

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 104 (1995)
Heft: 29

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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

tourismus hotel+revue

Die Fachzeitschrift 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

Wichtiges Deutschland 2
Intakte Landschaft, Natur und Urlaubs-
Prestige sind es, die jährlich zahlreiche
Deutsche in die Schweiz locken.

Abenteuer in der Schweiz 3
Schon vor Jahren hat Eurotrek-Chef
Ruedi Jaissli entdeckt, dass Abenteuer-
reisen auch in der Schweiz möglich sind.

HOTELLERIE

Höhenflieger 5
Oft ist der Erfolg eines Hotels ohne sein
individuelles Attribut nicht denkbar. Wir
spürten einige Höhenflieger auf.

Back & Brau als Partner 7
Partnerschaft im neuen Hotel Speer in
Rapperswil. Back & Brau investierte 1,7
Millionen Franken in die Restauration.

F&B · TECHNIK

Eurest wird britisch 9
Accor tritt ihre Tochter Eurest Inter-
national an den britischen Konzern
Compass ab.

Foodtrends USA 12
Mexiko und China sind Renner. Neue
Einflüsse kommen aus Japan, Griechen-
land und Deutschland.

HOTEL · TOURISME

Management hôtelier 14
L'hôtelier peut améliorer sa productivité
en fonction du mécanisme de son cer-
veau. Description du concept.

Le succès d'«Aïda» 15
Le tourisme sur un air d'opéra, tel est le
tubé qui a permis cet été d'attirer plus de
37 000 mélomanes à Avenches.

SHV · SSH · SSA

Anschlusskonzepte 17
Mit den Daten des SHV-Hotelführers
den eigenen Katalog kreieren – das ist
jetzt möglich.

A.I.C.R. 17
Schweizer waren «Geburtshelfer» bei
der Gründung der ersten Sektion auf dem
afrikanischen Kontinent.

Spitzenköche in der Werbung

Mehr Geld am Herd als am TV

Horst Petermann lächelt am
Bildschirm für eine Kochge-
schirrlinie, André Jaeger preist
im Inserat den schönen Espresso-
Schaum: Längst hat die Zuliefer-
industrie entdeckt, dass sich
Spitzenköche zum Transportie-
ren von Werbebotschaften eigen-
nen. Was bringt Produktwer-
bung den Köchen, was kostet sie
die Firmen? Fazit: ersteren we-
nig Messbares, letztere kommen
günstig davon.

ELIANE MEYER

Kraftstrotzend gab sich dieses Frühjahr
2-Stern-Koch Horst Petermann aus Küs-
nacht im TV-Spot: Geradezu lustvoll zer-
schneidet er stets von neuem Sigs neue
Kochgeschirrlinie «Caliente». Es sei sein
erster Werbespot gewesen, ja, er habe
«den Bammel» gehabt davor, als dreissig
Studiosleute ihn scharf beobachten, aber
es sei doch nicht schlecht herausgekom-
men, oder?

«Medienpräsenz ist nötig»

Zustande gekommen sei der Kontakt
zwischen Sigg und ihm durch seinen
langjährigen guten Gast und Freund
Freddy Collioud, Chef der Zürcher Wer-
beagentur Farner, die das Sigg-Budget
betreut. Mit dem Produkt könne er sich
voll identifizieren: «Das ist eine Koch-
geschirrschleife der Top-Qualität im ober-
sten Preissegment: kein Risiko, kein
Imageverlust für mich.» Sicher hat er
fabelhaft kassiert? «Fabelhaft war das
Filmonorär – inklusive Inserate in der
Publikumspressen – nicht, aber korrekt.
Zudem hat mir Sigg im Januarloch zwei
interessante Bankette gebracht.» Wie
reagierten die Gäste und Bekannten?
Und: Hat Horst Petermann es überhaupt
nötig, für Produkte zu werben? «Natür-
lich haben mich die Leute darauf ange-
sprochen, mehrheitlich positiv. In unse-

rer kurzlebigen Zeit sind solche Spots
ohnehin bald wieder vergessen. Ob ich es
nötig habe? Wichtig ist meiner Ansicht
nach, gerade in der heutigen rezeptiven
Zeit, ständig im Gespräch und am Ball zu
bleiben. In Zürich wird an der Gastro-
Front mit harten Bandagen gekämpft.
Präsenz in den Medien ist notwendig – da
darf es neben einem Artikel in der «He-
rald Tribune» auch mal ein Fernsehspot
sein...» Natürlich habe er eine Scham-
grenze, so Petermann weiter: «Für Pro-
dukte, die ich in meiner Küche nie ver-
wende, würde ich keinesfalls werben.»

PR als Gage

Einer der Pioniere der Schweizer Fern-
seh-Werbeküche war Felix Hubli vom
gleichnamigen «Landhaus» in Davos-
Laret. Er warb in zwei langen Spot-
Serien, erstmals 1983, dann wieder 1986,
für «Uncle Ben's»-Reis. Noch heute
kämen Gäste, die ihn auf die Spots an-
sprächen und scherzhaft ein Reisericht
verlangten. Bezahlt hat die Zuger Effems
Hubli jedoch keinen Rappen Gage: «Für
dieses wurde jedesmal mein Name und
der meines Hauses eingeleitet.» Hat
sich die Sache für Felix Hubli gelohnt?
«Der Erfolg ist nicht messbar – Werbung
ist niemals messbar. Doch es war eine
fabelhafte und einzigartige Erfahrung,
im Studio zu stehen und gefilmt zu
werden. Und weil ich gratis arbeitete,
liess ich mir nicht alles gefallen: Ich bin
ja schliesslich kein Packli-Koch!» Kocht
er eigentlich selber mit Uncle Ben's?
«Sicher, ich verwende ihn heute noch: als
Beilage-Reis ist das Produkt wirklich
gut.»

Als «Freundschafts-dienst» bezeichnet
André Jaeger von der «Fischerzunft»
sein Engagement für den Kaffeemaschi-
nen-Hersteller Cimbali. Der günstigere
Kauf des Espresso-Vollautomaten «La
dolce Vita» und zwei Inserate in einer
ihm nahestehenden Zeitschrift genügen
dem Meisterkoch als Honorar. Beschei-
den gibt sich auch Hans Stucki – er ver-
zichtet nämlich ganz auf Werbung und
lässt die Zulieferer abbilden. Seite 9

Segment-Promotion

Das Werben um Zielgruppen

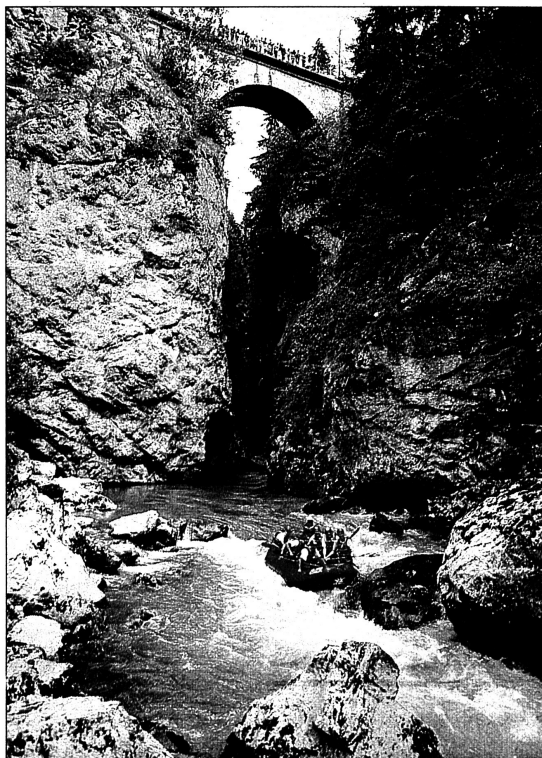
Auch in der Werbung muss der Touris-
mus neue Wege gehen. Vor Jahren
noch genügte die reine Image-Wer-
bung, mit der die Vorzüge eines Pro-
duktes oder eben einer touristischen
Destination hervorgehoben wurde
und diese allen, die es wissen wollten
oder auch nicht, darlegte. Heute je-
doch heisst es Segment-Promotion.
Diese wendet sich mit einzelnen Pro-
dukten oder Aktivitäten wie Wan-
dern, Wassersport oder beispielswei-
se einfach Natur zielgerichtet ans
richtige, interessierte Publikum. In ei-
ner Serie zeigt die *hotel + tourismus*
revue auf, wie andere Länder Seg-
ment-Promotion betreiben. Seite 4

Reservationssysteme

Informationen an der Réception

Immer mehr erscheint das Hotel
innerhalb der Reservationssysteme
nicht mehr am «Ende der Kette», son-
dern plötzlich als zentrale Stelle der
Informationsverbreitung, dies ein Fa-
zit der Informations-Messe «Distri-
bution 95» in Wien. Der Hotelier soll-
te nicht nur um den ankommenden
Gast besorgt sein. Auch während des
Aufenthaltes erwartet der Gast lau-
fend auf dem neuesten Stand gehalte-
ne Informationen über Angebote im
Ort, in der Region und im Land. Aus-
serdem erwartet der Gast auch elek-
tronische Hilfe bei der Abreise, zum
Beispiel bezüglich SBB und Airport
(Flightinfo, Check-in Hotel). Seite 8

River-Rafting



Talfahrt gegen den Tourismus

Als beliebte Ferien- und Freizeitbeschä-
tigung für (fast) jedermann hat sich
River-Rafting etabliert. In der Schweiz
gehört diese Sportart seit Jahren zum
Angebot. In einer Zeit, wo der Tourismus
alles andere als Höhenflüge kennt, will

der Kanton Graubünden nun die
Schlauchbootfahrt auf Flüssen noch
gesetzlich einschränken. Graubünden
geht damit bedeutend weiter, als es ge-
mäss einem entsprechenden Gutachten
nötig ist. (Foto: ST) Seiten 3 und 13

Neue Lebensmittelverordnung

Auskunftspflicht und Selbstkontrolle

Auf 1. Juli trat die neue Lebensmittel-
verordnung in Kraft. Sie verbessert
den Informationsfluss zwischen
Produzent und Konsument. So muss
bei vorverpackten Lebensmitteln das
Herkunftsland angegeben werden.
Auch die Datierung wird obligato-
risch. Bestrahlte sowie gentechnisch
veränderte Lebensmittel müssen
deklariert sein. Keine Vorschriften
macht sie über Labels von biologisch
angebauten Produkten. Den Gastro-
nomen zwingt die neue Verordnung
durch die Auskunftspflicht zu genau-
eren Kenntnis der von ihm angebotenen
Speisen und zu mehr Selbstkontrolle
in Sachen Hygiene. Seite 11

Tourisme actif

Tout accouchement demeure difficile

Le tourisme actif peut-il se dévelop-
per comme il le souhaite en Suisse? A
l'heure où des disciplines comme le
VTT, le parapente et le rafting font
partie intégrante des offres touris-
tiques estivales de nos stations, il nous
a semblé bon de savoir si leur mise en
place avait été freinée ou si, au
contraire, elle avait été encouragée.
En ce qui concerne le canyoning, on
rappellera que son introduction dans
le Pays d'Enhaut avait été freinée par
les pêcheurs. Dans le canton du Jura,
ce sont en revanche différents carcans
administratifs qui ralentissent actuel-
lement la pratique du rafting sur le
Doubs. Page 13

Auf Erfolg programmiert

NEU WINDOWS-VERSION
AKTUELL MWST INTEGRIERT
DIALOGhotel
Schweizer Software für Front- und Backoffice
Simultan
Alles auf einem Golf-Lage
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



RDB/Duk/Sipa

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.

Rebag Data AG
8134 Adliswil
Tel. 01/71 70 11 10

keys
Informatik für Ihr Hotel

Markt Deutschland

Sportbegeistert und umweltbewusst

Mit rund 60 Millionen Auslandsreisen ist Deutschland in Europa der grösste Reisemarkt und der wichtigste Quellmarkt für die Schweiz. Ein intaktes Preis-Leistungs-Verhältnis und überzeugende Gastfreundschaft sind die besten Voraussetzungen, um deutsche Gäste bei der Stange zu halten.

EVA NYDEGGER

Nicht immer sind unsere Gäste aus dem nördlichen Nachbarland ganz so unauffällig wie die 28 000 Senioren aus den neuen Bundesländern, die zwischen April und Juni 1995 das «Frühjahrsfest der Volkssolidarität» in der Schweiz gefeiert haben (siehe *htr* Nr. 23/95). Dass Deutschland der mit Abstand wichtigste Quellmarkt für Schweiz-Reisen ist, darf sich ja auch bemerkbar machen. Rund 40 Prozent aller Reisen der Europäer stammten 1994 aus Deutschland, sowohl im Segment der Urlaubs- als auch der Geschäftsreisen nehmen die Deutschen in der Schweiz Rang eins ein.

Grösster Devisenbringer

Die deutsche Wirtschaft hat sich etwas zögernder als erhofft von der Rezession und den Veränderungen der politischen Landschaft erholt. 1995 wird Westdeutschland sein mittelfristiges Wachstum wieder erreicht haben, die ostdeutsche Wirtschaft wird weiterhin kräftig wachsen, und auch die Konsumentenstimmung dürfte sich spürbar aufräumen.

Auslandsmärkte unter der Lupe, heute: Deutschland

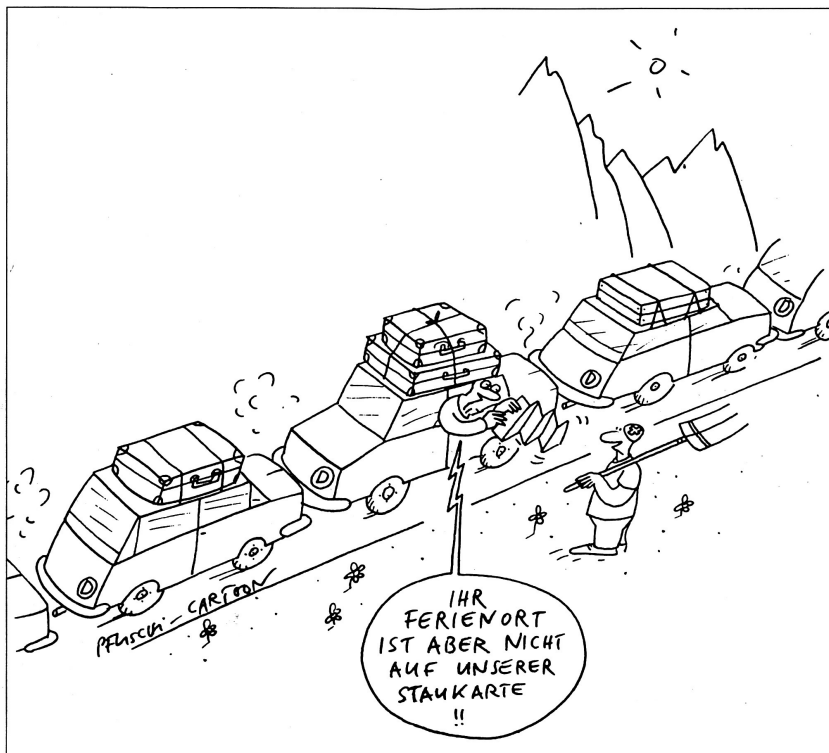
1994 haben die reisefreudigen Deutschen für ihre 59,2 Millionen Auslandsreisen stolze 75,4 Milliarden Franken ausgegeben. Die Ausgaben für die Schweiz beliefen sich dabei auf 2,3 Milliarden Franken, was einem Anteil von gut 3 Prozent entspricht. Damit ist Deutschland auch der wichtigste Devisenbringer unter den ausländischen Tourismusquellländern.

Sinkende Tagesausgaben

Die deutschen Gäste brachten der Schweiz laut Erhebungen des European Travel Monitor (ETM) 1994 17,8 Millio-

Zu den Zahlen

In dieser Serie werden hauptsächlich Zahlen aus den Länderbulletins der Schweiz Tourismus (ST) verwendet, die mehrheitlich auf Erhebungen des European Travel Monitor (ETM) basieren. Das Länderbulletin sowie das Update für Deutschland können bezogen werden bei Schweiz Tourismus, Abteilung Marktforschung, 8027 Zürich, Telefon 01 288 11 11. Für Fragen stehen Monika Knöpfel und Regula Keller zur Verfügung. EN



Deutsche Gäste reisen zwar am liebsten mit dem eigenen Auto in die Schweiz, vor Ort wird der Verkehr jedoch oft als störend empfunden... Karikatur: Pfuschi

nen Logiernächte. Kurzurlaube haben eher abgenommen, die längeren Ferienreisen in die Schweiz konnten hingegen einen markanten Zuwachs verzeichnen – eine dem allgemeinen Trend im Reiseverhalten entgegenlaufende Entwicklung. Auf dem Gesamtmarkt dauerten die Auslandsreisen der Deutschen 1994 11 Nächte. In der Schweiz waren es durchschnittlich 7,3 Nächte, wobei die grosse Bedeutung der Schweiz als Geschäftsreiseziel eine der Ursachen für diese kürzere Dauer ist. Zudem bleiben die ostdeutschen Gäste generell rund zwei Nächte weniger lang in der Schweiz als Westdeutsche.

Die durchschnittlichen Ausgaben der Deutschen für Auslandsreisen betrugen 1994 1270 Franken, bei Schweiz-Reisen war pro Reise wegen der kürzeren Reisedauer und der relativ tiefen Anreisekosten etwas weniger ausgegeben. Die Ausgaben pro Tag sind 1994 von 140 auf 120 Franken gesunken. Schon vorher konnten die deutschen Gäste hinsichtlich Ausgabefreudigkeit nicht mit den Spaniern oder Skandinavieren mithalten. Die Deutschen übernachteten 1994 zu 57 Prozent in Hotelbetrieben und zu 43 Prozent in der Parahotellerie und in Privaturunterkünften. Verglichen mit dem Vorjahr bedeutet das eine leichte Verschiebung zugunsten der Hotellerie. Er-

wartungsgemäss sind die ostdeutschen Gäste hauptsächlich in 1- bis 3-Stern-Hotels anzutreffen, während sich die Westdeutschen eher 4- bis 5-Stern-Hotels leisten oder in Ferienwohnung – sei es die eigene oder die gemietete – übernachten.

Schweiz hat Prestige

Ein überzeugendes Preis-Leistungs-Verhältnis und die vielzitierte Gastfreundschaft sind massgebende Voraussetzungen für den Erfolg am deutschen Markt. Als Hauptanziehungspunkte der Schweiz schwingen bei allen Umfragen Landschaft und Natur obenaus. Nicht zu unterschätzen ist auch das Motiv «Urlaubsprestige» und das Bedürfnis nach Sicherheit. Eine intakte Umwelt und umweltschonendes Verhalten vor Ort sind zwar noch nicht primär ausschlaggebend für die Wahl einer Feriendestination, spielen aber bei der Urlaubsmotivation eine immer wichtigere Rolle, vor allem bei potentiellen Kunden. So sind etwa mit künstlichen Beschneisanlagen in Deutschland kaum Lorbeeren zu ernten. «Schneekanonen» werden zunehmend als Umweltproblem und nicht als Sicherheit für stabile Schneeverhältnisse empfunden. Zum Thema Wintersport ist auch die

steigende Bedeutung der Snowboarder zu erwähnen. Im sportbegeisterten Deutschland gibt es bereits über 250 000 Snowboarder und die Zahl der jungen Leute, die vom Skifahren umsteigen oder direkt aufs Snowboard einsteigen, wird noch weiter wachsen.

Das Reiseverhalten der Deutschen

- Urlaubsreisen sind mit Abstand das wichtigste Marktsegment der Schweiz am deutschen Auslandsreisemarkt (1994: 86 %). Geschäftsreisen machten 1994 9 Prozent aus, Verwandten- oder Bekanntenbesuche 5 Prozent.
- Auf dem Gesamtmarkt verreisten 1994 rund zwei Drittel der Deutschen im Sommer. Was die Schweiz-Reisen der Deutschen betrifft, fanden 57 Prozent im Sommer und 43 Prozent im Winter statt.
- Im voraus getätigte Buchungen von Schweiz-Reisen haben in Deutschland 1994 auf 60 Prozent zugenommen, direkt beim Anbieter buchten 27 Prozent der Deutschen. Die Tendenz, nichts im voraus zu buchen, hat sich leicht verringert, der Anteil betrug 1994 noch 40 Prozent.
- Seit Jahren wird bei rund zwei

Ein weiterer Trend in Deutschland ist die Entwicklung des Golfs zum Breitensport. Dieses Segment gilt vor allem als interessant wegen der Prestigeansprüche der Kunden und der Bereitschaft, einen entsprechenden Preis dafür zu bezahlen. Ob die kleinräumige Schweiz und ihr Golfangebot angesichts der ausländischen Angebote konkurrenzfähig ist, wird die Zukunft weisen müssen.

Österreich verliert Marktanteile

Rund ein Drittel der Deutschen verbringt die Ferien im eigenen Land. Steigende Konkurrenz für die Schweiz bedeuten die sogenannten «grünen Ferienzeile» wie Dänemark, Grossbritannien und Irland. Dank der günstigen Flugtarife sind auch Fernreisen für (beinahe) jedermann erschwinglich geworden.

Der stärkste Mitbewerber der Schweiz bleibt Österreich, das auch 1994 das wichtigste Auslandsreiseziel der Deutschen war. Doch wie andere sogenannte erdbebundene Reiseziele hat Österreich in den letzten Jahren Marktanteile auf dem deutschen Reisemarkt verloren. Der deutsche Österreich-Urlauber reist aus ähnlichen Motiven dorthin wie derjenige, der seine Ferien in der Schweiz verbringt, doch findet man hierzulande vermehrt Touristen höherer Einkommensklassen.

Schweizer Wachstumspotential

Untersuchungen eines renommierten Marktforschungsinstituts bescheinigen der Schweiz bei angemessener Marktbearbeitung ein beträchtliches Wachstumspotential in Deutschland. Erleichtert wird der Ausbau des Marktanteils, wenn künftige Werbemassnahmen für das Angebot Schweiz koordiniert und wenn durch gemeinsame Aktivitäten Synergien geschaffen werden. An Bedeutung gewinnen dürfte vor allem die Zusammenarbeit mit Veranstaltern und Transporteuren von erdbebundenen Angeboten. Marketingaktivitäten und Angebote wie «Bahnsinnige Schweiz» oder die Bahnangebote des deutschen Bahnveranstalters Ameropa weisen in diese Richtung.

Dritteln der Übernachtungsreisen der Deutschen in die Schweiz das Privatauto benutzt. Bei den anderen Verkehrsmitteln gab es leichte Verschiebungen. Stand 1994: Bahn 20 Prozent, Bus 18 Prozent, Flugzeug 5 Prozent.

- Die Deutschen, welche die Schweiz besuchen, kommen zum grössten Teil aus den südlichen und mittleren Teilen Deutschlands; überdurchschnittlich viele Schweiz-Besucher wohnen in Baden-Württemberg. Das Durchschnittsalter der deutschen Gäste ist mit 46 Jahren im europäischen Vergleich gesehen eher hoch. Insbesondere die Gäste aus dem Osten Deutschlands gehören den älteren Semestern an. Doch auch gesamthaft gesehen wird das Segment der sogenannten «Jungen Alten» für die Schweiz immer wichtiger. EN

Logiernächte

Meiringen schwingt obenaus

Mit einem Plus an Logiernächten von 14 Prozent für 1994 ist Meiringen in der Schweiz Spitzenreiter. Der Kurort verdankt dies zum grossen Teil dem Skisport.

1994 war für den Tourismus in der Schweiz kein Spitzenjahr. Die Logiernächtezahlen waren allgemein stagnierend oder gar rückläufig. Um so mehr überrascht die Meldung vom Verkehrsverein Meiringen-Haslital, der für 1994 ein Plus der Übernachtungszahlen von 13,8 Prozent registrieren konnte und damit landesweit an der Spitze steht. Die Logiernächte (LN) nahmen von 95 368 im Jahre 1993 um 13 130 auf 108 498 zu. Im gesamten Berner Oberland konnte die Anzahl LN um 27 354 (0,7%) auf 3 755 219 gesteigert werden. Der Verkehrsdirektor von Meiringen-Haslital, Roland Wyss, führt das gute

Resultat hauptsächlich auf zwei Skisportanlässe zurück, die im Winter 1994 in «seinem» Gebiet statt gefunden haben: Innerhalb nur zwei Wochen war da der Weltcup-Final der Skiakrobaten und die Schweizermeisterschaft der Alpin-Ski-Rennfahrer, mit welcher sich zudem Franz Heinzer vom aktiven Skirennsport verabschiedet hat. Allein 6000 Logiernächte konnten ferner dank einer Kooperation mit einem Reisebüro in Stuttgart im Winter verzeichnet werden. Aber auch für den Sommer hat Meiringen-Haslital zusammen mit Swissair ein erfreuliches Geschäft an Land gezogen: 800 bis 1000 Uniabgänger von Chicago kommen mit ihrer Studien-Abschlussreise nach Europa unter anderem nach Meiringen. «Ziel ist, 1995 die doppelte Anzahl solcher Uni-Absolventen nach Meiringen zu bringen», gibt sich Wyss optimistisch. Für 1996 sei ein weiterer Ausbau dieser Aktion geplant. SJ

Beckenried-Klewenbahn

2,2 Millionen Franken investiert

Die Klewenbahn hat innert dreier Monate 2,2 Millionen Franken für die Erneuerung der Konzession für die nächsten 20 Jahre investiert.

Die Investitionen der Klewenbahn betreffen zu einem beachtlichen Teil die beiden Trasseile der Fahrbahn 1, näher zu Emmetten. Aussehen zeigen sich die Kabinen in einem frischen Farbleid. Innen wurde ein neues Steuerpult eingebaut, der Boden, die Fenster und das Dach ersetzt. Nach Ablauf einer Einführungszeit dürfen unbegleitete Fahrten bis zu 15 Personen durchgeführt werden.

Mehr aber kürzere Fahrten

Der neue Betriebsleiter Paul Niederberger, der in den letzten acht Jahren als Betriebsleiter den Bergbahnen Kandersteg vorstand, steht seit dem 1. Mai voll im Einsatz. Er erweiterte bereits den

Fahrplan: Nun fährt die Bahn von 7.25 bis 18.25 Uhr im 20-Minuten-Takt. Die Fahrt dauert noch sieben Minuten – dank der neuen technischen Steuerung 70 Sekunden weniger als bisher.

Gutes Geschäftsjahr

Das vergangene Geschäftsjahr (beendet per Ende April) schloss nach den Worten von Verwaltungsratspräsident Hanspeter Käslin und Verwaltungsrat Beat Wymann gut ab. Befördert wurden 221 428 (Vorjahr 224 185) Personen. Bei einem Ertrag der Bahn und der Skilifte von 2 Millionen Franken resultierte ein Jahresgewinn mit 353 000 Franken. So konnte der Verlustvortrag auf 110 000 Franken reduziert werden.

Käslin und Wymann traten auf die GV vom 7. Juli zurück und wurden durch Franz Stalder und Rolf Murer ersetzt. Neuer Verwaltungsratspräsident wurde der bisherige Vizepräsident, der Jurist Karl Tschopp. JJA

SWISSORAMA

Gäste-Fotowettbewerb in Beatenberg. Zum Thema «Erlebnis Beatenberg» veranstaltet das Verkehrsbüro Beatenberg diesen Sommer einen grossen Fotowettbewerb. Alle Besucher und Einheimische von Beatenberg sind eingeladen, ihr eindrücklichstes Beatenberg-Erlebnis im Bild festzuhalten. Die Preissumme beträgt 7500 Franken. Die besten Aufnahmen haben zusätzlich die Chance, als Werbepbilder für Beatenberg eingesetzt zu werden. r.

*

Das Tourismusplakat im Spiegel der Zeit. Die neueste Plakatausstellung der SKA-Galerie «le point» am Paradeplatz in Zürich ist dem Tourismusplakat gewidmet. Das früheste Werk stammt aus dem Jahr 1895 und illustriert den Eisenbahnbahn von Vöge nach Zermatt. Der Zeitraum der ausgestellten Plakate erstreckt sich bis 1966. Die Ausstellung dauert bis Ende August und ist Montag bis Freitag vom 8.15 bis 16.30 Uhr, am Donnerstag bis 18.00 Uhr geöffnet. pd

River-Rafting in Graubünden

Fatale Barriere für Trendwassersport

Der Kanton Graubünden will das gewerbsmässige River-Rafting gesetzlich einschränken. Doch der in die Vernehmlassung geschickte Verordnungsentwurf stösst auf Ablehnung. «Die geplante Massnahme wäre touristisch fatal», befürchtet Eurotrek-Geschäftsführer Ruedi Jaisli.

SILVIA CANTIENI

«Ganz klar einen Negativeffekt» sieht Ruedi Jaisli von Eurotrek auf die Volkswirtschaft und den Tourismus zukom-

men, wenn die geplante Reglementierung des River-Raftings 1997 in Graubünden Fuss fasst. «Das Papier wird jetzt zum Thema», äussert sich Christian Durisch, Direktor des Verkehrsvereins Graubünden, noch zurückhaltend. In einem Aspekt sind sich beide Betroffenen indes einig: Die Trendsportart Schlauchbootfahren habe eine enorme Bedeutung für Graubünden und den Schweizer Tourismus schlechthin. Nur schwer nachvollziehbar ist deshalb für Jaisli, wie etwa Schweiz Tourismus (ST) angesichts der Restriktionen das nächste Tourismusjahr ausgerechnet der Faszination Wasser widmen will. «Staatsbeamter» Durisch will sich mit der Bündner Regierung offensichtlich nicht anlegen und

«das Wort suchen». Tourismusfreundlich müsse das Gesetzeswerk jedoch sein. Zeit bleibt bis Ende September, um den «Präzedenzfall sondergleichen», wie Jaisli den Entwurf nennt, zu beurteilen. Ein vom Bundesamt für Verkehr (BAV) in die Vernehmlassung geschickter Verordnungsentwurf formuliert auf gesamtschweizerischer Ebene erstmals Vorschriften für das River-Rafting. Damit soll dem Sport mehr Sicherheit verliehen und schwere Unfälle, wie vor zwei Jahren jener auf dem Inn bei Scuol mit neun Toten, verhindert werden. Der Entwurf stiess bei den Kantonen denn auch auf breite Zustimmung. Umstritten ist die Frage der Immatrifikation. Die Kantone bestehen im Gegensatz zum Bund auf einer Immatrifikation, da sonst Kontrollen unmöglich sind.

Zeitliche Einschränkung

Graubünden geht nun noch einen Schritt weiter. In einer Teilrevision der grossräumlichen Vollziehungsverordnung zum Bundesgesetz über die Binnenschifffahrt hat der Kanton letzte Woche eine Vorlage in die Vernehmlassung geschickt, die das gewerbsmässige Befahren der Fließgewässer mit Schlauchbooten regelt. Sicherheitsbestimmungen bezüglich Bootsmaterial finden sich im Entwurf keine, da der Bund diesbezüglich gesetzgeberisch tätig werden wird. Stets Anlass zu Meinungsverschiedenheiten zwischen Fischerei- und Rafting-Kreisen gab zur Hauptsache die saisonale und tageszeitliche Dauer des Rafting-Betriebes. Die im Entwurf vorgesehenen Tageszeiten berücksichtigen laut dem Bündner Justiz-, Polizei- und Sanitätsdepartement die Empfehlung der von der Regierung in Auftrag gegebenen Studie.

So soll das Befahren der Flüsse – nämlich Vorderrhein, Hinterrhein, Inn und Flaz – nur noch ab dem letzten Wochenende im Mai bis mit dem dritten Wochenende im September gestattet sein. Der Rafting-Betrieb wird auf täglich acht Stunden – von 9 bis 17 Uhr – beschränkt.

«Differenzen zu Gutachten»

Die Bündner Verordnung basiert auf einer in Auftrag gegebenen Expertise, welche «die Auswirkungen von gewerbsmässigen und nichtgewerbsmässigen Bootsfahrten auf Bündner Flüssen» zu untersuchen hatte. «Dieses Gutachten sagt jedoch klar aus, dass Flussfahrten nur von November bis April zu unterlassen sind, um die Laichperiode nicht zu stören», hält Jaisli fest. «Die Behörde schränkt also touristisch etwas ein, was gar nicht notwendig ist und einzig und allein der mächtigen Fischerlobby dient.» Dies wäre etwa dasselbe, wie wenn die Bündner Regierung wegen langer Autoschlängen von Januar bis März das Skifahren aus ökologischer Sicht verbieten würde, zieht der Eurotrek-Chef einen Vergleich. Die Verordnung sei «sehr unsorgfältig» abgefasst, definiere sie doch die heute noch befahrbaren Teilstrecken im Engadin nicht korrekt.

Für Jaisli gibt es keinen Zweifel: «Die schwache Tourismuslobby in Graubünden muss sich gegen das Gesetz formieren.» Ob er bei abweisender Haltung durch den Grossen Rat bis vor Bundesgericht gehen will, wie dies Daniel Chézère von der Swissraft in Laax in Aussicht gestellt hat, lässt Jaisli offen. Er habe relativ grosse Erwartungen in die Vernehmlassung und hoffe, «dass die Vernunft obsiegt». Siehe auch Seite 13



Hohe Wellen beim River-Rafting: Graubünden will den Wassersport zeitlich unverhältnismässig einschränken. Foto: zvg

Ruedi Jaisli, Eurotrek

«Instaying ist wichtiger als Incoming»

Seit 10 Jahren gibt es Ruedi Jaislis Eurotrek. Noch älter ist seine Pionieridee, dass man für Abenteuerreisen nicht nach Yukon oder Nepal jetten muss, sondern in Europa, ja sogar vor der eigenen Haustüre, in der Schweiz, fündig wird.

UELI STAUB

Bei den Sommeraktivitäten ist unser Land noch im Rückstand; mit dem Image «Schön, teuer und langweilig» lässt sich nicht haushalten. Österreich hat stark aufgeholt. «Im Winter ist bei uns alles in Ordnung», meint Ruedi Jaisli von Eurotrek. «Im Sommer aber glauben viele, den Ausländern genüge das blosses Hiersein! Fazit: Die Gäste sehen sich anderswo um – die Deutschen in Österreich, die Holländer und Amerikaner ebenso oder in Frankreich!» Um auf sein Programm aufmerksam zu machen, kommuniziert er mit 13 Reiseveranstaltern in Europa und den USA. Auch Schweiz Tourismus (ST) hilft mit, wodurch sich schon viele Journalisten für Reportagen gemeldet haben.

Neue Ideen sind gefragt

«Instaying ist noch wichtiger als Incoming», stellt Jaisli fest. «Im Sommer

stammen über 50 Prozent der Übernachtungen in der Schweiz von Einheimischen. Wenn aber heute Ferien im eigenen Land teurer sind als etwa eine Bali-Reise, muss man Ideen entwickeln!» Da hilft auch das neue Eurotrek-Incentive-Programm «Outdoor Team Spirit» für Seminare ab 12 Personen, das für Hotels, Verkehrsvereine, Firmen oder Event-Organisationen von Interesse ist. Die Leute werden zu Abenteuern in unmittelbarer Umgebung abgeholt. Das Pilotprojekt wurde mit den Bürgenstock Hotels vereinbart.

Im Aktivbereich kann Eurotrek, auch wenn die Titelseiten der Kataloge betont auf jung und sportlich getrimmt sind, in jedem Bereich etwas bieten. Einzige Einschränkung: das Angebot für die Kunden über 50 bedarf einer Erweiterung. Bezüglich des Winters, wenn im Sport Monokultur herrscht, arbeitet man bei Eurotrek zur Zeit an einem neuen Projekt.

Abenteuerland Schweiz

Der 40seitige Katalog Schweiz enthält ein volles Angebot von Velotouren bis zum Segeln, das der Eignung unseres Landes Schweiz als Abenteuerdestination Genüge tut. Eine absolute Neuheit ist der 300 Kilometer lange Aare-Radweg Meiringen-Koblenz, der erste durchgehend markierte Fernradweg der Schweiz. Gewisse Varianten sind geführt, was vor allem Ausländer schätzen. Hotels längs der Strecke melden bereits einen deutlichen Zuwachs an Übernachtungszahlen. Neu ist auch die ungeführte, sechstägige Jura-Radtour Basel-Genève. Bei beiden Programmen wird das Gepäck von Hotel zu Hotel transportiert und die Fahrräder können gemietet werden. Man braucht also nur in den Zug zum Standort zu steigen, was die umweltfreundliche Haltung von Eurotrek verdeutlicht.

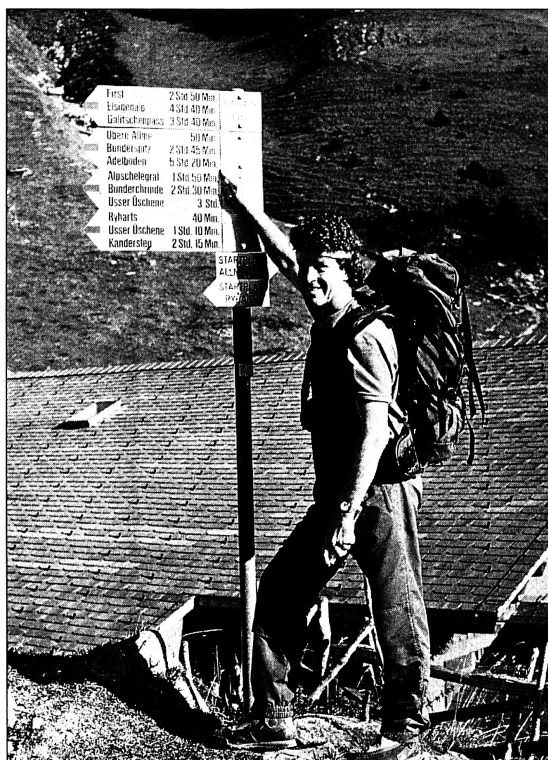
Fast-Neuheiten beim Wandern ohne Gepäck sind der Bärenweg im Berner Oberland, der Tellentrek in der Zentralschweiz, die Bündner Transversale und der Tessiner Sentiero del Sole. Als Renner haben sich Zigeunerromantik Jura, Aare-Radweg und Bärenweg erwiesen. Zwei Drittel des Eurotrek-Umsatzes kommen übrigens aus der Schweiz.

Die «kleine Erfolgsgeschichte»

Damals war Ruedi Jaisli noch beim SSR.

Seine Idee stiess auf offene Ohren, gab es doch noch keine Abenteuerreisen-Produkte für Europa. «Das erste Jahr wurde für SSR etwas teuer», erinnert sich Jaisli, der sich kurz darauf selbständig machte – zuerst mit Angeboten in Europa, dann auch in der Schweiz; als erster überhaupt bot er einheimisches River-Rafting an. Die «kleine Erfolgsgeschichte», wie er es nennt, bekam nach acht Jahren einen Knick. So schloss er sich 1994 der Reisebaumeister-Gruppe an. Auch wenn

Eurotrek im Gegensatz zu den Reisebaumeister-Partnern kein Destinationsspezialist ist und auch auf Incoming macht, fühlt sich Jaisli nicht als Exote in der Gruppe. Er profitiert von der Zentralisierung im Back-Office-Bereich, von Travisswiss, das ab 1996 allen Belangen der Gruppe zugänglich sein wird und von einem optimalen Vertrieb über Reisebüros und Bahnhöfe. 1995 brachte für ihn denn auch wieder neuen «Dampf in der Loke»!



Aktivreisen in der Schweiz prägen die Arbeit wie die Freizeit von Eurotrekchef Ruedi Jaisli. Foto: zvg

Schweizer Tourismus-Verband

Tourismus-Lobby soll verstärkt werden

Was im Kanton Graubünden erfolgreich praktiziert wird, soll nun auch auf andere Tourismuskantone übertragen werden: Nach dem Muster der «Interessengemeinschaft Tourismus Graubünden ITG», welche neben den touristischen Kreisen auch Gewerbe, Industrie und Landwirtschaft für die Propagierung und Durchsetzung tourismuspolitischer Anliegen einbezieht, sollen in den Kantonen Bern, Obwalden, St. Gallen, Tessin und Wallis ähnliche Gruppierungen entstehen. Dieser Entschluss resultiert aus einem informellen Treffen von Politikern aus den erwähnten Tourismuskantonen, das auf Initiative des Schweizer Tourismusverbandes (STV) unter Direktor Gottfried F. Künzi vergangene Woche in Gstaad stattfand. Die Unstimmigkeiten um die Mehrwertsteuer hätten wohl mitgespielt, dass es zu diesem Treffen kam, seien aber, so Künzi, nicht einziger Grund.

Die Vertreter haben sich bereit erklärt, das Gespräch mit interessierten Organisationen wie dem kantonalen Verkehrsverband, Wirt-Verband, Hotelier-Verband, Seilbahn-, Bauern-Verband oder Handels- und Industrie-Verein usw. aufzunehmen, um eine möglichst breite Interessensvertretung zu gruppieren. Ziel ist es, den politischen Einfluss der Tourismuswirtschaft auf kantonalen und nationaler Ebene zu stärken. Geplant ist eine enge Zusammenarbeit mit dem STV, der Anliegen von nationaler Bedeutung auch koordinieren wird.

SWISSORAMA

Sportbahn Winterhorn im Konkurs.

In Hospital hat der Verwaltungsrat der Sportbahnen Winterhorn AG den sofortigen Konkurs angemeldet. Nach zwei schlechten Jahren wurden bereits im April die Bilanzen deponiert. Eine Betriebsanalyse ergab, dass weder eine aussergerichtliche freiwillige Sanierung noch ein Nachlassvertrag Aussicht auf Erfolg hätten. So stünden in den nächsten Jahren Investitionen von mindestens einer halben Million Franken an. Mögliche Erträge der nächsten Jahre reichten realistisch gesehen nicht aus, um die Investitionen zu verzinsen und zu amortisieren. Vom Konkurs wären neuen Arbeitsplätze betroffen. Hauptaktionäre der Bahn im Urner Ursental sind die Korporation und das Elektrizitätswerk Ursern mit zusammen 73,5 Prozent. JJA

*

Rodelspass im Saanenland. Nun hat auch der Kanton Bern eine Sommerrodelbahn. Die 840 Meter lange Bahn am Rellergrat in Schönbühl bietet als einzige in der Schweiz zusätzlich zwei Jumps (sprungähnliche Elemente). Auch im Berner Oberland tritt man die Flucht nach vorn an. In schneearmen Zeiten soll die Sommerrodelbahn trotzdem Gäste bringen. Die Kosten der Rodelbahn beliefen sich dank viel Eigenarbeit auf günstige 660 000 Franken. Die Finanzierung erfolgte zu einem knappen Drittel aus Eigenmitteln. Bereits 1978/79 hatte ein baureifes Projekt bestanden. SR

*

Kulturpfad durch Saaser Sakrallandschaft eröffnet: Mit der Eröffnung des Kulturpfades will der Verkehrsverein den Einheimischen und Gästen auf einer besinnlichen Wanderung die Schönheit und Vielfalt der Saaser Sakrallandschaft näher bringen. Der interessierte Wanderer kann so 12 Kapellen und Kirchen, die zwischen 1692 und 1972 erstellt wurden, entdecken. GER

REKLAME

TVA (taxe sur la valeur ajoutée)
Avez-vous des problèmes?

Pour une réponse et un conseil judicieux
appelez au 037 24 74 64



Le spécialiste de l'hôtellerie et de la restauration

av. du Midi 11, 1700 Fribourg, Fax 037 24 27 20.

Segment-Promotion in der Schweiz

Serie Segment-Promotion

Vergleichen mit Europa

Segment-Promotion ist für die Schweiz relatives Neuland. Schweiz Tourismus öffnet sich zunehmend dieser Idee der touristischen Neigungsgruppen. Andere Länder haben bereits länger Neigungsgruppen als die Schweiz, gewisse Länder kennen Segment-Promotion hingegen überhaupt nicht oder beginnen soeben mit dem Aufbau.

Der jeweilige Stand in den verschiedenen Ländern und die Überlegungen zu Chancen und Grenzen von Neigungsgruppen und Special Interest Marketing sowie die gemachten Erfahrungen sollen in einer Artikelserie präsentiert werden und dazu dienen, die Aktivitäten der Schweiz im Kontext mit ausländischen Erfahrungen beurteilen zu können. Da und dort lassen sich Ideen eventuell auch auf die Schweiz übertragen.

Im zweiwöchigen Rhythmus soll in dieser Serie ein Blick über die Landesgrenzen auf das Special Interest Marketing in Frankreich, Österreich, Deutschland und einigen weiteren Ländern geworfen werden. Heute wird zudem der aktuelle Stand der Segment-Promotion in der Schweiz dargestellt. **STR**

Die Schweiz will zielgruppenspezifisch werben

Das Instrument der Segment-Promotion oder des Special Interest Marketings im Tourismus ist in der Schweiz erst im Entstehen. Bisher existieren erst wenige Angebotsgruppen mit eher schwachem Organisationsgrad. Schweiz Tourismus will nun die Leitfunktion übernehmen und Plattformen schaffen.

STEFAN RENGGLI

Schweiz Tourismus (ST) hat sich relativ neu der Idee der touristischen Neigungsgruppen oder anders gesagt dem Special Interest Marketing mittels Segment-Promotion geöffnet und entspricht damit einem Bedürfnis der Tourismusbranche. In Ergänzung zur klassischen Image-Werbung und der bisherigen geographischen Angebotspräsentation auf der Basis der touristischen Regionen oder Orte sollen nun einzelne Elemente des touristischen Angebots der Schweiz überregional zusammengefasst, präsentiert und damit potentielle Gäste interessenspezifisch angesprochen werden. Beispiele solcher Neigungsgruppen in

der Schweiz sind oder werden in naher Zukunft sein: Golf, Bike, Kongresse, Snowboard, Wellness und Familienaktiv. Diese Angebotsgruppen sollen von Schweiz Tourismus aktiv gefördert werden und die ST will damit verstärkt auf bestimmten Märkten auftreten. Details will ST am Tourismustag Ende August in Genf präsentieren.

Vorreiter Golf und Velo

Eigentliches Special Interest Marketing mit buchbaren und in sich geschlossenen Angeboten gab es bisher kaum. Ausnahmen sind die Golfhotels, die ihre Angebote in einem gemeinsamen Katalog präsentieren, Velo-Marketing und Kongresse (in Zusammenarbeit mit Swiss Congress). Auf den kommenden Winter 95/96 wird zusätzlich Snowboard als Thema der Segment-Promotion aufgenommen.

Das Segment Velo soll im nächsten Sommer weitergeführt werden. Radfahren wird aber eines Tages nicht mehr eine Segment-Promotion von Schweiz Tourismus sein, sondern ein Basisangebot; auch Ski fahren und Wandern sind ja keine Neigungsgruppen, sondern Basisaktivitäten. Als Segment-Promotion kann ein Angebot nicht nur kunden-

gerechter zusammengefasst werden, sondern auch konkret gefördert werden.

Kultur, Wellness und Bahn

Kultur ist kein Basisangebot, weil in diesem Bereich nur wenig konkret buchbare Angebote existieren. Mit der Segment-Promotion Kultur will die ST dazu anregen, entsprechende Arrangements mit Übernachtungsangeboten zu koppeln und als Pauschalangebote zu machen, da bei attraktiven Kulturereignissen häufig gar keine Betten mehr verfügbar sind.

Ebenfalls als Neigungsgruppen für 1996 geplant sind Wellness und Bahnfahrten. Wo schon Angebote und Institutionen bestehen, will die ST mit Partnern zusammenarbeiten, die bereits Erfahrung haben. «Wir wollen das Rad nicht neu erfinden und sind zudem auf Partner angewiesen: selber haben wir ja keine Produkte zu verkaufen», erklärt Annemarie Meyer, Bereichsleiterin Angebotsentwicklung bei Schweiz Tourismus.

Segment-Promotion erzielt einen Multiplikatoreffekt, indem ein Teil der buchbaren Angebote in Kataloge und Systeme von Veranstaltern aufgenommen, hierfür Werbung gemacht und über Wiederverkäufer abgesetzt werden. Die

Schweiz wird aber auf ihren Hauptmärkten, insbesondere in Deutschland, nur schwach über Reiseveranstalter gebucht. «Wir müssen den Weg zum Endverbraucher finden», ist sich Annemarie Meyer bewusst.

Unter dem Dach der ST

Im Gegensatz beispielsweise zu den relativ eigenständigen «Clubs» in Frankreich (siehe Artikel unten) sind die Angebotsgruppen der ST keine festen Institutionen. Einzelne Angebotsgruppen können zwar längerfristig Bestand haben, sollen aber unter dem Dach von Schweiz Tourismus bleiben und sich daher auch von der Marke Schweiz nicht allzusehr entfernen können. «Wir werden sehr selektiv und marktbezogen mit Segment-Promotion auftreten und zudem einen Kriterienkatalog für die einzelnen Angebotsgruppen vom Markt her aufstellen», erläutert Annemarie Meyer die Strategie der ST. «Wer da nicht mithalten kann, wird in den Angebotsgruppen nicht dabei sein und nur über die Basiswerbung unterstützt. Wer ernsthaft mitmachen will, wird nicht nur die Kriterien erfüllen, sondern zudem auch mit finanziellen Mitteln seinen Willen dokumentieren müssen.»

Segment-Promotion in Frankreich

Lange Tradition mit zehn Neigungs-«Clubs»

Studien des Konsumentenverhaltens ergaben in Frankreich bereits Ende der 80er Jahre das Bedürfnis nach thematischen Angebotsgruppen. Heute bestehen zehn «Clubs» unter der Leitung von Maison de la France, die mit ihren Angebotspaletten erfolgreich und gezielt um Gästegruppen werben.

KATJA HASSENKAMP, PARIS

Die Frankreich-Promotion wird seit 1987 von der Maison de la France (Mdf) wahrgenommen, ein sogenanntes «groupement d'intérêt économique», dem heute 824 Mitglieder aus der französischen Tourismusbranche angehören (siehe Kasten). Angesichts des positiven Frankreichbildes im nahen Ausland begann Maison de la France sehr bald, sich mit der Problematik der Segment-Promotion auseinanderzusetzen, um die traditionellen Image-Kampagnen zumindest auf den europäischen Märkten allmählich abzulösen.

Studien des Verbraucherverhaltens ausländischer Gäste ergaben nämlich schon Ende der 80er Jahre, dass neben der Attraktivität eines Zielgebietes immer häufiger auch eine Produktkomponente bei der Entscheidung für eine Feriendestination eine Rolle spielt. Das bedeutet, dass sich der Urlauber nicht nur für ein Land oder eine Region entscheidet, sondern



Mit zielgruppenspezifischen Prospekten und Katalogen werden in Frankreich die Gäste angeworben. Die klassische Image-Werbung beschränkt sich vorwiegend noch auf Fernmärkte. *Fotos: zvg / Montage: hr*

Maison de la France und seine Clubs

Statut: Groupement d'intérêt économique
Mitgliederzahl: 824

Budget 1994: 361 520 198 FF
davon Mitglieder: 161 382 134 FF
Tourismusbereich: 170 536 296 FF
Verschiedene: 29 601 768 FF

Mitgliederbeiträge je nach Grösse und Art des Unternehmens
Pauschale für Teilmitgliedschaft: 4000 FF
öffentliche Instanzen: 4500 bis 28 000 FF
(Departementale, regionale und städtische Verkehrsämter)
Privatfirmen (nach Umsatz): 6500 bis 55 000 FF
Auslandsvertretungen: 33 in 27 Ländern

Alle Clubs werden im Rahmen von Mdf als Vereine gegründet und ihre Sekretariate sind mit Angestellten von Mdf besetzt. **HAS**

immer öfter für eine Golfpauschale, ein Kulturangebot oder einen Gastro-Trip. Logische Folgerung dieser Entwicklung ist eine Aufspaltung des Angebots in thematische Segmente und die Schaffung buchbarer Tourismusprodukte für die verschiedenen Interessengruppen. So entstand die Idee, im Rahmen von Mdf segmentorientierte Clubs zu schaffen. Heute gibt es zehn Clubs, deren Interessen von der Angler-Ferien bis zum Geschäftstourismus reichen.

Vier Produktfamilien

Den Clubs übergeordnet bleibt die allgemeine Marketingstrategie von Mdf, die nun schon im dritten Jahr um vier grosse Produktfamilien konzipiert ist: Business Travel, Erholung, Aktive Freizeit und «Art de Vivre», was schlecht übersetzt Lebensqualität bedeutet, aber eher auf Lebensqualität hinzielt und sowohl eine kulturelle als auch eine gastronomische Komponente abdeckt. Ausserdem werden drei Kundengruppen bevorzugt angesprochen: Familien, Jugendliche und Senioren.

Im Rahmen dieser Vorgaben definieren die verschiedenen Clubs eigene Aktionen, die für ihr Marktsegment besonders relevant sind. So wird sich der Business Travel Club sicher nicht an Jugendliche wenden und der Club Jugendtourismus

wird Senioren bei seinen Kampagnen aussparen.

Hoher Organisationsgrad

Insgesamt ist heute rund die Hälfte der 824 Mitglieder von Mdf gleichzeitig auch Mitglied in einem der zehn Clubs. Konkret gehören jedem Club mindestens 5 bis 6 Mitglieder an – nach oben sind theoretisch keine Grenzen gesetzt, und so hat zum Beispiel der Business Travel Club 123 Mitglieder. Sie alle bezahlen jährlich einen Mitgliedsbeitrag, dessen Höhe sie selbst festsetzen. Das so erzielte Budget wird von Mdf um denselben Betrag verdoppelt. Bei den Mitgliedern kann es sich um einzelne Tourismusakteure handeln (Vergnügungspark, FKK-Anlage, Museum...) oder um Gruppen (Hotelketten, Verband der Seilbahnen und Skilifte, Jugendherbergswerk...). dementsprechend ist auch der Jahresbeitrag gestaffelt. Aber auch von Club zu Club ist die Beitragshöhe unterschiedlich und reicht von 5000 FF (Club Nature et Découverte) bis zu 75 000 FF (Club Montagnes).

Konkurrenten gemeinsam

Ausschlaggebend für die Gründung eines Clubs ist eine entsprechende Segmentnachfrage. Es muss aber auch das Angebot und die personelle Komponen-

te stimmen. Wie der Marketing Direktor von Mdf, Christian Mantei, ausführt, ist jede Clubgründung ein Balanceakt. Es gilt, die Konkurrenten in gleichen Club davon zu überzeugen, dass nur Gemeinsamkeit stark macht. Auch gilt es, mögliches Konkurrenzdenken zwischen den verschiedenen Clubs auszuräumen und den Gegensatz zwischen Club und Maison de la France abzubauen. Denn obwohl Maison de France ein Zusammenschluss professioneller Entscheidungsträger ist, wird die Promotionsorganisati-

on oft als Instanz der öffentlichen Hand empfunden.

Nicht nur Erfolge

Dennoch kann es zum Fiasko kommen, wie das Beispiel des Clubs für Flusstourismus zeigt, der nie Wirklichkeit wurde, weil die Produktdefinitionen zu unterschiedlich und die internen Gegensätze zu gross waren. Im vergangenen Jahr haben die zehn bestehenden Clubs insgesamt 120 Promotionsaktionen durchgeführt, wobei die Palette von der Beteiligung an Workshops bis zur Erstellung eigener Marketingpläne für ein bestimmtes Segment reicht (Club Montagnes). Im einzelnen erstellte beispielsweise der Angler-Club Marktstudien für Deutschland, Belgien und Grossbritannien, wobei die Nachfrage und die Angebote der Konkurrenz untersucht wurden. Der Club «Nature et Découverte» hat 1994 Prospektionsreisen in die Schweiz, nach Deutschland, Grossbritannien und in die Niederlande organisiert und der Business Travel Club hat eine Untersuchung des europäischen Konkurrenzangebots finanziert. Ausserdem ist es diesem Club gelungen, seine Partnerschaft mit France Telecom auszubauen und erstmals eine Beteiligung des Mineralwasser-Herstellers Perrier zu erzielen, der sich an drei Business Travel Messen beteiligt hat.

Einbezug der Wirtschaft

Die Bemühungen der Clubs gehen generell dahin, neue Mitglieder anzuwerben, um ihre Repräsentativität zu erhöhen. Es wird aber auch versucht, vermehrt Partner aus anderen Wirtschaftszweigen zu gewinnen und so die Mittel für gemeinsame Promotionskampagnen zu vervielfachen. Dabei gab es Partnerschaften mit der Lebensmittelindustrie (Wein, Käse, Cognac...), aber auch die französische Luxusindustrie wird angesprochen (Parfüm, Haute Couture...). Dieser Wirtschaftssektor beteiligt sich allerdings vor allem an Kampagnen auf fernem Markt, wo es gilt, ein allgemeines Frankreichbild aufzubauen.

Image-Promotion auf Fernmärkten

Trotz dem Erfolg der Segment-Promotionen werden die einzelnen Märkte weiterhin verschieden bearbeitet. Unterschieden wird zwischen den Prioritätsmärkten (USA, Grossbritannien, Deutschland und Japan), die 40 Prozent der touristischen Einnahmen Frankreichs erbringen, den wichtigen Nebenmärkten (Belgien, Niederlande und Schweiz) sowie den relativ stabilen Fernmärkten wie z.B. Südamerika. Neu ist das Interesse von Mdf für die Länder Südostasiens, Mittel- und Osteuropas und die Golfstaaten. Werden die beiden ersten Kategorien (Prio-

ritätsmärkte und wichtige Nebenmärkte) fast nur noch im Rahmen von Segment-Promotion bearbeitet, so betreibt man in den fernen Ländern und den neuen Märkten auch weiterhin die altbewährte Image-Werbung. Dieser doppelten Aktion werden auch die Publikationen von Mdf gerecht, die sich in Europa und den USA vor allem an bestimmte Zielgruppen richten – Festivals für Kulturinteressierte, Golfbroschüren, Jugendtourismus etc. – während man in anderen Fernmärkten (z.B. Japan) noch vermehrt Image-Werbung betreibt. **HAS**

Logiernächte/MwSt

60 % Ausländer
in Schweizer Hotels

Im Artikel «Tourismuskreise hoffen auf Herbstsession» von letzter Woche wurden die Ausländer-Anteile in den Sektoren Hotellerie und Parahotellerie missverständlich dargestellt. Während Hotellerie und Parahotellerie zusammen 51,5 Prozent Logiernächte von Ausländern verzeichnen, macht deren Anteil allein in der Hotellerie sogar 60 Prozent aus. Die Angabe «40 bis 50 Prozent» bezog sich demnach auf die Parahotellerie und auf die Gesamtlogiernächtezahl. Der Anteil der Hotellerie wurde dabei nicht erwähnt. Der Ausländeranteil an der tourismus-relevanten Restauration beträgt etwa 20 Prozent. **AN**

Chur

Ibis greift
nach 3. Stern

Um die Chancen im Gruppengeschäft zu verbessern, will das Ibis-Pyramide in Chur künftig als 3-Stern-Hotel auftreten. Obwohl der Start mit 60 Prozent Auslastung gelungen ist, gibt sich Ibis damit noch nicht zufrieden. «Wir haben gemerkt, dass wir bei manchen Reiseveranstaltern allein deshalb nicht zum Zuge kamen, weil diese ihren Kunden Übernachtungen in 3- bis 4-Stern-Hotels offerieren. An der Preisgestaltung wird sich beim Ibis-Pyramide mit dem Aufstieg zum 3-Stern-Geschäftshotel nichts ändern. «Das könnten wir uns auch gar nicht leisten, sind doch in Graubünden manche 4-Stern-Häuser billiger als wir», erklärt Geschäftsführer Jörg Joos.

Für Einzelpersonen wird im Ibis Chur 85 Franken fürs Übernachten im Doppelzimmer und 110 Franken für zwei Personen verlangt, ohne Frühstück. Für Gruppenreisen gelten 48 Franken fürs Übernachten mit Frühstück im Doppelzimmer plus 25 Franken für Halbpension. Im Gegensatz zur Saisonhotellerie in den Kurorten konnte sich die Zimmerbelegung im Churer Ibis-Hotel mit 80 Prozent im Mai und gegen 90 Prozent im Juni durchaus sehen lassen. Mit einigem Stolz weist Joos darauf hin, dass sich die Zahl der in Chur übernachtenden Franzosen mit vielen Repeatern nahezu verdoppelt hat, seitdem es das Ibis-Pyramide gibt. **FS**

Es lebe der kleine Unterschied!

Das höchstgelegene Alpen-Hotel überhaupt ist das Kulm Hotel Gornegrat. Von den Alten Hotels gilt das «Drei Könige» Basel als das älteste der Schweiz. Alkoholfrei geht es im 4-Stern-Hotel Zürichberg zu. Als neuestes und bestimmt auch teuerstes Altstadt-Hotel macht das Widder Hotel Zürich Schlagzeilen. Animation wird gross geschrieben im «Giardino» Ascona, in der «Albergo Losone» oder im «Euler» Basel. Antistress-Wochen bietet die «Alpenrose» Schönbühl, während das «Ruedihus» Kandersteg aus dem 17. Jahrhundert mit Antiquitäten renommier. Hochaktuell sind zur Zeit die Arbeits-Hotels «Ekkhard» und «Walhall» in St. Gallen. Dort müssen Gäste ihr Bett selber beziehen.

unter anderem steht in einem der Zimmer für die Nacht der Nächte eine Gondel in einem Teich bereit!

Historische Hotels sind das Posthotel Bodenhäus Splügen, der «Ochsen» Zug, «Zum Goldenen Kopf» Bülach sowie Atrium Hotel Blume Baden, 1421 erstmals erwähnt. Als höchste Hotels kratzen «Swissotel» Zürich, «Turmhotel» Zuzach und «Metropole» Interlaken die Wolken. Mit Jazz-Hotels liebäugeln das Hotel Widder Zürich und «Innere Enge» Bern, mit Jugendstil-Hotels das «Belvedere» Wengen, das «Belle Epoque» Bern und das «Monte Rosa» Zermatt. Einem Kultur-Hotel eifert das Hotel Kindli Zürich (mit Restaurant Opus) nach. Ein veritables Kunst-Hotel ist der «Kronenhof» Pontresina, das einzige Hotel der Schweiz, dem ein Kunstführer gewidmet wurde.

Wer in einem Kloster-Hotel wohnen möchte, merke sich die «Kartause» Ittingen und die «St. Petersinsel». Als Europas Nummer eins der Koscher-Hotels bezeichnet sich das «Silberhorn» Grindelwald. Im Krimi-Hotel Du Sauvage Meiringen werden Erinnerungen an Sherlock Holmes wach. Wussten Sie, dass es mit dem «Caban» Saanen sogar ein Legoland-Hotel gibt? Das «Gurda Val» Spiez/Lenzenheide gilt als einziges Maisensäss-Hotel der Schweiz. Ihrem Ruf als Nostalgie-Hotels werden



das «Tamina» Bad Ragaz und das «Bellevue-Terminus» Engelberg gerecht.

son-Blanche» Leukerbad. Trend-Hotels sind das «Face» Davos und das Trend Hotel Regensdorf/Watt, Wein-Hotels (mit eigenem Rebbau) der «Ochsen» Lenzburg sowie das «Kreuz» Biel.

Umweltbewusste bewundern das Öko-Hotel Ucliva Wälsensburg. Da von Juni bis September sämtliche Mahlzeiten im Garten serviert werden, zeichnen wir das «Carlton Villa Moritz Castagnola» als Open-air-Hotel aus. Beim «Principe Leopoldo» Lugano, einer ehemaligen Prinzenresidenz, handelt es sich also um ein Prinzen-Hotel. Promi-Hotels sind jene von Art Furrer auf der Riederalp und dank Pirmin-National der «Lärchenhof» Saas Almagell. Als Pass-Hotel wartet der «Grimsel-Blick» mit einer Kristallgrotte auf. Veritable Postkarten-Hotels sind das «Piz Buin» Garda und Hotel Appenzell. Panorama-Hotels dürfen sich zu Recht das «Panorama Feusisberg», «Kurhaus Weissenstein» oder «Berghotel Riffelalp» nennen. Als Romantisches Hotel fiel uns die «Krone» Gottlieben auf.

Stadt-See-Hotels sind selten; das «Palace» und das «National» in Luzern bilden Ausnahmen. Von aussen identifizierbare Schloss-Hotels sind das «Chateau Gütsch» Luzern, «Schloss Bad Ragaz», «Schloss Steinegg» Hüttwilen, «Schloss Romanshorn» oder «Schloss Hünigen» in Konolfingen. Als Snowboard-Hotel richtet sich die «Bolgen-schanze» Jakobshorn an Jüngere. Im Sportverein-Hotel Säntispark Abtwil hat sich schon unsere Fussball-Nati vorbereitet. Der «Chlosterhof» Stein am Rhein verdient einen Eintrag als Tagungshotel. Das grösste Thermalbäder-Angebot der Schweiz bietet «Bad Mai-

Ein Hotel ist ein Betrieb, der über die vollständige Einrichtung für den Aufenthalt, die Unterkunft und die Verpflegung der Gäste verfügt. Vielen genügt dies noch nicht; ist ein Superlativ in Sicht, wird er flugs ausgeschlachtet. Ohne Anspruch auf Vollständigkeit hat sich Ueli Staub in der Deutschschweiz und im Tessin auf die alphabetisch geordnete Suche nach solchen Höhenfliegern gemacht.

«Gardenia» Caslano wie «Villa Magliana» Magliaso gelten als Golf-Hotels, das Dolder Grand Hotel ist weit und breit das einzige Stadt-Hotel mit Golf. Dank Irma Dütsch («Fletschhorn» Saas Fee), Felix Hubli («Landhaus» Davos) und Markus Stalder («Weisses Kreuz» Ablandchen) gelten deren Betriebe als Gastro-Hotels. Unter Gesundheits-Hotels können sich «Hof Weissenbad», «Kurhaus-Bad Walzenhausen» und «Salina» Breiten notieren lassen. Was den Hotelpark betrifft, besitzt das Park Hotel Flims den grössten der Schweiz. Das typischste Hochzeits-Hotel ist das Schloss Hotel Merlischachen;



FORUM

Yield-Management – verkanntes
Marketinginstrument

Gérald Nowak,
HSMA-Präsident
Schweiz,
Stv. Verkaufs-
direktor,
Swissotel
Zürich Oerlikon

Die Probleme in Tourismus und Hotellerie haben viele Namen, so zum Beispiel Dollarkrise, Strukturwandel oder Preisverfall. Geeignete kurzfristige Lösungsansätze sind nicht in Sicht, und auf der Suche nach strategischen Wettbewerbspositionen wird meist die Marketing-Wundertüte, mit ihren vier klassischen Instrumenten Distribution, Kommunikations-, Produkte- und Preispolitik arg strapaziert.

Darum stellt sich die Frage, warum Yield-Management* in weiten Kreisen der Hotellerie noch immer ein Mauerblümchendasein fristet. Stellt Yield-Management doch eines der geeigneten Instrumente dar, um sich für die Eroberung von strategischen Wettbewerbspositionen zu rüsten. Es ist heute unbestritten, dass der Preis, bedingt durch hohe Wettbewerbsintensität und zunehmende Informationstransparenz, zu einem der wichtigsten Faktoren für den Kaufentscheid des Kunden geworden ist. Deshalb kann Yield-Management,

mit Hilfe von differenzierten Preisstrukturen und in Verbindung mit den wichtigsten Techniken der Umsatzmaximierung das Ziel des optimalen Preises erreichen helfen.

Mittelfristig müssen Yield-Managementkonzepte bei Betriebsplanung und absatzpolitischen Entscheidungen einbezogen werden. Langfristig wird auch die Berechnung der Kundenmix und auch die innerbetriebliche Organisation starke Einflüsse durch das Yield-Management erfahren. Es gibt viele Gründe, warum Yield-Management in der Zukunft unabdingbar für eine erfolgreiche, primär preisorientierte Marketingpolitik sein wird. Von einem Wundermittel zur Heilung von verpassten Marktchancen kann man jedoch nicht sprechen.

* Yield-Management: Der HSMA wird seinen Stammbaum am 26. Juli diesem Thema widmen.
Gastgeber: HSMA Schweiz & Hotel Zürich, Orellistrasse 21, 8044 Zürich
Datum: 26. Juni 1995
Zeit: 18.30 Uhr
Agenda: Apéro, Vortrag & Software-Präsentation Yield-Management
Referenten: Rainer Behrendt, Ikarus Consulting, Frankfurt; Ron Stenger, Opus Technology, Barbara Herrmann, Yield-Manager, Swissotel Zürich
Anmeldung: Teilnehmerzahl ist limitiert
Telefon 01 317 31 61 oder Fax 01 311 43 81 an Gérald Nowak.

Park Hotel Gemmi, Kandersteg



Eröffnung mit Spendenaktion

Eine offizielle Eröffnung gekoppelt mit einer wohlthätigen Veranstaltung: Im Park Hotel Gemmi in Kandersteg ging das neue Pächter-Ehepaar Beatrice und Peter Hoogland-Wäfler neue Wege und liess den Reinerlös der Hotelöffnung unter dem Motto «Mach' mal wieder etwas für den Mitmenschen» der Vereinigung «Geschützte Wärlstätt Frutland» im Kantental zukommen. Für nur 5 Franken konnten sich Gäste wie Einheimische im Frühstücksbuffet bedienen. Getränke und Grillspezialitäten wurden zu reduzierten Preisen angeboten. Attraktive Spiele, ein Wettbewerb, eine Tombola mit 500 Preisen und Livemusik hätten für eine grossartige Stimmung unter den vielen Besuchern gesorgt, sagte Peter

Hoogland. Ernst Mühlheim, Betriebsleiter der «Geschützte Werkstatt Frutland», konnte am Mittwoch einen Check in der Höhe von Fr. 2635.10 entgegennehmen. Das Ehepaar Hoogland-Wäfler, zuletzt Pächter in Bad Ragaz, hat den Betrieb vom Bund (Militärdepartement) gepachtet. Nach einer ersten Teilrenovation soll demnächst der Hoteltrakt in Angriff genommen werden. Das früherer 3-Stern-Haus wurde auf Antrag der Pächter als 2-Stern-Haus klassifiziert. «Wir wollen mit guter Qualität das 2-Stern-Segment bearbeiten», so Peter Hoogland, der mit verschiedenen Aktionen seiner Betriebsphilosophie «Öfter mal wieder etwas anderes» treu bleiben will. **YY**

HOT-TELL

Hotel Cresta in Savognin geht an die Graubündner Kantonalbank. Bei der Zwangsversteigerung des seit Herbst 1993 in finanziellen Schwierigkeiten steckenden Hotels Cresta, ging das auf 6,5 Millionen geschätzte Objekt, zu dem auch Sportanlagen gehören, für 4,5 Millionen Franken an die Graubündner Kantonalbank. Die Gläubiger mit den wesentlichsten vertraglichen Pfandrechten überbot damit ein Angebot über 4 Millionen Franken und bootete auch den jetzigen Hotelbetreiber aus, der lediglich die Sportanlagen erwerben wollte. **FS**

REKLAME



Adelheid Schauss-Villiger,
Arabelle-Hotel, Bern,
profitiert von:

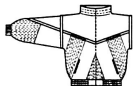
FIDELIO
Frontoffice
vom Hotelspezialisten

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

Ein Souvenir für Ihre Gäste?

Wir bieten für Ihr Hotel, Restaurant und Ihrem Fanclub (Gäste) folgende top-modische Bekleidungen in bester Qualität zu günstigsten Preisen an:

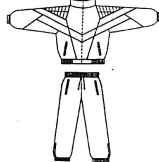
- Trainer,
- T-Shirts,
- Sweat-Shirts,
- Polo Hemden,
- Rucksäcke,
- Regenschirme,
- ... und vieles, vieles mehr!!!



Nebst dem persönlichen Aufdruck oder Sticker, können Sie unsere Trainer (z.B. schon ab 50 Stück) nach eigenen Wünschen farblich ganz individuell kreieren. Viele Trainer-Modelle stehen Ihnen zur Verfügung, hergestellt aus neuesten funktionellen Materialien! Ihre Gäste und Freunde werden begeistert sein.

Unsere Preise, Qualitäten und Referenzen werden Sie überzeugen. Verlangen Sie unverbindlich unsere Unterlagen oder Rufen Sie uns ganz einfach an.

Olé!!
Sportsweat



Ihr Fachgeschäft für Sportswear, Firmen- und Vereinsbekleidung
• Trainingsanzüge • Radportbekleidung • T-Shirts, Polos, Hemden • Spezialanfertigungen • Geschenkkarten

Wenn Sie hoch hinaus wollen,
lesen Sie die htr

Reinigungsprobleme?
SORMA zeigt professionelle
Lösungen für innen
und aussen.



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

4710 BALSTHAL
TEL. 062 71 11 66

Jede
Woche
praxis-
nah

hotel
+
tourismus
revue

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:

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

SELECO - PHILIPS - GRUNDIG - BLAUPUNKT - NOKIA - SABA



71813/197467

«Bel Etage» sucht

für eine attraktive Standgestaltung im Rahmen der Igeho '95 folgende Ausstellungsobjekte:

- Hotellreception
- Bar/Hotelbar
- Empfangs- und Informationstheken

Bestehen entsprechende Pläne und Projekte? Unsere Partner-Firma Rötthlisberger Schreinerei AG in Gurnigen hilft bei der Realisierung. Fertiggestellte Objekte werden an der Sonderschau «Bel Etage» – einer Koproduktion mit dem Schweizer Hotellier-Verein – präsentiert.

Interessenten melden sich direkt bei Bel Etage, 045 81 01 01 oder bei der Rötthlisberger Schreinerei AG, Roland Keller, 031 951 16 52.

77507/382507

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

travel-market in der «Fundgrube»

- NEU Profitieren Sie von der Sommerferien-Inserate-Aktion bis Ende August 1995.

Plazieren Sie 3 Inserate & Sie bezahlen nur 2.

- NEU Verwertung von Flyern, Prospekten usw. als Beilage im Travel-Markt. Fragen Sie nach den Konditionen

Telefon 01 811 33 11 & 13

Fax 01 811 33 13

LIEGENSCHAFTEN

Konkursamtliche Grundstückssteigerung

Steigerungstag: Freitag, 21. Juli 1995, 14.30 Uhr
Steigerungsort: Restaurant/Bar Bruggli, Arosa
Besichtigung: am Steigerungstag von 13.30 – 14.30 Uhr

Steigerungsobjekte in der Gemeinde Arosa:

1. **SIWE-Nr. 51 078**, 4/1000 Miteigentum an der Liegenschaft Parzelle 1063, Appartementhäuser «Bruggli» A und B, mit Sonderrecht am Restaurantsteil im Parterre, mit ca. 60 Sitzplätzen und Nebenräumen im 1. UG.
Kontaktschätzung: Fr. 1 100 000.–
Schätzung Zugehör: Fr. 50 000.–

2. **SIWE-Nr. 51 131**, 28/1000 Miteigentum an der Liegenschaft Parzelle 1063, Appartementhäuser «Bruggli» A und B, mit Sonderrecht am Büro im Parterre, Bruttogeschossfläche ca. 85 m², und Kellerabteil Nr. A-1 im 2. UG.
Kontaktschätzung: Fr. 430 000.–
Kontaktschätzung: Fr. 80 000.–

3. **SIWE-Nr. 51 466**, 6/1000 Miteigentum an der Liegenschaft Parzelle 1063, Appartementhäuser «Bruggli» A und B, mit Sonderrecht am Büro im Parterre, Bruttogeschossfläche ca. 20 m².
Kontaktschätzung: Fr. 80 000.–

Es wird ausdrücklich auf das Bundesgesetz über den Erwerb von Grundstücken durch Personen im Ausland vom 16. Dezember 1983 aufmerksam gemacht.

Der Erwerber hat an der Steigerung, unmittelbar vor dem Zuschlag, auf Anrechnung an der Kaufsumme, für Objekt Nr. 1 Fr. 100 000.–, für Objekt Nr. 2 Fr. 50 000.–, für Objekt Nr. 3 Fr. 10 000.– in bar oder mit einem von einer Schweizer Bank ausgestellten Check an die Order des Konkursamtes Scharif, Arosa, zu bezahlen. Im übrigen wird auf die Steigerungsbedingungen verwiesen.

7050 Arosa, Konkursamt Scharif, Arosa
14. Juli 1995, Elin Ramseyer P 77595/44300

Oberengadin

Zu verkaufen (evtl. zu vermieten)

Pension

20 Zimmer, öffentliches Restaurant, grosser Garten, 3-Zimmer-Wohnung, Personalzimmer.

Das Haus ist vollständig eingerichtet und betriebsbereit.

Nähere Auskünfte erhalten Sie unter Chiffre 77326, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

77326/30236

Der Landgasthof Löwen in Bassersdorf hat mit der Erfindung des Bassersdorfer Schübliß kulinarisch-historische Geschichte geschrieben...

...einen Schübliß bitte?

... bla, bla, das reicht mir nicht mehr, knurrt der Löwe. Jetzt will ich ein saftiges, junges Fleisch.

Der Löwe ist konzepthungrig.

Er erwartet Sie:

- einen Ethno Food Profi
- einen wine & dine Spezialisten
- einen American Bar Fan
- ganz einfach einen kreativen, dynamischen Gastronomen

Meine Höhle hat eine zentrale Passantenanlage, ausreichende Parkplatkapazität, genügend Gastronomiefläche und einen grandiosen Gebäudebekker.

Armin Henzen weiss mehr, rufen Sie an: HMC Hospitality Management Consultants AG, Vorstadt 10, 6300 Zug

Telefon 042 23 24 10, Fax 042 23 24 15.

77129/12475

Im Auftrage verpachten wir – ca. 30 km von Luzern sowie 5 Minuten von der Autobahn-Nordsüdachse entfernt, ein neu projektiertes

Hotel-Garni mit 56 Doppelzimmern/112 Betten

Nähere Auskünfte erhalten Sie unter: CM Clamai AG, Oberseeburgstrasse 6, 6000 Luzern 15
Telefon 041 31 76 31
Telefon 077 42 06 61

B 77636/43010

Raum Winterthur-Frauenfeld
Erstklassiger, neu renovierter, historischer Landgasthof mit total ca. 200 Plätzen in diversen, geschmackvoll eingerichteten Räumen, bietet

dynamischem Pächter-(Paar)

eine entwicklungsfähige Existenz. Grosse Terrasse, grosser Parkplatz, Wohnung und diverse Personalzimmer. Die fairen übernahmebedingungen sind eine Herausforderung.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme an Chiffre 77653, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

77636/383475

ALPENHOTEL SCHLÜSSEL



Andermatt

an Gotthard

Sommer- & Winterkurort mit internationalem Publikum.

Inmitten von 7 Alpenpässen.

Wir vermieten an bester Lage im Neubau des Coop-Centers

Hotel Garni

mit allem Komfort im Chaletstil.

50 Betten in 24 Zimmern, alle mit Balkon und Sicht auf Alpenpanorama.

Kellerlokal

mit Verlängerung bis 2.00 Uhr, über 200 m² Fläche.

- Absolut beste Zentrumslage mit Parkhaus und Parkplätzen.
- Bei der Einrichtung kann noch mitbestimmt werden.
- Langjähriger Vertrag erwünscht.
- Fairer Mietzins, teils in W.L.R.
- Es besteht die Möglichkeit einer eventuellen Rohbaumiete.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit kurzem Lebenslauf an:

F. und S. Renner

Mühlegasse 6 (Hotel Europe)

4600 Olten

77447/50270

Wir verpachten an Ehepaar (Er: Koch, Sie: Service, Büro)

renoviertes **Hotel

16 Hotelzimmer mit 28 Betten, alle Zimmer mit Dusche/WC oder Bad/WC, Farbfernseher, Radio, Telefon, Personalnift, Restaurant, Bar 50 Sitzplätze, Speisesaal 60 Sitzplätze. Genügend Parkplätze.

Anfragen an: Familie Peter Wandfluh-Schild, Hotel des Alpes, 3718 Kandersteg, Telefon 033 75 11 12.

77560/16969



Anzeigenschluss für Liegen-schafts-Inserate
Donnerstag 17 Uhr

Tessin/Malcantone

per 1. 1. 1995 zu verpachten (evtl. zu verkaufen)

Pension

10 Zimmer, öffentliches Restaurant, Terrasse, 4-Zimmer-Wohnung. Das Haus ist vollständig eingerichtet und betriebsbereit.

Nähere Auskünfte erhalten Sie unter Telefonnummer 091 71 13 23 (Fam. Wagner, 6986 Novaggio).

77578/132489

Wer bei uns inseriert, hat Erfolg

UNTERNEHMENSBERATUNG

Das Ja-Wort geben

sich jährlich in diesem urghen Emmentaler Hotel-Restaurant Bauernhöfen, Bankerssöhne und Dutzende weiterer Paare. Seine Emmentaler Spezialitäten sind, ebenso wie die Aussagen von Jeremias Gotthelf, in der heutigen Zeit mehr denn je ein.

Im Rahmen der Nachfolgeplanung verkaufen wir, im Auftragsverhältnis, das

KREUZ IM WEIER bei Affoltern i.E.

Die vorzüglich unterhaltene Liegenschaft umfasst im wesentlichen folgende Räumlichkeiten:

- Gaststube 40 Sitzplätze
- Emmentalerstube 25 Sitzplätze
- Gotthelfstube 16 Sitzplätze
- Hochzeitssaal/Bankette 110 Sitzplätze
- Gartenhalle mit Cheminée/Apérohalle
- Klub-Keller/Party-Raum
- 4 Gäste-Doppelzimmer
- Wirtswohnung
- Büro
- 5 Personalzimmer

Ernsthaften und solventen Interessenten (Kaufpreis ca. 1,7 Mio. Fr. exkl. Kleininventar) senden wir gerne eine kurze Verkaufsdokumentation. Wenden Sie sich bitte an:

TRUHAND SWV
UNTERNEHMENSBERATUNG
Erich Berger, Standstrasse 8, 3014 Bern,
Telefon 031 331 01 41, Fax 031 332 85 25

Treuhand SWV

für Gastgewerbe + Hotellerie



77480/300152

Wenn's pressiert...

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



BAZAR

À vendre

Four Benini Mondial Forno à pâtisserie

2 étages

étude de 10 plaques castro

Téléphone 021 963 38 28

77630/384211

In renomiertem Sommer- und Winterkurort in Graubünden bekanntes

4-Stern-Hotel mit Restaurationsbetrieben

altershalber zu verkaufen

- moderne Infrastruktur

- Top-Zustand

- 100 Betten, 250 Restaurationsplätze

- 60 Parkplätze

- gute Perspektiven

Ernsthafte, kapitalkräftige Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre 513-778042, GrischAnnoncen, Postfach 150, 7001 Chur

P 77037/44300

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitschrift für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

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

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

Gesamtleitung / Direction:
Werner Friedrich.

Redaktion / Rédaction:

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

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

Sekretariat / Secrétariat:
Rita Teutsch, Regina Frech.

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

Korrektor / Correcteur:
Bernhard Zvahlen.

Korrespondenten / Correspondants:
Schweiz / Suisse: Iso Ambühl (IA), Basel;
Alexandre Bochatay (AB), Sion;
Rolf Bühler (RB), Zürich; German
Escher (GER), Brig; Klaus Hölle (KH),
Genf; Jean-Charles Kollros (JCK),
Terriert; 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: Ulrike
Wiebrecht (UW); Frankfurt: Georg Ubenauf
(GU); Lissabon: Susanne Rindlisbacher
(SR); Mailand: Dott. Ornella Giola (OG);
München: Maria Pütz-Willems (MAP);
Paris: Jean-Pierre Grobart (JPG) und
Katja Hasenkamp (HAS); Sydney:
Urs Wälterlin (WUS); Tokyo: Georges
Baumgartner (GBR); Wien: Dr. Herbert
Purtscher (HP).

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

Offizielles Organ für / Organe officiel de:
Verband Schweizer Tourismus-
Direktoren und -Direktoren (VSTD);
Schweizer Vereinigung diplomierter
Tourismusexperten (TOUREX);
Vereinigung Diplomierter Hoteliers-
Restaurateurs SHV (VDH); Hospitality
Sales & Marketing Association (HSMA);
Swiss Chapter, Food and Beverage
Management Association (FBMA); Swiss
Congress & Incentive; Buspartner Schweiz;
Verband Schweizer Badeorte (VSB);
Verband Schweizer Kurhäuser (VSK);
Schweiss International Hotels (SIH);
Schweizerische Vereinigung der
Firmen-Reisedienste; Amicale
Internationale des Sous-Directeurs et Chefs
de Réception des Grands Hôtels (AICR).

Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition:
Peter Schibler.

Marketing:
Nicole Zelnick.

Abonnemente / Abonnements:
Gérard Porta.

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

Geschäftsstellen / Publicité:
Agentur Markus Flümann, 5628 Birri,
Telefon 057 / 44 40 40,
Telefax 057 / 44 26 40.

Belichtung / Reproduction:
Fischer Druck AG, Münsingen.

Druck / Impression:
Druckzentrum Bern, Bern.

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

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

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

Hotel Speer, Rapperswil

Hotelier und Back & Brau als Partner

Seit dem 1. Mai 1995 präsentiert sich das Hotel Speer in neuer Form und ist nun von der Zimmerzahl her Nummer eins in Rapperswil. Für den Restaurationsteil konnte Back & Brau, für das Seminarwesen das Schloss Rapperswil als Partner gewonnen werden.

UELI STAUB

Seit 1981 führten Urs und Cécile Hämmerle das Hotel Speer mit Restaurant und Bar, das seit 1921 in Familienbesitz ist. 1991 wurde das Haus ihr Eigentum. 1993 liessen sie es nach einer vorgängigen Totalliquidation niederlassen. Nun ist für 8 Millionen Franken ein gehobenes Stadthotel mit 56 Zimmern entstanden, wodurch der bisherige Spitzenreiter in Rapperswil, das Hotel Schwanen mit neunzehn Zimmern, klar überflügelt wurde. Anders sieht es bei den Restaurants aus, wo die Konkurrenz ungleich grösser ist. «Uns fehlt die Substanz, ein

Restaurant mit dem zu erwartenden Personalaufwand zu führen», erklärt Urs Hämmerle.

Mit der vor fünf Jahren in Frauenfeld gegründeten Back & Brau fand er einen Rohbaumietner, was zu wertvollen Synergien geführt hat. Für Back & Brau, die noch 1,7 Millionen Franken investieren musste, ist es der fünfte Betrieb, der erste in einem Hotel und derjenige, der dem Grundkonzept am nächsten kommt. Dazu gehört eine Sichtküche mit Brotbäckerei und hinter Glas ein Bottich, wo das Bier – das frischeste von Rapperswil – gegoren wird. Bei den unkonventionellen Speisen ist der Teig ein wichtiges Grundelement. Sehr gelungen ist das Speiserestaurant im hinteren Teil. Der zeitgemässe Techno-Look erklärt sich dadurch, dass die Reife- und Ausschank-tanks als dekorative Elemente integriert wurden.

Gegen Berührungsgänge

Back & Brau muss seine Öffnungszeiten den Hotelgästen anpassen, ist also ab 6.30 (sonntags ab 8.00 Uhr) bis Mitternacht geöffnet. Die Réception befindet



Das Hotel Speer macht das Handicap, nicht direkt am Zürichsee zu liegen, mit Qualität und dem Garten wett.
Fotos: Ueli Staub

sich in der Mitte des Restauranttrakts. Als weitere Synergie werden den Kunden hier nach dem Bezahlen gleichzeitig die Bons für das Take-Away ausgehändigt. Originell ist die Table d'hôte: Schweizerischen Berührungsgängen zum Trotz setzt man sich an einen langen Tisch und bekommt das vorgesetzt, was auf einer Schiefertafel angepriesen wird. Das Hotel Speer, wo wegen des Stadtbachs unter dem Grundstück auf eine Unterkellerung verzichtet werden musste, macht das Handicap, nicht direkt am See zu liegen, mit Qualität und dem Garten wett; statt Reben spendet Hopfen den nötigen Schatten, während der Kiesboden einen fast mediterranen Eindruck vermittelt. Der umliegenden Industrie wegen zählt der Betrieb zu den Business-Hotels. Säle gibt es keine, eine Nachfrage besteht aber. So hat man sich mit dem Schloss Rapperswil zusammengetan. Ein Spezialangebot für ein Seminar von 8 bis 60 Personen kostet 175 Franken; inbegriffen sind Übernachtung im Einzelzimmer, Frühstücksbuffet, Business-Lunch im Schloss, Seminarraum und zwei Kaffeepausen. Es sei ein 3-Stern-Hotel mit 4-

Stern-Anleihen, erklärt Hämmerle. Aus Enttäuschung darüber, dass der erst im Mai eröffnete Betrieb nicht mehr im diesjährigen Hotelführer Aufnahme fand, trat er aus dem Hotelier-Verein aus. Eine vorübergehende Massnahme, wie er betont.

Hotel Speer in Zahlen

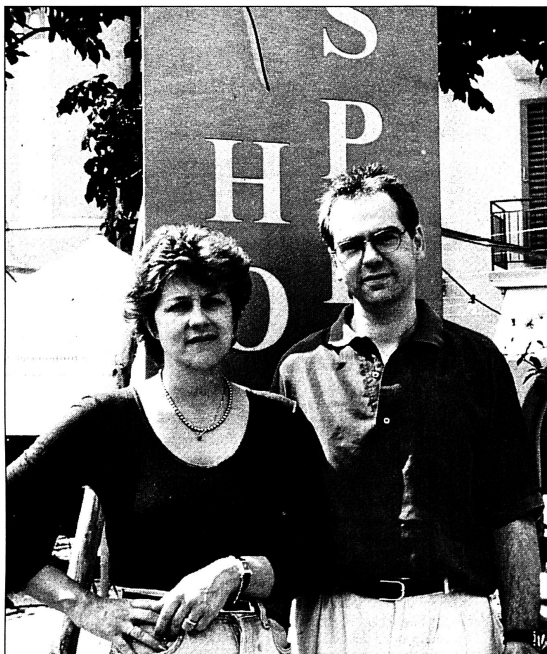
Eigentümer und Leitung: Urs und Cécile Hämmerle

Zimmer: 56 (8 Einzel- und 48 Doppelzimmer), alle mit Bad/WC, Minibar, Direktwahltelefon, TV mit Teletext, Laptop/Modem-Anschluss, grossem Arbeitstisch und Eiswürfelmaschine auf der Etage.

Investitionssumme für Neubau: 8 Millionen Franken.

Investitionssumme in Restaurant: 1,7 Millionen Franken durch Back & Brau.

Preise: Einzelzimmer Fr. 125.-, Doppel Fr. 180.-, Doppel «Superior» (Südseite mit Balkon) Fr. 190.-, alles inkl. Frühstücksbuffet. Mitgliedschaft bei Minotel. US



Cécile und Urs Hämmerle: Direktionsehepaar und Eigentümer des Hotel Speer in Rapperswil/SG.

Basel

Hotel Le Plaza AG bald mit Dividende

Das Basler 5-Stern-Hotel Le Plaza befindet sich auf einem Höhenflug: 1994 stieg die Zahl der Übernachtungen um nicht weniger als 10,2 Prozent, so dass sich der Gewinn fast verdoppelte. Das neu eingeführte Restaurant-Konzept erwies sich bisher als richtig.

sein Team ein Umsatzplus von 5,4 Prozent, was nicht zuletzt auf das 1994 eingeführte Konzept mit den neu gestalteten Restaurants «Le Monet» und «Le Provence» sowie der «Plaza Bar» zurückzuführen ist.

Catering für Musicals

Da diesen Herbst am 12. Oktober das neue Basler Musical-Theater im Areal der Messe Basel mit «Phantom of the

Opera» eröffnet wird, wird das Plaza wiederum davon profitieren, wie letztes Jahr, als die Truppe des Musicals «Cats» im Hotel logierte. Zudem übernimmt das Hotel exklusiv das Catering für das Musical-Theater.

Im vergangenen Jahr wurde das Renovationsprogramm in Gesamthöhe von bisher rund 13 Millionen Franken (alles aus selbst erwirtschafteten Mitteln) für die Erneuerung der Zimmer, der Korri-

dore und der Haustechnik im Sinne einer «Quality Wins»-Strategie weiter vorangetrieben. Dieses Jahr folgt nun noch die Neugestaltung der Hotelhalle. Wenn das Plaza weiter so gut arbeitet, ist Direktor Gehrher «guten Mutes», dass die Aktiengesellschaft 1995 erstmals eine Dividende ausschütten kann.

REKLAME

Hotel Informatik mit Zukunft



Die bessere Lösung!

hoga ex
fennner
HOTEL COMPUTER SYSTEME
Tel. 01/741 43 44
Fax 01/741 20 29



Im vergangenen Jahr erzielte das Swissôtel Le Plaza in Basel einen Gesamtumsatz von 21,3 Millionen Franken (+5,4%).
Foto: zvg

ISO AMBÜHL

Das Basler 5-Stern-Hotel Le Plaza mit 241 Zimmern, unter demselben Dach mit dem Kongresszentrum der Messe Basel, hat den Weg nach oben gefunden. Das 1984 eröffnete Swissôtel mit seiner leidvollen Geschichte der Sanierungspläne weist für das Jahr 1994 entgegen dem allgemeinen Trend erstaunlich gute Zahlen aus. Es ist auch für dieses Jahr optimistisch. Im letzten Jahr erzielte die Hotel Le Plaza AG einen Gesamtumsatz von 21,3 Millionen Franken (plus 5,4 Prozent) und steigerte den Reingewinn um 77 Prozent auf wenigstens 160 000 Franken. Die Anzahl Übernachtungen stieg um 10,2 Prozent auf 73 600, was eine Zimmerbelegung von 67,4 Prozent brachte. Auch im Restaurant/Catering-Bereich schafften Direktor Joe L. Gehrher und

Amadeus CRS

System One
gekauft

Mit dem unlängst erfolgten Verkauf des amerikanischen Reservationssystems One an Amadeus umfasst das Amadeus-System-One global nun 93 000 Terminals.

Das amerikanische Computer Reservationssystem System One ist vom Besitzer Continental Airlines an das damit global gewordene Amadeus verkauft worden. Amadeus wird von der Lufthansa, Air France und Iberia betrieben und nimmt nun als vierten Partner Continental Airlines auf, die noch zusätzlich mit einer Abgeltungssumme rechnen kann. Continental wird zusammen mit der US-Informationsfirma EDS den «Amadeus-System-One»-Vertrieb in Nord- und Mittelamerika, der Karibik und dem Pazifik übernehmen. Die Amadeus-System-One-Integration bringt es nun auf 33 000 angeschlossene Agenturen respektive rund 93 000 Terminals. Der Deal ist mit dem Zusammenschluss von Galileo mit der amerikanischen Covia zu vergleichen, der aus Galileo erst das globale CRS «Galileo International» gemacht hat. Amadeus hatte sich offenbar während Jahren um Allianzen mit CRS-Konkurrenzen wie Sabre bemüht. Nun musste sich Amadeus mit dem kleinsten der existierenden US-Systeme zufriedengeben: Immerhin hat System One vor 15 Jahren die Software gegeben, auf der damals Amadeus entwickelt wurde. Bis 1997 soll System One komplett in Amadeus integriert werden. Dafür erhält Continental Airlines einen 12,4-Prozent-Anteil an Amadeus. Für Hoteliers als Vendors hat Amadeus damit theoretisch seine Attraktivität erhöht, denn das CRS hat jetzt noch mehr (Buchungs-)Terminals in einer globalen Verteilung zur Verfügung als bisher, in die die Hotelangebote eingelesen werden können. Wie und ob sich das auch in der täglichen Buchungspraxis auswirkt, muss sich erst zeigen. *APK*

«Distribution 95» Wien

Hoteliers fehlten an Telematik-Tagung

Parallel zur ATTIS, einer regelmäßigen Airline-Konferenz im Informatik-Bereich, fand kürzlich in Wien auch erstmals die «Distribution 95» statt. Während die Travel-Spezialisten zahlreich aufkreuzten, zeigte sich erstaunlicherweise niemand aus der Hotellerie, obwohl die Messe auch für sie einige Neuigkeiten zu bieten hatte.

CHRIS ULRICH

Zur grossen Überraschung der Airliner und der Airport-Leute wurde die Telematik-Messe «Distribution 95» in Wien förmlich von Interessenten überannt. Dies spiegelt klar den vorausgesagten Trend. Das Zeitalter der Telematik, die «Network Revolution» hat angefangen. Die Hoteliers fehlten an der «Distribution 95» leider fast vollständig. Keine einzige Hotelkette oder Hotel-Interessengruppe war vertreten. Obwohl die Wiener Informatik-Messe auch den Hoteliers einige Neuigkeiten zu bieten hatte: Alle Computer-Reservationssysteme CRS und viele ihrer nationalen Distributions-Organisationen, alle Grossen im Hardware Sektor und die Wichtigsten im Telekom-Bereich schickten ihre Travel- und Distributionspezialisten nach Wien. In praktisch allen acht Vortrags- oder Pannel-Veranstaltungen wurde aber «ganzheitlich» auf die Probleme eingegangen.

Das Hotel als zentrale Stelle

Das Hotel erscheint nicht mehr als «Ende der Kette», sondern plötzlich als zentrale Stelle der Informationsverbreitung. Allerdings wird die heutige Rolle der Hotels in diesem Bereich immer noch als viel zu passiv bezeichnet.

Der Hotelier sollte demnach nicht nur um den ankommenden Gast besorgt sein (elektronische Werbung, Reservationssysteme etc.) Auch während des Aufenthalts des Gastes muss er auf Angebote in der Region und im Land hinweisen und diese auch vermitteln können,

was er zum Beispiel mit InfoRes machen könnte. Ausserdem dürfte er bald elektronische Hilfe auch bei der Abreise anbieten (Anschluss an NDCs, NMCs, SBB; Zusammenarbeit mit Airports (Flightinfo, ATB Check-in im Hotel etc.) Nicht neu ist der Rat an den Hotelier,

den «neuen Travelagenten» als «elektronischen Vermittler» und als Partner und nicht als Konkurrent zu betrachten. Schliesslich könnte sich der Hotelier dieses neue Vermittlergeschäft auch als eigene neue Einnahmequelle ernsthaft überlegen.



In der aktuellen Entwicklung bei den globalen Reservationssystemen erscheint das Hotel als zentrale Stelle bei der Informationsverbreitung. Noch stehen viele Hoteliers dieser Entwicklung aber zu passiv gegenüber. *Foto: zvg*

Arabella Hotels, Deutschland

Buchungsalternative zu den grossen GDS

Ein bislang einzigartiges Kommunikationssystem haben die deutschen Arabella Hotels etabliert: Es erlaubt der Reservierungszentrale in München Direktbuchungen in die Computer der zwölf Hotels in Deutschland und Mallorca. Damit hat die Hotelgruppe zumindest im Individualgeschäft eine Buchungsalternative zu den grossen Airline-Reservationssystemen geschaffen. Das Ganze basiert auf Fidelio.

MARIA PÜTZ-WILLEMS

Die deutschen Arabella-Hotels bieten ihren Gästen eine Alternative zu den üblichen zentralen Computer-Reservationssystemen: Die Arabella-Zentrale kann in alle ihre Hotels direkt einbuchten. Akzeptiert das Arabella Grand Hotel in Frankfurt eine Buchung, wird diese gleichzeitig auf dem Bildschirm in München sichtbar. Die Angaben sind klar strukturiert in die Arabella-eigenen Kategorien Economy, Standard und Komfort. Die bisherigen Zimmerkontingente, die bislang nur im Stunden- oder Halbtagsstakt aktualisiert wurden, sind damit verschwunden. Für die Reservierungsmitarbeiter in der Zentrale entfällt somit also auch das zusätzliche Abfragen per Telefon oder Fax.

Kein Vertröster mehr

Das ist ein bedeutender Schritt zu verbesserter Gästeservice: Anrufer in der Reservierungszentrale muss man nicht mehr vertrösten! Zudem hat jetzt jeder Mitarbeiter Zugang zur Guest History, so dass eine absolut individuelle Beratung von jedem Arabella-PC in der zentralen Reservierung aus gewährleistet ist. Entwickelt wurde diese Software, die auf Fidelio beruht, seit einhalb Jahren von Josef Hock, dem Leiter der EDV bei Arabella Hotels, und weiteren verantwortlichen Mitarbeitern der zentralen Reservierung und Fidelio. «Service fängt bei uns schon bei der Buchung an»,

erläutert er, «immer mehr Individualgäste nutzen heute die Angebote der einzelnen Hotels und die kostenfreie Buchung in der Reservierungszentrale. Wir möchten eben mit diesem System vor allem das Geschäft mit dem Individualreisenden forcieren und für ihn wie die eigenen Mitarbeiter noch mehr Transparenz innerhalb der Gruppe schaffen».

Last-Minute-Entgegenkommen

Das System kann sogar noch mehr als nur Zimmer buchen: Nennt der Gast Wunschtermine für eine Behandlung in der Beauty-Farm oder seine Golfabschlagszeiten auf Mallorca, kann er auch dieses, mit einem freundlichen «Aber gerne buche ich das für Sie ein.» Einziger kleiner Nachteil dabei: Im Gegensatz zur Zimmerbuchung ist hier kein sponta-

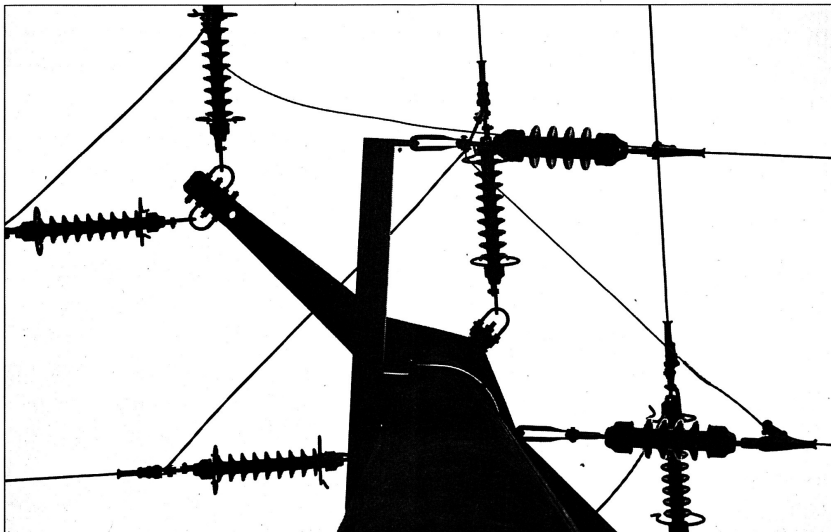
nes Feedback möglich, da diese Dienstleistungsbereiche in der Regel vom Hotelbetrieb organisatorisch getrennt sind. In diesem Fall erhält der Gast seine Terminbestätigung oder alternative Vorschläge per Fax oder Telefon. Da alle Angebote jedes einzelnen Hotels nun für jeden Arabella-Mitarbeiter in der zentralen Reservierung sichtbar sind, ist es auch viel einfacher geworden, den Gast bei Last-Minute-Preisen oder Sonderaktionen zu beraten.

Weniger Leitungsgebühren

Mit der Einführung des neuen Programms vermarkten die Arabella Hotels verstärkt ihre Tollfree-Nummer. Je mehr Gäste bei den vier Reservierungsmitarbeitern in der Zentrale anrufen, um so besser können die Gäste auch in den einzelnen Hotels beraten werden, da sich die

Anrufe zu Spitzenzeiten besser verteilen. Das spart Kosten bei Personal und Schulung: In den Arabella-Hotels muss eigentlich nur noch der Reservierungsleiter geschult werden, nicht mehr jeder einzelne Rezeptionsmitarbeiter. Ein weiterer Vorteil dieser Online-Verbindung, die übrigens über das normale ISDN-Netz funktioniert: Der Gebührenzähler klickert nur, wenn über die Leitungen Daten (sprich Buchungen und Abfragen) bewegt werden. EDV-Leiter Hock hat errechnet, dass sich im Vergleich zur «normalen» Standardleitung damit das Fünffache einsparen lässt.

Das zentrale Reservationssystem ist unterdessen nur eine Anwendung aus der Vielfalt der Nutzungsmöglichkeiten, erläutert Hock weiter. Von weiteren Bewegungen im Arabella-Informationsverbund wird noch zu hören sein.



Mit ihrer neuen Reservierungszentrale hält die deutsche Arabella-Hotelgruppe die Fäden aller ihrer Mitgliedshotels fest im Griff. Die Zentrale kann in alle Hotels direkt einbuchten. *Foto: ex-press*

HOT-TELL

Hotels unter der Lupe. Im Hotel Regent in Singapur wird der Gast am freundlichsten empfangen, das beste Frühstück gibt es im New Yorker «Peninsula» und im Londoner «Grosvenor House». Der Zimmerservice soll nach einer Umfrage unter rund 4000 Lesern des Fachmagazins «Executive Travel» im «Colombo Hilton» auf Ceylon unschlagbar sein. Für Geschäfte eignet sich das «Royal Orchid Sheraton» in Bangkok besonders gut. Die Kommunikationseinrichtungen sind im Shangri-La Hotel in Singapur vorbildlich. Die gastfreundlichsten Bars befinden sich im «Hyatt Aryaduta» in Djakarta und im «Britannia Intercontinental» in London. Wer gern luxuriös badet, muss ins Regent Hotel nach Hongkong oder ins «Four Seasons» nach London. Die bequemsten Betten stehen im Brüssel Stanhope Hotel und im «Hyatt Regency» Birmingham. *faf*

*

Hotelbett unter Wasser. Das originellste Hotel der Welt, die «Jules' Undersea Lodge», steht zehn Meter unter dem Meeresspiegel vor der Küste von Florida. In dem ehemaligen Unterwasser-Laboratorium aus Stahl und Acrylglas können Gäste die Fische vom Bett aus beobachten. Auf den 60 Quadratmetern gibt es nur zwei Gästezimmer für insgesamt sechs Personen und einen Ess-Salon. Die wasserdichte Herberge hat auch Bad, Fernsehen und Telefon. Eine Übernachtung kostet einschliesslich Gourmetverpflegung 295 Dollar. Originell ist auch der Zugang ins Hotel, für den man in eine Tauchermontur schlüpfen muss. *faf*

*

Barfuss durch die Natur. Das Kärntner Hotel «Naturgut Lassen» im Himmelberg hat für seine Gäste einen Kilometer langen Barfusspfad eingerichtet, der durch Bäche, Sümpfe und Wiesen zu Teichen und Wildbeobachtungsstellen führt. *faf*

*

Grüne Preise. Wer in den Washingtoner Hotels «The Embassy» und «Windsor Inns» mindestens drei Nächte bleibt und einverstanden ist, dass Handtücher und Bettwäsche in dieser Zeit nicht gewechselt werden, zahlt nur die «green rate» von 50 Dollar. *faf*

MEINE MEINUNG

Punktesieg für Pressefreiheit?



Als persönlicher Sieg für die Pressefreiheit kommentierte Daniel E. Egli seinen Erfolg in Sachen *Ljuba Manz* versus Daniel E. Egli. Man kann die Genugtuung dieses Mannes, dem vom Manz-Anwalt Ludwig A. Minelli weitere Klagen angedroht werden, mehr als verstehen. Da schuftet er doch Tag und Nacht im Dienste des freien und von jeglicher Selbstzensur losgelassenen Journalismus, um am Ende für seine Gradsichtigkeit den Kopf hinhalten zu müssen. Offenbar hat es sich, zumindest bisher, gelohnt. Egli ist in erster Instanz vor dem Winterthurer Bezirksgericht freigesprochen und nicht, wie dies zweifellos einige gewünscht hätten, verurteilt worden. Der Sieg des Kläfers der Branche geht so in Ordnung. Tatsächlich gehört es ja zum Inhalt unseren täglichen Pflichtenheftes, unscheinbare, harmlose, beschönigende oder sogar unwahre Pressemeldungen richtig zu interpretieren. Egli hat in diesem Sinne nichts anderes getan, als ein eben solches Communiqué aus dem Hause der Manz-Gruppe mit gutem Recht (und Grund) unter die Lupe zu nehmen. Er hat die Freiheit der Presse in Anspruch genommen, um der Wahrheit auf die Spur zu gelangen und diese Wahrheit nach aussen, zu seinen Lesern, zu kommunizieren. Dass der Salz&Pfeffer-Herausgeber am Schluss in Sachen Lügen in Beweisnot geriet und nur einen Punktesieg errang, tut nichts zur Sache. Denn eigentlich ist ja die Wahrheitsfindung etwas Ehrenhaftes und findet sogar die langersehnte Solidarität, auch bei Journalisten. Ganz anders sieht dies natürlich der Anwalt der Manz-Gruppe, Ludwig A. Minelli, der Egli mit seiner kriminellen Energie für dieses Verbrechen gleich sechs Monate hinter Gitter schicken wollte. Rein subjektiv betrachtet ist dieser Antrag nur schon deshalb unverständlich, weil Minelli als ehemaliger Anwalt der Schweizerischen Journalisten Union (SJU) die Pressefreiheit verteidigt hat. Ein wahrscheinlicher Grund, weshalb Minelli für den Schreibtschäfer Egli eine solche drakonische Strafe gefordert hatte, ist laut Egli die Tatsache, dass der Anwalt selbst schon Opfer der spitzen Feder des Schreibberlings geworden ist. Weder dies noch ein echtes Engagement für einen Klienten dürfen jedoch dazu führen, einem Angeschuldigten anzu drohen, ihn mit Klagen einzudecken, bis diesem die bescheidenen Mittel auszugehen, wie dem Brief Daniel E. Egli an die Schweizer Medien zu entnehmen ist. Allerdings, und dies wird der Gastrotechniker als Moral der Geschichte interpretieren, darf jetzt nicht einfach zum Alltag der kleinen lustigen Geschichtlein à la Frech übergegangen werden. Vielleicht sind die echten Fakten schlussendlich auch für den Leser interessanter als persönliche An- und Übergriffe. **Stephan Wehrle**

Accor-Gruppe

Eurest in britischen Händen

Die französische Hotel- und Gaststättenholding Accor tritt ihre Tochter Eurest International und die 30prozentige Beteiligung an Eurest France an den zweitgrössten britischen Konzern der Gemeinschaftsgastronomie, Compass, ab.

Im Rahmen des allgemeinen Konzentrationsprozesses muss jetzt offenbar auch die Accor-Gruppe Federn lassen, die den Deal mit Compass vergangene Woche bekanntmachte. Die Transaktion kostet die Briten 4.55 Milliarden Französische Francs, wobei 2.1 Milliarden cash gezahlt werden, während der Rest als Aktien fließt und somit der französischen Holding eine Kapitalbeteiligung von 22,5 Prozent in dem neuen Konglomerat sichert.

Wie Accor der Presse versicherte, handelt es sich nicht darum, aus dem Sektor der Gemeinschaftsgastronomie auszuweichen, sondern vielmehr um eine kapitalistische Lösung, um weltweit wettbewerbsfähig zu bleiben. Tatsächlich wird Accor mit 22,5 Prozent Kapitalbeteiligung

zum wichtigsten Aktionär der neuen Gruppe (gefolgt von Mercury Asset Management mit 6 %) und hat vor, aktiv auf die Politik der Compass/Eurest-Gruppe einzuwirken. Durch das Zusammengehen rückt Eurest/Compass gleich auf mit der Sodexo, die zu Beginn des Jahres den britischen Konzern Gardner Merchant aufgekauft hatte. **HAS**

*

Eurest und Compass sind durchaus komplementär, denn die Briten liegen in England auf Platz zwei und sind ausserdem in Skandinavien durch den Erwerb von SAS Service Partner und in den USA durch den Aufkauf von Canteen, präsent. Hingegen ist Eurest in Frankreich, Deutschland, der Schweiz, den Niederlanden und Spanien gut vertreten. Ganz allgemein muss die Lösung im Rahmen der neuen Accor-Politik gesehen werden, die vermehrt Joint-venture-Abkommen vorsieht – siehe auch das Zusammengehen von Wagonlit und Carlson – und weniger Eigeninvestitionen. Denn oberstes Gesetz bei Accor ist derzeit die Konzentrierung auf die ursprünglichen Aktivitäten und eine Reduzierung der Verschuldung. **HAS**

Franke-Gruppe

Expansion im EU-Raum

Die Franke-Gruppe hat die zum Krupp-Hoesch Konzern gehörende Blefa GmbH übernommen. Mit der im Getränkebankgeschäft tätigen Blefa erweitert Franke damit ihre Produktpalette auf dem Sektor der Getränkebanktechnik.

Nach der 1994 erfolgten Übernahme der finnischen Getränkebank-Gruppe Hackman hat Franke mit dem bereits im Frühjahr angekündigten Kauf der deutschen Blefa GmbH ihre strategische Position in diesem Bereich entscheidend ausgebaut. Die vom Krupp-Hoesch Konzern erworbene Blefa gehört mit einem Jahresumsatz (1994) von 110 Millionen DM und rund 300 Mitarbeitern zu den weltweit führenden Unternehmen in diesem Sektor. Mit der Akquisition der Krupp-Hoesch-Tochter wird die Franke Gruppe, neben den Bereichen Küchentechnik und Contract Group (verpflegungstechnische

Ausrüstungen für Schnellbedienungsrestaurants), über eine dritte Sparte mit marktführender Funktion verfügen. Laut Franke weist der Getränkebankmarkt langfristig hohe Zuwachsraten auf. Franke ist seit rund 30 Jahren im Getränkebank-Markt tätig und belieferte bis heute vor allem die Schweizerische Bier-, Wein und Mineralwasserindustrie. Die Übernahme der deutschen Blefa dürfte nicht zuletzt auf den stagnierenden Schweizer Markt mit bescheidenen Wachstumsaussichten zurückzuführen sein. Mit einem Anteil von 14,9 Prozent am gesamten Verkaufsvolumen verfügt der Getränkebankmarkt vor allem international noch über ein erhebliches Potential. Allerdings ist damit zu rechnen, dass der Produktionsanteil der Schweiz von 24 Prozent im laufenden Jahr weiter abnehmen wird. Bereits heute produziert die Franke-Gruppe 51 Prozent ihrer Produkte im EU-Raum. 1994 erzielte Franke einen Gruppenumsatz von 681 Millionen Franken bei einem Cash-flow von 70 Millionen. **SW**

Spitzenköche und Werbung

Firmen speisen Köche mit PR-Argument ab

«Ich will nicht wie eine Plakatsäule herumlaufen», sagt Spitzenkoch Hans Stucki und distanziert sich damit von seinem Kollegen Horst Petermann, der für das Kochgeschirr von «Sigg» wirbt. Nicht so Rosa Tschudi – sie tut (fast) alles, um Gäste und Geld zu gewinnen. Mit letzterem scheinen die Firmen allerdings zu geizen – sie verkaufen den PR-Effekt, der den Köchen winkt, als Gage.

ELIANE MEYER

2-Stern-Koch Hans Stucki in Basel hat es nach eigenen Angaben «nicht nötig» zu werben: «Ich werbe aus Prinzip für nichts – ich bin doch kein Velorennfahrer und will nicht wie eine Plakatsäule herumlaufen. Sicher, ich erhalte schon öfters Angebote, alles wird heute vermarktet. Die Frage ist nur, ob man sich selbst auch vermarkten will – oder es nötig hat. Zudem bin ich kein Selbstdarsteller.» Offenbar eine ähnliche Einstellung zum Thema Produktwerbung hat Irma Dütsch vom Waldhotel Fltshorn in Saas Fee. Zwar konnte sie nicht persönlich erreicht werden, doch beschied ihr Chef de Service Charly Neumüller: «Wenn Frau Dütsch ein Produkt gut findet, macht sie dafür Werbung, indem sie es auf den Teller des Gastes bringt.»

Gegengeschäft anstatt Honorar

Bei – teuren – Küchengeräten und -maschinen liegt die Sache offenbar nochmals anders. Wenn sie von ihrer Qualität überzeugt sind, scheuen auch Starköche den Werbeauftritt dafür nicht. So empfahl «Koch des Jahres» André Jaeger von der Schaffhauser «Fischerzunft» in einer Fachpresse-Inserateserie im Frühling 1993 den Cimbali-Espresso-Vollautomaten «La Dolce Vita» – «kein absoluter Rolls-Royce unter den Kaffeemaschinen! «Es war ein Freundschaftsdienst mit kleinem Gegengeschäft

Sigg: Erfolg mit Petermann

Angefragt, wie die TV-Spot-Serie für das diesen Februar lancierte «Caliente»-Geschirr angekommen sei, meint Sigg-Werbeleiter Christian Müller: «Sehr gut, die Nachfrage von Handel und Konsumenten ist hervorragend! In diesem knallharten Verdrängungsmarkt ist das ein schöner Erfolg. Horst Petermann machte es auch sehr souverän – und zu einem sehr vernünftigen Preis. Auch bei Sigg ist man offenbar der Ansicht, dass der PR-Effekt einer indirekten Bezahlung gleichkomme. Müller jedenfalls relativiert die Vorstellung, eine Firma müsse dem Spitzenkoch horrende Gagen bezahlen: «Schliesslich erhielt auch er Publizität.» **EM**

zwischen mir und Romiglio Vasalli von Cimbali: Ich kam günstiger zur Maschine, zudem schaltete er zwei Inserate für die Zeitschrift der Schweizer «Grandes Tables», deren Präsident ich bin.» Ja, es hätten ihn ziemlich viele Kollegen angefragt; nein, für Produkte, die er nicht in seinem Haus verwende, würde er nie werben. «Zudem sind diese Firmen oft echt arrogant: Mit dem Argument, die Produktwerbung sei gleichzeitig Werbung für Dich und Deinen Betrieb, drücken sie sich um ein Honorar.»

Kein Profit für Jacky

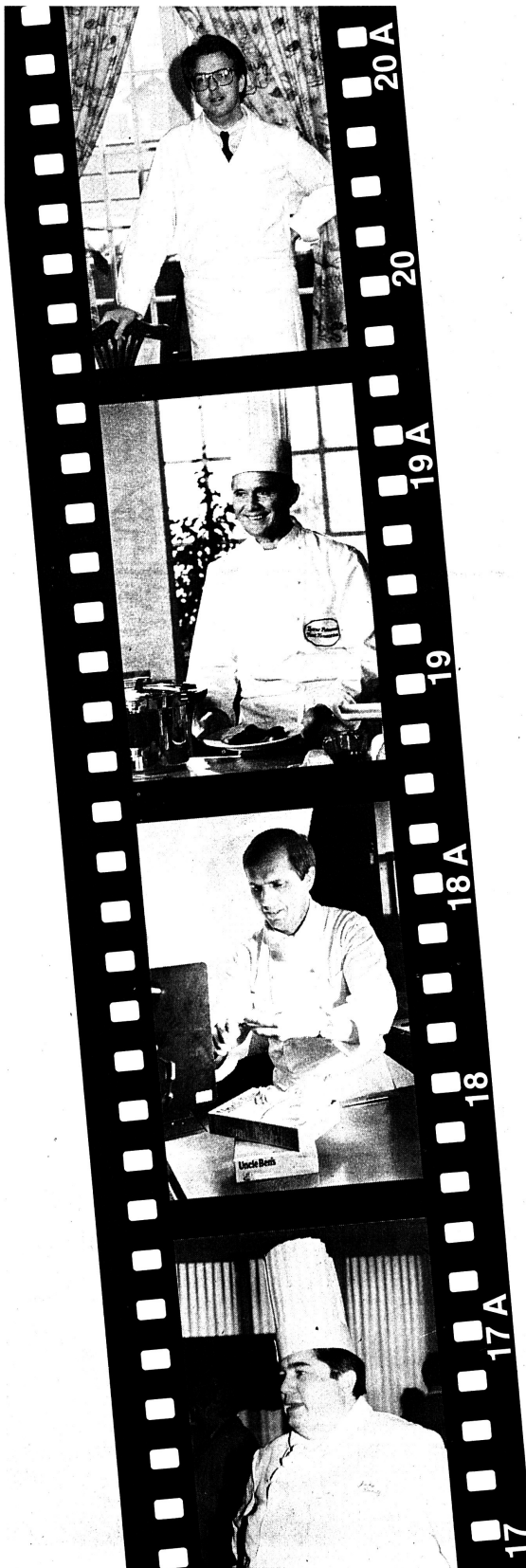
Im Gegensatz zu André Jaeger, der jederzeit in Fachmedien für ein gutes Produkt werben würde, machte Jacky Donatz, Medienpräsentator Hotel-Zürich-Küchenschef und seit März 1994 Inhaber von «Jackys Stäferstube» in Zürich, mit Fachmedien auf die Länge unbefriedigende Erfahrungen. Dort warb er von 1990 bis 1994 für Rösle-Küchengeräte –

Werben munter – trotz bescheidener Gage: André Jaeger, Horst Petermann, Felix Hubli und Jacky Donatz (von oben nach unten). **Fotos: zvg**

ohne Honorar, dafür erhielt er Rösle-Produkte und -Bücher. «Die Kollegen sprachen mich zwar darauf an, doch Gäste hat es mir nicht mehr gebracht. Ich würde nur noch in Publikumsmedien werben.»

Ein unkompliziertes Verhältnis zur Werbung hat schliesslich Rosa Tschudi, seit anfangs Juni Pächterin im Zürcher «Giangross». «Ich mache alles, was Gäste

und Geld bringt!» Allerdings habe sie schon soviel gemacht, dass sie gar nicht mehr genau wisse was, lacht sie. «Aber alles bringt etwas: Wichtig ist es, im Gespräch zu bleiben. Sicher achte ich auf die Qualität der Produkte, für Beutelsuppen würde ich sicher nicht werben. Doch inzwischen gibt es auch ganz anständige Halbfertigprodukte, die vielen Köchen das Leben erleichtern.»



Zum halben Preis

200'000 Packungen

Gabi Snack's Exquisit

feinste Snack-Mischung

125 g

Probierpreis!

1.10

statt 2.25

Bis 5 Packungen pro Kunde



Dauertiefpreise!

Sunalp Vollmilch UHT

4 x 1 Liter

PREISVERGLEICH

Stichtag 28.6.1995 in Zürich

DENNER 4 x 1 Liter 6.45

MIGROS 4 x 1 Liter 7.20

COOP 4 x 1 Liter 7.40

**Dauernde
Tiefpreise**
6.45



Sunalp Milch-Drink UHT

1 Liter teilentrahmt

PREISVERGLEICH

Stichtag 28.6.1995 in Zürich

DENNER 1 Liter 1.60

MIGROS 1 Liter 1.80

COOP 1 Liter 1.85

**Dauernde
Tiefpreise**
1.60

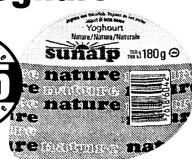


Sunalp Joghurt

nature

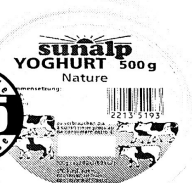
180 g

**Dauernde
Tiefpreise**
-45



500 g

**Dauernde
Tiefpreise**
1.25



Sunalp Joghurt

mit Früchten / diverse Sorten

180 g

**Dauernde
Tiefpreise**
-60



500 g

**Dauernde
Tiefpreise**
1.50



Truta Fleischkäse

200 g

**Dauernde
Tiefpreise**
1.90



Truta Trutenburger

2 x 100 g

**Dauernde
Tiefpreise**
1.90



Truta Cervelats

4 Stück 400 g

**Dauernde
Tiefpreise**
3.45



Truta Bratwurst

1 Paar 220 g

**Dauernde
Tiefpreise**
2.40



Truta St. Galler

Stumpen

300 g

**Dauernde
Tiefpreise**
2.90



Die Artikel sind auch bei den meisten selbständigen DENNER Satelliten Detaillisten erhältlich! Fr-29/21.7.1995

Wir sind immer billig!

DENNER
SUPERDISCOUNT

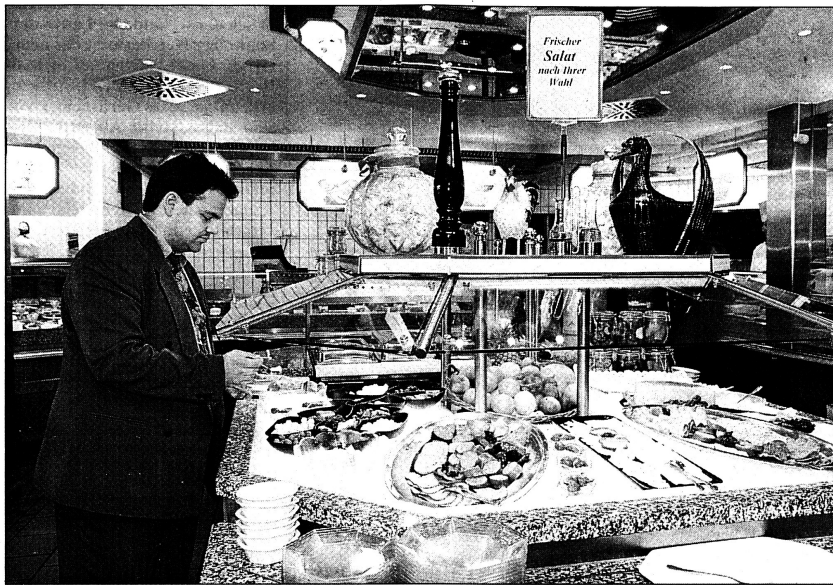
Neue Hygieneverordnung

Wie die «Schlacht» am kalten Buffet gewonnen wird

Die neue Hygieneverordnung des Bundes verpflichtet den Betriebssinhaber zur Selbstkontrolle. Frühstücks-, Salat- oder Dessertbuffet gelten als mögliche Hygienelücken: Hotelier und Küchenbrigade müssen die einschlägigen, neuen Gesetzesbestimmungen und die individuellen Gegebenheiten des Betriebes kennen und ideal aufeinander abstimmen.

BETTINA MUTTER

Sommerzeit ist Buffetzeit: Die frische Butter am Morgen, die hausgemachte Konfitüre, die kalten Bratenstrichen? Ein köstlicher Reissalat, Sellerie- oder Kartoffelsalat mit Mayonnaise? «Buffet-Renner», die gleichzeitig Bakterienherde und Krankheitsreger sind. Seit dem 1. Juli ist die neue Lebensmittelverordnung (LMV) und die «Verordnung über die hygienisch-mikrobiologischen Anforderungen an Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände, Räume, Einrichtungen und Personal», kurz Hygieneverordnung (HyV) des Bundes in Kraft. Obwohl, wie Kantonschemiker betonen, sich an den grundsätzlichen gesetzlichen Bestimmungen über die Herstellung, Behandlung, Lagerung, den Transport und die Präsentation von Lebensmitteln nichts ändert, müssen Restaurateure und Hoteliers einige spezielle Punkte beachten. Das Bundesgesetz über Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände, kurz Lebensmittelgesetz (LMG) verpflichtet sie nämlich fortan zur Selbstkontrolle: «Wer



Vorspeisen- und Dessertbuffets müssen gekühlt und vor äusseren Einflüssen geschützt werden.

Foto: zvg

Lebensmittel, Zusatzstoffe und Gebrauchsgegenstände herstellt, behandelt, abgibt, einführt oder ausführt, muss im Rahmen seiner Tätigkeit dafür sorgen, dass die Waren den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. Er muss sie entsprechend der «Guten Herstellungspraxis» (GHP) untersuchen oder untersuchen lassen.» Die amtliche Kontrolle entbindet ihn nicht von der Pflicht zu Selbstkontrolle.

«Reste gehören nicht in den Salat»

«Wenn frische Salate mit Resten vermischt werden, können Infektionen entstehen», erinnert Agnes Hartmann, Leiterin der Labor AG A. Kayser in Zürich, die über die Betriebshygiene und Lebensmittelanalysen der Mövenpick-Restaurants wacht. Salatbuffets werden bei Mövenpick in Kühlvitriolen mit speziellem Sputum-Schutz ausgerichtet und in der Regel bis zum obersten Rand mit Eis gekühlt. Die Regel

lautet zudem: eher niedrige Schüsseln, die laufend nachgefüllt werden. Das sind Kühl- und Lagerungsvorschriften, die auch für die – heikleren – Dessertbuffets gelten. Mit einem Digitalthermometer wird regelmässig die Kerntemperatur des Kühlgutes gemessen. Die Kühltemperatur des Buffet-Tisches darf maximal 5 Grad betragen, das Kühltgut darf während der Servicezeit von rund 2 Stunden 10 Grad erreichen.

Lebensmittel, Zusatzstoffe und Gebrauchsgegenstände herstellt, behandelt, abgibt, einführt oder ausführt, muss im Rahmen seiner Tätigkeit dafür sorgen, dass die Waren den gesetzlichen Anforderungen entsprechen. Er muss sie entsprechend der «Guten Herstellungspraxis» (GHP) untersuchen oder untersuchen lassen.» Die amtliche Kontrolle entbindet ihn nicht von der Pflicht zu Selbstkontrolle.

Neu: Kühlung vorgeschrieben

Kühlung sei bis heute etwas Relatives gewesen, führt Urs Müller, Kantonschemiker des Kantons Bern aus. «Bis jetzt hiess es einfach, verderbliche Lebensmittel müssten gekühlt und entsprechend geschützt werden.» Bei Buffets kommt es freilich darauf an, ob es sich um ein

Frühstücksbuffet handelt, dass nach 2 bis 3 Stunden abgeräumt wird oder um ein Salatbuffet, dass rund 10 Stunden bereit stehen kann. «Lebensmittel und Speisen, die einer Kühlhaltevorschrift unterliegen oder als leichtverderblich gelten, sind nach abgeschlossener Zubereitung sofort abzukühlen und bei der vorgeschriebenen Temperatur zu halten.» konkretisiert nun die neue Verordnung (Art. 14 HyV, Abs 1).

Die dauernde Kühlung eines Buffets bedingt aber oft eine kostspielige Installation eines besonderen Kühlsystems, das sieht auch der Kantonschemiker. Auf einem Frühstücksbuffet werde jedoch, so Müller, auch mit gut isolierenden Gefässen ein befriedigender Effekt erzielt. Bei Salatbuffets sei ein Kühlsystem aber selbstverständlich unentbehrlich. Die Forderung, ein Buffet müsse vollständig abgedeckt sein, ist auch in den Augen der Kantonschemiker absurd.

Aber Lebensmittel, die offen dargeboten werden, müssen geschützt sein. Durch einen Sputum-Schutz, entsprechende Gefässe mit Deckel, Verengungen oder Glocken, die insbesondere Käse, Butter und Fleischwaren schützen. Offene Schüsseln mit grosser Oberfläche seien ebenso verpönt wie die Butter im Wasser, betont Urs Müller: «Offene Butter gehört in jedem Fall unter eine Glocke.» Konfitüren sind sinnvoller im Topf mit Deckel denn im offenen Schüsselchen anzubieten, hier macht die konventionelle Angebotsform in der Portionierung durchaus Sinn. Problematisch sind in den Augen der Lebensmittelkontrolleure auch Aufschnittplatten und offenen dargebotene Käsescheiben. Wer sie nicht unter Klarsichtfolie oder einer Glocke präsentiert, soll sich zumindest beim Käse überlegen, ob nicht ein Käseviertel mit separatem Messer hygienischer und einiges appetitlicher ist. Speisen mit frischen Eiern, insbesondere Mayonnaisen, Cremes und die feinen italienischen Nachtische, aber auch Geflügelgerichte, insbesondere Geflügelsalate sind potentielle Salmonellenträger. Über die Anzahl Beanstandungen und Betriebsschliessungen dürfen die Kantonschemiker zwar nicht informieren – im Unterschied zu Frankreich beispielsweise, wo Betriebsschliessungen, die aufgrund eines Hygienemangels erfolgen, sogar an der Türe des Gastbetriebes kundgetan werden.

1994 ist im Verlag des Schweizerischen Wirtverbandes das «Handbuch für Hygiene-Selbstkontrolle im Gastgewerbe» erschienen. Bald soll zudem der «Hygiene-Kit für das Gastgewerbe» erhältlich sein. Informationen: Tel. 01 377 51 11.

Hygieneverordnung

Art. 16 Auslage und Verkauf

«Unverpackte Lebensmittel, die an Verkaufsstellen oder in Verpflegungsstätten offen zur Selbstbedienung angeboten werden oder die den Konsumentinnen oder Konsumenten sonst zugänglich sind, dürfen dadurch nicht nachteilig beeinflusst werden. Zur Selbstbedienung müssen geeignete Bedienungswerkzeuge und Verpackungsmaterialien vorhanden sein. Selbstbedienungsstellen dieser Art müssen durch das Verkaufspersonal überwacht werden.»

Neue Lebensmittelverordnung

Auskunftspflicht für Gastronomen wird definitiv

Nach dreijähriger Vorbereitungszeit trat am 1. Juli die neue Lebensmittelverordnung in Kraft. Sie verbessert den Informationsfluss zwischen Produzent und Konsument oder Konsument. Den Gastronomen zwingt sie durch die vorgegebene Auskunftspflicht zu genauer Kenntnis der von ihm angebotenen Speisen.

DOROTHEA RICHNER

Mit der 1992 abgeschlossenen Revision des Lebensmittelgesetzes – der Grundlageder auf dem ersten Juli 1995 in Kraft getretenen Lebensmittelverordnung – wurde eine Anpassung an die Richtlinien der Europäischen Union EU vorgenommen. Da die EU in Bezug auf die Konsumenteninformation strengere Normen kennt, bedeutet die Anpassung in diesem Bereich eine Verschärfung der Bundesgesetzgebung. Gleichzeitig bringt die Anpassung auch Verpflichtungen gegenüber der EU mit sich: Eine Meldepflicht zwingt den Bund, die EU über mögliche Risiken beim Export von Lebensmitteln zu informieren.

Auf nationaler Ebene vergrössert das revidierte Gesetz die Kompetenzen des Bundes bei der Überwachung der Kantone. Während die alte Gesetzgebung den Kantonen einen grösseren Interpretationsspielraum liess, ist die Koordination des Vollzuges jetzt gewährleistet. Der Bund erhält auch die Kompetenz, Laboruntersuchungen durchzuführen. Die Übergangsfrist für die Anpassungen der

neuen Lebensmittelverordnung beträgt zwei Jahre.

Auskunftspflicht für Wirte

Die neuen Grundlagen erleichtern der Gastronomie den Einkauf insofern, als gewisse Faktoren auf den Produkten klar ersichtlich sein müssen. So muss bei vorverpackten Lebensmitteln neu das Herkunftsland angegeben werden, sofern dieses nicht aus der Sachbezeichnung oder der Adresse des Herstellers ersichtlich ist. Die Bezeichnung «Ausland» genügt also nicht mehr. Diese Bestimmung gilt allerdings nicht für offen verkaufte Lebensmittel. Dort muss die

Information der Konsumentinnen und Konsumenten jedoch auf andere Weise gewährleistet werden, zum Beispiel durch mündliche Auskunft. Der Gastronom muss also fähig sein, über die in den Speisen verwendeten Nahrungsmittel genau Auskunft zu geben. Dies gilt auch für Zusatzstoffe in vorverpackten Lebensmitteln, die auf Grund der neuen, ebenfalls auf ersten Juli in Kraft getretenen Zusatzstoffverordnung auch klar deklariert werden müssen. Während früher Gruppenbezeichnungen wie beispielsweise die Bezeichnung «Verdickungsmittel» genügt, muss nun genau angegeben werden, welche Mittel verwendet

wurden. Mit diesen Angaben soll Allergien vorgebeugt werden. Beim Fleisch genügt die mündliche Auskunft jedoch nicht. Die Fleischsorte muss auf der Karte deklariert sein.

Verbindliche Deklaration

Bestrahlte Lebensmittel müssen in Zukunft klar deklariert werden. Diese Kennzeichnungspflicht gilt für alle Lebensmittel. Ebenfalls deklariert werden in Zukunft gentechnisch veränderte Lebensmittel. Sie müssen mit der Bezeichnung «GVO-Erzeugnis» gekennzeichnet werden. Auch diese Regelung betrifft alle Lebensmittel. Sie betrifft auch Zusatz-

und Verarbeitungshilfsstoffe, die aus gentechnisch veränderten Organismen sind oder daraus gewonnen wurden, ausser bei Erzeugnissen, die vom Organismus abgetrennt und vom Erbmateriale gereinigt wurden. Nicht einverstanden mit dieser Regelung zeigt sich Simonetta Sommaruga, Geschäftsführerin der Stiftung für Konsumentenschutz: «Die Bezeichnung «GVO-Erzeugnis» verschweigt, dass eine frisch aussehende Tomate vielleicht schon drei Wochen alt ist und keine Vitamine oder Nährstoffe mehr enthält».

Bio-Label nicht enthalten

Für den Gastronomen ebenfalls interessant ist die neue Bestimmung über die Datierung: Während die genaue Datierung bisher nur bei leicht verderblichen Lebensmitteln obligatorisch war, gilt sie jetzt für alle Lebensmittel, ausser für nahezu unverderbliche Nahrungsmittel wie Honig, Zucker, Salz und Essig. Ausnahme sind nach wie vor auch Frischgemüse und Frischobst. Obwohl die EU-Richtlinien für biologischen Landbau und dessen Kontrolle kennt, macht die neue Lebensmittelverordnung keine Vorschriften über die Produktionsmethoden. Gewisse Labels für biologische Anbaumethoden wie beispielsweise die «Knospe» sind rein privatrechtlich und lediglich beim Amt für geistiges Eigentum hinterlegt. Die Erarbeitung der gesetzlichen Grundlagen sind Sache des Bundesamtes für Landwirtschaft. Was genau als biologisch zu gelten hat, muss zuerst von der Landwirtschaftsgesetzgebung festgelegt werden. Bestrebungen sind im Gang, spruchreif ist noch nichts.

Was ist neu?



Eier dürfen bis zum 20. Tag nach Legedatum bei Normaltemperatur gelagert werden. Danach ist eine Kühlung von 5 Grad erforderlich. Bisher war keine Kühlung vorgeschrieben. Gemäss EU-Norm dürfen in Zukunft Bruchreier (Eier mit zersprungener Schale und zerschnittener Schalenhaut) nicht mehr für die Industrie verwendet werden.



Der Alkoholgehalt muss neu auch beim Wein angegeben werden. Vorher galt diese Regelung nur bei Bier, Spirituosen und Most. Zur Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes darf nun auch Traubenmostkonzentrat beigegeben werden. Durch die Zugabe darf der Alkoholgehalt jedoch nur

um höchstens 2,5 Volumenprozent erhöht werden. Diese Regelung galt bisher offiziell nur für schlechte Jahre. Erstklasswein darf nun insgesamt bis höchstens 10 Prozent mit Produkten gleicher Farbe verschnitten sein.



Um der Terminologie der EG zu entsprechen, ist der Begriff «Brantwein» künftig nur noch anwendbar für Destillate, die aus Wein gewonnen wurden. Alles andere trägt den Namen Brand: Kir-schenbrand, Obstbrand. Auch wurde bei den Spirituosen der Minimalgehalt an Alkohol gesenkt. Edelwhisky darf nun ohne Rückverdünnung auf 55 Prozent importiert werden. Auch ist es künftig gesetzlich erlaubt, den achtzigprozentigen Strohrum zu importieren.



Das Pferdefleisch wird den anderen Fleischsorten gleichgesetzt, das heisst, es kann in Zukunft auch in nicht spezialisierten Metzgereien gekauft werden. Die Art des Fleisches muss auf der Speisekarte deklariert sein.



Neu darf der Schokolade bis zu 5 Prozent Fremdfett beigegeben werden. Allerdings muss der Minimalgehalt von Kakaobestandteilen gewährleistet sein. In der EU ist diese Regelung jedoch nach wie vor umstritten: In acht Ländern ist die Beigabe von Fremdfett bei der Schokolade immer noch verboten. Ein erhöhter Fremdfettgehalt fördert die Hitzebeständigkeit der Schokolade. DR

Foodtrends USA

US-Küche: Italien, Mexiko und China als Renner

90 Prozent der Amerikaner haben bis heute die drei grossen Ethno-Küchen Italienisch, Mexikanisch oder Chinesisch ausprobiert. Über ein Drittel der US-Bürger ernährt sich regelmässig mit Mahlzeiten aus diesen drei Kulturregionen. Die jüngsten Foodtrends in den USA stammen laut einer Studie aber aus Japan, Griechenland und sogar aus Deutschland.

STEPHAN WEHRLE

Die amerikanischste aller Küchen in den USA stammt aus den drei Ländern Italien, Mexiko und China. Laut einer Studie der Amerikanischen Restaurantvereinigung National Restaurant Association (NRA) benützen nicht weniger als 98 Prozent aller Restaurants Speisen aus diesen drei kulinarischen Hauptnationen. Rund zwei Drittel aller servierten Menüs enthielten im vergangenen Jahr italienischen Vorspeisen, etwa ein Viertel konnte der mexikanischen Küche zugeordnet werden. Auch die chinesische Küche hat in den USA gewaltig zugelegt: Inner fünf Jahren konnte der Anteil an chinesischen Speisen von 7 auf 13 Prozent erhöht werden. Die «Big Three», wie die drei einflussreichsten Gastrotrends in den USA genannt werden, sind laut der NRA-Studie nach wie vor an der Spitze der Beliebtheitskala der amerikanischen Konsumenten.

3 Grosse in Führungsposition

Die starke Prägung der amerikanischen Esskultur durch Italien, Mexiko und China zeigt auch die Tatsache, dass 90 Prozent der amerikanischen Bevölkerung

oder rund 200 Millionen Amerikaner bereits in den Genuss dieser Küchen gekommen ist. In den letzten zwei Jahren konnten die Big Three sogar noch zulegen: Rund ein Drittel der Befragten bestätigte, in dieser Zeit noch mehr aus diesen drei Esskulturräumen gegessen zu haben als vorher. Obschon die drei Grossen auch in nächster Zeit die nordamerikanische Küche entscheidend prägen werden, folgt laut NRA bereits eine zweite Welle von ethnischen Küchen. Als eigentlicher Megatrend bereits durchgesetzt hat sich die Tex-Mex-Gastronomie, die hauptsächlich in Grossstädten zu finden und in systematisierter Form anzutreffen ist. Eines der Erfolgsgeheimnisse von Tex-Mex: Die Südstaatengastronomie wird von vielen US-Bürgern als einheimische Küche empfunden. Als weitere Trendsetter der zweiten Welle gelten chinesische Alternativen zur kantonesischen Küche wie Mandarin oder Szechuan, Japan, Griechenland, Cajun/Kreolische Küche und Deutschland.

Thais ohne Chance gegen China

Erst als dritte Kategorie werden in den USA ethnische Entwicklungen aus Regionen eingestuft, die in Europa als echte Trends gelten: Karibik, Mittlerer Osten, Thailand und Vietnam. Der noch fehlende Grosserfolg ist gemäss NRA auf ein typisches amerikanisches Dilemma zurückzuführen: Was der Amerikaner nicht kennt, isst er nicht. Dass sich die kleineren asiatischen Staaten in den USA nicht durchsetzen, hat aber vor allem mit der übermächtigen Präsenz der chinesischen Gastronomie zu tun. So begnügen sich die meist kantonesischen Restaurants heute nicht mehr mit der Führung eines einzelnen Betriebes, sondern lancieren Kooperationen, Brandings und Kettenbetriebe nach



Ethno- und Junk-Food: In den USA Konkurrenten.
Foto: ex-press

Rhätische Bahn

Im Sommer zuwenig Gourmets auf die Schiene gelockt

Spitzenkoch Roland Jöhri und die Rhätische Bahn (RhB) konnten mit ihrem Joint Venture nicht an den Erfolg des Winters anknüpfen: Von zwei geplanten Gourmetfahrten im Sommer musste eine abgesagt werden, während die andere eine Teilnehmerzahl aufwies, die unter den Erwartungen lag.

Im Rahmen des St. Moritzer Gourmetfestivals hat die RhB im vergangenen Winter ihrem Catering neue Impulse verliehen: 18 Gault-Millau-Punkte Koch Roland Jöhri begeisterte Reisende auf der Strecke Chur-St. Moritz mit seinen Kreationen. Der gelungene Marketing-Streich sollte im Sommer eine Fortsetzung finden, diesmal in Form eines Wochenendarrangements, inklusive Übernachtung in St. Moritz. Kostpunkt: 600 Franken pro Person. Mit nur 20 Anmeldungen – gerechnet wurde mit 50 – musste jedoch die erste Reise vom 24./25. Juni abgesagt werden. «So kurzfristig konnten die bereits angemeldeten Personen nicht auf das zweite Datum vom 1./2.7. umgebucht werden», meint *Walter Renold*, Leiter Verpflegung bei der RhB und tönt damit einen Problemkreis rund um das Arrangement an: Die Daten lagen zu nah aufeinander. Die zweite Reise konnte wohl durchgeführt werden,

allerdings lediglich mit 39 Teilnehmern.

Abbreckender Preis?

«Das Gourmetfestival und der Winter ziehen ein Stammespublikum ins Engadin», analysiert Renold. Vergleiche mit der Sommeraktion seien deshalb schwierig. Den Vorwurf, es sei zuwenig Werbung für den Anlass gemacht worden, will er jedoch nicht gelten lassen. Man habe während des Gourmetfestivals genügend auf die Aktion aufmerksam gemacht und entsprechendes Interesse signalisiert bekommen. «Lippenbekenntnisse», vermutet *Roland Jöhri*. Auch er glaubt, die Werbetrommel genügend gerührt zu haben, unter anderem mit einem Mailing. Die Idee sei aber möglicherweise zu kurzfristig geboren worden. Im Preis von 600 Franken sieht Jöhri allerdings keinen möglichen Grund für die spärlichen Anmeldungen: Im Gegenteil: «Der Preis war, was meine Leistung betrifft, eher zu tief angesetzt». Von «überissen» will auch Renold nichts wissen, wengiglich das Thema ein nächstes Mal nochmals zu diskutieren sei. Gleichzeitig gesteht er ein, dass die Rechnung für die beteiligten Partner mit 39 Gästen nicht ganz aufgegangen war, hatte man doch eine Mischrechnung auf der Basis von 50 Teilnehmern angestellt. Jöhri und die RhB wollen jedoch nicht klein beigeben. Die Chancen stehen gut, dass die beiden im kommenden Jahr sowohl im Winter wie im Sommer wieder gemeinsam auftreten. KK

«Quellenhof», Bad Ragaz

«Das Gerüst einer Vision»

Nur sechs Monate nach dem Abbruch der «Grand Old Lady» der Schweizer Hotellerie ist das neue Grand Hotel Quellenhof in Bad Ragaz bereits in seinen Umrissen erkennbar. «Das Gerüst einer Vision steht», stellte Alfred E. Urfer, Präsident und Delegierter des Verwaltungsrates der Thermalbäder und Grand Hotels Bad Ragaz, an der Aufrichtefeier vom vergangenen Donnerstag fest.

«Ich weiss, dass wir in den letzten Monaten von der Schweizer Bauwirtschaft beobachtet wurden, und ich bin stolz darauf, dass es uns gelungen ist, das Gerüst für ein Luxushotel von 100 000 Kubikmetern umbautem Raum in dieser kurzen Zeit zu errichten», so Alfred E. Urfer. Immerhin entspricht das Bauvolumen des neuen Quellenhofs, der nach den Plänen von Architekt *Karl Steffen* entsteht, rund 100 Einfamilienhäusern. «Es braucht noch viel, um in den kommenden 15 Monaten den Lebensraum für die künftigen Gäste des neuen Quellenhofs zu gestalten», so der Delegierte des Verwaltungsrates. «Leistungsüberbietung statt Preisunterbietung ist unser Ziel.»

Ökologischer Abbruch

Um den ambitionierten Zeitplan einhalten zu können, wurde das Abbruchmaterial des alten Hauses rund um die Baugrube für den Neubau deponiert. Danach wurde sukzessive mit der ökologischen Entsorgung des Abbruchmaterials begonnen. «Das Abbruchmaterial wurde zerkleinert und anschliessend Metalle und Holz vom Mauerwerk getrennt, um eine ökologisch sinnvolle Entsorgung zu ermöglichen», versichert Urfer. Diverse Teile des Altbaus, wie das prachtvolle Treppengeländer der Hotelhalle, aber auch zahlreiche Einrichtungsgegenstände der Zimmer wurden eingelagert. Sie sollen in den Neubau integriert werden und vom Glanz einer legendären Epoche der Schweizer Hotellerie Zeugnis ablegen. Der neue «Quellenhof» lässt bereits im Rohbau erkennen, dass einer Zeit eher selten gewordenen Grosszügigkeit und Klarheit in der räumlichen Gestaltung grosses Augenmerk geschenkt wird. Die Bauherrschaft legte Wert auf die Vergabe der Aufträge in der Region. Bis Ende Juni wurden Aufträge in der Höhe von 34.6 Millionen Franken (entspricht der Hälfte des Gesamtbudgets) vergeben. 85 Prozent gingen an Unternehmungen im Sarganserland, im Bündner Rheintal und im Kanton St. Gallen, 15 Prozent an die übrige Schweiz. FS

MIXED PICKLES

Öffentlich betriebene Altenheime und Spitäler werden von immer grösserem Interesse für die privaten Unternehmen der «Sozialgastronomie». Darauf hat jetzt die «Hawitas Handels- und Servicegesellschaft» im deutschen Mannheim hingewiesen. Bei immer mehr solcher Einrichtungen wachse die Bereitschaft, Küche und Essensversorgung an externe Unternehmen zu vergeben. In Deutschland gebe es derzeit allein 9 000 Senioreneinrichtungen, von denen erst 330 durch externe Dienstleister versorgt würden.

Im Unterschied zum Kantinen- und Firmenrestaurantbetrieb müsse bei Sozial-einrichtungen ein Einsatz rund um die Uhr garantiert werden. Dennoch sei das Interesse an diesem Markt gross. «Hawitas» (Kunstwort aus Hauswirtschaft und Caritas) sieht sich dank eigener Erfahrung in der Betreuung von rund 50 Einrichtungen als Marktführer mit «deutlichem Vorsprung vor der Konkurrenz».

GU

Anmeldung für Berufsprüfungen. Die Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe (SFG) bittet Interessenten und Interessentinnen für die Berufsprüfung der Gastronomieköche/innen und Restaurationsleiterinnen/-leiter 96 um Anmeldung bis spätestens 20. November 1995. Die Prüfungsdaten für die Gastronomieköche sind im März (1. Teil) und Juli 1996 (2. Teil). Angehende Restaurationsleiterinnen werden im April 96 geprüft. KK

Kontaktadresse: SFG, Eichstrasse 20, 6353 Weggis. Tel. 041/93 29 29, Fax 041/93 29 33.

Exportverkäufe «retteten» 1994 Nahrungsmittelindustrie. Die Nahrungsmittelindustrie mit rund 21 800 Beschäftigten sah sich 1994 schwierigen Wettbewerbsverhältnissen ausgesetzt. Der Gesamtumsatz der Branche erhöhte sich wohl um 1,9 Prozent auf 7 052 Millionen Franken, aber der Zuwachs ist überwiegend der gesteigerten Exporttätigkeit zuzuschreiben. Die zunehmende Importkonkurrenz verstärkte zudem den Kampf um Marktanteile. Minderverkäufe der Schweizer Hersteller im Inland zwischen 1 bis 5 Prozent waren die Folge dieses härteren Wettbewerbs. Für zahlreiche Unternehmen der Nahrungsmittelindustrie sind die Exporte somit zu unerlässlichen Stützen des Produktionsstandorts Schweiz geworden. KK

Erweiterte Académie suisse des gastronomes. *Jürg Thommen* («Kronenhof» Pontresina), *Erich Jäger* («Villa Maria, Vulpera»), *Ruedi Fontanesi* («Bündnerstübli», Davos), *Markus Kurriger* (Cas Fausta Capaul, Brigels) und *Leonardo Savoldelli* («Traube», Scuol) wurden anlässlich des bei Da Veragut Carnetg in Sagogn abgehaltenen Kapitels nationaler Académie suisse des gastronomes als «Chevaliers professionnels» in den Club Prosper Montagné aufgenommen. Ihm gehören nunmehr 24 Bündner Gastronomen von Rang und Namen an. FS

Prodega: Mehr Umsatz im 1. Halbjahr. Die in der Gastroversorgung führende Prodega AG hat im Abholgrosshandel, zusammen mit der Tochtergesellschaft Growa AG, bis Jahresmitte ihren Umsatz im Vergleich zum Vorjahr um 6 Prozent auf 276,4 Millionen Franken gesteigert. Das Resultat wurde auf einer unveränderten Verkaufsfläche erzielt. Auf Jahresmitte wurden zwei neue bzw. neu gestaltete CC-Märkte in Betrieb genommen, in Giviez (FR) und in Rapperswil. (AG) KK

Verkauft Hans Stucki seinen Gourmettempel? Auf die herumschweifenden Gerüchte angesprochen, der Spitzenkoch und seine Frau *Susi* wollten sich ins Privatleben zurückziehen und ihr Zweisternrestaurant Bruderholz in Basel verkaufen, antwortete Hans Stucki der *hotel + tourismus revue*: «Seit 15 Jahren, als ich 50 wurde, bietet man dieses Gerüst schon in der Welt herum! In den nächsten 15 Jahren könnte es sich eher bewahrheiten... Der Termin kann zwischen morgen und dem Jahre 2010 liegen – Interessenten sind immer gefragt.» EM

Rothorn



Frühstück auf dem Gipfel

Jeden Samstag steht steht in diesem Sommer im Panoramaristorant Rothorn ein spezielles und reichhaltiges Gipfelfrühstück bereit, das fast ausschliesslich aus Produkten besteht, welche bei einheimischen Landwirtschaftsbetrieben eingekauft werden. So stammt das Joghurt vom Heider Bauern Martin Bläsi, die Bäuerin *Heidi Lenz* liefert Holzofen-Brot aus einheimischem Getreide. Butter und Käse kommen direkt von der Alp. Mit diesem gesunden Frühstücksbuffet aus regionalen Naturprodukten will die Rot-

hornbahn und Scalottas AG einen Beitrag zur Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Tourismus leisten. «Wir stehen erst am Anfang einer für beide Teile sehr fruchtbaren Entwicklung», meint einer der Lieferanten von einheimischen Naturprodukten. Eine Vorreiterrolle hat dabei die seit 1987 bestehende Genossenschaft Gran Alpin übernommen, die Produkte aus naturnahem Ackerbau sowie daraus hergestellte Teigwaren und natürlich auch einheimische Rollgerste für die beliebte Bündner Gerstensuppe anbietet. FS

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Quand les cuisiniers font de la publicité à la télévision

Il fallait bien s'y attendre! A l'heure de la médiatisation à outrance, certains cuisiniers sont devenus de véritables célébrités. De là à leur faire jouer le rôle de vedettes dans des spots télévisés, il y a un pas que bon nombre de publicitaires suisses allemands n'ont pas hésité à franchir. On a ainsi récemment pu voir Hans Petermann, qui dirige un restaurant 2 étoiles à Küsnacht, vanter les mérites d'une nouvelle ligne de vaisselle. Bien qu'il ait été contacté à différentes reprises pour des publicités, le Bâlois Hans Stucki, à la tête lui aussi d'un restaurant 2 étoiles, refuse pour sa part catégoriquement de faire de la publicité. «Avant tout par principe», avoue-t-il. «Et puis, je ne suis pas un acteur», conclut-il. Pages 1 et 9

Les Allemands ont dépensé 120 frs par jour en Suisse

Les touristes allemands, avec 60 millions de déplacements à l'étranger par année, sont solidement installés en tête du hit-parade des plus grands voyageurs d'Europe. On ne s'étonnera ainsi guère qu'ils figurent également à la première place parmi les étrangers qui visitent chaque année notre pays. En 1994, ils ont dépensé 2,3 milliards de francs pour leurs vacances en Suisse. Leur séjour moyen a été de 7,3 nuits et 57% d'entre eux sont descendus dans des hôtels, contre 43% qui ont opté pour un hébergement dans la parahôtellerie. Leurs dépenses journalières se sont élevées à 120 francs. Page 2

La promotion par segments en Suisse

Conformément à la nouvelle organisation de Suisse Tourisme (ST), le tourisme helvétique fait désormais l'objet d'une promotion par segments. Un principe relativement nouveau qui permet de proposer à la clientèle, non pas une palette complète d'offres touristiques, mais des éléments spécifiques. Placée sous la houlette de ST, cette promotion met cette année en évidence le vélo, le golf et les congrès. A ces offres peuvent, bien entendu, s'ajouter d'autres prestations touristiques, l'hébergement en particulier. En été 1996, le vélo sera à nouveau en vedette. Il y aura toutefois aussi des offres «bien-être» et «voyages en train». Page 4

Une 3e étoile en vue pour l'Hôtel Ibis de Coire?

Afin de mieux se positionner sur le marché des groupes, l'Hôtel Ibis de Coire devrait décrocher sous peu une 3e étoile. Les exigences requises par la Société suisse des hôteliers quant à l'équipement des différentes chambres devraient en effet être satisfaites d'ici la fin du mois de juillet. «Nous avons remarqué que certains tours-opérateurs n'avaient pas retenu notre hôtel pour la simple raison que leurs clients ne descendent que dans des établissements 3 ou 4 étoiles. Or le standing de notre hôtel correspond non pas à celui d'un 2 étoiles, mais bien à celui d'un 3 étoiles», relève Jörg Joss, le directeur de l'hôtel. Page 5

Succès pour un hôtel 5 étoiles bâlois

L'hôtel 5 étoiles bâlois «Le Plaza» a le vent en poupe. En 1994, il a enregistré une hausse du nombre des nuitées de 10,2%, portant celui-ci à 73 600. Le bénéfice net a atteint 160 000 francs, soit une progression de 77%. Optimiste pour l'année en cours, le directeur de l'hôtel espère que la société propriétaire pourra verser son premier dividende à l'issue de l'exercice 1995. Etablissement de la chaîne Swissôtel, l'Hôtel Le Plaza explique notamment son succès par l'introduction d'un nouveau concept d'exploitation et l'aménagement de ses restaurants. Il devrait profiter cette année de l'ouverture d'un nouveau music-hall dans le périmètre de la Foire de Bâle. Il s'est en effet vu attribuer l'exclusivité du service traiteur de l'établissement. Page 7

Tourisme actif

Le tourisme actif peut-il se développer comme il le souhaite en Suisse? A l'heure où comme le VTT, le parapente et le rafting font partie intégrante des offres touristiques estivales de nos stations, il nous a semblé bon de savoir si leur mise en place avait été freinée ou si, au contraire, elle avait été encouragée.

LAURENT MISSBAUER

Il faut être innovatif et attirer une clientèle jeune pour revitaliser nos stations! Ressassé à maintes reprises, ce refrain a été interprété de différentes manières dans nos stations. Le tourisme estival, jadis paradis presque exclusif des randonneurs, s'est en effet ouvert à de nouvelles pratiques sportives qui répondaient essentiellement à des accents anglais: mountain-bike, canyoning et rafting. Avec l'émergence de ces nouveaux sports, le tourisme actif a-t-il pu se développer comme il l'entendait? Philippe Sublet, le directeur de l'Office du tourisme de Château-d'Ex qui a toujours fait du tourisme actif son credo, est parfaitement placé pour répondre à cette question: «Depuis désormais sept ans, notre principe de base a toujours été d'innover et nous avons décidé de présenter chaque année un nouveau produit touristique».

Eviter les zones sensibles

«Château-d'Ex a ainsi été la première station de Suisse à développer le canyoning en 1988 et nous avons été les premiers à créer en Europe une piste de descente chronométrée pour les VTT», poursuit Philippe Sublet. «Tout n'a bien entendu pas été facile au début. Les pêcheurs voulaient bloquer notre projet mais une étude scientifique neutre sur la faune nous a finalement permis de déboucher sur un compromis, à savoir que nous ne transporterions jamais plus de 1000 passagers par année et que nos guides s'engageraient à éviter les bancs de sable et certaines zones sensibles. Aujourd'hui, les gens qui découvrent ces



Le développement du sport actif doit aller de pair avec un message de tolérance et de respect. Photo: ONST

sites sont enchantés et le canyoning est pratiqué dans différentes régions touristiques de Suisse».

«Pour le VTT également, nous avons dû entamer de longues discussions avec les propriétaires de terrains», ajoute encore Philippe Sublet. «Il ne faut pas hésiter à dialoguer et à user de beaucoup de psychologie. Il faut bien présenter le projet et éviter à tout prix de placer les gens devant le fait accompli. Une fois que l'on a pris ces précautions, tout se passe généralement assez bien. Cela, pour autant que l'on développe des activités qui respectent la nature et qui ne troublent pas la quiétude de la région. Nous avons de ce fait volontairement décliné l'organisation d'une manifestation d'hélicoptères. La nature doit rester prioritaire. Il s'agit, en définitive, d'une question de cohérence». Cohérence, c'est également le mot qu'a choisi André Lugon-Moulin, le directeur

de l'Association valaisanne de tourisme pédestre, pour qualifier la cohabitation entre les «vététistes» et les randonneurs: «On rencontre certes, ici et là, de jeunes «fous» qui dévalent des pentes à toute vitesse sur des sentiers pédestres étroits, voire même sur les chemins des bisces mais la grande majorité a l'amabilité de s'écarter et de s'arrêter lorsqu'elles croisent des marcheurs. Ce genre de tourisme actif peut ainsi parfaitement se développer en parallèle du tourisme doux que nous affectionnons».

En accord avec le tourisme doux

Même constat chez Lucien Vaucher, de la société Summer Val'Escape Holidays de Salvan qui organise des excursions accompagnées à vélo: «Le tourisme actif que nous proposons a pu se développer comme nous le souhaitons. Pour cela, nous mettons un point d'honneur à n'emprunter que des chemins assez larges

pour ne pas déranger les randonneurs». C'est à peu près le même son de cloche que l'on a pu entendre auprès de Pierre Starobinski, directeur de l'Office du tourisme de Leysin: «Le VTT et l'escalade ont pu se développer chez nous sans la moindre opposition. Nous avons même bénéficié d'appuis de la commune pour en faciliter la pratique. Le problème de l'hélicoptère et des excursions en hélicoptère est quant à lui strictement réglementé en Suisse et il est bien qu'il en soit ainsi. Force est cependant de constater que le projet d'une base d'hélicoptère à Leysin est sans grande incidence. La base est prévue hors du village et les hélicoptères auront l'interdiction de survoler la station comme cela est le cas à Zermatt. Quant au parapente, il est exagéré de prétendre qu'il effraye la faune. A la fin du compte, il faut se demander si l'on veut préserver l'environnement pour l'homme ou pour les animaux».

Comme au far-west

Patrick Messeillier, directeur de l'Office du tourisme de Verbier, se montre quant à lui quelque peu plus nuancé: «Le développement du tourisme actif n'est jamais facile mais sa réalisation passe avant tout par un message de tolérance et de respect mutuel. Tolérance des marcheurs envers les cyclistes et vice-versa, respect de la faune par les parapentistes. Il est bien évident qu'on ne doit pas faire de passages en rase-motte près des bêtes qui s'apprêtent à mettre bas, comme il est tout aussi évident de ne pas atterrir dans des champs qui ne sont pas encore fauchés».

Le mot de la fin appartient, à ce sujet, à Philippe Sublet qui est lui aussi confronté à ce genre de problème. Notamment avec les parapentes à Rossinière et les montgolfières à Château-d'Ex: «Je peux vous assurer que les vaches se sont aujourd'hui parfaitement habituées au passage des montgolfières. Elles ont certes pu être effrayées la première fois, comme cela a également été le cas au far-west, lors de l'arrivée des premiers trains, mais, par la suite, elles ont certainement vu qu'il y avait là matière à se distraire pendant deux ou trois minutes...»

Canton du Jura

Le raft sur le Doubs? Les avis sont divergents

Le Clos du Doubs est une région d'une grande beauté naturelle. En jouir en termes de développement touristique, tout en respectant les règles de protection de la nature, exige de tenir compte de nombreux paramètres.

VICTOR GIORDANO

Directeur du Clip S. A. qui propose notamment des balades en canoë, en kayak et en raft sur le Doubs, Alain Donzé, promoteur touristique à Saint-Ursanne, l'affirme sans ambages: «Le Doubs n'est pas une rivière qui se prête à la pratique du raft, sauf en de rares circonstances». Pourquoi dès lors proposer ce genre d'émotions fortes aux touristes et aux écoliers de passage dans la région? Parce que le Doubs convient en revanche fort bien, entre Soubey et Saint-Ursanne, à la descente en canoë ou en kayak. Mais, si la rivière roule des eaux tumultueuses, à la suite de fortes pluies ou de trop forts lâchers d'eau des barrages électriques situés en amont – ceux du Refrain et de Châtelot – la pratique du canoë ou du kayak deviennent trop dangereuses. Dès lors, avec un moniteur, descendre à huit ou à dix en raft provoque des sensations fortes, sans faire courir de danger. Le raft devrait donc être considéré comme une solution de remplacement, quand le canoë-kayak est trop risqué.

Avis officiel divergent

Interpellé récemment par un député, le Gouvernement a donné une réponse qui semble méconnaître l'ampleur de l'attrait de la navigation sur le Doubs auprès des jeunes touristes et surtout auprès des écoliers suisses allemands. L'exécutif souligne que l'actuelle ordonnance inter-

dit de naviguer sur le Doubs si le débit moyen est inférieur à 10 m³ par seconde. Elle fixe aussi des heures de navigation autorisée – de 10 à 18 heures – ce qui est jugé trop restrictif par les promoteurs touristiques. Le Gouvernement ajoute que la navigation en raft est interdite sur le Doubs. Elle a pourtant été proposée naguère par l'Office des sports dans le cadre d'activités de Jeunesse et Sport. Un jugement récent du Tribunal administratif cantonal stipule toutefois qu'une telle pratique sportive est dépourvue de base légale...

C'est donc en toute illégalité que les membres du Conseil d'Etat valdois, lors d'une récente visite à l'exécutif jurassien, sont descendus en raft sur le Doubs. Rien d'étonnant si, dans ces circonstances, un député a pu dire que «l'on nage en pleine incohérence». Simultanément, l'exécutif jurassien a mandaté un groupe de travail chargé de proposer des mesures en vue de stimuler le développement économique du Clos du Doubs. Ce groupe préconise notamment l'ouverture d'une auberge de jeunesse à Saint-Ursanne. Cela notamment afin d'accroître l'attraction touristique auprès des jeunes. Or, à l'évidence, pour ceux-ci, la navigation sur le Doubs constitue un élément attractif.

Une réglementation souple

Selon Jean-Claude Salomon, chef de l'Office des sports du Jura, les dispositions légales et réglementaires devraient tenir compte de certaines réalités. De nombreuses sociétés, des groupes divers, des écoles manifestent le désir de visiter le Clos du Doubs et d'y naviguer. Ils font des réservations plusieurs semaines à l'avance. Nul ne peut prévoir, lors des réservations, si le Doubs se prêtera alors à la navigation en canoë ou en

raft, ou si les basses eaux les rendront l'un et/ou l'autre impraticables.

Par conséquent, une réglementation souple devrait être adoptée. Elle autoriserait tel ou tel type d'embarcation, selon le niveau des eaux. Les contrats de réservation précités devraient prévoir des adaptations en fonction de la situation fluviale.

Respect mutuel

Le pilotage de raft étant confié à des moniteurs compétents, il devrait ainsi être possible que les joies des touristes ne perturbent pas le plaisir des pêcheurs qui, eux aussi, entendent jouir des bienfaits de la rivière.

De plus, en période d'étiage, les barrages électriques situés en amont, devraient contribuer à une élévation du niveau de la rivière par un lâcher d'eau plus important que d'ordinaire, sans nuire au rendement du turbinage qui est leur lot. Sinon, le Doubs présentera trop souvent des niveaux d'eau interdisant la navigation, surtout pendant la saison estivale où précisément la demande est forte. Il reste donc à espérer que la présentation du rapport relatif au développement touristique du Clos du Doubs contribuera à la définition d'une solution satisfaisant les divers intérêts en jeu.

Voir aussi en page 3



La pratique du raft, ici à Scuol en Engadine, deviendra-t-elle un jour réalité sur le Doubs? Les avis sont divergents. Photo: ONST

Management

La productivité de l'hôtelier est liée à sa physiologie

Chaque année, Carlson Wagonlit Travel convie ses meilleurs clients à participer à un séminaire de perfectionnement. Cette fois-ci, ils ont bénéficié d'une initiation au management de la quatrième dimension, une méthode permettant d'améliorer sa propre productivité en fonction du mécanisme de son cerveau. Un concept hyperintéressant, mais qui impose une remise en question de l'entreprise. Le groupe Accor s'est lancé dans l'aventure.

VÉRONIQUE TANERG

Comment améliorer les performances de ses cadres? Quel hôtelier n'a pas constaté que s'il était relativement facile d'améliorer le rendement d'un plongeur ou d'une lingère en achetant des équipements plus perfectionnés, en revanche, il est beaucoup plus difficile de faire progresser un responsable du F&B ou un chef des ventes!

«Les entreprises dépensent dix fois plus d'argent pour améliorer la productivité d'un travailleur manuel que pour améliorer celle d'un intellectuel, commente Didier Du Boullay, médecin et collaborateur scientifique de l'Institut N.E.T Research à Bruxelles. Résultat: la pro-

ductivité dans le secteur manuel augmente de 7% par an contre seulement 0,7% pour les professions intellectuelles».

Optimiser le résultat de l'hôtel

Les recherches scientifiques démontrent que l'intelligence humaine fonctionne de façon très organisée. On connaît actuellement dans quelle partie du cerveau se déroulent 60% des activités. Après avoir étudié à fond ce sujet, le professeur Georges, un neurologue belge qui dirige la clinique de Montigny, a mis au point des outils pour démultiplier cette intelligence.

Ce chercheur a créé le concept de «management de la quatrième dimension», dit aussi de «cockpit». Cette méthode vise à optimiser les résultats d'une entreprise, d'un hôtel par exemple, en adaptant le travail à la physiologie humaine. Il a ensuite fondé N.E.T Research, une entreprise spécialisée en organisation du travail. Selon les neurologues de N.E.T, tout être humain effectue certaines tâches plus rapidement à certains moments de la journée (car l'activité du cerveau varie).

Hôteliers à éduquer?

Ces spécialistes conseillent de rester en forme dans son bureau le matin, pendant deux heures pour lire ou étudier des dossiers, car c'est à ce moment que la concentration est la plus forte. Le cer-

veau produit de la cortisone dès le réveil et au bout de trois heures cette cortisone facilite les synapses. Mais rester cloîtré deux heures (de 9h à 11h) sans être dérangés, cela semble impossible aux hôteliers, dont la profession est par essence tournée vers la clientèle.

«Les médecins aussi», rétorque Didier du Boullay. «Mais les clients, tout comme les collègues, ça s'éduque. Les docteurs affichent clairement leurs heures de visite sur leur papier à lettre. Il suffit donc aux autres de faire circuler un mailing».

Il ne faut pas non plus oublier le tour de chauffe: le cerveau doit lire pendant vingt minutes pour fonctionner dans de

bonnes conditions. Or, en moyenne, les cadres sont dérangés toutes les douze minutes. Il faut repartir à zéro à chaque fois!

Pas de sieste l'après-midi!

«La meilleure solution est de mettre un manager de garde», explique ce consultant. «Cinq cadres se relaient à tour de rôle pendant la semaine pour prendre les messages pour les autres. Qui rappelleront ensuite». En effet, l'après-midi ne doit pas être consacré à la sieste: il est plus propice au dialogue. «La température du corps est montée et nous parlons plus vite que le matin. Il faut donc en profiter pour effectuer les appels télé-

phoniques, prendre des rendez-vous avec les clients et faire les briefings».

Mais attention: pas d'abus. Il faut faire une pause toutes les heures pour régénérer le cerveau, car au-delà la concentration de l'auditoire chute de 30%. Pourtant, dans certaines entreprises, les séances sont souvent plus longues que prévues. Et elles ne donnent pas toujours de résultat.

Une indécision coûteuse

«Mieux perdre quelques minutes d'information et gagner du bien-être pour toute la journée», lance Didier du Boullay. Et de préconiser une solution radicale pour écourter les meetings: «Il suffit d'afficher la somme du coût horaire de tous les participants. Et il faut recalculer ce montant toutes les heures. Les dirigeants verront alors très rapidement combien leur indécision pourra leur coûter!»

Quel est le meilleur moment pour organiser une réunion? Le vendredi après-midi, préconise-t-on chez N.E.T. Mais les participants ne pensent-ils pas trop au week-end? «Cette date permet de faire le point sur la semaine et de planifier la suivante. Lorsque les collaborateurs arriveront le lundi matin, ils pourront se mettre tout de suite au travail, affirme Didier du Boullay. Cela leur évitera l'angoisse d'affronter l'humeur de leur chef, qui varie selon l'ambiance de son week-end!»

«Soignez votre look!»

On garde longtemps en mémoire la première impression lors d'une rencontre avec une personne. Car en quinze secondes, le subconscient a réagi par rapport à cette nouvelle image, une image qu'il est ensuite très difficile d'oublier.

Pourtant, cette image ne tient qu'à peu de chose. Les étudiants belges en troisième année de médecine ont dû donner leur avis sur deux diapositives apparemment identiques d'une belle italienne: vêtue de la même manière, même coiffure et dans la même pos-

ture. Pourtant, 75% des étudiants ont préféré l'image de droite à celle de gauche alors que les avis devaient être 50-50.

Pourquoi cette préférence? Celle qui connaît le plus grand succès à la pupille plus dilatée et plus ouverte que l'autre. C'est donc son regard qui fait la différence. Cet exemple permet de comprendre à quel point l'apparence est importante. Les serveurs, réceptionnistes et autres professions en contact avec la clientèle ont donc tout à gagner à soigner leur look. VT

IMMEUBLES

Sion, à louer
pour cause de fin de bail

Hôtel-restaurant Elite

meublé et partiellement rénové.

24 chambres (40 lits).
Réception - ascenseur.
Café-restaurant 58 places.
Terrasse été 16 places.
Caves et combles.
3 chambres pour le personnel.
Appartement de 3 1/2 p. à disposition.

Les offres sont à adresser jusqu'au 15 août 1995 à:
Union Commerciale Valaisanne - Avenue du Midi 6 - 1950 Sion.

P 77565/44300



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

Le buffet de la Gare de VALLORBE

est à remettre pour une date à convenir

Doté de:
1 restaurant de 120 places
1 salle pour banquets et sociétés de 60 places
1 terrasse d'été ombragée de 50 places
1 appartement de 4 places
6 chambres pour le personnel

Les conditions de locations sont attrayantes; les intéressés sont priés d'adresser un dossier de candidature avec curriculum vitae, photo et copies de certificats, à la Direction du 1er arrondissement des CFF, Division du Domaine, case postale, 1001 Lausanne, jusqu'au 21 juillet 1995.

Des renseignements peuvent être obtenus auprès de Monsieur Zumstein, téléphone 021 342 30 12.

CFF

O 77448/199178

Saxon (VS)

A louer (éventuellement à vendre) à personne dynamique et motivée

café-restaurant-taverne

(avec projet d'hôtel garni)

- situation centrale de 1er ordre;
- équipement moderne et neuf;
- bon chiffre d'affaires et réputation.

Personne à contacter:
Boris Perrier, Praz-Longs 36,
1907 Saxon.
Téléphone 077 28 14 71.

P 77562/44300

A louer à Neuchâtel,
pour date à convenir

Très beau restaurant

Pas de reprise.
Loyer en rapport avec l'objet.

Faire offres sous chiffres
X 028-24915, à Publicitas, case
postale 1471, 2001 Neuchâtel 1.

P 77618/44300

URGENT

Couple cherche à acheter ou louer

Tea-Room - Pizzeria - Restaurant

Région Suisse romande ou Berne.
Veuillez contacter au 089 250 40 12.

P 77618/44300

Spende Blut. Rette Leben.

I 77564/43761

ANNONCE

L'hygiène dans la cuisine aujourd'hui coûte moins cher



1 A partir du 1er juillet
des prix plus bas

Pour une qualité inchangée.
Par ex.: produit vaisselle 7%.

2 Plan de
l'hygiène gratuit

Le contrôle simple et sûr
pour dépenser moins.

3 Reprise des bidons
gratuite

Par amour de la nature, nous résolvons
vos problèmes d'élimination de déchets.

Steinfels le partenaire compétent des professionnels

Bon de commande pour un plan de l'hygiène gratuit

Steinfels Cleaning Systems AG
Chemin des Grands-Champs
CH-1302 Vufflens-la-Ville

Téléphone 021 / 701 19 29
Téléfax 021 / 701 21 94

Programme d'hygiène STEINFELS

SECTEUR	PRODUIT	DOSAGE	APPLICATION	FRÉQ.
SALON	STEIFELS BOIT	100 ml/l	Nettoyage des surfaces	1 fois par semaine
	STEIFELS BOIT	100 ml/l	Nettoyage des surfaces	1 fois par semaine
CULIN	STEIFELS BOIT	100 ml/l	Nettoyage des surfaces	1 fois par semaine
	STEIFELS BOIT	100 ml/l	Nettoyage des surfaces	1 fois par semaine
CULIN	STEIFELS BOIT	100 ml/l	Nettoyage des surfaces	1 fois par semaine
	STEIFELS BOIT	100 ml/l	Nettoyage des surfaces	1 fois par semaine
STEIFELS BOIT	STEIFELS BOIT	100 ml/l	Nettoyage des surfaces	1 fois par semaine
	STEIFELS BOIT	100 ml/l	Nettoyage des surfaces	1 fois par semaine

exemplaires à l'adresse suivante:

Entrepr.: _____
Nom: _____
Adresse: _____
Code postal/lieu: _____

GRATUIT GRATUIT GRATUIT

COUP DE FIL À...



Eric Barrelet

Directeur administratif de l'Office des congrès et du tourisme de Montreux (OCTM)

Montreux vit au rythme du 29e Festival de Jazz, manifestation phare à la notoriété planétaire. Comment le nouveau directeur administratif de l'Office des congrès et du tourisme de Montreux – engagé avant tout pour garantir une certaine rigueur budgétaire et financière au sein de l'OCTM – ressent-il cette manifestation?

L'édition 1995 du Festival de Jazz me fait extrêmement plaisir et je ne cache pas mes sentiments d'admiration pour Claude Nobs. La satisfaction de celui qui doit tenir les cordons de la bourse de l'OCTM – duquel dépend précisément le Festival – est d'autant plus grande que la météorologie est avec nous, ce qui à des incidences extrêmement favorables sur l'affluence. A mi-parcours déjà, la fréquentation était supérieure à celle de l'an dernier et les points de vente «food and beverage» se trouvant sur les quais enregistrent des chiffres d'affaires très réjouissants.

Autre élément positif: la meilleure utilisation faite du Centre de congrès et d'expositions. Les problèmes liés à l'exploitation de celui-ci pendant le Festival sont maintenant mieux appréhendés les gens connaissent le bâtiment et ses multiples potentialités. Tout cela fait que nous pourrions sans aucun doute boucler le Festival 1995 avec un résultat équilibré, comme cela a déjà été le cas en 1994. Et cela est précieux: c'est par une rigueur intelligente et ouverte qu'on assurera véritablement la pérennité de la manifestation car le temps est définitivement révolu où l'on pouvait admettre des déficits. Ce n'est pas un problème de personnes mais bien de structures et d'infrastructures. Si la météorologie nous donne un appréciable coup de pouce cette année, nous devons aussi prendre les mesures pour que le Festival puisse bien se porter dans des circonstances plus difficiles.

Propos recueillis

par Jean-Charles Kollros

Les Diablerets

Création d'un bureau de vente

La station vaudoise des Diablerets dispose depuis le début du mois d'un bureau de vente. Intitulé «Diablerets Tourisme», il est occupé par Nina Felber-Crovana, responsable jusqu'ici des ventes pour la Suisse, l'Allemagne et l'Autriche à l'Office des congrès et du tourisme de Montreux. Son activité s'exercera sur les marchés cibles que sont la Suisse romande et la Suisse alémanique, l'Allemagne, la France, la Grande-Bretagne, le Benelux et l'Italie. Toutefois, elle aura aussi pour tâche de chercher de nouveaux marchés, a déclaré le directeur de l'Office du tourisme des Diablerets, Jean-François Morerod.

Indépendant, ce bureau travaillera en collaboration avec l'office du tourisme local. Ses objectifs seront fixés par le comité qui lui a donné naissance. Présidé par André Grivel, ce dernier groupe divers prestataires touristiques de la station, dont les hôteliers, les restaurateurs, la société des remontées mécaniques.

La création de ce bureau résulte de l'échec de projets analogues discutés au sein de l'Association touristique des Alpes vaudoises et de DIAVI (Diablerets-Villars), une institution qui souhaitait promouvoir les deux stations. A noter que les Diablerets possédaient déjà un bureau de vente durant les années quatre-vingts.

Le nouveau bureau, qui s'installera le 20 juillet dans la Maison du tourisme, pourrait, à terme, déboucher sur une centrale de réservation. Un aboutissement logique, estime Jean-François Morerod.

MH

Avenches

Le tourisme sur un air d'opéra

«Veni, vidi, vici...» Cette citation historique, Sergio Fontana, le directeur artistique d'«Aïda», aurait pu, lui aussi, la prononcer au terme des six représentations qui ont accueilli plus de 37 000 spectateurs dans les arènes romaines d'Avenches. Succès sans précédent pour la petite cité broyarde, engouement exceptionnel pour un art lyrique qui, de Vêrone à Bregenz, aime se produire à la belle étoile. Et si celle-ci allait guider le tourisme sur une nouvelle voie?

JOSÉ SEYDOUX

«Nous désirons présenter des spectacles de qualité capables d'attirer des gens de partout et, à cet égard, 1995 sera une année-vérité». Cette déclaration de Michel Doleires, directeur de l'Office du tourisme d'Avenches, lors de la conférence de presse du 17 mars annonçant «Aïda», s'est avérée prémonitrice... Le défi a été relevé par une équipe de 350 acteurs, chanteurs, danseurs et techniciens qui a permis le succès et la rentabilité d'une opération tout de même budgétisée à 1,8 million de francs. Mais surtout l'intérêt extraordinaire que suscite l'art lyrique en Suisse, et qui se mesure aussi dans les saisons culturelles de nos villes, permet d'envisager de jouer cette carte de qualité dans l'élaboration d'offres et de programmes d'animation touristiques.

Public-cible et impact

Avenches, bien sûr, a son destin pour elle. Et un patrimoine qui donne des idées à tous les «vainqueurs» d'«Aïda». Quinze jours avant la première, on affichait complet, de sorte que le budget de publicité a été réduit de moitié, atteignant à peine 70 000 francs. Le public se situait dans un rayon de 120 km autour d'Avenches, de Genève à Delémont, de la Gruyère à Berne. Peu de touristes pour la bonne et simple raison que, vu la ruée sur les places, ils n'avaient pas pu réserver... «Comme il s'agit de faire séjourner les gens à Avenches et dans la Broye, nous allons beaucoup mieux exploiter ce créneau à l'avenir et faire de l'opéra notre nouveau cheval de bataille promotionnel», affirme Michel Doleires.

Sous l'égide de la principale instigatrice de l'événement, l'Association des arènes d'Avenches que préside Anne-Marie Schaltegger, l'Office du tourisme d'Avenches assumait cette année le service de presse et d'information, les relations avec les autocaristes et une partie de la billetterie, s'affirmant même comme le point de vente numéro un avec 8620 billets vendus. A raison de trois francs de commission par unité, cela s'est avéré payant, même si la Société de développement d'Avenches – à l'instar d'autres sponsors et donateurs comme l'Union fribourgeoise du tourisme ou divers fournisseurs de l'hôtellerie et de la restaura-



«Aïda» a attiré plus de 37 000 spectateurs à Avenches.

Photo: Office du tourisme d'Avenches

tion – a contribué, elle aussi, au montage financier de l'opération.

Celle-ci a bénéficié d'un incroyable appui médiatique, avant, pendant et après la série de représentations. L'indice de notoriété d'Avenches devrait pouvoir se mesurer au nombre de coupures de presse consacrées à ce qui faisait véritablement figure d'événement. Et de l'événement au tourisme événementiel, il n'y a qu'un pas que Michel Doleires est bien décidé à franchir: «L'image de ruines romaines – terme que j'ai définitivement banni de mon vocabulaire – nous collait à la peau et le fait de créer un grand événement dans un site romain comme celui-ci nous permet de nous profiler avec

une image totalement différente sur le marché du tourisme culturel au sens très large du terme. La possibilité, désormais, existe pour Avenches d'occuper un créneau très pointu avec des potentialités tant en Suisse qu'à l'étranger, comme nous l'ont confirmé des responsables artistiques et surtout des spécialistes des voyages liés à l'art lyrique».

De la sensibilisation à l'espoir

Toute la communauté avenchoise ou presque a été touchée par cet événement sans commune mesure avec les spectacles en tous genres organisés précédemment dans les arènes. «Si c'est l'enthousiasme chez les personnes directe-

ment concernées, je suis moins sûr que toutes les autres aient eu le sentiment d'en tirer un profit économique», reconnaît Michel Doleires. Constatation classique ici comme dans de nombreuses autres régions dépourvues de tradition hôtelière, mais non d'atouts de taille pourtant. Il est d'ailleurs intéressant de constater que, si la Société de développement d'Avenches est centenaire, l'Office du tourisme n'a que douze ans... et son directeur permanent n'est en place que depuis un an!

Cependant, si l'on sait que des spectacles lyriques sont d'ores et déjà prévus jusqu'en 2005 (avec «Carmen» en 1996 et «La Traviata» en 1997) et que la formule de l'affiche unique pourrait déboucher sur un festival de plusieurs semaines, il est évident que la reconnaissance d'Avenches en tant que lieu d'opéra va de plus en plus dépendre à l'avenir, après le succès de curiosité enregistré cette année, de son exploitation touristique (marketing, accueil, hébergement, animation). C'est pourquoi Michel Doleires créera pour l'an prochain un premier package, comprenant l'entrée au spectacle et une ou deux nuits d'hôtel, vendu par les voyageurs spécialisés. Le directeur de l'Office du tourisme d'Avenches souhaite par ailleurs étendre le réseau de réservations dans toute la Suisse allemande.

Mais Michel Doleires est de l'avis que ce tourisme lyrique nécessiterait aussi une amélioration des infrastructures et des équipements d'accueil qui devrait passer par la construction d'un hôtel de catégorie moyenne d'une centaine de lits, la modernisation sérieuse de nombre de petits hôtels existants et le développement du «bed & breakfast» en vieille ville (très demandé cette année).

Quand Avenches affiche complet

Sans emboucher les trompettes d'«Aïda», force est de reconnaître que l'événement a été un succès total pour les hôteliers, restaurateurs et cafetiers qui en tirent naturellement un bénéfice direct. Le réputé Hôtel de Ville – qui n'est malheureusement qu'un restaurant! – a été de la fête avec 350 à 400 couverts chaque soir, la capacité étant triplée et le personnel doublé: «Malgré cette énorme affluence, nous avons pu faire du bon travail du fait d'une qualité certaine de la clientèle, calme et décontractée; il faut dire que personne à Avenches n'est organisé de façon permanente pour absorber un tel mouvement. Des améliorations seront à apporter chaque année pour parfaire cet exercice», nous déclare Alain Laval, le tenancier des lieux.

Mêmes constatations chez Nancy Schwab, qui dirige depuis quelques

semaines seulement l'Hôtel de la Couronne construit en 1991 avec 12 chambres seulement: «A l'hôtel comme au restaurant, nous affichions complet du matin au soir. Tout cela a fait vivre Avenches, en dehors de cela assez calme, et il faut espérer que cet événement donne une impulsion à toute la région».

Pour «Carmen», en tout cas, la Couronne affiche complet. Ce fut le cas aussi du plus grand établissement d'Avenches, le Lacotel (80 lits), décentré mais très sollicité: «Ceux qui savent travailler profitent au maximum de ce genre de manifestation et nous avons déjà des réservations pur 1996», explique son propriétaire Jean-Claude Treyvaud. Tous les restaurants et cafés, ouverts jusqu'à 3 heures du matin, ont fait le plein. C'est peut-être cela l'opéra bouffe!

JS

Leysin Holding

Investissements et cap sur la famille!

L'annonce à la fin 1994, de la création de Leysin Holding, société destinée à regrouper un certain nombre d'hôtels importants de Leysin, avait été accueillie, on s'en souvient, avec un certain scepticisme, en raison notamment d'une politique de communication déficiente. Aujourd'hui, le temps des promesses semble avoir cédé le pas au temps des réalisations. Pour le plus grand bien de la grande station vaudoise.

JEAN-CHARLES KOLLROS

C'est du moins ce qui ressort de la conférence de presse orchestrée la semaine dernière sous la houlette de Pierre Schwitzgebel, administrateur-délégué

de Leysin Holding, structure regroupant notamment la société immobilière Leysin et la société d'exploitation «Le Relais SA».

L'ancien directeur du tourisme lausannois, bon connaisseur des Alpes vaudoises – où il a notamment été directeur des Offices du tourisme de Leysin et des Diablerets – a annoncé un important programme d'investissements, de près de huit millions de francs, consacré à des travaux concernant les divers établissements du Groupe.

Ces montants seront notamment affectés à la remise en état des hôtels Mont-Blanc et Belvédère, à l'agrandissement du Central-Résidence (déjà entièrement rénové) – avec accent sur les chambres et les équipements destinés aux enfants – et les transformations du rez-de-chaussée du «Classic Hotel», en l'occurrence l'ex-Holiday Inn (réception, salon, bar, hall d'entrée).

L'annonce de ces opérations est d'autant

plus intéressante que les six premiers mois qui se sont écoulés depuis la mise en place des nouvelles structures n'ont pas été très positifs, entraînant un chiffre d'affaires à la fin du mois de mars de 25 à 30% inférieur aux prévisions et une rentabilité insuffisante.

Un forfait «sympa»

«En revanche, le printemps s'est avéré bon, avant tout en raison des séminaires et des groupes spéciaux en provenance de l'ex-Allemagne de l'Est. Quant à l'été en cours, il semble commencer très discrètement...», a-t-on précisé sur place la semaine dernière.

Au-delà des travaux projetés, le Groupe des Hôtels «Le Relais SA» entend mettre l'accent essentiellement sur la clientèle familiale et sportive, au travers du thème «Un esprit nouveau à votre service». Un forfait baptisé Sympa a été lancé à l'Hôtel Classic 4 étoiles (prix: 299 francs) et à l'Hôtel Central-Résidence 3

étoiles (269 francs). Cet arrangement comprend 3 nuits en chambre double et demi-pension, cocktail d'accueil, raclette à l'alpage, entrée à la piscine, fitness, sauna et garderie d'enfants, documentation sur la station. Le logement est gratuit pour les enfants jusqu'à 16 ans dans la chambre des parents (réduction de 50% en chambre communicante).

Ce forfait s'adresse en particulier aux randonneurs pédestres ainsi qu'aux adeptes des nombreux sports que l'on peut pratiquer à Leysin: tennis, VTT, natation, escalade, parapente, équitation, golf... Il a fait l'objet d'une campagne d'information (mailing) et de publicité (annonces) en Suisse, surtout en Suisse alémanique, ainsi qu'en France et en Belgique. D'autres actions ponctuelles sont mises en place et cet été par les hôtels, à l'occasion d'animations et de manifestations spéciales. Seul l'avenir dira le taux de succès de ces diverses mesures.



Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

Erfolgreiche Teamsitzungen

Datum/ 30. August 1995, Luzern
Kursort:
Kurszeit: 9.00 bis 12.00 Uhr
Referent: Fritz Sterchi, Schulungsleiter SHV, Bern
Teilnehmer: UnternehmerInnen/Kader
Kursziel: Die TeilnehmerInnen erarbeiten die Grundlagen für erfolgreiche Teamsitzungen.
Kurspreis: Nichtmitglieder SHV/SVV Fr. 110.- (inkl. MwSt)
Mitglieder SHV/SVV Fr. 94.- (inkl. MwSt)

Wirksam betrieblich schulen

Datum/ 30. August 1995, Luzern
Kursort:
Kurszeit: 12.00 bis 17.00 Uhr
Referent: Fritz Sterchi, Schulungsleiter SHV, Bern
Teilnehmer: MitarbeiterInnen mit Vorgesetztenfunktion.
Kursziel: Die TeilnehmerInnen erwerben das Know-How für kurze und wirkungsvolle Mitarbeiterschulung.
Kurspreis: Nichtmitglieder SHV/SVV Fr. 110.- (inkl. MwSt)
Mitglieder SHV/SVV 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

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

74906/84735

ENGLISCH LERNEN IN AUSTRALIEN

- Moderne, neu renovierte Sprachschule in Perth, Westaustralien
- Anfänger- bis Diplomkurse (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

Jung · Neu · Kreativ

BAR
FACH
SCHULE
THÖRIG

Infoline

Fon 01-363 23 90 - Fax 01-850 60 07

Vom Hobby- zum Profi-Keeper
Erarbeite auch Du ein Diplom beim Schweizer- und Vizeweltmeister

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.

Französisch

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



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



zeigt Ihnen, womit man das Eis zum Schmelzen bringt.

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.

SPRACHAUFENTHALTE WELTWEIT
Videotapes in unserem Büro
Gratiskatalog anrufen bei:
globo-study Sprachreisen
Niederdorfstr. 61, CH-8001 Zürich
Tel. 01 261 81 80, Fax 01 261 84 59



An alle Vorwärtstrebenden im Gastgewerbe:

Machen Sie jetzt das

Hotelfachschul-Diplom

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

Institut Mössinger AG

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

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

Name _____
Vorname _____ Alter _____
Strasse _____
PLZ, Ort _____ 8665

Bar-Fachschule Kattenbach

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: _____

BAZAR

Gelegenheit! Geschirrspüler Hildebrand H410E

neu, billig. Telefon 065 35 17 13, 12-13/19-20 Uhr.
P 77597/44300

Zu verkaufen Patisserie-Ofen Marke: Benini Mondial Forno

Zwei Etagen
Gärkammer für 10 Bleche castro

Telefon 021 963 38 28

77629/384211

NEU Begleitagentur Red Rose

Telefon 077 74 06 53.
Wir suchen noch Damen von 18-35.
Sehr gute Verdienstmöglichkeit.
P 77297/44300

Wegen Renovation

50 Stabellen
6 echte Schiefertische
6 Restaurationstische
(alles sehr gut erhalten)

billig zu verkaufen!

Restaurant Schäfli, 8854 Siebnen,
055 64 84 36, Herr Kamm.
77602/66893

Wegen Geschäftsaufgabe gastgewerbliche Maschinen zu verkaufen. Preis nach Vereinbarung.

Mange Miele
Modell HM 5311 Walzenlänge 110 cm

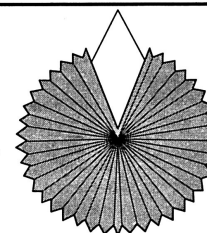
Tumbler Schulthess
Mod. Prestige 108/6 kg

NCR Registrierkasse
Modell 9995-5100 Guest Cheque

VAC 999
VC 999/06 PNH mit Kammeinsatz

Eiswürfelmaschine Scotsman
Modell ACM 35 standard wassergekühlt

Interessenten können sich bis 10 Uhr unter folgender Telefonnummer 036 51 35 46 melden.
77501/376990



Nationalfeiertag

Bei der hotel + tourismus revue Nr. 31 vom 3. August 1995 ist der Inserateschluss für die Geschäfts- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen und Bazar wegen dem freien 1. August bereits am Donnerstag, 27. Juli 1995, um 12 Uhr

Für die Stellenrevue bleibt der Inserateschluss am Freitag, 28. Juli 1995, um 17 Uhr
Der letzte Termin für Wiederholungen, Korrekturen, Annulationen sowie für die Last-Minute-Inserte ist am Freitag, 28. Juli 1995, um 20 Uhr

Anschlusskonzepte SHV-Hotelführer

Datenaustausch macht's möglich

Eine optimale Nutzung der Hotelführerdaten des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) versprechen die sogenannten «Anschlusskonzepte für touristische Regionen». Sektionen und Kantonalverbände des SHV sowie örtliche oder regionale Verkehrsvereine können damit auf relativ einfache Weise ihren eigenen Hotelführer aufbauen.

STEFAN ZÜGER

Als Ortschaft, touristische Region, Verkehrsverein oder SHV-Sektion den Aufwand nicht scheuen und einen eigenen Hotelführer herausgeben? Warum nicht. Aber wieso sich die Mühe machen und alle Daten und Bilder erfassen, auswerten und grafisch gestalten, wenn bereits alles vorhanden ist?

Denn: Sämtliche im Hotelführer des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) enthaltenen Daten sind gespeichert und können jederzeit abgerufen werden. Der SHV stellt sie allen interessierten Kreisen im Rahmen von sogenannten «Anschlusskonzepten» zur Verfügung. Die Stammdaten mit Preisen und Pictogrammen sind fix und werden in Form von Filmen, Optical Disks oder Wechselplatten übernommen. Rund um diesen «Grundstock» kann das eigene Produkt beliebig gestaltet werden. Selbstverständlich können auch Fotos, Übersichtspläne, Karten und die sonstigen Texte verwendet werden. So ist es möglich, dass orts-

oder regionsspezifische Hotelführer in sämtlichen Formaten, vierfarbig oder schwarz/weiß, als Inlay (Einlageblätter) oder komplett an den SHV-Hotelführer angelehnte Broschüre, produziert werden können.

Erst recht einfach wird die Sache, seit der SHV sein im Zusammenhang mit der Neugestaltung des eigenen Führers erworbenes Know-how den interessierten Stellen zur Verfügung stellt.

Mit Full-Service zum Erfolg

«Selbst wenn bereits ein Produkt besteht, kann dieses mit den SHV-Daten aus der jeweiligen Region ergänzt werden», bestätigt Doris Egli, Marketing-Verantwortliche des SHV. Jeder Benutzer unserer Daten ist frei in der Gestaltung seines Produktes. Er kann die Form seines Hotelführers selber bestimmen. Wir stellen

ihm die benötigten Grundlagen zur Verfügung und beraten ihn soweit als möglich. Falls der Kunde es jedoch wünscht, bieten wir auch einen Voll-Service. Er nennt uns seine Vorstellungen, wir kreieren eine Idee und führen diese bis zum fertigen Prospekt aus.» Bereits haben einige touristische Orga-

nisationen von dieser Dienstleistung des SHV profitiert, so zum Beispiel der Verkehrsverein Zürich, die SHV-Sektionen Ascona, Lausanne und Neuenburg, die Kur- und Verkehrsvereine Flims, Bad Ragaz, Silvaplana und die Tourismus-Region Pays d'Enhaut und das Office du Tourisme du Canton de Vaud. In Planung sind die Verkehrsvereine Basel-Stadt, Wallis und Montana, der Kanton Uri und der Hotelierverein Chur.

Kosten nach Aufwand

Je nach Art des Prospektes variieren auch die Kosten. Hochglanzpapiere, spezielle Formate oder Gestaltungswünsche kosten natürlich etwas mehr als die blosse Übernahme der Grundmaquette des Schweizer Hotelführers. Mit welchen Kosten ist zu rechnen? Dazu Doris Egli: «Der SHV verlangt für die ganze Bearbeitung 10 Prozent des Totalbetrages.» Es gelte zu bedenken, dass aufgrund der Übernahme bereits vorhandener Daten die Kosten enorm gesenkt werden können. Der Preis sei damit sicher gerechtfertigt, denn selbst die Grunddaten, welche bei einer externen, spezialisierten Firma erfasst seien, müssten für jeden Kunden extra aufbereitet werden.

Wie ist das Vorgehen? Interessierte wenden sich direkt an Doris Egli. Sie bespricht dann mit dem Kunden und der Druckerei die Details, damit auf die individuellen Wünsche eingegangen werden kann.

Kontaktadresse: Schweizer Hotelier-Verein (SHV), Marketing, Doris Egli, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44.

Präsentiert die ersten realisierten Anschlusskonzepte: Marketing-Spezialistin Doris Egli. Foto: SZ



A.I.C.R.

Eine neue Sektion ist geboren

Vor kurzem trafen sich im Iberotel Bellevue Park von Port El Kantaoui, (Tunesien) rund 30 tunesische Empfangschefs, Direktoren und Vize-Direktoren, um die Geburt der neuen Sektion der «Amicale Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels» (A.I.C.R.) Tunesien offiziell bekanntzugeben.

Durch die Begeisterung und Unterstützung der Schweizer Kollegen, welche sich im März des letzten Jahres in Sousse aufhielten, wurde das Interesse der tunesischen Berufsleute der Rezeption für die Amicale geweckt und bald darauf die Schweizer Sektion um Hilfe zur Gründung einer tunesischen Sektion angegangen.

Egidio Marcato, Präsident der A.I.C.R. Schweiz und Pierre Weber, Vertreter des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV), haben bei der Ernennung von Mahmoud Landoulsi als ersten Präsidenten von der A.I.C.R. Tunesien beigegeben.

Mit der Überreichung der Anerkennungsstafel der A.I.C.R. wurde Landoulsi für seinen Einsatz und seine ehrliche Einstellung für die Sache der «Amicale» ausgezeichnet.

Er ist somit der Präsident der ersten Sektion A.I.C.R. auf dem afrikanischen Kontinent. Bis anhin existierte noch kein solcher Berufsverband. pd

Une nouvelle section est née

C'est à l'Iberotel Bellevue Park de Port-El-Kantaoui, en Tunisie, que récemment se sont réunis une cinquantaine de chefs de réception, directeurs et sous-directeurs tunisiens pour officialiser la naissance de la nouvelle section tunisienne de l'Amicale Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (A.I.C.R.).

Grâce à l'enthousiasme et au soutien des collègues suisses qui avaient séjourné à Sousse, en mars l'an dernier, les professionnels de l'accueil tunisiens ont manifesté leur vif intérêt pour l'Amicale en sollicitant l'appui helvétique dans la création de leur propre section.

Egidio Marcato, président de l'A.I.C.R. Suisse et Pierre Weber, représentant de la Société suisse des hôteliers (SSH) ont parrainé la nomination de M. Mahmoud Landoulsi au poste de premier président A.I.C.R.-Tunisie. Avec la remise de la plaque A.I.C.R., M. Landoulsi a été récompensé pour son engagement total et sincère en faveur de la cause «aiciériste». Il faut souligner que dans le contexte hôtelier tunisien, il n'existait jusqu'à aujourd'hui aucune association de ce type. Mahmoud Landoulsi a eu le double mérite d'avoir su traduire les aspirations associatives de ses collègues et d'avoir donné naissance à la première section A.I.C.R. du continent africain. c.

SHV-Lehrlinge



Keine Hausaufgaben mehr

Strahlende Gesichter bei drei Lehrlingen am Hauptsitz des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV): Marco Spolato, Denise Wenger und Stephan Pauli (von links) haben die KV-Prüfung mit Erfolg bestanden und somit ihre Lehrzeit beim SHV beendet. Denise Wenger und Marco Spolato

werden ihre berufliche Karriere beim SHV (in den Abteilungen Finanzen resp. Klassifikation und Hotelführer) weiterverfolgen, Stephan Pauli rückt vorerst in die Rekrutenschule ein.

An dieser Stelle den drei Erfolgreichen herzliche Gratulation! shv

WEITERBILDUNG SHV

Juli

25.: Nachmittag: Kreative Verkaufsförderung («Take away»).

August

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

September

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

Oktober

2.: Wegweiser durch den Versicherungsschunel. 10.: Erfolgreiche Kundenkontakte = erfolgreiche Verkäufe.

10. und 11.: Rhetorik. 20.: Korrespondenz 1995. 24.: Menürechtschreibung.

November

6. und 8.: Aufbau Teams. 16. und 17.: Gelassenheit in Belastungssituationen. 21.: Vormittag: Vom Bittsteller zum Partner – Umgang mit Banken («Take away»). Nachmittag: Die Liquidität – der Atem der Unternehmung («Take away»). 28.: Erfolgreiche Seminare, Konferenzen und Kongresse – Schnittstelle Hotel.

Dezember

4.: Vormittag: Erfolgreiche Teamsitzung («Take away»). Nachmittag: Wirksam betrieblich schulen («Take away»). 5.: Kreative Verkaufsschulung («Take away»).

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

«FLIP-CHART»

Das Gelernte umsetzen lernen

Seit längerer Zeit wird in unserer Branche mit grossem Aufwand und Engagement aus- und weitergebildet. Die Themen sind bekannt: Freundlichkeit, erfolgreiche Kundenkontakte, Mitarbeiterführung, Finanz- und Kostenmanagement, Marketing.

Aus- und Weiterbildung sind wichtige Erfolgsfaktoren für einen Betrieb. Aber nur dann, wenn es gelingt, das erworbene Wissen auch wirklich in die Praxis umzusetzen. Und genau das geschieht viel zu wenig.

Wer ist schuld, dass nicht noch mehr des erworbenen Know-hows in die Praxis umgesetzt wird? Die Suche nach Schuldigen ist allerdings nicht die richtige Ausgangslage für eine objektive Analyse der Umsetzungsproblematik. Vielmehr gilt es folgende Einflussfaktoren zu beachten:

Auf der einen Seite stehen die Ausbilder und Ausbilderinnen mit ihren Spezialgebieten. Sie sind bestrebt, so viel wie möglich von ihrem Wissen auf eine kompetente Art und Weise zu vermitteln. Der Ehrgeiz zwingt sie, immer neue Aspekte und Betrachtungsweisen einzubringen. Und da, so glaube ich, liegt der springende Punkt. Zugunsten von konkreten Umsetzungsbeispielen müssen die Ausbilder und Ausbilderinnen auf zusätzlichen Stoff verzichten. Die ersten Schritte der Umsetzung werden so zu einem wichtigen Bestandteil des Kurses. Und die Teilnehmer und Teilnehmerinnen? Sie müssen einerseits den Ausbildungsstoff aufnehmen und tragen andererseits die ganze Verantwortung für die Umsetzung. Was tun, damit diese Doppelbelastung nicht zur Umsetzungsblockade wird?

Für dieses Problem gibt es einige kleine Patentrezepte:

– Aus- und Weiterbildungsanlässe nur dann besuchen, wenn Sie bereit sind, Ihre momentane Lage kritisch zu hinterfragen.

– Wenn Sie so oder so nichts ändern wollen, sparen Sie sich das Geld und die Zeit.

– Bei der Umsetzung von Kursstoff ist nicht die Quantität entscheidend. Vielmehr geht es darum, ganz konkret zu formulieren, was man umsetzen will. Was nur unverbindlich festgelegt wird, hat kaum Chancen, je in die Praxis umgesetzt zu werden.

– Die ersten konkreten Umsetzungs-schritte (was genau ist zu tun, wenn ich nach Hause komme?) müssen bereits im Kurs schriftlich festgelegt werden. Das hat den grossen Vorteil, dass Sie von den Erfahrungen und dem Know-how der Ausbilder profitieren können.

– Geben Sie nicht auf, wenn Sie bei der Umsetzung im Betrieb nicht weiterkommen. Nehmen Sie Kontakt auf zu Kollegen und scheuen Sie sich nicht, den jeweiligen Ausbilder mit Ihren Umsetzungs-schwierigkeiten zu konfrontieren. Sie werden überrascht sein, wie gerne Ihnen weitergeholfen wird.

Denken Sie an die Umsetzung, wenn Sie das nächste Mal eine Aus- und Weiterbildung besuchen. Schlusslich entscheidet die erfolgreiche Umsetzung, ob sich der Kurs für Sie und Ihre Gäste gelohnt hat.

Fritz Sterchi, Schulungsleiter SHV



Schweizer Anerkennung für die tunesische Sektion: Egidio Marcato (links) überreicht Mahmoud Landoulsi die A.I.C.R.-Tafel. Récompense pour la section tunisienne: Egidio Marcato présente à Mahmoud Landoulsi la plaque A.I.C.R. Foto/Photo: Ldd

24h/24h

Hotel Line
155 96 97

Für Sie - Pour vous

WIE 2000 Energie 2000

Schweizer Hotelier-Verein
Société suisse des hôteliers

Ressort Gewerbe - Secteur Art + métiers

Unwillkommene Stippvisite

Skorpion beim Wirt zu Gast

Ein ungewöhnlicher Ausreisser hat am letzten Freitagabend in einem Restaurant in Bern-Bethlehem für einige Aufregung gesorgt. Ein Skorpion suchte vorübergehend das Weite, nachdem er seinem Besitzer entwichen war. Der Mann wollte das giftige Tierchen dem Servicepersonal vorführen. Er hatte seinen Jemen-Skorpion in einer Schachtel mitgeführt, die beim Demonstrationsversuch zu Boden fiel.

Die Schachtel öffnete sich, das Tier entkam und verkroch sich. Es gelang auch den anwesenden Polizeibeamten nicht, den Skorpion ausfindig zu machen, so dass der Rat eines Zoofachhändlers eingeholt werden musste. Dieser schlug vor, das vermeintliche Versteck mit einem Insektizid einzunebeln.

Noch ganze drei Stunden dauerte die Verfolgung, bis der Skorpion gegen Beizenschluss halb benebelt aus seinem Versteck hervorkroch und vom Wirt und vom Angestellten des Lokals wieder eingefangen werden konnte. Verletzte gab es keine.

Neapel

Wer filmen will, muss zahlen

Neapel ist es leid, von ausländischen Fotografen und TV-Teams für stereotype Folklore-Aufnahmen und andere Klischees missbraucht zu werden. So verteilte kürzlich ein «BBC»-Team erst blutige Spritzen und Sexhefte, um diese Szenen dann «realistisch» zu filmen, während das Magazin «Stern» zwei «Diebe» für einen inszenierten Taschenraub anheuerte.

«Wenn wir solchen Unsinn schon nicht verhindern können, sollen die wenigstens dafür in die Gemeindekasse zahlen», ereiferte sich der Politiker **Mimmo Cordopatri** und stellte eine Tariliste der Banalitäten zusammen. Jetzt kostet es umgerechnet 200 Franken, eine zahnlöse Oma im Elendsviertel zu filmen, 340 Franken sind für einen Zigaretten-schmuggler fällig, 2500 Franken für einen Mafia-Toten, 2900 für einen klagenden Arbeitslosen und bis zu 10 000 Franken für ein Kind als Rauschgiftboten. Cordopatri:

«Neapel ist nicht das Sündenbabel der Medien, sondern eine Metropole mit den gleichen Problemen wie alle anderen Weltstädte auf diesem Planeten.»

fuf

Landschaftstheater Ballenberg



Vor der Premiere ausverkauft

«Peer Gynt» von **Henrik Ibsen** hat das Landschaftstheater Ballenberg als «Peer Gynt» diesen Sommer auf dem Programm. Die Geschichte wurde von **Hansjörg Schneider** umgeschrieben und die Handlung ins Berner Oberland versetzt. Das Märchen um den jungen Mann, der Phantasie und Realität nur schwer auseinanderhalten kann, hat das Interesse des Ballenberg-Publikums genau getroffen: An 23 Vorstellungen stehen gesamthaft an die 17 000 Tribu-

neplätze zur Verfügung. Bereits eine Woche vor der Premiere, die am 12. Juli stattfand, waren sie ausverkauft. So werden für jede Vorstellung Wartelisten angelegt. Sollten Busunternehmen ihre Kontingente nicht ausschöpfen, werden die Interessenten rund 10 Tage vor der Vorstellung kontaktiert. Die letztjährige Aufführung von «Elsi, die seltsame Magd» war «erst» eine Woche nach der Premiere ausverkauft.

(Foto: zvg/Georg Anderhub)

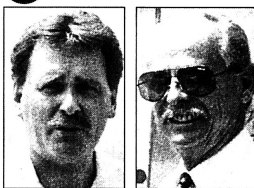
SJ

031 370 42 16

CARROUSEL

031 370 42 24

Tourismus



Die Generalversammlung der Vereinigung «Städte nach Schweizer Art» (SSA) hat den Thuner Tourismusdirektor **Marc Hubacher** (links) zum neuen Präsidenten gewählt. Er übernimmt das Präsidium von **Albert Bugnon** (rechts), Direktor des Verkehrsvereins Fribourg. Neuer Vizepräsident wurde **Edy Peter**, Verkehrsdirektor von Sion.

SJ



Als erste Marktleiterin für die Tourismusregion Sarneraatal wählte der Vorstand des neugegründeten Tourismusverbandes Obwalden aus 26 Bewerbungen die Luzernerin **Elsie Mettler** (46, Bild). Sie wird ihre neue Tätigkeit am 1. September aufnehmen. Vorerst soll sie ein einheitliches Erscheinungsbild sowie die regionale und überregionale Angebotsgestaltung und Vermarktung in Angriff nehmen. Elsie Mettler trat 1969 in den Dienst von Kuoni und war zuletzt am Hauptsitz in Zürich tätig. Ab 1992 arbeitete sie bei Danzas Reisen und war Mitglied der Geschäftsleitung.

JJA



Die Wigrä-Gruppe aus Oberrieden-Zürich, die für die Organisation von Tourismusmessen wie Fespo Zürich und Genf, STW Zürich und die neue Incoming-Messe Swiss Event in Zürich (1./2. November 1995) verantwortlich zeichnet, stellt neue Verantwortliche ihrer Firmen vor: Am 1. Oktober wird

Peter Plan (34, Bild links) als Direktor in die Wigrä Expo AG eintreten. Inhaber **Willy Gyger** (rechts) wird die operative Verantwortung bis Februar 1996 mittragen. Seit 1. Juli ist **Dani Wyss** Sachbearbeiter bei Wigrä Expo. Neue Direktorin der Wigrä Marketing AG ist seit April **Gabi Ruttloff**. Seit dem 1. Juni nimmt **Meinrad Stöckli** bei Wigrä Expo Aufgaben im administrativen Bereich wahr und ersetzt **Peter Keller**, der neu für die Kundenbetreuung im gesamten deutschsprachigen Raum zuständig ist. **Pascale Gargantini** (mitte) zeichnet für Wigrä Expo SA, Nyon, verantwortlich.

SJ

Nach 37 Jahren Tätigkeit bei der Schweizerischen Verkehrszentrale SVZ, heute Schweiz Tourismus ST, tritt **Hans Peter Frank** Ende Oktober frühzeitig zurück. Für die SVZ arbeitete er als Landesvertreter während zwei Jahren in London, einem in Paris und nicht weniger als 25 Jahren in Mailand und Rom. Die letzten neun Jahre seiner Karriere war Hans Peter Frank als Presseschef der SVZ in Zürich tätig.

r.

Hotellerie



Sesselrücken in der Ständesvertretung der österreichischen Tourismuswirtschaft: Nachdem **Peter Mühlbacher** (links oben), 49, langjähriger Vorsteher des Fachverbandes Hotellerie, zum Präsidenten der Wirtschaftskammer Steiermark aufgerückt ist, folgt ihm als Sprecher der Hotellerie der Kärntner **Hans Melcher** (rechts oben), 53. Dieser kann als Inhaber des Familienbetriebes Karnerhof am Faaker See langjährige Branchenkenntnisse einbringen. Gleichfalls aus Kärnten, und zwar ebenfalls vom



Faaker See, stammt der neue Vorsteher des Fachverbandes Gastronomie, **Helmut Hinterleitner** (links unten), 45. Hinterleitner ist Inhaber eines Restaurants und eines Ferienhotels. Wiedergewählt für eine fünfjährige Amtsperiode wurde der Obmann der Bundessektion Tourismus und Freizeitwirtschaft, **Hansjörg Kröll** (rechts unten), 60. Kröll hat sich als Organisator des jährlich stattfindenden Tourismus Forums auch international einen Namen gemacht.

HP

Präsidentenwechsel beim Hotelier-Verein Engelberg: Nach über 20jähriger Vorstandstätigkeit, zuletzt sechs Jahre als Präsident, gab **Geni Hess** das Szepter weiter an **Roland Odermatt**, Direktor des Treff Hotels Regina Titlis. Neu in den Vorstand gewählt wurde **Astrid Aregger** vom Hotel Bänklialp. In seiner Abschiedsrede sagte Hess: «Das nötige Verständnis, Toleranz, und ein klares Bekenntnis vor allem zu unserem Ferienland Schweiz würde schon viel zum Guten verhelfen.» Ein Dankeschön für die jahrelange gute Zusammenarbeit sprach auch **Albert Wyler**, Präsident des Tourismusvereins Engelberg, aus.

JJA

Food & Beverage



Andy Pluess wird neuer Leiter des Restaurants im Schweizer Paraleploger-Zentrum in Nottwil. Der 33jährige absolvierte nach einer Kochlehre die Hotelfachschule Luzern. Anschliessend war er fünf Jahre in Hilton-Hotels in Basel, Genf und London tätig. Nach drei Jahren als Flightattendant bei der Lufthansa arbeitete er fünf Jahre im Carlton Elite Hotel in Zürich. Zuletzt war er ein Jahr als Schiffsmanager bei Triton Reisen AG in Basel tätig.

DR

Alfred J. Bucher wird Vorsitzender und Direktor der Brauerei Feldschlösschen in Rheinfelden. Er übernimmt die Gesamtleitung des Unternehmens. Der 55jährige ist als Technischer Direktor und Mitglied der Geschäftsleitung seit 1985 dabei. Alfred J. Bucher wird somit Nachfolger vom 64jährigen **Kurt Aerni**. Der stellvertretende Direktor **Christoph Brumann** übernimmt die Verantwortung für Marketing und Verkauf. Er war bisher bei Nestlé für den Geschäftsbereich Foodservice Schweiz verantwortlich. **Peter Rickenbacher** ist Leiter Finanz und Controlling.

DR

Chefs de réception



Corina Soehner, Chef de réception im Dolder Grand Hotel in Zürich und **Alfred Thomet**, Vizedirektor und Chef de réception im Beau Rivage Palace in Lausanne-Ouchy.

Foto: zvg

Vom Tanz-Virus befallen

«Die AICR ist ein Virus. Wer von ihm befallen ist, wird ihn nie wieder los», sagte **Marc E. Hemmer**, ehemaliger Präsident der amicale internationale des sous-directeurs et chefs de réception des grands hôtels (AICR) Schweiz und International.

40 AICR-Mitglieder trafen sich Anfang Juli zu persönlichen Gesprächen, fachlicher Auseinandersetzung und schliesslich zu einem Gala-Dinner im Dolder Grand Hotel in Zürich. Laut Hemmer sei die Stimmung überwältigend gewesen. Die schwungvolle lateinamerikanische Musik der Gruppe Los Ramos habe die AICR-Mitglieder regelrecht zu gewagten Tanzschrittkombinationen animiert.

Doch bevor sich der Virus gänzlich ausbreiten durfte, wurden die AICR-Mitglieder mit einem Referat zur «Planung der persönlichen sozialen Sicherheit für Kaderpersonal im Schweizer Hotelgewerbe» konfrontiert, das auf grossen Anklang stiess.

Referent **Eugen Meier** von der Zürich Versicherung zeigte anhand von Beispielen auf, wann und wie grosse Lücken im Rentenbereich zwischen gesetzlichen Minimalzahlungen und dem Beibehalten des gewohnten Lebensstandards auftreten. Die mit der Vorsorge verbundene Steuerersparnis zeigte Meier ebenfalls auf.

fT

AUFGESCHNAPPT

Gäste kochen selber. Susanne Vögeli (42) liegt mit ihrem Lokal Cookuk in Aarau offenbar im Trend. Ihr Motto: Ausgehen zum Kochen und Essen. Deshalb lässt sie im «Cookuk» die Gäste ihre Menüs selber zubereiten. Ein Spass, der bereits als Geheimtipp in der Gastroszene gilt. Statt Gäste zu Hause zu bewirten, trifft sich die Tafelrunde im «Cookuk». Werden mexikanische oder thailändische Menüs gewünscht, liefert Vögeli gleich noch die entsprechende kulturelle Ambiente mit.

r.

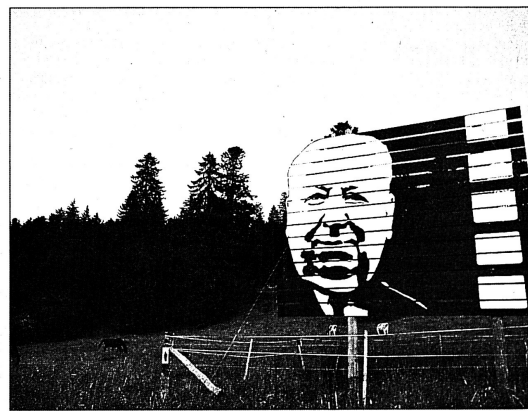
Beirut

Antiker Lift mit Eselstärke

Der Aufzug an einem Panorama-Restaurant am Berg Hermon im Libanon ist die neueste und originellste Touristenattraktion des Landes. Anstatt mit elektrischem Strom fährt der Lift mit Hilfe von Mauleseln hoch und runter. Restaurantbesitzer **Abou Machhour** griff auf die schon in der Antike zum Antrieb von Wassermühlen angewandte Technik zurück, weil in seinem Land seit sieben Jahren fast ständig der Strom ausfällt. Mit dem 8 Meter hohen, hölzernen Eselstift können drei Personen befördert werden. Wegen des grossen Erfolgs, der dem Restaurant innerhalb weniger Wochen eine Umsatzsteigerung von 40 Prozent bescherte, will Machhour jetzt ein Zugpferd anschaffen.

faf

Jura et Jura bernois



Balade cinématographique

Rencontrer les «monstres sacrés» du cinéma à la faveur d'une randonnée pédestre dans le Jura, c'est ce que propose, à l'occasion du centenaire du septième art, les salles de cinéma de Tavannes (BE), de Tramelan (BE), des Breuleux (JU) et du Noirmont (JU). De juillet à fin septembre, les randonneurs peuvent en effet emprunter un «Sentier du cinéma» qui les conduit le long de la ligne de chemin

de fer Tavannes-Le Noirmont. Ils découvriront au fil des pas des panneaux géants représentant l'effigie de douze stars du cinéma. Les gares des Chemins de fer jurassiens jalonnent l'itinéraire, les promeneurs ont toute liberté de choisir la longueur des étapes à parcourir à pied. Une initiative intercantonale originale, qui permet de découvrir une région touristique.

(Photo: Christophe Bignier)

MH

KADER · CADRES

Unternehmensberatung

Ein Fall für zwei

die als

Direktionspaar

einsteigen und zupacken wollen;
mit fundierten gastgewerblichen Fähigkeiten natürlich.

In unserem Betrieb in einer grösseren Stadt der französischen Schweiz wird der Hauptteil des Umsatzes von zirka 1,3 Mio. Franken in der Restauration erzielt. Dennoch wollen die zehn Gästezimmer aktiv vermarktet werden, wofür der hohe Komfort gute Verkaufsargumente liefert.

Mit Brasserie, Passantenrestaurant, Sali, Speisesaal und Gartenterrasse stehen 250 Plätze im Restaurationsbereich zur Verfügung.

Ihren kreativen Fähigkeiten auf dem Markt sollen jedoch diejenigen eines straffen Kostenmanagements in nichts nachstehen.

Weil dieses Hotel-Restaurant Tradition und Namen hat, ist es denkbar, dass auch ein junges, einsatzfreudiges Paar hier seine ersten unternehmerischen Schritte tun könnte und herausgefordert ist, Gutes noch besser zu machen.

Ein baldiger Stellenantritt wiegt zu Ihrem Vorteil.

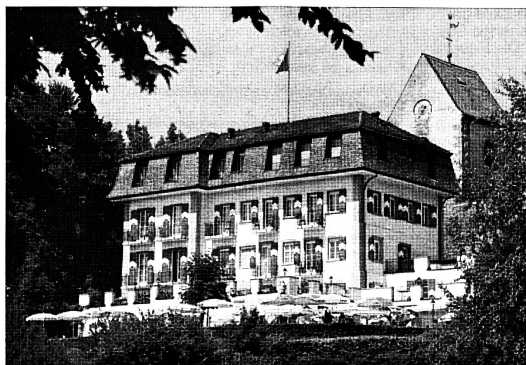
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Zeugnissen an:

Treuhand SWV
Unternehmensberatung
Erich Berger
Standstrasse 8, 3063 Bern
Telefon 031 331 01 41

Treuhand SWV
für Gastgewerbe + Hotellerie



77642/300152



Hotel Schloss ★★★ Romanshorn

Auf den 1. Februar 1996 wird das «Schloss», der ehemalige Sommersitz der Äbte von St. Gallen, frei für ein gastfreundliches, initiatives

Direktionsehepaar

Je 80 Restaurant- und gut belegte Saalplätze sowie das geschmackvoll eingerichtete ★★★-35-Betten-Kleinhotel bieten vielfältige Möglichkeiten für ein einsatzfreudiges Ehepaar mit guten Ideen. Erwartet wird eine zeitgemässe Hotelfachausbildung und ganz besonders solide Erfahrung in Küche, Service und Hotelführung in einem vergleichbaren Betrieb.

Das «Schloss» ist ganzjährig offen mit einer lebhaften Sommersaison von Mai bis September, nicht zuletzt dank 100 Sitzplätzen im Garten mit Blick auf den nahen Bodensee. – Romanshorn als Verkehrsknotenpunkt und als voll ausgebautes Schul- und Einkaufszentrum ist ein guter Standort für eine Hotelfamilie.

Interessierte Ehepaare senden Ihre vollständigen Unterlagen an Herrn W. Hirt, VR-Präsident Hotel Schloss AG, Postfach 26634, 8590 Romanshorn (Telefon 071 63 26 46/Fax 071 63 26 76).

77638/29076



Willkommen im Nandro-Team

Für die Wintersaison 1995/96 suchen wir

Leiter(in) SB-Bergrestaurant
mit Erfahrung in ähnlicher Position.

Bergrestaurant La Muntanela Radons,
Sonnterterrasse, Kiosk und 5-Stern-Bar.

Tagesbetrieb, Unterkunft im Tal vorhanden.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Nandro-Bergrestaurants, CH-7460 Savognin
Telefon 081 74 21 27



P 77586/12732

Küchenchef

Lebhafter ★★★-Betrieb in der Innerschweiz sucht nach Vereinbarung einen jüngeren, zirka 30jährigen Küchenchef, einen mit Power, Führungsfähigkeiten und fachlichem Können.

Nebst einem guten A-la-carte-Geschäft verpflegen wir auch Gruppen und Bankette. Eine Brigade von zirka 8 Mann steht Ihnen zur Seite.

Wir freuen uns auf Ihre Nachricht.

Angebote unter Chiffre 77608 an
hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

77608/138240



Nel cuore della Maremma, nella zona fra Firenze e Roma, in un'area di incontaminata e suggestiva bellezza, è situato il complesso alberghiero e termale delle "TERME DI SATURNIA", dotato di Beauty Centre e Country Club, che offre servizi di elevato standard qualitativo ad una sofisticata clientela internazionale. Per questo complesso stiamo cercando, per il ruolo di

VICE DIRETTORE

un/una giovane professionista, con una solida preparazione professionale e una qualificata esperienza internazionale. La persona che desideriamo incontrare ha frequentato una scuola alberghiera di livello internazionale, e ha maturato esperienze che gli consentano di assumere in modo autonomo la responsabilità del settore commerciale, di Guest Relations e della gestione operativa. Possiede la capacità di gestire adeguatamente le risorse assegnate (umane, economiche, tecniche) ed inoltre lo stile e la comunicativa necessari a trattare con la clientela. Ha una esperienza operativa ampia e qualificata, con buona preparazione e capacità nell'area commerciale e marketing; ciò potrà consentire di cogliere le opportunità di crescita professionale che la posizione è in grado di offrire a breve o medio termine.

Cerchiamo una persona di 35/38 anni, con una situazione familiare che consenta di vivere in una zona stupenda, ma senza grandi città nelle immediate vicinanze, fluente in italiano e con una adeguata conoscenza delle lingue tedesca e inglese, con una buona motivazione ad impegnarsi a sviluppare ulteriormente una attività di già notevole successo.

Gli interessati sono pregati di inviare un curriculum a Human Resources Management, Via Giulini 5, 20123 Milano (Italia), citando sulla busta il riferimento HRH 504.

Le candidature interessanti saranno contattate entro 30 gg.



HUMAN RESOURCES MANAGEMENT

77632/384212

Thunersee

Gesucht für Restaurant und Hotel
(Zimmer und Appartements)

initiatives Pächterehepaar

– Restaurant, Saal, Garten 200 Plätze.
– Bettenzahl 50
– grosser Umschwung.

Ihre Anfragen richten Sie an Chiffre C 213-38718, o/a Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 6130 Willisau, wo Sie auch Unterlagen anfordern können.

O 77594/199176

Für unser Café-Restaurant im
Seedamm-Center in Pfäffikon SZ
suchen wir Sie,

als junge, qualifizierte, charmante

Gastgeberin

mit Fähigkeitsausweis.

Wenn Sie den Wunsch haben, als
Gerantin

einem jungen Team vorzustehen,

würden wir Sie gerne kennenlernen.

Gerne informieren wir Sie umfassend

über diesen interessanten Betrieb und die

attraktiven Anstellungsbedingungen.

Herr Helfenstein freut sich

auf Ihre schriftliche Bewerbung.

-feller Confiserie - Café - Restaurant

Werkstrasse 4, 8630 Rötti

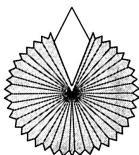
Tele. 055 31 56 22

77626/86603

Nationalfeiertag

Bei der hotel + tourismus revue Nr. 31 vom
3. August 1995 ist der Inserateschluss für die Geschäfts-
und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen
und Bazar wegen dem freien 1. August bereits am
Donnerstag, 27. Juli 1995, um 12 Uhr

Für die Stellenrevue bleibt der Inserateschluss am
Freitag, 28. Juli 1995, um 17 Uhr
Der letzte Termin für Wiederholungen, Korrekturen,
Annullationen sowie für die Last-Minute-Inserate ist am
Freitag, 28. Juli 1995, um 20 Uhr



Sommaire

	Page
Marché de l'emploi	11
Marché international de l'emploi	12
Demandes d'emploi	12

Inhalt

	Seite
Stellenmarkt	
Kader	1-2
Verkauf/Hotellerie/ Gastronomie/Tourismus	3-10
Internationaler Stellenmarkt	12
Stellengesuche	12

Personalberatung für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
ADIA HOTEL

Aktuelle Stellenangebote auf Seite 7

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

P 77486/27243



Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateurs SHV

Association des hôteliers-restaurateurs diplômés SSH

«VDH erkennt Trends und Entwicklungen frühzeitig»

«VDH ist Zukunftswerkstatt»

«VDH fördert und fordert»

Die neue VDH-Vision ist ehrgeizig. Die 800 Mitglieder zählende Vereinigung Dipl. Hoteliers-Restaurateurs SHV hat sich neue Ziele gesetzt und erweitert den Rahmen ihrer Aktivitäten. Das bisherige Sekretariat wird in eine Geschäftsstelle VDH umgewandelt. Die Hauptaufgaben:

- Kommunikationsdrehscheibe
- Sekretariatsarbeiten
- Adressenverwaltung
- Koordinationsstelle
- Buchhaltung mit Jahresabschluss
- Inkasso Mitgliederbeiträge
- Protokollwesen u.a.m.

Schlägt Ihr Herz für die Hotellerie? Sind Sie begeisterungsfähig, und verfügen Sie über den nötigen Idealismus? Möchten Sie gerne Bewegung ins VDH-Geschehen bringen? Ab 1. November 1995 oder nach Vereinbarung bietet sich die Gelegenheit dazu. Der Vorstand VDH sucht eine motivierte Persönlichkeit zum stufenweisen Aufbau und zur Führung der neuen

Geschäftsstelle VDH

Ideale Voraussetzungen bringen Sie mit, wenn Sie bereit sind, im ausbaufähigen Teilpensum die VDH-Zukunft mitzugestalten. Sie sollten über

- geeignete Büroeinrichtungen
- telefonische Erreichbarkeit während der Bürozeiten
- Buchhaltungskenntnisse
- Branchenerfahrung

verfügen. Mit dieser Aufgabe sind Sie am Puls der Branche. Mehr erfahren Sie bei

Hansueli Baier
Präsident VDH
Hotel Therme Vals
7132 Vals
Telefon 081 935 21 11

«VDH heisst Persönlichkeitsentwicklung»

«VDHler gestalten aktiv die Branchenpolitik»

«VDH heisst Fairness und Engagement»

77614/35580

KONSUM DAVOS EUROSPAR

Für unsere Metzgerei im Einkaufszentrum Davos Platz suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

1 Leiter Metzgerei

mit Erfahrung in einer ähnlichen Position wie z. B. Chef garde-manger. Wenn Sie ausserdem eine Koch- oder Metzgerlehre absolviert haben, dann können wir Ihnen folgendes bieten:

- selbstständigen Arbeitsbereich
- leistungsgerechte Entlohnung
- gute Sozialleistungen
- bei Bedarf eine Wohnung
- regelmässige Arbeitszeit.

Interessentinnen und Interessenten senden Ihre Bewerbungsunterlagen bitte an:

Konsum Davos, Herrn Christian Bächtold, Talstrasse 21, 7270 Davos Platz
DA 77652/384216

Hotel *** Restaurant GLARNERHOF

Auf 1. September oder nach Übereinkunft, sind in unserem Hotel folgende Stellen zu besetzen:

Hofa

Im Bereich Etage, Lingerie (vier Mitarbeiter) ist für eine gelernte Hotelfachassistentin eine Stelle frei. Gelegentliche Einsätze im Service und am Buffet. Nach Einarbeitung sind auch Einsätze an der Reception möglich.

Chef de Partie

Unsere Küchenbrigade (sechs Mitarbeiter) braucht zur Ergänzung ein interessiertes und engagiertes, neues Mitglied (m oder w). In unserer Restauration pflegen wir eine marktorientierte Küche mit internationalen-, regionalen- und saisonalen Spezialitäten.

Das Hotel Glarnerhof - an zentraler Lage in der Stadt Glarus - ist ein traditionsreiches Haus mit moderner Infrastruktur. Auf Wunsch steht Ihnen ein Personalzimmer zur Verfügung.

Für weitere Informationen über diese interessanten Stellen rufen Sie uns einfach an. Gerne nehmen wir auch Ihre Bewerbung an untenstehende Adresse entgegen.

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

SYSPRO - erfolgreich mit dem Restaurant-Abrechnungssystem **Remanco** sucht für die **Remanco**-Abteilung eine/n

Schulungsleiter/in

mit folgendem Aufgabenbereich:

- Analysieren der Organisationsabläufe in Restaurantbetrieben
- Installation der **Remanco**-Software
- Live-Support von neuen Installationen
- Kundenbetreuung.

Wir stellen uns für diese Position einsatzfreudige Interessenten mit Praxis im Food- u. Beverage-Bereich vor. Sprachkenntnisse in Deutsch und Französisch sind erforderlich. Erfahrung im Umgang mit Personalcomputern wäre von Vorteil.

Wir bieten Ihnen eine entwicklungsfähige Position, ein leistungsgerechtes Gehalt und einen gesicherten Arbeitsplatz. Interessenten wenden sich bitte nur schriftlich an:
Syspro-Gastronomie AG, z. H. Herrn Powell, Schloss-
talstrasse 210, 8408 Winterthur.
77645/332185



Schlosshotel Freienhof Thun
Freienhofgasse 3
3600 Thun
Telefon 033 21 55 11

Schlosshotel Freienhof 3600 Thun

Im gepflegten ****-Seminar-, Ferien- und Geschäftshotel inmitten der malerischen Altstadt von Thun suchen wir in Saison- oder Jahresstelle per 1. September oder nach Vereinbarung

Chef de partie tournant Chef garde-manger

Für unsere gepflegte Bar
Top Treff

per 1. August oder nach Vereinbarung

Bardame oder Barman

Aufgestellten Berufsleuten können wir einen interessanten Arbeitsplatz in unserem lebhaften und vielseitigen Betrieb anbieten.

Saisonbewilligungen sind vorhanden.

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen. Rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an unser Mitarbeiterbüro
z. H. Herrn Fiechter
Direktion C. & S. Platz



77405/4548



Suchen Sie

einen Koch,
eine Servicetochter,
einen Kellner,
eine/n Verkaufsberater/in,
eine/n Sekretär/in,
eine/n Empfangsangestellte/n
oder Kaderpersonal
(etc.)

htr Fax
031 370 42 23
bis Freitag
17.00 Uhr



Wir suchen für unseren grossen und vielseitigen Betrieb in Jahresstelle, Eintritt baldmöglichst, einen

F&B-Manager/ Einkaufschef

Zum Verantwortungsbereich gehören: Einkauf- und Lagerverwaltung (EDV), administrative F&B-Verwaltung und Überwachung (Hotel und Nebenbetriebe), Allgemeine Überwachungs- und Organisationsaufgaben.

Es handelt sich um eine sehr interessante Kaderposition mit entsprechender Verantwortung.

Qualifizierte Bewerber mit Fachkenntnissen und Erfahrung aus Hotel- und Restaurationsbetrieben werden um Ihre Offerte gebeten.

H. Hunkeler, Direktor
Kulm Hotel
7500 St. Moritz
Telefon 082 2 11 51

77649/33812

Member of The Swiss Leading Hotels

Chef/Chefin im Trazo

Wir suchen ab Nov./Dez. 1995 für unser Ferienzentrum Trazo in Pany, Graubünden/Prättigau (55 Wng. mit 268 B. sowie vielfältigem Zentrum), initiatives

Ehepaar

mit guter Grundausbildung im Gastgewerbe (Fähigkeitsausweis), das unser Café-Restaurant (70 Innen- und 30 Aussenplätze) in Pacht übernimmt und gleichzeitig als örtliche Hausverwaltung (eingespielte Organisation) amtiert.

Schriftliche Bewerbungen an:

Herrn Ch. Süß
Rebbergstrasse 95, 8037 Zürich
Telefon 01 271 12 23 oder
089 401 29 39.

77584/384204



Wenn's pressiert...

...übermitteln Sie uns Ihre Inserat-Aufträge einfach per **Telefax**. Rund um die Uhr.
Nummer **031 372 23 95**.

GRAND HOTEL PARK

GSTAAD

★★★★★

Ein wunderschönes Grand Hotel mit 180 Betten, an bester Lage über Gstaad.

Wir suchen nach Vereinbarung einen

Sales Manager

Als unseren zukünftigen Mitarbeiter stellen wir uns eine junge, dynamische Persönlichkeit vor, welche eine gute, fundierte Erfahrung im Verkauf mitbringt, evtl. eine Hotelfachschule abgeschlossen hat, fremdsprachengewandt ist und auch das nötige Durchsetzungsvermögen besitzt, in enger Zusammenarbeit eine langfristige Verkaufsplanung zu erstellen und zu verwirklichen.

Sie werden nach eingehender Einführung für eine gerechte Reisetätigkeit in der Schweiz und Europa eingesetzt. Unsere Anstellungsbedingungen sind leistungs- und anforderungsgerecht.

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

Grand Hotel Park
3780 Gstaad
Telefon 030 8 33 77



The Swiss Leading Hotels
77665/15075

Hotel/Speiserestaurant Ochsen
9244 Niederuzwil

Junges Team sucht

eine junge, aktive

HOFA-Leiterin

welche unser kleines Team mit **Elan** und **Freude** ausbildet und tatkräftig unterstützt.

Wenn Sie Freude an einem Tagesjob haben, gerne in einem kleinen Team selbstständig arbeiten, dann sind Sie unsere neue HOFA-Leiterin.

Zur Ergänzung unseres Gourmet-Küchenteams suchen wir einen

Chef de partie

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Telefon 073 51 72 55, Herr Krapf.
Ausländer nur mit deutscher Muttersprache.

77648/173371



LUZERN, E. Schriber-Rust,
Telefon 041 53 17 37

Für unser modernstes ***-Hotel mit Gourmetrestaurant suchen wir nach Vereinbarung

Sous-chef

Wenn Sie fundierte Kenntnisse mitbringen, belastbar sind und Freude am Beruf haben, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

77463/10111



Panorama-Restaurant

HERTENSTEIN

Hertensteinstrasse 80, 5400 Baden/Elbad
Tel. 056 / 21'10'20 Fax 056 / 21'10'29

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in unser renommiertes Speiserestaurant

Chef de Partie / Sous-chef

in Jahresstellung. Wenn es Ihnen Freude macht, in einem kleinen, aufgestelltem Team ihre beruflichen Ambitionen voll einzusetzen, selbstständig zu arbeiten und mit Ihrem Können unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen, dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen.
R.+M. Ettisberger 056 / 21'10'20



... Jetzt geht was!

Um unser junges, aufgestelltes Team zu vervollständigen, suchen wir ab 1. August oder nach Vereinbarung

Kellner oder Servicfachangestellte

(Restaurantservice, à-la-carte und Bankette.)

Restaurant Schäfli, 8854 Sitten
Familie Kamm, Telefon 055 64 84 36.

77404/683



Grand Restaurant SCHUH Interlaken

In unser gediegenes Restaurant, direkt am bekannten Höhenweg in Interlaken, suchen wir:

Sekretär/in

per zirka Mitte September 1995

mit folgendem Aufgabengebiet:

- selbständige Führung des Sekretariates
- Verantwortung für die gesamte Personaladministration/Lohnwesen (Abacus) für bis zu 65 Angestellte
- Führung der Hauptkasse
- Erledigung sämtlicher anfallender Korrespondenz in D/E/F
- Ausbildung der Lehrtöchter.

Anforderungsprofil:

- erfahrene, ausgeglichene Persönlichkeit
- flexibel (zum Teil auch Wochenenddienst)
- längerfristige Anstellung erwünscht
- Idealalter zirka 25 bis 30 Jahre.

Chef de service (w/m)

per 1. Dezember 1995

Aufgabengebiet:

- Betreuung unserer internationalen Gäste und zahlreicher einheimischer Stammkunden
- Führung und tatkräftige Unterstützung unserer zirka 10 bis 15 Servicemitarbeiter.

Anforderungsprofil:

- erfahrene, versierte Persönlichkeit mit grosser Übersicht
- teamfähig/sprachgewandt
- Feinfühligkeit für die Bedürfnisse des Gastes
- Profil im Verkauf
- Idealalter zirka 28 bis 42 Jahre.

In unserem grossen Familienbetrieb erwartet Sie eine interessante und vielseitige Aufgabe.

Fühlen Sie sich angesprochen, so senden Sie uns doch bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen. Wir freuen uns darauf!

Restaurant/Confiserie Schuh
Prop. Fam. F. Beutler
Direktor Martin Soche
Höhenweg 56, 3800 Interlaken
Telefon 036 2294 41

77667/16551



Was heisst: Reif für die Insel!

Nachts ist das Carlton Elite eine Insel der Ruhe und Erholung. Tagsüber eine Insel der Begegnung, der Kommunikation, des Geniessens, des Verwohntwerdens und der Lebensfreude. Sind Sie reif für die Insel? Gehen Sie vor Anker im Carlton Elite Hotel.

Das ist unsere gemeinsame Vision, die alle unsere geschäftlichen Tätigkeiten zugrunde liegt. Sollten auch Sie "Reif für die Insel" sein, ist jetzt der Moment, auf das Carlton-Elite-Schiff aufzuspringen und der Insel entgegenzusegeln, denn per 20. September 1995 suchen wir einen neuen

Restaurantleiter für unser Carlton-Pub

Der Carlton-Pub ist der erste Pub in der Schweiz, wurde im Februar 1995 einem soft-face-lifting unterzogen und erstrahlt heute in neuem Glanz und mit neuem Food-Angebot. Sie sind der Gastgebertyp, der sein Unternehmen selbständig führt. Sie verleihen dem Restaurant Ihre persönliche Note und bezaubern unsere Gäste nicht als Könige, sondern als Partner. Als Unternehmer gestalten Sie Ihr Restaurant selbst, Sie verfügen dazu über die erforderlichen Kompetenzen.

Wenn Sie über Erfahrungen in gleichwertigen Positionen verfügen, sollten Sie jetzt nicht länger zögern und Rauchzeichen in Richtung unsere Insel schicken. Als Unternehmer sind Sie selbstverständlich am Gewinn des Unternehmens beteiligt und geniessen auch andere Vorteile. Ich freue mich, Ihnen unser Leitbild und unsere Vision näher vorzustellen.

Senden Sie bitte Ihre Unterlagen an:

Martin Studer
Carlton Elite Hotel
Bahnhofstrasse 41, 8001 Zürich
Telefon 01 211 65 60

Martin Studer
Martin Studer, Direktor

★★★★

CARLTON ELITE HOTEL

Bahnhofstrasse 41, 8001 Zürich
Telefon 01 211 65 60, Fax 01 211 30 19

SKS

Schweizerische Kaufmännische
Stellenvermittlung

Der Grundstein ist gelegt, das Konzept steht, der Rest liegt an Ihnen!

Unsere Auftraggeberin, eine neu gegründete englische Privatschule für das Hotel-Management mit Standort Graubünden, bietet für das internationale Hotel-Kader von Morgen ein zukunftsorientiertes Schulungsprogramm an. Die Infrastruktur ist bereits vorhanden, das Domizil liegt in einem renommierten Bündner Ferienort. Was nun noch fehlt sind Sie, der *

Hotelfachmann mit Macherqualitäten der als Schulleiter

sein Know-How zur Verfügung stellt. Wir wenden uns an eine Persönlichkeit ab 35 Jahre, mit breiter Erfahrung aus der Hotelbranche (Hoteller VDH/SHV oder Lic. phil. mit Erfahrung in der Hotellerie) und perfekten Englisch-Kenntnissen, die ihre Führungs- und Marketingenergie in der Leitung von Vierstern-Hotels bereits unter Beweis stellen konnte.

Wenn Sie zudem bereits Erfahrung in der Ausbildung mitbringen, engagiert, verhandlungsstark und kommunikativ sind und ergebnisorientiert handeln, erfüllen Sie unser Wunschprofil. Sind Sie bereit für eine echte unternehmerische Aufgabe mit grossem Spielraum für Eigeninitiative? Dann freut sich Dolores Scheurer auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Gäuggelistrasse 16, 7002 Chur
Tel. 081 22 03 24

P 77623/289191

rebag

Treuhand- & Beratungsstelle für das Gastgewerbe AG
8954 Geroldswil

Zur Ergänzung unseres Teams (z.Zt. 15 Mitarbeiter) suchen wir für
Treuhand- und Beratungsaufgaben

Gruppenleiter(in)

für die Uebernahme von selbständigen Aufgaben und Verantwortung in allen Bereichen unserer Dienstleistungen, d.h. Kundenbuchhaltungen, Lohnbuchhaltungen, kurzfristige Zwischenabschlüsse, Jahresabschlüsse, Steuern, Budgets, Analysen, Personalschulung etc.

Für die vielseitigen Aufgaben sind u.a. erforderlich: Fähigkeit als Vorgesetzter zu Motivieren und zu Führen, kaufmännische Ausbildung und Praxis im Treuhandbereich und im Rechnungswesen, Interesse an EDV (IBM System/36 & Macintosh) und Evaluation neuer Anwendungen, Ambitionen für berufliche Weiterbildung. Praktische Erfahrungen im Gastgewerbe und/oder Hotelfachschule sind sicher ein Vorteil.

Wir bieten leistungsbezogene Entlohnung und ausgebaute Sozial-einrichtungen. Wir sind in einem modernen Geschäftshaus mit neuzeitlich eingerichteten Büros. Bushaltestelle und Parkplätze vor dem Haus.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an

rebag

Treuhand- & Beratungsstelle für das Gastgewerbe AG
z.H. von Herrn M. Schöckle persönlich
Limmatalstrasse 10/Steinhaldenring 8, Postfach
8954 Geroldswil

Telefon 01 748 06 00 / Telefax 01 748 33 20

77680/46264

Hotel Brauerei Davos

Da unser Koch sich selbständig macht, suchen wir per Ende August oder nach Übereinkunft

initiativen Alleinkoch

wenn möglich Jahresstelle, in gutbürgerliche Küche.

Ebenfalls

Hilfskoch

nach Übereinkunft.

Bitte Zeugnisse mit Foto.

Frau Egli
Hotel Restaurant Brauerei
Dorfstrasse 29
7260 Davos
Telefon 081 46 14 88

77615/8885

Für unser Hotel-Restaurant am Thuner-See suchen wir

Alleinkoch/-köchin

Wir erwarten: Initiative und Kreativität, Teamgeist und Freude an selbständigen Arbeiten.

Eintritt im September oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre erste Kontaktnahme unter Chiffre 77638 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

77638/27014

Suzy Wong

Wir sind ein asiatisches Restaurant im Herzen der Stadt Winterthur. Wir suchen auf Anfang August 1995 oder nach Vereinbarung einen jungen, initiativen

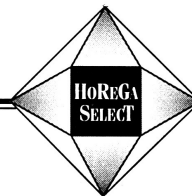
Koch CH m/w

- Sie haben Freude am selbständigen Arbeiten
- sind kreativ und für alles Neue offen
- haben Sinn für neuzeitliche Ernährungsformen
- erwarten Ihren Fähigkeiten und Können entsprechende Entlohnung.

Wir - wollen unser **erlebnisreiches Fernost-Konzept** optimieren - bieten Ihnen moderne Einrichtungen und fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Herr Geiser freut sich auf Ihre Bewerbung und ein persönliches Gespräch.
Stadthausstrasse 71 8400 Winterthur
Tel. 052 213 01 02 052 232 11 42

P 77647/353213



AUSGESUCHTE KADERPOSITIONEN

SALES MANAGER/IN

Unser Auftraggeber ist ein führendes ****-Hotel im Raum Zürich mit vorwiegend Geschäfts- und Seminar-kundschaft.

In seinem Auftrag suchen wir die/den verantwortliche/n Leiter/in der Sales- und Marketingabteilung. Für diese Top-Position mit grossem Aufgabenbereich und viel Selbständigkeit suchen wir eine Persönlichkeit mit gastgewerblicher Ausbildung/Erfahrung in der Hotellerie, speziell im Bereich Sales und Marketing in gleicher oder ähnlicher Stellung in vergleichbaren Häusern im In- und evtl. Ausland. Zusätzliche Aus- und Weiterbildung und hervorragende Kontakte im In- und Ausland wären ein weiterer Vorteil. Selbstverständlich sind Sie eine gewinnende, offene und charmante Persönlichkeit, die als Repräsentant dieses Hauses mit sicherem und gepflegtem Auftreten überzeugt.

BETRIEBSLEITER (Patent A)

Jung, dynamisch, voll (verrückt-kreativer) Ideen, mit dem besonderen Flair für eine gute gehobene, aber dennoch gemischten Kundschaft. So stellen wir und unser Auftraggeber uns den neuen 1. Mann in einem absoluten "In Place" (Richtung Pub-English Restaurant) in Zürich vor. Wir erwarten für diese Position neben einer fundierten Gastroerfahrung gute kaufmännische Kenntnisse, Budgetverantwortung und die Fähigkeit, einem Team von 12 bis 15 Mitarbeitern der überzeugete Leader zu sein. Aufgrund der Öffnungszeiten (11.00 bis 02.00 Uhr) wäre es vorteilhaft, wenn Sie in Zürich/Region wohnen, unabhängig sind und gerne nachts arbeiten. Es erwartet Sie für diese Position eine ebenso überzeugende Honorierung.

MAÎTRE D'HÔTEL

Im Auftrag von zwei ****-Hotels der gehobenen Klasse suchen wir den ausgewiesenen Maître d'hôtel (m/w) mit einem Flair für echte, herzliche Gästebetreuung und dem Talent, Exklusives aus Küche und Keller zu verkaufen. Sie verwöhnen eine vielschichtige und anspruchsvolle Kundschaft in zwei Stadthotels in verschiedenen Regionen der Deutschschweiz. Sie besitzen die Fähigkeit, eine kleinere Brigade motivierend zu führen, haben Erfahrung in der Lehrlingsausbildung und sprechen D, F, E.

Wir beraten Sie auch gerne in anderen Positionen und freuen uns auf Ihre erste telefonische Kontaktaufnahme oder auf Ihre schriftliche Bewerbung, die wir absolut diskret behandeln werden.

HoReGa Select Kaderberatung AG
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 91, Fax 061 281 75 45

HoReGa SELECT

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter- Pächtersuche · Krisenmanagement

77655/208191

Hotel - Restaurant

Lüderenalp

1150 m ü. M.
3457 Wasen

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für sofort oder nach Übereinkunft in unser neu umgebautes Haus (200 Plätze/50 Betten, moderne neue Küche)

Köchin/Koch

Garde-manger mit eigener Verantwortung, Arbeiten in jungem, aufgestelltem Team.

Gerne erteilen wir Ihnen jede Auskunft.

Fam. B. Held-Kugler, 3457 Wasen,
Telefon 034 77 16 76

77545/37184

BLASER

Gastronomie · Hotellerie · Freizeit

Sie wissen, was Sie haben wollen, aber Sie können nicht wissen, was Sie haben könnten!

Wir suchen: Kadernitarbeiter/innen verschiedenster Führungsebenen und Funktionen. Servicemitarbeiter/innen, Chef de service, Réceptionsangestellte, Hofas sowie Köche und Köchinnen aller Stufen.

Viele Teilzeitzustellen!

Ihr direkter Draht zu umwerfenden Stellen in der Gastronomie und Hotellerie in der ganzen Schweiz.

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

P 77539/382851

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

HOTEL **job** SHV
PERSONALBERATUNGHOTEL **job** SHV
PERSONALBERATUNGHOTEL **job** SHV
PERSONALBERATUNGHOTEL **job** SHV
PERSONALBERATUNGHOTEL **job** SHV
PERSONALBERATUNG

AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

KANTON BERN

Für ein Hotel/Restaurant in einem bekannten Ausflugsort im Bernbiet (20 Autominuten von Bern) suchen wir per Mitte August einen front- und gästeorientierten

CHEF DE RÉCEPTION

mit entsprechender Berufserfahrung und EDV-Kenntnissen. Zudem sollten Sie Interesse für die Buchhaltung mitbringen. Idealalter zwischen 30 und 40 Jahren, Sprachen: D/F/E. Nebst der Verantwortung für den Réceptionsbereich sind Sie zuständig für die Organisation und Koordination der Tagungen und Räumlichkeiten.

BASEL

In einem Erstklasshotel ist die Stelle für den Bereich

PERSONALWESEN/BUCHHALTUNG

neu zu besetzen. Gesucht ist eine Mitarbeiterin mit einer soliden Grundausbildung (z. B. KV) und Erfahrung in der Personaladministration. Sie sind zuständig für Lohnabrechnungen, Buchführung, Kontierung und allgemeine Büroarbeiten. Gute Deutsch- und Französischkenntnisse werden vorausgesetzt. Eintritt nach Vereinbarung, jedoch spätestens September 1995.

KANTON LUZERN

★★★-Hotel in der Nähe von Luzern sucht einen sehr qualifizierten

CHEF SAUCIER/SOUS-CHEF

der nach gründlicher Einarbeitung und Eignung die Stelle eines Küchenchefs übernehmen könnte. Alter 26- bis 28jährig. Jahresstelle. Eintritt nach Vereinbarung.

KANTON GRAUBÜNDEN

Sind Sie eine aufgeweckte, fröhliche und lernfähige

RÉCEPTIONISTIN

die eine Hotelhandelschule absolviert hat oder praktische Erfahrung mitbringt? Wenn Sie zudem Italienisch- und Englischkenntnisse haben, finden Sie in einem ★★★-Hotel in Arosa Ihren Traumjob! Eintritt sofort/Jahresstelle.

Fühlen Sie sich durch eines dieser Stellenangebote angesprochen? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung an untenstehende Adresse, z. H. Ruth Grossmann oder Irène Porta. Selbstverständlich haben wir noch viele weitere, interessante Stellenangebote! Rufen Sie uns doch an; wir beraten Sie diskret und unverbindlich.

77656/94735

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

Schweizer Hotelier-Verein

KULM HOTEL
ST. MORITZ

Für unser bestbekanntes, traditionsreiches Luxushaus suchen wir eine

1. Sekretärin/
Korrespondentin

Zum Aufgabenbereich gehören:
Gästekorrespondenz, allgemeine Korrespondenz, allgemeine Büroarbeiten.
Wir erwarten sehr gute Sprachkenntnisse (D, F, E, evtl. I), mehrjährige Berufserfahrung, selbständiges Arbeiten, Flexibilität.
Hotelkenntnisse von Vorteil, jedoch nicht Bedingung.
Wir bieten interessante und vielseitige Aufgabe in Dauerstelle.
Eintritt nach Vereinbarung.
Auf Wunsch steht ein Studio zur Verfügung.
Offerten mit den entsprechenden Unterlagen sind zu richten an:
Kulm Hotel, St. Moritz
Heinz Hunkeler, Direktor
7500 St. Moritz
Telefon 082 2 11 51

68671/33812

Member of The Swiss Leading Hotels

Warum nicht
zur hotel + tourismus revue?

Wir suchen zur Ergänzung unseres jungen Teams

Inseratendisponentin/
Inseratendisponent.

Ihr Aufgabenbereich umfasst: Entgegennahme von Anzeigenaufträgen, Verarbeitung am Bildschirm, Erstellung der Manuskripte, Erscheinungskontrolle, Rechnungsversand.

Wir wünschen uns eine Person mit: Sehr guten Französischkenntnissen in Wort und Schrift, kaufmännischer oder gleichwertiger Ausbildung. Idealalter 20 bis 25 oder Wieder-einsteigerin, PC-Erfahrung (Winword, Excel), Flexibilität und Verantwortung.

Wir bieten: 5 Ferienwochen, 42-Stunden-Woche, gleitende Arbeitszeit (evtl. Teilzeit 80 %).

Interessiert? Warum also nicht zu uns?

Schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Peter Schibler, hotel + tourismus revue.



Schweizer Hotelier-Verein

Monbijoustrasse 130 Telefon 031 370 42 22
Postfach Telefax Verlag 031 370 42 23
3001 Bern Telefax Redaktion 031 370 42 24

77656/94735

★★★★
HOTEL BELLEVUE MAGGLINGEN

Hauptstrasse 232 CH-2532 Magglingen Tel. 032 22 99 33 Fax 032 23 40 41

Wir suchen ab kommendem Herbst oder nach Vereinbarung

eidgenössisch diplomierten Küchenchef

Wir sind ein modernes, malerisch gelegenes 4-Stern-Seminarhotel mit regem Bankettbetrieb und einem der besten Gourmetrestaurants der Gegend.

Wir bieten Ihnen einen verantwortungsvollen Posten in einem jungen, motivierten Team, grosszügige Entlohnung und gut ausgebaute Sozialleistungen.

Sie sind jung, dynamisch und fortschrittlich, suchen eine (neue) Herausforderung, sind im Besitz des eidgenössischen Diploms und eventuell des Ausweises für den Gastronomiekoch, beherrschen auch etwas Französisch und freuen sich, in einem der weltweit grössten Hotel- und Restaurantkette angehörenden Betrieb zu arbeiten.

Interessiert, begeistert und überzeugt?

So senden Sie Ihr komplettes Dossier, (CV, Zeugnisse, Kopien, handgeschriebenes Begleitschreiben) und Foto an:

Alex Trinkler, Direktor



Ein Betrieb der EUREST (Suisse) SA



77641/279439

Hotel Kreuz
Fam. K. + L. Mettler-Teutsch
CH - 2514 Ligerz am Bielersee
Tel. 032 95 11 15 Fax 032 95 28 14
Gesucht auf Anfang August gelernter

Koch (weibl. od. männl.)

in moderne, kreative Küche eines Landgasthofes mit kleiner, fleissiger Brigade.

Geregelte Arbeitszeit, zeitgemässes Salär, wenn gewünscht, Zimmer mit allem Komfort im Hause.

Auf Ihren Anruf oder Besuch freut sich Herr Kaspar Mettler.

77561/20850

HERMITAGE

Hotel Restaurant

Für unser Erstklasshotel an bester Lage in der Stadt Luzern suchen wir nach Vereinbarung eine/einen

Réceptions-
praktikanten/-in

Es erwartet Sie ein modernes Haus, ein zeitgemässes Arbeitsplatz (IBM Computer AS400 - Regab Data) und auf Wunsch Unterbringung in unserem Personalhaus.

Möchten Sie mehr über diese Stelle wissen, dann erwarten Sie Frau R. Gripenberg, Betriebsassistentin, gerne Ihren Telefonanruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.



77571/22985



Das Individual- und Seminarhotel im Zentrum von Luzern

Wir suchen per 1. September 1995 oder nach Vereinbarung einen

F&B-Manager/Stv. Direktion

Anforderungsprofil:

- abgeschlossene Hotelfachschule
- Erfahrung in dieser Position
- Idealalter 28-35 Jahre
- Führungspersönlichkeit
- sprachgewandt
- EDV-Kenntnisse.

Aufgabenbereich:

- Einkauf
- Bankett- und Seminarwesen
- Restaurationsüberwachung
- Mitarbeiterführung
- Controlling
- Angebotsplanung
- Betreuung des Kassasystems.

Wir bieten Ihnen:

- neues 4-Sterne-Hotel in Luzern mit 93 Zimmern, 2 Restaurants, Bar und Giardino, Bankette/Seminare bis 260 Personen
- interessanter Arbeitsplatz
- internationale Gästestruktur.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Telefonanruf.

Hotel Continental-Park
G. Pedrazzetti, Direktor
Murbacherstrasse 4
6002 Luzern
Telefon 041 23 75 66

77617/23167

Hoch über den Wolken werden Sie zwar nicht arbeiten, dafür im 17. Stock mit herrlicher Aussicht auf die ganze Stadt Zürich. Hier befinden sich unsere Direktions- und Gästeräume, für welche wir in unser kleines Team baldmöglichst eine

Servicemitarbeiterin

suchen, welche routiniert, gepflegt und sprachgewandt ist.

Arbeitszeit: 7.30 bis 16.30 Uhr

Sa./So. frei

(auch TZ möglich von 11.00 bis 16.00)

Wenn Sie nebst dem Mittagsservice auch vormittags gerne in der kalten Küche und nachmittags bei Reinigungsarbeiten mithelfen möchten, dann rufen Sie uns an:

CULINARIUM AG
Frau B. Bartholet
Baslerstrasse 71
8048 Zürich, Telefon 01 236 76 18



Q 77620/150550

Gesucht (Saisonbewilligung möglich) für die kommende Wintersaison von mittelgrossen Hotel garni/Appartementshaus im Engadin, Nähe St. Moritz

Réceptionssekretärin/
Tournante

Familiäre Atmosphäre in kleinem Team.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Chesa Silva
CH-7513 Silvaplana/Engadin

77550/31356

Chef de partie/
Sous-chef

Wir suchen zum Eintritt nach Übereinkunft (Herbst 1995) einen kreativen und engagierten Chef de partie mit Ambitionen auf den Sous-chef-Posten.

Es erwarten Sie ein motiviertes Team und ein modern eingerichteter Restaurations- und Bankettbetrieb.

Alles Weitere über die Anstellungsbedingungen erklären wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch.

Rufen Sie uns bitte an, und verlangen Sie Herrn E. Reichen, Küchenchef, oder Herrn G. Meier.

In der Römerstube pflegen, im Saal Hof sich verwöhnen halten, konferieren lassen, in Brasserie und Tagen, im Hotel und Café gemütlich ausspannen - und plaudern, beim das sieben Tage Kegeln die - jede Woche Freundschaft im Römerhof.

HOTEL-RESTAURANT
RÖMERTOR
Guggenbühlstrasse 6, Winterthur
Telefon 052-242 69 21

GP 77658/93850

Express-Stellenvermittlung des SHV

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

Stellensuchende

1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/cuisine							
1218	Koch	24	D	A	sofort	D/E	Hotel
1219	Alleinkoch	48	CH	sofort	D/F/I		
1220	Küchenchef	29	A	Okt. 95	D/F/E	ZH	
1221	Hilfskoch	34	P	A	n. Ver.	I/F/E	
1222	Koch	26	CH	Sept. 95	D/I/F		
1223	Küchenchef	35	CH	Sept. 95	D/F/E	Hotel/Rest., ZH/	
1224	Anfangsküchenchef	29	D	B	Sept. 95	D/F	zus. mit 2541
1225	Koch	21	CH	sofort	D/E/F	Hotel/Rest.	
1226	Hilfskoch	23	U	B	sofort	I/F/D	3*-5*-Hotel
1227	Koch	24	A	Sept. 95	D/F/E	Hotel/Rest., TG/ZH/SG	
1228	Küchenchef	61	CH	Okt. 95	D/F/I	Zermatt/Soas Fee	
1229	Küchenchef	46	D	B	sofort	D	evtl. Aushilfe Zug/Luzern/Zürich

Service/service

2532	Chef de service	44	YU	B	sofort	D	Hotel/Rest., Flughafen-Rest. ZH
2533	Sefa	32	YU	B	Sept. 95	D/F/E	Hotel/Rest., zus. mit 4322
2534	Sefa	21	S	Sept. 95	D/E/I	GR	
2535	Sefa	29	CH	Okt. 95	D/E/I	Rest./Pub, BL/BS	
2536	Maitre d'hôtel/w.	27	F	A	sofort	F/E/D	
2537	Kellner	49	I	C	sofort	I/F/D	Basel
2538	Chef de service/w.	42	USA	A	sofort	D/E	Hotel/Rest., BE Oberl.
2539	Chef de service	27	A	A	sofort	D/E/F	Hotel/Rest., BS/LU/SG
2540	Sefa	23	CH	Aug. 95	D/F/E	Winterthur/Zürich	
2541	Sefa	23	CH	Sept. 95	D/F	Hotel/Rest., ZH/	
2542	Chef de rang	28	D	A	sofort	D/E/F	zus. mit 1222
2543	Kellner	28	YU	B	Sept. 95	D	Hotel, Basel
2544	Sefa	21	D	A	sofort	D/E/F	Hotel, Rest., West-CH
2545	Sefa	24	CH	Aug. 95	D/F/E	Berggebiet	

Administration/administration

3541	Réceptionist	21	CH	Nov. 95	D/E/F	Hotel, Skigebiet		
3542	Kauf. Ang./Sekt.	21	CH	Aug. 95	D/E/F	Hotel, VS/GR/SO		
3543	Réceptionsprakt./w.	19	CH	n. Ver.	D/F	3*-4*-Hotel, GR/ZH/LU		
3544	Direktor/Pächter	64	CH	sofort	D/E/F	Hotel/Rest.		
3545	Anfangsrezept./w.	22	CH	Okt. 95	D/E/F	Hotel, BE		
3546	Betriebsass./w.	23	N	A	Sept. 95	Hotel/Rest., ZH		
3547	Anfangsrezept./w.	19	CH	sofort	D/F/E	Hotel, GR/VS/BE		
3548	Direktor	37	D	A	Sept. 95	D/E/F	4*-5*-Hotel	
3549	Gerant/Direktor	58	YU	B	sofort	D/E/F	Luzern + Deutsch-CH	
3550	Anfangsrezept./w.	22	CH	Okt. 95	D/E/F	Hotel, Bern-Interlaken		
3551	Gerant	57	CH	sofort	D/F/I	Garni, Tessin		
3552	Gerant/Alleinkoch	58	CH	Sept. 95	D/F/I	Rest./Pizzeria, Bern		
3553	Hotelskretärin	22	CH	Okt. 95	D/F/I	3*-5*-Hotel		
3554	Geschäftsführer	57	CH	sofort	D/E/F	3*-Hotel, zus. mit 3555/Zentral-CH		
3555	Geschäftsführer	59	CH	sofort	D/E/F	3*-Hotel, zus. mit 3554/Zentral-CH		
3556	Réceptionist	24	CH	sofort	D/F/E	zus. mit 2542		
3557	Réceptionist	21	CH	Sept. 95	D/E/F	Hotel, West-CH		
3558	Direktionsass./w.	27	CH	Sept. 95	D/F/E	3*-5*-Hotel, TI		
3559	Anfangsrezept./w.	24	CH	Okt. 95	D/F/E	Hotel, Bern-Interlaken		
3560	Réceptionsprakt.	18	CH	Aug. 95	D/F/E	Hotel, ZH/West-CH		
3561	Réceptionist/w.	22	CH	Nov. 95	D/E/F	Zürich + Umgeb.		
3562	Réceptionist	26	D	L	Sept. 95	D/E/F	4*-5*-Hotel, Zürich	
3563	Gerant/Pächter	33	NL	C	Sept. 95	D/F/E		

Hauswirtschaft/ménage

4321	Gouvernante	24	CH	sofort	D/E/F	4*-5*-Hotel, LU/ZG/ZH/Basel	
4322	Portier/Küchenh.	YU	B	Sept. 95	D/F/E	Hotel/Rest.	
4323	Lingeriehelfe	34	P	C	n. Ver.	F/D/I	Hotel, BE; nur franz. Teil
4324	Anfangsgouvernante	22	CH	Aug. 95	D/E/F	Mittelgeb., AG/ZH	
4325	Hilfsgouvernante	20	CH	Sept. 95	D/F	4*-Hotel, SG/GR	
4326	Hola	19	CH	Sept. 95	D/I/F	Hotel, GR	
4327	Hilfsgouvernante	29	CH	n. Ver.	D/E/F	Hotel, West-CH	

4328	Hilfsgouvernante	26	CH	sofort	D/E/F	3*-5*-Hotel, BE/ZH/LU	
4329	Hausbursche	24	YU	C	sofort	D	Zürich
4330	Hilfsgouvernante	19	CH	Dez. 95	D/F/E	3*-4*-Hotel, West-CH	
4331	Hilfsgouvernante	30	A	Okt. 95	D/F/E	West-CH	
4332	Hilfsgouvern.	18	CH	Sept. 95	D/F/E	3*-4*-Hotel, Zürich	
4333	Portier/Service	27	P	A	Jan. 96	F/I/E	VD/VS

- 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 unbegrenzte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden ausschliesslich an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

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

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

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

Vous pourrez déduire la TVA sur votre décompte TVA au titre de l'impôt prélevable 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!)

77640/84735



Einzigartig...
 Simmental im Berner Oberland
 CH-3775 Lenk

The place to go!

Ab sofort benötigen wir zur Verstärkung unseres Teams folgende erfahrene Mitarbeiterinnen oder Mitarbeiter:

Küche: Chef de partie (w/m)

Etage: Zimmermädchen

Wir sind das führende Kur- und Ferienhotel im Berner Oberland und bieten unseren anspruchsvollen Gästen 95 Zimmer und Juniorsuiten an idyllischer Lage in eigenem Park, nahe Bergbahn.

Hans Stübli, unser Leiter Mitarbeiterwesen, freut sich auf Ihren Anruf oder auf Ihre Unterlagen.

Kurhotel Lenkerhof • CH-3775 Lenk
 Direktion: Familie Jörg Schweizer
 Telefon 030 6 31 31 • Telefax 030 3 20 60



Das Beau-Rivage, ein *****-Hotel, gehört mit seinen 92 Zimmern und verschiedenen Restauranttypen zu den führenden Hotels in dem bekannten Ferienort Interlaken. Stil und Qualität sind seit Jahrzehnten die Hauptmerkmale dieses Luxushotels.

Wir brauchen für die laufende Sommersaison bis Anfang November im folgenden Departement noch eine Verstärkung.

Für den Service:

Chef de rang

CH, A-, B- oder C-Bewilligung mit Erfahrung in 4- oder 5-Stern-Hotels und Englischkenntnissen.

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft. Wenn es auch in Ihrem Interesse ist, unsere internationalen Gäste zu verwöhnen und beruflich weiterzukommen, so schicken Sie doch Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Grand Hotel Beau Rivage
 z. H. Frau R. Bürgler, Personalbüro
 3800 Interlaken
 Telefon 036 21 62 72

77455/16110

WITSCHI'S RESTAURANT & BAR

Heinz und Anna Witschi suchen noch aufgestellte Mitarbeiter in Jahresstelle

Chef de rang

Commis de rang

Servicepraktikanten

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

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

Unterlagen senden Sie bitte an: Familie Heinz und Anna Witschi
 Zürcherstrasse 55, Postfach 5
 8103 Zürich Unterengstringen
 Telefon 01 750 44 60.

77420/204099

Zürcherstrasse 55
 8103 Unterengstringen
 Telefon 01/750 44 60



und Rigi Alp-Stübli

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir zur Ergänzung unseres Teams

Réceptionist/Betriebsassistentin
Servicefachangestellte oder Kellner
Zimmermädchen
Hausburschen

interessanter Einsatzbereich in persönlich geführtem, modernem ***-Hotel mit grosser Restauration, Bankett- und Seminarräumen.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie A. und D. Egger-Gubler
 Hotel Edelweiss, 6356 Rigi-Kaltbad
 Telefon 041 83 11 33

77475/28835

Sie sind eine unserer Hotelfachassistentinnen oder Servicefachangestellten in unserem Privatspital mit Hotel-Komfort. Pflege und Hotel sind bei uns zwei Fachbereiche. Sie übernehmen den Zimmer-Service, nehmen die Wünsche unserer Gäste entgegen und erledigen alles, was zum Hotelbereich gehört.

**«HOFA oder SEFA,
herzlich willkommen!»**

Ein Stellenantritt ist jederzeit möglich. Möchten Sie mehr darüber erfahren? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den vollständigen Unterlagen inkl. Foto.

Frau M. Roth, Leitung Hotelbereich
oder M. Huber, Personaldienst
Toblerstrasse 51, 8044 Zürich
Telefon 01 - 250 76 10

Spital Bethanien

0 77621/173142



Restaurant Mühle
Conny und Urs Kunz
Mühlebachweg 41
4123 Allschwil
Telefon 061 481 33 70
(15 Minuten von Basel entfernt)

In unseren modernen Betrieb mit saisonal wechselndem Angebot suchen wir nach Vereinbarung eine/n junge/n, begeisterungsfähige/n Koch/Köchin für

Entremetier

Sie haben bereits etwas Erfahrung auf diesem Posten, dann zögern Sie nicht, mit uns in Kontakt zu treten.
(Sonntag/Montag: Ruhetage).

77588/46272



Lieben Sie den Umgang mit frischen Produkten und deren perfekte Verarbeitung, schätzen Sie das Klima einer leistungsstarken, langjährig eingesetzten Brigade, suchen Sie nebst Inspiration auch Verantwortung?

Dann sind Sie unser

Chef Entremetier (in Dauerstelle)

per sofort oder nach Vereinbarung im
★★★★GRANDHOTEL HofRagaz

Wir erwarten von Ihnen Organisationstalent,
Führungsstärke und qualitatives Denken.

Unsere Gäste stellen hohe Anforderungen an unsere Küche und schätzen unser abwechslungsreiches, marktführendes Angebot.

Suchen Sie eine Herausforderung?

Frau Monika Singerberger und Frau Hortensia Reidt freuen sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantworten erste Fragen gerne telefonisch 081 303 30 09/08.

71938/2658

**RESORT
GRANDHOTELS
BADRAGAZ**

CH-7310 BADRAGAZ

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
**Seriöse Vorbereitung auf die
Wirtfachprüfung**

**Werden Sie
Gerant/Gastwirt**

— ohne Ihre derzeitige
Stellung aufzugeben,
ohne Lohnausfall
— durch unsere moderne
Lehrmethode, den pro-
grammierten Fernunterricht.

Nach erfolgreichem Abschluss des Kur-
ses melden wir Sie zur entsprechenden
Prüfung bei der Behörde an.
**Ein Lokal unter Ihrer Führung –
werden Sie Ihr eigener Chef!**

Gegen Einsendung dieses Inserats und An-
gabe Ihrer Personalien erhalten Sie genaue
Informationen.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
ALFARING AG H + T
Hotel- und Wirtfachschule
Badenstrasse 678, 8048 Zürich
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

ROMANTIK HOTEL RESTAURANT TICINO

LUGANO

Auf 1. September 1995 oder nach
Übereinkunft suchen wir in
Jahresstelle

Zimmermädchen

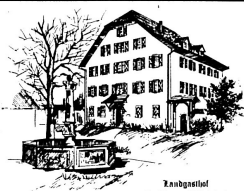
welches Freude hat, in einem kleinen,
exklusiven Hause sein Bestes
zu geben, sowie

Tournant

für Buffet, Etage, wenn möglich
mit Fahrbewilligung
(se possibile, con patente di guida)

Wir freuen uns auf Ihre Offerte mit
Zeugnissen und Foto an:
Samuel und Claire Buchmann
Piazza Ciccario 1
6901 Lugano

77672/22462



Wollen Sie erfolgreich sein...
ja...?

Wir wollen es sein, darum
suchen wir Sie...!
zur Unterstützung unseres
Schloss-Teams.

Wir haben ein renommiertes
Schloss mit herrlichen Lokalitäten,
in denen Sie unsere anspruchsvol-
len und aufgestellten Gäste ver-
wöhnen können.

Bei uns sind Sie am richtigen Platz,
wenn Sie zielstrebig und kreativ
sind, Humor haben und viel Freude
am Beruf mitbringen.
Auf sofort oder nach Übereinkunft
suchen wir noch folgende Mitar-
beiter:

Chef de partie

dem es richtig Freude macht, eine
abwechslungsreiche und kreative
Küche auf hohem Niveau zu führen.

Chef de rang

herzliche Servicemitarbeiter/innen
mit eigener Station, denen es rich-
tig Spass und Freude macht, in der
Gastgeberrolle zu sein.
Wenn Sie zu den Schlossgeistern
gehören möchten und eine sichere
Dauerstelle mit viel Anerkennung
und freundlichem Klima suchen und
jeden Montag/Dienstag Ihre Ruhe-
tage möchten, Fortbildungs- und
Aufstiegsmöglichkeiten zu Ihrer Le-
bensphilosophie gehören, dann
setzen Sie sich mit uns in Verbin-
dung.

Bewilligungen für die Sommersai-
son 1995 oder Jahresstelle vorhan-
den.

Landgasthof Schloss Böttstein
Fam. E. u. M. Rütschli,
Hotelier SHV/VDH
Schlossweg 20, 5315 Böttstein
Telefon 056 45 71 81
Telefax 056 45 21 51

77657/5312



DOMINO GASTRO

Ihr Personal-Prof!

Wir suchen nach
Vereinbarung in Aushilfs-,
Saison- und Dauerstellen

nach Luzern:

**Alleinkoch
Küchenchef**

Raum Zurzach:

Barmaid

nach Baden/Aarau/Olten:

**Servicemitarbeiter
Chef de partie**

Unverbindliche und
kostenlose Infos durch
Hrn. Schaar und
Frau Geissbühler

064 31 48 31

Bernstrasse West 64, 5034 Surb

P 77606/52930

Hotel Restaurant Plattenhof Zürich



8028 Zürich
Zürichbergstrasse 19
Telefon (01) 251 19 10
Telefax (01) 251 19 11

Für Eintritt nach Übereinstimmung
suchen wir

– **Réceptionspraktikantin**

– **Réceptionistin**

– **Koch**

(mit einigen Jahren Berufserfah-
rung)

– **Servicemitarbeiter/in**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
oder Ihren Anruf.

76739/40660



Berner Oberland Thunersee

Unser Einkäufer und Controller Tim
Nrecaj verlässt uns am Ende
September, weil er einen eigenen
Betrieb übernehmen wird. Wir
suchen seinen Nachfolger als

F&B-Assistent

für unser anspruchsvolles, hartes,
aufwendiges, spannendes
★★★★-Hotel mit ★★★★★-Leistung,
direkt am Thunersee.

Unsere Ziele sind sehr hoch, erfor-
dern harte Nerven, klaren Kopf,
überdurchschnittlichen Einsatz und
viel Sinn fürs Feine und
Aussergewöhnliche.

Wenn Sie denken, Sie wären die
richtige Frau oder der richtige Mann,
um uns diese Bedürfnisse erfüllen zu
können, würden wir uns enorm
freuen, von Ihnen zu hören.

Der René A. Probst oder der Tim
Nrecaj erzählen Ihnen herzlich gerne
mehr über das «Beatus» und die frei
werdende Aufgabe, wenn Sie ihm
Ihre Bewerbungsunterlagen ans:

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

oder ganz einfach anrufen:
033 52 81 81



BEATUS · MERLIGEN

3658 Merligen · Interlaken ☎ 033 · 51 21 21

77512/6303



★★★★

IM HERZEN DER STADT BASEL

Wer hat wirklich Lust und Freude, gemeinsam mit uns im neuen - und
vielleicht auch schönsten, - Hotel mitten in der Basler Innenstadt
weiterzukommen?

Ein Top Team mit lockeren Formen und festen Zielen wartet darauf, mit
Ihnen zusammen die 72 Zimmer erfolgreich zu verkaufen, drei Restaurants
und zwei Konferenz- und Banketträume zum Erfolg zu führen.

Sind Sie unser(e) erfahrene(r) Partnerin oder Partner als

CHEF DE RANG

für unseren Basler Keller?

Träumen Sie davon, als

BARDAME

im Sperber fröhliche Menschen und einsame Menschen mit Ihrer Freude,
Freundlichkeit Witz und Wissen gastfreundlich zu bedienen.

Für unsere Gäste in der Münz und im Sperber:

SERVICEMITARBEITER/IN

die zuvorkommend, freundlich bedienen. Wenn Sie Freude an der
Leistung im Teamwork haben, liegen Sie richtig.

«Gwundrig» geworden? Wir sind es auch!

Frau Esther Brühlwiler freut sich auf Ihre Bewerbung. Saisonbewilligung
möglich. Eintritt nach Vereinbarung.

Hotel Basel-Gastlich und freundlich
Münzgasse 12, 4051 Basel
Tel: 061/264 68 00 Fax 061/264 68 11

Münz 1
BRASSERIE



Hotel Sofitel

ZÜRICH

Wir sind ein internationales ★★★★★-Hotel im Zentrum von
Zürich mit 180 Zimmern. Für unsere Administrations-
abteilung suchen wir auf sofort oder nach Übereinkunft:

Direktionsassistentin

In dieser Funktion sind Sie für das Personalbüro und das
Direktionssekretariat zuständig. Nebst einer abge-
schlossenen Lehre im Hotelfach oder einer Hotelfach-
schule sollten Sie mehrjährige Berufserfahrung im admi-
nistrativen Bereich eines Hotels vorweisen können. Wir
bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und verantwor-
tungsvolle Tätigkeit in einem engagierten Team.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre
kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an unten-
stehende Adresse, oder rufen Sie uns an, Frau C. Cre-
voisier, Responsable du personnel, gibt Ihnen gerne we-
itere Auskünfte.

Hotel Sofitel Zürich
Stampfenbachstrasse 60
8035 Zürich
Telefon 01 363 33 63

77664/40118

Für das neueröffnete, einzigartige
Privathotel der Luxusklasse
im Herzen der Zürcher Altstadt
suchen wir zur Ergänzung unseres
Teams weitere Mitarbeiter

★★★★★

Réceptionist

eine gästeorientierte, sprachgewandte
(D, F, E) Frontpersönlichkeit

Night-auditor

den verantwortungsbewussten Mitarbeiter
für die Nacht, mit Zahlenflair

2. Concierge

den profunden Zürich-Kenner

F&B-/Cost-Controller

den zahlensicheren, genauen F&B-Profi

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung
mit den kompletten Unterlagen und Foto.

Christoph Brügger
Widder Hotel
Rennweg 7
8001 Zürich City
Telefon 01 224 25 26



**WIDDER
HOTEL**

RENNWEG 7, 8001 ZÜRICH CITY

77659/379204



MOTEL-RESTAURANT

Das moderne ★★★★★-Hotel, direkt am Vierwaldstättersee, mit gepflegter Atmosphäre.

Nach Vereinbarung suchen wir einen jüngeren, belastbaren und einsatzfreudigen

Chef de service w/m (Ausländer nur mit B-Bewilligung)

Haben Sie Freude, eine verantwortungsvolle Aufgabe zu übernehmen, dann rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Mototel Postillon
Odette Stierlin, Dir.
6374 Buochs

Mototel Postillon, CH-6374 Buochs Luzern/Schweiz
an der Autobahn N2, Telephone 041 64 54 54

Buochs – N2 – Luzern



77606/13240

CARRIERE



Für unser ★★★★★-GRANDHOTEL HofRAGAZ suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Kellner/ Servicefachangestellte Commis de cuisine Zimmermädchen

Bewerber/innen mit Berufserfahrung in gleichwertigen Häusern und guten Deutschkenntnissen bieten wir ein angenehmes Arbeitsklima und auf Wunsch Unterkunft im Hause.

Es können nur Schweizer/innen und Bewerber/innen mit einer gültigen Jahresbewilligung berücksichtigt werden.

Frau Monika Singenberger und Frau Hortensia Reidt freuen sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantworten erste Fragen
gerne telefonisch 081 303 30 30
(Direktwahl 081 303 30 09/08)

77579/2658

RESORT GRANDHOTELS BADRAGAZ

CH-7310 BADRAGAZ



CH-6440 Brunnen, Telefon 043/33 11 33

Rétierrasse Café/Restaurant Bar-Dancing Boulevard-Café
Seeterrasse Privat-Strandbad Tennisplatz Bootstege

Junges, dynamisches Team sucht auf Mitte August 1995 oder nach Übereinkunft in Jahresstelle eine/n weitere/n

Chef de service

(Dame oder Herr)

Unser Hotel- und Kongresszentrum liegt direkt am See. Es verfügt über zwei Restaurants, Seeterrasse mit Boulevard, Hotelbar sowie verschiedene Bankettsäle.

Verfügen Sie über

- sicheres, freundliches Auftreten
- gute Erfahrung im A-la-carte- und Bankettservice
- Organisationstalent und Führungsqualitäten
- angenehme Umgangsformen mit Gästen und Mitarbeitern
- Fremdsprachenkenntnisse
- und sind zwischen 22 bis 30 Jahre alt.

Sie fühlen sich angesprochen und haben Fragen? Unsere Frau Epp, Personalwesen, erteilt Ihnen auch telefonisch nähere Auskünfte.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Direktion Seehotel Waldstätterhof, 6440 Brunnen

71574/6327

HOTEL DE LA PAIX

Das im Herzen von Luzern gelegene ★★★★★-Hotel hat eine interessante, abwechslungsreiche und verantwortungsvolle junge Kaderstelle neu zu besetzen.

Wir suchen für unseren persönlich geführten Familienbetrieb auf den kommenden Herbst

Chef/in de réception/ Betriebsassistent/in

Bringen Sie:

- fundierte gastgewerbliche Ausbildung und Berufserfahrung
- gute Sprachkenntnisse in D/E/F, evtl. I
- Freude am Umgang mit Gästen und Mitarbeitern aus aller Welt mit,

und

- können Sie sich ebenfalls vorstellen, die Stellvertretung des Gastgebers zu übernehmen,

dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung und darauf, Ihnen unseren lebhaften Betrieb näher vorzustellen.

Ferdinand A. Zehnder
Hotel de la Paix – Museggstrasse 2
6004 Luzern – Telefon 041 51 52 53

77634/22802

Sie haben gerne nette Gäste, tragen gerne Verantwortung und sind jung und aufgestellt – dann sind Sie unsere neue Mitarbeiterin oder unser neuer Mitarbeiter im

Service

die/der auch das Geschäft gerne führen möchte, mit den Besitzern zusammen, aber auch alleine fähig ist, «den Laden zu schmeissen».

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Kurzbewerbung, oder telefonieren Sie uns bitte ab 18.00 Uhr (ausser Diensttag) und verlangen Herrn oder Frau Dreyer.

Restaurant Terminus
6410 Goldau SZ
Telefon 041 82 53 98

77013/10657



Für die Neueröffnung eines Landgasthofes im Oberaargau suchen wir per 1. September 1995 einen jungen, selbständigen

Koch

Reizt es Sie,
– Verantwortung zu übernehmen
– das Angebot zu gestalten
– den Einkauf weitgehend selbständig zu erledigen
– in einem jungen Team kreativ zu wirken,
um einer gutbürgerlichen Küche einen modernen Touch aufzusetzen, dann sind Sie für uns die Richtige.

Markus Meier
Gasthof Löwen, 3376 Berken
Telefon 063 43 17 44

72740/26411



Kehrlorferstrasse, 8615 Wermatswil

Im schönsten Landgasthof des «Zürcher Oberlandes» werden noch aufgestellte und motivierte Mitarbeiter/innen gesucht:

per sofort:

Servicefachangestellte/r

(Schweizer/in mit Servicelehre)

per 1. August:

Servicefachangestellte/r

(Schweizer/in mit Servicelehre)

Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen und interessanten Arbeitsplatz, flexible Arbeitszeiten, einen leistungsgerechten Lohn und ein hervorragendes Arbeitsklima. Interessiert?

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder kommen Sie einfach vorbei. Das Puurehuusteam freut sich auf Sie. Herrn oder Frau Egli verlangen.

Landgasthof Puurehuus, 8615 Wermatswil, Telefon 01 941 66 33.

0 77619/293113

Restaurant Petermann's Kunststuben

in Küsnacht Zürich

(2 Sterne Guide Michelin
19 Punkte Gault Millau)

sucht auf 1. Oktober,
evtl. 1. November 1995

Chef de rang (Servicefachangestellte)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Horst und Iris Petermann
Seestrasse 160
8700 Küsnacht
Telefon 01 910 07 15

77671/11060



Das Individual- und Seminarhotel im Zentrum von Luzern

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung zur Ergänzung unserer jungen, aufgestellten Küchenbrigade

Chef de partie

und

Commis de cuisine

In unserem modernen ★★★★★-Hotel mit südlichem Charme kochen Sie für Gäste der Locanda Ticinese und des Ciao Pep aber auch für Bankett- und Hotelgäste aus aller Welt.

Ideenreiche, flexible Fachleute mit Freude an der leichten, italienischen Küche wird unser schöner Betrieb begeistert.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Telefonanruf.

Hotel Continental-Park
Murbacherstr. 4, 6002 Luzern
K.Sigrist, Vizedir. Tel. 041/23 75 66

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft

KÜCHENCHEF

In Stadtnähe und doch nicht mittendrin – für einen modernen organisierten Restaurationsbetrieb mit zwei Konzepten suchen wir den neuen, qualitätsorientierten Küchenchef oder Anfangsküchenchef. Mit Ihrer mittelgrossen Brigade sorgen Sie sowohl im à la carte-Bereich wie auch bei Banketten für das Wohl Ihrer Gäste. Wenn Sie über ein ausgezeichnetes Fachwissen verfügen und Ihre Kreativität entfalten wollen, dann erwartet Sie dort nebst überdurchschnittlicher Entlohnung auch eine einmalige berufliche Herausforderung. Rufen Sie mich an.

Zürich, Frau Lenoir

KÜCHENCHEF

Ihre neue Herausforderung in den Bergen! Für ein Erstklasshotel in Graubünden suchen wir den neuen, flexiblen Küchenleiter (30/35 bis 45 Jahre) mit in- und ausländischer à la carte- und Banketterfahrung – von Vorteil auch mit Führungserfahrung in der typisch hektischen Saisonhotellerie. Sie sind stark in Organisation und Kalkulation, leiten mit Professionalität und Kompetenz Ihre vielköpfige Brigade und möchten Ihrer Kreativität in einer neuzeitlichen Küche freien Lauf lassen. Diese Jahresstelle ist ein wichtiger Meilenstein in Ihrer Karriere. Absolute Diskretion zugesichert.

Zürich, Frau Caduff

DIÄTKOCH w/m

In einer exklusiven Hotelklinik am Zürichsee erwartet Sie ein einzigartiger Aufgabenbereich. Tagesdienst, gezielte Arbeitszeiten, ein ausgezeichnetes Salär und ein interessanter Arbeitsplatz sind nur einige der Vorzüge, welche sich einer verantwortungsvollen, einsatzfreudigen Persönlichkeit mit sehr guten Kenntnissen der Diätik bieten. Interessiert? Melden Sie sich umgehend bei

Zürich, Herr Keller

DIREKTIONSSEKRETÄRIN

Ein expandierendes Unternehmen der Tourismusbranche sucht für den Direktor eine starke Frau (20 bis 40 Jahre), welche sämtliche Termine koordiniert, die verschiedenen Abteilungen mit den nötigen Informationen vertraut macht und ein konstantes Reporting gegenüber dem Direktor aufrecht erhalten kann. Verfügen Sie neben einer fundierten kaufmännischen Ausbildung und einigen Jahren Berufserfahrung auch über einen ausgeprägten Sinn für Organisation, dann erfüllen Sie schon eine ganze Menge der gewünschten Voraussetzungen. Rufen Sie mich an.

Zürich, Frau Lenoir

RESERVATIONSEKRETÄRIN

Jung oder junggeblieben, fröhlich und selbständig – das sind Ihre Attribute! Sie bringen eine kaufmännische Ausbildung mit, verfügen über gute Sprachkenntnisse (d, e, f), und Sie denken gerne mit. Wenn Sie sich schon seit längerem mit dem Gedanken befasst haben, den Einstieg in die Hotellerie zu finden, damit Sie auch Ihre Freude am Kontakt zu den Gästen ins berufliche Umfeld einbringen können, dann rufen Sie mich sofort an.

Zürich, Frau Lenoir

SALES MANAGER w/m

Sie sind selbstsicher, extrovertiert, sprachgewandt, mobil, zwischen 26 und 34 Jahre alt und verstehen es, mit Stil und Flair die bestehende, anspruchsvolle Kundschaft zu betreuen und neue Kontakte zu knüpfen. Zudem bevorzugen Sie das nicht ganz Alltägliche und lieben es, Ihren Tag selber zu planen und zu gestalten? Dann rufen Sie mich noch heute an.

Luzern, Herr Zanetti

CHEF DE RECEPTION w/m

Für ein Viersternhotel suchen wir eine versierte, sprachgewandte Persönlichkeit mit Führungserfahrung im Front Office. Freundlich und kompetent betreuen Sie, zusammen mit Ihrem fähigen Team, die anspruchsvollen internationalen Gäste. Ihre neue berufliche Herausforderung? Dann rufen Sie mich an.

Luzern, Herr Zanetti

GOVERNANTE

Wenn hier nicht Ihr neuer Arbeitsplatz sein wird, wäre das wunderschöne Hotel am Ufer des Zürichsees sicher Ihre Traumresidenz für entspannende Tage. Sie möchten Ihre Führungsqualitäten einsetzen, im Hotel tagüber vielfältig tätig sein und sich dabei im Kaderteam wohlfühlen. Erfahrungen als Gouvernante haben Sie (25 bis 40 Jahre) bereits gesammelt und streben nun eine Position in einem erstklassigen Haus an. Rufen Sie mich an, und ich bringe den Stein für Sie ins Rollen.

Zürich, Frau Lenoir

HOTELFACHASSISTENTIN

Im Personalrestaurant einer Grossbank in Zürich ist die Position einer Tournante neu zu besetzen. Einer jungen Hotelfachassistentin bietet sich hier eine ausgezeichnete Möglichkeit, eine vielseitige Aufgabe im Tagesdienst zu übernehmen. Gute Sozialleistungen, Samstag/Sonntag frei, zeitgerechte Entlohnung und ein interessantes Arbeitsgebiet sind nur einige der positiven Aspekte, die Ihr neues Arbeitsfeld umreißen. Melden Sie sich bald.

Zürich, Frau Bachmann

**Weitere Stellenangebote
auf der nächsten Doppelseite**

Originell • Individuell • Persönlich

Ihnen als dynamische Fachkraft bieten wir interessante Stellen mit Aufstiegschancen in erstklassigen Restaurants- und Hotelbetrieben mit Niveau, anspruchsvollem Küchenangebot und sehr gepflegtem Service. Wir können Ihnen Top-Stellen im Pensionsbereich sowie auch im à la carte vorschlagen.

In Saison- oder Jahresstelle suchen wir

- Direktionsassistent/in
- Chef/in de service/Servicefachleute
- Pâtissier
- Chefs de partie/Commis de cuisine
- Réceptionistinnen (D/E/F)

Ist Ihre Stelle dabei? – Wenn nicht, rufen Sie uns trotzdem an, wir sind sicher, auch Ihnen ein interessantes Stellenangebot unterbreiten zu können.

gastro S Haus & Howald
Landstrasse 83/Postfach 3061
5430 Wettingen
Tel. 056 26 01 26, Fax 056 26 17 26

HOTEL DES BALANCES

Im Herzen von Luzern, an einmalig schöner Lage direkt an der Reuss, suchen wir für unser Erstklassshotel **ab sofort** einen freundlichen und erfahrenen

Réceptionisten

Komfortable Hotelzimmer und Suiten, eine internationale Kundschaft, grosse Selbstständigkeit und FIDELIO umschreiben das Spielfeld, für das Sie mit meinem super motivierten Réceptionsteam verantwortlich sind.

Ihr Einsatz umfasst ebenfalls zwei Nächte pro Woche **Stellvertretung** unseres **Night-auditors**.

Wir bieten Ihnen einen modernsten eingerichteten Arbeitsplatz und ein Umfeld, in dem Sie sich wohl fühlen und Ihr berufliches und menschliches Potential voll entfalten können.

Gerne erwarte ich Ihren Anruf oder Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen zuhause von Frau Petra Vogt, Chefin Réception, oder Frau Lilo Schacher, Personalchef.

WEINMARKT LUZERN - 6000 LUZERN 5
GOURMETRESTAURANT LA VAGUE PIANO BAR - BISTRO
SALLE DES BALANCES - TERRASSE
TELEFON 041 51 18 51, TELEFAX 041 51 64 51

HOTEL

Flüela

DAVOS

Davos – der weltbekannte Kurort mit seinen unzähligen Sportmöglichkeiten – bietet auch unseren Mitarbeitern einen interessanten und abwechslungsreichen Winter. Die Weltstadt in den Bergen verfügt zudem über zahlreiche Attraktionen zur Gestaltung Ihrer Freizeit.

Wir im «Flüela» pflegen die Tradition eines persönlich geführten Erstklasshotels mit viel Ambiance, ungezwungenem Arbeitsklima sowie zeitgemässer Arbeitszeit und Entlohnung.

Für die Wintersaison 1995/96 sind per Eintritt Ende November 1995 bis zirka Mitte April 1996 noch folgende Stellen zu besetzen:

Réceptionist/in
Telefonist/in
Logentournant
Etagengouvernante
Economatgouvernante
Servicefachangestellte
(für A-la-carte-Service «Stübli»)

3. Maître d'hôtel/
evtl. Chef de vin

Chefs de rang
Commis de rang
Chefs de partie
Demi-chefs de rang
Commis de cuisine

Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an:

Andreas J. Gredig
Flüela Hotel
7260 Davos Dorf
Telefon 081 47 12 21

77668/9058



ZERMATT

Arbeiten Sie gerne selbständig und verantwortungsvoll in einem jungen Erfolgsteam?
Ist sinnvolle Freizeitgestaltung für Sie wichtig?

Nutzen Sie die hoteleigenen Sportanlagen (Hallenbad und Tennisplatz) und die Weiterbildungsmöglichkeiten vor Ort.

Für folgende Aufgabenbereiche suchen wir ab der Sommersaison:

Für unsere Réception und Administration suchen wir ab sofort eine
SEKRETÄRIN (D, E, F)

für unsere kreative Küche:
COMMIS DE CUISINE
KOCHLEHRLING

Wir sind ein renommiertes 4-Sterne-Hotel mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum, das von freundlichen, motivierten Mitarbeitern betreut und umsorgt wird. Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns!

HOTEL MIRABEAU - CH-3920 ZERMATT
FAMILIE SEPP & ROSE JULEN - TEL. 028/671772



Restaurant
(14 Gault Millau-Punkte)



74165/39233

ROMANTIK HOTEL RESTAURANT TICINO

LUGANO

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Wir bieten Ihnen die Gelegenheit dazu.

Sind Sie

Jungkoch/
Commis de cuisine
und ein Streber?

Oder bereits

Chef de partie
mit Ambitionen?

Mit uns, in einem kleinen, aber guten Team kommen Sie vielleicht Ihren Zielen näher. Wir führen eine ausgezeichnete «Cuisine du marché». Nutzen Sie die Gelegenheit unter professioneller Führung und unter Einbezug Ihrer eigenen Kreativität! Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung.

Samuel und Claire Buchmann
Piazza Cioccaro 1, 6901 Lugano
73215/22462



Haben Sie den Mut die Stelle zu wechseln? Ja, gerne helfen wir Ihnen dabei, diskret und **SCHWEIZWEIT** folgende Stellen sind neu zu besetzen: **Commis, Sefa, Kellner, Chef de Partie, Receptionist, Aide du Patron, Alkinkoch, Serviceangestellte ohne Lehre.** Interessiert? Dann rufen Sie einfach an. Gerne geben wir Ihnen Auskunft. Uns können Sie auch am Abend erreichen.

E. und W. Jörg
Postadresse:
OV Service
Postfach 101
4932 Lotzwil

OBERRAARGAU
063 230 555
SOLOTHURN
065 23 71 71

Im Auftrag unserer Kunden suchen wir sofort oder nach Vereinbarung

Küchenchef/Jungkoch
Region Grenchen

Chef de partie/
Commis de cuisine
Region Arbon

Sous-chef/Chef de partie
Region Kandersteg

Jungkoch/
Servicefachangestellte
m/w, für gepflegten Spiseservice
Stadt Bern

Koch/Serviceangestellte
mit Erfahrung, Region Belp

Jungkoch, selbständig
Region Gunten, Thunersee

Serviceangestellte/Barmaid

Region Emmental

charmant Barmaid
Alter bis 25 Jahre, Region Thun

Servicefachangestellte
m/w, Region Interlaken

Jungkoch/
Commis de cuisine

Region Spiez

Koch/Hobbykoch
stundenweise gemäss Absprache

Serviceangestellte
auch Anfänger

Köche
Barmaid

Saison-/Jahresstellen ganze Schweiz.

Auf Ihren Anruf freuen wir uns.

Telefon 033 43 25 73,
Frau Amstutz/Frau Bühler.

77675/21829

Das ****Hotel Metropol an einzigartiger Lage am Bodensee sucht zur Ergänzung seines neuzeitig eingestellten Teams, per sofort oder nach Übereinkunft, einen

Chef de partie oder Commis de cuisine

Initiativ, einsatzfreudig und pflichtbewusst sollten Sie sein, dann passen Sie bestimmt zu uns. Nebst fortschrittlichen Arbeitsbedingungen und modernen Unterkünften direkt beim Hotel, finden Sie bei uns auch ein grosses Angebot an Freizeitmöglichkeiten. Sind Sie interessiert und möchten mehr über diese Stelle erfahren, dann senden Sie uns doch einfach Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns unverbindlich an.

Freddy Stocker oder Peter Sauter

Hotel Metropol
CH-9320 Arbon
Telefon 071 46 35 35
Telefax 071 46 47 01



77592/990



Erstklassshotel an zentraler Lage mit 80 Betten, Health-Club, Speisesaal, A-la-carte-Restaurant, SnackBar, Aufenthaltsräumen.

Wir suchen in Jahresstelle

Hotelsekretärin (Stellenantritt ca. 15. Okt.)

Bringen Sie D, E, F, EDV-Kenntnisse und Berufserfahrung mit und sind auf charmante Art kommunikativ und arbeiten mit Freude in einem kleinen Team.

Réceptionist (Stellenantritt ca. 1. Sept.)
mit Mithilfe an der SnackBar.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Fam. Konzett, Hotel Kreuz & Post
3818 Grindelwald
Telefon 036 54 54 92

77580/14770

Ein Zimmer mit Seeblick
-des roses pour ma femme
-Fidelio noch sichern - le menu
en français - den Fax noch
heut mittag- chiamata die Roma
- zwei Taxi zum Bahnhof - a nice table
with a view - die Rechnung im Nu...
...und ein lächeln dazu

Eine

EMPFANGSSEKRETÄRIN EWBYVIG22EKBELVYKIN

muss auch bei uns nicht gerade auf den Kopf stehen, aber beweglich und fachlich kompetent sollte Sie schon sein... und nicht zuletzt eine sonnige Erscheinung.

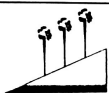
Wenn Sie als sonniges Gemüt einen Platz an der Sonne suchen, rufen Sie uns doch bitte an:

Brigit Fluhr Rolf Wismer
Wir informieren Sie gerne sonnenklar



HOTEL SONNENBERG ZÜRICH
Auronstrasse 98, Postfach, CH-8030 Zürich
Telefon 01 262 00 62, Fax 01 262 06 44, Telex 814 400

77482/1148



BELVEDERE

HOTEL BELVEDERE LOCARNO

Im BELVEDERE stehen Veränderungen an! Wir erhalten den vierten Stern SHV, und ab sofort ist das Hotel ganzjährig geöffnet. Ab 1. Dezember sind wir den PRIMA Hotels angeschlossen.

Unsere Réception braucht Verstärkung.

Ab 1. September oder nach Übereinkunft suchen wir eine **erfahrene, teamfähige**

Réceptionssekretärin

welche sich freut, überdurchschnittliche Verantwortung zu übernehmen.

Zusammen mit kompetenten Kolleginnen teilen Sie sich die allgemeinen Aufgaben unserer lebhaften Réception, wobei Sie Verantwortung für ein zusätzliches Fachgebiet übernehmen (Personalwesen – Buchhaltung bis zum Abschluss auf Abacus-Sales & Marketing).

Verfügen Sie über eine fundierte kaufmännische Ausbildung mit Hotelerfahrung, sind Sie sprachbegabt (D/I/F/E) und suchen Sie eine neue Herausforderung, dann möchten wir Sie gerne kennenlernen.

Hotel Belvedere, Locarno

Peter C. und Ursi Taylor

77590/21008

TEL 093 31 03 63 FAX 093 31 52 39



Erstklasshotel in Winterthur sucht per August 1995 oder nach Vereinbarung

Réceptionistin

Sie sollten fließend D, F und E sprechen, von aufgestellter, fröhlicher Natur sein und Freude am Umgang mit Gästen aus aller Welt haben.

Erfahrung im Gastgewerbe ist von Vorteil aber nicht Bedingung.

Wir bieten Ihnen eine selbstständige Position, fortschrittliche Anstellungsbedingungen mit geregelter Freizeit und ein angenehmes Betriebsklima. Richten Sie Ihre Bewerbung an Herrn A. Schaffner oder D. Cosandier



GARTEN HOTEL WINTERTHUR

★★★★

Stadthausstr. 4, 8402 Winterthur
Tel: 052/ 212'19'19, Fax: 213'68'70

7760/653



In unserer Kongress- und Gastronomieunternehmung mit Spielcasino und dem Zweigbetrieb **Kornhauskeller** und im Hinblick auf die Hoteleröffnung wollen wir den **Maitre de plaisir** in aktueller Form wieder aufleben lassen.

Wir suchen deshalb erfahrene/n und ausgewiesene/n

Animater/Animatrice

zur Betreuung unserer Gäste im Unterhaltungsbereich sowie der gastierenden Künstler von der Auswahl über deren Instruktion, Präsentation bis zur Abrechnung. Das Schwergewicht sehen wir in der persönlichen Präsenz vorwiegend abends/nachts auf und um Bühnen und Tanzflächen.

Wir erwarten:

- Bühnen- bzw. Unterhaltungserfahrung
- Kenntnisse der Musik- und Unterhaltungsszene
- Führungs- und Präsentationserfahrung sowie Persönlichkeitsmerkmale
- solide Umgangsformen und Lebensweise
- kreative Berufsauffassung und Durchhaltevermögen.

Auf Sie warten:

- eine zukunftsorientierte Stelle in engagiertem Team
- der Unterhaltungsbereich mit Dancing, Piano-Bar, Konzert- und Tanz-Restaurant, einer Kleinbühne, zwei Konzertsälen mit Bankettmöglichkeiten (später zusätzlich Hotelbar)
- fortschrittliche Arbeitsbedingungen und gestalterische Freiheiten.

Gerne vertiefen wir diese Angaben mit qualifizierten Bewerberinnen in persönlichen Gespräch. Wir erwarten Ihre detaillierten Unterlagen mit Gehaltsangaben an:

Daniel Frei, Direktor
Kongress + Kursaal Bern AG
Postfach, 3000 Bern 26



7766/4405

Jede Woche an Ihrem Kiosk



Hotel-Restaurant Waldheim 6343 Risch am Zugersee

Unser Landgasthof SHV erlebt bald die Eröffnung des neuen Hoteltrakts. Für diese Erweiterung braucht das Waldheim-Team noch Verstärkung. Wir suchen:

Servicefachangestellte/n

Lieben Sie den Umgang mit internationaler Kundschaft, die es sehr schätzt, von einer/einem tüchtigen Verkäuferin/Verkäufer fachkundig beraten zu werden, dann erwarten wir gerne Ihren Anruf, um weitere Details zu besprechen.

Telefon 042 64 11 55,

Frau Schriber oder Frau Troxler verlangen.

77476/28032

Für unser 4-Stern-Hotel im Zentrum von Interlaken, mit 100 Zimmern und einem grossen F&B-Bereich mit Restaurant, Bar, Dancing, Panorama-Café, Bankett-räumen und grossem Tagungs- und Seminarbereich. Für Mitte August suchen wir zur Unterstützung unseres F&B-Managers einen

F&B-Assistent

Mit folgenden **Hauptaufgaben**:

- Betreuung des Remanco-Kassensystems
- Einsatzplanung und Überwachung Stewarding
- Bestellung und Warenannahme
- Erarbeitung der monatlichen F&B-Kennzahlen
- zeitweise Serviceleitung bei Bankettveranstaltungen.

Wir bieten eine anspruchsvolle Aufgabe in einem jungen Team. Folgendes sollten Sie mitbringen:

- Teamwilligkeit und -fähigkeit
- Interesse am Neuaufbau einer Abteilung
- Koch- und/oder Kellnerlehre sowie Hotelfachschulabschluss
- Interesse an EDV.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:

Hotel Metropole
z. H. Herrn Haeni
3800 Interlaken

METROPOLE
HOTEL

77593/16454



Haben Sie Lust, in einem familiären Stadthotel selbstständig abwechslungsreiche Arbeiten zu erledigen, Ihre Fremdsprachen zu nutzen und jedes zweite Wochenende frei zu haben, dann sind Sie, per sofort oder nach Vereinbarung, unsere neue

Réceptionistin

(für EU-Bürgerinnen mit Berufsunfähigkeitsversicherung vorhanden)

Herr von Rickenbach freut sich auf Ihre Bewerbung.

Telefon 042 21 11 93, 6300 Zug

67473/65420



Das Hotel mit Charme
****Hotel Wellenberg

Niederdorfstrasse 10 – Hirschenplatz
8001 Zurich-City – Switzerland
Telefon 01/262 43 00 – Fax 01/251 31 30

Propriétaire:
Dr. A. E. Scotoni

Für unser charmantes, elegantes Hotel im Herzen von Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine junge, selbstbewusste

Gouvernante

Unsere neue Mitarbeiterin sollte über eine abgeschlossene Hofa-Ausbildung und Berufspraxis verfügen und bereit sein, Verantwortung zu übernehmen. Wir bieten Ihnen eine selbstständige, abwechslungsreiche Aufgabe in einem jungen Team.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung, z. H. Herrn Federiva, und darauf, Sie kennenzulernen.

7781/1296260



HOTEL CITY ZÜRICH
RESTAURANT BAR - HISTORIC

Für unser Erstklasshotel im Zentrum der Stadt suchen wir zum baldigen Eintritt

Zimmer-/ Lingerieangestellte (mit Erfahrung)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen. Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung. Auf Wunsch Wohnung verfügbar.

Hotel City
Direktion
Löwenstrasse 34, 8001 Zürich
Telefon 01 211 20 55

77610/40100

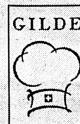


Beinwil am See
064 71 66 22

direkt am See

Servicefachangestellte/r
als aufgestellte/n Mitarbeiter/in
möchten wir Sie zur Verstärkung in
unser Team einschliessen.

Auf Ihren Anruf
freuen sich Ihre zukünftigen
Kollegen und



Fam. Nyffenegger
Telefon 064 71 66 22

0 77680/55077

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 hier Ihre Kreativität im à la carte-Bereich umsetzen. Unter gekannter Führung haben Sie die Möglichkeit, Ihre Berufskennntnisse zu erweitern. Rufen Sie mich sofort an.
Zürich, Herr Keller

COMMIS DE CUISINE

Endlich – die LAP bestanden, nun sind Sie Koch und brauchen nur noch die richtige Stelle. Ein Anruf genügt, und wir können Sie in einem persönlichen Gespräch beraten, welche Herausforderung Ihrem Wissen und Können entspricht. Sie geniessen Ihre verdienten Ferien am Strand, während wir uns von A bis Z um Ihre neue Stelle kümmern.

Zürich, Frau Bachmann

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-Wien-Köln und Dortmund oder Hamburg. Als junger, dynamischer und teamfähiger Profi in Hotellerie und Gastronomie verzaubern Sie schon bald Reisende der «City Night Line».

Zürich, Frau Bachmann

ES IST NIE ZU FRÜH...

Heute Windsurfen und Mountainbiken, morgen Skifahren und Snowboarden. Auch wenn Sie heute noch an Ihrer Sommerstelle schwitzen, der nächste Winter kommt bestimmt. Als qualifizierter Mitarbeiter aus Gastronomie und Hotellerie (Schweiz und europäischer Grossraum) wollen Sie die nächste Saison in Zermatt, St. Moritz oder Gstaad verbringen, sich den Sommerspass aber nicht mit der Stellensuche verderben. Schicken Sie mir daher umgehend Ihre Bewerbungsunterlagen zu, und bis zum Sommerende haben Sie Ihre neue berufliche Herausforderung im Schnee.

Zürich, Frau Caduff

Weitere Stellenangebote? Rufen Sie uns an!



ADIA HOTEL

01/242 22 11

Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus

Temporärstellen • Dauerstellen
Kaderstellen

8026 Zürich	Badener-Longstrasse 11	01/242 22 11
9004 St. Gallen	Marktplatz/Engelgasse 2	071/ 23 65 23
3000 Bern 7	Marktgasse 28	031/312 11 33
6002 Luzern	Pilatusstrasse 3a	041/ 23 02 60

B E R G H A U S S

Würden Sie gerne mitten im grössten Skigebiet der Zentralschweiz, auf 2200 Metern über Meer, arbeiten?

Wir suchen in unseren lebhaften Betrieb für die kommende Wintersaison 1995/96 noch die folgenden qualifizierten Mitarbeiter:

- Assistentin/Assistent
- Jungköche oder -köchinnen
- Serviertöchter oder Kellner

• Damen oder Herren für die Mithilfe in

**Küche/Office/Keller/Transport/
Schneeräumung/Abräumen
Self-Service/Rückwärtige
Dienste**

Unsere Mitarbeiter müssen flexibel einsetzbar sein. Es erwartet Sie ein vielseitiger Restaurationsbetrieb mit guten Arbeitsbedingungen, leistungsbezogener Entlohnung und zeitgemässer Arbeits- und Freizeitregelung.

Bewerbungen mit Unterlagen und Foto senden Sie bitte an Berghaus Jochpass, Postfach 658, 6390 Engelberg.

Informationen: Telefon 041 94 11 87 od. 94 23 65
Fax 041 94 35 33



77573/118095



**Hôtel Penta
Genève**

308 chambres ****

cherche

ASSISTANT(E) CHEF COMPTABLE

Ce poste sera offert à une personne ayant:

- une formation hôtelière
- une expérience en rapport avec le poste
- la connaissance de l'IBM 36, du Logiciel ACOM et du système de caisse MICROS
- l'esprit d'initiative, de l'entrepreneur, et le sens des responsabilités.

Nous proposons:

- un poste à responsabilités
- des possibilités d'avancement

Veuillez adresser vos offres au:
Bureau du personnel, Hôtel Penta Genève
case postale 22, 1216 Cointrin (GE),
téléphone 022 798 44 40

Für unsere Restaurant-Bar
(Bierhalle) mit Würstli-stand
in der Altstadt von Zürich
suchen wir per 1. Oktober 1995
oder nach Vereinbarung

freundliches und speditives

Servicepersonal sowie Chef

Küchenpersonal sowie Chef

Bewerbungen mit Lebenslauf, Foto und
Zeugnissen/Referenzen werden erbeten an

Herrn H. Tanner
NOORIA AG
Röschbachstrasse 22, 8037 Zürich

77663/384158



Mögen Sie den Umgang mit Menschen? Grossstadtfair
und internationale Atmosphäre?
Macht Ihnen die Arbeit in einem gut eingespielten Team
Spass? Tragen Sie gerne Verantwortung, und reagieren Sie
auf wechselnde Herausforderungen flexibel?

Dann wartet bei uns eine vielseitige Aufgabe als

1. Gouvernante

auf Sie.

Sie haben Ihre Ausbildung als Hofa abgeschlossen und ver-
fügen über mehrjährige Erfahrung in einem grösseren Hotel.
Sie sind mehrsprachig (D, E, F) und haben sich evtl. weiter-
gebildet im Führungsbereich.
Dann sollten Sie unbedingt mit uns Kontakt aufnehmen!

Schicken Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an
unsere Adresse, oder rufen Sie uns doch einfach an. Gerne
werden wir für weitere Fragen zur Verfügung stehen.

Personalbüro, Herr Gervasi oder Frau Creus
Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, 8040 Zürich
Telefon 01 404 43 15/16

HOTEL NOVA-PARK
Badenerstrasse 420, CH-8040 Zürich, Telefon 01/404 44 44

77611/40019

Menschen und Ideen

Egerkingen MÖVENPICK HOTEL und Konferenz-Zentrum

Es gibt Orte, die man nicht vergisst. Und es gibt Aufgaben,
die man nicht vergisst.
Wir sind ein ****Konferenzhotel an bester und zentraler
Lage. Schön, wenn Sie Ihr Weg als

Einkäufer

zu uns führt. Mit einer Aus- und Weiterbildung im
Gastgewerbe haben Sie die ideale Basis.
Materialwirtschaft managen wir auf IBM AS 400,
PC-Erfahrung sollten Sie ebenfalls mitbringen. Den Sinn
für das Wesentliche und eine gehörige Portion
Engagement sowieso. Eine tolle Aufgabe, die Sie
weiterbringen wird.
In unserer Bankett- und Cateringabteilung möchten wir
einem jungen

Chef de Service

die Möglichkeit bieten, erste Führungserfahrungen zu
sammeln. In der Gästebetreuung sind Sie versiert, im
Team ein überzeugender Partner. Dann haben Sie bei uns
eine Aufgabe, die Sie dazu herausfordern wird. Sehen Sie
sich diese Chance näher an! Selbstverständlich Damen
oder Herren - kein Thema - für beide Aufgaben!
Margret Grütter freut sich, von Ihnen zu hören.

Mövenpick Hotel und Konferenzzentrum
Höhenweg, 4622 Egerkingen
Telefon 062/62 62 11

PM 77560/381

MÖVENPICK

Hotel HORN BERG



Arbeiten, wo andere Urlaub machen!

Unser Sekretär verlässt uns, um sich weiterzubilden.
Deshalb suchen wir auf Mitte August oder
nach Übereinkunft

eine/n interessierte/n, erfahrene/n

Allrounder/in in Jahresstelle für Büro und Réception

Geregelte Arbeitszeiten sowie 5-Tage-Woche sind bei
uns selbstverständlich.

Auf Wunsch steht in unserem Personalhaus ein gemüt-
liches Studio oder Einzelzimmer mit Dusche/WC
und Balkon zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Fam. Peter von Siebenthal
Hotel Hornberg
CH-3777 Saanenmöser
Telefon 030 4 44 40

**CREATIVE
HOTELS**

GSTAAD - SAANENLAND

77581/29416

Wenn's pressiert...

...übermitteln Sie uns Ihre Inserat-Aufträge einfach per
Telefax. Rund um die Uhr.
Nummer **031 372 23 95**.



HOTEL AIRPORT

Zürich - Glattbrugg

Als kleineres Flughafenhotel mit bestens bekann-
tem japanischem und europäischem Restaurant
suchen wir Sie, die motivierte und einsatzfreudige

Direktionsassistentin

Sie verfügen über die notwendigen Fach-
kenntnisse und bringen Führungserfahrung
und Organisationstalent mit.

Der Beherbergungsbereich ist Ihnen direkt
unterstellt. Sie führen das Back Office und
übernehmen die Leitung der Réception (Fidelio)
sowie die Personalrekrutierung.

Es erwartet Sie eine interessante und vielseitige
Aufgabe, ein top eingerichteter Arbeitsplatz
in einem neu renovierten Betrieb.

Nehmen Sie die Herausforderung an und tragen
Sie bei zu unserem gemeinsamen Erfolg.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Airport
Raymond Looser, Direktor
Oberhauserstrasse 30
8152 Glattbrugg



77291/13528

TOURISMUS

OBERSAXEN

Der Verkehrsverein Obersaxen sucht

Touristikfachfrau/-mann

als Geschäftsführer/in/Geschäftsführer

Einer initiativen Person mit Tourismuserfah-
rung und Verantwortungsbewusstsein bieten
wir eine abwechslungsreiche und interessante
Stelle mit grossen Entfaltungsmöglichkeiten.

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

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

P 77586/167215



**Schweizer
Tourismus-Verband**
Fédération suisse Federazione svizzera
du tourisme del turismo

Wir sind ein gesamtschweizerisch tätiger Dachver-
band und befassen uns vorab mit tourismuspoliti-
schen Fragen und der Beratung von Organisati-
onen und Unternehmungen. Wir haben eine Stelle
für einen/eine

touristische/n Mitarbeiter/in 50-80%

zu besetzen. Die Stelle umfasst folgende Tätig-
keitsbereiche:

- Betreuung unserer Dokumentation
(EDV-Support)
- redaktionelle und technische Betreuung
unseres Bulletins und weiterer Publikationen.

Wenn Sie über eine Ausbildung als Touristiker/in
verfügen oder eine Tourismusschule besucht
haben, mindestens über eine vierjährige Praxis auf
dem Gebiet des Tourismus ausweisen können und
gute EDV-Kenntnisse besitzen, erwarten wir Ihre
Bewerbung.

Schweizer Tourismus-Verband
Finkenhübelweg 11
Postfach 8275
3001 Bern

77613/51098



Der grösste Stellenmarkt für die Gastronomie in der

MARCHÉ DE L'EMPLOI

HÔTEL job SSH

CONSEILS EN PERSONNEL

PERSONNEL QUALIFIÉ

Notre métier, c'est le vôtre...

Vous avez un collaborateur malade, en vacances, au service militaire, accidenté, sorti entre deux permis. Mille et une raisons qui vous mettent dans une situation délicate.

Nous sommes là pour ça...

Notre service compétent vous offre du personnel qualifié, «professionnel» et surtout

disponible tout de suite

(cuisiniers, serveurs, réceptionnistes, etc.) que ce soit pour un ou plusieurs jours, semaines ou mois. Laurence Herren et Elisabeth Sermier Chahidi attendent vos appels au **021 320 28 76**.

77612/84735

HÔTEL JOB SSH, rue des Terreaux 10, case postale, CH-1000 Lausanne 9, téléphone 021 320 28 76



Société suisse des hôteliers



Le restaurant L'Abordage
St-Sulpice près de Lausanne
cherche

jeune pâtissier
(expérience pâtisserie de restauration)

ainsi qu'un

jeune cuisinier
(chef de partie)
67, av. du Léman
1025 Saint-Sulpice
Téléphone 021 691 45 38

P 77567/74560

Cherche

cuisinier

avec patente pour centre sportif
des Alpes Vaudoises.
Entrée à convenir.

Contactez le **025 35 30 30**.

77474/270709

Restaurant-pub à Lausanne cherche

cuisinier expérimenté - gérant

pour diriger une équipe dynamique et un
concept original déjà établis. Nous
comptons sur votre:

- esprit d'initiative;
- sens des responsabilités;
- goût du contact avec la clientèle;
- caractère affirmé et créatif.

Veuillez adresser votre dossier complet
avec photo sous chiffre 77670 à
hôtel revue, case postale,
3001 Berne.

77670/384217



Annances par Téléfax
031 372 23 95

HÔTEL MON-REPOS GENÈVE

situé au cœur des organismes
internationaux

cherche de suite ou à convenir

un jeune serveur

Les candidats de nationalité
suisse ou avec permis valable uni-
quement, intéressés par ce poste,
sont priés de faire leurs offres
avec photo à
M. Frédéric Sapin,
maître d'hôtel.



131, rue de Lausanne
1202 Genève, Suisse
Tél. 022 732 80 10, Télex 412 596
Repo CH, Téléfax 022 732 85 95

77452/1995

RESTAURANT L'AS DE PIQUE

au camping-piscine du Botza à Vétroz

Nous cherchons pour tout de suite
ou à convenir, place à l'année:

jeune pizzaiolo
(possibilité de permis et logement)
dame de cuisine
polyvalence demandée.

Contact: A. Paréjas
Tél. 077 88 86 51

P 77519/36250



**Hôtel Penta
Genève**

308 chambres ****

cherche un

ROOM DIVISION MANAGER

destiné à reprendre la responsabilité du service
hébergement.

Le candidat idéal, homme ou femme, sera au
bénéfice d'une expérience similaire d'au moins
5 ans, et possèdera de très bonnes connais-
sances en informatique.

Ce poste conviendrait à une personnalité jeune,
dynamique, persévérante, d'un contact facile
et agréable avec la clientèle, et d'une excellente
présentation et éducation.

Veuillez adresser vos offres au:
Bureau du personnel, **Hôtel Penta Genève**,
case postale 22, 1216 Cointrin (GE)
Téléphone 022 798 44 40

Les Mazots

LES DIABLERETS



Nous construisons le plus beau restaurant d'altitude
entre Les Diablerets, Villars et Gryon, au cœur du
domaine skiable des 3 stations et sur la route du Col
de la Croix.

Style chalet, tout en bois, d'une capacité de 250
places à l'intérieur et de 200 places en terrasse.

Ouverture: 2 décembre 1995

Nous cherchons:
1 couple de direction ou de gérant

Le couple idéal serait:

lui... en cuisine
elle... à l'accueil, au service et au bureau...
ou vice-versa!

Faire offres manuscrites détaillées, avec CV,
certificats, photographie et prétentions de salaire à:
Restaurant "Les Mazots", 1865 Les Diablerets.

L'hôtel Le Bristol ★★★★★

à Villars cherche de suite ou à
convenir

chefs de partie barman personnel de service

Postes à l'année ou saison.

Offres complètes au:

Bureau du personnel
Hôtel Le Bristol
1884 Villars
Téléphone 025 36 11 36

77659/239058

★★★★ EUHOTEL VILLARS

170 chambres, restaurants, bar, salles
de conférences, piscine, cherche

- responsable F&B

poste de premier plan exigeant expé-
rience restauration, gestion-achats, in-
formatique (Macintosh)

- secrétaire/ réceptionniste

qualifiée, F/D/E, connaissances en in-
formatique (Microiel).

Adresser offres + c.v./photo à:

EUHOTEL VILLARS
1884 Villars-sur-Ollon
Téléphone 025 35 31 31

77624/36455

Hôtel de premier ordre

met au concours le poste de

assistant(e) sales manager

En étroite collaboration avec notre responsable des ventes, vos
objectifs communs seront de vendre et réussir à promouvoir notre hôtel.
Nous comptons sur votre expérience et votre goût prononcé pour
l'hôtellerie.

Si vous êtes motivé(e) par ce nouveau challenge, envoyez votre dossier
complet avec photos sous chiffre 77398 à **hôtel revue**, case postale,
3001 Berne.

HÔTEL job SSH

CONSEILS EN PERSONNEL

**Vous cherchez du travail
tout-de-suite ou à plus
ou moins long terme?
Alors pensez à nous!**

Tél. 021 320 28 76

Rue des Terreaux 10, case postale,
CH-1000 Lausanne 9
Société suisse des hôteliers

BELVOIRPARK

HOTELFACHSCHULE
ZÜRICH · HF

Eine Herausforderung in Südafrika

Das Institute of Hotel and Tourism Management, I.H.T.M. in Mmabatho, Nord-West-Provinz Südafrika, ist eine Hotelfachschule, die mit Belvoirpark in Zürich assoziiert ist. Belvoirpark, die Höhere Fachschule des Schweizer Wirtverbandes, unterstützt und begleitet diese Schule.

Im Auftrag der südafrikanischen Schulleitung suchen wir per Anfang Oktober 1995 (evtl. früher) Fachlehrer, die bereit sind, eine aussergewöhnliche Aufgabe mit grossem fachlichem und persönlichem Engagement zu lösen. Für den theoretischen und praktischen Unterricht – die Unterrichtssprache ist Englisch – sollen zwei Schlüsselpositionen durch Schweizer Berufsleute neu besetzt werden:

- Senior-Fachlehrer Küchenausbildung
- Fachlehrer Pâtisserie

Als zukünftiger Fachlehrer haben Sie eine solide Berufsausbildung absolviert und bereits einige Jahre Praxis in verschiedenen Positionen erlebt. Sie haben ein Flair für die Ausbildung und möchten sich in diesem Bereich stark engagieren und weiterbilden oder bringen bereits Erfahrung als Instruktor oder Fachlehrer mit. Sie sind etwa 30 Jahre alt und können sich vorstellen, die nächsten Jahre in diesem aussergewöhnlichen Land zu verbringen.

Wenn Sie eine solche Aufgabe anspricht, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Herrn
Paul Nussbaumer
Hotelfachschule Zürich
Höhere Fachschule-HF
Seestrasse 141
8002 Zürich
Telefon 01 286 88 11

77591/5992

Für neuestes 5-Stern-Apparhotel mit internationaler Kundschaft in Lima (Peru) suchen wir auf Oktober 1995 einen

Geschäftsführer

- mit Abschluss Hotelfachschule
- mit Erfahrung in ähnlichem Betrieb
- mit guten Sprachkenntnissen E/Sp.

Schriftliche Bewerbungen sind zu richten unter Chiffre 77583, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

77583/384205

Wir, als führendes österreichisches Personalvermittlungsbüro für das Gastgewerbe, sitzen direkt an der Quelle zu gutem Personal.

Sie suchen neue Mitarbeiter? Wir helfen Ihnen dabei!

Faxen Sie uns einfach an, oder schicken Sie uns den Auftrag per Post.

Tel. 0043 512 29 21 37
Fax 0043 512 29 42 18.

Anschritt:
Personalbüro Kofler, Mitterweg 5
A-6020 Innsbruck.

77527/370436

HOTEL Die Post

Wir suchen eine

CHEF- RECEPTIONISTIN/ DIREKTIONS- ASSISTENTIN

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Senden Sie bitte die Bewerbungsunterlagen an

Hotel "Die Post"
Herrn Gottfried Wieser
A-6100 Seefeld · Tirol · Austria · Dorfplatz 25
☎ 0043/5212/2201

Servus in Österreich



Wenn der Kellner nichts auf dem Brett hat:

Ein Inserat in der
hotel + tourismus revue
hilft weiter!

77533/384213

Project Manager

Small super-luxury hotel will be built in Quito, Ecuador. We are looking for an experienced hotelman who has knowledge of Latin America, speaks Spanish, has participated in development of hotels.

The candidate should be between 35 and 45 years, a professional in the hotel management field with the ability to give professional advice in the development of the whole project.

Please send your application with a curriculum vitae by DHL to:

Mr. Alberto Deller
P.O. Box 2036
Quito, Ecuador

77556/384193

Faculty Member

THE ALPINE CENTER, the leading Swiss Hotel & Tourism Management School in Athens, Greece (founded 1986), an associate institute of IHTTI, Switzerland seeks to employ a faculty member to teach Hospitality Management and Business Administration courses, preparing third year Diploma Students for transfers to IHTTI, British and American universities to complete the requirements of the Bachelor's and Master's degrees.

Qualifications: Candidates should have a Master's degree, and substantial relevant international hospitality industry experience.

They should be familiar with the Swiss system of Hotel Management education. Starting date will be early September 1995.

Please send your complete c.v. with recent photo and references to:

The Managing Director
THE ALPINE CENTER
for Hotel & Tourism Management Studies
P.O. Box 17082, 10024 Athens, Greece
Fax no: -1-8981189

77427/383766

Zona Chianti Classico/Toscana

Cercasi

chef

serio, motivato con buone referenze e spirito d'iniziativa per ristorante in albergo rinomato.

Lavoro annuale. Un mese di ferie in inverno.

Romantik Hotel «Tenuta di Ricavo»
I - 53011 Castellina in Chianti
Tel. 0577 - 740 221/ Fax 0577 - 741 014

77644/110728

STELLUNGSGESUCHE / DEMANDES D'EMPLOI

Suche eine Stelle als

Aide du patron

im Raume Ostschweiz, ab Anfang Oktober 1995 für sechs Monate oder ein Jahr, in Klein- oder Mittelbetrieb.

Ich bin CH-Bürger, 32 Jahre alt, besitze Wirtepatent A, habe Ausländerfahrung, bin kreativ und dynamisch, Sprachen D, E, F, Sp.

Gerne erwarte ich Ihre Zuschrift unter Chiffre 77688 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

77688/382280

Jeune employé commercial

(20 ans) cherche place à la RÉCEPTION à partir de septembre, région de Genève-Lausanne, pour perfectionner ses connaissances de français. Expérience hôtelière; langues D, E, F; stage de langue en Angleterre; informatique: Winword, Fielio.

Lettres: Adrian Tschui, Oberländerweg 15, 3653 Oberhofen.

P 77548/376736

Erfahrener Küchenchef mit mehrjähriger Wirtsführung, 43jährig, Österreicher, Niederlassung C, mit Fähigkeitsausweis A, sucht per sofort Stelle als

Gerant Geschäftsführer Küchenchef

mit eventueller späterer Pachtübernahme.
Telefon 01 929 05 78

77471/384172

Hofa (19, CH), und Koch (21, F)

suchen auf Oktober 1995 Arbeitsplatz in gutem Hotel und gemeinsamer Region.

Interessenten melden sich bitte unter Tel. 071 44 57 20.

77533/384189

Cuisinier restauranteur réputé

nombreuses distinctions, propose collaboration. Conseils en gastronomie, restauration.

Hôtels - Restaurants - Alimentation. Pour une entrevue: chiffre 74911, hôtel revue, case postale, 3001 Bern.

74911/383474

Steht in Ihrem Betrieb eine teilweise oder totale Sanierung bevor? Als

Generalist im Sanierungswesen

biete ich Ihnen ab September 1995 meine Dienste an. Zurzeit erarbeite ich für einen tschechischen Privatunternehmer und in Zusammenarbeit mit der öffentlichen Hand einen Masterplan für Quellen- und Brunnensanierung eines Kurhauses. An einem baulichen Beispiel – Berner Brunnen – wird die Tauglichkeit meiner Vorschläge aufgezeigt.

Wenn Sie an einem Polier interessiert sind, der sich auf das Gebiet der Hotellerie spezialisiert hat, und vom Bauplan bis zur Bauabnahme vor Ort zum Rechten schaut, dann bin ich Ihr Mann – kundenorientiert und voll engagiert.

Ihre Nachricht können Sie mir mitteilen an: Forum Ost-West, Eigerstrasse 56, 3007 Bern, Telefon 031 372 31 03.

77575/384195

Top-Gastronom, Mitte 30, breite Führungserfahrung usw., sucht neue Herausforderung im F&B-Bereich bzw. als Geschäftsführer in ZH oder Raum ZH. Interesse auch an einem Kauf- bzw. Pachtobjekt.

Offerten unter Chiffre 77633 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

77633/384213

Schweizer (28) sucht nach fünf Jahren Aufenthalt in BRD neue Herausforderung als

Sous-chef/Küchenchef

In Zürich und Umgebung. Anfangstermin November.

Angebote unter Chiffre 77631 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

77631/384210

Mein Traum: wieder ins Gastgewerbe!

Ich, gelernter Hofa, CH, w. 31jährig, mit kaufmännischer Zusatzausbildung, mehrjähriger Hotel- und Büroerfahrung, Sprachen D, F, E, zurzeit nicht im Gastgewerbe tätig, suche

neue Herausforderung

an einer Réception, Büro (evtl. Betriebsassistentin) für die kommende Wintersaison, evtl. Jahresstelle (wenn möglich Sa/So. frei). Frühester Eintrittstermin: Dezember 1995. Bevorzugte Region Thun-Interlaken (evtl. ganzes Berner Oberland).

Offerten sind erbeten unter Chiffre 77639, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

77639/375110

Jung und dynamisch – nein
Erfahren und initiativ – ja

Geschäftsführer, F & B-Manager, Absolvent HFS Luzern, auslandserfahren, 45, sucht

wichtige Aufgabe (auch Maître d')

Im Gastgewerbe oder verwandter Branche (In- oder Ausland).

Schriftliche Angebote unter Chiffre 02-768271, Publicitas, 5401 Baden.

P 77568/44300

Jeune fille CH quadrilingue (fr., all., angl., esp.) cherche

emploi dans l'hôtellerie

pour fin août + septembre 1995.

Téléphone 037 37 22 67

P 77607/384208

Schweizerin (37)

Edig. dipl. Betriebsleiterin SGV, gelernte Köchin, mit Service-, Bar- und Réceptionserfahrung, certificato tipo 1, sucht neue Herausforderung (nur Sopraceneri).

Offerten an Chiffre 77582, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

77582/1929

Suche per sofort oder nach Vereinbarung in der Schweiz oder im Ausland Stelle als

Aide du patron/ Direktionsassistentin

36jährig, w., Wirtepatent Kat. A, D / E / F / I / NL, Pass CH + EG.

Angebote unter Chiffre 77678, an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

77678/384218

Ein Abonnement der

lohnt sich.

Jetzt Fr. 128.- inkl. MWSt./Jahr
Telefon 031 370 42 22

