

**Zeitschrift:** Hotel- + Tourismus-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** 104 (1995)  
**Heft:** 21

## 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:** 25.08.2025

**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

### Tourismus und Kultur 2

Der Tourismus profitiert von Musikfestivals und Festspielen. Nun setzen die Festspielorte auf gemeinsame Werbung.

### Tourismuskammer 3

Mehr Schlagkraft ist gefragt. Aus dem Bündnerland kommt die Initiative für eine Schweizer Tourismuskammer.

## HOTELLERIE

### Neue Töne bei Silence 8

Die Relais du Silence/Silencehotels lösen sich etwas von Frankreich und werden schweizerischer.

### Noch dominiert Europa 9

Im internationalen Hotel-Tagungssektor dominiert Europa noch als Standort. Doch das kann sich ändern.

## F&B-TECHNIK

### Gastro-Probleme 11

Trotz Umsatzeinbussen im Gastrobereich hat die Hügli-Holding AG 1994 Gewinn erwirtschaftet.

### Weinpromotion 11

Die Franzosen sollen nach Ansicht der Weinwerber in den Restaurants wieder vermehrt Wein trinken.

## HOTEL-TOURISME

### Une île flottante 16

Sans crème-vanille, mais dans l'eau de la Californie, une recette qui pourrait inspirer les hôteliers.

### Vérone, capitale des vins 17

Après Vintailly, qui vient de se terminer, découverte des meilleurs crus de la Valpolicella.

## SHV-SSH-SSA

### GV Schwyzer Hoteliers 20

Friedrich G. Eder gab das Zepter an Paul R. Rüegg und wurde zum Ehrenpräsidenten ernannt.

### Delegiertenversammlung 21

Die Wahl des neuen SHV-Präsidenten sowie die Verabschiedung einer Resolution standen im Zentrum.

## Delegiertenversammlung SHV

# SHV wählt einen «externen» Präsidenten

Der Schweizer Hotelier-Verein hat einen Nichthotelier zum Präsidenten gewählt. Alfred E. Urfer ist Architekt, Planer und Verwaltungsratspräsident des Hotel-Resorts Bad Ragaz. Die Delegierten verlangten im Fürstentum Liechtenstein in einer Resolution zudem einen sofortigen Exportsatz.

ANDREAS NETZLE

In einer vom Kantonalverband Schwyz verlangten geheimen Wahl erhielt der einzige Präsidentschaftskandidat Alfred E. Urfer 179 von 236 Stimmen. Zuvor hatten die Schwyzer der Wahlkommission «undemokratisches Vorgehen» unterstellt. Der Präsident der Kommission, Rolf Rupp, wies diese Vorwürfe zurück und bedauerte, dass die Schwyzer die «Sensationspresse» mit Halbwahrheiten beliefert hätten. Die Wahl Urfers zum Nachfolger von Alberto Amstutz war dann klar und deutlich. Amstutz wurde von den Delegierten mit einer «Standing ovation» verabschiedet. Alfred Urfer nannte als Motive für seine Kandidatur den Willen, sich als Wirtschaftsvertreter in der Politik aktiv für eine Sache zu engagieren. Die Hotellerie besitze ein grosses Potential, das geweckt und gefördert werden müsse. Er betrachte das Amt auch als eine persönliche Herausforderung, nachdem er den Leistungsausweis in Bad Ragaz erbracht habe. Seine dortigen Erfahrungen mit rund 600 Mitarbeitern in 5- bis 3-Stern-Betrieben wolle er für den SHV nutzen, sagte der 59-jährige Ostschweizer. Als Ziel nannte Urfer auch die Mitgliederwerbung: «Es muss wieder lukrativ werden, im Verband zu sein und etwas dafür zu bezahlen». Für den ebenfalls zurückgetretenen Pierre Lehmann wurde Peter Ehrensperger, Vevey, in die Verbandsleitung gewählt.

### «Höchster Schweizer»

In einer fulminanten Ansprache lobte Nationalratspräsident Claude Frey die europafreundliche Haltung Liechtensteins. Er zeigte grosses Verständnis für die Sorgen der Tourismusbranche. Insbesondere die Bergregionen würden unter dem vollen Steuersatz leiden. Es sei nun



An der Delegiertenversammlung des SHV wurde Alfred E. Urfer (links) zum neuen Präsidenten gewählt. Sein Vorgänger, Alberto Amstutz (rechts), wurde mit einer «Standing ovation» verabschiedet. Anlässlich der Wahl nahmen die beiden Präsidenten mit ihren Gattinnen am Abendprogramm der Liechtensteiner Hoteliers teil. Foto: Roland Koella

die Aufgabe der Politiker, die Frage des Exportsatzes zu überdenken. Aber auch die Touristiker und Hoteliers müssten ihre Aufgaben machen. Dies nach 30 Jahren der Prosperität, in denen man nur profitiert und nicht für die Zukunft vorgesorgt habe. Allerdings würden dem Gastgewerbe auch hier Hindernisse in den Weg gelegt. So seien die Kollektivverträge und das Arbeitsgesetz viel zu rigide. Diese aus der Hochkonjunktur stammenden Regelungen verhinderten heute die Qualität, welche den Schweizer Tourismus wieder konkurrenzfähig mache, sagte Claude Frey.

Als zweiter Gastredner sprach «Schweiz Tourismus»-Präsident Paul Reutlinger zu den Delegierten. Nach seinen Ausführungen über die neue Organisation der ST betonte er die bedeutende Rolle des SHV als Partnerorganisation. Reut-

linger stellte die Qualitätsstrategie in den Mittelpunkt seiner Ausführungen: «Es gibt ein Überangebot an Hotels, wo die Produktqualität nicht mehr stimmt», sagte der ST-Präsident, dies müsse zu einer «Gesundenschumpfung» und zu einem Umdenken in der Hotellerie führen. Der SHV beginne diese Zukunft mit einer «Wachtablösung» im Präsidium.

### Resolution für Exportsatz

Auf Anregung der Sektion Waadtland verabschiedeten die Delegierten eine Resolution, in welcher sie vom Bundesrat dringlich die Gewährung des in der Verfassung vorgesehenen reduzierten Mehrwertsteuersatzes verlangten. Damit unterstützten sie die gleiche Forderung von bis heute 18 kantonalen Handelskammern, Tourismus- und Hoteliersorganisationen. Der neue SHV-Präsident Urfer ver-

trat in einem Interview mit der *hotel + tourismus revue* (Seite 7) die Ansicht, der Verband müsse permanenten Druck auf die Politik ausüben und seine Forderungen beharrlich durchsetzen.

### Reisebüros in der Hotela

Die rund 101 vertretenen SHV-Sektionen stimmten dem Beitritt des Schweizerischen Reisebüro-Verbandes SRV zur AHV-Ausgleichskasse des SHV Hotela zu. Rund 8000 Angestellte von 260 Unternehmen mit einer Lohnsumme von rund 450 Millionen Franken werden ab 1996 der Hotela angehören. Hotela-Direktor Jean-Paul Genoud betonte die Wichtigkeit der Öffnung der Kasse für Partner aus dem Tourismus. Nur so könne die Hotela in Anbetracht der neuen gesetzlichen Bestimmungen konkurrenzfähig bleiben. Seiten 7, 19, 21

## Inneneinrichtungen

### Architekten beklagen Investitionsunlust

Die Hotelarchitekten sind verunsichert: Das Investitionsvolumen ist nach wie vor gering. Trends sind nicht mehr klar identifizierbar und die Entwicklungen von Kontroversen geprägt. Während in der Stadthotellerie im Einrichtungsbereich klare Formen vorherrschen, werden Hotels in touristischen

Regionen vermehrt traditionell und rustikal gebaut. Eindeutig im Kommen sind natürliche Materialien wie Parkettböden, hochwertige Stoffe und Holzverkleidungen. Als Folge der Rezession haben sich in den vergangenen Jahren zahlreiche branchenfremde Investoren aus dem Hotelgeschäft verabschiedet. Die Konsequenz: Die Struktur wird kleingewerblicher und die Investitionsunlust geringer. Seite 13

## EIBTM '95

### Les «incentives» dopent le tourisme

L'EIBTM, le salon européen des voyages d'affaires et de stimulation (les «incentives») qui s'est tenu la semaine dernière à Genève, a une nouvelle fois impressionné par son professionnalisme et par la qualité de ses exposants. Parmi ces derniers, on relèvera avant tout, du côté helvétique, l'association

«Swiss Congress and Incentive Destinations» (SCID). Cette association a but non lucratif a en effet trouvé en l'EIBTM '95 un excellent palliatif à feu le «Swiss Congress and Incentive Mart» (SCIM) dont les deux dernières éditions avaient été organisées à Zurich et à Bâle. Cette présence du SCID a d'ailleurs été saluée comme il se doit par Ray Bloom, le directeur de l'EIBTM. Page 15

## Auf Erfolg programmiert

NEU WINDOWS-VERSION  
 AKTUELL MWST INTEGRIERT  
**DIALOGhotel**  
 Schweizer Software für Front- und Backoffice  
 SIMULTAN  
 062-86 90 00

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

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

# Der Tourismus profitiert von der Kunst

**Kultur ist vielerorts zum festen Selling-Point im Tourismus geworden; wer etwas auf sich hält, findet Sponsoren und bietet seinen Gästen Festivals, Festspiele oder Festwochen an. Anhand der Beispiele Ascona, Luzern und Gstaad, wo klassische Musik gepflegt wird, soll hier das Wechselspiel Kunst/Kommerz untersucht werden.**

UELI STAUB

Die Diskussion darüber, wie und ob überhaupt Festwochen sich auf die Gästezahlen auswirken, ist im Gange. Auch werden Fragen erörtert, ob man die Leute mit Sonderpauschalen anlocken und solche Anlässe noch besser vermarkten sollte. Von Ex-Kurdirktor *Hans Ulrich Tschanz*, seit 1. Januar 1994 Festivaldirektor in Gstaad, stammt die Initiative, dass sich die wichtigen Festspielorte der Schweiz zusammenschliessen und mit Hilfe der SVZ (neu «Schweiz Tourismus») in Deutschland gemeinsam Segmentwerbung betreiben müssten. Kongress- und Badekurorte sowie verkehrsfreie Ferienorte gehen ja bereits auf vereinten Pfaden! Noch zu erwähnen ist, dass Gstaad, Luzern und Montreux-Vevey der in Genf domizilierten Europäischen Festival-Vereinigung mit 63 Mitgliedern angehören.

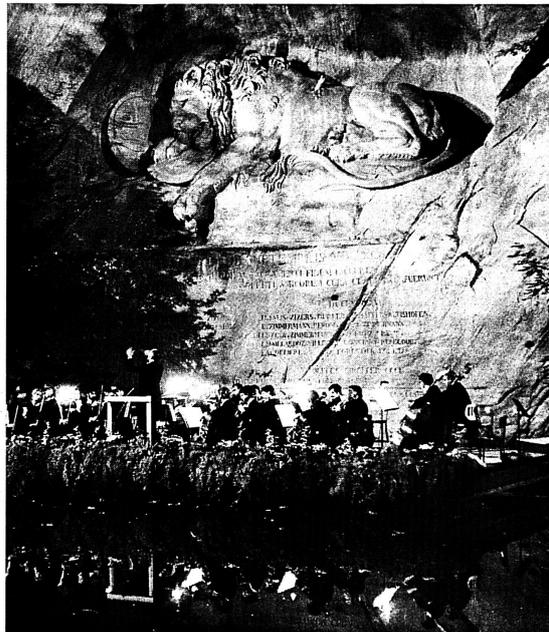
## Settimane Musicali Ascona

Seine «Settimane Musicali» (SM) führt Ascona seit 1946 durch, begehrt also in diesem Sommer das 50-Jahr-Jubiläum. Dass das damalige Fischerdörfchen dazu auserwählt wurde, erstaunt angesichts des Monte Verità und der zu jener Zeit versammelten Prominenz kaum. Im Gegensatz zu vielen Konkurrenzveranstaltungen sind die 16 bis 18 Konzerte über rund zwei Monate verteilt, in diesem Jahr vom 29. August bis zum 20. Oktober. Der Verzicht auf Terminkonzentration erklärt Tourismusdirektor *Roberto Rippstein* damit, dass im exklusiven Ferienort Ascona Musse gefragt ist. Dies mag der Grund dafür sein, weshalb man (noch) keine Pauschalen mit Tickets anbietet. Normalerweise kosten diese Musikfestwochen – ein Sinfoniekonzert von Rang verschlingt heute gut 100 000 Franken – «nur» 800 000 Franken; im Jubiläumsjahr dürfen es 1,2 Millionen sein! Die Organisationskosten betragen rund 200 000 Franken; das Komitee unter Professor *Dino Invernizzi* arbeitet ehrenamtlich, der Tourismusverein stellt teilszeitlich eine Sekretärin und trägt das finanzielle

Risiko im Rahmen von 130 000 Franken. Wie überall sind Sponsoring und Hilfe durch die öffentliche Hand unerlässlich. Erfreulich gross ist der Besucheranteil der Feriengäste; viele Stammkunden richten ihren Urlaub danach. Als echten Selling-Point möchte aber Rippstein die SM nicht bezeichnen.

## Musikfestwochen Luzern

Bereits im Jahr 1938 wurden die Internationale Musikfestwoche (IMF) gegründet. In diesem Jahr finden sie vom 16. August bis 9. September statt (Budget 8,5 Mio Franken). Im Hinblick auf das neue Kultur- und Kongresszentrum hat der Verkehrsverein 1988 eine interne, wenn auch keineswegs wissenschaftlich fundierte Studie über die wirtschaftliche Bedeutung der IMF erarbeitet; die Zahlen dürften längst überholt sein (zumal das Budget damals nur etwa die Hälfte betrug), sind aber trotzdem interessant. Von den 1987 verfügbaren rund 46 000 Plätzen (heute 50 000) wurden 88 Prozent abgegeben, wenn auch nur zu 20 Prozent ins Ausland. Dies brachte 2,87 Millionen Franken. Was die Ausgaben des Publikums im Gastgewerbe betrifft, übernachteten die Fremden im Schnitt dreimal, die Schweizer (ohne die zwei Drittel Tagestouristen!) zweimal; weitere 8,1 Millionen klingelten in der Kasse. Jeder dritte Konzertbesucher verpflegt sich vor oder nach dem Konzert, was 0,96 Millionen brachte. Mit dem Multiplikatoreffekt 2 für Nebenausgaben wie Shopping etc. machte dies total satte 18 Millionen Franken! Aber auch die rund 1000 Künstler (heute sind es doppelt so viele) – notabene ohne freie Kost und Logis – brachten Geld, nämlich samt Multiplikator 1,4 Millionen. Von der Bedeutung her darf man Luzerns Qualität in Sachen Festwochen und Klientele ruhig mit Bayreuth und Salzburg vergleichen. Im Ausland besitzen die IMF eigene Verkaufsstellen, während



Musikfestival sind touristisch von Bedeutung: Gemäss einer Studie brachte die Internationale Musikfestwoche Luzern schon 1988 dem Gastgewerbe rund 9 Millionen Franken. Unser Bild: Serenade vor dem Löwendenkmal, Luzern.

Foto: Int. Musikfestwochen, Luzern

der Verkehrsverein mit leicht vergünstigten Packages im Baukastensystem – mit mindestens zwei Übernachtungen – wirbt. «In touristischer Konkurrenz mit den vergleichbaren Interlaken, Montreux und Lugano», sagt *Beat Bächli*, Vizedirektor des Verkehrsvereins, «sind die IMF ein glänzendes Verkaufsargument, bedeuten in der gehobenen Hotellerie Zusatzgeschäft und Hochsommerüberbrückung in einem!»

## Musiksommer Saanenland

Der Musiksommer Saanenland, bestehend aus Menuhin Festival und Alpengala im Zelt, findet in diesem Jahr vom 21. Juli bis 9. September statt; das Budget beträgt 2,8 Millionen Franken. Dass ein grosser Teil durch Kultursponsoring abgedeckt wird, ist auch von hohem volkswirtschaftlichem Wert für die Region: von den Firmen wird ungefähr der doppelte Betrag ausgegeben, um den Kommunikationsaufgaben gerecht zu

werden, und davon wird ebenfalls ein beträchtlicher Anteil im Saanenland plaziert. Für den Grossanlass werden weltweit Sonderpauschalen angeboten, was um so erspriesslicher ist, als Gstaad-Saanenland auch touristisch sehr viel zu bieten hat. «Übernachtungszahlen sagen nichts aus über die Wertschöpfung des Tourismus», antwortet Festivaldirektor *Tschanz* auf die Frage nach der Zugkraft des Musiksommers. «Mich interessiert vor allem die Qualität und die Wertschöpfung für Hotellerie, Para-Hotellerie und alle übrigen touristischen Leistungserbringer!» Viele der Besucher sind Stammgäste und gehören einer hohen Kaufkraftklasse an. Ein grosser Teil von ihnen wird von den Sponsoren eingeladen und aufwendig betreut, die Wertschöpfung aus diesem «Kulturtourismus» darf sehr hoch angesiedelt werden. Viel wichtiger als gesteigerte Übernachtungszahlen ist für *Tschanz* die Saisonverlängerung.

## Initiative für gemeinsames Marketing

*Hans Ulrich Tschanz* hat zusammen mit *Peter Michel*, Chef von «Schweiz Tourismus» Frankfurt, *Eva Brecht-Bühl* vom Zürcher ST-Hauptsitz und *Rosmarie Höhler* (IMF Luzern) vor einem Jahr die Initiative entwickelt, gemeinsame Marketing-Massnahmen mit wichtigen Schweizer Musikfestivals vorzunehmen; in Frage kommen Gstaad, Ascona, Luzern, Montreux-Vevey, Sion und das Engadin mit seinen Konzertwochen. US

# Profilierung im Familiensegment zahlt sich aus

**Dank zusätzlicher Kantongelder konnte der Verkehrsverband Berner Oberland (VBO) das Angebot in den letzten drei Jahren verstärkt auf das Segment Familie ausrichten. Die konzentrierte Investition hat sich ausgezahlt, wie an der Delegiertenversammlung des VBO an der Lenk präsentiert wurde. Die Region verdrank der Aktion einen Mehrertrag von 547,5 Millionen Franken.**

SUSANNE RICHARD

Der rasche Erfolg der dreijährigen Aktion überrascht um so mehr, als die meisten der Investitionen für ein familienfreundliches Berner Oberland dem jüngsten Publikum galten und eher längerfristig gedacht sind. Die Saat ist jedoch schneller aufgegangen als erwartet: Das Berner Oberland weist dank der konsequenten Positionierung als familienfreundliche Region deutliche Logiernächtegewinne und Marktanteile auf. Obwohl die Region nur 9,7 Prozent des Schweizer Bettenangebotes vertritt, konnte der Logiernächteanteil von 10,2 Prozent auf 10,5 Prozent gesteigert werden. Erstmals überstieg die touristische Wertschöpfung in der Region die Grenze von 3 Milliarden Franken. VBO

Vizedirektor *Beat Anneler* sprach an der Delegiertenversammlung des VBO an der Lenk von einem Quantensprung (siehe Kasten). Als Hauptproblem sieht der VBO heute das Wintergeschäft. «Tourismus im Winter statt Wintertourismus?!» forderte er in seinem Informationsblatt «Panorama». Als Grundlage für eine neue Winterpromotion wurde aufgrund eines Wettbewerbs eine Agentur ausgewählt, die Mitte Juni ihre Vorschläge präsentieren wird. Im Winter 95/96 soll eine erste Pilotphase anlaufen.

## Ein Riesenandrang

Ob der schwierige Winter oder der neugewählte Direktor der Anlass war, bleibt unklar. Der Zulauf zur Delegiertenversammlung im Kur- und Sportzentrum Kuspo an der Lenk vom vergangenen Donnerstag war für die Organisatoren überwältigend: 266 Personen fanden den Weg ins Kuspo. 188 Stimmberechtigte mit 260 Stimmen stimmten über die Geschäfte ab. Trotz der grossen Teilnehmerzahl kam es bei den Geschäften allerdings kaum zu Diskussionen. Die Geschäftsleitung wurde um zwei Vorstandsmitglieder erweitert und ebenso wie der Vorstand mit grosseren Finanzkompetenzen ausgestattet: Geschäftsleitung 30 000 Franken, Vorstand 100 000 Franken. Ganz im Fahrwasser der «Schweiz Tourismus» wurde der Namen im Rahmen einer Statutenrevision einstimmig in

«Berner Oberland Tourismus» (BOT) umbenannt. Im Vorstand kam es zum grossen Sesselwechsel. Die Hälfte der 22 Mitglieder musste neu gewählt werden. Neu in den Vorstand gewählt wurden *Melchior*

## 3,67 Millionen Franken mit hohem Multiplikator

Die Profilierung der Region als familienfreundliches Berner Oberland wurde möglich dank der 3,67 Millionen Franken zusätzlicher Mittel, die der Kanton Bern als antizyklische Massnahme für dieses drei Jahre dauernde Projekt zur Verfügung stellte. Dabei handelt es sich mehrheitlich nicht um Steuergelder, sondern um Mittel aus anderen Quellen. 1,7 Millionen Franken stammten aus dem Gastgewerbefonds, der durch die Patenten von Hoteliers und Wirten geöffnet wird. Der Kanton selber leistete jährlich einen Beitrag von 571 000 Franken. Der VBO musste als Eigenleistung Sponsorengelder in der Höhe von 400 000 Franken einbringen. Im Schlussbericht über das dreijährige Marketingprogramm werden die volkswirtschaftlichen Auswirkungen der Investition mit einem Mehrertrag von 547,5 Millionen Franken beziffert. SR

*Buchs*, Thun, *Hansueli Minnig*, St. Stefan, Charles Ruffieux, Meiringen, *Jürg Hari*, Adelboden, *Klaus Klopffenstein*, Oberwil, *Florian Balmer*, Matten, *Peter Wenger*, Interlaken, *Doris Köhler*, Brinzen, *Andreas Fuchs*, Oberhasli, *Walter Stähli*, Mürren, *Peter Künzi*, Adelboden, und *Daniel Frei*, Interlaken. Der neugewählte BOT-Direktor *Hannes Imboden*, zuvor bei der Hotelgruppe Best Western, wies auf seine emotionale Verbundenheit mit dem Berner Oberland hin, forderte einen offenen Dialog und versprach, das dynamische «Schiff Berner Oberland» in Fahrt zu halten.

## Appelle an Politiker

*Judith Noser*, Mitglied der Verbandsleitung des Schweizer Hoteliersvereins (SHV), wies auf die schwierige Situation der Tourismusbranche hin und forderte die anwesenden Politiker auf, sich verstärkt für die Anliegen des Tourismus einzusetzen. Gastreferent an der VBO-Delegiertenversammlung war *Paul Reutlinger*, Präsident der «Schweiz Tourismus» (ST). Er präsentierte die neue Struktur der ST und forderte eine Verbesserung der «Software», der Gastfreundschaft in der Tourismusbranche. Längst nicht alle bestehenden touristischen Regionen würden sich im übrigen so gut wie das Berner Oberland als Grundlage für eine zugkräftige Angebotsmarke eignen. Das Berner Oberland sei hierin privilegiert.

## City-Trips für Mini-Budgets

Lässig und frisch kommt die neueste Publikation der Schweizer Jugendherbergen daher: «DowntownSwitzerland». Darin dienen 13 Schweizer City-Jugendherbergen als Ausgangspunkt für vielfältige Ausgängerlebnisse und Ausflugsziele. 18 kulturelle und individuell gestaltete Kurztrips in Europas Metropolen ergänzen die handliche Broschüre. Nützliche Informationen zu den beliebtesten Sehenswürdigkeiten von Amsterdam bis Zürich werden aufgelockert durch Karikaturen und jugendlich-sprizig formulierte Texte. Angebote des hauseigenen Reisedienstes Jugi Tours und Tips zu den preiswerten Unterkünften in den Häusern der gemäss Eigenaussage «exklusivsten Hoteltette der Welt» runden das 56 Seiten starke Heft ab.

Die vor einem Jahr herausgebrachte Broschüre «FamilienFerien» ist mittlerweile in der vierten Auflage erschienen. Sie enthält Informationen zu Veranstaltungen und Preisen in 25 besonders gut für Kind und Kegel geeigneten Jugs.

Beide Publikationen sind kostenlos erhältlich bei den Schweizer Jugendherbergen, Postfach, 8042 Zürich, Telefon 01 360 14 44.

## Gesunde Finanzen

Mit dem Geschäftsbericht und dem Rechnungsabschluss 1994 hat die Tourist Information St. Gallen (TISG) die 1991 formulierten Ziele erreicht. Die Marketingaktivitäten und die Dienstleistungen für die Gäste und Partner (Hotellerie, Restauration, Kongressveranstalter usw.) konnten mit dem gleich grossen Mitarbeiterstab wesentlich ausgebaut werden. Die Anzahl touristische Auskünfte verdoppelte sich und die Auftritte an Publikums- und Fachmessen sowie die Teilnahmen an Werbereisen in eigener Regie oder mit Partnern ist dreimal so gross wie 1990. Mehr als 100 Kongressveranstalter profitierten in den letzten vier Jahren von der Organisationsdienstleistung der TISG, die jeweils auch die Koordination mit der Hotellerie sicherstellt.

Die Eigenwirtschaftlichkeit des Vereins konnte verbessert werden und der Beitrag der Stadt musste nicht erhöht werden. Die Einnahmen aus kommerzieller Tätigkeit sind auf das Fünffache angestiegen und erlauben einerseits die Eigenfinanzierung des Tourismusinformations- und Reservationssystems (TIRS) und die Bildung von zweckgebundenen Rückstellungen.

## SWISSORAMA

**Grosse Investitionen der Pilatus-Bahnen.** Als «knapp zufriedenstellend» wertet *Bruno Huber*, Verwaltungsratspräsident der Pilatus-Bahnen, das Geschäftsjahr 1994 mit einem Gesamtertrag von 9,56 (Vorjahr 9,30) Millionen Franken und einem Cash-flow von 2,07 (2,68) Millionen Franken. Für das laufende Jahr zeigt er sich «nicht eben optimistisch gestimmt», aufgrund der Währungsverhältnisse, der Mehrwertsteuer, die nur zu einem kleinen Teil überwälzt werden konnte, der abflauenden Konjunktur in den USA und den steigenden Verkaufs- und Marketingkosten. Wegen der Erneuerung der Kriensereggbahn (Kosten 23 Millionen Franken) wird auch der Betrieb der Luftseilbahn vom 3. Oktober bis 10. Mai auf den Gipfel eingestellt. Zudem werden vom Herbst 1986 bis Frühlings 1997 Investitionen von 10 Millionen Franken auf Pilatus-Kulm getätigt. JA

\*

**Luftseilbahn Morschach-Stoos vor dem Konkurs.** Einen Verlust von 168 000 Franken weist die Luftseilbahn Morschach-Stoos AG für das letzte Geschäftsjahr aus. Mitschuldig war der schlechte Winter mit einem Drittel weniger Umsatz. Der Verkehrsvertrag betrug total 580 000 Franken. Bei einem Aktienkapital von 2,7 Millionen beträgt der Passivsaldo jetzt 1,21 Millionen Franken. Im März 1994 wäre die erste Amortisationsrate von 83 000 Franken für das Investitionshilfs-Darlehen von 1,25 Millionen Franken an den Bund fällig gewesen, die nicht bezahlt werden konnte. Beinhaltet der Bund auf die Rückzahlungen stürzte die Bahn in den Abgrund – ausser sie wird zum zweitenmal saniert. JA

EIBTM '95

# Mehr kleinere Kongresse sind im Trend

Am Donnerstag vergangener Woche hat die European Incentive & Business Travel & Meetings Exhibition (EIBTM) nach drei Tagen die Tore geschlossen. Die 8. Auflage dieser Messe darf als voller Erfolg gewertet werden. Hervorgehoben haben die Aussteller vor allem die hohe Qualität der Fachbesucher. Kürzere, feiner segmentierte, dafür aber mehr Anlässe wurden als Trend genannt.

SAM JUNKER

Segmentierung heisst der Trend auch in Sachen Kongresse. Wie Angela Antrobus von der International Association of Professional Congress Organizers (Iapco) erklärt, ist dies eine logische Folge der heutigen Arbeitsweise. Beispielsweise werden immer mehr Arbeiten – sogar in Heimarbeit – am PC erledigt, die immer öfters auch vernetzt sind. Dass der persönliche Kontakt dabei zu kurz kommt, ist eine Binsenwahrheit. Diesen Mitarbeitern muss zum Beispiel eine Änderung der Arbeit beigebracht werden, wofür eine Zusammenkunft ideal ist. Dabei haben die Vorgesetzten die Gelegenheit, auch der Motivation dieser Angestellten Rechnung zu tragen. Gab es früher oft den recht allgemeinen aber grossen Ärztekongress, unterrichten sich



Das Strampeln an der EIBTM wurde Maurus Lauber vom Swiss Travel System mit konkreten Aufträgen aus dem Ausland belohnt. Foto: Alexander P. Künzle

die spezialisierten Mediziner heute über einzelne, meistens sehr enge Spezialgebiete. Diese Beispiele machen deutlich, warum es immer mehr, dafür aber kürzere Kongresse mit weniger Teilnehmern gibt. Gerade in der Schweiz dürfte diese Entwicklung willkommen sein, denn sie erlaubt auch Orten mit weniger Infrastruktur, einen Kongress überhaupt durchzuführen.

## Osteuropa drängt nach vorne

«Als Kongressorte sind die osteuropäischen Länder stark im Vormarsch», erklärt Angela Antrobus weiter. Russland, Tschechien und Ungarn hätten bereits sehr gute Einrichtungen und könnten vorteilhafte Preise anbieten. Auch für Incentives böten sich diese Länder mit ihren zahlreichen alten Palästen geradezu an. Ob Kongresse oder Incentives, gefragt ist zur Zeit gute Qualität für kleine Budgets. Gemäss der Liste der weltweit beliebtesten Kongressorte schlagen nach wie vor amerikanische

Städte obenaus. Die neue Liste von der Union of International Associations UIA in Brüssel wird Ende Mai erscheinen.

## Steuern verhindern Business

Ein einheitliches Echo war letzte Woche an der Messe kaum auszumachen. «Weniger Besucher als sonst», war verschiedentlich zu hören. Dies ist jedoch eher auf eine bessere Verteilung auf mehr Ausstellungsfläche zurückzuführen, denn im Vergleich zum letzten Jahr (2000) waren jetzt gut 500 von der EIBTM eingeladenen Einkäufer mehr. Die Aussteller betonten andererseits auffallend oft die überaus hohe Qualität der diesjährigen Fachbesucher.

In der Schweiz ist der Incentive-Markt noch immer steigend. In einem Interview mit der «Schweizer Touristik» spricht Incentive-Spezialist Charles Imbacher von Worldspan International, Zürich, von einer Zunahme um 20 Prozent für 1995 und gar von mehr für das

kommende Jahr. In anderen Ländern jedoch befürchtet man einen Rückgang, wie Michel Tondeur am Stand von MCI Travel erklärte. Dies, weil Incentives in immer mehr Ländern wie beispielsweise Grossbritannien als Fringe Benefit gelten und diese Naturalbelohnung als Einkommen versteuert werden muss.

## Freude am Schweizer Stand

Augenfällig war die Zufriedenheit am Swiss-Congress-Stand: Beispielsweise freute sich Arnd Busse von Crossair über zahlreiche Anfragen betreffend Charterflügen, vorwiegend aus Deutschland. Sein Angebot durch die Balair-Maschinen mit bis zu 149 Plätzen erlaubt natürlich mehr Möglichkeiten. Konkrete Fragen nach Kabinenumbauten für einzelne Flüge oder den grösstmöglichen Flugzeugen für Landungen in Samedan zeigten deutlich, dass die Messe auf Incentives zugeschnitten war.

Das Wirkungsfeld von Maurus Lauber vom Swiss Travel System war bis anhin der Schweizer Stand. Erstmals dieses Jahr erhielt er an der EIBTM konkrete Aufträge aus dem Ausland. «Die Vorteile von Transfers per Bahn müssen noch bekannter werden», sagt er. Auch Tour Operators würden noch zuwenig an diese Alternative zum Bus denken, die von Kunden gewünscht oder zumindest begrüsst werden. Er ist überzeugt, dass die mit Bahn, Schiff und Bus kombinierten Reisen durch die Schweiz Zukunft haben.

Siehe auch Seiten 9, 15

## Der SCIM in neuer Form

Der bis jetzt von der Vereinigung Swiss Congress & Incentive Destinations im Vorfeld der EIBTM durchgeführte SCIM (Swiss Convention & Incentive Mart) fand dieses Jahr nicht statt. Aus Kostengründen und aufgrund von Umfragen im Hauptmarkt USA hat sich Swiss Congress für eine Alternative entschieden. So wurden vom 15. bis 21. Mai 100 wichtige Interessenten aus Europa und Übersee zu einem Workshop in drei Etappen in die Schweiz eingeladen. Besichtigungsreisen – in Gruppen pro Land eingeteilt – mit Führungen, Informationen und Präsentationen, führten nach Genf zur EIBTM, wo die Teilnehmer am Swiss-Congress-Stand weitere Mitglieder treffen konnten. Nach der Messe hatten die Gäste Gelegenheit, von Freitag bis Sonntag zwei weitere Swiss-Congress-Orte nach Wahl zu besuchen. An der Generalversammlung von Swiss Congress am 19. Juni in Luzern soll darüber diskutiert werden, ob der Workshop allenfalls den SCIM definitiv ablösen soll. SJ

Tourismuskammer

## Bündner setzen auf Lobbying

Dass die Tourismus-Lobby zu schwach ist, wird überall bedauert – jetzt wollen die Bündner handeln. Bern nehme die Tourismusangelegenheiten zu wenig ernst, meint Leo Jeker, Präsident der Interessengemeinschaft Tourismus Graubünden (ITG). Nach der Abschaffung der Parahotellerie-Statistik, der Schlechtwetterentschädigung und der Hotelkreditzuschüsse sowie der Mehrwertsteuerbelastung sei das Fass voll. Die ITG will beim Aufbau einer Tourismus-Lobby die Federführung übernehmen. Nun laufen auch in andern Kantonen Gespräche über die Schaffung kantonalen IGs. Ziel der initiativen Bündner ist es so rasch als möglich eine Schweizer Tourismuskammer zu schaffen. Um die politische Schlagkraft zu sichern, soll die Kammer in Bern domiziliert sein. Auch nicht touristische Kantone sind im neuen Dachverband willkommen. SR

## SWISSORAMA

Gutes Resultat dank Sommerski. Die Luftseilbahnen AG Saas-Fee beförderte im letzten Geschäftsjahr 7,58 Millionen Passagiere. Damit blieb man um 1,23 Prozent unter dem Vorjahresergebnis. Die Einbussen in der Wintersaison (-3,49 %) konnten weitgehend durch Zunahmen im Sommer (7,78 %) und während der Zwischensaison (9,25 %) wettgemacht werden. Wesentlicher Grund hierfür ist das Sommerskiangebot, das im letzten Jahr weiter ausgebaut worden ist. Der Umsatz der Luftseilbahnen Saas-Fee stieg um 5,18 Prozent auf 28,5 Millionen Franken, der Cash-flow beträgt 7,44 Millionen Franken. GER

\*

Küssnacht will vom Golf profitieren. Mit 8714 Ankünften und 16 719 Logiernächten musste Küssnacht am Rigi 1994 leichte Frequenzzunahmen hinnehmen. Vor allem Schweizer Gäste kamen weniger, bei den Militärunternehmungen in Hotels gab es sogar einen Rückgang von 61 Prozent. An der Generalversammlung des Verkehrsvereins verabschiedete Präsident Paul Müller den Vizepräsidenten Werner Seeholzer, Hotel Rigi-Seebodenalp, und Franz Römer. Sie wurden durch Beat Ehler vom Hotel Hirschen und Josef Weyer, Sekretär des Regionalen Entwicklungsverbandes, ersetzt. Golfinitiant Josef Schürer glaubt, dass die Anlage Grossarm der Region pro Jahr rund 25 000 Übernachtungen und damit einen Umsatz von 2,5 Millionen Franken bringt. Die ersten neun Löcher werden am 1. Juli, der 18-Loch-Platz am 15. September eröffnet. JJA

Zentralschweiz Tourismus

## Jetzt gilt es, die Kräfte zu bündeln

Qualitätsbewusstsein und gemeinsame Strategien heissen die Devisen von Zentralschweiz Tourismus. Damit soll den stagnierenden Zahlen Einhalt geboten werden. Wichtiges Instrument dazu ist die Marketing-Organisation Zentralschweiz (MOZ). Die Umsetzung des neuen Konzeptes soll ab 1996 erfolgen.

SAM JUNKER

Deutliche Worte sprach die Obwaldner Volkswirtschaftsdirektorin Maria Kiechler an der Generalversammlung von Zentralschweiz-Tourismus (ZST) am Donnerstag vergangener Woche in Alpnach: «Für Amerikaner ist die Schweiz um einen Drittel, für Italiener und Briten um einen Viertel und für Franzosen um zehn Prozent teurer geworden». Dazu sei noch die Mehrwertsteuer gekommen. Für den Kanton Obwalden, der einen Viertel des Volkseinkommens aus dem Tourismus erwirtschaftet, hätte die nicht zufriedenstellende Entwicklung des Fremdenverkehrs einschneidende Bedeutung. Genau wie ZST-Präsident Ambros Gislser, Volkswirtschaftsdirektor des Kantons

Uri, rief sie auf, das Tourismusbewusstsein stärker in die Bevölkerung zu tragen und die Qualität der Angebote dem Freizeitverhalten immer neu anzupassen.

## Massnahmen für die Zukunft

Gemäss ZST-Direktor Kurt Diermeier reicht sich die Schweiz noch immer unter jenen zehn Ländern ein, die am meisten

## Zwei neue Vorstände

An der GV von ZST wurde Franz von Reding, Brunnen, und Adrian von Segesser von der Zentralschweizer Handwerkskammer neu in den Vorstand gewählt. Sie ersetzen Klemenz Amstutz und Alex Bruckert. Verabschiedet hat die Generalversammlung zudem eine umfassende Statutenänderung, die den Neuerungen und Reorganisationsen im Verband, nicht zuletzt der vor Jahresfrist erfolgten Namensänderung, Rechnung trägt. Die Jahresrechnung 1994 schliesst mit einem Überschuss von rund 19 000 Franken ab. Gemäss dem Antrag der Revisoren wurde beschlossen, 14 000 Franken für Werbung und 5000 Franken für die Mehrwertsteuer zurückzustellen. SJ

aus dem internationalen Tourismus verdienen. Ihr Tourismus aber bekunde Mühe, sich im internationalen Qualitäts- und Preiswettbewerb zu behaupten. Heute sei es wichtiger den je, die Qualität des Angebotes zu steigern, ohne den Preis zu erhöhen. Eine Inseratekampagne in deutschen Zeitungen mit Angeboten für sieben Tage für weniger als 450 DM soll den Tourismus in der Zentralschweiz im Bereich kurzfristig ankurbeln.

Mittel- und langfristig setzt Diermeier auf die neue Marketing-Organisation Zentralschweiz (MOZ), die ab 1. Januar 1996 in Schritten umgesetzt werden wird. Als Grundlage ihrer künftigen Aufgaben, stellte er den Verbandsmitgliedern die Marketingtrilogie in Form dreier Broschüren vor. Es gehe darum, Kräfte und Mittel zu bündeln, der Alleingang in der Werbung sei im heutigen Umfeld nicht mehr opportun. Für Zusammenarbeit von Wirtschaft und Tourismus plädierte in seinem Referat der Geschäftsführer der Interessengemeinschaft für Freies Unternehmertum IFU, Luzern, Albert Koller. So zählt die Wirtschaft bei Akquisitionen von Industrien im Ausland auf die Erfahrung von ZST. Andererseits soll im Ausland mit Produkten aus der Zentralschweiz für den Tourismus geworben werden. Die Firma Hochstrasser AG macht den Anfang.

KLM

## Angebot nach Marktbedürfnissen

Die holländische Fluggesellschaft KLM will ihre Abflüge ab der Schweiz – hauptsächlich in den Morgenstunden – besser dem Bahnfahrplan anpassen. Trotz Scheitern der Alcazar-Verhandlungen schliesst KLM eine künftige Kooperation mit Swissair nicht aus.

Seit dem Abbruch der Alcazar-Verhandlungen zwischen Swissair, KLM, Austrian Airlines und SAS ergeben sich für die niederländische Luftverkehrsgesellschaft in der Tat neue Aspekte auf dem Schweizer Markt. War die Gesellschaft bereits in den letzten Jahren in der Schweiz sehr viel aktiver geworden, will sie in Zukunft mit einem stärkeren Marketingteam jede Zielgruppe, jedes Marktsegment noch individueller behandeln. Für die Produktgestaltung, so erläutert der KLM-Manager Schweiz und Österreich Jan Meijer, bedeute das, dass man wissen muss, wer wann, von wo, zu welcher Zeit und zu welchem Preis von der Schweiz nach Amsterdam und weiter fliegen will. Selbstredend gilt dies umgekehrt auch für die Passagierssegmente, deren Ziel die Schweiz ist. Dazu müssten unter Umständen die Flüge zwischen der KLM-Drehscheibe Amsterdam und der

Schweiz neu geordnet werden. KLM glaubt zudem fest an die Bedeutung des Dreiecks Airline-Passagier-Reisebüro. Obwohl Zahlen noch nicht bekanntgegeben werden, hat KLM ein «sehr gutes» Geschäftsjahr 1994 hinter sich. Eine wichtige Rolle spielt dabei die erfolgreiche Partnerschaft mit Northwest Airlines. Dass KLM und Swissair bei den Alcazar-Verhandlungen an ihren jeweiligen US-Partnern festgehalten haben, schliesst nach Andeutungen des KLM-Repräsentanten künftige Gespräche nicht aus. KH

REKLAME

## Mehrwertsteuer – Probleme mit der Buchhaltung?

Rufen Sie uns an – wir beraten Sie gerne  
Telefon 041-40 22 44



Arsenalstrasse 40, 6010 Kriens, Fax 041-41 72 04

**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**

ANZEIGEN

**Reinigungsprobleme ?**  
soma zeigt professionelle Lösungen für innen und aussen.

Verkauf von...  
Reinigungsautomaten  
Staub- und Wasserauger  
Erschleichenmaschinen  
Poliermaschinen  
Reinigungsmaschinen  
Reinigungsgeräte  
Reinigungsprodukte  
Spezialmaschinen für Ex-Bereich

**soma** 4710 BALSTHAL  
TEL. 062 71 11 66

HERZOG/SCHAFFER INTERNATIONAL CONSULTING

**HSIC**

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

Bureau Basel: 061 751 65 46  
Bureau Zürich: 01 767 10 64  
72676/382296

**Für den Profi**

**freshstar** Gastronomie  
TRANSPARENTER FRISCHHALTEFOLIE  
fresh

**alustar** Gastronomie  
Aluminiumfolie  
Fouille d'aluminium

**alustar**  
Ihr Grossist hat's

Wenn Sie hoch hinaus wollen, lesen Sie die htr

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

Dieses Jahr führen wir folgende Intensivkurse durch:

**Réceptionskurs**  
23. Oktober - 17. November 1995

**Food and Beverage Kurs**  
20. November - 8. Dezember 1995

Gerne senden wir Ihnen dazu die nähere Unterlagen.

**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.

**Sprachausbildung**  
Intensiv- Ferien-, Diplommkurse für Anfänger und Fortgeschrittene

**England • USA • Australien**  
**Neuseeland • Frankreich • Italien**

• Kostenlose Beratung • Originalpreise • Annemarie • Rolf Frischknecht, Tel. (01) 926 39 58  
Isenacher 13, 8712 Sliata, Fax (01) 926 54 45

**ENGLISCH LERNEN IN AUSTRALIEN**

- Moderne, neu renovierte Sprachschule in Perth, Westaustralien
- Anfänger- bis Diplommkurse (First, Advanced, Proficiency etc.)
- Intensivkurse ab 4 Wochen
- Grosses Freizeit- und Sportangebot
- Familienunterkunft

Unverbindliche Beratung und Auskunft gibt Ihnen:  
**St. Mark's International College**  
André Gobat, 6390 Engelberg  
Telefon 041 94 30 13  
Fax 041 94 43 28

71806/328405

**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

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

**PRO LINGUIS**  
Sprachschulen Weltweit!

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

**Reisebüro**  
Sie wollen im Ausland arbeiten?  
Wir bilden Sie aus!  
Verlangen Sie das Kursprogramm für Ein- und Umsteiger.

Schweizerische Reisefachschule  
Möhlemattstrasse 56, 5001 Aarau  
Tel. 064-27 65 65 / Fax 064-27 65 69

**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 \*

**BAR**

**FACHSCHULE THÜRIG**

**Infoline**  
Fon 01-363 23 90

**Französisch**  
für das Gast- und Hotellerie-gewerbe  
Branchenorientierte Kurse für Anfänger und Fortgeschrittene in SW-Frankreich.  
Info: CCIEL - F 73370 Celles s/Belle.  
Tel. (0033) 49 27 92 75 und 49 29 15 70

**Bar-Fachschule Kaltenbach**  
Inhaberin: Michèle Galmarini

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

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

Name: \_\_\_\_\_  
Vorname: \_\_\_\_\_  
Strasse: \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

SWISSORAMA

**Weniger Übernachtungen im Aletschgebiet.** Die Logiernächte auf der Bettmeralp sind im letzten Jahr um 2,5 Prozent auf 378 400 gesunken. Der Rückgang ist vor allem auf die Einbußen der Chalet-Übernachtungen im Sommer zurückzuführen. Die Hotellerie konnte ihr Sommerergebnis halten und im Winter um 1300 Logiernächte zulegen. Einen ähnlichen Trend stellte im letzten Jahr auch der VV Riederalp fest: Bei einem Minus von 1,2 Prozent wurden insgesamt 347 500 Logiernächte registriert. Während man im Winter 1993/94 das Vorjahresergebnis in etwa halten konnte, verlor die Hotellerie im Sommer 3,7 Prozent und die Ferienwohnungen 4,3 Prozent ihrer Übernachtungen. Einzig bei den Gruppenunterkünften konnte man um 0,8 Prozent zulegen. GER

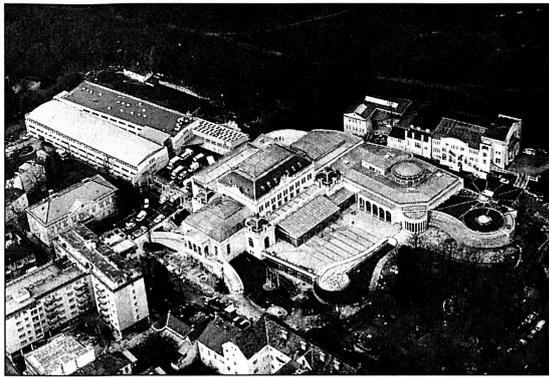
**Seniorenferien auf dem Emmentaler Bauernhof.** Seniorenferien heisst das neue Angebot von Pro Emmental. Nach der erfolgreichen Einführung des Produkts «Bauernhof-Ferien für Kinder» wird nun das Segment der «älteren Junggebliebenen» angesprochen. Die Pauschalpreise pro Person liegen zwischen 420 Franken pro Person (7 Tage mit VP), respektive 790 Franken (14 Tage HP) bis 990 Franken (14 Tage VP). MT

**Münstertal will Tourismus stärken.** Mit einer Werbetaxe und einer Wirtschaftsförderungsabgabe will man im Münstertal (GR) die finanziellen Voraussetzungen für eine verstärkte Förderung des Tourismus schaffen. Gegenwärtig wird im Münstertal durch den Tourismus eine jährliche Wertschöpfung von mehr als 20 Millionen Franken erzielt, das ist die Hälfte der gesamten Wertschöpfung im Val Müstair. Der Bekanntheitsgrad dieser touristischen Entwicklungsregion mit ihrer noch intakten Naturlandschaft soll mit Marketingmassnahmen verbessert werden. Über die benötigten 200 000 Franken gibt's eine Volksabstimmung im Juli. FS

Casinos Austria

Grösster Casinobetreiber der Welt

**Während man in der Schweiz bei der Einführung von Spielcasinos noch über den Ausführungsbestimmungen brütet, geht in Österreich die stetige Ausweitung des Angebots auf dem einträglichen Glücksspielsektor zügig voran. So haben die Casinos Austria kürzlich in Baden bei Wien das grösste Spielcasino Europas in Betrieb genommen. Weltweit ist Casinos Austria der grösste Casinobetreiber.**



Neuestes Aushängeschild der Casinos Austria: das «Congress-Casino» in Baden bei Wien. Foto: zvg

FRANZ SPANNY

Gebaut wurde drei Jahre, gekostet hat das «Congress-Casino» in Baden bei Wien mehr als 800 Millionen Schilling (100 Mio Fr.)! Beim Neu- und Ausbau der alten Casinoräumlichkeiten, der sich aufgedrängt hatte, weil man mit 378 000 Besuchern im Jahre 1990 an der obersten Kapazitätsgrenze angelangt war, hat man gleich mit der grossen Kelle angerichtet: Realisiert wurde nicht nur eine Erweiterung des Spielbereichs – auf einer Fläche von 2830 Quadratmetern gibt es nun 35 Spieltische und 317 Glücksspielautomaten, sondern es wurde ein multifunktionales Congress- und Casinozentrum errichtet mit Seminarräumen, Ballsaal und grossem Gastronomiebereich. «Ein Casino ist heute mehr als ein Ort des Spiels», sagt Leo Wallner, Generaldirektor der Casinos Austria, «und dieser Entwicklung tragen wir voll und ganz Rechnung.» 25 Prozent der Bevölkerung seien bereits in einem Spielcasino gewesen, weitere 25 Prozent würden in einem absehbaren Zeitraum ebenfalls ein Casino besuchen. Erwartet wird eine halbe Million Gäste im Jahr. Derzeit betreiben Casinos Austria zwölf Spielcasinos in Österreich, die von 1983

bis 1993 eine Zuwachsrate von 9,6 Prozent bei den Besuchern und von 12,7 Prozent beim Einspiel-Ergebnis verzeichnen konnten. Über die Betreibergesellschaft Casino Operating AG hat Casinos Austria auch in der Schweiz Fuss gefasst mit Casinos in Lugano und St. Moritz. Ihre Auslandsaktivitäten wickelt Casinos Austria über eine 1976 gegründete Tochtergesellschaft Casinos Austria International ab, die ihren Sitz in Chur hat. Durch zahlreiche Vertragsabschlüsse ist es gelungen, die Position von Casinos Austria auf dem Sektor Landcasinos stetig auszubauen. Das österreichische Paradeunternehmen ist heute in Europa, Afrika, Südamerika und Australien tätig und gilt als grösstes Casinounternehmen der Welt. Ferner besteht ein Vertragsverhältnis mit zehn Schifffahrtslinien, wodurch Casinos Austria auf 24 Kreuzfahrtschiffen praktisch auf allen Weltmeeren präsent ist.

Casino Hotels

Auf Initiative der Österreich Werbung (ÖW) und der Casinos Austria ist eine neue Angebotsgruppe «Casino Hotels in Österreich» in Ausarbeitung. Für ÖW-Gerarddirektor Klaus Lukas stellt diese neue Angebotsgruppierung eine Bereicherung im «Special Interest Marketing» dar. Für rund eine Million ausländischer Gäste gehöre das Casinoangebot bereits heute zu einem wichtigen Element des Erlebnis-Programms. Casinos Austria-Gerarddirektor Leo Wallner sieht darin eine Kooperation von Spielbanken und Beherbergungsbetrieben, die beiden Seiten Auslastungssteigerungen bringen soll. Die Gruppe befindet sich derzeit in der Konzeptphase. Bis Ende Juni wird ein Marketingplan erstellt. HP

PANORAMA

**SAS zieht die Lufthansa der Swissair vor.** Die SAS in Stockholm wird in Zukunft mit der Lufthansa kooperieren. Dass die SAS aus der European Quality Alliance (EQA) ausscheiden würde, ist erwartet worden. Der Zeitpunkt des SAS-Entscheidung lässt vermuten, dass dieser durch den Schulterchluss der Swissair mit Sabena beschleunigt wurde. In der EQA waren bisher Swissair, SAS und Austrian Airlines verbunden. Kurz nach Gründung der EQA 1990 zog Finnair sich wieder zurück. Die Allianz von SAS und Lufthansa soll im Januar 1996 beginnen, muss von der Europäischen Kommission aber noch genehmigt werden. Sie hat zum Ziel, die Luftverkehrsnetze der beiden Fluggesellschaften zu verknüpfen, so in Europa das umfangreichste Luftverkehrsnetz aufzubauen und die Wettbewerbsfähigkeit der zwei Airlines zu verbessern. SAS und Lufthansa wollen ihre jeweilige Identität aufrecht erhalten; die Besitzzverhältnisse werden durch die Zusammenarbeit nicht berührt. Gemeinsam jedoch werden sie in Zukunft die grösste Fluggesellschaft Europas darstellen. SJ

**Ungünstige deutsche Reisebilanz.** Eine deutliche Warnung wegen des drohenden deutschen Reisebilanz-Defizits in der Rekordhöhe von 55 Milliarden DM hat der Vorstandsvorsitzende der Deutschland-Sektion von «International Hotels Association» IHA, Dieter Bauer, an die Regierung in Bonn gerichtet. Während nämlich 1995 deutsche Reisende im Ausland Ausgaben in Höhe von 72 Milliarden DM tätigen werden, stehen dem Ausgaben ausländischer Touristen in Deutschland von nur 17 Milliarden gegenüber. «Um so unverständlicher ist in diesem Zusammenhang die Tatsache, dass die der Deutschen Zentrale für Tourismus DZT für Auslandswerbung zur Verfügung stehenden Mittel von der Bundesregierung für 1996 erheblich gekürzt werden sollen», sagte Bauer in Frankfurt. Ferner stehe zu befürchten, dass die Mittel für 1995 von Bonn nicht voll ausgezahlt würden. GU

BÖRSENSPIEGEL MAI

Wechselbad für Hotel- und Bäderaktien

**Der harte Franken wird auch im Sommer den ausländischen Tourismus eher bremsen. Sollte zu dem Wetter nicht mitspielen, so sind unweigerlich Cash-flow-Einbußen zu verzeichnen. Eine Neubeurteilung der Bergbahnenwerte ist erst in der zweiten Sommerhälfte möglich, wenn die Bahnen mit hohen Sommerfrequenzen über die ersten finanziellen Ergebnisse berichten können.**

3200 Franken. Die Dividende wurde um 1 Prozent auf 8 Prozent erhöht. Die Generalversammlung der Gesellschaft gilt als attraktives Gesellschaftsereignis. **Bad Ragaz: kleine Nachfrage** → Die anfangs Februar platzierten Titel der Thermalbad & Grand Hotels Bad Ragaz (freie Zeichnung 8500 Franken, Vorrechtszeichnung 6500 Franken) bewegen sich derzeit zwischen 8000 und 8500 Franken, wobei die erhoffte grosse Nachfrage nach diesen Liebhaberpapieren bis heute eher ausblieb. Der Handel ist sehr dünn und nur wenig Dutzend Stücke haben bis dato die Hand gewechselt. → Eine konstante Kursnotiz weisen die Titel der Thermalbad Zurich auf, die seit Monaten bei 9000 Franken gesucht und bei 9400 Franken offeriert werden. Die Abschlüsse sind gering, trotzdem ist eine Bruttorendite von 4,5 Prozent gegeben. Der Grund für das Desinteresse dürfte vielleicht im neugeplanten Thermalbad Zurich zu suchen sein, das in einigen Jahren in Betrieb genommen wird, und so gewisse Frequenzen absorbieren dürfte. **Bad Schinznach: aufwärts** → Eine grössere Nachfrage wurde kürzlich in den Werten von Bad Schinznach festgestellt, die sich von 350 bis auf 380 Franken verbessern konnten und somit noch knapp 5 Prozent unter dem Nominalwert von 400 Franken liegen. Erstmals seit 20 Jahren wurde wiederum eine Dividende von 4 Prozent deklariert, so dass sich eine Bruttorendite von auf 4 Prozent ergibt. Eine weitere gemächliche Kursentwicklung gegen oben dürfte gegeben sein, da die Transparenz respektive die Marktmenge bei grösseren Kaufaufträgen unweigerlich höhere Notizen zulässt. Zwei Hauptaktionäre halten über 85 Prozent der Titel. Der Rest ist unter zirka 600 Aktionären gestreut. Das Aktienkapital beträgt 10,8 Millionen Franken und ist eingeteilt in 23 000 Prioritäts- und in 4000 Stammaktien à je 400 Franken nominal. Das sogenannte «Down side risk» ist wohl im Moment begrenzt, da der errechnete Substanzwert zirka 5000 Franken ausmachen dürfte. → Im Sog der gestiegenen Börsenkurse

von Mövenpick haben auch die beiden Tochtergesellschaften Silberkugel und Restaurant Marché um 5 Prozent angezogen. Die Einverleibung in den Mövenpick-Konzern und die Abgeltung an die Aktionäre ist immer noch pendelt. → Neue Höchstkurse wurden bei der Dolder Hotel- & Verwaltungen AG, Zürich markiert, die derzeit bei 10 000 Franken Geld und 11 000 Franken Brief liegen. **Kursaal-Gesetz zeitigt Folgen** → In Anbetracht des neuen Kursaal-Gesetzes mit den bewilligten Spielcasinos verzeichnen die Casinos Bern, Interlaken und Luzern durchwegs höhere Aktienkurse. Die Werte der Kongress- und Kursaal Bern avancierten in der vergangenen Berichtsperiode um zirka 8 Prozent und liegen heute bei 1100 Franken. Gesucht waren auch die Werte der Kursaal Interlaken, die bis auf 210 Franken stiegen. Ohne nennenswerte Kurssteigerungen bleiben die Werte der Kursaal Casino AG, Luzern, die jeweils das Doppelte des Nominalwertes betragen.

Bahnen	Geld	Brief	+/ - Vorm. Geld
Arosa Bergbahnen AG, Arosa I	1375	1425	-75
Bergbahnen Splügen-Tambo AG	750	775	+25
BET Bergbahnen Engelberg-Titlis	900	925	+90
LSB Klosters-Gotschnagrad-Parsons	1375	-	+25
LSB Wengen-Männlichen AG, Wengen	270	300	-20
Santis Schwebbahnen AG, Urnäsch	900	950	+25
Übrige			
Bad Schinznach AG, Schinznach Bad	360	380	+10
Kongress & Kursaal Bern AG, Bern	1075	1125	+50
Marché Rest. Mövenpick AG, Adliswil	620	650	+30
Silberkugel AG, Adliswil	625	-	+25
Schlussstand 15. 5. 95	125,15 Punkte		
Schlussstand Vormonat	123,96 Punkte		
Extremstände 1993/94 Tiefst/Höchst	112,96/126,72		

I = Inhaberaktien; N = Namenaktien, \*Index-Titel  
Änderungen gegenüber dem Vormonat (per 22.5.1995)  
Quelle: Volksbank Willisau AG, Luzern

Die Tabelle umfasst jene Titel, die gegenüber dem Vormonat eine Änderung erfahren haben. Die vollständige Tabelle wird jeweils vierteljährlich publiziert, das nächste Mal in der htr Nr. 30 vom 27. Juli.

Gefragte Airline-Aktien

**«Alles neu macht der Mai», heisst es im Volkslied. Jetzt haben sich auch die Börsianer dieser alten Weisheit erinnert. Die Zinsen sind weiter gesunken, unvermittelt ist der Dollar in Fahrt gekommen und hat sich von seinem Tiefstand von 1.115 Franken deutlich gelöst. Das alles kam auch den Aktienmärkten zugute, die – trotz einem ersten spürbaren Ansatz – noch mehr als 10 Prozent gutmachen müssen, um das bisherige Rekordhoch wieder zu erreichen.**

WERNER LEIBACHER

Zu Kurserholungen kam es bei Danzas und Kühne & Nagel, wobei allerdings auch der fast rekordmässige Ausgangstiefstand im Auge zu behalten ist. Gut etabliert hat sich die neue Namen-Eigenheitsaktie von Kuoni, die doch fast täglich Kurse zu verzeichnen hat und damit wesentlich liquider als die alte Inhaberkarte geworden ist. Als interessante Anlage wird immer noch Prodega betrachtet, die jetzt neben dem reinen Cash & Carry auch ins Belieferungsgeschäft für die Gastronomie eingetreten ist und nach Frankreich expandiert hat. Die erneute Verbesserung der Dividende hat kursmässig kaum ein Echo ausgelöst.

**Balair/CTA: Kaum gehandelt**  
Einmal mehr das aktivste Geschäft hatten die Airlines. In der Schweiz sorgte Swissair mit der Beteiligung an der belgischen Sabena für Aufsehen. Damit verbunden sind Hoffnungen für einen baldigen Eintritt nach Europa. Der Verkehr entwickelt sich positiv. Dennoch hätte man dem Titel kaum eine Avance um 100 Franken innert Monatsfrist zugeraut. Kaum noch gehandelt werden Balair/CTA, für die jetzt eine Übernahmeofferte der Swissair läuft. Nachdem die bisherigen Balair/CTA-Aktionäre auch künftig in den Genuss von speziellen Aktionärsflügen kommen, dürfte ein weitestgehendem Verkauf der Titel

an die Swissair kaum noch etwas im Wege stehen. Auch in Amerika bewegen sich die Airlines-Kurse auf hohem Niveau; vor allem die besseren Ausweise für das 1. Quartal 1995 sorgen für Käufe. In Europa wartete die Lufthansa mit einem ausgezeichneten Abschluss 1994 auf, der aber kaum schon voll auf die Kurse durchgeschlagen hat. Noch zu wenig auf Beachtung gestossen ist, dass die Lufthansa jetzt im Catering-Geschäft weltgrösster Anbieter geworden ist und der Swissair mit der Caterair International Corp. einen interessanten Brocken weggeschmupp hat. Beachtlich auch die Kursentwicklung beim Pariser Eurodisney dank besserer Besucherzahlen: Gegenüber dem letztjährigen Tiefstkurs hat sich Eurodisney bereits mehr als verdoppelt. Aber wer schon hatte den Mut, bei den schlechten Nachrichten aus Paris in die Aktie Eurodisney einzusteigen?

REKLAME



Richard Diggelmann,  
Hotel Europe au Lac, Ascona,  
profitiert von:  
**FIDELIO**  
Frontoffice  
vom Hotelspezialisten  
**CHECK-IN DATA AG**  
Informatik für Hotellerie und Gastronomie  
Telefon 01 733 74 00

MEINRAD G. SCHNELLMANN\*  
Im Bereich der Hotel- und Bädereigenschaften markierten kürzlich die Seiler Hotels Zermatt AG einen neuen Spitzenpreis von 700 Franken, der jedoch nicht gehalten werden konnte und wieder auf die alte Marke von 650 Franken zurückglitt.  
Guter Nachfrage erfreuen sich die Werte der Park Hotels Waldhaus AG, Flims, die kürzlich einen Höchstpreis von 1075 Franken erreichten. Die viermal höheren Inhaberwerte liegen bei

REKLAME  
**Wohnberatung von Leuten die wissen, wie man heute wohnt.**  
Zürich  
Baumuster-Centrale  
Schweizer Baugesellschaft Zürich AG  
Aufsichtsrat: Dr. Hans-Joachim Müller, Dr. Hans-Joachim Müller, Dr. Hans-Joachim Müller  
Vorstand: Dr. Hans-Joachim Müller, Dr. Hans-Joachim Müller, Dr. Hans-Joachim Müller  
Für Leuten die wissen, wie man heute wohnt.  
878 4

**KATAG**

LUZERN

Zu verkaufen an unverbaubarer, sonniger Südlage mit Blick auf den Pilatus und dessen Vorgebirge das

**Hotel/Restaurant Hammer, Eigenthal**

Der Betrieb liegt in einem der schönsten und meistbesuchten Naherholungsgebiete von Luzern und umfasst:

- Stübli 42 Plätze
- Restaurant 100 Plätze
- Terrasse 100-180 Plätze
- Kinderspielfeld
- Apéro-Garten
- Hotel 10 Doppelzimmer, 20 Betten
- 3½-Zimmer-Wirtewohnung
- 2-Zimmer-Kaderwohnung

Das Objekt eignet sich vorzüglich für Seminare, geschäftliche Essen, gemütliche Familienfeiern, Bankette usw.

Wenn Sie dieses Angebot anspricht und Sie nähere Informationen erhalten möchten, erteilt Ihnen Herr F. Hausheer gerne weitere Auskünfte.



Imboden  
Architektur  
Beratung  
Werbekommunikation  
Interior  
Photographie  
Public Relations  
Veranstaltung/Verkauf

KATAG, Postfach 3442, 6002 Luzern  
Tel. 041-40 22 44, Fax 041-41 72 04

0 76589/19176

**ASSOFIDE VERKAUFT**

**HOTEL in ASCONA**

in zentraler und bequemer Lage  
80 Betten - alle Zimmer mit Minibar, Save,  
Bad oder Dusche,  
**2 Restaurants**  
Schwimmbassin, Parkplätze und Garten

ASSOFIDE SA, CH-Locarno, Tel. 093 32 17 32, Fax 093 31 94 63

**Pachtverkauf**

Restaurant in Portugal Algarve  
Anfragen an Chiffre V 226-29470,  
an ofa Orell Füssli Werbe AG,  
Postfach 1562, 9001 St. Gallen.

0 76459/19176

**Die Kapitalanlage:**

**Im Zentrum von Biel**  
verkaufen wir rentable, vermietete  
**Kaffee-Bar**  
mit 30 Sitzplätzen, Bar, Alkoholpa-  
tent etc., an zentral gelegener, gut  
frequenzierter Passantenlage.

Notwendiges Eigenkapital:  
Fr. 134 000.-  
Rendite auf Eigenkapital: 18,8%



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

0 74094/19176

**kleines, renoviertes Hotel - Restaurant**

Aus alters- und gesundheitlichen Gründen zu verkaufen  
Gut erschlossen, alleinstehend, an herrlicher, sonniger Aussichtslage von Brusio Grb. 1000 m. Der gastfreundlich eingerichtete Betrieb mit Komfort umfasst:

- Restaurant Apéro Bar 20 Pl., Speisesäli
- und Stübli abtrennbar 60 Pl. Sonnige Gartenterrasse ca. 40 Pl. Kegelbahnen, 5 Gästezimmer 10 Bett, 4 Zimmer, kleine Wirtewohnung, grosse Parkplätze, alleinstehende Garage mit Werkstatt, Gemüsegarten.

Die Land- und Baureserve erlaubt eine bedeutende Erweiterung und den Ausbau beispielsweise zu einem Schulungs- und Ausbildungszentrum wie auch für andere Zwecke. Grundstücksfläche, 2545 m².

Verhandlungspreis inklusive Inventar ca. Fr. 800 000.-

Weitere Auskünfte unter Telefon 082 5 55 22.

76429/96523

Aus gesundheitlichen Gründen, nach Vereinbarung zu vermieten

**Schönes Seehotel**

mit herrlicher Seeterrasse, grosser Restauration, Restaurant und Bar, freundlichen Hotelzimmern, Personalhaus, in bekanntem und gut besuchtem Feriendorf.

Umsatzgrösse 1,5 Mio., Inventar- und Übernahmekapital ca. 500 000.-

Langjähriger Mietvertrag erwünscht.

Die Möglichkeit besteht, dass Sie sich auf Wunsch auch an der bestehenden AG beteiligen können.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit Kapitalnachweis unter Chiffre 76568, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

76568/5673

**Zu verkaufen**

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

Gut erschlossen, an herrlicher Aussichtslage, in der Zentralschweiz.

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

Für dieses interessante Anlageprojekt ist eine Machbarkeitsstudie vorhanden.

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

58002/17825

Zu verkaufen im Raum Mittelbünden/GR an guter zentraler Verkehrslage

gutgehendes

**HOTEL (Aktiengesellschaft)**

mit 85 Hotelbetten, 13 Personalzimmern, Restaurant und Arvenstube mit überdeckter Veranda 133 Plätze, Saal 60 Plätze

Ernsthafte und solvente Interessenten erhalten nähere Auskünfte unter **Clavadetscher & Flury** 7240 Kübils  
Telefon 081 54 30 01

P 76514/44300

Zu verpachten auf Sommer-Saison

**\*\*\* Hotel Restaurant**

im Sarganser-Oberland an Toplage.

Der gastfreundlich eingerichtete Betrieb umfasst:

- Restaurant mit kleiner Apéro-Bar 30 Plätze
- Speise-Restaurant 25 Plätze
- Speisesäli 40 Plätze
- Stübli 20 Plätze
- Gartenterrasse 90 Plätze
- 15 Gästezimmer
- 4½ Zimmer-Wirtewohnung
- genügend Parkmöglichkeiten vorhanden

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

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

76118/383902

Zu verkaufen in Hunzenschwil, direkt bei der Autobahnausfahrt

**projektiertes Motel**

für 77 Zimmer und Restaurant sowie Konferenzräume und Night-Club. Das Projekt wird frei von jeder Verpflichtung verkauft.

**BAUMANN**

GENERALUNTERNEHMUNG AG  
Korbäckweg 21  
5502 Hunzenschwil  
Tel. 064/47 10 66  
Fax 064/47 44 60  
0 76419/19176

Zu verkaufen Verkehrsgünstig gelegenes

**\*\*\*-Passanten- und Ferienhotel**

in bekanntem Bündner Tourismusort. Beste Lage. 18 Zimmer/40 Betten. Beliebte regionale Küche. Vielfältiges Touristik-Angebot.

Ernsthafte Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 76521, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

76521/383309

**Expo Tour. Eine Widmung an die Gastfreundschaft**

**und alles was dazu gehört.**

Hotelliers, Gastwirte, Touristikunternehmen finden bei der EXPO TOUR alles was Ihnen hilft. Qualität, Image und Wirtschaftlichkeit unter Dach und Fach zu bringen. Die 70.000 qm von EXPO TOUR bieten die innovativsten Lösungen für Ihre Tätigkeit an: Von einem breitgefächerten Angebot an Bedarfsartikeln bis zu modernsten Küchenanlagen, von Schwimmbädern bis zu den aktuellsten Einrichtungs-elementen. Eine Welt, in der man geeignete Lösungen für die unterschiedlichsten Anforderungen und Strukturen findet. Eine Welt, von der man wirtschaftlich und professionell profitieren kann.

**Mailänder Messe-gelände 10.-14. November 1995**

EXPO cds via Londonio 2, 20154 Mailand Italien. Tel. +39 2 349841 Fax +39 2 33600493

In Zusammenarbeit mit Anic, Acma, Acomag, Ucimac, Ucisip, Uema.

**Restaurant Bären Bremgarten bei Bern**

Das Restaurant Bären sucht initiative Dompteure.

Auf 1. August oder nach Übereinkunft vermieten oder verkaufen wir

**Restaurant/Pizzeria**  
in Bremgarten bei Bern.

Für Gastronomieunternehmer die Gelegenheit

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

HEINZ MOERI Landhausweg 10  
ARCHITECTUR/INTERIORS CH-3007 Bern  
IMMOBILIEN/VERMITTLUNG Telefon 031 371 48 55

**Anzeigenschluss für Liegenschafts-Inserate Donnerstag 17 Uhr**

Zu verkaufen im Mittelland, gepflegter, einmaliger

**Landgasthof**

Rustikale Gaststube, 50 Plätze, 2 gediegene Säli, 50 Plätze, alles auf einem Boden. Grosse Lagerräume, gewölbter Weinkeller, genügend Parkplätze, grosse Wirtewohnung und 3 Wohnungen vermietet. VP Fr. 1 850 000.- inkl. Inventar. Land im Baurecht. Offerten unter Chiffre 06-72132. Publicitas, Postfach, 2501 Biel.

**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.

Umständehalber zu verkaufen, in

**Costa Rica**

40 000 m² grosses Baugrundstück, an pazifischer Seite, mit Meersicht, in nächster Nähe National Parks, Surfer- und Taucherstrände, für nur Fr. 125 000.-

Telefon 031 931 68 29

**CREATIVE GASTRO**

**Zu verpachten**

Wir planen zur Zeit im Auftrag im Luzerner Mittelland einen sehr neuzeitlichen

**Restaurantbetrieb**

mit grossen Bankettmöglichkeiten. Die Vorarbeiten sind bereits abgeschlossen und der Investor möchte für die definitiven Konzeptarbeiten die zukünftige Führung bereits in die Arbeiten miteinbeziehen. Das Restaurant mit rund 170 Plätzen, einer grossen Gartenterrasse und verschiedenen Bankettmöglichkeiten steht ab den Herbst 1997 zur Pacht bereit. Der Betrieb wird zu sehr interessanten Bedingungen übergeben.

Interessenten melden sich bitte bei: Creative Gastro Management AG, Herr U. Jenny, Sonnenbergstrasse 23, 6052 Hergiswil, Telefon 041 95 45 35

Alfred E. Urfer, Präsident SHV

## «Potential statt Probleme kommunizieren»

In der Kommunikation sieht Alfred E. Urfer ein Hauptgewicht seiner Tätigkeit als neuer Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins. Im politischen Lobbying fordert er mehr Professionalität und Aggressivität. Urfer schlägt ausserdem eine «Task force» vor, welche bei der Finanzierung zukunfts-trächtiger Hotelbetriebe hilft.

Interview:  
ANDREAS NETZLE

**Herr Urfer, Sie sind mit einem guten Ergebnis zum Präsidenten gewählt worden, was nehmen Sie als Erstes an die Hand?**

Zuerst möchte ich die Menschen in den Gremien und im Hauptsitz spüren, wie denken sie, wie reagieren sie auf mich. Ich möchte auch noch besser in Erfahrung bringen, was man vom Verband erwartet. Dann geht es darum, bei Sachgeschäften und Terminen Prioritäten zu setzen. Ich habe nicht vor, mich gleich am Anfang überall einzumischen. Mit der Verbandsleitung werde ich ein Sofortmassnahmenpaket für die Bereiche ausarbeiten, wo der grösste Handlungsbedarf ist.

**«Die Schweizer Hotellerie braucht einen prägnanten und offensiven Auftritt.»**

**In Ihrem Statement nach der Wahl haben Sie die Bedeutung einer offenen Kommunikation betont.**

Bei der internen Verbandsdiskussion soll hart in der Sache und transparent in den Interessen diskutiert und gearbeitet werden. Wo nötig, müssen verkrustete und schwerfällige Strukturen durch dynamische und innovative ersetzt werden. Der Umgang soll lösungsbezogen und kollegial sein. Wir müssen ein Klima schaffen, das Innovation und Kreativität fördert. Die Mehrzahl der Schweizer Hotelbetriebe sollen dem SHV angehören wollen, und entsprechend hat auch die Service- und Dienstleistungspalette des Verbandes auszuweisen.

**Heisst das, dass sich in den Dienstleistungen des SHV etwas ändern muss?**

Nicht im Angebot, sondern in der Kommunikation. Verbessern müssen wir die Art, wie wir diese guten und professionellen



Alfred E. Urfer, der strahlende neue Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins: «Hart in der Sache und transparent in den Interessen.»  
Foto: Roland Koella

Dienstleistungen den Mitglieder kommunizieren. Die Distanz zwischen Verbandsleitung und Direktion einerseits und der Basis andererseits ist zu gross. So gross, dass das einzelne Mitglied den Nutzen der ganzen Institution oft gar nicht mehr direkt spürt.

**«Die Distanz zwischen den Verbandsmitgliedern und der Basis ist zu gross.»**

**Wie sehen Sie die Kommunikation gegen aussen?**

Wenn es um die externe Verbandskommunikation rund um den Schweizer Tourismus und um die Hotellerie geht, haben wir als eine Einheit aufzutreten. Die Schweizer Hotellerie benötigt einen einheitlichen, prägnanten und offensiven Auftritt. Wichtig ist dabei, dass wir nicht dauernd jammern, wo schlecht es uns geht. Die momentanen Probleme müssen

zwar kommuniziert werden, aber noch viel mehr unser Potential und unsere Visionen.

**Also braucht nach «Schweiz Tourismus» und «Gastronomie» auch der SHV ein neues Image?**

Unser Auftritt braucht einen «frischen Pinsel». Wobei ich kein Freund von grossen Image-Kampagnen und PR-Aktionen bin. Wir, und das heisst jeder Einzelne kann in seiner Eigenschaft als Hotelier und Funktionsträger im Verband mit einer verbesserten Kommunikation gegen innen und aussen dem Auftritt der Branche eine neue Farbe geben.

**Noch nicht optimal läuft die Kommunikation auf politischer Ebene. Welche Vorstellungen haben Sie von einem effizienten Lobbying?**

Auf der politischen Ebene haben wir uns markanter und – wenn nötig – auch offensiver anzumelden und durchzusetzen. Wir müssen zudem präzenter werden bei

den Meinungsführern und Entscheidungsträgern.

**Sollte man das Lobbying nicht professionellen Fachleuten und erfahrenen Politinsidern überlassen?**

Das ist durchaus zu überlegen. Die «Konkurrenz» bedient sich ja schon lange solcher Instrumente. Unternehmer, Arbeitgeber, ja selbst die Bauern betreiben ihr Lobbying professioneller.

**«Wir brauchen eine Task force zur Unterstützung von Betrieben mit Zukunftschancen.»**

**Sie haben am Montag die Hoteliers aufgerufen, in der Gestaltung der Angebote kreativer zu sein. Wie kann der Verband dabei helfen?**

Ein Weg führt über die Ausbildung. Da bei geht es nicht nur um die prestigeträchtigen

Hotelbetriebe. In jedem Arbeitsbereich und somit auf jeder Ausbildungsstufe soll Kreativität und Innovation gefördert werden. Dies erreicht man, indem man mehr Verantwortung und Vertrauen gibt. Hier muss der Verband über die Schulen einwirken. Dazu gehört auch, die Jungen in die Schulen zu bringen, also die Berufe im Gastgewerbe attraktiv zu machen.

**Die Hoteliers sollten auch «innovativer bei strukturellen Problemen» sein. Was meinen Sie damit?**

Wir müssen uns mit der laufenden Strukturbereinigung abfinden. Der Verband muss aber dazu Sorge tragen, dass diese unvermeidliche Entwicklung nicht die Falschen trifft. Wir müssen den Betrieben helfen, die ein echtes Zukunftspotential besitzen. Hier könnte eine «Task force» nützlich sein, ein Beraterteam von Hoteliers, welches Betriebe analysiert und bewertet, und so die Finanzierung mit den Banken, um die es in der Regel geht, sicherstellt.

**«Wir können einen Exportsatz bekommen, wenn wir so beharrlich sind wie Bundesrat Stich.»**

**Die kleineren und mittleren Familienbetriebe haben es heute besonders schwer. Was kann der Verband für dieses grosse – und unworbene – Mitgliederpotential tun?**

Wir müssen diesen Betrieben kommunizieren, dass es nicht um Sterne oder Kategorien geht. Auch grosse Betriebe haben Probleme. Wie im Gewerbe ist auch in der Hotellerie ein gesunder Mittelstand das Fundament und nicht die grossen Unternehmen. Das grösste Erneuerungspotential und damit die grösste Chance der Schweiz liegt bei den kleineren und mittleren Hotelbetrieben. Daneben brauchen wir eine Solidarität innerhalb der Branche, so dass es auch möglich ist, die Leistungen des Verbandes allen zugänglich und konsumierbar zu machen.

**Ein Problem, das alle betrifft, ist die Mehrwertsteuer. Wie sehen Sie die Chance für einen Exportsatz?**

Im Gegensatz zu einigen politischen Beobachtern glaube ich, dass wir jetzt etwas erreichen können. Wir müssen immer am Ball bleiben, Druck machen und ständig «stürmen». Beharrlichkeit führt zum Ziel. Das hat unser «Freund» Bundesrat Stich schon lange erkannt.

DV SHV 95

## Gemeinsamer Kampf um Rahmenbedingungen

Die Redner an der öffentlichen Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins waren sich einig. Es gibt Auswege aus der schwierigen Phase, in welcher die Hotellerie steckt. Gemeinsam müssten für die Hotellerie bessere Rahmenbedingungen geschaffen werden. Die Branche muss besser kooperieren meinte Paul Reutlinger, Präsident Schweiz Tourismus und Gastreferent.

URS MANZ

«Wir haben heute in der Hotellerie mehr Ankünfte aber weniger Logiernächte, steigende Kosten, dafür tendenziell fallende Preise, grösseren Aufwand, indes aber kleinere Betriebsergebnisse», umschrieb Heinz Probst, Direktor des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) an der Delegiertenversammlung des SHV in Liechtenstein die gegenwärtige Situation unserer Hotellerie. Davon seien aktuelle Probleme wie die Mehrwertsteuer, die Schrumpfung der Hotelkredite, die Aufwertung des Schweizer Franken, das deregulierte Arbeitsgesetz und das veränderte Ferienverhalten beschränkt beein-

flussbar, meinte der Präsident von «Schweiz Tourismus», Paul Reutlinger. Beeinflussbar seien hingegen mangelndes Tourismusverständnis, fehlendes Managementdenken in vielen Hotelbetrieben sowie ein Überangebot an Hotels, wo die Produktqualität nicht mehr stimmt, muss zu einer Gesundheitschirurgie führen.

**Discountprodukt**

Man müsse sich darauf einstellen, dass der Tourismus immer Veränderungen unterliegen werde, erklärte Alberto Amstutz, der scheidende Präsident des SHV, an der Delegiertenversammlung. Er erinnerte daran, dass die Tessiner Hotels in den 20er Jahren im Juli und August geschlossen waren, weil es damals im Sommer jeweils zu heiss war. Amstutz warnte davor, dass heute die Margen viel zu klein seien. Der Schweizer Tourismus sei kein Discountprodukt. Damit wir Gäste als Stammgäste gewinnen könnten, dürfe unser Produkt nicht zum Produkt ab Stange verkommen. Es müsse auch gelingen, Steuern und steigende Sozialkosten in den Griff zu bekommen, erklärte Amstutz. «Wenn wir zudem in Brüssel dabei wären, könnten wir dort die Interessen unseres Gewerbes wahrnehmen und Einfluss nehmen. Sagen wir ja zu einem freien Personenverkehr und vorerst zu einem europakonformen Kurzaufenthaltsstatus», forderte Amstutz.

Die Hotellerie sei kein goldenes Kalb. Sie sei nur eine ganz gewöhnliche Milchkuh. Da die Mehrwertsteuer aus Konkurrenzgründen vielerorts nicht weiterverrechnet werden könne, fehlten die überlebenswichtigen Mittel für Unterhalt und Abschreibung. Die Hoteltsubstanzen werde so angegriffen. Amstutz rief den Bundesrat auf, den Tourismus nicht kaputtzumachen. Im Namen des SHV dankte er den Parlamentariern, die sich für die Hotellerie einsetzten.

**Föderation von Verbänden**

Wir bräuchten eine Föderation von Verbänden, die das Prestigedenken beiseite lassen und endlich die Interessen der ganzen Branche in den Mittelpunkt stellen, fuhr Amstutz fort. Die KMU-Betriebe müssten zu einer transparenten und kompromissbereiten Zusammenarbeit finden. Die neue Tourismuspolitik, die heute beim Bundesrat bereits auf dem Reissbrett stehe, sei für den Schweizer Tourismus entscheidend, gab Amstutz zu verstehen. Partnerschaftlich könnte die Branche Themen wie Total Quality, die Verbesserung des Berufsbildes oder des Tourismuswühlwollens in der Bevölkerung angegangen werden, erklärte Paul Reutlinger. Neben der kritischen Hinterfragung der aktuellen Arbeitsteilung umfasse das

neue Marketing von Tourismus Schweiz den Mut zu stetiger Veränderung. Vor allem im Gebiet der Angebotsgestaltung sei eine zentrale Aufgabe der Mitarbeiter der Schweiz Tourismus die Kontaktpflege zu den Hoteliers.

**Mehr Sympathie für die Gäste**

Schweizer Qualitätsstandards wie Zuverlässigkeit, Sicherheit und Infrastruktur unterscheide uns von den Konkurrenten. Es sei oft mangelnde Gastfreundschaft, die uns vorgeworfen werde. Ein anderer Aspekt sei immer mehr auch die Realität der teuren Schweiz. Qualität dürfe zwar durchaus ihren Preis haben, müsse jedoch zu hundert Prozent stimmen. Die Preis-Nutzen-Relation in den Augen der Gäste steigern könnte mehr Sympathie von Seiten der Gastgeber, meinte Reutlinger.

Als Weg aus gegenwärtig harten Zeiten in der Hotellerie führt Heinz Probst die Arbeit mit den von den touristischen Leitbranchen gemeinsam festgelegten Zielen und Strategien. «Wir tun alles für eine branchenübergreifende, koordinierte Zusammenarbeit.» In Bezug auf die Hotel- und Gastgewerbebetriebe SHV führe der Weg zum Erfolg über die eigene Tüchtigkeit, über marktfähige Produkte und über Kooperationen in der Produktion und bei der Vermarktung. «Wir kämpfen für neue verbesserte, den

Anforderungen der Branche dienende Rahmenbedingungen (europakompatible Produktionsverhältnisse, ein international kohärenter Währungswert des Schweizer Franken, zeitgemässe Informations-, Kommunikations- und Reservierungssysteme und eine der Wettbewerbsfähigkeit und dem Exportcharakter entsprechende Mehrwertsteuer», erklärte Probst.

REKLAME



**Hotel Informatik mit Zukunft**

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

hoga Hotel-Management-System TEL. 01/741 43 44  
HOTEL COMPUTER SYSTEM FAX 01/741 20 29  
 Riedstrasse 12, 8953 Dietikon

## MEINE MEINUNG

## Die Demokratie der Zukunft?



**Leonz Blunsi,**  
Hotelier des  
Hotel Bernerhof  
in Gstaad und  
Gemeindevorstand  
in Gstaad-Saanen

Sie erinnern sich an den Wirbel um den Abbruch des Hotel Alpina in Gstaad. Es stand in der *hotel + tourismus revue* Nr. 16 im Artikel «Franz Weber will Wiederaufbau» geschrieben. Auch ich wurde in diesem Artikel zitiert, als verantwortlicher Gemeinderatspräsident und Hotelier.

Natürlich stimmt es wehmütig, wenn, was einem auch persönlich und durch Freundesbande ans Herz gewachsen ist, von einem Moment auf den anderen nicht mehr existiert. Natürlich soll man alte Werte erhalten, wenn sie schützenswert sind.

Aber ebenso natürlich ist es doch, in der Gegenwart Zeichen unserer Zeit zu schaffen. Was ich bedenklich finde, ist die Tatsache, dass nachdem der Ortsbild- und Denkmalschutz das Grand Hotel Alpina 1992 als nicht schützenswert einstufte, und nachdem ortsansässige, verantwortungsbewusste und kompetente Behörden und Kommissionen sich eingehend mit Abbruch oder Nichtabbruch beschäftigt haben, Franz Weber sich das Recht herausnimmt, in letzter Sekunde mit einem riesigen Medienaufwand einen Abbruchstop zu fordern und verlangt, das «Alpina» unter Denkmalschutz zu stellen!

hauptsächlich, dass das Hotel schützenswert sei...

Ein weiteres Beispiel von Demokratie-Verständnislosigkeit bahnt sich an: Erweiterung des Golfclubs Gstaad-Saanenland von 9 auf 18 Löcher. Seit über sechs Jahren wird hin und her gezankt, man ging bis vor das Bundesgericht. Endlich, gegen Ende 1994, fand man den Konsens.

Das O.K. vom Buwal, (inkl. Naturschutz) liegt vor! Man möchte endlich loslegen, die Bauarbeiten sind bestellt. Und jetzt will die Schweizerische Stiftung für Landschaftsschutz das Projekt total verhindern. Soll uns da nicht langsam der Mut verlassen?

Was mich zutiefst deprimiert, ist der folgende Punkt: Gerade das Saanenland hat in den letzten Jahrzehnten in vorbildlicher Art und Weise Natur und Baustil erhalten. Ist es da richtig, wenn man ausgerechnet uns in absolut unverständlicher Art und Weise dreinredet, Vorschriften machen will, die Initiative für die Zukunft blockiert, die Ortsansässigen total desavouiert und frustriert und sich als allwissende Halbgötter jedes Recht herausnimmt? Ist das unsere Demokratie der Zukunft? Was ist die Folge solcher Vorgehens (nicht nur im Saanenland)? – Es wird sich vermehrt eine Kluft zwischen Stadt- und Bergbevölkerung bilden. Man wird sicher nicht mehr so konsequent wie bisher eigene Schutzanstrengungen unternehmen. Man wird ja dann ohnehin noch zurückgebunden. Ist diese Entwicklung wirklich wünschenswert?

Zum Abschluss noch einen kleinen Hinweis an Herrn Weber, der so vehement den Wiederaufbau des «Alpina» verlangt. Dies steht sowie so in der Überbauungsordnung wie auch in der Abbruchbewilligung. Es braucht diese Forderung also gar nicht! Vielleicht interessiert Herr Weber auch, dass die Bevölkerung ganz klar hinter der Entscheidung des Gemeinderates steht. Das darf ich in den Tagen nach der Sprengung erfahren. Als Optimist habe ich die grosse Hoffnung, dass mir kompetente Leute die pessimistischen Gedanken hoffentlich bald austreiben können!

## Relais du Silence/Silencehotels

## Silence: Tonangebend werden auch die Schweizer

In der Werbung und Öffentlichkeitsarbeit der Silencehotels ist 1995 der Schwerpunkt auf die Schweiz, Deutschland und Holland gelegt worden. Zimmeranzahlmässig gehören die Schweizer nun mit zu den Silence-Tonangebenden. Die Hotelgruppe hat sich erstmals einen internationalen Leitungsausschuss gegeben. Ein Schweizer, Jan Mol, wurde Marketing-Gruppenleiter.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Der Trend geht auch an den ruhig gelegenen Hotels nicht vorbei. Ein einheitlicheres Erscheinungsbild und identische Leistungsbereitschaft gehört auch bei den Relais du Silence-Hotels zu «Markenschmiede», die anstelle. Alle Hotels werden mit einer gediegenen Fassadentafel versehen, und dem Gast wird in einer Charta die Philosophie der Silence-Hotels kundgetan. Es wird Silence-Arbeitsgruppen für die Bereiche Guide, Marketing, Finanzen und Hotelgruppenausbau geben. Der Schweizer Delegierte, Jan Mol vom Aux Mille Etoiles im Walliser Les

## Gruppenbedingungen Schweiz

**Führer:**  
1995 in 7 Sprachen, 650 000 Stück, in der Schweiz 50 000 Stück.

**Doppelmitgliedschaft:**  
erlaubt

**Jahresbeiträge:**  
Grundbeitrag plus Beitrag pro Zimmer. Zum Beispiel 25-Zimmer-Haus: 5500 Franken

**Anforderungen:**  
Ruhiger Standort, Güte Akustik im Hotel, minimal 3-Stern-SHV. Familienatmosphäre, angenehme Bedienung, überdurchschnittliche Küche, ab 25 Betten, wenigstens 20 Strassenkilometer von anderen Silence-Hotels entfernt.

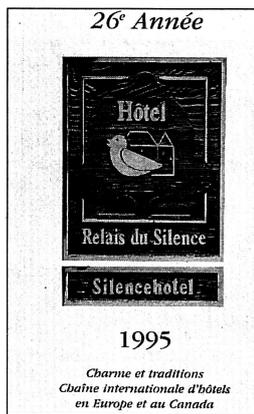
oder Funktionäre, für die noch immer klar zu unterscheiden ist zwischen dem Wirt und dem Hotelier: Jeder für sich, ab und zu mal ein wenig Kooperation, aber richtig zusammen? Niemals, denn WIR sind doch wer!

Bodo Skrobucha,  
Hotel Merian Basel

\*

Es ist einigermassen verständlich, dass die Exponenten des SHV und deren «Töchter» nervös auf die Ankündigung des Verbandes Gastrosuisse reagieren. Mir ist bei der Lektüre des andern Verbandsblattes der Name Superverband aber überhaupt nie aufgefallen. Wieso beinhaltet bereits die Bedeutung dieses kleinen Wortes das Gefahrenpotential für den «ach» so wichtigen SHV, dem von der «ach» so wichtigen SVZ so viel Bedeutung beigemessen wird. Überhaupt sehe ich in der Aussage «der politische (wo denn?) wie imagemässig (manchmal leider) führende Verband» schon einen Anflug von Selbstwehträuerung.

Ich weiss zum Beispiel auch nicht, wie sich der Umsatz von 30 Millionen Franken zusammensetzt. Sind da die viel zu teuren Hotelfachschulen inbegriffen? Technikerschulen kosten die Studenten einen Bruchteil! Ist der Wahnsinn mit den interkantonalen Fachkursen für Hofas auch inklusive? Das BBG 1981 sagt da etwas von «in der Regel». Doch der SHV bringt es tatsächlich fertig, die GIB aus dem Rennen zu werfen und dafür etwas vom teuersten in der Lehrlingsausbildung fest zu verankern. Das war nach meinen Aufzeichnungen eine der wenigen politischen Glanzleistungen. Leider zu ungunsten der Mitglieder der Stadthotels. (Das ist zwar nur eine Minderheit, oder?) Dass Sie den SHV als «Dachverband der führenden Hotel- und Gastgewerbebetriebe» bezeichnen, ist Ihre Sicht der Dinge. Ich kenne da doch einige Betriebe, die Umsätze in zweistelliger Millionenhöhe tätigen und zwar persönliche



Die Relais du Silence/Silencehotels geben sich vermehrt ein internationales Profil. Allein in der Schweiz gibt es 33 Silencehotels. Foto zvg

Marécottes leitet die Gruppe Marketing. Die Silence-Hotels haben sich einen internationalen Leitungsausschuss gegeben und in Paris eine eigene Geschäftsstelle eröffnet. Das Leitungsgremium wird von Corneille Schwenniger, Luxemburg, präsidiert. Die Pariser Geschäftsstelle ist auch Reservationszentrale und wird von Jean-Luc Delias geführt.

## Mehr Mitglieder in der Schweiz

In zwölf Ländern in Europa und Kanada gibt es zurzeit 302 Silence-Hotels. Wie der Name sagt, haben sich vor allem strenge Kriterien bezüglich Lärmschutz. In der Schweiz fanden sich 1978 die ersten Hotels unter «Relais du Silence» zusammen. Heute ist die Schweiz mit 33 Häusern, meist im 3- und 4-Stern-Segment, mit 1156 Zimmern vertreten. Ruhige Standorte werden vorläufig noch in der West- und Nordwestschweiz, im Tessin und in Graubünden gesucht. Schweizer Präsident ist Sepp Julen, Hotel Mirabeau in Zermatt. Die nationalen Gruppen sind als selbständige Genossenschaften oder Vereine organisiert.

Mitglieder Ihres SHV sind, aber nicht im geringsten daran denken, die in der Regel viel zu teuren Dienstleistungen des Prestigeverbandes zu tragen. Wussten Sie übrigens, dass der wirtschaftspolitische Dienst des SWV ein Dienst im Sinne einer Dienstleistung ohne Kostenfonds für die Mitglieder ist? Schon deshalb könnte das Dach für Erfa-Gruppen, das Sie beschreiben, gut für die Mitglieder sein.

Der Umsatz des SWV ist im übrigen noch ein bisschen höher als der des SHV. Es versteht sich von selbst, dass auch der Cash-flow ein knappes «Millionchen» grösser ist als beim SHV. Ich empfehle Ihnen dringend, den Jahresbericht 1994 des SWV zu lesen. Da sehen Sie dann auch, was mit Mitgliederinformation gemeint sein kann. Leider ist das Ganze noch immer auf Hochglanzpapier gedruckt. Eigentlich fast der einzige Negativpunkt.

Sie schreiben, die Leistung der Verbände sei entscheidend. Ich widerspreche Ihnen in diesem Punkt absolut. Da sich sehr viele Leute durch den Prestigeverband ausbilden lassen und sie das auch eine schöne Stange Geld kostet, so möchten diese Leute nach abgeschlossener Ausbildung auch auf den Sockel gehoben werden. Ich kenne sogenannte dipl. Hoteliers, die rümpfen beim Wort Wirtverband bereits die Nase. Es versteht sich von selbst, dass die Dienstleistungen des SWV bei diesen Snobs überhaupt nicht zur Kenntnis genommen werden.

Eines hat Ihr Editorial für mich gebracht. Ich frage mich nämlich jetzt ernsthaft, ob ich die ca. 6 Tausender für die Mitgliedschaft beim SHV noch aufbringen soll, oder ob ich mich mit 590 Franken nicht auch glücklich fühlen kann. Natürlich beim «Superverband», bei dem ich auch heute schon Mitglied bin, genauso wie bei den Cafetiers (mit Fr. 220.–/Jahr) Dem Superverband fehlt eigentlich nur noch ein Hotelführer und dann...

Franz Schüpbach,  
Hotel Kreuz Bern

## 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 Netzke (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 Werhle (SW),  
Karin Kofler (KK),  
Dorothea Richner (DR),  
Partie française: Miroslaw Halaba (MH),  
Jean-Paul Fährndrich (JFF),  
Laurent Missbauer (LM).

Sekretariat / Secrétariat:  
Rita Teutsch, Regina Frech.

Layout / Mise en page:  
Franziska Liechti, Gilbert Perrot,  
Beat Schultheiss.

Korrektor / Correcteur:  
Bernhard Zwahlen.

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

Ausland / Etranger: Barcelona: Ulrike  
Wiebrock (UW); Frankfurt: Georg Uebauer  
(GU); Lissabon: Susanne Rindisbacher  
(SR); Mailand: Dott. Ornella Giola (OG);  
München: Maria Pütz-Willems (MAP);  
Paris: Jean-Pierre Grobarr (JPG) und  
Katja Hassenkamp (HAK); Sydney:  
Urs Wälterlin (UB); Tokyo: Georges  
Baumgartner (GB); Wien: Dr. Heribert  
Purtscher (HP).

SHV - SSH - SSA:  
Stefan Senn (SSE), Stefan Züger (SZ).

## Offizielles Organ für / Organe officiel de:

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

## Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition:  
Peter Schibler.

Marketing:  
Nicole Zeltnick.

Abonnements / Abonnements:  
Gérard Porta.

Inserate / Annonces:  
Franziska Husy, Dominik Chammarin,  
Pascale Zaugg.

Geschäftsanzeigen / Publicité:  
Agentur Markus Fühmann, 3628 Birri,  
Telefon 057 / 44 40 40,  
Telefax 057 / 44 26 40.

Belichtung / Reproduction:  
Fischer Druck AG, Münsingen.

Druck / Impression:  
Druckzentrum Bern, Bern.

Verkaufspreis / Prix de vente:  
Einzelnummer Fr. 3,70  
Jahresabonnement Fr. 128.-\*  
\* inkl. MwSt

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

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

## LESERBRIEFE

## Schluss mit dem Standedünkel!

hr Nr. 19 vom 11. Mai 1995, «Wirte als Nothelfer für die Hotellerie»

Im Editorial der *hr* meldet sich Andreas Netzke in ungewöhnlicher Tonart über die neue Strategie des bisherigen Wirtverbandes zu Wort. Allein der Titel sagt einiges über das Gedankengut, das leider in der Branche (der Hotellerie) sehr stark verbreitet ist: Man fühlt sich sofort in die Enge getrieben und der Wirt – wie schrecklich das heute doch tönt – (warum verwendet man nicht das Wort Restaurateur, respektive wie viele Hoteliers sind in Tat und Wahrheit zumindest zu gleichen Teilen Wirt und Hotelier?) wird fragend als Nothelfer der Hotellerie dargestellt. Ich habe diverse Publikationen über das neue Image des SWV gelesen, aber dass nun der SHV vom SWV vom Sockel geholt werden soll, dürfte doch eher ins Reich der Phantasie, wenn nicht gar der Angst des SHV gehören.

Ausserdem, wenn interessiert das schon, ob der SHV einen Umsatz von 30 Millionen Franken erzielt und einen Cash-flow von 1,37 Millionen erwirtschaftet, wenn die Mitglieder daneben unter grossem wirtschaftlichen Druck stehen und sich nicht wenige mit der Frage des Austritts befassen. Wie viele Ausstehenden stellen sich andererseits die Frage, ob es der Branche dann wirklich so schlecht geht, wenn die Zentrale schon mit so beeindruckenden Zahlen operiert.

Wie sieht es denn in unserem derart gepriesenen Verband aus? War die Ära eines Präsidenten vorbei, von der man nicht nur hinter vorgehaltener Hand murrete, dass der Posten wohl in einem gewissen Masse politischen Interessen des Inhabers diene, so lagen die Hoffnungen vieler beim derzeitigen Amtsinhaber. Konstruiert nahm's die Basis zur Kenntnis, dass Ränkespiele mancherlei «Altvorderer» und in der Zentrale nicht zuletzt mit dazu führten, dass Alberto

Armutz das Handtuch warf (recht hat er!). Wäre es nicht zum Beispiel die Aufgabe der Verbandsspitzen, zwischen den zweifelsohne vorhandenen und vielschichtigen Interessen der gesamten Gastronomie und des Tourismus einen Konsens zu finden? Fast kommt es dem Leser so vor, als ob man Angst davor habe, dass – wie bei Fusionen so üblich – auf beiden Seiten ein paar Funktionäre auf der Strecke bleiben könnten. Wenn's den vielen tausend Mitgliedern dafür nützt – warum auch nicht.

Persönlich empfinde ich die Äusserung als selbstherrlich und anmassend, dass die Mitglieder die Einzelmitgliedschaft in zwei Verbänden einem «Superverband» gegenüber bevorzugen. Liegen darüber Umfragen vor? Ich glaube nicht. Ich meine vielmehr, dass die Mitglieder beider Verbände sehr wohl diesen «Superverband» begrüssen würden, wenn dieser die Garantie bietet, dass die vielschichtigen Sorgen und Nöte der Basis bei den Politikern gelöst werden können. Die Zeit für Neuerungen für das nächste Jahrtausend ist nun mal da und sie sollte jetzt genutzt werden.

Sich darüber zu mokieren, dass der bisherige SWV respektive der neue Gastrois-Verband an der Mitgliederversammlung von «Schweiz Tourismus» nicht vertreten gewesen sei und Paul Reutlinger den SHV als «wichtigste Partnerorganisation im Tourismus» hervorhob, dürfte in der heutigen Zeit als verfehlt und unwürdige Interpretation betrachtet werden, die sicherlich auch nicht im Sinne von Herrn Reutlinger so gemeint war. Der Begriff Tourismus ist ohne qualitative Restauration auch nur ein Wagen mit drei Rädern.

Wie heisst es doch so schön: Nur gemeinsam sind wir stark! Welcher Hotelier predigt das seinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in Küche und Service nicht, wenn die «Kränke» schwarze Brigade gegen weisse Brigade mal wieder auflackert. Fast scheint es, als seien diese gelehriger als ein Teil ihrer Chefs

# Noch dominiert Europa bei den Tagungen

**Europäische Kongress- und Hotelanbieter, also auch schweizerische, sollen sich ihrer Dominanz im internationalen Kongress- und Tagungsgeschäft nicht mehr so sicher sein. «Der Rest der Welt» rüstet tagungs- und kongressmässig mächtig auf, wie die Mitte Mai in Genf durchgeführte Tagungstouristik-Messe EIBTM illustrierte.**

ALEXANDER P. KÜNZLE

Die «Europäische Fachmesse für Konferenzen, Tagungen und Seminare sowie Geschäfts- und Incentive-Reisen», die Genfer EIBTM, ist zu einer Erfolgsgeschichte geworden, da sie trotz garstigem Wirtschaftsklima eine seltene Konstanz an den Tag legt. Ein weiterer Grund mag auch die zunehmende Professionalisierung im weltweiten Kongress- und Tagungsgeschäft sein, bei dem zunehmend Anbieter aus aussereuropäischen Destinationen mitwirken. Überseeziele, neuerdings auch Australien im grossen Stil, geben sich alle Mühe, Grossveranstalter von Meetings aus Europa wegzulocken. Noch 1993 fanden, gemäss den letzten erhältlichen Statistiken (Union of International Associations), rund 60 Prozent aller internationalen Tagungen in Europa statt. Auch befinden sich unter den weltgrössten zehn Kongress-Städten nur eine nicht in Europa. Aber ganz so sicher, dominierender Tagungsstandort zu bleiben,

kann sich Europa nicht mehr sein, was auch die Beherbergungsindustrie berühren dürfte.

Bei Ferienresorts vor allem ausserhalb der Saison und bei Stadthotels übers Jahr verteilt wird das Kongress- und Tagungsgeschäft zu einem wichtiger werdenden Umsatzteil. Darüber hinaus liegt es an der Geschicklichkeit der Hotellerie, durch ein gezieltes Leisure Operating die blosse Tagungspalette um zusätzliche Incentive- oder zumindest Anschlusspakete zu strecken. Der Incentive-Teil ist in diesem Sinn eigentlich nur das Salz in der Kongress-Suppe.

## Überlange Buchungsfristen

Dass das Tagungsgeschäft zum langfristigen Teil der Touristik gehört, zeigt sich an den teilweise bis 5 oder 6 Jahren zum voraus zu buchenden Kapazitäten: Kommt ein Nachfrager mit 500 Ärzten oder Frauenrechtlerinnen in einen Ferienort oder eine Kongress-Stadt, kann das nicht im Last-Minute-Verfahren geregelt werden. Zahlreiche EIBTM-Besucher waren sich auch einig darüber, dass diesen langen Buchungsfristen eine langfristige Konstanz in den Bemühungen respektive Investitionen von aussereuropäischen Ländern gegenübersteht, sich in diesem Geschäft zu etablieren: Australien, Japan, Südostasien inklusive Indien und Sri Lanka und sehr stark der Vordere Orient lassen in ihren Bemühungen nicht nach, sich als Kongressziele zu etablieren. Alte EIBTM-Gänger belächeln das fast schon als stur zu beziehende Sich-Behaupten-Wollen von



Etwas frische Luft trampelt Rita Käferli, Sales Manager Suvretta House, St. Moritz, auf dem Ventilationsvelo in den Schweizer EIBTM-Stand.

Foto: Alexander P. Künzle

Ländern wie der Türkei oder Ägypten mit grossflächigen Messeauftritten in Genf. Doch wird sich vielleicht auch diese Konstanz eines Tages auszahlen.

## Bindeglied Hotelketten

Zwischen den Destinationen und den Tagungsvermittlern befinden sich die Hotelketten, die sich im Gegensatz zu den Ferienorten und ihren Hoteliers geographisch nicht festlegen müssen. Dazu verfügen sie immer über eine preislich abgestufte Palette, was Kongress- und Tagungsangebote angeht. Meeting-Kapazitäten gehören heute längst nicht nur in Stadthotels, sondern auch in Leisure Resorts zur Standardausrüstung dieser Hotelketten. Wie sich an den in Genf gezeigten Hotelketten-Angeboten ersehen lässt, erkaufen sich die Ketten ihre geografische Multipotentialität oft mit einem Defizit an Lokalkolorit oder regionalem Originalambiente.

## Teil des Informationssektors

Kongresse und Tagungen lassen sich

umschreiben «als ein Medium zum Überbringen von Informationen und gleichzeitig als ein Weg, um Lobbying unter die Leute zu bringen», meinte in Genf Tuula Lindberg, Managing Director Helsinki-Finland Congress Bureau, an EIBTM-Seminar der ICCA (International Congress and Convention Association). Die neuen Kommunikationsmöglichkeiten, von der Internet-Diskussion über Video- und Teleconferencing, sind deshalb in Genf weniger als Konkurrenz oder Substitution von Tagungen aufgefasst worden. Sie scheinen sich eher als Bereicherung der klassischen Tagungsangebote abzuzeichnen. «Zum Beispiel kann ein Redner, der nicht persönlich am Meeting erscheint, dennoch per Videoübertragung vor den versammelten Leuten sprechen», so Dalia Shanni, General Director der European Congress Consultants and Organizers in Genf. «Nach wie vor ist die Teilnahme an einer Tagung beliebt als ein Zusammenfinden Gleichgesinnter». Hotels im Kongressgeschäft investieren deshalb ihrer-

seits für ihre Tagungsöfferten in Kommunikationshard- und software.

## Hotelier wird Tagungsspezialist

Am ICCA-Seminar während der EIBTM wurde betont, dass die Firmen, die ihre Anlässe organisieren, dies immer weniger als eine Routineangelegenheit erachten, sondern vermehrt den Anlass für ihr Event-Marketing und für ihre Kommunikationsbedürfnisse gegen aussen und innen benutzen. Gerade die Hotellerie müsse sich, so hiess es in Genf, vermehrt auf diesen Trend einstellen. Neben den vielen Jobs, die ein Hotelier sonst noch zu beherrschen hat, wird ihm also zusätzlich der Job des Tagungsspezialisten respektive Kongress-Beraters anvertraut. Macht der Hotelier dies nicht selbst, kann er unabhängige Tagungsprofis in Anspruch nehmen. «Sehr oft beschränkte sich früher die einzige auswärtige «Beratung» der tagenden Firma auf das Hotelpersonal, das bei der Menüwahl mithalf. Das, was in den Tagungsräumen selbst passierte, ging niemandem etwas an», meinte Frau Shanni rückblickend. Doch mit dem Wandel von der Tagung zum Event ändert sich das heute rapide. Siehe Seiten 5 und 12

## Was Ray Bloom als nächstes blüht...

Tagungsmesse-Pionier Ray Bloom EIBTM-Konzeption der «hosted buyers» ist mit ein Grund für den konstanten Aufschwung dieser anfangs noch etwas harzig laufenden European Incentive & Business Travel & Meetings Exhibition. Mit dem Hosted-Buyer-Prinzip garantiert er den Ausstellern ausreichend Nachfrager von guter Qualität. Nach der Meinung vieler Nachfrager könnte Ray Bloom als nächstes blühen, dass er nun die Anbieter «hosten» müsste. Allerdings weniger, was Transport und Bett betrifft, sondern eher was die Schulung des Sales-Personal betrifft. Vielfach würde man an den Ständen immer noch mit Primarschulfakten über die betreffende Stadt oder Destination empfangen, anstatt sofort mit konkreten Angaben über die Ausgestaltung der Tagungs- und sonstigen Kapazitäten informiert zu werden. Im Sales-Bereich könne sogar an solchen Professions wie in Genf noch mächtig zugelegt werden, wenngleich sich diese Kritik eher auf die aussereuropäischen Anbieter beziehe. APK

## Schweizer Hotelauswahl in Genf

Am geräumigen Schweiz-Stand an der EIBTM, der durch die «ITB-Landbeiz» für Professionelle ein echtes Upgrading erfährt, fielen unter anderem folgende neue Tagungsangebote von Schweizer Hotels auf:

– «Leading Incentives» ist das erste gemeinsame Tagungs-Anspruch-Paket zweier Schweizer Leading-Betriebe. Das «Palace» Luzern und das «Victoria-Jungfrau» in Interlaken bieten ihre Freizeitofferten kombiniert an. Ob Wining oder Dining, Events, Kultur (Musik Luzern), Gesundheit oder Fitness, Eisenbahnen oder sämtliche Sportarten von Rafting bis Paragliding, die beiden Hotels kommen zusammen auf eine riesig breite Palette von veranstalteten Freizeitaktivitäten.  
– «Outdoor Team Spirit Atop Bürgen-

stock». Bürgenstock Hotels hat sich mit dem Spezialisten Eurotrek zusammengetan und ein der Geografie des «Bürgenstocks» angepasstes Outdoor-Programm entwickelt. Darin enthalten sind ungefähr alle Sportarten, die zwischen Bergen und Vierwaldstättersee möglich sind. Dazu kommen Schatzsuchen in der Luzerner Altstadt oder nächtliche Geländeorientierungen mit nur drei Zündhölzern inklusive nachfolgender Lagerfeuerstory-Romantik...

– «Incentive Ideas Portfolio». Das Luiserner «Palace» legte in Genf sein bereits bestehendes Portfolio auf, das für (Incentive-)Gruppen über 20 Personen ein eigenes Programm vorsieht. Von «Déjeuner d'affaires» über «Equipment technique» bis «Castle Banquets» ist alles dabei. APK

## Inter Europe Hotels IEH

### Partnerhotels verdoppeln

94 Hotels gehörten diesen Februar zu den Inter Europe Hotels (IEH), die sich selbst als europäische Hotelgruppe der gehobenen Mittelklasse positionieren. Es handelt sich um 80 Stadt- und 14 Ferienhotels. 49 sind 3 und 45 4-Stern-Hotels. 53 werden durch den Besitzer geführt, 41 durch einen Direktor. Nach Ländern unterteilt liegen 39 der Partnerhotels in Deutschland, 32 in der Schweiz, 7 in England und Frankreich, 5 in Österreich, 4 in Belgien und eines in Italien. Die IEH-Zentrale in Horw bei Luzern plant Grosses, wie bei der Präsentation des Marketingkonzeptes an der Generalversammlung letzte Woche bekanntgegeben wurde: Ende 1995 sollen es bereits 130 Partnerhotels sein, Ende 1996 200 und Ende 1997 sogar 230, nämlich 190 Stadt- und 40 Ferienhotels. Die Stimmung an der Aktionärs- und Jahresversammlung im Luzerner Continental-Park war denn auch recht optimistisch. Dazu trug der neue Geschäftsführer Andreas Harker bei (siehe htr Nr. 20). VR-Präsident Niklaus Weibel konnte an der Generalversammlung rund 30 Aktionäre begrüssen, die 90 des Aktienkapitals vertreten. Dieses betrug bisher 600 000 Franken und 200 000 Franken genehmigtes Kapital. Davon wurden an der GV 150 000 liberiert. Zudem wurden 250 000 Franken als zusätzlich genehmigtes AK bewilligt, die der VR in den nächsten beiden Jahren in eigener Kompetenz realisieren kann. Das Geld wird vor allem für das eigene Reservationssystem verwendet, das bereits 450 Buchungen pro Tag erlaubt. JJA

## Best Western Jubiläums-GV

# Das Beitreten zur Gruppe wird erleichtert

**Die Best Western Swiss Hotels erleichtern eintrittswilligen Betrieben den Beitritt. Im ersten Quartal 1995 gab es Spitzenwerte bei den Buchungen. Ganz allgemein hatte man letzte Woche in Luzern viel zu feiern.**

ALEXANDER P. KÜNZLE

«Zu Ihrem Supererfolg gratuliere ich herzlich», liess sich Heinz Probst, Direktor des Schweizer Hotelier-Vereins SHV, in seiner Grussbotschaft an die in Rekordzahl ins Luzerner Hermitage gereisten Mitglieder von Best Western Swiss Hotels (BWSH) vernehmen: «Es ist das

## Neue Mitglieder

Neu ab Juli bei BWSH sind drei weitere Häuser: Hotel Royal in Crans-sur-Sierre, Alpen-Resort Hotel Zermatt, Sunstar in Lenzerheide. Absicht auf Mitgliedschaft für Anfang 1996 kundgegeben haben das Solbad Sigriswil, der Seegarten in Arbon und das Mirabeau in Lausanne. Das Hotel Fünigen ob Stansstad widerrief seine Absicht, Ende Jahre auszutreten. Das Ziel, rund 80 gehobene Mittel- und Erstklassbetriebe zu umfassen, die sich in Privatbesitz befinden und individuell geleitet sind, rückt somit in die Nähe. APK

Resultat von Qualität und Effizienz, für die Sie alle hart gearbeitet haben». Schon am Abend vor der Jubiläums-Generalversammlung bewies BWSH-Präsident Roland W. Jaeger und BWSH-Direktor Peter Hürlimann und sein Team in Herzenschwanden, was Qualität und Stil bei dieser Marketingorganisation heisst: Während dem Festakt im Luzerner «alten Casino» wurden Ambassador-Service-Hotels-Gründer Robert Rippstein, der heutige Verkehrsdirektor von Ascona, und Ehrenpräsident Rolf F. Gasteyer gefeiert, wie es sich gehört. Gasteyer diente als «Weichensteller» von Ambassador Service in Richtung Best Western International.

## Neubeiträge erleichtern Eintritt

An der Jubiläums-Generalversammlung schloss die BWSH-Jahresrechnung 1994 bei einem Umsatz in 1,75 Millionen Franken nahezu ausgeglichen ab. Ohne Enthaltung, mit einer Gegenstimme, nahm man die neue Best-Western-Beitragsstruktur an: Eintrittswilligen Hotels wird die Beitrittsschwelle mit 5000 Franken tiefer angesetzt. Diese ist, ebenfalls neu, in zwei Zahlungen zu begleichen, wenn die Mitgliedschaft während des Geschäftsjahres beginnt. Die Mitgliederbeiträge an sich teilen sich auf in einen Grundbeitrag von 13 000 Franken, einen Werbebeitrag von 40 Franken je Zimmer und neu einen vereinfachten Ortszuschlag auf der Basis des im Vorjahr getätigten BW-Nettoumsatzes. Der Zweck dieser Neuerung ist



Jubiläumstimmung strahlen aus: (v.l.n.r.) BWSH-Vizepräsident Heinrich Weinmann und Gattin, BWSH-Direktor Peter Hürlimann und Präsident Roland W. Jaeger.

Foto: Kurt Metz

klar, werden damit kleine, vom Reservations-Service weniger profitierende Hotels gegenüber den grossen in Stadtzentren gelegenen Betrieben finanziell entlastet. Im Zusammenhang mit der Restrukturierung von BW Europe übernimmt die BWSH die Betreuung und den Verkauf aller Voucherprogramme und Administratives. Hürlimann übernimmt die Führung dieser Mitarbeiter. Der Auszug aus Herzenschwanden 1996 sei so gut wie sicher. Allerdings soll der Standort Bern, nur in einer verkehrsmässig zentralen Lage, erhalten bleiben.

Sieger der europaweiten BW-Qualitätskontrolle wurde das Hotel du Lac in Vevey-Montreux mit Direktor Peter Ehrensberger. Renzo Zanon vom Century in Genf belegte Rang drei und sieben weitere Schweizer Hotels kamen unter die 22 europäischen BW-Hotels mit mehr als 900 der 1000 möglichen Punkte. Für ihr 25jähriges Dasein bei Best Western geehrt wurden die Ehepaare Heppel (Hôtel du Mont Blanc au Lac, Montreux), Plazer (Freienhof, Thun), und Ropers (Hirschen am See, Gunten).

# Zum halben Preis

200'000 Packungen

## Vollmilch Schoko-Röllchen

«Le Café»

Waffelgebäck mit  
Vollmilch-Schokolade

125 g



Neu und  
Exklusiv bei  
DENNER!

### PREISVERGLEICH

Stichtag 10.5.1995 in Zürich  
DENNER Le Café Schoko-Röllchen

	125 g	2.75
COOP	Oulevay Waffelecken	
	100 g	3.50

Umgerechnet auf 200 g

DENNER	4.40
COOP	7.—

Bis 5 Packungen  
pro Kunde

Probierpreis!

**1.35**  
■ statt 2.75

der billigste Rotwein Cabernet Sauvignon  
aus Moldawien!

200'000 Flaschen

## Cabernet Sauvignon 1990

Moldawischer Rotwein

7.5 dl



Neu und  
Exklusiv bei  
DENNER!

Probierpreis!

**3.45**  
■ statt 6.90

Bis 6 Flaschen  
pro Kunde

# Dauertiefpreis!

Feinster Kaffee zu unschlagbaren Preisen bei DENNER!

## Royal Prestige Café Familia

ganze Bohnen  
500 g



Dauertiefpreis  
**4.60**  
Tiefpreis

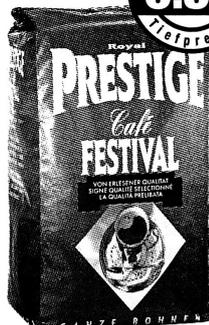
### PREISVERGLEICH

Stichtag 10.5.1995 in Zürich

DENNER	Royal Prestige Café Familia ganze Bohnen	500 g	4.60
MIGROS	Boncampo ganze Bohnen	500 g	5.40
COOP	Buen Gusto Rustica ganze Bohnen	500 g	5.20

## Royal Prestige Café Festival

ganze Bohnen  
500 g



Dauertiefpreis  
**6.50**  
Tiefpreis

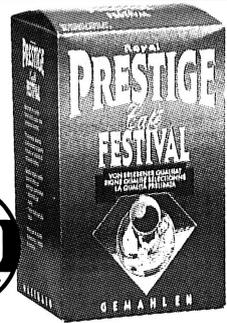
### PREISVERGLEICH

Stichtag 10.5.1995 in Zürich

DENNER	Royal Prestige Café Festival ganze Bohnen	500 g	6.50
MIGROS	Fest-Kaffee ganze Bohnen	500 g	7.50
COOP	Jubilor Classico ganze Bohnen	500 g	7.30

## Royal Prestige Café Festival

gemahlen, vakuumverpackt  
2 x 250 g



Dauertiefpreis  
**6.50**  
Tiefpreis

## Royal Prestige Kaffeefilter

ungebleicht  
Nr. 102



Dauertiefpreis  
**-95**  
Tiefpreis

Nr. 1 x 4



Dauertiefpreis  
**1.20**  
Tiefpreis

Die Artikel sind auch bei den meisten selbständigen DENNER Satelliten Detailisten erhältlich! Gültig ab: Fr-21/26.5.1995

**Wir sind immer billig!**

**DENNER**  
SUPERDISCOUNT

Hügli Holding AG Arbon

## Gewinn trotz Einbussen im Gastrobereich

Der Verkauf von Produkten der Hügli Holding AG an Hotels, Restaurants und Kantinen hat unter der aktuellen schlechten Konjunkturlage gelitten. Trotz leichtem Umsatzrückgang erzielte die Hügli-Gruppe im vergangenen Jahr jedoch einen Gewinn von 4,1 Millionen Franken.

DOROTHEA RICHNER

Zu schaffen machte der Holding unter anderem der Rückgang des für die Branche wichtigen Fremdenverkehrs. Insbesondere der Tourismus in der Schweiz und in Österreich waren von dieser Entwicklung betroffen. Trotz beginnender Konjunkturbelebung blieb die Konsumtätigkeit schwach. Alexander Stoffel, Vorsitzender der Geschäftsleitung der Hügli Holding AG, zeigte sich jedoch an der Bilanzpressekonferenz in bezug auf die zukünftige Entwicklung zuversichtlich: «Der Anteil der Ausser-Haus-Verpflegung an den Konsumausgaben liegt in Europa noch deutlich unter demjenigen in den USA und wird bei vermehrter Konjunkturlage wieder ansteigen». Im Markt Österreich konnte Hügli zwar den Umsatz um 2 Prozent steigern und damit den Marktanteil erhöhen. Trotzdem erreichte die Firma die gesetzten Ziele nicht ganz.

### Unzutreffende Prognosen

Es zeigte sich, dass das Volumenwachstum bei den Tiefkühlprodukten zu schwach war. Auch hier sieht Stoffel den Grund in der rückläufigen Fremdenver-



Trotz erfreulicher Bilanz: Rückläufige Zahlen bei den Grossverbrauchern belasten das Resultat von Hügli.

Foto: htr

kehrsentwicklung, die Österreich im Vergleich zur Schweiz noch stärker getroffen hat.

In Deutschland hat sich die Entwicklung nicht ganz wie vorausgesehen abgespielt. Das gute Vorjahresergebnis konnte zwar gesteigert werden. Gesamthaft hat sich der Umsatz jedoch eher verhalten entwickelt. Nach Sylvester Zweidinger, Leiter Hügli Deutschland, ist die Marktsituation heute schwieriger als vorausgesehen. Wie er an der Pressekonferenz ausführte, rechnete die Holding mit einem erhöhten Ausser-Haus-Konsum durch die Zunahme der Freizeit. Mehr alte Menschen sollten zudem eine grössere Konsumtätigkeit in Spitälern

und Heimen mit sich bringen. Heute ist diese Vorhersage differenzierter zu sehen: Mehr Freizeit ist nicht zwangsläufig mit mehr realem Einkommen verbunden. Zudem werden die Sozialleistungen kontinuierlich abgebaut. Auch die Kostendämpfungsmaßnahmen im Klinikbereich wirken sich für Hügli schlecht aus. Schliesslich ist die Betriebsverpflegung stark betroffen von Unternehmensschliessungen und Stellenabbau.

### Food-Trends unwichtig

Ein wesentlicher Betrag zur Senkung der Produktionskosten soll nun die Teilverlagerung der Produktion von Hügli Österreich in die Schweiz bringen. Damit soll

eine Verbesserung der Wettbewerbsfähigkeit erreicht werden.

Lediglich eine marginale Rolle für das Geschäftsergebnis von Hügli spielen Food-Trends innerhalb der Gastronomie. Ausgerichtet auf die traditionelle Gastronomie verzichtet Hügli auf das Angebot aussereuropäischer Gewürzmischungen. Dies, obwohl die traditionelle Gastronomie immer mehr an Terrain verliert. «Die Bedürfnisse beispielsweise der chinesischen Küche gehen an den Distributionskanälen der Schweizer Gastronomie vorbei. Nie würde ein chinesischer Koch Gewürze für seine Gerichte bei einem Schweizer Hersteller beziehen», so Jean G. Villot, Leiter der Hügli Schweiz. Insofern muss ein Schweizer Hersteller von Trockenprodukten ohnehin nicht vordringlich auf exotische Trends eingehen. Auch der Trend hin zur Systemgastronomie gibt Hügli wenig zu denken: «Sicher zieht die jüngere Generation bisweilen ein McDonald's vor. Gleichzeitig will sie aber auch nicht auf die traditionelle Gastronomie verzichten. Es muss also beides geben», so Villot.

### Hügli in Zahlen

Der Umsatz der Hügli-Gruppe ist um 3,8 Prozent auf 165,8 Millionen Franken zurückgegangen. Der Gewinn nahm jedoch von 0,2 auf 4,1 Millionen Franken zu. Der Cash-flow stieg um 55,6 Prozent auf 9,8 Millionen an. Die Hügli Holding erzielte im letzten Jahr einen Gewinn von 1,85 Millionen Franken. Hügli Schweiz konnte den Umsatz nur um 1,9 Prozent auf 31,86 Millionen Franken steigern. DR

Merkur Holding AG

## Gleiche Fläche mit mehr Betrieben

Erfolg für die Restaurationsbetriebe von Merkur: Die insgesamt 67 Schweizer Betriebe erwirtschafteten im vergangenen Jahr einen Nettoerlös von 83 Millionen Franken. Dieser Betrag entspricht rund 3 Prozent des Gesamtumsatzes der Gruppe. Der Umsatz der Gruppe nahm 1994 um 7,7 Prozent auf 2,9 Milliarden Franken zu, der Cash-flow um 10,5, der Konzerngewinn um 12,2 Prozent. In Thun, St. Gallen, Wetzikon und Baden werden zur Zeit die bestehenden Restaurants umgebaut. Vier Betriebe werden verkauft, da sie sich als unrentabel erwiesen haben oder eine Investition für die Sanierungsmassnahmen zu hoch ausgefallen wäre.

### Sparen mit Kombinationen

Während seit den Siebzigerjahren das Schwergewicht auf der Installation von selbständigen Kettenbetrieben gelegt wurde, geht die Entwicklung heute stärker in Richtung sogenannter «Kombinationen». Auf der gleichen Fläche werden heute vermehrt neben einem Restaurant auch ein Kiosk, ein Snack und ein kleiner Laden eingerichtet. Auf diese Weise können zwei, drei oder vier verschiedene Verkaufsformen auf der gleichen Fläche untergebracht werden, was zu Einsparungen von Fläche und Personal führt. Auch die Merkur-Restaurants spüren den Wunsch der Konsumentinnen und Konsumenten nach mehr biologisch angebotenen Produkten. Allerdings hat diese Produktionsweise im Angebot noch keinen Niederschlag gefunden. Nach Aussage von Markus Schneider, Leiter Planung und Verkauf der Merkur Gastronomie, kommt Merkur dieser Entwicklung mit einem verstärkten Salat- und Gemüseangebot sowie mit vegetarischen Menüs entgegen. DR

## MIXED-PICKLES

Restrukturierung in Burgund. Die Konzentration im Weinhandel von Burgund geht weiter. So hat die Champagner-Gruppe Henriot (Veuve Cliquot) unlängst die alteingesessene Maison Bouchard Père et Fils (seit 1731) in Beaune aufgekauft.

Bouchard hat einen guten Ruf und verfügt zudem über 90ha eigene Weinberge in den besten Lagen (Montrachet, Corton, Chambertin, Volnay...) und ein Lager von 6 Millionen Flaschen. Der Verkauf ist auf interne Probleme und vor allem auf die Krise der vergangenen Jahre zurückzuführen – die Weinpreise waren bis zu 40 Prozent gesunken – die Verschuldung der Maison Bouchard hochgegraben haben.

Die Transaktion röhrt dem Verkauf der Maison Antonin Rodet in Mercurey, die 1991 in den Besitz der Champagne-Gruppe Laurent Perrier überging. Auch die Maison Drouhin in Beaune hat kürzlich 51 Prozent ihres Kapitals an den japanischen Importeur Snow Brand abtreten müssen, was in Burgund nicht gerne gesehen wird, weil man ausländische Beteiligungen scheut. HAS

\*

Danone expandiert in China. Getreu ihrem Ziel, die Internationalisierung der Gruppe voranzutreiben, hat die Danone-Gruppe Verhandlungen eingeleitet, um den grössten Kekshersteller in Südkina aufzukaufen.

Anlässlich der Aktionärshauptversammlung zeigte Danone-Chef, Antoine Riboud, zudem auch für den europäischen Markt vorsichtigen Optimismus, zumal für das erste Vierteljahr '95 eine Steigerung des Absatzes um 4,4 Prozent registriert werden konnte. Dennoch bleibt die Lage in Europa schwierig und die Ergebnisse des Jahres 1995 werden weitgehend vom Wetter abhängen.

Neben der Internationalisierung setzt die Danone-Gruppe daher auch in Zukunft auf die Entwicklung neuer Produkte, um neue Käuferschichten anzuziehen und dadurch die Umsätze zu steigern. HAS

\*

Luzerner Raststätte Neuenkirch mit Umsatzzuwachs. Trotz anhaltender Rezessionserscheinungen konnte die Luzerner Raststätte AG (Lurag) in Neuenkirch 1994 mit allen Partnerbetrieben den Totalumsatz um 1,9 Prozent auf 37,7 Millionen Franken steigern. Der Reingewinn beträgt 360 000 Franken. JJA

Weinpromotion in Frankreich

## Höherer Weinkonsum dank besserer Vermarktung

Weniger, aber bessere Weine trinken, ist die Devise des modernen französischen Verbrauchers. Zunehmende Alkoholkontrollen, gekoppelt mit einem Punktführerschein, und die anhaltende marode Wirtschaftslage tun das ihre: Monsieur Dupont trinkt auch im Restaurant weniger Wein, als noch vor zehn Jahren.

KATJA HASSENKAMP

Anlässlich einer Debatte im Food and Beverage Zentrum Bercy-Expo in Paris, wurden Untersuchungen über den Weinkonsumenten und den Weinkäufer im Restaurant vorgestellt. Weniger, aber vor allem andere Weine werden getrunken – der vin de table wird von AOC Weinen verdrängt – und neben den traditionellen Bordeaux- und Burgunder-Weinen verschaffen sich allmählich auch Loire-Weine (Saumur, Bourgueil...) einen Platz. Der Chef-Sommelier des Grand Véfour, Patrick Tamisier, räumt daher ein, dass selbst Sternlokale heute Loire-Weine führen müssen, was noch vor einigen Jahren verpönt war. Hinzu kommen im Grossraum Paris Moderscheinungen und vorübergehend wurde nahezu bei jedem Geschäftssessen ein Saumur Champigny getrunken – stüfft, nicht zu schwer und bei der Firmenbuchhaltung, ob seines Preises, gerne gesehen.

### Ketten fördern neue Regionen

Der Trend hin zu neuen Weinregionen (Loire, Cahors...) aber auch zu weniger bekannten Burgundern (Mâcon, Irancy...) und Bordeauxlagen (Côtes de Blaye, Côtes de Bourg...) wird zudem durch die Anstrengungen der Restaurantketten gefördert, deren Einkäufer gute und preislich interessante Weine suchen, finden und in grossen Mengen verkaufen. Sie sind es auch, die dem Vin du Pays allmählich zum Durchbruch verhelfen und so ist die Flo-Gruppe zum Beispiel für ihre sauberen, geschmackvollen und preisgünstigen offenen Weine bekannt.

Immer wieder taucht der Preisbegriff auf, denn wenn knapp die Hälfte der Verbraucher im Raum Paris regelmässig

Wein im Restaurant trinkt, so sind 83 Prozent davon überzeugt, dass der Wein teuer oder zu teuer ist. Weinpromotion über den Preis wäre also ein Fazit, und dennoch halten die Restaurateure heute immer noch am System der Preismultiplikation fest: über 80 Prozent multiplizieren 3- bis 4 mal e auf den Tisch kommt. Dagegen wehren sich die Restaurantketten – für sie ist längst das Margenmanagement angesagt, was im Klartext heisst: weniger Gewinn pro Flasche, aber ein höherer Flaschenverkauf. Das Beispiel der Mercure-Hotels ist dafür interessant: Die Gruppe schlägt auf jede Flasche 40 FF drauf, ob sie nun 30 FF oder 130 FF im Einkauf gekostet hat – der Verkauf ist in zwei Jahren von rund 130 000 Flaschen/Jahr auf 320 000 Flaschen gestiegen (natürlich wurde die Aktion durch eine entsprechende Informationskampagne unterstützt).

### Schulung von Bedeutung

Wer weniger bekannte Weine auf die Karte setzt, sollte zu den Weinen ein paar Worte schreiben – Geschmacksrichtungen, Fülle, evtl. Herkunft – und natürlich gilt es das Personal zu schulen. Chef-

Sommelier Patrick Tamisier hatte dazu eine Anekdote aus den Zeiten parat, als er im Sternrestaurant La Tour d'Argent tätig war und die acht Weinkellner eines Abends beschlossen, die gleiche Flasche zu verkaufen – tatsächlich wurde an dem Abend an 22 Tischen ein Châteaufort Lafite Rothschild 1978 getrunken. Weinberatung bleibt also nach wie vor wichtig, aber in «normalen» Restaurants werden auch Promotionskampagnen wie «unser Wein des Monats» gut angenommen. Der Gast weiss, er kann sich auf den Patron verlassen, der den Wein ausgesucht hat und lässt sich daher auch zum Konsum einer ihm unbekannteren Lage verleiten. Allerdings ist er wenig daran interessiert, verschiedene Weine glasweise zu kosten (nur 4% der Befragten sind dafür), denn nach wie vor wird der Weinkonsum mit dem «Fest» und dem «Moment geteilter Freude» assoziiert – ob da die Wine-Bar wirklich Zukunft hat?

### Steuerung durch neue Mengen

Bleibt die Möglichkeit, den Weinkonsum im Restaurant über neue Mengen zu steuern. Die anwesenden Weinändler

sprachen sich daher für die Akzeptanz der 50-cl-Flasche aus. Sie entspricht ihrer Meinung nach dem Bedürfnis nach kleineren Mengen – die halbe Flasche (0,375 cl) ist zu klein – und gestattet es dem Gast, sich einen guten Tropfen für weniger Geld zu leisten. Dagegen warnen die Vertreter der Restaurantketten. Wer anständige offene Weine führt, braucht sein Lager nicht zusätzlich mit 50-cl-Flaschen zu füllen, denn der Gast, der sich einen Grand Cru gönnen will, möchte dann auch eine ganze Flasche trinken. Auch die traditionellen Restaurateure stehen der 50-cl-Flasche skeptisch gegenüber, befürchten sie doch einen Rückgang des Verkaufs von normalen Flaschen (0,75 cl). Der Verbraucher wird das letzte Wort haben. Er ist immer besser informiert und vergleicht längst die Weinpreise des Supermarktes, wo inzwischen sogar gewisse Grand-Cru-Lagen reduziert angeboten werden, mit den im Restaurant praktizierten Preisen. Bleibt ein Trost für die Restaurantbesitzer und die Winzer: im Weinland Frankreich gelten nur rund 4 Prozent der Bevölkerung als Weinkenner!



Die Franzosen sollen wieder vermehrt zum Weintrinken im Restaurant animiert werden.

Foto: Alexander P. Künzle

**Neues Dosiersystem**

Die Lever Sutter AG lanciert das Taski actor system, das sich mit folgenden Möglichkeiten auszeichnet: Ein Dosierboy ermöglicht eine anwenderfreundliche



Handhabung. Es stehen acht verschiedene Konzentrate zur Verfügung. Die Leichtfaltflasche ist problemlos zu entsorgen. Taski actor system bringt laut Firma mehr Sicherheit und bessere Reinigungsergebnisse. Der Dosierboy ist mit einem ausgeklügelten

Pumpsystem ausgestattet, das auf Dosierungen zwischen 5 und 30 ml eingestellt werden kann. So kann sie dem Verschmutzungsgrad angepasst werden. Der Dosierboy wird entweder mittels einer speziellen Halterung an der Wand befestigt oder auf dem Reinigungswagen mitgeführt. Die acht verschiedenen Produkte sind in rezyklierbare Polyethylen-Flaschen abgefüllt.

**Weitere Auskünfte:** Lever Sutter AG, 9542 Münchwilen/TG, Telefon 073 27 27 27.

**30 Prozent mehr Platz**

Das Rondina Rundbett ist eine Eigenkreation von Möbel Rosenberger + Hollinger AG in Zürich. Es nutzt Ecken optimal aus und passt selbst in kleinste Zim-



mer. Dennoch ermöglicht es mit seinen 220 cm Durchmesser und einer Länge von 205 cm pro Einzelbett uneingeschränkten Schlafkomfort für zwei Personen. Der formschöne Umbau bietet zudem mehr als genug Ablagefläche. Für Rondina kann ganz normale Bettwäsche verwendet werden. Die beiden Einzelbetten auf praktischen Rollen können mühelos aus dem Umbau gefahren und einzeln bezogen werden. Das Rondina Raumparbett aus hochwertigem Ahorn-Holz ist in verschiedenen Farbtönen gebeizt erhältlich oder farbig gespritzt nach Wunsch.

**Weitere Auskünfte:** Möbel Rosenberger + Hollinger AG, Rüdigerstrasse 15, 8027 Zürich, Telefon 01 287 23 23.

**Jeder Raum ein Sitzungs-Raum**

Die neuen Post-it Meeting Charts von 3M machen Präsentationen und Besprechungen in jedem Raum möglich. Die Post-it Meeting Charts erleichtern einem grossen Personenkreis die Durchführung von verschiedensten Präsentationen und Konferenzen. Sie machen Sitzungen auch ohne Flip Board oder Befestigungssystemen in jedem Raum möglich. Mit ihnen lassen sich über-



sichtlich und grossflächig Notizen machen sowie Planungsergebnisse und Brainstormings festhalten. Dank dem Post-it-Haftklebstoff auf der Rückseite haften sie auf nahezu allen Oberflächen und lassen sich rückstandslos ablösen und neu positionieren. Beschädigte Wände durch Reissnägel oder Klebeband-Rückstände sind von nun an kein Thema mehr.

**Weitere Auskünfte:** 3M (Schweiz) AG, Eggstrasse 93, Postfach, 8803 Rüschlikon, Telefon 01 724 90 90, Fax 01 724 91 55.

**Exotisches Glacepulver**

Mit Gelina-Royal Glacepulver von Lipton-Sais ist es möglich, einfach individuelle Desserts herzustellen. Dazu benötigt man neben dem Glacepulver le-

diglich Wasser und einen Freezer. Auf die bevorstehende Saison wird das Angebot um eine neue Sorte bereichert: Piña Colada. Es handelt sich dabei um eine fruchtige Mischung aus Ananas und Kokosnuss. Zur Einführung der neuen Sorte können Tischsteller und Vignetten bestellt werden.

**Weitere Auskünfte:** Lipton-Sais Catering, Frau Natascha Müller, Förlibuckstrasse 10, 8031 Zürich, Telefon 01 278 42 83.



**HOTELZIMMER RADIO-TV**

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

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

Ausführliche Unterlagen und individuelle Beratung:

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

SELECO - PHILIPS - GRUNDIG - BLAUPUNKT - NOKIA - SABA



71813/197467

**BREWMATIC Filterkaffeemaschinen**

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

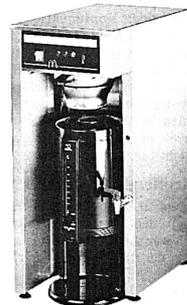
Andere Modelle 18 bis 120 l/Std. Handfüllung oder Wasseranschluss, Warmhalteplatten, Heisswasser

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

**BRAS-Cocktail & Sorbet-Dispenser** für Frozen Drinks

Detaillierte Unterlagen erhalten Sie bei:

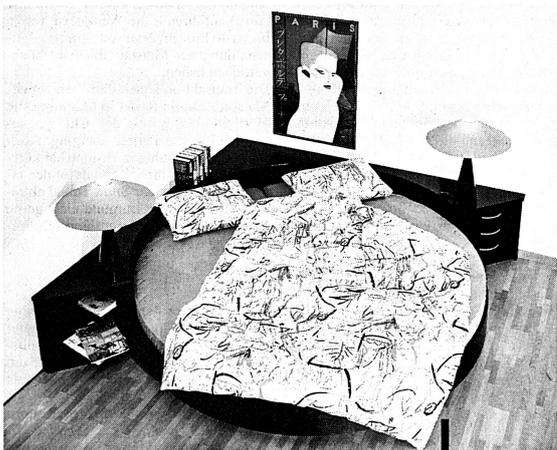
**DISCOWA AG**, Zürichstrasse 38, 8306 Brütisellen  
Telefon 01 833 44 54 - Telefax 01 833 26 07



75132/175766

**Spende Blut. Rette Leben.**

**RONDINA**



Das RONDINA Raumparbett, eine Eigenkreation von R+H, passt selbst ins kleinste Zimmer. Es nutzt Ecken optimal aus und schafft viel freien Raum. RONDINA ist zudem äusserst einfach zum Ausbetten: das Doppelbett kann mühelos aus dem Umbau gerollt und in zwei Teilen auseinandergezogen werden. Mit 220 cm Durchmesser und einer Länge von 205 cm pro Einzelbett bietet es eine ausreichende Liegefläche für bequemen Schlaf. Schenkellänge des Umbaus: 235 cm.

RONDINA kann mit normaler Bettwäsche bezogen werden. Die R+H-Raumparbetten gibt's in Ahorn-Holz, in verschiedenen Farbtönen gebeizt oder farbig gespritzt in jeder beliebigen Farbe. Lassen Sie sich die Vorteile von RONDINA bei uns an der Rüdigerstrasse oder am Bleicherweg zeigen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Das neue RONDINA ist absolut im Trend. Exklusiv bei R+H erhältlich.

Wie werden Sie Ihre alte Pfanne los?

Mit einem Inserat im «Bazar» der hotel + tourismus revue

Zmitten in Zürich  
**Möbel Rosenberger + Hollinger AG**

Zürcher Haus der Wohnkollektionen • Hauptgeschäft: L. d. Ueböckli, 01/287 23 23, Rüdigerstr. 15, 8027 Zürich, Tram 13 immer Plätze • City-Filiale beim Paradeplatz, 10 Schauenster, 01/287 23 23, Bleicherweg 5 • Escherwiese 200 m

**HOWEG**  
PLANTEURS REUNIS  
la parole des Experts  
**FOOD**

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

041 34 99 40

Fritto 2000 Kanne l 3.89\*  
Fritto 2000 Gold Box l 3.89\*

Bonduelle Sweet Corn Ds. 4.98\*

Hilona Mexikanischer Salat Ds. 13.50\*

Howeg Sonnenblumenöl 3.29\*

Bündnerfleisch 1/1 vac. kg 49.50\*  
Restaurations-Schinken ohne Speck kg 9.95\*

Uncle Ben's Wild Rice Mix naturel kg 6.65\*

Apollo-Reis USA parboiled 25 kg kg 1.99\*

Kaltteerohm, 200 Becher Cl 13.95\*

Heineken Importiert Beer 25 cl -97\*  
Heineken Importiert Beer 33 cl 1.27\*  
Heineken Importiert Beer 50 cl 1.37\*

Kaffee GUSTO D'ORO Brasso Espresso 10 x 11g kg 13.50\*

**CAVE**

Baron de Ley Rioja blanc 1994 fl 7.90\*  
Rioja rosé 1994 fl 6.40\*  
Rioja Gran Reserva 1985 Fl fl 12.50\*  
Rioja Reserva 1987 fl 8.50\*  
Rioja Crianza 1989 fl 5.50\*

Brasso Ice Tea Tetra 100 cl Pa -59\*  
Brasso Ice Tea Instant 900 g für 10 l Pa 5.25\*

**Ethno Food**

CALICANTO VINO TINTO, 1992 Ein weicher und fruchtiger Cabernet Sauvignon mit angenehmem würzigem Bouquet. Ideal zu Tex-Mex-Gerichten, gebratenem Fleisch wie Steaks, Grilladen oder Rindsbraten. Auch zu Käse geeignet.

Calicanto Vino tinto 1992 Baja California Mexico 75 cl 7.85 6.85\*  
Calicanto Vino tinto 1992 Baja California Mexico TOP 50 50 cl 4.98 4.25\*

Non Food

Karmasov-Kingsgold 40% Vol 100% pure vodka 70 cl Aktuell  
West End-Kingsgold London Dry Gin 40% Vol 70 cl Aktuell

Hakle Profi-Line Recycling, 3l/3g Sa 25.90\*  
Hakle Profi-Line Flair, Tissue 3l/3g, rosa Sa 25.90\*  
Hakle Profi-Line Compact Recyc., 3l/3g Sa 29.50\*  
Hakle Profi-Line Compact Recyc., 2l/3g Sa 27.50\*

Holzohle Sa 10.60\*  
Briketts Sa 16.30\*  
Brennsprit, Fl 1 l 2.15\*

Super

Brasso Orangensaft 100 cl -83\*  
Brasso Orangensaft 25 cl -39\*

Angebote gültig bis 30. Juni 1995  
max. 2.5% + 6.5% MWST

**HOWEG**  
PLANTEURS REUNIS  
la parole des Experts  
6031 Ebikon  
Bestellservice:  
Telefon 041 34 99 40  
Fax 041 33 21 22

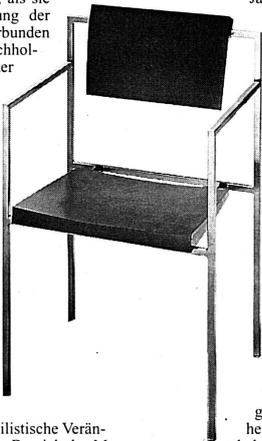
Zimmereinrichtungen

# Rustikale Biederkeit weicht klaren Formen

Die Raumgestaltung nach rustikalen Vorbildern hat nun auch in der Hotellerie endgültig ausgedient: Gemütlichkeit im Zusammenspiel mit eindeutigen Formen ist gefragt. Umgestaltungen von Hotelzimmern müssen individuell und in ihrer Ganzheit geplant werden.

DOROTHEA RICHTNER

Die Lebensdauer eines Hotelzimmers liegt zwischen 15 und 20 Jahren – eine Zeitspanne, in der sich manches tut. Neue Stilrichtungen tauchen auf, neue Bedürfnisse werden geweckt. Um attraktiv zu bleiben ist auch die Hotellerie gezwungen, diesen Veränderungen Rechnung zu tragen – um so mehr, als sie mit einer Verbesserung der Wertschöpfung verbunden sind. Doch: «Der Nachholbedarf in der Schweizer Hotellerie ist hoch», so Leo Krucker von der Firma Wellis in Willisau.



Wichtig ist, dass eine individuelle Lösung gesucht wird. Um Fehlinvestitionen vorzubeugen, muss das Zimmer zudem in seiner Gesamtheit geplant werden. Dies auch dann, wenn der Hotelier Neuerungen nur nach und nach vornimmt. Fachmännische Beratung ist daher unbedingt zu empfehlen.

Augenfällig werden stilistische Veränderungen vor allem im Bereich des Mobiliars. Auch in der Hotellerie besteht die Tendenz, bei Tischen und Stühlen langbelegere, klarere Formen zu bevorzugen. Holz wird zudem immer mehr mit anderen Materialien wie Stahl oder Granit in Verbindung gebracht. Bei den Textilien dominieren die wohllichen, ästhetisch

attraktiven Stoffe. Das Hotelzimmer soll vermehrt «wie zu Hause» ausgestattet werden.

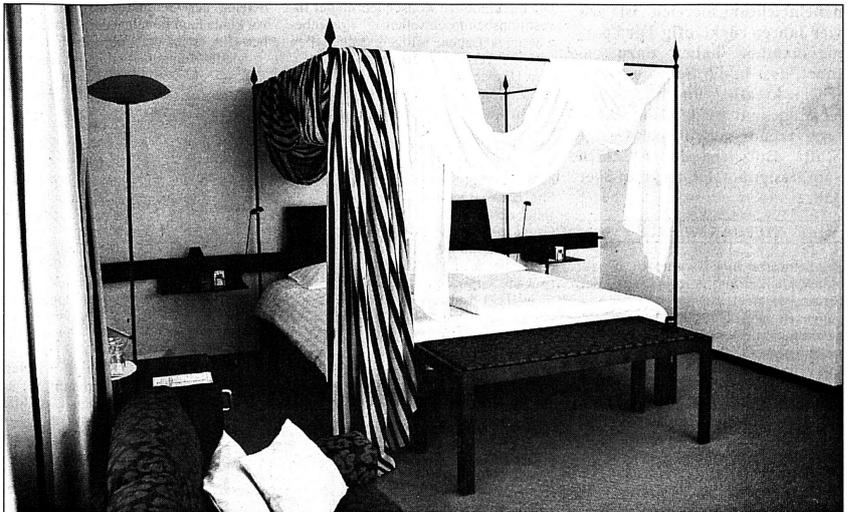
### Gemütlichkeit dank Parkett

Im Bereich der Bodenbeläge wird Parkett in Zukunft eine immer grössere Rolle spielen. Parkettböden gelten als geschmackvoll und gemütlich und lassen sich gut mit mobilen Einrichtungsgegenständen aus verschiedenen Materialien kombinieren. Auch lassen sie sich leicht reinigen und kommen dadurch den Bedürfnissen der immer grösser werdenden Zahl von Allergikern entgegen.

Allerdings muss die bauliche Bodenkonstruktion stimmen. «Wir werden selten bei Neubauten beigezogen. 90 Prozent der Hotels, die wir beraten, befinden sich im Umbau. Dabei handelt es sich oft um Hochkonjunkturbauten aus den 60er

Jahren mit ungeeigneten Böden», so Leo Krucker. Um Parkettböden zu verlegen muss der darunter liegende Betonbelag genügend dick und mit Schallabsorptionsmatten ausgerüstet sein, um den Schall der Schuhe auf dem harten Parkett aufzufangen. Böden ohne diese Voraussetzungen eignen sich nicht für Parkett. Die Kosten für die entsprechenden baulichen Veränderungen sind oft sehr hoch.

Die Deckenlampe hat eindeutig ausgedient. Vielmehr ist heute die indirekte, behagliche Beleuchtung durch einfache Steh- und Wandleuchten gefragt. Immer wichtiger wird auch die dezente Nachtbeleuchtung, eine kleine Lampe, die es erlaubt, nachts aufzustehen, ohne den Bettnachbarn zu wecken. Sie kann beispielsweise unter dem Nachttischchen oder im Gläserteil der



Planungen von Zimmerumbauten müssen individuell vorgenommen werden.

Foto: Wellis AG

Minibar installiert werden. Immer beliebter werden auch Dimmer, die vom Bett aus bedient werden können.

### Bad in neutralen Farben

Im Nasszellenbereich liegt vor allem die Erweiterung der Ablagemöglichkeiten im Trend. Insbesondere japanische Gäste legen grossen Wert auf Nasszellen mit Badewanne. Nach Aussage von Heinz Stebler, Geschäftsführer der Bel Etage, stehen Hotelzimmer mit Bad bei den Japanern eindeutig höher im Kurs als Hotelzimmer mit Dusche. Diese Vorliebe bringt eine erhöhte Nachfrage nach Ablageflächen mit sich.

Anderen als beispielsweise vor fünf Jahren werden heute für die Badezimmer neutrale Farben wie Weiss oder feine Grautöne vorgezogen. Die Zeiten der beigen, braunen oder roten Wände ist vorbei. Bei einem Neubau werden Zimmer und Bad in das gleiche Farbkonzept

miteinbezogen. Farbakzente werden heute eher mit mobilen Grössen wie Beleuchtungskörpern, Spiegeln oder Frotteewäsche gesetzt. Da der Lebenszyklus eines Zimmers nur halb so lang ist wie derjenige einer Nasszelle kann diese Vorgabe allerdings nicht immer realisiert werden.

### Acryl statt Stahl

Die Badewannen werden auch heute noch meist in ihrer ursprünglichen Form beibehalten. Nur wenige Luxus-Hotels ziehen andere, modernere Formen vor. Nach Stebler werden jedoch den emailierten Stahlbadewannen immer mehr Wannen aus Acryl vorgezogen. Sie sind reinigungsfreundlicher und rutschfester als die herkömmlichen Stahlbadewannen. Zudem fühlen sie sich weniger kalt an. Duschwände haben sich immer noch nicht gegen die guten alten Duschvorhänge durchgesetzt. Vorhänge sind zwar

nicht benutzerfreundlich, aber pflegeleicht.

Auch nicht durchsetzen werden sich die Bidés. Was in Italien und Frankreich selbstverständlich ist, wird in den Schweizer Hotels in Verbreitung finden. Stebler begründet diesen Verzicht mit dem Preisdruck pro Quadratmeter Bodenfläche. Immer mehr Einzugs halten dagegen die Dusch-WCs, dies allerdings nur im 5- und gehobenen 4-Stern-Bereich.

### Behinderte nach wie vor Tabu

Noch immer tun sich viele Hoteliers schwer mit behindertengerechtem Bauen. Die wenigen Hotelbetriebe mit Zimmern, die körperlich Benachteiligten Rechnung tragen, verfügen unter anderem über breitere Türen, grössere Duschen und verschiedenen Haltegriffen. Diese Massnahmen empfinden Nichtbehinderte oft als unästhetisch.

Novotel

# Neugestaltung unter dem Motto «Retour vers le futur»

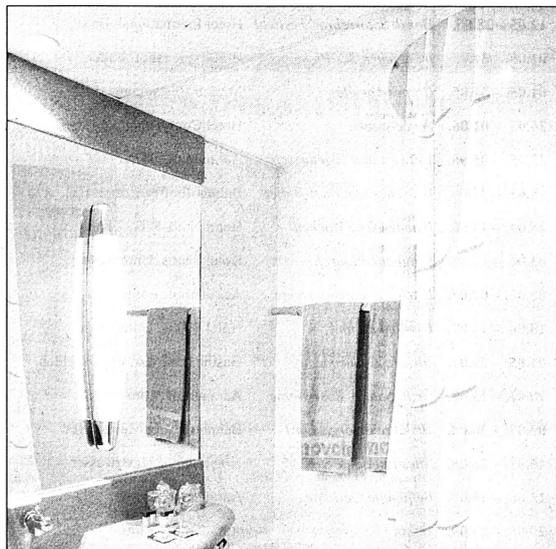
Unter dem Motto «zurück zur Zukunft» hat die zur ACCOR-Gruppe gehörende Novotelkette die Renovierung und Neugestaltung ihrer Hotels in Angriff genommen. Mit einem Gesamtbudget von 1,5 Milliarden FF will man bis zum Jahr 2000 allen Zimmern, Badezimmern und auch den Gemeinschaftsräumen der Novotels ein neues Ambiente geben.

KATJA HASSENKAMP

Dabei wurde den 15 internationalen Architekturbüros, die für die Kette arbeiten, erstmals freie Hand bei der Gestaltung gelassen. Zwar werden die Zimmer und Badezimmer auch in Zukunft einen typischen Novotel-Look haben, hingegen werden die Gemeinschaftsräume für jedes Hotel anders konzipiert. Jedes Haus bekommt eine persönliche Note, an die sich der Gast erinnern soll und die sich mit Farben und Materialien an der Umgebung orientiert.

In Val Thorens in Savoyen hat Thierry Jalibert die Bar mit Rundhölzern gemütlich gemacht, in Berlin Siemensstadt haben Annick Delvigne und Patrick Dumont versucht eine Stammkneipe zu schaffen und in Tanzania hat Dominique Lopes afrikanische Muster für die Sitzgruppen der Lobby gewählt.

Es geht darum «in unserer Zeit zu leben» – auch im Hotel – und den Gast mit Hilfe der Innenausstattung zugleich in das Ambiente einer Stadt, einer Region, einer Insel eintauchen zu lassen. Dabei sollen moderne Farben und Formen benützt werden, aber auch neue strapazierfähige Materialien. Diesen Anforderungen



Bei der Nasszelle von Novotel werden Bad und Dusche kombiniert. Foto: zvg

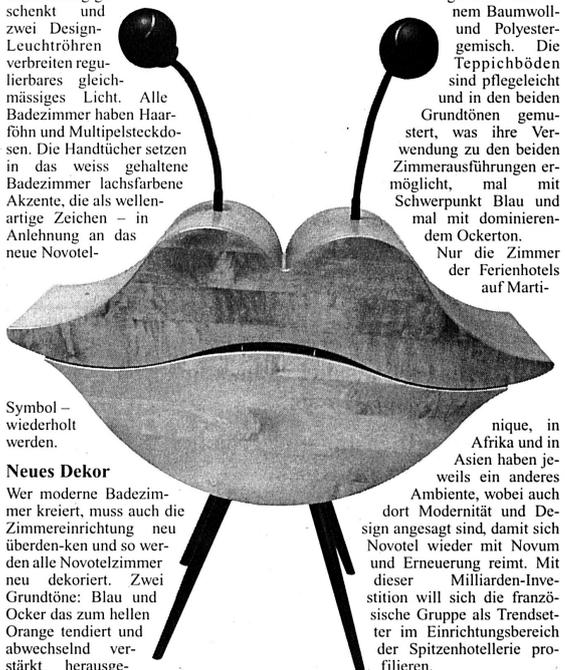
wurde auch die neue Konzeption der Badezimmer gerecht.

### 2000 neue Badezimmer

Es galt auf vorgegebenem Raum (1,60 x 1,90) zusätzlich zu Badewanne und Waschbecken auch eine Duschmöglichkeit zu schaffen, da eine Gästenumfrage ergeben hatte, dass ein Grossteil der Novotelkunden lieber duscht. Olivier Gibault hat eine Nasszelle konzipiert, die industriell hergestellt werden kann (es

sollen 2000 Badezimmer neu ausgestattet werden) und den Vorgaben im Rahmen eines begrenzten Budgets entspricht. Badewanne und Dusche sind aus einem Stück aus Kunstharz gegossen und durch eine Stufe getrennt, die zugleich Sitzfläche für Kleinkinder ist. Weiter verwendete Materialien sind Polyester und andere pflegeleichte, aber billigere Stoffe. Für den Fussboden wurde eine Parkettimitation aus Kunststoff verwandt (woodplank), die verblüffend Holzpar-

kett ähnelt. Wände und Waschbecken sind in modernem Schwung abgerundet und gegenüberliegende Spiegelfronten vergrössern den Raum optisch; zugleich ermöglichen sie es, sich von hinten zu sehen. Besondere Beachtung wurde der



Symbol – wiederholt werden.

### Neues Dekor

Wer moderne Badezimmer kriert, muss auch die Zimmereinrichtung neu überdenken und so werden alle Novotelzimmer neu dekoriert. Zwei Grundtöne: Blau und Ocker das zum hellen Orange tendiert und abwechselnd verstärkt herausge-

stellt werden kann. Die Materialien: wattierte Tagesdecken aus Baumwoll-

satın auf dem Bett und aus Acrylique auf dem Zusatzbett, das durch Kissens und Armlehnen zum Sofa umfunktioniert wird; die feuerbeständigen Vorhänge sind aus einem Baumwoll- und Polyester-gemisch. Die Teppichböden sind pflegeleicht und in den beiden Grundtönen gemauert, was ihre Verwendung zu den beiden Zimmerausführungen ermöglicht, mal mit Schwerpunkt Blau und mal mit dominierendem Ockerton. Nur die Zimmer der Ferienhotels auf Marti-

nique, in Afrika und in Asien haben jeweils ein anderes Ambiente, wobei auch dort Modernität und Design angesagt sind, damit sich Novotel wieder mit Novum und Erneuerung reimt. Mit dieser Milliarden-Investition will sich die französische Gruppe als Trendsetter im Einrichtungs-bereich der Spitzenhotellerie profilieren.

Einrichtungstrends

# Design in der City – rustikal in den Bergen

Das Investitionsvolumen im Inneneinrichtungsbereich ist seit vier Jahren rückläufig. Die Sparmassnahmen haben dazu geführt, dass in der Schweizer Hotellerie kreativer und funktioneller umgebaut wird. Als markanteste Trends gelten hochwertige Stoffe, Holz und der Abschied vom Designhotel der späten 80er Jahre.

STEPHAN WEHRLE

Die Schweizer Innenarchitekten, die auf Hotelbauten spezialisiert sind, haben den Strukturwandel der Branche in den vergangenen zwei Jahren heftig zu spüren bekommen. Zu schaffen macht den Einrichtungsspezialisten vor allem die Tatsache, dass sich zahlreiche artfremde Investoren wie beispielsweise Versicherungen, Kraftwerkbetreiber oder industrielle Betriebe aus dem Hotelgeschäft zurückgezogen haben. «Wir begegnen immer Firmen, die generell mit der Hotellerie nichts mehr zu tun haben wollen», bestätigt der Zürcher Architekt Anton Bächtiger, der sich ausschliesslich auf die Hotellerie konzentriert. Kaum ein Unternehmen könne sich heute noch ein verlustträchtiges Prestigeobjekt leisten, ist Bächtiger überzeugt. So hätten sowohl Grossunternehmen wie ABB als auch mittlere Betriebe wie zum Beispiel das Tessiner Kraftwerk Brusio ihre Objekte abgestossen. Einzige Ausnahmen bilden Grossbanken, bei welchen Hotels nicht als Profitcenter, sondern reine Image-träger gelten. Für die Architekten bedeutet dieser Prozess zurück zur kleingewerblichen Struktur in erster Linie eine deutliche Verringerung der Mittel im Einrichtungsbereich.

### Konzentration macht Sinn

Rein volkswirtschaftlich, ist Bächtiger überzeugt, wäre eine verstärkte Konzentration in der Hotelindustrie, beispielsweise durch Akquisitionen von internationalen Hotelketten, durchaus sinnvoll. Aus dem grössten Wertschöpfungspotential des Schweizer Tourismus ist jedoch nach Meinung der Grossunter-

men nichts mehr herauszuwirtschaften. Die markantesten Konsequenzen der Investitionshemmschwellen: Kostenbewussteres Bauen, billigere Materialien und die verstärkte Tendenz zum Direkteinkauf im preisgünstigen Ausland. Dies hat häufig zur Folge, dass die einheitliche Gestaltung eines Objektes und mitunter auch der gute Geschmack beeinträchtigt wird. Der Spezialist Bächtiger empfiehlt deshalb, zuerst in den Grundausbau zu investieren, bevor eine zu günstige, unpraktische und nur ästhetischen Grundsätzen genügende Lösungen angestrebt werden. Häufig werde in der Praxis der Fehler begangen, die Investitionen sofort dem Gast präsentieren zu wollen, anstatt Prioritäten in dringlichere Bereiche wie zum Beispiel bei Sanitäranlagen oder moderne Küchentechnik zu setzen. Das vordringlichste Problem sei zudem sehr häufig nicht die Infrastruktur, sondern die Qualität der Dienstleistung, die auch mit einer Kosmetik der Fassade nicht wettgemacht werden könne.

**Flickwerk statt Planung**  
Die Folgen der Fehlplanung: Der Umbau wird zum Flickwerk und die Inneneinrichtung muss in einem kürzeren Zyklus ausgewechselt werden, was wiederum einen Investitionsschub nach sich zieht. Endgültig auf dem absteigenden Ast ist als Folge des hohen Investitionsrahmens und der gesunkenen Rentabilität das Designerhotel des vergangenen Jahr-

zehnts. Während im Einrichtungsbereich der Geschäftshotels nach wie vor kühle Funktionalität und Design vorherrscht, ist in der Tourismushotellerie wieder Romantik und Rustikalität an-

gesagt. Nach dem Ausflug in die Moderne in den 80er Jahren habe in den touristischen Regionen eine Rückbesinnung stattgefunden, meint der Gstaader Architekt Stephan Jaggi gegenüber der *hotel + tourismus revue*. Die Hoteliers hätten realisiert, dass dem Gast die regionale Architektur und Inneneinrichtung vermittelt werden müsse. Als eigentliche Trends betrachtet Jaggi, der sich als Bühnenbildner der Hotellerie betrachtet, die deutliche Abkehr von Leder, zugunsten hochwertiger Stoffe und modernen Holzkonstruktionen. Auch Holzparkettböden sind laut Jaggi bei Hotelumbauten wieder beliebt. Das neue Bewusstsein für Materialien wie Holz ist für den Berner Oberränder eine indirekte Konsequenz aus der Rezession. So sei die Kreativität in dieser Zeit angeregt und die Besinnung auf einheimische Verarbeitungstoffe deutlich angestiegen. Anstelle von Grossumbauten empfiehlt Stephan Jaggi den Unternehmern, vermehrt von den Möglichkeiten der sanften Renovationen Gebrauch zu machen.



Forum

## Klappmöbel als Antwort



Köbi Gantenbein, Redaktor bei «Hochparterre», der Illustrierten für Architektur und Gestaltung.

Nicht Möbelsvorschläge, nicht ungeeignete Textilien erschweren das Leben des Hoteliers, sondern etwas, das er schwer ändern kann: Der knappe Raum. Hotelzimmer sind eng, Raumkomfort ist selten. Zum Raumkomfort gehören auch das Tageslicht und die Aussicht aus dem Fenster. Auch das ist gegeben, bei alten Häusern sowieso, aber auch Neubauten zeigen. Möglich ist es nun gewiss, diese Einschränkungen mit allerhand Einrichterei zu umspielen.

Ich staune immer wieder über die grossen Kastenmöbel in Hotels: Perfekte Schränke mit Schubladen, Auszügen, integriertem Licht, Spiegeln, Regalen, Falttüren. Kostspielig ohne Zweifel. Warum sind einfache, an die Wand gehängte Tablare, selten? Sie fressen nicht nur weniger Raum, sondern sind auch bequemer, weil ich weder Türen brauche noch Schlösser. Und verlasse ich mein Zimmer für immer, genügt ein Blick und ich sehe, ob alles eingepackt ist. Auch einen Tisch z.B. schätze ich durchaus. Gibt es ihn, ist er meist ein sperriges Wohnmöbel, selten ein Klapptisch an der Wand. Kurz: Die Sprache des Hotelmöbels ist stark geprägt von derjenigen des Wohnmöbels. Das ist ein Irrtum, denn im Hotel sind wir auf Zeit. Das Klappmöbel, faltbar, verstaubar, entspricht dem Bild des Reisenden und braucht – ganz einfach – weniger Platz. Klappmöbel sind jedoch die angemessene Antwort auf die knapp bemessenen Hotelzimmer. Lernen könnten die Hoteldesigner unter anderem von der Geschichte des Schlafwagens.

Der Raum ist eng. Da gilt auch: Statt mehr und ausgeklügelte Möbel mehr Service. Zwei Beispiele: Die Minibar ist überflüssig. Sie versperrt Platz.

auch ist die Wartung, das Auffüllen und Abrechnen aufwendig. Die Alternative: Ich traure dem Etagekellner nicht nach. In Japan freute ich mich über den Thermoskrug mit warmem Wasser; daneben eine Büchse Tee und ein paar Tassen. Hierzulande schätze ich es, wenn Mineralwasser aufgetischt ist neben etwas frischen Früchten (anstatt der Schokolade auf dem Nachtkissen). Will ich anderes, besorge ich es via Réception. Das zweite Beispiel: Raumfressend stehen TV-Kästen in bald jedem Zimmer, meist hilflos auf dem Schreibtisch, aufgehängt an der Decke oder in einem der schmalen Durchgänge. Gewiss, ich bin weit davon entfernt, nur weil ich kein TV-Zuschauer bin, zu meinen, andere müssten das auch sein. Und ich weiss auch, dass Sternenzahl und TV-Dichte zusammenhängen. Aber eigentlich möchte ich beim Einschreiben gefragt werden, ob ich mir einen TV ins Zimmer bringen lassen wolle. Und überdies: wer einen Fernseher will, soll dafür bezahlen. Es stört mich, dass wir so tun, als gehörte TV zur Grundausstattung unseres Lebens wie die Liebe, der Raum und das Licht. Und ich ärgere mich denn auch, dass das TV-Bild eher zum Hotel-Komfort zu gehören scheint als Wohlgeruch. Denn was bei der Bahnreservation selbstverständlich ist – «Raucher oder Nichtraucher» – steckt im Hotel noch in den Kinderschuhen. Auch mit Werkzeugen des Duftdesigns, wie Sprays und Parfums, kann der Wirt nicht ausbügeln, was mit Organisation möglich wäre: Zimmer für Nichtraucherinnen, Zimmer für Raucher.

Ein Wort noch zum Bett. Ich freue mich, wenn es so komfortabel ist: Lieber hart als weich, lieber breit als schmal. Was mich wundert, und wo ich fürchte, es sei ein Trend: Synthetisches Bettzeug nimmt zu, Kunstfasern statt Wolle, minderwertige Duveffüllungen. Was ich liebe: Hotelbetten, in denen ich mich nicht nördlich zudecken muss, sondern mit Leintuch und einer oder zwei Wolldecken, so dass ich mein Schlafklima selber regulieren kann. Das ist selten geworden.

## BAZAR

Die perfekte Illusionsmalerei durch das

**ATELIER BERTONI**

Forchstrasse/Rankstrasse 1  
8008 Zürich  
Tel./Fax 01 984 37 65

**Aktion Gut Leben = Sauber Atmen!**  
Wir schützen: Ihre Lunge, Mitmensch und Kind!

**Luftreiniger nur Fr. 598.-**

Für Gewerbe, Gastronomie, Büro und Haushalt.  
Jetzt bestellen mit Rückgabegarantie!

Maurer Import-Export, 3400 Burgdorf,  
Telefon/Fax: 034 22 59 29 / 077 51 62 39  
7652/983983

Zu kaufen gesucht (Barzahlung) und von Ihrem Wohnsitz abgeholt

**Slot Machine-Geräte**

Superslotty + 20 oder andere Modelle.  
Neu oder Gelegenheit, auch mehrere Stücke.

Für Auskünfte schreiben Sie an Chiffre:  
F 110-725986, an Publicitas, Postfach 2281, 6501 Bellinzona.

P 76465/44300

KULINARIUM	
21.04. – 27.05.	Spargel Restaurant Sonne, Schwarzenburg
01.05. – 28.05.	Erdbeer-Karte Aarauerhof, Aarau
08.05. – 28.05.	American Food Festival Hotel St. Gotthard, Zürich
12.05. – 28.05.	Dansk Smorrebrod Festival Hotel International, Basel
01.05. – 31.05.	Im Zeichen des Piemonts Hotel Verenahof, Baden
01.05. – 31.05.	Crêpes-Variété Merkur Restaurants
26.05. – 01.06.	Peace-weeks Hotel Continental, Lausanne
23.05. – 05.06.	Vollwert und Vegetarisch Aarauerhof, Aarau
16.05. – 07.06.	Indisches Gourmet-Buffer Bahnhofbuffer, Zürich HB
26.04. – 10.06.	Indonesische Wochen Hotel Nova-Park, Zürich
03.06. – 17.06.	Spaghetti-Plausch Hotel Säntis, Unterwasser
07.06. – 07.07.	Leichte Sommergerichte Aarauerhof, Aarau
18.06. – 14.07.	Forellenquintett Hotel Säntis, Unterwasser
01.05. – 29.07.	Tartare & Carpaccio Gasthof zum Löwen, Obfelden
10.07. – 13.08.	Grill, Salate, Rosé Weine Aarauerhof, Aarau
05.07. – 26.08.	10 Jahre Smörgasbord Bahnhofbuffer, Zürich HB
15.07. – 26.08.	Alles isst Salat Hotel Säntis, Unterwasser
15.08. – 26.08.	Beflügelte Gerichte Aarauerhof, Aarau
29.08. – 23.09.	Tessin Aarauerhof, Aarau
02.09. – 24.09.	Chinese Food Festival Hotel Säntis, Unterwasser
02.09. – 13.10.	Herbstliche Küche + Wild Hotel Säntis, Unterwasser
26.09. – 21.10.	Indonesische Reistafel Bahnhofbuffer, Zürich HB
26.09. – 28.10.	Wild Aarauerhof, Aarau
29.09. – 28.10.	Italienische Wochen Gwatt-Zentrum, Gwatt
14.10. – 28.10.	Allerlei rund um den Apfel Hotel Säntis, Unterwasser
10.11. – 09.12.	Orientalische Wochen Gwatt-Zentrum, Gwatt

## MIXED-PICKLES

**Zukunftsorientierte Weiterbildung im Gastgewerbe.** In Zusammenarbeit mit dem Wirtverband Graubünden bietet der Schweizer Wirtverband eine neue und zukunftsorientierte Weiterbildungsmöglichkeit für Gastronomen und Hoteliers. In einem einjährigen Betriebsleiterseminar werden fundierte Kenntnisse im Bereich der Unternehmensführung und -entwicklung vermittelt. Diese Weiterbildungsmöglichkeit richtet sich an gastgewerbliche Fachleute, die ihr Wissen ganzheitlich über die reine Betriebswirtschaft hinausgehend vertiefen möchten.

Der Start zu diesem neuen Aus- und Weiterbildungsmodell erfolgt am 9. Oktober 1995 in Davos-Laret. In 30 Seminartagen innerhalb eines Jahres wird ein vielfältiges und praxisnahes Wissen in verschiedenen Bereichen der Gastronomie und Hotellerie vermittelt, um den Qualitätsstandard im Gastgewerbe zu verbessern, wobei marktwirtschaftliches Denken und Handeln oberste Zielsetzungen sind. FS

\*

**Pavillon des Montreux Palace mit «Goldenem Dach».** Die Schweizerische Vereinigung für bauliche Erneuerung «Prorénova» prämiiert mit dem «Goldenen Dach» die Société Montreux Palace SA. Die Ehrung anerkennt die sorgfältig vorgenommene Renovation und die gelungene Umwandlung des Pavillons des Montreux Palace. Die Art der Überführung des alten «Pavillons des Sports» in ein polyvalent nutzbares Kongresszentrum belebt laut «Prorénova» die Waadtländer Riviera sowohl sozial als auch touristisch neu. Die Organisation «Prorénova» verleiht die Auszeichnung alljährlich an Einzelpersonen, Unternehmen oder Institutionen. Sie wurde 1975 gegründet und zählt heute 500 Mitglieder in 8 Sektionen in der deutsch- und französischsprachigen Schweiz. Es handelt sich dabei um die einzige berufsübergreifende Vereinigung in der Branche. DR

## travel-market

in der «Fundgrube»

- Die gedruckte Informationsquelle für Ferien- und Reiseangebote als Ergänzung zum Teletext.
- Jeden Dienstag und Freitag neu am Kiosk.

**Inserieren Sie jetzt Ihre Angebote.**

## travel-market:

Telefon 01 811 33 11 & 13  
Fax 01 811 33 13

Jede Woche praxisnah

hotel + tourismus revue

## D'UNE LANGUE À L'AUTRE

## Quand musique rime avec attrait touristique

Nombreuses sont aujourd'hui les localités qui ont choisi de jouer la carte de la musique pour donner un coup de fouet à leurs activités touristiques. Hans-Ulrich Tschanz, directeur depuis le 1er janvier 1994 du Festival de musique classique de Gstaad et ancien directeur de l'Office du tourisme, est à l'origine de l'initiative qui entend regrouper différents organisateurs de festivals afin d'effectuer une promotion commune en Allemagne. Cette promotion se ferait avec la bénédiction de «Suisse Tourisme» et pourrait englober également les festivals de Sion et de Montreux-Vevey, de même que ceux d'Ascona, de Lucerne et de l'Engadine. **Page 2**

## Le tourisme de l'Oberland bernois mise sur les familles

Grâce à différentes subventions cantonales, la Fédération touristique de l'Oberland bernois a pu considérablement élargir, au cours de ces trois dernières années, son offre dans le segment des vacances pour les familles. Cela a permis à tout l'Oberland bernois d'arborer une étiquette de région touristique favorable aux familles et cela s'est rapidement traduit par des répercussions positives. C'est en tout cas ce que l'on a pu apprendre lors de l'assemblée des délégués de la Fédération touristique de l'Oberland bernois qui s'est récemment tenue à la Lenk. **Page 2**

## L'Europe des congrès doit-elle craindre l'avenir?

L'Union des associations internationales a beau relever dans ses dernières statistiques que le 60% des congrès et des conférences internationales s'est déroulé en Europe en 1993, il n'en demeure pas moins que les destinations d'outre-mer prennent chaque année une part plus importante du gâteau des congrès européens. Sur notre continent, les réservations d'hôtels pour des congrès de première importance doivent être souvent effectuées cinq ans à l'avance. Il en va différemment pour les pays tels que l'Australie, le Japon et le Sri Lanka qui viennent de se lancer sur ce juteux marché du tourisme des congrès. Ces pays représentent une sérieuse concurrence pour l'Europe et donc également pour la Suisse. **Page 9**

## En France, on boit désormais moins et mieux

Boire moins, mais boire mieux! Telle est la devise des nouveaux consommateurs de vin en France. La recrudescence des contrôles du taux d'alcoolémie sur les routes de France et de Navarre, la peur de perdre de précieux points dans les fameux permis à points et la morosité économique actuelle ont en effet poussé Monsieur Dupont à consommer aujourd'hui moins de vin qu'aujourd'hui. La même constatation s'applique à la Suisse: la quantité a cédé sa place à la qualité. C'est du moins ce qui est ressorti d'un débat qui s'est tenu lors d'une réunion de «Food and beverage» récemment organisée au Palais des expositions de Bercy à Paris. **Page 11**

## Une chambre d'hôtel dure une vingtaine d'années.

La durée de vie d'une chambre d'hôtel varie entre quinze et vingt ans, soit un laps de temps relativement long au cours duquel les goûts et les couleurs ne manquent pas de changer, notamment au niveau de la décoration intérieure. De nouvelles formes apparaissent et des exigences supplémentaires obligent le secteur de l'hôtellerie à se maintenir constamment à la page. Et lorsque d'importants travaux d'entretien et de rénovation sont entrepris, il est vivement recommandé de s'entourer d'un spécialiste pour modifier l'agencement des chambres, notamment pour éviter des investissements mal placés. **Page 13**

## EIBTM'95

## Les «incentives» dopent le tourisme

L'EIBTM, le salon européen des voyages d'affaires et de stimulation (les «incentives») qui s'est tenu la semaine dernière à Genève, a une nouvelle fois impressionné par son professionnalisme et par la qualité de ses exposants. Parmi ces derniers, on relèvera avant tout, du côté helvétique, l'association «Swiss Congress and Incentive Destinations» qui a trouvé en l'EIBTM'95 un excellent palliatif à feu le «Swiss Congress and Incentive Mart».

LAURENT MISSBAUER

Cette présence de l'association à but non lucratif «Swiss Congress and Incentive Destinations» (SCID) a été saluée comme il se doit par Ray Bloom, le directeur de l'EIBTM (European Incentive and Business Travel and Meetings Exhibition). Celui-ci a en effet relevé que la mise sur pied du «Swiss Congress and Incentive Mart» (SCIM) à l'intérieur même de l'EIBTM avait attiré à lui seul une centaine d'acheteurs de première importance dans le monde des affaires.

L'organisation de ce salon dans le salon n'avait pourtant pas été envisagée dans un premier temps: «Après le SCIM de Zurich l'année dernière, nous avions en effet décidé d'effectuer une pause», explique Elisabeth Hayoz, responsable du SCID. «Le principe d'inviter cent clients potentiels n'était par remis en question, mais le coût de l'opération, chiffré à un demi-million de francs, donnait néanmoins à réfléchir. Les représentations de Swissair et de «Suisse Tourisme» à l'étranger, notamment aux Etats-Unis, nous ont cependant demandé de revoir notre position et nous avons finalement décidé d'intégrer le SCIM à l'EIBTM».

## Nouvelle formule

«Il s'agit là d'une nouvelle formule qui devrait permettre à ces clients-décideurs d'apprécier plus concrètement le produit proposé dans sa globalité», ajoute Elisabeth Hayoz. «La présentation de notre offre s'est déroulée du 15 au 21 mai et a été subdivisée en trois parties bien distinctes avec deux voyages d'inspection entrecoupés par la visite de notre workshop à l'EIBTM».

## EIBTM'95

## Bilan très satisfaisant

L'EIBTM s'est achevée dans la satisfaction générale. En trois jours, la huitième édition de la manifestation a permis à 6150 visiteurs de rencontrer 1800 exposants à Genève.

VÉRONIQUE TANERG

Lorsque les exposants ont plié bagage, le soir du 18 mai, ils étaient fatigués, mais heureux. L'EIBTM leur a apporté trois jours de marathon commercial, avec des contrats à la clé. Et puis, comme ils ont précieusement conservé les cartes de visite de leurs interlocuteurs, ils pourront maintenir les contacts et convaincre les organisateurs de congrès (souvent à la tête de fédérations internationales) d'organiser un jour ou l'autre une manifestation chez eux.

Deux conditions apparaissent comme essentielles aux yeux des organisateurs de congrès et d'incentive: l'exotisme et la sécurité. C'est pourquoi, cette année, ils ont commencé à regarder avec attention le Moyen-Orient. En effet, le processus de paix israélo-jordanien commence à porter ses fruits. Alors que l'Egypte, Israël et Dubaï participent régulièrement à cette manifestation, la Syrie, le Yémen, Bahrein, le Liban et Abou Dhabi ont fait une apparition très remarquée à Genève. A contrario, les troubles politiques font de l'ombre aux destinations touristiques. Les visiteurs ont bougé les stands de la Croatie et de l'Egypte et même de Mos-



Membre de l'association «Swiss Congress and Incentive Destinations», l'équipe de l'Office du tourisme de Genève (avec de g. à dr. Charlotte Schmalz, Vivien Pestalozzi, Beat Dreier et Isabelle Hesse), avait l'avantage de se présenter à domicile à l'EIBTM. **Photo: Laurent Missbauer**

«On a pu remarquer à cette occasion que les congressistes préfèrent aujourd'hui des séjours plus courts que par le passé. Ils ne durent désormais plus que trois ou quatre jours et les congrès sont désormais nettement plus ciblés. Sans doute faut-il voir dans cette tendance la recrudescence d'un certain professionnalisme dans l'organisation. Un professionnalisme où la Suisse a incontestablement sa

carte à jouer. Pour cela, il faut cependant toujours être prêt à présenter notre offre», relève encore Elisabeth Hayoz.

## Un marché en pleine expansion

Il est vrai que ce marché en pleine expansion attire toujours plus de destinations du monde entier qui s'avèrent ainsi de sérieux concurrents pour la Suisse. «Vienne, Amsterdam et Londres repré-

sentent une concurrence sérieuse pour Genève. Monaco et Cannes sont aussi des destinations méditerranéennes appréciées sur les marchés des voyages de congrès et de stimulation», estime Beat Dreier, responsable de la promotion des ventes à l'OT de Genève.

Urban Claeys, président de la Commission européenne de tourisme, n'a d'ailleurs pas manqué de relever à l'EIBTM que «la croissance annuelle du marché des voyages de stimulation est estimée entre 10 et 15%. Ces voyages de stimulation sont toujours considérés comme un remarquable outil de motivation et ils demandent de plus en plus une infrastructure appropriée pour organiser des conférences et des réunions». C'est d'ailleurs sur les voyages de stimulation que Genève essaiera dorénavant de mettre davantage l'accent: «On souffre actuellement de notre image de ville de business et notre stratégie de marketing s'attache désormais à démontrer que Genève est une ville à taille humaine idéale pour les «incentives». Nous avons en effet le lac, les montagnes et la nature à proposer avec un savant mélange de shopping et de vie nocturne particulièrement appréciée par la clientèle des voyages de stimulation», conclut Beat Dreier. **Voir aussi en pages 3 et 9**

## Retour à la nature

«Nos clients congressistes apprécient Genève pour son lac et pour sa nature, vraiment très proche! Les stations de sports d'hiver ne sont après tout qu'à une heure», constate Vivien Pestalozzi, responsable de marchés à l'Office du tourisme de Genève. «Nous préparons d'ailleurs une brochure pour l'hiver où il est possible d'effectuer un programme «incentive» avec des propositions de journées de ski couplées le soir avec les activités d'une grande ville telles que l'opéra ou le théâtre».

Même son de cloche chez Barbra Albrecht, au département des ventes de l'Office du tourisme et des congrès de Montreux: «Nous offrons à la clientèle

des voyages de stimulation la possibilité de faire du ski d'été sur le glacier des Diablerets avec un tour en hélicoptère jusqu'à Gruyères. Ces clients ont cependant souvent déjà tout fait et tout vu, qu'ils apprécient tout simplement une escapade à vélo au milieu des vignobles. Avec la recrudescence de cette tendance «back to the nature», force est de constater que nous sommes particulièrement bien placés à Montreux. Chez nous, les congressistes peuvent en effet se rendre à leur salle de conférence à pied, sans navette ou taxi, et qui plus est en admirant le panorama au bord du lac», conclut Barbra Albrecht. **LM**

## Tourisme fribourgeois

## Charte de qualité en préparation

Les produits du terroir fribourgeois devraient, dès l'an prochain, faire l'objet d'une «charte d'authenticité et de qualité». C'est ce qu'a appris l'assemblée de l'Union fribourgeoise du tourisme (UFT), à Morat, sur le nouveau bateau «Fribourg».

MIROSLAW HALABA

Cette charte, qui sera placée sous l'égide de l'UFT, veut mettre en valeur la spécificité des produits fribourgeois. Ceux-ci, a indiqué la semaine dernière le président de l'UFT André Genoud, seront examinés par une commission, qui verra bientôt le jour et qui leur délivrera un certificat d'authenticité et de qualité. Les commerces, les hôtels et les restaurateurs qui le désirent, bien entendu, car il n'y aura pas d'obligation - pourront alors mettre ces produits en valeur dans leur assortiment. Il va de soi que les offices du tourisme privilégieront ces produits dans leur publicité. La charte devrait être au point le 1er janvier prochain, a précisé encore André Genoud.

## Quatre objectifs prioritaires

Quatre objectifs prioritaires guideront l'activité de l'UFT à moyen terme. Un nouveau concept marketing, appelé «Promotion 2000», est en phase de démarrage, a indiqué le directeur de l'UFT, Jacques Dumoulin. Qualifié d'«essentiel

pour l'avenir» du tourisme fribourgeois, il sera établi sur la base d'une analyse des forces et des faiblesses de l'offre touristique. L'UFT veut ensuite mettre en place un réseau cantonal de cyclotourisme qui s'intégrera dans le projet de réseau national prévu pour 1998. Il s'agira enfin de préparer les prestations touristiques qui seront offertes au fur et mesure de Lully sur la N1 et, surtout, lors de l'Exposition nationale.

Dans l'immédiat, on note que l'UFT devrait, après bien des péripéties, ouvrir vers la fin de l'été... son antenne au restaurant de la Gruyère. Les charges devant toujours plus lourdes, les responsables de l'UFT craignent, par ailleurs, une diminution des moyens financiers, ce qui pourrait les inciter à reporter, à redimensionner, voire à renoncer à certains projets.

Brossant un tableau de l'activité et des résultats du tourisme fribourgeois durant ces dernières années, André Genoud est arrivé à une conclusion réjouissante que l'on souhaiterait pouvoir faire pour l'ensemble de la Suisse, à savoir qu'il y a eu une prise de conscience du public de l'importance du tourisme. «Désormais, a-t-il dit, notre tourisme, qui fut longtemps considéré comme un secteur économique complémentaire, pour ne pas dire «accessoire», est aujourd'hui perçu, non seulement en tant qu'élément participant au bien-être général, mais aussi et surtout en tant que possibilité réelle de faire progresser l'économie cantonale.»

Tourisme rural

## Les Valaisans s'intègrent

Créée il y a plus d'une année, l'Association valaisanne pour le tourisme rural, Touruval, veut marier tourisme de qualité et activités rurales. Les perspectives s'annoncent d'ores et déjà ambitieuses et séduisantes.

Touruval a désormais rejoint la Fédération du tourisme rural de la Suisse romande, qui regroupe les associations cantonales fribourgeoise, vaudoise et neuchâteloise. Ainsi, une quinzaine de logements valaisans figurent déjà dans le dernier catalogue «Vacances à la ferme» édité par la fédération. C'est un début, mais comme l'a affirmé le président valaisan Gaby Gex-Fabry lors de la récente assemblée générale, Touruval veut promouvoir sans précipitation un tourisme doux et de qualité.

La diversité de l'offre dans l'agrotourisme dépend essentiellement de l'imagination dont sauront faire preuve les futurs membres de l'association. Hébergement d'hôtes dans le calme et la sérénité d'un chalet ou d'un mayen, simple apéritif convivial offert au randonneur de passa-

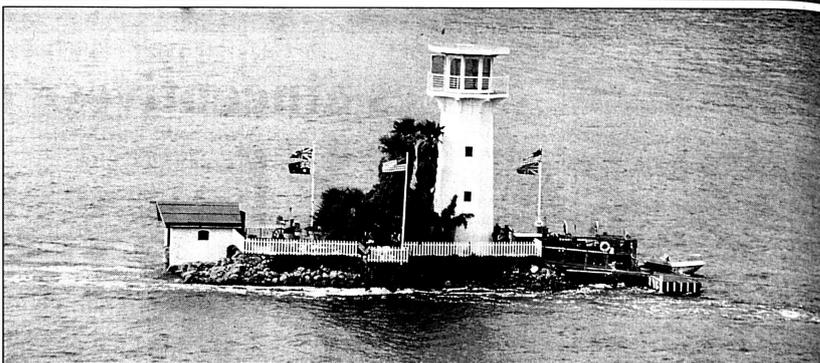
ge ou accueil et échange dans un cadre naturel, telles sont les dominantes de ce projet touristique. Tout contact entre le résident de l'espace rural et l'hôte de passage s'inscrit donc dans le cadre général fixé par l'association.

Les responsables ont défini plusieurs catégories d'activités qu'ils souhaitent développer. Le logement à la campagne englobe toute mise à disposition de maisons, d'appartements ou de chalets en milieu rural. Même si l'hôte est à la recherche de dépaysement et si ses exigences de confort ne sont pas draconniennes, l'endroit devra au moins posséder une entrée indépendante, une cuisine et un équipement sanitaire suffisant.

Les vacances comme les «brunches» à la ferme et à l'alpage figurent parmi les gîtes ruraux. S'ajoute encore à cette liste le camping à la ferme, les caveaux de dégustation de vins, la vente directe de produits agricoles ou l'artisanat rural.

Touruval entend ainsi augmenter ses possibilités d'offres touristiques. Un catalogue exclusivement valaisan sera édité à moyen terme, comprenant notamment des renseignements sur les régions française et italienne voisines de la Haute-Savoie et de la Vallée d'Aoste. AB

Hôtellerie insolite



L'île flottante du milliardaire américain Jack Forbes cache un hôtel en dessous du niveau de la mer.

Photo: hr

## La recette américaine de l'île flottante

Si vous êtes un jour de passage à Sausalito, en Californie, et que vous voyez dériver au large une île flottante avec sa plage, sa forêt tropicale et son phare, ne courrez pas vous faire enfermer dans l'asile le plus proche! Cette île ne figure sur aucune carte. Elle a été construite par un milliardaire américain et abrite aujourd'hui un hôtel et un lieu de réception.

JEAN-PIERRE GROBART, PARIS

Les ingrédients nécessaires à la réalisation d'un projet totalement fou étaient tous réunis: les Etats-Unis, la Californie et un milliardaire excentrique et hétéroclite. Jack Forbes, architecte et milliardaire de son état, construit pour les autres des villas et des maisons flottantes. Lui, barbu, souriant et ne quittant jamais sa casquette de capitaine, aime les îles, la navigation, mais pas les bateaux.

Surprenante contradiction! En 1975, il décide donc, «tout simplement», de se lancer dans le projet de sa vie, en 1975. Jack Forbes réalise lui-même la quasi-totalité des travaux, se transformant successivement en charpentier, soudeur, menuisier, électricien, peintre... L'île pèse

plus de 400 tonnes et possède le tout-à-l'égout et un réservoir d'eau de 100 000 litres. Sa coque mesure 23 mètres sur 13.

### Une île-galion

Finalement, en décembre 1980, Forbes's Island (c'est son nom) subit son baptême de la mer après cinq années d'efforts et 1,5 millions de dollars d'investissement au lieu des 50 000 dollars prévus initialement...

Pour se rendre sur l'île, qui n'est à quai que par gros temps, on monte à bord d'un petit yacht. Après quelques minutes, on foule le sol d'un paradis marin, entre ciel et mer. A la surface, l'île n'a rien à envier à ses rivales des Bahamas ou d'ailleurs: une plage de sable fin (60 tonnes importées spécialement des Caraïbes), trois jetées de bois, un jardin tropical traversé par une cascade avec notamment des palmiers de Washatona et des dattiers des Canaries, un jacuzzi et un aquarium. En 1992, Captain Jack décide d'y ajouter un phare. Mais l'île comporte encore bien d'autres surprises.

Comme toutes les îles extraordinaires, celle de Jack Forbes cache des secrets et des trésors enfouis... En dessous du niveau de la mer, on découvre ainsi quarante pièces décorées à la façon des navires d'autrefois. On se croirait tout droit plongé au XIXe siècle, à bord d'un ga-

lion. Boiseries, cuivres, miroirs, hublots, vitraux, tapis persans, tissus chauds, cheminées et bibelots marins contribuent à créer cette ambiance hors du temps.

On pénètre d'abord dans un spacieux salon de près de 60 m<sup>2</sup> où crépite en hiver un feu de cheminée. Pour décorer ce splendide salon, onze bois différents ont été utilisés. On peut y écouter des concerts de musique classique, passion de Jack Forbes. Le piano, l'orgue du XIXe siècle et la contrebasse font partie du décor. A proximité, le bar et les équipements de cuisine.

### Une chambre avec cheminée

Afin que tout soit parfait, les vins sont conservés dans une cave à température modulaire dont l'aspect ne détonne pas avec le reste: tonneaux, casiers en bois, murs en pierres blanches et sol en carrelage. Plusieurs chambres peuvent accueillir les visiteurs. L'une dispose d'une cheminée, une autre d'un piano ou d'une table d'écriture d'époque... Sans oublier bien sûr la salle de bain.

Ce petit monde merveilleux, qui navigue entre les siècles, mais aussi entre la réalité et la fiction digne de Jules Verne, est accessible aux visiteurs. Pour une nuit, pour un cocktail ou une réunion de travail. Le tarif, lui, est bien réel: près de 15 000 francs suisses de l'heure!

Tourisme pédestre

## St-Gingolph – Salanfe à pied

L'Association touristique du Léman aux Dents-du-Midi, l'ATLD, pense aux marcheurs. Elle vient d'éditer un document décrivant les chemins pédestres situés entre Saint-Gingolph et Salanfe.

Un parcours d'environ 130 km, baptisé «Traversée franco-suisse», a ainsi été dessiné sur une carte en relief retraçant les lieux propres au tourisme estival des Portes-du-Soleil. Saint-Gingolph, lac de Tannay, Miex, Torgon, Draversa, Super-Châtel, Morgin, Champoussin, Les Crosets, les hauts de Champéry, Barne, le tour des Dents-du-Midi, Chindonne, Mex et finalement Salanfe, de quoi donner le tournis! Le parcours cumulé re-

présente près de 36 heures de marche au total. Il a la particularité de pouvoir être emprunté à n'importe quel endroit et les randonneurs peuvent même parfois l'effectuer partiellement en train de montagne.

De nombreux renseignements pratiques y ont été répertoriés tels que les points d'eau, les abris, les restaurants d'altitude, les postes de secours et autres refuges ou lieux d'hébergement. De plus, certaines variantes tiennent compte de la possibilité de s'adonner à des activités sportives estivales comme le vélo de montagne, le balisage étant assuré par le TCS. Tiré à 20 000 exemplaires, ce document gratuit est disponible dans le Chablais et dans tous les offices du tourisme régionaux. AB

## IMMEUBLES

A vendre, Cabarete, Rep. Dominicaine

### Apart-Hôtel

36 chambres, piscine, restaurant-bar.

Expansion possible. Excellente réputation.

Info.: Fax (809) 571 0853

P.76417/44300



## Vous êtes pressé?...

...transmettez alors vos annonces par **téléfax**. 24 heures sur 24. Au numéro **031 370 42 23**.

Pour restaurateur suisse à Divonne-les-Bains, sur axe casino-autoroute Lausanne-Genève (15min.):

### Restaurant

de caractère, chiffre d'affaires et bénéfice important. Pour traiter: 250 000 Frs.

Téléphone 50 20 13 13, France. 76482/38399

A vendre en PPE

### Valais: station été-hiver

Restaurant de 150 places avec carnotzet, et rôtisserie de 80 places avec bar, répartis sur deux niveaux distincts. L'ensemble fait partie d'un complexe «appartement-hôtel», rénové récemment, très bien situé sur la place du village (terrasse en été). Demi-pensions assurées en saison. Il est également possible d'acquérir l'appartement de direction.

Contactez Madame Andrea Otti ou Monsieur Antoine Praz. Téléphone: 022 318 08 23

### ATAG ERNST & YOUNG SA

Corporate Finance 6, rue d'Italie 1211 Genève 3

P.76430/44300

Voulez-vous progresser? Lisez donc l'Hotel + Tourismus revue

## BAZAR

### Fiduciaire FSCRH

pour la restauration et l'hôtellerie



### Grande vente

## Hôtel-Restaurant «Valaisan» 2610 St-Imier

Pour cause de transformation, tout le mobilier et les machines de cet établissement, seront vendus à bon prix:

**Machines:** Machine à café «La Cimbali» 2 groupes, moulin à café «La Cimbali», machine à laver les verres et la vaisselle «Hildebrand», frigo et congélateur GN inox, cuisinière électrique «Bartscher» 6 plaques, machine à laver et sécher le linge «Miele», charlot à flamber.

**Mobilier:** Mobilier de bureau divers, 10 tables de restaurant en pin massif, 34 chaises idem, 9 tables métalliforma, pratiquement neuves, 22 chaises en bois, 15 chambres d'hôtel, avec des lits à une place, lits doubles, lits français. Bois de lits en Arolle massif, avec sommiers à lattes «Bico» et matelas «Bico».

Petit matériel: Nappage, lingerie, literie d'hôtel.

La vente aura lieu le: mardi 30 mai 1995, de 09h.00 à 18h.00

### Hôtel-Restaurant «Valaisan»-St-Imier

Conditions: Tous les objets seront vendus contre paiement au comptant et devront être enlevés de suite.

Chargé de la vente: Fiduciaire FSCRH Service romand d'estimation, 1009 Pully Téléphone 021 729 97 19

P.76431/44300

ANNONCE

## Papier pâtisserie pour le professionnel

50cm x 100m



**Backstar** disponible chez votre grossiste

## 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.

76246/38399



**Délai pour placer vos annonces commerciales: jeudi, 17 heures**

## COUP DE FIL À...



**Jacques Guignard**  
Directeur  
général  
du DSR

Votre société, le DSR, numéro deux de la restauration collective en Suisse, se dit pionnière en matière d'hygiène. Elle a développé un programme complémentaire de sensibilisation à cette question. En quoi ce programme est-il original?

Il l'est de deux manières. Il présente tout d'abord un côté très pratique. Des autocollants rappelant au personnel certains comportements en matière d'hygiène ont été placés aux endroits stratégiques de nos établissements. A ces autocollants, introduits il y a environ cinq ans, s'ajoutent aujourd'hui la mise en pratique de la notion d'autocontrôle, introduite dans la nouvelle législation fédérale qui entrera en vigueur le 1er juillet. A cette fin, nous avons élaboré des documents permettant à nos gérants d'établissements de faire ces contrôles. Sur demande, ces documents devront être présentés à nos superviseurs. D'autre part, nos établissements feront annuellement l'objet de trois contrôles intertempistes du respect des règles d'hygiène menés par des organismes extérieurs. Ces contrôles s'accompagneront de prises d'échantillons.

Ce nouveau programme a été mis sur pied par les contrôleurs des denrées alimentaires des cantons romands qui l'ont qualifié d'avant-gardiste. Toutefois, comme on peut toujours faire mieux en matière d'hygiène, l'étape suivante sera le contrôle des fournisseurs, c'est-à-dire le contrôle des exigences en amont. Là, il y a encore un pas à faire.

Propos recueillis  
par Miroslaw Halaba

## MÉLI-MÉLO

Les bonnes affaires d'un (presque) champion. Coefficient ou marge calculée au plus près? C'est l'éternel débat autour de la bouteille de vin, jugée presque toujours trop chère au restaurant par l'amateur éclairé. Jusqu'à 30 mai, le Noga Hilton, à Genève, tranche la question, pour le quinzième anniversaire de son ouverture. Au Cygne, où officie Eric Duret, leader des sommeliers genevois, quinze grands crus bordelais de 1991 sont proposés au prix d'achat, plus 15 francs. Cette marge réduite met le Montrose à 45 francs, le Latour à 85 francs et le Mouton-Rothschild à 99 francs. Occasion rêvée de rendre visite à Eric Duret, qui vient de rentrer du Japon, où il s'était brillamment qualifié parmi les cinq finalistes du Concours mondial des sommeliers. Dans la confusion, c'est le concurrent... japonais qui s'est imposé. PT

\*

6407 hôtels dans le Guide Michelin 1995 consacré à la France. Cette 86e édition contient les adresses de 10 319 établissements sélectionnés. Ce nombre comporte 6407 hôtels et 3912 restaurants dans plus de 4500 localités. Les étoiles de bonne table ont été décernées à 542 restaurants, dont 20 trois étoiles (avec un nouveau, l'Auberge de l'Eridan, à Veyrier-du-Lac près d'Annecy), 77 deux étoiles (avec désormais Le Choiseul, à Amboise, et La Barbacane, à Carcassonne) et 445 une étoile (avec 28 nouveaux établissements). JS

\*

Quinzaine «inédite» dans la Broye. Du 15 au 30 juin, une vingtaine de restaurants de la Broye fribourgeoise et vaudoise organiseront une quinzaine gastronomique régionale intitulée «Du produit du terroir au plaisir de la table». Cette initiative a été mise sur pied par l'Association touristique d'Estavayer-le-Lac et sa région, en collaboration avec l'Union centrale des producteurs suisses de lait. Selon les organisateurs, c'est à première fois qu'une pareille expérience collective est tentée en Suisse. MH

## PAPIER-BOUCHON



## Vérone, capitale des vins italiens

L'an prochain, la Foire aux vins de Vérone, Vinitaly, vivra sa 30e édition, à mi-avril. C'est une formidable vitrine annuelle pour les vins de la Péninsule. L'occasion de découvrir des crus méconnus. Il n'y a pas besoin d'aller bien loin: dans les environs de Vérone, dans la région de la Valpolicella.

PIERRE THOMAS

Avec près de 15% des 70 millions d'hectolitres de vins produits par l'Italie en 1992, la vaste province du Veneto pèse lourd dans la viticulture italienne. Les vins de «dénomination d'origine contrôlée» (DOC) ne représentent qu'un cinquième de la production du Veneto. Et certains, parmi ces DOC, n'ont pas un renom exceptionnel: le léger rouge Bardolino, parfois rosé, le blanc Soave, à boire bien frais sur une terrasse et le rouge Valpolicella, largement répandu quand les immigrés italiens faisaient les beaux jours du bâtiment en Suisse.

## Une renaissance

La viticulture italienne peut être à plusieurs étages. Comme les fusées. Ou comme ce paysage des environs immédiats de Vérone. En bas, le Valpolicella classico, dans la plaine qui borde l'Adige. Un peu plus haut, dans un paysage de collines qui rappelle le Tessin, le Valpolicella classico superiore et, sur les meilleurs parcelles, les plus vieux ceps qui donneront les complexes Amarone et Recioto.

Tous ces vins sont issus de trois cépages locaux, le Corvina Veronese, majoritaire, et les Rondinella et Molinara en appoint. Traditionnellement, les raisins mûrissent sur des pergolas, mais les producteurs les plus modernes commencent à cultiver la vigne plus près du sol, à la française. Parmi ces vigneronnés prêts à assurer la renaissance des grands vins du Veneto, il y a les Allegrini. Deux frères, Walter, le viticulteur, Franco, le vinificateur et une

sœur, Marilisa, responsable commerciale, pétris de piété filiale pour leur père, Giovanni. Installés à Fumane, un gros village au fond d'une vallée, à 20 km au nord-ouest de Vérone, ils sont à la tête d'un domaine viticole de taille respectable, 55 ha.

Leur cave ne paie pas de mine: une maison commune de style passe-partout des années 60, un hangar agricole et une rampe conduisant à un parking souterrain, dirait-on. C'est là, en sous-sol, que dorment des rangées de grands fûts de chêne de Slavonie et de France.

## De savantes vinifications

Les Allegrini maîtrisent leurs produits de A à Z. Si, ailleurs, la diversification passe par la multiplication des cépages (comme en Valais), par la prolifération universelle des chardonnays et cabernets-sauvignons, les vigneronnés de la Valpolicella peuvent se racrocher à la tradition. Ici, depuis toujours, on fait des vins différents avec la même matière première.

Premier vin, le Valpolicella. Il a la caractéristique dominante du Corvina: un degré d'alcool proche de 12°, une acidité

élevée et une certaine rondeur fruitée qui tire sur la grotte, marquée par un léger goût d'amande. Ce goût, en plus prononcé, se retrouvera dans l'Amarone et le Recioto, deux vins magnifiques. Eux tirent leurs caractéristiques d'une technique connue dans le Jura et la Vallée du Rhône pour les «vins de paille»: le passerillage. Cueilis assez tôt, les plus beaux raisins sont mis à sécher sur des claies durant trois à quatre mois. Les baies perdent près de la moitié de leur eau et se rident. L'opération concentre les sucres, mais aussi les substances qui donnent au vin sa structure. Toutes les modifications engendrées par le passerillage ne sont pas connues. Franco Allegrini soutient que l'acide malique - transformé en acide lactique lors de la deuxième fermentation - se dégrade, donnant une acidité plus équilibrée au moût. L'observation rejoint celle faite à Changins par un chercheur suisse, Philippe Cuenat, qui étudie depuis plusieurs années les procédés naturels d'enrichissement des moûts.

Franco Allegrini a aussi ses idées sur le «botrytis cinerea», cette pourriture noble qui fait les grands Sauternes. Elle se développe souvent, en cas de temps humi-

de, sur les baies qui séchent lentement. Est-elle si «noble» qu'on veut bien le dire? Le vinificateur de la Valpolicella répond par la négative. De fait, quelques Amarone goûtés à Vinitaly exhalaient des senteurs pas nettes, dénotant de l'emploi de raisins pourris...

## Vinificateurs alchimistes

Amarone et Recioto se distinguent par la vinification. Le premier, sec, fermente longtemps puis passe près de deux ans en grand fût de chêne. Le second, doux en bouche, voit sa fermentation bloquée par le froid, pour conserver une quantité importante de sucre résiduel. L'Amarone donne un vin voluptueux, avec une acidité assez importante, apte à vieillir, extrêmement complexe dans ses arômes décapés par le passerillage et très riche en alcool (pas loin de 15°). Le Recioto est un vin rouge de dessert, tout aussi alcoolisé, où la douceur se marie très agréablement avec le fruité: le «Giovanni Allegrini 1990» fait figure d'exemple parfait. Le guide «Gambero Rosso» l'a sacré parmi les meilleurs vins d'Italie.

L'alchimie de la vinification ne s'arrête pas là. Les vigneronnés de la Valpolicella ont imaginé de faire macérer leur vin ordinaire avec les lies fermentées des raisins passerillés. Masi, un gros producteur de la Valpolicella, décrit le processus à grand renfort de publicité dans la presse américaine pour son «vino di ripasso Campo Fiorini». Les Allegrini, eux, provoquent la deuxième fermentation d'un Valpolicella Classico Superiore, le «Palazzo della Torre», en ajoutant des raisins passerillés.

Le miracle du vin, c'est qu'il permet de marier les traditions avec les procédés les plus modernes qu'une hygiène rigoureuse en cave permet de maîtriser. Il n'y a pas de limite technique pour réussir un bon vin. La Valpolicella le démontre superbement.

Les vins des frères Allegrini sont distribués en Suisse romande par CAYE SA, à Gland, et les vins de Masi par Bindella-Testuz à Treytorrens/Dézaley.

## Vins italiens: une image trompeuse?

Vinitaly ou pas, reste que les vins italiens, dans la restauration, jouissent d'une image trompeuse. Notamment en Suisse romande. Trois éléments entrent en ligne de compte.

Primo, la concurrence de proximité de la France. Autant Zurich est proche de Milan, grâce au Gotthard, autant Lausanne regarde vers Dijon, malgré le Simplon.

Secundo, l'obligation, pour l'hôtelier et le restaurateur de découvrir lui-même ces vins: on ne vend bien que ce que l'on connaît bien. Quand on parcourt les deux mille stands de Vinitaly, on a le vertige au bord de ce tonneau des Danaïdes, tant les appellations et les vins sont innombrables. PT

Tertio, l'éventail des prix: la Suisse est un pays importateur de «gros rouges» d'Italie en vrac. Du vin pour boccacino de pizzeria. Pourtant, le guide «Gambero Rosso» a répertorié mille vins en bouteille à moins de 10 000 francs (moins de 7 francs suisses) dignes d'intérêt. Tandis que les vins prestigieux de Toscane et du Piémont se retrouvent hors de prix sur les cartes des restaurants, à 80-100 francs suisses, donc plus chers que bien des bourgognes et des bordeaux. La chute récente de la lire met l'Italie à la portée de toutes les bourses. Elle n'influence pourtant pas les stocks: il y a, en Suisse, trop de vin acheté trop cher pour espérer bénéficier d'un effet de change.

## Marketing

## Offensive suisse des champagnes Jacquart

Depuis le début avril, Martini & Rossi (Suisse), à Genève, a repris la distribution du champagne Jacquart. Et dès cet été, distribuera le whisky américain Jack Daniel's ainsi que le liqueur Southern Comfort, deux marques du groupe Brown-Forman.

VÉRONIQUE TANERG

Depuis la fin de l'année 1991, Martini & Rossi ne possédait plus de champagne dans son assortiment. Alors qu'il vendait plus de 300 000 bouteilles par an sur le marché suisse, Laurent Perrier a mis un terme à sa collaboration avec le célèbre

apéritif italien pour voler de ses propres ailes et monter sa propre représentation en Suisse. «Cela nous a fait mal, très mal, regrette aujourd'hui encore Ferdinando Talarico, directeur général de Martini & Rossi en Suisse. Car nous avions besoin d'un champagne pour compléter notre assortiment.»

Après avoir étudié trois solutions, son choix s'est arrêté sur la maison Jacquart. Fondée à Reims en 1962, la plus jeune des grandes maisons de champagne, en fait, une coopérative d'un millier de viticulteurs, produit dix millions de bouteilles par an, dont seulement quatre sont étiquetées sous sa propre marque. Ce qui la place en cinquième position des grands producteurs champenois. Les vignobles de Jacquart s'étendent sur

les grands terroirs champenois, comme la Grande Montagne de Reims, la Vallée de la Marne et la Côte des Blancs. Uniquement constitués de la première pressée des raisins, les champagnes sont composés de 45 crus produisant du Chardonnay, du Pinot noir et du Pinot Meunier. La coopérative ne dispose pas moins de 154 lieux de pressurage situés au cœur des vignobles. Au cours des années 1980, Jacquart vendait quelque 175 000 bouteilles par an en Suisse. Puis, le champagne a traversé quatre années noires au début des années 1990. La distribution des produits Jacquart avait été remise à la maison Bourgeois Frères, à Ballaigues (VD) et les ventes avaient plongé, passant sous le cap des 80 000 bouteilles l'an dernier.

«Nous visons d'abord un marché de proximité, explique Pierre Gruas, directeur de la Société vinicole Jacquart depuis 14 mois. 97% de notre marché est situé dans un rayon de 1500 kilomètres autour de Reims.» La Suisse est donc une cible privilégiée. D'autant que Martini & Rossi espère donner un coup de fouet à ses ventes. Deux personnes viendront renforcer son équipe commerciale. Et il compte générer un chiffre d'affaires de 2,6 millions de francs par an grâce à ce breuvage pétillant. Cette hausse s'effectuera, d'abord dans le secteur de la restauration et de l'hôtellerie. La sélection Jacquart en Suisse comprend un Brut Sélection (une cuvée constituée de 20 crus, dont 50% de Chardonnay, 35% de Pinot noir et 15% de Pinot meunier); un Brut Rosé (composé d'un assemblage de pinot noir), d'un Brut millésimé (composé de 15 à 20 crus dont 50% de Chardonnay et 50% de Pinot noir). Sans oublier deux autres cuvées, dont une de rosé. Voilà qui devrait intéresser les hôteliers, puisque le champagne est abondamment consommé dans les bars d'hôtels.

## Et un whisky, encore

Le champagne Jacquart n'est pas le seul nouveau venu dans la gamme de Martini. A partir du 1er juillet, la filiale helvétique de ce géant des boissons distribuera le whisky américain Jack Daniel's et le liqueur Southern Comfort, tous deux produits par le groupe Brown-Forman.

Avec cinq millions de bouteilles vendues en 1994 (dont 100 000 en Suisse), Jack Daniel's se classe au cinquième rang des marques de whisky.

Avec ces trois nouveaux produits, Martini & Rossi s'attend à une hausse de 14% de son chiffre d'affaires qui devrait passer de 36 millions en 1994 à 44 millions d'ici la fin de l'année. VT



De gauche à droite: Fernando Talarico, directeur général de Martini & Rossi (Suisse), Jean-Paul Godard, chef du Bèarn, Pierre Gruas, directeur des champagnes Jacquart, et Richard Focking, conseiller pour la commercialisation du champagne Jacquart en Suisse. Photo: Champagne Jacquart

# Personal- freundlicher ist effizienter

Gästezimmer mit dem funktionalen, gewissen Etwas sind schnell ein- und umgerichtet und strahlen vor Gastfreundlichkeit.  
diga ist ihr erfahrener Möbelfachpartner.



**diga**  
ENGROSMÖBELZENTREN

8854 **Galggenen**/SZ 4614 **Hägendorf**/Olten 9532 **Rickenbach**/Wil 6032 **Emmen**/Luzern 1701 **Fribourg**/Nord 8600 **Dübendorf**/Zürich  
Tel. 055/66 11 11 Tel. 062/46 26 41 Tel. 073/23 64 77 Tel. 041/55 10 60 Tel. 037/26 80 80 Tel. 01/822 22 26

**BON** 89/TOP  
ensenden an  
diga Info-Service, 8854 Galggenen  
Schicken Sie mir bitte **gratis**  
J den 16seit. Gästezimmer-Prospekt  
J den 84seit. Gastronomiel-Katalog  
I den 32seitigen Bettenprospekt

Name \_\_\_\_\_  
Strasse \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort \_\_\_\_\_

Vorzugsrechnung über den Fachhandel

## Wenn's pressiert...

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



**LICEGA** M. Gautschi  
Oberfeldstrasse 342  
5722 Gränichen

**VERKAUFT**  
• **Komplett-Einrichtungen**  
• **Hotel- und Gastronomie**

**VERMIETET**  
Bar-, Buffet- und Kücheneinrichtungen  
Maschinen und Apparate, Messe-Attraktionen  
Geschirr und Mobilier, Einwegartikel

☎ **064 / 31 36 34**  
**Fax 064 / 31 74 42**



## Mit WIR arbeiten sollte nur, wer weiter denkt und Erfolg will.



WIR war nie für alle Unternehmen gedacht - und wird auch nie, für alle erhältlich sein. WIR ist für den aktiven, mittelständischen Unter-



nehmer, der sich im WIR-Markt mit guten Leistungen engagieren will. Er hat erkannt, dass die Teilnahme am WIR-Milliardenmarkt



ein Privileg ist und Vorteile bringt. Gehören auch Sie zu diesen vor- ausdenkenden und erfolgsorien- tierten Unternehmern?



WIR - für Ihren Erfolg.

WIR Wirtschaftsring-Genossenschaft, Auberg 1, 4002 Basel, Telefon 061 277 91 11, Fax 061 277 92 39

**Wir verbessern...**

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

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

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

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

**Das HRB - Angebot Rio**  
**Das rollende Festzelt**

Von der Strasse in kurzer Zeit ein Bier-, Fest-, Party- oder Verkaufszelt  
Ausbau nach Wunsch  
Verkauf, Eintausch, Leasing

Transportzustand

hoher Ausbaustandard

01 850 24 35

HRB Heinemann AG  
Wehntalerstrasse 108  
8155 Nassenwil  
Tel. 01 850 24 35  
Fax 01 850 61 11

Generalimporteur für:  
**Rio**  
Die Nr. 1

## Lausanne

## Un passeport-musées original

C'est une première suisse à pareille échelle: l'Office du tourisme de Lausanne et plusieurs partenaires ont lancé un «Passeport-musées» pour seize musées de la ville et de Pully.

Ce sésame permet d'accéder à une cinquantaine d'expositions temporaires de cet été. Le passeport est en vente au prix de 26 francs, valable trois jours, et pour un an, au prix de 85 francs. Avantage touristique non négligeable, dans le prix pour trois jours est comprise la libre circulation sur le réseau urbain des transports publics. Outre l'accès aux musées, le passeport donne droit à une entrée à la Cinéma-thèque.

La Ville de Lausanne et l'Etat de Vaud ont renoncé à encaisser des entrées en rapport avec ce passeport et permettront ainsi de réinvestir cette somme pour la suite de l'opération. Le sésame, dessiné par la graphiste *Flavia Cocchi*, a été tiré à 5 000 exemplaires, alors qu'un dépliant en trois langues sera distribué à 100 000 exemplaires. **PT**

## Casino de Montreux

## Record grâce aux machines à sous

Record! Pour la première fois dans son histoire, le Casino-Kursaal de Montreux a réalisé au cours de l'année 1994 un chiffre d'affaires dépassant les 20 millions de francs. A la base de ce résultat, les jeux et la restauration.

Comme devait le souligner *Pascal Pliet*, président de la société Casino-Kursaal de Montreux SA lors de l'assemblée des actionnaires tenue il y a quelques jours, ce résultat doit toutefois être jugé prudemment par rapport aux exercices précédents: d'une part, 1993 a été l'année de la fusion des sociétés respectivement propriétaire et responsable de l'exploitation, d'autre part 1994 a été le premier exercice réalisé avec la présence de 200 machines à sous.

Aujourd'hui, deux buts restent prioritaires, à savoir: l'ouverture à Grands Jeux à Montreux et le versement d'une dividende aux actionnaires. Dans ce contexte, le Casino a choisi de se tourner résolument vers l'avenir à travers de nouveaux investissements, à savoir la création d'un restaurant-brasserie d'une capacité d'environ 200 places et un «poolside bar» pouvant accueillir environ personnes près de la piscine, sans compter une terrasse extérieure d'une cinquantaine de places.

À relever enfin la constante progression du résultat des machines à sous, fait réjouissant pour la société mais également pour l'Etat de Vaud, dont «les dividendes de ces machines infernales» lui ont ramené plus de 3 millions de francs en 1994. «Nous pourrions faire mieux au profit tant de la caisse publique cantonale que de notre société si l'on voulait bien assouplir les horaires des jeux, ce qui est réclamé depuis plus d'un an», précise encore le rapport du conseil d'administration à ce propos. **JCK**

## Lucerne

## Un congrès pour les hôtels historiques

Menaçés par des démolitions dans les années 50, les hôtels témoignaient de la splendeur des débuts du tourisme en Suisse sont, aujourd'hui, rénovés. Mais sont-ils rentables? Jusqu'où peut-on aller? Des spécialistes du Conseil international des monuments et des sites (ICOMOS), de la Commission fédérale des monuments historiques et de la Société suisse des hôteliers répondront à ces questions, du 14 au 16 septembre, à Lucerne.

Parmi les intervenants, deux Romands, l'historienne d'art genevoise *Leila el Wakil*, qui parlera des décors intérieurs d'hôtels et le conservateur des monuments historiques du canton de Vaud, *Eric Teyssie*, qui fixera les «limites des interventions» dans la rénovation, avec trois exemples à l'appui, le Beau-Rivage Palace à Lausanne, le Montreux-Palace et l'Hôtel des Bains à Yverdon-les-Bains. **PT**

Renseignements tél. 041 24 53 05.

## Assemblée publique de la SSH

## Une tâche clé: expliquer le tourisme

Expliquer le tourisme suisse afin de le rendre compréhensible pour tous est une tâche centrale à laquelle doit s'atteler l'hôtellerie suisse. Tel est le message que le président sortant de la SSH, Alberto Amstutz, a notamment délivré lors de l'assemblée publique des délégués SSH qui s'est tenue mardi à Eschen (Liechtenstein).

MIROSLAW HALABA

Comme il est de coutume, l'assemblée publique, qui s'est déroulée le lendemain de la réunion interne (voir le compte rendu de la «page SSH») a été principalement consacrée aux allocations. Dirigeant pour la dernière fois les débats le président sortant, Alberto Amstutz, s'est notamment penché sur le problème de l'incompréhension à laquelle doit faire face le tourisme suisse. Son succès, a-t-il dit, dépendra de la manière dont la branche hôtelière parviendra à expliquer

## Renforcer les liens



Renforcer les liens avec les membres et le siège central. Telle est l'une des tâches sur laquelle le nouveau membre du Comité exécutif, *Peter Ehrensperger*, de Vevey, concentrera ses efforts. «J'ai l'intention de me rendre plus souvent aux assemblées des sections afin d'expliquer aux membres ce qui se fait à Berne», nous a-t-il dit.

Le nouvel élu est d'avis que les chances de l'hôtellerie suisse résident dans l'hôtellerie de «taille humaine», c'est-à-dire une hôtellerie où l'hôtelier a, tout à la fois, la possibilité de gérer son établissement et d'accueillir ses hôtes.

Les Suisses s'intéressent peu aux métiers de l'hôtellerie. Peut-on les inciter à le faire? Oui, répond M. Ehrensperger, en diffusant le message suivant: travailler dans l'hôtellerie, c'est faire plaisir à l'autre. **MH**



Bon nombre de parlementaires s'engagent pour le tourisme, mais le lobbying est encore trop petit, a constaté Alberto Amstutz lors de sa dernière allocution présidentielle. **Photo: Roland Koella**

ses préoccupations et ses besoins aux politiciens et à la population. M. Amstutz a constaté avec satisfaction que bon nombre de parlementaires s'engagent en faveur de la branche. Il y a certes un lobby, mais celui-ci est trop petit. D'où un appel au dialogue, car, a-t-il dit: «Nous avons besoin des politiciens et nous voulons travailler en harmonie avec eux». Il est d'autre part important que la population manifeste une attitude favorable au tourisme. «Il faut absolument que nos concitoyens deviennent nos partenaires», a déclaré M. Amstutz.

## Eurocompatibilité

Abordant la question de l'Europe, le président sortant a invité les milieux économiques et en particulier touristiques à adopter «une position claire face à l'Europe». Il convient notamment de dire oui à la libre circulation des personnes. «Disons surtout oui à un statut de travailleur au bénéfice d'une autorisation de séjour

de courte durée eurocompatible». L'orateur s'est par ailleurs montré préoccupé par l'évolution des assurances sociales. Il estime notamment que de nouvelles formules devraient être trouvées pour le

paiement des indemnités de chômage, trop élevées dans certains cas. «Pourquoi ne soumet-on pas cette indemnité de chômage aux salaires ancrés dans la CCNT en y ajoutant des bonus?», s'est-il demandé.

Il a bien entendu aussi abordé l'épineuse question de la TVA. Dans de nombreuses régions, l'application intégrale du taux de TVA a considérablement affaibli le moteur que constitue l'hôtellerie. «J'exhorte le Conseil fédéral à ne pas anéantir le tourisme», a-t-il dit sans détour.

L'orateur n'a cependant pas manqué aussi de relever les forces du tourisme suisse: une excellente infrastructure et, surtout, une longue expérience. Il a conclu en disant: «N'oublions pas l'esprit pionnier du tourisme suisse. Qui ose, prend des risques, qui n'ose rien ne risque rien.»

## Confiance en soi

Deux invités ont également animé l'assemblée de mardi. Le président du Conseil national, *Claude Frey*, en effet apporté un message de salutation et le président de «Suisse Tourisme», *Paul Reutlinger*, a présenté la nouvelle structure de son organisation. Comme il l'a déjà fait à maintes reprises depuis qu'il est à la présidence, M. Reutlinger a insisté une fois de plus sur le fait que l'excellence dans le marketing doit désormais s'accompagner de l'excellence des prestations. La vision d'une Suisse dynamique et hospitalière ne doit pas être qu'un rêve. Le succès de l'entreprise passe toutefois, à ses yeux, par «une certaine confiance en soi». Car, a-t-il dit: «Seul celui qui se sent fort à la vigueur nécessaire pour s'ouvrir et s'engager hors des sentiers battus».

## Les objectifs de l'hôtellerie suisse

Le directeur de la SSH, *Heinz Probst*, s'est attaché à détailler quelque peu la politique de l'association.

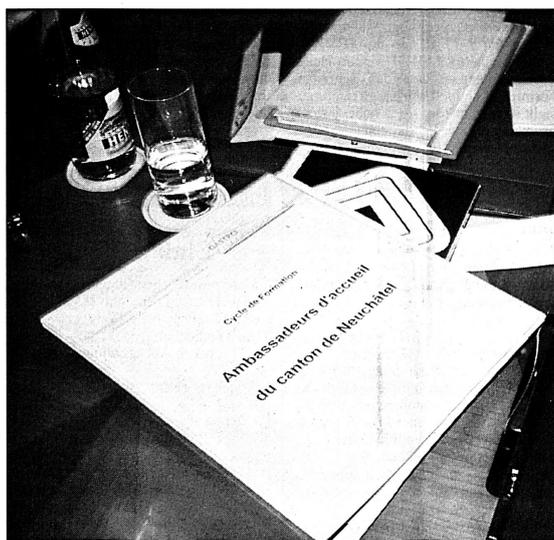
L'hôtellerie suisse et les établissements SSH, a-t-il dit, visent notamment les objectifs suivants:

- regagner la compétitivité et une création de plus-values attractive,
- établir une image de qualité supérieure et d'un prestige social important vers l'extérieur,
- obtenir une cohérence et une solidarité dans les points essentiels à l'intérieur.

Il a rappelé l'importance que revêt aujourd'hui pour l'hôtellerie suisse le sens de la communauté, la collaboration et la cohésion.

Il a par ailleurs précisé, histoire de positionner la SSH par rapport aux autres organisations de la branche, qu'elle se veut «l'association faitière suisse des établissements hôteliers de tout premier rang et des établissements de la restauration revêtant un rôle important pour le tourisme et qui sont dotés d'une CI (Corporate Identity) protégée sur le plan du droit des marques». **MH**

## Canton de Neuchâtel



## Cours pour un meilleur accueil

C'est un bilan intermédiaire positif que les participants au cours destiné à améliorer l'accueil dans le canton de Neuchâtel ont tiré lors d'une de leurs récentes rencontres. Placé sous l'égide de la Fédération neuchâteloise du tourisme et du Service de promotion économique, ce cours est, rappelons-le, assuré par la société Gastro Training Schori, de Küssnacht (ZH). Il est suivi par les représentants (le responsable et un collaborateur

direct) de neuf établissements hôteliers neuchâtelois. Les participants se sont déclarés satisfaits du cours et, à en croire les chefs d'établissement, il est motivant pour leurs collaborateurs et partant pour le personnel. Ce cycle de formation, qui est en partie financé par l'Etat, s'achève cet automne. Un diplôme «Ambassadeur d'accueil du Pays de Neuchâtel» sera d'ailleurs remis aux participants. **(Photo: Miroslaw Halaba) MH**

## Réouverture de l'Hôtel Europa

## Le succès passe par les congrès et la coopération

Fermé pour cause de faillite, l'Hôtel Europa a ouvert ses portes au début du mois. L'unique 4 étoiles de Sion travaillera en étroite collaboration avec l'Hôtel des Bains, à Saillon, les milieux touristiques du Valais central et même l'Institut universitaire Kurt Bösch (IKB) dans le cadre des congrès.

ALEXANDRE BOCHATAY

Inauguré au mois de décembre 1989, l'Hôtel Europa avait été contraint de fermer ses portes le 16 janvier 1992, suite aux difficultés financières rencontrées par son propriétaire, *Ernest Schertenleib*, un promoteur immobilier fribourgeois. Le premier 4 étoiles du chef-lieu valaisan, dont la construction avait coûté plus de 40 millions de francs, était rapidement devenu essentiel dans l'infrastructure touristique séduisante.

## Synergies en vue avec Saillon

Une prospection avait été effectuée notamment auprès d'une nouvelle clientèle de séminaristes et de congressistes. Principale des 400 créancières, la Société de banque suisse (SBS) est alors devenue propriétaire de l'établissement. Un contrat de location d'une durée de sept ans vient récemment d'être passée entre la SBS et des professionnels de l'hôtellerie suisse, *Marianne Gauer* et *Hans Zurbüchel*. *Jean-Michel* et *Gaby Rupp*, déjà à la tête de l'Hôtel des Bains de Saillon, en assureront la direction.

L'établissement a subi un lifting devenu nécessaire après trois années d'occupation. L'Europa va devenir un hôtel garni et la restauration sera gérée par un autre partenaire. Révolue l'époque des banquets et autres buffets. Sur les 65 chambres, dix «junior suites» seront encore transformées en «business suites» pour mieux répondre aux exigences de la clientèle d'affaires.

Actuellement, l'établissement de Saillon atteint un taux d'occupation de 70%. «Nous nous sommes fixés à court terme un objectif raisonnable pour l'hôtel séduis, avec notamment l'espoir d'assurer un taux d'occupation de 50%, confiait le directeur. L'année dernière, ce taux moyen a été de 47% pour les établissements de Sion.

## Sion, future ville de congrès?

Gageons que le rabais spécial lancement de 20% prévu jusqu'à la fin de l'année séduise plus d'un hôte. Un système de liaison et de réservation (fidelio) a d'ores et déjà été mis en place. «Nous allons travailler en étroite collaboration avec l'Hôtel des Bains de Saillon et les perspectives s'annoncent réjouissantes. Les deux établissements peuvent être complémentaires».

Ce qui n'est pas pour déplaire à *Eddy Peter*, directeur de l'Office du tourisme de Sion, qui souhaite vivement que le chef-lieu suisse enfin jouer pleinement son futur rôle de ville de congrès. Ceci d'autant qu'une collaboration technique avec les locaux et l'infrastructure de l'Institut universitaire Kurt Bösch (IKB), à Bramos, a d'ores et déjà été évoquée entre les divers responsables.

Hotelier-Verband des Kantons Schwyz

## Gründungspräsident Eder wird Ehrenpräsident

Als Initiator des Hotelier-Verbandes des Kantons Schwyz wurde 1989 der frühere Hoteldirektor Friedrich G. Eder, Brunnen, zum ersten Präsidenten gewählt. An der diesjährigen Delegiertenversammlung im Seehotel Waldstätterhof in Brunnen gab er das Zepter an Paul R. Rüeegg vom Hotel Panorama in Feusisberg weiter. Die Versammlung verdankte Eders Engagement mit der Ernennung zum Ehrenpräsidenten.

JÜRIG J. AREGGER

«Die Hotels sind am Rückgang der Logiernächte am wenigsten schuld. Das beweist zum Beispiel die österreichische Hotellerie, die 1994 einen Rückgang von 4 Prozent hatte, zum Vergleich die Schweiz mit 0,4 Prozent.» Dies führte der Schwyzer Hotelier-Präsident Friedrich G. Eder in seinem Jahresbericht aus.

Für die Zukunft forderte der abtretende Präsident, der einer jüngeren Kraft Platz machen wollte, die Hoteliers auf, das Preis-Leistungs-Verhältnis neu zu überdenken (das heisse auch, teilweise die Preise zu senken, ohne dass die Qualität leide), eine Rückkehr zur echten und noch weltweit bekannten Schweizer Gastfreundschaft, eine intensivere Förderung des einheimischen Nachwuchses und einen modernen Komfort in den Häusern. So sollten im Kanton Schwyz erstklassige Hotels mit 1000 bis 2000 Betten erstellt werden.

### «Fusion ist keine Lösung»

Als Forderungen der Hoteliers nannte Eder eine kantonale Investitionshilfe, ein aggressives, gut koordiniertes und ausreichend finanziertes Marketing für den ganzen Kanton mit genügend Anschlüssen an Reservationszentren, keine neuen Steuern, Senkung der Mehrwertsteuer, ein günstigerer Einkauf einheimischer Lebensmittel und keine weitere Arbeitszeitverkürzung sowie keine generellen Lohnherhöhungen.

Fred Eders «absolut realistischer Wunsch» wäre, dass sich der Schweizer Wirtverband (SWV) und der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) in einen «Schweizer Gastronomie-Verband zusammenschliessen» SHV-Verbandsdirektor Heinz Probst widersprach allerdings dieser Aussage: «Die Fusion ist nicht die Lösung. Das würde uns höchstens schaden.»

### Vorinstanz bei Beschwerden

Um künftig ein Mitspracherecht bei Be-



Der neue Schwyzer Hotelier-Verbandspräsident Paul R. Rüeegg (links) mit seinem Vorgänger Friedrich G. Eder.

Foto: Jürg J. Aregger

schwerden und Rekursen von Hoteliers zu haben, änderte die Delegiertenversammlung die Statuten ab. Danach ist künftig der Kantonalverband die Vorinstanz der Verbandsleitung SHV. Im Fall Morschach habe sich nämlich gezeigt, dass sich beim Dachverband viele Delegierte der Stimme enthielten, weil sie die Fakten zu wenig kannten.

Kantonsratspräsident Klemenz Amstutz orientierte die Versammlung über die Abstimmung im Kanton Schwyz betreffend Abschaffung der Bedürfnisklausel und Patenttaxen-Halbierung. Laut Amstutz muss im Gastgewerbegesetz der Fähigkeitsausweis zur Führung eines Gastbetriebes verankert bleiben. Nachdem sich auch SHV-Direktor Probst für die Abschaffung der unzeitgemässen Bedürfnisklausel eingesetzt hatte, waren die Anwesenden in einer Konsultativ-Abstimmung mit 14:1 Stimmen dafür.

### Weitere Strukturbereinigung

In Kurzreferaten stellten Rolf Wild, Vize-Direktor vom Verband Zentralschweiz-Tourismus, die neuen Marketing-Organisation Zentralschweiz (MOZ) vor, während SHV-Verbandsdirektor Heinz Probst zum Thema «Die Schweizer Hotellerie braucht neue Impulse» sprach. Gemäss ihm führt der Weg des Hotel- und Gastgewerbebetriebes über die eigenen Tüchtigkeit zum Erfolg, auch über marktfähige Produkte sowie Kooperationen in der Produktion und Vermarktung (Marketing). Dazu brauche es Rahmenbedingungen, «die uns unterstützen und nicht ein-

gen». Probst bemängelte das Fehlen einer touristischen Gesetzgebung, wobei es dem dritt wichtigsten Wirtschaftsfaktor in unserem Land an einer Lobby fehle. Angesichts des Überangebots an Hotels und Restaurants (mit einer durchschnittlichen Bettenbelegung von 40 bis 50 Prozent) werde es zu einer weiteren Strukturbereinigung kommen.

### Urfer stellte sich den Kritikern

Einigen Zündstoff barg das nicht traktanderte Geschäft betreffend Wahl des neuen SHV-Präsidenten Alfred E. Urfer. In einem offenen Brief hatte der Hotelier-Verband des Kantons Schwyz diese Einernominierung kritisiert. «Es ging uns nicht um die Person Urfer, sondern die undemokratische Wahlvorbereitung durch die Kommission», sagte Eder in Anwesenheit des Kandidaten und des Vorsitzenden der Wahlvorbereitungskommission.

Man hätte sich die Auswahl von zwei bis drei Persönlichkeiten gewünscht. Urfer, der die Anwesenden durch seine Voten überzeugen konnte, versprach, als Verbandspräsident nicht nur die Interessen der Luxus-Hotellerie zu vertreten. Dem Vorwurf des neuen Kantonalpräsidenten Paul R. Rüeegg, wonach der offene Brief nicht in der Verbandszeitung *hotel + tourismus revue* abgedruckt wurde, hielten Judith Noser von der SHV-Verbandsleitung und SHV-Direktor Heinz Probst entgegen, dass das Schreiben Formfehler enthielt, die hätten richtiggestellt werden müssen. Man habe deshalb bewusst auf eine Publikation verzichtet und das Gespräch gesucht.

115. GV des Zürcher Hotelier-Vereins

## Geringere Einbussen als in anderen Kantonen

Im Hotel Nova Park in Zürich versammelten sich kürzlich 68 stimmberechtigte Mitglieder sowie einige Ehrengäste – darunter der Präsident des Gewerbeverbandes, Hans Diem und der abtretende SHV-Präsident Alberto Amstutz – zur 115. Generalversammlung des Zürcher Hotelier-Vereins (ZHV). Neuwahlen, der Umsatzrückgang, der Beitritt der Reisebürobetriebe zur Hotela sowie die Auslastung der Reservationsanlage waren einige der wichtigsten Traktanden.

URSULA WILD

Zum Auftakt warf der Präsident des Zürcher Hotelier-Vereins (ZHV), Donat Ludwig, einen Blick auf die wirtschaftlich bedrängte Situation der Hoteliers im Kanton Zürich. Allerdings mit der Bemerkung, dass die Zürcher im interkantonalen Vergleich immer noch gut dastünden. Trotzdem sind in allen Hotelkategorien Umsatzrückgänge zu beklagen, vor allem bei denjenigen, die vornehmlich von Ferien- und Gruppenreisen leben.

Allen Widrigkeiten zum Trotz, sind einige Grossprojekte in den letzten Monaten abgeschlossen worden, zum Beispiel das Hotel Widder, die Erweiterung der Tiefgarage zum Hotel Zürichberg und die Totalrenovation des Hotels Baur au Lac. «Dieses Hotel hätte einen Eintrag ins Guinness-Buch der Rekorde verdient», meinte Ludwig mit Verweis auf die zahllosen behördlichen Bauauflagen.

Erstaunen löste alsdann die offizielle Arbeitslosenstatistik aus: Laut Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit (BIGA) sollen 3000 Köche und 5800 Servicefach-Angestellte auf Stellensuche sein.

### Jahresrechnung mit Überschuss

Der scheidende Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV), Alberto Amstutz, wies auf die Führerrolle hin, die die Zürcher zu spielen hätten. «Echte Leader denken auch an die Schwächeren», meinte er mit Blick auf die Gebirgskantone und unterstrich die Notwendigkeit eines reduzierten Mehrwertsteuersatzes – zumindest für diese Regionen.

Jahresbericht und Jahresrechnung 1994 (21 000 Franken Überschuss) wurden einstimmig akzeptiert. Der Jahresbeitrag bleibt unverändert. Ebenfalls glatt über die Bühne ging die Wahl von zwei neuen Vorstandsmitgliedern: Guglielmo Brentel (H&G Hotel Gast

AG, Hotels Conti und Schweizerhof, Wetzikon) vertritt im ZHV LG Seerose.

Für die Luxus-Hotellerie kommt Heinrich Hunold (Dolder Grand Hotel) zum Zug. Beide neugewählten Vorstandsmitglieder verfügen über die besten fachlichen Qualifikationen und viel Ausländerfahrung. Schliesslich stand auch die Neuwahl des Präsidenten auf der Traktandenliste: Donat Ludwig wurde mit grossem Mehr bestätigt und in seine vierte Amtsperiode gewählt. Die Statuten sehen ein Maximum von fünf 3-Jahres-Amtsperioden vor.

### Dank an Abtretende

Nach verdienstvollem Wirken als Delegierte für den ZHV demissionierten mit Laudatio: Hector Haemmerli, Walter Hotel, Fritz Nussbaumer, Hermann Rassen, Eugen Stärkle und Hans Jörg Tobler, dem nach 12-jähriger Zugehörigkeit zur Kontrollstelle des Vereins besonders gedankt wurde.

In der Vorschau auf die Delegiertenversammlung des SHV machte sich Präsident Ludwig für den Beitritt der Reisebürobetriebe zu den Sozialen Kassen SHV Hotela stark, und lobte den SHV-Hauptsitz in Bern für dessen umsichtige Führung des Dachverbandes.

### Reservationsanlage in Ordnung

Vor einigen Monaten hatte der private TV-Sender «Tele-Züri» die Kunde verbreitet, man könne die Reservationsanlagen im Flughafen Kloten und im Zürcher Hauptbahnhof auf einfache Art und Weise manipulieren – auf Kosten des Hauses. «Möglich ist die Manipulation nur insofern, dass ein Gast sich mit einem anderen Gast im Hotel in Verbindung setzen kann, und selbst dann wird die Verbindung nach drei Minuten unterbrochen», relativierte der Sekretär der Zürcher Hoteliers, Albert L. Petermann, die Gefahr. Unbestritten ist in diesen der Nutzen der Reservationsanlage, haben doch im ersten Quartal 1995 immerhin über 20 000 Anrufer diese Dienstleistung in Anspruch genommen.

### EHL als Fachhochschule

Zum Abschluss der GV beleuchtete Sam Salvisberg, Vizedirektor der Ecole Hôtelière de Lausanne (EHL), das neue Ausbildungskonzept, das die Schule in den Rang einer Fachhochschule heben wird. So wird der Lehrgang um zwei Semester auf acht Semester verlängert und die Aufnahmebedingungen verschärft (mindestens Berufsmatura). Mit Rücktritt bleibt unverändert. Ebenfalls glatt über die Bühne ging die Wahl von zwei neuen Vorstandsmitgliedern: Guglielmo Brentel (H&G Hotel Gast

In memoria

## Alfredo Cereda

Con la scomparsa di Alfredo Cereda scampare anche una importante personalità del turismo e della vita politica cittadina. Raccontare il suo operato in poche righe è compito impossibile, ma è indubbio che il settore alberghiero e turistico devono molto alla sua persona. Albergatore ticinese purosangue e della prima ora aveva captato intuitivamente il potenziale che il turismo poteva rappresentare per l'economia cittadina.

Titolare, con il fratello, dell'albergo Walter a Lugano entrò a far parte del comitato della Società Albergatori e ne riprese la presidenza per oltre vent'anni dal periodo postbellico fino alla fine degli anni sessanta; grazie a suo operato fu nominato presidente onorario e tra le altre cariche ricoprì quelle di vice presidente dell'ente turistico di Lugano e membro del consiglio di amministrazione della Società di Credito Albergatorio.

Ma al di là delle cariche io vorrei ricordarlo come persona anche perché le nostre famiglie sono marcate da legami di amicizia ed, in parte, di curriculum scolastico con i suoi figli. Ho conosciuto Alfredo Cereda come uomo in-

stancabile, sempre occupato con una delle sue tante attività, dall'andamento un po' curvo per gli anni che iniziavano a segnare il fisico e perennemente vestito di grigio.

Ebbe famiglia numerosa e fu sicuramente di polso duro, come tanti nostri padri, che conobbero crisi e guerre. Taciturno e schivo fu però attento e analitico, pronto a sfoderare una battuta od un commento impregnati di sana saggezza popolare e spesso sottolineati da pungente umorismo.

Ho avuto il piacere di poter organizzare una festa per il suo 86° compleanno nel dicembre scorso sottolineando il festoso traguardo con un piccolo fuoco pirotecnico; nella cascata d'oro, adesso, brilla una stella in più.

A nome di tutta la Società albergatori porgo alla moglie Amalia, a Liliana ed Aldo, a tutte le figlie con le rispettive famiglie ed ai famigliari l'espressione di commossa partecipazione rendendo omaggio al nostro presidente onorario con un sentito ringraziamento per il suo operato.

Corrado Kneschaurek, Presidente Società Albergatori Lugano e Dintorni

## WEITERBILDUNG SHV

### June

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

### Juli

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

### August

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

### September

4. – 5.: Marketing Workshop «Erstellen Sie Ihr eigenes Marketing-Konzept». 6. – 7.: Mitarbeiter führen – Mitarbeiter motivieren. 12. – 13.: Ein-Führung.

Für Anmeldungen und Informationen: Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung Weiterbildung, 3001 Bern, Telefon 031 370 41 11, Fax: 031 370 44 44. shv

Holding SHV AG

## Einladung...

...zur ordentlichen Generalversammlung, Dienstag, 6. Juni 1995, 14.15 Uhr, Hauptsitz SHV Bern.

- Die Traktanden:
1. Protokoll Versammlung 27. Mai 1994
  2. Jahresbericht 1994
  3. Finanzen
  - 3.1 Bilanz per 31. Dezember 1994
  - 3.2 Erfolgsrechnung 1994
  - 3.3 Bericht Revisionsstelle 1994
  4. Dechargeerteilung
  5. Wahlen
  - 5.1 Verwaltungsvertrat
  - 5.2 Präsident
  - 5.3 Revisionsstelle
  6. Verschiedenes und Umfrage
- Zur Möglichkeit, sich vertreten zu lassen, wird auf Artikel 5.14 der Statuten verwiesen.

Holding SHV AG  
Claus Widmer, Geschäftsführer



## GRATULATION

### Fridolin Vogel

Am 26. Mai feiert Fridolin Vogel-Stoll seinen 75. Geburtstag. Der ehemalige Besitzer des Hotels Glarnerhof in Glarus war Präsident der Sektion Glarnerland von 1961 bis 1977 und wurde 1980 an der DV SHV zum Veteranenmitglied ernannt. Wir wünschen dem Jubilaren alles Gute. shv

## TODESANZEIGE

### Alfredo Cereda

Wir trauern um unser Ehren- und Veteranenmitglied Alfredo Cereda, Lugano. Er starb am 11. Mai 1995 im 87. Altersjahr. Cereda präsidierte von 1954 – 72 die Sektion Lugano und wurde 1970 zum Ehren- und 1974 zum Veteranenmitglied des SHV ernannt. Mit ihm verliert der SHV ein engagiertes und treues Mitglied. shv

## AVIS DE DÉCÈS

### Denis Anzèvi

Nous déplorons la perte de notre membre, Denis Anzèvi de l'Hôtel du Pigne d'Arolla à Arolla. Il est décédé accidentellement dans sa 39ème année. Nous exprimons à la famille nos sincères condoléances. shv

Assemblée interne des délégués

# Le 21e président de la SSH élu à l'unanimité

Le Zougois Alfred E. Urfer, 59 ans, sera le vingt-et-unième président de la SSH. Lundi, il a été élu à l'unanimité par les délégués réunis en assemblée générale à Triesenberg, dans la Principauté du Liechtenstein. Les délégués ont également adopté une résolution invitant le Conseil fédéral à prendre en considération le caractère d'exportation de l'hôtellerie et à entreprendre les démarches visant à lui accorder un taux de TVA réduit.

MIROSLAW HALABA

Unique candidat au remplacement du président démissionnaire, Alberto Amstutz, Alfred Urfer a été élu sans surprise. Il est vrai que la commission de préparation de l'élection présidentielle avait bien fait les choses. Composée de représentants de toutes les régions du pays, elle avait examiné la candidature avec soin et était arrivée à la conclusion qu'Alfred Urfer était le candidat rêvé pour prendre en main les destinées de la SSH. Homme intègre, Alfred Urfer a notamment l'avantage de n'avoir pas pris part aux querelles intestines qui ont secoué l'association au cours des dernières années. Le seul imprévu a été le vote à bulletins secrets demandé par la section de Schwyz, qui avait émis, au préalable, quelques critiques sur le travail de la commission de préparation. Cette procédure n'a toutefois pas modifié l'issue du vote, puisque Alfred Urfer a finalement recueilli 179 voix sur un total de 236. D'autres élections ont également eu lieu. C'est ainsi que les délégués ont accepté l'unanimité la nomination au Comité exécutif de Peter Ehrensperger, 53 ans, hôtelier à Vevey. Il remplacera Pierre

Lehmann, de Morat, qui a démissionné avec Alberto Amstutz.

### Avec les voyagistes

Parmi les autres points importants de l'ordre du jour figurait en particulier la participation de la Fédération suisse des agences de voyages (FSAV) à la caisse Hotela. «Le contrat du siècle», devait dire le président des caisses Hotela, André Chollet. Cette collaboration est en effet très précieuse, car elle permet notamment aux caisses Hotela de répartir les risques sur une plus grande population, de prendre de l'ampleur et, partant, d'être plus concurrentielle. La FSAV compte 260 entreprises, 8000 employés et sa masse salariale est de 450 millions de francs, a indiqué le directeur des caisses, Jean-Paul Genoud. Cette participation a été acceptée à l'unanimité comme l'ont aussi été les comptes de la Caisse d'allocations familiales pour 1994. Au chapitre des assurances sociales, M. Chollet n'a pas caché que l'introduction de la nouvelle loi sur l'assurance maladie est un sujet de préoccupation. Une hausse des primes de 30% est dans l'air.

### Taux de TVA

L'unanimité a également été obtenue pour une résolution demandant au Conseil fédéral de se pencher dans les meilleurs délais sur l'application d'un taux spécial de TVA. Cette résolution répondait à une proposition de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers. Elle viendra appuyer les lettres adressées dans le même but aux Sept Sages par les gouvernements de dix-sept cantons. A noter qu'en fin de séance, l'assemblée a accepté, sur proposition de l'Association hôtelière du Valais, d'apporter son soutien à la candidature au Valais pour les Jeux olympiques de 2002. «Ces jeux, a déclaré le directeur de l'association, Eric Bixel, sont un espoir pour l'hôtellerie suisse et le tourisme». Deux propositions ont d'autre part été

prises en considération par le Comité exécutif. On le sait, le règlement des cotisations n'est pas satisfaisant, notamment pour les établissements saisonniers qui doivent, à leurs yeux, s'acquitter de montants trop élevés. Le président central sortant, Alberto Amstutz, a pu rassurer les représentants d'Arosa, particulièrement mécontents: une nouvelle mouture devrait être présentée l'an prochain. D'autre part, sur la demande de la Société des hôteliers de Genève, la répartition des coûts inhérents à l'engagement des stagiaires sera revue.

### Hommages

L'assemblée a par ailleurs été marquée par des hommages et des remerciements. Le président d'honneur, Carlo de Mercurio, a notamment relevé l'engagement et la disponibilité du président sortant, Alberto Amstutz. Ce dernier avait, en début de séance, brossé un tableau des activités du Comité exécutif durant les trois années de sa présidence. La prochaine assemblée générale aura lieu les 25 et 26 juin 1996 dans la région d'Ascona - Locarno.



Les délégués au moment d'un vote. L'élection du nouveau président s'est faite, elle, à bulletins secrets. Photo: Roland Koella

## Exploiter le potentiel de l'hôtellerie suisse

Très attendue a été, bien sûr, l'allocation du nouveau président, Alfred Urfer. Une allocation tournée vers l'avenir, dans laquelle l'orateur a notamment mis l'accent sur le potentiel promoteur de l'hôtellerie, potentiel qu'il convient d'exploiter. Pour ce faire, il a invité les membres à se montrer combatifs sur le plan politique, créatifs dans la conception des offres, innovateurs dans les solutions à apporter aux problèmes structurels et communicateurs dans les rapports humains. Le nouveau président attache beaucoup d'importance à la communication. «Mes efforts porteront principalement

sur la communication la plus ouverte possible», a-t-il dit. Sur le plan interne, il souhaite que les relations soient «collégiales et animées par la volonté de trouver des solutions». Pas question, a-t-il déclaré, de dilapider de l'énergie en querelles internes et de brider ou contrecarrer la créativité ou l'innovation. Il convient au contraire de créer un climat propice à l'épanouissement. Vers l'extérieur, la SSH devra donner une image d'unité et «régler certains intérêts particuliers au second plan», a dit Alfred Urfer. Et d'ajouter: «L'hôtellerie a besoin de se redonner une image unitaire, forte et dynamique». Elle doit

notamment pratiquer un lobbying plus actif et si nécessaire, elle doit se manifester et s'imposer de manière plus offensive. Le nouveau président a par ailleurs exprimé le souhait que la présentation des métiers de l'hôtellerie soit revue afin de les valoriser. «Travailler dans l'hôtellerie doit procurer satisfaction, plaisir et joie», a-t-il dit en substance. Terminant sur une note personnelle, il a notamment déclaré qu'il voulait être le président des petites et moyennes entreprises et a encouragé les membres à donner à leur action une tournure «plus pratique et moins personnelle». MH

SHV-Delegiertenversammlung

## Alberto Amstutz tritt wieder ins zweite Glied

Mit einem eigentlichen Rechenschaftsbericht über seine dreijährige Amtstätigkeit trat Alberto Amstutz von seinem Amt als Präsident des Schweizer Hotelier-Verein zurück. In seinem letzten Amtsjahr erwirtschaftete der SHV einen Cash flow von rund 1,3 Millionen Franken.

URS MANZ

Ausser Programm ergriff unter dem Traktandum Jahresbericht 1994 der scheidende Präsident des SHV, Alberto Amstutz, das Wort. Er resümierte dabei seine ganze Amtszeit von 1992 bis 1995. Amstutz betonte dabei die Teamarbeit in der Verbandsleitung, die zwar nicht immer harmonisch gewesen, aber nie in Zerstrittenheit ausgeartet sei. Mehrheitlich habe man untereinander freund-

schaftliche Beziehungen unterhalten. In einer gewissen Weise entschuldigte sich der 20. Präsident in der Geschichte des SHV für gemachte Fehler: Wo gearbeitet werde, könnten Fehler vorkommen. «Die Verbandsleitung wollte nicht nur verwalten, sondern aus dem SHV einen Unternehmerverband machen», erklärte Amstutz sein Regierungsprogramm.

### Finanzen leicht erholt

Die finanziellen Engpässe des SHV konnten im Berichtsjahr 1994 im Griff gehalten werden, wie Xavier Stocker, Präsident der Finanzkommission berichtete. Es war sogar eine leichte Erholung zu verzeichnen. Unter Berücksichtigung aller ausserordentlichen Aufwände und Erträge betrug der Mehrertrag 65 000 Franken. Der betriebswirtschaftliche Cash flow betrug für das Geschäftsjahr 1994 1,37 Millionen Franken. Die Bilanzsumme des SHV hat sich um 11 Prozent auf rund 14 Millionen Franken er-

höht. Das Eigenkapital habe um 13 Prozent oder 124 000 Franken zugenommen, berichtete Stocker. Er wies darauf hin, dass das neue Rechnungs-Modell (NRM) des SHV bestens funktioniert. Neben der Wahl des neuen SHV-Präsidenten (siehe Front und Seite 7) wurden Xavier Stocker, Jean Mudry (beide für drei Jahre) und Ernst Frauchiger (für ein Jahr) einstimmig für eine weitere Amtsdauer in die Verbandsleitung gewählt. Neu in das Führungsgremium des SHV kam Peter Ehrensperger, Vevey. Er wurde Nachfolger des zurückgetretenen Vizepräsidenten Pierre Lehmann. Die beiden wegen der geltenden Amtszeitbeschränkung aus der Geschäftsprüfungskommission GPK ausgeschiedenen Stefano Valli und Gaudenz Meiler wurden geehrt. Zu ihren Nachfolgern wählte die Delegiertenversammlung Harry E. Schraemli, St. Moritz und Peter Müller, Lugano, in die GPK. Zudem wählte man für eine weitere Amtsdauer Maurice R.L. Urech in die GPK. Geehrt wurde auch Samuel Reusser, der scheidende Präsident der Berufsbildungskommission des SHV. Sein Nachfolger wird Arnold Walt, Wildhaus.

Marcus Bernhardt, der Präsident des Hoteliervereins Arosa, stellte den Antrag, dass Saisonbetriebe, welche Mitglieder des SHV sind und eine maximale Öffnungszeit von vier Monaten aufweisen, künftig bloss zwei Drittel des Mitgliedsbeitrages zu bezahlen haben. Er war mit dem Vorschlag von SHV-Präsident Amstutz einverstanden, dieses Thema in einer Arbeitsgruppe bis zur nächsten DV in Locarno/Ascona (25./26. Juni 1996) diskutieren zu lassen. Im Interesse einer Offenlegung der politischen Verhältnisse im eidgenössischen Parlament bezüglich Tourismus und Hotellerie stellte Peter Bühler, Interlaken, den Antrag, in der hotel + tourismus revue die Stimmenscheide der Parlamentarier zur Mehrwertsteuer, Beiträgen an die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit und Arbeitsgesetz zu veröffentlichen.



Die beiden wegen der Amtszeitbeschränkung aus der Geschäftsprüfungskommission ausgeschiedenen Gaudenz Meiler (links) und Stefano Valli (rechts) wurden für ihre geleisteten Dienste geehrt. Fotos: Roland Koella

### Druck gegen Tessiner Hoteliers

Von einem eher unerfreulichen Verhalten der Telecom berichtete der Tessiner Hotelier Corrado Knescharek. Den Tessiner Hoteliers, Wirten und dem Ente Ticinese war eine Reklame der Telecom in Tessiner Printmedien in die Nase gestochen. Darin warb Telecom für die Dienstleistung der drahtlosen Datenübermittlung: Ein Mann sass in Lugano, war via Bildschirm mit den neuesten Börsenkursen aus aller Welt verbunden, und telefonierte dazu mit seiner Frau, welche gerade in Bali in den Ferien weilte. Gemäss Angaben von Knescharek reklamierte die Tessiner Tourismusbranche daraufhin bei der Telecom. Bald erschien aber eine weitere Reklame in den Tessiner Printmedien, worin die 2- und 3-Stern-Hotellerie schlecht wegkam. Daraufhin gaben

Tessiner Hoteliers und Wirte bei der Publicitas ein Gegenserat auf, in dem sie den Kunden der Telecom rieten, weniger zu telefonieren, berichtete Knescharek. Mit dem ersparten Geld könnten sie länger in die Ferien fahren. Dies hatte gemäss Knescharek massiven Druck von Telecom auf die Publicitas und auf die betreffenden Inseratgeber aus der Tessiner Tourismusbranche zur Folge. Die Telecom drohte bei Publicitas mit Inserateboykott in der Höhe von einer Million Franken und bei Knescharek mit Strafdrohung. Die Tatsache, dass Telecom vom erwähnten Gegenserat wusste, bevor es in den Tessiner Printmedien erschienen ist, lässt Knescharek nun eine Verletzung des Datenschutzes vermuten. UM



Xavier Stocker konnte an der SHV DV 95 über eine leichte Erholung der SHV-Finanzen berichten. Er wurde für eine weitere Amtsdauer in die Verbandsleitung gewählt.

## CARROUSEL

031 370 42 16

031 370 42 24

### Tourismus



**Robert Bailey** (Bild links) wird ab 1. Juni die Leitung von Marketing und Verkauf bei der Traviswiss AG übernehmen. Er wird dabei **Jacqueline Oesch Wöhr** ersetzen, die Mutterfreuden entgegenblickt. Der 31jährige Robert Bailey war seit 1993 bei Galileo International für die helvetischen Belange zuständig. Mit der Ernennung von Bailey zum Leiter Marketing und Verkauf erwartet Traviswiss eine noch engere Zusammenarbeit mit Galileo International. Ebenfalls neu bei Traviswiss ist **Angela Azzola** (Bild unten), die mit der Leitung des Verkaufs Deutschschweiz/Tessin betraut wurde. Josy Juzeler wird in Zukunft im Marketing tätig sein und wird ersetzt durch **Willy Abächerli** (Bild rechts) SR



**Marianne Schmid** heisst die neue Verkaufsführerin des Kur- und Verkehrsvereins Lenk, die ihre Tätigkeit Mitte April aufgenommen hat. Nach dem Besuch der Hotelfachschule Lausanne sammelte Mari-

anne Schmid in verschiedenen Hotels Erfahrungen. Während zweieinhalb Jahren war sie dann als Veranstaltungsleiterin und Stellvertreterin des Kurdirektors tätig. Nach einer längeren Südamerikareise ist sie nun in den Tourismus zurückgekehrt. SR

### Hotellerie



Bei Utell International hat **Simone Haouy** ihre Arbeit als Verkaufsleiterin für die Schweiz aufgenommen. Als Bindeglied zwischen Utell und den Schweizer Hoteliers wird Frau Haouy versuchen, die Buchungen über Utell zu intensivieren und die Hotelbetriebe in ihren Bemühungen um Kommerzialisierung unterstützen. Simone Haouy arbeitete vorher bei Novotel, Abela und Holiday Inn. APK



**Edouard P. O. Dandrieux**, Direktor und Gründer des Hotel Instituts Montreux (H.I.M.), ist vom Schulungsinstitut der American Hotel & Motel Association (AH&MA) ausgezeichnet worden. Der «Lamp of Knowledge Award» wurde ihm für seine Verdienste im Bereich der Hospitality-Ausbildung überreicht. Demnach steht das H.I.M. für vier Ausbildungselemente, die gemäss Dandrieux längere Zeit in der Hospitality-Schulung fehlten: Der Gebrauch des Englischen als Schulsprache, die Integration amerikanischer Managementkomponenten, die Anstellung von Lehrpersonal mit internationaler Management-Erfahrung und Studenten aus allen Kontinenten. Das H.I.M. gibt heute mehr als 300 Schülern aus über 45 Ländern Unterricht. Dandrieux wurde der Award während der 84. AH&MA-

Convention in Atlanta überreicht. Das AH&MA-Schulungsinstitut wurde 1952 als Nonprofit-Stiftung gegründet und nennt sich die weltweit grösste Institution für Qualitätstraining und Schulungsmaterial für die Hotelindustrie. APK

### Food & Beverage

Das zur Swissôtel-Gruppe gehörende Montreux Palace erhält einen neuen Generaldirektor. **Hans Wiedemann** (42) übernimmt die Führung des 5-Stern-Hotels an den Gestaden des Genfersees im Herbst dieses Jahres. Das Ehepaar **Elsbeth** und **Alfred J. Frei** leitete das 250-Zimmer-Hotel mit Erfolg seit 25 Jahren und tritt auf Ende Jahr in den Ruhestand. Erst kürzlich wurde Wiedemann in Australien mit dem begehrten «Excellence in Service»-Preis für das beste Hotel ausgezeichnet. Der Preis wurde von der Swiss Hotel Association, International College of Hotel Management für das zur Daikyo-Gruppe gehörende Cairns International Hotel vergeben. Seit 1993 führt Wiedemann die Daikyo Hotel-Gruppe in Carins, Australien. Die Daikyo-Gruppe umfasst fünf Hotels, drei davon sind Luxushotels der 5-Stern-Klasse. Nach mehrjährigem Auslandsaufenthalt, mit Stationen in Peking und Australien, kehrt er mit seiner Familie in die Schweiz zurück. Wiedemann ist mit der Region des Lac Lemans bestens vertraut, besuchte er doch die Hotelfachschule in Lausanne. Er bringt somit den richtigen Mix von Schweizer Hotellerieexpertise und internationaler Erfahrung mit. APK

### Food & Beverage

**Thomas Steger** ist neuer Food&Beverage Manager im Kempinski Hotel Gravenbruch Frankfurt. Steger ist 34jährig und bringt langjährige Erfahrung aus dem F&B-Bereich mit. Nach seiner Ausbildung zum Kellner im Hotel Berlin in Hamburg bekleidete

er im Ausbildungsbetrieb und anderen Häusern unterschiedliche Positionen in verschiedenen Abteilungen. Auslandsaufenthalte sammelte Steger im Hotel Intercontinental in London. Im Anschluss daran leitete er die Veranstaltungs- und Verkaufsabteilung im Hotel Schwarzer Bock Wiesbaden und in der Alten Oper Frankfurt. Dann war er als Direktor und F&B Manager im Hotel Schwarzer Bock Wiesbaden tätig. DR



Die Nachfolge von **Luigi Schucan**, Geschäftsführer des Schweizerischen Verbandes für Berufsbildung (SVB) ist geregelt: Der Vorstand hat **Niklaus Gruntz** zum Nachfolger ernannt. Gruntz, zuletzt als Vizedirektor und Leiter der Abteilung Berufsbildung beim Schweizerischen Wirtverband (SWV) tätig, hat in seiner bisherigen Laufbahn wertvolle Erfahrungen in Schule, Industrie und Gewerbe gesammelt. Er tritt die Stelle am ersten September dieses Jahres an. DR



Das 3-Stern-Hotel-Restaurant Bernhof in Kandersteg wird von einem neuen Mieter-Paar geführt: **Claudia Lehmann-Günther** hat ihre Ausbildung als Hotelfachfrau in Deutschland absol-

viert. Die 27jährige ist seit 1987 in der Schweiz. Unter anderem arbeitete sie mehrere Jahre im Hotel Victoria in Kandersteg. **Gerhard Lehmann** absolvierte nach einer kaufmännischen Ausbildung die Hotelfachschule Lausanne. Von 1990 bis 93 war der 29jährige Direktionsassistent im Hotel Victoria in Kandersteg, seit 1993 im Chalet Swiss in Interlaken tätig. DR



Mit 1. Juni 1995 wird **Christian Petz** die Leitung der Küchenbrigade im Hotel Palais Schwarzenberg übernehmen. Der 31jährige Oberösterreicher hat im elterlichen Betrieb gelernt, war dann im Ifenhof im Kleinwalsertal und im «Königshof» in München tätig, bevor er mit namhaften Köchen wie Jörg Müller auf Sylt, Eckhart Witzgmann in München und Werner Matt in Wien zusammenarbeitete. Zuletzt war Christian Petz seit November 1990 Küchenchef im Relais & Châteauxbetrieb Gasthof Post in Lech am Arberberg. DR

### Hôtellerie et tourisme

Pour succéder au président **Eric Opplinger**, les délégués des sections locales de la Société vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers (SVCRH) ont élu le Veveysan **Roland Perroud**. La semaine passée, au Centre professionnel de la société, à Pully, il l'a emporté aisément au premier tour, par 62 voix, contre 29 à **Christine Demen Meier**, de Montreux-Chernex. M. Perroud, 62 ans, gérant, puis propriétaire du Welcome Pub, à Vevey, depuis près de vingt ans, a une carrière bien remplie à la SVCRH, puisqu'il est membre du comité cantonal depuis plus de quinze ans. PT

### Morges

#### Une tulipe, nouvelle fleur du lac

Morges, depuis 25 ans, est la capitale suisse de la tulipe. Par dizaine de milliers, elles fleurissent d'avril à fin mai, à l'ouest de la ville, dans un vaste parc public, non loin du château. Cette année, à l'opposé de la cité, côté Lausanne, l'hôtelier **Rodolphe Schelbert** a fait baptiser une variété du nom prédestiné de «Fleur du Lac» - qui est aussi celui de son hôtel. La fleur est dûment répertoriée au registre officiel des tulipes, dans son pays d'origine, la Hollande. Jaune clair, élancée et élégante, elle a

l'avantage de fleurir tardivement et de résister au printemps. Elle est donc adaptée au climat morgien... Selon Franz Schelbert, c'est la première fois qu'une tulipe porte le nom d'un hôtel. Mais Morges, qui tire parti touristiquement de sa traditionnelle «Fête de la Tulipe», a déjà eu l'honneur de figurer au registre hollandais, grâce à une tulipe qui épouse le slogan de la petite ville: «Morges, la coquette». Arrosé au champagne, le baptême, dans un des massifs richement fleuris de l'Hôtel Fleur du Lac, a eu lieu en présence du consul général des Pays-Bas à Genève, **Victor Haesen**, et de son épouse **Claudia**. PT

### Spielparadies Grächen



#### Den Preis aufs Spiel gesetzt

Die Sonnenterrasse Grächen setzt viel aufs Spiel, auch ihre Preise. Wer im Juni bis Mitte Juli oder im Oktober seine Ferien in Grächen verbringt, erfährt seinen Preis erst nach der Ankunft: Sei es am Schalter der Bergbahnen oder an der Hotelreception - überall werden dem Gast als erstes ein Becher mit drei Würfeln in die Hände gedrückt, um anschließend um den Ferienpreis zu spielen: Pro Würfelange erhält der Gast 1 Prozent bis ma-

ximal 18 Prozent Rabatt auf den Originalpreis. Bereits im letzten Sommer hat Grächen einen Spielweg mit acht toll ausgerichteten Spielhäusern und acht fixen Spielstationen lanciert. Wer spielerisch die nähere Umgebung von Grächen kennenlernen und durchwandern möchte, erhält im Tourismusbüro den Spielkoffer mit dem notwendigen Material. (Foto: zvg) GER

### Carlson Hospitality

## Jürgen Bartels wechselt zu Westin

**Jürgen Bartels**, seit 1984 Präsident der **Carlson Hospitality Group**, hat die Gesellschaft völlig überraschend verlassen und ist bereits als **Chairman und CEO bei Westin Hotels eingestiegen**.

MARIA PÜTZ-WILLEMS

Jürgen Bartels, der gebürtige Deutsche, galt als das «Ziehhirn» von Konzernchef **Curtis L. Carlson**. Er selbst identifiziert sich stark mit dem Unternehmen, so dass selbst Branchenkenner ein Ausscheiden immer für unwahrscheinlich hielten. Innerhalb der Carlson Companies (mit Sitz in Minneapolis) hatte Bartels die Hotel- und Restaurantorganisation weltweit aufgebaut: Radisson Hotels, Radisson-Kreuzfahrtschiffe, Carlson's

Country Inns & Suites, T.G.I. Friday's und andere nationale Restaurantketten. Wahrscheinlich, so vermuten Insider, habe Bartels nach soviel Erfolg keine Perspektiven mehr gesehen; als Nachfolger Carlsons hat der Konzernchef angeblich seine Tochter **Marilyn Nelson** vorgeschlagen. Sie fungiert bereits als Co-Chairman bei der Carlson Holding und als Vizepräsidentin von Carlson Wagonlit Travel. Der Wechsel zu den in Seattle angesiedelten Westin Hotels geht einher mit dem jüngsten Verkauf mehrerer Westin Hotels an drei amerikanische Joint-venture-Partner: die Starwood Capital Group (eine private Finanzierungsfirma), das New Yorker Investementunternehmen Goldman, Sachs & Co., dessen Partner Edward Thomas Companies (eine Hotelimmobilien- und Managementfirma aus

Beverly Hills) und die Nomura Asset Capital Corporation, die als der grösste Finanzier in der Bettenindustrie gilt. Sie kauften der japanischen Aoki-Gruppe die Westin Hotels für 537 Millionen Dollar ab. Offiziell wurde dies am 15. Mai bekanntgegeben - dem ersten Arbeitstag Bartels bei Westin. 13 Westin-Hotels haben damit den Besitzer gewechselt. Aoki behält neun Hotels in USA und Kanada, überlässt den neuen Käufern aber das Management und den Markennamen. Nur in Asien vergibt Aoki den Markennamen per Lizenzvertrag. Westin Hotels and Resorts, die sich seit 1988 im Besitz der Aoki Corporation befinden, zählen mit ihren Partnerhotels derzeit 80 Häuser mit zirka 40 000 Zimmern in 19 Ländern, 30 000 Mitarbeiter und einen Umsatz von 2 Milliarden Dollar.

## AGENDA

### Tourismus - Incoming

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

### Tourismus - Outgoing

Messen, Workshops  
Foires, workshops  
1995  
15.08. bis 17.08. RDA-Workshop, Köln  
12.10. bis 14.10. Interalp, Innsbruck  
24.10. bis 26.10. TTW, Montreux  
26.10. Tag des Busses, Montreux  
01.11. bis 03.11. STW, Zürich

09.11. bis 12.11. Travel Trade, Frankfurt  
13.11. bis 16.11. WTM, London  
01.12. bis 03.12. Reisemarkt International, Köln

### Hotellerie / F&B / Technik

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

### Generalversammlungen Assemblées générales 1995

26.06. GV The Swiss Leading Hotels  
29.06. GV Schweizerhof Hotels  
07.11. GV Welcome Swiss Hotels

Sämtliche Angaben ohne Gewähr

## KADER · CADRES

Wir suchen für ein renommiertes Hotel-Restaurant im Raum Heilbronn - Schwäbisch Hall

### ein Unternehmerpaar

Er ein Koch mit viel Phantasie und Freude am Beruf. Sie eine Servicefachfrau mit Pfiff.

Er erwartet Sie ein voll ausgerüstetes Haus mit viel Ambiente. Ein ausgezeichnete Partner als Vermieter, dem sehr viel an einer guten Führung des Hauses liegt. Die Lage ist einmalig schön, und eine Lebensexistenz mit überdurchschnittlichen Verdienstmöglichkeiten sind Ihnen sicher.

Ihre Kurzofferte senden Sie bitte an den Beauftragten unter Chiffre 76537, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

76537/083988



### Wir möchten Sie gerne kennenlernen

Für das Regionale Postautozentrum Interlaken suchen wir

eine Bereichsleiterin/  
einen Bereichsleiter Marketing  
(Vollzeitstelle, evtl. 80 %)

Der Aufgabenbereich umfasst im wesentlichen die  
- Kommunikation und Verkaufsförderung  
- Distribution (Konzepterstellung Verkaufsorganisation)  
- Produktegestaltung  
- Öffentlichkeitsarbeit  
- Zusammenarbeit mit Partnern im öffentlichen und touristischen Verkehr.

Wir erwarten von Ihnen  
- Kreativität und Innovation  
- Verhandlungsgeschick  
- Marketingausbildung oder Bereitschaft zur Weiterbildung in diesem Bereich  
- Interesse am öffentlichen Verkehr  
- Teamfähigkeit  
- wenn möglich Erfahrung im incoming-Tourismus.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen der Leiter des Regionalen Postautozentrums Interlaken, Herr B. Bütikofer, **Telefon 033 42 19 07 oder 077 56 83 83** (Natel) gerne zur Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an

Generaldirektion PTT,  
Automobildienste  
Zentrale Dienste, 3030 Bern

**DIE POST**

76445/136379

Als Spezialist in der Gemeinschaftsgastronomie suchen wir für unser **Personalrestaurant und Cafeteria der Firma Wander AG in Bern** per 1. Juli 1995 oder nach Übereinkunft einen selbständigen

### Betriebsleiter

Zusammen mit einem Team von sechs Mitarbeitern/-innen verwöhnen Sie täglich rund 200 Personen, organisieren Sonderanlässe und tragen die Verantwortung für den reibungslosen Ablauf im Gesamtbetrieb.

#### Voraussetzungen:

- abgeschlossene Ausbildung als Koch mit entsprechender Weiterbildung
- mehrjährige Erfahrung in einer Kaderposition
- Betriebsführungserfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie von Vorteil.

#### Anforderungen:

- Flair als Gastgeber
- Führungspersönlichkeit mit ausgeprägter Teamfähigkeit
- engagiert, innovativ und flexibel
- Altersvorstellung: ab 28 Jahren.

#### Wir bieten:

- sorgfältige Einführung
- interne Weiterbildungsmöglichkeiten
- 5-Tage-Woche (Montag-Freitag)
- attraktive Anstellungsbedingungen
- fortschrittliche Sozialleistungen.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

SV-Service  
Personaldienst  
Belpstrasse 41  
3007 Bern

**SV-Service**

GASTRONOMIE  
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG  
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

0 164017008

## merkur

Und plötzlich hat man Zeit

In unser Buffet Espresso am Bahnhof in Oerlikon suchen wir per 1. August oder nach Vereinbarung

### Geschäftsführer

oder

### Geschäftsführerin

Sie sind Unternehmerin mit fundierter Ausbildung im Gastgewerbe und besitzen den Fähigkeitsausweis A. Sie bringen Führungserfahrung mit, haben Freude am Verkauf und sind es gewohnt, in allen Bereichen aktiv mitzuarbeiten.

Wir bieten Ihnen eine weitgehend selbständige Position innerhalb unserer gut organisierten Merkur-Gastronomie, eine attraktive Erfolgsbeteiligung, interessante Einsatzzeiten und Weiterbildung an internen und externen Kursen. Selbstverständlich werden Sie sorgfältig in Ihre neuen Aufgaben eingeführt.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Für telefonische Auskunft steht Ihnen Walter Lehmann gerne zur Verfügung.

Merkur AG, Personal Gastronomie  
Fellerstrasse 15, 3027 Bern  
Telefon 01 990 20 20

0 76504/86851

## Flims HOTEL ADVLA

Zeit für das Echte.

Hotel Adula, 7018 Flims Waldhaus  
Telefon (081) 39 01 61, Telefax (081) 39 43 15.  
4 Sterne für: Sportferien mit Stil, Konferenzen auf höchster Ebene.  
Genuss für den Gaumen

Für unser \*\*\*\*-Hotel in \*\*\*\*\*-Umgebung suchen wir ab sofort für die Sommersaison zur Verstärkung unseres Küchen-Teams noch folgende Mitarbeiter:

Hauptküche/Gourmetrestaurant **BARGA** und **LA CLAV**:

### Chef garde-manger Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto an unsere Personalabteilung. Wenn Sie noch mehr über unser Hotel und unsere Nebenbetriebe erfahren möchten, gibt Ihnen Herr Martin Hefti, Mitarbeiterbetreuer, oder Herr Josef Weber, Küchenchef, telefonisch gerne nähere Auskunft (Telefon 081 39 01 61).

76545/11183

### Inhalt

	Seite
Stellenmarkt	
Kader	1
Kader/Hotellerie/ Gastronomie	2-12
Internationaler Stellenmarkt	13
Stellengesuche	13

### Sommaire

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

★★★★



### \*\*\*\*-Hotel Edelweiss

Im Engadin, dem schönsten Hochtal Europas!

Erstklasshotel\*\*\*\* mit 130 Betten, Appartements, Jugendstilpessaal, Restaurant, Bar, Terrasse, modernste Wellness- und Fitnessanlage.

Unser 1. Oberkellner und die Chef de réception haben nach langjähriger und erfreulicher Arbeit in unserem Betrieb die **Chance ihres Lebens** wahrgenommen und verlassen uns nun, leider etwas kurzfristig, um eine Direktion zu übernehmen. Neu bei uns zu besetzen sind deshalb **ab Anfang/Mitte Juni die Top-Kaderstellen** als:

### Maître d'hôtel

und

### Chef/in de réception

Wir bieten unseren Departementchefs weitgehende Selbständigkeit, ein motiviertes Team hilft Ihnen in angenehmer Ferienatmosphäre, unsere Gäste zu verwöhnen, den Qualifikationen entsprechende Entlohnung, auf Wunsch Studio oder evtl. Wohnung.

Wenn Sie in der einen oder anderen Tätigkeit schon mindestens 2 Jahre Erfahrung mitbringen, durch und durch Gastgeber sind, hohe Qualitätsansprüche an uns und an sich selbst stellen, die Fremdsprachen E, F, I keine grossen Rästel aufgeben, sollten wir uns schnellstens kennenlernen!

Bitte senden Sie uns Ihr komplettes Dossier mit Foto und Referenzen zu.

### Wir freuen uns auf Sie!

Hotel Edelweiss  
Frau M. oder Herr R. Brüggemann  
CH-7514 Sils Maria  
Telefon 082 4 52 22, Fax 082 4 55 22

76512/31259

Mittleres, gutgeführtes 4-★-Hotel im Stadtgebiet Zürich sucht per sofort oder nach Vereinbarung einen frontorientierten

### Hoteldirektor

Sie verfügen über eine nachweislich erfolgreiche Hotelpraxis, vorzugsweise in einem Business-Stadthotel. Haben ein umfassendes Beziehungsnetz zur Reisebranche und fundierte Kenntnisse des schweizerischen Marktes.

Nähere Auskünfte erteilen wir Ihnen gerne in einem vertraulichen Gespräch und erwarten Ihre Kontaktaufnahme unter Chiffre 76441 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

76441/204285

Ich suche für ein schönes Kleinstadt-Hotel-Restaurant in der Nähe von Zürich

### charmantes Wirteehepaar

Wir wünschen uns ein Team im Alter zwischen 30 und 40 Jahren, das Erfahrungen in allen Bereichen eines gut organisierten Hotelbetriebes mitbringt. Wichtig sind uns gute persönliche Kontakte zu den Gästen und eine situative, gute Mitarbeiterführung.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an

kaufmann Der Gastroberater  
Goldsteinstrasse 2,  
8200 Schaffhausen

76520/218965

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

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**

# KADER · CADRES



Das Beau Rivage, ein \*\*\*\*\*-Hotel, gehört mit seinen 99 Zimmern, verschiedenen Restauranttypen (Spezialitätenrestaurant «La Bonne Fourchette», Snackerestaurant «La Piscine», Restaurant «L'Ambiance») sowie Bankett- und Kongressräumlichkeiten, zu den führenden Hotels in dem bekannten Ferienort Interlaken. Stil und Qualität sind seit Jahrzehnten die Hauptmerkmale dieses Luxushotels.

Der jetzige Stelleninhaber hat die Möglichkeit, die Geschäftsleitung eines Betriebes zu übernehmen. Wir suchen deshalb per Anfang Juli einen Nachfolger als

## Vizedirektor

Für diese anspruchsvolle und vielseitige Herausforderung suchen wir einen jungen, engagierten und unternehmerisch denkenden Fachmann.

- Diese Position erfordert von Ihnen:
- Abschluss einer Hotelfachschule
  - Erfahrung im F&B-Bereich
  - Flair für die Organisation und Mitarbeiterführung
  - Verhandlungsgeschick mit Kunden und Lieferanten
  - EDV-Erfahrung (Lucullus, Excel und Word für Windows)
  - Sprachkenntnisse in Französisch und Englisch.

Dagegen bieten wir Ihnen:

- Führung des F&B-Departementes (vom Einkauf über Organisation bis zum Controlling)
- Junges Team und gutes Arbeitsklima
- Jahresstelle.

Wenn Sie sich von dieser interessanten Aufgabe angesprochen fühlen, so schicken Sie doch Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen samt einem handgeschriebenen Begleitbrief und Passfoto an folgende Adresse:

Grand Hotel Beau Rivage  
z. H. Herrn Roland A. Vescoli, Direktor  
3800 Interlaken  
Telefon 036 21 62 72

76484/10110



## 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.

74221/39730

# African Safari Club

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

Als Verantwortlicher für mehrere Hotels einen **General-Manager**

Zur Führung eines unserer Hotels, die Position eines **Hotel-Manager-Paares**

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

Im touristischen Bereich, die Position einer **Empfangs-Sekretärin**

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

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

ASC African Safari Club AG  
Personaldirektion  
Baslerstrasse 275, CH-4123 Allschwil/Basel

076486/345717

## Anzeigenschluss für Verkaufsinserate Freitag 17 Uhr

# HOTELLERIE

Genève - Lausanne  
Bern - Dietlikon  
Villars-sur-Glâne



und bald:  
Visp - Hinwil

# MANORA Buffet - Restaurant

Unsere für ihre Buffets bekannte Restaurant-Kette bietet eine neue Formel von Restaurantsbetrieb. Gestützt auf unsere Grundsätze von Qualität und Frische werden all unsere Gerichte direkt vor den Augen der Kunden zubereitet, in erster Linie mit sorgfältig ausgesuchten Frischprodukten. In Anbetracht des Erfolgs unseres Konzepts und im Hinblick auf eine weitere Expansion suchen wir für unsere neue Betriebe in Visp und Hinwil:

## Geschäftsführer Assistenten (innen) (mit Biss und Schmiss)

die den Plausch hätten, in unserem Team mitzumachen, um gemeinsam mit uns auf diesem neuen Weg weiterzukommen.

### Wenn Ihnen Folgendes Spass macht (oder Sie bereit sind, es zu lernen):

- Ausstufungen, Rüsten und Zubereiten von kleinen, feinen Gerichten
- Empfang, Bedienung und Betreuung der Kunden
- Vorbereiten, Organisieren und Kontrollieren der Arbeit
- Bei Stress und Hektik ruhig Blut bewahren
- Einsatz auch sonnig und abends (natürlich nicht immer)
- Vielseitige und motivierende Arbeit

### Und wenn Sie:

- Zwischen 18 und 25 Jahre alt sind und wenn möglich Branchenkenntnisse besitzen (einschlägige Berufslehre oder Diplom einer Hotelfachschule sind ein Vorteil, aber nicht Bedingung)
- Schweizer Bürger oder Inhaber einer Niederlassungsbewilligung sind

### Dann

können wir Ihnen eine interessante, vielseitige und entwicklungsreiche Stelle anbieten, für die wir Sie am Arbeitsplatz direkt ausbilden. Unsere Sozialleistungen sind selbstverständlich die eines grossen, modernen Unternehmens und gehören zu den fortschrittlichsten der Branche. Falls Sie interessiert sind, richten Sie bitte Ihre Bewerbung an Herrn RAPHAEL ODERMATT, Geschäftsführer, Restaurants MANORA SA, Postfach 1880, 1211 Genéve 1, oder rufen Sie Nr. 022/732 90 10 an, um ausführlichere Auskünfte zu erhalten.

76469/132012

Wir suchen per 1. 6. 1995 oder nach Vereinbarung

## Jungkoch Allround

m/w

Haben Sie Freude an einer abwechslungsreichen Arbeit, geregelter Arbeitszeit, und arbeiten Sie gerne im Team?

Bitte rufen Sie mich an:

Elmer's Party-Service  
Urs Elmer, dipl. Küchenchef  
6403 Küssnacht am Rigi  
Telefon 077 41 75 08

76498/335940



Familie A. Cathrein, CH - 3983 Mörel  
Telefon 028 27 18 21, Fax 028 27 39 92

Gesucht ins schöne Wallis sympathische/r

### Casserolier

und

### Zimmermädchen

welche/r unser Team tatkräftig unterstützen möchte/n.  
Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Hotel Aletsch, Mörel  
Telefon 028 27 18 21

76497/64588

# KATAG

LUZERN

Im Auftrag unseres Mandanten suchen wir per 1. August 1995 für ein Pub in der Zentralschweiz eine/n

## Publeiter/in

Wenn Sie dynamisch und aufgestellt sind, und die Kundschaft mit Ihrer beschwingten Art begeistern können, sind Sie unsere Mann/Frau!

Ihren Ideen für Neues können Sie freien Lauf lassen, damit die Abende im Pub für jedermann zum unvergesslichen Erlebnis werden!

Sind Sie selbstständiges Arbeiten gewohnt? Würden Sie sich über die Gesellschaft junger und junggelebener Gäste freuen?

Wenn all dies auf Sie zutrifft, dann senden Sie uns heute noch Ihre schriftliche Bewerbung!

Morgen könnte es zu spät sein...!!!

Die vertrauliche Bearbeitung ist selbstverständlich.



Teufelhard  
Archivleiste  
Betriebsberatung  
Weiterbildung  
Investor  
Hotelerestorationen  
Public Relations  
Vermarktung/Verkauf

KATAG, Postfach 34 42, 6002 Luzern  
Tel. 041-40 22 44, Fax 041-41 72 04

076338/172723



Mit einem jungen Team pflegen wir überraschende und fröhliche Gastfreundschaft. Im alten, nicht ganz konventionell eingerichteten, wunderschönen Landgasthof ausserhalb und doch nahe bei Zürich, mit Wirtschaft, Stübli, Bar, Speiserestaurant, Säli und Garten am Bach.

Sind Sie unser

## Küchenchef

der mit viel Liebe und Flair eine marktfrische, natürliche und phantasievolle Küche pflegt?

Ist selbständige, verantwortungsbewusste Arbeit Ihr Wunsch, begeisterte Mitarbeiter und eine konstant hohe Qualität und Rentabilität zu erreichen Ihr Ruf?

Kompetente Gesprächspartner/innen, eine faszinierende Aufgabe, leistungsgerechter Lohn und Beteiligung am Küchenergebnis erwarten Sie.

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen und herauszufinden, ob auch wir Ihnen gefallen!

Schreiben oder telefonieren Sie an  
Sabine Heimbürger, Landgasthof Löwen,  
Albisstrasse 32, 8135 Langnau am Albis,  
Telefon 01 713 31 10

76564/174185

Wir suchen für

## unser 3-Stern-Hotel-Restaurant

situiert in einer Kleinstadt mit ländlichem Umfeld im Grossraum Zürich, umfassend verschiedene Restaurants und 15 schöne Hotelzimmer

## eine neue Betriebsleitung

Wir verwöhnen einheimische Gäste, regionale und internationale Geschäftskundschaft.

Sie sollten

- mit Freude «Gastwirt» sein und gerne an der Front wirken
- Erfahrung in Mitarbeiterführung mitbringen
- Marketingerfahrung vorweisen können
- gute EDV-Kenntnisse (Front-office und Windows) besitzen
- Französisch- und Englischkenntnisse mitbringen
- Hotelfachschule, SIU oder Unternehmerseminar abgeschlossen haben
- Flair für alternative Haustechnik haben.

Möchten Sie sich als Wirtepaar bewerben, müssten Sie Administration, Service und Hausdienst abdecken können.

Schriftliche Bewerbungen richten Sie bitte an

kaufmann Der Gastroberater  
Goldsteinstrasse 2, 8200 Schaffhausen

76513/218995



BASEL  
HOTEL LE PLAZA

Sind Sie der junge, kreative, versierte, gästefreundliche und einsatzstarke

## Chef de rang - Chef de brigade?

Und wenn Sie nun auch noch eine abgeschlossene Servicefachlehre im Sack haben, problemlos von Deutsch zu Französisch und Englisch switchen können, und ein gepflegter Bankettservice für Sie eine Selbstverständlichkeit ist - dann interessieren wir uns brennend für Sie.

Wir bieten Ihnen einen modernen, attraktiven Arbeitsplatz in einem lebhaften First-class-Hotel mit internationaler Kundschaft von Welt und Aufstiegsmöglichkeiten innerhalb der renommierten Gruppe swissôtel.

## Haben Sie Feuer gefangen?

Wir rechnen mit Ihnen sobald als möglich und freuen uns auf eine schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an

swissôtel Basel, Hotel Le Plaza  
Personalbüro, Messeplatz 25, 4021 Basel

76421/3387



## Berner Oberland Thunersee

Wissen Sie eigentlich, wie spannend, aufregend, herausfordernd, abwechslungsreich, anders, besser, intensiv und lustig ein Job sein kann? Im BeatusTEAM hat's noch Platz für Abenteuerer mit Kopf, harten Nerven und viel Sinn fürs Feine und Aussergewöhnliche.

### Gastgeberinnen und Gastgeber

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

### Anfangs-Chef-Gastgeberin oder -Gastgeber

für unsere Hotelgäste, mit besonderem Flair für charmante Feriengästebetreuung

### Bankett-Aushilfs-Gastgeberinnen und -Gastgeber

für unsere Hochzeiten und rauschenden Beatus-Fäscher.

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

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



BEATUS · MERLIGEN  
3658 Merligen · Interlaken ☎ 033 - 51 21 21

751024520

anspruchsvoll und kreativ

HOTEL  
**ARVE CENTRAL**  
CH-7050 Arosa**Direktionsassistenten**

gibt es viele!

Wir suchen aber einen ganz bestimmten!

Für unser Arvehotel suchen wir Sie. Der Arbeitsbeginn kann vereinbart werden, jedoch wäre der 15. August 1995 ein gutes Datum. Bei dieser Position handelt es sich um eine Jahresstelle.

Anforderungsprofil:

- kaufmännische oder gleichwertige Ausbildung
- Hotelfachschule Belvoir, Thun, Luzern, Lausanne
- Teamverständnis, absolute Loyalität, Verschwiegenheit, Führungserfahrung, Durchsetzungsvermögen
- Planung und Organisation der C-Gäste-Animation
- Restaurationserfahrung, F&B-Kenntnisse, Controlling
- EDV-Erfahrung mit Fidelio und Windows
- gute Sprachkenntnisse in Französisch und Englisch
- Alter nicht unter 25 Jahren.

Angebot des Hauses:

- Jahresstelle mit entsprechendem Salär
- verantwortungsvolle Aufgabe mit Kompetenzen zur Mitführung von zwei Betrieben
- Studio in der Nähe des Hotels
- guter Einblick in die Aufbauarbeit, Werbung und Einkauf
- sehr persönliche Note im C-Arve-Team.

Alles Weitere erfahren Sie bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch.

Bitte richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse:

Herrn A. Abplanalp  
Föhrenweg 27,  
CH-6405 Immensee

**Arosa**  
1000 Meter Hochalpen

**Gourmessa**  
**PARTY-SERVICE**

**Der Party-Service**

der Genossenschaft Migros Zürich ist ein renommierter und beliebter Dienstleistungssektor unseres Unternehmens, der Aufträge vom kleinen, gediegenen Fest bis zu Grossanlässen bearbeitet.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir einen

**PARTY-BEGLEITER/  
CHAUFFEUR**

Zu Ihren Aufgaben gehören:

- Sie liefern Waren an den Festort
- Sie stellen z. B. ein kaltes Buffet auf
- Sie begleiten bei Bedarf den Anlass

Was Sie mitbringen sollten:

- abgeschlossene Ausbildung als Koch oder Kellner
- Alter ca. 23-30jährig
- Fahrausweis Kat. B

Interessenten, die eine selbstständige Tätigkeit und ausgezeichnete Anstellungsbedingungen schätzen, richten die Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an die Personalabteilung. Die Herren W. Rüber und M. Stutz beantworten auch gerne vorgängig Fragen (Tel. 01/278 58 50).

Genossenschaft Migros Zürich  
Personalwesen  
Pflingweidstrasse 101, 8021 Zürich

Ein Platz für Ihre Arbeit

076502/310565

**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.)  
Stellengesuche: 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

**SEGETEN**

SENIORENRESIDENZ ZÜRICH-WITKON

Die schönsten Aussichten  
auf einen guten Arbeitsplatz

Für unsere neue und moderne Seniorenresidenz an bester Lage in Zürich-Witikon suchen wir mit Eintritt nach Vereinbarung eine dynamische Persönlichkeit als

**Küchenchef**

Unser Betrieb umfasst 123 Wohnungen, ein Pflegewohnheim, zwei Restaurants sowie eine vielseitige und grosszügige Infrastruktur.

Ihre berufliche Herkunft ist die gehobene, gepflegte Gastronomie. Sie können eine kreative und qualitativ hochstehende Küche garantieren. Sie sind begeisterungs- und durchsetzungsfähig. Sie verfügen über eine ausgeprägte Fach- und Führungskompetenz. Die Zufriedenheit unserer Gäste steht für Sie im Mittelpunkt. Es erwarten Sie attraktive Arbeits- und Anstellungsbedingungen. Sie haben in der Regel jedes zweite Wochenende und am Abend frei.

Haben wir Ihr Interesse an dieser Herausforderung geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Foto, beruflichen Referenzen und Gehaltsvorstellungen.

Seniorenresidenz «Segeten»  
Carl-Spitteler-Strasse 70  
8053 Zürich-Witikon  
Telefon 01 388 18 18

Betriebsführung:  
Tertium Management AG

076235/363413

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

**Jungkoch/-köchin  
Koch/Köchin**

Andere Arbeitszeiten sprechen Dich an, im 2er-Team fühlst Du Dich wohl, ein vielseitiges Speiseangebot und Hektik bringen Dich nicht aus der Ruhe, eine gehobene Küche mit raffinierten Kreativitäten siehst Du als Herausforderung, und es bereitet Dir Freude, unsere anspruchsvollen Gäste mit kulinarischen Höhenflügen zu verwöhnen. Wir freuen uns auf Deinen Beitrag zum Gelingen des neu eröffneten Bar/Restaurants Saffran.

Für Bewerbungen:  
Bar/Restaurant Saffran, ab 10.00 Uhr,  
Telefon 01 261 65 65

76539/36889

**Storchen**

Restaurant Storchen  
3264 Diessbach b. Büren a.A.  
Tel. 032 / 81 13 15

Das Gourmet-Restaurant mit Frisch-Markt und Meertisch-Küche sucht auf 1. Juli 1995 oder nach Vereinbarung

**Chef de partie**

mit Freude an moderner und kreativer Küche und einem Arbeitsplatz in freundlicher Atmosphäre.

Auf Ihren Anruf und Ihre Bewerbung freuen sich  
Monika und Hans Holenweger.

76539/97225

**SWV-Job-Service**

DIE STELLENVERMITTLUNG

FÜR BERUFE IM

**Schweizer Wirtverband**

GASTGEWERBE

TEL. 01/377 51 11



Im Herzen der Aarauer Altstadt suchen wir per August 1995 oder nach Übereinkunft für unsere Pigeon-Bar jüngere/n

**Gerantin oder  
Barmaid/Barman**

Fähigkeitsausweis erforderlich!

Wenn Sie Umgang mit gemischtem Publikum schätzen, erwartet Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit. Es besteht die Möglichkeit, später die Bar zu übernehmen.

Interessiert?

Gerne erteilt Ihnen Frau Silvia Holzmann weitere Auskunft über  
Telefon 064 43 10 44, Kronengasse 8,  
Aarau.

076566/199176

Möchten Sie in der schönen Ostschweiz arbeiten? Ein renommiertes Hotel sucht einen

**Chef de réception**

per sofort oder nach Vereinbarung. Erwünschte Anforderungen: langjährige Erfahrung, sprachgewandt, gäste- und salesorientiert.

Aufstiegsmöglichkeiten vorhanden. Interessenten melden sich bitte unter  
Chiffre 76480, hotel + tourismus revue,  
Postfach, 3001 Bern.

76480/125768

**GRAUHZ**

Wir suchen nach Übereinkunft

in mittlere Brigade einen tüchtigen

**K O C H**

Wir bieten einen aufs modernste eingerichteten Arbeitsplatz, geregelte Arbeits- und Freizeit, Schichtbetrieb, überdurchschnittliche, gute Entlohnung.

Bitte rufen Sie uns an und verlangen Sie Herrn Günter.

P 76433/6384

Autobahn-Restaurant Grauholz  
R. u. K. Günter, 3063 Ittigen b. Bern  
Telefon 031 911 25 45



Lenzerheide  
Valbella  
a smile for Europe

unser bewährtes und Team  
benötigt dringend Verstärkung.

Wir, ein kleines gediegenes Bündner Hotel mit 70 Betten,  
suchen für unsere anspruchsvollen Stammgäste  
den

**CHEF DE PARTIE**  
welcher ab Juni kreativ mitteilt, unsere Gäste zu verwöhnen.  
Also nicht zögern. Bewerbung mit Lebenslauf und Photo  
einpacken und an Familie c. Valsecchi schicken.  
Es lohnt sich!

HOTEL LA PALANCA  
VAL SPORZ.

CH-7078 Lenzerheide (Graubünden)  
Telefon 081 34 31 31  
Fax 081 34 53 64

76494/19577



Le Sport et l'Elégance

Lindner Grand Hotel

**RHODANIA**

Crans-Montana

sucht für die kommende Sommersaison folgende Mitarbeiter:

**Chef de partie  
Commis de cuisine  
Chef de rang  
Commis de rang**

Vollständige Offerten mit Lebenslauf und Foto erbeten an

Direktion  
Lindner Grand Hotel Rhodania  
3963 Crans-Montana VS  
Telefon 027 40 11 41

75630/8680

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

**Servicemitarbeiterin** (D, E)  
(CH, C- oder B-Bewilligung)

**Réceptionistin** (D, E)  
(CH, C- oder B-Bewilligung)

**Management Trainee** (D, E)  
(CH, C- oder B-Bewilligung)

**Gouvernante tournante** (D, E)  
(CH, C- oder B-Bewilligung)



Restaurant CASCADE  
Restaurant ENTRECÔTE  
Café-Piano-Bar  
CONCERTINO  
Restaurant & Piano-Bar  
CHAMPAGNER TREFF  
CASABLANCA-Bar  
COSMOPOLITAN  
Conference Room  
BOARDROOM  
NEPTUN'S Terrace Café

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

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

CENTRAL PLAZA HOTEL  
Personalabteilung, Central 1, 8001 Zürich

76455/40070

**TREFF  
HOTELS**

Für unsere TREFF HOTELS in Locarno, alle an der Seepromenade gelegen, suchen wir für lange Sommersaison ab sofort oder nach Übereinkunft noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

**Kinderhotel Arcadia ★★★★★**

kinderliebende, aufgestellte

**Servicefachangestellte** m/w

D, I, E

**Commis de restaurant** m/w

D, I, E

**Etagenportier**

mit Führerschein, D, I

**La Palma au Lac ★★★★★**

Wenn Sie gerne anspruchsvolle Gäste verwöhnen:

**Servicefachangestellte** m/w

D, I, E

**Commis de salle** m/w

D, I, E

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

TREFF HOTELS  
Frau M. T. Ebers  
Viale Verbano 29  
CH-6600 Locarno-Muratio  
Telefon 093 33 01 71

76549/329932

## AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

Für unseren Auftraggeber im Berner Seeland suchen wir per August in Jahresstelle eine/n qualifizierte/n

**CHEF DE SERVICE**

- \* Sie sind idealerweise zwischen 25 und 30 Jahre jung
- \* Sie sind gelernte/r Servicefachangestellte/r
- \* Sie haben praktische Erfahrung
- \* Sie suchen eine Stelle mit Aufstiegsmöglichkeiten
- \* Sie sprechen Deutsch und Französisch.

Zu Ihrem Aufgabengebiet gehört die Führung von acht Mitarbeitern, Gästebetreuung, aktive Mitarbeit, Kassenabrechnungen, Teilnahme an Teamsitzungen, Mithelfen im Gestalten von Menü- und Weinkarten.

Interessiert? Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse, z. H. Ruth Grossmann oder Irène Porta.

Eine langfristige Stelle können wir in einem 4-★-Hotel in Zürich anbieten. Gesucht wird ein

**KÜCHENCHEF**

- Sie bringen mit: Führungsqualitäten – Teamfähigkeit – Erfahrung in der gehobenen Gastronomie – Ideen.
- Geboten wird: Viel Kompetenz, freie Hand in der Wahl der Mitarbeiter.

Verantwortung für: Leitung der Küchenbrigade – Menüangebote.

Stellenantritt: Juli/August.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Schicken Sie noch heute Ihre Bewerbung an untenstehende Adresse, z. H. Ruth Grossmann oder Irène Porta.

Für ein neu umgebautes Hotel in der Nähe von Freiburg ist per Juli die Stelle für eine/n

**KÜCHENCHEF**

zu besetzen.

Der ideale Kandidat (oder die ideale Kandidatin) ist:

- guter Berufsmann/-frau
- kreativ und motiviert
- sehr selbstständig
- stark im Bankettwesen
- Sprachen: Deutsch und Französisch.

Wenn Sie in einem modern eingerichteten Betrieb arbeiten möchten, sollten Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse zusenden, z. H. Ruth Grossmann oder Irène Porta.

76490/84735

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

Schweizer Hotelier-Verein



**Lenzerheide Valbella**  
A Smile for Europe

Für die Sommersaison 1995 suchen wir:

**Servicefachangestellte**  
(Schweizer oder Ausländer mit deutscher Muttersprache)

A-la-carte-kundige, mit viel Freude an Menschen und grossem Interesse an Teamarbeit, werden bei uns eine gutbezahlte Stelle finden.

Also nicht zögern, bewerben Sie sich schriftlich, oder orientieren Sie sich telefonisch.

Grotto Pizzeria Da Elio, 7078 Lenzerheide  
Telefon 081 34 33 36 oder 077 51 77 84  
Marcel und Silvia Caluori-Hartmann

P 76447/164186

**Christliches Hotel Jungfraublick**  
Ihre Ferien in guten Händen Wengen

In unser lebhaftes \*\*\*Familienhotel, Zweisaisonbetrieb mit 100 Betten, suchen wir für Sommer- und Wintersaison, mit Eintritt Anfang Juni

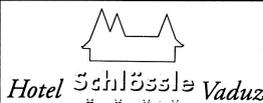
**Réceptionspraktikant/in**

Deutsch, Englisch und Französisch sollten Sie gut beherrschen.

Unser vielfältiger Betrieb ist modern eingerichtet. Wir arbeiten mit Hugo II, F&A, Word für Windows und bieten motivierten Bewerbern eine hervorragende Chance, in der Hotellerie Fuss zu fassen.

Rolf Frick, Hotel Jungfraublick, 3823 Wengen, Tel. 036 55 27 55.

75558/37729



Für unser junges, dynamisches Team suchen wir in Jahresstelle

**Chef de service (m/w) Servicefachangestellte (m/w)**

Interessenten melden sich bitte bei:

Hotel Schlössle  
Fürst-Franz-Josef-Strasse 68  
FL- 9490 Vaduz  
Telefon 075 232 56 21. Herrn Gödl verlangen, oder senden Sie uns Ihre Bewerbung per Fax 075 232 07 10.

76515/05432



**HOTEL EIGERBLICK**  
Wir suchen mit Eintritt per 1. Juni 1995 oder nach Vereinbarung

– **Sous-chef**  
– **Commis de cuisine**  
Sommersaison

Wir bieten: Top modern eingerichtete Küche/A-la-carte-Service/HP-Service  
Wir erwarten: Interesse, Teamfähigkeit und den Willen, Kreativität spielenzulassen.  
Ein aufgeschlossenes Team erwartet Ihre Bewerbung oder Ihren Telefonanruf, damit ein Vorstellungstermin vereinbart werden kann.  
Hotel Eigerblick, CH - 3818 Grindelwald  
Telefon 0041 36 54 54 14

76436/14443



**Hotel Eiger Müren**  
1650m-berner oberland - Schweiz

Für die kommende Sommersaison, mit Eintritt 1. Juni in Saison- oder Jahresstelle, suchen wir in unser \*\*\*\*-Hotel in motiviertem Team:

**Chef de réception**  
mit guter Berufserfahrung, sicheren Sprachkenntnissen D, F, E und gepflegtem Auftritt; sowie

**Service-tochter**  
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 Müren  
Telefon 036 55 13 31

76368/25992

**Hand aufs Herz**

**Verdienen Sie, was Sie wert sind?**

Ja Super für Sie, vielleicht haben Sie aber noch einige unerfüllte Träume! Dann melden Sie sich trotzdem...

Nein Dann sollten Sie unbedingt mit uns Kontakt aufnehmen!

**Seriöser Nebenverdienst** in der Lebensmittelbranche.

Interessenten erhalten weitere Informationen durch

Monique Werro und Bernd Appel  
Seehotel Bären  
3855 Brienz

76569/5873



Wir sind ein Gasthof mit italienischem Spezialitätenrestaurant, leistungsfähig, mit hohem Standard. Wir suchen nach der äussersten Behaglichkeit für unsere Gäste und nach dem besten Klima für unsere Mitarbeiter.

Wir wünschen uns eine/n junge/n, freundliche/n

**Servicefachangestellte/n**

Haben Sie Führungsqualitäten und möchten neben den Serviceabläufen den anspruchsvollen Aufgabebereich 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 Affoltern am Albis  
Telefon 01 761 63 92

76252/170100



**Restaurant «Schlossgut»**  
mit **Gemeindeaal 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, Säli, 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

Das moderne \*\*\*\*-Hotel, 58 Zimmer, 2 A-la-carte-Restaurants, Banketräumlichkeiten, gepflegte Atmosphäre

Per 1. Juni 1995 oder nach Vereinbarung suchen wir

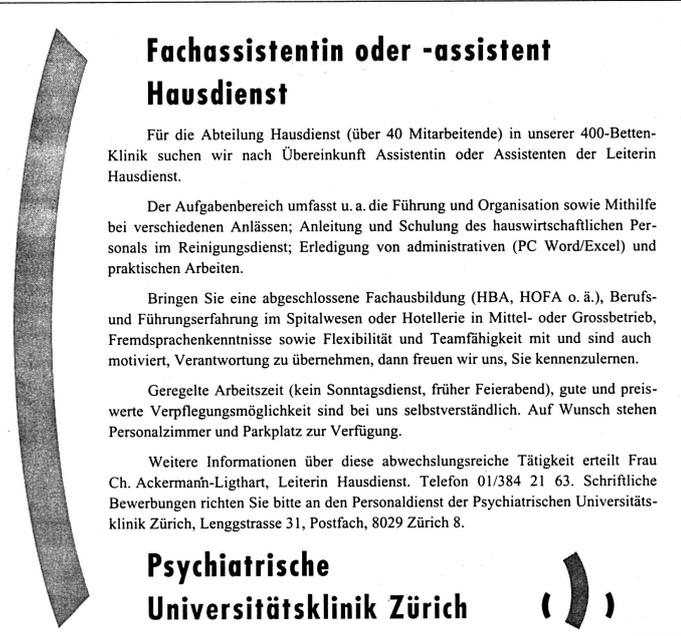
**Serviceangestellte/Kellner**  
versiert im à la carte für unsere Landbeiz

**Commis de cuisine**  
**Chef de partie**  
**Réceptionspraktikant/in**  
D/E/F, EDV-kundig

Sind Sie motiviert, stresstolerant, jung und aufgestellt, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Odette Stierlin, Dir.  
Mototel Postillon  
6374 Buochs  
Telefon 041 64 54 54

76457/138240



**Fachassistentin oder -assistent Hausdienst**

Für die Abteilung Hausdienst (über 40 Mitarbeitende) in unserer 400-Betten-Klinik suchen wir nach Übereinkunft Assistentin oder Assistenten der Leiterin Hausdienst.

Der Aufgabenbereich umfasst u. a. die Führung und Organisation sowie Mithilfe bei verschiedenen Anlässen; Anleitung und Schulung des hauswirtschaftlichen Personals im Reinigungsdienst; Erledigung von administrativen (PC Word/Excel) und praktischen Arbeiten.

Bringen Sie eine abgeschlossene Fachausbildung (HBA, HOFA o. ä.), Berufserfahrung im Spitalwesen oder Hotellerie in Mittel- oder Grossbetrieb, Fremdsprachenkenntnisse sowie Flexibilität und Teamfähigkeit mit und sind auch motiviert, Verantwortung zu übernehmen, dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Geregelte Arbeitszeit (kein Sonntagsdienst, früher Feierabend), gute und preiswerte Verpflegungsmöglichkeit sind bei uns selbstverständlich. Auf Wunsch stehen Personalzimmer und Parkplatz zur Verfügung.

Weitere Informationen über diese abwechslungsreiche Tätigkeit erteilt Frau Ch. Ackermann-Lighthart, Leiterin Hausdienst. Telefon 01/384 21 63. Schriftliche Bewerbungen richten Sie bitte an den Personaldienst der Psychiatrischen Universitätsklinik Zürich, Lenggstrasse 31, Postfach, 8029 Zürich 8.

**Psychiatrische Universitätsklinik Zürich**

O 76449/38388



**POSTHOTEL WEGGIS**  
direkt am See

Führendes Erstklass-Seminar- und Kongresshotel, direkt am Vierwaldstättersee, sucht für die kommende Sommersaison 1995 noch folgende Mitarbeiter:

Küche:

**Chef de partie**  
**Commis de cuisine**

Réception:

**Réceptionspraktikant/in**

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

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

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

76442/115800

# Express-Stellenvermittlung des SHV

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

## Stellensuchende

	1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Küche/cuisine</b>								
1181	Alleinkoch	26	CH	sofort	D	Rest., SG		
1182	Sous-chef/Küchenchef	27	A	Juni 95	D/E/F	Hotel/Rest., Zürich		
1183	Küchenchef	26	CH	n. Ver.	D/F/E	Tagesbetrieb, Zürich		
1185	Koch	24	CH	Juni 95	D/E	LU/ZG/SZ/ZH		
1186	Küchenchef	35	CH	Sept. 95	D/E/F	Zürich + Umgeb.		
1187	Küchenchef	28	D	A Juni 95	D/F/E	Hotel/Rest., kleiner Betrieb		
1188	Küchenchef	44	I	A Juni 95	I/D/F	Ital. Rest.		
1189	Koch	25	GR	A Juni 95	D/E/F	Hotel/Rest., Zermatt		
1190	Küchenchef	29	CH	Juli 95	D/F/E	Hotel/Rest., Ost-CH		
1191	Chef de partie	26	CH	Sept. 95	D/F/E	Tagesbetrieb, Ost-CH/SZ/AG		
1192	Chef de partie	28	F	A sofort	D/F	4*-Hotel/Rest., TI/TG		
1193	Kond./Pâtissier	34	A	A Juni 95	D/E	Hotel/Rest., GR		
1194	Chef de partie	23	CH	Juni 95	F/D/E	4*-5*-Hotel, Interlaken		
1195	Commis de cuisine	26	D	A Juni 95	D/E	3*-5*-Hotel, Deutsch-CH		
1196	Chef de partie	25	CH	Aug. 95	D	Hotel/Rest., OW/NW/LU		
<b>Service/service</b>								
2463	Anfangssofa	21	S	A sofort	E/D	Hotel, LU/NW		
2464	Service/Buffer	23	CH	Juli 95	D	Solothurn + Umgeb.		
2465	Sefa	31	P	Juni 95	D/F/E	Frühstücks- + So. frei		
2466	Chef de rang	31	P	A Juli 95	D/E/F	Hotel, TI/GR/VS		
2467	Chef de service	46	GB	C sofort	D/F/E	4*-5*-Hotel, Seehotel		
2468	Chef de rang	31	P	B Okt. 95	F/D/I	zus. mit 4291		
2469	Bardame	52	CH	Juli 95	D/F/E	Bar/Hotel, TI/LU		
2470	Chef de service	30	A	A Juni 95	D/F/E	4*-5*-Hotel		
2471	Sefa	24	CH	Juni 95	D/I	Pizzeria/Rest.		
2472	Kellner	28	CH	Sept. 95	D/F	Hotel/Rest., BE/NE		
2473	Sefa	28	CH	Juni 95	D/F	Rest./Café, BE + Umgeb.		
2474	Sefa	25	USA	A sofort	E/D	Hotel/Rest.		
2475	Kellner	33	USA	L Sept. 95	E/D	ZH/AG/ZG/4 Monate		
2476	Bardame	26	A	C n. Ver.	D/E	Hotel/Bar, ZH + Umgeb.		

2477	Chef de service/w.	27	CH	sofort	D/F/E	Kl. Hotel/Rest., Ost-CH
2478	Sefa	22	CH	Aug. 95	D/E	Hotel/Rest., OW/NW/LU
2479	Barman	24	F	A Aug. 95	F/E/I	Hotel/Bar, VD/VS/GE
2480	Kellner	20	DK	A Aug. 95	D/E	Hotel, Basel und Zürich
2481	Kellner	20	DK	A Aug. 95	D/E	Hotel, Basel und Zürich

### Administration/administration

3464	Betriebsassistent	27	CH	Juni 95	D/F/I	4*-5*-Hotel
3465	Réceptionsprakt./w.	29	CH	sofort	D/E/F	Hotel
3466	Betriebsass./w.	34	CH	Juni 95	D/F/E	Hotel/Rest., Zürich
3467	Réceptionsprakt./w.	20	CH	n. Ver.	D/E/F	Hotel, West-CH
3468	Réceptionistin	21	CH	Juli 95	D/F/E	West-CH
3469	Anfangsrecept./w.	23	CH	Juni 95	D/F/E	Hotel/Rest., SG
3470	Marketing/Sales/w.	29	CH	Okt. 95	D/E/F	Hotel, BS + Umgeb.
3471	Recept./Service/w.	23	CH	Juli 95	D/E/F	Genf/Lausanne
3472	Anfangsrecept./w.	21	CH	Aug. 95	D/F/E	Hotel, West-CH
3473	Réceptionsprakt./w.	20	YU	C Aug. 95	D/F/E	3*-4*-Hotel, Spiez/Thun/Interlaken
3474	Anfangsrecept./w.	26	CH	sofort	D/F/E	3*-Hotel, Bern + Umgeb.
3475	Betriebsass.	28	CH	Juni 95	D	Kleinhotel, SG/TG
3476	Gouvernante	32	NL	C n. Ver.	D/E/F	Lucern
3477	Direktionsass.	26	CH	sofort	D/E/F	Zürich
3478	Gérant	57	CH	sofort	D/I/E	Garni, TI
3479	Night-auditor	45	JOR	C sofort	D/E/F	Hotel, ZH/BE
3480	Night-auditor	43	I	C Sept. 95	I/E/F	Jahresbetrieb, FR/NE/BE
3481	Catramin	25	CH	n. Ver.	D/F/E	Pub/Bar, BE
3482	Réceptionsprakt./w.	20	CH	n. Ver.	D/E/E	Hotel, Bern + Umgeb.
3483	Betriebsassistent	33	CH	Juli 95	D/E	Kl. Hotel/Rest., Zentral-CH
3484	Réceptionist	23	CH	n. Ver.	D/F/E	Hotel, evtl. ZH

### Hauswirtschaft/ménage

4286	Hofa/Gouvernante	20	CH	Sept. 95	D/F/E	2*-4*-Hotel, SG/AR/AI/GR
4287	Anfangsgouvernante	19	CH	Sept. 95	D/F/E	4*-5*-Hotel, ZH
4288	Haushilfe/Portier	19	P	A n. Ver.	P/E/I	LU
4289	Gouvernante	27	A	A Juli 95	D/E/I	-
4290	Zimmer/Buffer/w.	24	CH	Juni 95	D/F	BL/BS/BE

4291	Lingeriehilfe/w.	34	P	B Okt. 95	F/I/D	zus. mit 2468
4292	Hofa/Gouv.	24	CH	n. Ver.	D/F/E	3*-4*-Hotel, Thun/Spiez
4293	Haushilfe	38	P	A Juni 95	P/F/I	Hotel, West-CH
4294	Hofa	20	CH	Aug. 95	D/F/E	Kleinbetrieb, BE/SG/LU
4295	Gouvernante	22	CH	Aug. 95	D	3*-5*-Hotel, GR/VS/VD

- 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 unbefristete 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 pouvez 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!)

76508/84735

Wir suchen per 1. Juli 1995 für unser Kur- und Passantenhotel eine

### Hotelsekretärin (Praktikantin)

Unsere zukünftige Mitarbeiterin freut sich, ihre guten Fremdsprachenkenntnisse anzuwenden und verfügt über einen Abschluss einer anerkannten Hotelhandels- oder Hotelfachschule. Kenntnisse von Fidelio-Front-office und Word für Windows sind erwünscht.

Wir freuen uns auf Ihre handgeschriebene Bewerbung mit vollständigen Unterlagen und Foto.

### ATRIUM-HOTEL ZUR BLUME

Atriumhaus nach römischem Vorbild / Unter Denkmalschutz / Urkundlich 1421 erstmals erwähnt / Eigene Thermalquellen / Therapie im Haus / Wettinger Herrenberg-Eigenes Gewächshaus / Das ganze Jahr geöffnet / Im Herzen des Kurgebietes.



ATRIUM-HOTEL ZUR BLUME  
 Am Kurplatz 4  
 CH-5400 Baden  
 Tel. 0560/22 55 69

J.R. Erne-Lendenmann



### Das traditionsreiche 3-Stern-Hotel an der San-Bernardino-Route

Wir haben rund 200 Sitzplätze in unserer Restauration und 65 Gästebetten. Zur Verstärkung in unser aufgestelltes, motiviertes Team suchen wir für unseren vielseitigen Betrieb für diese Sommersaison

### 1 Commis de cuisine 1 Chef de partie

Wir freuen uns auf Ihre telefonische Kontaktaufnahme oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Christian Sutter oder Claudio Bernasconi gibt Ihnen gerne Auskunft.  
 Posthotel Bodenhaus, 7435 Splügen,  
 Telefon 081 62 11 21. 76555/92140

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 APPENZEL/SCHWEIZ  
 Telefon 071/87 10 25/26



76306/949

## Trend Hotel

Schweiz - Zürich

Schlafen - träumen - wenn nicht heute, dann vielleicht morgen - spielt keine Rolle...

... ist nicht die Haltung, welche wir von unserer Teamverstärkung

frontorientierte

### Betriebsassistentin

Gouvernante  
 mit Organisationstalent

### Réceptionistin

für den Spätdienst  
 erwarten.

Eintritt nach Vereinbarung. Keine Saisonstelle. Sendet uns Eure Unterlagen oder ruft uns an!

Trend Hotel, CH-8105 Regensdorf-Zürich  
 Roger Gloor, Tel. 01 870 00 40

76063/288083

# Resort GRANDHOTELS Bad Ragaz

Der jetzige Stelleninhaber macht sich selbständig.

Für unsere GRANDHOTELS \*\*\*\*\*-QUELLENHOF UND \*\*\*\*\*-HOFRAGAZ suchen wir deshalb per sofort oder nach Vereinbarung eine/n junge/n und kreative/n

## Rooms Division Manager/in

Sie sind verantwortlich für die Beherbergung (Loge/Réception), die Gästebetreuung sowie die Gestaltung der Unterhaltungs- und Kulturprogramme im RESORT.

Abgeschlossene Hotelfachschule, Sprachgewandtheit, Kreativität, gepflegter Umgang, sicheres Auftreten und Berufserfahrung sind Bedingung.

In unseren Häusern erwarten Sie internationale und anspruchsvolle Gäste sowie motivierte Mitarbeiter/innen in einem angenehmen Team, die Sie in Ihrer verantwortungsvollen Aufgabe unterstützen.

Frau Hortensia Reidt oder Frau Monika Singenberger freuen sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantworten erste Fragen gerne  
Telefonisch: 081 303 30 30  
(Direktwahl 081 303 30 08/09)

76546/2658



RESORT  
GRANDHOTELS  
BADRAGAZ  
CH-7310 BADRAGAZ



Hotel zum Storchen

zurück|hôtels

Wir sind ein traditionelles 4-★-Hotel im Herzen der Stadt Zürich und suchen per Mitte Juni einen

## F&B-Kontrollleur/Einkäufer (m/w)

Ihr Aufgabengebiet umfasst:

- F&B-Kontrolle aller Verkaufsstellen
- Überwachung des Kassasystems (HIS POS)
- monatliches Inventar, inkl. Lagerbuchhaltung (IBM AS 400)
- Getränkeeinkauf / Weinplanung
- turnusgemässe Vertretung der Direktion.

Sie sind Absolvent einer Hotelfachschule und haben Freude am Umgang mit Zahlen und genauem Arbeiten. Die Welt der Weine interessiert Sie, und Sie suchen eine abwechslungsreiche und selbständige Tätigkeit. Unsere Personalchefin, Frau D. Müller, freut sich über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Hotel zum Storchen  
Am Weinplatz 2  
8022 Zürich  
Telefon 01 211 55 10

76543/41483

## Das anmutige Hotel am Zürichsee

Das Hotel Ermitage ist weit herum bekannt für seine exklusive mediterrane Küche; Gault & Millau «schenkte» uns 17 Punkte und zu den «Grandes Tables Suisse» gehören wir seit Frühling 1994. Zum Hotel zählen das Restaurant «Le Pavillon», die Hotel Bar, das Restaurant «Beach-Club» und 26 Gästezimmer (davon 6 Suiten).

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort einen

### Chef de rang (Jahresstellung)

und einen

### Chef de rang (Sommersaison bis ca. Ende September 1995)

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, in stilvoller Umgebung und einzigartiger Ambiance Ihre Fähigkeiten anzuwenden und wertvolle Erfahrungen zu sammeln.

Sind Sie interessiert, dann freuen wir uns auf Sie. Senden Sie uns bitte Ihre komplette Bewerbung.

ERMITAGE

\*\*\*\* Hotel • Restaurant • Bar am See

Hotel Ermitage am See  
Frau Constancia Jörger  
Seestrasse 80  
CH-8700 Küsnacht-Zürich  
Telefon 01 910 52 22



Telefon 072 65 10 10, Telefax 072 65 28 74

## Commis de cuisine

Warum nicht einmal fremd gehen und sich während des Sommers am Bodensee kulinarisch weiterbilden.

Indonesisch, philippinisch, australisch, südafrikanisch, mexikanisch und chinesisch sind bei mir selbstverständlich. Während meiner 17 Jahre Auslandsaufenthalt habe ich einiges über die Küchen dieser Länder erfahren. Unter dem Slogan «Küche aus aller Welt» bieten wir dem Gast in unserem Konzept-Restaurant Mondiale kompromisslose und originell zubereitete Gerichte an. Saisonbewilligung vorhanden. Haben Sie Interesse, so rufen Sie mich an.

Anton Würsch, Telefon 072 65 10 10

76516/222291



Gesucht per sofort für lange Sommersaison:

**Empfangssekretärin**  
(auch Anfängerin)

**Servicemitarbeiterin**  
für Saal und Bar  
(auch Anfängerin)

**Commis de cuisine**  
**Haushmädchen**

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an

Hotel Continental  
6903 Lugano  
Telefon 091 56 11 12

75616/94200

## HOTEL SCALETTA-\*\*\*

Tel. 082 7 11 77 7525 S-CHANF

Wir suchen zu baldmöglichstem Eintritt nach S-Charn/Oberengadin

- **Serviertochter**
- **Anlernserviertochter**
- **Zimmermädchen**

Wir freuen uns auf Ihr Angebot, welches uns bei der nachfolgenden Adresse erreicht. Auskünfte erteilen gerne Herr Jörg Bauder/Frau Suvalj.

HOTEL SCALETTA-\*\*\*  
Via Maistra 52 7525 S-CHANF

76423/30562

## 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:

**Sous-chef-saucier**  
berufserfahren

**Pâtissier**

(Eintritt: 1. 10. 1995)

**Réceptionistin**

E und F, Excel und Word

**Serviertochter**

à-la-carte-kundig

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.

76558/211788

R. &amp; H. Unterhändler



SONNMATT  
KURHAUS PRIVATKLINIK  
LUZERN SCHWEIZ

In unser bekanntes Kurhaus mit 160 Betten an idyllischer Lage und der gepflegten Atmosphäre eines Erstklasshotels suchen wir per zirka 15. Juni '95 eine

## Servicefach-angestellte

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

76556/23337



Für unseren bestbekanntesten Hotel- und Restaurantbetrieb in der Spiezer Bucht am Thunersee suchen wir nach 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



CH-3652 HILTFINGEN am Thunersee  
Telefon 033 43 53 23 Telefax 033 43 50 90

Direkt am Thunersee

Für die kommende Sommersaison haben wir in unserem jungen Team noch eine freie Stelle als

**ServicemitarbeiterIn**

zu besetzen.

ca. 15. Juni - ca. 31. Okt. 1995

Sie sind deutschsprachig, aufgestellt und fröhlich, bringen Erfahrung mit sich - dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Herrn F. Milt verlangen  
033 43 53 23

76531/16065

## VIELLEICHT

haben Sie uns falsch verstanden? Oder wir haben uns zu kompliziert ausgedrückt. Deshalb hier im Klartext:

Für das vielseitige SSG-Hotel in Egerkingen, das Gäste aus aller Welt (Touristen, Seminar Teilnehmer, lokale Stammgäste und Geschäftsleute) verwöhnt, suchen wir einen

## F&B-Verantwortlichen

als Mitglied der Geschäftsleitung.

Urs Blaser unterhält sich gerne persönlich mit Ihnen über Ihre Zukunftspläne und die guten Anstellungsbedingungen. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an folgende Adresse:



SSG Hotel Egerkingen  
4622 Egerkingen  
Telefon 062 61 21 21

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

HOTEL-RESTAURANT

## RÖSSLI HURDEN

BEI RAPPERSWIL

Für die kommende Sommersaison sind in unserem traditionsreichen Haus noch folgende Stellen zu besetzen:

## Servicefachangestellte/r Entremetier/Garde-manger Hilfskoch

Gerne besprechen wir nähere Details mit Ihnen persönlich und freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Mario Serra  
Hotel-Restaurant Rössli, 8640 Hurden  
Telefon 055 47 11 33

76529/124710



RESTAURANT LA MALVOISIE



In **Leukerbad**, mitten in der überwältigenden Bergkulisse, unter strahlender Walliser Sonne, ja da in Leukerbad, stehen das kleine Relais & Châteaux \*\*\*\*\* **Hotel Les Sources des Alpes** und die \*\*\*\* **Hotels Maison Blanche/Grand Bain**

welche vielleicht schon ab kommendem Sommer Ihre neuen Arbeitgeber sein könnten.

Wenn Sie die Persönlichkeit sind, die die große Herausforderung, die das Gastgewerbe an die Aufgabe einer/eines

## 1. Chef de Partie Commis Pâtissier

Zweisprachig: deutsch und französisch:

**Chef de Bar**

**Demi-Chef de Rang**

**Commis de Rang**

**Service-Praktikant/in**

**Empfangssekretär/in (d,f,e)**

\*\*\*\*\*

**Bademeister**

**Zimmermädchen**

**Portier/ Nachtportier**

**Chauffeur**

stellt, meistern kann, kontaktieren Sie uns. Herr Kuhn erwartet gerne Ihr Bewerbungsschreiben.

Hotel Les Sources des Alpes, 3954 Leukerbad

76482/20283

## Mehr als ein Job

Wer wie Novotel zu den Pionieren der 3-Sterne-Hotellerie gehört, darf nie aufhören, besser zu werden. Alle unsere Mitarbeiter haben deshalb ein Ziel: Wir wollen für unsere Gäste stets die besten Gastgeber sein. Machen Sie mit!

Unser 257-Zimmer-Hotel mit einem A-la-carte-Restaurant und acht Tagungsräumen (bis 200 Personen) liegt in der Nähe des Flughafens Kloten.

## RÉCEPTIONIST/IN

Bringen Sie Erfahrung an der Réception mit, sind sprachbegabt (D, F, E) und initiativ?

Suchen Sie eine herausfordernde Aufgabe, mit Verantwortung in allen Bereichen der Réception?

Sind Sie Schweizer/in oder haben Sie eine laufende B-, C- oder L-Bewilligung?



ZÜRICH-AIRPORT

Dann haben wir Ihnen viel zu bieten: geregelte Arbeitszeit, leistungsgerechtes Gehalt und weltweite Vergünstigungen bei NOVOTEL und ACCOR.

Das passt mir, sagen Sie?

Dann nichts wie «Ab die Post» mit Ihrer Bewerbung. Frau Pascale Joss freut sich auf Ihre Unterlagen.

**Novotel Zürich Airport**  
Talackerstrasse 21  
8152 Glattbrugg  
Telefon 01 810 31 11

0 7651020575

## RESTAURANT

**SCHLOSS WÜLLINGEN**

Machen Sie bei uns mit, als

# Praktikantin

im Service.

Profitieren Sie von unseren Weiterbildungsmöglichkeiten.

Wirken Sie mit, als

# Chef de rang

(m/w, deutsche Muttersprache), in unserem kleinen Team von Fachleuten. Sie sind qualifiziert und motiviert, um sich für eine kreative Gastronomie einzusetzen!

Eintritt auf den 1. Juli oder nach Vereinbarung.

Ausländische Bewerber/innen nur mit Bewilligung möglich.

Herr Aberli freut sich auf Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung.

Restaurant  
Schloss Wüllingen  
Wüllingerstrasse 214  
8408 Winterthur

Schlossherrschaf  
R. & C. Aberli-Gertsch  
Telefon 052/222 18 67  
Mo./Di. geschlossen

# Resort 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 Berufskennntnisse 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 75602/340364

RESORT  
GRANDHOTELS  
BADRAGAZ  
CH-7310 BADRAGAZ

HOTEL WELCOME INN  
mit 200 Betten  
Schallmündendebau

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

**Réceptionistin oder Réceptionspraktikantin**

Sind Sie sprachgewandt (D, E, F), suchen Sie eine abwechslungsreiche, interessante Herausforderung und schätzen eine selbständige Tätigkeit im Umgang mit unserer internationalen Kundschaft? Dann erwarten Sie ein junges, dynamisches Team und ein moderner Arbeitsplatz (mit Fidelio).

Wir bieten Ihnen fortschrittliche Arbeitsbedingungen und auf Wunsch Unterkunft.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Welcome Inn, 8302 Kloten  
Herr Spitz  
Telefon 01 814 07 38

DAS INTERNATIONALE \*\*\*HOTEL AM FLUGHAFEN KLOTEN  
8302 Kloten/Flughafen, Tel. 01 814 07 27, Telex 625527

Gesucht Koch/Köchin

in Pension mit 38 Betten am Eingang des hochgelobten Fextals. Möchtest Du hauptverantwortlich unsere kleine, schöne Küche führen und mit Freude vielwertige und abwechslungsreiche Gerichte kochen? Es erwarten Dich 5 Team-Leute, die Dir gerne mal über die Schulter schauen und bei Bedarf auch Mithilfe von Dir in andern Bereichen erwarten.

Rosemarie Vogt  
Pension Chesa Pool  
7514 Sils Maria  
Tel. 082 4 55 04 erreichbar ab 29.5.

**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 Speiseservice 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

**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, ZH

Interessiert? Weitere Informationen erhalten Sie bei:

gastro-Stellen  
Haus & Howald  
Landstrasse 83, 5430 Wettingen  
Tel. 056 26 01 26, Fax 056 26 17 26  
CV/Arbeitszeugnisse/Foto/Telefax

RESTAURANT STEINBOCK  
6312 Steinhausen, Bannstrasse 6  
Telefon 042-41 66 01

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft in Speiserestaurant

**Servicefach-angestellte/n**  
mit deutscher Muttersprache

Keine Bewilligung vorhanden. Auf Wunsch Zimmer im Haus.

Auf Ihre Bewerbung freuen sich Lydia und Fritz Zimmermann-Hofstetter  
Telefon 042 41 66 01

Bergrestaurant sucht

**Jungkoch**  
für Sommersaison.

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

**Hotel Eden-Nova Interlaken**

Wir suchen auf Anfang Juli oder nach Übereinkunft eine freundliche, zuverlässige, junge

**Praktikantin oder Hotelgehilfin**  
welche gewillt ist, überall mitzuwirken wie Büro, Saal, Office und Haus.  
Gute Englisch- und Französischkenntnisse erwünscht.  
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Familie Rubin  
Hotel Eden-Nova  
3800 Interlaken

**Gesucht: Jungkoch**

zur selbständigen Führung unserer abwechslungsreichen Küche in Kleinbetrieb.

Haben Sie Freude an Ihrem Beruf und gerne Kontakt mit den Gästen, dann passen Sie in unser junges Team.  
Stellenantritt nach Vereinbarung.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf über  
Telefon 045 51 25 05, Dienstag und Mittwoch Ruhetag.

**WIR SUCHEN**

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 Engematthof  
z. H. Herr Huber  
Engimatthofstrasse 14  
8002 Zürich  
Telefon 01 284 16 16

**LATINO**  
BAR RESTAURANT

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 Berufsambitionen? Wollen Sie vom Brötchen bis zum Stracciatella-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

**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 Zweisaisonstelle interessiert?

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

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

Member of **The Swiss Leading Hotels**

**HOTEL AMBASSADOR GARNI**  
CH-4500 Solothurn  
Niklaus-Konrad-Strasse 21  
Telefon 065 21 61 81, Telefax 065 22 59 91

Per Juli/August 1995 (oder nach Übereinkunft) suche ich

**Hotelfachassistentin**  
(Anfangsgouvernante)

für die Gebiete Lingerie/Etage und Ablösung an unserer Réception.

Auch eine «frischgebackene» Hofa (Lehrabschluss Juli/August 1995) käme für diese Stelle in Frage.  
Schon heute freue ich mich auf Ihre Bewerbung an obgenannte Adresse.

Ihre Mariann Sahli

anspruchsvoll und kreativ

**ARVE CENTRAL**  
CH-7050 Arosa

Im Arvehotel Central wird Teamfähigkeit in allen Teilen gelebt und gepflegt.

Möchten Sie bei uns mitmachen?  
Als

**Servicefachmitarbeiter/in**  
Ihre fröhliche Art gefällt uns. Sie sind zuständig für das A-la-carte-Arve-Restaurant für hohe Ansprüche.

**Commis de cuisine**  
und Stütze des Chef de partie im C-Küchenteam, Mitglied der Gilde etabl. Köche.

Ihre Kreativität und Ihre Liebe zum Detail werden durch das C-Arve-Team mit Freude gefördert.

Sie finden bei uns eine Saison- oder Jahresstelle.

Bitte richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse:

ARVEHOTEL CENTRAL  
Herr A. Abplanalp  
Postfach 243, 7050 Arosa  
Telefon 081 31 02 52



Nach über zehnjähriger Mitarbeit wird unsere Hausmutter im Herbst dieses Jahres pensioniert. Deshalb suchen wir für unser Lehrerseminar mit Internat auf den 1. September 1995 oder nach Vereinbarung eine

## Hausmutter

zur Mitarbeit und Betreuung der hausfraulichen Belange im Kontakt mit den Hausangestellten, der Schülerschaft (16 bis 24 Jahre) und dem Lehrerkollegium.

**Arbeitsbereiche:**  
u.a. Office, Speisesaal, Krankenpflege, Haushalt der Direktion.

Für unser Lehrerseminar ist die Mitarbeit einer interessierten Person wichtig. Wir bieten deshalb gerne eine zeitgemässe Besoldung und grosszügige Ferienregelung.

Auskunft erteilen unsere Sekretärin Frau Lang und der Verwalter Herr Hug.

**Lehrerseminar St. Michael**  
Zugerbergstrasse 3, 6300 Zug  
Telefon 042 222 993

0 78475/38377

Das Palace der Berge



**3920 Zermatt**  
2600 m über Meer

Für kommende Sommersaison von zirka 24. 6. 1995 bis 10. 10. 1995 suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

**Hotelfachassistentin**

**Service: Serviertöchter Kellner**

Selbstbedienungsrestaurant, nur Tagesbetrieb:

**Kassiererin Buffettöchter**

Wenn es Ihnen Freude bereitet, in luftiger Höhe zu arbeiten, mit Tagesstress und gemütlichen Abendstunden unter Gleichgesinnten, so erwarten wir Ihre detaillierte Offerte oder Ihren Telefonanruf:

**Sporthotel Riffelberg**  
Dir. U. Meuter, 3920 Zermatt  
Telefon 028 67 22 16  
028 67 31 41

75767/39373

BASEL



Suchen Sie eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem jungen Team?

In unserer Buchhaltungsabteilung ist die Position als

**Sekretär/in, Sachbearbeiter/in** evtl. 80%

nach Vereinbarung neu zu besetzen.

**Das Aufgabengebiet umfasst hauptsächlich:**

- Korrespondenz mit Kunden und dem Hauptsitz in D/E/F mittels Winword
- Kontrolle und Überwachung unserer Bankkonten
- Mahnwesen Debitoren
- verschiedene statistische Auswertungen auf Lotus oder Excel.

**Anforderungen:**

- KV-Abschluss, Handelsschule und/oder Hotelfachschule
- Muttersprache Deutsch mit guten Englischkenntnissen in Wort und Schrift, Französischkenntnisse von Vorteil
- Selbständiges Arbeiten, Teamfähigkeit, Diskretion
- PC-Kenntnisse /Lotus, Excel, Winword) von Vorteil
- Alter: 23 bis 30 Jahre.

Wir bieten einen modernen Arbeitsplatz (Novell-Netzwerk) mit flexiblen Arbeitszeiten und internen Schulungsmöglichkeiten.

Gerne nehmen wir Ihre schriftliche Bewerbung entgegen. Für Fragen steht Ihnen Frau R. Spürg, Controller, Telefon 271 66 22, zur Verfügung.

**BASEL HILTON**  
Herr A. Cheseaux, Personalchef  
Aeschengraben 31, 4002 Basel

7619/3247



See you in **GSTAAD** im **SCHÖNRIED**

Solbad-Hotel

**ERMITAGE GOLF**

3778 SCHÖNRIED GSTAAD

★★★★★

Unser ★★★★★-Angebot, wie 69 luxuriöse Zimmer und Suiten, 3 Restaurants, 2 Bars, Solbad, Tennisplatz, Squash-Halle, Sauna-Park, aber auch das Speisestudio in der Atriumstrahlung, gibt unserem Hotel eine Vorrangstellung in der Reihe der Spitzenhäuser.

Zur Unterstützung unseres jungen Teams suchen wir auf kommende Sommersaison (Mai/Juni) noch folgende erfahrene Mitarbeiter

**Service:**

- **Chef de service (D, F)**  
... der den persönlichen Kontakt mit Gästen liebt!
- **Anfangs-chef de service (D, F)**

**Réception:**

- **Réceptionsekretärin**  
(Schweizerin mit Hotelerfahrung)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und stehen Ihnen über die Telefonnummer 030 4 27 27 für zusätzliche Auskünfte gerne zur Verfügung.

78490/32565



**SEILER AU LAC**  
BÖNIGEN-INTERLAKEN

Zur Vervollständigung unserer Brigade suchen wir von Juni bis Mitte/Ende Oktober aufgestellte Mitarbeiter/innen:

**Servicemitarbeiter/innen**  
(sprachenkundig)

für den gepflegten Service unserer Hoteltäste im Speisesaal.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto:

E. Zingg, Hotel Seiler au Lac  
3806 Bönigen  
Telefon 036 22 30 21

Best Western

76416/5290

Wir suchen für sofort freundliche

**Serviertöchter**

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

**DG**

**DOMINO GASTRO**  
Ihr Personal-Prof

Wir suchen nach Vereinbarung in Aushilfs-, Saison- und Dauerstellen in den Region Lugano

**Servicemitarbeiterin**  
Olten, Aarau, Lenzburg

**Servicefachangestellte**  
Baden, Brugg

**Barmaid**  
Weggis/Biel

**Jungkoch**  
Zofingen

**Alleinkoch**  
(ital. Küche)

Unverbindliche und kostenlose Infos durch Herrn Schaar und Frau Geissbühler

064 31 48 31  
Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

76500/25930

**SEEHOF**

7077 Valbella  
Telefon 081 34 35 35  
sucht per Sommersaison oder nach Übereinkunft versierte

**Barmaid**

Offerten an Hotel Seehof, 7077 Valbella, Herrn Kempf verlangen.

P 76449/92934

**LANDGASTHOF KRONEN**  
Oh... 3413 MÖHLIN

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.

76249/65269

**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, aufgestelltem Team als

**Commis de cuisine**  
**Commis pâtissier**  
oder  
**Chef de partie**

arbeiten, Ihre Berufskennntnisse 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 76505/4600

ZUR ERGÄNZUNG UNSERER KÜCHENTEAMS SUCHEN WIR PER SOFORT ODER NACH ÜBEREINKUNFT EINEN QUALIFIZIERTEN

**EIDGENÖSSISCH DIPLOMIERTEN DIÄTKOCH**

SIE HABEN FREUDE, IN UNSEREM 3-STUFENHAUS (GERIATRIESPITAL, ALTERSHEIM, PFLEGEHEIM) FÜR DAS LEIBLICHE WOHL UNSERER BETAGTEN MITBÜRGERINNEN UND BÜRGER ZU SORGEN.

SIE VERFÜGEN ÜBER FUNDIERTES FACHWISSEN UND HABEN ERFAHRUNG IM À LA CARTE BEREICH.

SIE BESITZEN BEREITS EDV-KENNTNISSE (VON VORTEIL, ABER NICHT BEDINGUNG)

SIE SIND BEWERTET, NEUES DAZUZULERNEN UND SICH WEITERZUBILDEN.

DANN FREUEN WIR UNS, WENN SIE UNS IHRE BEWERBUNGSUNTERLAGEN ZUSTELLEN AN:

**ADULLAM-STIFTUNG BASEL**  
Z.Hd. VON HERRN R. WIDMER  
VERWALTUNGSLEITER  
MITTLERE STRASSE 15  
4003 BASEL  
TELEFON 061/266 99 11

**adullam**  
ADULLAM-GRANDHOTELS

MITGLIED DER BASELER PRIVATSPITAL-VEREINIGUNG

P 76512/20806

**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  
beantworten sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantworten erste Fragen gerne telefonisch 081 303 30 30  
(Direktwahl 081 303 30 08)

P 75634/34634

**RESORT GRANDHOTELS BADRAGAZ**  
CH-7310 BADRAGAZ

Gerade in der heutigen, sich hektisch wandelnden Zeit suchen uns immer mehr Kurgäste auf, die all den notwendigen Entscheidungen gesund und positiv begegnen wollen.

Unsere internationale Kundschaft verdient eine optimale Betreuung. Daher suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

**Gouvernante dipl. Kosmetikerin**

Sauberkeit, Höflichkeit und eine prosperierende Lebenseinstellung mit einem humorvollen Lächeln (wofür Sie bei uns bezahlt werden) sind in unserem jungen, kollegialen Team keine Fremdwörter.

Interessenten, möglichst mit B-Bewilligung, die sich von diesen Zeilen angesprochen fühlen, bewerben sich bitte umgehend bei unserem Direktor, Herrn Olivier Müller.

Denn: Wir sind auch für Sie da – an der Riviera!

**Graziella**

GESUNDHEITSOASE  
CH-6353 Weggis  
Tel. 041 93 01 01  
Fax 041 93 27 17

FI 76529/253804

Am romantischen Hallwilersee in Meisterschwanden brauchen wir per sofort oder nach Vereinbarung noch folgende Unterstützung:

charmante und humorvolle  
**Servicefachangestellte/  
Kellner**

sowie  
kreative und motivierte

**Chef de Parties**

Wenn Sie eine solide fachliche Ausbildung haben und gerne in einem jungen, motivierten Team arbeiten, senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse oder rufen Sie uns einfach an:



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

75661/24317

**Saas-Fee**

Für unser \*\*\*-Hotel suchen wir ab Mitte Juni eine freundliche

**Réceptionssekretärin**

Sie haben Hotelerfahrung, Freude am Umgang mit Menschen, lieben selbständiges Arbeiten und Verantwortung.

Dann richten Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Elite  
Familie Anthamatten  
3906 Saas Fee  
Telefon 028 57 26 31

75680/29718



Wenn Ihnen Ihre Karriere... nicht gleichgültig ist, dann informieren Sie sich im Park-Hotel darüber, was wir Ihnen zu bieten haben.

Wir sind ein neues, modernes 4-Stern-Hotel in der Nähe von Zürich. Zur Ergänzung unseres dynamischen, jungen Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

**Réceptionist/in** (mit Erfahrung)  
**Servicefachangestellte/Kellner**  
**Chef de partie**  
**Commis de cuisine**

Wir bieten Ihnen einen modern eingerichteten Betrieb, ein neues Personalhaus und ein motiviertes Team. Ein fairer Dienstplan ist bei uns eine Selbstverständlichkeit.

Fühlen Sie sich angesprochen, so rufen Sie uns an, oder Sie schicken uns Ihre Unterlagen mit Foto zu.

Park-Hotel Bad Zurzach  
Personalabteilung  
Badstrasse 44, CH-8437 Zurzach  
Telefon 056 49 01 51, Fax 056 49 38 08 76470/61306

**HOTEL LÖWEN  
APPENZELL**

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

**Aide du patron/  
rechte Hand des Chefs**

**Aufgabenbereich:**  
- Chefstellvertretung  
- selbständiges Führen und Organisieren des Restaurantsservices und Hauspersonals  
- Mithilfe Réception  
- Einkauf

Ebenso wird noch ein

**Jungkoch gesucht**

Wir sind ein \*\*\*-Hotel der MinOtel-Gruppe mit 65 Betten und Gourmet-Küche im Herzen von Appenzell.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie Ihre Unterlagen an Guido Sutter, 9050 Appenzell.

76440/55328

Familie Guido Sutter  
Telefon 071 87 14 02, Fax 071 87 25 79

**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

Berg-Restaurant Eigernordwand  
Kl. Scheidegg, 2061 m ü. M.

sucht für Sommersaison zirka 1. Juni 1995

**Serviceangestellte w/m**  
**Koch w/m**

Offerten an H. Balmer  
Restaurant Eigernordwand  
3801 Kl. Scheidegg  
Telefon 036 53 15 56

76099/47627

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. 76399/64750

**Hotel Europe**  
Europäischer Hof  
Engelberg

Suchen Sie eine interessante, abwechslungsreiche, aber manchmal auch hektische Aufgabe?

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir ab sofort in Jahresstelle

**Réceptionist/in**

sowie

**Servicemitarbeiter/in**

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

Hotel Europe, 6390 Engelberg  
Herr P. Basler  
Telefon 041 94 00 94

76486/10278

**Romantik  
Hotel Julen**

Familie Paul Julen  
Telefon 028 67 24 81  
Telefax 028 67 24 11

Schlechtgelaunter Chef?

Überstunden?

Nicht bei uns!

Wir suchen per sofort eine qualifizierte

**Hotelsekretärin**  
(Réceptionistin) in Jahresstellung

für unser renommiertes 75-Betten-Familienhotel im Herzen vom weltbekannten Sommer- und Winterkurort ZERMATT.

Wenn Sie an selbständiges Arbeiten gewöhnt sind und einige Erfahrung an der Réception sowie Fremdsprachenkenntnisse in F/E mitbringen, dann nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf.

Anfragen erbeten an:  
Romantik Hotel Julen  
Familie Daniela und Paul Julen  
CH-3920 Zermatt  
Telefon 028 67 24 81  
Telefax 028 67 14 81



**Mit ADIA HOTEL  
in die Zukunft**

**PERSONALBERATER w/m**

Seit zehn Jahren erfolgreich auf dem Markt! ADIA HOTEL ist die führende Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus in der Schweiz. Wir expandieren weiter mit grossen Schritten und erfolgsorientierten Mitarbeitern. Sie verfügen über ein kompetentes Auftreten, kommunizieren überzeugend, besitzen ein klares unternehmerisches Denken und sind anderen immer einen Schritt voraus. Sie sind zwischen 26 und 32 Jahre alt, besitzen eine fundierte Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie und haben sich beruflich hohe Ziele gesetzt. Senden Sie Ihre kompletten Unterlagen mit Foto an ADIA HOTEL SCHWEIZ. Zürich, Herr Oehri

**GESCHÄFTSFÜHRER**

Savoir vivre und ein mediterranes Lebensgefühl stecken in Ihnen, welche nur darauf warten, vom Licht der Mittelmeersonne entdeckt zu werden. Dieses Gefühl vermitteln Sie Ihren Mitarbeitern und Gästen in einem wunderschönen Lokal der Umgebung Zürichs. Sie zeichnen sich aus durch unternehmerisches Denken, Kreativität, einen gradlinigen Führungsstil und einen loyalen Charakter. Als Gastgeber erwartet Sie ein luftiges Lokal und motivierte Mitarbeiter. Rufen Sie mich an.  
Zürich, Herr Keller

**KÜCHENCHEF**

In einem bekannten Hotelbetrieb in der Zentralschweiz bietet sich Ihnen die Gelegenheit, ein neuzeitliches Gastronomiekonzept in die Tat umzusetzen. Teamorientierte Mitarbeiterführung, Einkauf, Kalkulation und viel Freude am kreativen Kochen sind Ihre Stärken. Wenn Sie eine echte Herausforderung mit Zukunftsperspektiven suchen, dann melden Sie sich noch heute bei mir.  
Luzern, Herr Zanetti

**KÜCHENCHEF**

In einem gepflegten Landgasthof in der Nähe von Zürich, am linken Zürichseeufer, wo traditionelle Küche und ein raffiniertes à la carte-Angebot in mehrere Räumlichkeiten angeboten werden – im Sommer auch im Garten –, bietet sich einem innovativen Küchenchef oder Anfangsküchenchef eine neue Herausforderung. Ihr Können und Ihre Kreativität kommen voll zum Einsatz und nebst der Verwirklichung Ihrer Ideen können Sie wertvolle Erfahrungen in Führung und Administration sammeln. Ihr persönliches Sprungbrett?  
Zürich, Frau Lenoir

**DIÄTKOCH w/m**

Ein Diakoniewerk in der Umgebung von Zürich bietet einem gelernten Diätkoch mit guten Erfahrungen die Möglichkeit, seine Kenntnisse bei Tagesarbeitszeiten und attraktivem Lohn umzusetzen und zu erweitern. Zu zweit sind Sie für die Diätküche des Betriebes verantwortlich und können dadurch mit einem hohen Grad an Selbständigkeit Ihre Funktion wahrnehmen. Interessiert?  
Zürich, Herr Keller

**ASS. RESTAURANTLEITER**

Ihr Sprungbrett in eine erfolgreiche Zukunft. Ein junger und initiativer Hoteldirektor sucht zur Vervollständigung seines Kadern eine frontorientierte Persönlichkeit, die Verantwortung übernehmen kann und von den guten internen Aufstiegsmöglichkeiten profitieren will. Dieses im Toggenburg (SG) gelegene, bestbekannte Seminar-, Kongress- und Ferienhotel liegt nahe den Churfirsten, dem Winter- und Sommersportgebiet. Interessiert an dieser neuen Herausforderung?  
St. Gallen, Herr Kläger

**2. CHEF DE RECEPTION w/m**

Einer ambitionierten, unternehmerisch denkenden und zielorientierten Persönlichkeit bietet sich der Aufstieg in eine Kaderposition in einem modernen Zürcher Stadthotel. Sie kennen die Abläufe an der Réception durch Ihre Berufserfahrung, beherrschen das Fidelio-System und möchten sich nun erste Führungserfahrungen aneignen. Sie stehen einem jungen, motivierten Team vor, arbeiten in einem dynamischen Kader mit und tragen durch Ihre Leistung zum Erfolg des Betriebes bei. Rufen Sie mich umgehend an.  
Zürich, Frau Lenoir

**2. CHEF DE SERVICE**

Wollen Sie mit einer Anfangskaderstelle eine solide Karriere im F&B-Bereich aufbauen und dabei wichtige Erfahrungen an der Front und in der Mitarbeitermotivierung gewinnen? In einem schönen Hotelbetrieb mit sehr gepflegter Restauration in der Nähe von Luzern bietet sich jetzt dazu die ideale Gelegenheit. Rufen Sie mich umgehend an.  
Luzern, Herr Zanetti

**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

**Weitere Stellenangebote  
auf der nächsten Doppelseite**



(16 Punkte Gault Millau)

Wenige Kilometer vom Bodensee entfernt.

Junges, aufgestelltes Team sucht

**Garde-manger (m/w)**

sowie

**Servicefachangestellte**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an!

Landgasthof Hirschen, Erich Baumer  
Weinfelderstrasse 80, 8580 Amriswil  
Telefon 071 67 79 71, Fax 071 67 79 75

76420/324280

**Hotel Eden Solbad**

★★★★

Rheinfelden bei Basel

Für unser persönlich geführtes Kurhotel suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

**Gouvernante  
Réceptionssekretär/in  
Anfangssekretär/in  
Commis de cuisine  
Servicemitarbeiter/in**

Sie haben Fachausbildung, Freude am Umgang mit Menschen und wollen zum Wohle des Gastes beitragen. Wir bieten interessante Arbeit in jungem Team und zeitgemässe Entlohnung. Auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Frau E. Wiki-Rupprecht, Hotel Eden Solbad  
4310 Rheinfelden, Telefon 061 831 54 04

75213/28525

**ROTHORN**  
HOTEL RESTAURANT

Für unsern heimeligen Familienbetrieb suchen wir ab sofort einen initiativen

**Koch**

der selbständig eine kleine Küche führen kann und sich auch kreativ bei uns betätigen möchte.

Bewerbungen bitte an:

Hotel Rothorn  
M. Zimmermann  
3932 Visperterminen VS  
Telefon 028 46 30 23  
Fax 028 46 76 48

76437/36765



CASINO KURSAAL  
INTERLAKEN

Kennen Sie den Kursaal Interlaken mit seinen nostalgischen Bankettsälen und den verschiedenen Restaurants?

In unserem lebhaften Betrieb ist für viel Abwechslung gesorgt. Ihre Herausforderung: Anlässe zwischen 100 und 2000 Personen zu organisieren und durchzuführen.

Dann sind Sie unser

**F&B-Assistent (Frontbereich)**

**Hauptaufgaben:** – Vertretung des F&B-Managers, Bankett- und Restaurantleiters  
– Mithilfe bei der Organisation und Durchführung von Banketten im Servicebereich.  
– verantwortlich für Küchenbereich.

**Eintritt:** Ab Juni 1995.**Ihr Profil:** gelernter Kellner und Koch mit Zusatzausbildung (z. B. Hotelfachschule oder Kurse).**Interessiert?** Ich freue mich auf Ihre Bewerbung!

Andreas Tritten, F&B-Manager  
CASINO KURSAAL INTERLAKEN  
Telefon 036 27 61 35  
Telefax 036 27 61 05

0 76518/16411



**Romantik Hotels  
und Restaurants**

Romantik-Hotel Tamaro au Lac  
6612 Ascona

Gesucht für die kommende Sommersaison

– **Hotelsekretärin (Schweizerin)**  
– **Restaurationstöchter/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

SCHWARZSEE LAC NOIR

Zur Unterstützung unseres Generaldirektors suchen wir ab Anfang Juni 1995 oder nach Übereinkunft einen qualifizierten und gut ausgewiesenen **Kadernmitarbeiter**, welcher Erfolg und Aufstiegsmöglichkeiten sucht.

Als

**Direktionsassistentin/  
Sales Representative**

Diese verantwortungsvolle Stelle erfordert eine aufgeschlossene Persönlichkeit mit Erfahrung in ähnlicher Position.

Sind Sie an einem langjährigen Engagement interessiert?

So richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Sporthotel Primrose au Lac  
Personalbüro  
1711 Schwarzsee FR

76455/184926

Hotel  
Restaurant  
**Rössli**  
Alpnachstad

Wir, ein Familienbetrieb im Kanton Obwalden, zehn Autominuten von Luzern entfernt, suchen per Mitte Juni in Saisonstelle

**Servicemitarbeiterin**

D-Muttersprache, gute E-Kenntnisse

sowie

**Hilfskoch (mit Erfahrung)**

Auf Ihre/n Bewerbung/Anruf freut sich:

Familie L. Moll  
Telefon 041 96 11 81

76422/604

**Wirtshaus**  
**Bankt Urs**  
**Boningen**

Für unsere Neueröffnung am 9. Juni 1995 ist noch folgende Stelle frei:

**1 Servicemitarbeiterin**

Interessentinnen melden sich abends bei: Fam. Winiger-Furger, Kreuzplatz 10, 4618 Boningen, Tel. 062 46 12 14.

ME 76275/383943

**Ambitionen**

Dynamischen Fachkräften bieten wir interessante Aufstiegschancen 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  
Chef garde-manger  
Servicefachleute  
Night-auditor  
Barmaid**

Dancing, Hotelbar, Pub  
**Receptionistinnen  
D/F/E/I**

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 76524/326224

Jede Woche an Ihrem Kiosk!



Lieben Sie ein kleines Team, Selbständigkeit, speditives «worken» und vor allem positives Denken...

...und das alles «mega»-eingebettet in ein grösseres Cityhotel!

Mein verantwortlicher Koch der Pub-Fertigungsküche verlässt mich, um mehr Freizeit für seinen Nachwuchs zu arrangieren.

Ich suche einen «Einzelkämpfer» im 2er Team

«Star-Koch»

gerne auch angelehrt, um die Carlton-Publikum weiterhin unter Dampf zu halten.

Infos über Dampf, Kohle und steifen Wind erhalten Sie von mir, dem Küchenchef, Markus Schneider, oder der Personalchefin, Flavia Lorant.

*Martin Studer*  
Martin Studer, Direktor

PM 76503/4006

★★★★

**CARLTON ELITE HOTEL**

Bahnhofstrasse 41, 8001 Zürich  
Telefon 01 211 65 60, Fax 01 211 30 19

**ZERMATT**  
MATTERHORN

HOTEL CHESA VALESE

Wir suchen für die Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

**1 Portier/Hausburschen** mit Erfahrung  
**Sekretärin/Receptionistin** sprachkundig

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:

Hotel Chesa Valesè  
Fam. S. Julien-Schaller  
3920 Zermatt  
Telefon 028 67 28 18

76551/28388

Wir sind eines der aufgestellten Teams in der Berner Restaurantszene und dementsprechend motiviert und erfolgreich.

Ins Führungsteam suchen wir eine

**Fachfrau  
(Fachmann)**

mit besten Führungs- und Organisationsqualitäten. Sind Sie Gastgeberin (Gastgeber) aus Leidenschaft und würden gerne bei uns mitwirken, evtl. auch in Teilzeit, dann rufen Sie uns an:

Telefon 031 311 75 76

Frau Sahlmüller oder Frau Meuwly

**Café Bubenberg VEGI**

Bubenbergplatz 8  
3011 Bern.

76554/52094



★★★★  
**PARKHOTEL ZUG**

Das freundliche ★★★★★-Hotel im Herzen von Zug

Helfen Sie mit, unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen?  
Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft für unser stark frequentiertes Hotel

**Servicemitarbeiter/innen**  
**Barmitarbeiterin**  
**Night-auditor**

Haben Sie Erfahrung in der Hotellerie, sprechen Sie Deutsch und Englisch und haben Freude am Kontakt mit internationalen Gästen?

Dann freut sich auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien:

**Parkhotel Zug**  
Herr J. Nurmela  
6300 Zug  
Telefon 042 22 66 11

0 76467/22284

**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



**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»

#### Service Mitarbeiter

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 Flöckmüller, Telefon 033 21 55 11.



76402/24649

Luxushotel im Tessin sucht per sofort oder nach Über-  
einkunft bestqualifizierte und sprachkundige

#### Empfangssekretärin

(Schweizerin oder mit gültiger Bewilligung)

Bewerbungsunterlagen sind zu richten an Chiffre 76369,  
hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

76369/1961



#### 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 Pensionservice

#### 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-Restauration mit jeder Menge  
kulinarischer und anderer Aktivitäten erwartet Sie.  
Neben der zeitgemässen Entlohnung bieten wir Mög-  
lichkeiten, 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



#### FAMILIENHOTEL LENZERHORN

Familie Bossi  
7078 Lenzerheide  
Telefon 081 34 11 05  
Lenzerheide-Valbella

Lust auf Leben  
Lust auf Schnee  
Lust auf guten Lohn  
Lust auf Arbeit

Für die kommende Sommer- und Wintersaison suchen wir  
noch folgende Mitarbeiter:

Reception: Freundliche und zuvorkommende

#### Receptionistin

mit guten Sprachkenntnissen, Fidelio-Front-  
office und Word for Windows  
(sofort oder nach Übereinkunft)

Tgamona-  
Stübli: Für unser neu umgebautes Stübli mit  
Speiseservice und Bar suchen wir

#### Servicefachangestellte und Barmaid

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche  
Tätigkeit mit entsprechendem Salär.  
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und den  
üblichen Unterlagen.

Aldo Bossi, Hotel Lenzerhorn, 7078 Lenzerheide,  
Telefon 081 34 11 05.

76557/19953

**LA MARGNA**

Hotel La Margna      Telefon 082 2 21 41  
Fam. R. Schweizer-Pitsch      Tele 852 104  
CH-7500 St. Moritz      Fax 082 3 16 72

Für folgende Aufgabenbereiche suchen wir ab kom-  
mender 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!

**Tigino**

**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 Mitarbei-  
ter/in als:

### Commis de cuisine

(Jungkoch oder Jungköchin)

Selbstverständlich organisieren wir für Sie eine Unter-  
kunft 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, Ver-  
antwortung zu übernehmen und sich in einem Team wohl  
fühlen.

Unsere Wünsche sind klar. Stimmen sie mit Ihren Vor-  
stellungen überein?

Wir sind neugierig auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit  
Foto an:

**Parkhotel Brenscino, z. H. Herrn M. Dolder, Direktor,  
6614 Brissago.**

74951/6009

**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, selbständi-  
ges Arbeiten, Flexibilität.  
Hotelkenntnisse von Vorteil, jedoch nicht Beding-  
ung.  
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**

68671/03812

Member of The Swiss Leading Hotels

#### F & B-ASSISTENT m/w

Auf dem Sprung zu einer steilen Karriere? Gehen Sie mit  
uns in die Zukunft und vertrauen Sie unserem fundierten  
Wissen. Sie sind gelernter Koch oder haben eine abge-  
schlossene Servicelehre, beendeten soeben die Hotel-  
fachschule oder sind sonst ein Köhner, der sich auf dem  
Gebiet Hotellerie und Gastronomie auskennt. Wir helfen  
Ihnen, die nächste Etappe Ihrer Laufbahn zielgerichtet  
zu planen, indem wir Ihnen die passende Herausforde-  
rung in der ganzen Schweiz bieten können. Rufen Sie an.  
**Zürich, Frau Lenoir**

#### MARKETING-SEKRETÄRIN

Für ein expandierendes, internationales Unternehmen  
der Hotelbranche suchen wir eine junge (24 bis 34  
Jahre), dynamische Mitarbeiterin für die Marketingab-  
teilung. Mit Ihren fundierten Kenntnissen der Hotellerie/  
Gastronomie erledigen Sie als rechte Hand des Marke-  
tingdirektors verschiedenste administrative Arbeiten und  
unterstützen ihn tatkräftig in der Zusammenarbeit mit  
der Verkaufsabteilung. Ihr persönliches Sprungbrett!  
**Zürich, Frau Lenoir**

#### CHEF DE TRAIN

Sie lieben den prickelnden Glamour der europäischen  
Grossstädte, das Vorbeiziehen der Landschaft und den  
Gedanken an eine aussergewöhnliche Herausforder-  
ung. Als erster Chef de train Europas tragen Sie die  
Gesamt-Verantwortung über die Abläufe und Organisa-  
tion an Bord des exklusiven Hotelzuges «City Night  
Line». Ihre Erfahrungen aus Hotellerie/Gastronomie  
sind fundiert, das Dienstleistungsdenken haben Sie ver-  
innerlicht und Freundlichkeit sowie Natürlichkeit ge-  
hören zu Ihren charakterlichen Stärken. Mit Humor  
führen Sie die rollende Brigade von Zürich nach Wien.  
Denken Sie ohne Grenzen? Rufen Sie mich an.  
**Zürich, Frau Lenoir**

#### STEWARD/STEWARDESS

Als 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 team-  
fähiger Profi in Hotellerie und Gastronomie verzaubern  
Sie schon bald die Reisenden der «City Night Line».  
**Zürich, Frau Bachmann**

#### 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  
weiterhin Ihre Kreativität im à la carte-Bereich einsetzen.  
Unter gekonnter Führung haben Sie die Möglichkeit,  
Ihre Berufskennnisse zu erweitern. Rufen Sie mich an.  
**Zürich, Herr Keller**

#### SOMMERSAISON START 1.6.95

In allen Saisongebieten der Schweiz sind jetzt intere-  
sante berufliche Herausforderungen offen. Flexiblen  
europäischen Berufsleuten aus Hotellerie und Gastro-  
nomie, die jung sind und Spass haben, eine Som-  
mersaison in den Walliser Alpen, dem Bündnerland, am  
Vierwaldstättersee oder im Berner Oberland zu ver-  
bringen, bieten wir für Küche, Service und Administra-  
tion die berufliche Position. Zögern Sie nicht, rufen Sie  
mich heute noch an.  
**Zürich, Frau Caduff**

**Weitere Stellenangebote? Rufen Sie uns an!**

## ADIA HOTEL

**01/242 22 11**

Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus

**Temporärstellen - Dauerstellen  
Kaderstellen**

8026 Zürich	Bodener-Langstrasse 11	01/242 22 11
9004 St. Gallen	Marktplatz/Engelgasse 2	071/ 23 65 23
3000 Bern 7	Marktgasse 28	031/312 11 33
6002 Luzern	Pilatusstrasse 3a	041/ 23 02 60

**Downhill**  
BAR • DANCING • CLUB  
Andermatt  
044/6 70 40

**Trattoria &  
Pizzeria**  
Italienische Spezialitäten

## Leone

Andermatt  
044 6 72 23

Zur Verstärkung unseres aufgestellten Teams suchen wir  
eine

### Barmaid/Serviertochter

für unsere Disco «Downhill» und unser Restaurant  
«Löwen».

Eintritt Mitte Juni. Interessiert?  
Rufen Sie uns doch an! **Telefon 044 6 72 23.**

76567/841

**Restaurant  
Guggach**  
am Bucheggplatz  
8057 Zürich 01-363 32 10

Um unser Team zu verstärken, suchen wir junge, freundliche, Schweizer

**Service-mitarbeiterin**  
und  
**Chef de partie (w/m)**  
für unseren gehobenen A-la-carte-Service.

**Samstag/Sonntag** sowie alle Feiertage frei. Gratisparkplatz.

Herr Zumbühl freut sich auf Ihren Anruf (14.00 bis 20.00 Uhr) oder Ihre Unterlagen.

Restaurant Guggach  
Am Bucheggplatz, Rütelstrasse 150  
8057 Zürich, Telefon 01 363 32 10

74085/40380

Damit Tag und Nacht alles rund läuft...



suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung einen

### Night-auditor

und einen

### Réceptionisten tournant

der zusätzlich zum Réceptionsdienst während zirka zwei Tagen pro Woche die Nachtablösung übernimmt.

Wir sind ein ★★★★★-Hotel im Zentrum von Interlaken, mit 95 Zimmern, Panoramic Café, ital. Restaurant, Lobby-Bar und Dancing.

Wenn Sie Geschick im Umgang mit Menschen haben, Deutsch und Englisch sprechen und zudem über EDV-Kenntnisse verfügen, dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf an:

**Hotel Metropole**  
z.H. Frau Gasser  
3800 Interlaken  
Tel. 036 21 21 51



76177/16454

## TOURISMUS

### Bitte anschnallen! Eine Servicelehre am EuroAirport, Karriere unbegrenzt.

Mit einer Lehre in den Restaurants EuroAirport des Flughafens Basel-Mulhouse steht Ihnen die weite Welt des Gastgewerbes offen. Dank sorgfältiger, vielseitiger Ausbildung. Dank einer Lehrlingsbetreuung, die einen hohen Ausbildungsstand garantiert. Und dank Referenzen, welche die spätere Berufskarriere beflügeln.

Für mehr Informationen oder bei Interesse an einer Schnupperlehre: einfach anrufen und unseren Personalchef, Herrn U. Mathis, verlangen.

☎ 061 - 325 39 05



**RESTAURANTS EUROAIRPORT**

Gate Gourmet France S.A.  
4030 Basel

76430/200

## MARCHÉ DE L'EMPLOI

**Hôtel Penta Genève**  
308 chambres \*\*\*\*  
cherche

**ASSISTANT(E)  
COMMERCIALE**

chargé(e) de la prospection du marché local et national.

Nous désirons rencontrer une personne dynamique, de contact facile, ayant de l'expérience dans la vente et l'hôtellerie. Une excellente maîtrise de l'anglais et de l'allemand est souhaitée.

Nous offrons une situation stable, un travail varié au sein d'une équipe jeune et dynamique.

Veuillez adresser vos offres au:  
Bureau du personnel, Hôtel Penta Genève,  
case postale 22, 1216 Cointrin (GE) Tél. 022 798 44 40

### Restaurant de l'Ours

Court

Pour la prochaine réouverture de notre restaurant, nous cherchons:

— **serveur/serveuse**  
expérimenté(e) à plein temps  
ainsi qu'une

— **serveuse**  
qualifiée pour quelques heures par semaine.

Faire offres écrites avec copies de certificats à la direction du Restaurant de l'Ours, 2738 Court (Jura bernois).

Seuls les candidats avec permis valable seront pris en considération.

76426/130958

### Hôtel Le Warwick Hôtel le Warwick ★★★★★ Genève cherche

pour le mois de septembre

**chef de cuisine**

expérience chaîne, un atout

pour le mois de juin

**commis de cuisine**

**téléphoniste**

(expérience hôtellerie, anglais

indispensable)

pour le mois de septembre

**responsable brasserie**

Nationalité suisse ou avec

permis valable.

Veuillez adresser vos offres complètes

au bureau du personnel

14, rue de Lausanne

1201 Genève

Tél. 022 731 62 50

76477/12912

L'hôtel Panorama ★★★★★ à Villars  
cherche de suite:  
**assistant(e) du chef de réception**  
(F/D/E)  
**cuisinier**  
**maître d'hôtel**

Postes à l'année ou saison.  
Offres complètes au:  
Bureau du personnel  
Hôtel Panorama, 1834 Villars  
Téléphone 025 36 21 11

**CARRIERE**

**Best Western**

76525/158429

Auberge de bonne renommée entre  
Lausanne et Genève cherche de suite

**1 femme de chambre**

**expérimentée**

**1 cuisinier capable**

Téléphone 022 364 23 01

Auberge de la Réunion

1267 Coinsins

76548/86444



**Hôtel-Restaurant de la Navigation**  
1006 Lausanne-Ouchy

Nous cherchons pour entrée de suite ou à convenir

**chef de rang** expérimenté pour le restaurant  
**serveuse** pour la brasserie  
**lingère** à mi-temps

Si vous êtes intéressé, veuillez nous adresser vos offres avec curriculum vitae et copies de certificats, ou téléphoner au 021 616 20 41 pour fixer un rendez-vous.

76429/18520

**CASINO DE MONTREUX**



**Nous cherchons**  
pour compléter notre brigade de service des  
**sommeliers et sommelières**

Entreprise en pleine expansion, nous vous offrons la possibilité de travailler dans un cadre exceptionnel. Rémunération selon vos capacités. Connaissance du service demandée, sans permis de travail s'abstenir. Il ne sera répondu qu'aux dossiers correspondant au profil recherché.

Veuillez adresser votre dossier complet au  
**Casino de Montreux, rue du Théâtre 7-9,  
1820 Montreux.**

Entrée de suite ou à convenir.

76451/25240

**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.

Veuillez adresser votre offre  
complète accompagnée  
d'une photo sous chiffre 76352  
à *hôtel revue*, case postale,  
3001 Berne.

UN  
POSTE  
A  
REPOURVOIR

!!!!!!

LE  
BUREAU  
DE PLACEMENT  
HOTEL JOB  
SSH  
EST  
LA  
POUR  
ACCUEILLIR  
VOS  
DEMANDES

ALORS  
APPELEZ  
LE  
021/320.28.76

**Restaurant  
de l'Ours**

Court Téléphone 032 92 97 44  
Pour la prochaine réouverture de  
notre restaurant, nous cherchons:

— **un cuisinier**  
expérimenté et créatif  
ainsi qu'un

— **pizzaiolo**  
ayant de bonnes connaissances de la  
cuisine italienne.  
Place de travail ouverte sur le restaurant.  
Faire offres écrites avec copies de certificats à la direction du Restaurant de l'Ours, 2738 Court (Jura bernois).  
Seuls les candidats avec permis valable  
seront pris en considération.

76427/130958

**ROYAL SAVOY  
LAUSANNE**

Nous cherchons de suite ou pour  
date à convenir

**chef de partie tournant  
demi-chef de partie  
commis de cuisine**

Adressez votre dossier complet à  
M<sup>me</sup> R. Cuendet, chef du personnel  
40, av. d'Ouchy, CH-1000 Lausanne 13  
Tél. 021 614 88 88, Fax 021 614 88 78

**cm**  
HOTELS & RESTAURANTS 76469/18953



Ecole hôtelière internationale avec 200 étudiants  
engage

**un(e) coordinateur(trice) de stages**

**Qualités requises:**  
- diplôme d'une école hôtelière  
- expérience hôtelière  
- maîtrise de l'anglais, du français et de l'allemand  
- capacité de travailler de manière autonome au sein d'une équipe dynamique et d'assurer seul(e) la gestion administrative  
- aimer le contact avec les jeunes  
- connaissances informatiques souhaitées (traitement de texte)

**Temps de travail:** 50 à 60%

**Entrée en fonctions:** à convenir

Le candidat ou la candidate de nationalité suisse ou au bénéfice d'un permis de travail valable voudra bien adresser son offre manuscrite avec curriculum vitae et photo à:

**Institut hôtellerie "César Ritz"**  
à l'attention de Mme Jacqueline Berrut  
1897 Le Bouveret

**HOTELCONSULT**  
SHCC COLLEGES SWITZERLAND

## INTERNATIONALER STELLENMARKT

Menschen und Ideen

MÖVENPICK HOTELS  
INTERNATIONAL

## ÄGYPTEN

Cairo Heliopolis

Jolie Ville Cairo Pyramids

Jolie Ville Sharm el-Sheikh, Red Sea

Jolie Ville Elgouna, Red Sea (Eröffnung September 95)

In diesen Mövenpick Hotels und Resorts haben wir verschiedene Führungspositionen per sofort oder nach Vereinbarung zu vergeben:

### F&B Manager Executive Chef Pastry Chef Executive Housekeeper

Neben einem 2 Jahresvertrag bieten wir Ihnen Kost und Logis, steuerfreies Einkommen, Kranken- und Unfallversicherung sowie Ferienflüge nach Europa.

Von unseren zukünftigen Mitarbeitern erwarten wir neben der entsprechenden Ausbildung einige Jahre Berufserfahrung, Teamfähigkeit und Durchsetzungsvermögen, gute Englischkenntnisse sowie Führungserfahrungen. Wenn Sie ledig sind und bereits im Ausland tätig waren, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse:

Mövenpick Hotels International  
Daniela Buchmüller  
Human Resources  
Zürichstrasse 106  
CH-8123 Adliswil  
Fax 0041 1 771 17 11

76474/261

MÖVENPICK

Zur Ergänzung unseres kleinen Teams in unserem 1-Stern-Guide-Michelin-Restaurant in Portugal suchen wir

einen erfahrenen **Koch**

per sofort oder nach Vereinbarung.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen mit Foto und Telefonnummer unter Chiffre 76501 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

76501/42137



## hotel + tourismus revue Günstiger im Abonnement!

Name \_\_\_\_\_  
Vorname \_\_\_\_\_  
Beruf/Position \_\_\_\_\_  
Strasse/Nr. \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort \_\_\_\_\_  
Telefonnummer \_\_\_\_\_

	1/1 Jahr	1/2 Jahr	1/4 Jahr
Inland	Fr. 128.-	Fr. 78.-	Fr. 41.-
Ausland (Landweg)	Fr. 165.-	Fr. 96.-	Fr. 55.-
Ausland (Luftpost)	Fr. 228.-	Fr. 131.-	Fr. 75.-
Europa, Nahost			
Ausland (Luftpost)	Fr. 299.-	Fr. 181.-	Fr. 99.-
Übersee			

\* inkl. 2% MwSt.  Zutreffendes bitte ankreuzen

Bitte ausschneiden und einsenden an:  
**hotel + tourismus revue, Abonnementdienst,  
Postfach, CH-3001 Bern**

76532/159123

## büro metro

Auslandstellen, Schiffstellen  
Kaderstellen, Sprachaufenthalte  
**KREUZFAHRTSCHIFFE**  
Gutes Englisch Voraussetzung!

Küche/Köchinnen

Bäcker

Pâtisseries

Kellner/Kellnerinnen

Réceptionistinnen

**JERSEY, GUERNSEY,  
LONDON, ENGLAND**(für Sommersaison, Gelegenheit,  
das Englisch zu verbessern)

Hotelfachpersonal

**MITTLERER OSTEN  
FERNER OSTEN**Sous-chef  
(Spezialist für italienische Küche)

Telefon 41(0) 1 201 41 10

Fax 202 16 46

Freigutstrasse 7

CH-8039 Zürich

76472/51156

## ÜBERSETZUNGEN

Eine Bewerbung in ENGLISCH erhöht Ihre Chancen im Ausland.

Fachübersetzer übertragen Ihre Unterlagen (Lebenslauf und/oder Zeugnisse) in Englisch.

Rufen Sie uns an für Informationen, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

JCW Services, Waldhofstr. 43,

4310 Rheinfelden, ☎ 061 422 06 57 76579/304913

We are one of the largest and fastest growing hotel chains in Thailand; we are looking for a young, ambitious

## Group Pastry Chef

who will regularly travel to our properties to train the local staff, establish group standards and implement new recipes.

Successful candidates will be male, single, not under 26 years of age and fluent in English. Experience in bakery, pastry and confectionery required.

Please send your C.V., copies of certificates and a recent photograph to:

Raphael Renz, Vice-President Operations  
Amari Hotels and Resorts  
847 Petchburi Road, Pratunam, Rajthevi  
Bangkok 10400, Thailand

Tel. (66-2) 267-9708 or 267-9723  
Fax (66-2) 267-9706

76507/282454

## STELLENGESUCHE

Junger Vollblutgastonom, 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.

75478/203599

## Sales-Profi

(Hotellerie, Freizeit- und Reisebranche)

sucht neuen Wirkungskreis und bietet Ihnen:

**Themenbereiche** (Verkaufsprogramme, Zielgruppenadressen D/CH von Vereinen, Verbänden, Clubs, Fachzeitschriften, Spezial-Reiseveranstaltern u.a.m.): Kunst & Kultur – Frau & Gesellschaft – Natur – Gesundheit – Sport & Fitness.

**Sales-Aktivitäten, Kongresswesen, Kurs und Seminarangebote.**

Erfahrene, dynamische, kontaktfreudige und mehrsprachige Sales-Persönlichkeit erwartet Ihr Verkaufsangebot auf dem in- und ausländischen Markt im freien oder festen Arbeitsverhältnis.

Kontaktaufnahme bitte unter Chiffre 76532 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

76532/159123

## STELLENGESUCHE

KRAKOWSKA SZKOLA HOTELOWA  
HOTEL SZKOŁA IN CRACOW

sucht  
Praktikumsstellen  
für ihre Schüler

Zeitraum:  
Juni bis September  
Dezember bis April

Informationen:  
Telefon 074 5 34 22

76282/383951

Gesucht:  
neue Herausforderung  
in Hotellerie oder Tourismus

ausgewiesener Touristiker, CH, 50 J., mit langjähriger Auslandsfahrung (D, I, USA), verantwortungsbewusst, belastbar und flexibel.

Offerten erbeten unter Chiffre 76535, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

76535/121703

Gelernter Koch mit Wirtfachprüfung und Zertifikaten im Tourismus, nach über 30 Jahren in die Heimat zurückgekehrt, sucht

## neue Herausforderung

Offerten unter Chiffre 76534, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

76534/383986

## Gastro-Allrounder

Kaufmann, 49jährig, bewährt, modern und trendorientiert, unverbraucht, mit Gastro-, Ein- sowie Verkaufs-, PC- und Buchhaltungserfahrung. Interesse an PR, Personalführung und -koordination. Direkter Gastgeber und Hobbykoch mit WP A, sucht per Herbst/Winter 1995, eventuell früher, eine Herausforderung in Hotel, Restaurant, Pub, Bar oder Club. Für eine anspruchsvolle Aussendiensttätigkeit besteht ebenfalls Interesse. Mehrjährige Anstellung möglich. In jeder Hinsicht wird unternehmerischer Einsatz geboten. Geographisch ungebunden.

Schriftliche Kontaktaufnahme an:  
Zürich-Treuhand, Postfach 270  
8056 Zürich oder Telefax 01 313 15 15  
Kennwort: Gastro-Allrounder

76499/383978

## 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

Erfahrenes Witteehepaar  
sucht eineberufliche  
Herausforderung

da beide Kinder vor dem Studiumabschluss sind.

Auf Ihr Angebot freuen wir uns unter Chiffre 76547, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

76547/28673

Etudiante de l'HTF Chur, 19, CH,  
cherche

## place de stage

à la réception en Romandie dès 1<sup>er</sup> juin 1995. Romanche, all., fr., angl., ital.

Veillez adresser vos offres sous chiffre 76256, *hotel revue*, case postale, 3001 Berne.

76256/383935

34jähriger Schweizer sucht neuen Wirkungskreis.

## Zutaten

Koch und Kellnerlehre, Hotelfachschule Belvoirpark. Man füge Erfahrung im Service, Einkauf und Geschäftsführung bei. Zum Verfeinern nehme ich diverse Kaderpositionen in Stadt-, Saison- und Seminarhotellerie. Alles schmecke ich mit D, F, I und E ab.

Als Beilage serviere ich Belastbarkeit, Organisationstalent, Flexibilität und unternehmerisches und kostenbewusstes Denken.

Ein Rezept für Ihr Gastrounternehmen, wenn Sie einen neuen

Gastgeber  
(Geschäftsführer, Direktor)

suchen. Für Ihre Offerte unter Chiffre 76530, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern, danke ich Ihnen im voraus.

76530/372153

Motivierter Hotelmanager, 35jährig, CH, mit besten Referenzen aus der Geschäfts- sowie Ferienhotellerie im In- und Ausland, sucht zum Sommer 1995 eine neue Herausforderung als

## Direktor

Laufbahn: Wirtschaftsmatura, Hotelfachschule Lausanne, Diplom A, F. O. Erfahrung, Leiter Controllingabteilung, F&B-Manager, Stellv. Direktor. Sprachen D/I/F/E.

Kontaknahme bitte unter Chiffre 76500 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

76500/383980

Ich, 27 Jahre alt (Beruf: Koch und dipl. Hotelfachfrau), mit einigen Jahren Erfahrung im Gastgewerbe, suche eine Stelle in der Französischen Schweiz, um die Sprachkenntnisse zu vertiefen. Bevorzugt Stelle im Spiceservice.

Offerten unter Chiffre 76506 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

76506/383975

## Planist – von Evergreens bis Hits

sucht längerfristiges Engagement, nur gute Hotels, arbeitet zu sehr günstigen Konditionen. Einsatz: Bar, Restaurant, Dancing. Offerte unter Chiffre 76452, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

76452/45458

Renommierter Küchenchef will sich verändern! Mit meinem Know-how und grossen Erfahrungsschatz kann ich mir eine herausfordernde Position in Qualitätskontrolle, Lebensmittelinspektion oder Angebotsplanung vorstellen. Mit Begeisterung packe ich neue Aufgaben an.

Besten Dank für Ihre Kontaktnahme unter Chiffre S 219-52990 an ofa Orrell Füssli Werbe AG, Postfach 4638, 8022 Zürich.

076424/199176

Junge, aufgestellte Sie sucht neue Herausforderung als

## Réceptionistin

in kleinem Hotel, Region GR.

Sprachen E und F.  
Anfragen unter Chiffre 76466, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

76466/383789

Jeune homme, 16 ans, cherche place comme

## apprenti cuisinier

case postale 30, 3961 St-Luc

76453/30663

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.

76390/295522

## Bademeister

sucht neuen Wirkungskreis.

Telefon 031 333 22 61.

75364/383744

Neue Herausforderung  
Kellner mit Lehre sucht Stelle per 1.8.1995 als

Chef de service oder als  
Kellner

Offerten unter Chiffre 76533, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

76533/383985

CH, Küchenchef, 48jährig, sucht per sofort oder nach Vereinbarung Stelle als Alleinkoch, Küchenchef kleine Brigade oder als Gerant mit Ehefrau. Fähigkeitseisweis vorhanden. Spricht D/F/I.

Offerten erbeten an:

R. Heutschi-Steiner  
Küchboden  
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.

Bitte viel Erfahrung mit.

Gerne stelle ich Ihnen meine Unterlagen zu.

Offerten unter Chiffre 76257, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

76257/383934

# UMDENKEN

## Mit dem Miele Leasing offerieren wir Ihnen auch die Finanzierungslösung, die sich gewaschen hat!

Damit sich Ihr Entschcheid für Miele auch von der Finanzierung richtig rechnet:

Mit dem Miele Leasing offerieren wir Ihnen die problemlose Finanzierungslösung, die Ihnen lauter Vorteile bringt: Eigenmittel und Bankkredite bleiben unangetastet, die gleichbleibenden periodischen Leasingkosten vereinfachen Ihre Finanzplanung und Kalkulation, das integrierte Service-Abonnement schützt Sie



Miele Leasing macht Ihnen einfach alles einfacher: Mit einer einzigen Zahlung pro Monat ist alles bezahlt! Und nach Ablauf der Leasing-Dauer übernehmen Sie die geleasten Maschinen oder ersetzen sie durch neue. So sind Sie auch beim Investieren flexibler und jederzeit top ausgerüstet!

vor allen Überraschungen und last but not least: Leasing bringt Ihnen auch steuerliche Vorteile, da Ihre Leasing-Zahlungen abzugsberechtigter Betriebsaufwand sind. Mit dem Miele Leasing entscheiden Sie sich für moderne Waschtechnologie. Und moderne Finanzierung!

*Damit Sie Ihre Wäscherei-Rechnung nicht ohne den Wirt machen.*

# Miele

PROFESSIONAL

Miele Professional ist die überzeugende Lösung, aus Hygiene-, Qualitäts- und Kostengründen\* die Wäsche im eigenen Betrieb zu waschen! Für weitere Informationen rufen Sie unseren Herrn Josef Wölflle an: Tel. 056 - 70 22 24

\*Profitieren Sie vom vorteilhaften Miele Leasing!

# EINTAUSCHEN