

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 104 (1995)
Heft: 31

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

Soldaten-Comeback 5

Ehemals in Deutschland stationierte Soldaten sind eine Zielgruppe der Deutschen Zentrale für Tourismus.

Imagekampagne Bonjour 5

Die Kampagne «Bonjour» soll die Franzosen zu mehr Freundlichkeit gegenüber den Gästen anregen.

HOTELLERIE

Arbeitsmarkt Hotellerie 8

Moderne Küchentechnologie und Outsourcing von Kostenträgern tragen zum Arbeitsplatzabbau in der Hotellerie bei.

Schwungvolle Sonnenwende 9

In den etappenweisen Umbau des Hotel Sonne in Küsnacht/ZH sollen 18 Millionen Franken investiert werden.

F&B · TECHNIK

Auf Expansionskurs 13

Die französische Restaurant-Holding Elixir-Elitair will ihre Position im europäischen Markt ausbauen.

«Roter» Sekt im Trend 14

Der Rotkäppchen-Sekt, Privilegierten-Getränk in der Ex-DDR, etabliert sich in Deutschland.

HOTEL · TOURISME

Bel Etage à Bâle 16

Les partenaires de Bel Etage seront à nouveau au rendez-vous d'Igheo cet automne à Bâle.

Nouvelle formation 17

Une nouvelle formation touristique sera proposée aux étudiants de l'Ecole suisse de tourisme de Sierre.

SHV · SSH · SSA

Créer son guide 18

Les sections de la SSH, de même que les offices du tourisme peuvent créer leur propre guide des hôtels.

Frei-Tag oder nicht? 19

Ein Artikel zum 1. August in diversen Tageszeitungen der westlichen Schweiz löst Unsicherheit aus.

Frauen im Gastgewerbe

Wenn Frau will, steht nichts mehr still

Auch in traditionellen Männerberufen nehmen Frauen immer häufiger Kaderpositionen ein. Veränderungen sind vor allem bei den Maitres d'hôtel und im Sales-Bereich festzustellen. Durch Abbau von Vorurteilen und klarere Zielvorstellungen könnten sie ihre Chancen jedoch noch besser nutzen.

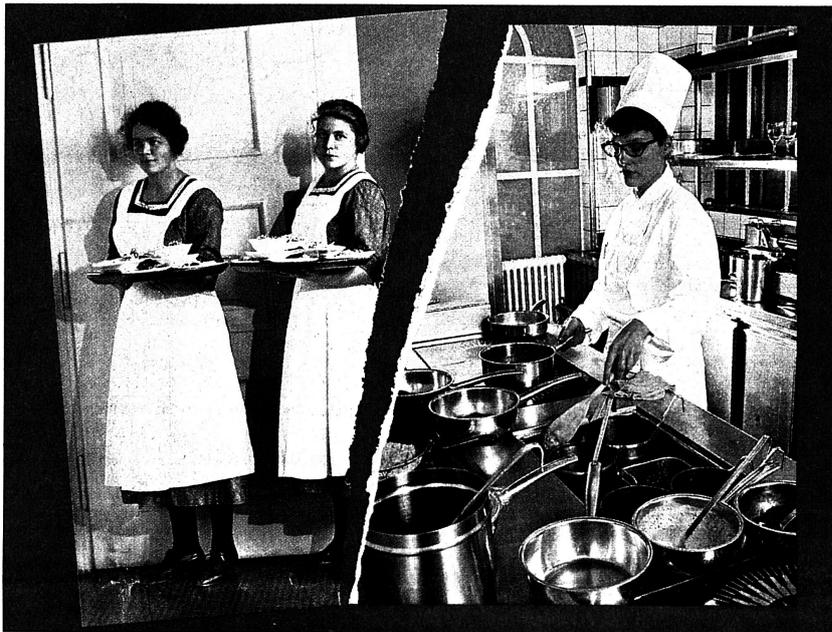
DOROTHEA RICHTNER

Während die Frauen in den nordeuropäischen Staaten und in den USA gelernt haben, sich in ihrem Arbeitsumfeld zu behaupten, sind die Schweizerinnen auf diesem Gebiet immer noch sehr zurückhaltend. Als Hauptgründe werden im Gastgewerbe und in der Hotellerie meist das geringe Selbstvertrauen sowie die Unvereinbarkeit von Familie und Karriere genannt: «Zwar kommen die jungen Frauen mit Power zur Hotelfachschule heraus, aber dann werden sie schwanger», so Lilly Wenger, Verantwortliche für Rechtsberatung und Stellenvermittlung bei der Union Helvetia in Zürich.

Frauen in Männerberufen

Statistiken der Schweizerischen Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG zeigen, dass sich Frauen zwar den Beruf der Gastronomieköchin zutrauen. Eigenössisch diplomierte Küchenchefinnen dagegen sind auch heute noch selten. Anders verhält es sich bei den eigenössisch diplomierten Maitres d'hôtel: Was früher als typischer Männerberuf galt, wird heute immer mehr von Frauen ausgeübt. Im Management gilt nach wie vor die klassische Arbeitsaufteilung. Allerdings steigen die Frauen immer mehr im Sales-Bereich auf. Die ganze F&B-Domäne dagegen scheint ihre Position als traditioneller Männerberuf zu halten.

Nach Gabriela Hammer, Leiterin Öko-



Die Frau im Gastgewerbe ist selbstbewusster geworden, aber noch richtet sie nicht mit der grossen Kelle an.

Fotos: ZFV-Unternehmungen/Keystone / Bildmontage: htr/BS

nomie im Schweizer Paraplegiker Zentrum in Nottwil, verfügen Frauen über ideale Eigenschaften für eine berufliche Karriere, stehen sich aber oft selber im Weg. Allerdings zeigt sich ein Mangel an Interesse für die Weiterbildung. Während die Vereinigung Gastro-Femme regelmässig gut besuchte Weiterbildungen durchführt, ist auf Kader-Ebene die Weiterbildung weiterhin ein Stiefkind.

Die ungenügende Vertretung von Frauen in Kaderpositionen liesse darauf schliessen, dass Frauen dort nicht erwünscht sind. Doch diesen Vorwurf weist Stephan Maeder, Präsident der Food and Beverage Management Association FBMA klar zurück: «Wir haben auf ein Inserat für eine Geschäftsführerin oder einen Geschäftsführer 40 Bewerbungen erhalten. Darunter befanden sich nur drei von Frauen. Wir hätten gerne eine Frau ange-

stellt». Auch im Vorstand der FBMA wäre eine Frau sehr erwünscht. Die Suche gestaltet sich aber als schwierig. Als Vorurteil entpuppt sich nach Meinung von Beatrice Imboden Engler, Direktorin der Hotels Bären/Bristol in Bern, auch die Ansicht, Frauen müssten immer mehr leisten als Männer, um anerkannt zu werden. Den Perfektionismus ortet sie vielmehr in den Frauen selber.

Seiten 11 und 13

Markt Frankreich

Logieren bei Bekannten

Mehr als drei Viertel der Franzosen verbringen ihre Ferien im eigenen Land. Am ausländischen Reiseverkehr der Franzosen hat die Schweiz einen Marktanteil von rund 4 Prozent; damit sind die Franzosen auf Rang 3 der wichtigsten Auslandsmärkte des Schweizer Tourismus aufgerückt – hinter den Deutschen und den Holländern. Allerdings zeigen sich die Franzosen während ihrem Schweiz-Urlaub finanziell nicht von der grosszügigen Seite: Der hohe Anteil von Verwandten- und Bekanntenbesuchen führt zu sehr tiefen Durchschnittsausgaben von lediglich 85 Franken pro Tag. Seite 2

Konjunktur-Barometer

Hoteliers erwarten sanfte Trendwende

Aufgrund des jüngsten von «Publitest» im Auftrag der «Bilanz» erhobenen Konjunktur-Barometers zur Schweizer Hotellerie erwarten die Hoteliers für die 2. Jahreshälfte eine leichte Verbesserung ihrer Situation. Fast ein Viertel erwartet eine zunehmende Ausgabenfreudigkeit der Gäste, immerhin zusätzliche 50 Prozent gehen davon aus, dass sie zumindest nicht abnimmt. Zudem rechnen 41 Prozent der Hoteliers damit, dass sich die Hotelbelegung leicht verbessert. Als wichtigste Erfolgsfaktoren bezeichnen sie geschultes Personal und die Gastronomie. Seite 7

Salgscher Rebbergmelioration

Moderner Rebbau auf dem Prüfstein

Die jahrelange Kontroverse um die Nutzung von Rebbergen in Salgsch, VS, haben in einem Kompromiss geendet. Die zerklüfteten Parteien – Umweltschutzorganisationen und Weinproduzenten – haben sich auf eine Güterzusammenlegung im umstrittenen Perimeter geeinigt. Der Anteil der Naturschutzzone am über 300 000 Quadratmeter grossen Gebiet soll nun von 8 500 auf 53 000 Quadratmeter vergrössert werden. Die Rebbergmelioration gilt in der Schweiz als einzigartig und stellt die Verträglichkeit des modernen Rebbaus mit der Natur auf eine Probe. Seite 14

Systèmes d'information

«Info Z» démarre langsam

Présenté en janvier, le système d'information touristique «Info Z» se met en place plus lentement que prévu. 120 bornes «Point Z» auraient dû être installées d'ici la fin de cette année; en réalité, à mi-juillet, il n'y en avait que 25 et il pourrait y en avoir 40 à 60 d'ici fin 1995. Marc Genilloud, le directeur de la société «Info Z Communication SA» reconnaît que les prévisions de développement formulées en début d'année étaient trop optimistes. Mais le système se met en place peu à peu. Télécom SA (TSA) à Lausanne portera sa participation dans la société fribourgeoise à 60%. Page 15

Spezial, eine Beilage der hotel + tourismus revue. Nächste Ausgabe: 28.9. HOTELIERE UND GESCHÄFTSREISEN. Anzeigenschluss: 5.9.

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

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

keys Software. Eine Nasenlänge voraus. Rebag Data AG und ihre Partner 8134 Adliswil Tel. 01/710 71 10 Seit über 10 Jahren vorne dabei. IBM Business Partner

Markt Frankreich

Schweizer Trümpfe richtig ausspielen

Obwohl Frankreich innerhalb seiner Landesgrenzen praktisch sämtliche Ferien-Bedürfnisse der Franzosen erfüllen kann, wird für Auslandsreisen seit 1992 jährlich mehr Geld ausgegeben. Für die Schweiz ist Frankreich seit 1994 der dritt wichtigste Auslandsmarkt. Die Chancen, den Schweizer Marktanteil zu steigern, stehen gut, sofern die vorhandenen Trümpfe angemessen ausgespielt werden.

EVA NYDEGGER

Der französische Urlauber zeichnet sich durch einige atypische Reisegewohnheiten aus: Je nach Statistik verbringen zwischen 75 und 90 Prozent der Bevölkerung die Ferien vorwiegend oder exklusiv in Frankreich. Auch ist der Anteil der Verwandten- und Bekanntenbesuche bedeutend höher als im europäischen Durchschnitt. Die Schweiz hat einen Marktanteil von rund 4 Prozent am ausländischen Reiseverkehr der Franzosen. Laut Erhebungen

Auslandmärkte unter der Lupe, heute: **Frankreich**

des European Travel Monitor (ETM) entfielen 1994 4 Millionen französische Logiernächte auf die Schweiz. Obwohl die französischen Logiernächte damit am Abnehmen sind, ist Frankreich 1994 auf Rang drei der wichtigsten Auslandsmärkte des Schweizer Tourismus aufgerückt - hinter Deutschland und den Niederlanden. Der sich schon anfangs 1994 abzeichnende Aufschwung der französischen



Der grösste Teil der französischen Bevölkerung verbringt die Ferien im eigenen Land. Karikatur: Pflüschli

Wirtschaft ist noch stärker ausgefallen als ursprünglich erwartet. Mit einem Bruttoinlandsprodukt-(BIP)-Wachstum von 2,5 Prozent hat sich Frankreich 1994 von der Rezession verabschiedet. Für

1995 wird gar mit einem BIP-Wachstum von rund 3,2 Prozent gerechnet. Die privaten Haushalte dürften angesichts der sich abzeichnenden Verringerung der Arbeitslosigkeit ihre relativ hohe Sparquote leicht senken, so dass insgesamt ein substantielles Konsumwachstum wahrscheinlich ist. Doch schon in den letzten Jahren spärten die Franzosen eher an Kleidung und Vergnügen als an den Ferien.

Kurze, günstige Schweiz-Reisen

Insgesamt haben die Franzosen 1994 für ihre 16,3 Millionen Auslandsreisen rund 20,8 Milliarden Franken ausgegeben. Das sind 1,7 Milliarden mehr als im Vorjahr. Auf dem Gesamtmarkt dauerten die Auslandsreisen der Franzosen 1994 durchschnittlich 9,2 Nächte, in der Schweiz hingegen nur 5,9 Nächte. Aufgrund dieser relativ kurzen Aufenthaltsdauer sowie des überdurchschnittlich hohen Anteils an Verwandten- und Bekanntenbesuchen (41 Prozent!) beliefen sich die Ausgaben der französischen Gäste in der Schweiz im Schnitt nur auf

rund 500 Franken pro Reise. Auf dem Gesamtmarkt wurde pro Auslandsreise 1280 Franken ausgegeben. Auch die Tagesausgaben liegen mit rund 85 Franken deutlich unter dem Gesamtdurchschnitt.

Steigender Hotelanteil

Die Schweizer Hotellerie hat in Frankreich einen sehr guten Ruf. 1994 übernachtete gut ein Drittel aller französischen Schweiz-Gäste in Hotelbetrieben. Dieser wachsende Anteil der Hotellerie hängt auch mit dem starken Anstieg der französischen Geschäftsreisen in die Schweiz zusammen. Auf die Parahotellerie und auf private Unterkünfte entfielen 64 Prozent der Übernachtungen. Bei diesem im Vergleich mit anderen Ländern hohen Anteil spielt wiederum der ausgeprägte Familiensinn der Franzosen und die daraus resultierende grosse Beliebtheit von Verwandtenbesuchen eine Rolle.

Trümpfe wiegen Nachteile auf

Die beliebtesten Auslands-Reiseziele der Franzosen sind Spanien und Italien. Stärkster Konkurrent der Schweiz ist jedoch Österreich. Beide Alpenländer konnten 1994 eher weniger Reisen aus Frankreich verbuchen. Zwar gilt Österreich als kulturell interessanter - vor allem durch die Städte Wien und Salzburg - die Schweiz verfügt jedoch über Trümpfe, die diesen Nachteil wettmachen können. Dazu gehören insbesondere die geographische Nähe, die französische Sprache und die gute Infrastruktur in einer beeindruckenden Berglandschaft, die erst noch als intakt, gut geschützt und vom Massentourismus verschont gilt.

Das Reiseverhalten der Franzosen

- Beim Reiseverkehr der Franzosen in die Schweiz ist ein genereller Rückgang von Urlaubsreisen festzustellen; 1994 betrug der Anteil noch 36 Prozent. Geschäftsreisen sind auf 14 Prozent gestiegen. Der traditionell hohe Anteil der Verwandten- und Bekanntenbesuch betrug 1994 41 Prozent.
- Die Franzosen ziehen es allgemein vor, im Sommer zu verreisen. Auch der Anteil der Schweiz-Reisen liegt bei ungefähr 60 Prozent im Sommer und bei 40 Prozent im Winter. Im Vergleich mit Österreich ist der Anteil der Wintergäste in der Schweiz grösser, vermutlich wegen des höheren Prestigewertes der Schweizer Skidestinationen.
- Was die Reiseorganisation anbelangt, ergeben sich bei den Schweiz-Reisen der Franzosen seit 1992 kontinuierliche Verschiebungen. Im voraus

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 Frankreich können bezogen werden bei Schweiz Tourismus, Abteilung Marktforschung, 8027 Zürich, Telefon (01) 288 11 11. Auch die im Juni 1995 publizierte zweiteilige «Etude par pays: France» ist bei ST erhältlich (Kosten: 150 Franken für ST-Mitglieder, 250 Franken für Nicht-Mitglieder). Für Fragen stehen Monika Knöpfel und Regula Keller zur Verfügung. EN

Die Schweizer werden von den Franzosen als gastfreundlich und gefällig, diszipliniert, und etwas distanziert eingeschätzt. Als Nachteil von Schweiz-Reisen wird vor allem die teure Gastronomie genannt. Bei der qualitativ hochstehenden Hotellerie gilt das Preis-/Leistungsverhältnis hingegen als akzeptabel. In Frankreich boomt der Ökotourismus. Im Land selber profitieren davon vor allem die Unterkünfte in Bauernhäusern («gîtes ruraux»). Wenn es der Schweiz gelingt, konkurrenzfähige Ferien in den Bergen anzubieten, das Sportangebot hervorzuheben und vielleicht noch etwas spontaner und kinderfreundlicher zu werden, könnte sie Franzosen, die sich für Ferien im Ausland überhaupt interessieren, vermehrt für sich gewinnen.

Länderstudie Frankreich

Im Rahmen der neuen Dienstleistung «ST Input - Zahlen und Trends aus den wichtigsten Märkten» organisiert Schweiz Tourismus Länderseminare. Im Juni 1995 wurde auf der Basis einer zweitägigen Studie das Länderseminar Frankreich durchgeführt (siehe *htz* Nr. 26 vom 29. Juni): La Suisse doit accroître sa présence). Da für 14 Prozent der befragten Franzosen Ferien in der Schweiz innerhalb der nächsten drei Jahre im Bereich des Möglichen liegen, sollte auf die Vorteile unseres Landes effizient hingewiesen werden. Um mindestens einen Teil des in der Studie ermittelten Potentials von 6,3 Millionen französischen Besuchern

in die Schweiz zu locken, muss gezielt und kontinuierlich gearbeitet werden. Die in der Länderstudie enthaltenen vertieften Informationen über den französischen Reisemarkt bieten für touristische Leistungsträger in der Schweiz wertvolle Hinweise zur Marktbearbeitung. So wird etwa empfohlen, Offerten immer in französischen Franken und mit garantiertem Preis zu unterbreiten. Wer ferner mit Reisebüros zusammenarbeitet, die keine staatliche Lizenz besitzen, kann bei Inkassoproblemen in Schwierigkeiten geraten. Es ist deshalb unerlässlich, vor der Reservierung darauf zu achten, ob ein Reisebüro eine Lizenznummer hat. EN

SWISSORAMA

Gemeinsame Werbung. Die Messe Basel und die St. Jakobshalle in Basel wollen enger zusammenarbeiten. Anfangs Juli unterschrieben Paul Wyss, Vorsitzender der Geschäftsleitung der Messe Basel, und Rolf Neumann, Direktor der St. Jakobshalle, einen entsprechenden Vertrag. So sollen inskünftig die Werbung sowie der Ticketverkauf zusammengelegt und Mitarbeiter ausgetauscht werden. LA

Swiss Indoors Champions-Turnier. Ganz im Zeichen des 25. Jahrs-Jubiläums stehen die Swiss Indoors vom 22. September bis 1. Oktober in der St. Ja-

kobshalle von Basel: Alle bisherigen Sieger werden an einem Champions-Turnier teilnehmen. Im Hauptturnier werden Boris Becker, Stefan Edberg, Jim Courier und Wayne Ferreira zu sehen sein. IA

Zentralschweiz zählt weniger Logiernächte. Die Zahl der Hotelübernachtungen in der Zentralschweiz hat im Mai dieses Jahres gegenüber dem Vorjahr um 4,7 Prozent abgenommen. Von Januar bis Mai waren es gar 7,3 Prozent weniger als im gleichen Zeitraum 1994, wie der Zentralschweiz Tourismus mitteilt. Allein im Kanton Obwalden übernachteten 13 Prozent weniger Personen in Hotelbetten als 1994. In den Kantonen Uri und Schwyz betrug der Rückgang rund 9 Prozent, während Luzern mit 8 Prozent noch glimpflich davon kam. Einzig in Zug stiegen die Logiernächte um 3 Prozent. sda

Last-Second-Schalter am Flughafen. Gestern Mittwoch hat das SBB Reisebüro Kuoni am Flughafen Zürich einen «Last-Second-Schalter» für Flugbillette zu Tiefpreisen eröffnet. Es wird damit gerechnet, dass die Kunden dort erst entscheiden, wohin sie am gleichen Tag noch in die Ferien fliegen werden. Das Last-Second-Angebot umfasst Städteflüge und Badeferien-Ziele im Mittelmeerraum. Die Flugbillette werden am Abreisetag, frühestens aber ab Mittag des Vortages ausgehändigt. pd

Casinos Austria AG

Spieltische locken die Gäste an

Casinos Austria AG erwirtschaftete 1994 das beste Ergebnis seit Bestehen. Die Generalversammlung hat einer Kapitalerhöhung von 100 auf 300 Millionen österreichischer Schilling (36 Millionen Franken) zugestimmt. Per Ende Juli stellte Casino Austria einen Gästezuwachs von 7,5 Prozent fest.

Mit einem Überschuss von 74 Millionen österreichischer Schilling (9 Millionen Franken) und einem Bilanzgewinn von 108 Millionen Schilling (13 Millionen Franken) schlossen die Casinos Austria AG das Geschäftsjahr mit dem besten Ergebnis seit Bestehen ab. Und die Zeichen für die Zukunft stehen weiterhin gut. So konnten im ersten Halbjahr 1995 in den österreichischen Casinos bereits 1,5 Millionen Gäste gezählt werden, was einem Zuwachs von 7,5 Prozent entspricht. Erstmals wurden 1994 in den zwölf österreichischen Casinos über eine Million ausländische Besucher gezählt. Der durchschnittliche Pro-Kopf-Spielereinsatz liegt bei 800 Schilling (100 Franken). In Anbetracht der allgemein rückläufigen Tendenz im Tourismus und der weiterhin eher harzenden Wirtschaftslage

mag dieses Interesse am Glücksspiel erstaunen. Der Generaldirektor von Casinos Austria, Leo Wallner, führt drei Gründe für den guten Geschäftsgang an: Generelle Stimulation des Casinobesuches durch das starke Medienecho auf die Eröffnung des neuen, europaweit grössten Casinos in Baden; konsequente Erweiterung der Casinos zu Städten der Freizeit und Unterhaltung durch ein vielfältiges Veranstaltungsangebot sowie die Bereitschaft, laufend in Ausbau und Qualität zu investieren. «Neue Gäste sind nur durch neue Angebote zu gewinnen», stellt Wallner fest. SJ

8 Milliarden Umsatz

Mit dem Ziel, die europäischen Engagements in eine Holdinggesellschaft mit Sitz in Österreich einzubringen, erfolgte Ende 1994 die Gründung der Casinos Austria International Beteiligungs GmbH. Die aussereuropäischen Gesellschaften und Beteiligungen sind in der Casino Austria International Ltd. mit Sitz in Brisbane, Australien, zusammengefasst. Der weltweite Umsatz der Casino-Austria-Gruppe belief sich im Geschäftsjahr 1994 auf über 8 Milliarden österreichischer Schilling (960 Millionen Franken). SJ

Städte nach Schweizer Art

Stärkerer Auftritt

An ihrer Generalversammlung beschloss die Vereinigung «Städte nach Schweizer Art» (SSA), der zur Zeit elf Städte angehören, sich in Zukunft vermehrt dem aktiven Verkauf zu widmen. «Die Finanzen erlauben verstärkte Massnahmen der Marktbearbeitung», schreibt die Vereinigung in ihrer Mitteilung. So wurde für die Umsetzung der gesteckten Ziele ein Marketing-Entscheidungssteam gebildet, dem die Vertreter von Chur, La Chaux-de-Fonds, Sion und Thun angehören. Für die nächsten zwei Jahre plant die SSA in den Primärmärkten gemeinsame Verkaufsförderungsaktionen und Werbeauftritte, teils in Zusammenarbeit mit Schweiz Tourismus. «Speziell auf Messen wie dem STM wollen wir Städte gemeinsam mit einem grossflächigen Stand auftreten und so eine markantere, bessere Positionierung erreichen», sagt der neue SSA-Präsident und Thuner Tourismusdirektor Marc Hubacher. Ferner sollen künftig Tagungen, Seminare und Kongresse aktiv beworben werden. Im Vorfeld der GV führte SSA ein zweitägiges Arbeitsseminar und der Leitung von Denis Flury, La Chaux-de-Fonds, und Marc Hubacher durch. Dieses war einer konsequenten Standortbestimmung der Vereinigung gewidmet, woraus ihre Neuausrichtung teilweise resultiert. Gastredner am Seminar war ST-Direktor Marco Hartmann. SJ

REKLAME

Mehrwertsteuer - Probleme mit der Buchhaltung?

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



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

Schweiz Tourismus/RDK

Kooperationsvereinbarung noch nicht definitiv

Nicht nur die Preisliste der Schweiz Tourismus steht zur Zeit der Kooperationsvereinbarung im Weg. Die ST drängt darauf, möglichst viele Regionen einzubeziehen. Die Ostschweiz, Freiburg/Neuenburg/Jura sowie die Kantone Aargau und Solothurn sind jedoch heute nicht dabei.

Die Verträge zwischen den touristischen Regionen (RDK) und Schweiz Tourismus (ST) können nun doch nicht wie provisorisch vorgesehen am 10. August unterzeichnet werden. Geplant war eine «feierliche» Zeremonie in Bern mit den Spitzen der ST und den Regionaldirektoren (vgl. *hotel + tourismus revue* Nr. 28 vom 13. Juli). Der Grund für die Verzögerung: Die vorläufig zehn Regionen einerseits und die ST andererseits konnten sich noch nicht auf die Kostenansätze bzw. Rabatte der «Pricingliste» für die Dienstleistungen der ST einigen. Für ST-Direktor Marco Hartmann ist dies jedoch nicht der Hauptgrund. Er möchte «keinen Papiertiger» mit den Regionen unterzeichnen. Noch seien die Regionen nicht klar definiert. Die ST will zudem, dass die Schweiz von den Regionen möglichst umfassend abgedeckt wird. Heute fehle jedoch ausser den Gebirgsregionen und den Städten fast das ganze

Mittelland. Fragen gebe es auch zur Region Lake Geneva. Für den 10. August wurde deshalb eine weitere Verhandlungsrunde angesetzt. Dort soll ein Fahrplan für die Lösung der hängigen Fragen gefunden werden. Hartmann hofft, dass bis etwa im Oktober auch die Regionen Ostschweiz und Freiburg/Neuenburg/Jura dabei sein werden. AN

ST besetzt Stelle für Corporate Communications

Zum neuen Verantwortlichen für Corporate Communications der Schweiz Tourismus (ST) wurde der 36-jährige Rainer Müller gewählt. Müller ist PR-Berater und war bei Sony, Atag und zuletzt bei Coca Cola für Corporate Communications zuständig. Er wird die neu geschaffene Stabsstelle am 1. Oktober antreten. Rainer Müller wird auch als Mediensprecher der ST fungieren. Ebenfalls neu bestimmt wurde die Stelle des Marketing Controllers. Ab Anfang September wird Guy Luginbühl bei der ST Entscheidungsgrundlagen für die Geschäftsleitung vorbereiten. Der 32-jährige Luginbühl arbeitet bei Sulzer International und weist Event-Marketing-Erfahrung im Bereich Showboard, Laax und Kultur auf, wie ST-Direktor Marco Hartmann informierte. AN

Alpines Skisportmuseum Mürren



Geschichte und Geschichten rund um die Hotellerie sind Thema der Sonderausstellung im Skisportmuseum Mürren.

Fotos: zvg

Hoteliers als Erfinder von Sportarten

Mit zahlreichen Sonderausstellungen hat sich das 1993 eröffnete Alpine Skisportmuseum in Mürren einen Namen gemacht. Die neuste Ausstellung ist dem Thema «Geschichte und Geschichten zur Hotellerie in Mürren und der Jungfrau-Region» gewidmet.

SUSANNE RICHARD

Mit der dem Thema Hotellerie gewidmeten Ausstellung im Alpine Skisportmuseum in Mürren soll auf die Bedeutung von, innovativen Hoteliers bei der Kreation neuer Sportarten unterstrichen werden. Der Ursprung neuer Sportarten ist nicht nur das Produkt findiger oder gelangweilter Kurgäste, sondern ebenso sehr das Resultat von weitblickenden, dynamischen und selbstverständlich geschäftstüchtigen Hoteliers. Die Basis für den Wintersport wurde längst bevor

es Kurvereine gab, von den Hoteliers geschaffen.

Die Geschichte zur Gründung

Das Alpine Skisportmuseum Mürren wurde 1993 eröffnet. Es ist eine Aussenstelle des Schweizer Sportmuseums und wird vom Hauptsitz in Basel aus betreut. Die Idee in Mürren ein Skisportmuseum zu schaffen, geht auf das Jahr 1989 zurück und ist eng mit dem Mann verbunden, der unbestrittenermassen den Alpinskiport begründet hat: Sir Arnold Lunn (1888-1974). Lunn hat in Mürren den modernen Slalom 1922 «aufgeführt», 1924 den Kandahar-Ski-Club gegründet und 1931 die ersten Alpinski-Weltmeisterschaften mitorganisiert. Der entscheidende Impuls zur Gründung kam von einem Ehepaar, dessen enge Verbindung zum Kurort Mürren ihren Niederschlag in einer grosszügigen Spende gefunden hat. Dieses Startkapital erlaubte den Kauf und den Teilausbau eines Stockwerkeigentums im engen Umfeld des Alpines Kur- und Sportzentrums Mürren. Geradezu ideal ist die räumliche Verbindung mit dem Alpines Ballonsportmuseum. Ziel des neuen Museums ist, die Geschichte und Gegenwart des Alpinskiportes und die darin involvierten Personen und Körperschaften zu dokumentieren.

Die Ausstellung auf Wanderschaft

Die Sonderausstellung «Geschichte und Geschichten zur Hotellerie in Mürren und der Jungfrau-Region», die im Alpine Skisportmuseum Mürren noch bis am 15. Oktober geöffnet ist, kann später von Hotels, Verkehrsvereinen sowie weiteren interessierten Institutionen übernommen werden. Auf Wunsch kann sie auch den Bedürfnissen des jeweiligen Einsatzorts angepasst werden. *Auskunft erteilt das Schweizerische Sportmuseum Basel, Missionsstrasse 28, 4003 Basel, Tel. (061) 261 12 21.* SJ

Musiksommer Gstaad-Saenenland

Spanische Musik in Gstaad

Der traditionsreiche Musiksommer Gstaad-Saenenland bietet dieses Jahr in der Zeit vom 21. Juli bis am 9. September insgesamt 23 Konzertabende. Die künstlerische Gesamtleitung hat Lord Yehudi Menuhin.

23 Konzertabende, davon 16 Kirchenkonzerte und 7 Konzerte im Festivalzelt bilden den diesjährigen Musiksommer Gstaad-Saenenland. 6 Konzerteorchester, 7 Kammerorchester, 2 Chöre, 9 Dirigenten sowie eine grosse Anzahl von Soli-

sten treten im Festivalzelt in Gstaad oder in einer der Kirchen der Umgebung auf. Spanien bildet dieses Jahr einen musikalischen Schwerpunkt. Musik aus Spanien steht an insgesamt fünf Konzertabenden auf dem Programm. Im diesjährigen Musiksommer sind auch zwei spanische Orchester zu hören: Das Orquesta Ciudad de Granada und das Orquesta Sinfonica de Euskadi, das baskische Symphonieorchester aus San Sebastian. Den Abschluss des Musiksommers bildet Rossinis «spanische» Oper «Il barbiere di Siviglia» mit dem Symphonie-Orchester Minsk in der Form einer konzertanten Aufführung. STR

SWISSORAMA

Modelleisenbahn in Brunnen noch nicht spruchreif. Eine Mini-Bahn auf dem Auslandschweizerplatz in Brunnen am Vierwaldstättersee kann frühestens 1996 realisiert werden. Nach den Plänen von Verkehrsdirektor Ruedi Will, hinter denen auch der örtliche Gewerbeverein steht, soll die Schmalspur-Touristenbahn von einem Kilometer Länge von einzelnen Auslandschweizer-Sektionen bestrickt werden und beispielsweise auf die USA, Australien und Südamerika verweisen. Es wird mit Kosten von 200 000 Franken gerechnet. Vorbild ist das Minibahnli in Le Bouveret am Genfersee. Zwar hat die Stiftung Auslandschweizerplatz bereits einmal das Projekt abgelehnt, doch hoffen die Verantwortlichen auf einen Gesinnungswandel. Sonst bestehen Pläne für eine andere Streckenführung. JJA

*

Seilbahn Sahli-Glattalp mit Rekord. Das beste Ergebnis ihres 18jährigen Bestehens fuhr im letzten Jahr im schweizerischen Bisisthal die Seilbahn Sahli-Glattalp ein. Die Jahresrechnung schloss mit einem Gewinn von 9900 Franken (Vorjahr Verlust von 11 200 Franken). Das Eigenkapital beträgt 80 Prozent des Aktienkapitals von 330 000 Franken. JJA

*

Treppe zum Gletscher. Eine Holzstiege mit 890 Stufen verbindet neuerdings den schweizerischen Ferienort Grindelwald mit dem 300 Meter höher gelegenen Oberen Grindelgletscher. Die Treppe wurde errichtet, weil die Gletscherzunge seit letzten Sommer um rund 30 Meter geschrumpft ist, damals führte noch ein normaler Wanderweg zu dem Eisstrom. Am Ende der Treppe ist eine Höhle in das Eis gehauen, die Besuchern einen näheren Einblick in das Innere des Gletschers bietet. dt

Schellen-Ursli-Aktion 1995

Geburtstagsparty in Graubünden

Der Verkehrsverein Graubünden (VVGR) und der Verlag Orell Füssli (OF) haben vor kurzem in Chur mit einem Fest offiziell den 50. Geburtstag des Schellen-Ursli gefeiert. Andreas Sauter, der Bündner Schellen-Ursli 1995, hat mit seinem Sommerprogramm begonnen.

Der 20jährige Junglehrer Andreas Sauter wird in verschiedenen Bündner Ferienorten Familien- und Kinderprogramme betreuen. Der Schellen-Ursli, von der Bündner Autorin Selina Chönz geschaffen und vom Bündner Maler Alois Carri-

er gestylt, ist ein internationaler Kinderstar. Der sympathische Bündner Bub feiert 1995 seinen 50. Geburtstag. Aus diesem Grund hat der VVGR gemeinsam mit dem Verlag OF die Idee für einen Schellen-Ursli Sommer in Graubünden entwickelt. Dieser soll ein Gästeangebot der verschiedenen Ferienorte bilden. Beim Start zu dieser Sommer-Aktion in Chur haben vor kurzem der VVGR und der Verlag OF mit einem Fest offiziell dem Schellen-Ursli zu seinem runden Geburtstag gratuliert. Andreas Sauter hat die Rolle des Bündner Schellen-Urslis 1995 übernommen. Ausgestattet mit originalgetreuen Kleidern wird er durch die Ferienecke der Schweiz ziehen. Der Schellen-Ursli 1995 liebt die Bündner Berge, unternimmt gerne Skitouren und Hochebergswanderungen; eine gesunde Umwelt ist ihm ein Anliegen. Laientheater, Lesen und Musik gehören zu seinen weiteren Hobbies.

Mit Kindern auf dem Maiensäss

Sauter besucht bis Ende August 1995 verschiedene Orte Graubündens. Er gestaltet dabei jeweils einen oder mehrere Kindernachmittage. Einheimische und Feriengäste können ihre drei- bis sechsjährigen Kinder anfangs Nachmittag dem Schellen-Ursli anvertrauen. Gemeinsam werden sie auf einem Maiensäss wandern. Dort wird Andreas Sauter die Schellen-Ursli-Geschichte erzählen. An jedem Ort werden individuelle Kinderspiele vorbereitet, die der Aktion einen besonderen Reiz verleihen. Nach all diesen Aktivitäten wird man sich bei einem verdienten Kinder-Zwivier wieder stärken können. Jedes Kind wird mit einem Schellen-Ursli Geschenk überrascht. STR



Graubündens Schellen-Ursli 1995, Andreas Sauter. Foto zvg

REKLAME

Willkommen am 2. Schweizer Tourismustag



Am 30./31. August 1995 ist die Anwesenheit von Entscheidungsträgerinnen und Entscheidungsträgern aus Tourismus und Wirtschaft im Centre International de Conférences de Genève gefragt!

Am Tourismustag wird Schweiz Tourismus ihre Aktivitäten für die Jahre 1996 und 1997 vorstellen und diese mit Ihnen, unseren Partnern, abstimmen. In Workshops zu verschiedenen Märkten und zu Segmentpromotionen werden Aktionen und Teilnahmemöglichkeiten aufgezeigt und diskutiert. Zum Projekt «Print Infos» bietet sich eine Diskussionsplattform zu einer effizienten und zweckmässigen Informationsstruktur im Schweizer Tourismus. Damit alle Teilnehmer optimal vom breiten Angebot Gebrauch machen können, werden alle Workshops mehrmals durchgeführt.

Zentrales Thema der Tagung ist die Lancierung eines «Total Quality Management-Programms im Schweizer Tourismus». In den Pausen oder selbstverständlich auch statt eines Workshops, können Informationsstände zu aktuellen Projekten wie TQM, InfoRes, InfoTelefon u. a. besucht werden.

Interessenten können bis spätestens 11. August 1995 Anmeldeformular und Unterlagen bei Schweiz Tourismus (Tel. 01 288 11 11, Fax 01 288 12 05) anfordern.

Schweiz Tourismus freut sich auf Ihre Teilnahme.



Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

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

Datum/ Kursort: 4. bis 5. September 1995, Luzern
Kurszeit: 9.00 bis 17.00 Uhr
Referent: Dr. Peter Kühler, Unternehmensberatung MarkeTeam, Bern
Fritz Sterchi, Schulungsleiter SHV, Bern
Teilnehmer: Hoteliers und Gastronomen, die ihren Betrieb einen entscheidenden Schritt weiterbringen wollen.
Kursziel: Am Ende des Kurses verfügen Sie über ein realistisches betriebliches Marketingkonzept, das Sie unter fachkundiger Anleitung (Coaching) anhand Ihrer Zahlen, Fakten, Daten, im Kurs erarbeiten.

Kurspreis: Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 1115.- (inkl. MwSt)
Mitglieder SHV/SWV Fr. 947.- (inkl. MwSt)

Ein-Führung

Datum/ Kursort: 12. bis 13. September 1995, Feusisberg
Kurszeit: 1. Tag: 16.00 bis ca. 22.00 Uhr
2. Tag: 9.00 bis ca. 18.00 Uhr
Referent: Dr. Bernardo Bienek, Touristik Finanz AG, Zürich
Teilnehmer: UnternehmerInnen, Kader, HoffnungsträgerInnen
Kursziel: Wahrnehmung von Veränderungen im Umfeld von Hotellerie und Gastronomie. Überprüfung altbewährter Managementsysteme und Führungsstile. Ausschau nach Wegweisern in eine neue Hotelzukunft. Einführung in die «Neue Führung».

Kurspreis: Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 820.- (inkl. MwSt)
Mitglieder SHV/SWV Fr. 700.- (inkl. MwSt)

Weiterbildungskurse finden das ganze Jahr statt. Verlangen Sie jetzt unsere Kursbroschüre.
Monbijoustrasse 130, 3007 Bern, Tel. 031 370 41 11, Fax 01 370 44 44

74906/64735

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

Jung · Neu · Kreativ

BAR

**FACH
SCHULE
THÜRIG**

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**

**ENGLISCH LERNEN
IN AUSTRALIEN**

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

71806/328405

**An alle zukünftigen Wirte
Machen Sie den Wirtekurs.
In der Freizeit. Zu Hause.**

Unser Wirtekurs hat entscheidende Vorteile: Sie können ihn - ohne Verdienstaustausch - zu Hause, in der Freizeit, absolvieren. Er vermittelt, zusätzlich zum fachlichen Wissen, das zum Bestehen der kantonalen Wirteprüfung verlangt wird, alle kaufmännischen und unternehmerischen Kenntnisse, die zum erfolgreichen Führen eines Betriebes notwendig sind. Denn: Nicht nur die Gäste sollen zufrieden sein, auch die Kasse muss stimmen!

Interessiert? Füllen Sie den Gutschein für weitere Informationen aus und senden Sie ihn an:

Institut Mössinger AG
Die Fernschule mit Erfahrung
Räffelstrasse 11, 8045 Zürich
Tel. 01/463 53 91, Fax 01/463 53 15



**Ja, ich interessiere mich für Ihren Wirtekurs.
Schicken Sie mir bitte detaillierte Unterlagen.
Selbstverständlich gratis und unverbindlich.**

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

8726

ENGLISH
SOUTHBORNE SCHOOL OF ENGLISH BOURNEMOUTH

Karriere?

Mit dem Englisch-Sprachkurs für **Hotellerie/Gastgewerbe!**

5. Nov. bis 17. Dez. 1995
11. Feb. bis 24. März 1995
14. April bis 26. Mai 1995.
Anfänger beginnen jeweils 4 - 6 Wochen früher.

Ihre Beratung:
ENGLISH in Bournemouth
Worbstr. 221, 3073 Gümligen
Telefon 031 950 28 27

P 77566/115541

**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



**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

**Suchen Sie Hilfsmittel für die Administration
in Ihrem Betrieb?
Dann rufen Sie uns an!**

SHV Materialdienst
Telefon 031 370 41 11, Telefax 031 370 44 44

BAZAR

Hoteldirektor, 36, ruhig, feinfühlig, romantisch, sportlich, naturverbunden, verständnisvoll, z. Zt. wohnhaft in Deutschland, verbringt seine Freizeit im Tessin (Wohnung am Lago Maggiore), wo er sich gelegentlich stabilieren möchte, sucht eine treue, ehrliche, zärtliche, harmoniebedürftige, eigenständige
Lebenspartnerin
(mit Vorliebe für Tessin und Tessinerin).
Zuschriften oder Anfragen bitte an Acco-Media, PF 1331, 6616 Losone, Telefon 093 35 33 05, 77661/324266

**Hotels mit Tennis-
Angebot gesucht:**

Betreiber-Gesellschaft sucht Hotels mit (unprofitabler?) Tennis-Infrastruktur in Süddeutschland, Schweiz und Mittel-Österreich zur profitablen Bewirtschaftung.

Interessenten bitte unter Chiffre O 216-41279, an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 3001 Bern.
0 77621/199176

IMMEUBLES

A louer ou à vendre à Sion
hôtel Garni ★★★

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

Ecrire sous chiffre O 036-279021, à Publicitas, case postale 747, 1951 Sion 1.

P 77877/44300



**Wie kommen
alte Hasen
zu jungem
Gemüse?**

**Mit einem
Inserat
im Bazar
der hotel +
tourismus
revue!**

Annonces par téléphone
031 370 42 23



**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.

**Weiter-
bildung
SHV
Ein
Erfolgs-
faktor**

**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 Hotellerie-gewerbe
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

Segment Promotion II: Deutschland

Germany will die Amis wiederhaben

In Deutschland beginnt die Deutsche Zentrale für Tourismus (DZT) nach zweimaliger Umstrukturierung erst allmählich mit dem Aufbau von Angeboten im Segment- oder Neigungstourismus. In den USA sollen zum Beispiel ehemalige in Deutschland stationierte Soldaten umworben werden. Für jedes Quellland erstellt die DZT gezielt sehr verschiedene Deutschland-Broschüren und macht auf unterschiedliche Segmente aufmerksam.

GEORG UBENAUF, FRANKFURT

Ausgangspunkt für die DZT-Überlegungen in Frankfurt sind grundsätzliche Fakten: Lag die Zahl der ausländischen Deutschland-Besucher 1990 bei 28 Millionen, waren es 1994 etwa 23 Millionen (1988 rund 19 Mio.). Deutschland ist ein Kurzreiseland mit zwischen 1 und 7 Übernachtungen pro Gast. In den meisten europäischen Ländern ist der Reisemarkt Deutschland ausgereizt, «das Potential entspricht der absoluten Gästezahl», wie DZT-Marketing-Manager Peter Roth formuliert. In den USA (sowie in asiatischen Regionen) ist das Gästepotential dagegen erst zu etwa 10 Prozent ausgeschöpft, 90 Prozent sind noch ansprechbar.

Neue Zielgruppen im Visier

Deutschland wird in den allermeisten Fällen mehrmals bereist («Intervall-Tourismus»). Der erste Besuch findet meist im Rahmen einer Europarundreise statt, es folgt eine Deutschland-Rundreise, schließlich eine Regional- oder Zielort-Reise. «Danach ist Schluss, dann hat man alles gesehen», wissen die DZT-Experten in Frankfurt. Mit Segment- und/oder Neigungstourismus gilt es daher, neue Zielgruppen zu erschliessen. Im Haupt-Quellmarkt USA machen «reine Urlauber» etwa 50 Prozent des Potentials aus, 25 Prozent sind Geschäftsreisende und 25 Prozent haben für eine Reise «ethnische» Gründe – entweder stammen Vorfahren aus Deutschland, oder die Betreffenden selbst waren als Soldaten oder beruflich in Deutschland stationiert.

Ethnischer Schwerpunkt USA

Von 1995 bis 1997 soll deshalb in den USA der «ethnische Schwerpunkt» bearbeitet werden. In Broschüren und Radio-



Deutschland will die ehemaligen US-Soldaten der Alliierten wieder ins Land holen – natürlich als Touristen.

Foto: Keystone/Photopress (15.9.1944)

sendungen «Visit the Country of...» wird auf die deutsche Herkunft berühmter Amerikaner wie Levi Strauss und deren Herkunftsorte dem Touristen schmackhaft gemacht. Ausserdem sollen die jüdischen Bewohner der USA für Deutschland umworben werden – «ein problematisches Feld», betont Roth. Zusammen mit dem Bundesland Rheinland-Pfalz werden anlässlich «50 Jahre US-Truppen in Deutschland» die 2 Millionen Amerikaner, die in Deutschland stationiert waren, an diese Zeit erinnert und zu einer Nostalgiefahrt ermuntert.

Die diversen Segmente

Auf jeden Fall will die DZT «weg von den allgemeinen Image-Broschüren». Für jedes Quell-Land werden daher gezielt sehr verschiedene Deutschland-Broschüren erstellt. Dabei werden unterschiedliche Segmente herausgearbeitet: **Segment Jugend:** Ein «Jugendführer» soll den Jungtouristen ab 14 Jahren erklären: Wo ist Deutschland, was ist Deutschland, soll die Geschichte ab 1945

erläutern und sehr praktische Tips über Reisemöglichkeiten, Umgang mit Billettautomaten etc. vermitteln. Im Nachbarland Holland, dessen Verhältnis zu Deutschland nach wie vor mit Kriegserinnerungen belastet ist, hat eine DZT-Umfrage ergeben, dass «die Deutschland-Akzeptanz um so grösser ist, je jünger die Befragten». Deshalb hier verstärkt das Setzen auf das Segment Jugend.

Segment Hobbies: «Ballonfahren ist woanders reizvoller als in Deutschland», sagt Peter Roth, er setzt dennoch auf Hobbies. Wein- und Bier-Regionen sind zwei solche Bereiche. Vor-Studienreisen mit Journalisten und Veranstaltern haben ein grosses Interesse an diesen Segmenten gezeigt. Sein eigenes Hobby Eisenbahnen würde Roth ebenfalls verstärken, doch er klagt: «Da hat die Deutsche Bahn AG leider einen falschen Weg beschritten». Aber er weiss, dass es eine Menge «verschämter Hobbies» gibt, über die nicht viel gesprochen wird, weil sie nicht professionell betrieben werden, für die aber «viel Geld ausgegeben»

wird. So würde Roth gern auch stärker das Hobby Foto für eine Segment-Tourismus-Werbung einsetzen.

Segment Camping: Hier sollen vor allem Gäste aus den umliegenden Ländern Österreich, England, Frankreich, die Niederlande, Dänemark und Schweden angesprochen werden – «Amerikaner

und Japaner kommen nicht zum Camping nach Deutschland». Eine umfangreiche Camping-Broschüre ist in Vorbereitung – «wir wollen nicht alle Campingplätze aufzählen, sondern Grundsätzliches über Campingmöglichkeiten in Deutschland erzählen».

Segment Burgen und Schlösser: Hier soll auf die ungeheure Vielzahl hingewiesen werden – nicht nur entlang des Rheins, sondern auch entlang der «Burgenstrasse». In diesem Zusammenhang soll aus der grossen Zahl der touristischen Strassen auch für die – vor allem in Japan beliebten – «Romantische Strassen» und «Deutsche Märchenstrasse» geworben werden.

Segment Kultur: Ab 1996 will die DZT dieses Segment unter der Rubrik «Kultur und Geschichte» weiträumig vermarkten: Theater und Festivals, Klöster und der Reformator Martin Luther, Klassik und Dichtkunst, Musik und römische Geschichte in Deutschland sollen attraktiv aufbereitet werden.

Segment Incentive: Hier sollen ganz allgemein Segeln, Kanufahren, Mountain-Biking propagiert werden. Insbesondere in Australien bestehe grosses Interesse an Hiking/Biking-Angeboten.

Segment Japan: Ein ganz spezielles Segment hat die DZT in enger Zusammenarbeit mit Landesregierung und Institutionen in Hessen erarbeitet. 200 japanische Betriebe sind in Hessen (vornehmlich im Rhein-Main-Gebiet) angesiedelt. Ihnen sollen für ihre japanischen Mitarbeiter und Besucher aus Japan Möglichkeiten für «Freizeit in Deutschland» von drei Stunden bis zu drei Tagen aufgezeigt werden. Das Interesse an diesem Programm ist auch bei deutschen Firmen wegen ihrer Kontakte zu japanischen Geschäftsfreunden «überraschend gross».

Know-how und/oder Geld

Finanziert werden die meisten der Segmentbemühungen von der Deutschen Zentrale für Tourismus (DZT) als institutionellem Förderer des Tourismus. Nur wenn Regionen (wie Hessen) oder Gruppen (wie die Steingerber-Hotels für ihre Golf-Angebote) beteiligt werden, «gibt die DZT mehr von ihrem Know-how als von ihrem Geld», wie es Peter Roth, Marketing-Manager der DZT formuliert. Klar ist der DZT, dass die wirtschaftliche Entwicklung in den Quell-Ländern und die spürbar gestiegenen

Preise in Deutschland zu dem Rückgang der Ferienreisenden geführt hat, «der jetzt beklagt wird. «First Choice» ist Deutschland nie gewesen, das waren immer eher die Sonnenländer. Wenn die ausländischen Besucher des Bergischen Landes, von Hunsrück, Odenwald, Oberfranken oder Bayrischem Wald sich einschränken müssen, «dann spüren das diese Regionen sofort». Segment- und Neigungstourismus können hier vielleicht einen Ausgleich schaffen. «Aber: Wir fangen erst an», betont Roth. GU

Freundlichkeitskampagne in Frankreich

«Bonjour» und schöne Ferien

Streikendes Bodenpersonal, verstopfte Autobahnen, unfreundliche Zöllner – das Urlaubsland Frankreich hat immer wieder mit seinem wenig gastfreundlichen Image zu kämpfen. Um darauf hinzuweisen, wie wichtig Gastfreundschaft für die Tourismuswirtschaft ist, organisiert das Tourismusministerium seit vier Jahren Kampagnen, die zu mehr Freundlichkeit gegenüber den Gästen anspornen sollen.

KATJA HASSENKAMP, PARIS

Im zweiten Jahr läuft die Aktion «Bonjour», an der sich neben den 3500 Transportunternehmen die Flughäfen und verschiedene Museen und andere Sehenswürdigkeiten beteiligen. Neben technischen Verbesserungen der Empfangsstrukturen – vermehrtes und besser ausgebildetes Personal während der Hauptreisezeit, Einsatz von fremdsprachengewandten Hostessen auf Flughäfen und Bahnhöfen, Einrichtung von zusätzlichen Informationsstellen an Autobahnen... – wird auch eine Image-Kampagne durchgeführt. Konkret fährt seit 1. Juli und noch bis Ende August ein «Bonjour»-Wohnwagen durchs Land, der in 25 Etappenstädten einen Heissluftballon mit dem «Bonjour»-Emblem steigen lässt. Die örtlichen Verkehrsämter organisieren dazu

Veranstaltungen, um die anwesenden Touristen direkt an der Aktion zu beteiligen.

Guide für Gastgeber

Parallel dazu wurden zwei Informationschriften mit jeweils mit einer 60 000er-Auflage verteilt, die mit der «Bonjour»-Aktion vertraut machen sollen. Dieses «Bonjour»-Journal gibt Anregungen für Veranstaltungen und Animation in den Ferienorten und das «Memo Bonjour» listet grundlegende Prinzipien auf, die es zu beherzigen gilt, wenn man den Empfang von in- und ausländischen Touristen optimieren will. Ein «Bonjour»-Guide soll zudem mit den Gewohnheiten ausländischer Touristen vertraut machen. Ausserdem verfügen alle Partner über Plakate, Aufkleber, Fähnchen und kleine Werbegeschenke für die Touristen vor Ort.

Jeder Partner hat zudem eigene Ideen entwickelt, um das «Bonjour»-Motto aufzugreifen: Das Amt für Wetterbericht wünscht «Bonjour und einen schönen Tag» nach jeder Wetteransage (auch über Anrufbeantworter und BTX-

Bildschirm abrufbar); die zivile Luftfahrtbehörde wünscht «Bonjour und guten Flug» und hat eine Reihe von Informationschriften für die Fluggastagiere herausgegeben; die Autobahngesellschaften wünschen «Bonjour und gute Fahrt» und verteilen die Infoschriften des schlaun Indianers «Bison Futé», mit dem Staus umgangen werden können. Dazu gesellt sich noch eine spezifische Aktion der Autobahngesellschaft des Rhönalters in Rundfunk, Presse und an den Zahlstellen, die dazu anregen will, nicht am Samstag zu fahren. Der Slogan: «Vermeiden Sie Ärger, lassen Sie den Samstag aus!»



PANORAMA

TCS-Audiotex erteilt Reise-Informationen. Um die Flut von Strassen- und Tourismus-Informationen zu vereinfachen, hat der TCS den TCS-Audiotex eingeführt. Die rund um die Uhr laufend aktualisierten Verkehrs- und Tourismus-Informationen können telefonisch (Tel. 157 1234) für 86 Rappen pro Minute in konzentrierter Form abgerufen werden. Der Anrufer wird von einer Stimme durch die Funktionen des Programms geführt, er erhält die gewünschte Info-Rubrik auf Druck einer entsprechenden Nummertaste. Wer diese schon kennt, braucht die restlichen Hinweise nicht abzuwarten. Ein Organigramm des TCS-Audiotex mit allen verfügbaren Rubriken und den entsprechenden Telefontasten in Kreditkartenform ist bei allen TCS-Geschäfts- und Zweigstellen kostenlos erhältlich. SJ

sammen auf den Weltmärkten aufzutreten. sda

*

SBB will an Frankreichs Schnellbahnnetz. Die Schweizerischen Bundesbahnen (SBB) wollen eine neue Hochgeschwindigkeitsstrecke zwischen Genf und Macon bauen, um die Schweiz an das französische TGV-Netz anzuschliessen. tdt

REKLAME



Richard Diggelmann, Hotel Europe au Lac, Ascona, profitiert von:

FIDELIO
Frontoffice vom Hotelspezialisten

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

«Best of the Alps» wirbt weiter in Übersee. An ihrer Generalversammlung haben die im Werbeverband «Best of the Alps» zusammengeschlossenen Tourismusdirektoren ihr Aktionsprogramm für 1996 festgelegt. Schwerpunkt der Werbeanstrengungen bleiben die Überseemärkte USA und Japan und die Zukunftsmärkte in Fernost. Der Vereinigung gehören Davos, Grindelwald, St. Moritz und Zermatt aus der Schweiz sowie Chamonix, Frankreich, Cortina d'Ampezzo, Italien, Garmisch-Partenkirchen, Deutschland, und die österreichischen Orte Kitzbühel, Seefeld, St. Anton und Lech an. Ziel der Vereinigung ist es, das individuelle Qualitätsangebot zu fördern und zu

Exklusivangebot für die Abonnenten der *hotel + tourismus revue*



TAG DES BUSSES
26. Oktober 1995

am



Auch dieses Jahr bietet Ihnen die *hotel + tourismus revue* die Möglichkeit, einfach und unkompliziert mit Carunternehmern in Kontakt zu treten.

**Eintrittspreis für
unsere Abonnenten**

Fr. 160.– statt Fr. 220.– (Sie sparen Fr. 60.–)

Anlass

Tag des Busses (inkl. TTW Montreux)
Kongresshaus, Grand Rue 87, CH-1820 Montreux

Öffnungszeiten

Donnerstag, 26. Oktober 1995, 9.30 bis 16.30 Uhr

Der TTW Montreux ist in der Schweiz die wichtigste nationale Fachmesse der Tourismusindustrie. Rund 1200 Aussteller aus 100 Ländern werden auf einer Fläche von 14 000 m² ihre Produkte und Dienstleistungen präsentieren. **Am letzten Ausstellungstag ist der «Tag des Busses» integriert, an welchem Carunternehmer an eigens dafür bereitgestellten Kontaktkojen Besucher empfangen können wie:**

- Carhalter aus der Schweiz.
- Touristische Leistungsträger aus den Segmenten: Hotelketten, Hotels, Schiffahrtsgesellschaften, Bahnen, Bergbahnen, Nostalgiebahnen, Museen, Ausstellungen, Vergnügungsparks, Paketreiseanbieter, Ländervertretungen, TTW-Ausstellergruppen aus der Schweiz und dem Ausland.
- Interessierte Kreise zum Chartern von: Oldtimern, Behindertenbussen, Kleinbussen, Reiseccars, Fernreiseccars, Komfort-Fernreiseccars, Salon-Bussen, VIP-Linern und Doppelstöckern.

Bestellen Sie heute noch Ihr verbilligtes Eintrittsticket für den «Tag des Busses» mit untenstehendem Talon. Nur solange Vorrat.

Bestelltalon für 1 Eintrittsticket

zum Spezialpreis von Fr. 160.– statt Fr. 220.–
exklusiv für unsere Abonnenten.



Abonentennummer

Betrieb

Name

Vorname

Strasse/Nr.

PLZ/Ort

Datum

Unterschrift

Bitte diesen Talon einsenden an: *hotel + tourismus revue*, «Tag des Busses», Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern. Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23.

Erfolgreich mit Spitzen-Personal und -Gastronomie

Im Auftrag der «Bilanz» führt «Publites» halbjährlich einen Konjunktur-Barometer zur Schweizer Hotellerie durch. Für das 2. Halbjahr 1995 erwarten die Hoteliers eine leichte Verbesserung ihrer Situation. Während die Bereitschaft, in die Infrastruktur zu investieren eher abnimmt, betrachten 78 Prozent der Hoteliers möglichst qualifiziertes und freundliches Personal als wichtigsten Erfolgsfaktor für die Zukunft.

URS MANZ

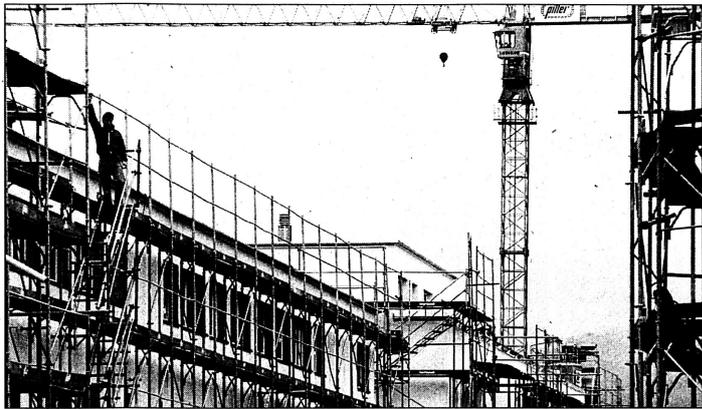
Im Auftrag der Wirtschaftszeitung «Bilanz» führt das Markt- und Meinungsforschungsinstitut «Publites» für einen Konjunktur-Barometer zur Schweizer Hotellerie jeweils halbjährlich eine Befragung bei Schweizer Hoteliers durch. Für die Prognosen zum 2. Halbjahr 1995 wurden 101 Inhaber oder Mitinhaber der Geschäftsleitung von zu-

Hotellerie vor Beginn des 1. Halbjahres noch 65 Prozent als etwas verschlechtert betrachteten, sind es vor Beginn des 2. Halbjahres nur noch 31 Prozent.

Erfolgsfaktoren für die Zukunft

Die von Publites befragten Hoteliers sind der Auffassung, mit möglichst gut geschultem Personal, Spitzenleistungen bei Essen und Trinken sowie schönen Einrichtungen könnte die Zukunft am erfolgreichsten bewältigt werden (siehe Grafik 1). Konkret bezeichneten 78 Prozent «möglichst qualifiziertes und freundliches Personal» als sehr wichtig, 76 Prozent «bei Essen und Trinken Spitzenleistungen zu bieten», 69 Prozent «möglichst viel in schöne Zimmer und Einrichtungen zu investieren» und 54 Prozent, «preisgünstige Arrangements anbieten» als sehr wichtig.

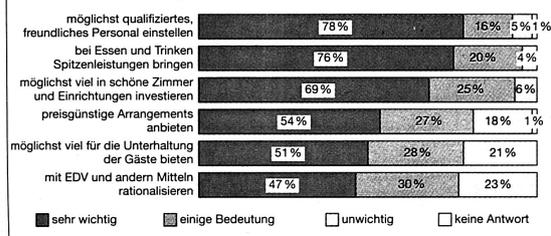
51 Prozent schauen es als sehr wichtig an, «möglichst viel für die Unterhaltung der Gäste zu bieten». Bloss 47 Prozent betrachten den Aspekt, «mit EDV und andern Mitteln zu rationalisieren» als sehr wichtig an. Immerhin 23 Prozent bezeichnen diesen Punkt übrigens dezidiert als unwichtig.



Gemäss den befragten Hoteliers des Konjunktur-Barometers der Wirtschaftszeitung «Bilanz» wird sich in der Hotellerie der Investitionsschub in bauliche Massnahmen in den nächsten Monaten zurückbilden.

Foto: express

Erfolgsfaktoren für die Zukunft



Grafik 1: Als wichtigste Erfolgsfaktoren für die Zukunft betrachten die befragten Hoteliers «möglichst qualifiziertes und freundliches Personal» und «Spitzenleistungen bei Essen und Trinken.»

Grafiken: Bilanz/Publites/htr

fällig ausgewählten Schweizer Hotelbetriebern mit zwanzig und mehr Beschäftigten befragt. Die Auswertung zeigt eher ernüchternde Resultate. Immerhin erwarten die Befragten eine kleine Trendwende.

Für die kommenden sechs Monate zeigen sich die Hoteliers nämlich wieder etwas optimistischer, indem immerhin 22 Prozent (3%) der Hoteliers eine leichte Verbesserung ihrer Situation erwarten. Während die Situation der Schweizer

Zwar wird dem Punkt «möglichst qualifiziertes, freundliches Personal einstellen» im 2. Halbjahr insgesamt weniger Bedeutung beigemessen als im ersten. Innerhalb des 2. Halbjahres 1995 erhält dieser Erfolgsfaktor aber immer noch die grösste Bedeutung aller aufgezählten Erfolgspunkte (siehe Grafik 2).

Investitionsbereitschaft sinkt

Trotz Rezession haben in den vergangenen Monaten relativ viele Hoteliers ver-

mehrt investiert. In den harten zurückliegenden sechs Monaten hat tendenziell fast die Hälfte der Hoteliers in Einrichtungen und Geräte zu investieren, anfangs des Jahres noch bei 48 Prozent der Befragten vorhanden, ist sie nun für das 2. Halbjahr nur noch bei 29 Prozent da. Ebenfalls der Wille vermehrt baulich zu investieren, war vor sechs Monaten mit 55 Prozent der Befragten noch etliches grösser als mit nur noch 25 Prozent zu Beginn des 2. Halbjahres. Nur noch knapp drei von zehn Hoteliers, werden auch in den kommenden Monaten vermehrt investieren.

War die Bereitschaft vermehrt in Einrichtungen und Geräte zu investieren, anfangs des Jahres noch bei 48 Prozent der Befragten vorhanden, ist sie nun für das 2. Halbjahr nur noch bei 29 Prozent da. Ebenfalls der Wille vermehrt baulich zu investieren, war vor sechs Monaten mit 55 Prozent der Befragten noch etliches grösser als mit nur noch 25 Prozent zu Beginn des 2. Halbjahres. Nur noch knapp drei von zehn Hoteliers, werden auch in den kommenden Monaten vermehrt investieren.

Sparsame Gäste

Schweizer und ausländische Gäste sind bedeutend sparsamer geworden. Diese Tendenz wird sich 1995 nach Meinung der Befragten sogar noch verstärken. Im Vergleich zur Messung vor Jahresfrist beobachteten Ende Juni bedeutend mehr Hoteliers sparsamere Gäste (60% im ersten Halbjahr 1995 gegenüber 43% im zweiten Halbjahr 1994). Ähnlich viele Hoteliers sprechen von sparsameren Auslandsgästen (60%/50%).

Trotzdem erwarten zwei Prozent der für den Konjunktur-Barometer der «Bilanz» befragten Hoteliers für die nächsten sechs Monate die Ausgabenfreudigkeit ihrer Gäste als stark verbessert (1. Halbjahr 1%), 20 Prozent als etwas verbessert (9%). 55 Prozent der Befragten erwarten die Ausgabenfreudigkeit ihrer Gäste für das zweite Halbjahr 1995 als gleich (34%), nur 17 Prozent als etwas verschlechtert. 41 Prozent der Hoteliers rechnen zudem mit einer leichten Verbesserung der Hotelbelegung. Nur noch jeder sechste Hotelier befürchtet für das 2. Halbjahr eine weitere Einbusse.

Die Probleme der Hotellerie

Hoteliers suchen die Ursache des Problems eher ausserhalb des Unternehmens als bei sich selbst. Den Ursprung ihrer Probleme suchen die Befragten beim hohen Frankenkurs und den Billigangeboten an Fernreisen. Immerhin anerkennen relativ viele der von «Publites» im Auftrag der «Bilanz» befragten Hoteliers,

das zu wenig qualifizierte Mitarbeiter im Gastgewerbe, fehlende Phantasie allzu vieler Hoteliers sowie das schlechte Image der Branche auf dem Arbeitsmarkt mit zu den Problemen beitragen. Am wenigsten gravierend erscheinen den Hoteliers die zu tiefen Löhne, welche weniger qualifizierte Mitarbeiter im Gastgewerbe verdienen, sowie die mangelhafte Ausbildung vieler Hoteliers (siehe Grafik 3).

Konkret gaben nach den Problemfaktoren befragt, 74 Prozent der Hoteliers den hohen Frankenkurs, 66 Prozent die immer billiger werdenden Ferien in Fernen Ländern, 50 Prozent die weiterhin starke Zurückhaltung von Gästen bei den Ausgaben, 32 Prozent die allgemein schlechte Image vom Gastgewerbe auf dem Arbeitsmarkt, 36 Prozent die fehlende Phantasie von vielen Hoteliers, 29 Prozent andere Länder, die mehr für ihre Angebote tun, 34 Prozent die zu wenig qualifizierten Mitarbeiter im Gastgewerbe, 18 Prozent die zu vielen Chefs, welche eine zu geringe Fachausbildung haben, 15 Prozent die zu tiefen Löhne, welche im allgemeinen bezahlt werden und die keine guten Leute anziehen.

einige zu geringe Fachausbildung haben. 15 Prozent anerkannten die zu tiefen Löhne, welche im allgemeinen bezahlt werden und die keine guten Leute anziehen, als Problem des Gastgewerbes.

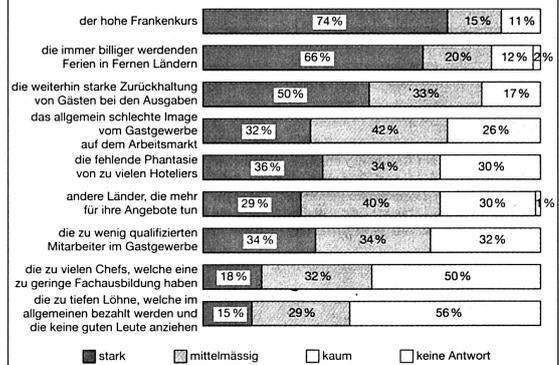
Nachholbedarf erkannt

55 Prozent der Befragten, gegenüber 46 Prozent im Vorjahr, sehen den grössten Nachholbedarf des Gastgewerbes beim Marketing und bei der Kundenpflege. Bei der Qualifikation des Personals sehen sie mit 34 Prozent (32%) den zweitgrössten Nachholbedarf. Die drittgrösste Dringlichkeit für das zweite Halbjahr 1995 geben die befragten Hoteliers den baulichen Belangen ihrer Betriebe mit 29 Prozent.

Schweiz Tourismus gefordert

Jeder dritte Hotelier erwartet von der «Schweiz Tourismus» viel, 40 Prozent zumindest einiges. Die Bemühungen von

Belastende Probleme für die Hotellerie



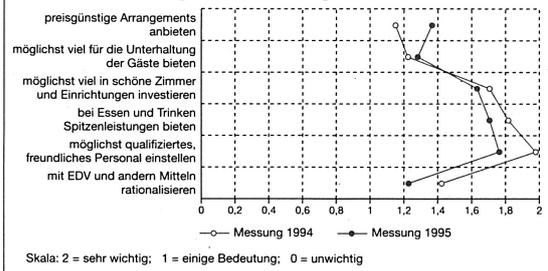
Grafik 3: Neben den bekannten Problemfaktoren «Hoher Frankenkurs» und «Billigferien in Fernen Ländern» anerkennen immerhin 18 Prozent der befragten Hoteliers «die geringe Fachausbildung der Chefs» als vordringliches Problem der Hotellerie an.

dem Arbeitsmarkt und 29 Prozent andere Länder, die mehr für ihre Angebote tun.

Nur 18 Prozent suchten den Fehler auch bei sich selbst. Sie erkannten als Problemfaktor die zu vielen Chefs, welche

Schweiz Tourismus lösen bei den Schweizer Hoteliers kein ungeteiltes positives Echo aus. Von ihren Aktivitäten sind nur knapp die Hälfte der Hoteliers überzeugt, während 41 Prozent eher skeptisch bis negativ eingestellt sind.

Vergleich Messung 1994-95



Grafik 2: Im Vergleich zum ersten Halbjahr 1995 hat der Erfolgsfaktor «Spitzenleistungen bei Essen und Trinken» im zweiten Halbjahr gegenüber dem Erfolgsfaktor «Personal» an Bedeutung zugenommen.

HOT-TELL

Montelago Hotels auf Expansionskurs. Die Montelago Hotels Davos, die bisher fünf Hotelbetriebe in Davos im Pachtverhältnis betreiben und das Parco Paradiso in Lugano sowie das Kinderhotel Muchetta in Wiesen mit einem Managementvertrag führen, haben ihr Tätigkeitsgebiet ausgeweitet. Auf die Wintersaison 1995/96 hin werden sie pachtweise das Parkhotel Bad Ragaz übernehmen. Bis Ende der Sommersaison wird das Parkhotel wie bis anhin vom Besitzerehepaar Nelly und Conrad Meier geführt. Durch verstärkte Marketingaktivitäten in den Bereichen Verkauf und Kommunikation soll die Basis für einen Ganzjahresbetrieb des Parkhotels gelegt werden. Die Montelago Hotels übernehmen am 1. November 1995 zudem die Führung des 3-Stern-Hotels Palü in Pontresina. Das 38-Betten-Haus

wurde 1987 total umgebaut und gilt als gemütliches, von Edith Boner geführtes Hotel. Die Montelago-Hotels haben damit einen ersten Schritt ins Engadin getan. FS

Erweiterung des Basler «Teufelhof». Das Kultur- und Gasthaus «Teufelhof» in Basel plant eine Erweiterung. Im Baurecht können die Teufelhof-Besitzer Monica und Dominique Thommy-Kneschawek die staatliche Nachbargemeinschaft übernehmen, nachdem Regierung wie Parlament zugestimmt haben. Dank der rund sechs Millionen Franken teuren Erweiterung wird das Kunsthôtel neu statt acht nicht weniger als 33 Zimmer inklusive drei Suiten umfassen. Zudem werden nun auch die bisher externen Weingärten und Weinkeller

in den Hotelkomplex integriert. Dominique Thommy-Kneschawek freut sich über die neuen Zukunftsaussichten, allerdings gilt es noch die Einsprachefrist gegenüber dem Umbauprojekt bis zum 3. August im Baubewilligungs-Verfahren abzuwarten. JA

Das Schloss Hünigen soll erweitert werden. Teile des evangelischen Studien- und Kulturzentrums in Konolfingen sollen saniert werden und mit einem Neubau mit zwanzig Gästezimmern ergänzt werden. Die erste Bauphase dürfte 6 bis 7 Millionen Franken kosten. Mit dem Neubau wird die Bettenzahl des grössten Hotels im Emmental auf 102 Betten erhöht. Unter dem Strich soll es nur zwei zusätzliche Zimmer geben, weil mit der Sanierung sämtliche Zimmer oh-

ne Dusche verschwinden sollen. Auch die Küche, das Restaurant und der Saal des 3-Stern-Hotels sollen saniert werden. r.

Furka-Hotel im Provisorium. In der Nacht auf den 1. Dezember 1994 brannte am Furkapass das Hotel Tiefenbach bis auf die Grundmauern nieder. Rechtzeitig auf die Sommersaison konnte Besitzer Sepp Inderkum ein Provisorium in Betrieb nehmen, das neben dem Restaurant auch 60 Schlafplätze im Touristenlager anbietet. Am kommenden Wochenende vom 21. bis 23. Juli findet die einzige Musikstube in dieser Saison statt. Bereits im nächsten Mai soll der Neubau des Hotels Tiefenbach mit 40 Hotelbetten und 120 Sitzplätzen im Restaurant eröffnet werden. JJA

REKLAME

Hotel Informatik mit Zukunft



Die bessere Lösung!

hogatex
fenner
HOTEL-CONCEPT SYSTEME

Tel. 01/741 43 44
Fax 01/741 20 29

Arbeitsmarkt Hotellerie

Kostendruck beschleunigt Personalabbau

Innovative Klein- und Mittelbetriebe tun das Gegenteil der grossen Konzerne: sie schaffen Tausende von neuen Arbeitsplätzen in der Schweiz, schreibt «Facts». Auf die Hotellerie und Gastronomie trifft dies allerdings nicht zu, wie eine Umfrage der hotel + tourismus revue ergeben hat.

THOMAS VASZARY

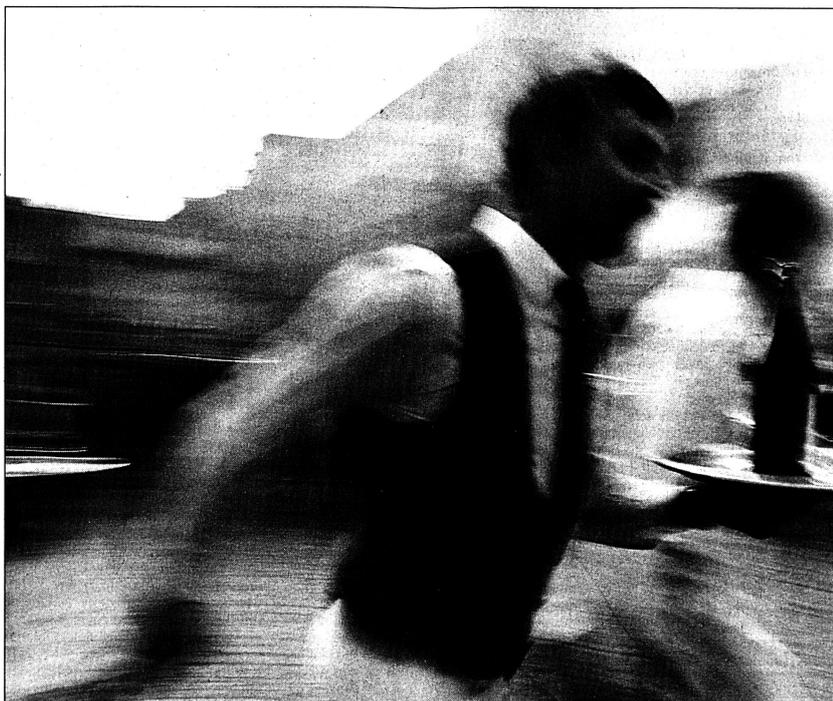
«Defensive Strategien wie Kosteneinsparungen mittels kürzerer Anstellungsdauer beschleunigen den Abbau von Arbeitsplätzen in der Schweizer Hotellerie und Gastronomie», sagt Hans Nanzler, Vizedirektor der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH). Er bestätigt damit die allgemein düsteren Prognosen der Branchenprofis: Die aktuelle Wirtschaftskrise inklusive Mehrwertsteuer und Währungsproblematik, kombiniert mit der seit Jahren anhaltenden Strukturkrise, zieht offenbar einen effizienteren Einsatz des im Gastgewerbe arbeitenden Menschen nach sich. Das mit Effizienz meist Kosteneinsparungen, spricht die Entlassung gemeint ist, weil in der Regel Lohnsenkungen gar nicht mehr im Bereich des Machbaren liegen, zeitigt sich drastisch in einem kontinuierlichen Arbeitsplatzabbau. Für Hanspeter Rubi von den kleinen und mittelgrossen E&G-Hotels findet der Arbeitsplatzabbau vor allem hinter den Kulissen statt. «Die enorme Entwicklung der Küchentechnologie und das «Outsourcing» von Kostenträgern wie Lingerie stellen eine gute. Einsparmöglichkeit dar», sagt Rubi.

«Neue Jobs müssen her»

Derweil wittert man besonders in den Branchen Kommunikation, Gesundheit und Dienstleistung den Frühling und rechnet auch im Jahr 2000 mit neuen Jobs. Die Boombranche Dienstleistungen, so das Schweizer Nachrichtenmagazin «Facts» in seiner Recherche vom 13. Juli 1995, hätte 1994 ganze 10 560 Neugründungen gezählt; so viele wie in keinem anderen Bereich. 13 300 neue Arbeitsplätze im Bereich übrige Dienstleistungen (ohne Gastgewerbe) werde es bis ins Jahr 2000 geben. «Jobs wie Hundesführer, Einkaufshilfen für Rentner, Velokuriere als Konkurrenz zum bröckelnden PTT-Monopol blühen am Rande der etablierten Sektoren – in der Regel aber eben oft schlecht bezahlte Dienstleistungsjobs», schreibt «Facts». Nicht als Wachstumsbranche zählt die Hotellerie und Gastronomie.

Kleiner sind flexibel

150 000 Arbeitsplätze sind zwischen 1991 und 1994 vernichtet worden, 100 000 neue Arbeitssuchende drängen



Verzerrte Wirklichkeit: Dem Anspruch auf Qualitätstourismus steht ein rigoroser Personalabbau entgegen, der die Dienstleistungsqualität nachhaltig beeinflusst. Foto: Andreas Messerli

auf den Markt. Während also der Schweizerische Gewerkschaftsbund von 250 000 neuen Arbeitsplätzen spricht, rechnet die gefürchtete Sanierungsfirma McKinsey einen Bedarf von 500 000 neuen Stellen allein im Dienstleistungssektor vor. Eine halbe Million Stellen seien nämlich in Landwirtschaft, Industrie und Baugewerbe gefährdet. Wie in der Hotellerie bewegt sich auch in den übrigen Branchen der Anteil der Klein- und Mittelbetriebe um die 90 Prozent. «Facts» hebt die Innovationskraft dieser flexiblen Unternehmungen hervor, meint damit aber nicht das Gastgewerbe. Was die grossen Konzerne unterlassen, beziehungsweise ins Ausland verlagern, tun laut «Facts» nämlich die Klein- und Mittelbetriebe, indem sie Tausende von neuen Arbeitsplätzen schaffen. Allein 1994 habe die Zahl der Firmenneugründungen die Zahl der Konkurse knapp ums Sechsfache überstiegen.

Keine Wachstumsbranche

Bitter auch hier der Vergleich mit dem Gastgewerbe, dass mit Ausnahme von zwei bis drei Grosshotels mit 400 bis 500 Mitarbeitern grundsätzlich als Klein-

werke gilt: ein Viertel der Betriebe, darunter über 80 Prozent mit deutlich weniger als zehn Mitarbeitern, wechseln jährlich den Besitzer per Handänderung. Echte innovative Neugründungen sind so rar wie das Wasser in der Wüste. Der Start erfolgt meist, ohne mit einem schlanken Mitarbeiterstab und erst nach dem eigentlichen Turn-around werden wirklich neue Arbeitsplätze geschaffen. Per Saldo aber findet in der Hotellerie und Gastronomie ein kontinuierlicher, zur Zeit sich sogar beschleunigender Arbeitsplatzabbau statt.

Voll- oder Teilzeitstellen?

Wo er exakt stattfindet, ist mangels vorhandenem Zahlenmaterial schwierig eruiert. Klein- oder Mittelbetriebe bauen der gegebenen (aber nicht immer ausgenutzt) Flexibilität wegen eher eine Vollzeitstelle ab als der Grossbetrieb mit seinem hohen Bereitschaftsgrad. Doch zwei Entlassungen in einem 50-Mitarbeiter umfassenden Betrieb oder einem Fünfer-Team stehen einem Verhältnis von 2 zu 40 Prozent gegenüber. Inwiefern dies dann Vollstellen sind, die wegbrechen, oder Teilzeitstellen, die für

die kaum mehr vorhandene Spitzenauslastung erhalten müssen, ist nicht klärend zu beurteilen. Auf rund 15 000 bis 20 000 Arbeitslose im Gastgewerbe – je nach Interpretation der Statistik – ist die Zahl in den letzten 10 bis 15 Jahren angewachsen. Doch bis letztes Jahr fand dieser Abbau ohne adäquate Umsatzeinbussen statt.

Hotelketten meiden die Schweiz

Eine Verlagerung ins Ausland, wie in der Industrie vorgelebt, ist für die standortgebundene Hotellerie nicht möglich. Und grosse Hotelketten meiden die Schweiz je länger desto mehr. Hohe Lohnkosten in erster Linie, aber auch imageträchtige Abstimmungsergebnisse wie das Nein zum EWR und jüngst zur Lex Friedrich öffnen keine Türen. Dass Gastro-Ketten wie McDonald's Ausnahmen sind, und sicher auch die Billiglinie Formule 1 von Accor ihre Klientel findet, hingegen «Schweiz Tourismus» ausnahmslos hohe Wertschöpfung mittels exklusivem Qualitätstourismus propagiert, reist den Graben zwischen Anspruch und momentaner Wirklichkeit sichtbar auf.

MEINE MEINUNG

Spricht der Zeitgeist gegen Ketten?



Die Feriendestination Schweiz, immer noch eine der grossen dieser Welt, weist sich zumindest auch hochmodern als «Spezialfall» aus. Die Schweiz ist nämlich aus verschiedenen Gründen als Standort immer eine äusserst harte Knacknuss für Hotelketten gewesen. Zwar konnten sie sich rund um die Industriestandorte etablieren, doch im touristischen Alpenreduit, da geben das Hotelgewerbe respektive die kleinen und mittleren Unternehmen noch den Ton an. Mit allen bekannten Folgen: Wenig Verständnis für Distribution und Marketing, oft ungenügende Renovationskraft, man kennt das schon. Und als Folge davon eine verstärkte Strukturkrise. Beginnt sich nun aber der Wind zu drehen? Hat sich das touristische Alpenreduit derart lange dem Zeitgeist der Hotelketten und der Ferien-Resorts verweigert, das es nun Ende der neunziger

Jahre schon fast wieder dem gewandelten neuen Zeitgeist zu entsprechen beginnt? Wird das Kleinunternehmen wieder attraktiv? Ein Blick zu den Grossunternehmen unserer Zeit, den lieben Multis, Banken, Versicherungen und der Industrie, zeigt ein trostloses Bild: Was mit McKinseyschen Übungen Anfang der achtziger Jahre begann, endet heute in Schliessungen, Aufkäufen, Abtrennungen, Konkursen und dergleichen. Der McKinseysche Geist hat das mittlere Management der betroffenen Unternehmen derart verdrängt, dass zehn Jahre nach der Entschlackung oft das totale Aus statt der Neustart die Folge war. Vom tödlichen Effekt dieser Effizienzübungen auf den volkswirtschaftlichen Konsum, der uns nun seit Jahren den konjunkturellen Aufschwung versagt, gar nicht zu reden. Um in der Branche zu bleiben: Der Gigant ITT liess jüngst wissen, dass er sich organisatorisch selber auflöst – zu ITT gehört immerhin auch die Renommierete Sheraton, die sich ja wiederum erst kürzlich die noch renommiertere Ciga unter den Nagel gerissen hat. Zur völligen Perversion ist es gekom-

men, nachdem der neue Zeitgeist den Manager als Arbeitnehmer völlig ins Off verdrängt: Während Lean-Management-Experten Grossunternehmen ausdünnen und Manager auch entlassen, hat sich der Gewitzte schon längst abgesetzt und als Kleinunternehmer in eine Nische gesetzt. Dort werden ihm keine «besonders jungen» und «besonders dynamischen» und dennoch erfolglosen Hochschulabgänger vor die Nase gesetzt. Die Beherbergung und der Tourismus bieten viele solcher Nischen, wo persönliche Erfahrung mehr bringt als aufgeblasenes Efficiency-Talking. Das Alpenreduit der freien Schweizer Hotellerie bietet demnach wieder Spielraum für Kleinunternehmer. Nur liegen zwischen ihnen und den alleingesehenden Gewerblern oft Welten: Liberalismus statt Hierarchie, Marktbezug statt Tradition, Produktivität statt Preisrigidität. Wenn man weiss, dass die touristische Nachfrage weltweit steigt, dann hat auch ein echtes Angebot gute Chancen, solange man an den Markt glaubt. Das Standortproblem Schweiz wird dann zur unternehmerischen Herausforderung. Alexander P. Künzle

«Öko-Markt Graubünden»

Knapp bei Kasse

Sieben Hotels im Kanton Graubünden sind bereits gemäss den Richtlinien des Vereins «Öko-Markt Graubünden» zertifiziert und tragen das Label «Öko-Griechen». Ob und wann weitere dazukommen, ist derzeit offen: Es fehlt das Geld, um alle Bündner Hotels anzuschreiben, auf das Mailing reagierende Interessenten zügig zu beraten und dann zu zertifizieren. Auch die weiteren Zielgruppen des «Öko-Markts Graubünden» können derzeit aus Finanzgründen nicht zertifiziert werden, so Vereinspräsident Urs Bangeter auf Anfrage. Anvisiert sind neben den Hotels einerseits lokale und umweltverträgliche Produkte, andererseits Verarbeiter wie Molkereien oder Schreinerereien. Ein Lichtblick zeichnet sich immerhin ab: An der Mitgliederversammlung des Vereins Anfang Juni nahm unter anderem der Bündner Regierungsrat Klaus Huber sowie die beiden Chefs der Ämter für Landwirtschaft und Wirtschaft/Tourismus teil. «Ganz offensichtlich hat mit dem neuen Regierungsrat auch eine neue Ära begonnen, das Interesse an unseren Ideen ist in der Politik gewachsen», kommentiert Bangeter den Aufmarsch der Prominenz. Ob sich dieses Interesse auch in der finanziellen Unterstützung des Vereins durch den Kanton auszahlt, ist derzeit noch offen. PLD

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

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

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

Gesamtleitung / Direction:
Werner Friedrich.

Redaktion / Rédaction:

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

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

Sekretariat / Secrétariat:
Rita Teutsch, Regina Frech.

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

Korrektor / Correcteur:
Bernhard Zwahlen.

Korrespondenten / Correspondants:
Schweiz / Suisse: Iso Ambühl (IA), Basel;
Alexandre Bochatay (AB), Sion;
Rolf Bühler (RB), Zürich; German
Escher (GER), Brig; Klaus Hähle (KH),
Genf; Jean-Charles Kollros (JCK),
Terriet; Eliane Meyer (EM), Zürich;
Franz Spanny (FS), Chur; Ueli Staub (US),
Zürich; José Seydoux (JS), Fribourg;
Véronique Tanerg (VT), Genève;
Pierre Thomas (PT), Lausanne.
Ausland / Etranger: Barcelona: Ulrike
Wiebrecht (UW); Frankfurt: Georg Uebauer
(GU); Lissabon: Susanne Rindlisbacher
(SR); Mailand: Dora Onella Giola (OG);
München: Maria Pütz-Willems (MP);
Paris: Jean-Pierre Grobart (JPG) und
Katja Hassenkamp (HK); Sydney:
Urs Wälterlin (WUS); Tokyo: Georges
Baumgartner (GBR); Wien: Dr. Herbert
Purtscher (HP).

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

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

Verlag / Edition:

Verlagleitung / Chef d'édition:
Peter Schibler.

Marketing:
Nicole Zelnicke.

Abonnemente / Abonnements:
Gérard Porta.

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

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

Belichtung / Reproduction:
Fischer Druck AG, Münsingen.

Druck / Impression:
Druckzentrum Bern, Bern.

Verkaufspreis / Prix de vente:
Einzelnummer Fr. 3.70*
Jahresabonnement Fr. 128.-*
* inkl. MwSt

Die Wiedergabe von Artikeln und Bildern, auch auszugsweise oder in Ausschnitten, ist nur mit Genehmigung der Redaktion erlaubt. Für unverlangt zugesandte Sendungen und Manuskripte lehnen Redaktion und Verlag jede Haftung ab.
La reproduction d'articles ou d'images, même sous forme partielle, est soumise à l'autorisation de la rédaction. La rédaction et l'éditeur déclinent toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.

«Tag des Busses»

Busplattform am TTW

Am 26. Oktober wird der «Tag des Busses» am TTW zum 2. Mal durchgeführt. Viktor Ackermann, der Initiator dieses Workshops, versteht ihn als Kontaktplattform für die Busunternehmen. Als Partner angesprochen sind auf das Bussegment spezialisierte Hoteliers, Verkehrsvereine, Bergbahnen und Schiffsbetriebe.

Auch dieses Jahr wird der «Tag des Busses» anlässlich des TTW in Montreux wieder durchgeführt. Von Viktor Ackermann, dem Leiter des Transit Service Spiez und Initianten des im vergangenen Jahr erfolgreich durchgeführten «Tag des Busses», wird den eingeladenen Carunternehmer am 26. Oktober im Kongresszentrum wiederum eine branchenspezifische Kontaktplattform angeboten. Wunschdestinationen und -angebote der Carhalter werden den touristischen Leistungsträgern im voraus bekanntgegeben. An den bereitgestellten Kontaktlokalen können die Busunternehmer dann die Hoteliers, Verkehrsvereine, die Vertreter von Bahn- und Schiffsbetrieben sowie von Sehenswürdigkeiten mit dem entsprechenden Angebot empfangen.

Effizienter Workshop

Das bereits im vergangenen Jahr angewandte neue Workshop-System ermöglicht es namentlich auch Hoteliers, effiziente und erfolgreiche Gespräche mit Busunternehmern zu führen. Wegen der zentralisierenden Wirkung dieses

MedienPatronat
hotel+
tourismus
revue

Workshops mit gut vorbereiteten und auf die Busunternehmer zugeschnittenen Angeboten der verschiedenen touristischen Leistungsträger werden die Busunternehmer am «Tag des Busses» auch in diesem Jahr wieder zahlreich vertreten sein. Die Busunternehmer werden die Gelegenheit nutzen, durch die zentralisierende Wirkung dieses Workshops wesentlich bequemer und effizienter einzukaufen.

Als Sponsoren konnten die Hotelgruppen «Windrose SSG» und «Best Western» gewonnen werden. Der «Tag des Busses» steht wiederum unter dem Medienpatronat der *hotel + tourismus revue*. Weitere Informationen sind beim Transit Service erhältlich.

«Tag des Busses» am TTW in Montreux: 26. Oktober 1995. Detaillierte Informationen durch Transit Service AG, Postfach 349, 3700 Spiez. Telefon 033 54 57 27; Fax 033 54 70 40.

Deutschland

Dehoga- contra IHA-Mitglieder

Der Zwist zwischen Dehoga und IHA sei kein Streit zwischen Köpfen, sondern zwischen Mitgliedern, differenziert Bernd Geyer, Geschäftsführer der International Hotel Association (IHA) Deutschland. Sein Verband, der sich als Vertretung von Deutschlands Top-hotels versteht, ist Mitglied im Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga), dem alle grossen Hoteliers und kleinen Wirte angehören. Seit seiner jüngsten Sitzung in Dresden strebt die IHA nun eine Distanzierung zum Dehoga an: Man beantragte die Aufhebung der zwangsweisen Doppelmitgliedschaft in beiden Verbänden. Bisher mussten nämlich die IHA-Mitglieder neben Beiträgen für ihren eigenen Verband (2000 bis 2500 DM pro Jahr, je nach Zimmerzahl) auch automatisch Beiträge für ihren zuständigen Dehoga-Landesverband zahlen (etwa in gleicher Höhe wie der Beitrag an die IHA). Dies ganz gleich, ob sich ein IHA-Mitglied vom Landesverband gut betreut fühlte oder nicht. Über die neu angestrebte Regelung muss der Dehoga per Satzungsänderung am 8. November beschliessen.

MAP

Hotel Sonne, Küsnacht (ZH)

Voller Schwung zur Sonnenwende

Ab August 1995 wird die «Sonne» am Zürichsee einem dreijährigen Umbau unterzogen, fast ohne Beeinträchtigung des Hotel- und Restaurationsbetriebs und unter Wahrung des historischen Äusseren. In den Umbau sollen 18 Millionen Franken investiert werden.

UELI STAUB

Mit der Aussage «Uns lehrte der Kaiser dienen. – Die Schweiz scheint aus lauter Kaisern zu bestehen!» beschreibt *Sepp Wimmer* den Mentalitätsunterschied zwischen dem Gastgewerbe in Österreich und demjenigen seiner Wahlheimat. Seit 1993 leiten er und seine Frau Sandra das am See gelegene Hotel Sonne in Küsnacht/ZH. Sie haben schon viel erreicht. Nach dem Umbau aber sollen

die neuen, ungewöhnlichen Ideen erst richtig zum Tragen kommen. Ihr Amtsantritt fiel mit dem Kauf der Sonne, die vorher von der Familie *Guggenbühl* in sieben Generationen geführt wurde, durch die Hotel Restaurant Sonne AG zusammen. Einer der vier Besitzer ist *Martin Candrian* von den Bahnhofbuffets Zürich, dessen fachlicher Input willkommen ist.

Die Umbauarbeiten, die 18 Millionen Franken kosten sollen, beginnen mit einer Rampe und zwei Hebebühnen an der Hinterseite. In der Folge werden dann im früheren Saalbau, einst ein Tonstudio, neu fünfzehn Gästezimmer und die Hoteltürküche integriert, die frühere Taverne als Restaurant wiederbelebt und das davorliegende Gartenrestaurant, dann mit Bedienung, teilweise überdacht. Eine weitere Etappe sieht die Verlegung der Reception vor, wodurch Platz für eine Hotelhalle entsteht. Neu ist auch eine Bar im Turm, dem ältesten Teil des Gebäu-

des. Zuletzt kommt der Hauptbau an die Reihe. Die bisherigen Zimmer werden modernisiert, vier neue, ein paar Suiten sowie zwei Stuben für kleinere Anlässe kommen hinzu. Auch erhält die «Sonne», dann mit 43 Gästezimmern, zum ersten Mal in ihrer langen Geschichte einen Personenlift.

Frühstück am ganzen Tag

Eigentlich müsste sich die «Sonne» ab August 98 mit vier Sternen schmücken dürfen. Was aber fehlen wird, sind die Minibars. Wimmer ersetzt sie durch Etagen-Kühlschränke mit Gratis-Mineralwasser und einen Zimmerservice rund um die Uhr. Unüblich ist auch sein Ansimmen, dem lästigen Frühstücks-Zeitzwang zu begegnen und diesen Service auf den ganzen Tag auszudehnen. Generell will er eingedenken seines früheren Kaisers den Goodwill der Bevölkerung vertiefen, das Herkömmliche durch Fantasie ersetzen und stets an der Front sein.



Das Hotel Sonne in Küsnacht/ZH am See: Etappenweise soll es für 18 Millionen Franken erneuert und umgebaut werden. Foto: Ueli Staub

Pyrenäen

Hoteliers entwickeln Randregion

Nach wie vor empfinden zahlreiche Touristen aus Mitteleuropa die Pyrenäen nur als lästigen Gebirgszug auf dem Weg nach Spanien. Bisher ist es nicht gelungen, das Gebirge zwischen Atlantik und Mittelmeer als echte Destination zu verkaufen. Das soll sich nun ändern. Hoteliers haben die Marketinggruppe «Route des Pyrénées» gegründet.

Handelskammern und innovative Hoteliers wollen der Destination «Pyrenäen» helfen und haben die «Route des Pyrénées» gegründet. Insgesamt 53 Hoteliers, davon 15 auf spanischer Seite, haben sich zusammengeschlossen und bieten Pauschalreisen an, die über eine Reservierungszentrale gebucht werden können. Das Projekt lief vorerst nur mühsam an, für die laufende Saison kann nun erstmals von einem Erfolg die Rede sein. Die Aktion wurde mit staatlichen Zuschüssen in Höhe von rund 150 000 Franken unterstützt, die im Rahmen eines Entwicklungsprogramms für Bergregionen aufgebracht werden konnten. Ausserdem steuern die Handelskammern der sechs Pyrenäendepartements umgerechnet jährlich jeweils 3750 Franken zu. Die 53 Hoteliers zahlen ihrerseits einen Grundbeitrag von 500 Franken für ein 2-Stern-Hotel und 750 Franken für ein 3-Stern-Hotel. Wer mehr als zehn Zimmer hat bezahlt zudem bis einschliesslich des dreissigsten Zimmers 10 beziehungsweise 15 Franken pro Zimmer zusätzlich. Ab 1996 wird der Mitgliedsbeitrag nach dem erzielten Umsatz kalkuliert. Die Hoteliers haben eine Charta unterzeichnet, in der sie sich engagieren, be-

stimmte Regeln zu beachten, so zum Beispiel Menüs mit heimischen Spezialitäten, Informationen über die Pyrenäen-Kette und Auskunft über die anderen Mitgliederhotels anzubieten. Alle haben in Seminaren die Geographie, die Geschichte, die Kunstgeschichte und die Naturschönheiten des Gebirges erlernt und sind so zu «Botschaftern der Pyrenäen» avanciert.

Thematische Routen

Um dem Touristen die Fahrt zu erleichtern wurden sechs thematische Routen ausgearbeitet: Naturlandschaften, Historische Route, Fauna und Flora, Folklore und Traditionen. Zudem wurde ein Hotelprospekt aufgelegt, in dem alle Häuser mit Foto aufgeführt und beschrieben sind. Es gibt zwei Buchungsmöglichkeiten: «Route en liberté» der Gast wählt die erste Etappe und der Hotelier bucht dann alle weiteren Etappen für ihn; oder die «Route pré-réserve» bei welcher der Gast alle Etappen im Voraus bucht. Die Reservierungszentrale kann ihm massgeschneiderte Routenvorschläge machen. Es müssen aber mindestens drei Nächte gebucht werden.

Der Preis liegt in der Vor- und Nachsaison pro Person bei 75 Franken im 2-Stern-Haus (Hochsaison: rund 90 Franken pro Person) und rund 95 Franken pro Person im 3-Stern-Haus. Die Pauschale umfasst stets den Welcome Drink, das Spezialitäten-Dinner, eine Flasche regionalen Weines, die Übernachtung, das Frühstück und touristische Informationen wie Michelin-Reiseführer und Prospektmaterial.

HAS

Auskunft erteilt: Centrale de réservation des Hôtels du Grand Sud, Route des Pyrénées, BP 523, F 66 005 Perpignan Cedex. Telefon 0033 68 34 52 36; Fax 0033 68 34 15 21.

Disentis

Parkhotel Baur verkauft

Das 4-Stern-Hotel Baur in Disentis ist für 5 Millionen Franken an den bayrischen Tourismusunternehmer Thomas Berger verkauft worden. Weil sein Unternehmen auch Eignerin ist von Hotels in Deutschland, konnte Berger das «Baur» trotz der Ablehnung einer Lex-Friedrich-Liberalisierung kaufen.

Die Bergbahnen Disentis haben das 1983 nach einem Konkursverfahren erworbene 4-Stern-Parkhotel Baur in Disentis an den deutschen Unternehmer Thomas Berger, den Inhaber der bayrischen Firma Ruperti-Reisen verkauft. Berger besitzt ein Dutzend Hotels in Deutschland und Österreich, hat in der Hochsaison fünfzig Busse im Einsatz und verfügt mit Ruperti-Reisen über ein eigenes Reisebüro.

Die Cars von Ruperti-Reisen fahren auch das Bündner Oberland an und machten dabei vornehmlich im «Happy Ranch» in Laax Station.

Nach dessen Schliessung ergaben sich für die Ruperti-Reisen Unterkunftsprobleme im Graubünden. Diese wurden nun mit dem Kauf des Parkhotel «Baur» gelöst. Hatten die Bergbahnen Disentis vor kurzem für das in den letzten Jahren von der Schweizerischen Speisewagen-Gesellschaft betriebene Hotel noch 8 Millionen Franken verlangt, so wurde es nun zu einem geringfügig über dem Ertragswert liegenden Preis von 5 Millionen Franken veräussert. Ruperti-Reisen haben damit ein gutes Geschäft gemacht. Der eigentliche Wert der Anlage wird nämlich auf 14 Millionen Franken veranschlagt.

Die Handänderung soll auf den 1. Oktober erfolgen. Bis dahin müssen noch die für den Kauf erforderlichen Bewilligungen eingeholt werden. Aber das dürfte trotz der Ablehnung einer Liberalisierung der Lex Friedrich keine Schwierigkeiten bereiten.

Ein ganzes Hotel in der Schweiz zu kaufen ist für einen Ausländer nämlich leichter zu realisieren als der Erwerb einer Eigentumswohnung. Allerdings muss der Käufer bereits über einen Hotelbetrieb in seinem Heimatland verfügen, was im Falle von Thomas Berger ja durchaus der Fall ist.

FS

REKLAME

Tou-

rism-

US

Auch in Ihrer Branche schläft die Konkurrenz nicht.

Lassen Sie sich nicht die Tour vermessen.

Wo und wann immer Sie auf dem Anzeigenweg etwas zu sagen haben, ist professionelle Unterstützung angezeigt. Am besten durch uns – Ihre Anzeigenverkaufs-Spezialisten.

IVA

Geschäftsitz IVA AG für internationale Werbung, Mühlebachstrasse 43, 8032 Zürich, Tel. 01/251 24 50, Fax 01/251 27 41
Fillialen Prf-du-Marché 23, 1004 Lausanne, Tel. 021/647 72 72, Fax 021/647 02 80
Giacomettistrasse 96, 7006 Chur, Tel. 081/24 69 24, Fax 081/24 61 38
Via Pico 28, 6906 Lugano-Cassarate, Tel. 091/52 66 84, Fax 091/52 45 65

Zum halben Preis!

100'000 Stück

Purodent Zahnbürsten

mit flexiblem Bürstenkopf
und abgerundeten Borsten

Neu und
exklusiv bei
DENNER!

PREISVERGLEICH

Stichtag 25.7.1995 in Zürich

DENNER	Purodent	
	1 Stück	-80
MIGROS	Candida Parodin	
	2 Stück	1.80
COOP	dentalux-V	
	1 Stück	2.40

Umgerechnet auf 2 Stück

DENNER		1.60
MIGROS		1.80
COOP		4.80



Bis 5 Stück pro Kunde

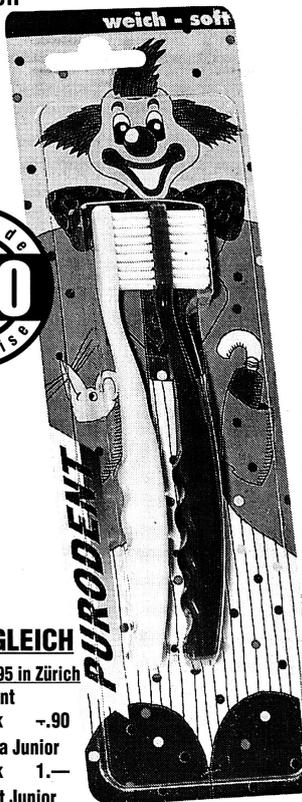
statt -80

-40

Dauertiefpreise!

Purodent Kinderzahnbürsten

Leuchtfarben
2 Stück



PREISVERGLEICH

Stichtag 25.7.1995 in Zürich

DENNER	Purodent	
	2 Stück	-90
MIGROS	Candida Junior	
	2 Stück	1.-
COOP	Beldent Junior	
	2 Stück	1.10

Combident Zahnbürsten

mit abgerundeten und
polierten Borsten
medium oder soft
3 Stück



Odol-dent by Dr. Best Zahnbürsten

mit Multituft-Borstenkopf
1 Stück



PREISVERGLEICH

Stichtag 25.7.1995 in Zürich

DENNER	Odol-dent	
	1 Stück	2.95
MIGROS	kein analoger Artikel	
COOP	Odol-dent	
	1 Stück	3.90

Die Artikel sind auch bei den meisten selbständigen DENNER Satelliten Detaillisten erhältlich! Fr-31/4.8.1995

Wir sind immer billig!

DENNER
SUPERDISCOUNT

Frauen in der Gastronomie

Aufstiegsmöglichkeiten noch nicht ausgeschöpft

In Nordeuropa sind Frauen in Kaderpositionen gang und gäbe. Voraussagen, dass Unternehmerinnen in den USA bis zur Jahrtausendwende mindestens 40 Prozent der Firmen besitzen werden, scheinen sich immer mehr zu bestätigen. Im Schweizer Gastgewerbe setzen sich die Frauen jedoch erst vereinzelt durch.

DOROTHEA RICHTER

In den Jahren 93/94 erlangten bei den Berufsprüfungen unter den 164 Absolventen insgesamt 12 Frauen den Eidgenössischen Fachausweis als Gastronomieköchinnen. Dagegen haben seit der Einführung der Höheren Fachprüfung 1986 bis 1992 – also in sieben Jahren – neben 600 Männern nur gerade 5 Frauen als Eidgenössisch Diplomierte Küchenchefinnen abgeschlossen. Es gibt also immer noch wenig Frauen, die sich zur Gastronomieköchin ausbilden lassen. Und eidgenössisch diplomierte Küchenchefinnen sind geradezu rar. Dass die Tendenz jedoch leicht steigend ist zeigen die Zahlen: Während 1986 und 1990 nur je eine Frau abschloss, waren es 1992 doch immerhin bereits drei.

Frauen in Männerberufen

Dass sich ein ehemals typischer Männer-

beruf langsam zu einem Frauenberuf wandeln kann, zeigt die Entwicklung bei den eidgenössisch diplomierten Maitres d'hôtel: Während in den achtziger Jahren lediglich 10 bis 20 Prozent Frauen an der Höheren Fachprüfung teilgenommen haben, waren es an der letzten Prüfung 1991 mehr Frauen als Männer. «Hier zeigt sich, wie die Frauen in einem typischen Männerberuf immer mehr heimisch werden» so Bruno-Thomas Eltschinger, Präsident der Vereinigung Eidgenössisch diplomierter Maitres d'Hôtel. Im Vorstand der Berufsvereinigung sind die Frauen mittlerweile sogar in der Mehrheit.

Anzeichen in umgekehrter Richtung, nämlich dafür, dass sich Männer in zunehmendem Mass auch für klassische Frauenberufe interessieren, gibt es jedoch kaum. Während zwar an der Hotelfachschule in Lausanne tatsächlich vereinzelt auch Männer in den Hauswirtschafts-Kursen anzutreffen sind, haben an den Berufsprüfungen für Hauswirtschaftsleiterinnen bisher nur Frauen abgeschlossen. Eine relevante Zunahme ist auch bei den Restaurationsleitern nicht zu verzeichnen. Dort scheinen die Frauen ihre Zweidrittelmehrheit beizubehalten.

Traditionelle Aufteilung

Die traditionelle Arbeitsaufteilung wird sich denn wohl auch nicht so schnell ändern. Veränderungen zeigen sich am ehesten im Management: «Während



Im Service-Beruf sind die Frauen gut vertreten. Immer häufiger wagen sie sich auch an die höhere Fachprüfung für Maitres d'hôtel. Foto: Karin Koller

Jung und dynamisch

«Um eine Stelle im Gastgewerbe zu finden muss eine Frau heute etwa 25 Jahre alt und dynamisch sein sowie eine gute Ausbildung vorweisen», so Lilly Wenger, Verantwortliche für die Rechtsberatung und Stellenvermittlung bei der Union Helvetica in Zürich. Frauen ab 35 haben ihrer Meinung nach kaum eine Chance mehr. «Letztendlich sitzen immernoch vor allem Männer in der Beize», und sie sind es, die über die «Qualität» einer Servicefachangestellten urteilen. So kommt es immer wieder vor, dass Frauen über 40 als «alte Schrulle» oder «altes Chlöpfschüt» bezeichnet werden und, der Beleidigungen müde und oft ausgepowert, die Stelle aufgeben. Auch die neue Gastronomie setzt auf jung und dynamisch: Ob

Movie, Villa Wahnsinn oder Palavriön: Gefragt ist der extrovertierte, aufgestellte DJ-Typ. Entsprechend gestalten sich auch Gespräche über Lohnforderungen: Nach Beatrice Imboden-Engler, Direktorin der Hotels Bären/Bristol in Bern, sind sich heute junge Frauen ihres Marktwertes stärker bewusst als früher und können ihre Anliegen deshalb besser durchsetzen. Ältere haben weniger gut gelernt, für ihre Interessen einzustehen und lassen sich eher zu schlechteren Bedingungen anstellen. Laut Gesamtarbeitsvertrag sind die Ansätze für die Mindestlöhne für Männer und Frauen gleich. Trotzdem verdienen Männer tendenziell immer noch mehr als Frauen. «Wer kann, der drückt», so Lilly Wenger. DR

der F&B-Bereich traditionsgemäß immer noch von Männern gestaltet wird, sind die Frauen immer mehr im Verkauf und in der Werbung vertreten», so Stephan Maeder. Er führt diese Situation auf den Charme und den besseren Kundenkontakt der Frauen zurück. Hilda Kieni, Pächterin des 4-Stern-Hotels Belvedere in Spiez bestätigt diese Tendenz: Sie ist neben den klassischen Inhouse-Arbeiten vor allem für Marketing und Werbung zuständig, ihr Mann dagegen eher für den F&B-Bereich und die Finanzen. Für Hilda Kieni ist es allerdings unerlässlich, dass ihr Mann auch ihre Domäne kennt und umgekehrt. Doch: «Welcher Mann kennt sich in der Hauswirtschaft schon aus?» Hoffnung, dass die traditionelle Aufteilung in Zukunft fließender wird, ist jedoch trotzdem angebracht: Dank neuer Technologien ist die körperliche Belastung beispielsweise in der Küche zurückgegangen. So werden möglicherweise in Zukunft auch Frauen vermehrt den Zugang zum Kochberuf finden.

Weiterbildung kaum Thema

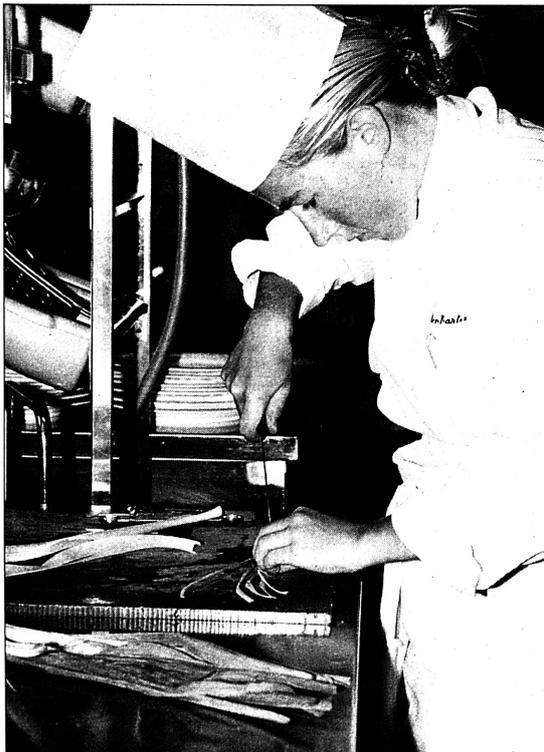
Obwohl laut Gesamtarbeitsvertrag jede Mitarbeiterin pro Jahr das Recht auf drei Tage Weiterbildung hat, scheint dieses Thema bei den Frauen im Gastgewerbe längst nicht überall auf Interesse zu stossen. Zwar zählt die Vereinigung Gastro-Femme immerhin 150 Mitglieder. Gastro-Femme führt regelmässig Weiterbildungen durch für Frauen, die in einem gastgewerblichen Betrieb als Wirtin oder Hotelière tätig sind. Nach Aussage von Präsidentin Verena Balz ist das Interesse gross, und zwar bei allen Altersgruppen. Auf Kaderstufe sieht es jedoch anders aus. Dort scheinen gastronomierelevante



Die Zeiten, als das Weib dem Manne noch untertan zu sein hatte, sind im Gastgewerbe vorbei. Jetzt ist Frauen-Power gefragt. Foto: ZFV-Unternehmungen

Themen bei Frauen nur auf geringes Interesse zu stossen: Am Unternehmensseminar des Schweizer Hotelier-Vereins sind jeweils höchstens ein Fünftel der teilnehmenden Frauen. Entsprechende Erfahrungen hat auch Beatrice Imboden-Engler, Direktorin der Hotels Bären/Bristol in Bern gemacht: «Weiterbil-

dungsmöglichkeiten werden bei uns erschreckend wenig genutzt, obwohl der Betrieb die Arbeitszeit zur Verfügung stellt und die Hälfte der Kosten übernimmt. Es ist absolut erschütternd». Sie überlegt sich daher, das Kader-Personal zur Weiterbildung zu zwingen, was «zwar eine furchtbare Methode ist. Und wenn jemand nicht will, bringt's auch nichts. Aber nichts machen ist noch schlimmer». Trotz der Tatsache, dass die Weiterbildung keinen zusätzlichen Arbeitsaufwand mit sich bringt, geben die Frauen als Grund für ihr Desinteresse mehrheitlich Überlastung an. Interview mit F&B-Managerin Gabriela Hammer auf Seite 13



Die Frauen steigen wohl in den Kochberuf ein, aber nur wenige erklimmen die oberste Karriereprosse. Foto: zvg

Frau und Erwerbstätigkeit im Gastgewerbe

(Basis Volkszählung 1990)

Erwerbstätige Frauen	87 974 (56%)
Schweizerinnen	60 511 (69%)
Ausländerinnen	27 463 (31%)
– Erwerbstätige Männer	69 436 (44%)
Total Erwerbstätige	157 410 (100%)

Quelle: BFS

Frau und Arbeitslosigkeit im Gastgewerbe

Juni	11 561 Frauen (60%) 7595 Männer (40%)
Total Arbeitslose	19 156 (100%)
Mai	11 951 Frauen
April	12 191 Frauen
Anfang 1995	12 639 Frauen

Quelle: Biga

REKLAME

fleisch
von
mérat

ISO 9001
Zertifiziert
seit 1994
SUISSE
GASTGEBER

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

SESAM NT für Windows 95 ist da

Das Buchhaltungspaket SESAM NT von Sesam Software öffnet sich für Windows 95. Im Vordergrund steht dabei die erneuerte Version 4.0 der bewährten Finanzbuchhaltung FibuNT. Mit der Weiterentwicklung kommt der Anwender in den Genuss aller Windows 95-spezifischen Neuerungen wie Multitasking, verbesserte Datensicherheit und erhöhte Verarbeitungsgeschwindigkeit. Auch erhältlich sind die neuen Versionen 2.0 der Debitorenbuchhaltung DebiNT und Kreditorenbuchhaltung KrediNT für Windows 95. SESAM NT für Windows 95 wird erstmals an der Orbit 95 präsentiert. **Weitere Auskünfte: Softinc Ltd, Oberneuhofstr. 3, 6340 Baar, Tel. 042/34 68 68, Fax: 042/34 68 86.**

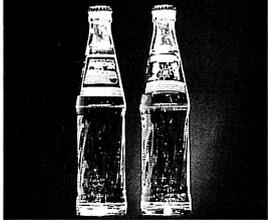
Ready to drink

Gute Nachricht für alle, die sommerliches Freizeitvergnügen an der privaten oder ihrer Lieblingsbar mit einem belebenden Drink den Höhepunkt aufsetzen wollen. Seit einigen Wochen ist ein neues Sortiment von fertig gemixten Drinks auf dem Markt, die dem häuslichen Barman oder der saisonbedingt gestressten Barfrau das Mixen ersparen. Die Cocktail-Linie «Bar fly» mit sechs verschiedenen Produkten ist fertig gemixt und orientiert sich an klassisch überlieferten Rezepten mit Fruchtsäften (Orange, Limetten, Zitrone, Ananas, Pfirsich) und qualitativ erstklassigen Spirituosen. Die Drinks: Tequila Sunrise, Margarita, Pina Colada, Plumbers Punch, Peach Russian und Baby Blue. Die Cocktails kommen in 7-dl-Flaschen auf den Markt und werden immer kühl serviert.

Weitere Informationen: Hans und Inge Rudolph, Wyhalde-Ötrottenstrasse 25, 8707 Uetikon a.S. Telefon 01 920 25 55, Fax 01 921 12 55.

Club Pepsi Max Promotion

Im Juni dieses Jahres startete Pepsi Cola die nach eigenen Angaben aufsehenerregendste Promotion der Welt, die international in über 25 Ländern durchgeführt wird. Die Promotion ist auf allen Pepsi Cola 0,3-Literflaschen im Gastgewerbe und 1,5-Literflaschen in der Migros ausgeschrieben. Das Kernstück der Promotion ist ein Wettbewerb, bei welchem die insgesamt 1000 Gewinner vom 2. bis 9. Oktober in Florida eine Woche mit Action verbringen können. Zahlreiche Strs aus der Film-, Sport- und Modewelt werden im Club Pepsi als Gastgeber fungieren. Unter anderem das Supermodel *Cindy Crawford, Pamela*

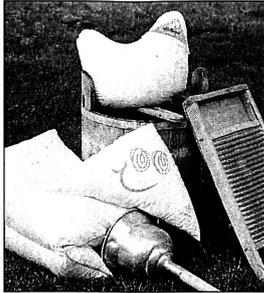


Anderson und der Actionheld Jean Claude van Damme.

Weitere Informationen: Unifontes AG, Rheinfelden, Frau Monika Gutzwiller, Product Manager Pepsi Cola. Telefon 061 835 06 42, Fax 061 835 06 11.

Schlafkugeln gegen Milben

Rund vier Prozent der Weltbevölkerung sind Hausstaubmilbenallergiker; rund 50 Prozent der Asthmaerkrankungen



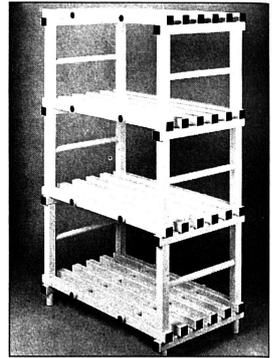
sind auf die Hausstaubmilbe zurückzuführen. Die Bildung von Milben wiederum ist die Folge von Hautschuppen und Flüssigkeit, die der Mensch in der Nacht abgibt. Die in Schmitten (FR) domizilierte Firma Fabromat, eine Spezialisten der Textilfaser-Technologie, hat mit einer entwickelten Schlafkugel Abhilfe geschaffen. Schlafkugeln und Decken sind dank einem neuen Füllmaterial in der Maschine bei 60 Grad Celsius waschbar und können im Tumbler getrocknet werden. Zusätzlich sorgen Tausende von luftigen und lockeren textilen Faserbällchen in einem atmungsaktiven Baumwollbezug für höchsten Schlafkomfort. Die Kissen und Decken sind im Fachhandel und in guten Warenhäusern erhältlich.

Gastro-Kit mit Give away

Ab sofort für Gastro-Profis erhältlich: Das neue Gastro-Kit für Sierra Tequila, das den Alltag beflügeln soll. Das sogenannte «Red Hot Sierra» macht angeblich jede Bar zum Gesprächsthema. Das Kit enthält eine praktische Eiswürfel-Box, ein Serviertablett, ein T-Shirt für den Barkeeper oder die Barmaid, einen Satz Longdrink-Gläser, einen Theken-Sombbrero und das Kernstück des Kits: ein Beitrag für mehr Gäste-Sicherheit. Sowohl die Gläser als auch die Serviertablets und die Eiswürfelbehälter können in beschränkter Anzahl auch nachbestellt werden.

Weitere Informationen: Diwisa, Stichwort: Red Hot Sierra, 6130 Willisau. Telefon 045 81 18 15, Fax 045 81 39 05. Weitere Informationen: Fabromat AG, Abteilung Schlafkugel, Industriestrasse 10, 3185 Schmitten. Telefon 037 36 01 11, Fax 037 36 20 66.

Kunststoffregal für Gastronomie



Die britische Hispack Limited hat ein Kunststoffregal produziert, das die besonderen Erfordernisse der Gaststättenbetriebe und Nahrungsmittelindustrie erfüllt. Die Ganzkunststoffkonstruktion macht das Regal nicht nur im Gebrauch angenehmer als Holz- oder Metallregale, sondern auch verrottungs- und rostfrei. Die glatte Oberfläche bietet Mikroorganismen keinen Platz und kann in Sekunden gereinigt werden. Das sogenannte Vynarac-Regal eignet sich zur Verwendung in Kühlhäusern bei Temperaturen von minus 40 Grad Celsius.

Weitere Informationen: Hispack Limited, 8 School Road, Downham, Bilerica, Essex CM11 1QU, England. Telefon 0044 1268 711 499, Fax 0044 1268 711068.

Kaffeemaschinen

Occ.- und Vorführmaschinen (mit Werksgarantie) ab Fabrik

Besuchen Sie unserer Ausstellung in Moosseedorf und profitieren Sie von den attraktiven Preisen. Es erwartet Sie

- kompetente Beratung
- verschiedenste Modelle für alle Bedürfnisse

Rufen Sie uns an und reservieren Sie sich bereits heute einen Termin. Herr Benno Meier freut sich auf Ihren Anruf 031/ 85 85 125.

M. Schaerer AG
Kaffeemaschinen
Gewerbstrasse 15
3302 Moosseedorf

OCHSNER HANDELS AG

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

Bettwarenfabrikation - Bettwarenreinigung

Aktion:
3000 Set bestehend aus Kassettenduvet 160 x 210 cm, Baumwoll-Percale weiss, 2,2 kg dauerige Entenfedern grau 5 % und Plüsch 65 x 100 cm Barchent weiss, 1,5 kg neue, reine Entenfedern grau nur Fr. 84.-/Fr. 89.- ab 5 Set.
9000 Duvetreinigung inkl. neue Fassung 160 x 210 cm, nur Fr. 85.90/Fr. 75.50 ab 10 Stk.
Preise exkl. MwSt.
Verlangen Sie eine unverbindliche Offerte! WIR-Anteil nach Absprache.

74030/316679

Wer bei uns inseriert, hat Erfolg

Reinigungsprobleme ?

sorma zeigt professionelle Lösungen für innen und aussen.

Verkauf von...
Reinigungsautomaten
Saug- und Wasserzuger
Einschiebermaschinen
Feilmaschinen
Kehrausmaschinen
Reinigungsgeräte
Reinigungsprodukte
Spezialmaschinen für Ex-Bereich

4710 BALSTHAL
TEL. 062 71 11 66

Insertate per Telefax
031 370 42 23

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 Servicenet. 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

BESCHÄFTIGEN SIE DRINGENDE FRAGEN

- zur Umsatz-/Ertragssteigerung?
- zur Qualitätssteigerung?
- zur Ablauf-Optimierung?
- zur Angebotsplanung?
- zur Personalführung?

Kompetente, praxisorientierte **Sofort-Hilfe** durch bestens ausgebildete Gastronomie- und Hotellerie-Beraterin

157 66 60 (Fr. 3.13 / Min.)
MSB Gastronomie- und Hotellerie-Beratung, 8050 Zürich

GARANTIERTE SICHERHEIT FÜR HOTEL UND GAST

Unser Programm:
- Hotelzimmer-Safes in verschiedenen Größen
- Sicherheitsschränke mit Kundenfächern
- Tresore und Panzerschränke

Alarm-Systeme
Sicherheits-Systeme
Überwachungs-Systeme

- Talstrasse 1
- 8852 Altendorf
- 055 63 72 94
- 055 63 48 50

77687/084209

travel-market

in der «Fundgrueb»

- NEU Profitieren Sie von der Sommerferien-Insertate-Aktion bis Ende August 1995. Platzieren Sie 3 Insertate & Sie bezahlen nur 2.
- NEU Verwertung von Flyern, Prospekten, usw. als Beilage im Travel-Markt. Fragen Sie nach den Konditionen.

travel-market:
Telefon 01 811 33 11 & 13
Fax 01 811 33 13

Wie werden Sie Ihre alte Pfanne los?

Mit einem Insertat in der **hotel + tourismus revue!**

AUS KONKURS AUSVERKAUF

20 neue sehr schöne Doppel- und Einerschlafzimmer sowie Wohnstuben mit Ausziehdivanen, Tische, Stühle, Fernseher, Geschirr, Vorhänge, usw.

Ideal für Hotel oder Ferienwohnungen.

H.J. HEIM SA ARREDAMENTI
Via del Sole 1 - 6598 Tenero
Telefon 093 67 62 01 - Fax 093 67 62 08

077826/199176/375438

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

71819/197467

Frauen in Kaderpositionen

«Uns Frauen fehlt der Mut, gradlinig zu sein»

In ihrer Funktion als Leiterin Ökonomie im Schweizer Paraplegiker Zentrum Nottwil ist Gabriela Hammer für 95 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verantwortlich. Ihrer Ansicht nach verfügen Frauen über ideale Eigenschaften für eine berufliche Karriere. Die Angst, Leistung zu zeigen und dadurch das Image der ewig «Bescheidenen» abzulegen, mache sie jedoch immer wieder zu Gefangenen ihrer selbst.

Interview: KARIN KOFLER

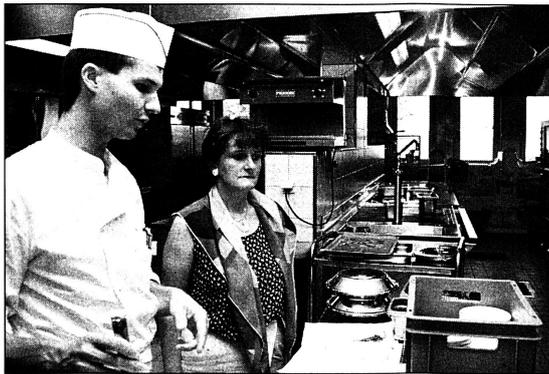
Warum haben Sie der Hotellerie den Rücken gekehrt?

Ich habe mich nie abfinden können mit dem kleinkrämerischen Denken der Hoteliers und ihrer mangelnden Wertschätzung gegenüber den Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen. Als ehemalige Personalchefin weiss ich, wovon ich rede. Der ständige Kampf um Selbstverständlichkeiten hat zuviel Substanz gekostet.



Zur Person

Die 39jährige Gabriela Hammer ist in einer gastgewerblichen Familie aufgewachsen. Nach einer kaufmännischen Lehre in der Baubranche hatte sie verschiedene Stellen in der Hotellerie inne, u.a. als Personalchefin. 1988 stieg sie in die Projektierungsphase des geplanten Paraplegiker-Zentrums (SPZ) Nottwil ein, das 1990 eröffnet wurde. Als Leiterin Ökonomie ist Gabriela Hammer seither für den F&B-Bereich, Ver- und Entsorgung sowie Organisation und Koordination von sämtlichen Anlässen im Haus zuständig. KK



«Ich habe keine Akzeptanzprobleme bei den Küchenmitarbeitern. Mein Führungsstil gewährt ihnen viel Freiraum.» Foto: Karin Kofler

Das Personalwesen ist im Hotel eine typisch weibliche Domäne. Wie erklären Sie sich das?

Die Frauen bringen in der Regel Eigenschaften mit, die in dieser Abteilung speziell zum Tragen kommen: Vernetztes Denken und Sozialkompetenz. Was ihnen hingegen fehlt, ist Gradlinigkeit – die Fähigkeit, direkt auf das zuzusteuern, was sie wollen.

Fällt das den Männern leichter?

Ja, weil man es ihnen bereits in der Kindheit beibringt. Wir Frauen sind einfach nicht dazu erzogen worden, zu sagen, was wir wollen. Wenn wir das lernen, haben wir genau dieselben Chancen im Beruf wie die Männer.

Die Hotellerie hat Sie ausgebrannt. Welche Konsequenzen haben Sie daraus gezogen?

Ich habe mir geschworen, keine Kompromisse mehr einzugehen und einen Job zu finden, in dem ich mich entfalten bzw. meine Person einbringen kann. Das Paraplegiker-Zentrum bot mir diese einmalige Gelegenheit. Schon das Vorstellungsgespräch

«Wir Frauen sind nicht dazu erzogen worden, zu sagen, was wir wollen.»

verlief dort in einer Art und Weise, die für mich völlig ungewohnt war. So verlangte man von mir die Erstellung eines Konzeptes für den Bereich Ökonomie.

Ein Vorgehen, das Sie unter Druck setzte?

Natürlich war ich enorm gefordert. Aber als Frau muss man auch den Mut haben, Leistung zu zeigen.

Frankreich

Elior-Elitair hat europäischen Markt im Auge

Die französische Restaurantholding Elior-Elitair hat seit ihrer Annäherung an die Generale de Restauration – Nummer zwei auf der Hitparade der französischen Gemeinschaftsgastronomie – eine Strategie der gemässigten Entwicklung verfolgt. Dabei hat das Unternehmen vor allem den europäischen Markt im Visier.

KATJA HASSENKAMP, PARIS

Wie die französische Wirtschaftszeitung Les Echos berichtet, hat Elior (1,5 Mrd. FF Umsatz in der Gemeinschaftsgastronomie) sich inzwischen in die niederländisch-britische Firma Catering and Allied eingekauft und kann somit seine Position in Grossbritannien ausbauen, wo sie bereits die Firma High Table kontrolliert, und erstmals vorsichtige Schritte auf dem holländischen Markt unternimmt. Nächstes Ziel ist, laut Angaben von Elior-Elitair-Chef, Robert Zoladz, eine Expansion in Spanien, wo Elior bisher via die Société Méditerranéenne de Restauration präsent ist. In Frankreich arbeitet Elior unter dem Namen Orly Re-

stauration und belegte mit 1,1 Mrd FF Umsatz im vergangenen Jahr den fünften Platz der Hitparade.

Elitair trifft alle Segmente

Parallel zur Entwicklung von Elior konnte sich auch Elitair vergrössern und verfügt heute über 136 Restaurants und Verkaufspunkte in Museen, Bahnhöfen, Flughäfen und Baudenkmalern. Dabei bietet Elitair als einzige Gruppe in Frankreich alle Segmente an einem Ort an – wie zum Beispiel am Eiffelturm, wo das Angebot vom low budget Sandwich bis zum Gourmetlokal Jules Verne reicht. Im laufenden Jahr hat Elitair mit der Renovierung seiner Etablissements begonnen und insgesamt 40 Mio FF investiert. Für 1996 sind zusätzliche 25 Mio FF Investitionen geplant, um die Restaurants weiterhin auf modernem Standard zu halten. Das low budget Angebot wird inzwischen mit der Aubépine-Kette abgedeckt, die 1994 übernommen wurde. Man erhofft in Frankreich neue Museen und Bahnhöfe zu erobern und konnte unlängst die Konzession des Flughafens von Barcelona übernehmen, wodurch sich neue Perspektiven in Spanien aufzeigen.

Gastgewerber haben zuweilen die Vorstellung, der F&B-Bereich eines Spitals sei von einem Schinkmüli umgeben. Wenn wir Stellen zu besetzen haben, werde ich häufig mit diesem Phänomen konfrontiert: Die Bewerber glauben, sie hätten bei uns um 17 Uhr Feierabend etc.

«Ich führe absolut weiblich.»

Dem ist natürlich nicht so. Im Gegenteil: wir sind der Privatwirtschaft knallhart ausgesetzt und haben praktisch rund um die Uhr Dienstleistungen zu erbringen.

Für wieviele Mitarbeiter sind Sie jetzt verantwortlich?

Es sind 95, auf 70 Stellen verteilt.

Sollte Teilzeitarbeit auch in der Hotellerie mehr gefördert werden?

Auf jeden Fall; es ist nirgends so einfach wie in dieser Branche. Nur müsste der Hotelier dann endlich vom Bild loskommen, ein Dienstleistungsbetrieb erforderlich die hundertprozentige Anwesenheit jedes Mitarbeiters.

In der Küche des Paraplegiker-Zentrums machen die Männer zwei Drittel aus. Warum wählen so wenig Frauen den Kochberuf?

Das stimmt doch nicht. Alle unsere Kochlehrlinge sind weiblich.

Oft bleiben sie aber nicht im Kochberuf, geschweige denn, sie werden Küchenchefinnen?

Gründe hierfür liegen im fehlenden Willen und in der physischen Belastung. Zugegeben glaube ich, dass eine Küchenchefin im Hotel wenig Chancen hat.

Haben Sie als weiblicher F&B Manager Akzeptanzprobleme in der Küche?

Nein. Mein «Glück» ist, dass ich wenig Ahnung von der Küche habe und meinen Mitarbeitern so viel Freiraum gebe.

Ihr Führungsstil?

Ich lege einen Rahmen fest. Wer sich darin bewegen will, hat grosse Freiheiten. Mit Mitarbeitern, die ihre Kräfte auf das konzentrieren, was ausserhalb dieses

«Wenn wir wollen, haben wir dieselben Chancen im Beruf wie die Männer.»

Rahmens liegt, suche ich das Gespräch. In solchen Situationen kann ich dann auch nicht immer die Verständnissvolle und Nette sein. Als Frau muss ich lernen, mich auch einmal unbeliebt zu machen.

Haben Sie sich eine Elefantenhaut zugelegt, um solche Momente durchzustehen?

Nein, im Gegenteil – ich bin sehr sensibel. Insofern führe ich absolut weiblich. Ich achte sehr bewusst darauf, wie mein Umfeld auf mich reagiert und hinterfrage mein Handeln in einem laufenden Prozess. Allerdings habe ich mir das gezielt bewusst gemacht mit Kursen über Persönlichkeitsfindung. Es ist mir auch wichtig zu wissen, wie mich meine Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen sehen.

Das bedingt, dass Sie kritikfähig sind. Ist das so?

Ja, ich kann ziemlich gut mit Kritik umgehen. Wenn ich etwas nicht weisse, scheue ich mich auch nicht davor, jemanden beizuziehen, der mir kompetent

«Als Frau muss man den Mut haben, Leistung zu zeigen.»

Auskunft geben kann. Ob mir die entsprechende Person unterstellt ist oder nicht, spielt dabei überhaupt keine Rolle.

Ihre engsten Mitarbeiter sind alle weiblich. Ist das Zufall?

Nein, ich habe immer sehr gern mit Frauen zusammengearbeitet, weil da die Chemie meistens stimmt, ohne dass viele Worte fallen müssen.

Sie werfen den Frauen vor, ihren Willen zu wenig kundzutun. Ist die Situation der Frau in der Arbeitswelt aber nicht auch durch konkrete Ungerechtigkeiten wie tiefere Löhne bedingt?

Sicher liegt da noch einiges im Argen. Trotzdem hatte ich – auch in der Hotellerie – nie das Gefühl, weniger zu verdienen als meine Kollegen. Ich habe aber entsprechende Forderungen gestellt. Es ist anstrengend, aber unumgänglich: Die Frau muss sich das holen, was ihr zusteht.

MIXED PICKLES

Mosimann «mistet» aus. Unter dem Motto «Taffelreuden» wird Sotheby's am 12. Oktober 95 in London den ersten «Food and Drink Sale» lancieren. Versteigert wird alles, was direkt oder indirekt mit Essen und Trinken zu tun hat, von Silberbesteck über Gemälde bis zu Kochbüchern. An der Versteigerung beteiligt sich auch Star-Koch Anton Mosimann, der eine attraktive Sammlung von alten Menükarten, Kochbüchern und antiken Gebrauchsgegenständen aus der Küche zur Verfügung stellt. Nachdem Mosimann über Jahre hinweg ein leidenschaftlicher Sammler dieser Dinge war, hat er gemerkt, dass er die einzelnen Stücke gar nicht mehr schätzen kann, weil die Kollektion zu gross wurde. Jetzt will der Promi-Koch mit Hilfe von Sotheby's «ausmisteten». KK

Check-In und Simultan kooperieren.

Die beiden Software-Unternehmen Check-In Data AG und Simultan AG haben für den Bereich Hotellerie/Gastronomie eine Zusammenarbeit vereinbart, um dem Gastgewerbe langfristig leistungsfähige und preiswerte Software anbieten zu können. Neben den Fidelio-Programmen, welche die Funktionsbereiche Front Office, F&B, Central Reservation und die Schnittstellen zu Kassensystemen, Telefonanlagen etc. abdecken, werden neu als Standardlösung die Back Office-Programme von Simultan angeboten. Die integrierte Verarbeitung der Daten ist sichergestellt. Beide Partner unterstützen das neue Programmpaket Fidelio/Simultan synergetisch und eliminieren Doppelspurigkeiten durch Aufgabenteilung. KK

Mit dem Sirup-Artikel – potentielles

«Opfer» im gastgewerblichen Deregulierungsprozess – nehmen es die Wirtse schon jetzt nicht so genau. Wie der Tagesanzeiger in seiner Ausgabe vom vergangenen Samstag berichtete, haben Stichproben in neun Zürcher Gastbetrieben gezeigt, dass die Vorschrift von einem Drittel der Wirtse wenig beachtet wird. Der Sirup-Artikel schreibt vor, dass eine «Auswahl alkoholfreier Getränke nicht teurer anzubieten ist als das billigste Alkoholgetränk». Einige Wirtse, so haben die TA-Recherchen ergeben, umgehen diesen Paragraphen, indem sie die entsprechenden alkoholfreien Getränke wie Sirup oder Milch erst gar nicht auf der Getränkekarte aufführen. Mit dem Mineral, das sich als Tiefpreisgetränk eignen würde, wird hingegen kräftig Umsatz gemacht. KK

Nestlé macht Badoit Konkurrenz.

Ende Juni hat Nestlé Sources International den Verkauf des neuen Mineralwassers «Quezac» aufgenommen und will damit Danone und seiner Marke Badoit Konkurrenz machen. Obwohl bereits zahlreich stille Mineralwasser erfolgreich verkauft werden, war Nestlé bisher auf dem Sektor der Sprudelwasser weniger stark vertreten und das bei einem jährlichen Wachstum der Nachfrage von 5% (stille Wasser nur + 2% jährlich). Um erfolgreich in den neuen Markt einzusteigen wurden 60 Mio FF in eine Abfüllanlage unweit der Gorges du Tarn, im südfranzösischen Département Lozère investiert, die 1995 10 Millionen Flaschen liefern soll. Bis in drei Jahren soll die endgültige Kapazität von 50 Millionen Flaschen und 240 Mio FF Umsatz jährlich ausgeschöpft werden. Falls «Quezac» einschlägt, will man die Kapazitäten gar verdoppeln. Ziel für das Jahr 2000 ist ein Marktanteil von 5%. HAS

KULINARIUM

10.07. – 13.08.	Grill, Salate, Rosé Weine	Aarauerhof, Aarau
26.07. – 19.08.	Curry Crazy	Mövenpick, Zürich-Regensdorf
12.08. – 19.08.	The Dorchester zu Gast	Park Hotel, Vitznau
21.06. – 20.08.	Summer in the City	Szenario, Swissôtel, Zürich
12.06. – 26.08.	Mexikanische Wochen	Hotel Nova-Park, Zürich
05.07. – 26.08.	10 Jahre Smörgasbord	Bahnhofbuffet, Zürich HB
15.07. – 26.08.	Alles isst Salat	Hotel Säntis, Unterwasser
15.08. – 26.08.	Beflügelte Gerichte	Aarauerhof, Aarau
19.06. – 31.08.	Sommergerichte	Bahnhof-Rest. La Bäleine, Basel
13.06. – 17.09.	Sommergrill Buffet	Hotel International, Basel
20.07. – 20.09.	Argentinische Spezialitäten	Restaurant Bolero, Luzern
29.08. – 23.09.	Tessin	Aarauerhof, Aarau
02.09. – 24.09.	Chinese Food Festival	Hotel Säntis, Unterwasser
18.09. – 24.09.	Elsässische Woche	Hotel International, Basel
06.09. – 30.09.	Wildwoche	Schwedenschenke, Mainau
30.08. – 01.10.	Feasts of South Africa	Mövenpick, Zürich-Regensdorf
12.09. – 01.10.	Toskana	Restaurant Arcadia, Ittigen
02.09. – 13.10.	Herbstliche Küche + Wild	Hotel Säntis, Unterwasser
26.09. – 21.10.	Indonesische Reistafel	Bahnhofbuffet, Zürich HB
26.09. – 28.10.	Wild	Aarauerhof, Aarau
26.09. – 28.10.	Settimana di Toscana	Hotel International, Basel
29.09. – 28.10.	Italiensche Wochen	Gwatt-Zentrum, Gwatt
14.10. – 28.10.	Allerlei rund um den Apfel	Hotel Säntis, Unterwasser
15.11. – 04.12.	Thailändische Wochen	Hotel International, Basel
10.11. – 09.12.	Orientalische Wochen	Gwatt-Zentrum, Gwatt

REKLAME

SONNENKÖNIG Klimatisieren ohne Wasser

Die mobilen Klimageräte von SONNENKÖNIG funktionieren ohne Wasser und eignen sich deshalb ideal zum Kühlen, Wärmen, Ionisieren und Entfeuchten von Büros, Sitzungszimmern, Verkaufs- und Ausstellungsräumen, Kantine usw.

Armin Schmid
Herstellung und Verkauf
mobiler Heiz- und Klimageräte
9531 Utschwil, Tel. 074 - 745 55

Info-Gutschein

Senden Sie mir Unterlagen über die mobilen SONNENKÖNIG-Klimageräte

Name/Vorname _____
Strasse _____
PLZ/Ort _____

Salgescher Rebbergmeliomation

Streit endet mit Kompromiss für die Natur

Nach jahrelangem Streit zwischen Salgescher Weinproduzenten und Umweltschutzorganisationen haben sich Ende der letzten Woche beide Parteien in einer sanften Güterzusammenlegung in dem umstrittenen Perimeter geeinigt. Die Rebbergmeliomation könnte zum Testfall für die Verträglichkeit des modernen Rebbaus mit der Natur werden.

STEPHAN WEHRLÉ

Die heftige Kontroverse um die Nutzung von Rebbergen auf dem Gemeindegebiet von Salgesch (VS) führte nach beinahe zehn Jahren, unter Einbezug der höchsten gerichtlichen Instanzen, zu einem Kompromiss. Die Eigentümerinnen und Eigentümer haben einer naturfreundlichen Lösung mit grosser Deutlichkeit zugestimmt. Nach jahrelangen Verzögerungen haben sich die Winzer der betroffenen Parzellen zu einer Verzichtleistung bereit erklärt. So soll der Anteil der Naturschutzzone am über 300 000 Quadratmeter grossen Gebiet von 8500 auf 53 000 Quadratmeter vergrössert werden. Obschon der mit dem WWF und der Stiftung für Landschaftsschutz und Landschaftspflege (SL) ausgehandelte Nutzungsvorschlag als vorbildlich gilt, machten die Salgescher Winzer anlässlich der Präsentation des Konzeptes auf künftige Probleme aufmerksam. So sei ein Sechstel der Zone, die als Schutzfläche abgegeben werden muss, angesichts der hohen Bodenpreise in der Schweiz bereits beachtlich, betonte Raymond Mathier, Präsident der Rebbergmeliomation Salgesch.

Ökologischer Wille in Salgesch
Gleichzeitig betonte Mathier, dass ein Grossteil der Produzenten den Rebberg nach den Grundsätzen der Integrierten Produktion (IP) bewirtschaften, und daher ökologische Sensibilisierung zeige. Die unterzeichnete Rebbergmeliomation in Salgesch, die in der Schweiz als einzigartig gilt, ist nicht ausschliesslich das Resultat des gegenseitigen Entgegenkommens. So dürften die Entscheide des Bundesgerichtes gegen eine geplante

Rodung die Bereitschaft der Salgescher Produzenten zu Kompromissen gefördert haben. Nach einem positiven Entscheid des Walliser Staatsrates zugunsten einer Rodung hatte der WWF eine Beschwerde erfolgreich an die höchste richterliche Instanz weitergezogen. Der Schutz der Salgescher Landschaft vor einer zu intensiven Nutzung für den Rebbau konnte nicht zuletzt auf die Beurteilung der beiden Organisationen WWF und SL garantiert werden.

Einmalige Landschaft

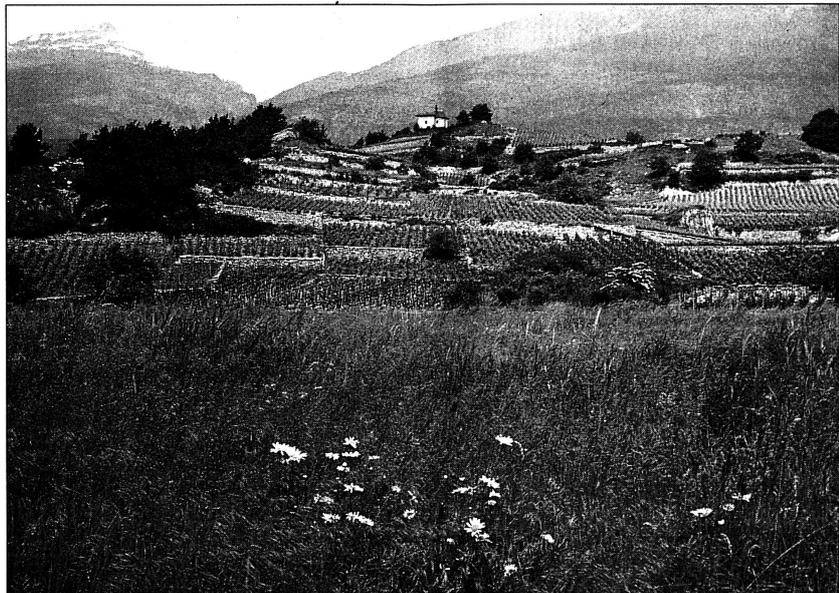
So bescheinigte SL-Geschäftsführer Raimund Rodewald der Landschaft eine Einmaligkeit zwischen Leuk und Genf. Rodewald bezeichnete das von Graswirtschaft, Obst- und Gartenbau, von Reb-

bergterrassen mit Trockenmäuern, Hecken und Feuchtgebieten geprägte Gebiet als besonderes Stück Kulturlandschaft, deren Erhaltung zur Kulturaufgabe wird. Für die Zukunft soll das Rebbergmeliomation weitgehend erhalten bleiben. Da ein Mindestgefälle von 8 Prozent nicht mehr nötig ist, entfallen gleichzeitig etliche Geländeverschiebungen. Mit der Schaffung eines Wanderweges soll das Gebiet als Naherholungsraum genutzt werden können.

Der Salgescher Gemeindepräsident Jean-Michel Cina bezeichnete die erste sanfte Rebbergmeliomation der Schweiz

zwar als «möglich, sinnvoll und geboten». Gleichzeitig können die Walliser den endlich zustande gekommenen Kompromiss zweifellos auch image-mässig ausschlagen. Trotzdem kann nichts über die Tatsache hinwegtäuschen, dass die Schweiz mit Abstand die höchsten Bewirtschaftungspreise der Welt verzeichnen, und diese neben den hohen Löhnen auch von der Strukturierung der Rebberge abhängig sind. Für die Salgescher Genossenschaft Rebbergmeliomation, welche für die Mehrkosten von über 720 000 Franken aufkommen muss, bleibt zu hoffen, dass die Bemühungen auch von den umweltbewussten Gastronomen, Detailisten und Endkonsumenten honoriert werden.

Stephan Wehrle



Der jahrelange Streit zwischen Salgescher Weinproduzenten und Umweltorganisationen hat mit der unterzeichneten Rebbergmeliomation ein Ende gefunden. Foto: zvg

Frankfurt

InterWein bleibt im Programm

Die «Messe Frankfurt» und das «Deutsche Weininstitut» wollen es auch weiter mit der Messe «InterWein» wagen. Für 1996 ist die zweite dieser Messen für den 22. bis 24. Juni fest terminiert worden – «die Kooperation beider Vertragspartner ist bis ins Jahr 2000 gesichert», hiess es darüber hinaus amtlich.

Zwar behauptet die Frankfurter Messeleitung, die Premieren-Veranstaltung von «InterWein» sei «erfolgreich» verlaufen – Besucherzahlen und Beurteilung blieben jedoch weit hinter den Erwartungen zurück. Für 1996 wurden die Erwartungen daher jetzt nicht sehr hoch angesetzt: Gegenüber rund 8400 Besuchern 1994 erhofft die «InterWein» sich für 1996 etwa 9000 Besucher. Der Turnus der Messe soll zweijährig bleiben.

Die Messe Frankfurt betont, mit Frankfurt am Main habe die «InterWein» ihren bestmöglichen Standort gefunden. Um auch kleineren Erzeugerbetrieben die Teilnahme an der zweiten «InterWein» schmackhaft zu machen, soll ein Komplettsprogramm mit vollständiger Ausstattung des Messestandes sowie wichtigen Dienstleistungen zu einem Service-Paket-Preis von 2500 DM angeboten werden. Ausserdem sollen ein «kostenfreier Lager- und Kühl-Service» sowie ein «Mineralwasser- und Brot-Service» für die Weinaussteller geschaffen werden. Die Stände der Aussteller (in Halle 4) sollen nach Orten, Anbaugebieten und Ländern angeordnet werden, um die Suche nach interessierenden Angeboten zu erleichtern. GU

Frankreich

Moët-Hennessy expandiert in Asien

Die französische Gruppe Moët-Hennessy will ihre Präsenz in Asien weiter ausbauen und visiert dabei vor allem die Märkte Vietnam und Kambodscha sowie die Philippinen an; jedoch bleibt China der Markt mit dem größten Entwicklungspotential. In Japan ist Moët-Hennessy mit einem Jahresumsatz von etwa 600 Millionen Franken bereits gut vertreten und stützt sich dabei auf die mit Guinness gegründete Firma «Jardine Wine & Spirits». Während Verkauf und Logistik gemeinsam gesteuert werden, betreibt jede Gruppe ihr eigenes Marken-Marketing.

Die Märkte Taiwan, Korea, Thailand, Malaysia, Hongkong, Singapur und China werden in Joint-Venture-Abkommen mit örtlichen Firmen bearbeitet. In China beschäftigt die Gruppe 150 Personen, will aber in Zukunft die Zusammenarbeit mit der staatlichen Likörfirma ausbauen. Mit der Übernahme des Exportgeschäftes des «Maotai»-Likörs will man sein reelles Interesse am wirtschaftlichen Aufschwung des Landes bezeugen und hofft so ein Glaubwürdigkeit zu gewinnen und sich dadurch die Absatzwege im Lande zu ebnet, wo Cognac und Champagne nach wie vor mit horrenden Steuern taxiert werden. HAS

Roséweine

Image soll aufpoliert werden

Um gegen die anhaltende schlechte Reputation des Rosé anzukämpfen, haben die Winzer des Départements Var in Frankreich beschlossen ein Internationales Zentrum für Roséweine zu gründen. Das Projekt wird von der Landwirtschaftskammer und den regionalen Instanzen gefördert und soll über ein Jahresbudget von 750 000 Franken verfügen. Ziel ist es, technische Hilfestellung zu geben, bei der Traubenauswahl, der Weinbereitung und der Führung eines Weingutes... Aber man will auch ein gemeinsames Marketing der Roséweine fördern, um deren Image langfristig zu verbessern.

Neben den Winzern des Var, haben sich auch bereits Weinbauern anderer bekannter Rosélagen für das Zentrum interessiert und so dürften ab Anfang 1996 ein «Clos Rival» bei Vidauban auch die Côtes de Provence, die Côteaux d'Aix und die Roséweine aus Cassis und dem Département Bouches-du-Rhône vertreten sein. HAS

Rotkäppchen-Sekt

Ex-DDR-Politbüro-Schampus im Aufwind

Auf die 100jährige Tradition ihrer Marke und auf eine wieder stark betonte Qualität ihres prickelnden Produkts setzt die im ostdeutschen Freyburg an der Unstrut residierende «Rotkäppchen-Sektellerei». Sie hat mit mancherlei Vorbehalten gegen den Markennamen zu kämpfen, möchte aber gerade deswegen einen Zugang auch zum Schweizer Markt finden.

GEORG UBENAUF, FRANKFURT

Bereits 1856 wurde in Freyburg/Unstrut die Sektellerei gegründet, auf die sich die Geschichte des «Rotkäppchen»-Sekts bis heute stützt. 1894 jedoch kommt das aus der Champagne forcierte «Gesetz zum Schutze der Warenbezeichnungen» und verbietet französisch klingende Markennamen für deutsche Sekte. Wegen der schon seit Firmengründung verwendeten roten Flaschenkapseln und auch, so heisst es in Firmenanalenen, um eine damals noch deutlich erkennbare Anlehnung an die erfolgreiche französische Marke «Red Top Champagne» zu demonstrieren, benennt die Sektellerei an der Unstrut ihr Hauptprodukt in «Rotkäppchen» um. Die Firma hinter der Marke «Rotkäppchen» machte zahlreiche Wandlungen durch, ununterbrochen aber blieb der Warenzeichenschutz für die Flasche mit der roten Kappe. Während 40 Jahren SED-Herrschaft allerdings geriet der Sekt ins Zwielficht. Viele Verbraucher in West- und Ostdeutschland wussten nichts mehr von der Tradition dieser Marke – voreilig und vom Westen aus

oftmals hämisch, wurden der Markennamen, die rote Kappe und die rote Kommunistentherrschaft in der DDR über einen Kamm geschoren. Da der «Rotkäppchen»-Sekt fast ausschliesslich den Machthabern im sozialistischen Partei- und Regierungsapparat sowie den Mächtigen der verstaatlichten Wirtschaft vorbehalten blieb, war die Nähe des inzwischen ebenfalls zum «volkseigenen» Betrieb verstaatlichten Sektunternehmens zu den roten Bonzen allerdings offenkundig.

Noch kein Erfolg in der Schweiz

Nach Wende und Wiedervereinigung übernahm eine kleine Gruppe unternehmensfreudiger Macher die Marke «Rotkäppchen», einigte sich mit der im Westen lebenden enteigneten Eigentümerfamilie und setzte voll auf eine neue Qualität der traditionsreichen Marke. Mit modernen Produktionsmethoden, aber auch in der Rückbesinnung auf das klassische Flaschengärungsverfahren, wurde «Rotkäppchen» bereits wieder zum Marktführer auf dem ostdeutschen Markt. Ob «Rubin halbtrocken» oder «Riesling trocken», «bruto» oder «Extra trocken» – Dr. Lutz Lange als Geschäftsführer Marketing der «Rotkäppchen Sektellerei GmbH» möchte seine Produkte auch auf anderen Märkten durchsetzen als Alternativen zu französischen und westdeutschen Cuvées verstanden wissen. Im gesamten deutschsprachigen Raum soll «Rotkäppchen» schon in Kürze angeboten werden. Lange allerdings bedauert: «Unsere Bemühungen, in der Schweiz über eine Handelsvertretung Zugang zum Markt zu finden, blieben bisher ohne Erfolg». Der innovative Marketingmann möchte aber gern mit Händlern oder Handelsvertretern ins Geschäft kommen.

Weinverschluss

Bienenwachs konkurrenziert herkömmliche Kapsel

Die traditionelle Weinverschlusskapsel über dem Korken wird durch ein neues Produkt aus Deutschland konkurrenziert. Das natürliche Verfahren mit Bienenwachs könnte sich nicht zuletzt deshalb durchsetzen, weil Kapseln in den USA verboten sind.

GEORG UBENAUF

Nachdem in den USA Kapseln als Weinverschluss verboten sind, haben Winzer auch in Europa sich nach neuen Möglichkeiten umgesehen. Eine Lösung ist die «b-cap», die nun vom «Weingut Graf von Kanitz» erstmalig auch für die neugestalteten Rheingauer Riesling-Flasche genutzt wird. Von den Gestaltern dieses neuen Flaschentypus war ausdrücklich der Verzicht auf Kapseln vorgegeben worden. In Kalifornien war die «Robert Mondavi Winery» erster Nutzer der neuen «b-cap». Das Wort setzt sich aus den englischen Begriffen «bee» (für Biene) und «cap» (für Verschluss) zusammen.

Und so funktioniert der neue Verschluss: Auf den Flaschenkork wird ein heisses, automatisch dosiertes und temperiertes Bienenwachs-Gemisch aufgebracht. Dieses Wachs verschmilzt mit dem b-cap aus Karton, auf dessen Unterseite wiederum ein (kalter) Wachstropfen angeheftet ist. So wird der Korken versiegelt und garantiert die ungestörte Reifung des Weins in der Flasche ohne unerlaubte Öffnung.

Gestalterisch ansprechend

Für jeden Winzer lassen sich künstlerisch gestaltete Motive für die b-caps ent-

werfen, sodass zur ökologisch sinnvollen und preiswerten Kapsel-Alternative auch noch eine herkunftsbezogene Produktgestaltung kommt. Erste Anlagen ermöglichen eine Flaschenversiegelung mit b-caps von etwa 600 Flaschen pro Stunde, technische Lösungen für höhere Kapazitäten werden zur Zeit entwickelt. GU

Anfragen von interessierten Schweizer Weinverarbeitern beantwortet die Zentrale vom «Weingut Graf von Kanitz» in D-59379 Capenberg 0049-2306-750060.



Die neugestaltete Rheingauer Riesling-Flasche präsentiert sich mit einer Kapsel aus Bienenwachs. Foto: zvg

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Objectifs de la promotion touristique allemande

Après deux phases de restructuration, l'Office national allemand du tourisme emprunte depuis peu la voie de la promotion par segments. Visité l'an passé par quelques 23 millions de touristes étrangers, l'Allemagne se prête en effet particulièrement bien à ce type de promotion. Diverses offres et brochures seront établies en fonction des marchés, parmi lesquels figurent en particulier les Etats-Unis. Les segments qui seront ainsi mis en évidence s'appellent notamment: jeunes, loisirs (vols en ballon, par exemple), camping, châteaux et bourgades, culture. Le Japon constitue également un segment important si l'on songe aux nombreuses entreprises japonaises établies en Allemagne. Page 5

Regain d'optimisme dans l'hôtellerie

La branche hôtelière semble être relativement optimiste pour le deuxième semestre de cette année. C'est ce qui ressort en tout cas d'une enquête conjoncturelle menée auprès de 101 responsables hôteliers par le magazine économique allemand «Bilanz». 41% des personnes interrogées s'attendent en effet à une légère amélioration du taux d'occupation et seul un hôtelier sur six prévoit un recul. 20% sont d'avis que les clients dépensent plus au deuxième semestre et 55% s'attendent à une stagnation. Examinée globalement, la situation de l'hôtellerie suisse devrait légèrement s'améliorer, estime 22% des professionnels interrogés. Une hausse des investissements est également prévue. Page 7

Réductions d'emplois dans l'hôtellerie

Contrairement aux grandes sociétés qui réduisent leurs effectifs, les petites et moyennes entreprises suisses créent de nouveaux emplois, constate le magazine allemand «Facts». Ainsi, en 1994, le nombre des nouvelles sociétés dans le secteur des PME a été six fois supérieur à celui des faillites. Une recherche de notre hebdomadaire fait toutefois apparaître que les secteurs de l'hôtellerie et de la gastronomie, où plus de 80% des entreprises occupent moins de dix personnes, ne participent pas à ce mouvement de création. Les créations de sociétés sont en effet rares et la diminution des effectifs est continue et tend même à s'accroître. Page 8

Plus de femmes cadres dans l'hôtellerie

Les femmes cadres sont encore peu nombreuses dans l'hôtellerie et la gastronomie suisses. La disparition de certains préjugés, la détermination d'objectifs clairs tendent toutefois à modifier peu à peu cet état de fait. Les changements sont avant tout perceptibles dans la profession de maître-d'hôtel et dans le secteur de la vente. Dans le secteur food and beverage, en revanche, la répartition traditionnelle du travail reste d'actualité. Grâce cependant aux nouvelles technologies qui diminuent les efforts physiques, on est en droit de penser qu'un nombre plus élevé de femmes s'intéresseront à l'avenir à la profession de cuisinier et aux responsabilités qu'elle engendre. Page 11

Remaniement viticole de Salquenen

Après une longue querelle, qui a abouti au Tribunal fédéral, les vignobles de Salquenen (VS) et les représentants des organisations de protection de l'environnement ont mis au point un projet d'amélioration viticole dite «douce». Ce projet unique en Suisse a fait l'objet d'une convention de collaboration qui doit assurer la protection à long terme d'un site naturel d'une grande richesse. Cette amélioration permet de respecter le paysage, à savoir son relief et ses caractéristiques (broussailles, bosquets, zones humides, murs en pierre sèche), tout en s'adaptant aux exigences d'exploitation. Page 14

Systèmes d'information

Peu à peu, «Info Z» se met en place

Présenté en janvier, le système d'information touristique «Info Z» se met peu à peu en place. Plus lentement, toutefois, que prévu initialement. L'extension se poursuivra cet automne et diverses améliorations seront apportées à ce que l'on peut considérer comme le premier réseau national d'information touristique.

MIROSLAW HALABA

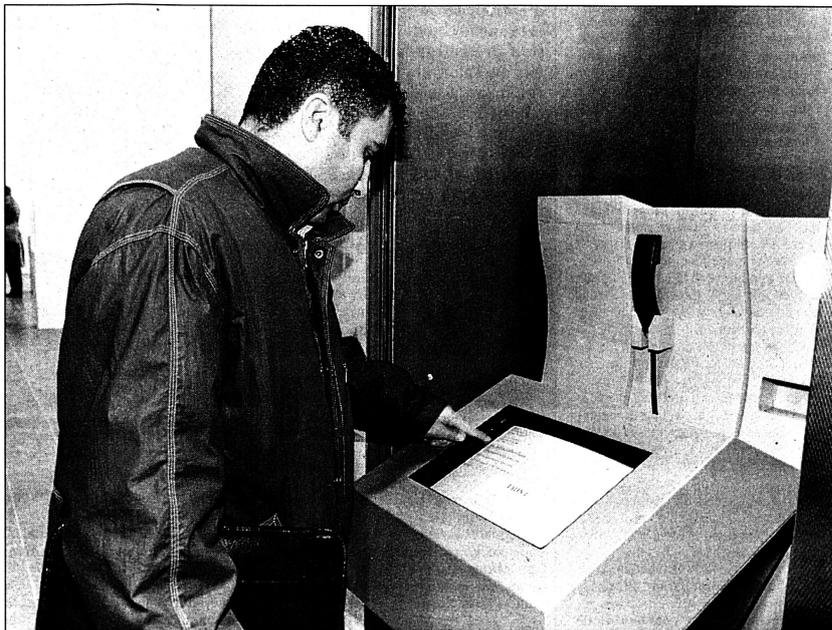
Marc Genilloud, le directeur d'Info Z Communication SA, Fribourg, la société d'exploitation du réseau, le reconnaît aisément: les prévisions de développement formulées en début d'année étaient trop optimistes. Selon celles-ci, 120 bornes «Point Z» devaient être posées d'ici la fin de l'année, dont 70 d'ici l'été, et 300 à 500 dans les deux à trois ans à venir. Or, à mi-juillet, il n'y en avait que 25. «Il pourrait y en avoir 40 à fin 1995, mais aussi 60 ou 80», indique prudemment Marc Genilloud. «L'installation d'une borne, dit-il, ne dépend en fait pas entièrement de nous, mais d'un ensemble de prestataires comme les hôteliers, les restaurateurs ou l'office du tourisme local. A cela s'ajoute le fait que diverses instances publiques ou professionnelles doivent se prononcer sur l'installation d'une borne, et cela prend des mois.»

Satisfaction

L'opération paraît cependant bien emmanchée. Le système diffuse des informations provenant d'un millier de clients. Les statistiques d'utilisation des bornes n'ont pas encore été analysées, mais le responsable d'Info Z Communication SA qualifie le taux de consultation de «bon». Il relève également qu'une bonne collaboration s'est établie avec les partenaires de la société et en particulier les offices du tourisme. Par ailleurs, l'installation des bornes se poursuit et cela en Suisse romande notamment. Viège, Estavayer-le-Lac (FR), Lausanne-Ouchy, Yverdon-les-Bains devraient être équipées d'ici la fin de l'année. Une deuxième, voire une troisième borne, doit d'autre part être installée à Genève.

Nouvelles fonctions

De nouvelles fonctions sont également prévues pour les prochains mois. L'utilisateur pressé aura un accès plus rapide et plus précis à l'information locale. Dans les gares CFF, à l'exception de celles de la région zurichoise, il pourra consulter l'horaire des chemins de fer. D'autre part, une solution devrait être trouvée pour l'identification des bornes.



Les bornes «Info Z» devraient prochainement être mieux signalées à l'attention du public.

Photo: ASL

Actuellement, vu de loin, rien n'indique que la borne, encore inconnue du public, fournit des informations touristiques. Marc Genilloud fait cependant remarquer que suivant l'emplacement de la borne le public-cible n'est pas le même.

d'ou la nécessité d'adapter les signes distinctifs destinés à la mettre en évidence. On notera enfin que les actionnaires d'Info Z Communication SA, à savoir ADK Informatique SA à Fribourg et TSATélecom SA à Lausanne, sont en

passage de procéder à une augmentation de capital afin de la porter de 0,6 million à 1,5 million de francs. Cette opération fera passer la participation de la société lausannoise de 50 à 60%, indique Marc Genilloud.

Outil de communication

L'activité d'Info Z Communication ne s'arrête pas au développement de son réseau de bornes «Point Z». La société fribourgeoise s'interroge en effet sur les moyens informatiques permettant à un client de diffuser des messages (promotionnels ou autres) sur des systèmes différents et complémentaires. Cela lui éviterait, comme c'est le cas actuellement, de les recréer à chaque fois. M. Genilloud relève par ailleurs l'importance prise par le serveur d'Info Z en tant que plaque tournante de communication. Une conséquence, estime-t-il, de l'engouement manifesté par le public pour les systèmes de communication comme Internet. «Nous avons cru au départ que le serveur serait uniquement utilisé pour la mise à jour des bornes, mais nous nous apercevons qu'il sert en fait aussi à la communication entre utilisateurs.»

Une plate-forme électronique

Le réseau «Info Z», rappelons-le, est une plate-forme électronique qui met en contact des fournisseurs (offices du tourisme, hôtels, restaurants, prestataires touristiques) et des utilisateurs (touristes séjournant en Suisse). Il est basé sur un système de bornes interactives appelées «Point Z». Chaque borne diffuse une information multilingue sur un écran tactile. Elle comprend un téléphone, un fax, une imprimante et un lecteur de cartes de crédit. L'information est mise gratuitement à disposition des utilisateurs. Les diffuseurs, quant à eux, acquièrent des pages dont ils peuvent adapter les données de manière permanente par l'intermédiaire de leur ordinateur personnel (PC ou Mac).

Le réseau «Point Z», écrit la société Info Z Communication SA, est ouvert à toutes les possibilités de combinaison avec les systèmes informatiques existant dans la branche touristique. La société envisage dans un deuxième temps d'intégrer au système des informations économiques, sociales, culturelles et politiques. Vingt-cinq bornes «Point Z» sont actuellement en service. On les trouve à: Kölliken (AG), Bâle-Mulhouse (2), Bienne, Berne, Brienz, Grauholz (BE), Fribourg, Bulle, Genève, Lucerne, La Chaux-de-Fonds, Neuchâtel, Gunzgen (SO) (2), Buchs (SG) (2), Wil (SG) (2), Locarno, Lugano, Martigny (2), Loèche-les-Bains et Oerlikon (ZH). MH

Canton du Jura

Réouverture bloquée d'un site touristique

Les grottes de Milandre, dans la commune de Boncourt (JU) à l'extrémité septentrionale du district de Porrentruy, constituent une attraction touristique de la région. Une regrettable mésentente empêche cependant qu'elles soient réouvertes au public.

VICTOR GIARDANO

Les grottes de Milandre ont été fermées en 1983 à la suite de violentes inondations extérieures qui ont emporté les escaliers d'accès. Celles-ci recevaient bon an mal an la visite de plus de 5000 personnes. Un comité constitué en vue d'étudier un plan de rénovation a présenté, il y a deux ans, un projet évalué à 1,2 million de francs. Il prévoit le percement d'une nouvelle galerie d'accès aux grottes et la remise en état de quelques curiosités souterraines qui ont été endommagées par la montée des eaux.

Plan de financement

Après avoir pris contact avec les autorités communales de Boncourt, ce comité a encore dressé un plan de financement,

recolant un don de 225 000 francs de la part d'un mécène. Outre un prêt LIM et un emprunt bancaire, le versement d'une contribution communale de 100 000 francs était également prévu. C'est ce dernier aspect qui a provoqué une opposition inattendue.

Le propriétaire refuse

Propriétaire des lieux et de la ferme attenante, Albert Burrus, après être resté plusieurs années sans rien entreprendre en vue de rouvrir les grottes, s'est soudainement opposé au projet. Il n'accepte en effet pas la proposition de la commune de constituer une fondation qui exploiterait les grottes. Pour les autorités, cette forme juridique est cependant indispensable, car elles ne voient pas de raisons de financer un particulier sans disposer de moyens de contrôle. De son côté, le propriétaire craint de perdre ses droits immobiliers pourtant clairement inscrits au registre foncier.

Désaccord et démission

Cette opposition a provoqué la démission du président du comité, Germain Bregnard, retraité qui avait donné le meilleur de lui-même en vue d'aboutir à une remise en état des lieux. Pire, lors d'une récente assemblée communale, les ci-

toyens de Boncourt ont refusé le versement d'un don de 100 000 francs en faveur de la libéralisation des maisons de jeu. Elle est en effet d'avis qu'aucune des deux chambres du Parlement ne devrait être en mesure de se pencher sur le projet de loi durant la période législative en cours. Et comme plus d'un tiers du Parlement sera renouvelé cet automne, le projet ne devrait pas progresser rapidement. «Cela est très regrettable, écrit-elle dans un communiqué, car il se trouve qu'au sein du Parlement actuel un certain nombre de connaissances spécialisées se sont «accumulées» au sujet de la révision de l'article 35 de la Constitution fédérale, connaissances qui auraient été très utiles pour l'élaboration de la loi».

Déçu

Même si la création d'une fondation lui apparaît comme la seule solution juridique possible, il pense possible de trouver des accommodements susceptibles de sauvegarder les droits du propriétaire. La réouverture nécessiterait des efforts de mise en valeur destinés à rentabiliser les montants investis. Hugues Plomb espère faire comprendre au propriétaire que, sans participation de sa part, jamais les grottes ne seront réouvertes au public, ce qui léserait sans aucun doute les intérêts de tous les partenaires et, en fin de compte, ceux du tourisme jurassien tout entier.

Loi sur les casinos

Les professionnels déplorent le retard

L'Association suisse des Casino-Kur-saals déplore le retard pris par le projet de loi sur la libéralisation des maisons de jeu. Elle est en effet d'avis qu'aucune des deux chambres du Parlement ne devrait être en mesure de se pencher sur le projet de loi durant la période législative en cours. Et comme plus d'un tiers du Parlement sera renouvelé cet automne, le projet ne devrait pas progresser rapidement. «Cela est très regrettable, écrit-elle dans un communiqué, car il se trouve qu'au sein du Parlement actuel un certain nombre de connaissances spécialisées se sont «accumulées» au sujet de la révision de l'article 35 de la Constitution fédérale, connaissances qui auraient été très utiles pour l'élaboration de la loi».

L'association, dit-elle, continue à croire, que les futurs casinos suisses pourront verser à la Confédération quelque 150 millions de francs au titre de contribution à l'AVS et à l'AI, pour autant, bien sûr, qu'on leur aménage des conditions-cadres «raisonnables». Cette exigence a été soulignée dans les interventions adressées au Département fédéral de justice et police. L'association rappelle également que les expériences ont montré que grâce à leur clientèle fortunée les casinos «stimulent depuis toujours la fréquentation des centres touristiques». MH

Neuchâtel

Une offre touristique fait des remous

Résultats de ses contacts réguliers avec la France et ses régions limitrophes, la Société de navigation sur les lacs de Neuchâtel & Morat (LNM) a mis au point, pour 1996, avec un autocariste français des voyages forfaitaires en Franche-Comté qui prévoient notamment des excursions sur le lac de Neuchâtel. Parlant de cette offre, quelques médias ont relevé qu'en raison des prix plus avantageux l'hébergement se ferait en France, ceci au grand dam des hôteliers suisses. Pour le président des hôteliers neuchâtelois, Michel Riba, il n'y a pas de quoi fouetter un chat. Il fait remarquer que l'hôtellerie neuchâteloise n'est actuellement pas en mesure de satisfaire la demande formulée par l'autocariste contacté par la LNM, à savoir accueillir quelque 50 à 60 personnes dans un hôtel de moyenne catégorie. Il salue cependant l'initiative de la LNM et de son directeur, Claude-Alain Rochat. Les touristes français qui feront ces voyages, dit-il, apprendront à connaître Neuchâtel et sa région, feront quelques achats et reviendront, peut-être, à titre individuel. La LNM n'aurait-elle cependant pas dû faire un appel d'offres auprès des hôteliers neuchâtelois? Michel Riba répond: «La démarche a en fait eu lieu, car Claude-Alain Rochat, avec lequel le courant passe très bien, est bien informé de nos prix».

Le directeur de la LNM, de son côté, se défend de vouloir faire du tort à l'hôtellerie locale. Il fait toutefois remarquer qu'il se doit, pour l'avenir de sa compagnie, de chercher des clients partout où il le peut. «C'est une question de survie», dit-il. Cette collaboration française est d'ailleurs dans l'esprit de la compagnie. Favorable à l'idée de l'«Europe des régions», Claude-Alain Rochat a tissé des liens étroits avec les régions françaises limitrophes. Il est membre du Comptoir de Pontarlier et la LNM membre de l'Office du tourisme de Pontarlier.

MH

Vétroz

Bouteille Grand Cru

La commune de Vétroz (Valais central) a obtenu, à la demande des plus enthousiastes de ses producteurs, de pouvoir classer une partie de son vignoble en appellation Grand Cru. Le Conseil d'Etat valaisan a approuvé le règlement édicté en mai 1993. Actuellement, 13 des 180 ha ont droit à la mention Grand Cru. Le groupement vient d'aller plus loin: il impose la mise en bouteille de ses vins dans un flacon original, à l'ancienne, portant clairement le nom de l'appellation Grand Cru. Pour le millésime 1994, huit producteurs embouteilleront ainsi dix-huit vins, dont quatre Amignes - fameux cépage local -, cinq rouges (trois Dôles et deux Pinots noirs) et neuf Fendants. Parmi ceux-ci, les Fendants d'André Fontannaz et de Jean-René Germainier (Balavaud Grand Cru) viennent d'obtenir au moins 18 sur 20 et le «Label Nobiliss». Ils figurent au nombre des vingt Fendants (sur 135) qu'un jury valaisan, à Sion, a jugés dignes de ce label, sous l'égide de Dominique Fornage, inlassable défenseur des meilleurs vins valaisans.

PT

Neuchâtel

Balades viticoles

L'Institut neuchâtelois et les Editions Gilles Attinger viennent de publier, dans la collection «Itinéraires neuchâtelois», une brochure de 32 pages décrivant cinq «Promenades viticoles neuchâteloises». Ces itinéraires sont dus à l'Association neuchâteloise du tourisme pédestre et commentés par Geneviève Méry. Les villages traversés évoquent quelques uns des meilleurs crus du vignoble neuchâtelois. La brochure vaut aussi pour son excellente introduction qui dit tout du vignoble neuchâtelois, sous la signature d'Eric Beuret, le directeur de la Station d'essais viticoles d'Auvergnier. Le livret donne la liste des 75 encaveurs ayant pignon sur rue dans le canton (pour 612 ha de vignes). Bref, un guide qui met le vin à la bouche.

Editions Attinger, cp 124, 2068 Hauterive (tel. 038/33 23 19)

Igeho 95

CI Bel Etage pour la 3e fois à Igeho

La Communauté d'intérêts Bel Etage, qui groupe une vingtaine d'entreprises et d'institutions de la branche hôtelière, dont la SSH, sera présente pour la troisième fois au Salon international de la restauration collective, de l'hôtellerie et de la restauration Igeho. Cette manifestation, la 16e du nom, aura lieu du 23 au 25 novembre à Bâle. A fin juin, 650 exposants s'étaient déjà annoncés.

MIROSLAW HALABA



CI Bel Etage, qui a passé il y a cinq ans du statut de communauté d'intérêts au statut de société anonyme, a pour objectif de présenter les capacités de production de divers

partenaires réunis sous un seul toit. Son principal instrument de promotion est une présentation spéciale sur le thème «hôtel/agencements, intérieurs d'hôtels». Pour son père spirituel, Egon Babst, il s'agit de créer une atmosphère susceptible d'attirer et de fidéliser la clientèle. Les partenaires de CI Bel Etage s'efforcent d'apporter des solutions complètes permettant d'améliorer le confort de la clientèle hôtelière.

«Bel Etage live»

Le pôle thématique retenu en 1993, lors de la précédente édition d'Igeho, était le cirque. Cette année, la présentation spéciale s'intitulera «Bel Etage live». L'idée, explique Egon Babst, est de présenter «un hôtel qui existe réellement» avec comme points forts les thèmes «wellness» et «fitness», ainsi que le secteur de l'aménagement extérieur. Bref, ce qui incarne «ce quelque chose en plus». CI Bel Etage installera par ailleurs un café et un bar en guise de point de rencontre. Egon



CI Bel Etage souhaiterait intensifier ses échanges avec les groupements d'hôtels, indique Egon Babst.

Photo: Igeho

Babst est d'avis qu'un effort doit être fait dans bon nombre d'hôtels pour dissiper la tristesse. Par des exemples concrets d'agencement, les partenaires de CI Bel Etage tentent d'apporter des solutions à ce problème.

Pour quels hôtels?

A quels établissements s'adressent les présentations de CI Bel Etage et, partant ses services? Egon Babst répond: «Les chaînes d'hôtels ont leur propre conception sur la réalisation de leur intérieurs. Aussi, aimerions-nous échanger bien plus nos points de vues avec des groupements

hôtelières.» Les partenaires de CI Bel Etage, explique-t-il encore, jouent en quelque sorte le rôle d'entreprise générale. Ils établissent un concept, non sans avoir, au préalable, étudié le financement. Le marché de ces entreprises? «En premier lieu, la Suisse et l'Allemagne du Sud, car notre structure n'est pas encore adaptée à une exportation à grande échelle», dit Egon Babst. Et d'ajouter: «Quelques-unes de nos entreprises partenaires étendent cependant leurs activités au monde entier.» A noter qu'à moyen terme, IC Bel Etage envisage de «lancer quelques projets» dans l'Union européenne.

MELI-MELO

Une «charte famille» chez Novotel. La chaîne hôtelière du groupe Accor. Novotel, a mis sur pied pour tous ses établissements européens «une charte pour l'accueil des familles». La pierre angulaire de cet engagement est la gratuité de l'hébergement et du petit déjeuner buffet pour les enfants de moins de seize ans. Les hôtels s'engagent par ailleurs à mettre à la disposition des parents des accessoires destinés aux petits (chaise haute, lit bébé, etc.). Novotel indique également que «la plupart» des hôtels proposent un appareil de surveillance à distance qui permet aux parents de s'éloigner pendant que leurs enfants dorment. Enfin, des jeux sont proposés aux enfants de tout âge.

*

Restaurants jurassiens dans le monde. Assez étonnante l'idée lancée par Pro Jura, association de la promotion du tourisme: l'édition d'un ouvrage recensant les restaurants tenus par des Jurassiens dans le monde. Il sont paraît-il des dizaines, disséminés sur les cinq continents, les cuisiniers et restaurateurs-hôteliers d'origine jurassienne. Beaucoup n'ont pas revu la mère-patrie depuis des décennies. Qu'importe! Pro Jura s'est mis en tête de les mentionner toutes et de donner d'utiles indications sur leurs tables. Un appel est lancé dans ce sens. Pro Jura recueille les renseignements, à 2740 Moutier (tel. 032/93 18 24, télécopieur 032/93 46 49)

*

Un temple de röstli à Crans. Jeudi 3 août, l'appart-hôtel «Crans-Mani», en face du terrain de golf de la station valaisanne, a inauguré son nouveau restaurant, le «Röstli-Mania». Centré sur ce plat national, l'établissement vise «une clientèle qui veut avoir beaucoup dans l'assiette pour peu d'argent», commente Diana Fuchs. La nouvelle géante a repris l'appart-hôtel avec son mari Daniel, ce printemps. Ambiance et atmosphère sont garantis au restaurant, dans un décor de chalet, mis en valeur par une cheminée monumentale et un bar rustique. Parallèlement, un programme de rénovation de trente chambres de l'appart-hôtel est en cours.

PT

Hôtellerie française

Le regroupement et la collaboration sont les planches de salut des petits hôtels

Face à un marché en perpétuelle évolution et à des chaînes de plus en plus importantes, les petits hôtels trouvent leur salut dans le regroupement. En France comme en Suisse, les collaborations se multiplient à l'image du groupement «Hôtels Sélection Marseille». (HSM) Un exemple intéressant: l'initiative est partie de la chambre de commerce.

JEAN-PIERRE GROBART, PARIS

Le groupement HSM était en gestation depuis près d'un an. Au printemps 1994, la Chambre de commerce et d'industrie de Marseille organisait un module de cinq journées de formation dispensées par des consultants spécialisés à l'attention des hôteliers-restaurateurs de la ville. Quatorze professionnels avaient répondu présents. Ils forment aujourd'hui les quatorze principaux membres du groupement «Hôtel Sélection Marseille». Il s'agit d'hôtels indépendants (ou membres de chaînes volontaires), de 1 à 3 étoiles, de petite capacité, situés dans le centre-ville de Marseille. Mais HSM compte aussi parmi ses membres quatre restaurateurs pouvant accueillir des groupes, deux salons de réception-séminaire, des autocaristes et une compagnie de taxi. HSM peut ainsi proposer à ses clients une palette complète de prestations: hébergement de confort variable, restauration, salles, transport individuel et collectif.

Organiser la commercialisation

L'objectif de ce groupement est clair: il s'agit d'organiser une commercialisation permettant de rivaliser avec les chaînes hôtelières et de faire face à la nouvelle organisation du marché qui isole et menace de plus en plus les indépendants es-

seulés. Comme le résume Jean-Pierre Delaporte, responsable de HSM: «Seul, on ne peut rien faire». Le principal obstacle à cette initiative vient de la difficulté que rencontrent ces hôteliers à être un peu moins «indépendants», à se connaître, à travailler ensemble, à harmoniser leurs objectifs et leurs stratégies. Les objectifs commerciaux du groupement ont avant tout une ambition locale et régionale. Deux collaborateurs commerciaux travaillent déjà pour HSM et l'embauche d'un troisième est programmée. L'ouverture d'une centrale de réservation

propre au groupement est également en projet. Les membres du groupement ont établi une charte de qualité que chaque adhérent s'engage à respecter.

Pub à la radio

Une politique tarifaire commune a été mise en place. La détermination du prix se fait par un système à trois entrées: la date (trois périodes ont été définies sur l'année), le client (congrès, groupe, individuel), et le confort (1 à 3 étoiles). Une campagne publicitaire radiophonique de trois mois a également été lancée à

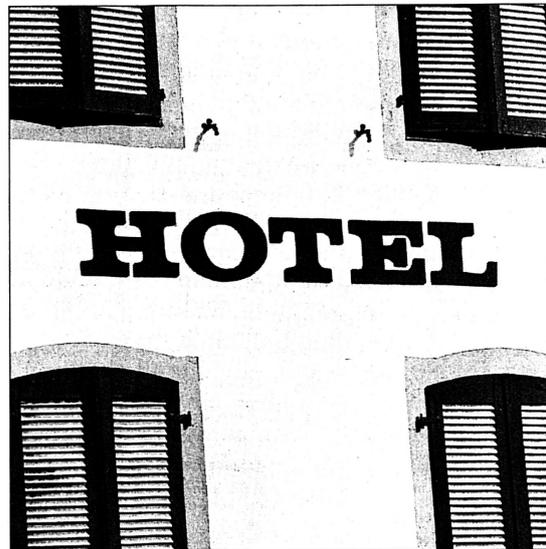
l'échelon régional, avec un objectif de notoriété tous azimuts: individuels, familles, sociétés. HSM participe également à des salons et foires aux côtés de l'Office de tourisme de Marseille et du Comité départemental du tourisme des Bouches du Rhône. Enfin, HSM a édité une plaquette regroupant tous les hôtels membres.

Par ailleurs, le Comité départemental du tourisme assure un soutien actif à HSM: aide au financement des éditions, intégration de HSM dans ses actions promotionnelles, ses actions de communication et son plan marketing à l'échelon national et international, mise à disposition de la centrale de réservation départementale, participation aux éducateurs.

Subventions indispensables

Pour mener toutes ces actions, HSM dispose cette année d'un budget d'environ 200 000 francs français (environ 50 000 francs suisses). Les sources de financement sont multiples et proviennent en grande majorité de subventions. Les adhérents versent une cotisation annuelle moyenne de 1500 FF liée à la taille de leur établissement. Le reste provient de la Chambre de commerce et des comités départementaux et régionaux du tourisme.

Pour Jean-Pierre Delaporte, les initiatives similaires à la création de HSM sont nombreuses dans toute la France. Mais elles débouchent trop souvent, selon lui, sur des échecs rapides et sur la disparition des groupements. Pour lui, la clé de la réussite repose sur deux points: une réelle volonté d'être actif, et une capacité à travailler ensemble. En un mot, tout repose sur la personnalité des membres. C'est précisément ce qui confère à M. Delaporte un certain optimisme. Après une année de gestation et quelques mois d'activité, «Hôtels Sélection Marseille» prend le chemin de la pérennité et affiche déjà des résultats honorables.



Le regroupement, une solution pour éviter les volets clos.

Photo: Jean-Paul Fährdrich

COUP DE FIL À...

Régions et stations fribourgeoises

Le tourisme change les mentalités



Jean-Louis Genoud
Président de la Société de développement de Moudon.

Le 1er avril, Moudon a ouvert un Office du tourisme. Comment faites-vous pour relancer le tourisme dans la Broye vaudoise?

L'automne passé, nous avons réactivé la Société de développement, plongeée dans la léthargie depuis quinze ans. Encore fallait-il offrir un service et ouvrir une porte sur l'extérieur. D'où l'idée d'un bureau, sur une base privée. Notre budget pour 1995 est de 80'000 francs; la commune nous en a fourni un quart. Pour le reste, nous nous sommes débrouillés. Plus de quarante hôtels, cafés et restaurants ont spontanément soutenu notre initiative. En avril, nous avons édité un prospectus d'étapes gourmandes. Nous avons aussi lancé un appel auprès des habitants pour un service de visites guidées de la vieille ville de Moudon. On a pu former quinze bénévoles de 25 à 70 ans. Les visites ont lieu à la demande: depuis mai, plus de trois cents personnes en ont profité. Comme nous n'avions pas les moyens d'engager quelqu'un à plein temps à l'Office du tourisme, nous avons ouvert un «chantier de chômage». La personne qui a occupé ce poste nous a quittés et a retrouvé du travail. Pour l'an prochain, nous pensons offrir un «premier emploi jeunesse». L'idée d'occuper un chômeur a été reprise de la région voisine, Oron, qui a procédé ainsi pour le démarrage de son office du tourisme, l'an passé. Avec Oron et Echallens, nous entretenons les meilleures relations, comme avec l'Association touristique broyarde. Nous n'allons pas réinventer des choses qui existent. Nous voulons montrer qu'on peut aussi faire du tourisme dans ces zones tampons entre les régions lacustres: parcours en calèche, VTT, tourisme pédestre, swing golf de Cremin, zoo et Théâtre Barnabé à Servion, Entroc à Denezey, chez Bouillon, et Théâtre du Jorat, à Mézières... Nous ne manquons pas d'atouts, et qui plus est aux portes de Lausanne.

Propos recueillis par Pierre Thomas

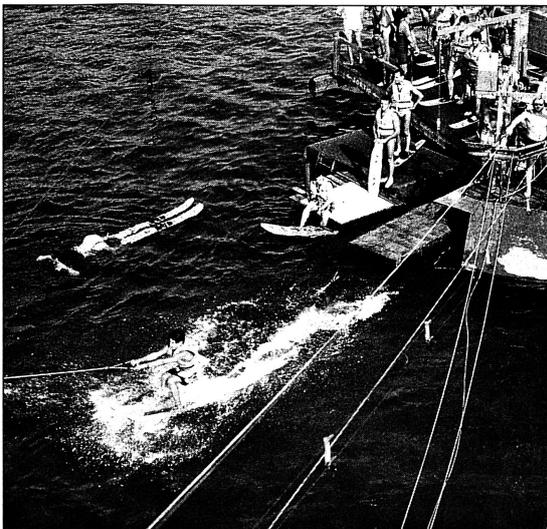
Le dynamisme économique du canton de Fribourg (7 districts, 220 000 habitants) semble galvaniser tous ceux qui se vouent d'une manière ou d'une autre à la cause touristique. S'il est vrai que le bénévolat y conserve de beaux restes, on peut observer que le récent professionnalisme de divers postes touristiques, dans les stations et les régions, a permis à cette activité de faire, ces dernières années, des progrès décisifs.

JOSÉ SEYDOUX

En attendant que l'Union fribourgeoise du tourisme ouvre son espace d'information dans le restaurant rénové de la Gruyère (N 12), une antenne d'accueil d'un genre particulier a été mise en place par l'Association touristique de la Gruyère dans un atelier de l'Ecole des métiers du bois (charpenterie, ébénisterie, menuiserie) à Bulle. Ce pavillon d'information, dûment signalisé, symbolise la complémentarité entre un secteur économique traditionnel de la Gruyère et l'activité touristique, avec toutes les synergies que cela suppose; ouvert jusqu'au 20 août, ce point de rencontre est animé par des étudiants recrutés dans les classes terminales du Collège du Sud.

Les cigales de l'animation

La vitalité des localités fribourgeoises transparaît également ces jours dans les programmes d'animation destinés aux résidents comme aux touristes; jamais, la saison n'aura été si riche à cet égard, preuve que, par les temps qui courent, il s'agit de mouiller son maillot si l'on veut attirer encore quelques hôtes et inciter les autochtones à voir aussi ce qui se passe chez eux. Les exemples ne manquent pas, notamment, cités pour leur originalité, le Festival international de jazz de Fribourg et le cinéma en plein air. Les 30 orchestres se produisant tout l'été dans les établissements publics d'Estavayer-le-Lac, le marché folklorique du jeudi à Bulle, la découverte des dix chapelles de Charmey et environs, les jeudis multiculturels de la Tour du sauvage à Romont, les Semaines artisanales de Gruyères, sans oublier un certain nombre



Un exemple d'animation touristique fribourgeoise: le téléski nautique d'Estavayer-le-Lac.

Photo: Alfa Surf

de sentiers thématiques pédestres. Des centaines de manifestations et animations sont organisées dans le seul canton de Fribourg durant cet été.

L'avenir, une préoccupation

Toujours dans l'optique d'innover et de solidifier l'offre s'adressant aux touristes, divers mouvements locaux et régionaux ont fait état, ces derniers temps, d'initiatives très intéressantes, allant de la simple idée (géniale mais attendant un financement) jusqu'au projet très important (dont tous les millions n'ont cependant pas encore été trouvés). Parmi ces infrastructures et équipements en devenir, nous nous bornerons à mentionner le funiculaire du Moléson (promis à devenir une attraction pour toute la Suisse romande), le Centre d'expositions et de congrès de Fribourg (qui pourrait être financé dans le cadre du futur système d'agglomération fribourgeoise qui fait l'objet de l'attention de nombreux cantons suisses), l'éventuelle résurgence d'un centre thermal dans la région gruc-

rienne de Montbarry et la création d'une activité hydrothérapique à Charmey, le premier centre vivant de l'aéronautique et de la mécanique ancienne («claram») à Epagny-Gruyères, ainsi que le restorou-

te «La Rose de la Broye» sur la future N 1 à Lully/Estavayer-le-Lac dont on entend bien faire le restoroute le plus attractif de Suisse. Partout, les milieux touristiques, économiques et touristiques sont sur la brèche.

Priorité à la qualité

Pour les gisements touristiques fribourgeois, cette passion d'une vitesse supérieure, renforcée par la création d'associations touristiques régionales (Gruyère, Grand-Fribourg, Estavayer-le-Lac et bientôt Glâne-Veveyse en collaboration avec l'Association LIM) obligatoirement dirigées par des professionnels tend à montrer qu'on se préoccupe sérieusement, dans les régions de ce canton, de la qualité et de l'attractivité de l'offre touristique du 3ème millénaire. On constate dès lors une évolution des mentalités: Charmey régionalise son influence qui va dès maintenant de Broc avec le fief très prisé de Nestlé jusqu'à Jaun aux confins germanophones du canton, Gruyères et Moléson se partagent désormais le même directeur d'OT, Estavayer-le-Lac et Morat jouent la carte de la nouvelle région des Trois-Lacs, tandis que la Gruyère lorgne vers son voisin vaudois du Pays-d'Enhaut. Ouverture, synergie, créativité!

Le terrain fribourgeois, tel qu'il peut être observé au travers de l'actualité touristique locale et régionale, s'avère d'une étonnante fertilité. Cette manifestation de santé nous change de la morosité ambiante en passe de cancériser le tourisme helvétique.

La dynamique régionale

Dans son récent «Dossier romand» consacré à Fribourg, «L'Hebdo» a notamment publié un sondage sur les secteurs d'activité que ce canton devrait développer en priorité. S'il ne reste plus qu'un Fribourgeois sur quatre pour citer l'agriculture (qui reste cependant très active et se rattrape mieux que tous les cantons romands par une industrie agro-alimentaire de pointe), pratiquement quatre personnes sur dix indiquent le tourisme. La formation remporte la majorité des suffrages avec 43,3 % des avis exprimés; l'industrie en récolte 31,3 % et les services 17,3 %. Ce plébiscite en

faveur du tourisme ne peut que conforter ceux qui, à titre professionnel ou bénévole, en défendent et en promeuvent la cause. A cet égard, il est évident que la dynamisation des méthodes de promotion et de vente débouche régulièrement sur un tout premier constat: l'offre touristique a d'importantes lacunes à combler, les principales carences concernant la capacité d'hébergement hôtelier et la qualité de l'accueil où les manques sont dus à l'absence de toute politique de sensibilisation et de prise de conscience. En tout état de cause, les régions sont au front.

JS

Ecole suisse du tourisme de Sierre

Inédit: un «communicateur en tourisme»

En matière de formation touristique, le Valais décide d'innover. L'Ecole suisse du tourisme (EST), à Sierre, va lancer une nouvelle formation dans son programme d'enseignement, dès la rentrée prochaine. Les jeunes Romands auront désormais la possibilité de se former en tant que «communicateur en tourisme». Inédit.

ALEXANDRE BOCHATAY

A l'heure où les bilans dans les domaines de l'hôtellerie et du tourisme enregistrent des reculs inquiétants dans notre pays, les professionnels de la branche tentent de trouver des solutions susceptibles d'enrayer la chute. Le franc fort est souvent désigné comme le principal responsable de l'érosion d'une clientèle étrangère qui commence à désertier la Suisse. Pourtant, depuis le début des années nonante, les démarches les plus intéressantes se succèdent afin d'améliorer la qualité du tourisme helvétique souvent, mais parfois justement, critiqué. Dans cet esprit, l'initiative de l'Ecole suisse du tourisme (EST), à Sierre, intervient au bon moment.

Des pros de l'information

«Le Valais va lancer la profession de communicateur en tourisme», a indiqué Beat Ruppen, professeur à l'EST. «Il s'agira de la première formation de ce type en Suisse. Le communicateur diplômé en tourisme deviendra ainsi un professionnel de la vente et de l'information.» Sa fonction consistera à présenter de façon ciblée et créative divers produits

destinés à ses hôtes. De plus, il fournira ainsi à ses employeurs des données utiles à l'amélioration de la politique de l'entreprise pour laquelle il travaillera.

Ce communicateur en tourisme agira ainsi tel un PR (public relation), mais dans des domaines très ciblés dans le monde touristique. Durant leur formation, les étudiants travailleront au moins à 70% dans une entreprise de la branche, tel un office du tourisme, une société de remontées mécaniques, un hôtel, un restaurant, un bureau de voyage, une agence immobilière et autres sociétés de chemin de fer. Ce contact direct avec la clientèle apparaît comme primordial par les concepteurs de ce projet, le sens de l'accueil étant souvent désigné comme la première carte de visite d'une entreprise de service.



Le contact direct avec la clientèle sera privilégié. Photo: Kuoni

Ce cours est destiné à toute personne qui travaille déjà dans une branche touristique et qui souhaite ainsi compléter sa formation. Inversement, il s'adresse également à une personne de formation commerciale qui désire embrasser une profession du tourisme, ou encore à toute autre personne souhaitant carrément changer de profession. L'EST précise même que la formation sera suivie d'un examen et d'un diplôme reconnu par l'Etat du Valais. Cette reconnaissance devrait accorder au détenteur de cette distinction une promotion professionnelle intéressante dans le domaine touristique. Beat Ruppen prévoit l'ouverture d'une première classe de douze élèves pour l'automne prochain. Gratuite pour les Valaisiens, la formation complète coûtera 1200 francs répartis sur deux semestres. Les élèves apprendront les fondements, la politique, l'économie et l'écologie de la branche choisie. Des notions de marketing, de gestion, de technique de vente, d'informatique, de psychologie et de communication lui seront également inculquées.

Un programme ambitieux

Quoique souple, ce programme de cours est ambitieux. Quatre semaines de cours à quarante leçons hebdomadaires se dérouleront durant les mois de janvier, avril, septembre et novembre. De plus, pour tenir compte des périodes de hautes et basses saisons, cinq autres semaines de seize leçons chacune auront lieu en décembre, février, mai, juillet et octobre. Quant aux langues étrangères, elles ne seront pas oubliées, puisqu'il est prévu près de 160 leçons d'anglais, d'italien, de français et d'allemand, réparties sur 40 semaines. Tout un programme.

ANNONCE

Bienvenue à la 2e Journée du tourisme suisse



Les 30 et 31 août 1995, la participation des décideurs représentant le tourisme et d'autres milieux économiques est requise pour cette réunion qui se tiendra au Centre international de conférences de Genève.

Durant ces assises, Suisse Tourisme présentera ses activités pour les années 1996-1997 et les coordonnera avec celles de ses partenaires - donc avec vous. Les opérations et les possibilités de s'y associer seront expliquées et discutées au gré d'ateliers consacrés aux divers marchés et à la promotion par segments. Par ailleurs, le projet Print Infos offrira un forum de discussion visant à conférer une plus grande efficacité aux structures d'information du tourisme suisse. Pour que chaque participant puisse profiter pleinement de l'ensemble du programme, tous les ateliers se dérouleront à plusieurs reprises.

Le thème central de la réunion sera le lancement du programme de Total Quality Management du tourisme suisse. Pendant les pauses ou à la place d'un atelier, on pourra se documenter aux stands d'information sur des projets aussi actuels que TQM, InfoRes ou InfoTéléphone.

Les intéressés voudront bien demander la documentation et la formule d'inscription à Suisse Tourisme (tél. 01 288 11 11, fax 01 288 12 05) jusqu'au 11 août 1995, dernier délai.

Suisse Tourisme se réjouit de votre participation.

Concepts issus du Guide des hôtels SSH

50 Jahre HV Zermatt

Possible grâce à l'échange des données

Les projets de guide pour les régions touristiques promettent une utilisation optimale des données du Guide suisse des hôtels de la Société suisse des hôteliers (SSH). Chaque intéressé peut ainsi créer son propre guide relativement simplement.

STEFAN ZÜGER

Une localité, une région touristique, un office de tourisme ou une section SSH qui publie son propre guide des hôtels? Oui, mais alors pourquoi se soucier de la saisie, de l'évaluation et de la présentation graphique de toutes les données et photos lorsque tout est déjà disponible? En effet, l'ensemble des données contenues dans le Guide suisse des hôtels de la Société suisse des hôteliers (SSH) est mémorisé, et la SSH met ces données à la disposition de tous les milieux intéres-

sés dans le cadre d'un projet de guide. La base de données constituée de prix et pictogrammes est fixe et de reprise sous forme de film, de disque optique ou de disque interchangeable. A partir de là, le produit peut être adapté à son gré. Les photos, les plans d'ensemble, les cartes et autres textes peuvent naturellement être incorporés. Ainsi il est possible de publier un guide des hôtels spécifique à une localité ou une région, dans tous les formats, en quadrichromie ou en noir/blanc, à titre d'encart ou de brochure à l'image du Guide suisse des hôtels de la SSH. La chose est d'autant plus facile à réaliser depuis que la SSH propose le savoir-faire qu'elle a acquis en rapport avec la nouvelle présentation de son propre guide des hôtels.

Un service complet

«Même si un produit existe déjà, il peut être complété avec les données SSH de la région concernée», affirme Doris Egli, responsable du marketing de la SSH.

«Tout utilisateur de nos données est libre de présenter son produit comme il l'entend. Nous lui mettons la base à disposition et lui prodiguons des conseils dans toute la mesure du possible. Si le client le désire, nous nous chargeons aussi de la réalisation complète de l'ouvrage. A partir des idées qu'il nous soumet nous élaborons un projet que nous concrétisons jusqu'à la publication du prospectus». Certaines organisations touristiques ont d'ores et déjà profité de cette prestation de la SSH, telles que l'Office d'tourisme de Zurich, les sections SSH d'Ascona, de Lausanne et de Neuchâtel, les Offices d'tourisme de Flims, Bad Ragaz, Silvaplana et du Pays d'Enhaüt ainsi que l'Office d'tourisme du canton de Vaud. Des projets pour les Offices de tourisme de Bâle-Ville, du Valais et de Montana, de même que pour le canton d'Uri et la Société des hôteliers de Coire sont à l'étude.

Coûts en fonction des charges

Les frais varient selon le type de pros-

pectus. Le papier glacé, des formats spécifiques ou des souhaits de présentation particuliers sont bien entendu plus onéreux que la simple reprise de la maquette de base du Guide suisse des hôtels. Combien faut-il compter? A ce propos, Doris Egli précise que «la SSH demande 10 pour cent du montant global pour l'élaboration complète». Il ne faut pas oublier que la reprise des données existantes permet de réduire considérablement les coûts. Le prix est donc absolument justifié, car si les données de base devaient être saisies par une entreprise externe spécialisée, elles devraient être traitées spécialement pour chaque client. Comment procéder? Les personnes intéressées s'adressent directement à Doris Egli qui discute ensuite les détails avec le client et l'imprimerie afin de pouvoir satisfaire les vœux particuliers.

Adresse à contacter: Société suisse des hôteliers (SSH), Marketing, Doris Egli, case postale, 3001 Berne, Téléphone 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44.

Im Zeichen des Matterhorns

Geburtstag in Zermatt: Im Beisein von SHV-Präsident Alfred E. Urfer konnte die Sektion Zermatt mit einer gelungenen Feier sein 50-Jahr-Jubiläum feiern.

Neben den Vereinsmitgliedern und Pfarrer Gervas Studer waren auch viele Persönlichkeiten aus Politik, Wirtschaft und Tourismus der Einladung gefolgt. Mit grosser Freude begrüßte Präsidenten des Schweizer Hotelier-Vereins, Alfred E. Urfer, in Zermatt. In kurzen, markanten Worten präsentierte er den Zermatter Hoteliers die Zukunftsperspektiven und Ideen aus seiner Sicht. Gemeindepräsident Robert Guntern, Bürgerpräsident Erwin Aufdenblatten blickten in ihren Ansprachen auf die Anfänge und die grossen Pionierleistungen der Hoteliers im weltbekannten Matterhornort zurück und erinnerten an die Wichtigkeit des Hoteliervereins Zermatt. pd

LIEGENSCHAFTEN

Südafrika

Gutgehendes Schweizer Restaurant voll eingerichtet nach europäischem Standard in Kapstadt - Sea Point (Millionärs-Viertel). Aus gesundheitlichen Gründen an neuen Pächter zu verkaufen. 55 Sitzplätze. Wohnung über dem Restaurant. SFr. 340 000.- nur Barzahlung. SWISS DREAM Restaurant, 247 Main Rd., 8001 Sea Point, Hans Fahni und Madeleine Buchmüller, Telefon und Fax No. 0027 21 439 6988. 78889/384051

«Zu verkaufen im sonnigen und warmen Arizona - U.S.A.» sehr gut etabliertes, kleines aber feines

Schweizer Restaurant

(75 Plätze) in Nähe Phoenix, AZ. **Ideal für junges Restaurateur-Paar.** 8 Jahre von Schweizern geführt. Guter und langjähriger Mietvertrag. Durch Investition: Arbeits-Visas (E2) erhältlich, mit späterer Immigration, falls erwünscht. Interessiert? Call T. Graf, Prime Products, Fax und Tel. 031 312 52 92, Bern. 77862/384261

Pub - Bar 100 Plätze

Zu verkaufen oder zu vermieten ein attraktives Lokal in 3800 Interlaken-Unterseen. Interessenten melden sich unter Chiffre 77864, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern. 77864/384257

Wallis/Grächen

Zu verkaufen

2-Stern-Hotel

renovierter, gemütlicher Familienbetrieb, 35 Betten, 50 Restaurationsplätze, 50 Saalplätze, Sonnenterrasse. Wenig Eigenkapital erforderlich. Weitere Objekte auf Anfrage. H. Witschard, 3930 Visp, Telefon 028 45 25 50. P 77824/44300

Ascona

Zu vermieten, ansprechendes

Restaurant mit Alkoholpatent

komplett renoviert und mit dem neuesten Komfort ausgestattet, 54 Sitzplätze, bezugsbereit. In romantischer Lage im Zentrum von Ascona - bereit für die Verwirklichung origineller und zukunftsweisender Ideen - berücksichtigt werden Interessenten mit Erfahrungen und guten Referenzen. Telefon 093 36 80 00 Fax 093 36 80 07 S 77660/58882

In renommiertem Sommer- und Winterkurort im Berner Oberland bekanntes

4-Stern-Hotel mit Restaurationsbetrieben

zu verpachten.

Für ein junges, initiatives Paar eine Herausforderung in der Ferien- und Seminarhotellerie.

Nähere Auskünfte erhalten Sie unter Chiffre 77885, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern. 77885/17108

Ein ruhiger Ort, wo man zum Leben finden kann!

Eine kapitalkräftige Gruppe sucht einen Hotelkomplex mit ca. 30-50 Zimmern, ein Appartementhaus oder ein Kurhaus in der selben Grössenordnung in ruhiger, abgeschiedener Lage mit Umschwung im Grünen. Offerten an Chiffre 77694, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern. 77694/384222

Aletsch/Bealp/VS Blatten - Naters Sommer- und Winterkurort zu verkaufen

2-Stern-Hotel

Doppelzimmer	10
Einzelzimmer	5
Angest.-Zimmer	2
Restaurant-Plätze	40
Saai	40

Gartenwirtschaft, Liegewiese, Parkplatz, Umschwung, Fr. 1.6 Mio. Weitere Objekte auf Anfrage. H. Witschard, CH-3930 Visp, Telefon 028 46 25 50. P 77825/44300

Spende Blut. Rette Leben.

Zu vermieten per sofort oder nach Vereinbarung für junges, initiatives Team, sehr schönes

Pub mit Bar

geeignet auch für Disco. Plätze inklusive Bar ab 80.



Interessenten melden sich bitte: Hotel 3 Könige Farn, Calne 8840 Einsiedeln Telefon 055 53 24 41 Fax 055 53 66 52 77869/9865

Ilanz GR (die erste Stadt am Rhein) zu verpachten per 1. September oder nach Übereinkunft

schönes, neues Restaurant

mit günstigem Zins. Integrierte Apéro-Bar. Total 50-60 Plätze. Modernste Küche, Holzgrill im Restaurant. Zentrale Lage mit grossem Parkplatz. Neue Wirte-Wohnung. Nur ernsthafte Interessenten erhalten Auskunft. Anfragen an Telefon 081 925 19 66, Fax 081 925 34 27. Bestens geeignet für schöne Pizzeria oder China Restaurant. P 77830/44300

Allianz

Attraktives Stadthotel

in einer Gemeinde am Bodensee zu vermieten.

Sehr schöne Lage am Ende einer Fussgängerzone, direkt am Stadtgarten.

- 55 Betten / 31 Zimmer
- ca. 1100 m²
- Tiefgaragenplätze vorhanden
- Baujahr 1984

Besonders geeignet für Kurzurlauber und Geschäftsreisende.

Allianz Grundstücks-GmbH

Regionalverwaltung Stuttgart Rotebühlstrasse 50 70178 Stuttgart Herr Talmon l'Armee Telefon 0711 663 4729 Frau Schmidt Telefon 0711 663 4140 77863/384263

Wegen Übernahme des elterlichen Betriebes suchen wir einen Nachfolge-mieter für unser

Restaurant (AG)

an touristischer Toplage am oberen Genfersee.

Der Betrieb umfasst 320 Sitzplätze (220 Innen-, 100 Terrassenplätze).

Ernsthafte Interessenten (Übernahmepreis SFr. 600 000.-) erhalten weitere Informationen unter Chiffre 77829, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern. 77829/96285

Graubünden-Laax

Nach der Einstellung des Konkurses verkaufen wir im Rahmen der Spezialliquidation (Art. 134 VZG) das gesamte Grundeigentum der Hotels Rancho Laax AG im Freihandverkauf:

Hotel-Anlage

mit Hotelhalle, Réception, Speisesaal, Gartensaal, 112 eigenen Zimmern/Appartments, mehreren Restaurants, Sport-, Sauna- und Fitnessanlagen, Hallenbad, verteilt auf mehrere Häuser (Stockwerk-Gemeinschaften)

Zusätzlich können 40-100 Zimmer/Appartments zugemietet werden (System Aparthotel).

Der Verkauf von einzelnen Betriebsteilen ist möglich; Interessenten für die Gesamtanlage erhalten den Vorzug. Ein Verkauf von einzelnen Stockwerkeinheiten ist derzeit nicht vorgesehen.

Preisbasis: Ertragswert gemäss SGH-Schätzung mit Abschlag.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an BMU Treuhand AG, P. Wettstein/C. König, Quaderstrasse 5, 7000 Chur, Telefon 081 257 02 57.

Besichtigungen nur für ernsthafte Interessenten nach vorheriger Terminvereinbarung. P 77822/44300

SHV teilt mit

Fertig Clac Clac Clac

Ende Juli konnten wir zum letzten Mal das vertraute Clac Clac Clac in den Korridoren des Hauses Cité Monbijou hören. Heidi Lanz, mit ihren unvermeidlichen Zoccoli die Verursacherin des «Clac Clac Clac», und dadurch die einzige SHV-Mitarbeiterin, deren bevorstehendes Erscheinen sich unvermeidlicherweise und unverwechselbar akustisch vorankündigt, geht Anfang August 1995 in Pension.



Nach über fünfzehn Jahren beim SHV in den verdienten Ruhestand: Heidi Lanz. Fotos: Roland Koella

Vor mehr als fünfzehn Jahren, am 7. Januar 1980, trat Heidi Lanz in die Dienste des SHV – als Mitarbeiterin des damaligen Leiters der betriebswirtschaftlichen Beratung und Koordinators der Erfahrungsaustausch-Gruppen, Dr. Hans Riesen, heute Ehrenmitglied SHV. Dort administrierte Heidi Lanz vorerst die Erfahrungsgruppen, ihre akkuraten, exakten Arbeitsweise prädestinierte sie geradezu dafür. Zweimal wechselte Heidi Lanz danach den Chef: Auf Hans Riesen folgte Heinrich Wytzen, später dann und bis heute Jean-Pierre Ruch. Gleichzeitig wurden Heidi Lanz' Aufgaben immer vielfältiger, immer anspruchsvoller. Stichworte ihrer Laufbahn: Buchhaltungsarbeiten, Verantwortung für die Debitorenbuchhaltung, Verantwortung für die Kreditorenbuchhaltung, Lohnbuchhaltung der Korrespondenten der *hotel + tourismus revue*, Betreuung der Stiftung Tschumidons SHV, der Emil-Boral-Stiftung SHV und der Walther-und-Berta-Gerber-Stiftung, Administration der Holding SHV AG und der Einkaufsorganisation SHV AG, Benutzerunterstützung und Beratung im Bereich verschiedener

Informatik-Anwendungen, Output-Aufbereitung für die zentrale EDV-Anlage, zentrale Adressen- und Datenverwaltungen für Informatik-Anwender, Sekretarisierung der Finanzdelegation, Abteilungssekretariat Finanzen, Informatik, Übersetzungen. Typisch für Heidi Lanz scheint mir: Eigentlich wäre sie nämlich schon am 31. März 1994 pensioniert worden, nach Erreichung des AHV-Alters. Weil aber eine optimale Nachfolgeregelung erst per Juli 1995 gefunden werden konnte, erklärte sie Heidi Lanz selbstverständlich und selbstlos bereit, dem SHV noch mehr als ein Jahr über die Pensionierung hinaus zur Verfügung zu stehen.

Du warst uns, liebes Heidi, während vieler Jahre eine dienstbeflissene, und diskrete, eine fachkompetente, eine höchst vertrauenswürdige Mitarbeiterin. Du warst uns eine stets ausgeglichene, freundliche, fröhliche Kollegin. Du hast weit über Deine Abteilung hinaus, ja weit über den Hauptsitz SHV hinaus, wertvolle Spuren hinterlassen. Dafür danken wir Dir von ganzem Herzen.

Wir wünschen Dir, liebes Heidi, noch viele, viele Jahre frei von Zahlenbeigerei und Datenverarbeitung, hingegen aber mit viel Zeit und Musse, auch mit dem nötigen Elan und der unverwundlichen Frische für viele ausgedehnte Wanderungen zusammen mit Deinem Paul. Wenn Dich eine der weniger ausgedehnten Wanderungen gelegentlich wieder ins Haus Cité Monbijou führt: Über Deinen Besuch werden wir uns immer wieder freuen.

Im Namen aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter am Hauptsitz des Schweizer Hotelier-Vereins: *Claus Widmer, Leiter Interne Dienste*



Werden in den Gängen des Hauptsitzes SHV nicht mehr zu hören sein: Heidi Lanz' berühmte Zoccoli...

Hotelführer 1997

Eingabefrist nicht verpassen

Die Kommission Hotelklassifikation (KHK) des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) hat die Fristen für die Hotelklassifikation im Schweizer Hotelführer 1997 festgesetzt: Bis zum 30. November 1995 – werden Anträge für die Änderung der bisherigen Einstufung angenommen; – werden neue Mitglieder SHV für die Klassifikation 1997 berücksichtigt; – müssen Neu- und Umbauten abgeschlossen sein, so dass der ganze Betrieb besucht und alle Normen kontrolliert werden können (Ausnahmen gemäss Beschluss der Delegiertenversammlung SHV vom 27. Juni 1994 / Ergänzung Art. 4.25 der Preisordnung SHV). Weitere Auskünfte sind erhältlich beim SHV, Klassifikation und Hotelführer, Postfach, 3001 Bern, Tel. 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44. *shv*

AVIS DE DÉCÈS

Jean Charaudeau

Nous déplorons la perte de notre membre, Jean Charaudeau de l'Hôtel Bouquetin à Grimentz, décédé le 24 juillet 1995 en France, dans sa 72ème année. Nous exprimons à la famille du défunt nos sincères condoléances. *ssh*

Guide suisse des hôtels 1997

Une date à ne pas manquer

La Commission de la classification des hôtels (CCH) de la Société suisse des hôteliers (SSH) a fixé le délai pour la classification des hôtels dans l'édition 1997 du guide suisse des hôtels au 30 novembre 1995. D'ici cette date, – les demandes de modification de classification doivent être présentées; – les demandes de classification de nouveaux membres SSH doivent être présentées; – les nouvelles constructions et les transformations doivent être achevées afin de permettre une visite de tout l'établissement et un contrôle de toutes les normes (Exceptions selon décision de l'assemblée des délégués SSH du 27 juin 1994 / Complément de l'art. 4.25 du Règlement des prix SSH). Pour de plus amples informations, prière de s'adresser à la SSH, classification et guide des hôtels, case postale, 3001 Berne, Tél. 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44. *ssh*

1. August

Ein bezahlter Feiertag

Ein dieser Tage von der Nachrichtagentur Associated Press (ap) verbreiteter und vor allem in Tageszeitungen der Romandie («La Liberté», «24 Heures») erschienener Artikel, sorgt im Gastgewerbe für Unsicherheit. In diesem Artikel wird Karl Eugster, Zentralsekretär der Union Helvetia, zitiert. Demnach sollte das Hotelpersonal am 1. August – seit 1994 ein gesetzlicher und bezahlter Feiertag – weder den Feiertag beziehen können, noch die geleistete Arbeit vergütet erhalten.

Der Artikel ist einseitig ausgerichtet und ohne jede Stellungnahme von Seiten der Hoteliers oder des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) abgefasst. Dementsprechend distanziert sich der SHV klar von dieser Aussage. Gemäss Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) hat der Arbeitnehmer Anspruch auf sechs bezahlte Feiertage. Der Anspruch von Teilzeitarbeitnehmern wurde auf einen Tag erhöht. Den Konsequenzen aus dem Volksentscheid wurde damit Rechnung getragen, was durch die Aufsichtskommission L-GAV bestätigt worden ist. *shv*

1er août

Un jour férié payé

La branche de l'hôtellerie et de la restauration s'inquiète suite à un article publié la semaine dernière par l'agence de presse Associated Press (ap) avant tout dans les quotidiens de la Suisse romande («La Liberté», «24 Heures»). Selon les explications de Karl Eugster, secrétaire général de l'Union Helvetia, le personnel hôtelier devra travailler sans salaire ni compensation en congé le 1er août, jour férié chômé et payé depuis 1994. Force est toutefois de reconnaître que l'article en question a été rédigé sans que les hôteliers ni même la Société suisse des hôteliers (SSH) aient voix au chapitre. C'est pourquoi la SSH n'adhère pas à cette déclaration.

En vertu de la Convention collective nationale de travail (CCNT), le travailleur a droit à six jours fériés payés par année civile. Le nombre de jours fériés accordés aux travailleurs à temps partiel est passé à un jour. Les conséquences de la décision populaire ont donc été prises en considération, un fait d'ailleurs confirmé par la Commission de surveillance de la CCNT. *ssh*

VDH

Aktivitäten der Stämme

Region Bern

Montag, 18. September: 16.30 Uhr, Restaurant Schmiedstube, Bern: Vorträge von Jean-Paul Genoud (Hotela) und Christian Hodler (SHV): «Hotela, ihre Zusatzversicherungen und das neue KVG».

Region Zentralschweiz

Dienstag, 5. September: 19.00 h, Seehotel Kastanienbaum, Vortrag von Erich Uehlinger: «Der Weg zum Qualitätszertifikat». Dienstag, 17. Oktober: 11.00 Uhr, G'ART, Luzern: «Gastronomie-Dachverband der Restaurateure, Hoteliers und Cafetiers des Kantons Luzern». Dienstag, 7. November: Generalversammlung.

Region Basel-Nordwestschweiz

August: Sommerfest (Ort und Datum gemäss Einladung). Mittwoch, 20. September: Referat von Werner Vogel (Inhaber FAVO Werbung AG): «Werbung und Tourismus». Dienstag, 17. Oktober: Betriebsbesichtigung Restaurants Bahnhof Basel.

Region Ostschweiz

Montag, 14. August: Besuch bei Herrn Kesselring, Winzer in Weinfelden. Dienstag, 5. September: Referat von Peter B. Grossholz (SHV): «2Q-System in der Hotellerie». Dienstag, 10. Oktober: Besuch der Firma Ebnetter, Appenzell. Dienstag, 14. November: Romantik-Hotels/Konzept Krone Gottlieben.

Region Zürich

Montag, 7. August: Grillabend. Dienstag, 5. September: Tagesseminar. Dienstag, 24. Oktober: Besichtigung Zulieferindustrie, Nachmittag. Dienstag, 7. November: ausserordentliche Generalversammlung. Montag, 4. Dezember: Chlausabend.

Region Grischun

Montag, 7. August: 19.00 h, Romantik Hotel Stern, Chur: Referat von Paul Schwendener (Chef Kantonalen Arbeitsamt): «Zukunftsperspektiven des Saisonier-Statutes». Montag, 4. September: 19.00 h, Romantik Hotel Stern, Chur: «Alkoholgesetz: Graubünden als Ausnahme?» Montag, 2. Oktober: 19.00 h, Romantik Hotel Stern, Chur: «Sommerferien 1995: Rückschau und Konsequenzen». November: Kein Meeting. Montag, 11. Dezember: 19.00 h, Romantik Hotel Stern, Chur: Weihnachtsstamm mit Konzert.

Region Westschweiz und Wallis

Lundi, 18 septembre: Sion: «Appellation d'origine contrôlée (AOC)».

Region Ticino

Montag, 7. August: 21.30 Uhr: Film auf der Piazza: «Mute Witness» von Anthony Weller. Dienstag, 12. September: ca. 03.30 Uhr: «Bäcker-Frühstücken». Dienstag, 10. Oktober: Vortrag von Frau Isler: «Allergiker im Hotel». *pd*

WEITERBILDUNG SHV

August

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

September

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

Oktober

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

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

«Magistra 95»

Nachwuchsberatung via Lehrkräfte

An der «Magistra 95» in Kreuzlingen, einer Ausstellung im Rahmenprogramm der Schweizerischen Lehrerinnen- und Lehrerbildungskurse, hatten kürzlich auch die beiden Berufsverbände des Gastgewerbes, Gastrosuisse und Schweizer Hotelier-Verein (SHV), ihre Zelte aufgeschlagen. An deren Stand konnten sich Lehrerinnen und Lehrer unverbindlich über die gastgewerblichen Berufe informieren, Broschüren durchblättern und mit Fachleuten diskutieren. Vorgestellt wurde unter anderem der Berufsinformations-Koffer, eine pfannenfertige Unterrichtseinheit für die Schule, die bei Bedarf angefordert werden kann. Neu lag auch die Broschüre «Beratungsleistungen und Entscheidungshilfen der Berufsverbände zur Berufswahl im Gastgewerbe» auf. Besonderes Interesse jedoch weckte jener Teil des Standes, der über den Solothurner Wettbewerb «Asse, Trinke, Schloffe» berichtete. Einige der prämierten Wettbewerbsarbeiten aus dieser Aktion waren am Stand ausgestellt und bewiesen auf eindrückliche Art, wie lustvoll und vielfältig sich Kinder und Jugendliche mit dem Thema Gastronomie auseinandersetzen können. *pd*

Promotion de la relève de la SSH

Hôtellerie et athlétisme ont fait bon ménage à Lausanne-Vidy

Pas moins de 950 jeunes gens et jeunes filles ont récemment participé au Grand-Prix national de la Banque populaire suisse (BPS) qui s'est déroulé à Lausanne-Vidy. Fidèle à sa politique d'information auprès des jeunes, l'équipe de la promotion de la relève du Bureau romand de la Société suisse des hôteliers (SSH) était bien entendu de la partie.

LAURENT MISSBAUER

Contrairement à certaines branches où les écoliers désireux de s'orienter sont contraints de contacter eux-mêmes les employeurs, le secteur de l'hôtellerie et de la restauration a décidé de prendre les devants. L'équipe de promotion de la relève de la SSH participe ainsi tout au

long de l'année à de nombreuses actions promotionnelles. Parmi celles-ci, figure la présence aux différentes courses à pied organisées dans le cadre du Grand-Prix national de la BPS. A l'occasion de l'épreuve de Lausanne-Vidy, l'équipe de la promotion de la relève du Bureau romand de la SSH était ainsi de la partie avec son stand habituel. Les concurrents du Grand-Prix, de même que leurs parents, ont eu tout loisir de s'y désaltérer avec trois cocktails de jus de fruits sans alcool, soit le Blue Moon, le Mambo Queen et le Royal Dream. Il va sans dire qu'ils ont également pu se renseigner et obtenir toutes les informations nécessaires sur les différentes professions de l'hôtellerie et de la restauration. Après les deux derniers rendez-vous de Coire et de Zoug, respectivement agendés en date du 2 et du 9 septembre, la grande finale du Grand-Prix national de la BPS se disputera à Berne le 22 octobre.



Boissons rafraîchissantes, prospectus et renseignements ont été distribués dans la bonne humeur au stand de la promotion de la relève de la SSH présent au Grand-Prix de la BPS de Lausanne-Vidy. Photo: Jean-Michel Illi

CARROUSEL

Tourismus

Markus Hoppler (39), Marketingleiter des Tourismusvereins Lenzerheide-Valbella, wird im Laufe des kommenden Winter die Stelle des Marketingleiters einer Konsumgüterfirma mit Sitz in Bern antreten. Um welches Berner Unternehmen es sich handelt, will Hoppler jedoch noch nicht verraten. Wie er sagt, haben neue, langfristige Perspektiven den Berner zu diesem Schritt bewogen. Er stiess vor zwei ein halb Jahren als Marketingleiter zum Tourismusverein Lenzerheide-Valbella. In seine Tätigkeit fallen unter anderem der neue Marktauftritt mit der Positionierung «a Smile for Europe», die TV-Kampagne mit dem Steinbock sowie die Ethno-Rock-Frühlingswoche FestiALP. *SJ*

*

Nachdem die EU die Beteiligung der Swissair an Sabena gutgeheissen hat, wählte eine ausserordentliche Generalversammlung der Sabena in Brüssel den neuen Verwaltungsrat. Zum Präsidenten wurde der Präsident der Sabena-Geschäftsleitung, **Pierre Godfroid**, er-

nannt. Er wurde gemeinsam von Swissair und dem belgischen Staat vorgeschlagen. Von den Swissair vorgeschlagen und nun in den Sabena-Verwaltungsrat gewählt wurden: **Thomas Schmidheiny** Präsident und VR-Delegierter der Holderbank Financière Glarus AG und Vizepräsident des Verwaltungsrates der Swissair; **Bénédict G. F. Hentsch**, Mitinhaber der Privatbank Darier, Hentsch & Cie und Mitglied des Ausschusses des Swissair-VR; **Otto Loeffle**, Präsident der Swissair-Konzernleitung; **Paul Reutlinger**, Mitglied der Swissair-Konzernleitung und Chef Marketing der Swissair; **Georges P. Schorderet**, Finanzchef der Alusuisse-Lonza, ab 1. Januar 1996 Chef Finanzen der Swissair. Die von den belgischen Aktionären vorgeschlagenen Sabena-Verwaltungsratsmitglieder sind: **Gilles de Kerchove**, **Jan Huyghebaert**, **Philippe Suinen**, **Eddy Wijmeersch**. *SJ*

Hotellerie

Nach einer Übergangszeit hat der aus Ringgenberg im Berner Oberland stam-

mende **Stefan Bacher** (30) das traditionsreiche Hotel Krone in Kerns als General übernommen. Er hatte seine Ausbildung 1991 mit dem eidgenössischen Diplom HF/SHL an der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern abgeschlossen und war zuletzt als Dinngroom-Steward auf dem MS «Bremen» tätig. Im zur Seite in der Küche steht der aus Norddeutschland stammende **Holger Jensen**, der sich auf Fischspeisen spezialisiert hat. 24 der 29 Doppelzimmer der «Krone» wurden in den letzten Wochen komplett renoviert. Zum Hotel gehört auch ein Massenlager mit 35 Schlafplätzen. *JJA*

*



Der Schweizer **Reto Wittwer** (Bild) ist seit einer Woche neues Vorstandsmitglied der Kempinski-Hotels. Damit schied er als Präsident der italienischen Ciga-Hotelgruppe aus, die jüngst von ITT

Sheraton aufgekauft worden war. Der neue Mann bei Kempinski ist der Stellvertreter von **Khun Chanin Donavanik**, dem Executive Director der Dusit Hotels & Resorts. Die Dusit Sindhorn Co. Ltd aus Bangkok hat letzten Dezember 83 Prozent der Kempinski-Aktien erworben. Darüber hinaus gehören dem Kempinski-Vorstand weiterhin **Peter J. Leitgeb**, **Günter Berendt** und **Karl-Theodor Walterspiel** an. Wittwer selbst begann nach der Hotelfachschule Lausanne seine Karriere im Palace Madrid. Weitere Stationen waren Intercontinental, Mandarin Hotels, Peninsula, Hyatt und Meridien. Dann stieg er als Vizepräsident für Fernost bei Swissôtel ein, stieg zwei Jahre später zum Präsidenten und Vorstandsvorsitzenden der Gruppe auf, um dann zu den Ciga Hotels zu wechseln. *MAP*

Food & Beverage

Die Berner Regionaldirektion des Gemeinschaftsverpflegers SV-Service



031 370 42 24



hat einen neuen Leiter: **Marco Silvio Aquilini** hat diese Position neu übernommen. Er ist Absolvent der Hotelfachschule Luzern und dipl. Kaufmann HKG. Zuvor arbeitete er während mehrerer Jahre für diverse Hotel- und Gastronomiebetriebe. *KK*

*



Beförderung beim Gemeinschaftsverpfleger SV-Service: **Ruth Günter**, die bisher als Vizedirektorin für einen Teil der 365 Betriebe verantwortlich war, wurde zur Direktorin befördert. Als Mitglied der Geschäftsleitung steht sie neu den Bereichen Personal, Organisation und Beratung vor. *KK*

Bergün

Madruns-Schild abmontiert

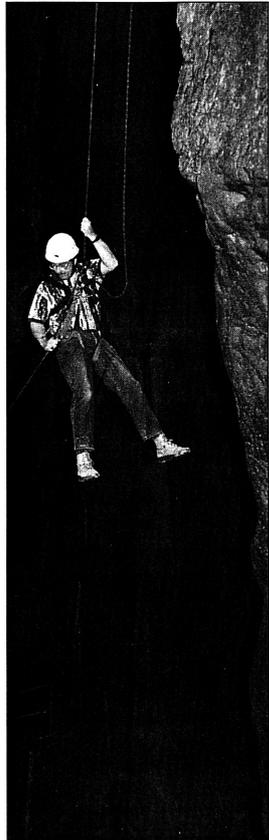
Spätestens mit der Ausstrahlung der letzten von 27 Folgen der Fernsehserie «Die Direktorin» ist aus Madrunns wie der Bergün geworden. Zwar prangte am Bahnhof von Bergün neben der offiziellen Bahnhofbezeichnung Bergün auch noch eine Tafel mit «Madruns», die wohl bei manchen Besuchern des Dorfes am Fusse des Albulapasses für mehr Verwirrung als Aufklärung gesorgt haben mag. War man nun eigentlich wirklich in Madrunns oder vielleicht doch in Bergün? Souvenirjäger haben nun alle Zweifel aufgeräumt. Sie haben in einer Nacht-und-Nebel-Aktion die Madrunns-Tafel am Bahnhof von Bergün abmontiert, also klammheimlich gestohlen. Vermutlich wird sie in Zukunft die gute Stube eines eingefleischten «Direktorin»-Fans zieren. Dass die Rhätische Bahn eine Ersatztafel montieren wird, scheint eher unwahrscheinlich. Dies würde vermutlich über kurz oder lang abermals Frevler auf den Plan rufen – und schliesslich war es ja auch höchste Zeit, dass aus Madrunns wieder Bergün geworden ist... *FS*

Schweiz. Invaliden-Verband

Ungewöhnliches Trekking

Das Schweizer Gefängnis in Witzwil gewährt auf einer Bergwanderung seinen Insassen für einige Tage ihre Freiheit. Die Bedingung dabei: Sie müssen Körperbehinderte in die Berge tragen. Gemeinsames Ziel der Gefängnisbehörde und des Schweizerischen Invaliden-Verbandes ist die Förderung der sozialen Integration der beiden Randgruppen - Strafgefangene und Behinderte - durch ungewöhnliche Gruppen- und Naturexpeditionen. Mitte Juli schleppten so 20 Gefangene fünf Behinderte auf speziellen Trage-Rollstühlen - ein Mischung aus Schubkarre, Ritschka und Sänfte - auf die 2458 Meter hohe Griesalp im Berner Oberland. Die Stühle waren zuvor in dem Gefängnis gebaut worden. Ähnliche Trekking-Touren werden bereits seit zwei Jahren von der Strassburger Haftanstalt in den französischen Hochalpen durchgeführt. Einer der Schweizer Häftlinge: «Täglich solch ein Trekking wäre eine echte Strafe». Die Trekking-Stühle werden vom Nautilus Reisen, dem Reisebüro des Invaliden-Verbandes, auch ins Ausland vermietet. *DR*

Adelboden



Abenteurer am Seil

13 patentierte Bergführer haben im Berner Oberländer Ferienort Adelboden ein Abenteurerprogramm zusammengestellt, das auch Nichtalpinisten unter den Gästen sichere Erlebnisse am Seil ermöglicht. Beim Abseil-Abenteurer in der Cholerenschlucht hängt der Teilnehmer bis 32 Meter hoch am Seil, während weit unten das Wasser des Tschentebachs durch die Schlucht tobt. Die Bergführer sind sehr achtsam Sicherheit bedacht und bereiten alle sorgfältig auf das Ereignis vor. So wird das ganze zuerst am Übungsfelsen geprobt, um eine sachte Annäherung an das Abenteurer zu gewährleisten. Die Teilnehmer werden mit Helm- und Kletterausrüstung versehen. Erst dann werden sie, doppelt gesichert, auf die Abseil-Reise durch die Schlucht geschickt. Mit dem Chälilig-Abenteurer, einem Aufstieg direkt neben dem 500 Meter hohen Engstligen-Wasserfall, und dem Besuch der Lohnhütte für Jugendliche haben die Bergführer von Adelboden nebst der traditionellen Wildstrubel-Tour noch weitere Pfelder im Köcher. (Foto: Klopfenstein, Adelboden) *DR*

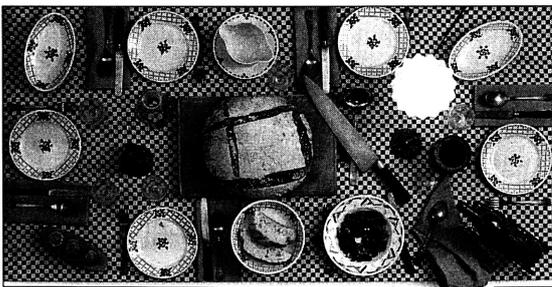
Hotel Chlosterhof, Stein am Rhein

Chuck Berry fand den Schalter nicht

Keinen Gefallen fand der legendäre amerikanische Komponist, Sänger und Gitarrist **Chuck Berry** an dem für ihn vorgesehenen Hotelzimmer. Das Kulturamt im deutschen Singen hatte im modernen und für das Konzert auf dem Hohtwiel günstig gelegenen 4-Stern-Hotel Chlosterhof in Stein am Rhein die luxuriöse Suite gebucht. Laut einer Meldung der

«Schaffhauser Nachrichten» konnte sich der 64-jährige Rock'n Roll-Star jedoch weder mit der Farbe der Zimmer noch mit der für einen Amerikaner offenbar unüblichen Lage des Lichtschalters im Badezimmer anfreunden. **Chuck Berry** liess sich darum samt Braut in das nach den gewohnten amerikanischen Normen ausgestattete «Hilton» nach Kloten führen. Seine Musiker waren hingegen von der Ambiance im «Chlosterhof» derart begeistert, dass sie sich weigerten, ihrem Boss nach Kloten zu folgen. *AN*

Deutsches Brotmuseum, Ulm



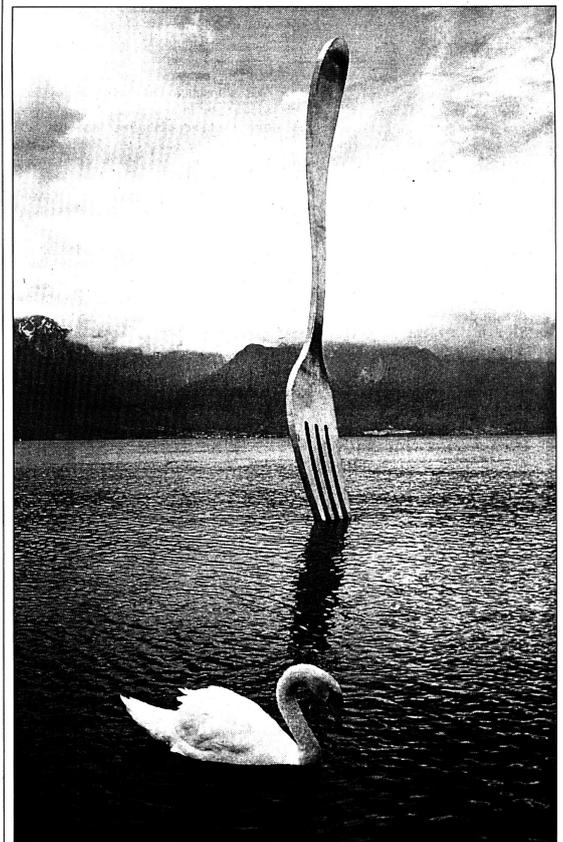
Der Schweizer Künstler **Daniel Spoerri** ist aus Anlass des Jubiläums mit einer Einzelausstellung vertreten. *Foto: zvg*

Sammlung mit 1000 Objekten

In diesem Jahr feiert das Deutsche Brotmuseum in Ulm/Deutschland sein vierzigjähriges Jubiläum. Die Jubiläumsausstellung präsentiert über 50 Neuerwerbungen und Objekte der Sammlung. Mit von der Partie wird auch der Schweizer Künstler **Daniel Spoerri** sein. Nachdem **Willy Eiselen** bereits Anfang der fünfziger Jahre mit dem Sammeln begonnen hatte, gründete er 1955 den Verein Deutsches Brotmuseum. Damit ist es das älteste Museum seiner Art überhaupt. Die Gründung des Museums geht auf Erfahrungen der Hungerjahre des Zweiten Weltkriegs und der Nachkriegszeit zurück. Eiselen begann, Gegenstände und Geräte zu sammeln, die in irgendeiner Weise mit Brot zu tun haben. Nicht nur in unserer Kultur nimmt das aus-

gemahlene Getreidekörnern hergestellte Brot mit seiner 8000 Jahre alten Geschichte einen Ehrenplatz unter den Nahrungsmitteln ein. Mittlerweile ist die Sammlung auf 1000 Objekte angewachsen, von einer kleinen Bronzestatue des Gottes Osiris - Beschützer des Getreides und Spender des Brotes - aus dem Ägypten des 8.-9. Jahrhunderts v.Chr. bis zu zeitgenössischen Kunstwerken. Die Exponate erstrecken sich also über einen Zeitraum von fast dreitausend Jahren. Neben der Ausstellungstätigkeit wird im Museum auch wissenschaftlich gearbeitet. Das Ergebnis sind mehrere Publikationen zu Geschichte und Bedeutung des Brotes für die Menschen, sowie zum Thema Weltenernährungsfrage. Die Ausstellung dauert bis zum 31. August 1995. *DR*

Lac Léman



Coup de fourchette dans l'eau

Idée originale et audacieuse que celle destinée à marquer le 10e anniversaire du Musée de l'alimentation (Alimentarium) à Vevey. Œuvre du plasticien neuchâtelois et graphiste du musée **Jean-Pierre Zaugg**, une fourchette de huit mètres de hauteur et pesant 450 kg a été «plantée» à Vevey à dix mètres de la rive dans les eaux du lac Léman. Elle devrait rester en place jusqu'au printemps 1996 en tout

cas. Le secret de cette étrange position? «Le principal, c'est que nous avons évitement prolongé la partie immergée des dents de façon qu'elles soient solidement fixées dans le socle de béton posé au fond», a expliqué au quotidien neuchâtelois L'Express **Anita Favre**, la sœur du patron de l'entreprise qui a installé la fourchette. (Photo: Musée de l'alimentation) *MH*

KADER · CADRES

Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin

Im Reinigungs- und Hausdienst (über 40 MitarbeiterInnen unserer Klinik sind Sie mit der Stellvertretung und zwei AssistentInnen für den reibungslosen Ablauf der Bereiche Hausdienst und interne Transporte verantwortlich.

Wir suchen eine initiative und selbstbewusste Persönlichkeit mit einer fachbezogenen Grundausbildung sowie mehrjähriger Berufs- und Führungserfahrung in leitender Stellung. Wenn Sie den Umgang mit Menschen schätzen, über Organisationstalent und Flexibilität verfügen, erwartet Sie eine selbständige, verantwortungsvolle Aufgabe.

Die bisherige StelleninhaberIn, Frau Ch. Ackermann-Lightart, (Tel. 01/384 21 63) gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte. Schriftliche Bewerbungen richten Sie bitte an den Personaldienst der Psychiatrischen Universitätsklinik Zürich, Lenggstrasse 31, Postfach, 8029 Zürich 8.

**Psychiatrische
Universitätsklinik Zürich**

© 77841/38388

Erfolg verpflichtet

★ ★ ★ ★ ★

Für die herausfordernde Position des

F&B-Verantwortlichen

suchen wir eine Führungspersönlichkeit, die über entsprechende Berufserfahrung verfügt. Sind Sie kreativ, teamorientiert, mehrsprachig (D/F/E) und ein Organisatoristalent?

Wollen Sie unsere anspruchsvollen Gäste im einmaligen Ambiente des neuen Widder Hotels im Herzen der Zürcher Altstadt beraten und verwöhnen?

Dann senden Sie bitte Ihre kompletten Unterlagen mit Foto an unseren Beautyfragen

Peter I. BEH
Hauptstadt 94:

H. Müller
OGA AG
Rasse 69
22 Staad



WIDDER
HOTEL

RENNWEG 7, 8001 ZÜRICH CITY
77909/379204

WELCOME

Beherrschen Sie die Quadratur des Kreises?

Wieso? Nun ganz einfach, weil die Anforderungen an einen Geschäftsführer in einem Marché-Restaurant der Quadratur des Kreises sehr nahe kommen.

Wir erwarten von Ihnen, dass Sie einerseits als Top-Gastgeber im Restaurant mit Freude und Spass mit Ihren Gästen kommunizieren, andererseits wenn nötig im Hintergrund stehen können und Ihren Mitarbeitern die Starrolle im Marché zukommen lassen. Sie setzen das Marchékonzept kreativ um und entwickeln es weiter, ohne die Marché-Richtlinien zu verlassen. Gastronomische Ausbildung und Weiterbildung (Wirtepatent) sind ein Muss, um die Anforderungen an die Geschäftsführung in einem Marché zu erfüllen. Idealerweise arbeiten Sie heute bereits in einer Geschäftsführerposition und auch die Führung von ca. 30 Mitarbeitern ist für Sie kein Fremdwort.

Wir suchen junge, dynamische Menschen mit viel italianità und Unternehmergeist, die bereit sind, crazy Ideen einzubringen und mit Engagement umzusetzen, ohne dabei je die Sicht für den zahlenmässigen Erfolg des Betriebes aus den Augen zu verlieren. Bei aller Freude am Job müssen Sie bereit sein, Überdurchschnittliches zu leisten.

Sie sehen, wir suchen eine Persönlichkeit um die 30 Jahre alt, italienisch und deutsch sprechend, Schweizer oder mit Niederlassung C, der die Herausforderung annehmen will, als

**Geschäftsführer in Lugano
Dame oder Herr**

bei der Neueröffnung unseres 1. Marché-Restaurants in Lugano von der ersten Stunde an, mit dabei zu sein.

Weil uns Ihre persönliche Entwicklung am Herzen liegt, ermöglichen wir Ihnen kompetente interne und externe Weiterbildungsmöglichkeiten. Und weil wir wissen, dass ausserordentliche Leistungen entsprechend honoriert werden wollen, bestimmen Sie mit Ihrem unternehmerischen Erfolg Ihren persönlichen Ertrag.

Wenn Sie sich dies alles zutrauen, dann schicken Sie noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Beatrice Müller-Bruder
Mövenpick "Marché" AG
Zürichstrasse 106, 8134 Adliswil



MÖVENPICK

Hotel-Restaurant Engadinerhof
7504 Pontresina

Einen Küchenchef

suchen wir ab der Wintersaison 1995/96 (evtl. Jahresstelle) in unser ★★-Hotel im schönen Oberengadin.

Wenn Sie unsere Gäste mit Liebe und Sorgfalt kulinarisch verwöhnen wollen, Berufserfahrung haben, initiativ sind und Produkt- und Kostenbewusstsein haben, dann freuen wir uns auf die Zustellung Ihrer Bewerbungsunterlagen.

Familie Heinrich, Hotel Engadinerhof
7504 Pontresina, Telefon 082 6 62 12,
Fax 082 6 79 89

77723/21740

Gesucht per sofort oder nach Über-
einkunft in Unterhaltungsbetrieb im
Kanton Aargau (Bar/Dancing)

**Geschäftsführer/
Gerant/in**

oder Fachperson mit Fähigkeits-
ausweis.

Offerten sind zu richten unter Chif-
fre H 141 - 713657 an Publicitas AG,
Postfach 186, 5070 Frick.

P 77900/44300

Unsere Bijou-Bar in der
Schönau in Erlenbach
sucht eine

Gastgeberin

die Ihre Gäste mit einem
Lächeln und viel Freude
an einer selbständigen
Tätigkeit verwöhnen
möchte.

Herr Kassegger freut sich auf
Ihren Anruf: Tel. 01 910 62 52

SCHÖNAU
ERLENBACH
HOTEL · SEE-RESTAURANT · BAR
Schiffände 1, 8703 Erlenbach



Vir suchen per 1. Oktober 1995 oder nach Über-
einkunft einen/eine

Gastgeber/Gastgeberin

für die Leitung unseres stadtbekanntes Restau-
rants Marktplatz in St. Gallen.

- Selbständigkeit wird bei uns grossgeschrieben
- Verantwortung tragen wir alle für unseren Betrieb
- freundschaftlich und auf reifer Ebene ist unsere Zusammenarbeit
- der Lohn richtet sich nach unseren Leistungen – und wir arbeiten mit klaren Zielen, die für uns eine Herausforderung sind.

Wir bieten Ihnen:

- eine ungewöhnliche Position mit grossen Mög-
lichkeiten für Ihre persönliche und berufliche
Entwicklung
- selbständige Arbeitsweise mit einem starken
Team
- interessante Gäste und eine geregelte
Verantwortung mit klaren Kompetenzen.

Sie bieten uns:

- eine abgeschlossene Lehre im Service
- Berufserfahrung und Führungserfahrung
- die Fähigkeit und die Freude, auf Menschen
einzugehen und deren Bedürfnisse zu erkennen
- Bereitschaft für eine fruchtbare und
freundschaftliche Zusammenarbeit.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Auch wir sind interessiert, Sie kennenzulernen!
Senden Sie uns Ihre Unterlagen, damit wir uns für
ein erstes Gespräch vorbereiten können.

Restaurant Marktplatz, Heinz Frunz,
Neugasse 2, 9004 St. Gallen, Telefon 071 22 36 41.

77844/81760

Inhalt

	Seite
Stellenmarkt	
Kader	
Kader/Verkauf/ Hotellerie/Gastronomie	
Internationaler Stellenmarkt	
Stellengesuche	

Sommaire

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

Anzeigenschluss
Freitag, 17.00 Uhr

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

gastfreundlich – effizient – innovativ

führen wir gesamtschweizerisch 380 Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie. Für die **Mensa der Universität Basel**, Bernoullistrasse 14–16, 4056 Basel, suchen wir Sie als

Betriebsleiter/in

In diesem anspruchsvollen und lebhaften Betrieb verpflegen sich täglich zirka 1500 Studentinnen, Studenten und Dozenten.

Ihr gastgewerbliches Flair ist bei der Mitarbeit im Frontbereich und bei der Organisation und Durchführung von verschiedenen Anlässen sehr gefragt. Sie tragen die Verantwortung für ein neuzeitliches Mahlzeitenangebot und gewährleisten – zusammen mit einem Team von 30 Mitarbeiterinnen – einen reibungslosen Betriebsablauf.

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

Wir freuen uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

SV-Service
Personaldienst
Frau S. Scheidegger
Gartenstrasse 95
4052 Basel

SV-Service
GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

P 77896/178098

**Willkommen im Nandro-Team**

Für die Wintersaison 1995/96 suchen wir

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

Bergrestaurant La Muntanela Radons,
Sonnenterrasse, 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

SAVOGNIN



P 77850/127192



LENZERHEIDE-VALBELLA • PARPAN • CHURWALDEN
RESTAURANT STÄTZ • 7075 CHURWALDEN • TEL. 081/25 33 33 • FAX 081/25 22 50
BERGRESTAURANT ALP STÄTZ • TEL. 081/35 11 73 • FAX 081/35 21 62

Planen Sie Ihre berufliche Zukunft? Dann bieten wir Ihnen die Chance, mit uns den nächsten Karriereschritt in Angriff zu nehmen.

Wir suchen für unser Hotel und Restaurant Stätz in Churwalden (Jahresbetrieb) sowie für unser Bergrestaurant Pradaschier (nur im Winter geöffnet)

Gerantenehepaar

Wenn Sie über eine Kochausbildung und zudem Erfahrung im Servicebereich verfügen, Freude und Verantwortung sowie eine gute Eigeninitiative und Begeisterungsfähigkeit mitbringen, möchten wir Sie gerne kennenlernen.

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an die

Direktion der
Stätzerhorn Ski- und Sessellift AG
Hauptstrasse
7075 Churwalden

P 77705/183490



Wir suchen auf die **Wintersaison 95/96** unseren neuen

Direktor/Geschäftsführer

Sie haben in der **Bergbahnbranche** oder in einer anderen **Tourismus- oder Transportunternehmung** erfolgreiche Führungserfahrungen gesammelt, sind **35-50**jährig und bereit für eine neue Herausforderung.

Neben ausgewiesenen **Führungsqualitäten**, gehören **Organisationstalent, Verhandlungsgeschick und solide kaufmännische Kenntnisse** zu Ihren besonderen Stärken.

Bei den Bergbahnen Stätz erwartet Sie eine vielfältige und abwechslungsreiche Führungsaufgabe und ein erfahrenes Kaderteam. Klare Unternehmensziele und ein kooperativer Verwaltungsrat geben Ihnen den **Spielraum** für die selbständige und kompetente Geschäftsführung.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte mit den üblichen Unterlagen **bis 12. August 1995** an: Grischconsulta AG,
Hr. Dr. R. Zegg, Masanserstrasse 82, 7000 Chur

GC 77767/183490

Wir sind sehr anspruchsvoll, wenn es darum geht, unseren Gästen in einem einmaligen Rahmen das Beste zu bieten. Ist auch für Sie Qualität in allen Bereichen ein Grundsatz, dann nehmen Sie die Herausforderung an.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung einen kreativen, fachlich bestausgewiesenen

Küchenchef

mit Flair für die französische Brasserieküche.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:

Brasserie Bärengraben
Herrn Klaus Wiczorek
gr. Münstalden 1, 3006 Bern
Telefon 031 331 42 18

77917/75035

Für unser Hotel (garni) 50 B., an bester Lage in grosser Stadt, mit modernsten Einrichtungen, individueller Ausstattung und Charme, suchen wir auf Herbst/Winter 1995

Geschäftsleiter/in
(evtl. Ehepaar)

Wenn Sie Freude haben, einen gepflegten Betrieb durch persönlichen Einsatz erfolgreich zu führen und über einen guten Berufsausweis verfügen, bitten wir um Ihre Bewerbung. (Idealalter 40 bis 50 Jahre, unabhängige Person).

Offerten bitte unter Chiffre 77956, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

77956/114863

Saas Fee

Die Freizeitzentrum Bielen AG Saas Fee sucht per 1. November 1995 für ihr

Sport- und Freizeitzentrum

einen unternehmungsfreudigen und innovativen

Mieter/Pächter

Nebst einem Restaurant mit zirka 50 Plätzen und einem Konferenzraum umfasst das Freizeitzentrum Bielen folgende Sportanlagen:

2 Tennisplätze (Badmintonfelder zur Verfügung)
Schwimmbad (12 x 25 m)
Kinderplanschbecken, 2 Whirlpools
Solarlandschaft, kleiner Fitnessraum
grosszügige Saunalandschaft, Massageraum.

Falls Sie sich angesprochen fühlen, erwarten wir Ihre Bewerbung bis zum 20. August 1995.

Für weitere Auskünfte und Informationen steht Ihnen der Verwaltungsratspräsident der Freizeitzentrum Bielen AG, Claude Bumann, 3906 Saas Fee (Telefon 028 57 21 45) gerne zur Verfügung.

ME 77888/084272

VERKAUF

Wir sind ein führendes Produktions- und Handelsunternehmen für Gastronomie und Detailhandelskanäle.

Für unser Verkaufsbüro in Lenzburg suchen wir eine/n

Telefonverkäufer/in

Sie betreuen Ihre eigenen Kunden und verkaufen unsere breite Produktpalette am Telefon.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Koch- oder Metzgerlehre und sind sehr kontaktfreudig. Für zielstrebige Berufsleute kann unser Stellenangebot einen weiteren Schritt in der Karriere bedeuten.

Sie werden sorgfältig in Ihr neues Arbeitsgebiet eingeführt. Nebst zeitgemässen Sozialleistungen bieten wir Ihnen ein attraktives Salär mit Erfolgsbeteiligung.

Für weitere Auskünfte wenden Sie sich an Herrn E. Zryd, oder senden Sie Ihre vollständige Bewerbung an:

Traitafina,
Niederlenzer Kirchweg, 5600 Lenzburg
Telefon 064 59 21 21

0 77839/228052

**GRAND HOTEL KRONENHOF**
PONTRESINA

Für das **Grand Restaurant** in unserem traditionsreichen, kunsthistorisch bedeutenden *******-Hotel** an herrlicher Lage in **Pontresina, Engadin**, suchen wir auf die **Wintersaison 1995/96** einen

2. Maître d'hôtel

D, E, I, F

Der offene Gästekontakt zu unserer internationalen Kundschaft bereitet Ihnen ebenso Freude wie das Weitergeben Ihrer Erfahrung und Ihres fundierten Wissens an eine Servicebrigade von 13 Mitarbeiterinnen.

Fühlen Sie sich angesprochen und herausgefordert...?

...dann zögern Sie nicht, sich mit uns in Verbindung zu setzen. Herr Andreas Ludwig, Personalchef, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

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

77929/27182

ASTORIA

DAS FÜHRENDE ERSTKLASS-HOTEL

LUZERN/SCHWEIZ
240 Betten
LATINO, Bar & Restaurant
PENTHOUSE, Bar
THAI GARDEN, Restaurant

Wir suchen nach Übereinkunft für unser stadtbekanntes Hotel mit aussergewöhnlicher Restauration eine/n

Vizedirektor/in

für den Aufgabenbereich Personalwesen, Betriebsaufsicht und Stellvertretung der Direktion.

Die idealen Voraussetzungen sind:

- Die Fähigkeit, 120 Mitarbeiter zu führen und zu motivieren
- Organisations- und Führungstalent
- Hotelfachschulabschluss
- Unternehmerisches Denken und Handeln.

Für den karriereinteressierten Bewerber haben wir das ideale Sprungbrett. Sollte Sie diese Herausforderung ansprechen, dann erwartet Herr F. Sieber gerne Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen. Diskretion ist für uns Selbstverständlichkeit.

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29
6003 Luzern, Tel. 041 24 44 66

77950/22567

**HOTEL EUROPA**

GOLDEN TULIP HOTELS

Wie wär's mit einer **Kaderstelle im Engadin** – wir vom **Hotel Europa** würden uns freuen, mit Ihnen zusammenzuarbeiten.

Das *******-Ferienhotel** mit der besonderen Atmosphäre, mit 220 Betten, sucht ab der kommenden Wintersaison **tüchtigen, initiativen und kreativen**

Küchenchef

mit den Schwerpunkten **Halbpension (gutbürgerliche Küche) und vegetarische Vollwertkost.**

Unser langjähriger, bestausgewiesener «Chef» wird uns altershalber per Ende dieser Sommersaison verlassen; wir suchen seinen **Nachfolger**.

Unterkunft ist vorhanden.

Ferner suchen wir

Chefs de partie (m/w)
Entremetier/Garde-manger/
tournant**Commis de cuisine (m/w)**

Tüchtige und erfahrene Fachkräfte mit fundierten Kenntnissen der gutbürgerlichen Küche sowie der vegetarischen Vollwertküche und Commis, die noch etwas lernen möchten, finden in unserer modernen und grosszügig eingerichteten Küche ein interessantes Arbeitsgebiet.

Hätten Sie Freude, ab der kommenden Wintersaison, in Jahresstelle, für das leibliche Wohl unserer illustren Gäste und des Personals verantwortlich zu sein und nebenbei die einmaligen Schönheiten des Oberengadins zu geniessen? Wenn ja, bitten wir Sie, uns raschmöglichst Ihre vollständige Bewerbung samt Foto zukommen zu lassen.

Hotel Europa St. Moritz
z. H. der Direktion
7512 Champfer
Telefon 082 2 11 75, Fax 082 3 73 28

77858/7293

HOTELLERIE

Täglich 150 zufriedene Gäste...

könnte dies Ihre Herausforderung sein?

Für das Personalrestaurant Bucher-Guyer AG, Maschinenfabrik, 8166 Niederweningen, suchen wir auf Oktober (oder nach Übereinkunft) eine/n

Betriebsleiter/in mit Kochfunktion

Als ausgewiesene Fachperson mit Fähigkeitsausweis A bringen Sie täglich ein gepflegtes und abwechslungsreiches Angebot auf den Tisch, Sie führen Aktionswochen durch, organisieren Sonderanlässe (Bankette, Apéros), und Sie können auch den süßen Gelüsten Ihrer Gäste nach. Zu Ihren Aufgaben gehört ebenfalls die Personalrekrutierung und -führung (7 Mitarbeiter/innen), die Administration... Aber das kennen Sie ja alles, denn Sie bringen gastgewerbliche Erfahrung mit.

Auf der Angebotsseite finden Sie geregelte Arbeitszeiten (Montag bis Freitag), sehr gute Sozialleistungen und eine ganze Palette an internen Weiterbildungsmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Richten Sie diese bitte an:

Frau Heidi Trepp
SV-Service
Personaldienst
Region Ost
Forchstrasse 41
8032 Zürich

SV-Service
GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

0 77869/17808

BAR-RESTAURANT 6 GALLERIA

Für unseren einzigartigen Restaurationsbetrieb mit italienischen und europäischen Spezialitäten im Zentrum der Stadt Bern suchen wir verantwortungsbewussten

Küchenchef

Wir erwarten Kreativität und mitreissende Führung unserer vierköpfigen Küchenbrigade. Sie verfügen über eine ausgezeichnete Ausbildung und möchten dank Ihrer Freude am Kochen mithelfen, unseren neuübernommenen Betrieb zu den führenden der Stadt werden zu lassen.

Wir bieten Ihnen eine modern eingerichtete Küche, Samstag meistens - Sonntag immer frei.

Eintrittstermin September 1995
oder nach Übereinkunft.

Lucy und Jean-Pierre Pulj
Galleria-Bar-Restaurant im Kaiserhaus
Marktgasse 37, 3011 Bern
Tel. 031 311 13 75, Fax 031 312 56 65

P 77794/97304

swissôtel

BASEL
HOTEL LE PLAZA

Sind Sie interessiert an einer ausserordentlichen Herausforderung an einem einzigartigen Arbeitsort?

Wir suchen für das Catering von «The Phantom of the Opera» einen

Catering Manager

In dieser herausfordernden Funktion sind Sie verantwortlich für die gesamten F&B-Aktivitäten im speziell für dieses Musical gebauten Musical-Theater der Messe Basel mit einer Kapazität von 1600 Personen, 4 Bars und 2 VIP-Lounges. Abgesehen von Pausen finden in diesen Räumlichkeiten auch Cocktails und Steh-Lunches ausserhalb der offiziellen Theaterzeit statt.

Haben Sie Erfahrung im Bankett- und Cateringbereich und bringen ausserdem Planungs-, Organisations- und Führungstalent mit? Sind Sie auch im kaufmännischen Bereich versiert und verfügen über eine ausgesprochen selbständige Arbeitsweise? Sie werden verständlich erwarten wir ausserdem eine fundierte Berufsausbildung in der Hotellerie, Verantwortungsbewusstsein, Initiative und Flexibilität.

In dieser Position bieten wir Ihnen natürlich ein angemessenes Salär, eine funktionelle und moderne Infrastruktur, die Vorteile eines renommierten internationalen Hauses und nicht zuletzt die Unterstützung durch unser junges und dynamisches Team.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Passfoto an folgende Adresse:

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

77854/3387



STEIGENBERGER AVANCE HOTEL SAANEN-GSTAAD

Sie bringen mit:
ein grosses Flair für Controlling, Zahlenanalyse sowie Organisationstalent. Mit den Bereichen Küche und Service sind Sie bestens vertraut und lieben den Umgang mit internationalen Feriengästen. Mitarbeiterführung und Motivation liegen Ihnen am Herzen und Sie sind bereit, Ihr Wissen an andere weiterzuvermitteln.

Wir bieten Ihnen:
Arbeit in einem aufgestellten, jungen Team, viel Eigenverantwortung, moderne, technische Hilfsmittel, die Vorzüge eines internationalen Konzerns in Bezug auf Wirtschaftlichkeit, Weiterbildung und Reisen, eine Region mit vielen Freizeitmöglichkeiten.

Ab dem 1. Oktober 1995
möchten wir Sie als

Organisator
Motivator
Fachmann und Kollegen
in der Position eines
F&B-Managers

in unserer bunten Equipe
willkommen heissen

Interessiert?
Rufen Sie uns unverbindlich an,
oder schreiben Sie an:
STEIGENBERGER AVANCE HOTEL SAANEN-GSTAAD
Monika Schüpbach, Personalleitung
Postfach, 3792 Saanen
Telefon 030 8 33 88

77849/91871

Genève - Lausanne
Villars-sur-Glâne

Bern - Dietlikon
Visp - Hinwil

MANORA

Buffet - Restaurant

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

Betriebsassistenten/- Assistentinnen (mit Biss und Schmiss)

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

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

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

Und wenn Sie:

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

Dann

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

SCUOL ENGIADINA



HOTEL BELVÉDÈRE BAD SCUOL

Möchten Sie Winter und Sommer im Unterengadin, in Scuol, bei uns im ★★★★★-Hotel Belvédère verbringen?

Unser Team braucht Sie, Ihre Initiative und Ihr Verantwortungsbewusstsein als

Chef/in de réception (mit Fidelio-Erfahrung)

Wir alle stellen uns eine junge, kreative Persönlichkeit vor, die gerne an der Réception arbeitet, aktiv unsere Gäste betreut und uns dabei hilft, das Hotel weiter auszubauen.

Wir sind das führende ★★★★★-Hotel in Scuol und würden uns freuen, mit Ihnen zusammenzuarbeiten zu dürfen.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto (deutsche Muttersprache).

Angelika und Erich Kurzen
Hotel Belvédère
7550 Scuol, Telefon 081 864 10 41; Fax 081 864 90 72

77857/30600

HOReGA
SELECT

VERSCHIEDENE ASSISTENZSTELLEN IN DER GANZEN SCHWEIZ

- Bankettassistent für ★★★★★-Hotel in Basel
- Betriebsassistent/in für Spezialitätenrestaurant in Bern und bekanntes Ausflugsziel in der Region Zürich
- Assistent für trendiges In-Lokal mit junger Kundschaft in der Nordwestschweiz
- Betriebsassistent/in in Restaurationsbetrieb Region Winterthur

Für all diese Positionen sprechen wir junge, peppige Berufsfachleute an, evtl. mit Hotelfachschulabschluss, denen es Freude macht, vorne an der Front aktiv mitzuarbeiten. Es können nur Bewerber/innen aus CH oder mit Jahresaufenthalter-Bewilligung berücksichtigt werden.

PERSONALASSISTENT/IN

- Ein absolut top-frequenzierter Grossrestaurationsbetrieb in der Region ZH. Sie erwartet eine vielfältige Aufgabe in der Personaladministration, Lohnwesen und Rekrutierung sowie auch im Frontbereich. Erfahrung im Personalwesen ist unter anderem eine Voraussetzung für diese verantwortungsvolle Position. Eine Karrierechance auch für Sie?

KÜCHENCHEF

Sie haben - einen guten Leistungsausweis, einige Jahre Berufserfahrung in guten Häusern, bringen viele kreative Ideen mit, können eine kleine oder grössere Brigade motivierend leiten und suchen eine neue berufliche Herausforderung.

Wir haben - interessante, vielversprechende und tolle Angebote in bestbekannten Hotels und Restaurants in den Regionen ZH, LU, GR und Winterthur.

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

77897/208191

Chance für Serviceangestellte

Wir suchen für unseren ★★★★★-Restaurant-/Hotelbetrieb in der Zentralschweiz, zur Entlastung der Patronin, eine tüchtige, fachkundige und flexible Fachfrau.

Wir erwarten:

- Serviceerfahrung, gute Umgangsformen und aufmerksamen Kontakt zu allen Gästen, Kreativität, Zuverlässigkeit
- Ablösung der Patronin bei deren Abwesenheit
- Führung und Motivation der Mitarbeiter, Selbständigkeit
- unternehmerisches Denken, Belastbarkeit.

Wir bieten:

- angenehme Zusammenarbeit und sehr viel Geduld und Einfühlungsvermögen
- auf Wunsch Zimmer oder Wohnung im Hause.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und Sie einen Beginn zur Selbständigkeit und einer fruchtbaren Zusammenarbeit wünschen, dann erwarten wir sehr gerne Ihre Bewerbung, welche wir selbstverständlich mit der erforderlichen Diskretion behandeln. Unser Chiffre 77915 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

77915/30880

Impressum

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

Herausgeber: Schweizer Hoteller-Verein
SHV, Bern

Gesamtleitung: Werner Friedrich

Verlagsleitung: Peter Schibler

Anzeigenverkauf: Pascale Zaugg
Dominik Chammartin
(Agenturen)

Millimeterpreis

Stellenangebote: Fr. 1.27 (inkl. MwSt.)
Stellengesuche: Fr. 1.27 (inkl. MwSt.)
Last minute: Fr. 2.55 (inkl. MwSt.)

Anzeigenschluss

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr
Wiederholungen: Montag, 10.00 Uhr
Last minute: Montag, 16.00 Uhr

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

Druck: Druckzentrum Bern

Hotel International Basel

Bewerbung einsenden an:
HOTEL INTERNATIONAL
CH-4001 BASEL
Steinertorstrasse 25
Personalbüro 061 281 75 85

In unserem *****-Hotel, das mit seinen 350 Betten und drei Restaurants, seinem Convention-Center und Traiteurservice zu den führenden Häusern in Basel zählt, haben wir nach Übereinkunft die Stelle als

Chef de service (w)

In unserem Restaurant «Kaffi Mühl» neu zu besetzen. Verwöhnen Sie gerne unsere treue Kundschaft, bringen gute Serviceerfahrung mit und haben Freude, eine Brigade von 4 bis 6 Mitarbeitern zu führen und zu motivieren, dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Wir bieten Ihnen eine geregelte Arbeitszeit (Früh- oder Spätdienst) sowie ein abwechslungsreiches Arbeitsumfeld in einem lebhaften Betrieb.

Gerne erwartet unser Personalchef, Herr A. Kunz, Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

77834/3255

Restaurant ZUR MÜHLE
Oberentfelden
064/ 43 74 04
H. Zuber & B. Rey



Samstag bis 18.00 + Sonntag geschlossen
Ist für Sie die Umgebung einer kleinen Küchencrew in einem gepflegten Landgasthof eine Herausforderung, Sind Sie als **KOCH** und stellvertretender Küchenchef ab 15. Oktober herzlich willkommen.

77849/3880

Hotel **Laaxerhof**
Unsere Zeit gehört Ihnen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf Anfang Dezember 1995 noch folgende qualifizierte und aufgestellte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

Küche:
Chef de partie
Demi-chef de partie
Commis de cuisine

Hotelrestaurant «Vallarosa»:
Serviceangestellte/n
Tournant/e Restaurant/Bar

Restaurant «Stivetta»:
Servicefachangestellte/n à la carte

Hotelrestaurant «Vallarosa»/Restaurant «Stivetta»:
Chef de service

Bar/Halle:
Bardame/Barmen

Réception:
Praktikant/in

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an folgende Adresse:

Hotel Laaxerhof ****
Familie A. und G. van Pelt
7032 Laax/Graubünden

Mitten in der «Weissen Arena» Flims-Laax-Falera

77927/173266

ASTORIA

DAS FÜHRENDE ERSTKLASS-HOTEL
LUZERN/SCHWEIZ
240 Betten
LATINO, Bar & Restaurant
PENTHOUSE, Bar
THAI GARDEN, Restaurant

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft einen aufstiegsstrebigen

Management Trainee (m/w)

Als Assistent der Direktion möchten wir Sie in einer zweijährigen Ausbildungszeit soweit schulen und fördern, dass Sie später selbstständig Führungsaufgaben übernehmen können. Gefragt ist Ihr Engagement an der Front und hinter den Kulissen, stets zum Wohle unserer Gäste zu wirken.

Notwendige Voraussetzungen für diesen verantwortungsvollen Posten:
- Sie haben ein klares Ziel vor Augen
- Hotelfachschulabschluss
- Persönlichkeit mit Sinn für Wesentliches.

Wollen Sie mehr erfahren?
Dann rufen Sie uns doch einfach an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbung z. H. Herrn Ferdi Sieber

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29
6003 Luzern, Tel. 041 24 44 66

77842/2567

Turm   **Gitano** 

In unserem lebhaften Restaurant im Zentrum von Zürich (Altstadt) suchen wir einen

Chef de partie

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung an

Herrn Züger
Restaurant Turm
Obere Zäune 19, 8001 Zürich

77764/121746

Für unser attraktives Bergrestaurant suchen wir per Anfang Wintersaison in Jahresstelle Raum Graubünden

Betriebsleiter Bergrestaurant an bekanntem Wintersportort
(oder Betriebsleiter-Ehepaar)

Wir erwarten von Ihnen einen Hotelfachschulabschluss oder die Weiterbildung, mehrjährige Erfahrung in selbständiger Führung eines Restaurantbetriebes. Nach Möglichkeit Grundausbildung Koch. Qualitäts- und Kostenbewusstsein sind Voraussetzungen. Die Führung eines kleinen Teams macht Ihnen Freude, dann melden Sie sich bei uns.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit zur Mitarbeit in einer jungen, aktiven Firma mit attraktiven Arbeitsbedingungen.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Chiffre 77932
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern

ADSANKER

Wir sind ein Unternehmen, welches seit mehr als 30 Jahren mit Erfolg im Bereich von Kassensystemen und Computeranlagen tätig ist.

Wir suchen einen

Junior-Systemspezialist

welcher für den Support unserer Produkte verantwortlich ist.

Wir setzen eine gastgewerbliche Ausbildung, evtl. Hotelfachschule und gute PC-Kenntnisse voraus.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an die Direktion der

ADS ANKER Data System AG
Hegnaustrasse 60
8602 Wangen bei Dübendorf
Telefon 01 805 85 85

0 77870/190497

IH

Wir sind eine international tätige Managementgesellschaft mit Hotels in der CH in D, A, Russland sowie mit Flussschiffen in Russland und der Ukraine.

Da wir ständig im Wachstum begriffen sind und viele neue Projekte anstehen, suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

District Manager

Es erwartet Sie eine äusserst interessante Aufgabe! Sie führen und betreuen mehrerer unserer mittelgrossen Betriebe im operativen Teil und tragen die Verantwortung. Zusätzlich in ihrem Aufgabenbereich ist die Planung von neuen Projekten, Ihre Erfahrung in Preopenings von Betrieben und Projekten können Sie einbringen. Die Übernahme von neuen Betrieben sollte für Sie nichts Neues sein.

Suchen Sie eine Kaderposition mit Profil, dann sind Sie mit Sicherheit unser/e Mann/Frau.

Wir erwarten von Ihnen einen Hotelfachschulabschluss, mehrjährige Erfahrung als Betriebsleiter oder Hotelmanager, Auslandsfahrung, Flexibilität, Reisebereitschaft, Fremdsprachenkenntnisse (D/F/E).

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit zur Mitarbeit in einer jungen, aktiven Firma mit attraktiven Arbeitsbedingungen.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

I.C.H. Management S.A.
Kurt Amstad
Villa Stadtpark
Neue Jonastrasse 91, Postfach 1476
8640 Rapperswil

77937/129688

DG

DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Prof!

Im Auftrag einer renommierten, auf Expansion bedachten europäischen Fluggesellschaft suchen wir laufend weibliche

Flight Attendants
(Air Hostessen)

Wenn Sie eine fröhliche Gastgeberin sind, gute Sprachkenntnisse (D, F, E) haben und nicht grösser als 1,75 m sind, bringen Sie die Hauptvoraussetzungen für die Faszination der «Restaurants der Lüfte» mit. Die Bereitschaft zur unregelmässigen Arbeitszeit und zur Weiterbildung setzen wir voraus.

Interessierte, gesunde Damen zwischen 20 und 33 Jahren wollen sich mit dem Beauftragten, Hr. E. Schaer, in Verbindung setzen.

064 31 48 31
Bernstr. West 64, 5034 Suhr

P 77292/26280

Von Ihrer Stelle erwarten Sie:

- dass Sie Ihr fundiertes Fachwissen anwenden können
- dass Sie in einem kollegialen Team arbeiten können
- dass Sie gefordert und gefördert werden
- dass Sie Ihre Einsatzfreude und Herzlichkeit auf andere übertragen können
- und sicher noch vieles mehr...

Unser stabiler Hotelbetrieb bietet Ihnen dafür:

- ein interessantes Tätigkeitsgebiet mit Eigenverantwortung
- eine faire, zeitgemässe Entlohnung
- schöne Personalzimmer direkt beim Hotel
- alle Vorteile eines Konzerns in Sachen Weiterbildung, Aufstiegsmöglichkeiten und Reisen
- eine einmalige Gegend mit vielen Sport- und Freizeitmöglichkeiten

AB MITTE DEZEMBER '95 SIND FOLGENDE POSITIONEN NEU ZU BESETZEN:

Etage:	Gouvernanten-Assistentin	Bar:	Chef de rang
	Zimmermädchen	Küche:	Chef pâtissier
	Etagenportier		Chef de partie
	Minibar-Portier		Commis de cuisine
Service:	Chef de rang	Empfang:	Empfangssekretärin
	Chef de rang - Tournant		

Unser Betrieb umfasst 230 Betten, grosse Seminarräumlichkeiten, 2 Restaurants, Hallenbar, Club-Dancing, Schwimmbad, Sauna, Dampfbad, Solarien, Fitnessraum, Kosmetik- und Coiffuresalon usw. und ist jeweils von Mitte Dezember bis Ende Oktober durchgehend geöffnet.



STEIGENBERGER AVANCE HOTEL
SAANEN-GSTAAD

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder auf Ihren Anruf. Auf bald...

Steigenberger Avance Hotel
Postfach
3792 Saanen-Gstaad
z. H. Frau Monika Schüpbach
Telefon 030 8 32 13 (direkt)
oder 030 8 33 88 (Hotel)

77847/91871

Express-Stellenvermittlung des SHV

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

Stellensuchende

Küche/cuisine

	1	2	3	4	5	6	7	8	
1230 Koch	24	CH	sofort	D/E/F	Tagesbetrieb, UR/SZ				
1231 Koch	29	YU	B	Sept. 95	D/1/U	Hotel/Rest., AG			
1232 Koch	58	CH	n. Ver.	D/F/I	Hotel/Rest., AG/ZH/LU				
1233 Küchenchef	29	CH	sofort	D/F/I	Hotel				
1234 Alleinkoch	46	CH	sofort	D	BE-Oberland				
1235 Pâtissière	25	CH	sofort	D/E/F	LU/ZG/ZH				
1236 Koch	24	CH	n. Ver.	D/E	Hotel/Rest., Zürich				
1237 Koch	34	CH	n. Ver.	D/F/E	VS/BE				
1238 Küchenchef/Alleinkoch	59	I	C	Sept. 95	D/E/I	Tagesbetrieb, Aargau/Zürich			

Service/service

2546 Kellner	20	CH	sofort	D/F/E	Rheintal				
2547 Kellner	20	I	C	sofort	D/F/E	Hotel/Rest., Luzern + Umgebung			
2548 Sefa	29	YU	C	Okt. 95	D/F/E	Hotel/Rest., Bern			
2549 Kellner	20	A	A	n. Ver.	D/E/F	3*-4*Hotel, West-CH			
2550 Bar/Bufet	21	S	A	Nov. 95	D/E	Hotel/Rest., zus. mit 2551			
2551 Bar/Bufet	25	D	A	Nov. 95	D/E	Hotel/Rest., zus. mit 2550			
2552 Kellner	26	I	A	sofort	I/F/E	Hotel, Lugano/Genf			
2553 Kellner	30	YU	B	Okt. 95	D/I/E	Rest., Aarau-Ollen			
2554 Sefa	23	DK	A	Okt. 95	D/E/F	Tagesbetrieb, St. Gallen			
2555 Chef de service	39	F	B	sofort	D/I/E	LU/West-CH/BS			
2556 Sefa	27	S	A	Sept. 95	D/E	Tagesbetrieb, Zürich + Umgebung			
2557 Sefa	23	D	A	Okt. 95	D/E				

2558 Kellner	30	CH	sofort	D/F/E	Klein-Mittel, Zürich				
2559 Sefa	23	CH	Okt. 95	D/E/F	Hotel/Rest., ZH				
2560 Kellner	23	P	A	sofort	D/F/E	BE			
2561 Kellner	32	CIN	B	sofort	D/E	Bern			
2562 Kellner	36	P	C	Okt. 95	D/F/E	Rest./Pizzeria, GR/SG/ZH/BE/BS			
2563 Kellner	43	CH	sofort	D/F/E	Hotel/Rest., ZH				
2564 Sefa	30	RP	B	sofort	E/D/F	Hotel/Rest., ZH			
2565 Chef de service	50	I	C	sofort	D/I/F	ZH/TG/SG			
2566 Chef de bar/Barman	50	CH	n. Ver.	D/E/F	Zürich-Luzern				
2567 Chef de service	25	CH	sofort	D/F/E	Hotel/Rest., Zürich				

Administration/administration

3564 Anfahrtsrezept./w.	22	CH	Okt. 95	D/F/E	Hotel, Bern/BE-Oberland				
3565 Betriebsassistent	29	CH	Sept. 95	D/F/E	GR				
3566 Kaufm. Allrounder	21	CH	sofort	D/F/E	BE/LU				
3567 Geschäftsführer	50	CH	sofort	D/F/E	Bar/Dancing, ZH/SZ/LU				
3568 Betriebsleiter	47	CH	sofort	D/E/F	Hotel, Inner-CH				
3569 Réceptionniste	21	CH	Okt. 95	D/F/E	Hotel, Skigebiet				
3570 Réceptionniste	22	S	A	n. Ver.	D/E/F	SO/BE			
3571 Réceptionniste	25	CH	Okt. 95	D/F/E	3*-4*Hotel, Bern				
3572 Réceptionniste	22	D	A	Sept. 95	D/F	5*Hotel, ZH/BE/SI, Moritz			
3573 Direktionsass./m.	23	A	B	sofort	D/E/F	Hotel, VD/GE			
3574 Anfahrtsrezept.	27	CH	n. Ver.	D/F/E	Hotel, Zentral-CH/GR/VS				

Hauswirtschaft/ménage

4334 Hausbursche	52	CH	Sept. 95	D/F	Kl. Hotel, TI/Inner-CH				
4335 Masseur	43	CH	sofort	D/E/F	Hotel, GR/Liechtenstein				
4336 Hilfspersonale	19	CH	Sept. 95	D	4*Hotel, SG/TG/AR/AI				

4337 Buffet/Zimmer	24	CH	sofort	D/E	LU/SO/BE/AG				
4338 Buffetdame	21	CH	sofort	D/E	Rest., Wil-Rickenbach				
4339 Portier	57	CH	Sept. 95	D/F/I	Hotel, BE				

- 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 ou titre de l'impôt préalable récupérable.

Telefon: 031 370 42 79
(8 bis 12 Uhr sowie 13.30 bis 16 Uhr)
Telefax: 031 370 43 34

Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

Wenn Sie den Bewerbungstalon ausfüllen, erscheint Ihr Inserat gratis in der *hotel + tourismus revue* unter der Rubrik «Stellensuchende». Gleichzeitig leiten wir Ihren Talon an interessierte Hoteliers und Restaurateure weiter. So erhalten Sie mehrere Stellenangebote von verschiedenen Betrieben. Bitte informieren Sie uns raschmöglichst, wenn Sie die gewünschte Stelle gefunden haben. Herzlichen Dank und viel Glück!

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Ich suche Stelle als:	Eintrittsdatum:		
Name:	Vorname:		
Strasse:	PLZ/Ort:		
Geboren:	Nationalität:		
Telefon privat:	Telefon Geschäft:		
Muttersprache:	Art der Bewilligung:		
Art des Betriebes:	Region:		
Bemerkungen:			
Sprachkenntnisse:			
Deutsch:	Französisch:	Italienisch:	Englisch:
(1 = gut, 2 = mittel, 3 = wenig)			

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:

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

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

Datum: _____ Unterschrift: _____

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

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

77922/84735

Wir suchen nach Vereinbarung

Chef für die Produktion

- Haben Sie Interesse und die Fähigkeit,
 - die Küchenbrigade zu überwachen und aktiv mitzuarbeiten?
 - unsere Gäste ernährungsbewusst und kreativ zu verwöhnen?
 - haben Sie die Zusatzausbildung als Diät- oder Spitalkoch?
 - sind Sie bereit, bei Abwesenheit des Küchenchefstellvertreters dessen Aufgaben weitgehend zu übernehmen?

Wenn Sie ausserdem geregelte Arbeitszeit, gute Sozialleistungen und ein gutes Salär schätzen, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an

Klinik Sonnenhof AG, Herrn Rolf Götzinger, Küchenchef, Buchserstrasse 30, 3006 Bern

P 77845/312460



Klinik Sonnenhof, Buchserstrasse 30, CH-3006 Bern, (031) 358 11 11

Sie haben Ihre HOFA-Ausbildung gerade beendet und suchen nicht nur einen Job, sondern eine Aufgabe bei der Sie Ihre Fähigkeiten und Stärken zur Geltung bringen können?

Trifft sich gut!

Wir haben unser Kleinhotel direkt am Zürichsee demnächst fertig neu renoviert und suchen Sie zur Ergänzung unseres Teams.

Herr Kassegger freut sich über Ihren Anruf: Tel. 01 910 62 52

SCHÖNAU ERLENBACH
HOTEL - SEE-RESTAURANT - BAR
 Schifflande 1, 8703 Erlenbach



Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

Koch/Köchin

Unser Angebot: Gute Arbeits- und Lohnbedingungen, 5-Tage-Woche, div. Aktivitäten.

Unsere Erwartungen: Einsatzfreudige Mitarbeit in unserem Team.

Interessiert? Ja - gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder stehen zu weiteren Auskünften zur Verfügung

Telefon 036 71 11 21 (Herrn P. Siegfried verlangen).

77806/68276



HOTEL VIKTORIA EDEN

Wir suchen per sofort einen erfahrenen und gut ausgewiesenen

Chef de réception (m/w)

in unser Saisonhotel mit zwei Restaurants, Bar, Dancing, Bankettsaal, 46 Betten, Gourmetküche. Wir sind ein kleiner, aber feiner ★★★★★-Familienbetrieb. Wenn Sie Fidelio und das Rechnungswesen beherrschen, dann würden wir uns freuen, Sie kennenzulernen.

Hotel Viktoria Eden
 Dorfstrasse 15, CH-3715 Adelboden
 Telefon 033 73 46 73, Fax 033 73 46 81
 Fam. R. und M. Stämpfli

77282/299



Klosters hat viel zu bieten! Vielleicht auch eine attraktive berufliche Herausforderung für Sie?

Der weltbekannte Ferien- und Sportort im Herzen des Bündnerlandes bietet auch als Arbeitsort besondere Qualitäten und viel Abwechslung. Das bekannte Viersternhaus «Alpina» gehört zu den renommierten, aufstrebenden Hotels am Platz. Hier wird der neue Stil der Schweizer Hotellerie von einer jungen Mannschaft gepflegt.

Wir wissen, dass sich die fröhliche Ausstrahlung motivierter Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auf die Gäste überträgt, und dass das kollegiale Klima unserer Teams die Basis für eine hohe Dienstleistungsbereitschaft bildet. Wenn Ihnen diese Philosophie aus dem Herzen spricht, finden Sie im «Alpina» viel berufliche Befriedigung und Bestätigung. Zur Ergänzung unserer Crew suchen wir:

Chef de service

Wir freuen uns sehr, Sie kennen zu lernen.

CH-7250 Klosters
Telefon 081 69 41 21

Räto & Verena Conzett, Direktion

77849/17296



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 anspruchsvollen und aufgestellten Gäste verwöhnen 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 Mitarbeiter:

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 richtig 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 Ruhesache möchten, Fortbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten zu Ihrer Lebensphilosophie gehören, dann setzen Sie sich mit uns in Verbindung.

Bewilligungen für die Sommersaison 1995 oder Jahresstelle vorhanden.

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

77916/5312



Hotel Krone Thun

China-Restaurant
WONG-KUN *à la Bistro*

Auf 1. September oder nach Vereinbarung suchen wir für unseren lebhaften Jahresbetrieb mit französischer und chinesischer Küche eine/n

Betriebsassistenten/-in F&B/ Chef de service

Wir sind ein junges, engagiertes Team, in dem persönliche Ideen verwirklicht werden können. Deshalb suchen wir eine initiative, fachlich kompetente Person, die bereit ist, Verantwortung zu übernehmen und aktiv im Betrieb mitzuarbeiten.

Interessiert? Frau Zbinden freut sich auf Ihren Anruf (Telefon 033 22 82 82) oder auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an

Hotel Restaurant Krone
Rathausplatz 2, 3600 Thun

7719/34690

Rathausplatz, 3600 Thun
Klaus Lamprian, 033/ 22 82 82

Für das bekannte und sehr aktive Bistro in der Berner Altstadt suchen wir auf den 1. September 1995 oder nach Übereinkunft einen jungen, aufgestellten

Sous-chef

Sind Sie interessiert an einer frischen, modernen Küche, können selbstständig arbeiten und lieben es, kreativ zu arbeiten, dann senden Sie Ihre Unterlagen an:

BZ-Bistro, Herrn Sergio Baglieri,
Zeughausgasse 14, 3011 Bern, oder
rufen Sie an: Telefon 031 311 85 50.

77934/214612

KONGRESS HOTEL DAVOS

Réceptionistin

Praktikantin Réception

Es liegt an Ihnen: ein effizienter Verkauf - den Hotelier wird's freuen. Ein freundlicher Empfang - der Gast fühlt sich wohl. Ein gutes Arbeitsteam - Sie sind rundum zufriedener.

Das Rezept ist einfach - wir helfen Ihnen dabei, diese Ziele zu erreichen. Gute Voraussetzungen sind gegeben: ein erstklassiger Betrieb, beste Betriebsmittel (Fidelio, Macintosh), ein junges Team von etwa 70 Mitarbeitern, ein Ort mit hoher Lebensqualität.

Wenn für Sie auf die kommende Wintersaison (Eintritt gegen Ende November 1995) ein Wechsel in Frage kommt, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Riet & Kathrin Frey, Hoteliers
Kongress Hotel Davos
CH-7270 Davos Platz
Telefon 081/47 11 81



Für unser stilvolles, modernes 4-Sterne-Hotel im Herzen der Zentralschweiz in Engelberg suchen wir zur Ergänzung unserer Brigade folgende Mitarbeiter:

Sous-chef

der gewillt ist, den guten Ruf unserer Küche weiter mit auszubauen. Unser idealer Mitarbeiter sollte über einige Jahre Berufserfahrung aus guten Betrieben verfügen, Kenntnis in Bankett- und Seminarverpflegung mitbringen sowie bereit sein, sich in einer mittleren Brigade längerfristig zu engagieren.

Gouvernante

Für diese Kaderposition sehen wir eine junge, selbstbewusste Dame mit deutscher Muttersprache. Sie sind gewohnt, Entscheidungen zu treffen und Verantwortung zu tragen. In Stress-Situationen behalten Sie die Übersicht, sind aber gewillt, mit anzupacken. Wenn Sie diese Punkte alle mit Ja beantworten können, so sind Sie unsere neue Kadermitarbeiterin.

Ihr Lebenslauf mit Foto erreicht uns unter folgender Adresse:

Hotel Waldegg ★★ ★★ 6390 Engelberg z. H. Herrn Heinz Rüfenacht
Telefon 041 94 18 22 dipl. Hotelier/Restaurateur SHV/VDH

77572/10391



Für unser **IN-Restaurant LATINO** suchen wir per 1. September 1995 oder nach Vereinbarung

Servicefrauen Servicemänner

In diesem neuen Restaurationskonzept wird die italienische mit der französischen Küche verheiratet und in einem spektakulären Ambiente zelebriert.

Sie freuen sich, gepflegten Service sowie zuvorkommende Gästebetreuung in lockerer, unkomplizierter Atmosphäre zu bieten. Haben Sie Serviceerfahrung? Möchten Sie in einem neuartigen, aussergewöhnlichen Lokal ein Teil unseres jungen und starken Teams sein?

Dann senden Sie uns einfach Ihre Unterlagen mit Foto - wir freuen uns darauf, Ihnen das **LATINO**, Bar & Restaurant, vorzustellen zu dürfen.

Hotel Astoria z. H. Herrn Patrik Scherrer
Pilatusstrasse 29, 6003 Luzern
Telefon 041 24 44 66, Telefax 041 23 42 82

77919/22667

HOTEL MONOPOL LUZERN

Für unser einzigartiges Viersternhotel im Herzen der Stadt Luzern und seinem bestbekanntesten Restaurant français **Arbalète** suchen wir ab sofort oder nach Übereinkunft

Chef de partie

Sind Sie interessiert? Dann wenden Sie sich bitte mit den üblichen Unterlagen an die Direktion:
P. Wallimann
Pilatusstrasse 1, 6003 Luzern,
Telefon 041 23 08 66.

76007/4/23116

FÜRIGEN

Hotel * Restaurant * Bar Kongresszentrum

Für unseren regen Hotelbetrieb mit Schwerpunkt Seminar/Bankette suchen wir ab August 1995 in Saison- und Jahresstelle kompetente Mitarbeiter/innen für folgende Positionen:

Anfangsreceptionistin
CH oder B-/C-Bewilligung

Réceptionspraktikantin
Hotelfachschülerin, wenn möglich mit etwas Erfahrung
CH oder B-/C-Bewilligung

Servicemitarbeiterin

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Hotel Fürigen
Frau M. Käst
CH-6363 Fürigen/Stansstad
am Bürgenstock
Telefon 041 63 22 22/Telefax 041 61 27 24
Telex 866 257

77732/11932

BELVOIRPARK

HOTELFACHSCHULE
ZÜRICH · HF

Für unser schuleigenes, öffentliches Restaurant in einer der schönsten Parkanlagen der Stadt Zürich suchen wir per 15. November 1995 oder nach Übereinkunft

Chef de service/ Instruktor

Ist der Service Ihr Beruf und Hobby, und haben Sie Freude, Ihr Können und Ihr Wissen an unsere Studenten und Studentinnen weiterzugeben, dann freuen wir uns auf Ihre Kurzofferte oder Ihren Anruf.

F. Bolli
Restaurant Belvoirpark
Hotelfachschule Zürich, Seestrasse 125
8002 Zürich
Telefon 01 286 88 44

77855/9692



Suchen Sie eine besonders anspruchsvolle Aufgabe? Wir haben sie! Wir suchen für unsere mittelgrossen ★★ ★★-Hotelbetriebe im Raum Basel (CH)/Freiburg (D) und Raum Tirol (A)

2 Hotel-Direktoren (EU-Bürger)

Wir erwarten:

- Hotelfachschule/Konzessionsprüfung
- mehrjährige Erfahrung in gleicher Position
- Sprachgewandtheit (D/E/F), frontorientierte Persönlichkeiten
- kostenbewusste Betriebsführung
- unternehmerisches Denken
- initiativen Gastgeber.

Dann melden Sie sich bei uns.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit zur Mitarbeit in einer jungen, aktiven Firma mit attraktiven Anstellungsbedingungen.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Chiffre 77933, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

77933/13968

DOMINO GASTRO

Ihr Personal-Prof

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

Brugg/Baden/Lenzburg:

Barmaid

Hallwilersee:

Servicemitarbeiter

Raum Aarau:

Chef de partie

Raum Lenzburg:

Alleinkoch

Unverbindliche und kostenlose Infos durch
Hrn. Schaer und
Frau Geissbühler

064 31 48 31

Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

P 77894/25280

Berghotel Schatzalp

CH-7270 Davos Platz

*Da arbeiten, wo andere Ferien machen –
in einer phantastischen Umgebung mit einem
tollen Freizeitangebot direkt vor der Tür?*

In unser traditionelles, im Jugendstil erbautes Erst-
klasshotel, 300 m über Davos gelegen, suchen wir
für die Wintersaison 1995/96 mit Eintritt ab zirka
18. Dezember noch folgende Mitarbeiter:

Chef de rang
Commis de rang
Chef de bar
Commis de bar
mit guten Sprachkenntnissen

Zimmermädchen
Lingeriemitarbeiterinnen

Kindergärtnerin
mit mündlichen Sprachkenntnissen

In unser Bergrestaurant

Betriebsassistent
mit Kochlehre

Hilfskoch
Buffetmitarbeiter

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen
oder Ihren Anruf an

Berghotel Schatzalp
Barbara und Klaus Eisele, Direktion
CH-7270 Davos Platz
Tel. 081 44 13 31 – Fax 081 43 14 44

7726/9474

fun 4 you

Wir schenken Ihnen einen Saisonskipass.

Vorausgesetzt, Sie hätten auch Spass daran, während der Wintersaison
1995/96 bei uns als

Koch
Köchin
Serviceangestellte (m/w)
Buffetmitarbeiterinnen

in einem unserer Bergrestaurants zu arbeiten. Die faszinierende Bergwelt wür-
den wir Ihnen gratis zur Verfügung stellen. Was Sie mitbringen müssten, wären
lediglich Verantwortungsbewusstsein, Pünktlichkeit und Freundlichkeit.

Für schönes Wetter können wir nicht immer garantieren, dafür aber für das
angenehme Arbeitsklima, die gute Entlohnung, die fortschrittlichen Sozialleis-
tungen sowie die preisgünstige und schöne Unterkunft.

Wenn Sie ein bisschen mehr über uns und die Fun-4-you-Philosophie wis-
sen möchten, sollten Sie uns jetzt unbedingt anrufen. Unsere Geranten neh-
men sich gerne Zeit für Sie:

Restaurant Brüggerstuba, M. und U. Amstad,
Restaurant Weisshornspizel, D. und R. Perret,
Restaurant Sattelhütte, M. und O. Strelcher,
Restaurant Tschuggenhütte, M. und Th. Bangerter,

Telefon 081 31 49 30
Telefon 081 31 18 70
Telefon 081 31 30 69/081 31 19 35
Telefon 081 31 33 32/
ab 18.00 Uhr 081 31 10 37.

AROSA BERGBAHNEN

P 7784/173401

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

eigenössisch 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, moti-
vierten Team, grosszügige Entlohnung und gut ausgebaute
Sozialleistungen.

Sie sind jung, dynamisch und fortschrittlich, suchen eine (neue) Herausfor-
derung, sind im Besitz des eigenössischen Diploms und eventuell des Aus-
weises für den Gastronomiebereich, beherrschen auch etwas Französisch und
freuen sich, in einem der weltweit grössten Hotel- und Restaurantkette an-
gehörenden Betrieb zu arbeiten.

Interessiert, begeistert und überzeugt?

So senden Sie Ihr komplettes Dossier, (CV, Zeugniskopien, handgeschriebe-
nes Begleitschreiben) und Foto an:

Alex Trinkler, Direktor



Ein Betrieb der EUREST (Suisse) SA



77641/279439

Wir suchen für unser

Music-Sport-Pub

in Winterthur dynamische/n, initiative/n

Gerant/in

Unterlagen an: MS, Postfach 219, 8406
Winterthur, oder Telefon 052 202 02 42
(Herrn Stahl verlangen).

77949/284274

Sie haben gerne nette Gäste, tragen
gerne Verantwortung und sind jung und
aufgestellt – dann sind Sie unsere neue
Mitarbeiterin oder unser neuer Mitarbei-
ter 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 Kurz-
bewerbung, oder telefonieren Sie uns
bitte ab 18.00 Uhr (ausser Dienstag) und
verlangen Herrn oder Frau Dreyer.

Restaurant Terminus
6410 Goldau SZ
Telefon 041 82 53 98

770131/08537



Park-Hotel Vitznau
CH - 6354 Vitznau
Telefon 041 83 01 00, Fax 041 83 13 97

Für unser internationales 5-Stern-Hotel in
der Nähe von Luzern suchen wir ab
sofort oder nach Vereinbarung (bis zirka
Mitte Oktober) folgende Mitarbeiter:

Réceptionist/in
(mit Berufserfahrung, D/E/F)

Night-auditor (E, F)
EDV = Fiedelio

Interessiert? Senden Sie Ihre Bewer-
bung mit Lebenslauf, Zeugniskopien
und Foto bitte an:

Park-Hotel Vitznau
z. H. Herrn Ch. Maurer
6354 Vitznau



The Swiss League Hotels



77856/36820

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft

KARRIERESCHRITT

Welcher neugekürte Hotelfachschulabsolvent will nicht
einen weiteren Schritt auf seiner persönlichen Karriere-
leiter vorankommen? Ob in Basel, Zürich, Ost- oder
Westschweiz, In- oder Ausland, wir haben interessante
Herausforderungen, die auf Sie, den Idealkandidaten,
warten. Aus der Fülle von Angeboten helfen wir Ihnen,
die richtige Entscheidung für Ihre berufliche Zukunft zu
treffen. Wir arbeiten schnell, diskret und mit einer grossen
Portion Enthusiasmus und Professionalität. Rufen Sie an.
Zürich, Frau Lenoir

AREA MANAGER
SALES AND CUSTOMER SERVICES
DEUTSCHLAND

Eine einmalige Chance, seine Berufskennnisse im Raum
Hamburg/Hannover für ein junges und dynamisches
Unternehmen unter Beweis zu stellen, ist für Sie jetzt er-
reichbar. Ihr Aufgabenbereich umfasst Akquisition, Be-
treuung des touristischen Marktes, Kontrolle und Verbes-
serung des Kundenservices sowie das Erarbeiten und Um-
setzen von Schulungsmassnahmen. Sie sind ein erfolg-
reicher Verkäufer, eine verhandlungsstarke Persönlich-
keit und suchen eine Herausforderung der ausserge-
wöhnlichen Art. Als geeigneter Kandidat sind Sie zwischen
25 und 30 Jahre alt, deutscher Staatsbürger, verfügen
über einen Erfahrungsbereich im Tourismus- und Reise-
sektor und bringen eine ganze Menge an Belastbarkeit
und Durchsetzungsvermögen mit. Ihr Anruf erwartet
Zürich, Frau Lenoir

AREA MANAGER
SALES AND CUSTOMER SERVICES
SCHWEIZ/ÖSTERREICH

Eine einmalige Chance, seine Berufskennnisse im Raum
Zürich für ein junges und dynamisches Unternehmen
unter Beweis zu stellen, ist für Sie jetzt erreichbar. Ihr
Aufgabenbereich umfasst Akquisition, Betreuung des
touristischen Marktes, Kontrolle und Verbesserung des
Kundenservices sowie das Erarbeiten und Umsetzen von
Schulungsmassnahmen. Sie sind ein erfolgreicher Ver-
käufer, eine verhandlungsstarke Persönlichkeit und suchen
eine Herausforderung der aussergewöhnlichen Art. Als
geeigneter Kandidat sind Sie zwischen 25 und 30 Jahre
alt, verfügen über einen Erfahrungsbereich im Tourismus-
und Reisesektor und bringen eine ganze Menge an
Belastbarkeit und Durchsetzungsvermögen mit. Ihr Anruf
erwartet
Zürich, Frau Lenoir

ASSISTENTIN
DES VERKAUFS-DIREKTORS

Tourismus und Hotellerie sind für Sie keine Fremd-
wörter. Sie haben bereits Ihre vielfältigen Erfahrungen
in diesem Bereich, vorzugsweise Administration/Sales,
gemacht und möchten nun Ihr Wissen und Ihre Erfah-
rungen in ein erfolgreiches Unternehmen in Luzern ein-
bringen. Zu Ihren Aufgaben gehören neben administra-
tiven Sekretariatsaufgaben auch Verkaufstreffen, Teil-
nahme an Messen im Ausland, Organisation von
Gruppenreisen und Incentives sowie Vertragsverhand-
lungen mit Hotels und Leistungsträgern. Wir erwarten
eine selbständige, extrovertierte und belastbare Persö-
lichkeit zwischen 25 und 35 Jahren mit fundierter Aus-
bildung im genannten Bereich.
Zürich, Frau Lenoir

DIREKTIONSSEKRETÄRIN

In der Zentralverwaltung einer Restaurationsgruppe bietet
sich einer dynamischen Persönlichkeit (23 bis 30 Jahre)
die Gelegenheit, von A bis Z für die administrativen Ab-
läufe der Betriebe verantwortlich zu zeichnen. Sie bringen
eine kaufmännische Grundausbildung mit sowie Hotellerie/
Gastronomie-Erfahrung, haben dieses Metier schätzen
und lieben gelernt und möchten nun mit regelmässigen
Arbeitszeiten Ihre Freude am Fach weiter entfalten. Rufen
Sie mich noch heute an.
Zürich, Frau Lenoir

KÜCHENCHEF

In einer eleganten Atmosphäre verwöhnen Sie zusammen
mit einer 15köpfigen Brigade die Gäste dieses Restau-
rationsbetriebes in der Nähe von Zürich. Die Produk-
tion für drei verschiedenartige Restaurants, der Cate-
ringservice und die administrativen Arbeiten sind die
Herausforderungen, die auf den qualitätsbewussten
Küchenchef oder Anfangsküchenchef warten. Der
ideale Karriereschritt mit überdurchschnittlicher Ent-
lohnung für Sie? Dann rufen Sie mich noch heute an.
Zürich, Frau Lenoir

DIÄTKOCH W/M

Ein schöner Arbeitsplatz an bester Lage in Zürich, an-
genehme Arbeitszeiten, ein gutes Salär und gesicherte
Sozialleistungen sind neben einer guten Atmosphäre
nur einige der positiven Aspekte Ihrer neuen Heraus-
forderung. Sie verfügen bereits über gute Berufskenn-
nisse und -erfahrungen im Diätbereich und wünschen
sich ein abwechslungsreiches und interessantes Umfeld.
Melden Sie sich bei
Zürich, Herr Keller

CHEF DE PARTIE

Für einen gepflegten Landgasthof in der Nähe von Wil SG
suchen wir einen qualifizierten Fachmann. Sie lieben
Ihren Beruf und wollen die anspruchsvollen Gäste täg-
lich mit Ihrer Kreativität verwöhnen. Diese Stelle bietet
Ihnen viel Selbstständigkeit und die Möglichkeit, sich
fachlich weiterzubilden. Rufen Sie mich an.
St. Gallen, Herr Kläger

Weitere Stellenangebote
auf der nächsten Doppelseite

Sunstar

Hotel Lenzerheide

Sunstar Hotels stehen überall dort, wo die Schweiz
am schönsten ist.

Nach über zwei Jahren nehme ich eine neue Heraus-
forderung an und suche deshalb Sie für meine Nach-
folge als

Chef de réception

(nach Übereinkunft)

Erfahrung mit IBM AS/400 (Rebag Data) ist von Vorteil,
aber nicht Bedingung. Hauptsache, Sie sind es gewohnt,
Verantwortung zu übernehmen. Gerne erzähle ich Ihnen
mehr über diese anspruchsvolle Stelle. Noch lieber wären
uns allerdings Ihre kompletten schriftlichen Bewer-
bungsunterlagen.

170 Betten, eine moderne Infrastruktur sowie nette
Stammgäste erwarten Sie bei:

Orlando Federspiel, Direktor, oder Dani Meier, Chef de
réception
SUNSTAR HOTEL, 7078 LENZERHEIDE
Telefon 081 34 01 21

77938/19666

Hotel **eiger** Wengen
Das sportliche Familienhotel im Berner Oberland

WANTED

DEN Barman

oder

DIE Barmaid

Haben Sie Lust, im nächsten Winter im schönen Berner
Oberland zu arbeiten?

Für unsere traditionelle Bar, seit jeher DER Treffpunkt in
Wengen, nun nach dem neuesten Trend eingerichtet, su-
chen wir Sie!

Sie sind eine fröhliche, aufgestellte Persönlichkeit, Sie
sind an selbständiges Arbeiten gewohnt, Sie sind gut
ausgebildet und erfahren im Barbetrieb.

Sie besitzen gute Sprachkenntnisse und –
Sie lassen sich niemals aus der Ruhe bringen!

Fühlen Sie sich angesprochen?
Dann sind Sie unser Mann oder unsere Frau!

Schicken Sie Ihre schriftliche Bewerbung bitte an:

Familie Karl Fuchs
Hotel Eiger, CH-3823 Wengen
Telefon 036 55 11 31, Telefax 036 55 10 30

77937/37699

anspruchsvoll und kreativ

HOTEL
ARVE  CENTRAL
CH-7050 Arosa

Im Arvehotel Central wird Teamfähigkeit in allen Teilen gelebt und gepflegt:

Möchten Sie bei uns mitmachen?
Als

Hotelfachassistent/in

mit Réceptions-Kenntnissen für die Mitarbeit und Überwachung unseres Chalet-Hotels Hubelsee

Chef pâtissier

und Design-Künstler unseres Hauses.

Chef de partie

Wir freuen uns über Ihre Kreativität. Sie sind zuständig für unser Restaurant und Hotel in unserem C-Küchenteam.

Commis de cuisine

und Stütze des Chef de partie im C-Küchenteam, Mitglied der Gilde etabl. Köche.

Servicemitarbeiter/in

Ihre fröhliche Art gefällt uns. Sie sind zuständig für das Hotelrestaurant und das Wohl unserer Hotelgäste. Gute Deutschkenntnisse sind erforderlich.

Office-/Portier-Mitarbeiter

Mitarbeit in Hoteloffice, Etage und Busdienst. Gute Deutschkenntnisse sind erforderlich.

Ihre Kreativität und Ihre Liebe zum Detail werden durch das C-Arve-Team mit Freude gefördert.

Sie finden bei uns eine Saison- oder Jahresstelle. Eintritt nach Vereinbarung. Wir sind ein Jahresbetrieb.

Bitte richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse: 77948/1228

ARVEHOTEL CENTRAL
Herrn A. Abplanalp
Postfach 243, 7050 Arosa
Telefon 081 31 02 52



Ihre neue Arbeitsstelle im Herzen von Zürich
Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Réceptionist/in

D/E, evtl. F

Wir bieten eine abwechslungsreiche und angenehme Arbeit an der Hotelfront in einem kleinen, dynamischen Team. Wir suchen eine aufgestellte und freundliche Persönlichkeit mit Réceptions-Erfahrung.

Haben Sie Interesse?

Bitte nur schriftliche Bewerbungen an:

Hotel Krone**
Dir. Kronig Raymond
Limmatquai 88
8001 Zürich

77898/40592

Trattoria • Pizzeria
Mamma Rosa
Landquart-Fabriken

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Sous-chef Koch

Bewerbungen richten Sie bitte an:
Telefon 081 51 91 55
Herr E. Schönauer

077891/384265

HOTEL SCHWANEN
WIL
Tel. 073-22 01 55

Unser attraktiver Stadtbetrieb mit einem Gourmet-Restaurant und einem Boulevard-Café liegt mitten in einer pulsierenden Kleinstadt im Kanton St. Gallen. Zur Ergänzung unseres aufgestellten Teams suchen wir noch tüchtige Berufsleute

Koch/Chef de partie

(m/w)
Commis de cuisine
welche Freude an der marktfrischen, kreativen Küche haben, sowie

Serviceangestellte/Kellner

für unser Boulevard-Restaurant.

Was wir Ihnen nebst einem top eingerichteten Arbeitsplatz in einem tollen Team bieten können, möchten wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch mitteilen.

Eintritt nach Übereinkunft. (Für Ausländer B-Bewilligung erforderlich.)

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.
Hotel Schwanen
obere Bahnhofstrasse 21
9500 Wil SG
Frank Lüsse, Telefon 073 22 01 55

77851/37990

SAANENLAND
Saenen-Gstaad
Hotel CABANA
Berner Oberland

Heimelig
Offen
Typisch
Einfach
Ländlich

Hey, das ist DIE Chance!
Wagen Sie den Sprung zur/m

1. Réceptionisten/-in
D/F/E

Wenn Sie gerne selbstständig arbeiten, Kompetenz und Verantwortung für Sie einfach dazugehören und nicht nur Pflichten bedeuten, dann sollten wir uns kennenlernen!

Telegramm-Info:
Hotel Cabana***, 3792 Saanen-Gstaad, Berner Oberland, Familienhotel, Fitness-Center, Aussen- und Innenpool, Legorama, 20köpfiges, aufgestelltes Mitarbeiterteam.

Mehr erfahren Sie über
Telefon 030 8 32 00 von Roland Beer
See you in Saanenland!

77863/14974

Wir haben Kunst und Kulinaria!

Führendes ****-City-Hotel mit 73 Zimmern und breitem kulinarischem Angebot, einer Bankettabteilung für die unterschiedlichsten Anlässe bis 200 Personen.

Für unser **Küchenorchester** suchen wir per 1. September 1995 oder zum nächsten Konzert

Chef pâtissier
Chef de production

die sich gewohnt sind, im mittelgrossen Orchester mitzugeigen, ohne aus dem Takt zu fallen.

Für nähere Auskünfte rufen Sie unseren Küchenregenten, Markus Schneider, an, er gibt Ihnen gerne weitere Informationen oder wartet gespannt auf Ihr Notenhft.

Martin Studer
Martin Studer, Direktor

★★★★

CARLTON ELITE HOTEL

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



Zur Ergänzung unseres Teams sind bei uns ab zirka Mitte September noch folgende Stellen frei:

Betriebsassistent/in
(Bankett- und Seminarbereich)

und

Praktikant/in Réception-Administration

Es erwartet Sie ein vielseitiger Hotelbetrieb mit 70 Zimmern, Konferenz- und Banketträumen bis 130 Personen und dem Restaurant «Bolero». Falls Sie gerne selbstständig arbeiten und sich unter Menschen wohl fühlen, so senden Sie uns doch Ihre Bewerbungsunterlagen.

Yvonne Tagliavini lädt Sie gerne ein!

BUNDESPLATZ 18
CH-6003 LUZERN
TELEFON 041 23 18 55

77852/23019

Da Totò

Junge, aufgestellte gelernt
SERVICE
MITARBEITER/IN
gesucht die/der mit seinem/ihrer Fleiss und Flexibilität unsere gutlaufende Pizzeria unterstützen wöckh.
Sprachkenntnis D-F

Fühlst Du dich angesprochen, dann melde dich bitte unverbindlich bei Frau oder Herr Biland
032/41-21-02

Inklusive MWST/TAW - Nr. 374504

Ristorante *Da Totò* Pizzeria
Bözingenstr. 139 • Rue de Boujean 139
2504 Biel • Bienne

77819/36271

Pizzeria Oberalp
7402 Bonaduz GR (Nähe Chur)

Gesucht per 7. August 1995:

junger, ambitionierter Hilfskoch

sowie

Hausmädchen für allg. Putzarbeiten und Buffet

Gesucht per 1. Dezember 1995:

Koch für italienische Spezialitäten
Bewerbungen schriftlich oder telefonisch an Frau E. Bieler oder Herrn M. Bieler, Telefon G 081 37 24 00, p 081 37 15 52.

P 77944/127778

RESTAURANTS DE LA MAISON DES HALLES

Rue du Trésor 4
2000 Neuchâtel
tel. 038 24 31 41
fax 038 21 30 84

Brasserie und Restaurant gastronomique.
Banketträume für 20 bis 120 Personen.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

1 Chef de partie (m/w)**1 Commis de cuisine (m/w)**

für unsere Brasserie

1 Hofa (Anfangs-Gouvernante)

für Lingerie, Buffet, Office

Franz.-Kenntnisse von Vorteil.

Unterkenntnismöglichkeiten vorhanden. CH, B- oder C-Bewilligung in Jahresstellen.

Vollständige Unterlagen an:

Albert Reichl, Eidg. dipl. Küchenchef
77942/26565

DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

Dynamischen Mitarbeitern biete ich eine neue Herausforderung in Jahres- oder Saisonanstellung als

Serviceangestellte + Koch

Zusätzliche Infos über weitere Stellenangebote wie

Küchenchef
Chef de service
Sekretär/in
Chef de réception
Restaurantgeschäftsführer

erhalten Sie kostenlos bei Domino Gastro, Daniel Imboden

Tel. 036 23 32 32
Fax 036 23 33 43
Rugenparkstr. 6, 3800 Interlaken

P 77867/30328

Flims
HOTEL ADVLA
Zeit für das Echte.

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

Für unser ****-Hotel in *****-Umgebung suchen wir für die kommende Wintersaison (Beginn Mitte Dezember) folgende Mitarbeiter:

- Réception:
- Réceptionist/in** mit Hotel-Erfahrung
- Etage:
- 2. Gouvernante**
- Hauptküche/Gourmetrestaurant Barga und La Clav:
- Chefs de partie**
- Commis de cuisine**
- Für den gepflegten A-la-carte-Service: Restaurants Barga und La Clav:
- Chef de brigade**
- Chefs de rang**
- Commis de rang**
- Hotelrestaurant:
- 2. Chef de service**
- Chefs de rang**
- Commis de rang**
- Hotelhallenbar:
- Chef de rang**
- Restaurant Cabana:
- Chef de partie**
- Commis de cuisine**
- Servicefachangestellte**

Restaurant Alpina:
Alleinkoch

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto an unsere Personalabteilung.

Wenn Sie noch mehr über unser Hotel und unsere Nebenbetriebe erfahren möchten, gibt Ihnen Herr Peter Hotz, Dir., oder Herr Ralph Möller, Personalchef, telefonisch gerne nähere Auskunft (Telefon 081 39 01 61).

77851/11193

Wir suchen in Jahresstelle

Hotelsekretärin (D, I, F, E)

die mit Initiative, Einsatzfreude und Pflichtbewusstsein in modernem Umfeld und kleinem Team auf charmante und gastfreundliche Art Ihr Können einsetzen möchte.

Führen Sie sich angesprochen?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Hotel * Campione * Bissone
via Campione 62
6816 Bissone

77790/5088

R

HOTEL REGINA
★★★★

Wir suchen auf kommende Wintersaison für unser 4-Stern-, 175-Betten-Hotel im autofreien Wengen im Berner Oberland

Direktionsassistent
Concierge (Clef d'Or)
Oberkellner
Barman

Speisesaalkellner
Serviceangestellte
Lingeriegouvernante
Zimmermädchen
Buffettochter

Sind Sie dynamisch, sprachbegabt sowie professionell, und haben Sie Freude am Kontakt mit internationaler Kundschaft, dann bewerben Sie sich bitte:

W e n g e n

ARIANE & GUIDO MEYER-PROPRIÉTAIRE
S W I T Z E R L A N D
JUNGFRAU REGION TOP OF EUROPE
3823 Wengen TEL:036/551512 FAX:036/551574
77946/37753

KULM

★★★★★
AROSA KULM HOTEL
CH-7050 AROSA
TELEFON 081 31 01 31
TELEFAX 081 31 40 90

Das fröhliche ★★★★★-Hotel (140 Zimmer und Suiten) in den Bergen sucht für die kommende Wintersaison ab Anfang/Mitte Dezember noch folgende qualifizierte Mitarbeiter zu Betreuung seiner anspruchsvollen Gäste aus aller Welt

Service

Chef de rang
und**Commis de rang**

für unsere «Konditorei» und das «Hotelrestaurant»

Service-Tournant

mit Inkasso für die Abendlokale

«Ahaan Thai»; thailändische Spezialitäten (asiatisches Blut von Vorteil)

«Taverne»

Dancing «Galaxy»

Commis de bar

für das «Nost»- und «Mungge»-Bar-Team

sowie für unsere

Réception

Réceptionist/in**Telefonistin****Nachtpraktikant****Praktikant/in**

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Sprechen Sie Deutsch, suchen Sie eine fachliche, persönliche Herausforderung? Möchten Sie als zukünftige/r **Kulmianer/in** auch von unserem sportlichen Freizeitangebot profitieren? Dann sollten Sie Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto an obenstehende Adresse schicken.



THE SWISS LEADING HOTELS

Seehotel Ochsen, Lachen

Im 1. Stock:
Italienische Gaumenfreuden
Im Parterre:
Die gemütliche Dorfwirtschaft
Telefon 055 63 15 44

Für unseren gepflegten Betrieb direkt am Hafensektor, mit grosser Gartenterrasse, Dorfplatz und einem italienischen Spezialitätenrestaurant im 1. Stock suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Koch

im Alter von 25 bis 35 Jahren, mit echter Freude am Kochen.

Sehr angenehmes Betriebsklima und eine vielschichtige, nette Kundschaft.

Ihre Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an Herrn Pietro Mazzotta oder Telefon 055 63 15 44.

P 77895/18015

hotel fornì airoloHOTEL RISTORANTE FORNÌ ★★★
CH-6780 AIROLO/TICINO

Wir suchen per sofort (Jahres- oder Saisonstelle)

Serviceangestellte

Sie sind aufgestellt und einsatzfreudig? Wir sind ein familiär geführtes ★★★-Hotel mit angenehmem Betriebsklima. Mit lebhaftem Interesse erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Fornì
Marzio Fornì
6780 Airolo
Telefon 094 88 12 97

77853/64203

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

77671/110660

Junges Team in einem ★★★-Hotel im Berner Oberland sucht auf September 1995 oder nach Übereinkunft

Aide du patron

Gute Englischkenntnisse und allgemeine Erfahrung im Hotelfach (vorw. Réception) sind erforderlich.

Melden Sie sich unter Chiffre
77721 an *hotel + tourismus revue*,
Postfach, 3001 Bern.

77721/384232

Als Hotelfachfrau

können Sie bei uns Ihre Ausbildung und Erfahrung anwenden.

Ihr Aufgabengebiet ist folgendes:

- Verantwortung für das Housekeeping für 40 Suiten und aktive Mitarbeit
- administrative Aufgaben in der Residence-Verwaltung.

Die Anforderungen dazu sind:

- PC-Erfahrung mit Windows
- Sprachen D/E mündlich + schriftlich
- gepflegte Erscheinung.

Wir freuen uns, wenn Sie uns über
Telefon 077 89 25 23 kontaktieren.
RD 77872/23132

Ostschweiz

Gesucht für Restaurant, Bar, Hotel per
1. Januar 1996 oder früher
initiativ/r

Pächter/in

- Restaurant 30 Plätze
- Gartenwirtschaft 45 Plätze
- Bar 25 Sitzplätze
- Bettenzahl 11

Bitte richten Sie Ihre Anfragen an
Chiffre 77902, *hotel + tourismus revue*,
Postfach, 3001 Bern.

77902/99821

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNGTemporär- und Dauerstellen
im Gastgewerbe

**Ob Küchenbrigade
oder lieber allein
wir organisieren
das Stell-Dich-ein.**

Tel. 370 43 33Morbijoustrasse 130, Bern
Schweizer Hotellier-Verein**Hotel
Restaurant****Plattenhof
Zürich**

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

Für Eintritt nach Übereinkunft
suchen wir:

- Réceptionspraktikant/in
- Koch
- Servicemitarbeiter/in
- Zimmermädchen/
Tournante

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
oder Ihren Anruf.

77731/43060

**★ Restaurant
Schlüssel ★★★ Mels**

Tel. 081 723 12 38

Sonntag und Montag geschlossen

★★★

In unser persönlich geführtes
Restaurant suchen wir auf
September 1995

Sous-cheffür eine anspruchsvolle, kreative,
fachliche und persönliche
Herausforderung.

Gerne erwarten wir Ihre
Bewerbungsunterlagen.
Selbstverständlich stehen wir
Ihnen für weitere Fragen gerne
zur Verfügung.

Familie Josef Kalberer-Wachter

0 77811/141623

GAUER HOTEL**SCHWEIZERHOF BERN**

Zum erfolgreichen Gelingen unserer
nächsten Saison brauchen wir
ab Anfang September oder nach
Verbarung noch einen kreativen,
einsatzfreudigen und innovativen

Chef saucier

Möchten Sie in unserem jungen,
aufgestellten Küchenteam arbeiten,
Ihre Berufskennntnisse vertiefen
und unsere Küche mit Ihren
Ideen bereichern?

Haben Sie eine Berufslehre abgeschlossen,
sind Schweizer Bürger/in oder verfügen
über eine gültige B- oder C-Bewilligung,
dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung
oder Ihren Anruf.

Gauer Hotel Schweizerhof
Frau Lilo Liberti
Personalabteilung
Bahnhofplatz 11, 3011 Bern
Telefon 031 311 45 01

P 77886/4600



ROTHHAUS
HOTEL ★★★★★ RESTAURANT

Wir sind ein junges, dynamisches Team, welches das Hotel Rothaus per 1. Januar 1995 übernommen hat.

Wer möchte mit uns ab zirka Mitte August oder nach Übereinkunft Rothausgeschichte schreiben?

als
Réceptionspraktikant/in
sprachgewandt, initiativ

Servicemitarbeiter/in
charmant, gewandt
oder
Jungkoch
mit dem kreativen Flair

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

77843/23844

Wir suchen:

Zur Erweiterung
unseres 7 köpfigen Teams
1 COMPUTER FREAK
mit Kenntnissen in den
Bereichen DOS, WINDOWS,
FIDELIO, MIRUS, MICROS,
oder ganz einfach ein Teil davon.

Wir sind:

Das führende Informatik-
Unternehmen der Region Davos
und die offizielle Vertretung von:
Fidelio Hotel - Software
Mirus Mitarbeiter Management
Micros Kassensysteme und
Miracle Auftragsbearbeitung
sowie Novell Netware.

PC
SYSTEME

77800/9316

Petzold Computer Systeme
Mattastrasse 10 (Haus Rivalta), 7270 Davos Platz
Telefon 081 / 4156677 Telefax 081 / 4156678

MAITRE D'HOTEL

Den Gast zuvorkommend empfangen, bedienen und
umorgen bis zum Augenblick, wo er das Restaurant
verlässt. Sie motivieren Ihre Mitarbeiter zu einer
gepflegten und professionellen Gästebetreuung,
behalten auch in den hektischsten Augenblicken den Überblick
und sind in jeder Minute der charmante und gewohnte
Gastgeber. Sie bringen eine klassische Karriere mit
sich, sind ca. 40 Jahre alt und suchen eine neue
Herausforderung in einem exklusiven Restaurationsbetrieb.
Zürich, Herr Keller

GESCHÄFTSFÜHRER-ASSISTENT m/w

Für einen bekannten Restaurationsbetrieb suchen wir
per Herbst 1995 einen Geschäftsführer-Assistenten,
der Lust auf Karriere hat. Als junge, dynamische
Persönlichkeit lieben Sie die Gastgeberrolle und die damit
verbundenen administrativen Arbeiten. Ihre fundierten
Serviceerfahrungen und Ihr Durchsetzungsvermögen
helfen Ihnen beim erfolgreichen Führen junger
MitarbeiterInnen. Wenn Sie einen Hotelfachschulabschluss
vorweisen können und sich in Luzern so richtig
wohl fühlen, dann rufen Sie mich noch heute an.
Luzern, Herr Zanetti

RECEPTIONISTIN

Für ein Zürcher Stadthotel suchen wir die charmante,
junge (23 bis 28 Jahre) Dame, welche die Betreuung
der internationalen Gäste sehr selbständig übernimmt.
Wenn Sie Berufserfahrung oder eine abgeschlossene
KV-Lehre mitbringen, und wenn für Sie bei Ihrer neuen
Herausforderung freie Wochenenden und freie Abende
wichtig sind, dann ist dies die Chance, auf die Sie
gewartet haben. Packen Sie sie, rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Lenoir

HOTELFACHASSISTENTIN

Im Personalrestaurant einer Grossbank in Zürich ist die
Position einer Tourmante neu zu besetzen. Eine 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

STEWARD/STEWARDESS

Als Pionier unterwegs im ersten Hotelzug Europas.
«City Night Lines» heisst das einmalige Konzept,
welches in Kürze zwischen den europäischen
Grossstädten ins Rollen kommt. Mit einem Lächeln,
einem «Yes, of course» und Ihrer Spontaneität
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 Lines».
Zürich, Frau Bachmann

ES IST NIE ZU FRÜH...

Heute Windsurfen und Mountainbiken, morgen
Ski fahren 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 Crans Montana,
Wengen oder Flims verbringen, sich den
Sommerpass 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	Bodener-Langstrasse 11	01/242 22 11
9004 St. Gallen	Markplatz/Engelgasse 2	071/ 23 65 23
3000 Bern 7	Marktgasse 28	031/312 11 33
6002 Luzern	Pilatusstrasse 3a	041/ 23 02 60

HOTEL-RESTAURANT

**RÖSSLI
HURDEN**

BEI RAPPERSWIL

In unserem traditionsreichen Haus sind per sofort oder
nach Vereinbarung in Jahresstelle folgende Positionen zu
besetzen:

**Entremetier/Garde-manger
Commis de cuisine
Hilfskoch
Mitarbeiterin für Office
und Zimmer**

Gerne besprechen wir nähere Details mit Ihnen persönlich
und freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche
Bewerbung.

Mario Serra
Hotel-Restaurant Rössli, 8640 Hurden
Telefon 055 47 11 33

77800/124710

HOFA/Gouvernante

Chef de Partie

Commis de Cuisine
(Eintritt auch sofort möglich)Service-Mitarbeiterin
(à-la-carte und Hotel-Restaurant)

Das sind die noch offenen Positionen für unsere lange Wintersaison (Ende November 1995 bis April 1996).

Was Sie von uns erwarten dürfen: ein erstklassiger, guteingrichteter Betrieb inmitten der Top Sportstadt Davos - ein junges Team von etwa 70 Mitarbeitern - eine gutbezahlte, interessante Stelle. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Riet & Kathrin Frey, Hoteliers
Kongress Hotel Davos
CH-7270 Davos Platz
Telefon 081/47 11 81

Hotel Restaurant Bernina 7500 St. Moritz

Gesucht per sofort bis Oktober
(evtl. Wintersaison)

Commis de cuisine (Jungkoch)

Bewerbungen erbeten an:

Familie J. Herrmann
Telefon 082 3 60 22

77747/33596

HOTEL AIRPORT

Zürich - Glattbrugg

Als kleineres Flughafenhotel mit bestens bekanntem japanischem und europäischem Restaurant suchen wir Sie, die motivierte und einsatzfreudige

Direktionsassistentin

Sie verfügen über die notwendigen Fachkenntnisse 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

Wirtsstuben Münsterhof

8001 Zürich, Münsterhof 6
(Nähe Paradeplatz)

Wer hilft uns, unsere Gäste zu verwöhnen?

Wir suchen in ein traditionsreiches Spezialitätenrestaurant mit ausgezeichnetem, kreativer Küche zur Ergänzung unseres kleinen, fröhlichen, engagierten Teams ausgebildete/n, interessierte/n, tüchtige/n und versierte/n

Service(fach)angestellte/n
(Mittag und Abenddienst)

Service(fach)angestellte/n
(nur Abenddienst)

Jungkoch/Köchin
(Anfangschef de partie)

Chef de partie (m/w)
(Aufstieg zum Sous-chef möglich)
per 15. August/1. September/1. Oktober 1995 oder nach Übereinkunft

Wenn Sie:
- Ihren Beruf lieben
- flink, freundlich und aufmerksam sind
- über Erfahrung in einem regen A-la-carte-Betrieb verfügen
- gut verdienen möchten
- Samstag/Sonntag frei möchten
- es schätzen, während der Schulferien im Sommer vier Wochen, sowie zwischen Weihnachten-Neujahr frei zu haben,
dann rufen Sie an oder senden Ihre Unterlagen.

Auf Ihre Bewerbung freut sich:
Manfred Strehel
Telefon 01 211 53 07 oder 01 383 58 70

77945/162213



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

GENOSSENSCHAFT MIGROS ZÜRICH

Als eine der führenden Restaurantketten der Schweiz suchen wir für unser Restaurant in **Dietikon**

KOCH/KÖCHIN

(Alter ca. 23-26jährig)

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem modernen Tagesbetrieb?

Schätzen Sie eine geregelte Arbeitszeit, 41-Stunden-Woche, abends und sonntags frei sowie 5 Wochen Ferien?

Frau G. Haas, Personalchefin, informiert Sie gerne und freut sich auf Ihren Anruf. Telefon 01 / 278 56 85.

Genossenschaft Migros Zürich
Personalwesen

Pfingstweidstrasse 101, 8021 Zürich



07783831066



Eiger, Mönch und Victoria-Jungfrau!
Jetzt fehlen nur noch Sie!

Ab Oktober sowie Dezember 1995 haben wir noch interessante Positionen zu besetzen:

Küche:
Sous-chef
Küche Jungfraustube

Chef de partie
Demi-chef de partie
Commis de partie
Commis pâtissier

Room-Service:
Demi-Chef d'étage

Wir freuen uns auf engagierte Persönlichkeiten, welche in unserem Team mitwirken möchten. Frau A. Krümmenacher, Personalchefin, erwartet gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

Grand Hotel
Victoria-Jungfrau
CH-3800 Interlaken
Telefon direkt
036 27 36 77

77955/1662

Member of The Swiss Leading Hotels



HOTEL HESS ENGELBERG

CH-6390 Engelberg
Telex 866 270
Telefon
(041) 94 13 66

Direktion:
Trudy und Geny Hess

Speiserestaurant **TUDOR-STÜBLI**
Piano-Bar - Dancing

«WIR GREIFEN NICHT NACH STERNEN,
WIR HABEN HERZ.»

Unsere Gäste bezeichnen uns als sympathisches Familienhotel mit einer verwöhnenden Gastlichkeit. Um diesem Anspruch weiterhin gerecht zu werden, benötigen wir für die Wintersaison 1995/96 ab Anfang/Mitte Dezember 1995:

Réception: **Hotelsekretärin**

Küche: **Koch/Köchin**

Speisesaal/
Restaurant: **Servicefachangestellte** m/w

Bar: **Barmaid**

Bewerbung, Lebenslauf, Zeugnisse und Foto senden Sie bitte an obige Adresse.

77903/10308

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

Chef de Service

zu uns führt. Mit einer Aus- und Weiterbildung im Gastgewerbe haben Sie die ideale Basis.

In unserer Bankett- und Cateringabteilung möchten wir einer jungen, dynamischen Persönlichkeit 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 diese Aufgabe! Margret Grütter freut sich, von Ihnen zu hören.

Mövenpick Hotel und Konferenzzentrum
Höhenweg, 4622 Egerkingen
Telefon 062/62 62 11

PM 7752/281





Original sucht Original!

Das Extrablatt ist vor allem eines: echt und authentisch. Nichts vormachen, was nicht ist - äussere Stärken aufgrund innerer Werte - ein Erlebnis für Geist und Sinne.

Für dieses Restaurant mit 100 Sitzplätzen (und Gartenterasse) suchen wir auf die kommenden Wintersaison einen

Gastgeber(-in) als Chef(-in) de Service

Es gibt so viele junge, kompetente Berufsleute, die genau wissen, was sie wollen, die trotz funkelnder Kreativität Neues nicht einfach blind übernehmen, die offene Kritik annehmen, aber auch austreten können, die darauf brennen, den Gast zum Strahlen zu bringen, für die "dienen" Ausdruck der Freude an ihrer verantwortungsvollen Aufgabe bedeutet, die zu ihren Schwächen stehen und gerade auch deshalb viele Stärken haben, die ebenso intensiv und ausdauernd arbeiten wie geniessen können.

Einer solchen Persönlichkeit möchten wir unser Restaurant anvertrauen. Wir glauben, neben einem faszinierenden Arbeitsumfeld auch gute Bedingungen bieten zu können.

Riet und Kathrin Frey, Hoteliers
Kongress Hotel Davos
CH-7270 Davos Platz
Telefon 081/47 11 81

Jede Woche an Ihrem Kiosk



Hotel Sofitel

ZÜRICH

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

Direktionsassistentin

In dieser Funktion sind Sie für das Personalbüro und das Direktionssekretariat zuständig. Nebst einer abgeschlossenen Lehre im Hotelfach oder einer Hotelfachschule sollten Sie mehrfache Berufserfahrung im administrativen Bereich eines Hotels vorweisen können. Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Tätigkeit in einem engagierten Team.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an untenstehende Adresse, oder rufen Sie uns an, Frau C. Crevoisier, Responsable du personnel, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

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

77564/40118



**Gasthof Linde
Fislisbad**

Arbeiten Sie gerne als selbständige, verantwortungsvolle Gastgeberin in einem jungen Team?

In unserem stilvollen, gepflegten Landgasthof wird eine Stelle als

Servicefachangestellte

auf zirka Mitte August 1995 frei.

Wir können Ihnen ein harmonisches Betriebsklima, 42 Stunden, verteilt auf vier Arbeitstage pro Woche sowie einen hohen Lohn anbieten.

Wenn Sie perfekt Schwyzerdütsch und ein wenig Englisch oder Französisch sprechen, jung und spontan sind, rufen Sie doch einfach an.

Markus Schibli
Landhotel Linde
5442 Fislisbach bei Baden
Telefon 056 83 31 45

77418/201250

HOTEL AIRPORT

Zürich - Glattbrugg

Unser junges Front-office-Team braucht Verstärkung.

Als kleineres Flughafenhotel mit 44 Zimmern und bestens bekanntem japanischem und europäischem Restaurant suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Réceptionist/in

oder

Réceptionspraktikant/in

mit Sprachkenntnissen (D/F/E)

Wir bieten Ihnen eine sehr interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit im Umgang mit unserer internationalen Kundschaft.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Airport
Oberhauserstrasse 30
8152 Glattbrugg
Telefon 01 810 44 44

(Frau Beeler oder Herrn Looser verlangen)



77876/13528

CARRIERE



**PALACE HOTEL
GSTAAD**

SUISSE

Wir suchen auf den 1. Oktober 1995 oder nach Vereinbarung eine

Direktionssekretärin

in Jahresstellung,

welche:

- über fundierte kaufmännische Kenntnisse verfügt
- D, F, E in Wort und Schrift beherrscht
- EDV-Erfahrung mitbringt (Windows/Winword)
- ein Flair fürs Organisieren hat
- an selbständiges Arbeiten gewohnt ist
- Dynamik und Einsatzbereitschaft zeigt.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit mit geregelten Arbeitszeiten in einem faszinierenden Betrieb.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung an das

Palace Hotel
Herr H. R. Schaerer, Direktion
3780 Gstaad
Telefon 030 8 31 31

77901/15467

merkur

Und plötzlich hat man Zeit

In unser Merkur Le Bistro «Zytlogge» in Bern suchen wir

**Betriebsassistentin,
Betriebsassistent.**

In dieser verantwortungsvollen Position erwartet Sie eine interessante und vielseitige Führungs-Aufgabe sowohl vor als auch hinter den «Kulissen». Sie unterstützen und vertreten den Geschäftsführer, überwachen den Service und halten die Betriebsadministration im Griff.

Von Vorteil haben Sie eine Hofa-Lehre oder eine Hotelfachschule absolviert. Erfahrung im Gastgewerbe oder Verkauf, Freude am Führen eines Teams und Sinn für Verkaufsförderung, Qualität und Sauberkeit sind ebenfalls wichtige Voraussetzungen für Ihre weitere Karriere im Merkur-Team.

Wir führen Sie sorgfältig in Ihre neue Aufgabe ein, bieten Ihnen attraktive Arbeitszeiten, und Sie profitieren von unseren vorzüglichen Sozialleistungen und unserem umfangreichen Ausbildungskonzept.

Sind Sie interessiert? Herr H. Blaser, Geschäftsführer, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung und gibt Ihnen telefonisch gerne weitere Informationen.

Merkur Le Bistro «Zytlogge»
Zeuglockenlaube 6/Postfach 683
3000 Bern 7, Tel. 031 311 12 30

0 77914/86851

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
- Diätkoch
- Pâtissier
- Chefs de partie/Commis de cuisine
- Réceptionistinnen (D/E/F)

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

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

0 77102/8284



Die prachtvoll restaurierte Kartause Ittingen in der Nähe von Frauenfeld bietet für anspruchsvolle Bankette und Seminare einen unvergesslichen Rahmen. Unser Kongress-, Tagungs- und Ausbildungszentrum mit modernster Technologie ist ein vielbesuchter und geschätzter Ort.

Kontaktfreude

Ist eine der ganz wichtigen Voraussetzungen für unsere auf Mitte September 1995 neu zu besetzende Stelle als

**Réceptionistin oder
Praktikantin Réception**

Schätzen Sie den direkten Kontakt zu unseren Gästen und sind Sie vielseitig einsetzbar? Kaufmännische Kenntnisse - allenfalls mit Erfahrung im Gastgewerbe - Lernbereitschaft sowie ein zuvorkommendes Auftreten wären die idealen Voraussetzungen. Kenntnisse der Microsoftprodukte Winword und Excel erleichtern Ihnen den Einstieg.

Wir bieten Ihnen attraktive Arbeitszeiten, ein junges, aufgestelltes Team und die Chance, sich auch als branchenfremde Person in ein neues Arbeitsgebiet einzuarbeiten. Der kaufmännische Leiter, Gallus O. Hug, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den dazugehörigen Unterlagen. Die Direktwahl für erste unverbindliche Auskünfte: 054 748 41 01.

77837/115622

Kartause Ittingen, 8532 Warth TG
Gastwirtschaftsbetrieb, Weinbau,
Gutbetrieb, Käserei, Werkbetrieb,
Ittinger Museum, Kurstmuseum
Tel. 054/748.44.11



DANK UNSERER GUTEN MITARBEITER
HABEN WIR ERFOLG!

Möchten Sie zum Abschluss eines ausgezeichneten Essens unsere Gäste mit süßen Komplimenten überraschen?

Sind Sie kreativ und möchten Sie Ihr Hobby mit dem Beruf vereinen?

Dann sind Sie richtig bei uns, denn wir suchen eine/n

Pâtissier/-ière

für Chrüter Oski's Moospinte
in 3053 Münchenbuchsee

Unser Restaurant ist fast in der Stadt und doch auf dem Land, ist Sonntag + Montag geschlossen und hat 5 Wochen Ferien.

Interessiert?

Dann greifen Sie sofort zum Telefonhörer und wählen die Nr. 031 869 01 13
Herr Marti erzählt Ihnen gerne mehr über die Arbeit in einem aussergewöhnlichen Betrieb.

77893/183032

**Verkaufspersonal
für das Gastgewerbe
sucht man in der**



TOURISMUS

STELLENWECHSEL



REISELEITER/IN

Reisen Sie mit uns in die Zukunft.

Imholz

Birmensdorferstr. 108, Postfach, CH-8036 Zürich, Telefon (01) 455.44.44

PM 77003/86622

Interessieren Sie sich für fremde Länder und Kulturen? Dann gehen Sie mit uns auf Entdeckungsreise!

Ab März 1996 benötigen wir ReiseleiterInnen zur Betreuung unserer Gäste an verschiedensten Städte- und Badeferien-Destinationen.

Wenn Sie es vorziehen, rund 9 Monate im Jahr im Ausland zu verbringen und nebenstehende Voraussetzungen erfüllen, dann sind Sie die richtige Person für uns!

In einem praxisbezogenen Seminar vom 20.-25. November 1995 werden Sie gründlich auf Ihre anspruchsvolle Aufgabe vorbereitet.

Voraussetzungen:

- Abgeschlossene Berufslehre oder Mittelschulabschluss.
- Alter zwischen 23 und 35 Jahren.
- Ausgezeichnete Sprachkenntnisse in CH-Deutsch, Französisch und Englisch (in Wort und Schrift)
- CH-Bürger oder Niederlassung C
- Führerausweis Kat. B
- Gute Belastbarkeit und Flexibilität
- Freude am Kundenkontakt

Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto z.Hd. von Frau J. Good.



Suchen Sie einen Koch, eine Servertochter, 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

MARCHÉ DE L'EMPLOI

HÔTEL job SSH

CONSEILS EN PERSONNEL

Hôtelières - Restaurateurs

Vous qui êtes à la recherche de personnel qualifié

Nous avons dans nos dossiers des

chefs de cuisine	suisses et français
commis de cuisine	suisses
maîtres d'hôtel	suisses - français - portugais
assistantes d'hôtel	suisses
assistants F&B	suisses
chefs de réception	suisses

Tous ces candidates sont à la recherche d'un nouvel emploi pour une saison, une place à l'année ou un remplacement. Alors n'hésitez pas à nous contacter, nous vous transmettrons leur dossier avec plaisir et sans engagement.

Elisabeth et Laurence



Société suisse des hôteliers
Rue des Terreaux 10, case postale
CH-1000 Lausanne 9, Tél. 021 320 28 76

77953/84735

LE RICHEMOND

Genève

cherche pour entrée immédiate ou à convenir:
gouvernante d'étages, réceptionniste
avec si possible 1 à 2 ans d'expérience dans un 5 étoiles; parlant français et anglais.
Place intéressante pour jeune femme motivée et sachant prendre des responsabilités.
Les candidates intéressées, Suisse ou avec un permis valable, sont priées d'adresser leur offre ainsi qu'une photo à:
Hôtel Le Richemond, Bureau du personnel, Rue Adhémar Fabri 8-10, 1201 Genève P 77820/13080

Bar-Discothèque
région lémanique
(100 places)

cherche

Assistant de Direction
responsable de la discothèque

motivé - dynamique
créatif et polyvalent

Adresser dossier complet avec
lettre manuscrite, sous chiffre
77850 à **hôtel revue**,
case postale, 3001 Bern.

77850/19020



CENTRE MÉDICAL LA PRAIRIE

cherche

**une réceptionniste/
caissière**
avec expérience hôtelière

Entrée en fonction: 1^{er} octobre ou à convenir.

Nous demandons:

- anglais et espagnol indispensables (allemand, un atout)
- sens des relations humaines avec notre clientèle internationale
- flexibilité au niveau des horaires (travail sur week-end également)
- connaissances du traitement de texte
- connaissances du domaine médical (un atout).

Nous offrons:

- des conditions de travail agréables au sein d'une petite équipe jeune et dynamique
- l'avantage de collaborer au sein d'un établissement de premier ordre.

Les personnes intéressées sont priées d'adresser leur offre manuscrite avec curriculum vitae, copies des diplômes/certificats et photo, à la Direction de la Clinique La Prairie, 1815 Clarens. Nous répondrons uniquement aux candidates dont le profil correspondra à l'annonce.

0 77908/82163

CLINIQUE LA PRAIRIE
MÉDICAL & FITNESS CENTER
CH-1815 Clarens-Montreux Suisse

Annonces par téléfax
031 372 23 95



HOTELPRO SERVICE

PERSONNEL ÉTABLISSEMENT - TEMPORAIRE (S) RESTAURATION - HÔTELLERIE - TOURISME

19, rue de la Servette - 1201 Genève - Tél. 022 740 15 40 - Fax 022 740 15 45

Cherchons pour des établissements de qualité à Genève, entrée de suite ou à convenir:

- **CHEF DE RÉCEPTION HÔTEL 4/5***
CONFIRMÉ(E) FO HÔTEL DE CHAÎNE, FRANÇAIS, ANGLAIS ET ALLEMAND
- **UN(E) ASSISTANT(E) CHEF COMPTABLE**
CONFIRMÉ(E) COMPTABILITÉ GÉNÉRALE, GRAND HÔTEL DE CHAÎNE, FRANÇAIS ET ANGLAIS
- **JEUNE GOUVERNANTE D'ÉTAGES HÔTEL 5***
BONNE PRÉSENTATION, CONFIRMÉE, FRANÇAIS ET ANGLAIS
- **JEUNE RÉCEPTIONNISTE HÔTEL 4/5 ***
FORMATION HÔTELLÈRE, FRANÇAIS, ANGLAIS ET ALLEMAND
- **JEUNE CHEF STEWARD HÔTEL 5***
EXPÉRIENCE HÔTELLÈRE, CAPABLE DE DIRIGER UNE ÉQUIPE
- **JEUNE BARMAN/BARMAID HÔTEL 4/5***
BONNE PRÉSENTATION, FRANÇAIS, ANGLAIS
- **CHEF DE PARTIE TOURNANT HÔTEL 4/5 ***
CFC/CPA CUISINIER, PETITE OU GRANDE BRIGADE

Si vous êtes qualifié(e) pour l'un de ces postes, suisse ou avec permis valable, écrivez-nous ou téléphonez pour rendez-vous.

Téléphone 022 740 15 40 77913/287130

HÔTEL D'ANGLETERRE

DEMEURE HÔTEL, GENÈVE

cherche pour entrée immédiate

un(e)

directeur/-trice des ventes

Ayant expérience à un poste similaire.
Français - Anglais - 3^e langue appréciée.
Excellentes connaissances du marché haut de gamme local et international.

Faire offre avec curriculum vitae, photo et certificats au bureau du personnel
HÔTEL D'ANGLETERRE S.A.
8, rue des Vieux Grenadiers - 1205 Genève

77952/28214



Hôtel Penta
Genève
308 chambres ****

cherche

UNE COMPTABLE
CONFIRMÉ(E)

capable d'assister le chef comptable dans toutes les opérations en utilisant notre système informatique.

La personne recherchée est de formation hôtelière, a le sens des responsabilités et jouira d'une expérience similaire au sein d'une chaîne hôtelière internationale.

Veuillez adresser vos offres au:
Bureau du personnel, **Hôtel Penta Genève**
Case postale 22, 1216 Cointrin (GE)
Téléphone 022 798 44 40

77912/13005

HOTEL
ROYAL SAVOY
LAUSANNE

★★★★supérieur, membre de Steigenberger Reservation Service (SRS), cherche pour entrée immédiate ou à convenir

un/e promoteur/-trice des ventes

qui s'occupera principalement de la clientèle locale et régionale. Nous demandons une formation commerciale ou hôtelière, les langues (fr./angl./all.) et un goût prononcé pour les relations humaines.

Si vous avez ce profil, adressez votre dossier complet à M. J.-C. Gétaz, directeur

40, av. d'Ouchy, CH - 1000 Lausanne 13
Tél. 021 614 88 88
Fax 021 614 88 78

cm
HOTELS & RESTAURANTS

7775/18953



Annonces par Téléfax
031 372 23 95

VERBIER
VAL DE BAGNES

Le pool de publicité de Verbier/Val de Bagnes engage une ou un

responsable marketing et publicité

Nous offrons:

- travail varié avec une équipe jeune et dynamique
- tous les avantages sociaux
- poste à responsabilités.

Nous cherchons une personne:
- dynamique entre 25 et 35 ans
- avec de bonnes connaissances (parlé/écrit) du français, allemand, anglais (si possible italien)
- avec expérience touristique
- de nationalité suisse
- qui aime les relations publiques
- prête à voyager
- de bonne présentation.

Entrée en service: septembre 1995 ou à convenir.
Offre accompagnée du curriculum vitae, des certificats, photo et prétentions de salaire à adresser à:

Office du Tourisme Verbier/Val de Bagnes, Direction,
1936 Verbier

P 77904/284273

MARCHÉ DE L'EMPLOI

INTERNATIONALER STELLENMARKT

Hôtel ★★★ à Genève

cherche

un collaborateur possédant une bonne formation hôtelière et une solide expérience dans les domaines de l'hébergement et de la vente pour occuper le poste de

chef de réception

Nous demandons de l'entregent, de l'aisance dans les contacts, une bonne connaissance des langues anglaise et allemande, ainsi que la maîtrise de l'informatique.

Nous offrons des conditions de travail intéressantes et l'avantage de collaborer au sein d'un établissement de premier ordre.

Veuillez adresser votre offre complète, accompagnée d'un c.v. et d'une photographie, sous chiffre 77910 à *hotel revue*, case postale, 3001 Berne.

**HOTEL
CARLTON
GENÈVE**

Nous cherchons de suite ou pour date à convenir un(e)

réceptionniste

sachant le français, l'allemand et l'anglais, si possible ayant de l'intérêt pour l'informatique; Suisse ou avec permis de travail valable, ayant quelques années d'expérience dans la branche.

Nous vous proposons un travail intéressant et varié.

Veuiliez faire parvenir votre dossier avec curriculum vitae à

Hôtel Carlton, case postale 228
1211 Genève 21.

63055/12149



Im Winter 1995/96
nach



Für unser junges Team suchen wir kompetente und engagierte Mitarbeiter/innen.

Chefs de partie
Commis de cuisine
Küchenhilfe
Kaffeeköchinnen

Weiters suchen wir im Service

Chefs de rang (E/F)
Commis de rang
Demi-chefs de bar
Commis de bar

sowie:

Zimmermädchen
Hausmädchen
Hausburschen
Wäschereihilfen
Büglerin
Abwäscher/innen

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Schneider Almhof
A-6764 Lech am Arlberg
Tel: 0043-5583-3500

Fax: 3500-33

Saison von

Anfang Dezember bis Mitte April.

MS 77810/117358

**MALEDIVEN**

Sie arbeiten dort, wo die anderen Ferien machen!

RESIDENT-MANAGER

Für eines der schönsten Resorts der Malediven suchen wir per sofort eine qualifizierte und motivierte Führungspersönlichkeit zur Unterstützung des Generaldirektors.

Der ideale Kandidat sollte folgende Voraussetzungen erfüllen:
Abschluss einer Hotelfachschule
2 bis 3 Jahre Führungserfahrung
Schweizer Bürger deutscher Muttersprache
27 bis 35 Jahre jung
Sehr gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift
Sie sollten sich mit französisch- und italienisch-sprechenden Gästen verständigen können.

Interessiert? Möchten Sie die Chance packen und neue Erfahrungen sammeln? Wenn ja, senden Sie die kompletten Bewerbungsunterlagen (Bewerbungsschreiben und Lebenslauf in Englisch) an untenstehende Adresse z. H. Irene Porta.

**Schweizer Hotelier-Verein**

Hotel job SHV, Monbijoustrasse 130, Postfach,
3001 Bern, Telefon 031 370 43 33

77923/94735

STELLENGESUCHE

Ich möchte mich fürs 1996 verändern!

Eidg. dipl. Küchenchef

38jähriger CH mit Familie sucht neue Herausforderung im Raume Zürich. Bin auch bereit, mich umzuschulen. Langjährige Erfahrung im Führen von mindestens 20 MA, im Einkauf und in der Kalkulation.

Offerten bitte unter Chiffre 77796 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

77796/270806

**Neue Herausforderung
als Küchenchef gesucht**

Preis-Leistung, Mitarbeiterführung und -förderung, Kalkulation und Einkauf, kreative und initiative Angebotsgestaltung, Hygienevorschriften und vieles mehr sind keine Fremdwörter.

Offerten aus der 4-★- bis 5-★-Hotellerie der ganzen Schweiz unter Chiffre 77715 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

77715/384023

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.

77678/384216

Schweizerin (25jährig) sucht ab Oktober/November 1995 eine Anstellung im Ausland (englisches oder spanisches Sprachgebiet) in

Tourismus/Hotelbetrieb usw.

Ich biete 5 Jahre Erfahrung im Hotelgewerbe, davon 3 Jahre Hotelfachschule Lausanne sowie D, F, E, Grundkenntnisse in Spanisch.

Gerne erwarte ich Ihr Angebot unter Chiffre 103 - 58700 an Berner Anzeiger, Postfach, 3001 Bern.

77873/283975

**Kaderstellen sucht
man in der****Praktikumsstelle an
Hoteldirektion gesucht**

25jährig, w., KV-Abschluss, halbjähriger Hotelfachkurs, Muttersprache Deutsch, sehr gute F-Kenntnisse, Englisch First Certificate, etwas Italienisch und Spanisch. Bin leicht cerebral gelähmt. Wer gibt mir eine Chance?

Telefon 052 222 14 20. Offerten unter Chiffre 77959 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

77959/384277

Küchenchef

48jährig,

international erfahrener Schweizer aus gehobener Gastronomie, D, F, E, verantwortungsbewusst, Fähigkeitsausweis A, mehrjährige Ausländerfahrung, springt Ihnen kurz- oder langfristig ein für Ferien, Militär, Krankheit.

Peter Luedi
11, rue de Kembs Neudorf
77100 Strasbourg
Téléphone 0033-88-84 68 78

77905/383849

Initiativer, ideenreicher, mit allen Drinks gewaschener

**Skihüttenwirt
mit Patent**

sucht was Neues und Interessantes auf nächsten Winter.
Telefon 081 771 29 43

0 77892/384264

Hofa (19j., CH), und Koch (21j. F) aus ★★★-Hotel suchen auf Oktober 1995

**Halbjahres- oder
Jahresstelle**

in gutem Hotel und gemeinsamem Arbeitsort.
Telefon 011 44 57 20.

77533/384189

Junge, dynamische kaufm. Angestellte, 22jährig, Sprachen D/E/F/I, 2 Jahre Erfahrung als Hotelsekretärin/Rezeptionistin, sucht neue Stelle in Verkehrsbüro oder Hotel.

Angebote unter Chiffre 77889 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

77889/384269

Hotel- und Restaurationsfachmann sucht Stelle als

**Gerant/Betriebsleiter/
Hoteldirektor**

evtl. Pacht eines Restaurants oder Hotels.

Berufsausbildung:
Koch, Kellner, Handelsschule,
Wirteljährigkeitsausweis.
Verheiratet. Alter: 38jährig.

Offerten bitte unter Chiffre 77947 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

77947/354554

Betriebswirtschafter (Uni), 31jährig, D/E/F/I, mobil, Bank- und Hotelerfahrung, Restaurant- und Hotelfähigkeitsausweise, stellt ab Dezember 1995 in Saison- oder Jahresanstellung seine Fähigkeiten zur Verfügung.

Antworten unter Chiffre 77835, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

77835/34282

Ab Dezember 1995

D, er 21jährig, sie 20jährig, mit Erfahrungen als

Chef de rang

suchen neuen Wirkungskreis in der gehobenen Gastronomie. Sind tüchtig, flexibel und engagiert.

Bevorzugen Raum Davos, Graubünden.

Wir freuen uns auf Ihre Antwort unter Chiffre 77890 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

77890/384267

**Temporär- und Dauerstellen
im Gastgewerbe**

**Ob mit Karaffe
oder Kelle
wir haben mehr
als eine Stelle.**

Tel. 370 43 33

Monbijoustrasse 130, Bern
Schweizer Hotelier-Verein

Karibik

Für unser sehr erfolgreiches, neues Boutique-Hotel der Luxusklasse in Schweizer Besitz auf einer aufstrebenden Insel (steuerfrei) suchen wir

Direktor (GM) und**Vizedirektor (Resident Mgr.)**

Anforderungen: Hotelfachschule, perfekt in Englisch, mehrere Jahre Kadererfahrung in den USA, der Karibik oder evtl. Afrika, stark in Gastronomie, Idealter Mitte 30. Keine Kinder im schulpflichtigen Alter.

Diese anspruchsvolle, vielseitige Aufgabe bietet eine Karriereabstimmung und Befriedigung.

Ihre Bewerbung senden Sie uns bitte per Fax an 001 (809) 946 - 5053.

77789/384245

**Wer über die Branche
Bescheid wissen will,
liest die****Richtig inserieren:**

- Einwandfreie Manuskripte helfen Fehler zu vermeiden.
- Schicken Sie uns deshalb Ihre Aufträge maschinengeschrieben zu.
- Bitte teilen Sie uns die Grösse Ihres Inserates sowie die Logo-Kundennummer mit (falls vorhanden).

hotel + tourismus revue
Anzeigenverwaltung
Postfach
CH-3001 Bern
Telefon 031 370 42 22
Telefax 031 372 23 95





Die hotel + tourismus revue sucht:

«Das Öko-Hotel des Jahres 1995»

Was ist los?

Nachdem im Dezember 1994 die ersten Gewinner des Wettbewerbs «Öko-Hotel des Jahres» ausgezeichnet wurden (vgl. Kasten), läuft seit dieser Woche die Ausschreibung für das «Öko-Hotel des Jahres 1995». Wie im letzten Jahr sucht die *hotel + tourismus revue* den Hotelbetrieb, der die **ökologische Betriebsführung** am konsequentesten umgesetzt hat und mit seinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern lebt. Gesucht werden mustergültige Betriebe in den **drei Kategorien** 1) Ferienhotel, 2) Stadthotel und 3) Landgasthof.

Was ist zu tun?

Anders als bei der Ausschreibung 1994 geht es diesmal für die Betriebe nicht mehr darum, den detaillierten Fragebogen anzufordern und auszufüllen. Neu hat sich die Fachjury für das **Nominations-Verfahren** entschieden: Die 13 touristischen **Regionen** haben die Möglichkeit, der Fachjury ökologische Hotelbetriebe vorzuschlagen. Ebenso auch die Schweiz Tourismus **ST**, der Schweizer Tourismusverband **STV** und die **Öko-Beratung** für das Schweizer Gastgewerbe des Schweizer Hotelier-Vereins SHV. Mit dem Einbezug der Regionen soll die geografische Ausgewogenheit sichergestellt werden. Die touristischen Regionen haben zudem ein Interesse daran, dass Betriebe auf ihrem Gebiet in die engere Wahl kommen und ausgezeichnet werden.

Dabei kann es für ein Hotel durchaus angezeigt sein, bei einer dieser Stellen auf sich aufmerksam zu machen und so – neben anderen – vorgeschlagen zu werden. **Melden Sie sich also bei Ihrer Region (Adressen siehe rechts) oder direkt bei der hotel + tourismus revue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern.**

Was passiert wann?

Die Regionen sowie die genannten Stellen können der Jury ihre **Nominations bis am 28. Juli** bekanntgeben. Die nominierten Hotels erhalten dann eine Aufforderung, sich mit ihrem Konzept und den Leistungen **bis zum 25. August** schriftlich kurz zu präsentieren. Aufgrund der Präsentationen und der Kenntnisse der Fachjury wird anschliessend eine Vorselektion der Betriebe vorgenommen, die im September und Oktober besucht werden sollen. Die Wahl der Sieger erfolgt im November. Der breiten Öffentlichkeit und den Medien werden sie **am 7. Dezember** anlässlich der 4. Tagung Umwelt und Tourismus in Landquart vorgestellt.

Wer gewinnt was?

Der Gesamtsieger erhält den offiziellen Titel «Öko-Hotel des Jahres 1995». Ihm wird eine entsprechende Tafel überreicht. Der Gewinner ist berechtigt, den Titel im offiziellen Hotelführer des SHV (gratis) aufzuführen. Daneben werden Preise in den Kategorien «Ferienhotel», «Stadthotel» und «Landgasthof» vergeben. «Garni»-Betriebe werden in diese Kategorien eingeteilt. Die Jury behält sich ausserdem die Möglichkeit vor, einzelne Betriebe für **Sonderleistungen** in einem der Bereiche Energie, Abfall, Reinigung/Wäsche, F&B und Bau auszuzeichnen.

Unter allen Teilnehmern werden zudem zwei Sonderpreise verlost: Zweimal ein **individueller Öko-Tag** mit der Öko-Beratungsstelle für das Schweizer Gastgewerbe.

Die Sieger werden in der *hotel + tourismus revue* vorgestellt. Ebenfalls in der Zeitung erwähnt werden alle Nominierten.

Wer kann helfen?

Die Fachjury hält sich bei ihrer Auswahl an Grundsätze, die im Öko-Handbuch des Schweizer Hotelier-Vereins «Natürlich erfolgreich»* ausgeführt sind. Auch der ausführliche Fragebogen 1994 basierte auf dieser Systematik. Für Fragen, welche die Teilnahme am Wettbewerb betreffen, steht Elisabeth Zbinden, Leiterin der Öko-Beratung des Schweizer Gastgewerbes im SHV zur Verfügung.

Keine Korrespondenz wird hingegen über das Auswahlverfahren der Jury geführt.

* «Natürlich erfolgreich». Das praktische Umwelthandbuch mit 400 Tips für das Schweizer Gastgewerbe. Zu beziehen bei: Schweizer Hotelier-Verein, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern. Preis Fr. 76.-.

Wer macht mit?

Teilnahmeberechtigt sind alle Betriebe in der Schweiz, welche die Definition «Hotel», «Hotel Garni», «Landgasthof» oder «Aparthotel» gemäss Hotelführer SHV erfüllen. Die Mitgliedschaft beim SHV ist nicht Bedingung.

Grosses Medienecho auf die erste Aktion

Bereits die erste Auflage des von der *hotel + tourismus revue* initiierten Wettbewerbs «Öko-Hotel des Jahres» fand in der Branche und in der Öffentlichkeit grosse Beachtung. Rund 300 Hotelbetriebe aller Kategorien und aller Regionen hatten im letzten Sommer Interesse bekundet und den detaillierten Fragebogen angefordert. 43 Betriebe wollten es dann wissen und schickten ihre Bewerbungsunterlagen ein.

Bei der Vorstellung der Sieger-Hotels und der Kategorien-Sieger am 2. Dezember in Landquart waren Journalisten von rund dreissig Zeitungen, Zeitschriften und Radiostationen dabei. Das Fernsehen DRS berichtete in einem Filmbeitrag über die Preisverleihung und den Gewinner. Auch im Ausland war das Medienecho des Wettbewerbs riesig: «Die Zeit» und die «Berliner Morgenpost» in Deutschland, diverse illustrierte und Zeitungen sowie Fachzeitschriften erwähnten diese Aktion der *hotel + tourismus revue* – und natürlich die ausgezeichneten Hotelbetriebe.

Wer wählt das Öko-Hotel?

Die Fachjury setzt sich aus folgenden Fachleuten und Exponenten zusammen:

- Heiner Mack, Hotelier, Landhotel «Alte Post» in Müllheim (D), «Umwelt-Hotel des Jahres 1991»;
- Prof. Dr. Hansruedi Müller, Leiter des Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus an der Universität Bern;
- Dipl. Masch. Ing. ETH/SIA Urs Renggli, Mitglied der Erfahrungsgruppe «Küche und Strom» im Auftrag von «Energie 2000»;
- Dr. sc. tech. ETH Hans Spreng, Leiter der Stabstelle Umweltschutz bei Coop Schweiz;
- Martin Volkart, Hotelier und Co-Autor des «Öko-Handbuchs «Natürlich erfolgreich»;
- Elisabeth Zbinden, Leiterin der Öko-Beratung des Schweizer Gastgewerbes, Schweizer Hotelier-Verein, Bern;
- Marc Desaulles, Hotelier, Auberge de l'Aubier, Montévilion, «Öko-Hotel des Jahres 1994»;
- Andreas Netzle, Chefredaktor der *hotel + tourismus revue*, Bern.

Die touristischen Regionen:

GR: Verkehrsverein Graubünden, Alexanderstrasse 24, 7001 Chur.

SG, AI, AR, TG, SH, GL, FL: Verkehrsverband Ostschweiz, c/o Verkehrsbüro St. Gallen, Bahnhofplatz 1a, Postfach 476, 9001 St. Gallen.

ZH: Verkehrsverein Zürich, Bahnhofbrücke 1, Postfach, 8023 Zürich.

LU, SZ, OW, NW, UR, ZG: Zentralschweiz Tourismus, Alpenstrasse 1, 6002 Luzern.

BS: Offizielles Verkehrsbüro Basel, Schifflande 5, 4001 Basel.

AG, SO, BL: Bitte direkt an: *hotel + tourismus revue*, «Öko-Hotel 1995», Monbijoustrasse 130, 3001 Bern.

Berner Oberland: Verkehrsverband Berner Oberland, Jungfraustrasse 38, 3800 Interlaken.

Berner Mittelland: Verkehrsverein Bern, Postfach, 3001 Bern.

Jura bernois: Office du tourisme du Jura bernois, 26, avenue de la Liberté, 2740 Moutier.

JU: Fédération du tourisme de la Rép. et du canton du Jura, Rue de la Gare 18, 2726 Saignelégier.

FR: Union Fribourgeoise du tourisme, Route de la Glâne 107, Case postale 921, 1701 Fribourg.

NE: Fédération Neuchâteloise du tourisme, 9, rue du Trésor, 2001 Neuchâtel.

VD: Office du tourisme du canton de Vaud, Av. d'Ouchy 60, Case postale 242, 1000 Lausanne 6 Ouchy.

VS: Union Valaisanne du tourisme, Rue Pré-Fleuri 6, 1951 Sion.

GE: Office du tourisme de Genève, Tour-de-l'Île 1, Case postale 5230, 1211 Genève.

TI: Ente Ticinese per il turismo, Via Lugano 12, Casella postale 1441, 6501 Bellinzona.

Die Gewinner 1994

«Öko-Hotel des Jahres 1994»:
Auberge de l'Aubier, Montévilion NE

Sieger Kategorie Ferienhotel:
Hotel Bethanien, Davos

Anerkennungspreis Kategorie Stadthotel:
Hotel Mövenpick Regensdorf

Anerkennungspreis Kategorie Hotel Garni:
Hotel Bären/Bristol, Bern

Verlosungspreise Öko-Beratung:
Hotel Scheuble, Zürich
Parkhotel Beau-Site, Zermatt