innen aus der Hotellerie und dem Gastgewerbe (Kellner, Servicefachangestellte, Köche, Hotelfachassistentinnen usw.).



HOTEL-SEKRETÄR/IN MIT DIPLOM SHV

1 Jahr Vollzeitschule und 1 Jahr gelenktes (und bezahltes) Praktikum.

HOTEL-SEKRETÄR/IN MIT EIDG. FÄHIGKEITZEUGNIS

Inhaber/innen des Diploms SHV erreichen das Eidg. Fähigkeitszeugnis für Kaufleute («KV-Abschluss») durch ein zusätzliches Jahr Vollzeitschule oder durch nebenberufliche Vorbereitung.

NÄCHSTER UNTERRICHTS-BEGINN: 28. AUGUST 1995

ANMELDESCHLUSS: 5. JULI 1995

AUSKUNFT:
TELEFON 01/307 33 33

Schriftlich: bitte Coupon einsenden!

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

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

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.

Inserate per Telefax
031 370 42 23



Markt Tschechische und Slowakische Republik

Potential: Tschechische Geschäftsreisen

Sowohl die Tschechische als auch die Slowakische Republik kämpfen mit wirtschaftlichen Schwierigkeiten, dennoch wächst der Touristenstrom aus beiden Ländern nach Westeuropa und auch in die Schweiz. Die Reiseausgaben sind sehr bescheiden, bevorzugt werden möglichst billige Unterkunftsformen. Die Schweiz profitiert besonders bei der steigenden Zahl von Geschäftsreisen.

EVA NYDEGGER

Das Bedürfnis nach Auslandsreisen ist in der Tschechischen und Slowakischen Republik sehr gross. Die ungefähr 15 Millionen Einwohner der beiden Län-

Auslandmärkte unter der Lupe, heute: Tschechische Republik und Slowakische Republik

der haben 1993 6,9 Millionen Auslandsreisen mit mindestens einer Übernachtung unternommen. Davon gingen rund 240 000 Reisen in die Schweiz, dies entspricht etwa dem Wert des Vorjahres. Für das Jahr 1995 wird für die Tschechische Republik ein Wirtschaftswachstum von 5 Prozent prognostiziert. Die Tschechische Krone gewinnt gegenüber den westlichen Währungen an Wert. Aller-

dings ist die Arbeitslosigkeit – ausser in der Hauptstadt Prag – am Zunehmen. Auch in der Slowakischen Republik steigt die Arbeitslosigkeit, doch die wirtschaftliche Situation ist insgesamt nicht so schlecht, wie dies vor der Teilung der Tschechoslowakei vorausgesagt wurde. Es handelt sich bei beiden Ländern um relativ instabile Gesellschaften mit frühkapitalistischem Charakter. Phänomene wie Restitution und Privatisierung führten zur Bildung einer Schicht von Neureichen, die ihr Geld mit leichter Hand ausgeben. Zum Leidwesen der Schweiz sind die Konsumenten mit grösseren finanziellen Mitteln vielfach vor allem von weit entfernten, exotischen Destinationen wie den Karibischen Inseln oder Südamerika angezogen. Sehr teure Reisen werden gebucht, doch kaum innerhalb Europas.

Billige Schweiz-Ferien

Obwohl die Tschechische und Slowakische Republik ausgabenmässig für die Schweiz noch wenig relevant sind, stellen sie vom Logiernächtevolument her den zehntwichtigsten europäischen Quellmarkt. Rund 30 Millionen Franken haben Tschechen und Slowaken 1993 in der Schweiz ausgegeben, das sind 150 Franken pro Reise. Eine Schweiz-Reise dauert durchschnittlich gegen fünf Nächte, pro Tag werden lediglich rund 30 Franken ausgegeben. Europäische Gäste geben im Durchschnitt in der Schweiz 140 Franken pro Tag aus. Nur die Niederländer und die Franzosen geben ebenfalls weniger als 100 Franken pro Tag aus. Tschechische und Slowakische Gäste



Besonders gefragt sind Betriebsbesichtigungen im Konsumgüterbereich. Karikatur: P. Fuschl

Erholungsmotiv steht noch im Hintergrund.

Marktpotential ist vorhanden

Da sich die wirtschaftliche Situation der beiden Republiken besser entwickelt als prognostiziert, könnte in den nächsten Jahren auch der Geschäftsreiseturismus zum vielversprechenden Segment werden. Schon 1992 erreichten Geschäftsreisen einen Anteil von fast 30 Prozent aller Schweiz-Reisen. Damit war unser Land im Vergleich zu anderen Ländern sehr stark vertreten. 1993 ist dieser Anteil sogar auf 35 Prozent gestiegen; ebenfalls zugenommen haben die Tagesausgaben der Geschäftsreisenden, die sich 1993 auf 70 Franken beliefen.

Der Information und der Image-Verstärkung bei den Decision Makers ist besonders Gewicht beizumessen. Die Schweiz bearbeitet das Gebiet von der Vertretung in Wien aus. Schweizer Markteinstiege kommt zugute, dass dort seit einiger Zeit eine Mitarbeiterin tschechischer Muttersprache tätig ist. In der Regel wird deutsch zwar eher verstanden als englisch, aber mittel- bis langfristig müsste Werbematerial in den Landessprachen verteilt werden können. Um interessierten Partnern in der Schweiz einen kontinuierlichen Auftritt zu ermöglichen, offeriert die Ländervertretung Wien seit letztem Jahr ein Kommunikationspaket, das neben dem Anspruch auf Pressemitteilungen und einer Beilage in der «Swiss News» für Tschechen auch eine verbilligte Messe-Einladung an der «Holiday World» in Prag vorsieht. Für 1995 ist geplant, potentiellen Schweiz-Gästen insbesondere die 1- bis 3-Stern-Hotellerie besser bekannt und schmackhaft zu machen.

Reiseverhalten von Tschechen und Slowaken

- Mit 6,9 Millionen Auslandsreisen sind die Tschechen und Slowaken 1993 häufiger ins Ausland verreist als im Jahr zuvor. Die Gesamtausgaben für diese Reisen gingen allerdings zwischen 1992 und 1993 um 100 Millionen Franken zurück. Von den 1,5 Milliarden Franken, die sie 1993 für Reisen ausgaben, entfielen rund 2 Prozent oder 30 Millionen Franken auf die Schweiz.
- Der typische Schweiz-Reisende ist 44-jährig und lebt in einem Zweipersonen-Haushalt ohne Kinder in Prag.
- 46 Prozent der Schweiz-Reisen der Tschechen und Slowaken waren 1993 Ferienreisen; etwa jede fünfte Schweiz-Reise war ein Verwandten- oder Bekanntenbesuch oder eine sonstige Rei-

- se. Der Anteil der Geschäftsreisen betrug 1993 35 Prozent.
- Die Sommersaison war auch 1993 die mit Abstand bevorzugte Reisezeit, sowohl auf dem Gesamtmarkt (84 Prozent) als auch in die Schweiz (80 Prozent). Immerhin hat der Anteil der Winterreisen in die Schweiz um 5 auf 20 Prozent zugenommen.
- Fast zwei Drittel der Tschechen und Slowaken buchen ihre Auslandsreisen im Voraus. Schweiz-Reisen wurden 1993 gleich wie im Vorjahr gut zur Hälfte im Voraus gebucht.
- Schweiz-Reisen wurden 1993 zur Hälfte mit dem Auto und zu 43 Prozent mit dem Bus unternommen; das Flugzeug wird praktisch nicht, die Bahn nur zu 5 Prozent benutzt. EN

reisen vor allem mit dem Auto oder Bus in die Schweiz. Um Übernachtungen einzusparen, wird während der Nacht gereist. Oft werden auch Nahrungsmittel aus der Heimat auf die Reise mitgenommen. Seltener werden Schweiz-Besuche bei Verwandten oder Bekannten; auch Gruppenunterkünfte und Jugendherbergen werden immer weniger gebucht, die Ansprüche sind insgesamt leicht gestiegen. Angestrebt werden nun eher kürzere, dafür qualitativ bessere Ferien. Dabei gilt, dass für die meisten tschechischen oder slowakischen Besucher ein 2-Stern-Hotel in der Schweiz gute Qualität, ein 3-Stern-Hotel bereits eine Luxusunterkunft bedeutet. Der Anteil der Hotellerie betrug 1993 21 Prozent. Über 40 Prozent der tschechischen und slowakischen Auslandsreisen entfallen

auf Deutschland und Österreich. Im Vergleich zum Vorjahr haben aber alle Hauptreiseziele – auch Italien und Frankreich auf den Plätzen drei und vier – an Volumen verloren. Den stärksten Marktauftritt hat Österreich, das in Prag über eine eigene Vertretung verfügt.

Wunschziel Alpenregion

Für tschechische und slowakische Urlaubsgäste sind in der Schweiz die Berge die Hauptattraktion. Allem Anschein nach ist der Name der Region Berner Oberland/Interlaken besonders bekannt, was auf eine prominente Vertretung in Schulbüchern zurückzuführen sein könnte. Neben dem Wunschziel Alpen sind wegen ihrer Sauberkeit auch die Städte beliebt. Es geht vor allem darum, das Land kennenzulernen, das

Zu den Zahlen

In dieser Serie werden hauptsächlich Zahlen aus den Länderbulletins der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) verwendet, die mehrheitlich auf Erhebungen des European Travel Monitor (ETM) basieren. ETM-Vertreter für die Schweiz ist *Michel Tondeur*, Himmelstrasse 8, 8700 Küsnacht. Das Länderbulletin sowie das Update Tschechische und Slowakische Republik können bezogen werden bei der SVZ, Abteilung Marktforschung, 8027 Zürich, Telefon 01 288 11 11. Für Fragen – auch zum Kommunikationspaket 95 – stehen *Monika Knöpfel* und *Regula Keller* zur Verfügung. EN

Innovationspreis Graubünden

Innovative Projekte gesucht

Landwirtschaft und Tourismus müssen im Interesse einer ausgewogenen Entwicklung des Berggebietes partnerschaftlich zusammenarbeiten. In Graubünden wurde dafür das Programm «Landwirtschaft und Tourismus» lanciert und innovative Projekte sollen ausgezeichnet werden.

Eine qualitativ hochstehende, ökologisch vernünftige landwirtschaftliche Produktion schafft gefragte, naturnahe Produkte, die über geeignete, bestehende und neue Vermarktungsstrukturen abgesetzt werden können. Über seine Gäste bietet der Tourismus und dabei vor allem das Gastgewerbe der Landwirtschaft ein einmaliges Schaufenster für ihre Erzeugnisse. Aus diesen Erkenntnissen heraus haben der Bündner Bauernverband, der Landwirtschaftliche Beratungsdienst Graubünden und der Verkehrsverein Graubünden beschlossen, ihr gemeinsames Aktionsprogramm in dieser Richtung weiter auszubauen.

Preisträger gesucht

Dabei wurde auch die Idee einer Auszeichnung für beispielhafte Projekte in der nutzbringenden Zusammenarbeit von Landwirtschaft und Tourismus entwickelt. Als Resultat ist daraus der «Innovationspreis Landwirtschaft und Tourismus Graubünden» entstanden. Der Innovationspreis set auch als Motivation gedacht, neue Produkte, Partner-

schaften und Initiativen im Zusammenspiel von Tourismus und Landwirtschaft zu schaffen. Gesucht werden nun Landwirte und Touristiker, die sich mit ihren innovativen Ideen an diesem Wettbewerb beteiligen möchten. Die je zwei besten Ideen aus der Landwirtschaft und aus dem Tourismus werden am 30. September 1995 am Herbstfest in Malans ausgezeichnet. Zusätzlich kann ein Spezialpreis für originale Formen der Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Tourismus verliehen werden. Dieser Preis geht an ein gemischtes Team aus Landwirtschaft und Tourismus.

Marktauglich ist Voraussetzung

Für die Verleihung des «Innovationspreises Landwirtschaft und Tourismus Graubünden» können Projekte mit neuen bäuerlichen Produkten und Initiativen eingereicht werden, die den landwirtschaftlichen Bereich beleben und gleichzeitig auch bei Gastronomie und Gästen guten Anklang finden. Gut funktionierende Formen von konkreter Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Gastronomie haben bei der Prämierung Vorrang. Interessierte Bauern und Bäuerinnen können ihre Vorschläge beim Bündner Bauernverband oder beim Landwirtschaftlichen Beratungsdienst Graubündens anmelden. Das Gastgewerbe meldet sich beim Verkehrsverein Graubünden. Die Anwärter auf den Innovationspreis müssen im August 1995 der Jury ihre Projekte persönlich präsentieren. pdr/

Deutschland

Immer weniger Skifahrer

Die Kurve des alpinen Skisports in Deutschland zeigt bergab. Zwar fahren rund 5,3 Millionen Deutsche aktiv Ski. Doch bis ins Jahr 2000 werden eher weniger Bundesbürger als bisher dem weissen Vergnügen nachgehen. Der Rückgang der Anzahl Skifahrer in Deutschland liegt zum einen daran, dass die Zahl der besonders aktiven 15 bis 24-jährigen in den nächsten Jahren um 1,7 Millionen oder 19 Prozent schrumpft. «Andererseits», so heisst es in einer jetzt erschienenen Studie des Münchner Instituts für Freizeitwirtschaft dazu weiter, «fühlen sich immer mehr Skifahrer durch den Massenandrang in den Skigebieten während der kurzen Winterferienzeit und an den wenigen Winterwochenenden mit guttem Wetter abgestossen.» Zudem erkennen mehr und mehr Winterurlauber die Umweltbelastungen durch den Skitourismus und reagieren dementsprechend sensibel darauf. «Eine zunehmende Zahl von Skifahrern tendiert dazu, ihre Aktivitäten einzuschränken oder auf den weniger umweltschädlichen Langlauf zu verlegen.» Günstig auf die Entwicklung des Skitourismus wirkt sich aus, dass die Zahl der einkommensstarken Deutschen wächst, «wodurch sich immer mehr Menschen einen Winterurlaub auch in fernen Wintersportgebieten leisten können.» Nach Ansicht der Autoren werden die in Osteuropa neu erschlossenen Winter-sportregionen des Alpenraums entlasten und dem Skisport neuen Auftrieb geben. idt

Bergbahnen Lungern-Schönbühl

Trennung trotz Erfolg

Der Betriebsleiter der Bergbahnen Lungern-Schönbühl verlässt Ende Wintersaison das Unternehmen. Er habe während seines Einsatzes für die Bahnen viel erreicht. Er spricht auch von Intrigen, die ihn zum Abgang bewegen haben.

Nicht im Zusammenhang mit dem Weggang von Wallimann steht die Kündigung des langjährigen Gerantenpartners *Ruth Küng* und *Armin Sutter* im Berggasthaus Schönbühl auf Ende Sommer: Es hat auf Frühling 1996 in Sachseln das Hotel Schlüssel gepachtet. JJA

REKLAME



Rolf Fröhlicher
Hotel Al Ponte, Wangen a/Aare,
profitiert von:

FIDELIO
Frontoffice
vom Hotelspezialisten

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

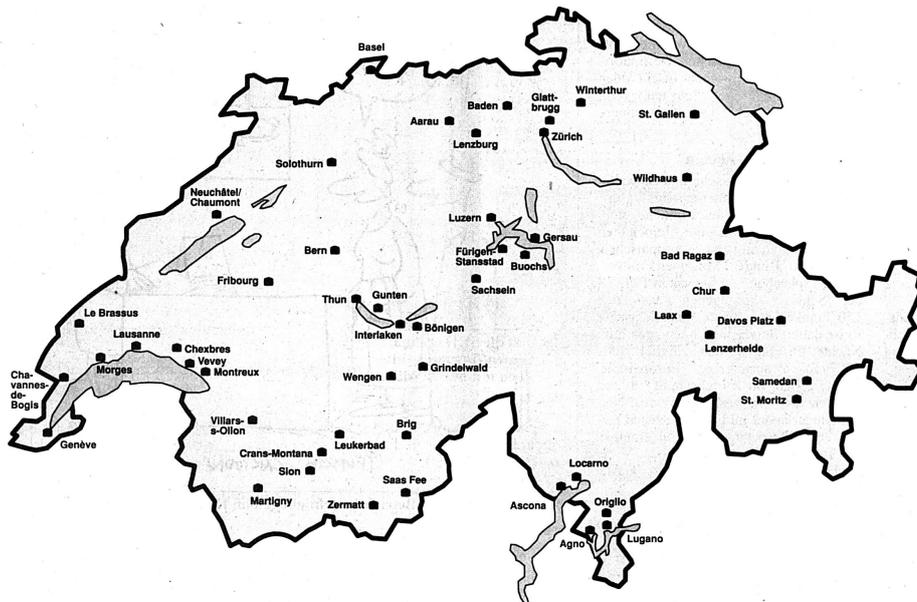
Wegen dem Anstieg der Personalkosten um über 120 000 Franken mussten die Bergbahnen Lungern-Schönbühl einen Verlust von 25 657 Franken ausweisen, 1993 betrug der Jahresgewinn 5046 Franken. Im Geschäftsjahr 1994 erzielte die Bahn einen Bruttogewinn von 403 000 (Vorjahr 410 000) Franken. Dabei betrug der Betriebsbeitrag 2,84 (2,69) Millionen Franken. Während das Winterergebnis wegen dem schlechten Dezember mit dem Vorjahr nicht mithalten konnte, entwickelte sich die Sommersaison dank verschiedenen Aktionen gut. «Ich habe zu viel erreicht.» So begründet *Thomas Wallimann* (50) seinen kurzfristigen Weggang von den Bergbahnen Lungern-Schönbühl auf Ende der Wintersaison. Allerdings habe in jüngster Zeit das Umfeld nicht mehr gestimmt. Der bisherige Betriebsleiter, der interimistisch durch *Markus Berwert* (kaufmännischer Leiter) abgelöst wird, spricht dabei auch von Intrigen. Die Gründe der kurzfristigen Ablösung wollte Verwaltungsratspräsident *Josef Windlin* auf Anfrage nicht bekanntgeben. «Mit der technischen Arbeit waren wir sehr zufrieden.



25 Jahre / années



ASH/Best Western Hotels Switzerland



Ort / lieu	BW Hotel / hôtel
Aarau	**** Aarauerhof
Ascona	**** Albergo Ascona
Bad Ragaz	**** Tamina
Baden	**** Du Parc
Basel	**** Merian am Rhein
Basel	**** St. Gotthard
Bern	**** Bären
Bern	**** Bristol
Bern-Muri	**** Stern
Brig	*** Victoria
Buochs	**** Mototel Postillon
Chexbres-Montreux	*** Préalpina
Chur	**** Duc de Rohan
Crans-Montana	**** Royal
Davos Platz	**** Schweizerhof
Davos Platz	**** Sunstar Park
Fribourg	**** Au Parc Hotel
Fürigen-Stansstad	**** Fürigen
Genève	*** Astoria
Genève	**** Century
Genève	*** Touring-Balance
Genève-Chav.-de-B.	*** De Chavannes-de-Bogis
Gersau	*** Rotschuo
Grindelwald	*** Derby
Grindelwald	**** Spinne
Gunten	**** Hirschen am See
Interlaken	*** Bernerhof
Interlaken	**** Du Lac
Interlaken	**** Hotel «Interlaken»
Interlaken-Bönigen	**** Seiler au Lac
Laax	**** Laaxerhof
Lausanne	**** Carlton
Lausanne	**** De la Paix
Le Brassus	*** De France
Lenzburg	**** Krone
Lenzerheide	**** Sunstar
Leukerbad	*** Grichting+Badner-Hof
Locarno	**** Grand Hotel Locarno

Ort / lieu	BW Hotel / hôtel
Lugano	*** Albatro
Lugano	**** Suihotel Parco Paradiso
Lugano-Agno	**** La Perla
Lugano-Origgio	**** Origgio Country Club
Luzern	**** Des Balances
Luzern	**** Flora
Luzern	**** Hermitage
Martigny	**** La Porte d'Octodure
Montreux	**** Eden au Lac
Morges	*** Du Mont-Blanc au Lac
Neuchâtel-Chaumont	**** Chaumont et Golf
Saas Fee	**** Mischabel
Sachseln	**** Kreuz
Samedan	**** Bernina
St. Gallen	**** Walhalla
St. Moritz	**** Albana
St. Moritz	**** Steffani
Sion	*** Du Rhône
Solothurn	**** Krone
Thun	**** Freienhof
Vevey-Montreux	**** Du Lac
Vevey-Montreux	**** Pavillon et Résidence
Villars	**** Panorama
Wengen	*** Eiger
Wengen	**** Sunstar-Hotel
Wildhaus	**** Acker
Winterthur	**** Garten Hotel
Zermatt	**** Alpen Resort Hotel
Zermatt	*** Butterfly
Zermatt	**** Nicoletta
Zürich	**** Engemathof
Zürich	**** Glärnischhof
Zürich	**** Glockenhof
Zürich	*** Montana
Zürich	**** Stoller
Zürich	*** Zürcherhof
Zürich-Airport	**** Airport

Wir wünschen allen eine erfolgreiche Sommersaison!
Nous vous souhaitons à tous une fructueuse saison estivale!

Best Western Swiss Hotels

Erstes Viertel-Jahrhundert

Am 17. Mai feierten die Best Western Swiss Hotels in Luzern ihr 25jähriges Bestehen in der Schweiz. Gefeierte werden auch die Umsätze im 1. Quartal 1995.

Die Idee zu einer Marketingorganisation war vor 25 Jahren in Luzern geboren und etwas später als «Ambassador Swiss Hotels» ins Leben gerufen worden. Seit 1990 wird nur noch der Name «BW Swiss Hotels» verwendet. Die 72 Hoteliers hatten also letzten Mittwoch viel zu feiern. Auch derzeit gibt es viel zu feiern, heben sich die Roomnight-Resultate (vermittelte Zimmer) der Gruppe positiv vom landesweiten Minus in diesem Bereich ab: Gegenüber dem bereits im Vorjahr in der gleichen Periode überdurchschnittlichen Resultat betrug der Zuwachs bei den Zimmer-Übernachtungen genau ein Drittel, bei den Umsätzen (in Franken) sogar fast die Hälfte. Meldete doch dagegen das Bundesamt für Statistik landesweit fürs erste Quartal eine Abnahme der Hotelübernachtungen von 8,4 Prozent. 1994 hatte sich ein Plus von 11 Prozent bei den über BW-Reservationskanäle gebuchten 41 748 Roomnights ergeben. Der Frankenumsatz daraus erreichte ein Wachstum von 28 Prozent (7,7 Mio Fr.). Das im ersten Quartal 1995 erreichte Plus-Resultat wurde trotz des harten Frankens erzielt. Die 72 BW Hotels erhalten auf den 1. Juli durch weitere Betriebe in Crans-sur-Sierre, Zermatt und der Lenzerheide Verstärkung.

APK
Siehe Seite 11

«Von Höhepunkt zu Höhepunkt»

Ein Auszug aus der BW-Jubiläumsschrift, die illustriert, wie schnell die Buchungen vom Ticker zum Global Distribution System führten:

- 1973: Die ersten Reservationen ticken per Telex bei Ambassador Service Hotels in Herrensandwanden ein.
- 1989: «Star» wird geboren und das Schweizer Reservationsbüro mit dem BW International Reservationssystem vernetzt (Star = Smooth Traveling with Assured Reservation).
- 1992: Die Reservation zum Nulltarif wird eingeführt: 155 23 44.
- 1993: BW Swiss Hotels könnten weltweit an über 300 000 Terminals über Amadeus, Galileo, Sabre und Worldspan reserviert werden.
- 1994: 21,3 Prozent aller BWSH-Roomnight-Reservationen kommen über GDS, 52,3 Prozent über Star, Telefon und Fax und 26,4 Prozent über andere BW-Länder und -Hotels.

Zürcher Hyatt-Projekt

Rückschlag wegen Nachlass-Stundung

Die unendliche Geschichte des Hotelbaus auf der Zürcher Escherwiese erhält ein neues Kapitel. Weil Hyatt-Partner Suter + Suter, das bekannte Basler Architekturbüro- und Ingenieur-Unternehmen, Mitte Mai die Nachlass-Stundung beantragen musste, erhält auch das Hyatt-Projekt Probleme. Kürzlich hatte die Hyatt-Unternehmensspitze das Projekt Zürich zu den mühsamsten gerechnet, die die Hotelkette zur Zeit überhaupt laufen hat. Suter + Suters Kerngeschäft läuft zwar gut, aber das Immobiliengeschäft zog das Unternehmen bergab.

Suter + Suter ist als Hyatt-Partner in den Baurechtsvertrag mit der Stadt Zürich integriert und wäre als Generalunternehmer vorgesehen gewesen. Dieses Mandat des 140-Millionen-Baus dürfte gemäss Felix Stalder, Suter + Suter-Leiter Schweiz, verlorengehen. Allenfalls später sei ein Planungsauftrag möglich. Eine weitere Lösung könnte beinhalten, dass ausser Suter + Suter noch ein weiterer Partner in den Baurechtsvertrag eintritt. Mit Verzögerungen rechnet Hanspeter Bissegger, Leiter des Zürcher S+S-Stizes, weil sich die derzeitige Suche nach Financiers des Hotelprojekts mit einem angeschlagene Partner schwieriger gestalten. Nach diesem Monat wollen Hyatt und S+S das weitere Vorgehen erörtern.

GV Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit

Gutes Jahr mit durchzogenem Ausblick

Trotz dem schlechten wirtschaftlichen Abschneiden der inländischen Hotellerie geht es der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH), einem bankähnlichen Finanzierungsinstitut mit immer weniger staatlichem Rückhalt, nicht schlecht. Mit immer weniger Beihilfen löst die SGH immer mehr Hotelinvestitionen aus.

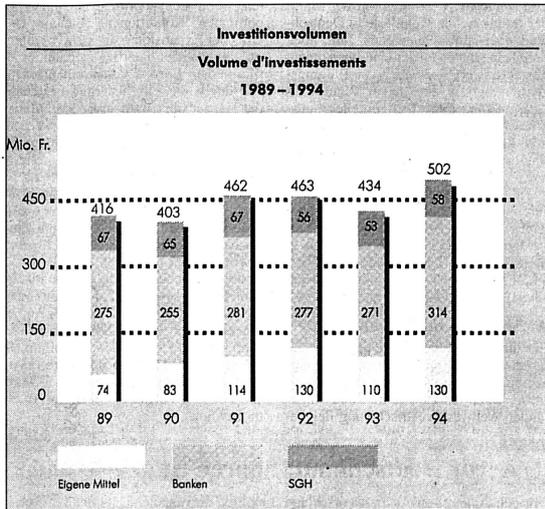
ALEXANDER P. KÜNZLE

Zur 28. Generalversammlung musste Christian Schmid, Präsident der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit SGH, Anfang dieser Woche in Zürich auf den unerfreulichen Umstand verweisen, dass die Schweizer Hotellerie 1994 zum vierten aufeinanderfolgenden Mal einen Rückgang der Übernachtungszahl zu verzeichnen hat.

Angebotseitig sei vermerkt, dass 1994 erneut 55 Hotels oder hotelähnliche Betriebe geschlossen wurden. Schmid: «Damit hält der Straffungsprozess seit 1975 ungebrochen an.» 1994 bestanden somit noch 6175 Hotelseinheiten mit 264 103 vorhandenen Betten, was einer Abnahme von 0,1 Prozent entspricht. Die Bettenauslastung belief sich parallel dazu auf 34,4 Prozent (Vorjahr 34,5%).

Vertrauen in die Zukunft

Dass trotzdem die Investitionstätigkeit in der Hotellerie 1994 zunahm, kann als antizyklische, das heisst positive Reaktion der Branche und als Vertrauen in die Zukunft gewertet werden. Daran konnte die SGH einen wesentlichen Beitrag leisten. Mit 57,6 Millionen Franken Engagement löste die SGH 502,1 Millionen an Investition



1994 hat die SGH erstmals den Pfad von einer halben Milliarde Franken von ausgelösten Hotelinvestitionsprojekten durchbrochen. Beachtlich, dass diese 502 Millionen mit nur 58 Millionen eigenem Engagement erbracht wurden.

Tabellen: Jahresbericht SGH

stitionen aus: Erstmals wurde die halbe Milliardengrenze überschritten (siehe Nr. 4 vom 4. Mai).

Zinsverbilligungen

Zinsverbilligungen von über 4 Millionen Franken wurden als Finanzierungsbeiträge ausgerichtet. Auch das Geschäftsergebnis der SGH «ist sehr befriedigend ausgefallen», wie Schmid an der GV betonte. 1994 sei, gerade im 3- und 4-Stern-Bereich, von den Hotelabgeschüssen her erstaunlich gut verlaufen, hiess es an der GV – nur gilt dies für die Zeit vor der MwSt, der Frankenstärke und dem Logiernächteschwund. Die SGH hat ausserdem festgestellt, dass die Hotellerie auf der Kostenseite sehr anpassungsfähig sein kann.

Unverständliche Politik

Mitte März strich nach dem Nationalrat der Ständerat, er allerdings knapp, ab 1998 die Möglichkeit, weitere Bundesdarlehen für die SGH zu bewilligen. Das hat zu Missverständnissen geführt: Glaubten doch viele, dass die SGH damit abgeschafft werde. In Wahrheit

haben die Politbeschlüsse nur beschränkt Auswirkungen auf die Kreditfähigkeit der SGH. Es geht um zusätzliche Bundesdarlehen. 1987 war eine zweite Erhöhung der Darlehen um 80 Millionen Franken gutgeheissen worden, die in zehn jährlichen Tranchen von acht Millionen hätten ausbezahlt werden sollen. Doch 1993 wurde diese 80 Mil-

lionen um rund 17 Franken Millionen gekürzt.

Restfinanzierung

Jetzt sollen ab 1998 keine neuen Bundesmittel mehr zur Verfügung gestellt werden, und der Bund zieht sich aus der Hotel- und Kurortförderung zurück. Es bleiben daher, falls nicht noch mehr gestrichen wird, rund 135 Millionen Franken zur Verfügung. Diese werden rollend mit laufenden Kreditrück- und Wiederauszahlungen vergeben. Dazu kommt ein SGH-Genossenschaftskapital und eigene Mittel von insgesamt 35 Millionen. Die Hauptaufgabe der SGH wird also die Restfinanzierung von Hotelinvestitionsprojekten werden, und die Geschwister werden weniger von Zinsverbilligungen profitieren. Das Ziel bleibt dasselbe: Auch so dürften in Zukunft viele Hotelneuerungs- und Neubauprojekte dank der SGH überhaupt erst möglich werden.

Kantone und «SGH 2000»

Die meisten Tourismuskantone haben parallel zum Bundesabbau aber ihre eigene Wirtschaftsförderung ausgebaut. Diese sind eng mit der SGH verbunden. Mit dem Beschneiden des Bundesmittels werden wohl die kantonalen Zinszuschüsse an Gewicht gewinnen. Der Verwaltungsrat der SGH wird einen fünfköpfigen Ausschuss mit der Ausarbeitung eines neuen Kleides für die SGH auftragen: Diese Neupositionierung kann in aller Ruhe angegangen werden, laufen doch die Gelder erst 1998 aus. Gesetzliche Änderungen sind denkbar, ebenso die maximale Verzinsung des Genossenschaftskapitals oder gar die Mittelbeschaffung auf dem Kapitalmarkt.

Siehe Seite 1

Wahlen in die SGH-Verwaltung

Neu von der GV in die SGH-Verwaltung bis 1999 gewählt wurden:

- Niklaus Fäh, Gais, GD-Mitglied der Schweizerischen Volksbank
 - Roland Rasi, Basel, GD Schweizerischer Bankverein
 - Franz von Reding, Brunnen, Eigentümer des Hotels Waldstätterhof.
- Bisher schon in der Verwaltung und für eine weitere Periode gewählt wurden:
- Riccardo Gullotti, Küssnacht, Präsident Konzernleitung und VR-Delegierter Kuoni
 - Jean-Daniel Papilloud, St-Séverin,

Directeur général de la Banque Cantonale du Valais

- Raymond Pidoux, Pully, Directeur générale de la Banque Cantonale Vaudoise
 - Jürg Rieben, Bern, GD der Berner Kantonalbank
- Der SHV hat Anspruch auf einen Verwaltungsratsmitglied für das Belvédère-Areal in Interlaken. Da der offizielle SHV-Präsidentenwahlkandidat Alfred E. Urfer, VR-Präsident Thermalbäder Bad Ragaz und Grand Hotels AG, erst nächste Woche gewählt wird, kann er erst im folgenden Jahr nachrücken.

Hotel Victoria-Jungfrau, Interlaken

Zuverlässiges Flaggschiff in stürmischen Zeiten

Die Victoria-Jungfrau AG schliesst das vergangene Geschäftsjahr sehr erfolgreich ab. Der Umsatz stieg um sieben, die Logiernächte um fünf Prozent. Den Aktionären kann eine unveränderte Dividende von fünf Prozent ausbezahlt werden. Das Berner Oberländer Grand-Hotel investiert weiter. Unter anderem in den Neubau ihres Nachbarhotels Schweizerhof.

URS MANZ

Am Freitag nächster Woche findet die 100. Generalversammlung der Grand Hotel Victoria-Jungfrau AG statt. Das Jubiläum wird gebührend gefeiert. Die Aktionäre werden nämlich auf dem Areal des Tellyspiel-Theaters in Interlaken-Matten begrüsst.

Dort werden sie vom Verwaltungsrat einen erfreulichen Abschluss vorgelegt bekommen. Die Logiernächte stiegen um 5, der Umsatz gar um 7 Prozent. Der Cash-flow betrug 1994 mit rund 6,3 Millionen Franken 17,8 Prozent des Umsatzes. Er stieg damit um 2,5 Prozentpunkte (siehe Kasten). Damit könne auch dieses Jahr eine unveränderte Dividende von 5 Prozent ausbezahlt werden, freute sich Peter Bratschi, Präsident des Verwaltungsrates. Die Bettenbelegung lag bei 54,8, die Zimmerbelegung sogar bei 66,7 Prozent.



Das Flaggschiff der Schweizer Hotellerie verheisst zur 100. Generalversammlung Erfreuliches. Foto: zvg

Der Anteil von Schweizer Gästen konnte im vergangenen Jahr auf erfreuliche 42,7 Prozent gesteigert werden. Zur Steigerung der Logiernächte hätte beispielsweise auch die Investition in das Gesundheits- und Fitnessangebot Spa beigetragen, erklärte Emanuel Berger, der Direktor des «Victoria-Jungfrau». Zur Zeit werden die letzten noch nicht mo-

dernisierten Zimmer erneuert. Im Turmtrakt wird eine Luxussuite eingerichtet.

Erweiterung oder autonom?

Nach bedeutenden Investitionen in das TCI Tennis-Center und in die Park-Résidence AG erwarb die Victoria-Jungfrau AG im vergangenen Herbst das benachbarte Hotel Schweizerhof. Es soll abgerissen werden. Nach Plänen des Berner Architekten Rolf Mühlethaler soll dann ein neues Hotel entstehen. Noch ist nicht entschieden, ob es sich dabei um ein autonomes Hotel im 3-Stern-Segment oder um eine Erweiterung des 5-Stern-Hotels Victoria-Jungfrau handeln soll. Fest steht, dass es einen direkten Zugang zum Kursaal haben wird und gegenüber dem Mutterhaus vorversetzt am Höhenweg stehen soll. In diesem Zusammenhang unterstützte die Victoria-Jungfrau AG die Bemühungen des Hoteliersvereins Interla-

	1994	1993
	Mio. Fr.	Mio. Fr.
Umsatz	35,4	33,2
Betriebsergebnis I	12,1	10,9
Cash-flow	6,3	5,1
Jahresgewinn	1,061	1,059
Dividende	5%	5%
Logiernächte	86 249	82 228
Personalbestand	229	225

ken, den Höhenweg vom Durchgangsverkehr zu entlasten, erklärte Emanuel Berger. Ohne direktes Engagement verfolgt die Victoria-Jungfrau AG die Entwicklung der Pläne für das Belvédère-Areal in Interlaken. Um bestehende Synergien zu nutzen, könne man sich aber vorstellen, für den Betrieb eines künftigen Hotels einen Management-Auftrag zu übernehmen, gab Berger zu verstehen.

REKLAME

Die Kellner Selbstbedienung



Accor Geschäftsjahr 1994

Billighotellerie weiter im Aufwind

Die internationale Hotel- und Touristik-Holding Accor hat ihre Gewinne 1994 um 15,6 Prozent auf 175 Millionen Franken erhöht. In der Schweiz wird man 1995 die drei Novotels, zwei Sofitels und vier Ibis vermehrt rentabilisieren und plant eine Neuöffnung in Zürich.

KATJA HASSENKAMP, PARIS

Die internationale Hotel- und Touristik-Holding Accor hat im Geschäftsjahr 1994 ihren konsolidierten Umsatz um 1,9 Prozent auf 8,25 Milliarden Franken erhöht. Zusammen mit dem 15,6prozentigen Gewinnzuwachs konnte das vorgegebene Ziel eines Gleichziehens mit 1993 nicht nur erreicht, sondern sogar übertroffen werden. Diese überraschend guten Ergebnisse – noch Mitte 1994 musste Accor Verluste von 264 Millionen FF bekanntgeben – sind auf eine Belebung vor allem auch der traditionellen Hotellerie ab Jahresmitte zurückzuführen. Die Billighotellerie hatte auch in den schlechten Jahren zufriedenstellende Ergebnisse gebracht. Im einzelnen wurde mit der traditionellen Hotellerie im vergangenen Jahr eine Umsatzsteigerung um 9,5 Prozent auf 792 Millionen FF erzielt (1993: 725 Mio FF), während die Billighotellerie ein Umsatzplus von 6,8 Prozent und ein Volumen von 1,006 Milliarden FF vorweisen kann.

Schweiz wie Deutschland

Verhalten im traditionellen und wachstumsstark im Low-Budget-Teil der Hotellerie präsentiert sich auch der Trend in der Schweiz, wo man im laufenden Jahr darum bemüht sein wird, die traditionellen Häuser (3 Novotel, 2 Sofitel und 4 Ibis) vermehrt zu rentabilisieren und nur auf dem Sektor der Billighotellerie eine

Neueröffnung in Zürich plant. In Deutschland konnte Accor seinen Umsatz um 8,4 Prozent auf 2,420 Millionen DM steigern. Allerdings war der Markt der traditionellen Hotellerie in Deutschland auch im vergangenen Jahr noch durch ein Ansteigen der Überkapazitäten charakterisiert (besonders in Ballungszentren und in den neuen Bundesländern), während die Billighotellerie ausgezeichnete Zuwachsraten erzielen konnte. So stieg das Umsatzvolumen der traditionellen Hotellerie in Deutschland von 530,47 Millionen DM 1993 auf 553,9 Millionen DM im vergangenen Jahr, während sich die Ergebnisse auf dem Sektor der Billighotellerie mehr als verdoppelten und das Umsatzvolumen 6,19 Millionen DM im Jahre 1993 auf 14,34 Millionen DM im Jahre 1994 anstieg.

Aufschwung bis ins Jahr 2000

Für die kommenden Jahre prognostizieren die beiden Kopräsidenten der Accor-Gruppe, Gérard Pélisson und Paul Dubrion, einen bis zum Jahre 2000 anhaltenden weltweiten Aufschwung des ge-

samten Hotelsektors. Dennoch will die Accor-Gruppe in den kommenden Jahren nur noch dann eigene Hotels errichten, wenn sich «optimale Standorte zu optimalen Konditionen» bieten. Das Gros der Expansion – die man vor allem im Raum Asien/Pazifik, in Lateinamerika und in Europa vorantreiben will – soll durch die Eingliederung bestehender Häuser über Franchise- oder Managementverträge realisiert werden. Schwerpunkt der Accor-Entwicklungspolitik wird die Low-Budget-Hotellerie sein, ein Sektor, auf dem die Gruppe weltweit in Führung liegt. 1994 wurden 15 neue «Formule 1»-Häuser eröffnet und die Budget-Kette konnte eine Umsatzsteigerung von 130 Prozent erwirtschaften.

Erstmals brachte auch die amerikanische Motel-Kette schwarze Zahlen mit einem Gewinn von 9 Millionen FF gegenüber einem Minus von 93 Millionen FF im Jahr davor. Für 1995 sind allein in Deutschland 17 Neueröffnungen von Etap Hotels geplant (seit dem 1. März 1995 wurde Formule 1 in Etap Hotels umbenannt).

Accor Deutschland: Sparen ist gravierend

In den Augen von Accor Deutschland ist die Low-Budget-Hotellerie ein eindeutiger Entwicklungsschwerpunkt, wie Accor-Vorstandsvorsitzender Deutschland, Achim Terrahe, jetzt formuliert. Terrahe aber warnte auf seiner Bilanz-Presskonferenz: «Der Verfall der Durchschnittspreise, der zunächst nur die – häufig überrepräsentierte – 4- bis 5-Stern-Hotellerie erfasst hatte, erhöhte zusehends auch den Wettbewerbsdruck auf die Mittelklassehotels». «Gravierende Auswirkungen für den Hotel- und Geschäftsreisemarkt» so Terrahe, habe nach wie vor «die Spar-

politik, die in vielen Unternehmen konsequent umgesetzt wird». Man habe einen Rückgang des durchschnittlichen Zimmerpreises hinnehmen müssen, was auch die Umsatzzahlen beeinflusst. Wegen der Überkapazitäten auf dem Hotelmarkt werde Accor Deutschland «Hotels nur noch dann selbst errichten, wenn wir allerbeste Standorte zu optimalen Konditionen bekommen können». Der Schwerpunkt der zukünftigen Hotelentwicklung liege darin, bestehende Häuser im Rahmen von Franchise- oder Managementverträge zu übernehmen. GU

Südafrika

Grosser Nachholbedarf

Während anderswo das Geschäft mit den Betten bestenfalls stagniert, zeigt sich Südafrika als eine der wenigen Destinationen, wo sich Hotelinvestoren, neue Gäste-schichten und Hoteliers in Wachstumsraten gegenseitig übertrumpfen. Für 1995 rechnet man mit über 20 Prozent mehr Hotelgästen aus Übersee. Wachstumsraten, die Schweizer träumen lassen...

Der Nachholbedarf in Sachen Hotellerie und Beherbergung ist in Südafrika derart gross, dass sich das südafrikanische Verkehrsbüro Satour eigenhändig mit der Hotelklassifizierung beschäftigen muss. An der diesjährigen Indaba, der jährlichen Incoming-Messe für das südliche Afrika, war nicht zu übersehen, dass sich Südafrikas Hotelindustrie auf den für 1995 erwarteten Boom von Besuchern einstellt. Man rechnet mit 20 bis 25 Prozent mehr Besuchern aus Übersee.

695 Hotels, Gästehäuser, Game Lodges (Wildtier-Gästehäuser), Apartments mit Kochgelegenheit und Bed&Breakfast-Häuser haben sich bis heute unter dem neuen, 1994 von der Satour ins Leben gerufenen Hotelklassifizierung bewertet und in die entsprechende Kategorie einteilen lassen. Davon repräsentieren sich rund 90 000 Betten als Hotelbetten im klassischen Sinne.

An die 1200 Betriebe mit total drei Millionen Betten sollen es bis Ende des Jahres sein. Wobei Greg McManus, Direktor für Standardisierung bei Satour, vor allem bei den Gästehäusern und im Bed&Breakfast-Sektor mit einem überdurchschnittlichen Wachstum rechnet. Allein die Southern Sun Gruppe will bis Ende Jahr weitere 1700 Hotelzimmer bereitstellen. DK

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

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

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

Gesamtleitung / Direction:
Werner Friedrich.

Redaktion / Rédaction:

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

Redaktion / Rédaction:

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

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:
Einzelnnummer Fr. 3.70*
Jahresabonnement Fr. 128.-*
* inkl. MwSt

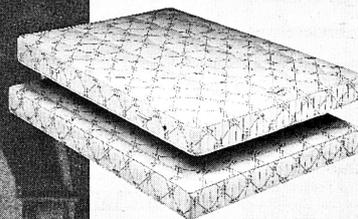
Die Wiedergabe von Artikeln und Bildern, auch auszugsweise oder in Ausschnitten, ist nur mit Genehmigung der Redaktion erlaubt. Für unverlangt zugesandte Sendungen und Manuskripte lehnen Redaktion und Verlag jede Haftung ab.

Hinter diesen Fenstern liegt unser Beitrag zur internationalen Entspannung.



Park Hotel Vitznau am Vierwaldstätter See.

SAVOIR VIVRE SAVOIR DORMIR



Ob in großen Luxushotels oder in kleineren Herbergen, ob in der Schweiz oder irgendwo auf der Welt – Treca Betten verwöhnen immer mehr Gäste aus aller Herren Länder. Und weil guter Schlaf zum erstklassigen Service dazugehört, fragen immer mehr ausgeschlafene Hoteliers nach unserem Treca Hotelprospekt. Und Sie? Rufen Sie an: 0 22 / 3 47 40 44.

TRECA

Hotel

Chemin des Crêts-de-Champel 5
CH-1206 Genève

Oder schicken Sie uns einfach diesen Coupon.

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

Name/Hotel _____

Straße _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

Die Hotellerie wird bald vom EWR profitieren

Die Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) findet am 22./23. Mai im Fürstentum Liechtenstein statt. Zur Zeit gibt es im «Ländle» 48 Hotels und Landgasthöfe. Nur rund ein Fünftel davon ist Mitglied des SHV. Die Hotellerie verzeichnete 1994 rund 130 000 Übernachtungen. Die Liechtensteiner Hotels und Restauration setzen auf die Nische «Qualitätsgastronomie».

URS MANZ

Die Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) findet dieses Jahr «ännet dem Rhein», im Fürstentum Liechtenstein statt. Als einzige Sektion des SHV schliesse der Hotelierverein St. Gallen-Land-Liechtenstein mit dem Fürstentum auch das Ausland mit ein, erklärt Arnold Walt, Hotelier des Hotels Hirschen in Wildhaus. Als Präsident dieser Sektion habe er sich deshalb sehr gefreut, diese Delegiertenversammlung 1995 in Liechtenstein durchführen zu können.

Im Fürstentum Liechtenstein, einem Kleinstaat mit einer Wohnbevölkerung von rund 30 000, gibt es zur Zeit 48 Hotels und Landgasthöfe. Davon sind zwölf, also ein Viertel aller Betriebe, dem SHV angeschlossen. Diese Hoteliers seien in seiner Sektion sehr aktiv, lobt Walt. Unter diesen Betrieben gibt es einige über das «Ländle» hinaus bekannte 4-Stern-Hotels mit kulinarisch hochstehender Küche. So zum Beispiel die Vaduzer Hotels Schlössle und Park-Hotel Sonnenhof oder das Hotel Malbunerhof in Malbun. Aber auch andere Hotels und Restaurant zeichnen sich durch Qualitätsgastronomie (siehe Kasten) aus. Einigen Hotels würden nur wenige Kriterien fehlen, um in das 4-Stern-Segment aufgenommen zu werden, erklärt Walt. Kleinere Betriebe im 1- bis 3-Stern-Segment und Landgasthöfe überwiegen aber das Angebot im «Ländle». Die Liechtensteiner Hotels sind mehrheitlich in Familienbesitz.

Mehrheitlich Kleinhotels

Die kleineren Hotels mit wenig Betten sind im Fürstentum Liechtenstein traditionell Mitglied des Schweizer Wirtverbandes (SWV). Sie bilden eine Untersektion der Sektion St. Gallen. Zwei Ho-

tels sind zudem in Schweizer Hotelgruppen vertreten, das 2-Stern-Hotel Linde in Schaan bei den E&G Hotels und das 3-Stern-Hotel Kulm in Triesenberg bei Minotel Accueil Suisse.

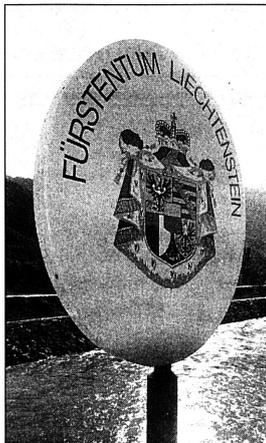
Naheliegender wäre auch die Mitgliedschaft von Liechtensteiner Hotels beim Österreichischen Hotelier-Verein. Nach Angaben von Berthold Konrad, Direktor der Fremdenverkehrszentrale des Fürstentums Liechtenstein, ist dies nicht der Fall. Es bestünden aber enge Kooperationen zwischen liechtensteinischen Hoteliers und Hoteliers aus dem Vorarlberg. Das Hotelangebot im Fürstentum umfasst gegenwärtig rund 730 Zimmer mit rund 1400 Gastbetten. Im Gastgewerbe des «Ländle» finden rund 800 Beschäftigte ein Auskommen. Das sind rund 4 Prozent aller Werkstätigen in Liechtenstein. 1994 verzeichnete der liechtensteinische Tourismus in Hotels und Gasthöfen des Fürstentums 129 174 Logiernächte, 3,8 Prozent weniger als im Vorjahr. 1993 waren es noch 134 280 Übernachtungen. Die Durchschnittliche Gastbettenauslastung in der Liechtensteiner Hotellerie beträgt 24,8 Prozent, in den Alpenhotels 40,6 Prozent.

Projekte für Neubauten sind rar

Der Liechtensteiner Tourismus bräuchte unbedingt ein oder zwei neue Hotels, seufzt Berthold Konrad, Direktor der Fremdenverkehrszentrale Liechtenstein. Obwohl internationale Hotelketten durchaus am Standort interessiert wären, seien sie im Fürstentum nicht vertreten. Dies rühre daher, dass im Land domizilierte Unternehmen eine liechtensteinische Mehrheit besitzen müssten, erklärt Konrad. Zudem seien die Bodenpreise im Fürstentum und besonders in Vaduz sehr hoch. Abgesehen von den Projekten mit Hotelketten sei aber vor einiger Zeit ein 150-Betten-Hotel im Gespräch gewesen. Im Moment werde das Projekt eines Garni-Hotels mit 50 bis 70 Betten im Zentrum von Vaduz diskutiert, ergänzt Arnold Walt.

Beiträge von EU möglich

Nach dem Beitritt von Liechtenstein zum EWR seien Beiträge der Europäischen Union (EU) an die Entwicklung des Tourismus und der Hotellerie im «Ländle»



Grenze auf der Rheinbrücke zwischen Sevelen (CH) und Vaduz (FL). Die gemeinsame Zollunion vereint ein EWR- und ein EWR-Nichtmitglied.

Foto: express

nicht auszuschliessen, erklärt der Vorsteher des Wirtschaftsdepartementes in Liechtenstein, Regierungsrat Michael Ritter. Psychologisch bringe der Beitritt zum EWR auch für den Liechtensteiner Tourismus positive Impulse. So oder so bringe die Mitgliedschaft beim EWR nämlich einen beträchtlichen Imagegewinn für das Fürstentum. Dadurch werde die «Marke Liechtenstein» gestärkt und damit würden mittelfristig auch mehr Gäste gewonnen. Zum Teil werde Liechtenstein in Europa erst nach dem Beitritt zum EWR richtig wahrgenommen. Von der Mitgliedschaft bei der UNO aber, erwüchsen Tourismus und Hotellerie in Liechtenstein keine finanziellen Vorteile, meint Ritter.

SGH-Kredite an Liechtenstein?

Wäre die Liechtensteiner Hotellerie nicht auch dankbare Empfänger von Krediten der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredite (SGH)? In der Tat

seien aus Liechtenstein schon Anfragen an die SGH gelangt, erklärt Hans Nanner, stellvertretender Direktor der SGH. Im Schweizer Hotelkreditgesetz seien aber die kreditberechtigten Regionen und sogar die Gemeinden abschliessend aufgeführt. Das Fürstentum sei nicht Teil dieser Region, bedauert Nanner. Man habe dies auch ausführlich mit dem Biga in Bern besprochen. Während Liechtensteiner Hotels also durchaus Mitglied des Schweizer Hotelier-Vereins werden könnten, kann die SGH im Fürstentum nicht tätig werden. Weil offensichtlich in Liechtenstein ein Interesse und Bedürfnis nach den Dienstleistungen der SGH bestehe, schlägt Nanner aber vor, die Frage der Hotelkredite an die Liechtensteiner Hotellerie bei der nächsten Gesetzesänderung des Hotelkreditgesetzes auf das Tapet zu bringen.

Arnold Walt kann sich eine Änderung dieses Gesetzes zugunsten der Liechtensteiner Hotellerie grundsätzlich vorstellen. Allerdings erst, wenn die Geldmittel für die SGH wieder grosszügiger fliessen. Berater sei die SGH schon heute im Fürstentum tätig.

Gastronomie-Führer

Im «Gastronomie-Führer des Fürstentums Liechtenstein» sind rund 70 Hotels, Gasthäuser und Restaurants des «Ländle» ausführlich beschrieben. Der Autor, Berthold Konrad, Direktor der herausgebenden Fremdenverkehrszentrale Liechtenstein, beschreibt darin ausführlich die Küche, Hausspezialitäten und die Kapazitäten der liechtensteinischen Lokale. Ergänzt werden diese Angaben durch eine Reihe von altbewährten liechtensteinischen Kochrezepten. Es wird auch auf den Liechtensteiner Weinbau eingegangen. Die jährliche Ernte schwankt zwischen 70 000 und 100 000 Litern. Auf gemeinsame Anregung des liechtensteinischen Botschafters am Hauptsitz der UNO und der Landesvertretung von «Schweiz Tourismus» in New York erscheint der «Gastro-Führer des Fürstentums Liechtenstein» übrigens diese Woche auf englisch. UM



Malbun, das Zentrum des liechtensteinischen Wintertourismus und im Sommer Ausgangspunkt für viele Wanderungen in den Alpen des Fürstentums. Hier wurde jüngst auch in eine neue Sesselbahn investiert.

Foto: FL

INTERVIEW

«Ländle» für 1 Million Franken



Berthold Konrad, Direktor der Liechtensteinischen Fremdenverkehrszentrale

Die Liechtensteiner Fremdenverkehrszentrale verfügt über ein jährliches Budget von 1 Million Franken. Die Branche im «Ländle» hat zum Teil mit ähnlichen Problemen zu kämpfen, wie in der Schweiz: Finanzierung und zu schwache Lobby.

Gibt es in Liechtenstein eine Förderung von Tourismus und Hotellerie? Im Prinzip nein. Zur Förderung des Liechtensteiner Tourismus wurde vor drei Jahren ein Gesetz in Angriff genommen. Der Landtag verwarf es schlussendlich ganz knapp. Nun muss der Tourismus immer noch mit einem Gesetz von 1971 leben. Danach müssen alle direkt oder indirekt am Tourismus Interessierten eine sogenannte Verkehrsumlage bezahlen. Da «am Tourismus Interessierte» ein Gummibegriff ist, will aber fast niemand bezahlen. Das Ressort Wirtschaft der Regierung und ich sind daran, eine neue Verordnung auszuarbeiten.

Wie finanziert sich die Liechtensteiner Fremdenverkehrszentrale? Wir haben ein jährliches Budget von 1 Million Franken. Von der erwähnten Verkehrsumlage erhalten wir rund

300 000 Franken. Die Regierung verdoppelt diesen Betrag. Die Fremdenverkehrszentrale führt zudem auch die Verkehrsbüros Vaduz und Malbun. Davon erhalten wir weitere 150 000 Franken. Weitere Aufwände müssen wir selber erwirtschaften.

Wie ist das Tourismusbewusstsein der Bevölkerung?

Das Tourismusbewusstsein im Fürstentum ist nicht sehr gross. Unsere Landesfremdenverkehrskommission erarbeitet nun ein touristisches Leitbild. Tourismus und Hotellerie haben eine zu schwache Lobby in Liechtenstein. Kein Wunder. Rund ein Drittel der Hotel- und Restaurateigner sind Schweizer, die hier nicht stimmberechtigt sind.

Fühlen Sie sich von der «Schweiz Tourismus» (ST) gut vertreten?

Wir arbeiten sehr gut mit der «Schweiz Tourismus» zusammen. Auch mit ihren Landesvertretungen im Ausland. Michael Ritter, unser Wirtschaftsminister, ist im Vorstand. Trotzdem wollen wir noch enger zusammenarbeiten.

Und vom Tourismusverband Ostschweiz?

Neben der Mitgliedschaft beim Tourismusverband Ostschweiz sind wir bei der «Schweiz Tourismus», beim Schweizer Tourismus-Verband und beim internationalen Bodensee-Verkehrsverein. Als Land sind wir also Mitglied in wichtigen Vereinigungen, bei denen auch der Tourismusverband Ostschweiz dabei ist. Es gibt unnötige Überschneidungen. Wir möchten aber bloss noch einen Sockelbeitrag leisten und die Dienstleistungen vom Tourismusverband Ostschweiz nur noch bei Bedarf kaufen. Verhandlungen dazu sind im Gang. Urs Manz

Tourismus im Fürstentum Liechtenstein

«Europas kurzweiligster Kleinstaat»

Als viertkleinster Staat Europas realisiert die liechtensteinische Tourismusbranche jährlich rund 190 000 Logiernächte aus Hotellerie und Parahotellerie. Liechtenstein profiliert sich vor allem als Destination für Wanderer, Kulturbeflissene und Wintersportler. Ein Kongresshaus fehlt noch.

URS MANZ

Mit seinen 160 km² ist Liechtenstein der viertkleinste Staat Europas. Der tiefste Punkt liegt mit 430 Meter über Meer im Ruggeller Riet, der Grauspitz als höchster Berg ist 2599 Meter hoch. Das Fürstentum teilt sich geographisch in die Regionen Unterland, Oberland und Alpen. Liechtenstein hat sechs Verkehrsvereine. Vermarktet wird der Tourismus von der Liechtensteiner Fremdenverkehrszentrale. Oberstes Gremium ist die Landesfremdenverkehrskommission. Dem Tourismus im Fürstentum kommt gesamtwirtschaftlich nicht dieselbe Bedeutung zu wie in der Schweiz oder in Österreich. Inwieweit der Tourismus die Beschäftigtenzahl in anderen Bereichen der liechtensteiner Volkswirtschaft beeinflusst, sei statistisch nicht erfasst, erklärt Berthold Konrad, Direktor der Liechtensteiner Fremdenverkehrszentrale. Es werde aber geschätzt, dass rund zehn Prozent der beschäftigten Bevölkerung direkt oder indirekt vom Tourismus tangiert würden.

Viel Tagesausflugsverkehr

1993 verzeichnete Liechtenstein 134 280 Logiernächte in der Hotellerie und 53 994 Übernachtungen in der Parahotellerie, insgesamt also 188 274 Lo-

giernächte. Rund 90 Prozent der Gäste kommen aus Europa. Die grösste Gästegruppe bilden die Deutschen, gefolgt von den Schweizern. Immerhin 10 Prozent kommen aus Europa. Davon 57 Prozent aus den USA und 20 Prozent aus Asien. Im «Ländle» beträgt die Aufenthaltsdauer der Gäste durchschnittlich zwei Tage. Insbesondere für den Fürstentum Vaduz und das Alpengebiet rund um Triesenberg falle der Tagesausflugsverkehr stark ins Gewicht, stellt Konrad fest. Neben dem Binnenverkehr bereite der Busverkehr zunehmend Sorgen, der anlässlich von Rundreisen auch Liechtenstein besuche. In Vaduz habe man an einem Tag schon 150 Busse gezählt. Nun sind Bestrebungen im Gang, an der Peripherie von Vaduz einen grossen Busparkplatz zu bauen.

Die Liechtensteiner Fremdenverkehrszentrale wirbt mit dem Slogan «Europas kurzweiligster Kleinstaat». In der Tat ist das touristische Angebot im Fürstentum vielfältig. «Wir haben 60 Prozent Sommertourismus und 40 Prozent Wintertourismus», erklärt Konrad. Die eigentlichen touristischen Zentren sind Vaduz und Malbun/Triesenberg. Liechtenstein spreche vor allem den Individualgast an, im Sommer den Wandertouristen. Zu diesem Zweck ist im Massstab 1:25 000 soeben eine Wanderkarte des «Ländle» herausgegeben worden. Auch der Kulturinteressierte findet in Liechtenstein sein Angebot. Neben der Architektur auch Museen. Das Postmuseum, das Walsert Heimatmuseum und das Skimuseum, aber allen voran natürlich die Liechtensteiner Staatliche Kunstsammlung. Sie lockt jährlich zwischen 30 000 und 40 000 Besucher an.

Zuwenig Hotels

Berthold Konrad macht keinen Hehl daraus, dass das touristische Angebot in Liechtenstein insgesamt zu klein ist.

«Wir müssten mehr Hotels haben. Wir haben kein Kongresshaus. Ein Kunsthaus fehlt», präzisiert er. Der Staat müsse dafür sorgen, dass wir das touristische Angebot Liechtensteins besser vermarkten können.

REKLAME

DIE ZEIT
ZEITmagazin

Deutschlands größte
Qualitätszeitung hat
150.000 Leser,*
die ihren Urlaub in der

Schweiz
verbringen.

Wenn Sie möchten,
daß ein Teil davon zu
Ihnen kommt, wenden.
Sie sich bitte an:

Iva

Iva AG für internationale Werbung
Mühlebachstraße 43 · Postfach 8032 · Zürich
Telefon 01 / 251 24 50 · Telefax 01 / 251 27 41

*Quelle: AWA '94
Zum Vergleich: Welt am Sonntag 140 000
FAZ 110 000; SZ 80 000; Die Welt 40 000

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



Grossenbacher & Cie AG, Weinkellereien, 4900 Langenthal

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

HERZOG/SCHAFFER INTERNATIONAL CONSULTING



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

Bureau Basel: 061 751 65 46
Bureau Zürich: 01 767 10 64
76276/382296

Wetterbeständig

Ihre Menu-, Wein-, Dessertkarten verschweisst wie Kreditkarten
Farbkopien in Fotoqualität

Textildruck F. Herrmann
CH-4462 Rickenbach
Telefon und Fax 061 971 39 15

76286/38396

8-ung

Bei der hotel + tourismus revue Nr. 23 vom 8. Juni 1995 ist der Inserateschluss für die Geschäfts- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen und Bazar wegen Pfingsten bereits am **Donnerstag, 1. Juni 1995, um 12 Uhr**

Für die Stellenrevue bleibt der Inserateschluss am **Freitag, 2. Juni 1995, um 17 Uhr**

Der letzte Termin für Wiederholungen, Korrekturen, Annulationen sowie für die Last-Minute-Inserate ist am **Freitag, 2. Juni 1995, um 20 Uhr**

Das rollende Festzelt

mobil



Überall einsetzbar - bei jedem Wetter
Aussergewöhnliche Mobilität
Gesamtüberdachung bis 160m²
Variabel bis 330 Sitzplätze

Verlangen Sie Unterlagen bei:



zebra zelt ag

Oberfeldstrasse 342 5722 Gränichen
Telefon 064/310 410 Telefax 064/317 442
• Bar-, Party- und Festzelt für 10 - 3000 Personen
• Einrichtungen und Mobilbar • Festorganisationen
• Vermietung und Verkauf

Name/ Vorname

Straße

PLZ/Ort

Ein Lächeln: Die beste Antwort

auf die Frage des Rauchens

am Arbeitsplatz.



Was überwindet vermeintliche Gegensätze besser als ein freundliches Lächeln? Mit Höflichkeit und gegenseitiger Rücksichtnahme lassen sich immer gemeinsame Wege finden. Für ein Miteinander, das den Anliegen von Nichtrauchern und Rauchern gerecht wird.

Miteinander statt gegeneinander.

Die schweizerische Tabakindustrie

Ich bin interessiert am Thema «Rauchen am Arbeitsplatz» und bestelle deshalb Ihre neue Broschüre.

Name: _____ Vorname: _____

Adresse: _____

PLZ: _____ Ort: _____

Einsenden an die Vereinigung der schweizerischen Zigarettenindustrie (CISC) Htr
Pérolles 5, 1701 Freiburg, Telefon 037 81 41 21, Fax 037 22 62 18

Alle Kerzen

für Ihr Restaurant / Hotel - passend zu Ihrem Service

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

Verlangen Sie unsere Dokumentation

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

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

LIENERT KERZEN



bewahrt Sie vor bitteren Enttäuschungen.

AUS-WEITERBILDUNG

Erfahrung aus mehr als 25 Jahren:

Erfolgreich Fremdsprachen im Ausland lernen!

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



Gratis-Farb-kataloge

Dr. Steinfels Sprachreisen
Dufourstr. 31, Postfach 14
8024 Zürich
Tel. 01-262 29 44

Wenn Sie hoch hinaus wollen, lesen Sie die htr

BAR

FACH

SCHULE

THÜRIG

Infoline

Fon 01-363 23 90

Trotzig und erfolgreich gegen den Trend

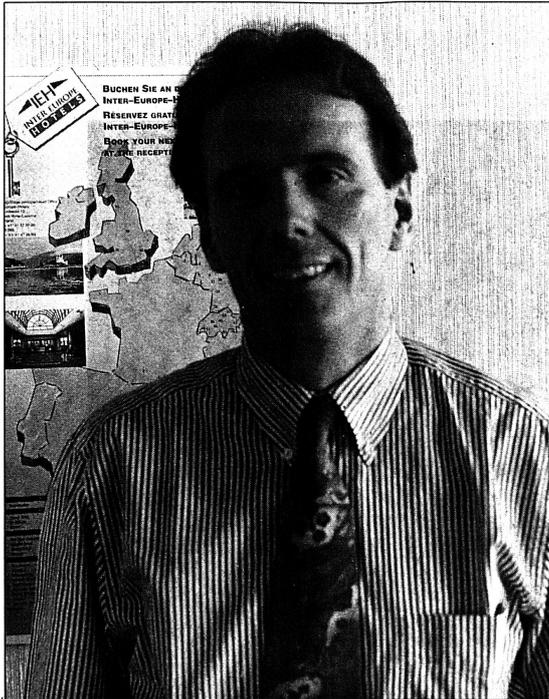
Auch nach dem grossen Schock des Unfalltods von Geschäftsführer Nik R. Weibel im letzten Sommer musste es bei der Inter-Europe-Hotelkorporation weitergehen. Seit November setzt Andreas Harker Weibels Arbeit fort. Mit Erfolg, wie sich vor der Generalversammlung erweist: Die Umsätze liegen Mitte 1995 rund 20 Prozent über den Vorjahreszahlen – ganz entgegen dem allgemeinen Trend.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Inter-Europe-Hotels (IEH) mit Sitz in Horw bei Luzern ist eine europäische Hotelkorporation mit knapp 100 Häusern in sieben Ländern. Ihre Standorte sind verteilt in Zentraleuropa und Grossbritannien und liegen im 3- und 4-Stern-Bereich. «In den Ländern, in denen wir vertreten sind, decken wir jeweils die wichtigsten Standorte ab», erläutert der IEH-Geschäftsführer Andreas Harker das Cluster-Prinzip der Gruppe. Harker, der sich bei Best Western Europe in Bern unter Hannes Imboden als Marketingprofi bestens bewährt hat, kennt sich aus. Nachdem sein Vorgänger in Horw, Nik Weibel, während Jahren beharrlich an der informatischen Buchbarkeit der IEH-Häuser arbeitete, baut Harker heute darauf seine Markt- und Kommunikationskonzepte. Am 18. Mai bestreitet Harker seine erste Generalversammlung als Geschäftsführer.

Availability und Agenten

Denn es ist Weibels Informatikverdiensten zu verdanken, dass die IEH-Hotels heute direkt über die Global Distribution Systeme GDS buchbar sind, ohne deshalb gleich unter ein uniformiertes Be-



Andreas Harker trat, als er im November die Geschäftsführung der Inter-Europe-Hotels übernahm, ein schwieriges Erbe an: Während er Performance und beste Marktnähe bei IEH vorfand, brauchte es nach dem Unfalltod von Nik Weibel jun. anderweitig viel subtiles Feingefühl. Foto: Alexander P. Künzle

treiberdach à la Hilton, Holiday Inn oder andern gezwungen worden zu sein. Noch im März 1994 wurde das IEH-System «First +» aufgeschaltet: Über ein automatisches Interface kommen die Agentenbuchungen automatisch in der IEH-Zentrale auf «First +» und werden gleichzeitig über Fax ins betreffende Hotel übermittelt. In Horw plant man nun, die Hotels schnellstens über Modem statt über Fax kommunizieren zu lassen: «Erst dann nämlich kann der Hoteliert mit seiner Zimmerverfügbarkeit (Availability) optimieren respektive seinen Yield managen», so Harker. «Noch fahren wir 1995 doppelspurig in den Airlinesystemen», sagt Harker, «erstens wie bisher gemäss Vertrag über Utell über den Buchungscode UI. Aber zweitens laufen

auch schon einige Hotels direkt über unseren eigenen Code IEH».

Auf Reisebüros los

Wie alle dynamischen Hotelgruppierungen konzentriert sich IEH systematisch auf Agenturen und Reisebüros: Schon 30 Prozent aller Buchungen erhalten die IEH-Hotels über GDS respektive über die Reisebranche. Harker bedauert in diesem Zusammenhang, dass die Schweizer Hotelbranche keinen direkten publizistischen Zugang mehr zur immer dominanteren Kundengruppe der Agenturen mehr hat, da insbesondere der deutschsprachige Agenturbereich als Markt in der Priorität stark zunahm – nicht nur für IEH übrigens. Weitere 48 Prozent der Buchungen kom-

men vorläufig noch direkt in die einzelnen Hotels, und den Rest machen lokale Firmen aus. Innerhalb der Reisebüros konzentriert sich Harker vor allem auf Reisestellen, Tour Operators und Agenturkonsortien à la Amexco, denen er die klassische Preispolitik der Grossen wie preferred rates ebenfalls anbieten wird.

Schwerpunkt Commercial

Rund 60 Prozent aller Buchungen für IEH haben Geschäftsreise-Charakter. Bei Stadthotels erhöht sich dieser Anteil auf 70 bis 80 Prozent. Die verbleibenden Prozente gehören in den Leisure- und Seminarbereich und sind dementsprechend schwierig zu halten. Im Seminar- und Kongressbereich können nur 15 der rund 100 Häuser bereits jetzt integriert als Vendors auftreten. Vorgesehen ist deshalb in Horw für den Leisure-Bereich ein Ferien- und Freizeitplaner mit Wochenend-Packages. Nichts sehr Originelles, «aber sehr nötig, denn solche Packages kann man auch in die Reservationssysteme aufladen. Und die sind bislang ja noch sehr auf Geschäftsreisen ausgerichtet», meint Harker. Geplant sind ebenfalls die unausweichlichen Frequent-Guest-Programme, Voucher für den Individualgast aus Übersee, eventuell ein Eindringen in den Seniorenmarkt und als Konsequenz daraus eine Aufsegmentierung der Preise. «Preferred und Multi-Level-Rate-Abkommen mit Grosskunden sind heute ein obligatorisches Marketinginstrument. Firmen und Reisestellen wollen eigene Preisvorschläge in Funktion ihrer Übernachtungsmengen. Das ist insofern eine diffizile Sache, als kein Grosskunde schlechter als ein anderer behandelt werden will», so Harker. Und da alle Hotels zuerst mit diesen Rates einverstanden sein müssen, muss eine Preferred-Rate-Offerte zwangsweise von der Gruppenzentrale aus angeboten werden.

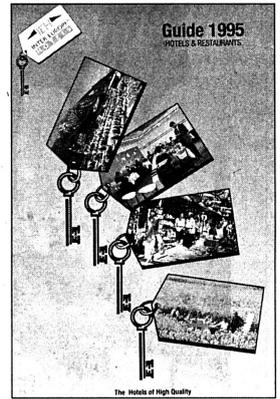
Markenphilosophie

Das einheitliche Auftreten beim Preis ist nur eine Sache bei einer Gruppe wie IEH, die ja individuelle Häuser umfasst. Die Reisenden selbst kennen ja die Marke IEH noch kaum. Aber Hoteliers und die Reisebranche kennen den Namen inzwischen, meint Harker zuversichtlich. Das Ausformulieren der Markenphilosophie steht ihm noch bevor. Zumindest das bekannte Corporate Identity-Zeichen, den hängenden IEH-Schlüssel, möchte er im Zeitalter der Key Cards bald modernisieren. Als erste Zwischenbilanz nach einem halben Jahr Geschäftsführung durch

IEH in Zahlen

Anzahl angeschlossene Betriebe:	95
Buchungsumsatz über die Zentrale:	7,5 Mio. Fr.
Umsatzzunahme Mitte 95/94:	rund 20%
CH-Anteil erhaltene Buchungen:	48%
CH-Anteil der Hotelbetriebe:	32
Segment:	3- und 4-Stern
Buchungsaufkommen:	
Europa:	41%
USA/Canada:	30%
Asien/Mittl. Osten:	15%
Eigenes Reservationssystem:	
«First +» mit Direktcode IE	
On-Line-Access zu den Airlinesystemen:	APK

Andreas Harker lässt sich folgendes sagen: IEH hat schon 1994 die technologischen Voraussetzungen geschaffen, um am heutigen Markt zu bestehen. Und kann jetzt, mit dem Profi Harker, im Marketing nachfassen. Das ist nötig, denn IEH möchte in einigen Jahren zu den grossen fünf europäischen Hotelkorporationen zählen, die sich gegenüber den Hotelbetrieberketten und den aufkommenden Franchiseseiten absetzen. Dazu gehört auch die Rekrutierung weiterer Schweizer Hotels an Standorten wie zum Beispiel Aarau, Baden, Chur, Sion.



Der neue Guide von Inter-Europe Hotels. Das Corporate Identity, der Schlüssel, wurde gegenüber früher «soft» verändert. Foto: zvg

IEH: eine Aktiengesellschaft

Inter-Europe-Hotels ist eine Aktiengesellschaft, deren hauptsächliche Finanzkraft vom Verwaltungsrat und rund 35 Aktionären getragen wird. In der IEH-Zentrale in Horw arbeiten 15 Leute. Dazu kommen drei Leute im Aussendienst, für Deutschland, für UK und für Schweiz/Österreich/Benelux. Der laufende Buchungsumsatz beläuft sich auf rund 7,5 Millionen Franken. APK

Best Western Schweiz/weltweit

Neue Lizenzverträge mit dem Hauptsitz

Die weltweite Best Western-Hotelkette ist kein Unternehmen wie Sheraton oder Hyatt, sondern ein Zusammenschluss von Hoteliers in einer nicht-profitorientierten Gesellschaft, BW International Inc. in Arizona. Mit allen Ländern, so auch der Schweiz, läuft seit 1995 ein neuer Lizenzvertrag.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Die Vereinbarung zur Lizenzvergabe (Affiliierung) der Best Western International Inc. mit ihren angeschlossenen Organisationen, in der Schweiz der Best Western Swiss Hotels (Ambassador Swiss Hotels), trat am 1. Januar 1995 in Kraft. Für Europa ist der neue Vertrag ein zweischneidiges Schwert. Einerseits haben die Europäer in Amerika jetzt mehr Mitsprache und werden zu Partnern, andererseits treten sie wieder traditionell länderweise und nicht europäisch/marktregional als Einheit auf.

Europa wieder länderweise

Und wie es um die Einheit der Europäer bestellt ist, wenn man sie nicht dazu zwingt, zeigt sich ja gegenwärtig bestens in EU-Belangen. Doch auch hier sind BW-Bestrebungen im Gange, um natio-

nale Extrapläne abzublocken, bevor sie sich überhaupt formieren könnten. Im Hauptquartier von Best Western Europe in Bern wurden deshalb die Pulte geräumt: Der Marketingbeauftragte Andreas Harker setzte sich nach Luzern zur Inter-Europe-Hotel-Gruppe ab (siehe Artikel oben). Europa-Boss Hannes Imboden wird Verkehrsdirektor der bedeutenden Region Berner Oberland. Grund: Es gibt kein nennenswertes europäisches (gemeinsames) Marketingbudget mehr, das sozusagen zentral von oben, länderübergreifend oder gar nach europäischen Regionen/Markten eingesetzt werden könnte. Zum Beispiel: Die Affiliierungsvereinbarung von Best Western mit Spanien und Finnland wird erst ein Jahr später unterzeichnet, da diese Länder finanziell schlecht dran sind.

10-Jahres-Lizenz

Die letzten September in Minneapolis verabschiedete Vereinbarungsart sieht mit jedem Land einen gleichlautenden 10-Jahres-Lizenzvertrag vor. Schweizer Lizenznehmer ist die «Ambassador Swiss Hotels». Zu den Neuerungen gehört die Errichtung eines International Executive Committee (IEC), das als zentrales Organ über Punkte wie die internationale Entwicklung, Marketingplan, Corporate Identity, Qualitätskontrolle, Reservationssystem, Budget und Sanktionen zu befinden hat. «Ich erachte dies als echte Verbesserung, dominierten

doch bisher in diesen Belangen die Amerikaner die anderen», meint dazu Imboden, der selbst als einer der Europavertreter der Verhandlungsdelegation angehörte, die die neue Vereinbarung entwarf. Von den 9 IEC-Mitgliedern sind nun vier amerikanische Distrikt- und drei europäische Länderpräsidenten.

Zu den Neuerungen gehört auch, dass künftig die Lizenznehmer wie die BWSH Dienstleistungen für alle BW-Hotels auf der Welt zu erbringen haben, sei es in der Öffentlichkeitsarbeit, der Verkaufsförderung oder der Reservationskoordination, und zwar Incoming und Outgoing. Konkret für die Schweiz: Erst vor etwas mehr als einem Jahr begann BW, Schweizer Tour Operators auch auf Outgoing-BW-Hotelangebote anzusprechen. Eine weitere Neuerung ist auch, dass der Lizenznehmer die Qualitätskontrolle nach genaueren Vorgaben weltweit standardisierter Beratungen und Kontrollen vornehmen muss. Verbindlich wird diese ab 1996. Ausserdem gibt es ein «Brand Identity Manual», bei dem verbindliche Vorschriften bezüglich Erscheinungsbild klar vorgegeben sind.

Neues Reservationssystem

Ab 1996 tritt ein völlig neues Reservationssystem auf, mit einem neuen Netzwerk. Für den (Schweizer) Hoteliert heisst dies, dass zwar das Endgerät im Betrieb gleich bleibt, nur die Möglichkeiten vergrössert werden. Ein weiterer

Aspekt ist die Verpflichtung zur Haftpflichtversicherung. Bekanntlich handelt es sich dabei um das Riesenproblem in den USA, dem die ganze Wirtschaft ausgesetzt ist: Geldgierige US-Advokaten riechen überall Beteiligungsprozente bei hohen Schadenersatzforderungen. Ein Umstand, der für eine derart kundenbezogene Branche wie der Hotellerie gewichtig ist. Demzufolge müssen sich nun weltweit alle BW-Betriebe gegen eventuelle Schäden, die BW Inc. entstehen könnten, versichern.

4 Dollar pro Zimmer Gebühr

Neu sind für die weltweit 3400 BW-

Hoteliers auch die Lizenzgebühren, die sie in Form von einer Dollarsumme pro Hotelzimmer pro Jahr (4 Dollar für 1995 vorläufig) entrichten. Damit werden die internationalen Aktivitäten von BW Inc. gedeckt, die sich auf schätzungsweise 1,1 Millionen Dollar belaufen und für Marketing, Sales und Corporate Communications ausgegeben werden. Geld, das notabene bisher für das Europamarketing bereitstand, und jetzt direkt nach Phoenix in die Zentrale fliesst. Für die Hoteliers entstehen daraus aber keine Mehrkosten, weil das Budget Europa ja um diesen Betrag gekürzt wird.

Avviso mortuario

La sezione di Lugano della società svizzera degli albergatori ha il triste compito di annunciare la scomparsa del proprio presidente onorario

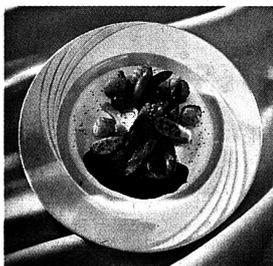
Alfredo Cereda

spiccata personalità del mondo alberghiero luganese, già vice presidente dell'ente turistico di Lugano e membro del consiglio di amministrazione della società di credito alberghiero.

Gli albergatori di Lugano salutano con mestizia, stima, rispetto e simpatia un pioniere del turismo cittadino e porgono alla moglie Amalia, a Liliana ed Aldo, ed a tutti i famigliari i sentimenti di profondo cordoglio.

DER GOLDENE KOCH VON KADI 1995

ANDREAS KEUSCH VOM GASTHOF STERNEN IN
HESSIGKOFEN KOCHTE ALS ERSTER VON SECHS MEISTERKÖCHEN
UM DEN GOLDENEN KOCH VON KADI 1995



Ein Meisterkoch unter anderem. Wenn Küchenchef Andreas Keusch in der Küche des Hessigkofer Sternen seine Gourmet-Kreationen zubereitet, steht auch Wirt Andreas Keusch am Herd. Er schaut ihm auf die Finger und erinnert ihn daran, dass hohe Kochkunst allein nicht dafür ausreicht, seinen Gasthof auf dem Land zum Erfolg zu führen. Es braucht etwas mehr, damit die Gäste für Tagesseminare, Hochzeiten und andere Bankett-Veranstaltungen, die es für den Betrieb des aufwendig renovierten Hauses braucht, kommen und wiederkommen.

Zum Glück lässt Andreas Keuschs Unternehmungslust ihn die profanen Herausforderungen der Gastronomie genauso lieben wie die Kochkunst; er gibt auch im Management des Sternen gern

WETTBEWERBS-MENU

*Sautiertes Kaninchenfilet mit Keimlingen in Sherrygêle; Frühlingsalat mit farbigen Gerstenperlen; Karottensauerrahmsauce
Rassige Fischkraftbrühe mit Eierschwämmen, Steinpilzen und Basilikum-Safran-Nudelflecken
Heiss geräuchertes Rindsfilet auf Balsamicojus; Lammwurst mit Rindszunge; Gemüse mit Mohnsamen und Pommes-noisette
Willisauerringli-Halbgefrorenes «Maya»; Rhabarberjoghurtsauce; marinierte Erdbeeren*

sein Bestes. Und diese geliebte Unternehmenseite scheint den Kochkünstler noch zu beflügeln - jedenfalls dürfen Sternengäste vom "Sternenzauberer" Andreas Keusch Speisenfolgen erwarten, deren Einfallsreichtum einzig von ihrer Köstlichkeit übertroffen wird.

Als erster der sechs Nominierten kochte Andreas Keusch seinen Beitrag um die einmalig attraktive Trophäe, die für Schweizer Kochkünstler im KADI-Wettbewerb um höchste Meisterschaft in ih-



rem Fach zu holen ist. Für den 3,5 kg schweren, 27 cm hohen Goldenen Koch von KADI präsentierte er der Jury ein Vier-Gang-Menü, dessen Köstlichkeit die anderen fünf Nominierten demnächst zu übertreffen versuchen.

KADI AG, Kühl- und Tiefkühlprodukte, 4901 Langenthal, Telefon 063 290 500, Telefax 063 290 680.

KADI®

VON KADI DIE QUALITÄT,
VOM KOCH DIE KUNST.

Kühlsysteme

Greenpeace mit FCKW-freiem Kühlsystem

Nach dem umweltfreundlichen Kühlschranks für den Endverbraucher sollen nun auch Grosshaushalte auf ozonzerstörende Stoffe im Kühlsystem verzichten. Greenpeace hat in Zusammenarbeit mit der Industrie ein System für Supermärkte entwickelt, das ohne klimaschädigende Chemikalien funktioniert. In der Gastronomie werden grösstenteils noch Kühlsysteme mit FCKW eingesetzt.

STEPHAN WEHRLE

Ab 1996 ist der Einsatz von FCKW (Fluorkohlenwasserstoff) für Neugeräte gemäss dem internationalen Abkommen zum Schutz der Ozonschicht verboten. Als Ersatz für das Treibhausgas, das hauptsächlich in Kühlsystemen eingesetzt wird, bietet die Industrie seither die Stoffe H-FCKW und FKW an, da sie im Gegensatz zu FCKW kein Chlor enthalten. Nun soll nach der Meinung der Umweltorganisation Greenpeace und einigen Partnern aus der Industrie auch der Ausstieg für diese Ersatzstoffe beschleunigt werden. Der Grund: Sowohl FKW als auch H-FCKW sind extrem potente Treibhausgase und weisen im Vergleich zu CO₂ auf einen Zeitraum von 20 Jahren eine 3000fach höhere Wirkung auf.

Kooperation mit Industrie

Mit einer neuen Technologie, die in Zusammenarbeit mit der deutschen Firma

Was ist Flo-Ice?

Das von Greenpeace und Integral in Flensburg entwickelte Flo-Ice ist eine indirekte Kühlung mit Binäres. Dieses Fluid aus kleinen Eiskristallen ist latente Energie und kombiniert die hohe Kälteleistung eines Kältemittels mit der Ungefährlichkeit und Einfachheit von Wasser. Wegen der ausgezeichneten Wärmeübertragung – und je nach Kühlmöbelausführung – ist es sogar möglich, auf eine Abtauung der Kühlflächen in einem Kühlmöbel zu verzichten. Dies reduziert nicht nur die Investitions- und Betriebskosten, sondern vermeidet bei Abtaunungen eine mögliche Qualitätsverminderung von Lebensmitteln. SW



Mit dem Greenfreeze-Lastwagen tourt die Umweltorganisation durch Europa und propagiert das umweltfreundliche Kühlsystem. Links: Vera Lenhard, rechts David Stichelberger (Greenpeace). Foto: Stephan Wehrle

Integral entwickelt wurde, will Greenpeace beweisen, dass der vollständige Ausstieg aus ozon- und klimazerstörenden Chemikalien in der Kühl- und Kälte-technik möglich ist. Das System basiert auf der Verwendung des Kohlenwasserstoffes Propan als Kältemittel und dem Kälte-transport mit Hilfe eines Eis-Wasser-Alkohol-Gemisches. Diese Flüssigkeit, Flo-Ice genannt, überträgt die Kälte vom Kältemittel zu den Kühlvitrinen, wie sie in Supermärkten und Gastronomiebetrieben eingesetzt werden. Neben dem Verzicht auf ozonzerstörende Stoffe hat dieses Gemisch die Vorteile, dass eine wesentlich kleinere Kältemittel-Füllmenge benötigt wird, die Abtauheizung entfällt und gleichzeitig ein umweltfreundliches Kältemittel zur Anwendung gelangt. Als nachteilig kann sich allenfalls der Energieverbrauch auswirken, der sich im Vergleich zur herkömmlichen Kühlung nicht verringert. Die Vorteile vermögen den höheren Einstandspreis jedoch bei weitem zu kompensieren, wie Josef Brühlmeier, Leiter des Zentralschweizerischen Technikums in Luzern bestätigt. Brühlmeier hat das System mit Flo-Ice seit längerer Zeit im Labor getestet. Alternativen seien auch deshalb unabdingbar, weil in der Schweiz zur Kühlung von Lebensmitteln

teilweise tiefere Temperaturen als notwendig vorgeschrieben werden, ist Brühlmeier überzeugt.

Gastronomie noch mit FCKW

Sowohl Supermärkte als auch Hotels und Restaurants setzen neben FCKW in alten Anlagen vor allem Kühlsysteme mit H-FCKW und FKW ein. Insbesondere in grossen Supermärkten leiten bis zu zwei Tonnen Kältemittel über ein Rohrleitungssystem zu den Kühl- und Gefriertruhen. Die Rohrleitungen verursachen einen hohen Kältemittelverlust, der in Form von H-FCKW in der Umwelt freigesetzt wird. Nicht zuletzt aus diesem Grund hat sich Greenpeace entschlossen, nach dem FCKW-freien Kühlschrank für den Endverbraucher, Lösungen für den gewerblichen Bereich zu suchen. Ob sich die Gastronomie einer der bedeutendsten Abnehmer von Grosskühlschränken ist, sind die industriellen Anbieter auf diesem Gebiet noch nicht aktiv geworden, wie Vera Lenhard, Leiterin der Ozon-Kampagne bei Greenpeace bestätigt. Laut Lenhard ist die Gastronomie noch nicht kontaktiert worden, weil die heterogene Branche als nicht sehr transparent gilt und aufgrund der Strukturen noch genauer analysiert werden muss. Dass gerade in der Gastronomie An-

strengungen sinnvoll wären, beweisen die geschätzten Zahlen. So sind zur Zeit in Schweizer Hotels und Restaurationsbetrieben rund 300 bis 400 Tonnen Kältemittel im Einsatz. Rund 70 Prozent der im Einsatz stehenden Kühlgeräte werden nach wie vor mit dem extrem umweltbelastenden FCKW betrieben, der Rest mit den umstrittenen Ersatzstoffen H-FCKW und (H)-FKW. Der Einsatz von zwar chlorfreien, aber nach wie vor schädlichen Stoffen, lässt sich in der Gastronomie zur Zeit nicht vermeiden, weil von den Herstellern noch keine Alternativen angeboten werden. Dies könnte sich möglicherweise schon bald ändern. Nach umfassenden Tests haben sich in der Schweiz bereits vier Migros-Supermärkte (Interlaken, Bern, Biel, Grenchen) entschlossen, auf H-FCKW und FKW freie Flo-Ice-Anlagen umzurüsten. Vor allem die geringere Menge an Kühlmitteln, laut Greenpeace werden noch gerade 15 bis 20 Prozent benötigt, könnten Grossbetreiber aus dem Detailhandel oder der Gastronomie veranlassen, den Ausstieg mit umweltbelastenden Chemikalien zu beschleunigen.

Flo-Ice-Partner in der Schweiz: Unelco AG, Badenerstrasse 701, 8048 Zürich. Telefon 01 432 77 33, Fax 01 432 9327.

MIXED-PICKLES

Autobahn-Raststätte Heidiland steigerte Umsatz auf 30 Millionen Franken. Die Mövenpick Raststätte Heidiland AG, an der auch der Bündner Hotelierverein beteiligt ist, kann auf ein erfolgreiches 5. Geschäftsjahr zurückblicken. Der Umsatz dieser an der N 13 bei Maienfeld gelegenen Autobahn-Raststätte hat sich seit ihrem Bestehen kontinuierlich erhöht und erreichte 1994 nahezu 30 Millionen Franken. Die Zahl der Gäste hat von 1,56 auf 1,7 Millionen zugenommen, was sich in einem Umsatzzuwachs von 5 Prozent niederschlug. Die Dividende wurde von 6,5 auf 7 Prozent erhöht. Neu in den Vorstand der Raststätte Heidiland AG gewählt wurden an der 6. GV Rudolf Schmidt, der Präsident des Bündner Hoteliervereins, Christian Durisch, Direktor des Verkehrsvereins Graubünden sowie Beat Grau, Länderdirektor der Mövenpick AG. FS

*

Die Deutsche Lufthansa will das Catering-Geschäft ausbauen. Wie die Fluggesellschaft mitgeteilt hat, übernimmt die amerikanische Onex food Services Inc. (Dallas) von Caterair International Corporation, dem drittgrössten Luftfahrt-Caterer, alle Betriebe. Die Onex wiederum arbeitet mit der Catering-Gesellschaft der Lufthansa zusammen. Die beiden Partner, die unter dem Namen LSG Lufthansa Service/Sky Chefs auftraten, wollen mit dem Kauf ihren Anteil am Catering-Markt auf rund einen Drittel ausbauen. Der Umsatz soll sich von bisher rund 2,2 Milliarden DM auf ungefähr 4,1 Milliarden DM steigern. Zum Vergleich: Gate Gourmet hat 1994 einen Umsatz von 999 Millionen Franken ausgewiesen und rechnet dank der 1994 übernommenen SAS Service Partner für das laufende Jahr mit Einnahmen von rund 1,4 Milliarden Franken. r.

*

Erstes Marchélino erfolgreich. Seit 100 Tagen ist der kleine Bruder des Mövenpick Marché, das Marchélino, an der Autobahn N3 in Niederurnen in Betrieb. «Erfolgreich», wie Beat Grau, Chef Marché Schweiz, in einer Medienmitteilung festhält. Der Jahresumsatz wird auf 3 bis 5 Millionen Franken geschätzt, hat man im Hause Mövenpick berechnet. Das neue Konzept bietet alle Vorteile des Marché, aber auf kleinerem Raum. Ein bedeutender Teil des Gästebereiches ist dabei für den Stelverzehr konzipiert. Derzeit prüft Marché Mövenpick Standorte an gut frequentierten Citytälern, vor allem in der Schweiz und in Deutschland. Man hofft auf eine rasche Multiplizierung des Marchélinos. KK

SV-Service

«Deutschland-Expansion noch ungewiss»

Seit anfangs Jahr ist Susy Brüschweiler als Nachfolgerin von Rosmarie Huggenberger neue Vorsitzende der SV-Geschäftsleitung. Die hotel + tourismus revue sprach mit ihr über ihre Pläne und über die Zukunft des SV-Service.

Interview: PIA MAAZ

Mit Ihnen kommt erneut eine Frau an die Spitze des SV-Service. Ist das ein Zufall?

Es entspricht unserem Leitbild, dass den Frauen ein ihnen gebührender Platz eingeräumt wird. Der Stiftungsrat des SV-

Service hat auch klar ausgesprochen, dass er eine Frau an der Spitze will. Schliesslich wurde der SV-Service auch von einer Frau gegründet. Bisher war es allerdings so, dass meine Stelle von einer Kaderfrau, die sich intern bewährt hatte, besetzt wurde. Die Promotion und Förderung der Mitarbeiterinnen steht im SV-Service ganz vorne. Dass man mich jetzt von extern geholt hat, ist eine Änderung des gewohnten Ablaufs.

Wie sieht Ihr beruflicher Werdegang aus?

Seit 1990 führte ich als Rektorin eine Ausbildungsinstitution des Roten Kreuzes. Zudem war ich Rektorin der Kaderschule für Krankenpflege in Aarau, Direktorin der Ecole de Soins Infirmiers in Lausanne und Vizedirektorin in einem WHO Programm. An der Universität Neuenburg absolvierte ich ein Studium mit den Schwerpunkten Wirtschaft und Unternehmensführung. Kurz: Meine Schwerpunkte sind Führung, Bildung und Gesundheit.

Welches sind die Schwerpunkte Ihrer Arbeit?

Im internen Bereich versuche ich wenn möglich meine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bei der Meinungsbildung und im Entscheidungsprozess miteinzubeziehen. Ich mache mich stark für Transparenz und Offenheit, sowohl in der internen wie auch der externen Kommunikation. Führen ist für mich Fordern,



Susy Brüschweiler, SV-Service

Fördern, Feedback. Und zwar auf jeder Ebene.

Welches sind Ihre primären Ziele?

Ein Ziel ist sicher, dass sich Bewährtes auch weiterhin bewährt. Das heisst aber auch Neues entwickeln, sei es für das Unternehmen oder für unsere Kunden. Die heutigen Kunden haben nicht mehr die gleichen Ansprüche wie vor zehn Jahren. Ich will unser Kundensegment klar erfassen und herausfinden, welche Produkte wir in Zukunft erfolgreich absetzen können. Ein weiteres Ziel ist es auch, unsere Unternehmensgrösse und

unseren Erfolg vermehrt nach aussen zu kommunizieren und aufzuzeigen, dass Frauen unter der Führung einer Frau Beachtliches zustande bringen.

Sind Sie mit dem letzten Geschäftsjahr zufrieden?

Mit den Zahlen bin ich zufrieden, das gesteckte Ziel ist erreicht. Mir genügen Zahlen allein aber nicht. Daher werde ich mich mit dem Bericht noch intensiver auseinandersetzen und herausfinden, wo man was verbessern könnte.

«Zahlen allein genügen nicht. Ich will wissen, was man verbessern kann.»

Der SV-Service setzt sich für ökologisches Verhalten ein. Wollen Sie zum Öko-Vorbild für die Schweizer Gastronomie avancieren?

Der SV-Service will nicht zum Vorbild avancieren, er ist es. Er war von Anfang an – und ist es immer noch – Pionier auf diesem Gebiet. Seit 1989 beschäftigt sich der SV-Service intensiv mit der Thematik Ökologie. Es wurde eine Teilzelle für einen Umweltbeauftragten geschaffen, die seit anfangs 1994 eine Vollzeitstelle ist. Ebenso existiert das Umwelttelefon, das auch für Gastro-Betriebe ausserhalb des SV-Service zur Verfügung steht. Im weiteren war der SV-Service Initiator und Gründungsmitglied der

«Vereinigung für umweltgerechte Gastronomie».

Planen Sie weitere Betriebe in Deutschland?

Unsere Tochterfirma in Düsseldorf hält sich sehr gut. Ob wir uns in Deutschland noch weiter ausbreiten, steht jetzt noch nicht fest. Zurzeit prüfen wir die bisherigen Erfahrungen. Fraglich ist auch, ob eine räumliche Expansion vom Investitionsbedarf her sinnvoll ist, beispielsweise im EDV-Sektor. Ich unterscheide ganz klar zwischen Entwicklung und Wachstum. Der SV-Service entwickelt sich. Wir haben die Zeichen der Zeit erkannt und operieren entsprechend den ökonomischen und ökologischen Anforderungen.

REKLAME

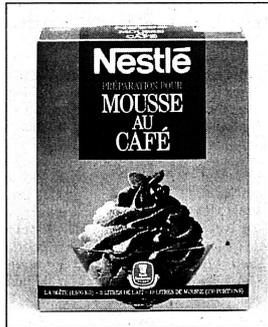
fleisch
von
mérat

mérat + Cie AG
Mühlemattstrasse 55, 3000 Bern 14
Tel. (031) 372 44 44, Fax (031) 372 45 00

FIRMEN BERICHTEN

Dessert mit neuem Aroma

Nestlé Food Service hat ein neues Mousse-Aroma auf dem Schweizer Markt eingeführt: das Mousse au Café. Dieses



qualitativ hochwertige Produkt wird aus erstklassigen Zutaten hergestellt. Es wird in 1,5-Kilogramm-Packungen angeboten. Die Zubereitung ist zeitsparend. Das neue Aroma ist eine Ergänzung des Trockendessert-Sortiments von Nestlé Foodservice, welches aus 3 Flans und 6 Mousses besteht.

Weitere Auskünfte: Nestlé Produkte AG, Foodservice, Horburgstrasse 105, 4057 Basel, Telefon 061 695 12 12.

Pasten im Glas

Die Gustav Gerig AG lanciert fünf neue GIA Pasten. Sie sind im Glas zu 500 oder 550 Gramm erhältlich und monatelang haltbar. Pesto enthält Basilikum, Olivenöl, Knoblauch, Parmesan, Pinienkerne und Salz. Es ist die fixfertige Sauce für das klassische Gericht Spaghetti al Pesto oder zum Abschmecken von Rata-touille, Gazpacho oder Peperonata geeignet. Mit Pep, der scharfen Chilipaste, sind Chili con Carne oder ungarisches Gulasch rasch gewürzt. Olive ist eine Paste aus gehackten Oliven, Olivenöl und Salz. Alle Rezepte mit ganzen oder gehackten Oliven können mit dieser Paste ohne zusätzlichen Aufwand verwirklicht werden. Basilico heisst die Entsprechung aus frischem Basilikum. Und Spicchio besteht aus Knoblauch, Sojaöl und Salz. GIA Pasten sind zum Würzen



von Marinaden und Salatsaucen geeignet. Die Pasten sind im Glas bei CCs oder Grossisten erhältlich.

Weitere Auskünfte: Gustav Gerig AG, Postfach 219, 8037 Zürich, Telefon 01 271 32 40.

Cooler Drink für heisse Tage

Mit den heissen Sommertagen wird auch das Verlangen nach kühlen, leichten Drinks grösser. Suze Tonic, ein trinker-tiger Mix-Drink auf der Basis von Weinalkohol, ist eine zeitgemässe Alternative für all jene, die einen hervorragenden Durstlöcher mit wenig Alkoholgehalt – nämlich 5 Prozent – wünschen. Der leicht bittere Enziangeschmack und die spritzige Frische des Tonics harmonisieren ideal miteinander und lassen den Drink zum hervorragenden Apéro werden. Suze Tonic wird vorzugsweise mit



ein paar Eiswürfel kühl serviert und getrunken. Beinahe so verführerisch wie sein Inhalt ist die äussere Erscheinung von Suze Tonic: das Getränk ist von

goldgelber Farbe und wird in einer 20-cl-Flasche mit weiss-blau-gelber Etikette präsentiert. Der neue Drink wird im Handel, via Grossisten und im Gastgewerbe vertrieben.

Weitere Auskünfte: Perisem SA, Aarauerstrasse 28, 5734 Reinach, Telefon 064 72 02 77, Fax 064 72 02 79.

Crêpes wie in Frankreich

Die Oetker Teigmischung für Crêpes entlastet jetzt die Köche von der Zubereitung des Teiges und schafft mehr Zeit für Kreation von Füllungen nach Art des Hauses. Füllungen mit Spinat oder Schinken, geriebenem Käse oder Hackfleisch zum Beispiel. Möglich sind auch Füllungen mit Schlagrahm oder Konfitüre, mit warmer Schokoladensauce oder Vanilleglace. Die Oetker Teigmischung für Crêpes ist nach original französischer Rezeptur hergestellt und im Handumdrehen zubereitet: Mit Milch anrühren – und fertig ist der Crêpeteig. Die Teigmischung für Crêpes ist im ausgesuchten Lebensmittel-Fachhandel erhältlich.



Weitere Auskünfte: Oetker AG/SA, 4652 Winznau, Telefon 062 35 12 12, Fax 062 35 25 12.

Alptraum für Bakterien

Die Sanosil Trading Ltd. bietet ein neues Desinfektionsmittel an: Sano-Mousse kann für die Oberflächenbehandlung sowie in der Lebensmittelindustrie verwendet werden. Es zerstört Pilze und pathogene Bakterien. Sano-Mousse ist ein enzymatisch-biologischer Schaumreiniger für die Verwendung in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie sowie auch im Hotelwesen. Sano-Mousse kann für alle senkrechten Wände und schwer erreichbaren Stellen, welche durch Fett oder andere organische Materialien verunreinigt sind (Ausnahme: Mineralöle und Derivate), eingesetzt werden. Bei der Verwendung bestehen laut Firma keine Gefahr für die Abwasser sowie keine negativen Nachwirkungen in Kläranlagen. Die Handhabung ist gefahrlos und unproblematisch für das Bedienungspersonal. Das Spülwasser kann in den Fettscheid-er eingeleitet werden, so dass die organischen Teile mit einem Zusatzmittel abgebaut werden können.

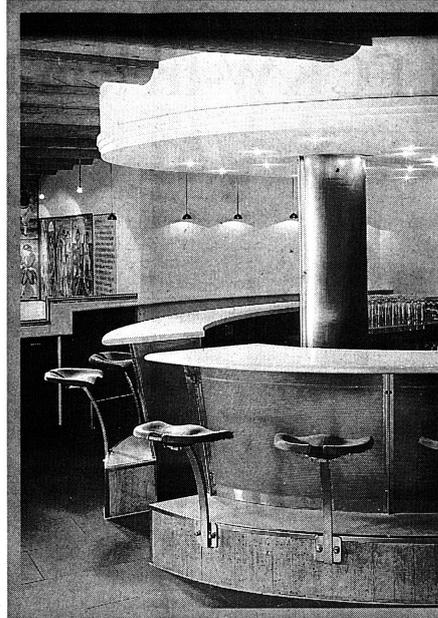
Weitere Auskünfte: Sanosil Trading Ltd., General-Wille-Str. 201, 8706 Feldmeilen, Telefon 01 923 43 53, Telefax 01 923 43 40.

Mühlebach führt neu Hakle

Die Firma Mühlebach führt neu auch die Marke Hakle in ihrem Sortiment. Beispielsweise die Hakle Toilettenpapiere aus der Profi-Linie sowie die Hakle «Feucht-Linie» aus dermatologisch geprüftem Spezialpapier mit einer pH-neutralen, alkoholfreien Lotion. Mühlebach führt verschiedene Hygienepapiere im Sortiment, die auch in der Ökobilanz positiv niederschlagen. Beispielsweise Ecoline, die Mühlebach-Eigenmarke oder eben neu auch die Qualitätsmarke Hakle. Dank grossen Anstrengungen der Bevölkerung und der Papierproduzenten finden in der Schweiz rund zwei Drittel des nutzlos gewordenen Papiers den Weg zurück in den Herstellungsreislauf. Jedes Jahr sammeln die Papierverbraucher in der Schweiz fast die Hälfte des Jahresbedarfs, d.h. rund 750 000 Tonnen Altpapier oder 30 000 Eisenbahnwagen mit jeweils 25 Tonnen Ladung. Nach einer empirischen Untersuchung werden in Schweizer Unternehmen pro Mitarbeiter 25 Blatt WC-Papier am Tag verbraucht.

Weitere Auskünfte: Urs Hochuli, Mühlebach Product Service, Telefon 056 94 51 11, Fax 056 94 55 35.

VISIONEN UND REALISATIONEN



Sie wissen, was Sie brauchen. Sie wissen auch, welcher Stil zu Ihrem Konzept passt. Und wir setzen unsere Kompetenz, 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

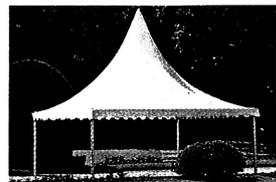
KRÄNZLIN

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 Ihren Anlass ein TOP-Zelt!



Feste feiern, Theater- und Konzert-Aufführungen, Präsentationen, Empfänge. Unsere Top-Zelte erfüllen Ihre Wünsche. Von der einfachen bis zur Luxus-Ausführung.

Bieri

Bieri Blächen AG
CH-6022 Grosswangen
Telefon 045-710 740
Telefax 045-712 977

minigolf plant und baut



6130 Willisau Tälebach 4
Tel. 045/81 08 08

Ausführung mit ortsansässigen Kräften. Alle Systeme (unverbindliche Beratung)

Gerberco AG
Golfplatzausstattungen
Hotel-Golfanlagen
Ottostrasse 20, 8005 Zürich
Telefon 01-273 50 00
Fax 01-271 03 79

OCHSNER HANDELS AG

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

Bettwarenfabrikation – Bettwarenreinigung
– Duvetreinigung auf modernster Anlage:
prompt – zuverlässig – günstig
– Duvets: alle Qualitäten lieferbar, z.B. 160 x 210 cm schon ab Fr. 89.–
Verlangen Sie eine unverbindliche Offerte! WIR-Anteil nach Absprache.
74030/316679

Reinigungsprobleme? sorma zeigt professionelle Lösungen für innen und aussen.

Verkauf von...
Reinigungsautomaten
Staub- und Wassersauger
Einschleibmaschinen
Poliermaschinen
Schraubbrennmaschinen
Reinigungsgeräte
Reinigungsprodukte
Spezialmaschinen für Ex-Bereich

sorma 4710 BALSTHAL
TEL. 062 71 11 66

Beschriftungen

Selbstklebe-Schilder, Buchstaben
+ Folien, wetterfest, 1122 Zeichen
für innen + aussen, 2-2
für jeden 2week! 253 064 31 25 02 0647/3136 78

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

LIEGESTÜHLE + RELAXLIEGEN



für gepflegte Thermalbäder und Hotels. SIT liefert Mobilierungen für innen und aussen. Unser Angebot wird auch Sie überraschen. SIT MÖBEL AG, Feldmatt, 5723 Teufenthal, Tel. 064 46 01 26, Fax 064 46 01 27

SIT MÖBEL AG

BON 89/4275
ensenden an
diga, Info-Service, 8854 Galgenen
Schicken Sie mir bitte gratis
 den 8seitigen Gastro-Katalog

Name _____
Strasse _____
PLZ/Ch _____

Das Design ist aussergewöhnlich. Der Preis erfreulich.

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

diga ENGROSSMÖBELZENTREN

Grossauswahl auf über 38'000 m² Ausstellungsfläche!

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

50. Küchencheftragung

«Wir müssen über den <Pauli> hinauswachsen»

Unter dem Patronat des Schweizerischen Kochverbandes (SKV) trafen sich vergangene Woche im Zürcher Kongresshaus die diplomierten Küchenchefs zu ihrer 50. Tagung. Die attraktiven Gastgeber – unter ihnen der Zürcher Stadtpräsident Josef Estermann – konnten nicht darüber hinwegtäuschen, dass der Anlass mehr sozialen Charakter als inhaltliches Gewicht hatte.

KARIN KOFLER

«Kochkunst bedeutet Lebenskunst – also sind Köche Lebenskünstler!» Die Worte von Vincent Bossotto, Präsident des SKV, müssen Balsam auf die Seelen der 530 Tagungsteilnehmer und -teilnehmerin-

nen gewesen sein. Mittlerweile dominiert die Küchentechnologie den Arbeitsalltag eines Kochs derart stark, dass er sich manchmal mehr als Techniker denn als Handwerker, geschweige denn als Künstler fühlen muss. Karl Eugster, Zentralsekretär der Union Helvetia, gab sich in seinem Referat zum Thema «Hat der Koch noch eine Zukunft?» allerdings überzeugt, dass die Gastro-Branche technisch erst am Anfang steht. Wer über den Koch spricht, kommt nicht um den «Pauli» herum, das Küchenlehrbuch schlechthin – weltweit in mehreren Sprachen verbreitet. Eugster betonte, wie wichtig der Pauli zur Vermittlung von Fachwissen sei, wiewies aber zugleich auf Nebenerscheinungen: «Der Pauli hat Denkstrukturen geschaffen, die sich in Mentalitätsstrukturen verfestigt haben!» Nebst Fachwissen seien heute Schlüsselqualifikationen und Sozialkompetenz gefragt; die Köche müssten deshalb über

den Pauli hinauswachsen. Gefahr drohe aber, so der Zentralsekretär weiter, auch von anderer Seite: Die immer höheren Anforderungen an den Kochberuf stünden im Widerspruch zur sinkenden Attraktivität desselben.

Keine neuen Küchenchefs

Nebst Karl Eugster ergriffen noch andere prominente Persönlichkeiten das Wort, so der Präsident des Schweizer Hotelierevereins, Alberto Anstutz, und der Zürcher Stadtpräsident, Josef Estermann. Letzterer stellte in seiner kurzen Ansprache fest, dass sich die kulinarische Weltoffenheit der Schweizer und Schweizerinnen bei weitem nicht im politischen Verhalten widerspiegeln. Das Fazit des Stadtpräsidenten: «Ich hoffe, dass bald nicht nur die Liebe, sondern auch die Politik durch den Magen geht.» An der Küchencheftragung werden normalerweise die neuen Eidg. dipl. Küchenchefs gefeiert. Als Folge der neu eingeführten Berufsprüfung für Gastronomieköche – eine Vorstufe zum Küchenchef – ist das Reglement für die Meisterprüfung aber momentan in Überarbeitung. Deshalb standen an dieser Tagung die Absolventinnen und Absolventen der dritten Berufsprüfung für Gastronomieköche und -köchinnen im Mittelpunkt. Von 75 Kandidaten schlossen 65 die Prüfung erfolgreich ab und durften den entsprechenden Eidgenössischen Fachausweis entgegennehmen. Im Gegensatz zu den vorherigen zwei Kursen war diesmal keine Kandidatin dabei. In der Schweizerischen Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe (SFG) hofft man, dass die Ausbildung zum Küchenchef bald – wahrscheinlich aber nicht vor 1997 – wieder ins Programm aufgenommen werden kann. Bis zum heutigen Zeitpunkt gibt es in der



Grussbotschaft mit Untertönen: der Zürcher Stadtpräsident Josef Estermann.

Schweiz 604 Eidg. dipl. Küchenchefs, davon sind lediglich 5, also knapp 1 Prozent, weiblich.

*

Wer sich erhofft hatte, dass der Kochberuf an der 50. Küchencheftragung einer Standortbestimmung unterzogen würde, sah sich getäuscht. Der Anlass stand ganz im Zeichen eines «get together» der Koch-Szene. Das musste vielleicht so sein. Nachdenklich stimmte hingegen die massive Untervertretung der Frauen an diesem Tag, ein Spiegelbild der aktuellen

Situation. Keine neue Gastronomieköchin im Frühjahr 95, keine Frau im Vorstand des SKV und insgesamt 5 Küchenchefinnen in der Schweiz. Und doch stand Frau an der Tagung noch im Rampenlicht: Zwei junge Damen durften den besten Absolventen der Berufsprüfung für Gastronomieköche die Ehrenpreise – und ein Küsschen – überreichen. Viel Gelächter, als SFG-Mann Hanspeter Schaefer, die beiden «Ehrenjungfrauen» zur Preisübergabe auf die Bühne rief. Ein fragwürdiger Sch(a)erz, angesichts der mageren Frauen-Bilanz in der Koch-Szene... KK



Nostalgie: Den Tagungsteilnehmern wurde dasselbe Menü wie vor 50 Jahren serviert. Vincent Bossotto (links) und Karl Eugster genossen es. Fotos: KK

Chickens Chaotikum

Mit Hühnern gegen Beizen-Sterben

Die traditionelle Bahnhof-Gastronomie kämpft ums Überleben. Mit neuen Konzepten versucht sie dem Beizen-Sterben entgegenzuwirken. Im Bahnhof-Buffer Biel wurde vor kurzem ein neues Chickens Chaotikum eröffnet.

DOROTHEA RICHNER

Mit den rückläufigen Beförderungszahlen der SBB haben auch die Bahnhofbuffets zu kämpfen. Zudem machen hohe Personalkosten und ein verändertes Konsumverhalten den traditionellen Bahnhofwirten zu schaffen. Die Bereit-

stellung des Speiseangebotes in einem traditionellen Buffet ist teuer, die Platzbesetzung schwer zu berechnen. Die Gäste nehmen sich nur noch an Sonn- und Festtagen Zeit für eine ausgedehnte Mahlzeit – und dann gehen sie oft erst recht nicht in ein Bahnhofbuffet.

Kein Buffet-Ersatz

«Um dieser Situation entgegenzuwirken muss neben den Bahnreisenden in Zukunft auch die Stadtkundschaft vermehrt gewonnen werden», so Hans Berchtold, Pächter des Bahnhofbuffets Basel und Initiator des Projektes Chickens Chaotikum. Mit dem Chickens Chaotikum im Bahnhofbuffet Biel soll daher auch die jüngere Kundschaft stärker angesprochen werden. «Wir wollen zeigen,

dass auch traditionelle Wirte moderne Konzepte durchführen und so ihre Individualität bewahren können», meint Berchtold. Sonst, befürchtet er, werden sich immer mehr Kettenbetriebe in den Bahnhofbuffets einnisten. Das Chickens Chaotikum selbst sieht Berchtold nicht als Buffet-Ersatz. Es kann und soll nur ein Teilbereich eines Buffets sein, da es nicht alle Bedürfnisse abdecken kann.

Sammelsurium von Ideen

Das Chickens Chaotikum im Bahnhof Biel wurde in der ehemaligen Brasserie eingerichtet. Die Schliessung der Brasserie wurde nötig, nachdem sich die Bieler Drogenszene dorthin verlagert hatte. Wegen Unterbelegung sollten zudem die Räumlichkeiten besser genutzt werden. Die Brasserie wurde redimensioniert. Auf der frei werdenden Fläche zogen der Musikladen City Disc und der Lebensmittelladen Apéro ein. Das neue Chickens Chaotikum umfasst 40 Plätze. Die Investitionskosten beliefen sich auf 700 000 Franken. Als juristische Person zeichnet eine Aktiengesellschaft, die Hans Berchtold zusammen mit der bisherigen Pächterin Esther Hoppeler gründete. Das Konzept ist ein Sammelsurium von Ideen, die Berchtold aus Amerika mitgebracht hat. Typisch ist das Angebot, das fast ausschließlich aus Pouletgerichten besteht. Das Fleisch stammt aus Kappelen bei Biel. Eine Druckfriteuse garantiert die schnelle Zubereitung. Ebenso speziell ist die Einrichtung, die vom Freiburger Jean-Pierre Corpatoo und anderen Künstlern realisiert wurde.

Rasante Realisierung

Der erste Chickens-Chaotikum-Betrieb wurde vor zwei Jahren als Übergangslösung in Basel im ehemaligen Hotel Jura eröffnet. Diese «Güggeli-Beiz» wurde innerhalb eines Monats auf die Beine gestellt. «Die ersten Speisekarten habe ich selbst von Hand geschrieben. Wir hatten keine Zeit zum Drucken. Es war eine chaotische Zeit», so Berchtold – von daher auch der Name. Nach Abbruch des Hotels ist nun auch in Basel eine definitive Lösung geplant. Bereits existiert ein Franchise-Betrieb in Solothurn.



Chickens ist chic – jetzt auch im Bahnhof Biel. Aus der ehemaligen Brasserie wurde ein Chickens Chaotikum. Foto: zvg.

Feldschlösschen

Türöffner für Graubünden?

Der Passagier-Aktienverkauf der Hürlimann-Gruppe an den Konkurrenten Feldschlösschen hat dem Schweizer Bier-Brancheleiter das Tor zum Kanton Graubünden geöffnet.

Bewegung im schweizerischen Getränkemarkt: Die Hürlimann-Gruppe hat ihre 34-Prozent-Beteiligung an der Passagier Heilquellen AG an die Feldschlösschen Holding abgetreten. Als Hauptgrund für diese Transaktion wird von Thomas Fehr, Delegierter des Hürlimann-Verwaltungsrates, ein Ausbau der Marktpräsenz von Aquis angegeben. Bei der Passagier Heilquellen AG zeigt man sich über die künftige Zusammenarbeit mit einem neuen Partner sehr erfreut und verspricht sich einiges davon. «Dank dem Feldschlösschen-Distributionsnetz sollte für unsere Produkte ein grösseres Wachstum auf dem Westschweizer Markt möglich sein», ist

Michael Zuber, Vorsitzender der Passagier-Geschäftsleitung, überzeugt. Zudem sei Feldschlösschen ein Partner, dessen Produkte (Pepsi-Cola, Schweppes, Orangina und Elmer Citro) Passagier und Rhäzünser nicht konkurrenzieren, sondern sinnvoll ergänzen. Für Feldschlösschen tut sich mit diesem Deal über das Passagier-Vertriebsnetz aber auch die Türe zum Biermarkt in Graubünden weiter auf.

Calanda zeigte kein Interesse

Die über die Brauerei Haldengut an den Passagier Quellen mit 28 Prozent beteiligte Heineken-Tochter Calanda-Haldengut war an der Übernahme des Hürlimann-Aktienpakets nicht interessiert. Offenbar fürchtet man die Konkurrenz von Feldschlösschen auf dem Bündner Biermarkt nicht allzusehr. «Unsere führende Position wird dadurch nicht gefährdet», ist Willem C. Hosang, Vorsitzender der Geschäftsleitung der Calanda-Haldengut, überzeugt. FS

Bayerische Biergarten-Revolution

Folge-Klage gegen Oktoberfest

Die Biergartenkultur in der bayerischen Metropole München sorgt weiterhin für Unruhe. Nachdem das Landesgericht eine Schliessung der Zapfhähnen auf 21.30 Uhr angeordnet hatte, demonstrierten 15 000 Personen gegen den verfrühten Feierabend.

15 000 gerstensaft-treue Bajuwaren versammelten sich letzten Freitag trotz Regenwetter auf dem Münchner Marienplatz zur ersten bayerischen Biergarten-Revolution (siehe htr Nr. 19 vom 11. Mai). Die Demonstranten forderten in Worten wie auf Transparenten «Rettet die bayerische Gemütlichkeit!» und «Hände weg von der Wies'n!» Politiker – von daher auch der Name. Nach Abbruch des Hotels ist nun auch in Basel eine definitive Lösung geplant. Bereits existiert ein Franchise-Betrieb in Solothurn.

nämlich hatte ein Anwohner der Theresienwiese – dem Oktoberfest-Platz mitten in der Innenstadt – angekündigt, gegen den «Wies'n»-Lärm Klage einzureichen. Damit würde auch auf dem grössten Rummelplatz der Welt nach 21.30 Uhr keine Mass mehr fliessen... Gleichzeitig wurde letzte Woche bekannt, dass der Preis für die Oktoberfest-Mass in diesem Jahr erstmals die 10-DM-Schallmauer durchbrechen wird. Bei soviel Aufregung rund ums Bier musste Bayerns Ministerpräsident Edmund Stoiber, selbst ein Biergartenfreund, die Gerstensaftanhänger besänftigen. Während der Demonstration versprach er, gegen das «engherzige» Gerichts Urteil mit aller Macht vorzugehen und einfach eine Landesverordnung zum Schutze der Biergärten zu erlassen. Er wolle die Sperrstunde bis 23 Uhr hinauszchieben, Musik im Biergarten aber nur bis 22 Uhr erlauben – und das soll noch in dieser Biergartensaison geschehen. Ob das geplante Dekret wiederum (höchst-)richterlicher Rechtsprechung standhält, bleibt abzuwarten. MAP

Milch-Preisabschlag!

Sunalp Fit-Drink
Magermilch-Drink angereichert mit
hochwertigem Milcheiweiss
uperisiert
1 Liter

Preisabschlag
statt 1.70



**Die billigste uperisierte Vollmilch und der billigste uperisierte Milch-Drink
im Vergleich zu Migros und Coop bei DENNER!**

Sunalp Vollmilch
uperisiert
4 x 1 Liter mit Traggriff

Preisabschlag
statt 7.15

PREISVERGLEICH

Stichtag 28.4.1995 in Zürich

DENNER	4 x 1 Liter	6.45
MIGROS	4 x 1 Liter	7.20
COOP	4 x 1 Liter	7.40



Sunalp Milch-Drink
uperisiert, teilentrahmt
1 Liter

Preisabschlag
statt 1.75

PREISVERGLEICH

Stichtag 28.4.1995 in Zürich

DENNER	1 Liter	1.60
MIGROS	1 Liter	1.80
COOP	1 Liter	1.85



Die Artikel sind auch bei den selbständigen DENNER Satelliten Detailisten erhältlich!

Wir sind immer billig!

DENNER
SUPERDISCOUNT

Naturlehrpfad

Der Rebberg – vielfältiger Lebensraum und gesunder Wein

Der Bevölkerung auf einem Streifzug durch einen Rebberg ein Stück intakte Natur näherzubringen, ist das Ziel eines in Walenstadt angelegten und letzten Mittwoch eröffneten Naturlehrpfades.

FRANZ SPANNY

«Es ist dies unser Beitrag zum Europäischen Naturschutzjahr», sagt Werner Kobelt, Chef der Sektion Weinbau der eidg. Forschungsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil. Seit dreissig Jahren unterhält die Forschungsanstalt Wädenswil im Rebberg Seemüli in Walenstadt einen Versuchsbetrieb. Hier wird auf einem zwei Hektaren grossen Areal mit rund 4500 Rebstöcken ein naturnaher Rebbau betrieben und erforscht. Das Gelände am Ufer des Walensees wurde 1965 vom EMD gepachtet und darauf der erste terrassenförmige Rebberg der Ostschweiz angelegt. Nach und nach hat sich hier ein artenreiches landwirtschaftliches Ökosystem entwickelt. Hier wird einem eindrücklich vor Augen geführt, dass aus der seinerzeitigen Reben-Monokultur ein naturnaher, vielfältiger Lebensraum geworden ist. «Wir haben hier in diesen drei Jahrzehnten sehr viel gelernt», versichert Werner Kobelt.

Naturnahe Bewirtschaftung

Der Versuchsbetrieb in Walenstadt ist ein Paradebeispiel für die naturnahe Bewirtschaftung eines Rebbergs, wie sie heutzutage bereits von vielen Rebbauern praktiziert wird. Der Boden zwischen den Rebzeilen ist bedeckt mit einer Blumenwiese. Der terrassenförmig angelegte Rebberg ist unterteilt durch Mauern

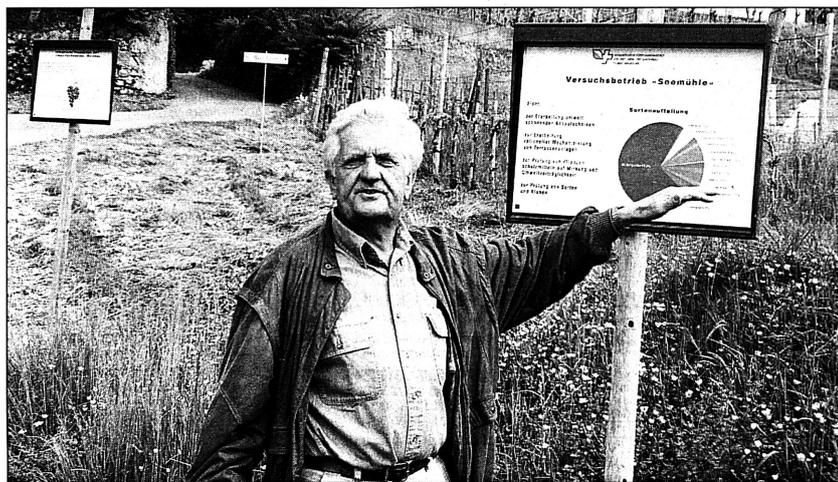
und umsäumt von Hecken. Die Rebbergmauern leisten als Standort seltener Pflanzen und als Schlupfwinkel für Kriechtiere einen wichtigen Beitrag zur Stabilisierung des Lebensraums Rebberg. Dank der botanischen Vielfalt hat sich auch der Artenreichtum an tierischen Lebewesen erhöht. Damit wird auch der Gefahr der Massenvermehrung von Rebschädlingen auf natürliche Weise entgegengewirkt. Der blühende Unterwuchs bietet nützlichen Insekten und Spinnentieren die nötige Überlebensnahrung, so dass diese Helfer permanent in

Rebberg anwesend sind. Zudem finden Nützlinge in den umgebenden Hecken Unterschlupf.

Eindrücklicher Naturlehrpfad

Mit grossem Engagement wurde im Versuchsbetrieb Seemüli ein Naturlehrpfad angelegt. «Wir wollen damit vor Augen führen, dass Naturschutz nicht nur auf Reservate und Naturschutzgebiete beschränkt ist, sondern in vielen Bereichen unserer Umwelt, auch im Rebberg, praktiziert wird», so Werner Kobelt. Der Naturlehrpfad führt quer durch den Reb-

berg. Auf 19 Informationstafeln werden die Besonderheiten der einzelnen Stationen knapp erläutert. Ausführliche Informationen erhält man durch einen sehr instruktiven «Führer durch den Naturlehrpfad», der an die Besucher abgegeben wird. Der Lehrpfad kann nach vorheriger telefonischer Anmeldung bei der Sektion Weinbau der Forschungsanstalt Wädenswil (Tel. 01 783 62 85) in Gruppen bis etwa Ende September beantragt werden. Samstag/Sonntag, 10./11. Juni, finden von 10 bis 17 Uhr Tage der offenen Tür statt.



Werner Kobelt, Chef der Sektion Weinbau der Forschungsanstalt in Wädenswil: «Mit dem Projekt Naturchutz im Rebberg wollen wir einen Beitrag zum Europäischen Naturschutzjahr leisten.» Foto: Franz Spany

Schweizer Barkeeper Union

Neues Profil gemixt

Die Schweizer Barkeeper-Union will innerhalb der neuen Konzeptgastronomie eine wichtigere Rolle spielen. Vor allem die Imagepflege und die Öffentlichkeitsarbeit sollen stärker gewichtet werden.

Die Generalversammlung der Schweizer Barkeeper Union (SBU), die am 8. Mai in Ascona über die Bühne ging, stand ganz im Zeichen des neuen Marktrauftritts, den die SBU anstrebt. Eine wichtige Rolle wird dabei das Informationsmedium BAR-NEWS, spielen, dessen Neukonzeption an der GV erläutert wurde. Ein stärkeres Gewicht soll ferner auch der Öffentlichkeitsarbeit beigemessen werden, zum Beispiel in Form von Aktionen, die der Imagepflege des Barberufs dienen. Das fängt schon an der Basis an: Der Nachwuchs muss gezielter gefördert werden, darin sind sich die SBU-Mitglieder einig. Ein modular aufgebautes Programm wird in Zukunft eine bedürfnisorientierte Weiterbildung der Barfachmänner- und Frauen garantieren.

Traurige Umstände haben zu einem Wechsel im Tessiner Sektionspräsidium der SBU geführt: Nach dem Tod von Mauro Innocenti (Hotel Dante, Lugano) hat nun Aris Balmelli (Hotel Ristorante Aris) die Aufgaben des Sektionspräsidenten übernommen. Nach bestandener Aufnahmeprüfung konnten die folgenden Aspiranten und Aspirantinnen neu in die Barkeeper Union aufgenommen werden: Christian Ammann (Börse Bar, Brezgenz), Andrea Bianco (Hotel Giardino, Ascona), Luca Bressan (Bar sempione, Lugano), Bruno Heynen (Hotel Bellevue Palace, Bern), Piero Janelli (Hotel Zürich, Zürich), Helma Joux (Hotel Storchen, Zürich), Judith Krüttli (Rossali's Bar, Zürich), Felix Kümmerli (z. Z. Absolvent Hotelfachschule Thun), Roberto Lazzari (Hotel Beau ar Lac Club Diagonal, Zürich), Michael Sofos (Grand Hotel Victoria Jungfrau, Interlaken). KK

Schädlingsbekämpfung

Schaben kleben statt mit Schaden leben

Gegen Schaben ist kein Kraut gewachsen und kein Gift gemischt, das sie nachhaltig aus Küche und Vorratskammer verbannt. Eine neue Falle lockt die Insekten mit einem giftfreien Frassköder und klebt sie fest – inklusive den Eipaketen.

PIETER POLDERVAART

Ob man sie Kakerlake, Deutsche Küchenschabe oder Schwabenkäufer nennt: Die Tierchen sind ebenso eklig wie verbreitet. Der Grund, dass den Schädlingen auch mit Gift nicht bezukommen ist, ist der Instinkt des Schabenweibchens: Wird es vergiftet, lässt es sich noch im Todeskampf ein Eipaket mit drei Dutzend Eiern fallen – das Spiel kann von vorne beginnen. «Im Vergleich zu früher konnten wir die im Betrieb eingesetzten Wirkstoffe um zwei Drittel reduzieren», so Rudolf Balmer, Chef des Ausendienstes Schädlingsbekämpfung der Firma Ketol AG. Die Giftspritze kommt

erst zum Einsatz, wenn auf den ausgelegten klebrigen Fallen mehr Schaben als üblich gefunden werden. «Klebefallen allein würden nicht reichen», ist Balmer überzeugt.

Vernichten statt verdrängen

«Stimmt nicht», meint Bernd Zöllner, Küchenchef in einer Grossküche (7000 Mahlzeiten täglich, 3000 Quadratmeter) in Heidelberg. «Schaben für immer zu vertilgen ist sowieso eine Illusion.» Auch mit Chemie könne man keine langanhaltende Befreiung von dem Ungeziefer erreichen, das immer wieder eingeschleppt werde und sich im Gebäudeinnern hält, weil es in freier Natur nicht überleben kann. Ein Nachteil von chemischen Bekämpfungsmitteln ist neben der Eiablage die Tatsache, dass sich die sterbenden Tiere in Nischen und Ritzen verkriechen und dort verwesen – nicht eben sehr hygienisch. Zudem kann es bei nicht sachgemässer Anwendung auch zu Belastungen der Umgebung mit den Wirkstoffen kommen. Auch die Abwehr mit abtösenden Gerüchen – im Gespräch ist etwa Linolsäure – sei wenig

effektiv, da die Schaben nur in anderen Zonen verdrängt, nicht aber vernichtet werden.

Giftfrei ist möglich

Zöllner machte sich auf die Suche nach Alternativen – und entwickelte eine Schabenfalle, die ohne jedes Gift auskommt. Als Lockstoff dient eine Paste aus Eiweiss, Zucker und Fett. Der Spezialleim stammt von der Firma Henkel, die ihn mit etwas anderer Zusammensetzung auch schon für Wundpflaster zugelassen erhalten hat. «Alles unbedenkliche Produkte also», meint Zöllner, der gemeinsam mit seiner Frau ein Unternehmen gegründet hat, um die Leimfalle unter dem Namen «Notox» zu vertreiben. Seit Anfang Jahr ist das Produkt im Handel erhältlich. Angeboten wird eine runde Dose sowie eine Scheuerlatte mit einem länglichen Köder.

Anwendung je nach Befall

Die eigentliche Klebezone mit dem Köder (und damit den gefangenen Tieren) ist von aussen nicht einsehbar, die Falle kann deshalb auch in Räumen mit Publikumsverkehr platziert werden. Allerdings müssen die Streifen regelmässig überprüft werden. Bei einem massiven Befall kann es nötig sein, während einer gewissen Zeit die Fallen täglich zu leeren und neu zu präparieren. Dies macht aber Sinn, weil mit jeder gefangenen weiblichen Schabe auch das Eipaket aus dem Verkehr gezogen wird, das selbst mit Chemie nicht unschädlich gemacht werden könnte. Gehen nur wenige Schaben auf den Leim, behält der Klebstoff über einen Monat seine Wirksamkeit. Zöllner: «Seit wir unsere Fallen einsetzen, haben wir nicht mehr Probleme als früher, als regelmässig der Kammerjäger vorbeischaute.» Einziger Nachteil der giftfreien Schabenfalle: Im Ernstfall alle paar Tage Klebstreifen zu entsorgen, an denen Dutzende Tiere zappeln, ist für zarte Gemüter keine besonders angenehme Beschäftigung.



Nicht appetitlich, aber wirksam: die Schabenfalle von «Notox». Foto: zvg

LESEBAR

Bordeaux total



Eigentlich wäre er noch viel zu jung, um als Bordeaux-Kenner in der Welt der etablierten Kenner der französischen Spitzenweine bestehen zu können. Der 38jährige René Gabriel, Chef-Einkäufer der Mövenpick-Kellereien, hat es irgendwie doch geschafft. In seinem zweiten Bordeaux-Buch kann Gabriel, der nach eigenen Angaben dem Bordeaux-Wein total verfallen ist, mit einem knapp 400seitigen Nachschlagewerk als Entscheidungshilfe für den Bordeaux-Freund aufwarten. In dem Buch sind zweifellos die besten Bordeaux dieses Jahrhunderts beschrieben, aber auch gute Qualitätsweine, die für wenig Geld grossen Genuss bieten. Ebenfalls ausser Zweifel steht, dass René Gabriel die Weine höchstpersönlich getestet hat. Ehrlich, wie er ist, empfiehlt er denn auch den Lesern, nicht neidisch zu sein, weil ausgerechnet er die Gelegenheit hatte, die grössten und teuersten Bordeaux-Weine degustieren zu können. Gabriel präsentiert ein Fachbuch, das zwar gänzlich auf Illustrationen verzichtet, dafür um so mehr Wissenswertes rund um die prestigeträchtigsten Weine der Welt vermittelt. SW

Bordeaux total. René Gabriel. Granchâteau-Verlag, Gunzwil, 85 Franken.

Wein entdecken



Das einzige, was Joanna Simon angekreidet werden kann: Sie liess sich noch nie für eine Presserei in die Schweiz überreden. Dies dürfte nicht zuletzt der Grund sein, weshalb das jüngste Buch der Sunday Times-Redaktorin ganze 15 Zeilen zum Thema Schweizer Weine beinhaltet. Ansonsten entspricht Wein entdecken durchaus den Ansprüchen, wenn jemand Wein im wahrsten Sinne des Wortes entdecken will. Es entspricht mittlerweile einer Tradition, dass es insbesondere britische Autoren ausge-

zeichnet verstehen, die verschiedenen Geschmacksrichtungen der Welt des Weins wortreich zu erklären. Traube um Traube tastet man sich durchs Buch, und zu jeder Sorte erklärt Joanna Simon, mit welchen Ingredienzien die entsprechende Traubensorte assoziiert werden kann. Ein Beispiel gefällig? Chenin Blanc mit sehr kräftiger Säure und potentiell grosser Langlebigkeit, erinnert an Äpfel, Aprikosen, Nüsse, Honig und Marzipan – zur Erinnerung werden die Stoffe jeweils nach der Beschreibung abgebildet. Wein entdecken eignet sich für den Weinliebhaber, der noch weit vom Master of Wine entfernt ist, aber bald einmal mitreden will. SW

Wein entdecken. Joanna Simon. Hallwag Verlag, Bern, 48 Franken.

Happy Hour



Mit dem Einzug der zahlreichen standardisierten Konzepte in der Welt der Gastronomie haben sich in den letzten Jahren auch die Konsumgewohnheiten verändert. Nicht die vielpropagierete Welle der alkoholfreien Getränke hat jedoch den Markt geprägt, sondern der Trend nach verschiedenartigen, exotischen und wiederentdeckten alten Getränken. Mit der Wiedergeburt der Cocktail-Bar in Mitteleuropa sind jetzt auch die entsprechenden Literatur oder die Rezepturen in Buchform wieder im Kommen. Der britische Whisky- und Bier-Autor Michael Jackson hat den Trend offenbar kommen sehen und mit Happy Hour ein Buch publiziert, das auf alle Fragen in Sachen Zubereitung Antworten gibt und gleichzeitig wichtige Tipps vermittelt: Darf es ein italienischer oder französischer Wermut oder ein Fino Sherry vor dem Essen sein? Wann trinkt man einen leichten, trockenen Scotch, einen London Dry oder einen Martini mit Gin? Jacksons Happy Hour kann als A bis Z der berühmtesten Drinks bezeichnet werden.

Happy Hour. Drinks mixen mit Michael Jackson. Hallwag Verlag, Bern, Fr. 34.80.

Kontakt für die Schweiz: Manfred Mattleher, Sandgrund 21, A-6850 Dornbirn, Telefon 0043 55 72 29084, Fax 0043 55 72 37029.

Schätzungsabteilung

Wir empfehlen uns für

INVENTAR – AUFNAHMEN – ÜBERGABEN

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

Anfragen sind zu richten an:

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

Treuhand Schweizer Wirtverband

für Gastgewerbe + Hotellerie



61267/240117



Auf den 1. Dezember 1995 suchen wir für unser

Restaurant Chappelisacher in Ittigen

ein Pächterpaar oder evtl. einen Käufer/in. Das Restaurant ist mit allen notwendigen Betriebsmöglichkeiten und zeitgemässen Einrichtungen ausgestattet. Kleininventar-Übernahmeverpflichtung.

Platzangebot:
Restaurant/Säle 86 Plätze
Garten 16 Plätze

Es steht auch eine Wirtwohnung mit Personalzimmern zur Verfügung.

Schriftliche Bewerbungen sind zu richten an: Brauerei zum Gurten AG, Abt. Liegenschaften, 3084 Wabern (Telefon 031 960 40 00)

P 76287/44300

Möchten Sie Ihre Ideen in die Tat umsetzen? Sie haben dazu die Gelegenheit mit vielen Möglichkeiten. Ein

Gasthaus

an einmaliger Aussichtslage im nördlichen Jura wird Ihnen angeboten. Die gesamte Anlage umfasst ein Gasthaus mit insgesamt 152 Sitzplätzen, Gartenrestaurant, Ökonometriek und separatem Wohnhaus sowie 21 Hektaren Weidland, soweit das Auge reicht. Kauf oder Beteiligung an der AG möglich.

Sie erfahren mehr unter Chiffre G 234-54861 an OFA Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 4410 Liestal.

O 76311/199176

Seltene Gelegenheit:

In Berner Altstadt zu verkaufen

Gebäudekomplex

bestehend aus 4 Häusern mit Hotel, Restaurant, Gesellschaftsräumen und Herbergsbetrieb.

Weitere Auskünfte erhalten Sie auf Anfrage unter Chiffre C-05-208106 an Publicitas, 3001 Bern.

P 76345/44300

KAUFOBJEKT WO DAS DIENEN ZUM VERDIENEN WIRD

Wir verkaufen in bekanntem Kurort des Berner Oberlandes ein überdurchschnittlich frequenz- und umsatzstarkes

KURHAUS

Das Haus ist ganzjährig geöffnet, baulich, betrieblich und marktmässig auf gutem Stand, sodass auf den Kaufpreis nicht noch zusätzliche Investitionen als Nachholbedarf aufzurechnen sind.

Haupthaus: 48 Zimmer, 67 Betten
Speisesaal
Salon
Aufenthaltsraum
Therapieräume
Arztzimmer

Dépendence: 2 Wohnungen
Personalzimmer

Die Liegenschaft bietet eine unübertreffliche Aussicht auf die Berner Alpen, ist freistehend und umfasst ein Grundstück von 15 000 m² an unverbaubarer Hanglage. Da das Haus von den Krankenkassen anerkannt wird, liegt seine erfolgreiche Zukunft weiterhin in einem Konzept Kurhotel, Kurhaus oder Kurheim. Einem, diesem Konzept gewogenen Hotelier-Paar bietet sich hier die seltene Gelegenheit, mit geringem finanziellen Risiko den eigenen Betrieb zu erwerben.

Das hierzu nötige Eigenkapital schätzen wir auf Fr. 500 000.-. Eine weitgehende Finanzierung des Objektes durch die Bank kann zugesichert werden.

Ernsthafte Interessenten wenden sich an:
TREUHAND SWV
UNTERNEHMENSBERATUNG
Erich Berger, Standstrasse 8, 3014 Bern,
Telefon 031 331 01 41, Fax 031 332 85 25

Treuhand SWV

für Gastgewerbe + Hotellerie

76346/200152

Eilverkauf Toscana

Ein wahres Kleinod in sanfter Hügellage, inmitten von Zypressen:

Herrschaftliches Landgut,

bestehend aus 3 separaten Gebäuden, komplett möbliert, Unterkunftsmöglichkeit 25 bis 40 Personen. Das Grundstück umfasst ca. 24 ha, bestehend aus Weide- und Ackerland, Oliven-, Weintrauben, viele Fruchtbäume wie Feigen, Kirschen, Birnen, Äpfel, usw. Meer und Golfplatz 30 Autominuten entfernt.

Ideal für Agriturismo. Bei gutem Management lässt sich eine aussergewöhnliche Rendite erwirtschaften.

VP: Fr. 1,5 Millionen.

Telefon 01 362 95 05,
Fax 01 361 31 78

O 76055/199176

In Kreuzlingen TG an bester Verkehrslage aus Altersgründen zu verkaufen

Restaurant 75 Plätze (mit 4-Familien-Haus)

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



76119/383071

Verkauf & Miete von Klein- und Grossbetrieben

im Zentrum von
Malland, Rom, Florenz, Venedig, Adriatica, Isola d'Elba und Capri
Campingplatz; Isola d'Elba

Weitere Betriebe in:
Tunesien, Karibik, USA
Österreich/Schweiz

MM ORGANISATIONEN
Heinrichstrasse 108, 8005 Zürich
Telefon 01 271 30 36
Fax 01 271 30 30

76288/17093



Gutfrequenziertes Restaurant mit 5½-Zimmer-Wohnung

Im Auftrag unseres Kunden verkaufen wir, an der Durchgangsstrasse zum Klausenpass, ein wunderschön renoviertes, gutgehendes Restaurant mit Ambiente und Charme.

Restaurant mit 80 Plätzen, Terrasse mit 70 Plätzen, grosser Bankettsaal mit 80 Plätzen und 2 kleinere Säle mit 20 Plätzen sowie eine 5½-Zimmer-Wohnung und 2 separate Dienstboten-Zimmer. Grundstücksfläche ca. 1000 m². Verkaufspreis Fr. 1,75 Mio.

Interessenten melden sich telefonisch oder schriftlich bei der Rhyn Consulting, Seeblick, 6052 Hergiswil, Telefon 041 95 30 78 oder Natel Nr. 077 43 32 42.

P 76312/44300

Zu verkaufen, in der Stadtmitte Morges (neben Lausanne), sehr schönes

«Indisches» Restaurant

80/100 Plätze, luxuriös ausgestattet. Interessanter Verkaufspreis, wenn Eigenkapital ca. Fr. 200 000.-.

Telefon 021 791 65 11 oder 077 21 54 68

P 76213/44300

Zu verkaufen im Berner Jura, an der Schwelle zu den Freibergen

Sitz aus dem 18. Jahrhundert

meisterhaft restauriert, seltene Architektur, als Hotel-Restaurant eingerichtet. Auch andere Verwendung möglich. Terrain: 4691 m².

3 Garagen, Stall für 3 Pferde und

Bauparzelle

am Ufer des Neuenburgersees, 20 Minuten von Bern.

Telefon 032 91 91 28

76408/137650

Gelegenheit

Hotel

direkt am Luganersee zu verkaufen. VP Sfr. 4 500 000.-, an solvente Käufer.

Chiffre 76150, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

76150/383911

Altershalber zu verkaufen in Wangs am Pizzo

Berghaus-Hotel-Restaurant

mit 32 Zimmern und 73 Betten, inklusive dem gesamten Inventar, 4288 m² Land, zum Teil überbaubar. Verhandlungspreis Fr. 1,5 Millionen.

Gesundheitshalber zu verkaufen in Appenzell Zentrum

Wohn-Geschäftshaus

mit Restaurant. Ausbaumöglichkeiten vorhanden, hohe AZ. Verhandlungspreis Fr. 1,5 Millionen.

Nähere Auskünfte erteilt:
Telefon 081 723 71 71

P 76240/44300

Lugano

Zu verpachten per sofort oder nach Vereinbarung

Hotel-Betrieb

mit 80 Betten – Restaurant – Bar. Zentrale Lage. Inventarübernahme zu günstigem Preis.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 76151 bei hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

76151/64645

Junges Ehepaar sucht

Hotel Garni

Er dipl. Hotelier. Bevorzugtes Gebiet: VS, GR und TI. Chiffre V 003-248099, an Publicitas, Postfach, 4010 Basel.

P 76310/44300

IMMEUBLES

Art Déco Hôtel's Projets et Réalisations G & F. J. Management & Development

Immobilier à vendre (Lac de Neuchâtel)

Hôtel-Restaurant

30 chambres, 400 places, objet de très bonne localisation, méritant une rénovation exécutée par notre entreprise spécialisée en hôtellerie générale. Convierait parfaitement pour une Promotion immobilière aux expensions possibles, ayant accès au bord du lac. Ouvert au capital étranger – aussi et particulièrement à S.A. Assurances – Fonds de placement – Fonds de prévoyance.

Remise ou Vente (Valais)

Joli

Hôtel-Restaurant

25 chambres, 90 places, établissement déjà rénové. Exploitation à l'année capital propre: sfr 300 000.-.

Poste à repouvoir (Valais)

Brasserie – Hôtel

Couple Responsable d'exploitation ou gérance disposant de sa patent. Date d'entrée: libre ou à convenir. Sans financement personnel. Particulièrement approprié à Cuisiniers ou Cuisiniers désirant se profiler comme jeune restaurateur de bonne table.

Cherchons pour notre clientèle en location

Un établissement hôtelier

sur le haut plateau-région Montana/Crans.

Un établissement hôtelier

en station d'hivers BE/VD/VS.

Placement financier

«Hôtel Entreprise»

Profitez vous aussi du fonds de placement à cours terme rémunéré à un taux fixe mensuel supérieur à la moyenne du marché.

G. & F. J. Management & Development
tél. 025 72 41 29 ou
077 21 83 56

Avenue de l'Industrie 27a
CH-1870 Monthey

76244/383931

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 76322/44300



Anzeigenschluss für Liegenschafts-Inserate
Donnerstag 17 Uhr

FOR SALE

In New-Zealand, North Island, Taupo. Very touristic and attractive place

Restaurant BYO 36 seats

French cooking, open dinners only.

Suits experienced couple N.Z.

Residents only. English speaking essential.

Very good net income. Lease

N.Z. \$ 95 000.00. Rent \$ 1000.00 p/month. Tel./fax 00 64 7 377 09 10.

75387/383750

Portogallo

Vendesi direttamente dal proprietario ben avviato

Albergo

(circa 50 posti letto) con annesso Ristorante e Bar al centro di un caratteristico paese.

Per informazioni scrivere a casella postale 3240, 6901 Lugano.

76246/383921

Spende Blut. Rette Leben.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

L'OMT à Lausanne

Quid des touristes tchèques et slovaques en Suisse?

Bien que les républiques tchèques et slovaques soient actuellement confrontées à des difficultés économiques, les touristes de ces deux pays représentent quand même un potentiel intéressant pour la Suisse. Les 15 millions d'habitants de ces deux républiques ont en effet effectué 6,9 millions de voyages à l'étranger avec au moins une nuitée en 1993. Sur ces 6,9 millions, 240 000 ont été effectués dans notre pays où le séjour a duré en moyenne cinq jours. Les Tchèques et les Slovaques ont essentiellement visité notre pays en voiture et en bus. Ils ont dépensé environ 30 francs par jour. La relative proximité de la Suisse constitue un atout non négligeable. Prague est en effet moins éloignée de Zurich que de Vienne. Page 5

Inter-Europe-Hotels: +20% de chiffre d'affaires

Au sein de la chaîne hôtelière Inter-Europe-Hotels dont le siège est à Horw, dans le canton de Lucerne, on n'a pas tardé à reprendre le dessus après le choc provoqué l'été dernier par le décès du directeur Nik Weibel. Le mérite revient notamment à Andreas Harker qui a repris les commandes au mois de novembre et qui, lors de la récente assemblée générale, a présenté, pour la première moitié de cette année, un chiffre d'affaires qui est en progression de 20% par rapport à celui de la période correspondante de 1994. Inter-Europe-Hotels regroupe une centaine d'établissements 3 et 4 étoiles répartis dans sept pays d'Europe. Page 11

Best Western Swiss Hotels: nouveau contrat de licence

Mondialement connue, la chaîne hôtelière Best Western ne se présente pas sous la forme d'une entreprise telle que Sheraton ou Hyatt par exemple, mais bien sous celle d'une société à but non lucratif, la Best Western International Incorporated, qui est domiciliée en Arizona et qui regroupe différents hôtels aux quatre coins de la planète. Dans tous les pays et, par conséquent, également en Suisse avec la Best Western Swiss Hotels et plus particulièrement avec l'Ambassador Swiss Hotels qui détient les droits pour notre pays, un nouveau contrat de licence à Best Western International Inc. est entré en vigueur à partir du 1er janvier. Page 11

Greenpeace lance des réfrigérateurs sans CFC

Après avoir proposé des réfrigérateurs respectueux de l'environnement aux consommateurs, c'est à tour des professionnels tels que grossistes, bouchers ou encore hôteliers de se voir proposer des réfrigérateurs de grande capacité qui ne rejettent pas de particules toxiques dans l'ozone. En collaboration avec ses partenaires industriels, Greenpeace a en effet développé un système de réfrigération sans CFC (Chlorofluorocarbène). Dès 1996, avec l'entrée en vigueur des mesures internationales de protection de l'ozone, la mise en service d'appareils avec CFC sera interdite. Page 13

Importation de denrées alimentaires et écologique

Le transport de denrées alimentaires engendre une importante consommation d'énergie qui ne manque pas de nuire à l'environnement. C'est du moins ce qu'a relevé le climatologue allemand Friedrich Schmidt-Bleek lors d'une conférence qui s'est récemment tenue à Lucerne. Il est ainsi apparu qu'un pot de yaourt, depuis sa fabrication jusqu'à sa présentation sur la table du petit déjeuner à l'hôtel, parcourt bien souvent des milliers de kilomètres. Et cela, dans un camion qui, une fois sa livraison effectuée, accomplit le trajet inverse à vide. L'importation de célèbres eaux minérales françaises et des kiwis de Nouvelle-Zélande a également été citée parmi les exemples peu respectueux de l'environnement. Page 17

Le tourisme européen mis au défi

Le tourisme européen aura fort à faire ces prochaines années pour maintenir ses positions face à la concurrence des autres continents. Un séminaire organisé à Lausanne par les organisations touristiques européennes, en collaboration notamment avec l'OFIAMT et «Suisse Tourisme», a permis d'aborder quelques aspects de ce problème.

MIROSLAW HALABA

«Face à la concurrence touristique mondiale, l'Europe défend sa prédominance». Le thème de réflexion proposé par le Comité européen de l'Organisation mondiale du tourisme (OMT), la Commission européenne du tourisme (CET) et le Groupe d'action touristique européen (ETAG), aux quelque 140 spécialistes du tourisme en provenance de trente pays était vaste. Trop vaste même, puisque dix-neuf orateurs étaient inscrits et que le temps à disposition n'était que de quatre heures quarante-cinq, table-ronde comprise. Inutile de dire que les retards se sont accumulés, malgré les appels à brièvement lancés par le président de la CET, *Urban Clayes*, qui dirigeait les débats du matin. Inutile de dire aussi que les informations fournies sont restées très générales et confinaient, parfois, à la platitude.

Comblent le retard

La superficialité – inévitable compte tenu des circonstances, il faut le répéter – mise à part, on retiendra cependant quelques éclairages fort intéressants sur les conditions dans lesquelles évolue le tourisme européen. Première région touristique mondiale, avec 60% des arrivées (320 millions en 1994), l'Europe perd peu à peu des parts de marché au profit d'autres continents et en particulier de l'Asie. Soumise par la concurrence à une pression sur les prix, confrontée à des «produits stratégiques nouveaux», l'Europe doit combler «un retard en matière de renouvellement et d'innovation», devait dire le responsable de la section tourisme de l'OFIAMT, le professeur *Peter Keller*.

Quelle stratégie?

Quelle stratégie l'Europe devra-t-elle adopter pour maintenir sa compétitivité? Le professeur Keller a fait remarquer tout d'abord que l'Europe bénéficie toujours de bons atouts. Grâce au niveau élevé de développement de l'économie nationale de ses pays, elle dispose en effet de «systèmes touristiques attrayants qu'il n'est



L'Europe a un retard à combler par rapport à ses concurrents, devait dire le chef de la section tourisme de l'OFIAMT, Peter Keller. Photo: Comet

guère possible de copier» et qui lui assurent un avantage comparatif par rapport à la concurrence. Cela ne suffit toutefois pas. Aussi, faudra-t-il que ses membres jouent notamment la carte de la coopération. Un champ d'action sera la promotion sur le marché américain. Il est en effet essentiel, a dit le responsable de la CET aux Etats-Unis, *Frederique Raeymaekers*, que la CET et l'Union européenne s'entendent sur une approche commune afin de ne pas disperser leurs forces.

Le rôle de l'Etat

Intéressants ont aussi été les propos tenus sur le rôle de l'Etat dans la promotion et le développement du tourisme. Pour le Français *Hugues Parant*, représentant le Ministère du tourisme, l'Etat et le tourisme doivent marcher main dans la main. La force du tourisme français réside dans sa diversité. Or, diversité signifie une multitude de petites entités qui ne pourraient pas atteindre une taille critique suffisante pour s'imposer sur les marchés sans un soutien de l'Etat. De l'autre côté, l'Etat a absolument besoin du tourisme, car ce dernier est un acteur de sa politique nationale, ce qui fait dire à

Hugues Parant que «l'Etat ne peut pas se désintéresser du tourisme». L'image de la France à l'étranger n'est-elle pas véhiculée à 85% par le tourisme? Cet intérêt ré-

Appel à la responsabilité

Le séminaire qui s'est tenu jeudi au Beau-Rivage Palace à Ouchy a été ouvert par le conseiller fédéral *Jean-Pascal Delamuraz* qui s'est livré à quelques réflexions philosophiques. Il a relevé l'importance du tourisme pour l'économie mondiale, mais a aussi insisté sur le fait que le tourisme n'est pas une poule aux œufs d'or. Le filon pourrait se tarir si l'on ne prenait pas en considération le respect de l'homme et de la nature. Le chef du Département fédéral de l'économie publique a surtout mis l'accent sur le contact humain que génère le tourisme. Et de faire appel à la responsabilité des «offres de produits touristiques» afin qu'ils fournissent des prestations de qualité. «On n'a pas le droit de gâcher le rêve et de galvauder le temps de ceux qui désirent récupérer», a-t-il dit. MH

cioproque explique dès lors la création de divers partenariats et institutions comme Maison de la France. Pour l'orateur, ce modèle est cependant spécifique à la France et n'est donc pas exportable.

La voie suisse

Domage, il faudra donc trouver une autre formule pour la Suisse. Car, pour le professeur Peter Keller aussi, l'aide de l'Etat peut, dans certaines circonstances, apporter des avantages même si le tourisme est une affaire relevant de l'économie privée. Et de dire: «Etant donné la multiplicité des prestataires de services et la complexité croissante des produits touristiques, les initiatives de l'Etat visant à promouvoir la coopération sur le plan des destinations semblent à tout le moins constituer une stratégie souhaitable». En fait, c'est la voie suisse où l'Etat incite au développement de l'offre, de la communication et du marketing dans le domaine des destinations. «Celui qui parviendra à positionner sa destination comme une entreprise d'envieure planétaire et à offrir à l'échelle locale des services de réputation mondiale possède les clés de la réussite de demain», a conclu Peter Keller.

Alpes valdoises et valaisannes

140 000 nuitées venues d'Allemagne

Jusqu'au début juin, 28 000 Allemands, tous âgés de plus de 60 ans, viennent en autocars passer une semaine de tourisme dans treize stations de Suisse romande. Une opération sans précédent dans les annales du tourisme de masse de notre pays. Les hôteliers qui ont accepté de jouer le jeu, sont enchantés, même s'ils ont dû sacrifier leurs prix.

PIERRE THOMAS

Derrière cette offre mirifique, baptisée «Senioren-Frühjahrsfest», il y a un club de voyages issu du très élitique mouvement «Solidarité du Peuple», qui regroupe 520 000 personnes des nouveaux Länder, l'ex-Allemagne de l'Est. Côté pile, l'offre est alléchante: les Alpes suisses pour 770 DM (650 francs suisses). Voyage en autocar – il en faut plus de 600 pour amener tout ce monde durant 7 semaines –, séjour dans des hôtels en Suisse romande et en France contiguë – 4 000 lits à trouver en même temps –, demi-pension, avec des exigences de restauration standard. Côté face, les hôteliers ont dû se plier et négocier serré avec les organisateurs.

Répondant en Suisse, *Marc Wildbolz*, de Holiday Travel & Consulting à Worb (BE), spécialisé depuis quinze ans dans la venue par cars de nombreux touristes d'Europe du Nord, ne voit que des avantages à l'opération: «On a négocié les prix, bien sûr. Ils peuvent paraître très bas. Mais nous assurons aux hôteliers partenaires un taux d'occupation maximum durant sept semaines, cinq jours par semaine. Les hôteliers savent à quoi s'attendre et peuvent s'organiser en connaissance de cause. Et qui plus est, en basse saison. Le seul défaut que je vois, c'est que l'hôtelier doit travailler...», explique avec un brin d'ironie *Marc Wildbolz*, associé dans l'organisation au groupe autrichien Eurotour International.

«Prix suicidaires»

Le président des hôteliers du Pays-d'Enhaut et des Mosses, *Marcel Jordan*, de l'hôtel Alpina Rosa, à Château-d'Ex, tempère un peu cet optimisme: «Ici, nous sommes trois hôteliers à participer à l'opération. Il y a un an, quand le responsable de l'Office national suisse du tourisme à Berlin avait noué les premiers contacts, nous n'étions pas très chauds. Et puis, cette année, nous avons accepté une somme de 40 francs par personne et par nuit, en demi-pension. C'est un prix

suicidaire, qui ne se justifie que parce que nous devrions être fermés à cette époque et que nous ne mélangions pas les clientèles. Pour moi, c'est une expérience».

En moyenne, les hôteliers obtiennent 50 francs par personne et par nuit, selon *Marc Wildbolz*. Il y a un minimum, 40 francs, et un maximum, un peu plus de 60 francs, dans certaines stations. Même à ce prix, à Montana-Crans, le directeur de l'Office du tourisme s'est inquiété pour l'image de la station valaisanne, confirme *Serge Morard*, de l'Hôtel de La Forêt. «Je comprends son point de vue. Mais l'image de marque passe au second plan dans ces temps difficiles. Je ne vois pas pourquoi je refuserai un marché... Sur-tout s'il me permet de rattraper le chiffre d'affaires perdu cet hiver. J'ai aussi obtenu des permis B pour certains employés jusqu'ici saisonniers. Si j'avais dû fermer mon hôtel, comme je le fais d'habitude au mois de mai, ces gens auraient été au chômage. J'ai fait mes comptes: ces clients me laissent, en plus du séjour, 60 francs par personne en cinq jours.»

L'Est à la place des militaires

Au Cristal, dans son hôtel familial de Grimentz, *Josette Gantioz* lance: «Les Allemands de l'Est compensent les pertes d'Armée 95». Entendez que les

soldats qui occupaient traditionnellement l'hôtel ne reviendront plus... «Pour nous, qui travaillons en famille, ces hôtes sont tout bénéfique. Nous avons dû casser les prix, mais avec l'assurance d'afficher complet au moment où il n'y a personne. Je suis consciente aussi que nous ne voyons ce genre d'aubaine qu'une fois dans une vie d'hôtelier.» Sceptique au départ, l'hôtelière de Grimentz s'est laissée convaincre à la foire de Leipzig: «Longtemps, nous nous sommes contentés d'attendre le client. Maintenant, il faut aller le chercher.» Pour Villars et Leysin, *Marc Wildbolz* s'est entendu directement avec la direction parisienne du Club Med pour réquisitionner le Grand Hôtel et la Résidence Aquarius: un appoint indispensable pour arriver à 4000 lits par semaine. De même à Vevyonnaz, ce sont quatorze autocars qui amènent chaque semaine 700 personnes âgées, logées dans les hôtels Chalet Royal et Magrapé et en appart-hôtels, les mêmes qui accueillent la caravane du Cirque Blanc, habitée des pistes valaisannes. Pour la directrice générale de l'agence VIP, *Fleurette Wagemakers*, qui se souvient d'un accueil massif d'Américains dans les années 70, le calcul est vite fait: «Grâce au nombre et à la durée, on doit s'en sortir».

Lausanne Palace

Etre parmi les dix meilleurs du monde

Le Lausanne Palace s'est lancé un défi peu ordinaire: figurer bientôt parmi les dix meilleurs hôtels «downtown» du monde. Une série de mesures et d'initiatives, formant sa politique d'entreprise, ont été prises depuis le changement de propriétaire en 1991.

JOSÉ SEYDOUX

Aujourd'hui, le Lausanne Palace compte 150 chambres et suites, bientôt toutes entièrement rénovées et climatisées dans un esprit résolument novateur, avec des designs et des couleurs qui ne peuvent laisser l'hôte indifférent. Cela, dans un souci de confort et de raffinement hors du commun: «Nous avons en effet choisi ce qui existe de mieux sur le marché pour offrir la meilleure qualité possible», affirme Jacques Gaillet, co-directeur général. Chambres et salles de bains témoignent de cette volonté de rendre le séjour le plus agréable possible, mais les arrières ont également fait l'objet d'un réaménagement complet. L'investissement consenti représente 260 000 à 310 000 francs par chambre. Un centre sportif, avec sauna, bain turc et solarium, a par ailleurs été aménagé. Une piscine couverte et un parking vont s'y ajouter sous peu.

Collaboration tripartite

Vu la vétusté de l'établissement, le nouveau propriétaire avait immédiatement décidé d'investir pour le rendre utilisable et compétitif. «Et pour montrer ce que l'hôtel peut offrir», explique Evangelos Vyzas, co-directeur général, qui se félicite de la collaboration intervenue, pour mener à bien cette rénovation, entre Me Patrick Foetsch, président du conseil d'administration, la direction bicéphale de l'hôtel et les architectes. Dans une opération de ce genre, l'hôtelier doit intervenir en tant que conseiller et chef d'exploitation. Il connaît les besoins du marché et les désirs de sa clientèle et c'est finalement lui qui doit assurer la rentabilité de l'entreprise. «Et si le propriétaire investisseur a le dernier mot, l'avant-dernier appartient à l'exploitant et non à l'architecte».

Quelles sont les tendances qui se dessinent en matière d'hébergement de luxe? La recherche d'un confort lié à l'espace, assorti d'équipements et de commodités comme la climatisation, le tableau de commande des appareils électriques à la tête du lit, de grands lits, des stores automatiques, la télévision par satellite et la vidéo, la sonnette d'entrée et, dans la salle de bains, le chauffage dans le sol, le



Rénovations et nouveaux principes de management devraient permettre au Lausanne Palace de consolider sa place parmi l'élite hôtelière.

Photo: Lausanne Palace

double lavabo, le bidet, les WC séparés, la télévision, les miroirs, le jacuzzi. Mais aussi le panier de fruits dans la chambre (avec le petit mot de bienvenue manuscrit du directeur), la couverture du soir et autres petits détails qui revêtent pourtant une importance extrême.

L'hôtelier vendeur

Le Lausanne Palace privilégie l'accueil des hôtes individuels et des petits groupes, congrès et séminaires (jusqu'aux deux-tiers de la capacité, soit une centaine de chambres au maximum «pour conserver l'identification de l'hôtel en tant qu'établissement de luxe»). Un hôte sur quatre descend au Lausanne Palace en faisant du tourisme d'agrément, les autres étant des hommes d'affaires et des participants à des congrès, séminaires et autres incentives. Comment vendre aujourd'hui un hôtel de luxe d'une ville suisse sur un marché international extrêmement sollicité? «Il faut d'abord croire à son produit et s'il s'agit d'un produit de luxe vendable, on peut aller très loin», répond Evangelos Vyzas, d'avis que l'imagination, plus que les moyens financiers, fait la différence et qui, en 1995, va consacrer quelque 70 jours (et son service de vente 180) sur le terrain, aux quatre coins de la planète, mais surtout sur les marchés européen, américain et est-asiatique. L'hôtel a changé de visage en quatre ans, l'instrument de travail est au point: le

Lausanne Palace veut et peut faire partie des dix meilleurs palaces commerciaux du monde: «Mais ce n'est pas en dépensant des millions que l'on devient forcément le numéro un. Il faut éduquer le personnel, suivre une ligne bien définie, viser à la qualité totale et créer le besoin. Ce n'est pas un pari fou, c'est un pari correct», estime Evangelos Vyzas. Avec ses 125 000 habitants, Lausanne n'est pas une métropole au sens où on

l'entend quand on parle de Paris, de Londres ou de New York. Mais, au-delà des images les plus connues, elle a des atouts à faire valoir: l'unique Musée olympique du monde, de véritables spécificités comme ses écoles privées ou ses cliniques avec les meilleurs professeurs («savoir améliorer la peau du visage d'une femme pour la rendre plus jeune, c'est aussi important qu'offrir un compte dans une banque helvétique»).

Sécurité et amabilité riment avec qualité

«La promotion d'un hôtel 5 étoiles est une promotion globale, de longue vue, où toutes les forces doivent être mises à la disposition de l'hôtelier qui, par l'entremise de son propriétaire, met les capitaux nécessaires à l'embellissement de l'appareil de production», explique Evangelos Vyzas, un des deux co-directeurs généraux du Lausanne Palace. Si le produit est bon, l'interlocuteur étranger a de fortes chances de l'écouter. L'idéal restant bien sûr de pouvoir vendre plusieurs produits différents pour autant qu'ils soient du même niveau et de la même région. «De plus, on tient désormais à voir la tête d'une entreprise et de son directeur. Les organisateurs étrangers acceptent en effet de moins en moins les intermédiaires», constate l'hôtelier lausannois.

La cherté du franc est-elle un grand handicap aujourd'hui pour l'hôtelier de luxe? «Si l'on arrive à démontrer au client venant à l'hôtel, c'est-à-dire au dernier maillon de la chaîne, qu'il en a pour son argent, nous aurons gagné le marché. Des monnaies ont considérablement baissé, les prix de l'hôtellerie suisse ont augmenté: nous devons prouver, malgré une telle situation qui nous est imposée, que la Suisse reste compétitive. Le touriste y trouve en effet la sécurité, l'amabilité, l'accueil, la qualité, la fraîcheur, les réseaux routier et aérien, bref tout ce qui peut constituer l'environnement d'un hôte au plus haut niveau. La véracité est ces atouts et de ces affirmations est rarement contestée par l'hôte sur place», répond Evangelos Vyzas dans sa profession de foi. JS

Cafetiers suisses

Nouveau cours

Suite aux difficultés rencontrées par les hôteliers-restaurateurs dans leur quête de personnel qualifié, la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers (FSCRH) a mis sur pied un nouveau séminaire de service destiné aux demandeurs d'emploi. Ce séminaire, organisé avec le concours du Département de l'agriculture, de l'industrie et du commerce du canton de Vaud, a été récemment présenté au Centre professionnel de la Société vaudoise des cafetiers-restaurateurs à Pully. Il comprend un cours de service en restauration de trois semaines, intercalé d'un stage en entreprise. Cette possibilité de formation, à la fois courte et interactive et par conséquent inédite dans la région, est soutenue par l'assurance-chômage. Cela, afin de permettre à des personnes désireuses de trouver un travail, à temps complet ou à temps partiel, de mettre le pied à l'étrier dans un secteur économique où les places sont disponibles. Prévu en deux blocs de formation, à savoir du 1er au 12 mai et du 12 au 16 juin, ce cours est ouvert à toute personne qui souhaite se recycler ou tout simplement acquérir rapidement les bases essentielles du service dans la restauration. Les cours pratiques sont dispensés dans les locaux de la FSCRH à Pully par Jacques Hodot, maître d'hôtel diplômé et professeur de service. LM

MÉLI-MÉLO

Conférence-débat à l'Ecole hôtelière de Lausanne. La section vaudoise du Mouvement européen suisse et le «Nouvel Quotidien» organisent le 18 mai, une conférence-débat sur le thème «Tourisme suisse et Europe». Celle-ci a lieu à 19 h 30 à l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL). Parmi les orateurs, figurent notamment Maurice Urech, président de la société vaudoise des hôteliers, Michel Ferla, chef des marchés de Suisse Tourisme, Michael Wyler, membre de la direction de Swissair, Jacques Pilet, directeur-rédacteur en chef du Nouveau Quotidien et Stuzette Sandoz, conseillère nationale, professeur à l'Université de Lausanne. L'animation est assurée par Bernard Jaquier, professeur à l'EHL. LM

*

Portes ouvertes au Mövenpick Cadetti à Meyrin. Pour marquer son cinquième anniversaire, l'Hôtel Mövenpick Cadetti Meyrin organisera le samedi 20 mai une journée portes ouvertes animée par diverses attractions tels que des cracheurs de feu et des chevaux. La veille, l'établissement invitera «tous ses clients importants» pour une soirée de gala. Un décor «Renaissance» sera planté pour l'occasion. Une reconstitution historique, mise sur pied par le metteur en scène Alain Carrière et animée par vingt-trois comédiens professionnels distraira les hôtes. MH

Formation

Le projet-pilote «Gastrofutura» a rencontré un excellent écho

Lancé pour la première fois en 1993 dans le canton de Berne et en août de l'année dernière dans le canton de Vaud afin de revaloriser les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, le projet-pilote «Gastrofutura» rencontre d'ores et déjà d'excellents échos parmi les professionnels de la branche en Romandie.

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

Le nouveau modèle de formation «Gastrofutura», lancé officiellement en 1993 après que l'hôtellerie se soit rendu compte avoir perdu 40% de ses apprentis entre 1985 et 1990, a été développé par les différentes associations faitières de la branche (Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, Société suisse des hôteliers, Union Helvetia).

Spécialisé et polyvalent

Ce programme, qui vise principalement à moderniser et à revaloriser la filière de l'apprentissage par l'intermédiaire d'une formation à la fois spécialisée et polyvalente, a également pour objectif d'améliorer le niveau des connaissances des futurs professionnels. Désigné pour organiser à partir d'août 1994 une première

session-pilote en Romandie, le canton de Vaud accueille donc depuis six mois déjà 24 jeunes (12 cuisiniers, 12 assistantes d'hôtel) qui suivent régulièrement les cours de cuisinier(ère) Gastrofutura et d'assistant(e) en restauration. Ces deux formations, certifiées par l'OFIANT réunissent dans un premier temps les apprentis dans un tronc commun durant la première année pour étudier la cuisine, le service, l'économie ménagère et l'administration.

Encourageant

S'il est encore trop tôt pour tirer un bilan définitif de l'opération, les responsables estiment toutefois que les premiers échos recueillis en Romandie auprès des jeunes, des entreprises et des professionnels de la restauration, sont tout à fait encourageants. C'est notamment l'avis de François Bernard, responsable de la formation professionnelle à la FSCRH, qui met en évidence la polyvalence des futurs apprentis Gastrofutura. «Une polyvalence qui ne signifie pas que les apprentis remplissent le rôle de «bouchetrou» au sein d'un établissement», précise-t-il.

Les jeunes intéressés de près ou de loin au projet peuvent s'adresser à la FSCRH, projet «Gastrofutura», Av. Général-Guisan 42a, 1009 Pully (021 729 73 64) ou au Bureau romand de la SSH, Rue des Terreaux 10, 1009 Lausanne (021 320 03 32).

Restoroute-Motel de la Gruyère

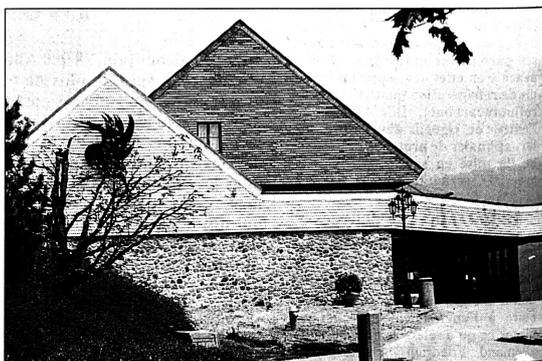
Un lifting de huit millions de francs

Victime de son succès, le Restoroute-Motel de la Gruyère avait été contraint d'entamer il y a cinq mois un sérieux lifting devisé à huit millions de francs. Celui-ci est désormais terminé et c'est un hall d'entrée entièrement réaménagé qui accueillera dorénavant les quelque 1,5 million de personnes qui s'arrêtent chaque année sur cette aire de repos unanimement appréciée de l'autoroute N 12.

LAURENT MISSBAUER

Idealement situé sur un des principaux axes autoroutiers nord-sud européens, le Restoroute-Motel de la Gruyère a rapidement enregistré une affluence beaucoup plus importante que celle qui avait été prévue par ses concepteurs. Ainsi, et cela bien qu'il n'ait été ouvert qu'il y a à peine treize ans, cet établissement-phare de la N 12 a eu un urgent besoin de se soumettre à un important lifting devisé à huit millions de francs.

Les travaux ont notamment porté sur le rez-de-chaussée et la cuisine. «Le goulot d'étranglement qui faisait auparavant office d'entrée principale a été remplacé par une vaste porte tournante et la café-



Le Motel 3 étoiles de la Gruyère, d'une capacité de 72 lits, dispose désormais d'un tout nouveau hall d'entrée.

Photo: Laurent Missbauer

téria, particulièrement appréciée par les automobilistes pressés, a vu sa capacité doubler pour disposer désormais de 130 places assises», se réjouit Rudolf Kieni, président de la société du Restoroute de la Gruyère dont 51% des actions sont détenus par le groupe SSG. L'aménagement au sous-sol d'une station d'autocars couverte, équipée d'un système de vidange des eaux usées, a par ailleurs permis d'agrandir la terrasse du

restaurant. La capacité totale du restoroute a du coup été portée à près de 500 places. Les 36 chambres du motel 3 étoiles (14 700 nuitées par année pour un taux d'occupation de 68%) et les salles de séminaires (84 places) n'ont pour leur part subi aucune modification. Le Restoroute-Motel occupe 118 employés dont un tiers à temps partiel. La direction est assumée depuis l'ouverture de l'établissement par Pierre Borer.

COUP DE FIL À...



Walter Loser
Directeur de l'Office du tourisme de Montana

Vous êtes à la fois directeur de l'Office du tourisme de Montana et membre de la direction exécutive de la candidature des Jeux olympiques de 2002 à Sion, quel bilan intermédiaire tirez-vous de l'impact touristique de votre campagne à moins d'un mois de la décision finale du Comité olympique à Budapest?

Le bilan est tout simplement extraordinaire sur le plan promotionnel. Je ne compte en effet plus le nombre de reportages télévisés qui ont été consacrés à la candidature valaisanne aux quatre coins de la planète. Et ce qui me tient particulièrement à cœur d'un point de vue touristique, c'est que nous n'aurions jamais pu nous payer une telle publicité sans cette candidature.

L'engouement des partenaires a, lui aussi, dépassé toutes nos espérances. Avec le «Team 2002» qui regroupe sept entreprises, nous avons réuni 4,5 millions de francs, alors que nous pensions n'en obtenir que 1,2! Et lorsqu'on sait que ces entreprises ont encore dépensé 9 millions pour faire savoir, au travers de différentes publicités, qu'elles soutenaient notre candidature, ce ne sont pas moins de 13 millions qui ont été investis pour la promotion de Sion et du Valais. Il s'agit là d'un chiffre énorme si on le compare aux 3,5 millions du budget de l'Union valaisanne du tourisme.

En matière de promotion, outre la campagne de sensibilisation par l'intermédiaire de pétitions de soutien, nous pourrions également compter sur un spot publicitaire qui sera diffusé tous les jours, depuis cette semaine et jusqu'au 16 juin, sur les quatre chaînes nationales. On y verra Roy Vodgson, l'entraîneur de l'équipe nationale de football, y vanter les mérites de notre candidature avec les Alpes valaisannes en toile de fond. Les montagnes et le tourisme seront également des éléments importants du film de promotion qui sera présenté le 16 juin à Budapest. Un film dont le scénario doit rester secret le plus longtemps possible afin que nos adversaires ne puissent pas s'en inspirer. Je regrette ainsi les fuites qui se sont récemment produites dans la presse. Notamment quant à la présence dans notre film d'Alain Probst, Vreni Schneider et Pirmin Zurbriggen, de même quant à son coût de 500 000 francs, une somme beaucoup plus importante que celle consacrée par exemple par le Québec pour son propre film.

Propos recueillis par Laurent Missbauer

Lac Léman

Tarifs spéciaux pour les bateaux à vapeur

Avec ses huit bateaux à roues à aubes, dont quatre fonctionnent toujours à la vapeur, la Compagnie générale de navigation sur le lac Léman (CGN) possède la plus grande flotte «Belle Epoque» des lacs européens. Or, ce «patrimoine touristique et régional inestimable», selon la CGN, coûte cher, en particulier les bateaux à vapeur.

Soucieuse de maintenir cette flotte en service le plus longtemps possible, la compagnie a décidé de trouver de nouvelles sources de financement. Renonçant à augmenter tous ses tarifs, elle a préféré relever ceux qui sont liés à l'utilisation des bateaux qui coûtent le plus cher. Les passagers qui emprunteront un bateau à vapeur s'acquitteront, en plus du titre de transport habituel, d'une carte journalière de 5 francs pour les adultes et de 2,5 francs pour les enfants. Les amoureux des bateaux à vapeur pourront quant à eux acheter une carte saisonnière à 50 francs. Les recettes supplémentaires devraient s'élever cette année à 500 000 francs environ. Un prospectus d'information consacré à ces tarifs et rédigé en sept langues sera distribué aux passagers.

MH

Association valaisanne de tourisme pédestre

L'aventure en godasses de montagne

A peine l'ivresse des grands espaces blancs fait-elle place à celle des randonnées en pleine nature que de nombreux marcheurs dépoussièrent déjà leurs chaussures de montagne. Cette année, ces passionnés de tourisme pédestre sont spécialement choyés. Pour eux, l'Association valaisanne de tourisme pédestre a en effet encore accentué sa présence dans les quatre coins du canton.

ALEXANDRE BOCHATAY

Les responsables de l'Association valaisanne de tourisme pédestre (AVTP), qui a vu le jour en 1943, sont catégoriques. Depuis quelques années, cette activité rencontre un engouement toujours plus marqué auprès d'un public varié. «Le tourisme pédestre n'est plus l'apanage des seuls retraités ou rentiers de tous bords. Il connaît un regain de popularité auprès d'une large couche de la population», expliquait déjà André Lugon Moulin, président de l'AVTP, à l'occasion du 50e anniversaire de l'association, il y a deux ans. Et de citer un autre fait marquant. «L'arrivée importante de nouveaux touristes randonneurs en provenance des pays de l'est a été enregistrée depuis la chute du mur de Berlin. La Suisse, et particulièrement nos Alpes, présentent un «must», le symbole d'une qualité de vie dans un environnement naturel protégé».

Une présence accrue

Selon les responsables, de plus en plus de jeunes familles redécouvrent les mille et une vertus que prodigue la marche, une activité sportive simple, longtemps considérée comme marginale. «Les mentalités ont évolué et la préoccupation de sa propre santé incite toujours plus de personnes à pratiquer ce merveilleux moyen de revitalisation. La médecine reconnaît cette activité et en recommande la pratique. Le citadin, sans cesse agressé par une pollution journalière, éprouve de plus en plus le besoin de se régénérer».



Le tourisme pédestre connaît toujours plus d'adeptes. Notamment auprès des citadins qui éprouvent de plus en plus le besoin de se régénérer en marchant à la montagne. Photo: htr

Pour répondre à cette demande croissante, l'AVTP a décidé de décentraliser son service de randonnée. Un bureau principal a donc été créé à Martigny, alors que des antennes sont désormais réparties dans toute la vallée du Rhône. Les amoureux de la marche pourront ainsi obtenir des renseignements généraux, effectuer des réservations et s'inscrire pour des ballades guidées directement auprès de la centrale octoduinère. En revanche, les antennes de Fiesch, Brigue, Sierre, Sion, Martigny et Monthey leur permettront désormais de consulter précisément les diverses cartes, les itinéraires et la liste de gîtes situés le long des parcours.

Tourisme simple et naturel

Quant au service technique et administratif, il garde son domicile dans le chef-

lieu. A l'aube de la saison d'été, les responsables viennent d'éditer une brochure dans laquelle figurent, avec précision et cartes à l'appui, les quatorze grands tours pédestres valaisans. Ceux-ci apparaissent même sur une grande carte cantonale installée à l'entrée du canton, dans le hall du Relais du Grand-St-Bernard, le premier restoroute de la vallée du Rhône. «Randonnée 95», le nouveau programme de l'AVTP répertorie une quarantaine de courses pédestres guidées réparties sur tous les mois de l'année. Dans la plaine, le long des bisses, à mi-coteau, dans les alpages ou encore sur les glaciers, de nombreuses excursions sont décrites par le détail de Gletsch à St-Gingolph. Cette année, les responsables y ont même détaillé quelques randonnées «inter-

nationales» de plusieurs jours et nécessitant la présence d'un guide. Ainsi, certaines ballades s'effectuent jusque dans les cantons voisins du Tessin ou de l'Oberland bernois, et même en Italie ou en France. De plus, dans ce programme inédit, les non-voyants n'ont pas été oubliés. Avec cette nouvelle conception de décentralisation, l'AVTP veut être plus accessible auprès de son public, notamment en permettant aux adeptes de la marche de se renseigner directement et plus rapidement dans leur propre région. Des efforts d'organisation qui, à n'en pas douter, vont encore accentuer l'engouement décidément grandissant de cette forme de tourisme naturel.

Renseignements: Siège central de l'AVTP, tél. 027 22 20 17.

TOURISTORIAL

Une incohérence coupable



En cette période la plus impropre de l'année qui est celle des assemblées générales, tout ce qui constitue le secteur touristique ne va pas manquer de s'apitoyer sur son sort et ses déconvenues

en tirant à boulets rouges sur la cherté du franc, la concurrence étrangère, le dumping des prix, l'administration... Nous avons déjà suffisamment précisé, ici-même et ailleurs, où il fallait aussi chercher les causes des malheurs de la Suisse touristique, notamment dans une série de facteurs relevant de l'émotionnel et de la psychologie, pour ne pas y revenir aujourd'hui. Mais il est un élément dont on ne parle jamais et qui perturbe pourtant de manière totalement inadmissible, le fonctionnement même, et par là son efficacité et ses résultats, de la branche touristique en tant que secteur professionnel: la piètre qualité des relations entre les «pros» du tourisme, toutes activités confondues, au sein pourtant d'un secteur qui est celui par excellence des relations humaines!

*

Le tourisme existe parce que des êtres humains en accueillent d'autres et parce que l'homme, une fois recevant, une fois reçu, fait partie intégrante du produit. Quel que soit le niveau auquel il s'organise, c'est un ensemble de services qui sont d'abord des prestations humaines, des éléments irrationnels, des facteurs psychologiques, des comportements physiques tels que le sourire et la disponibilité! Soit autant de dé-

tails relevant tous à la base d'une attitude mentale et cordiale au sens latin du terme. Eh bien, on souhaite ardemment que les beaux slogans touristiques faisant appel au cœur correspondent, chez ceux qui s'en gargarisent à longueur d'année sur les marchés et les papiers glacés, aux qualités du même type. Or, qu'observe-t-on dans les professions touristiques? D'énormes et impardonnable carences en matière d'entente, de cohésion, d'harmonie, de dialogue, bref de relations humaines qui ne s'assimilent pas qu'à des relations publiques. C'est à regret qu'il faut évoquer plutôt le règne de la mésestime, de la jalousie, de la mesquinerie et autres petites vilénies indignes d'un secteur censé reposer sur la cordialité, l'hospitalité et l'humanisme!

Nous ne sommes pas une industrie ou une entreprise se limitant à un producteur entouré de ses propres représentants vendant un produit bien précis sur un marché bien défini. Le tourisme touche à tout, il implique beaucoup de monde et nécessite en priorité un consensus entre des gens qui, au sein d'une même localité déjà, peuvent être à la fois partenaires et concurrents: il s'agit par exemple d'hôteliers, de restaurateurs ou de commerçants. Et pourtant le chiffre d'affaires publié, en nuitées ou en francs, est bien celui de la station X, celle-ci étant considérée comme une seule marque ou une seule entreprise. D'où les frictions hélas constatées.

*

Le malheur vient du fait qu'il y a dans ce secteur, faute d'inculquer une «culture touristique» dans ce pays où les atavismes et les vocations ne sont plus qu'un souvenir, trop de personnes qui n'en ont pas l'esprit. L'industrialisation

des méthodes de travail (management, informatique et marketing), a conduit dans le tourisme des gens qui, selon nous, gâchent le métier parce qu'ils n'en ont ni les connaissances, ni les prédispositions. Le tourisme réceptif est envahi par des personnes qui, loin d'en avoir le virus, pensent pouvoir le traiter et le vendre comme des voitures, des ordinateurs ou des savonnettes... A la direction des entreprises, y compris des offices du tourisme, d'aucuns oublient totalement la cause à défendre, au profit de leur intérêt personnel ou de leur prestige quand ils ne s'en servent pas comme tremplin politique...

*

Un office du tourisme, catalyseur des efforts de toute une communauté d'accueil, est au service de ses partenaires, les prestataires et les détenteurs du produit, dont il est l'outil de travail. Et surtout le rival ou le concurrent de personne, bien au contraire. Et pourtant la fonction est jalouse, incomprise ou prise comme bouc émissaire. Alors qu'elle doit rassembler afin de montrer un front uni, de faire office de relais et d'amplificateur pour mieux attirer, accueillir et servir les hôtes, on lui cherche querelle, on le critique, on oublie son rôle premier au service de l'intérêt général... Peine perdue dès lors de lui souhaiter abnégation, force d'âme, disponibilité et prospective: par leur mauvaise foi, ses bénéficiaires scient la branche, sur laquelle ils sont assis, d'un arbre qui cache la forêt. Une forêt pleine de ressources humaines hélas galvaudées que l'on fait mourir à petit feu. Est-ce le tourisme suisse qui est ainsi condamné? Réponse ces jours-ci dans les assemblées générales!

José Seydoux

Région de Fribourg

Le marché allemand en point de mire

Réunion en particulier les sociétés de développement du Grand-Fribourg et les deux associations professionnelles de l'hôtellerie et de la restauration, la jeune Association touristique de la Région de Fribourg a récemment tenu sa troisième assemblée générale. En fait, le tourisme a anticipé en quelque sorte le projet tenu par le canton de Fribourg de créer des agglomérations, une nouvelle institution se situant entre la commune et le canton. Le président Claude Masset, après avoir rappelé ses trois principaux outils promotionnels (le logo, le dépliant régional et le guide des curiosités), caresse l'espoir que l'on parvienne à entreprendre les travaux de rénovation de plusieurs hôtels et à concrétiser le projet de centre d'expositions et de congrès prévu près de la jonction Fribourg-Nord de l'autoroute N 12. «Les atouts sont là, mais seuls des équipements adéquats permettront à l'action promotionnelle d'être efficace et apporteront des retombées économiques», a déclaré Albert Bugnon, directeur de l'Office du tourisme de la Région de Fribourg. En 1995, jouant la carte du bilinguisme, la capitale fribourgeoise intensifiera ses efforts sur le marché allemand, à Fribourg en Brigaud et ailleurs. Toute la région est donc sur la bonne voie, à l'image de petit train touristique, introduit avec un grand succès l'an dernier, qui sillonnera à nouveau les rues de Fribourg cet été.

JS

MÉLI-MÉLO

Nouvelle antenne de la FTJ. La Fédération du tourisme jurassien (FTJ) ouvrira le 1er juin un bureau d'accueil touristique à Saint-Ursanne. Ce bureau aura ouvert tous les jours durant la saison touristique. Plusieurs personnes seront engagées pour assurer l'accueil des touristes, a indiqué «Le Quotidien Jurassien».

MH

TRIBUNE

TRIBÜNE

Image positive à l'extérieur – cohérence à l'intérieur



Die Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) vom 22. und 23. Mai 1995 im Fürstentum Liechtenstein wird über personelle, materielle und finanzielle Geschäfte zu beraten und zu beschliessen haben. Die bevorstehenden Wahlen in die Verbandsleitung und Geschäftsprüfungskommission werden zweifellos auf die Verbandsführung Auswirkungen zeitigen. Gerade personelle Wechsel bieten erfahrungsgemäss immer wieder ungeahnte Möglichkeiten und Chancen zur (Re)Positionierung, Profilierung und Neuausrichtung einer Unternehmung. In der Politik, bei der Regierung und im Parlament habe die Tourismuswirtschaft eine zu schwache Lobby, hiess es etwa in der Vergangenheit nach jeweils enttäuschenden Entscheidungen. Wer in diesen die einschlägigen Grundsätze, Regeln und Mechanismen der Interessensvertretung in Politik, Wirtschaft und Gesellschaft kennt, weiss, dass positive Ergebnisse in erster Linie durch gute Angebote, Leistungen und Qualität und zweitens über gekommene Öffentlichkeitsarbeit zustande kommen.

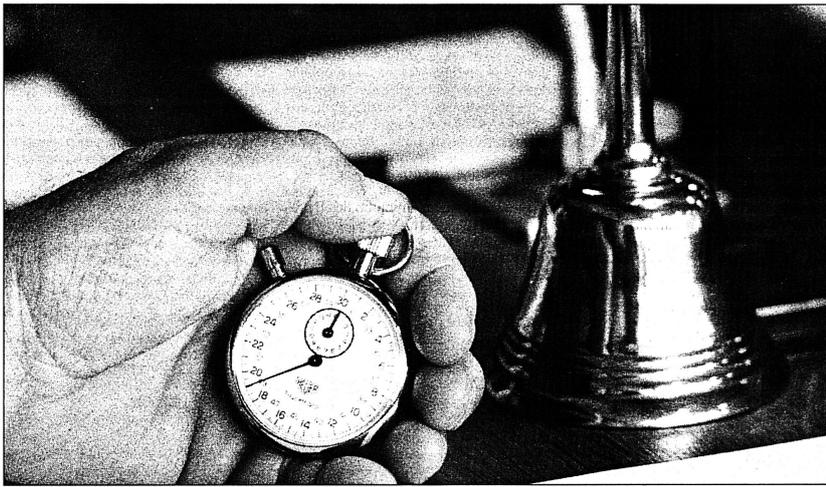
Dann aber bedarf es auch einer klaren Positionierung, einer unverwechselbaren Profilierung, überzeugender Argumente, breit abgestützter Akzeptanz und einer Vielzahl guter Beziehungen. Ein positives Image nach aussen, die Kohärenz und Solidarität nach innen ergeben zweifellos beste Voraussetzungen. Die Schwierigkeiten des Schweizer Tourismus und der Hotellerie sind in der veränderten weltweiten Konkurrenzsituation und in der unwirtschaftlichen Auslastung mancher Hotelbetriebe auszumachen. Beides fällt zeitgleich zusammen mit der anhaltenden, heftigen Rezession. Ein rudimentärer Einblick in die Branche zeigt es deutlich: Es besteht der Verdacht, dass auf den Entscheidungsebenen des Bundes die Bedeutung der Tourismuswirtschaft, wenn überhaupt, dann nur ungenügend wahrgenommen wird. Nicht selten werden Interventionen als simple Klageerei darzulegen oder konkrete Forderungen wegen sogenannten ordnungspolitischen Bedenken zurückgestellt. Die Rahmenbedingungen haben sich im realen Vergleich mit unseren Nachbarländern in jüngster Zeit markant verschlechtert. Man denke an die fortwährende Abwertung wichtiger ausländischer Währungen, an den stetig gestiegenen hohen Schweizerfranken und an die mit nichts und wieder nichts zu rechtfertigende Mehrwertsteuerbelastung der Hotellerie.

Tourismus und Hotellerie in unserem Lande sind zu einem erheblichen Teil Export von Dienstleistungen im Inland fürs Ausland. Sie müssen – im Interesse einer gesunden Entwicklung und der Wiedergewinnung der Wettbewerbskraft – von gleichen Rahmenbedingungen wie die klassische Exportwirtschaft und von vergleichbaren Angebots- und Nachfrageverhältnissen profitieren können – analog ihrer Hauptkonkurrenten im benachbarten Ausland. Auf was kommt es nun an? Entscheidend ist und bleibt die eigene Tüchtigkeit, gefragt ist die Konzentration aller touristischen Kräfte im Sinne einer Schicksalsgemeinschaft, gefordert sind neue, tragfähige und zeitgemässe Rahmenbedingungen. Was es braucht, ist ein Masterplan im Sinne eines nationalen Tourismuskonzepts für eine engagierte, schlagkräftige und konzertierte Schweizer Tourismusführung.

L'Assemblée des délégués de la Société suisse des hôteliers qui se tiendra les 22 et 23 mai 1995 dans la Principauté du Liechtenstein devra discuter et décider des objets relevant du personnel, des finances ainsi que des questions d'ordre matériel. Les prochaines élections au sein du Comité exécutif et de la Commission de gestion auront incontestablement des répercussions sur la direction de l'association. L'expérience montre que des changements au niveau du personnel offrent toujours des possibilités insoupçonnées de

(re)positionner et de réorienter une entreprise. Suite à des décisions frustrantes, il a été dit que l'économie du tourisme a un lobby trop faible dans le monde politique, au sein du gouvernement ou du parlement. Toutefois, quiconque connaît les principes, les règles et les mécanismes de la défense des intérêts dans les milieux politique, économique et social n'éprouve pas que les résultats positifs s'obtiennent en premier lieu grâce à des offres, des prestations et une qualité exemplaires, puis par les relations publiques. Mais ensuite, un positionnement clair, un profil sur lequel on ne peut se méprendre, des arguments convaincants, une très large adhésion au tourisme et une multitude de bonnes relations sont également nécessaires. Une image positive à l'extérieur, la cohérence à l'intérieur constituent à coup sûr les meilleures conditions. Les difficultés qu'éprouvent le tourisme et l'hôtellerie en Suisse résident dans le changement de la situation concurrentielle mondiale ainsi que dans l'exploitation non rentable de certains établissements hôteliers. Ces deux facteurs surgissent en même temps que la forte récession persistante. Un simple coup d'œil dans la branche en témoigne. On soupçonne que les instances décisionnaires de la Confédération ne saisissent pas toute l'importance de l'économie du tourisme, pour autant qu'elles la perçoivent réellement. Il n'est pas rare que des interventions

soient présentées comme de simples plaintes ou que des revendications concrètes soient renvoyées pour des raisons d'ordre politique. Les conditions-cadres se sont profondément détériorées récemment. Citons à ce propos la dévaluation constante d'importantes monnaies étrangères, le franc suisse fort continuellement en hausse et la charge absolument injustifiable que constitue la TVA pour l'hôtellerie. Le tourisme et l'hôtellerie dans notre pays peuvent être considérés comme relevant de l'exportation puisqu'il s'agit pour la plus grande part de prestations de services en Suisse pour l'étranger. Ils doivent – dans l'intérêt d'un développement sain et d'un regain de compétitivité – profiter des mêmes conditions-cadres que l'économie d'exportation classique et d'une situation de l'offre et de la demande comparable, à l'instar de leurs principaux concurrents dans les pays voisins. Leurs propres qualités et capacités sont et restent déterminantes. Il est indispensable de concentrer toutes les forces touristiques dans le sens d'une common cause de destin et d'exiger de nouvelles conditions-cadres solides et novatrices. Ce qu'il faut, c'est une stratégie d'ensemble en vue d'un projet touristique permettant une gestion du tourisme suisse dynamique, efficace et concertée. Heinz Probst, Verbandsdirektor SHV, Directeur de l'association SSH



Die Zeit läuft: Gefragt ist nun eine Konzentration aller touristischen Kräfte.

Foto: koe

Eurokompatibles Fürstentum



Der kommende 23. Mai ist in der Schweiz angelehnt, ist mit der Eidgenossenschaft eine Zollvereinigung eingegangen und hat die Schweizer Währung übernommen. Als einer der kleinsten Staaten Europas weiss unser Nachbar nur allzu gut, dass das Wohl eines Volkes mit dem Abbau von Grenzen verknüpft ist, ohne dass dabei die Eigenständigkeit aufgegeben werden muss. Die Bevölkerung Liechtensteins hat mit dem Ja zum EWR deutlich gemacht, dass auch langjährige, konsolidierte Werte überdacht werden können. Der SHV als weltoffene Branche hofft, dass er den Weg in die Zukunft Europas weiterhin gemeinsam mit seinen Mitgliedern und Freunden aus dem Liechtenstein beschreiben kann. Wir freuen uns, die Verbundenheit zu unseren Gastgebern mit einer grossen Teilnehmerzahl besiegeln zu können. An dieser Stelle benütze ich die Gelegenheit, um mich von allen Mitgliedern zu verabschieden. Es war für mich eine ganz besondere Freude, mich in den Dienst der Schweizer Hotellerie stellen zu dürfen. Ich sage es mit Überzeugung: Wir haben eine fantastische Branche mit vielen versteckten Reserven, menschlichen Reserven, auf die wir bauen können. Ich wünsche der Schweizer Hotellerie Selbstvertrauen und Mut zur Veränderung. Mögen wir alle einer erfolgreichen Zukunft entgegengehen. Arrivederci a Vaduz!

En cette occasion je profite de l'occasion pour faire mes adieux à tous les membres. C'est pour moi une joie toute particulière de pouvoir servir la cause de l'hôtellerie suisse, étant convaincu que nous appartenons à une branche extraordinaire recelant d'importantes réserves, des réserves humaines sur lesquelles nous pouvons bâtir. Je souhaite à l'hôtellerie suisse qu'elle ait confiance en elle et qu'elle ait le courage du changement. Puisse notre avenir à tous être prospère! Arrivederci a Vaduz!

Le 23 mai prochain fera date dans l'histoire de la Société suisse des hôteliers. C'est en effet la première fois que nos délégués se rendent au-delà de la frontière suisse pour tenir leur assemblée annuelle, dans un pays qui, en fait, ne nous est pas étranger puisque la Principauté du Liechtenstein s'est rattachée à la Suisse en 1924 pour les questions monétaires, postales et douanières. En qualité d'Etat le plus petit d'Europe, notre voisin ne sait que trop bien que la prospérité d'un peuple ne va pas sans la suppression progressive des barrières douanières. Cette suppression ne signifie pas pour autant une menace pour l'autonomie du pays. En outre, les citoyens du Liechtenstein ont clairement démontré qu'il est possible de remettre en question même des valeurs consolidées depuis longtemps. La SSH, association d'une branche cosmopolite, espère qu'elle pourra continuer à poursuivre la voie européenne avec ses membres et amis de la Principauté. Nous sommes heureux de pouvoir d'ores et déjà sceller nos liens avec nos hôtes par une nombreuse assistance. Je profite de l'occasion pour faire mes adieux à tous les membres. C'est pour moi une joie toute particulière de pouvoir servir la cause de l'hôtellerie suisse, étant convaincu que nous appartenons à une branche extraordinaire recelant d'importantes réserves, des réserves humaines sur lesquelles nous pouvons bâtir. Je souhaite à l'hôtellerie suisse qu'elle ait confiance en elle et qu'elle ait le courage du changement. Puisse notre avenir à tous être prospère! Arrivederci a Vaduz!

Mi rivolgo ai colleghi e amici albergatori del mio cantone. Il mio mandato giunge ormai a termine. Mi congedo dopo tre anni di attività presidenziale svolta con entusiasmo sapendo di operare per colleghi con i quali mi sento unito e con i quali condivido gioia e difficoltà di uno straordinario settore. Grazie per la vostra fiducia! In attesa dell'assemblea SSA che si svolgerà nel 1996 in Ticino vi do un cordiale benvenuto a Vaduz. Alberto Amstutz, Präsident SHV, président SSH

GRATULATIONEN

Arnold Walt

Am Dienstag, 23. Mai 1995, feiert in Wildhaus Arnold Walt seinen 60. Geburtstag. Der Jubilar, Direktor des Hotels Hirschen in Wildhaus, ist seit 1989 Präsident der SHV-Sektion St. Gallen-Land-Liechtenstein. Wir wünschen Arnold Walt zu seinem Geburtstag alles Gute.

shv

Georg Marugg

Heute Donnerstag, den 18. Mai, feiert in St. Gallen Georg Marugg seinen 75. Geburtstag. Der gebürtige Davoser war Präsident der Finanzkommission SHV, von 1964 bis 1970 Mitglied des Zentralvorstandes SHV und wurde 1980 an der DV in St. Gallen zum Ehrenmitglied SHV und 1988 zum Veteranenmitglied ernannt. Wir wünschen dem Jubilaren zu seinem Geburtstag alles Gute.

shv

AHV-Ausgleichskasse SHV (Hotela)

Reisebüro-Verband ersucht um Anschluss

Ein Anschluss des Schweizerischen Reisebüro-Verbandes (SRV) an der AHV-Ausgleichskasse SHV (Hotela); Die Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) vom 22. Mai 1995 im Fürstentum Liechtenstein wird darüber zu befinden haben. Verbandsleitung und Geschäftsprüfungskommission SHV befürworten den Anschluss und auch der SRV hat bereits das Ja-Wort gegeben.

STEFAN SENN

10. AHV-Revision, Revision des Bundesgesetzes über die berufliche Alters-, Hinterlassenen- und Invalidenvorsorge (BVG), das Freizügigkeitsgesetz, Totalrevision des Krankenversicherungsgesetzes, Teilrevision der Arbeitslosenversicherung, Erlass eines Bundesgesetzes über Familienzulagen – die Sozialversicherungen werden derzeit in geradezu atemberaubendem Tempo umgestaltet.

Gezielte Umstrukturierung

Bedingt durch die Tatsache, fünf Bereiche der Sozialversicherung unter einem

Dach vereint zu haben und der daraus resultierenden administrativen Vereinfachung, war es den Sozialen Kassen des SHV (Hotela) in Montreux möglich, die Veränderungen des Umfeldes zu bewältigen. Dies führte einerseits zu einem starken Wachstum aller Zweige, andererseits aber auch zu Umstrukturierungen. Als Beispiel dafür sei der mit der Krankenkasse KPT eingegangene Partnervertrag zur Weiterentwicklung der Krankenversicherung angeführt.

Weitere Synergien suchen

Der rasche Wandel bedingt indes auch, dass die Hotela abklärt, welche weiteren Synergien in einem bestehenden Konzept ausgeschöpft werden können. In diesem Kontext geht es primär darum, Sozialversicherungsträger nicht als einzelne öffentliche Anstalten zu betrachten, sondern als Unternehmen, die untereinander in einem sehr harten Konkurrenzkampf stehen. «Für die Hotela war das Fazit damit klar», meint SHV-Fürsprecher und Vizedirektor Christian Hodler: «Weitere Wachstumsschritte, sprich Schulerschlüsse müssen gezielt vollzogen werden, unter der Voraussetzung, dass sie zu einer Verbesserung des versicherten Risikos führen und die aufgenommenen Branchen dem Tourismus nahesteher». Die Hotela erhoffen sich von derartigen Entscheidungen

nicht nur günstige Auswirkungen auf alle Zweige und damit eine Stärkung der sozialen Kassen, sondern auch einen positiven Einfluss auf den Prämienverlauf für jedes einzelne SHV-Mitglied.

Gesetzliche Vorschriften

«Der Entscheid zur Aufnahme des Schweizerischen Reisebüro-Verbandes», so führt Hodler weiter aus, «liegt deshalb recht nahe». Leider sei ein Anschluss an eine AHV-Ausgleichskasse nicht durch eine einfache Mitgliedschaft bei einem Verband möglich. «Gesetzliche Vorschriften und Verfahren müssen beachtet werden. Und darum steht das Geschäft auch auf der Traktandenliste der nächsten SHV-Delegiertenversammlung. Präsentiert und näher Erläutert wird es von Hotela-Direktor Jean-Paul Genoud». Der SRV selber hat gemäss Christian Hodler den Anschluss an einer ausserordentlichen Generalversammlung einstimmig gutgeheissen. Und: «Angesichts der Vorteile, die ein derartiges Zusammengehen der Branche bringt, erhoffen wir uns eine Zustimmung, die das gesetzliche Mehr von Dreiviertel der abgegebenen Stimmen erreicht». Dies wäre übrigens auch im Sinne der Verbandsleitung und der Geschäftsprüfungskommission des SHV. Beide Gremien empfehlen einstimmig die Genehmigung des Geschäftes.



Kandidatur SHV-Präsidium/candidature à la présidence SSH

Alfred E. Urfer, Zug



lösungsorientiert angehen. Aus meiner Tätigkeit in Bad Ragaz kenne ich bereits ein breites Spektrum der Schweizer Hotellerie. Nebst den Betrieben innerhalb der Thermalbäder und Grand-Hotels, die ein Spektrum zwischen 5- und 3-Stern-Häusern umfassen, bin ich auch mit der Dorfhotellerie von Bad Ragaz bestens vertraut.

Sicher gilt es in der derzeitigen Situation, verschiedene Sofortmassnahmen zu ergreifen, um aktiv jenen Betrieben Hilfe zu gewähren, die in den Problemen stecken. Meine Ziele sind aber in erster Linie mittelfristig und langfristig angelegt. Alle Bemühungen des Schweizer Hotellerie-Vereins für seine Mitglieder haben letztlich das Ziel, Bedingungen zu schaffen, dass sich der Gast in unserem Land und in unseren Häusern wohlfühlt. Nicht die Erneuerung der hoteleigenen Infrastruktur steht dabei für mich im Vordergrund, sondern die Aus- und Weiterbildung unserer Mitarbeiter. Es geht mir dabei auch um die Verbesserung des Berufsbildes unserer Branchenberufe und um eine bessere Kommunikation dieser Berufsbilder an die kommende Generation, aber auch innerhalb unserer Bevölkerung.

Die Tourismusbranche ist eine lebendige Branche, die tüchtigen Berufsleuten einen freudvollen Kontakt mit Mitmenschen und gute Aufstiegschancen bietet. Ich setze insbesondere auf diese nächste Generation, unsere Jugend, die losgelöst von Wohlstandsbewusstsein willens ist, gute Leistungen zu erbringen. Sodann möchte ich erreichen, dass unsere Anliegen und unsere Position innerhalb der schweizerischen Volkswirtschaft in Zukunft ernst genommen werden und man sich auch in den politischen Etagen bewusst ist, welchen Stellenwert der Tourismus und insbesondere die Hotellerie hat.

Alfred E. Urfer, 59, beratender Architekt und Planer für touristische Einrichtungen und Organisationen, Präsident und Delegierter des Verwaltungsrates der Thermalbäder und Grand-Hotels Bad Ragaz, Stiftungsratspräsident der Klinik Valens, Verwaltungsrat der Kurhotel Valens AG.

«Certains hôteliers m'ont demandé si j'étais d'accord de présenter ma candidature au poste de président SSH. De par mes activités de conseiller, de président et de délégué du Conseil d'administration de la Société des bains thermaux et du Grand Hôtel Bad Ragaz, connaissant très bien les soucis et les difficultés de l'hôtellerie suisse, je considère qu'il est important de s'engager davantage pour la branche de l'hôtellerie.

Je suis convaincu que la Société suisse des hôteliers, au même titre que l'hôtellerie suisse, dispose d'un grand potentiel et que de ce fait les conditions sont intactes pour pouvoir renouer avec une tradition et un passé glorieux.

Je suis d'avis que pour l'élection du nouveau président de la Société suisse des hôteliers, il ne s'agit pas d'une question de personne, mais de matière à traiter. J'ai aussi mûrement réfléchi avant de donner mon assentiment à la Commission chargée de préparer les élections, en toute connaissance des nombreux problèmes qu'il faudra résoudre. C'est pour moi un plaisir de poser ma candidature à ce poste dans la mesure où je peux contribuer à l'avenir positif de l'hôtellerie suisse.

J'accorde une importance primordiale à une communication ouverte. J'entends aborder les problèmes de manière objective en gardant pour but de les résoudre. De par mon activité Bad Ragaz, je connais déjà une grande partie du domaine de l'hôtellerie suisse. Outre les établissements au sein de la Société des bains thermaux et du Grand Hôtel allant des 5 aux 3 étoiles, les hôtels de village de Bad Ragaz n'ont plus de secret pour moi.

Certes, au vu de la situation actuel-

le, il convient de prendre diverses mesures d'urgence pour venir activement en aide aux établissements en difficulté. Mes objectifs sont surtout à moyen et à long terme. Tous les efforts déployés par la Société suisse des hôteliers en faveur de ses membres ont finalement pour but de créer des conditions telles que le client se sente bien tant dans notre pays que dans nos établissements. Ce n'est pas le renouvellement de l'infrastructure de l'hôtel qui importe le plus à mon avis, mais la formation et le perfectionnement de nos collaborateurs. Il s'agit pour moi d'améliorer l'image des professions de la branche et la transmission de ces images à la génération future ainsi qu'au sein de la population de notre pays.

La branche du tourisme est une branche vivante qui offre aux personnes qualifiées d'agréables contacts avec leurs semblables et de bonnes perspectives de promotion. Je mise en particulier sur la prochaine génération, les jeunes, qui veulent fournir de bonnes prestations. J'aimerais ainsi obtenir que la cause et la position de notre branche au sein de l'économie suisse soient dorénavant prises au sérieux et que l'on soit également conscient sur le plan politique de la valeur du tourisme, notamment de l'hôtellerie.

Alfred E. Urfer, 59 ans, architecte et conseiller indépendant dans la planification d'installations et organisations touristiques, président et administrateur-délégué du Conseil d'administration de la Société des bains thermaux et du Grand Hôtel Bad Ragaz, président du Conseil de fondation de la clinique Valens, membre du conseil d'administration de l'Hôtel de cure Valens SA.

Kandidatur au Comité exécutif SSH/Kandidatur Verbandsleitung SHV

Peter Ehrensperger, Vevey



«Après avoir siégé de nombreuses années dans différents comités professionnels et touristiques et ayant acquis une certaine expérience, il me semble de mon devoir de me «mouiller» à l'échelon national.

D'origine zurichoise, mais de cœur romand, après 25 ans passés sur la Riviera vaudoise, je me réjouis de défendre les intérêts légitimes d'une région économiquement plus faible et de donner plus de poids à une partie du pays qui le mérite. Bien entendu, je représenterai également l'hôtellerie traditionnelle suisse, dont je fais partie depuis une trentaine d'années, et lutterai pour que notre beau métier de l'hospitalité soit jugé à la valeur qu'il mérite.

Dans cet ordre d'idées, je mettrai tout en œuvre pour que notre branche soit enfin reconnue comme industrie d'exportation et traitée comme telle.

Sur le plan de notre association, je pense qu'il faut se rapprocher des membres, qui doivent rester, qu'on le veuille ou non, les patrons de leur société.

Peter Ehrensperger, 53 ans, hôtelier, directeur de l'Hôtel du Lac à Vevey depuis 19 ans.

«Während vielen Jahren der Mitgliedschaft in verschiedensten Berufs- und Tourismusverbänden konnte ich zahlreiche Erfahrungen sammeln. Ich erachte es als meine Pflicht, mich nun auch auf nationaler Ebene für die Belange unserer Branche einzusetzen.

Als gebürtiger Zürcher, aber nach 25 Jahren an den Gestaden der waadtländischen Riviera auch mit welschem Herzen in der Brust, freue ich mich, die berech-

tigten Interessen einer wirtschaftlich schwächeren Region zu verteidigen («au uf Schweizerdütsch, wänn's muss sii») und dabei das Schwergewicht auf einen Landesteil zu legen, der es auch verdient. Selbstverständlich werde ich auch die traditionelle Schweizer Hotellerie vertreten, der ich seit drei Jahrzehnten angehöre und alles daran setze, damit unserem schönen Berufsstand der Stellenwert zukommt, den er auch verdient. In diesem Sinne werde ich alles tun, damit unsere Branche endlich als Exportindustrie anerkannt und als solche behandelt wird.

Was den SHV angeht, so bin ich der Ansicht, dass man sich den Mitgliedern wieder vermehrt annähern muss, denn sie sind letztlich die tragenden Säulen der Organisation.

Peter Ehrensperger, 53, Hotelier, seit 19 Jahren Direktor des Hotels du Lac in Vevey.

Kandidatur GPK-Mitglied/candidature membre CG

Peter A. Müller, Lugano



«Warum stellt man sich für den Einsitz in einer Arbeitsgruppe oder Kommission zur Verfügung? Warum öffnet man gewissermassen Arbeit, statt nach Kräften dafür zu sorgen, dass die sonst schon hohen Berge auf dem Schreibtisch abgebaut werden? Fragen, die wohl alle hören, die sich nicht mit einem konsequenten Nein aus der Schlinge potentieller Anfrager zu ziehen vermöchten.

Ich bin Mitglied einer Regionalkommission der Hotelloklassifikation, ansonsten weder in der Sektion, im Kantonalverband noch in einem Gremium des Dachverbandes engagiert. Mir ist bewusst, dass Erfolg und Misserfolg auf allen Stufen und in allen Bereichen letztlich vom Engagement jedes einzelnen abhängen. Aufgrund dieser Überlegung habe ich positiv auf die Anfrage des Hotelier-Vereins des Kantons Tessin reagiert. Im Rahmen von derartigen Mandaten bin ich ausserdem sehr gerne im Hintergrund tätig. Die Arbeit in der Geschäftsprüfungskommission des SHV entspricht natürlich nicht ausschliesslich,

aber gerade auch deswegen, meinen Vorlieben.

Indes, heute schon konkrete Ziele in Zusammenhang mit meiner GPK-Tätigkeit zu formulieren, scheint mir vermessen. Zielvorstellungen sind im Kollektiv festzulegen. Sie basieren letztlich auf den Verbandsstatuten und dem Pflichtenheft der Kommission. Die Tatsache, dass ich vom Tessiner Kantonalverband angefragt wurde und mich – trotz meines Zürcher Ursprungs – in dem Sinne als Vertreter der Südschweiz, auch als ein Bindeglied zwischen den Verbandsinstanzen und dem Kanton Tessin betrachte, ändert daran nichts.

Peter Müller, 48, Hotelier, seit 1983 Direktor Grand Hotel Villa Castagnola au Lac, Lugano.

«Pourquoi se met-on à disposition pour occuper un siège dans un groupe de travail ou dans une commission? Pourquoi augmente-t-on en quelque sorte la charge de travail au lieu de s'appliquer à diminuer la montagne de dossiers qui repose déjà sur son bureau? Voilà des questions que saisissent bien tous les candidats potentiels qui ne veulent pas se défilier en prononçant un non ferme. Je suis membre d'une commission régionale de la classification des hôtels, mais

je ne suis pas autrement engagé dans la section, ni dans une association cantonale, ni dans un comité de l'association faitière. Je suis parfaitement conscient que le succès ou l'échec à tous les échelons et dans tous les domaines dépend finalement de l'engagement de chacun. C'est sur la base de cette réflexion que j'ai réagi favorablement à la demande de l'Association cantonale tessinoise des hôteliers. Dans le cadre de tels mandats, je suis volontiers actif à l'arrière-plan. Une des raisons pour lesquelles la tâche au sein de la Commission de gestion de la SSH correspond à mes préférences.

Cependant, il me paraît présomptueux de formuler aujourd'hui déjà des objectifs concrets en rapport avec mon activité à la CdG. Les objectifs doivent être fixés de manière collective. Ils se fondent finalement sur les statuts de l'association et le cahier des charges de la commission. Le fait que j'aie été sollicité par l'Association cantonale tessinoise des hôteliers et que l'on me considère ainsi – malgré mon origine zurichoise – comme un représentant du sud de la Suisse, mais aussi comme un lien entre les instances de l'association et le canton du Tessin n'y change rien.

Peter Müller, 48 ans, hôtelier, directeur du Grand Hôtel Villa Castagnola au Lac à Lugano depuis 1983.

Kandidatur GPK-Mitglied/candidature membre CdG

Harry E. Schraemli, St. Moritz



«Ich stelle mich auf den Standpunkt, dass eine Mitgliedschaft, egal ob in einem kleinen Ortsverein oder einem landesweiten Verband, sich nicht erschöpft in der blossen Beitragszahlung. Eine aktive und konstruktive Teilnahme am Vereinsleben oder der Verbandsstätigkeit ist wichtig und unabdingbar. Kritik aus den hintersten Reihen nützt niemandem und ist kontraproduktiv.

Aus diesem Grund habe ich auch während einer Amtsperiode dem Gemeinderat St. Moritz angehört und im Vorstand des Hotelier-Vereins (Sektion St. Moritz, Vizepräsident) und des Verkehrsvereins Oberrand (Vizepräsident) mitgewirkt. Seit einigen Jahren bin ich auch Präsident der Geschäftsprüfungskommission des Kurvereins St. Moritz. Ausserdem bin ich noch bis Ende 1995 Präsident der Top International Hotels Schweiz.

Als GPK-Mitglied möchte ich in allererster Linie ein offenes Ohr für die Anliegen der Verbandsmitglieder haben und gegenüber den Verbandsbetrieben für Offenheit und Transparenz plädieren. Ich möchte mich beileibe nicht als Mitglied einer Kontrollorganisation betrachten, die aus einer Position der Stärke und Überlegenheit heraus Druck auf die Verbandsorgane ausübt. Ich sehe meine Aufgabe vielmehr in einer auf Vertrauen basierenden Zusammenarbeit zwischen

GPK und Delegiertenversammlung einerseits und Verbandsorganen andererseits. Ich werde mich auch dafür einsetzen, dass Beschlüsse die von der Delegiertenversammlung gefasst wurden, möglichst umgehend umgesetzt und ausgeführt werden.

Harry E. Schraemli, 59, Hotelier, Direktor Hotel San Gian, St. Moritz.

«J'estime qu'une affiliation, que ce soit à une petite société locale ou à une association nationale, ne se limite pas au simple paiement d'une cotisation. Une participation active et constructive à la vie de l'association ou aux activités de cette dernière est importante et indispensable. Des critiques formulées depuis le bas de l'échelle n'apportent rien à personne et sont contre-productives. C'est aussi la raison pour laquelle j'ai été membre du Conseil communal de St-Moritz pendant une législature et que j'ai pris une part active au sein du Comité directeur de la Société des hôteliers (section St-Moritz, vice-président) et de l'Office de tourisme de la haute Engadine (vice-président). Je préside en outre depuis quelques années la CdG de l'Office de tourisme de St-Moritz et j'assume également la présidence des Top International Hotels Suisse jusqu'à fin 1995. J'aimerais en tout premier lieu être à l'écoute des désirs des membres de l'association et plaider en faveur de l'ouverture et de la transparence auprès des institutions de l'association. Loin de moi l'idée de me considérer comme un membre d'une organisation de contrôle qui profiterait d'une position de force et

de supériorité pour faire pression sur les organes de l'association. Je vois dans ma tâche bien plus une collaboration basée sur la confiance entre la CdG et l'assemblée des délégués d'une part et les organes de l'association d'autre part. Je m'efforcera également de veiller à ce que les décisions prises par l'assemblée des délégués soient appliquées et exécutées le plus rapidement possible.

Harry E. Schraemli, 59 ans, hôtelier, directeur de l'Hôtel San Gian à St-Moritz.

DV SHV

Das Programm

Sonntag, 21. Mai 1995: Ab 19 Uhr: Traditionelles «Get together» im Stöcklersaal des Landgasthofes Löwen in Vaduz.

Montag, 22. Mai 1995: Ab 11 Uhr: Leichtes Mittagessen im Hotel Kulm Triensberg. 12.15 Uhr: Programm für alle Begleitpersonen. Treffpunkt vor dem Restaurant Kulm Triensberg. 13 Uhr: Interne Delegiertenversammlung im Dorfsaal des Hotels Kulm Triensberg. 19.30 Uhr: Beginn des Abendprogramms im Vaduzer Saal.

Dienstag, 23. Mai 1995: Ab 9.45 Uhr: Willkommenskaffee und Gipfeli im Foyer des Gemeindefaales Eschen. 10.30 Uhr: Öffentliche Delegiertenversammlung im Gemeindefaal Eschen, anschliessend Apéro. Mittagessen: «Onkel Herberts Malbunerbuffet».

shv

CARROUSEL

031 370 42 16

031 370 42 24

Tourismus



Nicole Schumacher (23, links) wurde aus 26 Bewerbungen mit einer Männerdominanz als neue Verkehrsdirektorin von Kandersteg gewählt. Sie kommt aus dem freiburgerischen Villars-sur-Glâne, ist bilingue und hat eine Wirtschaftsmatura und ein Praktikum im Verkehrsbüro Luzern vorzuweisen. Schumacher absolviert zudem die Tourismusfachschule in Siders. Als Kurtdirektorin von Wilderswil ersetzt sie **Liliane Pfäffli** (41, rechts), die nach neun Jahren einen Wechsel ihrer Karriere anstrebt und auf diesen Frühling gekündigt hat. Sie will sich im Rechnungswesen weiterbilden. Vorläufig aber zieht es sie in die Ferne: Reisen und Ferien in Alaska stehen auf ihrem Programm. *SJ*

verein Zweisimmen seit Anfang Mai eine neue Geschäftsführerin. Die Obwaldnerin, Hotelierstochter aus Lungern, hat von über 20 Bewerbern den Zuschlag erhalten. Nach der Matura war Beatrice Sutter in verschiedenen Hotels an der Réception tätig. Dann hat sie die Tourismusfachschule in Siders mit Praktika im Verkehrsbüro Haute-Nendaz und bei der Firstbahn in Grindelwald absolviert. Als Geschäftsführerin des Verkehrsverein Zweisimmen ersetzt sie **Roland Zimmermann**, der diesen Posten während fünf Jahren inne hatte. Er nimmt einen Seitenwechsel vor und wird in Zweisimmen ein Reisebüro eröffnen. *SJ*



Sonja Gafner zeichnet jetzt als Geschäftsführerin des Kur- und Verkehrsvereins Beatenberg verantwortlich. Als stellvertretende Geschäftsführerin war sie bereits seit über drei Jahre beim VV Beatenberg tätig. Sie übernahm ihre neue Funktion im April von **Doris Gimmel**, die diese während gut dreier Jahre inne hatte. Gimmel will vorerst etwas ins Ausland und sich dann an der Höheren Wirtschafts- und Verwaltungsschule weiterbilden. Neu beim Kur- und Verkehrsverein Beatenberg ist der Marktleiter **Marcel Murri**, der bis anhin Geschäftsführer der Gleitschirmschulen in Kanton Luzern war. *SJ*



Nicole Liniger (links) hat ihre neue Tätigkeit als Leiterin des Verkehrsvereins Wilderswil im Berner Oberland aufgenommen. Die letzten zwei Jahren arbeitete die Absolventin der HWV Luzern im Incoming-Tourismus in Interlaken und hat zudem beim Verkehrsverein Interlaken ein Praktikum gemacht. Während einer Saison schnupperte sie im «Victoria-Jungfrau» auch in der Hotellerie. In Wilderswil wird Nicole Liniger die Verkehrsdirektorin **Verena Michel** (rechts) ersetzen, die den Verkehrsverein Ende Juli nach acht Jahren verlässt und «etwas neues» tun will. Feste Pläne hat sie noch keine, will aber erst einmal Pause machen und dann zu einem Sprachaufenthalt nach Japan reisen. *SJ*

Mit **Beatrice Sutter** hat der Verkehrs-

er für die Firma Bühler in den USA, in Saudi Arabien und in der Schweiz tätig. 1987 erwarb er den Titel eines Master of International Management an der American Graduate School of International Management in Glendale, Arizona. *SJ*

Bis drei Tage vor der Generalversammlung war noch kein neuer Präsident für den Tourismusverband des Kantons Schwyz gefunden, dann trat der bisherige Vizepräsident **Franz von Reding**, Brunnen, doch die Nachfolge von **Klemenz Amstutz** an. Da von Reding an der Generalversammlung fehlte, blieb unklar, ob die neue kantonale Geschäftsstelle seinem Hotel Waltstättersee in Brunnen oder beim Verkehrsbüro Brunnen angegliedert wird. Von den Verschleisserscheinungen im Vorstand zeugten auch weitere Rücktritte, für die **Rolf Rechsteiner**, Lachen, **Sepp Dillier**, Steinen, **Paul Rüegg**, Feusisberg, und **Ständer Hans Bisig**, Lachen, einsprangen. Dank der Revision des Kurtagessatzes werden künftig dem Tourismus mehr Gelder zufließen, verspricht Volkswirtschaftsdirektor **Werner Inderbitzin**. *JJA*

Hotellerie

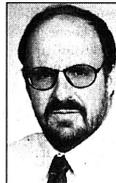


Das Hotel und Kongresszentrum in Olten hat ein neues Direktionsheparr. **Claudia** (30) und **Roland Tegtmeier** (34) haben die Leitung des Otterner Hotels übernommen. Sie sind damit Nachfolger des bisherigen Direktors **Heinz Burri**. Das Ehepaar Tegtmeier bringt Erfahrungen aus der 4- und 5-Stern-Hotellerie von Deutschland und aus der Schweiz mit. So unter anderem vom «Intercontinental Frankfurt», vom «Beau Rivage Palace» in Lausanne, vom «Suvretta House» in St. Moritz, vom «Montreux Palace» und vom Steigenberger Hotel in Saanen-Gstaad. Zuletzt arbeiteten sie in den Chargen F&B-Manager und Assistentin der Generalgouvernante beziehungsweise als Einkaufschef und Vizedirektor. **Claudia Tegtmeier** hat das Diplom der EHL Lausanne, **Roland Tegtmeier** ist diplo-



Stephan J. Egli (Bild) wurde per 1. Juni zum Geschäftsführer der Geschäftseinheit und Produktgestaltung der Swissair ernannt. Er übernimmt somit die Position von **Alain Bandle**, der als Leiter des Projekts «Allianz mit der Sabena» bestimmt wurde. **Stephan J. Egli** war bisher verantwortlich für das Vielfliegerprogramm Qualifyer sowie für den Swissair Travel Club. Bevor er 1991 als Product Manager zur Swissair kam, war

miertes Hotelbetriebswirt der Hotel-fachschule Heidelberg. *UM*



Der neue Leiter des 3-Stern-Hotels Kurhaus Weissenstein heisst **Hanspeter Walpen** (Bild). Der gebürtige Walliser war zuvor drei Jahre Direktor des Hotel Limmat Kongresszentrum in Zürich. *UM*

Walpen löst damit **Thomas Poschung** ab, der den Weissenstein nach vierjähriger Tätigkeit verlassen hat. *UM*

Seit anfangs Mai hat der Gasthof Hirschen in Obermeilen einen neuen Geschäftsführer: **Helmuth Johann Di Bernardo** ist 45 Jahre alt und hat den Grundstein für seine Karriere mit einer Kellnerlehre in Klagenfurt (Österreich) gelegt. Seine weiteren Tätigkeiten auf Führungsebene sind vielfältig und vor allem international. Im Nyali Beach Hotel in Mombasa fungierte er 5 Jahre als Direktor. Weitere Stationen sind 2 Jahre «Hilton» in Amsterdam, 3 Jahre «Holiday Inn» London, 4 Jahre Excelsior Hotel Heathrow und 7 Jahre im Kuoni Hotelmanagement. *KK*

Food & Beverage



Seit Ende April ist die Position des Küchenchefs im Hotel Rigiblick am See, Buochs, von **Franz Freudenthaler** (Bild links) besetzt. Der 31jährige Koch hat die österreichische Hotelfachschule Bad Leonfelden besucht. Seine wichtigsten beruflichen Stationen waren u. a. das Hotel Imperial in Wien, das «Victoria-Jungfrau» in Interlaken, das «Vier Jahreszeiten» in Hamburg und das Hotel Hilton in München. Freudenthaler ist Nachfolger des 27jährigen **Torsten Götz**, (Bild rechts) der das Hotel Rigiblick nach einem Jahr als Küchenchef verlassen hat. *KK*

Der neue Bankett-Assistent im Mövenpick Hotel Regensdorf heisst **Martin Usteri**. Der 33jährige hat seine Stelle anfangs Februar angetreten. Nach dem Abschluss der Mittelschule hat Usteri die Hotelfachschule Lausanne absolviert. Während dieser Zeit sammelte er praktische Erfahrungen in verschiedenen Betrieben, um anschliessend als Flight Attendant in die Dienste der Swissair einzutreten. *KK*



Adrian Stalder, Präsident der FBMA und diplomierte Hotelier SHV/VDH, ist nicht mehr in der Geschäftsleitung der Zehnter Service AG in Bern tätig. Er wird ab Juni 95 als Projektleiter für die baulichen und betrieblichen Veränderungen des Hotels Saratz in Pontresina zuständig sein, das bis Ende September 95 unter dem Namen «Atlas» geführt wird. Am 1. Oktober übernimmt er die Direktion des Betriebes, der auf den Winter 96/97 als 4-Stern-Haus mit rund 200 Betten eröffnet wird. **Adrian Stalder** ist gelernter Koch und hat die Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich absolviert. Vor seinem Wechsel zu Zehnter Service war der FBMA-Präsident im Albergo Giardino in Ascona tätig, wo er während 5 Jahren die Departemente Einkauf/F&B leitete und 4 Jahre stellvertretender Direktor war. *KK*

Hôtellerie et tourisme



Jean-Claude Donzel (photo) reprendra, dès le 1er juillet prochain, le service de presse de Swissair pour la Suisse romande et la France voisine, à Genève. Responsable du marketing des services au sol de l'aéroport de Zurich, ce Biennois francophone de 46 ans retrouvera ainsi les journalistes romands, avec qui il avait eu de nombreux contacts lorsqu'il était responsable adjoint du service de presse de Swissair à Zurich, entre 1982 et 1992. A Genève, Jean-Claude Donzel succèdera à **Michael Wyler**, nommé directeur de la compagnie aérienne nationale pour la Chine. *PT*

Marketing

Aktion «7 für 6»

Gemäss einem Bericht im «Blick» lanciert **Paul Valentin** (78), der ehemalige Gstaader Kurdirektor, die Idee: «Die Schweiz schenkt Ihnen einen Ferientag». Er schlägt eine landesweite Aktion «7 für 6» vor. Ab sofort hätte der Ferientag demnach in den Schweizer Hotels nur noch sechs Tage Halbpension zu bezahlen. Den siebten Ferientag würde er geschenkt kriegen. Das Angebot hätte glei-

chermassen für Schweizer wie für die Gäste aus dem Ausland zu gelten, fordert Valentin. Er möchte mit dieser Aktion der krisengeschüttelten Hotellerie helfen, wie der «Blick» berichtet. Zweifel an diesem Grattag hat der Schweizer Hotelier-Verein (SHV). Auch wenn die Idee an und für sich gut wäre, müsste man sie weltweit bewerben, was teuer wäre, erklärte der Pressesprecher des SHV, **Stefan Senn**, gegenüber dem «Blick». *UM*

Gegendarstellung

Zur Berichterstattung über die behaupteten geheimen Video-Überwachungen im Kurhotel Graziella, Weggis, in der *hotel + tourismus revue* vom 30. März hat uns der Anwalt der Kurhotel Graziella AG sowie deren Verwaltungsratspräsidenten folgenden Text zukommen lassen:

«1. Es ist zutreffend, dass im Wellness-Bereich des Kurhotels Graziella, welcher sich im 6. Stock befindet, zwei Kameras installiert waren. Bei diesen Kameras handelte es sich nicht um Videokameras, sondern um reine Überwachungskameras, wie sie heute in Warenhäusern, Banken etc. benutzt werden. Mit diesen Überwachungskameras können keine Aufzeichnungen gemacht werden. Die Inbetriebnahme der Überwachungskameras erfolgt alleine über die manuelle Auslösung der zwei im Wellness-Bereich angebrachten Alarmschalter.

2. Die Kurhotel Graziella AG beziehungsweise der Präsident des Verwaltungsrates, **Gody W. Styger**, erachten es

heute als Ungeschicktheit, die Kurgäste nicht auf die installierten Überwachungskameras aufmerksam gemacht zu haben. Aufgrund der Tatsache, dass die ehemals offen installierten Überwachungskameras nie zu Beanstandungen Anlass gegeben haben, wurde es versehentlich unterlassen, der neuen Situation Rechnung zu tragen.

3. Es wird ausdrücklich betont, dass nie eine Videokamera im Nachtbereich installiert wurde. Demzufolge sind auch nie irgendwelche Videoaufzeichnungen gemacht worden.

4. Entgegen den Behauptungen im inkriminierten Artikel kann keineswegs die Rede davon sein, die behauptete «versteckte Videofilmerie» sei weitherum bekannt gewesen. Beim Kurverein Weggis ging gemäss Stellungnahme der zuständigen Organe in der «Luzerner Zeitung» vom 30. März 1995 vor rund zwei Jahren eine einzige anonyme Reklamation ein. Der Kurverein ist auf das anonyme Schreiben nicht eingetreten. Weitere Beschwerden folgten keine.»

Soirée de Gala Mumm



71 Schweizer Michelin-Sterne

Nicht weniger als 50 Spitzenköche der Schweizer Gastronomie aus der 95er Ausgabe des Guide Rouge von Michelin bildeten den Höhepunkt der diesjährigen Soirée de Gala Mumm. Insgesamt 71 Michelin-Sterne konnte der zur Seagram-Gruppe gehörende Champagner-Produzent Mumm im Interlaken Hotel Victoria-Jungfrau zur Präsentation des Schweizer Michelin-Führers vereinen. Gegenüber dem Vorjahr zählt der Guide Rouge, der mit einer Auflage von 100 000 Exemplaren international ver-

trieben wird, 9 Prozent mehr Sterne. Der grosse Gewinner dieses Jahres ist der Genfer **Gilles Dupont** (Hôtel du Rhône), der als einziger in der Schweiz tätige Spitzenkoch 1995 einen zweiten Michelin-Stern erobern konnte. Die neuen 1-Stern-Köche: **Beat Caduff**, **Marco Charpiaz**, **Mario Derungs**, **Felix Hubli**, **Peter Jörmann**, **Wolfgang Kuchler**, **Bernard Lonati**, **Denis Martin**, **Pius Schneider**, **Fouid Sid-Ali**, **Cécile Tattini**, **Patrick von Büren**, **Urs Wehrli**, **Urs Wilhelm**, **André Wyss**. *SW*

Berlin

Grösstes Hotel in Deutschland

In Berlin hat jetzt das «Estrel Residence Hotel» mit 1125 Zimmern dem Frankfurter «Sheraton» (1050 Zimmer) den Rang als grösstes Hotel in Deutschland abgelufen. Nach zehn Monaten Bauzeit betonte der Investor und Bauherr **Ekkehard H. Streletzki** (seine Anfangsbuchstaben bilden den Namen des Hotels), er wolle «nicht Bettenburg und Anonymität, sondern die Individualität eines kleinen Hauses». Bisher hatte der gelernte Statiker Streletzki in Ladenzentren, Leerdwären und Industriebetriebe investiert.

Das neue Grösst-Hotel in der Sonnenallee im Berliner Bezirk Neukölln soll auch als Kongresszentrum für bis zu 1200 Personen aktiviert werden. Die Lage an der «Nahtstelle zwischen Ost und Westteil der zusammenwachsenden Stadt» sei ideal auch wegen seiner Nähe zum Flughafen Schönefeld. Für die Architektur des Hauses, das einem Schiffsbau ähnelt, würden die Berliner sich bald einen Spitznamen gefunden haben: 600 Nichtraucherzimmer, 450 Parkplätze, Kindergarten mit 45 Plätzen und ein Hotelschiff, mit dem Berlin von Wasser seit her erschlossen werden kann, sind ein paar der von Streletzki herausgestellten Besonderheiten.

Das im 4-Stern-Bereich angesiedelte «Estrel» will sich «auf einem der 2-Stern-Kategorie entsprechenden Preisniveau» bewegen und sei «ein Produkt, wie es heute vom Markt verlangt wird». Für Einzelreisende werden 159 DM berechnet. Die Preise gelten «für Einzel- und Doppelbelegung». Das Frühstücksbuffet kostet 18 DM. *GU*

KADER · CADRES

Für unser "Mr. Pickwick - where people meet and sleep" in Sargans (Pub mit Hotel) suchen wir den jungen Hotelfachschulabsolventen, der als

Geschäftsführer

sein grosses Know How und seine Begeisterung für das Gastgewerbe

endlich einmal in die Tat umsetzen will.

Auch wenn Sie noch nie selber einen Betrieb geführt haben, dafür aber Energie und Ideen für zwei besitzen, dann sind Sie unser Mann oder natürlich auch unsere Frau, der/die zusammen mit einem guten Team für viel Stimmung und Activities in Sargans sorgt.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung:

GASTRAG, Ariane Kappel
Elisabethenanlage 7
4002 Basel
Tel. 061/272'04'80



Sport wird in Leukerbad gross geschrieben. Und nicht erst seit gestern. Deshalb sucht die sportliche Infrastruktur in der Schweiz ihresgleichen. Unsere über 200 000 Gäste wissen dies zu schätzen.

Für die Erfassung, Pflege, Bewirtschaftung, Aufbereitung und Bündelung des umfangreichen Sportangebots suchen wir auf Herbst 1995 eine/n

Sportsekretär/in

Im Team des Verkehrsvereins sind Sie für die Gestaltung des Sportprogramms am Ort zuständig. Sie verfolgen Trends im Gästeverhalten, erarbeiten zusammen mit den lokalen Anbietern gästeorientierte Angebote und sorgen für eine ebenso lustvoll-beschwingte wie zuverlässige Abwicklung.

Neben Ihrer Fachausbildung im Bereich Sport bringen Sie eine kaufmännische Grundschulung mit und sprechen unsere Landessprachen. Eine natürliche Begabung für den Umgang mit Menschen erleichtert Ihnen Ihre Aufgabe. Selbständiges Arbeiten liegt Ihnen. Wenn Sie darüber hinaus in den Genuss der Vorzüge der hohen Lebensqualität eines Ganzjahresferienortes kommen wollen, senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Herrn Peter Kuhn, Direktor des Verkehrsvereins, 3954 Leukerbad.

76333/132039

BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

Wir kommen näher zu Ihnen!

Die professionelle
Stellenvermittlung für
Gastronomie und
Hotellerie ist jetzt
auch in
Zürich zu Hause.

Wenn schon Stellenvermittlung, dann

BLASER

Temporär • Dauer • Kader

Basel 4051 • Steinvorstadt 53 • Fon 061/281 40 44
Zürich 8048 • Edelweissstrasse 27 • Fon 01/401 41 11
Executive Kader • Fon 01/401 43 11

P 76334/93281

Wir haben die Idee!
.....helfen Sie mit, sie zu realisieren?

Für unser neues Konzept mit euroasiatischem Touch in der Region Zürisee suchen wir ab 1. Juli 1995 die geborene

Gastgeberpersönlichkeit

(es darf auch ein Paar sein).

Als Geschäftsführer/in mit Fähigkeitsausweis A tragen Sie Verantwortung und erhalten Kompetenzen für den ganzen Betrieb.

Es besteht die Möglichkeit, den Betrieb zu einem späteren Zeitpunkt auf eigene Rechnung als Mieter zu übernehmen.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an Chiffre 76332, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

76332/179671

Für unser Personalrestaurant HWV Martinsberg, Baden, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung für zirka 1 Jahr einen jüngeren, kreativen und dynamischen

Küchenchef

In diesem lebhaften Betrieb werden täglich zirka 800 Essen produziert, wovon die Hälfte ausgeliefert wird. Das Mahlzeitenangebot besteht aus einem Tagesmenü, einem Vollwertmenü sowie einem Tagesteller. Nebst der Produktion sind Sie - in Zusammenarbeit mit der Betriebsleitung - für den Wareneinkauf und die Organisation verschiedener Aktionswochen und Sonderanlässe zuständig.

Nebst geregelten Arbeitszeiten (Montag bis Freitag) bieten wir Ihnen zeitgemässe Anstellungsbedingungen sowie ein breites Ausbildungsangebot.

Sind Sie interessiert? Wenn ja, richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung bitte an:

Herrn J. Dubach, Betriebsleiter
SV-Service
HWV Martinsberg
Personalrestaurant
Wiesenstrasse 32
8401 Baden

SV-Service

GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

0 76304/178098

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 Büschi freut sich, Ihnen zu begegnen.

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

PM 75763/316

MÖVENPICK

Inhalt

	Seite
Stellenmarkt	
Kader/Verkauf/Hotellerie	1-2
Hotellerie/Gastronomie	
Tourismus	3-15
Internationaler	
Stellenmarkt	15
Stellengesuche	16

Sommaire

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

Bei der hotel + tourismus revue Nr. 23 vom 8. Juni 1995 ist der Inserateschluss für die Geschäfts- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen und Bazar wegen Pfingsten bereits am

Donnerstag, 1. Juni 1995, um 12 Uhr

Für die Stellenrevue bleibt der Inserateschluss am
Freitag, 2. Juni 1995, um 17 Uhr
Der letzte Termin für Wiederholungen, Korrekturen, Annullationen sowie für die Last-Minute-Inserate ist am
Freitag, 2. Juni 1995, um 20 Uhr

Personalberatung für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

ADIA HOTEL

**Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 9**

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

P 76290/383840

HOTEL job SHV

PERSONALBERATUNG

Für ein neu umgebautes Hotel im Kanton Freiburg sind wir auf der Suche nach einem/einer geeigneten

GESCHÄFTSFÜHRER/IN (evtl. PAAR)

Sie sollten im Besitz des Patentes, 25 bis 35 Jahre alt sein, und eine gastgewerbliche Ausbildung mitbringen. Führungserfahrung wird vorausgesetzt. Der Gästebetreuung messen Sie einen grossen Stellenwert bei, bringen neue Ideen mit und entwickeln Aktivitäten.

- Zum Betrieb:
- 30 Betten
 - zirka 70 Plätze im Restaurant
 - Saal mit 150 Plätzen
 - im Sommer kleine Terrasse

Eintritt: sofort oder nach Übereinkunft.

Falls wir Ihr Interesse wecken können, erwarten wir gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an unsere Adresse, z. H. Ruth Grossmann oder Irène Porta.

Eine vielseitige Position können wir in einem Hotel im Kanton Freiburg (Ausflugsgelände) anbieten. Für unseren Auftraggeber suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen/n

DIREKTIONS-ASSISTENTEN/-IN

- Aufgabengebiet:
- Vertretung der Direktion
 - Verantwortung für die Réception
 - Sales (Verhandeln mit Reisebüros, Besuch von Messen)

- Anforderungsprofil:
- Abschluss einer Hotelfachschule
 - gute Réceptions-erfahrung
 - Stark im Verkauf
 - Alter 25 bis 40 Jahre
 - Sprachkenntnisse D/F/E

Fühlen Sie sich angesprochen? Wenn ja, schicken Sie uns sofort Ihr komplettes Dossier an untenstehende Adresse, z. H. Ruth Grossmann oder Irène Porta.

- Haben Sie eine Servicelehre gemacht?
- Haben Sie Führungserfahrung?
- Möchten Sie in einem Betrieb arbeiten, der nicht bis Mitternacht geöffnet ist?
- Haben Sie gerne mit betagten Menschen Kontakt?

Wenn Sie diese Fragen mit Ja beantworten können, sind Sie vielleicht der/die neue

CHEF/IN DE SERVICE

für das Restaurant einer Seniorenresidenz in Zürich. Sie helfen tatkräftig mit, machen den Einkauf, die Kassenabrechnungen und Werbung. Sie haben zudem Freude, ein Team von drei bis fünf Mitarbeitern zu führen. Eintritt nach Vereinbarung.

Wenn Sie an dieser Jahresstelle interessiert sind, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse, z. H. Ruth Grossmann oder Irène Porta.

Möchten Sie ab September 1995 in einem schön gelegenen, modern eingerichteten Hotel am Zürichsee arbeiten?

Einer sehr qualifizierten

1. RÉCEPTIONISTIN

bietet sich eine interessante Aufgabe: Sie leiten den Réceptionsbereich und führen drei Mitarbeiter. Sie sollten ein Flair für Zahlen haben, sehr gute Winword- und Fidello-Kenntnisse mitbringen und über praktische Hotelierfahrung verfügen. Wenn Ihre Muttersprache Deutsch ist und Sie sich problemlos in Englisch und Französisch verständigen können, dann sind Sie die ideale Kandidatin.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung an untenstehende Adresse, z. H. Ruth Grossmann oder Irène Porta.

Schweizer Hotelier-Verein,
Hotel job SHV
Postfach, 3001 Bern

Schweizer Hotelier-Verein

76364/84735

Beim «Donaukurier» sind Sie herzlich willkommen, auch wenn Sie kein eifriger Zeitungsleser sind.

Mit CityNightLine, dem von Stadt zu Stadt schwebenden Hotelzug, wird eine neue Etappe in der Geschichte der Bahn eingeläutet! Wenn hier noch irgendwas rütel 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

CityNightLine



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:

ADIA HOTEL

Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

8026 Zürich Badenerstr./Langstr. 11 01 242 22 11
3000 Bern 7 Marktgasse 28 031 312 11 33
6002 Luzern Pilatusstrasse 3a 041 230 62 00

GA 75072/1848



Hotel garni Engel Zofingen (Suisse)



Die Führung unseres Hotel garni mit 38 Zimmern und Frühstücksraum möchten wir einem freundlichen

Geschäftsführer-Ehepaar

mit Wirtepatent übergeben.

Eine passende Wohnung steht im Hause zur Verfügung.

Wenn Sie den Willen und die Fähigkeit haben, diese Herausforderung ab Mitte Jahr anzunehmen, senden Sie Ihre Unterlagen an:

Hotel Engel, z. H. Herrn Kopp,
Engelgasse 4, 4800 Zofingen.

74221/98730

Für unseren renommierten, erstklassigen Betrieb suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Geschäftsführer/in

mit Fähigkeitsausweis.

Interessenten für weitere Auskünfte melden sich bitte unter

Chiffre 11351, Freiburger Annoncen,
Bahnhofplatz 5, 1701 Freiburg.

FN 76297/43352

Die Zukunft beginnt mit Fr. 3.70. Die besten Stelleninserate in der



VERKAUF

Wir haben das Produkt!

Internationale Longdrinks und Spirituosen

Sie haben den Vertrieb in

Gastronomie-Hotellerie

Super Rendite!!!

Suchen Vertriebspartner in der Schweiz.

Nachfolge + Gebietschutz gewährleistet!

Telefon/Fax 062 63 24 59

P 76279/383942

Für einen Marathonlauf bringe ich zwar nicht mehr die besten Zeiten..., doch falls Sie mehr Wert auf langjährige, praxisbezogene Erfahrung, Innovation und Führungsstärke legen und einen

Geschäftsführer/ Gastronomie (nur Raum Zürich)

mit besten Referenzen für einen anspruchsvollen Job suchen, dann sollten wir uns baldmöglichst zu einem Gespräch treffen.

Antworten bitte an Chiffre 76390, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

76390/269522

Gesucht nach Vereinbarung in gut besuchtes Speiserestaurant-Hotel, bestens qualifizierte, deutsch- und französischsprachende

Aide du patron (weiblich) evtl. Serviertochter

mit Führungsqualitäten. Schönes Zimmer im Betrieb vorhanden. Sind Sie an dieser Jahresstelle interessiert und bringen Flair sowie einige Jahre Berufserfahrung mit, sind Sie bis 30 Jahre jung, dann sollten Sie es nicht unterlassen, sich telefonisch zu melden. Ihren Anruf erwartet gerne:

Herr Adrian Gerber
Hotel-Rôtisserie de la Gare
Evlard/Leubringen
Telefon 032 22 63 22

P 76237/14033

HOTELLERIE

Wenn Sie

als **Réceptionist/in** mit Hotelierfahrung, Charme und Kompetenz,

als **Hofa oder Anfangsgouvernante** für unsere 45 Suiten

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 **Panoramisti** tragen wir alle die Verantwortung, unsere anspruchsvollen Ziele und Philosophien zu erreichen. Könnte dies Ihr neues Sommerzuhause 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



Wir gehören zu den führenden Unternehmen im Getreideverarbeitungssektor für Mensch und Tier.

Wir suchen die zielstrebige, optimistische, zukunftsorientierte

Verkäuferpersönlichkeit

Lebensmittel GASTRO/Detailhandel

Verkäuferpersönlichkeit (Idealalter 25-40 J.)

Branchenkenntnisse von Vorteil

guter Kommunikator D/F

Sie setzen die erarbeiteten Marketingstrategien zielstrebig, dynamisch und erfolgreich in Zusammenarbeit mit der Verkaufsführung Schweiz im Verkaufsgebiet Zürich/Ostschweiz um.

Sie legen grossen Wert auf eine gute fachliche Beratung der Kunden in allen Belangen in diesem umfangreichen Fachgebiet.

Intensive Kundenbetreuung und Ausbau des Kundenkreises ist Ihnen so wichtig wie uns.

Herr R. Haring informiert Sie gern im Detail über diese Position und unsere fortschrittlichen Anstellungsbedingungen. Rufen Sie ihn an, oder senden Sie ihm Ihre schriftliche Bewerbung.

KENTAUR AG, 3432 Lützelflüh, Telefon 034 61 16 56

O 76359/383965

Das Tagungszentrum Herzberg oberhalb Aarau sucht

Hotelfachfrau 80 %

als Betriebsleiterin/Gouvernante/
Empfangssekretärin

Ihre Aufgaben:
Gästebetreuung (65 Betten)
Leiterin des Hausdienstes
Einsatzplanung für 10 Personen
Empfang (D/F/E)
Disposition der Reservationen
selbständige Korrespondenz
Organisation des Seminarbetriebes.

Unsere Anforderungen:

Hotelfachausbildung mit soliden kaufmännischen und PC-Kenntnissen (Word for Windows/Excel)
Bereitschaft, überall Hand anzulegen
freundlich und zuvorkommend
initiativ und flexibel
engagiert und belastbar
Planungs- und Organisationstalent
kostenbewusstes Denken und Handeln.

Was wir bieten:

verantwortungsvolle und selbständige Tätigkeit mit grossen Kompetenzen
Möglichkeit, die Hotelfachausbildung in die Praxis umzusetzen
kleines, motiviertes Team; gute Atmosphäre im Hause
fortschrittliche Anstellungsbedingungen
modernem Arbeitsplatz in einmaliger Lage.

Was wir auch noch suchen:

Réceptionssekretärin 70 %

Köchin oder Koch 60 %

mit Erfahrung und Interesse für unsere Vollwertküche

Mitarbeiterinnen

und Mitarbeiter 50 %

für den Haus- und Putzdienst

Hilfshauswart/in 60 %

mit handwerklichem Geschick

Senden Sie Ihre handschriftlichen Bewerbungsunterlagen an

Bildungshaus Herzberg
Varena Wyss Meili, Leiterin Herzberg, 5025 Asp
oder rufen Sie für Auskünfte
unsere Frau Cornelia Schmidiger an
Telefon 064 48 16 46

76407/120723



... die feine Adresse für Geniesser, Erholungssuchende und Sportfreunde ...

Auf die bevorstehende Sommersaison (1. Juni bis 1. Oktober) suchen wir noch Mitarbeiter.

Als Chef de partie und Commis de cuisine

verwöhnen Sie unsere Gäste mit frisch zubereiteten Gerichten vom «light meal» über Vollwertmenüs zum Gala-diner...

Würden Sie gerne einen Sommer in lieblicher Berglandschaft verbringen? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

T. und S. Nussbaum
Parkhotel Bellevue
3775 Lenk i. S., Berner Oberland
Telefon 030 3 17 61

75210/19283



seit 1865

INNERE ENGE

Hotel • Restaurant

Hotel-Restaurant, Gartenterrasse, Minigolf, Marians' Jazzroom.

Charmantes Bijou an schönster Lage der Stadt Bern.

Zur Ergänzung unserer jungen Küchenbrigade suchen wir einen

Sous-chef sowie einen Koch

- Kochen ist Ihre Passion
- Sorgfalt, Sauberkeit und die Pflege von Details sind für Sie selbstverständlich
- Kreativität bedeutet für Sie eine Herausforderung
- Flexibilität gehört zu Ihren Stärken.

Sind Sie interessiert?

Ich freue mich auf Ihren Anruf!

Telefon Geschäft: 062 48 24 24, Frau Kaderli verlangen
Telefon privat: 089 330 35 83.

76343/4559



Hotel Hirschen am See, Gunten

Chance für

Direktions(ehe)paar oder Direktor

Nach 25 Jahren wird die Direktion des Hotels Hirschen in Gunten am Thunersee in den verdienten Ruhestand treten.
Im Auftrag der Besitzerschaft suchen wir per 1. Januar 1996 eine entsprechende Nachfolge.

Für die Leitung des vielseitigen Hauses mit einer grossen Restauration und dem Anspruch eines 4-Sterne-Ferienhotels, direkt am See, stellen wir uns eine Gastgeber-Persönlichkeit mit folgenden Qualifikationen vor:

- Abschluss einer Hotelfachschule/Weiterbildung Unternehmerseminar usw.
- einen starken Leistungsausweis in der Führung vergleichbarer Betriebe (vorzugsweise der Ferienhotellerie)
- stark kaufmännisch, wirtschaftlich und unternehmerisch orientierte Betriebsführung
- engagierte persönliche Betreuung einer langjährigen Stammkundschaft sowie Aufbau neuer Kundenverbindungen
- Erfahrung im Bankett- und Seminarwesen
- Sie haben eine besondere Stärke und Flair im Bereich Restauration/F&B, sind engagiert in Verkauf/Werbung/Marketing und verstehen es, rund 50 Mitarbeiter zu motivieren und teamorientiert zu führen.

Der Betrieb ist acht Monate im Jahr geöffnet (Frühjahr bis Herbst), es handelt sich jedoch um eine Jahresstelle.
Eine schöne 4-Zimmer-Direktionswohnung direkt am See steht zur Verfügung.

Die Position ist der hohen Verantwortung entsprechend attraktiv honoriert und bietet einem ausgewiesenen Bewerber(paar) eine ausserordentlich schöne Aufgabe.
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit der Zusicherung voller Diskretion.
Für ergänzende Auskünfte stehen wir jederzeit zur Verfügung.

HoReGa Select Kaderberatung AG

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

HOReGA SELECT

Fachpersonal • Kaderstellen • Direktionen
Mieter- Pächtersuche • Krisenmanagement

76309/208191



Wirtshaus
Bankt Mrs
Boningen

Wir suchen für sofort freundliche

Serviertochter

Guter Verdienst, geregelte Arbeitszeit, Tellerservice. Zimmer im Hause.

Offerten bitte an:
Familie Laubscher
Restaurant Jäger
Hauptgasse 47, 3280 Murten
Telefon 037 71 22 20
(Montag geschlossen)

76349/54577



Unsere Auftraggeberin ist eine mittlere Unternehmensgruppe in der Gastronomiebranche

Wir suchen den/die neue/n

Leiter/in Finanzen und Controlling

Sind Sie in der Lage, die Verantwortung für folgende Hauptaufgaben zu übernehmen?

- Aufbereiten, prüfen und interpretieren der vorhandenen Führungsinformationen z. H. des Verwaltungsrates
- Unterstützen der Bereichsleiter in betriebswirtschaftlichen Fragen
- Cash-Management für die Gruppe
- Sicherstellen einer sinnvollen, wirtschaftlichen Ablauforganisation im Bereich der gesamten Administration
- Mittelfristplanung und Jahresbudget
- Versicherungswesen
- Führung der Mitarbeiter/innen
- Mitwirken in der Gruppenleitung.

Verfügen Sie über eine solide betriebswirtschaftliche Grundausbildung, mehrjährige Erfahrung in Kaderfunktionen im Bereich Finanzen und Controlling sowie gute Kenntnisse der **Gastronomie-Branche**?

Interessieren Sie sich für diese Herausforderung, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Herrn R. Müller.

Müller + Partner

Unternehmens- und Personalberatung

CH-8002 Zürich Seestrasse 6 Telefon 01 202 55 25

0 76289/383941



BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

Wir haben Sie gerne!

Darum finden Sie in
Zürich den gleichen
professionellen und
diskreten Service, den
Sie sich von Basel
gewöhnt sind.

Wenn schon Stellenvermittlung, dann

BLASER

Temporär • Dauer • Kader

Basel 4051 • Steinenvorstadt 53 • Fon 061/281 40 44
Zürich 8048 • Edelweissstrasse 27 • Fon 01/401 41 11
Executive Kader • Fon 01/401 43 11

P 76325/28281

Bestbekannter Spitzenkoch sucht für seinen Zweitbetrieb, ein attraktives Restaurant/Bistro im Westen von St. Gallen, ein

initiatives Gerantenpaar

Wir bieten Ihnen die nicht alltägliche Chance, Ihr eigenes Geschäft aufbauen zu können. Sie führen ein gepflegtes Speiserestaurant mit 45 Plätzen. Unsere Gäste sind grösstenteils Geschäftsleute.

Wählen Sie den Weg in die Selbständigkeit!

Herr Plus Schnider erwartet Ihren Anruf:

NEUHOF RESTAURANT/BISTRO
Telefon 071 27 11 06

P 76360/383961

Wir suchen nach Winterthur, in unser gepflegtes A-la-carte-Restaurant mit lebhaftem Bankettgeschäft, jungen, kreativen

Chef saucier – Küchenchef

der die Fähigkeit hat, seine 9 Mitarbeiter mit viel Motivation zu führen und für ihre Arbeit zu begeistern. Die Freude an der Lehrlingsausbildung setzen wir voraus.

Wir bieten Ihnen eine **ausbaufähige, interessante Stelle** an, die auch für einen Anfangsküchenchef in Frage kommen könnte.

Wenn Sie eine **belastbare Persönlichkeit** sind und es für Sie eine Herausforderung ist, neuen Pfiff und neue Ideen in einen anforderungsreichen Betrieb zu bringen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung unter Chiffre 76367, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

76367/130150

HOTELS UND PILATUS-KULM BELLEVUE

bei Luzern/Schweiz

Vermisst werden:
fachlich gut ausgewiesene

Köche/Köchinnen Commis de cuisine

für saisonalen Einsatz ab Mai 1995.

Wenn Sie Spass daran haben, Ihr Können für Gäste aus allen Ländern der Welt unter Beweis zu stellen, dann sind Sie auf dem Hausberg von Luzern herzlich willkommen – ein freundliches Team erwartet Sie sehnlichst!

Bitte melden Sie sich bei Frau G. Heer
oder bei Herrn R. Pfister, Direktor,
über Telefon 041 96 12 55.

CH-6099 Pilatus-Kulm, Telefon 041 96 12 55
Herzlichen Dank!

CI 76045/27634



Per 1. Juni 1995 oder nach Vereinbarung sucht Herr Klaus Ditz, eidg. dipl. Küchenchef, für das erfolgreiche Restaurant LATINO den

Pâtissier

Sind Sie ein organisatorisches und kreatives Talent mit Berufambitionen? Wollen Sie vom Bröchen bis zum Stracciata-Eis alles selbst kreieren?

Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an. Herr Patrik Scherrer gibt Ihnen gerne Auskunft.

Hotel Astoria
Pilatusstrasse 29, 6003 Luzern
Telefon 041 24 44 66, Fax 041 23 42 62

76357/22667



KULM HOTEL ST. MORITZ

Ab kommender Sommersaison suchen wir für unser beim Kulm-Park gelegenes

Restaurant Chesa al Parc

mit 80 Innenplätzen und grosser Sonnenterrasse ein-satzfreudige/n und verantwortungsbewusste/n

Chef de service

(Mittags kleine Karte und Snacks, abends gepflegter A-la-carte-Service).

Wir wenden uns dabei an eine selbständige, initiative Führungskraft, welche auch ihre guten Sprachkenntnisse (D, I und E, evtl. F) täglich einsetzen möchte. Sind Sie an dieser attraktiven langen Zweisaisonsstelle interessiert?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Kulm Hotel, St. Moritz
z. H. Personalbüro
7500 St. Moritz

74728/53812



Member of The Swiss Leading Hotels

SEERESTAURANT HOTEL CH-3700 SPIEZ



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft für Apéro-Bar, Grill-Room, Fischrestaurant, Bankettsaal, grosse Seeterrasse in sehr lebhaften Betrieb mit jungem Team

Köche Hilfsköche (mit Deutschkenntnissen) Servicemitarbeiter/innen

nur CH, A, D, F, NL

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf. Peter und Rolf Baumer, Telefon 033 54 40 44.

76178/32123

MACAO → CLUB
WILLISAU 澳門
YAH TZE YEN
China-Restaurant
賭場

China-Koch

gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

中国名厨 « 鸭子园 »

急聘

壹名中国厨师

Barmaid

Für unseren MACAO-CLUB

Wir suchen junge Mitarbeiterin, die mit Fröhlichkeit und Selbstständigkeit unsere Gäste unterhalten kann. Auf Wunsch Zimmer im Haus.

Auf Ihren Anruf freuen wir uns!

YAH TZE YEN China-Restaurant
MACAO-CLUB Billard – Bar – Snack – Darts.
Hauptgasse 10, 6130 Willisau, Tel.+Fax 045 81 23 32.
Gilbert + Susanna Leisi-Marendig.

76128/55403



KRONE-NEWS

Nur zehn Minuten von Luzern entfernt, am schönen Sarnersee, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de service

Wir erwarten jemanden, der stresstolerant ist, sein Team motivierend führen kann sowie über gute Berufserfahrungen und die entsprechenden Sprachkenntnisse D, F, E verfügt.

Direktionsassistenten

Sie sollten sich an der Front wohl fühlen und auch ein Flair für Zahlen und den Einkauf haben – ein Allrounder, den man überall dort einsetzen kann, wo Not am Mann ist.

Réceptionistin

Es kommt auch eine Anfängerin in Frage, welche über eine fundierte Ausbildung verfügt (Hotellandesschule usw.). Sie sind bereit, in einem lebhaften Betrieb einzusteigen und scheuen sich nicht, nach einer seriösen Einarbeitungszeit Verantwortung zu übernehmen.

Commis de cuisine

Als Rüstzeug bringen Sie eine gute Grundausbildung als Koch mit und sind bereit, neue Berufserfahrungen in einem aufgestellten Team zu sammeln.

Servicefachangestellte

suchen wir per 1. August/1. September oder nach Vereinbarung. Sie haben eine gute Fachausbildung oder verfügen über mehrjährige Berufserfahrung. Sie besitzen nicht nur gute deutsche Sprachkenntnisse, auch Schwyzdeutsch ist für Sie keine Fremdsprache.

Claudio A. Stupan, Telefon 041 66 66 33, beantwortet Ihnen gerne weitere Fragen. Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

Hotel Krone Sarnen, Brünigstrasse 130, CH-6060 Sarnen

P 76066/64084



Restaurant Sonne
Birmensdorferstrasse 122, 8902 Urdorf
Telefon 01 734 21 11

Für unser renommiertes Restaurant mit Wirtschaft, A-la-carte-Restaurant, Sonnenstube und Bar (ländlich gelegen an Zürichs Stadtgrenze) suchen wir in junges Team per 1. Juni 1995 (oder nach Vereinbarung)

Commis de cuisine/Tournant

Wir pflegen ein marktfresches und abwechslungsreiches Küchenangebot, sind neuzeitig eingerichtet und verstehen es, im kleinen Team (6köpfig) kreative Küchenleistungen zu erbringen, welche unsere Gäste bestens zu schätzen wissen.

Karin Essig oder Oliver Rais geben Ihnen gerne nähere Auskünfte. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Unterlagen.

76342/264920



DOMINO GASTRO

Ihr Personal-Prof!

Eine nicht alltägliche Chance bietet sich einem jungen CH-Hotelfachschüler, die Zukunft zu planen. Im Kundenauftrag suchen wir in der Region ZH-Oberland per Juni den

Betriebsleiter-Stellvertreter

Ideale Voraussetzung: gel. Koch, Erfahrung im F&B-Bereich, Service, Réception.

Für weitere Betriebe im Raum ZH-See, Obersee

Gouvernante

(mit zirka 2-3 Jahren Berufserfahrung)

Réceptionistin

Barleiterin

Köche

Serviceangestellte

Gerne erwartet Herr R. Schaerer Ihre schriftliche Bewerbung und steht über

Telefon 055 261 266

für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung (Bürozeiten)

DOMINO GASTRO
Kluggasse 3, 8640 Rapperswil

P 76051/07188



Assistant Controller (w/m)

Unsere Tätigkeit ist das Management von Flussschiffen und Hotels im In- und Ausland. Zur Ergänzung unserer Controllingabteilung suchen wir in unserer Zentralverwaltung in Rapperswil per sofort einen/eine/n Assistant Controller.

Wir erwarten von Ihnen, dass Sie Ihre Ausbildung im Gastgewerbe, evtl. mit Hotelfachschulabschluss, absolviert haben, praktische Erfahrung im Front-office, wenn möglich in einer Kaderposition, EDV-Kenntnisse haben (Excel/Word) und bereit sind zu reisen. E/F in Wort und Schrift wäre von Vorteil.

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit, attraktive Anstellungsbedingungen, Ausbaumöglichkeit der Position und einen sehr schönen Arbeitsplatz.

Fühlen Sie sich von diesem Inserat angesprochen? Dann senden Sie uns doch Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto, und zwar an folgende Adresse:

I.C.H. Management S.A.
Villa Stadtpark
z. H. Andreas Schnyder
Neue Jonastrasse 91
Postfach 1476
8640 Rapperswil
Telefon 055 22 84 22

76414/139658



Restaurant «Schlossgut» mit Gemeindesaal Münsingen

Schlossstrasse 8, CH-3110 Münsingen
Telefon 031 721 45 43, Fax 031 721 06 04
Montag geschlossen

Gepflegter und modernst eingerichteter Betrieb mit Gaststube, Restaurant, Saal, Sitzungszimmer, Terrasse und Bankettsaal bis zu 360 Sitzplätzen sucht per 1. August oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

Chef de partie Commis de cuisine Serviceangestellte/n

Wir bieten angenehmes Betriebsklima, gute Entlohnung, geregelte Arbeits- und Freizeit. Montag geschlossen. Juli Betriebsferien.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns einfach an (Herrn F. Zbinden verlangen).

76373/208450

Gastfreundlich – effizient – innovativ

führen wir gesamtschweizerisch 360 Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie. In diesem Sinne leiten Sie einen unserer modernsten – das Personalrestaurant Swiss Bank Center des Schweizerischen Bankvereins in Opfikon – als

Betriebsleiter/in

Dem Personalrestaurant sind eine Cafeteria, ein Direktions- und Besucherrestaurant angegliedert, in welchem Sie täglich insgesamt 700 Gäste mit einem neuzeitlichen und kulinarisch hochstehenden Angebot verwöhnen. Ausserdem ist Ihr gastgeberisches Flair bei der Organisation und Durchführung von Sonderanlässen – vom Apéro bis zum Galadiner – besonders gefragt.

Sie tragen die Gesamtverantwortung für einen reibungslosen Betriebsablauf und führen diesen komplexen Betrieb mit unternehmerischem Denken und kompetentem Handeln. Bei dieser anspruchsvollen Aufgabe werden Sie von rund 40 Mitarbeitern/-innen unterstützt.

Sie verfügen über eine fundierte gastgewerbliche Ausbildung (Hotelfachschule) sowie mehrjährige Berufspraxis in ähnlicher Funktion. Partizipative Führung und Förderung Ihrer Mitarbeiter/innen sind für Sie eine Selbstverständlichkeit. Für die Betriebsführung ist der Fähigkeitsausweis A erforderlich.

Wenn Sie diese Herausforderung reizt, richten Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Frau Sabina Schmid

SV-Service

Personaldienst

Region Zürich

Postfach, 8032 Zürich



GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

O 76339/17809

GRAND HOTEL LOCARNO

LOCARNO

HOTELS & RESTAURANTS

Wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter bis Ende Oktober 1995:

– 2 Chef de réception

– Réceptionist(in) (D, I, F, E)

Bewerbung bitte an R. Grütter, Chef der Réception

– Commis de cuisine

Falls Sie Ihren Sommer in einem jungen Team im sonnigen Tessin verbringen möchten, dann bitten wir Sie, Ihre Bewerbung umgehend an folgende Adresse zu schicken:

Grand Hotel Locarno
Via Sempione 17, 6600 Locarno
Telefon 093 33 02 82
Fax 093 33 30 13



76299/21164

CARRIERE

CITY-HOTEL

Schfen Zug

Das Vier-Stern-Haus mit Ambiance und Komfort, 50 Zimmer, gepflegtes à la carte Restaurant, Bankettsäle und Bar im Zentrum der historischen Stadt.

Möchten Sie gerne in diesem Haus arbeiten?

Haben Sie Berufserfahrung und Freude, unseren Küchenchef kompetent zu vertreten?

SOUS-CHEF

mit Arbeitsgebiet auf dem Saucier-Posten.

Wir erwarten einen fähigen Praktiker, der mit unserem Küchenchef zusammen selbständig eine gepflegte, abwechslungsreiche Küche und seine Mitarbeiter führen kann.

Wir bieten Ihnen ein Mitarbeiterzimmer mit eigener Dusche/WC oder Mithilfe bei der Wohnungssuche. Alles weitere ist selbstverständlich.

Wir freuen uns auf ein Gespräch mit Ihnen und erwarten Ihr Telefon oder Ihre Bewerbung.

Matthias Hegglin
Telefon (042) 21 32 32

76105/41127

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							
1178	CH	D	Jul 95	D/E	Hotel, West-CH		
1179	CH	Aug. 95	D	SZ/GR/LU			
1180	CH	Jun 95	D	Zürich			
1181	CH	sofort	D	Rest., SG			
1182	A	Jun 95	D/E/F	Hotel/Rest., Zürich			
1183	CH	n. Ver.	D/E/F	Tagesbetriebl, Zürich			
1184	D	sofort	D/E	Chur und Umgebung			
1185	CH	Jun 95	D/E	LU/ZG/SZ/ZH			
1186	CH	Sept. 95	D/E/F	Zürich + Umgeb.			
1187	D	Jun 95	D/F/E	Hotel/Rest., kleiner Betrieb			
1188	A	Jun 95	I/D/F	Ital. Rest.			
1189	GR	A	E/D/F	Hotel/Rest., Zermatt			
1190	CH	Jul 95	D/F/E	Hotel/Rest., Ost-CH			

Service/service

2454	CH	sofort	D/F/E	60 %/Bern			
2455	D	n. Ver.	D/E/F	3*-4*-Hotel, Deutsch-CH			
2456	CH	Jul 95	D	Hotel/Rest., SG			
2457	A	L	Jul 95	D/F/E	Für max. 2. Mte/LU/GE		
2458	CH	sofort	D/F/E	Lausanne/Neuenburg			
2459	CH	sofort	D/F/E	Rest., GR/ZG/LU			
2460	CH	Jul 95	D	Tagesbetriebl, Wädenswil			
2461	B	sofort	F/D/I	Rest./Hotel, BE			
2462	F	C	Jun 95	D/E/F	Rest., West-CH		
2463	S	A	sofort	E/D	Hotel, LU/NW		
2464	CH	Jul 95	D	Solothurn/Derendingen			
2465	CH	Jun 95	D/F/I	Frühdiensl./So. + So. frei			
2466	P	A	Jul 95	D/F/E	Hotel, TI/GR/VS		
2467	GB	C	sofort	D/F/E	4*-5*-Hotel, Seehotel		

2468	P	B	Okt. 95	F/D/I	zus. mit 4291	4290	CH	Jun 95	D/F	BLS/BS/BE
2469	CH	Jul 95	D/F/I	Bar/Hotel, Tessin/Luzern		4291	P	B	Okt. 95	F/I/D
2470	A	A	Jun 95	D/F/E	4*-5*-Hotel					

Administration/administration

3454	D	A	sofort	D/E/I						
3455	CH	Jun 95	I/E/D	GR/TI/VS/VD/LU						
3456	BR	sofort	E/S/D	ZH						
3457	CH	Jun 95	D/F/E	3*-Hotel, BE/NE						
3458	A	Jun 95	D/E	3*-5*-Hotel, West-CH						
3459	CH	Aug. 95	D/F/E	Hotel, BE/BE-Oberland						
3460	CH	n. Ver.	D	Calé/Bar/Rest., Zürich						
3461	CH	Jul 95	D/F/E	Tagesrest., Inner-CH						
3462	CH	sofort	D/E/F	Hotel/Rest., Luzern/OW/NW						
3463	CH	n. Ver.	D/F/E	Hotel/Rest., Zürich						
3464	CH	Jun 95	D/F/I	4*-5*-Hotel						
3465	CH	sofort	D/E/F	Hotel						
3466	CH	Jun 95	D/F/E	Hotel/Rest., Zürich						
3467	CH	n. Ver.	D/F/E	Hotel, West-CH						
3468	CH	Jun 95	D/E/F	West-CH						
3469	CH	Jun 95	D/F/E	Hotel, BS und Umgebung						
3470	CH	Okt. 95	D/E/F	Hotel, BS und Umgebung						
3471	CH	Jul 95	D/E/F	Genl/Lausanne						
3472	CH	Aug. 95	D/F/E	Hotel, West-CH						

Hauswirtschaft/ménage

4285	CH	sofort	D/E	Landgasthof, SG/SZ/LU						
4286	CH	Sept. 95	D/F/E	2*-4*-Hotel, SG/AR/AI/GR						
4287	CH	Sept. 95	D/F/E	4*-5*-Hotel, ZH						
4288	P	A	n. Ver.	P/F/I	LU					
4289	A	A	Jul 95	D/E/I						

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementsgebühr von Fr. 285 - pro Halbjahr **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'impôt 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!)

76363/94735

Die Chance für Sprachgenies

Wir suchen mehrere männliche Sachbearbeiter im Alter zwischen 25 und 35 Jahren, die nach Abschluss einer höheren Schulbildung sich allgemeines kaufmännisches Know-how angeeignet haben. Zwei Fremdsprachen (exotisch bis bekannt) sattelfest (Ausländer oder im Ausland erworben) in Wort und Schrift sind ebenso ein «Must» wie Teamfähigkeit, Humor und Einsatzwille.

Geeignete Kandidaten bitten wir um eine vollständige Bewerbung.



OVAG OBSERVANCE AG
Personalabteilung
Huobstattstrasse 3,
6045 Meggen
Telefon 041 37 41 31

76387/349780

Bergrestaurant sucht

Jungkoch

für Sommersaison.

Bitte telefonisch melden über
036 53 11 91, Familie Lehmann.

76259/283937

0 76381/61727



Wir suchen in unseren bekannten Landgasthof an der Stadtgrenze von Luzern in Jahresstelle auf Anfang Juni oder nach Vereinbarung

Koch/Chef de partie

Möchten Sie in unserem jungen, aufgestellten Team arbeiten, dann rufen Sie uns an! Auf Ihren Telefonanruf freut sich:
Rudolf Fischlin
Wirtschaft Trumpf-Buur
6030 Ebikon
Telefon 041 34 62 52

Hotel Rosa, Via Landriani 2, 6900 Lugano, sucht ab 1. Juni 1995

Mitarbeiterin

zur Mithilfe im Hotel (Frühstück, Bar, Réception). Bewerbungen mit Foto senden Sie bitte an:

Fam. Bassi-Chappuis, Via Landriani 2,
6900 Lugano, Telefon 091 22 92 86

75669/22365

LUGANO

Fassbind Hotels

Gesucht per sofort für lange Sommersaison:

Empfangssekretärin

(auch Anfängerin)

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

75616/94200

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung (in Jahresstellung):



Hotel Excelsior ★★★, Zermatt

Barmaid

Hotel Primavera ★★★, Zermatt

Réceptionistin



Restaurant Müra, Visp

Barmaid

Bitte senden Sie Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse. Wir freuen uns, von Ihnen zu hören.

Familie S. Perren-Zimmermann
Hotel Excelsior, 3920 Zermatt
Telefon 028 67 30 17

76253/39047

Mistral
Hotel - Restaurant

Saas-Fee

Sind Sie reif, reif, reif...

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

Ab 15. Juni bis 1. Juli 1995 suchen wir für Sommersaison jungen, motivierten (auch Anfangs-)

– **Chef de partie** m/w

sowie

– **Commis de cuisine** m/w

in kleineren, abwechslungsreichen Hotel- und Restaurantbetrieben.

Wollten Sie nicht schon lange mal in den sonnigen Walliser Bergen arbeiten? Wie wär's denn mit der Perle der Alpen?

Rufen Sie **028 57 11 64** an! Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen.

Fam. Osw. Supersaxo, **Hotel Mistral**
3906 Saas Fee

76356/29831

RISTORANTE GAMBRINUS
PIAZZA RIFORMA - LUGANO

Wir suchen
für unser Stadrestaurant mit grosser Boulevard-Terrasse auf der Piazza von Lugano zum sofortigen Eintritt oder nach Übereinkunft:

1 Chef de rang
(Stationskellner/in I, D)

Wir bieten Ihnen:

- interessante Arbeitsbedingungen in einem der traditionsreichsten und bekanntesten Restaurants der Südschweiz
- sehr gute Entlohnung in organisiertem Betrieb
- auf Wunsch hausgemachte Appartements
- Aufstiegschancen.

Wir erwarten:

- eine solide Ausbildung und entsprechende Erfahrung
- Begeisterungsfähigkeit und Durchhaltevermögen
- Sinn für Zusammenarbeit (Teamwork).

Melden Sie sich noch heute bei:
Lydia und Otto Müller
Ristorante Gambrinus
Piazza Riforma, 6901 Lugano
Telefon **091 23 1955**

76271/22004

GRAND CAFE' GAMBRINUS

LINDE
HOTEL RESTAURANT
TEL. 041 61 28 26

BEAT UND REGINE
MÜLLER-KRESS

6370 Stans NW

Wer bin ich? Ja Nein

Jung, kreativ und voller Elan, eine treue und verwöhnte Kundschaft mit kleinen Wundern auf dem Teller zu beglücken

Ich schätze die gutbürgerliche wie auch die gehobene und ausgezeichnete Gourmetküche gleichermaßen

Ich besitze Führungseigenschaften für eine kleinere (6-Mann)-Küchenbrigade

Ich bin teamfähig

Ich möchte bei Gelegenheit zum Sous-chef aufsteigen

Mein Interesse ist gross, meinem zukünftigen Küchenchef bei der Menüzusammenstellung tatkräftig beizustehen

Ich bestehle auf Sonntag und Montag Ruhetag

Ich erwarte eine zeitgemässe und leistungsorientierte Entlohnung

Können Sie obenerwähnte Fragen fünf- bis sechsmal mit Ja beantworten?

...Dann sind Sie unser neuer

Chef de partie

Bitte setzen Sie sich heute noch in Verbindung mit

Beat Müller, Küchenchef/Patron
Hotel-Restaurant Linde
Dorfplatz 7, 6370 Stans
Telefon **041 61 28 26**

76314/164540

HOTEL RIGIHOFF
ZÜRICH

Wir sind ein ★★★★★-Hotel an guter Lage in der Stadt Zürich und suchen nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

Küche:

Chef de partie
Commis de cuisine



Wir freuen uns auf Bewerbungen von qualifizierten Fachkräften, die Freude an Ihrem Beruf haben und sich in einem positiven Umfeld – in mittleren Brigaden – weiterentwickeln wollen.

Ihre schriftlichen Unterlagen senden Sie bitte an

Hotel Righof Zürich
Personalbüro, Universitätstrasse 101,
8006 Zürich.

Wir werden uns gerne mit Ihnen in Verbindung setzen, um nähere Details persönlich zu besprechen.

76103/40924

Leuwerkeide 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:

Küche:
– Chef de partie
– Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an: Herr E. Frauchiger, persönlich



Hotel Valbella Inn

CH-7077 Valbella Leuwerkeide
Jardins 81/82a St. Nik. Telefon 041/314 40 40.
Familie E. und R. Frauchiger

76565/55521

Gasthaus zum Rössli
8702 Zollikon

In unserem über 400jährigen Geschäft an der Stadtgrenze von Zürich mit marktfähigen Angeboten und ausgezeichneten Fischküche, (neu getestet 14 Punkte Gault Millau) finden Sie eine neue Herausforderung per sofort oder nach Übereinkunft als

Servicefachangestellte Buffetangestellte
mit Unterstützung des Service.

Jungkoch und Entremetier Hilfskoch/Küchenhilfe Kochlehrling

Sonntag und Montag geschlossen. Zimmer im Hause vorhanden. Bewerbungen schriftlich oder über Telefon 01 391 89 70, Herrn oder Frau Affeltranger verlangen. Ausländer nur mit Niederlassung möglich.

74043/129917

DG DOMINO GASTRO
No Personal-Prof

Personalberaterin, ein Traum von vielen, für Sie nicht mehr lange!!!

Sie sind oder haben...

- kontaktfreudig
- teamfähig
- verkäuferisches Flair
- abschlussstark
- extravertiert
- Eigeninitiative
- selbständiges Arbeiten gewöhnt
- ein sicheres Auftreten

dann sind Sie schon bald unsere neue

Personalberaterin (60-80%)

Nutzen Sie Ihre Chance, und lassen Sie sich Ihren Traum erfüllen. Rufen Sie Roland Eng an, er gibt Ihnen gerne weitere Infos.

Telefon 01 432 73 73
Segnesstrasse 1, 8048 Zürich

P. 76342/25168

Seehotel Sternen
6048 Horw/Luzern Tel. 041-407722

Sie lieben es nicht, wenn man Ihnen Märchen erzählt, würden aber gerne mal eines erleben, dann entdecken und machen Sie den

Sternen

der Behaglichkeit, am schönsten Winkel des Vierwaldstättersees, zu Ihrem nächsten Arbeitsort.

Um unser dynamisches Fachteam zu vervollständigen, haben wir nachstehende Jahresstellen nach Übereinkunft neu zu besetzen:

- * **Receptionistin**
E und F, Excel und Word
- * **Serviertochter**
à-la-carte-kundig
- * **Serviceaushilfen**
für Bankette oder à la carte

Sind Sie interessiert, in unserem neuzeitlich geführten Betrieb zu arbeiten? Rufen Sie uns an, um einen Termin zu vereinbaren.

Wir freuen uns, die gegenseitigen Vorzüge und Erwartungen mit Ihnen zu besprechen.

R. & H. Unternährer

GRAND HOTEL
★★★★★

BEAU RIVAGE INTERLAKEN

Das Beau-Rivage, ein ★★★★★-Hotel, gehört mit seinen 99 Zimmern, verschiedenen Restauranttypen sowie Bankett- und Kongressmöglichkeiten zu den führenden Hotels in dem bekannten Ferienort Interlaken. Stil und Qualität sind seit Jahrzehnten die Hauptkennzeichen dieses Luxushotels.

Zur Verstärkung unseres BR-Teams suchen wir für die Sommersaison 1995 fähige, junge und junggelebene Persönlichkeiten, die ihre Berufserfahrung in folgendem Bereich effizient einsetzen und erweitern möchten:

Küche:
Demi-chef de partie (m/w)
Commis de cuisine
(per sofort oder nach Vereinbarung)

Etage:
Ehepaar: Er Portier und Sie Zimmermädchen
(per 20. Juni bis Anfang November)

Kandidatinnen/-innen (CH, A-, B-, oder C-Bewilligung) mit Erfahrung in 4- oder 5-Stern-Hotel. Wenn Sie sich von einer dieser Herausforderungen angesprochen fühlen, so senden Sie uns doch Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen (mit handschriftlichem Begleitzettel und Foto) an folgende Adresse:

Grand Hotel Beau Rivage
z. H. Herrn V. Zemp, Personalbüro
3900 Interlaken
Telefon 036 21 62 72

76371/16110

KULTUR DER GASTFREUNDSCHAFT

GRAND HOTEL NATIONAL LUZERN
★★★★★

Für das Gourmet-Restaurant «Le Trianon», ausgezeichnet von Gault & Millau mit 15 Punkten, sucht unser Küchenchef, Seamus Egan, einen

Chef de partie
sowie einen
Commis de cuisine

die bereit sind, in einem kleinen Team mit Ihrem Fachwissen und Können zur noch grösseren Bekanntheit und Beliebtheit unseres Restaurants beizutragen.

Haben Sie Freude daran, anspruchsvolle Gäste zu verwöhnen, und verfügen Sie über eine solide Grundausbildung?

Wir bieten Ihnen eine neue Herausforderung in unserem 5-Stern-Haus an schönster Lage in Luzern, mit sehr guten, Ihrer Position entsprechenden Anstellungsbedingungen.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung. PS. Leider können wir keine Bewerber mit A-Bewilligung berücksichtigen.

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

76392/23132

Wir sind ein ★★★★★-Hotel in der Nähe von Zürich, jedoch ab von Verkehr und Hektik und suchen eine/n erfahrene/n

Chef de réception
(nach Vereinbarung)

für welche/n Mitarbeiterführung sowie optimale Zimmerauslastung keine Fremdwörter sind. Der/Die einige Jahre Berufserfahrung mit Fidelio-Kenntnissen mitbringt und welche/r vor allem Freude am Beruf hat.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen unter Chiffre 76379, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

76379/2593

Hotel Sântis

Gastlichkeit mit Herz...
ist unser Ziel – für Sie auch?

Um für den Sommer bzw. Herbst gerüstet zu sein, suchen wir in unser Team, saisonal oder auch längerfristig, per sofort oder nach Vereinbarung:

- * **Servicefachangestellte (w)**
für den gepflegten A-la-carte- und Pensionsservice
- * **Jungkoch (m/w)**
für die aktive Restaurations- und Hotelküche
- * **Chef-Zimmermädchen**
für unsere heimeligen Zimmer und die Hauswirtschaft

Das ★★★★★-Hotel Sântis-Unterwasser mit 70 Betten, einer regen A-la-carte-Restaurations mit jeder Menge kulinarischer und anderer Aktivitäten erwartet Sie. Neben der zeitgemässen Entlohnung bieten wir Möglichkeiten, sich und uns weiterzuentwickeln.

Sie fühlen sich angesprochen?
Herr K. Söllinger erwartet Ihre schriftliche bzw. telefonische Bewerbung.

Hotel Sântis, 9657 Unterwasser
Telefon 074 528 11 • Fax 074 534 74

76321/72958

Impressum

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

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
SHV, Bern

Gesamtleitung: Werner Friedrich
Verlagsleitung: Peter Schibler

Anzeigenverkauf: Pascale Zaugg
Dominik Chammartin
(Agenturen)

Millimeterpreis
Stellenangebote: Fr. 1.27 (inkl. MwSt.)
Stellensuche: Fr. 1.27 (inkl. MwSt.)
Last minute: Fr. 2.55 (inkl. MwSt.)

Anzeigenschluss
Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr
Wiederholungen: Montag, 10.00 Uhr
Last minute: Montag, 16.00 Uhr

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

Druck: Druckzentrum Bern

★★★★
Hotel Eiger
Mürren



Für die kommende Sommersaison, mit Eintritt 1. Juni in Saison- oder Jahresstelle, suchen wir in unser ★★★★★-Hotel in motiviertes Team:

Chef de réception

mit guter Berufserfahrung, sicheren Sprachkenntnissen D, F, E und gepflegtem Auftritt; sowie

Servicetochter

Stelle in einer Region mit vielen Naturschönheiten und Sportmöglichkeiten in autofreiem Kurort.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen.

Annelis und Walter F. Stähli-von Allmen
Hotel Eiger, CH-3825 Mürren
Telefon 036 55 13 31

76368/25992

Romantik Hotels und Restaurants

Romantik-Hotel Tamaro au Lac
6612 Ascona

Gesucht für die kommende Sommersaison

– Hotelsekretärin (Schweizerin)
– Restaurationsstücher/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

MANOR

Manor Emmen: Gross und attraktiv, Manor, so heissen die 30 modernsten Restaurationsbetriebe der Manor-Warenhausgruppe.

Sind Sie von frischen, natürlichen Produkten begeistert, und lieben Sie die Marktatmosphäre? Dann sind Sie in unserem Free-Flow-Restaurant im Shopping Center Emmen herzlich willkommen! Wir suchen einen

Pâtissier

mit einer fundierten Ausbildung, der den direkten Kundenkontakt schätzt, gerne im Team arbeitet und zuverlässig, freundlich, flexibel und anspeditives Arbeiten gewöhnt ist.

Wir bieten Ihnen optimale Sozialleistungen, 13 gute Monatslöhne, abends (äusser freitags) und sonntags immer frei, Einkaufsvergünstigungen und Grausparkplatz.

Haben Sie Interesse? Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf!

Manor, Das Warenhaus in Emmen
Shopping Center, 6032 Emmen
Telefon 041 56 22 22

P 76279/383950

Resort GRANDHOTELS Bad Ragaz

Zur Unterstützung unserer Küchenbrigade des ★★★★★-GRANDHOTEL HOFRAGAZ suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

2 Commis de cuisine
1 Commis pâtissier

Wir bieten Ihnen die Gelegenheit, in einem angenehmen Team die gehobene Küche zu pflegen und Ihre Berufskennnisse zu erweitern.

Frau H. Reidt oder Frau M. Singenberger
freuen sich auf Ihre schriftliche Bewerbung und beantworten erste Fragen gerne
telefonisch 081 303 30 30
(Direktwahl 081 303 30 09)

P 75862/24064

RESORT
GRANDHOTELS
BADRAGAZ

CH-7310 BADRAGAZ

SONNMATT

KURHAUS PRIVATKLINIK
LUZERN SCHWEIZ

Sie sind ein Kurhaus sowie eine Privatklinik und verfügen über 160 Betten. Die Sonnmatt liegt sehr idyllisch und wurde vom Hotelier-Verein als 4-Sterne-Haus klassifiziert.

Per 1. Juli 1995 suchen wir eine

2. Chef de réception

Sie vertreten den Chef de réception bei dessen Abwesenheit, sind für Reservierungen und den reibungslosen Ablauf an der Front verantwortlich und bewältigen administrative Aufgaben exakt. Es macht Ihnen Freude, vorwiegend ältere Gäste zu betreuen.

Sie haben eine entsprechende Ausbildung absolviert, der Computer ist für Sie kein Neuland, und Sie bringen bereits Réceptionserfahrung mit.

Wenn die oben erwähnten Punkte auf Sie zutreffen, freuen wir uns sehr über Ihre Bewerbung.

Sonnmatt, Kurhaus – Privatklinik
M. und I. de Francisco-Kocher
Direktion
6000 Luzern 15
Telefon 041 39 22 22

76064/23337

Seeblick

Hotel - Restaurant
Fam. Baumann, 3704 Krattigen
Telefon 033 54 29 69

Wir, ein kleines Restaurant-Hotel oberhalb des Thunersees mit einem gepflegten Speiserestaurant, suchen in ein junges, aufgestelltes Team eine ebenso aufgestellte

Servicemitarbeiterin

die sich im Speisesevice wohl fühlt und ihren Beruf liebt.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf, oder noch besser, Sie kommen einfach vorbei und verlangen Frau Baumann,
Telefon 033 54 29 69

76042/105996

C HOTEL ★★★ CONTINENTAL

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

Wir suchen ab Juli 1995 oder eventuell auch früher eine/n

Koch oder Köchin

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

Wir wollen unseren Gästen modern-gutbürgerliches Essen mit einem Minimum an Qualitätsschwankungen bieten.

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

Hotel Continental
Aarbergstrasse 29
2503 Biel
Telefon 032 22 32 55

P 76294/4901

Ambitionen

Dynamischen Fachkräften bieten wir interessante Aufstiegchancen in erstklassigen Restaurations- und Hotelbetrieben mit anspruchsvollem Küchenangebot, sowohl im Pensionsgäste- als auch im A-la-carte-Bereich.

Sous-chef
Chefs de partie
Commis de cuisine
Pâtissier
Servicemitarbeiter
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

0 76401/32524

SWV-Job-Service

DIE STELLENVERMITTLUNG

FÜR BERUFE IM

GASTGEWERBE

TEL. 01/377 51 11



Schweizer Wirtverband



Assistant Food Production Lecturer

IMI is an international English-speaking hotel management school with 200 students following a three-year higher diploma course.

The course material is well structured, and lecturer induction and training is provided.

Applicant should possess:

- strong culinary background
- good communication skills
- have interest in training.

We offer:

- competitive salaries
- regular working hours
- every other weekend off
- rooming for single candidate can be provided.

Please send or fax resume with a recent photograph to:

Mr. Heinz Bürki
Managing Director
IMI
CH-6353 Weggis
Telefax (0041) 41 93 13 43

76254/37494



CUCAGNA

Das unkomplizierte Hotel

Familienfreundliches Ferienhotel, Restaurant, Apérobar.

Wir suchen für die kommende Sommersaison oder in Jahresstelle motivierte, freundliche Mitarbeiter/innen

Réceptionistin
Réceptionspraktikantin
Servicemitarbeiter/innen

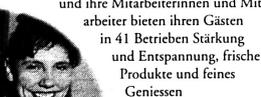
Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder erteilen Ihnen telefonische Auskunft.

Herrn Gion Schwarz
Telefon 081 929 55 55

DISENTIS

Hotel Cucagna, CH-7180 Disentis
Tel. 031 942 54 54 Fax 031 942 48 88

Die ZFV-Unternehmungen sind die Zürcher Gastronomiegruppe, in der der Mensch im Vordergrund steht: als Gast und als Mitarbeiter. Denn die ZFV-Unternehmungen und ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bieten ihren Gästen



... und ein
Lächeln dazu.

Für die von uns in Auftrag geführte Mensa der Uni Irchel, Winterthurerstrasse 190, 8057 Zürich suchen wir per 1. Juli 1995 eine Initiative

Betriebsassistentin

Diese interessante, aber auch anspruchsvolle Position umfasst hauptsächlich die Organisation und Überwachung von Arbeitsabläufen im hauswirtschaftlichen Bereich, die Mithilfe am Buffet, im Service sowie administrativen Bereich.

Diese Aufgabe verlangt eine abgeschlossene gastgewerbliche Ausbildung (evtl. Hofa mit Service-Erfahrung), einige Jahre Berufspraxis, Erfahrung in der Personalführung, PC-Kenntnisse sowie Teamfähigkeit und Bereitschaft selbst Hand anzulegen.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Frau Angela Taura.



ZFV-Unternehmungen
Die Zürcher Gastronomiegruppe
Mühlebachstrasse 86 - Postfach - 8032 Zürich
Telefon 01 383 14 85 - Telefax 01 382 04 85

76106/4108



☆☆☆☆

Damit auch wir den Sommer bewältigen können, suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung teamorientierte Mitarbeiter/innen

Chef de service Servicemitarbeiter/innen

Für Bar, Restaurant und Bankett

Chef de partie Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns an:

Hotel Schwanen
Seequai 1, 8640 Rapperswil
Telefon 055 22 85 00

76405/28355

Exklusives, internationales Firstclass-Business-Hotel sucht für seine Hotelbar einen charmanten und versierten

Barman

Sind Sie ein Barprofi mit mehrjähriger Berufserfahrung und sehr guten Fremdsprachenkenntnissen? Macht es Ihnen Freude, Ihre Gäste so richtig zu verwöhnen und zu betreuen? Sind Sie ausserdem frontorientiert und haben eine positive Ausstrahlung? Dann sind Sie unser Wunschkandidat.

Für Ihren Einsatz bieten wir Ihnen Umsatzbeteiligung, Verantwortung und einen Arbeitsplatz in einem aufgestellten Team sowie die Vorzüge einer internationalen Hotelkette.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Gerne erwarten wir Ihre schriftlichen und vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto unter Chiffre 76266 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

76268/3387

Restaurant Kleefeld Bern-Bümpliz

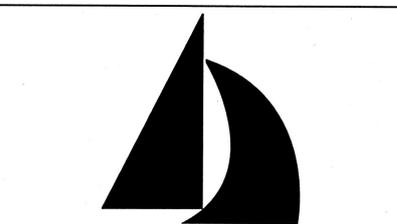
Zur Verstärkung unseres aufgestellten Teams suchen wir eine/n

Jungkoch/Köchin

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.
Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie uns an:

Restaurant Kleefeld, Mädergutstrasse 5,
3018 Bern Bümpliz, Telefon 031 981 31 51 (Frau Giss,
Frau Binggeli oder Herrn Baumgartner verlangen)

0 76260/146277



★★★★ 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

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

Hotel Seepark
Herr R. Amrein, Chef de cuisine
Seestrasse 47, 3602 Thun
Telefon 033 26 12 12

75829/249521

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung zur Entlastung und Unterstützung des Kaderns und der Betriebsleitung im lebhaften und grossen Personalrestaurant **Klybeck der Ciba-Geigy AG, Basel**, eine qualifizierte, vielseitige

Assistentin (100 %)

mit mindestens 3-4 Jahren Praxiserfahrung und guten kaufmännischen und gastgewerblichen Kenntnissen, welche sie bei der Vertretung ihrer Kaderkollegen und -kolleginnen optimal einsetzen kann.

In dieser Funktion erwarten Sie folgende Aufgabenbereiche:

- Mithilfe in der Personaladministration
- Überwachung und Mithilfe am Selbstbedienungsbuffet und im Service
- Warenbuchhaltung mittels Mineras
- Stellvertretung der Betriebsleitung.

Gezielte Weiterbildung, 5 Wochen Ferien, regelmässige Arbeitszeit (Mo.-Fr.) sowie gute Anstellungsbedingungen gehören zu diesem attraktiven Stellenangebot.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung an:

SV-Service
Frau Nicole Mürner
Betriebsgruppenleitung **SV-Service**
Gartenstrasse 95
4052 Basel

GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG
P 76291/176098

Gesucht nach Saas Grund bei Saas Fee

2 Serviertöchter 1 Koch (in kleine Brigade)

Eintritt: ab sofort oder nach Vereinbarung.

Bewerbung an:

Fam. G. Bumann
Hotel Alpha, 3910 Saas Grund
Telefon 028 57 29 37

76233/29971



3020 - dies ist nicht Ihr neuer Verdienst - nein - dies sind die Höhenmeter Ihres neuen Arbeitsplatzes im Herzen der Zentralschweiz.

Wollten Sie schon lange einmal Ihre Fähigkeiten in Luftiger (manchmal auch stürmischer) Höhe unter Beweis stellen, dann sind Sie vielleicht unsere neue

Direktionsassistentin

Wer sind wir?
Wir sind ein eigenständiges Profit-Center der Titlis Rotair AG und führen zwei Bergrestaurants sowie diverse Kioske/Sportshops.

Was erwarten wir von Ihnen:

- Sie haben Freude, Gäste aus allen Ecken und Enden der Welt zu begrüssen
- es fällt Ihnen leicht, Ihre 30 bis 45 Mitarbeiter/innen zu motivieren und auch zu führen
- Sie beherrschen unsere Muttersprache, Sie können aber unsere Gäste auch auf Englisch und Französisch betreuen
- Büroarbeiten wie Abrechnungen, Arbeitseinsatzpläne, Faxen, Controlling usw. sind Ihnen keine Fremdwörter
- Sie bringen eine natürliche Freude und Begeisterung für Ihren Beruf mit
- Selbständigkeit und Flexibilität werden bei uns grossgeschrieben.

Wir können Ihnen für Ihren Traumjob mehr als einen Wunsch erfüllen:

- dem Anforderungsprofil entsprechendes Gehalt
- sehr wenig Abenddienste (Tagesrestauration)
- Jahresstelle
- fünf Wochen bezahlte Ferien
- 13. Monatslohn
- gezielte Einführung in Ihre neue Arbeit sowie ein eingespültes, motiviertes Team, welches Ihnen den Einstieg sicherlich erleichtern wird.

Eintritt auf 1. August 1995 oder nach Vereinbarung. Bewerberinnen mit dem Wunsch eines längerfristigen Engagements werden bevorzugt.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Titlis Restaurationsbetriebe BET AG
z. H. Herrn Joe Hug
Postfach 754
6390 Engelberg



76079/10456

Titlis-Restaurationsbetriebe
Poststrasse 3, 6390 Engelberg
Tel. 041 84 31 10, Fax 041 32 85 05

Hotel/Speiserestaurant Ochsen
9244 Niederuzwil

Junges Team sucht

eine
Servicefachangestellte
abwechslungsweise Tag-, Splitt-
und Abendschicht

sowie eine/n

Köchin oder Koch

Bist Du kreativ, erfolgsorientiert und nicht immer gleich zufrieden? Dann bist Du bei uns genau richtig. Wir, ein junges Team, suchen nämlich junge Berufsleute, welche wissen, was Teamwork, Freundlichkeit und Fachwissen heisst. Nebst einer Top-Küche erwartest Dich ein vielseitiges Kleinhotel mit Bar, Tagesrestaurant, schöner Gartenterrasse und vielem mehr.

Wir freuen uns, Dich bald bei einem persönlichen Gespräch kennenzulernen und unseren interessanten Betrieb vorzustellen.

Ruf uns an:
Telefon 073 51 72 55, Herr Krapf verlangen. Ausländer nur mit deutscher Muttersprache.

76399/173371



HOTEL MONTANA LUZERN

ADLIGENSWILERSTRASSE
TELEFON 041 51 65 65

Zur Vervollständigung unserer Küchenbrigade mit 10 Mitarbeitern/-innen unter der Leitung von **Heinz Schättin**, eidg. dipl. Küchenchef, suchen wir auf 15. Mai oder nach Vereinbarung

Chef garde-manger

Wenn Sie es schätzen, in einem Team von Profis tätig zu sein und in einer modernst eingerichteten Küche zu arbeiten, senden Sie Ihre Unterlagen an:

Heinz Gubser,
Hoteller SHV/VDH
Hotel Montana Luzern
Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern

Telefon 041 51 65 65

75949/23124

Zur Ergänzung unseres jungen, aufgestellten Teams, in einem Betrieb Nähe Aarau, suchen wir per 1. August 1995 einen

Alleinkoch (Samstag + Sonntag frei)

Arbeiten Sie gerne selbständig und sind kreativ, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bitte an Chiffre C 101-736513, Publicitas, Postfach 3502, 5001 Aarau 1 Fächer.

P 76092/44300



HOTEL RIGHOF ZÜRICH

Wir sind ein ★★★★★-Hotel an guter Lage in der Stadt Zürich und suchen nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

Service:
Servicemitarbeiter/in

Réception:
Réceptionistin mit Fidelio-Erfahrung

Wir freuen uns auf Bewerbungen von qualifizierten Fachkräften, die Freude an ihrem Beruf haben und sich in einem positiven Umfeld - in mittleren Brigaden - weiterentwickeln wollen.

Ihre schriftlichen Unterlagen senden Sie bitte an
Hotel Righof Zürich, Universitätstrasse 101, 8006 Zürich.

Wir werden uns gerne mit Ihnen in Verbindung setzen, um nähere Details persönlich zu besprechen.

76307/40924



SCHWEIZERHOF BERN

Damit auch 1995 wieder ein erfolgreiches Jahr wird, brauchen wir kreative, motivierte und innovative Mitarbeiter.

Möchten Sie ab sofort oder nach Vereinbarung in einem jungen, aufgestellten Team als

Commis de cuisine

oder

Chef de partie

arbeiten, Ihre Berufkenntnisse vertiefen und unsere Küche mit Ihren Ideen bereichern?

Haben Sie eine Berufslehre abgeschlossen, sind Schweizer Bürger/in oder verfügen über eine gültige B- oder C-Bewilligung, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Gauer Hotel Schweizerhof
Frau Lilo Liberti
Personalabteilung
Bahnhofplatz 11, 3011 Bern
Telefon 031 311 45 01

P 76238/4600

The Swiss Leading Hotels
REISS
L'ATELIER



Rüttihubelbad

die andere
Emmentaler Küche



Das Rüttihubelbad 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.

In unser dynamisches Team suchen wir noch

Koch/Köchin

Der Eintritt ist per sofort möglich oder nach Übereinkunft. Wir freuen uns sehr auf Ihre Bewerbung und würden Ihnen gerne Ihren neuen Arbeitsplatz vorstellen.

Hotel*** Restaurant Rüttihubelbad
Henri Raemy
3512 Walkringen BE
Telefon 031 700 86 86
Fax 031 700 81 90

76396/382814



Resort Bad Ragaz

GRANDHOTELS

Zur Unterstützung unserer Servicebrigade im ★★★★★-GRANDHOTEL HOFRAGAZ suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/ Kellner Commis de bar

(A-Bewilligung vorhanden)

Wenn Sie gerne mit gehobener und internationaler Kundschaft Kontakt haben, erwartet Sie in unserem 4-Stern-Luxushotel eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit.

Voraussetzung: Sie bringen gute Deutschkenntnisse und Berufserfahrung in gleichwertigen Häusern mit.

Frau Monika Singenberger oder Frau Hortensia Reidt freuen sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantworten erste Fragen gerne telefonisch 081 303 30 30 (Direktwahl 081 303 30 08)

P 75634/48064

RESORT
GRANDHOTELS
BADRAGAZ
CH-7310 BADRAGAZ



HOTEL Arte

CH-4601 OLTEN
RIGGENBACHSTRASSE
TEL. 062 31 03 00
FAX 062 31 03 10

KONGRESSZENTRUM OLTEN

Zur Ergänzung unseres jungen, motivierten Teams suchen wir nach Vereinbarung folgende/n Mitarbeiter/in:

Commis de cuisine

(gehobene italienische Küche)

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freuen wir uns schon heute.

Das Hotel-ARTE-Team mit Direktor Herr Tegtmeyer

76404/38110



KULM HOTEL ST. MORITZ

Möchten Sie einen Sommer im Engadin verbringen? Wir suchen für die kommende Sommersaison noch folgende aufgestellte Mitarbeiter:

Réception:
Réceptionist/in (CH)
(Sommer- und Wintersaison)

Küche:
Chef garde-manger (mit Erfahrung)
Chef tournant
**Commis pâtissier/
Konditor**
Commis de cuisine

Restaurant:
Chef de rang

Etage:
Zimmermädchen
(mit Erfahrung)

Chesa al Parc
gemütliches Restaurant mit 80 Sitzplätzen und grosser Sonnenterrasse am Tennisplatz:

Chef de service
Serviertochter (sprachkundig)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Kulm Hotel St. Moritz, Personalbüro, 7500 St. Moritz

75472/33812

Member of  The Swiss Leading Hotels



Kloster Fahr

Am Stadtrand von Zürich gelegenes
Speiserestaurant sucht

Chef saucier

Wir sind ein kleines, junges Team und verwöhnen unsere Gäste mit einem gepflegten A-la-carte- und Bankettservice.

Montag und Dienstag geschlossen.

Für weitere Auskünfte rufen Sie uns doch an:

Telefon 01 750 01 01

Restaurant Kloster Fahr
8103 Unteringstringen
Frau Anna Studer

76378/383964

HOTEL RIPOSO

TEL. 093 / 35 31 64

ASCONA

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.

Ein schön und phantasievoll angerichteter Teller verlangt auch nach einer ebenso aufgeschlossenen und freundlichen

Servicefachangestellten

Koordinierend, mitdenkend und mitwirkend.
Bewerbungen mit Zeugniskopien und Foto richten Sie an:

Direktor R. Studer
Hotel Riposo
3612 Ascona, Telefon 093 35 31 64

76325/2208

PARK HOTELS WALDHAUS

Oh Stage

Bühne frei –
für unsere neuen Stars:

F&B-Tournant
Economat-
Gouvernante oder
-Gouverneur

Réceptionist/in
Logentournant
Junior Captain
Chef d'étage

Chef de rang
Hors d'œuvrier

Eintritt: Ende Mai/Anfang Juni 1995.

Statt Starallüren Ambitionen. Statt Glamour handfeste Rollensicherheit. Statt Soloauftritt Teamarbeit.

Und der Applaus ist Ihnen sicher.

In Stimmung für einen neuen Auftritt? – Ihre Bühne ist ein 5*-Haus, das Management führungsstark und innovativ, die Gäste und die Lage exklusiv. Spielen Sie mit? – Frau Judith Odermatt freut sich auf Ihre Bewerbung.

Flims

Park Hotels Waldhaus Flims - CH-7018 Flims Waldhaus
Telefon 081 39 01 81 - Telefax 081 39 28 04

76006/11452

Hotel International Basel

Bewerbung einsenden an:
HOTEL INTERNATIONAL
CH-4001 BASEL
Steinentorstrasse 25
Personalbüro 061 281 75 85

Für unser *****-Hotel, das mit seinen drei Restaurants, seinem Convention Center und seiner Traiteurabteilung zu den führenden Häusern in Basel zählt, haben wir auf August 1995 oder nach Vereinbarung eine interessante Stelle neu zu besetzen.

Wir suchen einen

Food & Beverage-Assistant Manager

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Planung des Einkaufs, die Lagerkontrolle und Inventuren sowie die Organisation und Durchführung von Traiteuranlässen. Massgeblich tragen Sie auch die Verantwortung der Entsorgung nach ökologischen Grundsätzen sowie für den Duty-Dienst.

Sie sind Absolvent einer Hotelfachschule vorzugsweise schon mit Berufserfahrung – sind eine Persönlichkeit mit Führungsqualitäten und besitzen ein Flair, Gasgeber zu sein. Sie suchen eine verantwortungsvolle Kaderposition mit guten Aufstiegsmöglichkeiten.

Haben wir Interesse geweckt, so richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Herrn Andreas Kunz, Personalchef.

76242/3355

In unseren lebhaften Betrieb suchen wir zur Ergänzung unserer kleinen Brigade

1 Koch/Köchin

Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Frau Knechtle oder Frau Hamm gibt Ihnen gerne Auskunft.



HOTEL HECHT

CH-9050 APPENZELL/SCHWEIZ
Telefon 071/87 10 25/26



76306/949

CARRIERE



Restaurant Burchus

3066 Stettlen bei Bern

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Serviceangestellte sowie Serviceaushilfe

abends, für unseren gepflegten A-la-carte-Service.

Auf zirka 20. Juli 1995 jungem

Koch

für zirka ein halbes Jahr.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

E. + A. Apera, Telefon 031 931 56 01.
Montag und Dienstag Ruhetag.

076395/28575

Ambitionen

Wir bieten Top-Stellen in der gehobenen Gastronomie.

Küchenchef

*****-Hotel, ZH

Chef/in de service

*****-/*****-Hotels

ab sofort, Saison- oder Jahresstelle

Direktionsassistent/in D/E/F

(CH oder mit Bewilligung)

Sales-Manager/in

*****-Hotel, ZH

Chef/in de réception

(Vizedirektor/in) D/E/F/I, Hotels, GR

Gouvernante

*****-Hotels, GR/ZH

Interessiert?

Weitere Informationen erhalten Sie bei:

gastro-Stellen

Haus & Howard

Landstrasse 83, 5430 Wettingen

Tel. 056 26 01 26, Fax 056 26 17 26

CV/Arbeitszeugnisse/Foto/Telefon

076400/32624

Menschen und Ideen

Samstag und Sonntag frei!
Regelmässige Arbeitszeiten! Ihr Wunschtraum?

Dann lassen wir Ihr Traum Wirklichkeit werden. Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung, für unser Personalrestaurant in Adliswil, Sie als unser zukünftiger

Koch oder Köchin

Sie sind jung, dynamisch, sind Schweizerin oder haben eine C-Bewilligung. Das Kochhandwerk haben Sie gelernt und Ihr Flair für kreatives und innovatives Arbeiten wurde Ihnen in die Wiege gelegt.

Interessiert? Dann rufen Sie noch heute Peter Enk unter Telefonnummer 01 / 712 22 19 an oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Mövenpick Stellenvermittlung
Seestrasse 160
8027 Zürich

FM 76264/361

MÖVENPICK

La Sauge

Am Neuenburgersee
suchen wir aufgestellte

Servicefachangestellte Koch

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf:

M. Kiene, Auberge de la Sauge
1588 La Sauge/Cudrefin
Téléphone 037 77 14 20

FN 76329/54968

Hotel Restaurant



Plattenhof Zürich

8028 Zürich
Zürichbergstrasse 19
Telefon (071) 251 19 10
Telefax (071) 251 19 11

Für Eintritt nach Übereinkunft suchen wir:

– Hofa
Frühstückservice, Tel., Réception

– Koch

mit Berufserfahrung, Sa./So. frei,
ab zirka 15. Sept. 1995

– Réceptionistin und Praktikantin

Auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf freuen wir uns.

76065/40860

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft

KÜCHENCHEF

Eine Traumstelle mit traumhaften Arbeitszeiten, freien Wochenenden, guten Rahmenbedingungen, in unmittelbarer Nähe von Zürich wartet auf einen Sous chef oder Küchenchef zwischen 30 und 35 Jahren. Sie möchten Ihre Erfahrungen in der Gemeinschaftsverpflegung und Systemgastronomie erweitern und suchen ein geregelter Umfeld? Werfen Sie mir den Kochlöffel zu.

Zürich, Frau Bachmann

RESTAURANT ASS. MANAGER

Sie müssen kein Perfektionist sein, um in diesem Rahmen bestehen zu können. Wichtiger 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 Facelifting einen innovativen Ass. Manager, der junge Leute locken und fördern kann. Sie möchten Ihre Karriere aufbauen und später ausbauen? Rufen Sie mich bald an.

Zürich, Frau Lenoir

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 Trendlokale die Stirn bieten. Melden Sie sich.

Zürich, Frau Lenoir

DIREKTIONSASSISTENT m/w

Für ein neu eröffnetes Viersternhotel in der Nähe von Dresden, Deutschland, suchen wir per sofort für etwa sechs Monate einen Direktionsassistenten mit viel Eigen- dynamik. Sie helfen mit, «Standards of Quality» zu setzen und die rund 80 Mitarbeiter intern zu schulen. Diese Herausforderung setzt eine abgeschlossene Hotelfachschule, fundierte F&B-Kenntnisse sowie Führungserfahrung voraus. Sie suchen eine Stelle, die Sie fordert? Senden Sie mir noch heute Ihre kompletten Unterlagen.

Luzern, Herr Zanetti

SALES ASSISTANT m/w

Ein internationales Erstklasshotel im Grossraum Zürich sucht zur Unterstützung der Sales- und Marketing-Abteilung eine Persönlichkeit mit Verkaufserfahrung. Es erwartet Sie ein aussergewöhnlich interessanter Aufgabenbereich, wo Sie mit Ihrer extrovertierten Persönlichkeit die bestehende Kundschaft zu betreuen und neue Kontakte zu knüpfen wissen. Wenn Sie zwischen 25 und 35 Jahre alt sind, selbstsicher und sprachgewandt, dann sind Sie mein Kandidat für diese selbständige Tätigkeit mit Karrierechancen.

Zürich, Frau Lenoir

PERSONALKOORDINATORIN

Administration und dabei den Kontakt zu Menschen doch nicht verlieren, das lässt sich in einem erfolgreichen Unternehmen auf dem Platz Zürich verwirklichen. Sie verfügen über eine abgeschlossene Hotelfachschule oder kaufmännische Kenntnisse und fundierte Erfahrung in Hotellerie und Gastronomie. Sie koordinieren und erarbeiten in einem kleinen Team ein interessantes und zukunftsorientiertes Projekt.

Zürich, Frau Lenoir

F&B-KOORDINATOR

Einem jungen Hotelfachschulabgänger, der den Wunsch nach angenehmen Tagesarbeitszeiten hegt, bietet sich in einer schönen Seniorenresidenz am besten Lage Zürichs eine Anfangskaderstelle. Sie arbeiten im Restaurant mit, koordinieren F&B-Aktionen, betreuen das Bestellwesen und bearbeiten das Inventar. Eine interessante Stelle mit interessantem Lohn, informieren Sie sich.

Zürich, Frau Lenoir

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 Bachmann

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 charakteristischen Stärken. Mit Humor führen Sie die rollende Brigade von Zürich nach Wien. Denken Sie ohne Grenzen? Rufen Sie mich an.

Zürich, Frau Lenoir

Weitere Stellenangebote auf der nächsten Doppelseite

Damit Sie wissen, worauf Sie sich mit uns einlassen!

- Zu unserem Unternehmen gehören:
- das Personalrestaurant mit 2200 Essen
- ein gepflegtes Besucherrestaurant mit 120 Essen und Banketten
- ein Partyservice mit Anlässen von 10 bis 1200 Personen.

und das **Verkaufssekretariat**, welches für diese Bereiche und andere Betriebe Offerten und Rechnungen erstellt, allgemeine Sekretariatsarbeiten erledigt, Gäste kompetent und freundlich am Telefon berät sowie Reservationen entgegennimmt.

Für diese abwechslungsreiche und anspruchsvolle Aufgabe suchen wir nach Vereinbarung

eine Sachbearbeiterin oder einen Sachbearbeiter

50 % bis 100 %, Sekretariatserfahrung von Vorteil
Wenn Sie gerne in einem jungen Team arbeiten und sich durch Hektik nicht aus der Fassung bringen lassen, so rufen Sie uns an!

Frau Bettina Scheidegger, Ihre zukünftige Vorgesetzte, erklärt Ihnen gerne, was Sie bei uns erwarten können
Telefon 01 332 40 40.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an **Frau Brigitte Perret**

Betriebsleitung, Personalrestaurant
Piazza
SKA-Zentrum Uetlihof **SV-Service!**
8070 Zürich
Telefon 01 332 40 00

GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

0 76293/17809



Hotel Restaurant Arvenbühl
8873 Amden



In unseren vielseitigen, lebhaften und modern eingerichteten Hotel- und Restaurationsbetrieb auf der Sonnenterrasse über dem Walensee (zwischen Chur und Zürich) suchen wir für die Sommersaison

Kellner oder Servicefachangestellte
sowie einen
Koch (m/w)

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

- Wir bieten:**
- angenehmes Arbeitsklima in kleinerem Team
 - sehr schöne Zimmer im Haus stehen zur Verfügung
 - gute Entlohnung (im Service Fixlohn mit Umsatzbeteiligung).

Gerne erwarten wir Ihren Anruf, um ein Vorstellungsgespräch zu vereinbaren, oder schicken Sie uns Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie Rüedi
Hotel Arvenbühl, 8873 Amden
Telefon 058 46 12 86

75770/141321



Schlosshotel Freienhof Thun
Freienhofgasse 3
3600 Thun
Telefon 033 21 55 11

Schlosshotel Freienhof
3600 Thun

Im gepflegten ****-Seminar-, Ferien- und Geschäftshotel suchen wir zur Verstärkung unseres Teams per sofort oder nach Vereinbarung

Barmitarbeiter

in Saison- oder Jahresstelle
für unsere **Apéro-Bar TOP TREFF**

Sind Sie offen, kommunikativ, freundlich, aufgestellt und haben Sie Durchsetzungsvermögen?
Dann freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen.

Für unser neu renoviertes Restaurant «Grand Café»

Servicemitarbeiter

Saisonstelle

Commis de cuisine
oder **Hilfsköche**

für unsere Restauration auf dem Thuner- und Brienzensee in Saisonstelle

Wir bitten um Ihre schriftliche Bewerbung an das Mitarbeiterbüro Herrn Fiechter und Frau Flöckimüller, **Telefon 033 21 55 11.**



76402/3469



Lassen Sie Ihrer Phantasie am liebsten freien Lauf?
Dann sind Sie bei uns genau richtig!
Zur Vervollständigung unseres jungen, dynamischen Teams suchen wir für die kommende Sommersaison:

Tournant/e

(Jahresstelle möglich)

- Sonntags frei
- Studio vorhanden!

Aufgabenbereich: - Réception
- Mithilfe im Service
- Gästebetreuung
- Vertretung der Gastgeber

Die Réception ist der Mittelpunkt unseres Chalet-hotels mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum.

Sowie für unser gepflegtes **A-la-carte-Restaurant** mit grosser Sonnenterrasse eine motivierte

Servicefachangestellte

Wir würden uns freuen, neue Mitarbeiter in unsere «Familie» aufnehmen zu können!



Spezialitäten-Restaurant
Wendelin Bumann und Mitarbeiter
Telefon 028 57 21 75, Fax 028 57 30 00

76199/29750

C HOTEL ****
CONTINENTAL

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

Wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft eine/n

Servicefachangestellte
oder
Kellner (D/F)

Wir wollen unseren Gästen modern-gutbürgerliches Essen mit einem Minimum an Qualitätsschwankungen bieten. Wir streben einen professionellen Service in ungezwungener Atmosphäre an.

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

Hotel Continental
Aarbergstrasse 29
2503 Biel
Telefon 032 22 32 55

P 76295/4901

Gasthof weisses Kreuz Kallnach

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft eine

Serviertochter

Schichtbetrieb, Sonntag und Montag frei. Zimmer im Hause.

Bitte rufen Sie doch an und verlangen Frau Schenk, **Telefon 032 82 14 03.**

76080/376957

monta ag
Freienhofgasse 11, 3600 Thun
033 23 23 61

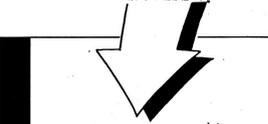
DIE Stellenbörse



Suchen Sie Mitarbeiter
oder
Suchen Sie eine Stelle?

- | | |
|---|---|
| Réception/
Administration/
Aide-du-Patron
Direktionsassistent/in
Réceptionist/in
Sekretärinnen
etc. | Service:
Chef-de-Service
Kellner
Barman/Barmaid
Servicefachangestellte
etc. |
| Köche:
Küchenchef
Köche/frauen
Commis/Jungkoch
Bäcker/Konditor
Hotelpâtissier/ère
etc. | Hausdienst:
Hotell/Gouvernante
Zimmereinstreicher/Portier
Lageristenmitarbeiter/in
etc. |
| | Divers:
Gärtner, Handwerker etc. |

Dann rufen Sie einfach an!



Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams einen jungen und ideenreichen

Commis de cuisine
Chef de partie

auf unseren Saucier-Posten.
Bitte richten Sie ihre Bewerbung an:

HOTEL ENGEMATTHOF

ZÜRICH

IHR STADTHOTEL IM GRÜNEN

Hotel Engemathof
z. H. Herr Huber
Engemattstrasse 14
8002 Zürich
Telefon 01 284 16 16



76303/40207



Wir sind ein Gasthof mit italienischem Spezialitätenrestaurant, leistungsfähig, mit hohem Standard. Wir suchen nach der äussersten Begehrlichkeit für unsere Gäste und nach dem besten Klima für unsere Mitarbeiter.

Wir wünschen uns eine/n junge/n, freundliche/n

Servicefach-
angestellte/n

Haben Sie Führungsqualitäten und möchten neben den Serviceablosungen den anspruchsvollen Aufgabenbereich als Chef de service übernehmen?

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 Afloltern am Albis
Telefon 01 761 63 92

76252/170100



******HOTEL SEEPARK THUN**

Für unser 4-Stern-Hotel am Thunersee suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Servicefachangestellte

Suchen Sie eine abwechslungsreiche Jahresstelle in einem modernen Betrieb? Sind Sie aufgestellt, fröhlich und engagiert?

Möchten Sie in einem aufgestellten Team mitarbeiten und unsere Gäste mit einem gepflegten Bankett- und A-la-carte-Service verwöhnen?

... dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Hotel Seepark
Herr H. Schwenbacher, Maître d'hôtel
Seestrasse 47, 3602 Thun
Telefon 033 26 12 12

76232/249521



120-Betten-Hotel, Speiserestaurant «Zur Müli», Spezialitätenrestaurant «Saagi-Stübeli», «Barri-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 Hotelerfahrung
(in Jahresstelle)

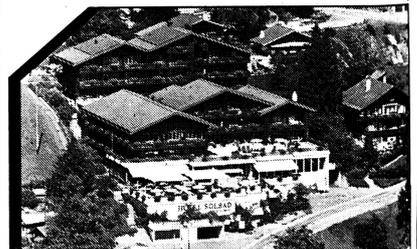
Service:

2. Chef de service
Chef de rang (weiblich)
Commis de rang (weiblich)

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnisfotos und Foto oder Ihren Anruf.

HOTEL GSTAADERHOF GSTAAD
Personalbüro
3780 Gstaad
Telefon 030 8 33 44

76234/8702



HOTEL SOLBAD SIGRISWIL

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstellung folgende Mitarbeiter/innen:

1 Direktionsassistenten/-in

oder

1 Betriebsassistenten/-in

Wir stellen uns eine frontorientierte, kontaktfreudige Persönlichkeit vor, welche schon in mehreren Bereichen eines Hotelbetriebes Erfahrung gesammelt hat.

Ihr Aufgabenbereich beinhaltet:

- Überwachung der Réception
- Überwachung der Servicebrigade
- F&B-Bereich (Einkauf, Bankettorganisation)
- Korrespondenz
- Personalwesen
- Kreditoren.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung. In unserem Team werden Sie sich wohl fühlen.

Alles, was andere bieten ... erfüllen wir!

Herr oder Frau Honegger gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

76340/8635

Solbad 18 x 10 m (357) / Solarien / Massage / Sauna
Bankette / Anlässe / Seminare / Tagungen
55 Zimmer / 100 Betten / Appartement
Restaurant / Bar / Panoramaterrasse
HOTEL SOLBAD SIGRISWIL
Telefon 033 51 10 68 / Fax 033 51 10 18
Telefax 032 175 50 69
CH-3655 Sigriswil



Jungkoch

(♀ oder ♂)

Mitten in der Taverne und vor den Augen der Gäste wird gebacken und gebraut. Für unser unkonventionelles Restaurant suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n qualifizierte/n Jungkoch/-köchin. Wenn Sie Schweizer/in sind oder die Bewilligung «C» besitzen, zuverlässig und aus Freude am Beruf gerne als Koch/Köchin arbeiten, freue ich mich auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Frau S. Ramseyer, Geschäftsführerin
Back & Brau Taverne zur Linde
Universitätsstrasse 91, 8006 Zürich
Telefon 01 362 21 09

76403/83542



PALACE HOTEL GSTAAD

SUISSE

Für die kommende Sommersaison haben wir noch folgende Positionen zu besetzen (Eintritt zirka Mitte Juni 1995):

Restaurantkassier

Sie haben praktische Erfahrung im Gastgewerbe, eventuell eine Hotelfachschule absolviert und verfügen über gute Sprachkenntnisse in D, F, evtl. I.

Wir bieten Ihnen Gelegenheit, in einem etablierten Hotel der Spitzenklasse neue Erfahrungen und Kenntnisse zu erlangen.

Herr Georges Ambühl, Vizedirektor, erwartet gerne Ihre Bewerbung mit Foto:

Palace Hotel Gstaad
3780 Gstaad
Telefon 030 8 31 31

76361/8987



Im Zentrum von St. Moritz, ganzjährig geöffnet, Grillroom, Hotelbar, 74 Zimmer, sucht ab Anfang Juli

Réceptionisten/-in

Haben Sie Spass am Beruf, fühlen Sie sich angesprochen und wollen Sie uns helfen unseren Gästen ein echtes Ferienerlebnis zu verschaffen, dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

An:
Lucas Merckaert, Direktor
Hotel Albana, St. Moritz, 7500 St. Moritz
Telefon 082 3 31 21, Fax 082 3 15 43

76372/33499



KULM HOTEL ST. MORITZ

Für unser bestbekanntes, traditionsreiches Luxushaus suchen wir eine

1. Sekretärin/ Korrespondentin

Zum Aufgabenbereich gehören:
Gästekorrespondenz, allgemeine Korrespondenz, allgemeine Büroarbeiten.
Wir erwarten sehr gute Sprachkenntnisse (D, F, E, evtl. I), mehrjährige Berufserfahrung, selbständiges Arbeiten, Flexibilität.
Hotelerkenntnisse von Vorteil, jedoch nicht Bedingung.

Wir bieten interessante und vielseitige Aufgabe in Dauerstelle.
Eintritt nach Vereinbarung.
Auf Wunsch steht ein Studio zur Verfügung.
Offerten mit den entsprechenden Unterlagen sind zu richten an:

Kulm Hotel, St. Moritz
Heinz Hunkeler, Direktor
7500 St. Moritz
Telefon 082 2 11 51

68671/33812



Hotel La Margna
Fam. R. Schweizer-Pitsch
CH-7500 St. Moritz
Telefon 082 2 21 41
Telex 852 104
Fax 082 3 16 72

Für folgende Aufgabenbereiche suchen wir ab kommandierender Sommersaison – ab sofort bis Oktober – qualifizierte Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen:

Empfang:

Night-auditor

Service:

Chef de rang Servicefachangestellte/ Tournante

Wir freuen uns auf freundliche und initiative Mitarbeiter. Bewerbungsunterlagen für Ihren neuen Job senden Sie bitte an:

Familie R. Schweizer-Pitsch
Hotel La Margna
7500 St. Moritz



wo Ferien
noch Ferien
sind!



Für unseren bestbekanntesten Hotel- und Restaurationsbetrieb in der Spiezer Bucht am Thunersee suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Eintritt nach Übereinkunft

Servicefach- angestellte/n (mit Erfahrung im A-la-carte-Service) und

Jungkoch/Köchin

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns an.

Telefon 033 54 67 61
Direktion Fam. L. und R. Moro-Rentsch
Hotel Seegarten-Marina
3700 Spiez

76266/32085

RESTAURANT METZGERHALLE

Neueröffnung Juli 1995

Möchten Sie unser neues Gastronomie-konzept kennenlernen?

Dann melden Sie sich als:

- Servicefachangestellte/
Kellner
- Chef de service (25- bis 35j.)
- Commis de cuisine
- Chef de partie

Frau Eggenberger, Telefon 01 850 37 19
8172 Niederglatt ZH

76267/25920



In unser bekanntes Kurhaus mit 160 Betten an idyllischer Lage und der gepflegten Atmosphäre eines Erstklasshotels suchen wir per sofort eine

Service- fachangestellte

Ihr Arbeitstag endet um 20.00 Uhr oder, wenn Sie Spätdienst haben, um 22.00 Uhr.

Wir freuen uns über Bewerbungen von Schweizern sowie Ausländern mit B- oder C-Bewilligung, welche über sehr gute Deutschkenntnisse verfügen.

Sonnmatt
Kurhaus – Privatklinik
M. de Francisco-Kocher, Direktion
6000 Luzern 15
Telefon 041 39 22 22

76261/33337



Unser ***-Hotel- und Konferenzzentrum liegt im Herzen der Stadt. Wir bieten nebst vielfältigen Seminar- und Bankettmöglichkeiten auch eine lebhaft A-la-carte-Restaurationsan.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir nach Übereinkunft eine Mitarbeiterin mit abgeschlossener Berufslehre als

Hofa

Sie leiten und überwachen den Bereich Hauswirtschaft. Lösen den Chef de service ab und leisten gelegentlich Einsatz bei Banketten.

Sie lieben es, Ihre vielfältigen Fähigkeiten einzusetzen und arbeiten gerne da, wo etwas läuft.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen, um Ihnen anschliessend den Aufgabenbereich in einem persönlichen Gespräch vorzustellen.

Frau A. M. Allemann, Laupenstrasse 15,
3001 Bern, Telefon 031 381 38 66

76393/4022



Wir suchen für sofort

Servicefachangestellte

in unserem mittelgrossen Betrieb mit schönem Garten und heimeligen Gaststuben legen wir grossen Wert auf einen gepflegten Service, auf Freundlichkeit und Ambiente.

Von uns können Sie erwarten:
– geregelte Arbeitszeit
– angemessenes Salär und Teamwork.

Alles Weitere bespricht mit Ihnen gerne Herr oder Frau Lüdi, Telefon 061 851 15 22.

76249/85299



In unser lebhaftes ***Familienhotel, Zweisaisonbetrieb mit 100 Betten, suchen wir für Sommer- und Wintersaison, mit Eintritt Anfang Juni

Réceptionspraktikant/in

Deutsch, Englisch und Französisch sollten Sie gut beherrschen.

Unser vielfältiger Betrieb ist modern eingerichtet. Wir arbeiten mit Hugo II, F&A, Word for Windows und bieten motivierten Bewerberinnen eine hervorragende Chance, in der Hotellerie Fuss zu fassen.

Rolf Frick, Hotel Jungfraublick,
3823 Wengen, Tel. 036 55 27 55.

76569/37729

STEWARD/STEWARDESS

Als Pionier 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 Bachmann

RECEPTIONIST m/w

Die umfassende Gastgeberrolle wahrnehmen zu dürfen und eine stilvolle, internationale Kundschaft zu betreuen – das ermöglichen wir Ihnen in einem erstklassigen, gepflegten Viersternhotel im Kanton Aargau. Als junge, versierte und sprachbegabte Persönlichkeit mit Réceptionserfahrung erwartet Sie dort in einem kleinen Team eine äusserst vielfältige und eigenständige Tätigkeit mit Format. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Lenoir

CHEF DE PARTIE

Eine Grossbank im Raum Zürich sucht einen qualifizierten Chef de partie für die Direktionsküche. Trotz geregelten Arbeitszeiten und freien Wochenenden können Sie Ihre Kreativität im à la carte-Bereich umsetzen. Unter gekonnter Führung haben Sie die Möglichkeit, Ihre Berufskennnisse zu erweitern. Rufen Sie mich sofort an.
Zürich, Herr Keller

BARDAME (GASTGEBERIN)

Nachts zu arbeiten, Champagner auszuschenken, Gastgeberin zu sein, die anspruchsvolle Kundschaft mit Charme zu bezaubern, nicht nur zuzuhören, sondern sich auch am Gespräch zu beteiligen – alles das gehört zu Ihrem Bild einer gepflegten Bardame. Könnten Sie sich ausserdem vorstellen, in einem gutgehenden Unternehmen im Grossraum Solothurn zu arbeiten, dann sind Sie unsere Frau, auch wenn Sie noch nicht über sehr grosse Erfahrung verfügen.
Bern, Frau Maeder

SOMMERSAISON IN LUZERN

Der Sommer naht und bald floriert der Luzerner Tourismus wieder wie gewohnt. Nebst unzähligen Touristen fehlen zurzeit auch zahlreiche qualifizierte Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen für diverse Positionen der Gastronomie und Hotellerie. Kreativen Köchen und aufgestellten Serviceangestellten aus dem europäischen Raum bieten wir die gewünschte berufliche Herausforderung. Rufen Sie mich an.
Luzern, Herr Zanetti

Weitere Stellenangebote? Rufen Sie uns an!



01/242 22 11

Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus

Temporärstellen • Dauerstellen
Kaderstellen

8026 Zürich	Bodener-Longstrasse 11	01/242 22 11
9004 St. Gallen	Marktplatz/Engelgasse 2	071/ 23 65 23
3000 Bern 7	Marktgasse 28	031/312 11 33
6002 Luzern	Pilatusstrasse 3a	041/ 23 02 60

Luxushotel im Tessin sucht per sofort oder nach Übereinkunft bestqualifizierte und sprachkundige

Empfangssekretärin

(Schweizerin oder mit gültiger Bewilligung)

Bewerbungsunterlagen sind zu richten an Chiffre 76369,
hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

76369/1981



Hotel Seepark
6315 Oberägeri/ZG
Telefon: 042 72 18 55
Telefax: 042 72 56 29

Für unsere Gourmet-Küche im Hotel Seepark, direkt am idyllischen Ägerisee (15 Min. von Zug) gelegen, suchen wir per sofort oder auf Anfang Juni

- Sous-chef
- Chef de partie

sowie für das gepflegte A-la-carte-Restaurant:

– 2 aufgestellte Servicemitarbeiter/innen

Bewilligung für Saison A vorhanden. Saison- und Jahresstelle möglich.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Hotel Seepark, CH - 6315 Oberägeri
Telefon 042 72 18 55, und verlangen Sie
Herrn oder Frau Döschler.

76216/26921



HOTEL BRISTOL Leukerbad

Das freundliche Hotel in Leukerbad mit einer Spur Luxus und viel Gemütlichkeit



Chef de partie Gerhard Theil an seinem letzten Arbeitsplatz...

Das passiert mit unseren Mitarbeitern, wenn Sie uns verlassen...!

... aber keine Angst, wir lassen Sie nicht untergehen, denn als

HOFA

sind Sie ab kommender Sommersaison (ab ca. 19. Juni 1995) mitverantwortlich für Ordnung und Sauberkeit in 80 Gästezimmern, Aufenthaltsräumen und Schwimmbädern, für die Lagerhaltung und Inventuren unseres reichbestückten Weinkellers, der Führung von 20 Mitarbeitern im Etagenbereich, und und und...

Interessiert? Dann zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren; wir geben Ihnen gerne Auskunft über Ihren zukünftigen Arbeitsplatz!

Manfred Loretan oder Brigitte Bieri
Hotel Bristol
CH-3954 Leukerbad
Tel. 027 / 61 18 33

Und denken Sie dran:
Bei Ihrem Abschied wartet das Leukerbadner Thermalwasser auf Sie!

76412/20257



Parkhotel Brenscino in Brissago

Wir bleiben optimistisch und freuen uns auf eine gute Saison 1995. In unserer Küchenbrigade 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 und – falls nötig – eine Aufenthaltsbewilligung.

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. 091 85 01 21

auch als Geschenk!
Telefon 031 370 42 22



Grindelwald

Für unser lebhaftes, mitten im Dorzentrum gelegenes Speiserestaurant suchen wir ab sofort oder nach Übermittlung für die kommende Sommersaison junge, gewandte

Servicefachangestellte

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

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

75174/14729

Leukerbad Wallis

Wir suchen ab 1. Juni 1995 junge, dynamische

Servicefachfrauen und Küchenchef/Küchenchefin

für unser Speiserestaurant und den Hotelbetrieb.

Senden Sie Ihre Unterlagen an:

Hotel Derby, Wolfgang Zenklusen
CH-3954 Leukerbad, oder
Telefon 027 61 17 27
(Herrn Zenklusen verlangen)

P 76348/20290

Für Neueröffnung von Bar-Club in Wetzikon ZH, per Juli 1995,

Bardame mit Niveau

(kann auch angelernt werden)

Alter 20- bis 35jährig, die unsere Gäste verwöhnt und begeistert sowie selbständiges Arbeiten liebt.

- Club mit Member-Cards
- exklusive Bar für spezielle Leute
- Top-Ambiente.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 76380, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

76380/107867

Du bist jung, dynamisch, freundlich, hast Gastronomie-Erfahrung, liebst Abwechslung und arbeitest gerne selbstständig?

Somit bist Du bei uns DIE richtige Person. Unsere Crew erwartet jetzt schon Deine Bewerbung als

Service: Barmitarbeiter/in

Catering: Allrounder/Leiter (Teilzeit)

Neugierig? Interessiert? Schreiben und abschieken!

Bewerbung an:
Restaurant Chop Chop & Catering
z. H. Herrn G. Twerenbold
Langstrasse 197, 8005 Zürich.

76323/249564

Die ZFV-Unternehmungen sind die Zürcher Gastronomiegruppe, in der der Mensch im Vordergrund steht: als Gast und als Mitarbeiter. Denn die ZFV-Unternehmungen und ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bieten ihren Gästen

in 41 Betrieben Stärkung und Entspannung, frische Produkte und feines Geniessen

... und ein Lächeln dazu.

Für unser mitten im Herzen in Zürich gelegenes *** Hotel Riiti! suchen wir zur Ergänzung unseres gut eingespielten Teams per sofort eine

Receptionistin

Diese Position erfordert Berufserfahrung oder eine entsprechende Ausbildung, gute Sprachkenntnisse, Anwenderkenntnisse des EDV-Systems «Fidelis» sowie ein grosses Mass an Selbstständigkeit. Sie sind verantwortlich für den zuvorkommenden Empfang und die umfassende Betreuung unserer internationalen Gäste sowie alle anfallenden Rezeptionsarbeiten.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie mehr über diese Stelle erfahren möchten, senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Angela Tauro.

ZFV-Unternehmungen
Die Zürcher Gastronomiegruppe
Mühlebachstrasse 86 - Postfach - 8032 Zürich
Telefon 01 383 14 85 - Telefax 01 382 04 85

76111/468

Wollen Sie beruflich weiterkommen?

Wir suchen einen verantwortungsbewussten/h, motivierten/h

Koch oder Köchin

welche/r bei Führungs- und Organisationsaufgaben mithilft.

Wir sind ein junges, leistungsorientiertes, dynamisches Team in einem italienischen Spezialitätenrestaurant. Unser Ziel ist es, unsere Gäste zu verwöhnen und zu begeistern. Darum brauchen wir Ihr Flair und Ihre Kreativität in der Küche. Fühlen Sie sich angesprochen?

Möchten Sie noch mehr wissen über unser interessantes Lohnsystem?

Dann bewerben Sie sich bitte bei:
M. Vannozi, Ristorante Sinfonia,
Bahnhofstrasse 29, 8703 Erlenbach
0 76355/340863

C HOTEL CONTINENTAL

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

Da eine unserer Mitarbeiterinnen bald Mutter wird, suchen wir auf Anfang Juli eine/n

1. Réceptionisten/-in

Sie arbeiten selbstständig und sind verantwortlich für:

Gästebuchhaltung, Korrespondenz, Debitorenbuchhaltung, Tagesabschlüsse, Reservationen und Bankettadministration.

Wir stellen uns vor, dass Sie eine Hotelhandelschule abgeschlossen und Erfahrung an der Réception haben. Auch in hektischen Situationen sollten Sie im Normalfall die Nerven nicht verlieren.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, dann nehmen Sie Kontakt mit Ph. Kämpfer (Vizedirektor) auf.

Hotel Continental
Aarbergstrasse 29
2503 Biel
Telefon 032 22 32 55 P 76293/4901



DOMINO GASTRO

Ihr Personal-Profi
Wir suchen nach Vereinbarung in Aushilfs-, Saison- und Dauerstellen
in den Regionen: Luzern, Bern, Olten, Aarau, Baden

Hilfskoch Chef de partie Servicefachangestellte Barmaid

Unverbindliche und kostenlose Infos durch Herrn Schaefer und Frau Geissbühler

064 31 48 31
Bermstrasse West 64, 5034 Suhr

P 76350/20290

Menschen und Ideen

Zürich-Airport MÖVENPICK HOTEL

The sunshine place

Unsere Gäste kommen aus verschiedensten Himmelsrichtungen, zu jeder Tages- und Nachtzeit, aus allen Ecken und Enden der Welt in unserem Hotel an.

Schöner Wohnen...

...und sich freuen auf ein richtiges Zuhause unterwegs, das ist der Wunsch unserer Gäste und Ihre Herausforderung Tag für Tag.

Als Etagegouvernante sind Sie nicht nur für Sauberkeit und Ordnung mitverantwortlich, sondern auch Gastgeberin und Teamcoach.

Wir haben verstanden. Und Sie? - Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Ihren Ueberzeugnissen.

"The Sunshine Place"
Thomas Fahrni
W. Mittelholzerstr. 8
8152 Glattpfug
Tel. 01/ 808 80 21

PM 76305/361



HOTEL ASCOT



Tessinerplatz 9, 8002 Zürich
Telefon 01 201 18 00

Gastronomie mit nicht alltäglicher Restauration auf gehobenem Niveau bereitet uns viel Freude. Auch darum sind wir sehr erfolgreich. Wir suchen ab 1. August 1995 oder nach Vereinbarung einen ausgebildeten

Commis de cuisine

Wir, das ist ein schönes ****-Hotel mit 73 Zimmern und Suiten. Lawrence, das erste Kolonial-mediterrane Restaurant Zürichs, Turf-Bar, der Treffpunkt mit Pianounterhaltung, Bankettmöglichkeiten und unsere motivierten Mitarbeiter.

Wir haben dieses Jahr 14 Punkte erhalten. Diese Leistung macht uns sehr stolz. Welcher interessierte Berufskollege hat Freude, Küche auf hohem Niveau zu kochen und mit uns zusammen diese Auszeichnung täglich neu zu bestätigen.

* * *

Frau Cornelia Sommer freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung und beantwortet erste Fragen auch gerne telefonisch.

76329/29837



GAUER HOTEL SCHWEIZERHOF BERN

Ab sofort oder nach Vereinbarung könnten Sie bei uns einen weiteren Meilenstein in Ihrer Karriere als

Generalgouvernante

(Executive Housekeeper)

setzen.

Falls Sie bestrebt sind, Ihre vielseitigen Berufskennnisse mit viel Engagement, Flexibilität und Ausdauer umzusetzen und an selbständiges Arbeiten gewöhnt sind, eine längerfristige Anstellung suchen und dazu noch das nötige Einfühlungsvermögen für Ihre Mitarbeiter haben, dann sind Sie genau die Richtige für unser Haus.

Wir können Ihnen eine sehr interessante, vielseitige Kaderstelle mit grosser Verantwortung und entsprechender Kompetenz anbieten.

Machen Sie mit in unserem Team, und senden Sie Ihre komplette Bewerbung mit Foto an:

Gauer Hotel Schweizerhof, Frau Lilo Liberti
Bahnhofplatz 11, 3011 Bern
Telefon 031 311 45 01

Wir freuen uns auf Sie!

P 76300/4600



★★★★★

PARK HOTEL DELTA ASCONA

Ihr neuer Arbeitsplatz im sonnigen Tessin – ohne Schattenseiten

Kommen Sie zu uns nach Ascona und erleben Sie die Welt eines modernen und gepflegten Hotels mit seinem dynamischen Team.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

2. Concierge/Logentourant
Chef tournant
Commis de cuisine

Wir bieten eine sehr interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit im Umgang mit unserer anspruchsvollen Stammkundschaft.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Parkhotel Delta
6612 Ascona
M. Colombo, Dir.
Telefon 093 35 11 05

72632/1961

PARK HOTEL DELTA ASCONA
CH - 6612 ASCONA
TEL. 093 35 11 05 - FAX 093 35 67 24

Restaurant Golf & Country Club Wallenried
1782 Courtepin

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Jungkoch oder Köchin

- abwechslungsreiche Tätigkeit in kleinem Team
- grosse Selbstständigkeit
- evtl. Freude am Golfspielen.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr M. Meinel oder Frau E. Thomann gerne zur Verfügung.

Telefon 037 34 36 98

FA 76389/58335

Berg-Restaurant Eigernordwand
Kl. Scheidegg, 2061 m ü.M.

sucht für Sommersaison zirka 1. Juni 1995

Serviceangestellte w/m
Koch w/m

Kassierin w/m
Tochter für Snackbar

Offerten an H. Balmer

Restaurant Eigernordwand

3901 Kl. Scheidegg

Telefon 036 53 15 56

76099/47627

Im schönsten Landgasthof des «Zürcher Oberlands» werden noch aufgestellte und motivierte Mitarbeiter gesucht:

per sofort:

Koch (Tournant)

per 1. Juni:

Kellner (Schweizer mit Servicelehre)

per 1. August:

Servicefachangestellte/r (Schweizer/in mit Servicelehre)

Das Puurehuusteam freut sich auf Ihren Anruf. Herrn oder Frau Egli verlangen.

Landgasthof Puurehuus, 8615 Wermtswil, Telefon 01 941 66 33

076330/293113

Hotel-Restaurant Glocke, Mumpf

sucht per sofort oder nach Übereinkunft freundliche, jüngere

Servicefachangestellte

die Freude hat, die Gäste zu verwöhnen und in einem schönen Speisesaal, mit Blick auf den Rhein, einen gepflegten Service zu bieten.

Es erwartet Sie ein hilfsbereites Mitarbeitersteam, gutes Lohnangebot, Schichtbetrieb und nach Bedarf Zimmer im Hause.

Anfragen sind zu richten an:

Familie Franz Studinger,
Gasthaus Glocke
CH-4322 Mumpf AG
Telefon 064 63 11 64 oder per Fax
064 63 32 72.

76396/4540

HOTEL KRONENHARBURG

Wir suchen:

Betriebsassistent/in

mit kaufmännischer Grundausbildung und Erfahrung in der Hotellerie zur Leitung des Administrationsbüros und der Réception

Organisation/Mithilfe bei Banketten

Abios Chef de service

Eintritt per sofort

Hofa-/Sefa tournante

Ideal für junge Berufseute,

die einen abwechslungsreichen Job

bevorzugen und sich

weiterbilden wollen -

Service und Etage/Lingerie

Eintritt per Juni/Juli 1995

Kellner

Junge Persönlichkeit mit Freude am

Beruf und Interesse, im

Tellerservice/Quérionservice und

Bankettservice mitzuarbeiten

Eintritt per Juni 1995

Kellnerlehrling

Beginn einer Karriere in einer traditionellen und trotzdem immer neuen, abwechslungsreichen Branche

Eintritt Juli/August 1995

Rufen Sie uns unverbindlich an, Fr. S. Egger oder Fr. B. Hunziker stellt Ihnen gerne das Haus persönlich vor.

Telefon 032 82 25 88

P 76292/108

Für unser gepflegtes Restaurant im Zürcher Oberland suchen wir nach Vereinbarung

Koch

für Schweizer und ital. Spezialitäten.

Schätzen Sie ein angenehmes Arbeitsklima in einem gut eingespielten Team, dann sind Sie bei uns herzlich willkommen. Samstag und Sonntag Ruhetag. Unterkunft im Hause möglich.

Sollten Sie sich angesprochen fühlen, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre 76374, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

76374/107867

Familienbetrieb im Kanton Thurgau sucht auf Ende Mai/Anfang Juni

Jungkoch m/w
Küchenhilfe

mit Erfahrung und Deutschkenntnissen (Bewilligung vorhanden).

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen wir uns.

Familie P. Mächler, Rest. Haldenhaus, 8507 Salen-Reutenen, Tel. 054 61 15 30.

76131/24844

Restaurant Alt Guggelen

H. und A. Fuster

Kesselhaldenstrasse 85

9016 St. Gallen

Telefon 071 35 12 10

Für unser heimeliges Speiserestaurant suchen wir Sie; die freundliche/n, aufgestellte/n

Servicefachangestellte/n

Sie bringen die notwendigen Fachkenntnisse und verstehen es, unsere Gäste kompetent und selbständig in Speis und Trank zu verwöhnen. Wir bieten Ihnen eine 4-Tage-Woche, wo Sie Sonntag, Montag und Dienstag frei haben. Auf Ihren Anruf freut sich A. Fuster.

72566/30469



Hotel Bären Lachen am See

sucht für sofort oder nach Übereinkunft

Koch oder Köchin

für den gepflegten A-la-carte- und Bankettservice.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige, interessante Mitarbeit mit zeitgemässer Entlohnung und auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Interessiert? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Familie W. Benz, Telefon 055 63 16 02

68302/136271



8427 Rorbas ZH

Zehn Autominuten ab Flughafen Kloten

Wir suchen in gutbürgerliches Speiserestaurant per sofort oder nach Vereinbarung deutschsprechende

Commis de cuisine

(Jahresstelle, Praktikanten-Bewilligung vorhanden)

Jungkoch (CH oder Bewilligung B)

Kellner/in

Auf Ihren Anruf freut sich

Familie Lindauer

Telefon 01 865 01 12

75840/29122

Hotel/Restaurant Arios

Wir suchen auf den 1. Juni 1995 oder nach Übereinkunft einen tüchtigen und erfahrenen

Koch/Alleinkoch (m/w)

Arbeiten Sie gerne selbstständig und kreativ? Schätzen Sie die Arbeit im kleinen Team?

Wir bieten Ihnen eine Jahresstelle.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

Monika Tschaler

Hotel Arios

7460 Savognin

Tel. 081 74 17 74

76180/30473

★★★★★

HOTEL PARDENN
Klosters

110 Betten, Hollenbad, 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 noch folgende Mitarbeiter zur Ergänzung unseres Teams:

Küche: **Commis saucier**
Grill/Taverna: **Servicefachangestellte (m/w)** (A-la-carte-Restaurant)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

J. C. Huber
Hotel Pardenn, 7250 Klosters, Tel. 081 69 11 41

76398/17493

★★★★★

ASTORIA

DAS FÜHRENDE ERSTKLASS-HOTEL
LUZERN/SCHWEIZ

Für unser Réceptionsteam suchen wir per sofort für das bekannte Stadt-Hotel mit 150 Zimmern im Zentrum von Luzern eine:

Réceptions-Praktikantin

Sie haben eine kaufmännische Ausbildung, EDV-Erfahrung und möchten Ihre Sprachkenntnisse einsetzen. Ein nettes, freundliches und sicheres Auftreten ist für Sie selbstverständlich. Selbständiges Arbeiten macht Ihnen Spass.

Gerne erzählen wir Ihnen mehr über Ihre neue Herausforderung bei einem persönlichen Gespräch.

Auf Ihre Unterlagen mit Foto freut sich Herr Patrik Scherrer.

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

★★★★★

HOTEL BAHNHOF SCHAFFHAUSEN

Wir sind ein modernes 4-Stern-Hotel mit 100 Betten, Bankett- und Tagungsräumen, Restaurant und Bar.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionisten/-in

Sie haben Erfahrung im Front-office und haben Fido-Kenntnisse, ein sicheres, gepflegtes Auftreten, sind sprachgewandt, belastbar und lieben eine abwechslungsreiche Tätigkeit.

Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie uns an, oder senden Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Bahnhof, z. H. Herrn A. Graf,
Bahnhofstrasse 46, 8200 Schaffhausen,
Telefon 053 24 19 24.

76319/22329

KULTUR DER GASTFREUNDSCHAFT

★★★★★

GRAND HOTEL NATIONAL LUZERN

★★★★★

Für die Réception in unserem Luxushotel, direkt am See gelegen, suchen wir eine

Réceptionistin
oder einen
Réceptionisten

mit Erfahrung am Empfang, sehr guten Sprachkenntnissen (E, F, I) und mit viel Freude am Umgang mit Gästen aus der ganzen Welt.

Wir bieten Ihnen eine sehr abwechslungsreiche Stelle an einem wunderschönen Arbeitsort mit guten, Ihrer Position entsprechenden Anstellungsbedingungen.

Grand Hotel National
Haldenstrasse 4, CH-6006 Luzern
Telefon 041 50 11 11 (Zorka Riesenberg)

76391/23132

HOTEL • RESTAURANT • LIESTAL

Bad Schauenburg

Für unser gepflegtes Seminar-Hotel mit angelegiertem Restaurant in schöner, ländlicher Umgebung oberhalb Liestal, suchen wir nach Übereinkunft eine/n

Servicefachmitarbeiter/in

Sind Sie dynamisch, haben eine entsprechende Ausbildung absolviert und denken an Ihre berufliche Zukunft, so sind Sie bei uns herzlich willkommen. Zusatzlich suchen wir per Anfang Juli 1995 eine

Servicefach-Praktikantin
für unseren gepflegten A-la-carte-Service und eine

Buffet-Mitarbeiterin

Wenn Sie Freude am Umgang mit Gästen haben und eine teamfähige Persönlichkeit sind, so senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen

Hotel Bad Schauenburg, 4410 Liestal
Tel. 061 901 12 02 • Fax 061 901 10 55

76370/64610

Wir suchen baldmöglichst im Raume Innerschweiz für unseren lebhaften Restaurant/Hotelbetrieb zur Ergänzung unseres Teams strebsame oder strebsamen

Köchin oder Koch
(auch **Jungköchin/-koch**)

Wir erwarten:

- gute Umgangsformen, Zuverlässigkeit, Beweglichkeit, Teamfähigkeit und Belastbarkeit.

Wir bieten:

- angenehme Zusammenarbeit, abwechslungsreiche Aufgabe, Aufstiegsmöglichkeiten, Selbstständigkeit und guten Lohn.
- auf Wunsch Zimmer im Hause.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und bereit sind, kreativ in unserem Betrieb mitzuarbeiten, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Unterlagen unter Chiffre 76101, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

76101/30880

GASTHAUS ZUM PLATZ
7235 FIDERIS GR

Hätten Sie Freude, in einem gepflegten und neuzeitlich geführten Restaurationsbetrieb tätig zu sein und mit Ihrer Persönlichkeit zum Erfolg unseres Unternehmens beizutragen?

Möchten Sie selbständig in kleiner Brigade Ihr Wissen und Können einsetzen und erweitern? Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir auf Anfang Juli 1995 sowie September 1995 einen

Koch oder Köchin

Was von Ihnen erwartet wird?
Dass Sie Freude am Beruf haben und Eigeninitiative zeigen, über einen guten Teamgeist verfügen, und dass man sich auf Sie verlassen kann.

Was wir Ihnen zu bieten haben?

- eine abwechslungsreiche Arbeit in familiärer Atmosphäre
- eine Entlohnung, die Ihren Erwartungen und Leistungen entspricht
- nach Wunsch Kost und Logis im Haus oder in einem Personalstudio.

Interessiert? Rufen Sie uns einfach unverbindlich an, wir freuen uns auf Sie!

Urs und Paula Vetter, Telefon 081 54 15 01

76353/374091

MARCHÉ DE L'EMPLOI

HÔTEL job SSH

CONSEILS EN PERSONNEL

Si vous êtes des

professionnels de l'hôtellerie/restauration

que ça soit au service, à la réception ou tout autre poste, et que vous recherchez un nouveau challenge, alors contactez-nous, car de nombreux hôteliers et restaurateurs de Suisse romande vous attendent impatiemment.

Laurence HERREN et Elisabeth SERMIER CHAHIDI répondent à vos appels au 021 320 28 76.



Société suisse des hôteliers

76413/94735

La référence en sélection de personnel pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme en Suisse romande

N'hésitez pas à nous contacter!

Pl. de la Riponne 1
1005 Lausanne
021 320 68 11



ADIA HOTEL

Personnel temporaire, saisonnier
Postes fixes, sélection de cadres

P 76337/982050

Hôtel international en région lémanique cherche

un cadre supérieur, au bénéfice d'une solide expérience dans le domaine de l'hébergement et de la vente, pour occuper le poste de:

directeur/-trice de l'hébergement

Nous demandons de l'entregent, de l'aisance dans les contacts auprès d'une clientèle exigeante, le sens de la coordination, la capacité de diriger et de motiver une importante équipe, et de s'assurer de résultats performants dans un marché en pleine expansion. Cette personne devra posséder d'excellentes connaissances linguistiques, informatiques et administratives.

Veillez adresser votre offre complète accompagnée d'une photo sous chiffre 76352 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.



L'EUROTEL LES DIABLERETS ★★★★★

Hôtel de première catégorie, dans les Alpes vaudoises, 220 lits, connu pour sa clientèle privée, pour l'organisation de congrès, cherche à partir de tout de suite ou pour date à convenir (à l'année):

F&B-chef des achats

- bonne présentation
- connaissances d'allemand.

Si vous avez le sens des responsabilités et si vous êtes dynamique, nous vous prions de nous faire parvenir votre candidature avec photo et prétentions de salaire à:

Eurotel Les Diablerets
M^{me} Anita Winkler
Chef du personnel
CH - 1865 Les Diablerets
Téléphone 025 53 17 21

76296/19828

Pour le département Sales et Marketing de notre hôtel, 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 76326 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

TOURISMUS



Schweizerische Stiftung Feriendorf Twannberg

Das Feriendorf Twannberg ist ein international bekanntes Sozialwerk, ein Begegnungszentrum für Behinderte und Nichtbehinderte sowie ein anspruchsvolles Gastronomie- und Hotelunternehmen.

Damit unseren Gästen der Aufenthalt im Feriendorf auch weiterhin als erlebnisreich, erfrischend und behaglich in Erinnerung bleibt, suchen wir zur Ergänzung unseres Teams eine/n

Animator/in

In dieser Stabsstelle sind Sie direkt dem Gesamtleiter unterstellt. Sie animieren und motivieren unsere Deutsch und Französisch sprechenden Gäste. Dazu stehen Ihnen u. a. ein Hallenbad, ein Speisesaal, eine Turn- und Mehrzweckhalle in einer reizvollen Jurallandschaft über dem Bielersee zur Verfügung. Zudem arbeiten Sie aktiv an der Umgestaltung unseres Marketingkonzeptes (Verkauf, Werbung) mit.

Gesucht ist eine kommunikationsfreudige Persönlichkeit mit viel Eigeninitiative, Einfühlungsvermögen und einer Portion Idealismus. Gefordert ist eine abgeschlossene Berufsausbildung, womöglich in den Bereichen Pädagogik, Sozialarbeit, Gastronomie/Hotellerie oder Tourismus. Selbstverständlich sind Sie bilingue und besitzen einen Führerschein.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an die untenstehende Adresse. Der Gesamtleiter, Herr HP. Hägi, steht Ihnen für weitere Auskünfte zur Verfügung.

Feriendorf Twannberg
2516 Twannberg, Telefon 032 95 01 11

P 76277/14430



L'ERMITAGE

ETIENNE ET ISABELLE KREBS - 1815 CLARENS-MONTRÉUX
TEL. 021 964 44 11 - FAX 021 964 70 02
BELLES CHAMBRES TRANQUILLES FACE AU LAC
FERMÉ DIMANCHE ET LUNDI

Le restaurant-hôtel L'Ermitage à Clarens-Montreux: cherche pour la saison d'été, début juin à septembre:

bon chef de rang

parlant bien français, anglais et/ou allemand, rapide, organisé, motivé, avec entregent, pour service de restauration soignée.

Prendre contact avec M^{me} Krebs au téléphone 021 964 44 11.

76318/9010



Institut de jeunes filles de la région lémanique cherche

assistante d'hôtel

avec bonnes connaissances en lingerie sachant organiser le travail de maison, tout en y participant activement.

Ce poste conviendrait à une personne soigneuse, ayant un bon contact avec la clientèle et le personnel, et le sens des responsabilités. Poste à l'année.

Offres avec curriculum vitae et photo à

M^{me} V. E. Neri
Institut Villa Pierrefeu
1823 Glion-Montreux

76317/172235



308 chambres★★★★

Nous cherchons un

réceptionniste night-auditor

qualifié et expérimenté

- Formation hôtelière
- bonne maîtrise de l'IBM 36
- bonnes connaissances de l'anglais
- apte à prendre des responsabilités
- possibilité de promotion
- suisse ou permis de travail valable.

Veillez adresser vos offres au: Bureau du personnel, Hôtel Penta Genève, c. p. 22, 1216 Cointrin/GE, Tél. 022 798 44 40

Hôtel-rest. La Mouette
2028 Vaumarcus
Lac de Neuchâtel

Téléphone 038 55 14 44
de 10 h 00 à 12 h 00

cherche

sommelier ou sommelière

qualifié(e)

76320/96900



L'Office des Congrès et du Tourisme de Montreux cherche

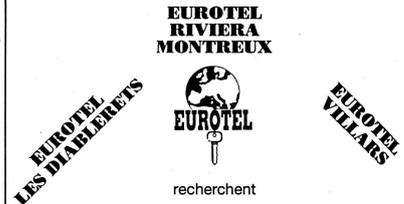
prospecteur/prospectrice

pour divers marchés européens et éventuellement Outre-Atlantique & Extrême-Orient.

Date d'entrée et salaire à convenir. Dossier complet et lettre manuscrite à envoyer à

Office des Congrès et du Tourisme
Réf. Sales
Case postale 1451
1820 Montreux 1

76285/983947



recherchent

sales manager

Profil du candidat:

Homme ou femme de 28 à 45 ans. Expérience ou formation dans la vente, de la branche touristique. Langues F/D/E (un atout: suisse allemand ou italien). Contact facile, sens de la diplomatie. Dynamique, flexible, persévérant, disponible.

Profil du poste:

Promotion et vente des 4 étoiles Eurotel (à Montreux-Villars-Les Diablerets). Poste à responsabilité. Travail indépendant et varié. Fréquents déplacements en Suisse et à l'étranger. Entrée en fonction: à convenir.

Nous vous prions d'adresser votre dossier complet avec lettre manuscrite à:

Eurotel Les Diablerets
M. Klaus P. Wartner
Directeur
1865 Les Diablerets

76301/19828

Vous êtes pressé?...



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

24 heures sur 24.

Au numéro **031 370 42 23**.

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI



Our guests tell us that what sets a Crystal cruise apart from all the others is the «Crystal Attitude». It is an attitude reflected in the genuine concern our staff members have for each guest's comfort and the enormous pride they take in performing their jobs well.

Crystal Cruises is committed to offering its guests the most luxurious and elegant cruise experience afloat. The line's two ships, the **Crystal Harmony** and the **Crystal Symphony** cater to discriminating travellers who expect and appreciate a Five-Stars-Plus service.

If you would like to work in an environment where everyone can make a difference, the line invites you to submit your applications for the following positions:

EXECUTIVE CHEF

The successful candidate will have a 5 star working background and experience from large shipboard operations.

Chefs de partie

Bakers

Headwaiters

Stateroom Stewardesses

Butlers

Demi-chefs de partie

Confectioners

Waiters

Assistant Waiters

Sommeliers

For these positions we require a minimum of 2-3 years experience from leading international hotels or restaurants.

- Previous cruise ship experience is considered a plus, but not essential
- Good command of the English language is required for all positions.
- The successful candidates must be at least 20 years of age.
- We offer competitive salaries and realistic career development within the company.
- Free transportation to the vessel and sailing periods between five and six months, followed by two months vacation.
- Medical and accident coverage while on board and on approved vacation.

Please send your letter of application and enclose a complete curriculum vitae, recent passport photo and copies of your reference papers to:

International Cruise Management Agency A/S
P.O. Box 95, Sentrum, N-0101 Oslo, Norway

76415/281336

TRADUCTIONS

Une candidature en ANGLAIS augmente vos chances de succès à l'étranger.
Nos spécialistes qualifiés en langues et en hôtellerie traduisent vos documents (c.v. et/ou certificats) en anglais.
Téléphonez-nous pour informations ou envoyez vos documents à:
JCV Services, Waldhofstrasse 43
4310 Rheinfelden, ☎ 061 422 06 57 75992/334613



DOMINO GASTRO

Mr. Personal-Prof.

Im Kundenauftrag suchen wir für **Grosshotels in Asien** qualifizierte Mitarbeiter/innen:

Head Waitress

Guest Relation Manager (female)

Front Office Manager

Für alle Positionen:

Sie sind ledig, verfügen vorzugsweise bereits über Ausländerfahrung, sprechen sehr gut Englisch, sind dynamisch und sehen es als eine Herausforderung an, im Ausland Ihre Fach- und Führungsqualitäten unter Beweis zu stellen.

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

Telefon 061 313 40 10

St.-Alban-Anlage 64, 4052 Basel



Wir sind beauftragt, für ein **Kreuzfahrtschiff** (Fahrgebiet im Indischen Ozean) eine jüngere, deutschsprachige

REISELEITERIN

zu suchen.
Ihre Aufgabe wird sein, die Gäste an Bord und während der Landausflüge zu betreuen.

Mündliche Sprachkenntnisse in Englisch und Italienisch sind dafür Bedingung. Eintritt per sofort.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und einem Foto an folgende Adresse:

TRANS MARINE LIMITED
c/o Postfach 158
CH-4030 Basel-Flughafen

0 76316/335274

ANA GRAND HOTEL WIEN

Nach vollständiger Revitalisierung eröffnen wir an der Wiener Ringstrasse das traditionsreiche und exklusive 5-Stern-De Luxe **ANA Grand Hotel** eines internationalen Konzerns. In unserem jungen und dynamischen Team vergeben wir die anspruchsvollen Positionen im Management

Financial Controller

Sie verfügen über eine fundierte kaufmännische Ausbildung, mehrjährige Berufserfahrung in einem Hotelbetrieb und eine starke Persönlichkeit. Direkt der Geschäftsleitung unterstellt, umfasst Ihr Verantwortungsbereich das gesamte Berichtswesen, die Budgetierung, Bilanzierung, Personalverrechnung sowie Versicherungsfragen; sowie

Asst. Director of Sales

an eine dynamische Persönlichkeit mit einschlägiger Verkaufserfahrung für den internationalen Markt.

Wenn Sie über ausgezeichnete Englischkenntnisse, Einsatzbereitschaft und Führungsqualität verfügen, so ersuchen wir um Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und Lebenslauf.

ANA GRAND HOTEL WIEN
A-1010 Wien, Kärntner Ring 9
Telefon 0043/1/515 80 740, Fax 0043/1/515 13 11.

IV 76316/383960



Suchen Sie

einen Koch,
eine Servier-
tochter,
einen Kellner,
eine/n
Empfangs-
angestellte/n
oder
Kader-
personal
(etc.)

hr Fax
031 370 42 23
bis Freitag
17.00 Uhr

Dort arbeiten, wo andere Urlaub machen!

SPANIEN - Costa Blanca - Denia

Der Gästekreis unseres kleinen, aber exquisiten Restaurants erwartet die Spitzenqualität eines Feinschmeckerrestaurants:

...wenn Sie Kreativität besitzen und gastronomische Trends erkennen,
...wenn Sie über erstklassige Referenzen verfügen oder
...wenn Sie als Nachwuchskraft eine Chance suchen,

sollten Sie sich bei uns bewerben! (Fremdsprachen wie Englisch und/oder Spanisch erwünscht, jedoch keine Bedingung.) Wohnung in der Nähe der Arbeitsstätte ist vorhanden.

Wir suchen:

1 Chef/in de partie (EU)
1 Jungkoch/-köchin (EU)

Für den schnellen telefonischen Kontakt können Sie ab 17.00 Uhr **FERNANDO** (spricht Deutsch) erreichen:

Telefon 0034/6/6422574

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an folgende Anschrift in Deutschland:

BI LOOK, Postfach 3738,
D-74027 Heilbronn.
Oder Sie senden uns direkt einen
FAX: 0034/6/5784631. MP 76356/383958



Küchenchef

Luxushotellerie

Unser Kunde ist eine führende, traditionsreiche ★★★★★-Hotelgesellschaft in Österreich mit Hauptsitz Wien.

Erforderliche Qualifikationen:

- ★ mehrjährige Erfahrung in vergleichbarer Position
- ★ hervorragende Kenntnisse der österreichischen und der internationalen Küche
- ★ Erstellung von Küchenprogrammen, Menükonzepten, Einführung und Überwachung von Qualitäts- und Produktivitätsstandards
- ★ Mitarbeiterführung und -schulung.

Interessenten/-innen (bitte nur Österreich) richten Ihre schriftliche Bewerbung mit Angabe evtl. Sperrvermerke unter Kennnummer 4496 an unseren Berater. Volle Diskretion wird zugesichert.

IVENTA Personalmarketing
A-1070 Wien, Neubaugasse 36

PM 76278/383933

Chefs de Rang/ Chefs/Demi Chefs de Partie/ Pâtisseries/Bakers

CND Cruise Services invite applications to work aboard the worlds most prestigious superliners:

QUEEN ELIZABETH 2,
ROYAL VIKING SUN,
SAGAFJORD, VISTAFJORD,
SEA GODDESS I AND II.

Successful candidates should be qualified individuals who have gained a minimum of two years experience in luxury hotels or restaurants and possess an excellent command of the English language.

In return you can look forward to joining a successful team of enthusiastic professionals onboard these vessels in positions which offer competitive salaries at every level.



CND CRUISE SERVICES - DEUTSCHLAND GMBH
Kajen 12 · 20459 Hamburg · Germany 0 721/05/379655

8-ung

Bei der hotel + tourismus revue Nr. 23 vom 8. Juni 1995 ist der Inserateschluss für die Geschäfts- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen und Bazar wegen Pfingsten bereits am
Donnerstag, 1. Juni 1995, um 12 Uhr

Für die Stellenrevue bleibt der Inserateschluss am
Freitag, 2. Juni 1995, um 17 Uhr

Der letzte Termin für Wiederholungen, Korrekturen, Annulationen sowie für die Last-Minute-Inserate ist am
Freitag, 2. Juni 1995, um 20 Uhr

STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

Gastronomiefachmann, 40 Jahre jung, ortsungebunden, - vertraut in allen Sparten der Gastronomie - selbständige Administration (div. PC-Programme) - kalkulationssicher und kostenbewusst - frontorientiert - Deutsch/Franz. mit Englisch- und Italienischkenntnissen
sucht neuen Wirkungskreis (Geschäftsführer, Direktion) in Restaurant-Hotel oder grösserem Gasthof
 Sind Sie interessiert?
 Gerne stelle ich Ihnen meine Unterlagen zu.
 Chiffre R-05-206985 an Publicitas Bern.
 P 76302/44300

«Frischbackener», 27jähriger Hotelfachschulabsolvent, schweiz. Hotelfachschule Luzern, vielseitig interessiert, sucht herausfordernde Aufgabe im Bereich
 - **Sales,**
 - **Seminar,**
 - **Réception,**
 - **Dir.-Assistent usw.**
 Vorzugsweise in Stadtbetrieb. Legen Sie Wert auf Einsatzfreude und Kreativität?
 Ich freue mich auf Ihre Nachricht unter Chiffre 76375, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 76375/383963

Junger Vollblutgastronom, 38jährig, 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.
 75478/200599

Zwei erfahrene, geschäftstüchtige Frauen (CH) suchen kleineres bis mittleres
Hotel garni in Tourismusgebiet
 zur Übernahme in eigenständiger Managementfunktion.
 Offerten an Chiffre 76255, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 76255/383945

Diplomierter Hoteller SHV/VDH sucht neue Herausforderung in drei- bis vier-Sterne-Hotel. Bevorzugte Region: Innerschweiz. Langjährige Direktionserfahrung in umsatzstarken Betrieben. Ihr Angebot senden Sie bitte unter Chiffre 76322 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 76322/121274

Gelernte Hofa (23) sucht **neue Herausforderung**
 Etliche Hotelerfahrungen habe ich schon gesammelt. Nur Réception fehlt mir noch.
 Wer hat geeignete Stelle für eine freundliche, aufgestellte, fröhliche, tüchtige und mitdenkende Hofa.
 (Nähe Herzogenbuchsee, Solothurn, Burgdorf, Bern).
 Angebote unter Chiffre 76050, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 76050/383890

KRAKOWSKA & KOŁA HOTELOWA & HOTEL SCHOOL IN CRACOW
sucht Praktikumsstellen für ihre Schüler
 Zeitraum: Juni bis September
 Dezember bis April
 Informationen
Telefon 074 5 34 23
 76282/383951

Ausgewiesene Tourismusfachfrau mit Erfahrung in Verkauf und Tourismus sucht **Einstiegsposition in Marketing/Kommunikation/Kundenpflege.**
 Offerten erbeten unter Chiffre 76097 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 76097/345792

Aufgestelltes, initiatives Wirtpaar sucht **Gerantenstelle** Bergrestaurant oder Pub, ganze Schweiz.
 Offerten unter Chiffre 76284 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 76284/383963

Ich - initiativ und erfahren, D/F/I/E, Fähigkeitsausweis A - suche neuen **Wirkungskreis**
 als Directrice in Hotel garni oder Kaderstelle im Bereich Réception/Administration und evtl. Hauswirtschaft.
 Auf Ihr Angebot freue ich mich unter Chiffre 76331 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 76331/317314

Frau, 30jährig, mit Kind 3j., sucht Stelle als **Kinderbetreuerin**
 in Kinderhotel. Offerten unter Chiffre 76377, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 76377/383962

CH, 39 ans, cherche place de travail comme **barmaid**
 dans hôtel 4* ou 5* (ZH/GE/LS). 10 ans d'expérience hôtelière all., fr., angl.
 Contacter téléphone 022 779 28 37 (répondeur).
 76406/383968

Bademeister
 sucht neuen Wirkungskreis.
Telefon 031 333 22 61.
 75364/383744

Aufgepasst! 4sprachige Tourismusfachfrau (eidg. dipl. HF) mit VW- und Hotelerfahrung, kommunikativ, flexibel und belastbar, sucht abwechslungsreiche Aufgabe. Gebiet: ZH, GR, Ostschweiz.
Telefon 01 910 03 93
 76283/383952

Eidg. dipl. Hoteller/Restaurateur HF. Erfahrung in der Führung von *****-Hotel/Restauration, unternehmerisch denkend, kalkulationssicher und kostenbewusst, frontorientiert, sucht neue Herausforderung:
Pacht oder Verkauf von Hotel/Rest., Hotel garni, Bar/Dancing, Tea-Room, Café
 Auf Offerten freue ich mich unter Chiffre 76229 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 76229/11762

CH-Hotelierehepaar, 45/39jährig, langjährige Direktionserfahrung in 3-/4-Stern-Hotels suchen **neue Herausforderung**
 in Hotels Raum Bern/Friburg/Westschweiz.
 Berufliche Laufbahn: Koch/Kellner, Hotelfachschule Luzern/SIU, Auslandserfahrung.
 Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.
 Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 76100, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 76100/218103

CH, Küchenchef, 48jährig, sucht per sofort oder nach Vereinbarung Stelle als **Alleinkoch, Küchenchef kleine Brigade** oder als **Gerant mit Ehefrau**. Fähigkeitsausweis vorhanden. Spricht D/F/I.
 Offerten erbeten an:
 R. Heutschi-Steiner
 Kitchboden
Telefon 033 81 28 17, ab 18 Uhr
 3762 Erlenbach i. S.
 76231/382246

Gastronomiefachfrau, 41jährig, CH, sucht neue Herausforderung als **Chef de service/ Serviertochter**
 in gepflegtem A-la-carte-Service ab September, Raum Zürich.
 Bringe viel Erfahrung mit.
 Gerne stelle ich Ihnen meine Unterlagen zu.
 Offerten unter Chiffre 76257, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 76257/383934

Etudiante de l'HTF Chur, 19, CH, cherche place de stage
 à la réception en Romandie dès 1^{er} juin 1995. Romanche, all., fr., angl., ital.
 Veuillez adresser vos offres sous chiffre 76256, *hotel revue*, case postale, 3001 Berne.
 76256/383935

Im Raum Zürich lebt ein junger Küchenchef. Er möchte **kochen, lenken, mitdenken, organisieren, kalkulieren, ausprobieren.**
 Was ihm dazu fehlt, ist ein **moderner Arbeitsplatz** der ihn fordert und doch Freiraum lässt.
 Interessiert? Dann erreichen Sie mich unter Chiffre 76394, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 76394/307548

40jähriger Vollblutgastronom sucht per Ende Jahr einen neuen Wirkungskreis als **Direktor oder Geschäftsführer**
 Berufliche Laufbahn: Kochlehre, EHL, und die letzten 15 Jahre in leitender Stellung (F & B und Direktion).
 Auf Wunsch kann die Ehefrau im Betrieb mitarbeiten.
 Interessenten können mehr erfahren unter Chiffre 76324, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 76324/383957

Er, 24, mit Sous-chef-Erfahrung, sucht Stelle als **Sous-chef oder Küchenchef** mit Wirtpatent.
 Sie, 22, mit Chef-de-Rang-Erfahrung sucht Stelle als **Chef de service (Stv.) mit Wirtpatent.**
 Offerten unter Chiffre 76260, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 76260/383938

Dipl. Küchenchef
 sucht neue Herausforderung, evtl. auch als Sous-chef, in Spital, Klinik, Kantine oder Altersheim (Bergregion bevorzugt).
 Offerte unter Chiffre 76121 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 76121/383435

Junge Tunesierin sucht Lehrstelle als **Köchin oder Serviceangestellte** (Kont. notwendig).
Telefon 031 767 70 26
 0 76260/383949

Betriebsassistentin
 25jährig, CH, sucht nach Vereinbarung neue Herausforderung als **Aide du patron/ Gouvernante**
 Erfahrung in: Hauswirtschaft, Personalwesen, Lohn- und Kreditorenbuchhaltung sowie administrative Arbeiten (Abacus, Fidelio, Word, Works).
 Arbeitsort: Bern, Thun oder Zürich und Umgebung.
 Sind Sie interessiert?
 Gerne stelle ich Ihnen meine Unterlagen zu.
 Offerten unter Chiffre 76269 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 76269/54135

Masseur
 35jährig, A, sucht ab Juni neue Herausforderung in der Deutsch-CH.
 Angebote unter Chiffre 76193 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 76193/383914

Gastro-Allrounder
 mit 25jähriger Berufserfahrung sucht neuen Wirkungskreis als **rechte oder linke Hand**
Geschäftsführer, Einkauf, Kontrolle, F & B. Guter Gastgeber, flexibel, kreativ, vertraut mit allen Sparten, frontorientiert. Sprachen: D, I, F, E, PC-Erfahrung bis Lohn- und Finanzbuchhaltung, Erfahrung in Personalführung und Administration.
 Gerne sende ich Ihnen meine Unterlagen.
 Offerten unter Chiffre 76258, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
 76258/383936

hotel + tourismus revue Günstiger im Abonnement!

Name _____
 Vorname _____
 Beruf/Position _____
 Strasse/Nr. _____
 PLZ/Ort _____
 Telefonnummer _____

	1/1 Jahr	1/2 Jahr	1/4 Jahr
Inland	<input type="checkbox"/> Fr. 128.-	<input type="checkbox"/> Fr. 78.-	<input type="checkbox"/> Fr. 41.-
Ausland (Landweg)	<input type="checkbox"/> Fr. 165.-	<input type="checkbox"/> Fr. 96.-	<input type="checkbox"/> Fr. 55.-
Ausland (Luftpost)	<input type="checkbox"/> Fr. 228.-	<input type="checkbox"/> Fr. 131.-	<input type="checkbox"/> Fr. 75.-
Europa, Nahost			
Ausland (Luftpost)	<input type="checkbox"/> Fr. 299.-	<input type="checkbox"/> Fr. 181.-	<input type="checkbox"/> Fr. 99.-
Übersee			

* inkl. 2% MwSt. Zutreffendes bitte ankreuzen

Bitte ausschneiden und einsenden an:
hotel + tourismus revue, Abonnementsdienst, Postfach, CH-3001 Bern

