

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 104 (1995)
Heft: 32

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 18.08.2025

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

mit 352
Stellenangeboten

tourismus hotel+revue

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

HOTEL-REVUE

Seit 1892

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

TOURISMUS

CI im Tourismus 2

Eine durchdachte Corporate Identity, ein Leitbild, soll auch touristischen Unternehmen zum Erfolg verhelfen.

Messe für Bustouristiker 3

Am RDA-Workshop in Köln präsentieren 1350 Aussteller – 80 aus der Schweiz – Busreiseveranstalter ihr Angebot.

HOTELLERIE

1000 Lira = 1 Franken 9

Bellinzona reaktiviert den Italienmarkt im smoggeschwängerten Mailand mit speziellen Wechselkursangeboten.

Hotel-Umweltlabel 10

«Öko-Baum»-Auszeichnung: Erstmals hat Hotelplan seine Partnerhotels nach den gleichen Kriterien beurteilt.

F&B · TECHNIK

Den Schweinen zuliebe 11

Der Wirt ist künftig verpflichtet, selber abzuklären, ob der Verwerter von Speiseabfällen eine Bewilligung hat.

Privates Kraftwerk 13

Ein Hotelbesitzer im Gasterntal betreibt erfolgreich sein eigenes Kleinwasserkraftwerk.

HOTEL · TOURISME

Ascenseur au Mt-Pèlerin 15

Une nouvel attraction touristique a été mise en service au Mont-Pèlerin: un ascenseur sur une tour des Telecom.

Supermarché du voyage 17

Un supermarché du voyage a ouvert ses portes à Paris. Plus de 100 000 visiteurs ont déjà franchi ses portes.

SHV · SSH · SSA

Geschäftsstelle VDH 18

Kandidaten für die neue Geschäftsstelle der Vereinigung Diplomierter Hoteliers (VDH) werden zur Zeit getestet.

Mehrwertsteuer 19

Laut der EStV sind ab 96 gewisse geschäftlich bedingte Spesen zum vollen Vorsteuerabzug zugelassen.

Britische Monarchie



Prinz Charles wirbt für die Schweiz

Die britische Monarchie entpuppt sich einmal mehr als ausgezeichnete Werbeträger für das Tourismusland Schweiz. Anlässlich der Royal Agricultural Fair in Wales überreichten *Joseph Koch* (Mitte) von der Schweizer Botschaft in London und *Urs Eberhard* (rechts), Direktor von

Schweiz Tourismus in London, dem britischen Thematoren und Prinz von Wales einig Schweizer Spezialitäten. Dabei unterstrich *HRH Prince Charles* (links) einmal mehr, dass es nicht nur das Feriendland Schweiz, sondern auch dessen Spezialitäten Käse und Bündnerfleisch

sehr schätze. Zum Abschluss der Zeremonie spielte die Ländlerkapelle *Röli Odermat* die eigens komponierte Prinz Charles Polka – bei soviel Ehrerbietung wird der Thronfolger seine Ferien zweifelsfrei wieder in der Schweiz verbringen. (Foto: ST London) SW

Parahotellerie-Statistik

Rettung dank Zusammenarbeit

Der gemeinsame Effort der Tourismusbranche hat sich einmal mehr gelohnt: die Parahotellerie-statistik ist definitiv gerettet. Allerdings können voraussichtlich erst wieder 1996 Übernachtungszahlen erhoben werden. Nach den 94er werden auch die 95er Zahlen auf Schätzungen beruhen.

SUSANNE RICHARD

Dank einem verstärkten finanziellen Engagement der Tourismusbranche ist es gelungen, die Parahotellerie-statistik zu retten. Allerdings zeigt sich *Gottfried F. Künzi*, Direktor des Schweizer Tourismus-Verbandes (STV) und damit Verhandlungspartner des Bundesamts für Statistik (BFS), enttäuscht darüber, dass man diese Statistik – eine öffentliche Aufgabe – bezahlen müsse. Längst nicht alle Branchen würden für eine solche

Überwälzung beigezogen: «Wie wäre es, wenn die Bauern die Viehstatistik mitfinanzieren müssten?» fragt sich Künzi. Obwohl das BFS nur die direkt entstehenden Kosten verrechnet und darauf verzichtet, auch die bestehende Logistik zu überwälzen, belaufen sich die zu verteilenden Kosten für die Weiterführung der Statistik auf jährlich 300 000 Franken. Grundsätzlich massgebend für die finanziellen Beiträge der Tourismuskantone ist die Zahl der Ferienwohnungen. Den grössten Brocken wird allerdings mit 65 000 Franken Schweiz Tourismus beisteuern, etwas mehr als der ferienwohnungsreichste Kanton Wallis mit 64 000 Franken. An dritter Stelle steht Graubünden mit 58 000 Franken, gefolgt von Bern mit 45 000 Franken, den Kantonen Tessin mit 33 000 Franken und Waadt mit 14 600 Franken. Kleinere Beiträge leisten Obwalden mit 4700 Franken, St. Gallen mit 4600 Franken, Appenzell-Ausserrhoden mit 400 Franken und Glarus mit 500 Franken. Einzel-

ne ferienwohnungsarme Kantone haben Sympathiebeiträge gesprochen.

Wer wird Vertragspartner?

Noch nicht entschieden ist, wer als Vertragspartner im Fünfjahres-Vertrag mit dem BFS auftritt. Der STV, der als Koordinationsstelle die Geldsammel-Aktion geleitet hatte, will diese Verantwortung nicht übernehmen und die benötigten Mittel jährlich eintreiben müssen. Besser wäre eine Arbeitsgemeinschaft der Kantone und Institutionen, die sich auch um die Vereinheitlichung der kantonalen Erhebungen kümmern würde. Ein Teil der Erhebungen zur Statistik bleibt bei den Kantonen. Die Qualität der Erhebungen und der Datenübergabe an das BFS ist allerdings in den verschiedenen Kantonen noch auf verschiedensten Niveaus. Längst nicht alle Kantone können die erhobenen Daten auf einem Datenträger an das BFS abliefern. Eine Vereinheitlichung wird hierbei angestrebt.

Fortsetzung Seite 5

Régions touristiques

Convention provisoire avec la «Région 7»?

Suisse Tourisme (ST) désire conclure un contrat de collaboration avec chacune des régions touristiques du pays et établir ainsi une structure de communication. Toutes les régions ne sont cependant pas entièrement acquies à cette cause. Ainsi, la «Région 7», qui englobe les cantons du Jura, de Neuchâtel et de Fribourg, ainsi que le Jura bernois, présente une grande diversité touristique et ne se fait guère à l'idée de n'avoir plus qu'un représentant auprès de ST. Elle ne veut cependant pas mettre les pieds au mur. Raison pour laquelle, elle est disposée à signer une convention provisoire. Et pour cause. Elle attend le résultat d'une consultation sur la création d'un organisme touristique intercantonal qui concrétiserait l'idée d'Arc jurassien et qui lui donnerait davantage de poids en tant que région propre. Page 15

Technoszene

Gastronomie verpasst Megatrend

Die Schweizer Gastronomie hat den Technozug verpasst. Während die Industrie seit drei Jahren das grosse Geschäft mit der chemaligen Subkultur macht, können Hoteliers und Wirte offenbar nicht am Megatrend Techno partizipieren. Nebst der Bekleidungsindustrie sind die Energiekrick-Hersteller die grossen Gewinner im Kampf um die ausgetrockneten Kehlen der Technodancer und Mitläufer. Die unbestrittene Nummer 1 auf dem Schweizer Markt bleibt der österreichische Red Bull-Produzent, gefolgt vom Schweizer Red Skin-Gebräu aus dem Hause Fabio Import sowie rund 35 weiteren Mitbewerbern. Weil die Gewinne aus dem Gastrobereich ausbleiben, konzentrieren sich die Energieverkäufer nun auf den Detailhandel. Seite 11

«Sonnenberg» Zürich

Verpolitisierung statt Privatisierung

Die Stadt Zürich sucht für ihren traditionellen Panoramabetrieb «Sonnenberg» einen neuen Pächter. Der jetzige, *Rolf Wismer*, hat enttäuscht gekündigt. Seit acht Jahren war um die dringend notwendige Renovation gefeilscht worden – vergeblich. Verpolitisierung, wenig flexible administrative Strukturen der Stadtverwaltung sowie Unkenntnis der Hotel- und Restaurationsbranche machen den «Sonnenberg» zum Beispiel einer verpassten Privatisierung. Die Stadt wünscht sich nun einen Pächter, der sich erstens auf rund 25 Jahren engagieren will und zweitens gleich noch rund drei Millionen Franken an Eigenkapital zu investieren bereit ist. Findet sich kein Milliardär, der ein eigenes Denkmal am Zürichberg anstrebt, dürfte sich die Suche schwierig gestalten. Seite 7

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

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

Nur Stehen kommt billiger!
Fr. 159.- ab 10 Stück direkt ab Lager
Verlangen Sie unseren Katalog
BATIPLUS collection
SHOWROOM
605, rue des Lavans, 1015 Leigny
Tel.: 021/791 85 07 Fax: 021/791 85 04

Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
ADIA HOTEL verändert Ihr Leben
Beachten Sie die Angebote in der «stellen revue». Oder rufen Sie uns an!
ADIA HOTEL
Badener-Longstr. 11 · 8026 Zürich
Telefon 01/242 22 11

VARIFLEX
Das umweltfreundliche Hotel-Kartenschloss – ohne Strom – ohne Batterie
REIN MECHANISCH
Schlossfabrik Schulte & Co.
CH-8718 Schänis SG
Tel. 058 37 14 84
Fax 058 37 19 09

Corporate Identity

Corporate Identity schafft Vertrauen

Persönlichkeit schafft Vertrauen, das gilt auch für Tourismusbetriebe. Um als touristisches Unternehmen mit Persönlichkeit wahrgenommen zu werden, müssen klare Zielsetzungen formuliert und diese Konsequenzen in Taten umgesetzt werden.

SILVIA METTLER

Corporate Identity (CI) beginnt im Herzen eines Unternehmens: bei der Definition des unternehmerischen Charakters und der unternehmerischen Ziele auf der obersten Führungsstufe, ausformuliert in einem Leitbild. Aber erst die überein-



«Komisch ist das alles: komisch der Gang, komisch die Füsse, komisch das Hüchchen und komisch der Rhythmus dieser gleitenden, sehr sparsamen Bewegungen...» (Tucholsky, 1923)

stimmende Wirkung von Konzept, Erscheinungsbild sowie Taten und Verhalten gibt dem Unternehmen die angestrebte Identität. Dieser Bewusstseinsprozess kann erst richtig in Gang kommen, wenn beispielsweise in einem Ferienort sowohl Einheimische wie Gäste gleichermaßen miteinbezogen werden.

Selbstbild und Fremdbild

Am Anfang einer meist mehrjährigen Arbeit an einem CI-Programm steht immer die Frage: «Wer sind wir (Selbstbild) und wie werden wir von unseren Gästen/Kunden gesehen (Fremdbild).» Erst aufgrund dieses «Spiegelbildes», das klar aufzeigt, wie die Ortsansässigen ihren Ort selber sehen und wie der Ort von den Gästen gesehen wird, können Schlüsse über das «Wie weiter?» gezogen werden. Dabei werden die Abweichungen zwischen Selbst- zum Fremdbild analysiert und aufgearbeitet. Die Unverwechselbarkeit des US-Gastronomen McDonalds illustriert in eindrücklicher Art, was eine konsequent angewendete CI bewirken kann: McDonalds wird rund um den Erdball als der führende Hamburger-Place wahrgenommen. Die weltweit gleiche Qualität des Big Mac, die immer lächelnden Mitarbeiter im immer gleichbleibenden Outfit und der durchwegs unveränderte visuelle Auftritt in jedem Kontinent, das ist Resultat eines konsequent durchgezogenen CI-Programms. Ein CI-Programm zu realisieren, ist durchaus nicht nur Grossunternehmen wie McDonalds vorbehalten. Auch kleine und kleinste Unternehmen und Orte können sich der erprobten Mechanismen bedienen.

Leitbild als Absichtserklärung

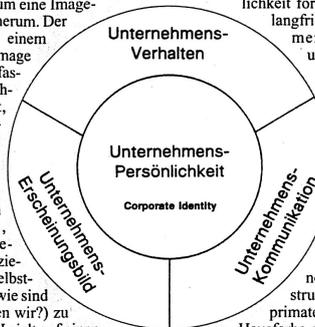
Sind einmal die Absichten formuliert, geht es an die praktische Umsetzung. Ein Ort, der sich mit Kinderfreundlichkeit profilieren will, muss zuerst alle Voraussetzungen dazu schaffen. Und zwar in allen Bereichen, von Hotelangeboten über Animation, Eltern-Entlastungsmöglichkeiten bis hin zur Motivation der einheimischen Gastgeber. Dieses Beispiel verdeutlicht, was der Zürcher *Christoph Hofstetter*, Spezialist für CI-Programme unterstreicht: «Die Umsetzung eines CI-Programms muss immer langfristig, meist über mehrere Jahre hinweg, angelegt werden.»

Und erst jetzt das Logo...

Genauso wie die im Leitbild formulierten Grundsätze in Taten umgesetzt werden müssen, lässt sich jetzt auch der optische Auftritt (Corporate Design CD) erarbeiten. Logo, Farben, Schriften, grafische Elemente usw. müssen optisch das ausdrücken, was im Leitbild festgehalten

Zielorientiertes Selbstbild als CI-Basis

Gute Angebote anzupreisen oder perfekte Dienstleistungen zu erbringen, genügt heute auch im Tourismus nicht mehr. Unternehmen und Tourismusdestinationen müssen sich verkaufen und kommen um eine Imagebildung nicht herum. Der Schlüssel zu einem wirksamen Image ist eine umfassende Unternehmensidentität, eine «Corporate Identity» (CI). Sie hat die Aufgabe, dem Unternehmen ein eindeutiges, zweckentsprechendes und zielorientiertes Selbstbild (wer und wie sind wir, was wollen wir?) zu verschaffen. CI zielt auf einen unverwechselbaren Auftritt einer Unternehmung oder eines Ferienorts ab. Die Corporate Identity bietet einem touristischen Unternehmen die Instrumente, Persönlichkeit und Philosophie langfristig und gezielt in Bilder, Worte und Taten umzusetzen. Über das Unternehmensverhalten (Corporate Behavior), das Erscheinungsbild (Corporate Design), die Unternehmenskommunikation (Corporate Communication) projiziert ein Unternehmen seine eigene Identifikation nach aussen (siehe Kreis). Die Resultate dieser drei Komponenten werden wahrgenommen und schaffen so das Image.



Die Corporate Identity soll als Management-Aufgabe die sich laufend verändernden Strukturen und teilweise divergierenden Tendenzen in einer Unternehmung wieder zu einer Persönlichkeit formen, die sich den langfristigen Unternehmenszielsetzungen unterordnet. Sie bedarf damit auch einer dauernden Pflege. Das visuelle Erscheinungsbild mit seinen vielfältigen Anwendungsmöglichkeiten ist das wohl am meisten wahrgenommene CI-Instrument. Werbeimprime, Firmenlogo, Hausfarbe sind die Elemente, die nach aussen ersichtlich sind. Vielfach wird in der Praxis der Begriff CI für das Unternehmensdesign verwendet, was aber nur den optischen Teil der Corporate darstellt. Das wohl wichtigste Instrument zur Vermittlung der Unternehmensidentität ist die Corporate Communication (CC), das eigentliche Dach der situativen und langfristigen Kommunikationsaktivität. Der Begriff Corporate Communication umfasst die gesamte Kommunikation nach innen und aussen, wie Public Relation, Absatz- und Produktwerbung, Verkaufsförderung etc. SM

ist. Das gesamte Erscheinungsbild darf nicht Selbstzweck sein, sondern muss sich den formulierten Grundsätzen unterordnen und den Charakter des Ortes mit seinen Besonderheiten visuell widerspiegeln. Die optische Erscheinung soll dem Ort ein unverwechselbares und immer gleichbleibendes Aussehen in Form eines Markenzeichens geben. Zu viel wird im Schweizer Tourismus, in diesem Bereich gesündigt. Ein angelegentliches CI-Programm erschöpft sich in der Praxis zu oft in der blossen Erneuerung des Logos. Dazu *Hansruedi Schiess* von der auf CI-Prozesse spezialisierten Firma Trimarca in Chur: «Dem neuen Kurdirektor bringt ein neues, trendig gestaltetes Logo kurzfristig mehr Applaus als der langwierige und mühsame Aufbau neuer Leistungen wie Gästebetreuung, Angebotsgestaltung und Anima-

tionsprogramme. Dem Ort aber ist damit längerfristig nicht gedient». Die Absichten erklären Die Corporate Communication hat nun die Aufgabe, die Unternehmensabsichten mittels Werbung, Verkaufsförderung, Produkt- und Angebotsbotschaften, Public Relations und Sachinformationen in verbaler und visueller Art zu kommunizieren. Es soll ein Dialog mit den gewünschten Zielgruppen (beim kinderfreundlichen Ort primär junge Eltern) aufgebaut werden. Die Kommunikation ermöglicht somit im Tourismus beispielsweise das Wissen über einen Ferienort und das Verständnis für seine Tätigkeit und Angebote. Daraus resultiert Sympathie und Vertrauen - Voraussetzungen für eine Buchung. Und dies ist schliesslich das Ziel eines CI-Programmes.

PANORAMA

Mehr Schweizer und Familien als Gäste. An den Ergebnissen des Jahres 1994 gibt es nichts zu beschönigen - aber einige Lichtblicke sind dennoch vorhanden. Zwar haben die Mitglieder-, Gäste- und Übernachtungszahlen abgenommen. Wer die einzelnen Zielgruppen genauer unter die Lupe nimmt, stellt jedoch bei den Familien ein gesundes Plus und eine positive Entwicklung bei den Schweizer Gästen fest. Auch das 1993 eingeführte internationale Reservationsnetzwerk (IBN) hat sich zu einem vielgenutzten Reservationsystem gemauert: Schweizer Jugendherbergen haben darüber rund 3000 Übernachtungen erhalten. Andererseits haben die Schweizer Buchungsstellen inklusive SJH-Mitgliederdienst rund 2900 Nächte ins Ausland vermittelt. Die hervorragenden Ergebnisse führen dazu, dass bis Ende 1995 das IBN in der Schweiz 34 Buchungsstellen kennen wird.

Neuer Hauptsponsor für Swiss Snowboard Association. Der Snowboard-Dachverband Swiss Snowboard Association (SSBA) hat mit der Schweizerischen Bankgesellschaft (SBG) eine Sponsoringvereinbarung über drei Jahre (Saisons 1995/96 bis 1997/98) abgeschlossen, womit die Snowboard-Bewegung in der ganzen Schweiz und auf allen Leistungsstufen unterstützt werden soll. Die SBG begründet ihr neues Sport-Engagement damit, dass sie mit dem Snowboarden für das Winterhalbjahr eine geeignete Ergänzung zu den bisherigen Schwerpunkten in ihrem Sponsoringkonzept gefunden hat. In den kommenden Wochen sollen mit etwa sechs weiteren Unternehmungen Co-Sponsoring-Verträge abgeschlossen werden. pd

Einen Dollar für das Mittelmeer. Die Naturschutzorganisation World Wide Fund for Nature (WWF) will ab 1996 jeden Mittelmeer-Urlauber um einen Dollar bitten. Damit soll die Verschmutzung des Meeres aufgehalten werden, das, so ein WWF-Sprecher, mittlerweile eines der am meisten verschmutzten Gewässer der Erde sei. Mit dem Geld der jährlich rund 100 Millionen Touristen könnten über einen Fonds wirkungsvolle Projekte zur Reinigung des Mittelmeeres finanziert werden. Gegenwärtig untersucht der WWF noch, wie die aufwendige Geldsammlung durchzuführen ist. laf

Air Engiadina hat vierte Dornier 328 bestellt. Die neue Maschine wird den letzten 16plätzigen Jetstream ersetzen, womit sich die Sitzplatzkapazität auf der Strecke Zürich-Eindhoven verdoppeln wird und Buchungsgenässe auf dieser Strecke beseitigt werden. Stationiert und gewartet wird die neue Maschine in Bern, dem Heimatflughafen der Air Engiadina. pd

SWISSORAMA

Unterschiedliche Ergebnisse in Emmetten. Die Luftseilbahn Emmetten-Stockhütte mit den verschiedenen Ski- und Sesselliften beförderte 1994 über 530 000 Personen. Zwar konnte ein positiver Cash-flow von 50 000 Franken ausgewiesen werden, doch resultierte nach den Abschreibungen ein Verlust von 150 000 Franken. Seit 1990 stieg der Verlustvortrag von 113 000 auf 547 000 Franken an, obwohl durch eine Grundstückaufwertung und einen Verkauf 438 000 Franken verbucht werden konnten. Deshalb stellt Verwaltungsratspräsident *Erich Wiest* die Frage des Überlebens. Im Verwaltungsrat wird die Frage eines Kapitalschnitts diskutiert. Die Luftseilbahn Niederbauen in Emmetten konnte dagegen mit 47 500 be-

förderten Personen einen Einnahmerekord von 45 000 Franken ausweisen. Nach den Abschreibungen blieb ein Reingewinn. JJA

1. Basler Casino Festival. Das Festival findet vom 14. bis zum 20. August in den Sälen und Räumen des Stadtcasinos im Herzen der Rheinstadt statt. Lunch-Sessions ab 12 Uhr mittags, Early Concerts ab 17.30 Uhr, Main Acts ab 20 Uhr und Late Concerts ab 23 Uhr sind angesagt. Jazz mit dem Eddie Gmez Trio (USA), Country, beispielsweise die «Nitty Gritty Dirt Band» (USA), Blues mit Dr. John oder eine Tropical Night etwa mit «Zap Mama» (Zaire) sind vorgesehen. Tagüber ist das Programm im Festival-Areal für Besucher bis 17 Uhr gratis. Als Hauptsponsor zeichnet der Schweizerische Bankverein. Die Festival-Hotline (gratis) 155 31 21 gibt über das genaue Programm Auskunft. IA

Orgelkonzert für Basel-Besucher. Orgelkonzerte über Mittag im Basler Münster gehören zum neuen Programm «Führungen und Ausflüge» des Verkehrsbüros der Rheinstadt. Bis zum 13. Oktober spielt der Organist *Felix Pachlatko* jeweils montags, mittwochs und freitags um 12 Uhr im Münster für eine halbe Stunde auf, daran anschliessen kann man eine einstündige Führung durch das Münster

und allenfalls dann noch eine Altstadtführung. Das kombinierte Billet kostet alles in allem 15 Franken für Erwachsene. IA

Neue Rothornbahn in Zermatt. In Zermatt sind die Bauarbeiten der neuen Rothornbahn angefallen. Das rund 20 Millionen Franken teure Bauwerk soll auf November 1996 fertiggestellt sein. Die Pendelbahn mit einem Fassungsvermögen von 150 Personen wird die Kapazität auf 1950 Passagiere pro Stunde erhöhen. Nach Inbetriebnahme der neuen Grossekarabinenbahn wird die alte Bergbahn aus Unterrothorn abgerissen. Mit dem vergangenen Geschäftsjahr kann die 1964 gegründete Rothornbahnen AG zufrieden sein. Der Cash-flow stieg um 3,6 Prozent auf 3,16 Millionen Franken. GER

Kulturpfad durch Saaser Sakrallandschaft eröffnet. Mit der Eröffnung des Kulturpfades will der Verkehrsverein sowohl den Einheimischen als auch den Gästen auf einer besinnlichen Wanderung die Schönheiten und die Vielfalt der Saaser Sakrallandschaft näher bringen. Der interessierte Wanderer kann so 12 Kapellen und Kirchen, die zwischen 1692 und 1972 erstellt wurden, entdecken. Zu den bekanntesten Gotteshäuser gehört die 1809 erbaute Runkkirchle von Saas-Balen. Der spätbarocke Bau gilt als einzigartig in der Schweiz. GER

Tourismusfachschule Siders

Kommunikatoren ausbilden

Die Schweizerische Tourismusfachschule in Siders will ihr Angebot erweitern: Neu soll eine einjährige, berufsbegleitende Ausbildung zum diplomierten Tourismus-Kommunikator möglich werden. Das Konzept steht; doch noch fehlt die Zustimmung der Walliser Kantonsregierung.

GERMAN ESCHER

»Ich kann das Gejammer nicht mehr hören, dass man keine Leute für die touristischen Berufe findet.« *Beat Ruppen*, Lehrer an der Schweizerischen Tourismusfachschule (STF) ist überzeugt, dass man mit dem richtigen Aus- und Weiterbildungsangebot und entsprechenden Löhnen auch motivierte Mitarbeiter finden kann. Er ist überzeugt, dass sich die Branche dies leisten kann und muss: Der neue diplomierte Tourismus-Kommunikator nimmt Gästebedürfnisse wahr, liefert der Unternehmensleitung wertvolle Marktforschungsdaten und Erkenntnisse für die Angebotspolitik. Dadurch werden die Gäste zufriedener, was auch mehr Umsatz bewirkt. Beat Ruppen hat deshalb ein Konzept für die einjährige berufsbegleitende Ausbildung zum diplomierten Tourismus-Kommunikator erarbeitet. Kundenorientiertes Handeln und Kommunizieren seien heute das wichtigste, betont er. Aber

ausgerechnet in der sensiblen Schnittstelle zwischen Angebot und Nachfrage habe der Tourismus heute seine grössten Schwächen. Die bisherige Ausbildung im Kundenkontakt seien lediglich branchenintern, bemängelt er STF-Lehrer und Tourismusexperte weiter: Das führt zu einem Scheuklappen Denken statt zu einem gesamtverantwortlichen Denken im Tourismus.

Wer sich zum diplomierten Tourismus-Kommunikator ausbilden lassen möchte, muss eine kaufmännische oder gewerbliche Lehre absolviert und mindestens ein einmonatiges Vorkräftikum in einem touristischen Betrieb absolviert haben. Die einjährige Ausbildung ist berufsbegleitend und stark praxisbezogen. Laut vorliegendem Konzept sind total 400 Lektionen vorgesehen, wovon das Schwergewicht auf Marketing, Tourismuspolitik und Kommunikation gelegt werden. 160 Lektionen sind für den Fremdsprachenunterricht reserviert. Ruppen hofft, mit seinem Ausbildungskonzept auch eine erhöhte Durchlässigkeit innerhalb der Tourismusbranchen zu erreichen. Ein Kommunikator soll am Schalter der Bergbahnen ebenso arbeiten können wie im Verkehrsbüro. Noch hat der Staatsrat das Konzept nicht definitiv gutgeheissen. Doch das Interesse sei enorm, stellt Ruppen fest: «Ohne für die neue Ausbildung zu werben, sind bisher rund zwei Dutzend Anfragen eingegangen.»

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

RDA-Workshop in Köln

Europas grösste Bustouristik-Messe

Vom 15. bis 17. August findet in der KölnMesse wiederum der RDA-Workshop, die grösste Fachmesse der Bustouristik statt. 1350 Aussteller aus 32 Ländern präsentieren ihre Produkte den Busunternehmern und ihren Einkäufern. Aus der Schweiz werden 80 Anbieter ihre Produkte in Köln vorstellen.

STEFAN RENGGLI

Leistungsanbieter aus Hotellerie und Restauration, Ausflugsziele, Fahrpläne, Theater- und Musicalveranstalter, EDV-Anbieter, Verkehrsvereine, Reiseveranstalter und fast alle europäischen Omnibushersteller präsentieren sich in den Hallen der KölnMesse. Vertreten sind Zielorte und -regionen aus 32 Staaten. Dabei stellt Deutschland mit 552 Ausstellern erneut die größte Länder-Gruppe dar vor Österreich (241), Frankreich (89), der Schweiz (80) sowie Italien (73). Platz sechs belegt Norwegen (40), also eines der europäischen Randländer und zugleich der auffälligste Beweis dafür, daß nicht allein Ziele in mittlerer Entfernung zusehends auf den Busreisemärkten bauen.

Verlangsamtes Wachstum

Zuwächse, aber in gewollt engen Grenzen - so sieht der RDA die Standbuchungen zum Workshop 1995. «Zwar liegt die Ausstellerzahl um 5,8 Prozent über der letztjährigen, doch gegenüber früher hat sich die Steigerungsrate verflacht», resümiert Workshop-Geschäftsführerin Margret Kohls. Unter anderem, weil der RDA darauf verzichtet habe, durch werbliche Nachfaß-Aktionen zusätzliche Aussteller zu gewinnen. «Obwohl sich die Be-



Endspurt zum RDA-Workshop in Köln. Die grösste der Bustouristik gewidmete Fachmesse steht kommende Woche auf dem Programm. Foto: zvg

sucherzahlen seit 1985 rasant entwickelt haben, nämlich von 2600 auf 14 000, haben wir die Bitte vieler Aussteller befolgt und versucht, die Angebotseite wenn nicht zurückzuschrauben, dann zumindest etwas einzugrenzen», so Margret Kohls. Nochmals forciert wird indes die Fachsucher-Werbung, und zwar mit Blick auf Busreiseveranstalter im Ausland. Über 12 000 Unternehmen in Nord- und Westeuropa, ferner in den als Quellgebiet zunehmend wichtigeren Staaten Polen und Tschechien, wurden gezielt eingeladen.

Chancen für Bus-Flug-Kombis

Die Bustouristik steht nach Ansicht von

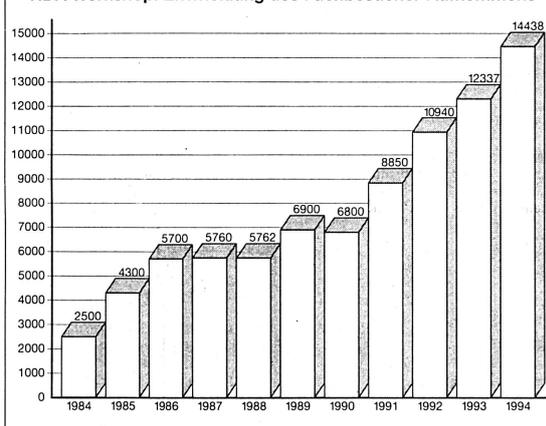
RDA-Präsident Norbert Grein derzeit an einem Schnittpunkt. Durch die günstigen Flugpreise drohe die Gefahr, dass die Urlaubsreise mit dem Bus abkippen könnte, wenn nicht Gegenmassnahmen vor allem in Bezug auf Reiseinhalte und Reiseformen ergriffen würden. Der Bus werde als Reiseverkehrsmittel aber häufig deutlich unterschätzt, weil er in ande-

Zeiten und Preise

Beibehalten werden Zeiten und Preise: der RDA-Workshop ist am 15. und 16. August von 10 bis 18 Uhr und am 17. August von 10 bis 16 Uhr geöffnet. RDA-Mitglieder erhalten kostenlose Eintrittskarten. Nichtmitglieder, die sich als Wiederverkäufer ausweisen können, bezahlen 40 DM, andere Fachbesucher 200 DM je Dauerkarte. Ebenfalls fortgeführt wird der traditionelle «Workshop-Ball», diesmal am 16. August. pd

ren Marktsegmenten - wie Städte-, Kurz- oder Rundreisen - bedeutend höhere Marktanteile als bei der Haupturlaubsreise habe. An der RDA-Pressekonferenz von Anfang Juli wurden aktuelle Trends vom deutschen Busmarkt präsentiert. So haben Italien und Spanien beträchtlich zugelegt, Frankreich dagegen hat einen Rückgang zu verzeichnen. Grüne Ziele verzeichnen zwar deutliche Zuwächse, kommen aber nicht an die Marktanteile klassischer Busziele heran. Gute Entwicklungschancen für die Bustouristik sieht der RDA für die Türkei, nordafrikanische und andere aussereuropäische Ziele vor allem durch die immer beliebteren Bus-/Flugkombinationen, die den Bus auch für weiter entfernte Destinationen als Verkehrsmittel attraktiv machen.

RDA Workshop: Entwicklung des Fachbesucher-Aufkommens



Der RDA-Workshop ist zur grössten Bustouristik-Messe geworden; allein bei den Besucherzahlen wurde in den letzten elf Jahren ein Zuwachs von beinahe 500 Prozent erzielt. Zahlen: RDA / Grafik: htr

Schweizer gemeinsam

80 Aussteller aus der Schweiz stellen gemeinsam in Halle 5 aus. Mit neuer Dekoration und gemeinsamen Aktivitäten wie beispielsweise zwei Ausschüssen aus dem Musical «Keep Cool», welches gerade in Köln gastiert, und einer Ruhezone mit Kaffee-Service wollen die Aussteller möglichst viele Gästegruppen für die Schweiz acquirieren. Schweiz Tourismus, vertreten durch die Ausstelle Düsseldorf, wird zusammen mit Buspartner Schweiz die zentrale Informationsstelle innerhalb des RDA-Schweizerareals betreuen. Erstmals wird dieses Jahr mit Schweizer Carhaltern ein Bustransfer aus der Schweiz nach Köln an den RDA-Workshop organi-

siert. Initianten sind die Astag, der RDA und die Österreich-Werbung in Zürich. Die neuesten Ergebnisse der deutschen «Urlaub & Reisen»-Studie vom Juni 1995 zeigt, dass die Schweiz als Busreiseziel bei den deutschen Gästen im vergangenen Jahr eine leichte Steigerung von 0,8 Prozent gegenüber 1993 erzielen konnte. Eine weitere Umfrage bestätigt, dass trotz hohem Franken die Schweiz als Reiseziel durch die Veranstalter ausgeschrieben wird; dies allerdings mit Abstrichen bei Nebenleistungen. Gefragt sind neue, kreative Programme und «machbare» Aktivitäten für die Fahrgäste von 45 bis 80 Jahren. pd/h

Tourismus-Förderung

Schilderstreit um Schaffhauser Tourismusregion

Über den Zoll beim Schaffhauser Thayngen strömen jährlich Tausende von Touristen in die Schweiz, um in den Süden zu gelangen. Der Versuch, mit einer Tafel die Touristen zum Verweilen zu bewegen, schlug fehl. Der Reiat sei keine Tourismusregion, beschied die kantonale Verwaltung. Die Kantonale Verkehrsvereinigung sieht jedoch Entwicklungsmöglichkeiten einer grenzüberschreitenden Region «Reiat-Hohentwiel».

ANDREAS SCHIENDORFER

Als Geburtstagsgeschenk zur Tausend-Jahr-Feier Thayngens im September wollte der Verkehrsverein Thayngen und Reiat beim Zoll eine Tafel «Willkommen im Reiat und in Thayngen» aufstellen. Doch die Kantonale Arbeitsgruppe Signalisation lehnte das Gesuch ab. Laut Kantonsingenieur Herbert Schmetzler gibt es klare eigenössische Richtlinien, nach denen entlang von Durchgangsstrassen «nur touristisch bedeutende Regionen, Städte und Ortschaften speziell

kennzeichnet werden dürfen». Nach Einschätzung des Kantons gehören weder der Reiat noch Thayngen dazu. Erst wenn ein breiter Konsens darüber bestehe, dass der Reiat ein touristisches Ziel sei, könne man über eine entsprechende Tafel diskutieren.

«Reiat» bekannter machen

«Sehr enttäuscht» zeigte sich Max Reiner vom Vorstand des Verkehrsvereins, der sich um die Förderung des Tourismus im Reiat bemüht. Im Klettgau stünden zwar Tafeln «Willkommen im Schaffhauserland» aber eben auch «Willkommen im Klettgau», erklärte Reiner. Es existiere eine Liste der Verkehrsdirektorin von Schaffhausen, Katrin Kelly, auf der Thayngen als touristisch gleichbedeutend mit den verschiedenen Klettgauer Gemeinden eingestuft sei. Laut Helen Tanner, Präsidentin des Verkehrsvereins Thayngen nutzt das Angebot des Kantons, eine Tafel «Willkommen im Schaffhauserland», nichts, wenn man den Begriff «Reiat» bekannter machen wollte.

Nicht nur «Klassiker» fördern

Eine Arbeitsgruppe zur Förderung des Tourismus im Reiat versucht, die Regionen, Städte und Ortschaften speziell

gehört, als Wander- und Velodestination verstärkt zu etablieren. Dabei will man Gäste, die am Bodensee oder sonst in der näheren Umgebung Ferien machen, zu Ausflügen in den Reiat motivieren. Das Bettenangebot soll erweitert werden, indem man Private ermuntert, günstige Ferienzimmer anzubieten. Unterstützt wird die Arbeitsgruppe vom Präsidenten der kantonalen Verkehrsvereinigung, Michael Staub: «Wir können auf die Dauer nicht nur die klassischen Tourismusdestinationen Rheinfal, Munot, und Stein am Rhein fördern, sondern müssen in unser Konzept auch den Klettgau und vor allem den Reiat miteinbeziehen.»

Hoffen auf Interreg-Programm

Bereits haben auch Gespräche mit den deutschen Nachbarn in Singen stattgefunden. Danach ist eine gezielte Förderung der Region Reiat-Hohentwiel im Rahmen des europäischen Interreg-Programms wahrscheinlich, wenn sich die Schaffhauser Seite finanziell ebenfalls beteiligt. Wie das Beispiel der Tourismusregion Bodensee zeigt, werden die Beiträge der deutschen Partner vom EU-Fonds verdoppelt, wenn diese grenzüberschreitende Projekte mit Nicht-EU-Staaten verfolgen.

Zentralschweiz

Rodelbahn-Eldorado

Sörenberg und andere Orte haben es vorgemacht: In der Zentralschweiz ist das Sommerrodelbahn-Fieber ausgebrochen. Drei der überdimensionierten Rutschbahnen sind bereits im Betrieb mindestens drei weitere sind geplant.

Die Zahl der Logiernächte in der Zentralschweiz ist zwischen Januar und Mai im Vergleich zum Vorjahr um mehr als sieben Prozent zurückgegangen. Ideen sind gesucht, um den Rückgang zu stoppen. Sommerrodelbahnen sind eines der Mittel. In Sörenberg, Sattel Hochstuckli/SZ sowie auf dem Wiesenberg ob Dalenwil/NW sind drei mehrere hundert Meter lange Sommerrodelbahnen im Betrieb.

Drei weitere Anlagen geplant

Mindestens drei weitere solche Anlagen sollen hinzu kommen. Seit längerem geplant ist eine Bahn auf der Frackmuent, einer auf Gemeindegebiet von Hergiswil/NW am Fuss des Pilatus gelegenen Alp. Gerodelt werden soll auch auf der Rigi, und zwar auf Rigi-Kaltbad, das zur Gemeinde Weggi/LU gehört. Pläne für eine Sommerrodelbahn bestehen schliesslich in Unteriberg/SZ. Andere Wege geht die Marbachegg: Hier

VSTD-Managementtage 1995

Ferienwelten als Erlebnisbühnen

Die VSTD-Managementtage 1995 werden vom Montag, 6. November, 18.30 Uhr bis bis Donnerstag, 9. November Mittags im Treff Hotel Regina Titlis in Engelberg stattfinden. Die Generalversammlung des Verbandes schweizerischer Kur- und Verkehrsdirektoren (VSTD) findet vorgängig am Montag, 6. November um 14.30 Uhr im Kurshotel statt.

Themen der VSTD-Veranstaltung sind «Ferienwelten als Erlebnisbühnen», Marketing und Kommunikation» und «Lernen von Konsumgütermärkten». Erstmals werden Dr. David Bosshart und Karin Frick vom Gottlieb Dutweiler Institut in Rüschlikon für die Konzeption der Tage verantwortlich sein. Im Zentrum stehen Lifestyle-Trends, neue Kommunikationsansätze sowie Marketingstrategien ebenso wie der Wandels von Image und Identität des neuen Konsumenten und die Gestaltung von emotionalen Kommunikationssystemen. Refererieren werden Professor Wally Orlins, CI-Spezialist und Consultant, London, Dr. Brigitta Lorenzoni, CommEnt Consulting, Wien, Professor Peter Wippermann, Trendbüro Hamburg, Daniel Nipkow, Sulzer Immobilien, Projektleiter megalou, Winterthur, Urs Gosswiler, Mountain Multi Media, Brienz und andere. Die Kursgebühren belaufen sich dank der Sponsoren Telecom und Swissair nur auf 800 Franken. Das Hotelarrangement kostet pro Tag inklusive Vollpension 185 Franken. Es können maximal 60 Anmeldungen berücksichtigt werden. Das Seminar steht neu auch Nicht-Mitglieder, die im Tourismus tätig sind, offen. Priorität haben VSTD-Aktivmitglieder und -Kandidaten; diese müssen gemäss den neuen Statuten mindestens alle drei Jahre ein Seminar besuchen. SR

Anmeldungen sind bis 26. August zu richten an Tourist Center, Frau Kathrin Hager, 3715 Adelsboden, Tel. 033 73 80 80, Fax 033 73 80 92.

PANORAMA

Swissair-Vielfliegerprogramm «Qualiflyer» wächst. Die japanische Airline All Nippon Airways ANA steigt neu in das weltumspannende Vielfliegerprogramm «Qualiflyer» ein, das 1992 von der Swissair ins Leben gerufen wurde. An «Qualiflyer» beteiligen sich mittlerweile neben der Swissair die Fluggesellschaften Crossair, Austrian Airlines, Air Canada, Cathay Pacific, Delta Air Lines, Malaysia Airlines, Sabena und Singapore Airlines. Auch Übernachtungen in Betrieben der Inter-Continental Hotels, der Hilton International Hotels, der Radisson SAS Hotels und der Swissotel-Kette können auf dem Meilenkonto gutgeschrieben werden. Angeschlossen sind ebenfalls Avis, Europcar und Hertz sowie das Kreditkartenunternehmen American Express. pd

REKLAME

REKLAME

CARTES CLASSIQUES™

HYPRO
Hypro AG, 6023 Rothenburg
Tel 041 / 53 81 33



Hürlimann

Zu vermieten, mit langjährigem Mietvertrag

An hervorragender Passantenlage
im Zentrum von Zürich

Restaurant mit Bar und Pub

Solvente Interessenten erhalten weitere
Auskunft bei:
Brauerei Hürlimann AG
Abteilung «Pacht»
Tel. 01 288 26 26

O 77996/132110

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



**Liegenschaftsverwaltung
der Stadt Zürich**

Ein einmaliger Aussichtslage am Zürichberg zu ver-
mieten auf 1. Januar 1996 bzw. nach Vereinbarung

Hotel/Restaurant Sonnenberg

- Hotel*** (35 Gästezimmer/70 Betten)
- Panoramarestaurant (190 Plätze, Sommerbetrieb)
- Gartenrestaurant mit Aussichtsterrasse (180 Plätze)
- 2 Restaurants im Hauptgebäude (je 40 Plätze)
- Seminar-/Banketräume (88, 36 und 22 m²)
- Personalunterkunft (20 Zimmer)
- Grosser Umschwung und 50 Parkplätze

Es ist beabsichtigt, das Panoramarestaurant zu einem
Ganzjahresbetrieb auszubauen, die Hotelzimmer zu er-
neuern und weitere betriebliche Verbesserungen vorzu-
nehmen. Das Konzept wird zusammen mit dem neuen
Mieter ausgearbeitet. Eine Beteiligung an den Investiti-
onen ist erwünscht. Dafür kann ein langfristiger Mietvertrag
in Aussicht gestellt werden.

Unterlagen sind erhältlich bei:
Liegenschaftsverwaltung der Stadt Zürich, Postfach,
8022 Zürich, Tel. 01 216 52 67, Peter Gschellhammer

O 77966/199176

Verkauf von touristi- schen Gewerbeimmobilien in Südtirol.

Zahlreiche Gelegenheiten.

Realitätenbüro Ladinser Franz KG,
Rainerstr. 2, I-39038 Innichen,
Telefon 0039 474 913115 (Fax 914182).

77684/383878

★★★★Hotel

zu kaufen gesucht.
Region Innerschweiz/Graubünden.

Angebote mit Preisangaben an
Chiffre 78061, hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

78061/384283

Hotel-Partner

Anlagen in

**Albanien – Bulgarien –
Rumänien – Vietnam**

XANXON 8022 Zürich

77103/384091

Seeterrassen-Restaurant in Kehrsiten NW (steuergünstig)
sucht auf Frühjahr 96 einen innovativen, flexiblen, tüchtigen

Pächter

Von März bis November arbeiten Sie voll durch, im Winter ist
geschlossen.

- Kurs- und Ausflugsschiffe sowie die Bürgenstockbahn bringen
Ihnen hunderte von Gästen direkt vors Haus.
- Über 25 Bootsanlegeplätze für Gäste.
- Gedeckte Speise-Seeterrassen direkt auf dem See, mit dem
spätesten Sonnenuntergang am Vierwaldstättersee.
- Grill-Biergarten unter Kastanienbäumen.
- Kleiner Tiergarten
- Open Air Bar (Assensbuffet)
- Sali für Bankette, Gruppenausflüge, Schiffsclubs, usw.
- Künstler-Atellerraum.
- 3 2-Zimmer-Wohnungen mit je einem Bootsplatz und
Personalzimmer.

Bitte schreiben Sie an: Hugo Jvo Rütimann, Schlossberg 3,
4654 Lostorf, Fax 062 48 15 56.

P 78043/44300

Zu verkaufen / vermieten
an bester Lage Stadt Zürich
nach Vereinbarung

Top China-Restaurant

Eines der renommiertesten in der
Schweiz, mit internationaler
Kundschaft, in bestem Zustand
mit ca. 70 Sitzplätzen und Gar-
ten mit ca. 50 Sitzplätzen.

Es werden Zuschriften von
solventen, ernsthaften Inserenten
beantwortet.

Schriftliche Offerten sind zu
richten an Chiffre 77827, hotel +
tourismus revue, Postfach,
3001 Bern.

77827/178047

Ferienlagerhaus

für 25 Personen mit Verwalterwohnung
in sehr gutem Zustand, interessante Rendite.
VP: Fr. 680 000.-

B + E Immobilien SA
6648 Minusio – Tel. 093 34 64 46.

P 77688/44300

Zu verkaufen im Mittelland, gepflegter,
einmaliger

Landgasthof

Rustikale Gaststube, 50 Plätze,
2 gediegene Säli, 50 Plätze, alles auf
einem Boden. Grosse Lagerräume,
gewölbter Weinkeller, genügend
Parkplätze, grosse Wirtswohnung und
3 Wohnungen vermietet.

VP Fr. 1 850 000.- inkl. Inventar.
Land im Baurecht.
Offerten unter Chiffre S 06-82969,
Publicitas, Postfach, 2501 Biel.

P 77969/44300

USA/HOTEL/MOTEL MIT VISA

Santa Fe NM, 51 rooms \$ 2.5 Mio.
cash, 16% rendite

Palm Springs CA, 16 rooms
\$ 495 000/25% Anzahlung

NE Texas, 37 rooms + restaurant
\$ 1,2 Mio./35% Anzahlung

Fax USA 505 869 13 26

77970/379719

Wenn Sie hoch hinaus wollen, lesen Sie die hier

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 (Übernahme-
preis SFr. 600 000.-) erhalten weitere
Informationen unter Chiffre 77829,
hotel + tourismus revue, Postfach,
3001 Bern.

77829/38285

Wallis/Grächen

Zu verkaufen

2-Stern-Hotel

renovierter, gemütlicher Familien-
betrieb, 35 Betten, 50 Restaurations-
plätze, 50 Saalplätze, Sonnenterrasse.
Wenig Eigenkapital erforderlich.

Weitere Objekte auf Anfrage.

H. Witschard, 3930 Visp,
Telefon 028 45 25 50.

P 77971/44300

Investoren-Partner für Süd-Sinai

Schweizer Hotel-Management hat
noch die letzten und schönsten
Projekte im Angebot, geeignet für
Klein- und Gross-Investoren. Für einen
sehr potentiellen Investor, der das
Besondere und Einzigartige schätzt,
haben wir auch ein Bijou-Projekt zum
realisieren.

Kontaktnahme unter:
WESTRA-MANAGEMENT,
Fax 002 02 341 79 29.

«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.

77852/384261

Zu verkaufen vom Besitzer im
Berner Jura

Liebhaver-Hotel-Restaurant

Saal mit 40, Restaurant mit 35, Garten-
wirtschaft mit 70 Sitzplätzen, 5 Gäste-
zimmer. Renovierte, ganze Liegen-
schaft in sehr gutem Zustand. Grosser
Parkplatz, Terrain 4691 m². 3 Garagen.
Interessanter Preis.

Telefon 032 91 91 28.

77444/384167

Wir verkaufen im Tessin

Hotel Garni Ferienlagerhaus Bäckerei mit Restaurant

zu vorteilhaften Bedingungen.

Verlangen Sie unsere Dokumentation.

B + E Immobilien SA
6648 Minusio – Tel. 093 34 64 46.

P 77688/44300

die Direktorin von Madruns

Selbstverständlich kann es auch ein Herr
Direktor sein, welcher
das Hotel «Piz-Ela» in Bergün
käuflich erwerben möchte.

Nähere Auskunft für ernsthafte
Interessenten erteilt Heidi Casty,
7524 Zuoz, Telefon/Fax 082 7 16 13.

Schweizer-Hotelgruppe

sucht zu kaufen oder zu mieten

Hotel- oder Restaurationsbetriebe

Alle Angebote werden absolut diskret
behandelt.

Offerten unter Chiffre 77696, hotel +
tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

77696/382248

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

Paar mittleren Alters sucht zu kaufen
von Privat ein

Hotel Garni oder Pension

mit um die 40 Betten mit einem Café
oder Tea-Room, wenn möglich mit
einem kleinen Saal.

Bevorzugte Regionen: NW-Schweiz, JU,
Bern und Mittelland, ZH-Land und TI.

Offerten bitte an Chiffre 78063, hotel +
tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
(Diskretion zugesichert)

78063/384035

TAK TREUHAND AG TAK-IMMOBILIEN

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Wirt-Ehepaar

- Alteingesessener Restaurationsbetrieb
- Gute Entwicklungsmöglichkeiten
- Zentrumslage in Lyss
- Interessante Mietkonditionen

Für ein erstes Gespräch steht Ihnen unser Herr
R. Weber gerne zur Verfügung.

P 77967/44300

Schwarzenburgstr. 127, 3097 Bern-Liebefeld
Tel. 031 972 00 64 Fax 031 972 67 80

Parahotellerie-statistik

Gerettete Statistik

Fortsetzung von Seite 1

Bis zu den nächsten exakten Erhebungen voraussichtlich im Sommer 1996 wird man auf den geschätzten Parahotellerie-zahlen basieren müssen. Deren Informationsgehalt ist aber recht spärlich, da eine Aufschlüsselung nach den Herkunftsnationalitäten der Gäste fehlt. Lediglich das geschätzte Verhältnis von Schweizern zu Ausländern wird ausgewiesen. Die Lücke in der Parahotellerie-statistik wird demnach nicht nur ein Jahr umfassen, wie ursprünglich erhofft, sondern die Jahre 1994 und 1995 betreffen. Dass derzeit nur wenig handfestes Zahlenmaterial zur Verfügung steht, ist umso bedauerlicher, da sich auch im Sommer 1995 die Verschiebungen im touristischen Übernachtungsverhalten deutlich fortsetzen. Der Trend weg aus der Hotellerie verbunden mit Verlagerungen innerhalb des Parahotellerie-segments betonen die hohe Bedeutung einer aussagekräftigen Parahotellerie-statistik. Die Gesamtzahl der Parahotellerie-Nächtlungen ist laut der BFS-Schätzung zwischen 1993 und 1994 um 1,4 Prozent auf 24,181 Millionen gesunken. Dabei ist die Zahl der ausländischen Gäste stärker, nämlich um 2,4 Prozent zurückgegangen. Ebenfalls stärkere Einbußen von 2,4 Prozent hatten die Gruppenunterkünfte (1994: 7,079 Mio.) zu verzeichnen. Und noch deutlicher Boden verloren haben die Jugendherbergen, die bei einer Einbusse von 4,6 Prozent noch 813 000 Nächtigungen aufwiesen. Im Camping-Segment war dagegen eine bescheidene Steigerung um 0,4 Prozent auf 8,112 Millionen Nächtigungen zu verzeichnen, eine Tendenz, die im laufenden Jahr verstärkt weitergehen dürfte. Während bei den Ferienwohnungen und bei den Jugendherbergen vor allem die ausländische Gäste ausblieben, fehlten bei den Gruppenunterkünften die Schweizer.

Gute Schätzungen

Die Vertrauenswürdigkeit der 94er-Parahotellerie-zahlen variiert stark nach Art der Unterkünfte. Sehr zuverlässig ist die Zahl der Jugendherbergs-Übernachtungen, da das Bundesamt für Statistik (BFS) mit dieser Zahl direkt vom Schweizerischen Jugendherbergenverband (SJV) bedient wird. Bei den Kategorien Camping und Gruppenunterkünfte basieren die Zahlen laut *Beatrice Hostettler*, Stabsmitarbeiterin der Sektion Tourismus am BFS, tatsächlich auf Schätzungen und Hochrechnungen: In den fünf Tourismuskantonen werden die grössten Betriebe telefonisch befragt, zusätzlich wird in jedem Kanton der wichtigste Betrieb erfasst. Für die Zahl der Nächtigungen in Ferienwohnungen werden die Verkehrsvereine beigezogen, die die Zahlen aus den Kurtax-Abrechnungen ausziehen können; damit werden rund 80 Prozent der Ferienwohnungen abgedeckt. SR

Schweizer Tourismus in Zahlen 1995

Kennziffern des Schweizer Tourismus

Die neuste Ausgabe 1995 der Broschüre «Schweizer Tourismus in Zahlen» ist erschienen. Sie enthält die wichtigsten Kennziffern des vergangenen Jahres zum Tourismus in der Schweiz.

STEFAN RENGGLI

Die vom Schweizer Tourismus-Verband in Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Statistik, dem Schweizer Hotelierverein, dem Schweizer Wirtverband/Gastrouisse und Schweiz Tourismus herausgegebene Broschüre bietet auf 24 Seiten die wichtigsten statistischen Informationen zum Tourismus. In der Schweiz bieten 6200 Hotelbetriebe rund 265 000 Betten an. In der Parahotellerie stehen etwa 831 200 Übernachtungsmöglichkeiten zur Verfügung. Insgesamt sind dies 1,1 Millionen Gästebetten und 26 900 Restaurationsbetriebe. Im Schweizer Tourismus wurden 1994 Gesamteinnahmen von 21,6 Milliarden Franken erzielt; rund 40 Prozent davon wurden von Schweizern beigesteuert.

Dritt wichtigster Exportzweig

Dem Tourismus sind 13 Prozent der Ex-

porteinnahmen zuzuschreiben – damit ist der Fremdenverkehr nach der Metall-/Maschinen- und der chemischen Industrie der dritt wichtigste Exportzweig der Schweiz. Der Schweizer Tourismus trägt 6 Prozent zum Bruttosozialprodukt bei und bietet rund 300 000 Arbeitsplätze. Ungefähr jeder elfte Berufstätige in der Schweiz ist direkt oder indirekt im Tourismus beschäftigt.

1994 wurden in der Schweiz rund 75 Millionen Übernachtungen von in- und ausländischen Gästen verzeichnet. Mit 38,8 Millionen Logiernächten erbrachten die Schweizer rund 51 Prozent davon. Rund 55 Prozent aller Übernachtungen fielen auf den Sommer, während 45 Prozent zwischen November und April verzeichnet wurden.

Etwa zwei Drittel des Ferien- und Geschäftsreiseverkehrs in unserem Land wickelt sich mit dem Privatauto ab. Rund ein Fünftel der Touristen reisen mit der Bahn, 10 Prozent kommt mit dem Flugzeug und 4 Prozent bevorzugen die Fahrt mit dem Bus.

Die Broschüre erscheint in deutscher, französischer und englischer Fassung und ist erhältlich beim Schweizer Tourismus-Verband, Postfach 8275, 3001 Bern, Fax 031/302 33 57.



Noch gibt es sie, die Schweiz-Reisenden. Über die Grenzen der Tourismusbranche hinaus ist aber mittlerweile bekannt: ihre Zahl ist rückläufig, der Tourismus steckt in der Krise. Belegt wird dies auch durch die neueste Auflage von «Schweizer Tourismus in Zahlen». Foto: zvg

10 Jahre Classic Air

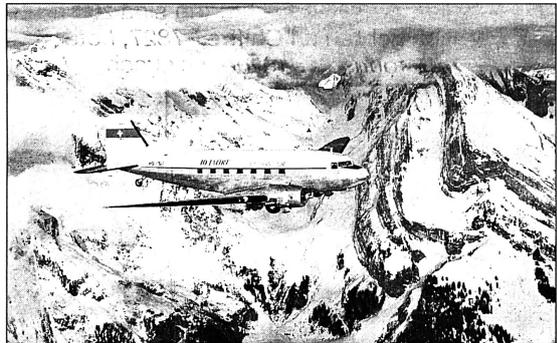
Erfolg mit alten Damen

Mitte der achziger Jahre kaufte der Pilot und Fluglehrer Bruno Dobler zuerst eine, später eine zweite DC-3 und gründete seine Classic Air. Die Nostalgie-Fluggesellschaft feiert 1995 ihr zehnjähriges Bestehen.

England eine Schwestermaschine, die HB-ISC. Nach drei schwierigen ersten Jahren wurde es mit dem Flugprogramm «Faszination» neu auch möglich, einzelne Sitze auf den beiden Douglas DC-3 zu buchen; bisher setzte Classic Air immer nur das ganze Flugzeug für Gruppen, Firmen und Vereine ein. Das Konzept setzte sich

durch. Bereits in ihrem vierten Geschäftsjahr 1989 erzielte Classic Air Gewinn. Seit 1992 besitzt der Zürcher Unternehmer *Silvio Denz* die Aktienmehrheit bei Classic Air. Heute werden 36 Personen beschäftigt, davon 12 fest. In den vergangenen Jahren genossen jährlich im Durchschnitt rund 10 000 Fluggäste die Erlebnisflüge in den beiden DC-3. pd/

Heute bietet Classic Air Rundflüge und mehrtägige Reisen an. Beispiele hierfür sind die Jubiläumsreisen zum Jungfrau-Top of Europe mit Übernachtung im Victoria-Jungfrau Interlaken, der Flug zum Musical Miss Saigon in Stuttgart oder zu den Loire-Schlössern sowie eine Stägige Weinreise nach Spanien. Im Sommer 1985 kaufte der damalige Crossair-Chefpilot und Leiter der Horizon-Flugschule, *Bruno Dobler*, in Kanada seine erste DC-3. Bei den damaligen Flug- und Fahrzeugwerken Altenrhein durchlief die Maschine eine intensive Verjüngungskur. Am 17. Dezember 1985, dem 50. Jahrestag des ersten Fluges einer DC-3, gründete Dobler zusammen mit einigen anderen die Classic Air. Im Frühling 1986 erhielt die als HB-ISC im schweizerischen Luftfahrtregister eingetragene DC-3 ihre kommerzielle Zulassung. Und im Mai 1986 folgte aus



Regelmässig entführen die beiden DC-3 der Classic Air 28 Fluggäste in eine Welt, in der Fliegen noch gemütlich war. Foto: zvg

«Flug + Hotel» Berner Oberland

Crossair und Oberländer nutzen Synergien

Nach den Pauschalangeboten «Flug + Hotel» mit der Air Engadina und «Bahn + Hotel» mit dem ICE, die sich vor allem an Märkte im Norden gerichtet haben, soll nun auch der Markt Italien mit Flug-Pauschalen, dieses Mal in Zusammenarbeit mit der Business-Fluggesellschaft Crossair als Partnerin, angesprochen werden.

SUSANNE RICHARD

Rechtzeitig auf die Wintersaison 1995/96 lanciert Berner Oberland Tourismus (BOT) auch für die (teilweise neuen aufgetragenen) italienischen Crossair-Destinationen Neapel, Rom, Bologna, Florenz und Venedig sowie für Paris und Brüssel preislich konkurrenzfähige Flug-Pauschalreisen. Nachdem für die nördlichen Märkte England, Niederlande, Deutschland und Österreich in Zusammenarbeit mit der Air Engadina Pauschalen angeboten werden, hat man jetzt in der Crossair auch einen Partner für den italienischen Markt sowie für Paris und Brüssel gefunden.

Die Kunden können aus 166 Hotels auswählen und preislich attraktive Pauschalangebote mit wahlweise 3 oder 7 Übernachtungen buchen. Inbegriffen ist zudem ein Ausflug auf das Schilthorn mit James Bond-Früh-

Marktpräsenz auch für Kleinbetriebe

Der Prospekt für das neue BOT/Crossair-Produkt ist noch nicht gedruckt. Ein Angebotsbeispiel ist der einfache Gasthof Schneehaus im Eriz: Der Preis für 7 Nächte (Zimmer/Frühstück) inklusive Flug: Ab Paris und Brüssel 865 Franken; ab Rom, Bologna, Venezia, Florenz 1085 Franken und ab Neapel 1255 Franken. Der Hotelier erhält davon die im BOT-Hotelführer publizierten 385 Franken. Das Berner Oberland bietet damit auch kleinen Gasthöfen und Hotels die Möglichkeit, ihren Gästen Flug- und Bahn-pauschalen anzubieten. Wünschenswert wäre aus der Sicht von Berner Oberland Tourismus eine stärkere Unterstützung der Aktion durch eigene Mailings der Hoteliers. SR

stück, nicht aber der Transfer vom Flughafen Bern-Belp zum Hotel. Wie die Erfahrung zeigt, ist die Mehrzahl der Hoteliers bereit, ihre Gäste am Flughafen Belpmoos abzuholen, solange die Gästezahlen nicht grösser sind und sich ein gemeinsamer Transfer ins Oberland nicht realisieren lässt.

Tourismus ergänzt Business

Die Crossair kann dank ihrer Kooperation mit der italienischen Air Dolomiti verbesserte und vermehrte Verbindungen zu italienischen Flughäfen anbieten (Itr Nr. 26 vom 29. Juni). Sie hat aber noch wenig Hinweise auf die tatsächliche Nachfrage. Die italienischen Feriengäste werden, so hofft die Business-Airline, eine zusätzliche Auslastung der Flüge insbesondere Richtung Schweiz sichern: Erfahrungen für die Flüge von und nach Paris zeigen, dass die Tagesrandflüge durch Businessreisende gut gebucht sind, sich die weniger beliebten Mittagsrotationen umkehrt für die Feriengäste ideal eignen. Crossair hat keine Vertretungen im Ausland und damit nur beschränkt Möglichkeiten, ihr Incoming-Geschäft zu fördern. Mit dem Verteilen des BOT-Prospekts können für die Crossair zusätzliche Synergien erzielt werden.

PANORAMA

Bündner Lobby-Modell macht Schule.

Was im Kanton Graubünden erfolgreich praktiziert wird, soll nun auch auf andere Tourismuskantone übertragen werden: Nach dem Muster der «Interessengemeinschaft Tourismus Graubünden ITG», welche nebst den touristischen Kreisen auch Gewerbe, Industrie und Landwirtschaft für die Propagierung und Durchsetzung tourismuspolitischer Anliegen einbezieht, sollen in den Kantonen Bern, Obwalden, St. Gallen, Tessin und Wallis ähnliche Gruppierungen entstehen. Ziel ist es, den politischen Einfluss der Tourismuswirtschaft auf kantonaler und nationaler Ebene zu stärken. Zu diesem Zweck ist eine enge Zusammenarbeit mit dem STV geplant. STV

Schneemangelversicherung bleibt.

Im Rahmen der Revision des Arbeitslosenversicherungs-gesetzes fiel im Nationalrat zusammen mit der Schlechtwetter-schädigung auch die Schneemangelversicherung für touristische Berufe unter die Guillotine. Der Ständerat korrigierte in der Folge diesen Entscheid und rettete – wenn auch in reduzierter Form – die Schneemangelversicherung. STV

Internationale Auszeichnung für ST-Verbeideo.

Das Video «Snow Motion Switzerland» Blackbox AG Schlieren), mit dem Schweiz Tourismus in aller Welt für aktiven Winterspass wirbt, wurde in Elmhurst/Illinois, im Rahmen des 28th US International Film and Video Festival unter 1500 Einsendungen aus 27 Ländern mit dem Certificate for Creative Excellence ausgezeichnet. pd

REKLAME



Begoña Robin, Hôtel Moreau, La Chaux-de-Fonds, profitiert von: FIDELIO Frontoffice vom Hotelspezialisten CHECK-IN DATA AG Informatik für Hotellerie und Gastronomie Telefon 01 733 74 00

REKLAME

Ein volles Haus und gute Gäste
Die Zeitungskombination Münchner Merkur/tz macht es möglich.

980 000 Leser (MA '94)
Die meisten Leser und die höchste Auflage in München und Oberbayern

ZEITUNGSGRUPPE
Münchner Merkur

Iva
IVA AG für internationale Werbung
Mühlbachstrasse 43 · Postfach 8032 Zürich
Telefon 01-2512450 · Telex 816438 iva ch

Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

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 Bieneck, Touristik Finanz AG, Zürich

Teilnehmer: UnternehmerInnen, Kader, HoffnungsträgerInnen

Kursziel: Wahrnehmung von Veränderungen im Umfeld von Hotellerie und Gastronomie. Überprüfung allbewährter 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)

Kompostieren im Gastgewerbe

Datum/
Kursort: 12. September 1995, Thun

Kurszeit: 13.30 bis 17.00 Uhr

Referentinnen: Marlies Stirnemann, AVAG, AG für Abfallverwertung, Jäberg
Elisabeth Zbinden, Öko-Beratung SHV, Bern

Teilnehmer: Hoteliers und Gastronomen, Köche und initiativ MitarbeiterInnen

Kursziel: Aufzeigen der verschiedenen Einsatzmöglichkeiten von Kompost. Sie verfügen über die neusten Kenntnisse der Abfalltrennung sowie deren Nutzung und Bedeutung.

Bekleidung: Gute Schuhe! (Der praktische Teil findet draussen statt.)

Kurspreis: Fr. 130.— (inkl. MwSt)

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

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

74906/84735

HOTELA unterstützt Ihre berufliche Ausbildung

HOTELA Ihre ★★★★★ Versicherung

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

Weiterbildung SHV
– Bern 031 370 41 11
– Lausanne 021 320 03 33

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

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

Ecole hôtelière SSH de Lausanne
021 785 11 11
Höhere Gastronomie Fachschule SHV Thun
033 21 55 77

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

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

Weiterbildung SHV
Ein Erfolgsfaktor

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

Station du Valais central

A vendre ou à louer pour raison de fin de bail.

1 dancing – discothèque – bar

Disponible à partir du début de la saison d'hiver 95/96.

Prière d'écrire sous chiffre 78041, hotel + tourismus revue, case postale, 3001 Berne.

78041/150096

Station du Valais central

A vendre ou à louer, pour raison de cessation d'activité

Café-restaurant – 150 places

Situation exceptionnelle – chiffre d'affaires important.

Prière d'écrire sous chiffre 78042, hotel + tourismus revue, case postale, 3001 Berne.

78042/150096

A louer à Neuchâtel, pour date à convenir

Très beau restaurant

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

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

P 77618/44300

74 – Genève anemasse. A 5 min. et à 800 m de la frontière

Restaurant de spécialités

avec licence IV, super emplacement

Maison commerciale sur 414 m² de terrain. Parking privé. Salle 35/40 couverts + terrasse, jardin 80 couverts. A l'étage appartement de direction type 4 + terrasse.

Cuisine super équipée. Agencement et décoration raffinés. Affaire de notoriété: tenue depuis 20 ans.

Prix en toute propriété 4 300 000 FF.

Ecrire sous chiffre O 018-249903, Publicitas, case postale 3575, 1211 Genève 3.

P 77972/44300

A sous louer à couple expérimenté avec patente, dès le 1er septembre 1995 ou date à convenir

auberge-restaurant

situé sur les hauts de Montreux,

comprenant:

- 1 restaurant de 40 places + terrasse de 16 places
- 1 salle de banquets de 60 places
- 1 appartement 3 pièces + 2 chambres
- 2 parkings de 25 places environ.

Reprise possible selon entente.

Pour tous renseignements, veuillez contacter le tél. 021 963 50 00.

PR 78001/292788



Délai pour placer vos annonces commerciales: jeudi 17 heures

Möchten Sie im Gastgewerbe vorwärtskommen?

Für tüchtige Berufsleute gibt es viele Aufstiegs-möglichkeiten. Wer aber rasch Karriere machen möchte, sollte sich weiterbilden. Das

Hotelfachschul-Diplom

öffnet alle Wege nach oben.

Durch hochentwickelten Fernunterricht erreichen Sie Ihr Ziel rasch und leicht. Verlangen Sie mit untenstehendem Coupon unverbindlich unsere Informationen, wie Sie durch ein bequemes, berufsbegleitendes Freizeitstudium zu Hause Ihre Chancen voll wahrnehmen können.

Institut Mössinger AG

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

Ja, ich will vorwärtskommen im Gastgewerbe. Bitte informieren Sie mich kostenlos und unverbindlich über Ihren Hotelfachkurs mit Diplomabschluss.

Name: _____
Vorname: _____
Alter: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____ 8740

Bar-Fachschule Kaltenbach

Inhaberin: Michèle Galmari

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

Laufend Tages-, Nachmittags- und Abendkurse für Weiterbildung, Umschulung und Privat.

Kostenlose Stelleninformation.

Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich

Tel. 01/261 00 66 (Mo-Fr 08.00–18.00 Uhr)

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

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.

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



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

Jung · Neu · Kreativ

BAR

FACHSCHULE THÖRIG

Infoline

Fon 01-363 23 90 · Fax 01-850 60 07

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

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.

Stadt Zürich: Verpolitisiertung statt Privatisierung

Verpolitisiertung, wenig flexible Strukturen, acht Jahre Dauerprojektierung ohne Resultate, Untätigkeit sowie Unkenntnis der Restaurations- und Hotelbranche: Die Stadt Zürich sucht für den Panoramabetrieb «Sonnenberg» einen neuen Pächter mit dicker Brieftasche. Der jetzige, etwas enttäuschte Rolf Wismer hat gekündigt.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Wie wenig städtische Behörden vom Restaurations- und Hotelgeschäft verstehen, zeigte sich letzte Woche, als bekannt wurde, dass die Liegenschaftsverwaltung der Stadt Zürich für das traditionsreiche Hotel-Restaurant «Sonnenberg» einen neuen Pächter sucht. Dabei entspricht das Wunschprofil etwa dem einer idealen Ehefrau inklusive Mitgift (oder eines perfekten Ehemannes): Langfristig, also rund 20 bis 30 Jahre, muss er sich als Partner engagieren wollen. Und gleichzeitig drei Millionen aus eigenem Sack für die fälligen Hausratsenerneuerung freimachen können.

Politik statt Wirtschaft

Jeder Hotel- und Restaurationsprofi macht sich bei diesem fern aller Marktnehe formulierten Angebot folgende Rechnung: Bei drei Millionen Eigenaufwand zu Beginn und rund 25 Jahre Pachtdauer fallen zumindest zwei weitere Renovierungen an, über deren Finanzierung die Stadt kein Wort verliert. Die Stadt zog in den letzten Jahren rund 750 000 bis 800 000 Franken jährlich Pachteinnahmen aus dem «Sonnenberg», ohne je einen Franken für allfälligen Investitionen auf die Seite getan zu haben. Jetzt würde sie rund 5 Millionen in die seit acht Jahren fällige Renovation investieren, denn insgesamt wird mit rund 8,5 Millionen Erneuerungsaufwand gerechnet. 1992 noch hätte man mit 13 Mio. Fr. Aufwand gerechnet, doch die schlechte Wirtschaftslage führte auch auf dem «Sonnenberg» zu einer abgespeckten Renovationsversion.

80 Prozent Restaurationsanteil

Der «Sonnenberg» macht 20 Prozent seines Umsatzes mit den 35 Zimmern auf Dreisterniveau, und 80 Prozent mit den 190 Restaurationsplätzen, vor allem während des Sommerbetriebs. Der Umsatz betrug in den letzten Jahren rund 6,5 Mio. Fr. Vorgesehen ist nun der Ausbau der Restaurationsplätze auf Ganzjahresbetrieb, um das ganze Jahr Panorama-Restaurant anbieten zu können. Der Winterbetrieb, so rechnet die Stadt, dürfte den im laufenden Jahr auf rund 6 Mio. Fr. gesunkenem Umsatz auf 9 bis

10 Mio. Fr. heben. Davon gingen schätzungsweise knapp 10 Prozent als Pachtabgabe an die Stadt. Dass die Stadt ein eher zögerlicher Geschäftspartner mit unsäglich langen Entscheidungswegen für den neuen Wunschpächter ist, weiss der jetzige Pächter Rolf Wismer. Seine Familie führt den Sonnenberg seit 1942, er seit 20 Jahren. Er hat seinen Pachtvertrag nun auf Ende 1995 gekündigt, vor allem weil die Unentschlossenheit der Behörden und die verkrusteten Strukturen ihm als Unternehmer die letzte Flexibilität raubten. «Dass hier so vieles schief ging, hängt nicht an Einzelpersonen», meint er etwas resigniert, «die ganze Konstellation ist ungünstig. Es entscheiden Gremien, die über Einzelheiten nicht Bescheid wissen, politische Rücksichten zwischen Stadt und Gemeinderat sind nicht zu umgehen, und überhaupt: Die Stadt ist eben kein Hotelier!»

Eine lange Geschichte

Anfangen habe es, so erinnert sich Wismer, 1987 mit einem Begehren, den «Sonnenberg» zu renovieren. Seither riss das Hin und Her nicht ab. Seit acht Jahren legte Wismer Konzepte vor, 700 000 Franken seien von der Stadt verprojektiert worden, aber nichts lief. Ein vollständiger Verkauf von Grundstück und Haus an einen sich selbst realisierenden Milliardär, der sich noch ein

«Sonnenberg»-Betriebszahlen 1994 (Fr.)

Hotel:	
Umsatz Logement	1 400 000
Durchschnittl. Zimmerpreis	125
Zimmerbelegung	65,7%
Restaurant:	
Umsatz	4 875 500
Durchschnittl. Tagesumsatz	14 775
Gesamter Betriebsumsatz:	
Umsatz total	6 275 500

Hotel-Denkmal setzen möchte, wäre wirtschaftlich am besten, sei aber politisch nicht möglich, weil der Panorama-Standort öffentliches Interesse mit einschliesst. «Zwar ist mein Standort ideal», meint Wismer, «aber die schöne Aussicht erhöht den Bodenwert respektive meinen Aufwand, während ich den Kaffeepreis ja nicht dementsprechend erhöhen darf!»

Baurecht oder Pacht

Einige Restaurants im Besitz der Stadt Zürich wurden im Baurecht abgegeben respektive veräußert. Doch beim «Sonnenberg» ergaben sich als Folge der ausserordentlichen Panoramalage Schwie-

rigkeiten mit dieser von der Stadt gewünschten Partnerkonstellation des Baurechtvertrags. Denn das ursprünglich 1893 gebaute Haus müsste erst baurechtlich gemacht werden. Wismer hatte der Stadt in einer ersten Version eine Pachtverlängerung mit zwei Mio. Fr. Eigeninvestitionen vorgeschlagen. Die Stadt wollte nicht und schlug 1992 die Baurechtsvariante vor. Der Standort schlug sie dem Gemeinderat vor, der sie im März 1995 ablehnte (siehe *htr* vom 30. März 1995), weil die vorgesehene Baurechtsnehmer Franz Glanzmann und Claude Dreifuss nicht genehm waren. Parallel dazu wollte Wismer mit einem Partner zusammen 4,5 Mio. Fr. fürs Baurecht offerieren, doch war dies nicht das Höchstangebot.

Der Fall Sonnenberg hatte aber in der Zwischenzeit eine politische Note erhalten. Innerhalb der Stadtverwaltung gab es Interessenkonflikte. So darf die städtische Liegenschaftsverwaltung, wie Branchenkenner vermuten, zwar über eine Verpachtung allein entscheiden, aber nicht über eine Abgabe im Baurecht. Eine solche Baurechtsvariante kam deshalb nicht ohne Miteinbezug auch des Gemeinderats durch, und dieser hatte andere Interessen als die Liegenschaftsverwaltung. Andererseits fallen der Stadt durch ihre Pachteinnahmen bei 57 Restaurationsbetrieben rund 8 Mio. Fr. jährlich an.

Kommentar

Eine Stadt kann nicht Hotelier sein!

Wenn sich bei einem sogenannten oder vermeintlich idealen Restaurations-Standort öffentliche Interessen einschalten beginnen, ist für die Branche bald einmal der Teufel los. Beim «Gurten» in Bern zeigte sich dies ebenso deutlich wie beim «Sonnenberg» in Zürich. Im Fall vom «Sonnenberg» ist die Chance für eine effiziente Privatisierung verpasst worden, weil kein Wirtschaftsmagnat oder Konglomerat sich zu höheren Interessen veranlasst fühlte und sozusagen preisunabhängig zugriff. Auch fielen die Behörden und Politiker zwischen Stuhl und Bank, nämlich zwischen das eigene Interesse (Pachteinnahmen für die Defizitminderung der Stadt) und jenes öffentliche Interesse (Glanzmann). Derweil die Wirtschaftlichkeit trotz Panorama-Standort nicht garantiert ist. Im Gegensatz dazu können die Berner nur froh sein, wenn Gigante wie die Migros (im Fall des Berner Hausbergs Gurten) von oben her eingreifen und das Panorama-Objekt nach dem Kauf buchhalterisch in ihren Mischrechnungen und Steuervorteilen verschwinden lassen. Einmal mehr zeigt sich, wie öffentliches Interesse renditezerstörend wirken kann, wenn man als Restaurateur nicht nur davon profitiert, sondern sich (zuviel) Auflagen einhandelt. Dazu gesellt sich eine vermehrt gehässige Stimmung der Bevölkerung gegenüber dem Restaurationsgewerbe, die sich dann politisch zeigen kann. Die sprichwörtliche Unzufriedenheit der Schweizer akzentuiert sich in wirtschaftlichen Problemjahren, und die negative Grundhaltung wird noch dominanter. Schliesslich müssen zu viele Begehren unter einen Hut gebracht werden - der Sonnenberg muss ein Restaurant für alle bleiben und darf keine Nobelbeiz werden. Dies mit dem Resultat, dass sich nur noch ganz Gewitzte wie zum Beispiel Immobilienhändler um die Objekte bewerben. Und diese dann, da in der Öffentlichkeit eher wenig beliebt, politisch wieder nicht genehm sind. Die Branche wird mit Interesse verfolgen, wer aus ihren Reihen in diesen umsatzschwachen Zeiten bereit ist, sich mit drei Millionen auf dem millionenschweren Züricherberger Panoramaplatz für eine langfristige Pachtübernahme mit einem derart zögernden politischen und administrativen Apparat als Partner zu engagieren. Alexander P. Künzle



Nebelpanorama trotz schöner Aussicht auf die Stadt Zürich: Beim stadteigenen Hotel/Restaurant Sonnenberg mit 35 Zimmern und 190 Restaurationsplätzen wirft der langjährige Pächter Rolf Wismer das Handtuch. Foto: Comet

GLOSSE

1 Dollar = 90 Rappen

Das Hotelgewerbe fast in der ganzen Schweiz klagt über den rapide geschmolzenen Gäste-Strom. Doch wie verhält sich der folgende Sachverhalt zu diesen Klagen: In einem Luganeser Hotel war dieser Tage - der US-Dollar-Kurs stand bei 1.165 Franken - ein Wechselkurs von -90 Franken angeben. Das entspricht einem Abschlag von knapp 23 Prozent gegenüber dem gängigen Wechselkurs.

Hat hier nicht ein Hotelier ganz mächtig zugelangt? Ist dies Service gegenüber dem Gast, ihn mit einem solchen Abschlag zu bestrafen? Warum wird der Kunde derart übers Ohr gehauen? Und wie lässt sich ein solcher Wechselkurs mit dem Geplärr über die ausbleibenden Gäste verbinden? Ich hoffe, dass dieser gravierende Missbrauch wohl ein Einzelfall ist. Wieder einmal ist durch ein mehr als unkluges Verhalten eine ganze Branche diskriminiert worden. Schade. Nicht vorzustellen, was ein so gerupfter Amerikaner zu Hause über die Schweiz erzählt. Werner Leibacher

Hotel Graziella, Weggis

Nacktvideos: Klage zurückgezogen

Die Strafuntersuchung gegen den Besitzer der Schönheitssoase «Graziella» in Weggis ist eingestellt. Die Vorwürfe, Gody Styger (51) habe von seinen weiblichen Gästen Nacktvideos gedreht, liessen sich nicht erhärten. Ihren Strafantrag zurückgezogen hat daraufhin das Fotomodell Caroline Duss (25).

JÜRIG J. AREGGER

«Die Strafuntersuchung muss als erledigt erklärt werden, weil nach dem Rückzug der einzigen eingereichten Strafklage eine der Prozessvoraussetzungen für die Strafverfolgung der Antragsdelikte fehlt», teilte der zuständige Untersuchungsrichter letzte Woche mit. Ermittelt wurde gegen Gody Styger, Besitzer des «Graziella», wegen Abhörens und Aufnehmens fremder Gespräche, unbefugtem Aufnehmen von Gesprächen sowie Verletzung des Geheim- oder Privatbereichs durch Aufnahmegeräte. Dass bei den Hausdurchsuchungen in Hotel, Büro und Wohnung des

«Graziella»-Besitzers die gesuchten Videos nicht gefunden wurden, hat für Caroline Duss aus Unterägeri einen einfachen Grund: «Gody Styger hatte Zeit genug, diese verschwinden zu lassen.» Weil es sich aber bei den oben angeführten Straftatbeständen um Antragsdelikte handelt, waren den Untersuchungsbehörden solange die Hände gebunden, bis eine Strafanzeige eingereicht wurde. Da diese jetzt wieder zurückgezogen wurde, kann auch keine materielle und rechtliche Würdigung des Sachverhalts erfolgen. Den Rückzug erklärte Duss mit zeitlichen und vor allem finanziellen Gründen.

Ausschlussverfahren sistiert

Von den Untersuchungskosten von 816 Franken muss Duss allerdings bloss zwei Drittel bezahlen, weil gegen Styger von Amtes wegen noch wegen Kaufs und Konsums von Kokain ermittelt wird. Der Eigenkonsum von Betäubungsmitteln gilt als Officialdelikt und wird mit Haft oder Busse belegt. Einen Teil der 170 beschlagnahmten Videos hat Styger bereits zurückgehalten (Reklamefilme fürs «Graziella»), die andere Hälfte (Sexfilme und Videos) wird ihm demnächst

ausgehändigt. Erledigt ist die Angelegenheit auch für den Hotelier-Verein Weggis. Ein allfälliger Ausschluss war ursprünglich angestrebt worden.

Weil der «Blick» an ihm einen Rufmord begangen habe, hat Styger nun den Ringier-Verlag eingeklagt und macht eine Schadenssumme von drei Millionen Franken geltend. Mit seiner Vermutung, die Boulevard-Zeitung habe Caroline Duss für ihre Strafanzeige entschädigt oder gekauft, handelt er sich jetzt allerdings vielleicht selber eine Klage ein. Stygys Vorwurf dementierten sowohl die Chefredaktion («eine freche Lüge») als auch Caroline Duss: «Ich machte die Anzeige von mir aus, weil ich es total schweissich finde, wenn jemand so etwas tun würde. Ich wollte die Videobänder aus dem Verkehr ziehen lassen, bevor damit Missbrauch betrieben wird.» Die schon vor dem Auf-fliegen der Affäre bestandene Absicht, die Schönheitssoase am Vierwaldstättersee zu verkaufen, wird weiterverfolgt. Laut Styger gibt es einige Interessenten aus dem In- und Ausland, darunter Schönheitschirurgen aus Italien. Er hofft, dass die Kaufverträge in zwei Monaten unterschrieben sind, wie er gegenüber der «Luzerner Zeitung» ausführte.

HOT-TELL

Hotel Wilden Mann in Luzern verkauft. Das Hotelier-Ehepaar Charles und Ursula Zimmermann-Helbling hat auf den 1. September das 4-Stern-Haus von Fritz und Mady Furler-Schneider gekauft. Das Personal mit Direktorin Irene Röhlin bleibt. Charles Zimmermann besitzt in Interlaken auch das Hotel Metropole. JJA

REKLAME

Die Kellner Selbstbedienung



Achtung: steigende Belegungszahlen...

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



BON 89-CLA
 einsenden an
 diga, Info-Service, 8854 Galgenen

Schicken Sie mir bitte **gratis**
 den 16seit. Gästezimmer-Prospekt
 den 8seit. Gastromöbel-Katalog
 den 32seitigen Betriebsprospekt

Name _____
 Strasse _____
 PLZ/Ort _____

Verrechnung über dem Fachhandel!

8554 Galgenen/SZ 4614 Hägendorf/Olten 9532 Rickenbach/Will 9432 Emmen/Luzern 1701 Fribourg/Nord 8600 Dübendorf/Zürich
 Tel. 055/66 11 11 Tel. 062/46 26 41 Tel. 073/23 64 77 Tel. 041/55 10 60 Tel. 037/26 80 80 Tel. 01/822 22 26



WENN SIE MANAGEMENTWISSEN SOFORT BENÖTIGEN...

Kompetente und praxisorientierte Sofort-Hilfe bei Management-Problemen in der Gastronomie und Hotellerie (z.B. Personalführungsfragen, Kader- und Personalschulung, Ablaufoptimierung usw.) durch bestens ausgebildete Gastronomie- und Hotellerie-BeraterIn

☎ 157 66 60 (Fr. 3.13 / Min.)

MSB Gastronomie- und Hotellerie-Beratung, 8050 Zürich

Reinigungsprobleme?
 sorma zeigt professionelle Lösungen für innen und aussen.

Verkauf von...
 Reinigungsautomaten
 Staub- und Wasserzuger
 Einschlebermaschinen
 Poliermaschinen
 Reinsaugmaschinen
 Reinigungsgeräte
 Reinigungsprodukte
 Spezialmaschinen für Ex Bereich

sorma 4710 BALSTHAL
 TEL. 062 71 11 66

Inserate per Telefax
031 370 42 23

travel-market
 in der «Fundgrube»

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

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

Direkt vom Hersteller
Tischdecken
 nach Maß, sowie Bettwäsche, Berufskleidung & Speisekartenmappen

KACHELE
 Hindenburgstr. 19, D-89150 Laichingen
 ☎ 0049-7333-96100 Fax: 7556

Alle Kerzen
 für Ihr Restaurant / Hotel - passend zu Ihrem Service

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

Verlangen Sie unsere Dokumentation
 Telefon 055 53 23 81
 Telefax-Nummer 055 53 88 14

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

minigolf plant und baut



6130 Willisau Tälebach 4
 Tel. 045/81 08 08

Ausführung mit ortsansässigen Kräften.
 Alle Systeme
 (unverbindliche Beratung)

GARANTIERTE SICHERHEIT FÜR HOTEL UND GAST

Unser Programm:
 - Hotelzimmer-Sofas in verschiedenen Grössen
 - Sicherheitsschränke mit Kundenfächern
 - Tresore und Panzerschränke

MARBO
 Alarm-Systeme
 Sicherheits-Systeme
 Überwachungs-Systeme

- Talstrasse 1 ☎ Tel. 055 63 72 94
- 8852 Altendorf ☎ Fax 055 63 48 50

77687/384209

Das HRB-Angebot

FISCHER HILFT VERKAUFEN

- ◆ Verkauf- und Kühlanhänger
- ◆ Verkauf, Eintausch, Leasing
- ◆ für den Profi-Gebrauch

01 850 24 35

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

schaeerer

**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. Schaeerer AG
 Kaffeemaschinen
 Gewerbestrasse 15
 3302 Moosseedorf

Bel Etage als Sonderschau wird zum Medienereignis der IGEHO 1995 werden! Sind Sie der

innovative Hotelier oder die innovative Hotelière

der/die gemeinsam mit uns die Messebesucher anlässlich dieser Schau mit einer Zimmer-Neuheit überrascht?

Wir kreieren mit Ihnen zusammen das Raumkonzept für ein neuartiges Wohnambiente im Hotel. Von unserer Seite stellen wir das Know-how im Gestalten unüblicher Räume zur Verfügung. Von Ihnen erwarten wir Inputs, so aussergewöhnlich sie auch sein mögen... Wir setzen sie um.

Reizt Sie diese Möglichkeit? Möchten Sie unser Partner in diesem Projekt sein? Der erste Schritt ist ein Telefonanruf. Unser Leo Krucker freut sich auf Sie.

Wellis AG
 Ettiswilerstrasse 24
 6130 Willisau
 045 81 25 25

Wellis

A vendre d'occasion

Matériel de buanderie «Schulthess»

Machine à laver, 2 séchoirs et calandre. A enlever de suite à très bon prix. Fr. 2500.- le tout.

Tél. 021 825 16 82, fax 021 825 50 04.
 77667/384248

ANNONCE

«Bernerhof», Gstaad

Money Management für Jugendliche

Spielesicher Einblick in die Wirtschaft und Bankenwelt für Jugendliche: Das Hotel Bernerhof in Gstaad hat zusammen mit der Schweizerischen Kreditanstalt (SKA) eine Money-Management-Ferienwoche kreiert. Vom 8. bis 14. Oktober können sich Jugendliche (zirka 14 bis 16 Jahre) in Begleitung ihrer Familie in die Welt der Banken und ihr wirtschaftliches Umfeld einführen. Zahlungsverkehr, fremde Währungen, Reisezahlungsmittel, Spargelder, Kredite, Zinsen und Budget erstellen sowie die Aufgaben der Nationalbank und ein spannendes Börsenspiel erwarten die Jugendlichen. Als Abwechslung zu den Zahlen werden Mountainbike-Touren durchs Saanenland organisiert, Wasserspiele und Grillpartys. Der «Bernerhof» bietet sechs Übernachtungen mit Halbpension inklusive Kurs und Aktivitäten für 590 Franken an. Erwachsenen Begleitpersonen bezahlen 780 Franken. **FY**

Hotel Union, Luzern

Restaurant weg: 4 Sterne bleiben

Das traditionelle 4-Stern-Haus «Union» in Luzern (82 Zimmer) hat Probleme mit seinem Restaurant, das wegen mangelnder Nachfrage seit Anfang Juli geschlossen ist. Laut Verwaltungspräsident **Armand von Werdt** soll für den personalintensiven Betrieb, der mit seinen grossen Sälen auch ein beliebter Standort für Anlässe wie Bankette, Vorträge und Seminare ist, jetzt ein neues, zur Zeit noch nicht spruchreifes Konzept erarbeitet werden. «Union»-Direktor **Christoph Koch**: «Vorderhand werden die Restaurant-Gäste in die jugendlich trendige Leo-Snack-Bar verwiesen, dessen Mini-Karte erweitert wurde. Auch haben wir auf ein moderneres Sous-vide-Kochverfahren umgestellt.» Schon seit längerer Zeit basteln die «Union»-Verantwortlichen an einem Zukunftskonzept: So wurde 1994 der langjährige Direktor **Godi Näpflin** durch **Christoph Koch** ersetzt. Infolge der jüngst erfolgten Restaurant-Schliessung wurde nun auch einigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern gekündigt. Gerüchten aus der Luzerner Hotellszene, wonach nun das 4-Stern-Hotel Union ohne entsprechende Restauration den Anforderungen nicht mehr genüge, tritt Koch energisch entgegen. Ein öffentliches Restaurant ist für einen Betrieb wie das «Union» kein Muss, sagt das Klassifizierungsreglement. «Solange die Hotelgäste entsprechend verpflegt werden, ist dies kein Problem», stellt **Annette Siegwart**, Abteilungsleiterin Klassifikation beim Schweizer Hotelier-Verband (SHV), klar. **JJA/WY**

HOT-TELL

Hotel-Restaurant Bahnhof in Langwies in neuen Händen. Der Arosener Unternehmer **Ludwig Waldacher** und der Churer **Osi Barandun** haben im Namen einer neu zu gründenden «Hotel Bahnhof AG» für 1,2 Millionen Franken das Hotel-Restaurant Bahnhof in Langwies ersteigert. Sie haben mit ihrem Gebot einen Zürcher Restaurantbesitzer und die Graubündner Kantonalbank ausgestochen. Letztere muss insofern einen «Abschreiber» in Kauf nehmen, als das Gebot der neuen Besitzer zwar knapp über dem Schätzwert von 1,17 Millionen Franken lag, aber mit den 1,2 Millionen vollumfänglich getilgt werden kann. Das «Bahnhöfli» soll wie bis anhin als Pachtbetrieb weitergeführt werden. **FS**

Hotel Cresta in Savognin geht an die Graubündner Kantonalbank. Bei der Zwangsversteigerung des seit Herbst 1993 in finanziellen Schwierigkeiten steckenden Hotels Cresta, Savognin, ging das auf 6,5 Millionen geschätzte Objekt, zu dem auch Sportanlagen gehören, für 4,5 Millionen Franken an die Graubündner Kantonalbank. Die Gläubigerin mit den wesentlichsten vertraglichen Pfandrechten überbot damit ein Angebot über 4 Millionen und boote auch den jetzigen Hotelbetreiber aus, der lediglich die Sportanlagen erwerben wollte und dafür 250 000 Franken geboten hatte. **FS**

Bellinzona

Italienmarkt: 1000 Lira = 1 Franken

Auch in Krisenzeiten der Hotellerie um Ideen nicht verlegen ist der Verkehrsverein Bellinzona. Mit einer ganzseitigen Anzeigenkampagne in Zeitungen der grenznahen Lombardei reaktiviert er das Interesse der italienischen Klientel am klassischen Naherholungsgebiet Mailands, dem Tessin.

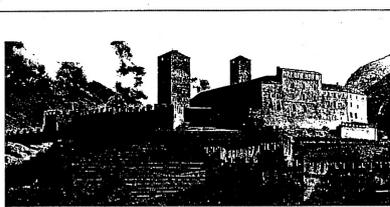
BARBARA HOFMANN

Gemäss Schätzungen des Tessiner Hoteliersvereins sind die Hotels in der Sommerstube derzeit nur zu 40 bis 50 Prozent besetzt. Die Feriengäste zieht es ins Land der billigen Lira. Und die Italiener selbst, lange Zeit selbstverständliche und deshalb in ihrer Bedeutung auch leicht unterschätzte Kundschaft, kommen lieber zuhause oder suchen sich billigere Feriendestinationen. – Was tun? fragte sich **Franco Ruinelli**, Chef des Bellinzoneser Verkehrsvereins. Den allgemeinen Klagen um Gästemangel wollte er sich nicht anschliessen. Stattdessen brachten ihn die ausbleibenden Besucherströme aus Italien auf eine zündende Idee.

Kultur und Gastronomie

Herausgekommen ist eine ganzseitige Anzeigenkampagne in italienischen Zeitungen, wie beispielsweise der «La Repubblica». Die Basis legt ein Artikel, der auf die kulturellen, historischen und landschaftlichen Besonderheiten des Gebiets um Bellinzona hinweist. Um solchermaßen angelockten Interessenten das Bellinzoneser noch schmackhafter zu machen, sind in die Seite zwei Bonus integriert. Sie berechtigen einerseits zum Besuch der Henry Moore-Ausstellung in Bellinzona: Der Eintrittspreis wird zum Superwechselkurs 1 Franken gleich 1000 Lira umgerechnet. Und andererseits darf sich der Gast bei einem Degustationsmenü im renommierten «Albergo Castello» in Bellinzona zum gleichen Wechselkurs verwöhnen lassen. Weitere Angebote im Hotellerie- und Gastronomiebereich, aber auch für attraktive Kulturveranstaltungen sollen demnächst folgen. Der Verkehrsverein leistete sämtliche Vorarbeiten und lieferte der Zeitung «Repubblica» zum Vorzugspreis eine fixfertige Zeitungsseite. Und wie sich an den vergangenen Wochenenden am Rücklauf der Bons erkennen liess, zeitigt die Aktion auch bereits erste Erfolge. Ruinelli: «Wir dürfen unsere Budgets nicht immer nur mit grossen Kampagnen erschöpfen. Kleine gezielte Aktionen sind häufig mindestens ebenso effektiv.»

Il tour oltre frontiera



Ticino alpino dove la tradizione svizzera è cultura italiana



Da Bellinzona un itinerario sulla «Via delle genti»

Quando si parlava di piano e di colline lombarde, per volgere a un territorio di colline, si intendeva il territorio che si estende dalla valle del Ticino alla valle del Verbano, dal lago Lemano al lago Maggiore, dal lago d'Orta al lago d'Isèo, dal lago di Lugano al lago di Como, dal lago di Varese al lago di Varese, dal lago di Varese al lago di Varese.

Bellinzona attrice ad un itinerario per affiorare i pregi, per sentirsi raccontare dalle sue mura e dai suoi vicoli, dalle sue case, dalle sue chiese, dai suoi monumenti, dalle sue opere d'arte, dalle sue rovine, dalle sue rovine, dalle sue rovine, dalle sue rovine.

Bellinzona attrice ad un itinerario per affiorare i pregi, per sentirsi raccontare dalle sue mura e dai suoi vicoli, dalle sue case, dalle sue chiese, dai suoi monumenti, dalle sue opere d'arte, dalle sue rovine, dalle sue rovine, dalle sue rovine, dalle sue rovine.



La bella regione ticinese, più in alto, nei due versanti, angoli pregiati e panorami disincantati di alcuni villaggi che invitano alla loro scoperta. In basso, il centro storico di Bellinzona e delle sue vicine, nella valle del Ticino, dove si trova il castello Sforza, il castello Visconti e il castello Sforza.

idea per un weekend in Ticino

arte a Bellinzona - Castelgrande

Fortezza sforzesca XV sec.
Restaurata 1994-1991 arch. Aurelio Gaffetti
- Museo storico-archeologico
- Museo storico-artistico
- Dipintore "Tuomo e la collina"

Esposizione di sculture e disegni nella Corte e nell'Antica Sala dell'Arsenale di Castelgrande.

Henry Moore
gli ultimi dieci anni
esclusivo

Aperta tutti i giorni tranne il lunedì dalle ore 10.00 alle ore 17.00

Offerta speciale per i lettori de "La Repubblica"
1000 lire = 1 franco
Contro presentazione del presente tagliando
Biglietto d'entrata alla mostra 6.- frs. = 6000 lit

Valido fino a domenica 27 agosto 1995

Torino e Bellinzona, Palazzo Civico, CH-6501 Bellinzona
telefono 0041 82 25 31 fax 0041 92 26 17
in collaborazione con la SSI-Banca della Svizzera Italiana

idea per un weekend in Ticino

gastronomia
a Bellinzona - Castelgrande

Fortezza sforzesca XV sec.
Restaurata 1994-1991 arch. Aurelio Gaffetti
- Museo storico-archeologico
- Museo storico-artistico
- Dipintore "Tuomo e la collina"

Esposizione di sculture e disegni nella Corte e nell'Antica Sala dell'Arsenale di Castelgrande.

Henry Moore
gli ultimi dieci anni
esclusivo

Aperta tutti i giorni tranne il lunedì dalle ore 10.00 alle ore 17.00

Offerta speciale per i lettori de "La Repubblica"
1000 lire = 1 franco
Contro presentazione del presente tagliando
Menu degustazione estivo, 3 portate, 1 di vino Merlot del Ticino, 1 caffè
50.- frs. = 50'000 lit

Valido fino a domenica 27 agosto 1995

Torino e Bellinzona, Palazzo Civico, CH-6501 Bellinzona
telefono 0041 82 25 31 fax 0041 92 26 17
in collaborazione con la SSI-Banca della Svizzera Italiana

Mit ganzseitigen Inseraten in lombardischen Zeitungen für Kultur- und Gastronomie-Angebote (1000 Lira = 1 Franken) werden die Mailänder aus ihrem Sommersmog heraus nach Bellinzona gelotet. *Inserat in «La Repubblica»*

Hotel Waldheim, Risch



Neu: Seminartrakt mit Zimmern

Das Hotel Waldheim in Risch ZG, seit 1848 im Besitz der Familie Schriber, hat neben ihrem Landgasthof einen Neubau mit Seminartrakt und 22 Hotelzimmern erstellt. Nach einem langwierigen Bewilligungsverfahren entstand der neue Trakt nach den Plänen von Architekt **Karl Burck** aus Wilen am Sarnersee. Dabei wurde besonders Rücksicht auf die historischen Dorfkerne genommen und beim Bau viel unbehandeltes Holz verwendet. Der Neubau kostete 4,2 Millionen Franken, was **Sepp Schriber** dank guter Planung als günstig bezeichnet. Nach Worten von **Vreni Schriber** umfasst der neue Trakt, der am 25. Juli offiziell eingeweiht wurde, neben den fünf Räumen für Seminare 14 Hotelzimmer

mit Sicht auf den Zugersee und 8 auf die eigene Golf Driving Range. Gerade im Hinblick auf die neuen Golfanlagen im nahen Holzhausen und Küssnacht wurde der Neubau erstellt. Das «Waldheim» mit bisher zwölf rustikalen Zimmern im Albau und dem Gourmet-Restaurant verfügt jetzt über mehrere Standbeine. Zur Anlage gehören auch eine parkähnliche Gartenanlage, ein eigenes Strandbad und ein 1,6 Kilometer langer Jogging-Parcours. (V.l.n.r.) **Monika Troxler**, stellvertretende Geschäftsführerin, Administration; **Paul Hirner**, Küche; **Sepp Andree** und **Vreni Schriber**, alle Inhaber; **Sonja Stalder**, Hauswirtschaft; **Martin Eggmann**, Administration und Service. (Foto: zvg) **JJA**

Welcome Swiss Hotels

Pragmatisches Annähern an GDS

Welcome Swiss Hotels (WHS) erzielten den Zuschlag für eine Jubiläumsaktion der Autoverkaufsfirma Amag. Mit Visa wurde ein «Joint Marketing Programm» abgeschlossen. Langfristig schliesst man bei WHS den direkten Anschluss an Global Distribution Systems (GDS) nicht aus.

schweizerischer Hoteller auf Schweizer Boden entstanden ist? Die Partnerschaften mit Supranational Hotels und Uell bewährten sich, betont Hugenobler. WSH vermieden es, durch vorzeigliche Vordrängen Brücken zu ihren Partnern abzubrechen. Diese sicherten den Mitgliederhotels zurzeit den GDS-Anschluss, zusätzlich beträchtliches Volumen an Telefonreservierungen. Bei WSH würden aber alle technischen und vertraglichen Vorbereitungen getroffen, um den Anschluss an die GDS oftmals direkt und rasch herstellen zu können. Die erfolgreiche Nutzung der GDS verlangt ein Mass an Auskunftsbarkeit, welche Schweizer Hoteliers oft noch abgeben und wahrscheinlich nur in völlig integrierten Hotelketten zufriedenstellend funktionieren, meint Hugenobler. Es geht immer wieder Mitgliederhotels, die ihren jährlichen Beitrag zur Erreichung des Gesellschaftszweckes nur am eigenen Reservationsumsatz mit der Gruppe messen würden. Dieser hängt aber eng mit dem Hotelstandort und der Fähigkeit, die Gruppe für die Profilierung zu nutzen. Für WSH geht es, die Mitgliederhotels mittels Mitgliederseminaren und individueller Beratung an das neue Medium heranzuführen. WSH sind zudem aktives Mitglied der Hedna, der internationalen Organisation, in welcher Vertreter der GDS und des Reise- und Hotelgewerbes zusammenarbeiten, um elektronische Reservationsysteme für alle Seiten nutzbringend zu entwickeln. **UM**

Welcome swiss hotels (WHS) verbuchen Marketingenerfolge: Anlässlich eines Jubiläums suchte die Autoverkaufsfirma Amag eine attraktive Prämie für Spontankäufer. Dank ihres «Guest Cheques» erhielten WSH nun den Zuschlag. Sämtliche Kunden, welche sich spontan zum Kauf bei Amag entschliessen, erhalten während der Jubiläumsaktion «Guest cheques» von WSH. Mit der Kombination der Business-Card von Visa und dem Frequent-Guest-Ausweis von WSH ging die Hotelgruppe zudem ein «Joint Marketing Programm» mit Visa ein. Die Karteninhaber erhalten in den Mitgliederhotels bevorzugte Behandlung. Auf internationaler Ebene erwähnt **Pierre Hugenobler**, Direktor der WHS, die erprobte Partnerschaft mit American Airlines, für deren Schweiz-Angebot Welcome Swiss Hotels das Sommer- und Winterprogramm zusammenstellen. Und wie behaupten sich die WHS in den Global Distribution Systems (GDS), als einzige grössere Hotelgruppe, die ausschliesslich durch Zusammenschluss

Hotel-Umweltlabels

Hotelplan vergibt vier «Öko-Bäume»

Lieber ein breiter Trend in Richtung Ökologie als ein paar wenige grüne Feigenblätter: Nach diesem Motto bewertete Hotelplan erstmals nach weltweit gleichen Kriterien seine Partnerhotels. Je zwei Häuser in Österreich und Kenia erlangten die Auszeichnung.

PIETER POLDERVAART

Wer im Hotel Zapfenhof im österreichischen Zell am Weißenbach ein Bad im Freien nehmen will, kann dies tun: Das ganze Jahr hindurch wird das Becken auf 25 Grad Celsius geheizt. Auch Sauna, Disco, Fitnessraum und Schiesskeller stehen den Gästen zur Verfügung. An den Abenden gibt's abwechselnd Grill-, Hütten- und Dessertbuffets. Trotz des breiten Konsumangebots: Der Zapfenhof ist einer der vier Vorzeigebetriebe, die das 1995 erstmals vergebene Hotelplan-Umweltlogo einheimsten und Mitte Juli das Label im Rahmen einer Baumpflanzung entgegennehmen konnten.

Westeuropa im Vorteil

Alles bloss eine Farce? «Wir wollten nicht das Körnlpicker-Image, sondern das Machbare fördern», sagt Kaspar Hess, Umweltbeauftragter von Hotelplan. Tatsächlich hätten es Betriebe in Österreich, Deutschland und der Schweiz etwas einfacher – dies deshalb, weil hier der Umwelt-Standard höher ist als etwa in Kenia. Das Beispiel Kenia führt er deshalb an, weil die anderen beiden ausgezeichneten Betriebe in Kenia liegen. Insgesamt an über 700 Hotelplan-Partnerhotels wurden Fragebogen verteilt, 221 kamen zurück, 45 beteiligten sich am Wettbewerb, der jährlich wiederholt werden soll. Wer dieses Jahr das Emblem

Kein Mehrweg-Katalog

Dass auch das Ökobewusstsein der Schweizer Hotelgäste seine Grenzen hat, musste Hotelplan vor zwei Jahren erkennen. Das Projekt, die dicken und teuren Reisekataloge «als Leihgabe» mitzugeben, nach Gebrauch wieder zurückzunehmen und nochmals an weitere Interessenten abzugeben, scheiterte mangels Beteiligung kläglich. PLD

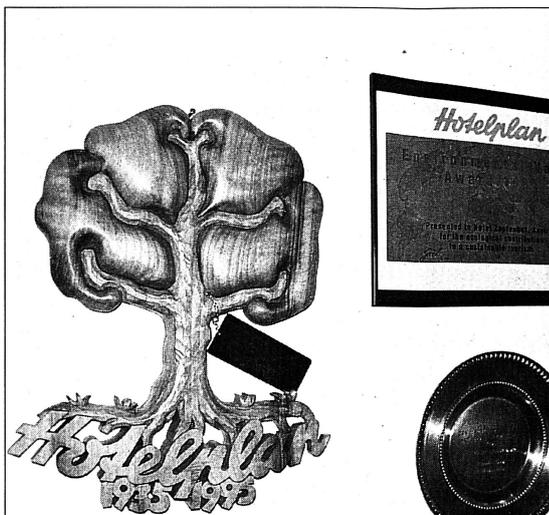
Frankreich

Hoteliers und Bauern ziehen an einem Strang

Nachdem jahrelang in Sachen Tourismus offener Krieg zwischen den Hoteliers und den Bauern herrschte, haben die beiden Berufsverbände gemeinsam mit der Fédération des Gîtes de France ein Abkommen unterzeichnet, das den Tourismus in ländlichen Gegenden fördern soll.

KATJA HASENKAMP, PARIS

Vorbei die Zeiten, da wütende Hoteliers die Schilder von Privatzimmern beim Bauern abmontierten – es lebe die gemeinsame Promotion, um zusätzliche Touristen aufs Land zu ziehen. Das Abkommen war möglich geworden, weil der französische Staat sich für die Wünsche der Hoteliers stark gemacht und per Gesetz eine Meldepflicht aller Privatzimmer verordnet hatte, auch der sogenannten «Fermes-Auberges», also der Restaurants auf dem Bauernhof. Damit wurde einer alten Forderung des französischen Hotelierverbandes (FNIH) Rechnung getragen, der sich stets um die Ausschaltung des unlauteren Wettbewerbs der Bauern bemüht hatte. Konkret sieht das neue Gesetz vor, dass alle Vermietungen und die Abgabe von Essen beim Bürgermeisteramt gemeldet werden müssen. Das ermöglicht einerseits die Erfassung existierender



Erstmals vergeben, der «Umweltbaum» von Hotelplan.

«Respekt vor Umwelt und Natur» erhielt, muss den Level auch in Zukunft halten oder noch verbessern, so die Idee.

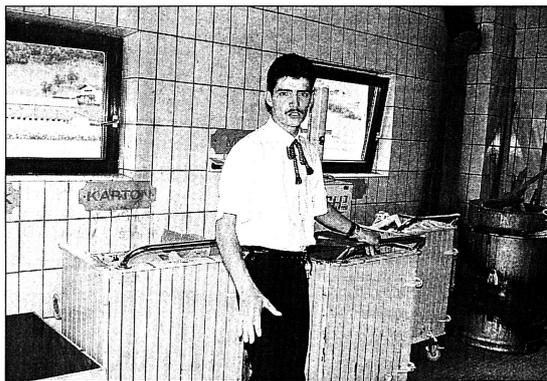
Dezentrale Ver- und Entsorgung

Ähnlich wie im Hotel Zapfenhof, wo Milch(produkte), Schweine-, Hühner-, Schaf- und Ziegenfleisch vom eigenen Hof kommen, die Oma Eberharter das frische Brot bäckt und die Zimmermädchen auch einmal die Heugabel in die Hand nehmen, spielt auch beim zweiten ausgezeichneten Hotel Orgler in Kaprun/Salzbürgerland die dezentrale Ver- und Entsorgung eine grosse Rolle: Die Milch hat einen Weg von 50 Metern hinter sich, Salat und Kartoffeln gibt's vom eigenen Garten vor dem Haus. Und die Kompostierung ist inzwischen von der Gemeinde als Musteranlage unter ihre Obhut genommen worden.

«Muss-Kriterien» als Hürde

Zehn Seiten lang ist die Checkliste, in denen die Hoteliers zu Fragen wie Abfall, Bau, Verkehr, Betriebsführung und Lebensmittel Auskunft geben mussten. Zehn Punkte, etwa ein Kläranlage-Anschluss, Information über öffentliche Verkehrsmittel oder Abfalltrennung, sind Bedingung für die Er-

langung des Logos. Zudem müssen mindestens 70 Prozent von möglichen kurzfristigen und günstigen Umweltmassnahmen realisiert sein. Bemerkenswert: Unter den 118 Antworten, die fünf oder weniger der «Muss-Kriterien» erfüllen, finden sich auch



Hansjörg Eberharter, Juniorchef des Hotels Zapfenhof: «Mülltrennung ist seit Jahren selbstverständlich.» Fotos: Pieter Poldervaart

mehrere Schweizer und Österreicher Betriebe.

Ziel: Neue motivieren

Neben den ökologisch zaghaften Häusern im deutschsprachigen Raum sind es vor allem Betriebe in Südeuropa und Übersee, die der Hotelplan-Umweltberater mit dem Wettbewerb zu mehr Umweltschutz motivieren will. Die weltweit gleich hoch liegende Latte mag zwar in den einzelnen Ländern unterschiedlich schwer zu überwinden sein, dafür vereinfacht sie den Vergleich der Betriebe. Hess' Hoffnung: In Zukunft wird «Umwelt» als Qualitätsmerkmal im Tourismus wichtiger werden. Dann steigt auch der Anreiz, dank Investitionen etwa in eine Kläranlage mit dem Baum-Logo im Hotelplan-Katalog gesiegt zu werden – und eine bessere Belegungsrate zu erreichen.

Partnerschaft hapert

Schafft ein neues Umweltlogo nicht mehr Verwirrung als Durchblick, und wäre ein branchenweites Label nicht sinnvoller? «Abgesehen vom SSR ist die Bereitschaft der anderen Tour-Operators, im Bereich Ökologie gemeinsam aktiv zu werden, eher gering», bedauert Hess. Die von Hotelplan erstellte Checkliste möge relativ simpel aussehen, dahinter stecke aber eine Menge Arbeit – die man nicht ohne weiteres der Konkurrenz übergeben wolle. Immerhin hat sich im Rahmen des Schweizerischen Reisebüro-Verbands vor zwei Monaten eine Fachgruppe Ökologie gebildet, von der Inputs in diese Richtung zu erwarten seien.

Hotelklau in den USA

Hotelgäste werden überwacht

Jedes Jahr lassen Hotelgäste in den USA aus ihren Hotelzimmern Gegenstände im Wert von 100 Millionen Dollar mitgehen. Nun sollen sie überwacht werden. Die hotel + tourismus revue hatte bereits 1993 die Top-Ten der gestohlenen Gegenstände in Schweizer Hotels ermittelt.

Von Bettlaken über Bilder bis hin zu Fernsehern reicht die Liste der geklauten Gegenstände aus Hotelzimmern in den USA; jährlich um die 100 Millionen Dollar. Dies berichtet die amerikanische Börsenzeitung «Wall Street Journal». Der Hotelkette Holiday Inn komme beispielsweise alle elf Sekunden ein Handtuch abhanden – fast 8000 pro Tag. Einige Hotels haben deshalb Alarm geschlagen: Das Sheraton New York und Towers bildet nun seine Zimmermädchen auch als Detektive aus und belohnt sie mit 25 Dollar pro erwischtem Gast. Andere Hotels, vor allem in gehobeneren Klassen, erproben zur Zeit Sicherheitstexte wie sie auch in Schweizer Kaufhäusern üblich sind. Unsichtbare Sensoren, die in die Gegenstände eingearbeitet werden, lösen bei Durchschreiten der Sicherheitstexte einen Pfeifton aus. Der amerikanische Verband Hotel Managers Association geht davon aus, dass solche Sperren in der Hotellerie künftig zum Reisealltag gehören werden.

Umfrage «Hotel Kleptomaniä»

Dieses Problem der Gäste als «Souve-

nierjäger» gibt es natürlich auch in der Schweiz: In einer repräsentativen Exklusiv-Umfrage der *hotel + tourismus revue* vom 17. Juni 1993 wurde deutlich, dass jährlich Einrichtungsgegenstände im Wert von rund 17 Millionen Franken aus den Schweizer Hotels verschwinden. Angeführt wurde die Top-Ten-Liste von gestohlenen Waschlappen, gefolgt von Frotté- und Badetüchern, Aschenbechern, Besteck und Kleiderbügel. Aus der Umfrage kam auch hervor, dass sich der Feriengast vom Businessgast unterscheidet. In der Ferienhotellerie wurde mehr Wertvolles gestohlen. VY/jaf



In US-Hotels geht es den Souvenirjägern alias Hotelgäste an den Kragen. Jährlich verschwinden Gegenstände im Wert von 100 Millionen Dollar aus US-Hotels. Foto: Htr

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

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

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

Gesamtleitung / Direction:
Werner Friedrich.

Redaktion / Rédaction:

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

Redaktion / Rédaction:

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

Sekretariat / Secrétariat:
Rita Teutsch, Regina Frech.

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

Korrektor / Correcteur:
Bernhard Zwieler.

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

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

Offizielles Organ für / Organe officiel de:

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

Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition:
Peter Schibler.

Marketing:
Nicole Zelinick.

Abonnements / Abonnements:
Gérard Poria.

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

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

Belichtung / Reproduction:
Fischer Druck AG, Münsingen.

Druck / Impression:
Druckzentrum Bern, Bern.

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

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

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

Abfallbewirtschaftung

Wirte erhalten eine neue Kontrollaufgabe

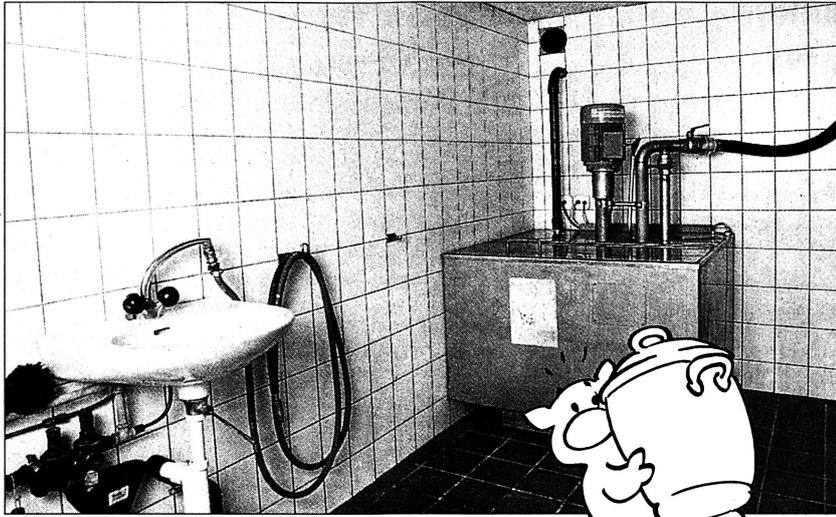
Wirte und Hoteliers, die Küchen- und Speiseabfälle zur Verfütterung an Tiere abgeben, müssen sich in Zukunft vergewissern, dass der Abnehmer im Besitz einer Bewilligung des Kantons ist. Dies fordert eine Revision der Eidgenössischen Tierseuchenverordnung, die am kommenden ersten September in Kraft tritt.

DOROTHEA RICHNER

In der Schweiz fallen jährlich rund 130 000 Tonnen Speiseabfälle an. In der Gastronomie wird die Menge auf 300 Gramm pro ausgegebenem Menü geschätzt. Speiseabfälle enthalten zwar wertvolle Nährstoffe. Ihre Verwertung als Schweinefutter ist daher nach Aussage von Hans Wyss, Stellvertreter des Berner Kantonstierarztes die sinnvollste und ökologischste Lösung. Voraussetzung ist aber, dass die Speiseabfälle richtig eingesetzt und dass die hygienischen Vorschriften unbedingt befolgt werden, da sonst die Gefahr der Verbreitung von Seuchenerregern besteht.

Mangelhafte Weiterverwertung

Dass die Gefahr einer Tierseuche tatsächlich vorhanden ist, zeigt die jüngste Vergangenheit. Ausgangspunkt von hochansteckenden Tierseuchen waren in der Schweiz in den letzten 40 Jahren fast immer verseuchte Speiseabfälle. Dies war auch 1993 der Fall, als in den Kantonen Bern und Freiburg 5 Fälle von Schweinepest auftraten. Mehr als 1200 Tiere verendeten oder mussten getötet und entsorgt werden. Auf Grund dieser Vorkommnisse wurde das Problem vor allem für den Kanton Bern von besonderer Wichtigkeit. Zurückgeführt wurde der Vorfall auf die mangelhafte Weiterverwertung der Speiseabfälle durch die Abfallverwerter. Nach Schätzungen des Veterinärdienstes des Kantons Bern hatten mehr als die



Die Futterküche muss in einem vom Stall getrennten Raum eingerichtet werden. Foto: AVAG

Hälfte der Abfallverwerter die Speiseabfälle ungekocht an die Tiere weiterverfüttert. Um möglicherweise vorhandene Viren in den Speiseresten abzutöten, müssen sie jedoch während mindestens 20 Minuten auf Siedetemperatur gehalten werden. Auch ergaben die Kontrollen, dass nur ein kleiner Teil der Verwerter über eine Bewilligung verfügte, obwohl sie seit 1967 nach Bundesrecht dazu gezwungen sind. Entsprechende Kontrollen des Veterinärdienstes hatten nun zur Folge, dass die Zahl der Abfallverwerter im Kanton Bern von ursprünglich 300 bis 400 auf etwas mehr als 60 gesunken ist. Zwar hat sich nach Aussage von Wyss die Situation verbessert. Doch ist es dem

Veterinärdienst nicht möglich, permanente Kontrollen durchzuführen.

Wirt wird haftbar

Mit der auf den ersten September in Kraft tretenden Revision der eidgenössischen Tierseuchenverordnung verpflichtet nun der Bund alle Betreiber von Gaststätten und kollektiven Haushalten, selbst an der Kontrolle teilzunehmen und den jeweiligen Verwerter kurz nach seiner Bewilligung zu fragen. Wer dieser Verpflichtung nicht nachkommt und durch diese Unterlassung einen Verwerter unterstützt, der nicht im Besitz einer Bewilligung ist, macht sich strafbar. Auch hat das Bundesamt für Veterinärwesen verschärfte Weisungen für

Abnehmer von Speiseresten erlassen, die vorschreiben, wo eine Futterküche eingerichtet und wie sie ausgestattet sein muss.

Probleme mit Absatz

Die Revision der eidgenössischen Tierseuchenverordnung bringt automatisch eine Angleichung des schweizerischen Rechts an EU-Richtlinien mit sich. Ein Ausbruch einer Seuche hätte für die Schweiz schlimme Auswirkungen. Unter anderem wären drastische Sanktionen der EU für den Export von Tieren und tierischen Produkten die Folge. Generell bestehen Tendenzen, dass die

Wohin damit?

Die Erreger der hochansteckenden Tierseuchen sind Viren. Sie können in ungenügend oder nicht erhitztem Fleisch und in Fleischwaren bis zu einem Jahr überleben. Verseuchtes Fleisch zeigt normalerweise keine Veränderungen und ist für den menschlichen Konsum nicht gefährlich. Über verseuchte Speiseabfälle droht nicht nur die Schweinepest, sondern auch die Einschleppung der Maul- und Klauenseuche. Die Entsorgung der Speiseabfälle mit dem Siedlungsabfall oder Kehricht sowie die Entsorgung über die Abwasserkanalisation ist in keinem Fall zulässig. Organische Abfälle, besonders in flüssiger Form, dürfen nicht auf einer Deponie beseitigt werden. Die regionalen Schweinemastbetriebe gewährleisten dagegen die Entsorgungssicherheit. Der Entsorgungsspreis pro Kanne beläuft sich auf rund 5 bis 8 Franken. Angeboten werden jedoch auch Jahres- oder Monatspauschalen. Speiseabfälle müssen frei von Fremdstoffen wie Plastikresten, Glasscherben, Alu- und Metallteilen sein.

Veterinärdienst und Amt für Gewässerschutz des Kantons Bern, AVAG, Jaberger

Abnehmer von Speiseresten Probleme haben mit dem Absatz ihrer Schweine. Dies unter anderem deshalb, weil Firmen bereits Bedenken äussern, Schweine zu verwerten, die mit Speiseresten gefüttert worden waren. Was bis vor kurzem noch als Teil des natürlichen Kreislaufes galt, wird heute als eklig empfunden. Doch: Jede Alternative der Entsorgung von Speiseabfällen wie die Verwertung über Biogasanlagen oder über die sogenannte Co-Verdauung, das heisst der Abgabe an eine Abwassertechnikanlage, ist um ein Mehrfaches teurer, so Wyss.

Techno-Konsum

Die Gastronomie verpasst den Techno-Schnellzug

Während die Grossindustrie längst auf den Technozug aufgesprungen ist, hinkt die Gastronomie hintendrein. Mit Ausnahme von einigen Energiedrinks haben die Restaurants und Hotels dem Millionenmarkt Techno nichts zu bieten.

STEPHAN WEHRLE

Sie tanzen die Nacht durch, nehmen an After hour-Parties teil und schlucken Ecstasy-Pillen. Dies dürfte die landläufige Definition zu einem durchschnittlichen Techno-Konsumenten sein. In den letzten zwei Jahren ist aus der ehemaligen Subkultur eine Industrie mit zahlreichen Trittbrettfahrern geworden. Die laut dem deutschen Nachrichtenmagazin «Der Spiegel» erste nicht antikapitalistische Gegenkultur hat innert Kürze eine ganze Zulieferindustrie auf den Plan gerufen, am Markt für Szeneprodukte zu partizipieren. Neben der Bekleidungsindustrie mit ehemals als konservativ bezeichneten Marken wie Adidas und Puma oder den Designermodeherstellern Stüssy, Versace oder Dolce&Gabbana machen vor allem die Getränke- und Tabakhersteller das Rennen um das schnelle Geld im Technoschmelz. Im Zigarettengeschäft dominiert hauptsächlich der amerikanische Reynolds-Konzern.

Hartumkämpfer Markt

Im Getränkebereich jedoch bühnen zahlreiche kleine und mittlere Produzenten um die Gunst der Stunde und die ausgetrockneten Kehlen der Raver. Zum Inbegriff des Technodrinks ist die österreichische Marke Red Bull geworden, die noch vor rund einhalb Jahren in der Schweiz verboten war und nicht zuletzt auch deshalb ihren Siegeszug auch hierzulande angetreten

hat. Mit einem geschätzten Marktanteil von rund 60 Prozent hat sich Red Bull längst auch ausserhalb der Technoszene etabliert und spricht mit TV- und Plakatkampagnen auch das Massenpublikum an. Für die Techno-Insider ist Red Bull allerdings längst wieder passé, da überall erhältlich und die Schnelligkeit die Konsumtrends diktiert. Neben der unbestrittenen Nummer 1 versucht sich auch die Schweizer Entwicklung Red Skin im Technogeschäft zu behaupten. Mit einer ähnlichen Farbe und Zusammensetzung ist dem zweitgrössten Energiedrink-Verkäufer in der Schweiz mit dem Produzenten Fabio Import in Oberarth der Sprung in den Detailhandel und die Gastronomie gelungen.

Gastronomie hinkt hinterher

Während sich Denner den Marktleader Red Bull sichern konnte, beliefert Fabio Import neben Epa, Globus und Pick Pay neuerdings auch Coop, die Nummer zwei im Detailhandel. Mit Ausnahme der Vergnügungsgastronomie hinkt der Absatz im Gastronomiebereich noch hinterher. Als mögliche Gründe bezeichnet Albert Iten, Verkaufsleiter der Fabio Import, die nach wie vor bestehenden Hemmungen gegenüber PET-Flaschen und die generell konservativen Mechanismen der Branche. Im Bühnen um Technoklonsumenten verlassen sich Gastronomen auf Technokenner Peter Rohrer, der die Infrastruktur für Parties vermittelt, voll und ganz auf die Zulieferer. So sind weder Rave-Menüs noch Techno-Getränkemarken bekannt, und an Street Parades verpflegen sich die Technofreaks entweder gar nicht oder mit traditionellem Fastfood. Sowohl Iten als auch Rohrer und zahlreiche Szenegänger bestätigen, dass die Nahrung während und nach den Raves lediglich eine untergeordnete Rolle spielt. Albert Iten ist überzeugt, dass die Gastronomie mit einiger Verspätung trotzdem noch auf den Energiedrinkzug



Rund 35 bis 40 Energiedrinkhersteller buhlen um die Gunst der Technofreaks. Foto: Alain Märki

sprint. Die strategische Ausrichtung in den Gastro- und Detailhandelsbereich ist nicht ungenügend. So verhalten sich die Szenegänger extrem unloyal, was eine längerfristige Markenbindung verunmöglicht.

Zahlreiche Nischenproduzenten

Neben den zwei grossen Red Bull und Red Skin mischen zahlreiche Nischenproduzenten wie Cult, Bauer Cola und die vor allem in Deutschland erfolgreichen Purdey's und Flying Horse im lukrativen Technomarkt mit. Allein im Energiedrink-Bereich existieren laut Iten zur Zeit etwa 35 bis 40 Produzenten, wovon

30 wieder vom Markt verschwinden würden. Nebst den klassischen Technodrinks werden an Parties oder Street Parades aber auch Mineralwasser, Isostar, Sponsor und die Trendbiere Miller, Cardinal Draft oder gar Heineken konsumiert. Zunehmend beliebt sind in der Szene auch Cocktails, bestehend aus dem mittlerweile klassischen Energizern und Hochprozentigem wie Wodka oder Gin. Mit Ausnahme von aufputschenden Getränken spielt Alkohol jedoch eher eine untergeordnete Rolle, da sich diese für die erforderliche Kondition eines zwölfstündigen Raves nachteilig auswirken. Ob schon die Technokultur zum Massen-

markt geworden ist, konnten Trend- und Konsumforscher bislang keine verlässlichen Zahlen zur Marktgrösse eruieren. Nach einer Studie des Spiegels geben in Deutschland Techno-Interessierte jährlich rund zwei Milliarden Franken für Szeneprodukte aus. Rund 300 Millionen fallen dabei auf den Getränkebereich. Mit geschätzten 200 bis 300 000 Technofreaks in der Schweiz dürften die jeweiligen Umsätze rund 10 Prozent des deutschen Volumens betragen. Die Wachstumsraten der Zulieferindustrie werden mit grösster Wahrscheinlichkeit noch ansteigen, die Zuwächse jedoch beim artfremden Massenpublikum realisiert.

Zum halben Preis!

100'000 Gläser

Zuegg Frutta Viva Fresca

Aprikosen-Konfitüre

70 % Fruchtanteil

250 g

Probierpreis!

1.40

statt 2.80 Bis 5 Gläser pro Kunde



Neu und
exklusiv bei
DENNER!

Dauertiefpreise!

Zuegg Aprikosen-Konfitüre

45 % Fruchtanteil

400 g

PREISVERGLEICH

Stichtag 31.7.1995 in Zürich

DENNER	Zuegg 45% Fruchtanteil	400 g	1.65
MIGROS	Bischofszell 42% Fruchtanteil	500 g	2.30
COOP	Midi 42% Fruchtanteil	370 g	1.85

Umgerechnet auf 1 Kilo

DENNER	4.12
MIGROS	4.60
COOP	5.—

1.65
Dauernde
Tiefpreise



Zuegg Schwarze Kirschen Konfitüre

45 % Fruchtanteil

400 g

PREISVERGLEICH

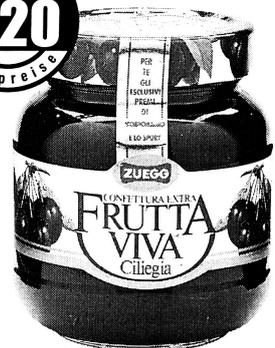
Stichtag 31.7.1995 in Zürich

DENNER	Zuegg 45% Fruchtanteil	400 g	2.20
MIGROS	Bischofszell 42% Fruchtanteil	500 g	3.10
COOP	Midi 42% Fruchtanteil	370 g	2.55

Umgerechnet auf 1 Kilo

DENNER	5.50
MIGROS	6.20
COOP	6.80

2.20
Dauernde
Tiefpreise



Zuegg Erdbeeren-Konfitüre

45 % Fruchtanteil

400 g

PREISVERGLEICH

Stichtag 31.7.1995 in Zürich

DENNER	Zuegg 45% Fruchtanteil	400 g	1.80
MIGROS	Bischofszell 42% Fruchtanteil	500 g	2.50
COOP	Midi 42% Fruchtanteil	370 g	1.95

Umgerechnet auf 1 Kilo

DENNER	4.50
MIGROS	5.—
COOP	5.27

1.80
Dauernde
Tiefpreise



Zuegg Waldbeeren-Konfitüre

45 % Fruchtanteil

400 g

2.55
Dauernde
Tiefpreise



Zuegg Brombeeren-Konfitüre

45 % Fruchtanteil

400 g

PREISVERGLEICH

Stichtag 31.7.1995 in Zürich

DENNER	Zuegg 45% Fruchtanteil	400 g	2.05
MIGROS	Bischofszell 42% Fruchtanteil	500 g	2.90
COOP	Midi 42% Fruchtanteil	370 g	2.35

Umgerechnet auf 1 Kilo

DENNER	5.12
MIGROS	5.80
COOP	6.30

2.05
Dauernde
Tiefpreise



Die Artikel sind auch bei den meisten selbständigen DENNER Satelliten Detaillisten erhältlich! Fr-32/11.8.1995

Wir sind immer billig!

DENNER
SUPERDISCOUNT

Energiegewinnung

Kleinwasserkraftwerk als «Nebenbetrieb»

Die Gasthäuser im Gasterntal im Berner Oberland sind nicht ans öffentliche Stromnetz angeschlossen und betreiben deshalb Dieselgeneratoren. Ein Hotelbesitzer, der diese Lösung aus ökologischer Sicht unbefriedigend fand, hat ein eigenes Kleinwasserkraftwerk gebaut, das sich heute sogar wirtschaftlich betreiben lässt.

MARGRIT DE LAINSECO

Hoch über dem Tal entspringt ein mächtiger Wasserfall - der Geltenbach, eine Schichtquelle am Nordhang des Tattlshorns, die im Sommer erstaunlich viel Wasser führt. Sieben Zimmer, ein Masselager, ein gemütliches Restaurant und eine Sonnenterrasse gehören zum Gasthof, den Christian Künzi zusammen mit seiner Frau Ann führt. Das öffentliche Elektrizitätsnetz ist sieben Kilometer entfernt und ein Anschluss wäre viel zu teuer; weil das Gasterntal zu den Landschaften von nationaler Bedeutung gehört, aber auch wegen der Lawinengefahr, käme nur eine unterirdische Zuleitung in Frage.

Öltransport auf Bergstrasse

Bereits in den siebziger Jahren dachten Künzis deshalb daran, die Wasserkraft zu nutzen und an der nahen Kander ein Kleinwasserkraftwerk zu bauen. Aus finanziellen Gründen wurde dieser Plan damals zurückgestellt: Nur fünf Monate dauert die Saison im wildromantischen, vom Skizirkus verschonten Bergtal; grosse Investitionen lassen sich deshalb

nicht so leicht amortisieren. So war es doch ein Dieselgenerator mit einer Leistung von 11 Kilowatt, der im Hotel Steinbock bis vor kurzem für elektrisches Licht sorgte und dafür 3'000 Liter Dieselöl pro Jahr verbrauchte. Das Öl musste Christian Künzi wie das Gas zum Kochen und Kühlen über die steile, nur teilweise geteerte Bergstrasse von Kandersteg herauftransportieren.

150 Liter Wasser pro Sekunde

Als ihm 1991 die gasbetriebenen Kühlschränke abgesprochen wurden und elektrische Geräte angeschafft werden mussten, genügte der alte Dieselgenerator aber nicht mehr. Statt für ein neues, leistungsstärkeres Aggregat entschied

Sinnvolle Alternative

Dank ihrer guten Umweltbilanz und den vergleichsweise tiefen Stromerzeugungskosten sind Kleinwasserkraftwerke für Gaststätten und Alpbetriebe, die nicht ans öffentliche Elektrizitätsnetz angeschlossen sind, sinnvolle Alternativen zu Dieselgeneratoren. Ingenieur Arnold Engel schätzt, dass in der Schweiz in den nächsten Jahren etwa 100 derartige Anlagen realisiert werden könnten. Voraussetzung ist das Vorhandensein eines geeigneten Fliessgewässers und die Einhaltung strenger Vorschriften. So muss eine genügend grosse Restwassermenge im ursprünglichen Flussbett verbleiben, und Fischtreppen oder andere bauliche Massnahmen müssen Gewähr bieten, dass stromaufwärts führende Fischwanderwege nicht unterbrochen werden. *MdL*

sich Familie Künzi nun für das längst gewünschte Kleinwasserkraftwerk. Kurz bevor der Leitbach in 350 Metern Entfernung vom Gasthof Steinbock in die Kander mündet, stürzt er über einen letzten Felsvorsprung. Unterhalb des Wasserfalls befindet sich rechterhand eine Felsnische. Diesen Platz hat Ingenieur Arnold Engel für die Wasserfassung bestimmt. Ein Holzkanal entnimmt dem Becken am Fusse des Wasserfalls die Nutzwassermenge von 150 Litern pro Sekunde - das ist nur ein Zehntel der gesamten Wassermenge des Baches. Von der mit Brettern und Geschiebe bedeckten Fassung strömt das gefilterte Nutzwasser durch eine unterirdisch verlegte, 228 Meter lange Druckleitung zum 40 Höhenmeter tiefer gelegenen Kraftwerksraum am Ufer der Kander.

Neuentwickelte Turbine

Dort drin steht neben dem Steuerschrank und dem Generator die Durchströmturbine, die Arnold Engel mit seinen Studenten an der Ingenieurschule Burgdorf entwickelt hat. Die Turbine treibt den Generator an, der eine Leistung von 35 Kilowatt aufweist und im Tag rund 600 Kilowattstunden Strom produziert. Nach der Energieabgabe fliesst das Wasser in die Kander zurück, während der erzeugte Strom durch unterirdisch verlegte Kabelrohre zum Verteiltableau im Gasthof Steinbock geleitet wird. Eine moderne Leistungssteuerung garantiert eine gleichbleibende Netzfrequenz auch bei variierenden Bezugsmengen.

Netzanschluss als Speicher

In Gebieten mit Stromanschluss dient Stromselbstversorgern das öffentliche Elektrizitätsnetz als Speicher: Produziert



Sind überzeugt, mit dem Bau des Kleinwasserkraftwerks auf die richtigen Karten gesetzt zu haben: Ann und Christian Künzi. *Fotos: Eric de Lainsecq*

das eigene Kleinkraftwerk mehr Strom, als man selbst braucht, wird er ins Netz eingespeist, liefert es zu wenig, wird Strom vom Netz bezogen.

In Gegenden ohne Stromanschluss ist es dagegen schwierig, die Stromproduktion eines Kleinwasserkraftwerkes optimal auszunutzen. «Wir könnten 100'000 Kilowattstunden produzieren, brauchten 1994 aber nur 21 000 Kilowattstunden», sagt Christian Künzi. Durch die Anschaffung eines elektrischen Herdes - heute kocht er noch mit Gas - will er das Potential in Zukunft besser nutzen.

Tiefere Stromrechnung

Die Investition für das Kleinwasserkraftwerk belief sich auf insgesamt 220'000

Franken, woran der Bund, der die Inselanlage als Pilot- und Demonstrationsprojekt anerkannte, einen Beitrag von 67 000 Franken gewährte.

Nicht nur vom ökologischen, auch vom wirtschaftlichen Standpunkt her hat Familie Künzi auf die richtigen Karten gesetzt, wie der detaillierte Kostenvergleich von Arnold Engel zeigt: «Da nicht das ganze Potential ausgeschöpft werden kann, sind die Stromerzeugungskosten mit 50 Rappen pro Kilowattstunde zwar relativ hoch. Aber mit einem neuen Dieselgenerator hätten diese sogar 63 Rappen betragen, weil hier auch der Bau eines Treibstofftanks und eines Motorhäuschens, der Öteinkauf und der Transport zu Buche geschlagen hätten».

Hotel Atlas, Pontresina

Familienerbe wird Familienhotel

Mit einer hochkarätigen Crew und einem Investitionskapital von rund 18 Millionen Franken soll das traditionelle Hotel Atlas in Pontresina total renoviert werden. Ein neues Restaurantkonzept soll dafür sorgen, dass das Hotel zum Kommunikations-treffpunkt für Hotelgäste und Passanten wird.

STEPHAN WEHRLÉ



Zuversichtlich - trotz schlechten Rahmenbedingungen: Gian Giacomo Klainguti, VR-Delegierter Nuot P. Saratz und Adrian Stalder. *Foto: Stephan Wehrle*

henden Um- und Neubaues bilden die sanfte Renovation des 1875 eröffneten Gebäudes, ein Neubauteil mit 63 Zimmern und ein Restaurant, das eine Bindegliedfunktion zur Lokalbevölkerung einnehmen soll. «Wir planen ein Lokal, das zur kommunikativen Begegnungsstätte in Pontresina werden soll», meint Projektleiter Adrian Stalder.

Bistro als lokaler Treffpunkt

Mit dem Ess- und Trinklokal, das Stalder als Engadiner Bistro bezeichnet, wird im Atlas auch die technische Einrichtung der Hotelküche komplett ausgetauscht. Der amtierende Präsident der Food&Beverage Management Association (FBMA) will vor allem im F&B-Bereich

neue Akzente setzen und mit der Öffnung nach aussen von der traditionellen Hotelrestauration Abschied nehmen. Anstelle von gediegener Atmosphäre möchte Stalder den Betrieb lieber mit einfachen Holzbänken einrichten und damit ein jüngeres Zielpublikum ansprechen. Gleichzeitig mit der Eröffnung des Restaurants, geplant für Anfang 1997, wird angrenzend zum neuen Hotel das 25-Millionen teure Pontresiner Tourismuszentrum dem Betrieb übergeben. Das 18-Millionen Hotelprojekt, das in den Zwischensaisons des laufenden und des nächsten Jahres realisiert wird, kann zu einem Grossteil aus neu geschaffenen Eigenmitteln finanziert werden. Das ebenfalls der Familie Saratz gehörende Dancing Sarazena wurde zu diesem Zweck ausgelagert und als eigenständige Aktiengesellschaft weitergeführt. Als mittelfristige Perspektive rechnet die Saratz AG damit, dass neben dem Aktionärsbonus auch eine bescheidene Dividende erwartet werden kann. Anlass zu Optimismus gibt den Investoren die Tatsache, dass die heutige Gästetrucker, grösstenteils Familien aus der Deutschschweiz, mit einer durchschnittlichen Aufenthaltsdauer von 7,5 Tagen, weitgehend gehalten werden kann. Dank einer flexiblen Kostenstruktur soll das künftig als 4-Sternhotel geführte Hotel Saratz besonders für die Dauergäste, immerhin knapp über 50 Prozent, nach wie vor erschwinglich sein.

Von Atlas zur Saratz AG

Für den bevorstehenden Umbau, der dem an bester Lage stehenden Hotel einen vierten Stern bringen wird, liess man den Vertrag mit der Atlas AG auf Herbst dieses Jahres auslaufen und gründete die Hotel Saratz AG. Mit von der Partie sind der Jurist Nuot P. Saratz als Delegierter des Verwaltungsrates sowie der Banker Gian Giacomo Klainguti und ein illustres Team von aussenstehenden Fachleuten: Als Projektleiter und künftiger Direktor wurde Adrian Stalder, ehemaliger Stv. Direktor des Hotels Giardino in Ascona gewählt, der wiederum den deutschen «Marketing-Hoteliers» Klaus Kobjoll für die Erarbeitung des Leitbildes verpflichtete. Mit der Architektur wurde der bekannte Bündner Hans-Jörg Ruch betraut, während die Innenarchitektur an Pia Schmid, die sich unter anderem mit dem Innenausbau des Zürcher Restaurants Kaufleuten profiliert hatte, vergeben wurde. Hauptakzente des bevorstehenden

Hotel Atlas/Saratz in Zahlen

Neubau	15 Mio. Franken
Lieferanteneingang	0,75 Mio. Franken
Fassade	0,1 Mio. Franken
Renovation	
Altbau	ca. 2 Mio. Franken
Total Neubau/ Umbau	ca. 18 Mio. Franken
Im Neubau entstehen 63 Doppelzimmer, eine neue Eingangshalle sowie ein Hallenbad mit Wellness und Fitnessseinrichtungen.	

SW

Schwimmbadanlagen

Kein Poker Chlorgas

Trotz Alternativen werden einige Schwimmbäder in der Schweiz noch immer mit Chlorgas, einem Stoff der Giftklasse 1, desinfiziert. In der Hotellerie dürften zwar nur noch wenige solcher Chlorgasanlagen in Betrieb sein; deren korrekte Wartung, so vermuten Experten, ist aber nicht immer gewährleistet.

KARIN KOFLER

«In zehn Jahren gibt es in der Hotellerie keine Chlorgasanlagen mehr», vermutet Martin Fuchs, technischer Berater bei der Firma Bewatec, die auf Schwimmbad- und Wassertechnik spezialisiert ist. Tatsächlich kommt man immer mehr von dieser Art der Schwimmbad-Desinfizierung ab, weil Chlorgas ein äusserst gefährlicher Stoff ist, für dessen Handhabung ein Giftschein nötig wäre. Setzt sich Chlorgas im Wartungsraum einer Badeanlage aus, kann dies zu schweren Verätzungen oder gar zum Tod führen.

Kontakt mit Feuerwehr pflegen

Der Wartung dieser Anlagen kommt deshalb grosse Bedeutung zu. Genau dort dürfte die Hotellerie - nicht zuletzt aus Kostengründen - eine Schwachstelle aufweisen, ist Dr. Urs Ludescher, Chemiefachberater des schweizerischen Feuerwehrverbandes überzeugt. Martin Fuchs wiederum ortet die Probleme in der hohen Fluktuation, die die Hotellerie kennzeichnet. Für die beiden Experten ist denn auch klar, dass zwischen Lieferant und Kunde ein Servicevertrag bestehen muss, der eine jährliche Revision der Anlagen vorsieht. Der Hotelier selber kann Unfällen vorbeugen, indem er im Wartungsraum für gute Lüftung sorgt und eben nur Fachpersonal an die Chlorgasflaschen lässt. Unbedingt sollte auch Kontakt mit der örtlichen Feuerwehr aufgenommen werden. Deren Einsatz kommt, so Ludescher, im Notfall auf mehrere tausend Franken zu stehen. Der Sicherheitsbeauftragte des Schweizer Hotelier-Vereins, Beat Hildebrand, relativiert allerdings: «Die Unkosten sind abhängig von der Beziehung zwischen dem Hotelier und der örtlichen Feuerwehr.»

Alternativen sind da

Aller Präventionsmöglichkeiten zum trotz kommt der Ersatz einer Chlorgas-

anlage durch weniger gefährliche Verfahren dem idealen Vorgehen gleich. Eine Alternative, auf die schon häufig zurückgegriffen wird, ist die Elektrolyse, die Chlor auf Basis von Kochsalz in einem laufenden Prozess herstellt. Was bedeutet, dass nur gerade soviel Chlor produziert wird wie nötig. Weil Kochsalz ein günstiges Material ist, sind die Betriebskosten, also das Rohmaterial und die Servicekosten, in diesem Verfahren relativ tief. Teuer hingegen ist die Anschaffung einer solchen Anlage. Mit 50 000 bis 60 000 Franken müsste der Hotelier schon rechnen, schätzt Martin Fuchs.

Die Elektrolyse propagiert er denn für die Branche auch nicht als idealen Ersatz für Chlorgasanlagen. Vielmehr empfiehlt er seinen Kunden zur Desinfizierung Calciumhypochlorit, ein Granulat, das sowohl in flüssiger wie auch trockener Form dosierbar ist. Während erstere Variante mit Anschaffungskosten von 3000 bis 4000 Franken verbunden ist, kostet trockenes Calciumhypochlorit 12 000 Franken, weil es im Einsatz effektiver ist. Vorteile sieht Fuchs bei diesem Verfahren im einfachen Handling: Die Gebinde sind leicht und die Chemikalien relativ harmlos. Eine Wartung durch den Lieferanten sollte ebenfalls einmal im Jahr erfolgen, ganz im Gegensatz zur Elektrolyse, die bis drei Mal pro Jahr der Revision unterzogen werden muss. Eine dritte Alternative zum Chlorgas ist Javelle, ein Stoff, der jedoch lediglich 14 Prozent Chlor enthält und dessen Wirkung entsprechend gering ist: Nach 30 Tagen zersetzt sich Javelle in der Regel, was Martin Fuchs als Nachteil wertet. Die Umstellung von Chlorgas so auch auf Calciumhypochlorit wie auch auf Javelle ist technisch problemlos und mit geringen Kosten verbunden.

Was ist Chlorgas?

Chlorgas (Cl₂) ist ein Gas von stechendem Geruch. Es ist 2,5 Mal so schwer wie Luft. Chlorgas zerstört Tier- und Pflanzengewebe durch Oxidation. Auf diese Weise vernichtet Chlorgas auch Bakterien, Algen usw. Eine Luft, die 0,5 bis 1 Prozent Chlorgas enthält, wirkt auf Säugtiere und Menschen rasch tödlich, da die Luftwege und Lungenbläschen verätzt werden. Cl₂ dient u. a. zum Desinfizieren von Trinkwasser und Freibädern. *KK*

Kochkurse für Gäste

Die Hotelküche als Magnet für Gäste

Sind kochinteressierte Gäste treuere Gäste? Lohnt es sich für einen Hotelier, eigens eine Schau- oder gar Schulküche einzurichten? Ja, lautet das Fazit unserer Umfrage, bei entsprechend gesundem oder originellem Angebot. Doch im Gegensatz zum Ausland setzte hierzulande mit einer Ausnahme (noch) kein Haus auf diese Karte.

ELIANE MEYER

Fast überall, wo die *hotel + tourismus revue* nachfragte, waren es die Gäste, die den Anstoss zu «ihren» Kochschule gaben. Denn sie wollten kochen lernen, was ihnen im Hotelrestaurant so besonders schmeckte und/oder sie Pfunde verlieren und Wohlbedingenden gewinnen liess. Entsprechend sind Häuser mit speziellen Ernährungsformen – meist verbunden mit einer Kur – Vorreiter von eigenen Kochschulen. Am konsequentesten wird sie – in Frankreich betrieben, im Luxus-Hotel Le Miramar in Biarritz.

Pionier mit «cuisine allégée»

Bereits seit Mai 1987 ist die «Ecole de cuisine basses calories» im Miramar in Betrieb – und rege besucht. Für eine Wochenpauschale von rund 140 Franken inklusive dekorativem Rezeptorband zeigen Chef André Gaüzère oder Sous-Chef Jean Noël Aguerre fast täglich in der fabelhaft eingerichteten Demonstrationküche (rund 20 Plätze) jeweils die Zubereitung des Mittags- oder Abendmenüs des «schlanken» Hotelrestaurant Les Pibales: Vor-, Hauptspeise und Dessert für rund 400 Kalorien! Denn im 126-Zimmer-Hotel am Atlantik ist seit seiner Eröffnung 1979 das berühmte, von Ex-Radrennfahrer *Louis Bobet* gegründete, gleichnamige Thalassotherapie-Institut beheimatet, in dem zahlreiche Hotelgäste während 10 bis 14 Tagen vielseitige Meerwasserbehandlungen geniessen.

Ein Marketing-Instrument

Schlanke Küche unterstützt deren Erfolg – deshalb initiierte Bobet 1982, als das neue Küchenchef Gaüzère aufkreuzte, ein zweites Hotelrestaurant mit «cuisine allégée». «Ich «verschleanke» die klassische Küche, befreie sie von Fett, Zucker, Alkohol und Stärke, mache sie sozusagen rein», erklärt André Gaüzère, den Michelin seit 1985 mit einem Stern ehrt.



Das Hotel Albana in Silvaplana profiliert sich mit einer eigenen Kochschule wo Küchenchef Lucas Rosenblatt (links) das Zepter führt. Foto: zvg

Für Miramar-Direktor *Daniel Broch* ist die Kochschule nicht nur ein Produkt, das bei den Gästen auf grosses Interesse stösst, sondern ein «fabelhaftes Verkaufs- und Promotionsinstrument fürs Haus». Nein, verdienen würde er daran nicht, der Preis decke Kosten und Saläre, ein kleiner Rest motiviere die Küche. Zudem habe der Chef sein Buch «La Grande Cuisine Allégée de André Gaüzère» sehr gut verkauft. Ob er in der Hotelbühre nicht auch die in der Kochschule verwendeten «schlanken» Zutaten wie entfettetes Kakaopulver und Küchenutensilien wie Vapeurs verkaufe? «Nein, bis jetzt nur Foie gras – aber das ist eine gute Idee!»

Showküche geplant

Zwar komponiert auch hierzulande ein Fünfster-Hotelkuche eine ausgezeichnete schlanke Küche: *Erwin Stocker* vom Victoria-Jungfrau nennt sie «Cuisine minceur» – den Namen kupferte er bei Altmeister *Michel Guérard* in Eugénies-bains ab, der übrigens keine Gäste-kochkurse veranstaltet. Das tut auch *Erwin Stocker* nicht: «Wir haben einfach nicht die entsprechenden Räumlichkeiten dazu», erklärt VJ-Vizedirektor und F&B-Manager *Hans Lehmann*. Der Anfang sei zwar gemacht: Seit acht Jahren demonstriert Stocker jeweils im Februar und März in der dafür mit Tribünen für rund 70 Personen bestückten Hauptküche zwei Kochthemen der konventionellen Art, anschliessend wird gemein-

sam gespeist. Der Anlass (Fr. 150.– pro Person) ist eher für die lokale Bevölkerung als für Hotelgäste gedacht. «In unserer nächsten Expansionsphase möchten wir aber irgendwo eine Show-Küche unterbringen. Und dort auch «Cuisine minceur» zeigen – der Trend zu gesunder, schlanker Küche ist stark ansteigend in der Luxusshotellerie.»

Gäste ins Haus holen

Bereits konkrete Pläne hat *Hans Leu* vom Giardino in Ascona, der mit dem «Vanity Club» ebenfalls auf der Wellness- und Fitnesswelle reitet. «Die Gäste fragen immer häufiger nach regelmässigen Kochkursen – bisher bieten wir als Schlechtwettervariante Gnocchi-Kochen an, natürlich gratis, das gehört ins Repertoire. 1996 wollen wir nun in einem Teil unserer grossen Produktionsküche eine Gäste-Kochschule einrichten. Denn mit meinem neuen Küchenchef *Armin Rütteli* (ex Jaeger, ex Jöhr) habe ich dafür einen fabelhaften Mann. Verdienen will ich daran nichts, sondern Gäste ins Hotel ziehen». Soll, dem Hotelangebot entsprechend, auch schlanke, gesunde Küche gezeigt werden? «Nein, ich setze voll auf Lustküche!»

Darmschonend kochen

Lustvoll, aber auf darmschonende und verdauungsfördernde Art, soll auch die «Milde Ableitungsdiet» nach *F.X. Mayr* sein. Sie wird traditionell in den österreichischen Mayr-Kurhotels (kostenlos)

demonstriert, wo die Gäste während mindestens zwei Wochen gesund essen lernen. Das Hotel St. Georg in Badgastein (wo Kohl und Gottschalk kuren) richtete dafür eine Demo-Küche ein; im Kurhotel Rickatschwende ob Dornbirn fährt Küchenchef *Bernold Angerer* seit 1992 einmal pro Woche seine Herdkombination in den Seminarraum. «Unsere Küche respektiert das Säure-Basengleichgewicht und ist nicht schlechter, einfach leichter und frischer», erzählt der Vorarlberger. «Für den Kochkurs hat mich Hoteldirektor *Hans Peter Schöff* schlicht ins kalte Wasser geworfen – ich stehe lieber hinter dem Herd als vor Leuten. Doch die Kurse haben mein Selbstvertrauen gestärkt – jetzt sind sie meine Liebeserklärung an die Produkte und ans Kochen, die ich weitergebe». Im Appenzeller Hotel Hof Weissbad, das seit Mai als erstes Schweizer Haus die Mayr-Kur durchführt, werden («leider») noch keine Kochdemonstrationen veranstaltet. «Den Raum dazu hätten wir, müssten ihn nur noch ausbauen», erklärt Hotelrat *Reto Saxer*. «Doch zuerst müssen wir dafür zwei Köche gründlich schulen und die Kur kontinuierlich anbieten» – neu jeweils von November bis Ostern.

Profilierung dank Kochkursen

Das – bisher – einzige Schweizer Hotel mit eigener Kochschule (seit 1993) und regelmässigen Kursen (jeden Donnerstag ab 18 Uhr für maximal 8 Gäste, zu Fr. 89.–; die Weine sind gesponsert) ist das Albana in Silvaplana, geführt von Hotelier *Daniel Boshard* und Küchenchef *Lucas Rosenblatt*. Mit seiner auch an längeren Gruppenkursen gezeigten «ökologischen Naturküche» profilierte er das Ferienhotel erfolgreich – «die Investition für eine Kochschule lohnt sich, wenn Konzept und Koch stimmen und man zielstrebig auf einer Linie bleibt. Zudem bieten wir ein entsprechendes Rahmenprogramm: Ich besuche mit den Gästen Öko-Produzenten, sammle Kräuter, mache Alpler Picknicks und Velo-Safaris auch zu andern Engadiner Köchen». Unterstützt wurde ferner der Verkauf von Eigenprodukten wie Nusstorte und Kochschürze und seines im April im Eigenverlag herausgegebenen «schlanken» Kochbuchs «Fital». EM

3rd International Chefs Gathering



Geselliger Abstecher

Anfang August fand zum dritten Mal das zweitägige International Chefs Gathering statt. Eine 85-köpfige Delegation aus 16 Ländern nahm an der Veranstaltung teil. Darunter befanden sich unter anderem Gäste aus China, Thailand, Malaysia, Saudi Arabien (*Thomas Spoerri*, dritter von links) und Brunei (*Lukas Brischwiler*, vierter von links). Vertreten waren Küchenchefs und Lieferanten. Organisiert wurde der Anlass durch *Marcel Knöpfli* und *Andy Mannhart* (erster und zweiter von links). Dank grosszügigem Sponsoring konnten die Teilnahmekosten mit 175 Franken sehr tief gehalten werden. Berndorf Luzern, Thema, Franke und Hero zähl-

ten zu den Hauptsponsoren, wobei auch die Organisatoren ihr Scherlein dazu beitragen mussten. Im Zentrum des Anlasses stand das Pflegen alter und das Knüpfen von neuen Kontakten. Treffpunkt war bei «Postkartenwetter» der Nölli Turm in Luzern. Nach dem Aperitif ging es mit drei alten Saurer Postautos quer durch die Zentralschweiz. Ein erster Zwischenhalt war im Schloss Hallwil mit Besichtigung und kurzem Inbiss. Im Hotel Waldheim auf dem Bürgenstock warteten dann die Köche mit Nidwaldner Spezialitäten auf. Mit dem Schiff ging es dann wieder zurück nach Luzern. (Foto: eXpresso) DR

Französische Nahrungsmittel

Boycott kein Thema

Nach einer im deutschen Nachrichten-Magazin «Der Spiegel» zitierten Umfrage sprechen sich 95 Prozent der Deutschen gegen neue Atomtests am Mururoa-Atoll aus. 60 Prozent der Bevölkerung sind es laut «Tages-Anzeiger» in der Schweiz. Auf die Schweizer Gastronomie hat die Boykottwelle jedoch kaum übergriffen.

Eine Umfrage der *hotel + tourismus revue* konnte lediglich zwei boykottfreudige Gastronomen ausmachen. «Ich bin zwar ein Befürworter der Atomenergie», so *Fredi Ruf* vom Restaurant «Im Sporer» in Winterthur. «Die Tests jedoch sind für nichts, nichts, nichts. Vielleicht kann ich mit meiner Aktion eine Welle auslösen. Nur schimpfen und nichts tun bringt jedenfalls auch nichts.» Boykottern will er alle in der Küche verwendeten Produkte wie Wein, Champagner, Spirituosen, französischer Käse und Mehl. Den französischen Wein ersetzt er durch spanischen und italienischen, der Käse wird durch andere Käsesorten ausgetauscht. Seine Protesthaltung begründet er auf einem Beiblatt der Speisekarte. Ruf will den Boykott solange aufrechterhalten, bis Chirac dem internationalen Druck nachgegeben hat oder bis die Tests zu Ende sind.

Einbussen in Kauf nehmen

Auch *José Padin* vom Restaurant «Zur Schwelle» in Kilchdorf boykottiert französische Nahrungsmittel, und zwar französischen Weichkäse, Foie gras, Cognac,

Wein und Champagner. Bisher hätten die Gäste gut reagiert, sie hätten ihm sogar gratuliert. «Die zwei- bis dreitausend Franken Umsatzeinbussen pro Monat kann ich ertragen», meint er. «Ich kann aber auch verstehen, wenn sich andere das nicht leisten können». Auch er will seinen Boykott aufrechterhalten bis die Tests – falls sie tatsächlich durchgeführt werden – zu Ende sind.

Import unbehelligt

Während sie in anderen Ländern massive Umsatzeinbussen befürchten, haben die Importeure in der Schweiz anscheinend nichts zu befürchten. Für *Ueli Beer*, Einkäufer bei der Käseimport AG in Bern, hat sich die Situation in keiner Weise verschärft. Auch *Urs Schaad*, Direktor der Firma Urs Schaad AG in Allschwil, die sich unter anderem auf den Import von Qualitätsweinen aus Frankreich spezialisiert hat, sieht für seine Branche keinen Grund zu Befürchtungen. Keine Reaktionen von Seiten der Gastronomen hat auch *Heinz Felder*, Chef Einkauf und Marketing bei der Prodega in Moosseedorf zu vermelden.

Über die Effizienz wirtschaftlicher Boykotte lässt sich denn auch streiten. «Wir haben intern über wirtschaftlichen Boykott diskutiert und sind zum Schluss gekommen, dass diese Art von Boykott nicht das richtige Mittel für unsere Organisation ist. Wir haben aber das Thema nicht für uns gepachtet und wollen mit unserer Strategie nicht andere Organisationen kritisieren, die zum Boykott aufgerufen haben», so *Aila Ziegler*, Pressesprecherin von Greenpeace Schweiz. Ob auf politischer Ebene etwas zu erreichen ist, wird sich zeigen. DR

MIXED PICKLES

Verlust von drei Millionen bei Mövenpick. Der Schweizer Gastronomiekonzern Mövenpick hat im ersten Halbjahr 1995 einen Verlust von drei Millionen Franken zu verzeichnen. Als Gründe führt Finanzchef *Paul Schweizer* die andauernde mangelnde Konsumbereitschaft sowie den Abgang lokaler Kaderleute an. Das noch im April genannte Ziel einer 30-prozentigen Ertragssteigerung haben Konzernleitung und Verwaltungsrat inzwischen revidiert. Massnahmen zur Senkung der Kosten sind bereits eingeleitet worden. Der Posten des Divisionsleiters ist nach dem Abgang von *Leo Egloff* immer noch vakant. Er soll spätestens in einem Monat besetzt werden. DR

*

Wirtin spendete für Aidskranke. Grosszügig hat sich vergangene Woche die Wirtin des Café Bijou in Schwerzenbach, Kanton Zürich, gezeigt: *Ruth Wild* spendete nämlich ihren Tagesumsatz vom 1. August dem Zürcher Lighthouse für Aidskranke, wie der Tagesanzeiger in seiner Ausgabe vom 2. August meldete. Geworben hat sie für die Aktion schon Tage vorher auf ihren Speisekarten. Entsprechend erfreulich war die Resonanz. Ganze 8'000 Franken sammelten sich im Verlaufe des Tages in der Kasse an. KK

*

Elssässische Witzer haben Boykott-Angst. Die elssässischen Witzer fürchten sich vor dem Boykott französischer Produkte, der aufgrund der Wiederaufnahme der französischen Atomtests droht. In einem Schreiben an die Pariser Regierung warnen sie vor den Folgen dieser Atomtests für den Weinabsatz. Bereits klagen sie über spürbare Einbussen in Skandinavien, Deutschland sowie Australien und Neuseeland. r

*

T.G.I Friday's neu in Bern. Nach der Eröffnung des ersten T.G.I. Friday's-Restaurants in Genf im Frühjahr 95 expandiert die amerikanische Erlebnisgastronomie-Kette in die Bundesstadt. An der Schaubplatzgasse 23, im Zentrum von Bern, wird anfangs 1996 ein Lokal mit 230 Sitzplätzen eröffnet. Etwa 65 «innovative, kontaktfreudige» Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen werden in typisch US-loockerer Atmosphäre amerikanisch-mexikanische Gerichte servieren. Weitere Restaurants sind in Zürich und Basel geplant. T.G.I. Friday's Inc. ist eine Tochtergesellschaft von Carlson Companies Inc. welche weltweit führend im Hotel-Restaurant- und Reisegeschäft ist. Lizenznehmerin für die gesamte Schweiz ist die 1993 gegründete Best Food Company Schweiz. KK

*

Frühstück im Wald. Seit anfangs Juli und bis Ende August bieten die Flims Viersternhäuser Schweizerhof, Adula, Des Alpes und Sunstar-Surselva ihren Gästen jeden Donnerstag die Möglichkeit, das Frühstück auf dem Waldspielplatz in Flims-Waldhaus unter freiem Himmel zu geniessen. Es stehen Tische und Bänke für 140 Personen bereit und das aufgebaute Buffet lässt kaum einen Wunsch offen. Die Gäste der vier Häuser schätzen das Frühstück im Wald ausserordentlich, bietet es doch eine originelle Abwechslung. Als nicht unwesentlicher Nebeneffekt resultiert aus dieser Aktion ein verstärkter Zusammenhalt unter den daran beteiligten Hoteliers. FS

*

McDonald's goes Mehrweg. Kommt der Fast-Food-Riese McDonald's auf den Mehrweg-Geschmack? Versuchsweise servieren 13 seiner Filialen in Frankfurt die Getränke nicht mehr in Einweg-Bechern, sondern in wiederverwendbaren Mehrweg-Kunststoffgläsern aus Hart-Kunststoff. Ebenfalls Anstrengungen gemacht werden im Bereich Verpackungsmaterial, wo anstelle von Karton leichter Papiersäcke verwendet werden. Laut Angaben von McDonald's lassen sich damit zwischen 50 und 80 Prozent Gewichtseinsparung erzielen. Frankfurt ist eine jener deutschen Städte, die seit Anfang 1995 mit einer kommunalen Verpackungssteuer den Take-Away-Restaurants Millionenbeträge für ihre Einwegpackungen in Rechnung stellen wollen. Der Versuch sei aber keine Reaktion auf die Steuer, gegen die man weiterhin gerichtlich vorgehen wolle, betont eine Sprecherin von McDonald's Deutschland. PLD

D'UNE LANGUE A L'AUTRE

Régions touristiques et Suisse Tourisme

Statistique
parahôtelière sauvée

La statistique de la parahôtellerie, qui avait été supprimée en février 1994, est définitivement sauvée. Grâce à un effort financier «important» fourni par Suisse Tourisme et les cantons intéressés, l'Office fédéral de la statistique pourra procéder à ses enquêtes de manière similaire à ce qu'elle a eu l'habitude de faire jusqu'à présent, indique la Fédération suisse du tourisme, cheville ouvrière de ce sauvetage. Les premiers résultats devraient porter sur le semestre d'été 1996. Les modalités juridiques doivent encore être réglées dans le détail. Rappelons que cette statistique est un instrument de marketing très utile, car elle fournit notamment des informations sur la provenance des touristes. Page 1

Autocaristes européens
au rendez-vous

1350 exposants, représentant 32 pays, participeront du 15 au 17 août à Cologne à la plus grande foire européenne du tourisme en car: «RDA». Cette manifestation, qui se déroule toute les années, a accueilli quelque 15 000 visiteurs en 1994, principalement des autocaristes venus s'informer sur l'actualité du marché. Avec 552 exposants, l'Allemagne sera le pays le plus représenté. La Suisse sera aussi de la partie avec 80 exposants qui seront groupés dans un stand commun. Suisse Tourisme, représenté par son bureau de Düsseldorf, se chargera, en collaboration avec Buspartner Suisse, de l'information pour le compte du stand helvétique. Page 3

Actions marketing chez
Welcome Swiss Hotels

La chaîne hôtelière Welcome Swiss Hotels vient de conclure deux actions marketing intéressantes pour son activité. C'est ainsi qu'elle offrira, dans le cadre d'une action de jubilé, des «chèques aux clients «spontanés» qui font l'achat d'une voiture auprès de la société Amag. D'autre part, elle a mis au point avec Visa des prestations spéciales réservées aux clients communs des deux sociétés. Welcome Swiss Hotels ne cache par ailleurs pas son intention de se rattacher directement au système global de distribution «GDS». La chaîne est notamment membre d'une organisation internationale intitulée Hedna qui oeuvre dans ce sens. Le rattachement à GDS se fait actuellement par le biais des systèmes Supranational Hotels et Utell. Page 9

Comportement écologique
honoreré chez Hotelplan

Le tour-opérateur Hotelplan vient d'honorer le comportement écologique de quatre de ses prestataires hôteliers en leur remettant une distinction dont la représentation graphique est un arbre. Les lauréats sont deux établissements autrichiens et deux établissements kenyans. Hotelplan compte pour l'heure quelque 700 partenaires hôteliers à qui il a envoyé un questionnaire. 221 ont été retournés et 45 ont pris part au concours. Le questionnaire concernait le comportement écologique de l'établissement et ce dans les diverses facettes de son exploitation. Le concours devrait être organisé chaque année. Page 10

Gestion des déchets:
contrôle plus sévère

La gestion des déchets alimentaires fera prochainement l'objet d'un contrôle plus sévère, ce qui ne sera pas sans effet pour les restaurateurs et les hôteliers. L'ordonnance révisée sur les épizooties, qui entrera en vigueur le 1er septembre, prévoit en effet que les fournisseurs de déchets devront désormais s'assurer, sous peine de sanction, que leurs partenaires sont bien en possession d'une autorisation cantonale de retraitement. On estime que la quantité de déchets alimentaires s'élève en Suisse à 130 000 tonnes par an. Dans la gastronomie, elle est en moyenne de 300 grammes par menu. Ces mesures sont destinées à limiter les risques d'épizooties. Page 11

Convention provisoire avec la «Région 7»?

A l'instar d'une dizaine de régions touristiques du pays, la «Région 7», qui englobe les cantons du Jura, de Neuchâtel et de Fribourg, ainsi que le Jura bernois, devrait passer cet automne un accord de coopération avec Suisse Tourisme. Pour elle toutefois, cet accord sera provisoire. Et pour cause. Elle attend le résultat d'une consultation sur la création d'un organisme touristique intercantonal.

MIROSLAW HALABA

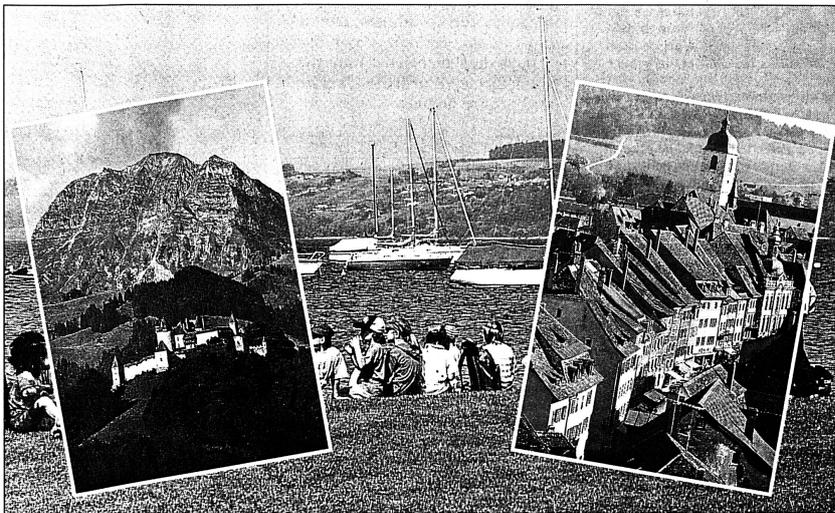
Suisse Tourisme (ST) veut aller de l'avant. Et vite. L'organisation que l'ancien ONST met sur pied accorde une grande place à la communication avec les régions qu'il doit représenter. Sôcieux d'officialiser ces relations et de leur donner un caractère plus contraignant que par le passé, il a convenu de signer un accord de collaboration avec chacune des régions intéressées. L'opération se heurte toutefois à quelques obstacles. Des divergences d'opinions sur le tarif des prestations de ST ont repoussé à une date ultérieure la cérémonie de signature, provisoirement prévue le 10 août à Berne. Plus sérieux: la Suisse orientale, la région Argovie-Soleure et la «Région 7» n'auraient, de toute façon, pas été au nombre des intéressés.

Un seul interlocuteur

Présentant une offre touristique d'une grande diversité, la «Région 7» n'est pas enchantée par la proposition de ST. Celle-ci ne lui octroierait qu'un seul interlocuteur alors qu'elle en a eu quatre jusqu'à présent. «La Région n'a jusqu'à présent jamais parlé d'une même voix», fait remarquer le directeur de la Fédération jurassienne du tourisme (FJT), Michel Beuret. Si ST reconnaît l'évidente variété touristique de cette région, ses responsables souhaitent cependant, pour des raisons pratiques, limiter le nombre de ses interlocuteurs à douze. Ce qui donne peu de chances à la «Région 7» d'en avoir plus d'un. Pour la responsable du secteur promotion et relations publiques de ST, Eva Brechtbühl, les petites régions doivent s'arranger entre elles pour trouver un système de communication qui leur permet d'être en contact avec l'organe fédérateur. On ajoutera aussi que les représentants de la «Région 7» ne sont pas entièrement convaincus des avantages que peut leur apporter cette collaboration avec ST.

Projet d'association

Conscients toutefois des besoins de ST et



La «Région 7» n'a jamais parlé d'une seule voix. De Porrentruy au Moléson, la diversité touristique est trop grande.

Photos: Gilbert Fleury, Itr, Ex Press

désireux d'affirmer leur présence, les responsables de la «Région 7» n'ont pas l'intention de mettre les pieds au mur. Raison pour laquelle, ils ont convenu de passer un accord provisoire avec ST, dont le texte est actuellement en circulation pour approbation.

Pourquoi provisoire? Pour la simple et bonne raison qu'ils attendent le résultat d'une consultation cantonale, qui a démarré le 3 juillet, sur un projet d'asso-

ciation groupant les partenaires touristiques traditionnels de l'«Arc jurassien», soit Jura, Jura bernois et Neuchâtel, et, s'ils le souhaitent, des partenaires vaudois, soleurois et seelands. Objectif visé: constituer, si possible pour le 1er janvier 1996, une structure commune pour le développement touristique dans l'Arc jurassien. Plus concrètement: un organisme, composé de quatre personnes, serait chargé de la promotion, de la coordina-

tion et du marketing des régions concernées. Son nom provisoire: «Arc jurassien Promotions».

La consultation devrait se terminer à mi-octobre. Si la consultation s'avère positive, les responsables de la «Région 7» entendent bien revendiquer d'une certaine manière la notion de région. Comment réagira ST et que deviendra alors le canton de Fribourg? Autant de questions qui n'ont pas encore de réponse.

Commentaire

Pour ne pas clore le débat

Suisse Tourisme (ST), c'est exemplaire, ne ménage pas ses efforts pour donner une nouvelle vie au tourisme suisse. Les attentes sont très grandes et certains impatients réclament déjà des résultats. Le désir de mettre en place au plus vite une structure de communication avec les régions concrétise parfaitement cette volonté d'action.

Dans le cas présent toutefois, et les réactions enregistrées dans certaines parties du pays le prouvent, la célérité n'est pas à proprement parlé de mise.

Si pour la plupart des régions touristiques le découpage actuel est acceptable, pour certaines régions en re-

vanche cette question est essentielle et se doit d'être discutée de manière approfondie. Pour la «Région 7» (cantons du Jura, de Neuchâtel, de Fribourg et Jura bernois) notamment, la restructuration de l'ONST a fait naître l'espoir d'une redéfinition des régions. Ainsi, outre qu'elle paraît viable sur le plan touristique, la notion d'«Arc jurassien» est profondément ressentie et ne cesse de s'affirmer. Ici, comme dans quelques autres régions de Suisse, le débat doit donc impérativement avoir lieu.

Même si aux yeux de Suisse Tourisme, il ne s'agit que d'une affaire de communication, la question a un arrière-fond

éminemment politique et demande par conséquent plus de temps pour être résolue. Car, revoir le découpage, c'est aborder du même coup la délicate question des prérogatives cantonales en matière touristique.

ST souhaite vivement que toutes les régions du pays soient partenaires de la nouvelle organisation. Un vœux que les régions partagent finalement aussi. Il serait donc bon si des solutions transitoires, comme la convention provisoire proposée par la «Région 7», trouvent grâce auprès de ST. Le débat pourrait avoir lieu sans que l'objectif d'action soit abandonné pour autant.

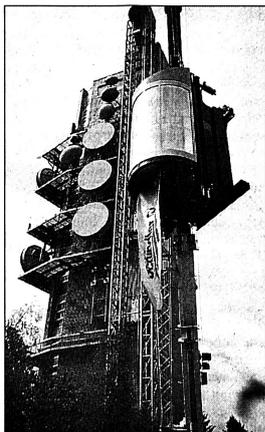
Miroslaw Halaba

Un ascenseur au Mont-Pèlerin

Un projet touristique vieux d'un siècle

Les Telecom viennent de mettre en service un ascenseur panoramique, ouvert au public, qui grimpe à plus de 60 m., au-dessus des forêts du Mont-Pèlerin. De là-haut, la vue est imprenable, à 360°, du Jura aux Alpes valaisannes, voire jusqu'au jet d'eau de Genève. Un vieux projet touristique.

jour un ascenseur extérieur, vitré, emmènerait en 45 secondes une dizaine de passagers à 63,50 m. d'altitude. La Société



Au sommet en 45 secondes.

Photo: Telecom

de développement de Chardonne avait, du reste, abandonné tout projet à la fin des années soixante. Et vendu son terrain aux PTT, pour qu'ils puissent y édifier une parmi la quinzaine de tours-relais pour la TV et la téléphonie par faisceaux hertziens. Bonne princesse, la régie aménagée bien, il y a tout juste vingt ans, une galerie à 22 m. du sol. Hélas! Le belvédère était tout juste bon à donner l'envie de regarder vraiment au-dessus des sapins. Puis vint la reprise, en 1990, de l'exploitation et la gestion du VCP par le groupe MOB, qui dirige Edgar Styger.

Trois partenaires

Jamais en retard d'une idée, qu'on parle de voie étroite, de train panoramique, de bateau à vapeur ou de funiculaire, ce grand bonhomme enthousiaste s'est alors approché des Telecom et de la commune de Chardonne. Top là! Entre Edgar Styger, Alain Neyroud, syndic de Chardonne et Willy Glur, directeur des Telecom de Lausanne, on tomba - enfin - d'accord. Le projet «Plein Ciel» pouvait prendre son essor. Sur les 1,7 million de francs qu'il a coûtés, les Telecom ont assumé 750 000 francs, la VCP, 400 000 francs, la commune de Chardonne 300 000 francs et les fonds d'équipement

régional et touristique vaudois 250 000 francs.

Attraction touristique

C'est que l'attraction est bien touristique. En 1994, l'Hôtel du Parc, à la station du Mont-Pèlerin (807 m. d'altitude), et Le Mirador ont totalisé 26 000 nuitées, sans compter deux autres petits hôtels et le camping (9000 nuitées). Longtemps déficitaire, le funiculaire n'est plus dans les chiffres rouges, grâce à l'automatisation de l'installation; il transporte 800 000 passagers par an, dont un bon quart de touristes. Le MOB, qui contrôle déjà les funis de Territet-Glion et de Sonloup-Les Avants, est prêt à requinquer celui de Territet-Mont-Fleuri (clinique Valmont). Au Mont-Pèlerin, un arrangement permet de prendre le funiculaire à Vevey (toutes les 20 minutes), puis un bus, jusqu'à la tour, l'ascenseur, enfin, pour 20 francs. On peut aussi aller en voiture (ou à pied), jusqu'à une place de parc, non loin de la buvette du Défran, et attraper le bus (8 fr.) ou gagner à pied la tour et monter pour 5 francs. Là-haut, tout est automatique: on prend son ticket, on passe au tourniquet et on s'envole... L'inauguration officielle aura lieu le week-end du 30 septembre.

Projet cédé aux PTT

Personne, bien sûr, n'avait songé qu'un

COUP DE FIL À...



Nicola Tracchia
Président des hôteliers de Nyon, Saint-Cergue, Rolle et environs

Une question impertinente au patron du «Beau-Rivage» à Nyon: votre coeur penche-t-il plutôt du côté du Paléo ou du Réal de Madrid?

Pour ma part, grâce à un petit en taille mais grand bonhomme, Daniel Rossellat, Paléo Festival est une manifestation primordiale de l'été nyonnais et romand. Tout le monde en parle: c'est exceptionnel pour toute la région! Quelqu'un de si entreprenant mérite d'être, le cas échéant, aidé. Il est difficile de chiffrer les retombées économiques exactes du festival. Je suis sûr que les hôtels de la région en profitent forcément. Il faudrait plusieurs Daniel Rossellat, ici... Au «Beau-Rivage», nous avons accueilli des têtes d'affiche, comme, cette année, Ray Charles et Gianna Nardini. On s'est contenté de ces grosses pointures, parce que notre hôtel était plein. Grâce à mes bons contacts avec l'entraîneur argentin du Real de Madrid, Jorge Valdano, nous avons hébergé les footballeurs de l'équipe espagnole. En juin, j'ai déjà accueilli l'équipe d'Italie. Le Réal est resté douze jours, jusqu'au 4 août. Cela faisait quarante personnes, dont toutes les vedettes, Zamorano, Laudrup, Luis Enrique, Michel. Pour moi, cela fait partie des relations publiques. Mais n'allez pas croire que ces équipes prestigieuses bénéficient de conditions d'hébergement favorables: elles sont au-dessus de ça. Et si elles viennent par amitié, je n'ai pas de cadeau à leur faire. Autre est la question de l'équipe nationale, qui loge régulièrement chez moi, et des clubs suivants avant leurs rendez-vous importants. Je suis fier, en tout cas, que Nyon possède depuis quelques années le Centre sportif de Colovray, même si les équipes n'ont pas attendu le nouveau stade pour venir ici. Quant à la région nyonnaise, elle a très bien travaillé jusqu'au début juillet, où l'on a connu un léger fléchissement. Maintenant, avec l'été, c'est bien reparti. Grâce à Télécom 95, à Genève, on devrait connaître une bonne année.

Propos recueillis par Pierre Thomas

Les Diablerets

Noël au Grand-Hôtel

Établissement quatre étoiles, l'Hôtel Ermitage aux Diablerets (VD), fermé cet été, rouvrira ses portes à Noël sous son nom d'origine, à savoir «Grand-Hôtel». Un programme de rénovation, d'un montant d'environ 4 millions de francs, est actuellement en cours. Les premières transformations avaient été effectuées pour la saison d'hiver 1994-95. Ces rénovations, indique la société Grand Hôtel des Diablerets SA, propriétaire de l'établissement, concernent les chambres, les restaurants, les salles de séminaires et le centre de revitalisation «Diablerets-Santé». L'établissement changera par ailleurs de direction. Celle-ci a en effet été confiée à André Chollet, président des Caisse Hotel et précédemment directeur de l'Hôtel Carlton à Lausanne. «Un simple retour aux sources», précise la société propriétaire, puisque André Chollet avait ouvert l'établissement en 1962. Il remplacera Jasmine et Thierry de Balincourt qui avaient dirigé l'établissement durant la précédente saison d'hiver.

MH

MÉLI-MÉLO

Championnat de Suisse des ouvreurs d'huîtres. C'est à Genève qu'aura lieu le 16 septembre le Championnat de Suisse 1995 des ouvreurs d'huîtres. Les participants auront pour tâche d'ouvrir 18 huîtres. Le vainqueur pourra représenter la Suisse au championnat du monde qui se déroulera une semaine plus tard en Irlande. Les intéressés peuvent s'adresser à: John North, Flanigans Pub, rue du Cheval Blanc, 4, 1204 Genève. Tél. 022 310 13 14.

MH

France

L'accueil? Simple comme «Bonjour»

Françoise de Panafieu, ministre du tourisme du nouveau gouvernement français vient de lancer la campagne «Bonjour», deuxième du nom, destinée à mobiliser le pays sur l'accueil des touristes. Un seul mot d'ordre: «L'accueil est l'affaire de tous».

JEAN-PIERRE GROBART, PARIS

«Nous sommes perçus comme le premier pays d'accueil au monde. Alors nous avons tendance à nous endormir sur nos lauriers.» Françoise de Panafieu ne mâche pas ses mots. Selon elle, croire que le tourisme est un secteur qui tourne tout seul serait une erreur qui pourrait coûter cher. Et d'appeler les professionnels français à être aussi agressifs commercialement que l'Espagne, l'Italie ou les Etats-Unis. «La part de marché de la France dans le tourisme mondial n'a pas augmenté depuis 1992 explique-t-elle, alors que celle de l'Espagne, par exemple, a beaucoup augmenté. Dans deux ans, à ce rythme-là, nous serons dépassés.» Et comme elle estime que dans dix ans, le nombre de touristes dans le monde aura augmenté de 50%, elle conclut: «Le tourisme est l'affaire de tous, professionnels du tourisme ou pas. Les étrangers nous perçoivent comme des gens difficiles d'accès». Le ton est donné. Dans ce contexte, l'accueil conçu au sens large comme l'ensemble des facteurs qualitatifs contribuant à la totale satisfaction des touristes joue un rôle primordial. La quatrième campagne estivale d'accueil en France, baptisée comme l'an passé «Bonjour», a donc été lancée.

Mobilisation générale

Séduire, convaincre, fidéliser les touristes français et étrangers, rester toujours soucieux du service rendu. Telle est la mission des nombreux partenaires professionnels engagés dans cette campagne: les institutions touristiques (la Direction du tourisme, les 3500 Offices du tourisme, les Comités départementaux, Maison de la France), les principales institutions et entreprises opérant dans le transport des vacanciers (aérien, routier, maritime et fluvial, ferroviaire, taxis parisiens), Météo France, et des centaines de «Points Bonjour» (musées, parcs d'attraction, chaînes hôtelières, loueurs de voitures...). Chacun doit mettre l'accent sur les services, l'information et l'attention dont bénéficient les vacanciers durant leurs déplacements et leurs séjours. Par exemple, Air France, Air Inter, les aéroports de Paris et la SNCF contribuent à l'orientation et à l'accueil des touristes par la mise en place d'un personnel spécialisé multilingue, présent au départ et à l'arrivée des vols et trains. Les voies navigables lancent l'opération «500 points service plaisance»: adaptat-



3500 offices du tourisme sont notamment engagés dans la campagne «Bonjour».

Photo: Miroslaw Halaba

tion des écluses à la plaisance, points pique-nique, rampes de mise à l'eau. Les sociétés d'autoroute, pour leur part, ont élargi à 2000 km la couverture de l'information trafic offerte 24 heures sur 24 aux automobilistes sur une fréquence radio unique. Les initiatives de ce genre se comptent par dizaines.

Effort sur les langues

Pour sensibiliser l'ensemble des professionnels, de nouveaux outils ont été mis en place. Les partenaires de l'opération multiplient les actions de formation de leur personnel aux langues étrangères, à l'animation, et à la prise en charge de l'accueil. Pour renforcer ces actions, un magazine d'information, «Le Bonjour-mag» fera passer le message auprès du personnel d'accueil. Un «mémento du parfait accueil» a été édité à 60 000 exemplaires. Il rappelle les comportements et techniques favorisant le meilleur contact. Un «Guide Pratique Professionnel Bonjour» est distribué aux partenaires. Il présente les us et coutumes des étrangers, afin de mieux les accueillir. Enfin, deux

prix récompenseront les meilleures initiatives de la saison.

Encore plus pour les touristes

Pour les touristes, un CD Rom, guide d'informations pratiques «France Mode d'Emploi» a été mis en place dans 600 Offices du tourisme sélectionnés. Du matériel promotionnel est mis à la disposition des visiteurs dans les régions, par exemple une brochure bilingue d'informations (heures d'ouverture, que faire en cas de perte de papiers). Une montgolfière «Bonjour» sillonne la France durant cet été et entraîne une caravane d'animations. Enfin, tous les points du réseau «Bonjour» disposent d'affiches, stickers, guirlandes, bonbons, T-shirts, badges aux couleurs de la campagne. Quant au nom de la campagne, «Bonjour», il est le même qu'en 1994. Il permet ainsi de capitaliser le succès de l'an passé, et de sensibiliser les professionnels et les vacanciers au fait que l'amélioration de l'accueil est un souci permanent, mais aussi une oeuvre de longue haleine.

Coupe Chasselas

Vingt-quatre finalistes désignés

Au Château de Châtagnéaz, à Mont-sur-Rolle, un jury a désigné les vingt-quatre vins qui disputeront la finale de la sixième Coupe Chasselas, organisée par le magazine Vinum, le samedi 2 septembre à VINEA, à Sierre. En demi-finale, les vins ont été dégustés les uns après les autres (et non par séries) et notés sur 20 points par un jury représentatif des régions et des milieux viticoles, presse comprise. Trois vins ont obtenu un peu plus de 17 points de moyenne: l'Yvorne «Tréchéne» de la Commune, la cave victorieuse en 1994, le Fendant des frères Philippoz, de Leytron - champions valaisans dans la présélection avec leur cru «Les Chênes» - et le Féchy «Bayels» de Raymond Paccot, un des meilleurs jeunes vigneron vaudois. Neuf Chasselas vaudois (dont cinq du Chablais), huit Fendants, trois Chasselas genevois - une première -, et quatre vins de Neuchâtel, du Vully, du Lac de Biennet et de Bâle complètent cette sélection. A VINEA, un jury étoffé par des consommateurs désignera les trois champions, tandis que les journalistes spécialisés décerneront, pour la première fois, un prix au Chasselas idéal pour l'apéritif.

PT

Commerce du vin

«Premier bilan» du marché mondial

C'est un gros traité de 330 pages paru tout récemment, signé d'un Valaisan, Pierre Spahn. Ce docteur en gestion d'entreprise et en économie rurale s'est spécialisé dans l'analyse des marchés des vins. Et l'éditeur Woodhead Publishing Ltd, à Cambridge (GB), affirme publier là le premier ouvrage qui fait le bilan du commerce mondial du vin. Un des mérites du livre est de situer les acteurs principaux de ce marché, comme le souligne dans un court avant-propos Hugh Johnson, l'écrivain du vin le plus célèbre de la planète. Où est la Suisse, dans ce marché? Elle vient de quitter le «Top 20» des pays producteurs, éjectée par le Mexique. Avec un peu moins de 50 l. par an, la Suisse reste au cinquième rang des consommateurs mondiaux de vin, derrière les Français, les Italiens, les Argentins, les Portugais, mais devant les Espagnols. En 1992, les Suisses figuraient au 17ème rang mondial par rapport au volume total de la consommation de vin. Mais notre pays occupe le sixième rang des plus gros importateurs, selon la valeur, représentant 5% du marché mondial (3,9% pour la quantité). Allemagne, Grande-Bretagne et Etats-Unis représentent à eux seuls 50% du marché mondial. Ce sont là quelques chiffres, tirés d'un livre publié en anglais (facile à comprendre), indispensable à qui veut être à jour dans ses connaissances du marché.

PT

«The International Wine Trade», Pierre Spahn, Woodhead Publishing Limited, Cambridge (GB).

Informations touristiques

L'information dans sa chambre d'hôtel

Les collaborations entre partenaires touristiques deviennent de plus en plus nombreuses et originales. On en veut notamment pour preuve le projet de diffusion d'informations touristiques dans les hôtels qui devrait voir le jour en Corse. Quelque 110 établissements hôteliers de l'Ile de Beauté sont concernés.

MIROSLAW HALABA

Elaboré par une jeune société corse, ce projet prévoit la diffusion d'informations touristiques et pratiques sur le circuit de télévision interne des hôtels. Le client n'aura donc qu'à allumer son téléviseur installé dans sa chambre pour s'informer. Quelque 110 établissements hôteliers devraient, dans un premier temps, jouer le jeu, lit-on dans l'hebdomadaire hôtelier français «L'Hôtellerie».

Deux programmes

Les initiateurs proposent ainsi aux hôteliers deux programmes, l'un baptisé

«Infos régions», l'autre «Infos du jour». Le premier contient une palette d'annonces sur les prestations et les services que les clients peuvent trouver sur place et dans les proches environs. Les offres vont du salon de coiffure au restaurant de spécialités corses en passant par les agences de location, écrit l'hebdomadaire français. Ce programme sera accessible 24 heures sur 24. Le second programme sera consacré pour sa part aux manifestations ponctuelles, qu'elles soient culturelles, sportives, gastronomiques ou commerciales. Il sera réactualisé chaque jour, mais ne pourra être consulté qu'entre 18 h. 30 et 21 h. 30.

Document d'accueil

L'accès aux prestataires susceptibles d'intéresser le client sera facilité par un «document d'accueil» qui sera mis à disposition dans les chambres. Ce document, écrit l'hebdomadaire, lui permettra de bénéficier d'une offre particulière auprès des prestataires signalés par la mention «accueil privilégié». Le client sera par ailleurs invité à répondre à un questionnaire d'appréciation

qui sera exploité lors de bourses touristiques corses. Pour les créateurs du projet, qui envisagent, de mettre leur produit à disposition des agences de voyages, ces programmes devraient contribuer à l'al-

longement des séjours et à un meilleur étalement de la saison. Selon eux, en effet, un client mieux informé sur les possibilités de loisirs sera tenté de rester plus longtemps dans la région.



Pour les initiateurs, ce système d'information à l'hôtel devrait inciter les clients à rester plus longtemps dans l'Ile de Beauté.

Photo: Maison de la France

Broye

Deux projets de golf en discussion

Alors que s'est ouvert le golf 18 trous de Wallenried, entre Fribourg et Morat, et que 9 nouveaux trous sont en train d'être aménagés pour compléter le Royal Golf & Business Club de Pont-la-Ville, au-dessus du lac de la Gruyère, la Broye est peut-être à la veille de disposer de deux terrains de 18 trous. L'un dans la Broye vaudoise, l'autre dans la Broye fribourgeoise. Au bénéfice d'un permis de construire, le golf des Invuaries, à Payerne, connaîtra son premier coup de pioche dans quelques jours pour ouvrir ses «greens» au printemps 1997. Quant au projet de la nouvelle Société du Centre sportif du Château de Vuissens, dans l'enclave fribourgeoise du même nom, il doit encore obtenir les différentes autorisations nécessaires; si tout se passe comme prévu, l'ouverture devrait intervenir durant l'été ou l'automne 1997. Dans leur recherche de membres, les responsables des deux projets ratisent actuellement très large, du Nord vaudois à Berne et de Fribourg à Neuchâtel; inutile de préciser que ces deux golfs se trouvent dans la sphère d'influence de la future autoroute N 1, de la Région des trois lacs et de l'Expo nationale de 2001. JS

Tourisme suisse

123 millions de francs de souvenirs

123 millions de francs, c'est le montant que les touristes étrangers ont dépensé l'an passé en Suisse pour les objets artisanaux, les souvenirs et les cartes postales. Les dépenses pour l'essence se sont élevées à 605 millions de francs, celles destinées à l'achat de friandises ont atteint 274 millions de francs. Quant aux dépenses consacrées à l'hébergement dans des établissements touristiques, elles ont atteint 6,9 milliards de francs, soit 100 millions de francs de plus qu'en 1993. L'hôtellerie se taille la part du lion avec des recettes qui se sont élevées à 5,5 milliards de francs contre 5,4 milliards en 1993.

Ce sont quelques-unes des informations que l'on peut trouver dans l'édition 1995 du vademecum statistique intitulé «Le tourisme suisse en chiffres» et qui vient d'être publié par la Fédération suisse du tourisme (FST) en collaboration avec l'Office fédéral de la statistique, la SSH et la FSCRH. Cette brochure, rédigée en allemand, en français et en anglais, fournit une information sur l'importance et l'évolution du tourisme suisse. Elle est destinée au public, à l'enseignement, mais peut être aussi utile au professionnel. MH

Cette brochure peut être obtenue auprès de la FST. Fax: 031 302 33 57. Tél: 031 302 16 41.

MELI-MELO

Les autocaristes à Travel Trade 95. Une «journée du tourisme en car» sera organisée dans le cadre du premier Salon international des voyages (Travel Trade), qui aura lieu du 9 au 12 novembre à Francfort. Cette journée est placée sous le patronage de l'Association internationale du tourisme en car (RDA). Mise sur pied à quinze reprises déjà sous le nom de «Journée des voyages en car», la «Journée du tourisme en car» se propose de traiter, comme par le passé, des thèmes d'actualité et parfois controversés comme les voyages publicitaires. MH

*

Un sentier des fromageries. LOT de Gruyères-Molèson vient d'innover sur le sentier thématique reliant les deux fromageries publiques: l'ultra-moderne de démonstration de Pringy et la traditionnelle d'alpage de Molèson-sur-Gruyères. Grâce à la collaboration conjointe des milieux du fromage, des responsables du tourisme et de la Commune de Gruyères, douze panneaux d'information sur l'économie fromagère ont en effet été installés tout au long du parcours. Celui-ci, d'une durée de deux heures et demie, est jalonné de chalets d'alpage. Balisage, dépliant en trois langues et diplôme-souvenir ont été organisés pour favoriser l'utilisation de ce chemin permettant d'approcher de près une activité authentique et ancestrale de la région. JS

Valais

Le golf, un nouvel atout pour Sion

Cet automne, le chef-lieu valaisan sera doté d'un nouvel instrument touristique de prestige. Le 9-trous du golf de Sion est actuellement en phase de finition. Il sera la première étape du futur 18-trous dont le début des travaux est prévu pour l'année prochaine déjà.

ALEXANDRE BOCHATAY

L'ouverture du futur parcours de golf séduisant, s'il ne fera pas oublier les moments difficiles que vit actuellement le tourisme valaisan, n'en demeure pas moins un instrument d'importance qui augmente davantage l'offre touristique de la région. Et la région toute entière en a bien besoin, à une époque où la morosité ambiante gagne tous les secteurs du tourisme de plaine et de montagne sans exception. L'hiver avait enregistré une baisse des nuitées avoisinant les 10%. L'été semble suivre la même chute avec des pointes négatives atteignant parfois les 15% dans certaines stations. Et cette déconvenue semble généralisée. Même les campings, jusqu'alors relativement épargnés par les difficultés conjoncturelles, se retrouvent cette année aussi dans l'oeil du cyclone. Reste à savoir si ces résultats resteront isolés dans le bilan annuel des professionnels de la branche, ou s'ils marquent le début d'une érosion qui ne fait que débiter dans le tourisme helvétique.

Une réalisation nécessaire

A l'image des initiatives que les Valaisans tentent de réaliser avec plus ou moins de bonheur, il convient de relever que seul l'esprit d'entreprise peut favoriser le renversement de cette tendance économique dangereuse pour le développement du tourisme cantonal. La



Le golf devrait renforcer l'image touristique du chef-lieu valaisan.

Photo: Ex-Press

construction du parcours de golf de Sion représente l'une de ces réalisations nécessaires au développement de l'image touristique d'une ville symbole du «Royaume des vacances». Le «driving-range» du Golf Club de Sion était en exploitation depuis de nombreux mois déjà. Les procédures administratives provoquées par diverses oppositions et recours ont quelque peu

tardé la construction du parcours lui-même.

Le 9-trous est aujourd'hui en phase d'achèvement. Seul l'engazonnement récent interdit aux 360 membres actuels que compte déjà le club de s'élancer le long du parcours. Mais ce n'est plus qu'une question de semaines de pluie et d'ensoleillement.

L'ouverture de ce 9-trous n'est en réalité

qu'une étape intermédiaire visant l'implantation d'un parcours de golf de 18 trous. Du reste, cet été débiteront les premiers travaux du futur «club-house» qui sera installé dans une ancienne ferme, avec vestiaires et bureaux administratifs. Un «putting-green» ainsi qu'un terrain d'entraînement avec bunker sont également actuellement en phase de construction. Ce projet de construction d'un parcours de 18 trous avance sûrement. L'expropriation des terrains manquants a été annoncée dans une récente édition du Bulletin officiel valaisan. La mise à l'enquête de ce 18-trous pourrait avoir intervenu au début de l'année prochaine déjà, et les premiers coups de pelle en automne de la même année.

Le WWF et la Ligue valaisanne pour la protection de la nature ont même signé quelques conventions avec les promoteurs de ce golf. D'une longueur de près de 6 kilomètres, ce parcours a été construit, par la société Harradine Golf, du nom de l'un des plus célèbres constructeurs de terrains de golf au monde, et selon des standards haut-de-gamme. Nombreux plans d'eau et décors naturels agrémentent le parcours. Il pourra cependant accueillir indifféremment des manifestations nationales ou internationales.

Synergie touristique régionale

Ce nouvel atout touristique valaisan intéresse déjà plusieurs régions. Ainsi, l'Association Hérens-Vacances a acquis des parts lui permettant d'offrir à ses hôtes des conditions de jeu identiques à celles rencontrées par les membres du club. D'autres stations du Valais central envisagent aussi ce même principe de collaboration. Pour le bien touristique de toute une région désormais consciente du péril que représente un développement touristique sur une voie solitaire.

Première mondiale

A Paris, un supermarché du voyage

Le premier supermarché du voyage s'est ouvert en mai à Paris. On y trouve tout et de toutes les marques: avion, train, croisière, location de voiture, hôtel, séjour complet ou à la carte, spectacle. Il y en a pour tous les goûts et toutes les bourses. Mais «Travelstore», c'est le nom de l'établissement, a programmé son développement en France et à l'étranger, notamment à Genève.

JEAN-PIERRE GROBART, PARIS

«Travelstore» a ouvert ses portes début mai au cœur du quartier du tourisme et des affaires de la capitale française. Accueil par de jeunes femmes vêtues à la façon d'hôtesse de l'air, et décoration high tech (aluminium, miroirs, verre) sur le thème du voyage (comptoir en forme de malles de voyage, balises lumineuses au sol façon piste d'aéroport, meilleures offres du moments affichées sur un tableau d'aéroport): voilà pour le décor.

Des TO présents

«Travelstore», ouvert sept jours sur sept, doit réaliser 150 ventes par jour pour atteindre son équilibre prévisionnel. Pour cela, la plus grande agence de voyages de France réunit sur 1250 m² la plupart des marques du tourisme français. Parmi les nombreux tours-opérateurs présents, les trois-quarts ont choisi de mettre en place et de payer eux-mêmes leur personnel. Ils louent leurs comptoirs, et certains font stand commun.

Les autres ont opté pour un comptoir à leur nom, mais avec du personnel «Travelstore» formé par le TO. Enfin, il existe un grand comptoir avec du personnel «Travelstore», commun aux TO qui ont refusé d'être présents au supermarché, mais que ce dernier a le droit, comme tout agent de voyages, de distribuer. Comme pour une agence de voyages, «Travelstore» est commissionné sur les ventes de tous les prestataires présents. Outre l'offre purement touristique, «Tra-

velstore» propose également divers services annexes liés au voyage comme le change, les chèques cadeaux, l'information sur les vaccins, des livres, des vidéos, des bagages, la pharmacie. Le tout sur trois niveaux, dont un organisé en espaces thématiques (croisière, forme, sport et aventure, culture et langues).

Cent mille curieux

Depuis son ouverture, «Travelstore» a accueilli plus de 100 000 visiteurs. Beaucoup de curieux sont entrés pour voir. D'autant que le lancement s'est fait à grand renfort de publicité. Une campagne d'affichage de 4 millions de francs français (un million de francs suisses) a été réalisée et la presse dans son ensemble a manifesté un très grand intérêt à l'ouverture du magasin.

Le passage est une chose, la vente en est une autre. Mais Gael de la Porte du Theil, directeur du développement de «Travelstore» est satisfait: les objectifs de vente des premiers mois sont dépassés. Et depuis peu, la fréquentation diminue alors que le chiffre d'affaires augmente. La cu-

Offre suisse présente

En cette saison d'été, la Suisse est peu représentée au «Travelstore». Les vendeurs expliquent que c'est plutôt une destination d'hiver, avec le ski. De plus, aucun tours-opérateur disposant d'un comptoir individuel ne propose la Suisse. Elle est vendue au comptoir collectif des TO qui n'ont pas souhaité acquiescer un emplacement au «Travelstore». «Voyage Conseil» propose ainsi le Valais (Anzère et Crans Montana) et le canton de Vaud (Leysin et Villars), dans les établissements du groupement «Minotel Suisse», en appartement ou en hôtel. «Visit Europe» propose Genève ou Zurich en formule avion et hôtel ou avion et voiture, ainsi qu'un combiné Genève/Zurich et une formule Suisse en liberté (avion, hôtel, voiture). Enfin, «Jet Tours» propose Anzère, Crans-Montana, Les Diablerets, et Verbier, en hôtel ou en résidence. JPG



Ouvert en mai, ce supermarché du voyage a déjà accueilli plus de 100 000 visiteurs. Photo: Travelstore

riosité cède donc la place à l'intérêt commercial. Un succès attendu par les concepteurs de «Travelstore».

Une offre complète

La formule, nouvelle bien qu'inspirée du magasin British Airways de Londres et d'un autre à Dallas au Texas, répond aux besoins du marché. Selon «Travelstore», 90% des français ne pénètrent jamais dans une agence de voyages traditionnelle pour organiser leurs vacances, car ils n'y trouvent pas la réponse à leurs attentes. Le client veut être bien informé, pouvoir comparer, puis choisir. Mais l'agent de voyages traditionnel ne peut pas être compétent sur toutes les destinations, tous les produits, et toutes les brochures. Il devient donc un distributeur de brochures et un preneur d'ordres. D'où l'intérêt que suscite le «Travelstore»: offre complète et diversifiée, vendeurs spécialisés, possibilité de flânerie dans le magasin, pas d'obligation d'achat. Exactement comme dans un supermarché. Ce raisonnement vaut pour la France,

mais aussi pour de nombreux pays étrangers. Le concept de «Travelstore» a donc été pensé pour être dupliqué. Début 1996, un deuxième magasin ouvrira à Paris, puis un troisième à Lyon courant 1996. L'objectif est d'atteindre cinq à dix unités en France d'ici cinq ans.

Bientôt à Genève?

Pour l'étranger, Gael de la Porte du Theil se dit favorable à un développement sous forme de licence ou de partenariat. Mais il se défend d'avoir une vision mondialiste du développement de «Travelstore», même s'il reconnaît qu'économiquement rien ne s'y oppose en théorie. En coulisse, on murmure que Genève intéresse beaucoup les actionnaires de «Travelstore» et que des contacts sont en cours. La version officielle de Gael de la Porte du Theil est plus nuancée: «La Suisse est concernée par nos projets de développement. Genève présente un environnement économique intéressant, une clientèle francophone. Cela paraît un site facile».

«NATÜRLICH ERFOLGREICH»

Aus Kaffeesatz die Zukunft lesen?

Wie oft wünscht man sich, in die Zukunft blicken zu können. Dem Kaffeesatz spricht man diese Fähigkeit zu. In die Zukunft blicken kann wahrscheinlich auch ein Hotelier nicht, aber wie man seinen Gästen mit Kaffee ein zweites Mal Freude bereiten kann, dies soll anhand von Beispielen gezeigt werden.

Kaffeesatz fällt relativ in grossen Mengen an. Nämlich zwischen ein und zwei Tonnen pro Hotel/Restaurant und Jahr. Das Beispiel eines mittelgrossen Stadtrestaurants, welches täglich im Durchschnitt 300 Kaffees verkauft: Dieses produziert bei 360 Öffnungstagen (pro Kaffeeportion ca. 10 Gramm) eine Kaffeesatzmenge von 1080 kg/a. Bei diesen Mengen ist eine separate Sammlung sinnvoll und dies ergibt relativ unproblematisches

organisches Material zum Kompostieren. Heute lässt jeder Kaffeemaschinen-typ eine separate Sammlung zu. Besonders wichtig ist eine trockene Zwischenlagerung, sonst fängt Kaffeesatz an zu schimmeln. Kaffeesatz kann bis zu 14 Tagen auch ohne Geruchsbelästigung gelagert werden.

Mehrfache Verwendung

Dass es genügend Ideen und Möglichkeiten gibt, den sich anhäufenden Kaffeesatz wiederzuverwerten, sollen die folgenden paar Beispiele zeigen: Bei einem Rundgang durch ein Berner Speiseraum fällt die Sammelstelle für den anfallenden Kaffeesatz auf. Die Buffetmitarbeiterin stellt bei Feierabend den über Tag anfallenden Kaffeesatz in einem Eimer in den Hinterhof des Restaurants. Aus dem Quartier holen abends verschiedene Leute diesen Kaffeesatz ab und verwenden ihn für ihre Gärten. Ein Hotel in der Nähe von Zürich gibt

seinen Kaffeesatz in alten Büchchergläsern den Gästen als Geschenk ab.

Ein Hotel in Interlaken hat mit einem Inserat alle Hobby-Gärtner und Bauern aus der Region aufgefordert, sie mit Gemüse, Obst usw. zu beliefern. Ideal wäre in diesem Fall noch, diesen «Lieferanten» auch den Kaffeesatz zum Kompostieren mitzugeben. Oder auch das restliche organische Material (Rüstabfälle) aus der Küche zum Kompostieren. Oder: Warum nicht jedem Gast ein Säcklein Kaffeesatz schenken, mit dem Hinweis: «Etwas für ihre Pflanzenerde zuhause, damit Sie länger davon profitieren und Sie bei blühender Rose an uns denken».

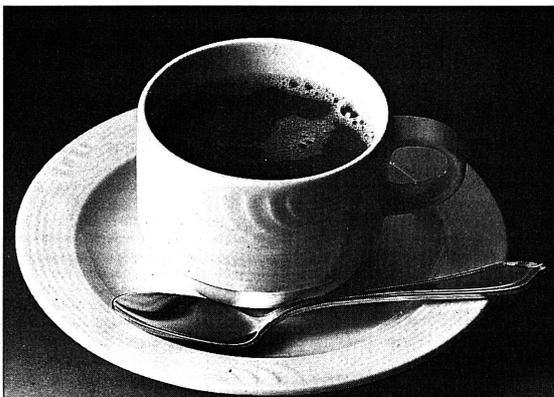
Nützliche Informationen

Der tiefe pH-Wert macht Kaffeesatz zu einem möglichen Torfersatz. Kaffeesatz kann bereits frisch in kleinen Mengen zu Blumen (Zimmerpflanzen, Geranien etc.) gegeben werden. Auch als Bodenverbesserer (als Mulchschicht im Herbst ausgebracht) scheint sich Kaffeesatz zu eignen. Sämlinge und Jungpflanzen ertragen rohen Kaffeesatz nicht, erst die Kompostierung macht ihn pflanzenverträglich. Zum Kompostieren empfiehlt sich eine Mischung mit Holzhäcksel oder Schreddermaterial (20 bis 30 Volumenprozent).

Ganz besonders wichtig ist eine ausreichende Sauerstoffzufuhr, sonst fängt Kaffeesatz an, heiss zu werden und beginnt zu schimmeln. Die Abdeckung nach der ersten Hitzeperiode ist besonders wichtig: Kaffeesatz ist extrem saugfähig und kann sehr viel Wasser aufnehmen, welches nur schwer wieder abgegeben wird.

Kompostierdauer: mindestens sechs Monate dauert es, bis aus Kaffeesatz Reifkompost wird. Reiner Kaffeesatzkompost ist nicht besonders pflanzenverträglich. Mischungen mit mindestens 30% Erdzuschlag oder Sandbeigabe sind für Anzuchten und Topfpflanzen notwendig.

*Elisabeth Zbinden
Öko-Beratung SHV*



Kaffeesatz fällt in relativ grossen Mengen an, nämlich zwischen ein und zwei Tonnen pro Restaurant und Jahr. Diese Tasse zum Beispiel erzeugt 10 Gramm Kaffeesatz. Foto: zvg

Berufswahl-Lehrkräfte**Wie «funktioniert» ein Hotel?**

Vor kurzem trafen sich 18 Lehrkräfte aus der ganzen Schweiz, die sich in der Ausbildung zum Berufswahllehrer/in befinden, zu einem Informationstag im Hotel Waldhaus in Sils Maria, um das Schweizer Gastgewerbe kennenzulernen. Dieser Info-Tag kam in enger Zusammenarbeit der Abteilung Nachwuchsmarketing des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) mit dem Schweizerischen Berufsberater-Verband und dem Waldhaus Sils Maria zustande.

Neben theoretischen Themen über Dienstleistung, Hotellerie, Aus- und Weiterbildung, kam auch die Praxis nicht zu kurz: In den Gebieten Küche, Service, Hauswirtschaft und Administration arbeiten die Lehrkräfte rund zwei Stunden mit dem Waldhaus-Team zusammen. Vor allem die Teamarbeit und das positive Klima im Haus begeisterte die Lehrkräfte. Aber auch andere Themen wie «Chancen und Gefahren eines Familienunternehmens» und die «Lehrstellensituation» regten zu Diskussionen an. Der Tag endete mit einem ausgiebigen Apéro, das von den Lehrer/innen selbst zubereitet wurde. LW



Hotel-Erlebnis einmal anders: Der Lehrer als HoFa. Foto: Lecco Woo

Hotel-Handelsschulen SHV**Erfolgreiche KV-Prüfungen**

Die deutschsprachigen Hotel-Handelsschulen SHV, die verbandseigene Schule Bern, das Schulzentrum Spiez NOSS sowie das Institut Minerva, Ganztageschule der AKAD in Zürich, bereiten ihre Schüler/innen im Rahmen einer zwei- bzw. dreijährigen Ausbildung auf das SHV-Diplom für kaufmännische Mitarbeiter/innen in der Hotellerie und auf das eidg. Fähigkeitszeugnis für kaufmännische Angestellte vor.

59 Hotel-Handelsschüler/innen haben am Ende ihrer dreijährigen Ausbildung in den Prüfungskreisen Bern, Thun/Oberland und Zürich die KV-Lehrabschlussprüfung absolviert. 53 Kandidatinnen und Kandidaten waren erfolgreich. Die Erfolgsquote der einzelnen Schulen liegt im Rahmen der Gesamtprüfung der jeweiligen Prüfungskreise, im Durchschnitt der SHV-Schulen beträgt sie 90%. Der Gesamtdurchschnitt aller Prüfungsabsolventinnen und -absolventen liegt bei 4.7. Alle Schüler/innen haben zusätzlich zu den obligatorischen Fächern auch die Prüfung im anspruchsvollen Integrationsfach «Wirtschaft/Recht/Gesellschaft und Informatik» absolviert. Als weitere Besonderheit ist zu erwähnen, dass (im Gegensatz zu den regulären KV-Lehrlingen) den Hotel-Handelsschüler/innen keine Vorschlagsnoten angerechnet werden. Die Hotel-Handelsschulen SHV (HHS) sind Fachschulen nach Art. 41.2 des Bundesgesetzes über die Berufsbildung, ihr Ausbildungsangebot stellt eine attraktive, auf die besonderen Bedürfnisse der Branche und der Schüler/innen ausgerichtete Alternative zur regulären kaufmännischen Berufsschule dar.

Rangresultate
Trotz den ungleichen Voraussetzungen in Bezug auf die Vorschlagsnoten wurden im Prüfungskreis Bern eine Kandidatin und ein Kandidat für das Erreichen eines Rangresultates (ab 5.3) ausgezeichnet. Nachstehend die Kandidatinnen und Kandidaten mit einer Gesamtnote ab 5.1 und ihre Praktikumsbetriebe aus dem zweiten Ausbildungsjahr.
HHS Zürich: Ines Blumer (Hotel Holiday Inn, Leysin) und Bettina Schmid (Hotel Splügen-schloss, Zürich) beide 5.1.
HHS Spiez: Rosmarie Oswald (Grand Hotel Bellevue, Gestad) und Bettina Zurbrugg (Parkhotel Bellevue, Lenk), beide 5.2.
HHS Bern: Tobias Geiger (Robinson Club, Arosa) und Sabine Hosmann (Hotel Pavillon et Residence, Vevey), beide 5.1; Gabriela Beutler (Hotel des Balances, Luzern) und Pascal Schneider (Hotel Ermitage-Golf, Schönbühl), beide 5.2; Sarah Jane Althaus (Hotel Sternen, Muri) und Ueli Schneider (Hotel Krone, Solothurn), beide 5.3. shv

TVA / frais professionnels**Nouvelle réglementation**

Selon un renseignement obtenu par téléphone auprès de l'Administration fédérale des contributions AFC, à partir du 1.1.1996, les frais professionnels d'hébergement, de déplacement, d'acquisition et d'entretien de voitures de tourisme donneront droit à la déduction intégrale de l'impôt préalable (100%). Les frais professionnels de restauration donnent toujours droit à une déduction à seulement 50% de l'impôt préalable.

Il convient toutefois de remarquer que jusqu'à la fin de l'année 1995, uniquement 50% des impôts préalables peuvent être récupérés sur les frais professionnels d'hébergement, de restauration, de déplacement, d'acquisition et d'entretien de voitures de tourisme.

Déjà au milieu de l'année dernière, la Société suisse des hôteliers (SSH) avait contesté la validité de cette interprétation de la constitution et présenté une requête à fin d'ouverture d'une procédure préalable au prononcé d'une décision. Elle entend combattre la décision de l'Administration fédérale des contributions, au besoin jusque devant le Tribunal fédéral. Entre-temps, le Conseil fédéral a annoncé (sur le plan politique) une nouvelle orientation (voir ci-dessus).

Dans l'hôtel revue du 16 mars 1995, la SSH a conseillé à ses membres, en raison de l'inconstitutionnalité de l'article en question de l'ordonnance régissant la TVA, de procéder à la déduction intégrale de l'impôt préalable. Les membres doivent toutefois indiquer sur le décompte TVA qu'ils ont déduit intégralement l'impôt préalable dans les domaines de l'hébergement, de la restauration et des boissons ainsi que des déplacements, afin d'éviter toute sanction fiscale éventuelle.

Entre-temps, l'AFC n'a pas accepté la déduction intégrale de l'impôt préalable et infligé à plusieurs hôteliers une taxe de Fr. 100.- suite à la décision négative ainsi que des frais d'écriture de Fr. 20.-. Dès lors, la SSH appelle ses membres à attaquer cette décision négative de l'AFC et à former recours. Chaque hôtelier concerné doit présenter une requête pour faire suspendre la procédure jusqu'à ce qu'une décision définitive soit prise sur la requête à fin d'ouverture d'une procédure préalable au prononcé d'une décision dans le cadre du procès pilote engagé par la SSH. (Un modèle peut être obtenu auprès de la SSH, Madame Brigitte Messerli).

Si l'hôtelier n'attaque pas la décision, en d'autres termes s'il l'approuve et paie les taxes, il perd son droit à la déduction intégrale en 1995 même si la SSH gagne le procès et qu'en conséquence, le droit à la déduction intégrale de l'impôt préalable sur les frais professionnels est accordé (avec effet rétroactif pour l'année 1995).
Brigitte Messerli

Fin d'apprentissage 1995**Relève pour l'hôtellerie**

Se sont au total 336 assistantes d'hôtel et 77 sommeliers/sommelières qui ont réussi l'examen de fin d'apprentissage dans l'hôtel-école de la Société suisse des hôteliers (SSH) à Glion et Montreux. Une nouvelle génération de jeunes gens frais émoulu entre ainsi dans la vie professionnelle de la branche de l'hôtellerie et de la restauration. Ont obtenu les meilleurs résultats en Suisse romande les étudiantes et étudiants suivants:

Assistantes d'hôtel:

3.5: Auberson Marie-Laure (Hôtel Lausanne Palace, Lausanne), Favre Ginette (Hôtel Ermitage, Château d'Oex), Forlani Martine (Hôtel du Rhône, Genève), Huguenin Anna (Grand Hôtel Les Endroits, La Chaux-de-Fonds), Loup Carine (Hôtel Noga Hilton, Genève), Lucien Virginie (Hôtel Intercontinental, Genève), Mugnier Céline (Rôtisserie du Nord, Nyon), Pignet Juliane (Hôtel Le Richemond, Genève). ssh

MwSt / Geschäftsspesen**Neue Regelung**

Gemäss einer telefonischen Auskunft der Eidgenössischen Steuerverwaltung (ESTV) sind ab dem 1. Januar 1996 geschäftlich bedingte Spesen auf Unterkunft, Beförderung sowie dem Kauf und Unterhalt von Personenwagen zum vollen Vorsteuerabzug (100%) zugelassen. Geschäftliche Ausgaben in der Restauration sind jedoch nach wie vor nur zur Hälfte (50%) zum Vorsteuerabzug berechtigt. Bis Ende 1995 gilt allerdings, dass auf geschäftlich bedingten Spesen für Unterkunft, Verpflegung, Beförderung sowie Kauf und Unterhalt von Personenwagen nur 50% der Vorsteuer zurückverlangt werden dürfen. Bereits Mitte letzten Jahres hat der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) mit einem Gesuch um Erlass einer Feststellungsverfügung diese Auslegung der Verfassung bei der ESTV angefochten und ist bereit, nötigenfalls bis vor Bundesgericht zu gelangen. Indessen hat nun aber der Bundesrat (auf politischer Ebene) eine neue Marschrichtung angekündigt.

Der SHV hat in der *hotel + tourismus revue* vom 16. März 1995 seinen Mitgliedern mangels Verfassungsmässigkeit des entsprechenden Verordnungsartikels geraten, den vollen Vorsteuerabzug vorzunehmen. Dabei soll ein Vermerk auf der MWSt-Abrechnung, wonach der volle Vorsteuerabzug auf geschäftlich bedingten Aufwänden im Bereich Unterkunft, Verpflegung und Getränken sowie Beförderung vorgenommen wurde, dem Hotelier allfällige steuerrechtliche Sanktionen bzw. Strafen ersparen. Die ESTV hat den vollen Vorsteuerabzug indessen nicht akzeptiert und mehreren Hoteliers eine Gebühr für den negativen Entscheid von 100 Franken sowie eine Schreib-Gebühr von 20 Franken auferlegt. Der SHV empfiehlt nun folgendes: Jeder betroffene Hotelier ist aufgerufen, diesen negativen Entscheid der ESTV anzufechten und Einsprache zu erheben. Er soll zusätzlich ein Begehren stellen, das Verfahren bis zum einem definitiven Entscheid über das Feststellungsbegehren im Rahmen des vom SHV geführten Pilotprozesses sistieren zu lassen. (Ein entsprechender Musterbrief kann beim SHV, Frau Brigitte Messerli, bezogen werden.) Falls der Hotelier den Entscheid nicht anfecht bzw. anerkennt und die Gebühren bezahlt, entfällt das Recht auf vollen Vorsteuerabzug im Jahr 1995 selbst dann, wenn der SHV den Pilotprozess gewinnen und somit (rückwirkend auf das 1995) der volle Vorsteuerabzug auf geschäftlich bedingten Spesen gewährt würde.
Brigitte Messerli

Lehrabschlussprüfungen 1995**Nachwuchs für das Gastgewerbe**

Total 336 Hotelfachassistentinnen und 77 Servicefachangestellte/Kellner legten in diesem Jahr in den Schulhöfen des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) Adelboden, Braunwald, Pontresina und Interlaken die Lehrabschlussprüfung ab. Somit kann eine weitere Generation junger und aufgestellter Leute den Schritt ins gastgewerbliche Berufsleben tun.

Die besten Resultate der Deutschschweiz wurden durch die folgenden Absolventinnen und Absolventen erzielt:

Hotelfachassistentinnen:

5.7: Egli Doris (Hotel Ermitage, Küsnacht).
5.6: Fischer Myriam (Hotel du Parc, Baden); Schumacher Sonia (Hotel Montana, Luzern); Meyer Yvonne (Hotel Regina Titlis, Engelberg); Schneider Claudia (Park Hotels Waldhaus, Flims-Waldhaus); Willi Nicole (Hotel Waldhaus, Sils-Maria); Wenzendorf Daniela (Kartause Ittingen, Warth); Zeiter Andrea (Hotel Christina, Fiesch).
5.5: Frei Monika (Grand Hotel Dolder, Zürich); Haag Marion (Hotel Alpina, Parpan); von Allmen Barbara (Hotel Metropole, Interlaken); Gessler-Jäger Marianne (Davos Platz, Art. 41 BBG); Roduner Franziska (Hotel Beau Rivage, Interlaken).

Servicefachangestellte:

5.7: Heidegger Merit (Hotel Le Vieux Moinart, Murten).
5.6: Walser Andrea (Hotel Beausite, Adelboden).
5.5: Reinhard Sarah (Hotel Euler, Basel). shv

Vereinigung Diplomierter Hoteliere-Restaurateure SHV

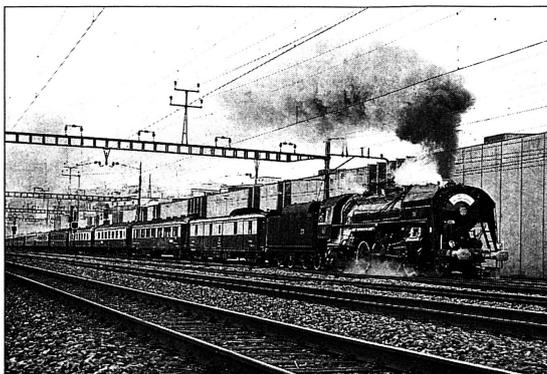
Bereits 30 Kandidaten für die Geschäftsstelle

Die Vereinigung diplomierter Hoteliere-Restaurateure SHV (VDH) hat an der Generalversammlung vom 6. April 1995 eine umfassende Neuausrichtung ihrer Verbandsziele beschlossen. Die ersten Massnahmen wurden ergriffen, nun geht es konkret um die Umsetzung in die Praxis.

HANSUELI BAIER *

In der *hotel + tourismus revue* vom 20. Juli 1995 wurde in der Folge als erste Umsetzungsmassnahme der ehrgeizigen Ziele die Geschäftsstelle VDH ausgeschrieben, welche die 800 Mitglieder zählende Berufsvereinigung zu betreuen haben wird. Um den Rahmen der Aktivitäten erweitern zu können, erwartet man von den Bewerbern nebst Idealismus und Begeisterungsfähigkeit insbesondere auch Konkretes wie geeignete Büroeinrichtungen, telefonische Erreichbarkeit zu üblichen Bürozeiten, Buchhaltungskennnisse und insbeson-

* Hansueli Baier ist Präsident der Vereinigung diplomierter Hoteliere SHV (VDH)



Mit Volldampf in ein neues Zeitalter: die neue, eigene Geschäftsstelle der VDH ist nicht mehr fern. Foto: Keystone

dere Branchenerfahrung. In einer ersten Auswertung der bereits 30 Bewerbungsdossiers stellt *Hansueli Baier*, Präsident der Vereinigung diplomierter Hoteliere SHV (VDH) eine erfreulich grosse Anzahl von geeigneten Kandidaten für die künftige Kommunikations-Drehscheibe

der VDH fest. Es gelte nun, in einer ersten Auswahlrunde die ungeeigneten Bewerbungen auszusortieren. Danach wird den als potentiell in Frage kommenden Kandidaten das umfassende Anforderungsprofil der geplanten Geschäftsstelle VDH unterbreitet. Dieses dient als

Diskussionsgrundlage für die Bewerbungsgespräche. Für die Gespräche werden einzelne Mitglieder der «Arbeitsgruppe Neuausrichtung VDH» Unterstützung leisten.

Wahlentscheid: 22. August 1995

Für die Wahl ist der Vorstand VDH zuständig, welcher am 22. August den entsprechenden Entscheid aufgrund der bis dann erarbeiteten Selektions-Resultate treffen wird. Die Amtsübergabe ist im Monat November geplant; bis zu diesem Zeitpunkt wird das Sekretariat VDH weiterhin in der bewährten Form von *Ursula Christen* in der Abteilung Weiterbildung SHV geführt. Die VDH-Buchhaltung wird in der verbleibenden Zeit der langjährige VDH-Kassier *Fritz Huber* (Hinterkappelen) führen.

Die Umsetzungsmassnahmen der Neuausrichtung VDH sind auch in anderen Belangen ins Rollen geraten. So arbeitet ein kleines Dreierteam zur Zeit die Grundlage für das erste Projekt der geplanten Zukunftswerkstatt. Es ist vorgesehen, die ausserordentliche Generalversammlung vom 7. November 95 in Winterthur ganz in den Rahmen dieses ersten Projektes zu stellen. Zuvor wird das Vorhaben jedoch dem Vorstand zum Entscheid vorgelegt und den Mitgliedern

in einem Rundschreiben Ende August vorgestellt.

Statuten in der Ausarbeitung

Einer Arbeitsgruppe unter der Leitung von *Urs Loew* (VDH-Obmann Zürich) wurde die Aufgabe zugeteilt, der Neuausrichtung angepasste, neue Statuten mit einem entsprechenden Geschäftsreglement zu erarbeiten. Für diese Arbeit wird ein entsprechend geeigneter Jurist hinzugezogen. Es ist das Ziel des Vorstandes, die Statuten der ausserordentlichen Generalversammlung vom zur Genehmigung vorzulegen. Erst dann wird die Neustrukturierung VDH eine rechtlich verbindliche Basis erhalten.

Weitere Aufgaben, welche der Umsetzung der neuen VDH-Struktur dienen, sind die Vorbereitung für eine Mitglieder-Datenerfassung in Bezug auf die Mitarbeit in zukünftigen Arbeitsgruppen, die Gestaltung einer neuen VDH-Fibel zur besseren Information an die Mitglieder und VDH-Interessenten, bzw. Marktpartner. Zudem müssen geeignete Projektleiter für die Arbeit in der Zukunftswerkstatt VDH gewonnen werden, sodass zur Zeit der volle Einsatz aller Verantwortlichen erforderlich ist.

SHV teilt mit

Professioneller, dienstbarer und zuverlässiger Verbandsprofi

Nicht alle Tage kommt es vor, dass ein Mitarbeiter in einer Firma oder eben wie hier, in einem Verband, 25 Berufsjahre verbracht hat. Im März konnte *Claus Widmer*, Vizedirektor und Leiter Interne Dienste SHV, ein solches Jubiläum begehen, die Feier findet dieser Tage statt.

Vor 25 Jahren, ganz genau am 1. März 1970, startete *Claus Widmer* (CW) als diplomierter Kaufmann HKG im Schweizer Hotelier-Verein (SHV) eine beeindruckende berufliche Laufbahn. Der verbandserfahrene und erfolgreiche Vizedirektor des SHV, nach Dienstjahren zweites Mitglied der Geschäftsleitung am Hauptsitz SHV, geniesst in Verbands- und Mitgliederkreisen den Ruf eines professionellen, dienstbaren und zuverlässigen Verbandsprofi. Er ist ein anerkannter und ausgewiesener Kenner des Verbandswesens und des Managements in Nonprofit-Organisationen.

Urchiger Erlebnistag

Claus Widmer versteht den Schweizer Hotelier-Verein als Dienstleistungsunternehmen. Im Mittelpunkt stehen Mitglieder und Kunden. Ganzheitliches bzw. vernetztes Denken sind für ihn ebenso selbstverständlich wie der Grundsatz des unternehmerischen Handelns. Seine Aufmerksamkeit gilt auch der Kommunikation, der Menschenführung und der Teamentwicklung. Er ist um das Wohl seiner Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter besorgt, und nicht primär um deren Beifall.

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter erreichen dann ihre Bestform, wenn sie qualifiziert geführt und fair behandelt werden, wenn sich ein gesunder Teamgeist bildet und die «Rechte» spürt, was die «Linke» braucht.

Die jüngere amerikanische Organisationslehre bezeichnet dieses Bild mit «Alignment», etwas vereinfacht und zu Deutsch: ein Zustand von intuitiver Übereinstimmung und von ausgeprägter Zusammengehörigkeit.

Am kommenden Samstag trägt Claus Widmer seinem aussergewöhnlichen Arbeits- und Dienstjubiläum Rechnung. Zusammen mit allen Mitarbeiterinnen und Mitar-

beitern der Internen Dienste SHV kommt es zu einem urchigen Erlebnistag im Emental. Mit von der Partie sind selbstverständlich die zwei in diesem Jahr ebenfalls «jubilierenden», engen Mitarbeiter von *Claus Widmer*: *William Mischler*, Abteilungsleiter Material- und Hausdienst, mit ebenso 25 und *Georg C. Probst*, Leiter der Abteilung Mitgliederdienste, mit 20 Arbeits- und Dienstjahren im SHV.

Beispielhafte Firmentreue

Herzlichen Dank für die beispielhafte Firmentreue, ein immenses Dankeschön für das erfolgreiche Wirken und Schaffen im Schweizer Hotelier-Verein zum Wohle der Mitgliederbetriebe und unserer schönen Branche. Zufriedenheit, weiterhin Glück und Erfolg in der Zukunft und natürlich für den festlichen Tag ein tolles Erlebnis im urchigen Emental, «nid nume bimene Glas Moscht, drfür aber bi Härdöpfu und Gschnätzletem, Nüdle u Meränge, natürlich uf dr Dürrrüti grad i dr Nächi vo Haguhansen im Blitzloch».

Heinz Probst
Verbandsdirektor SHV

«CW» in einer für ihn typischen Haltung, mit Gestik und Mimik seinem Gegenüber erklärend...

Foto: htr



Lehrlinge im Kanton Solothurn

Vermehrt Interesse am Gastgewerbe

Die Kantonale Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe des Kantons Solothurn (KFG), führte auch dieses Jahr die Lehrabschlussprüfungen für Köchinnen und Köche sowie – in Zusammenarbeit mit der KFG Bern (Fachausschuss GIBS Burgdorf und Biel) – die Lehrabschlussprüfungen für Servicefachangestellte/Kellner durch. Die Prüfungen für Hotelfachassistentinnen fanden in den Schulhotels des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) statt.

Insgesamt wurden 33 Köchinnen/Köche, 21 Servicefachangestellte/Kellner und 10 Hotelfachassistentinnen aus dem Kanton Solothurn geprüft.

Die Anzahl Prüflinge in der Gastronomie ist steigend. Das zeigt, dass wieder vermehrt Interesse an den gastgewerblichen Berufen besteht. Die Durchführung von Einführungskursen, die Betreuung der Lehrlinge und Lehrmeister sowie Lehrmeisterorientierungen sollen das Ausbildungsniveau der Gastronomieberufe stetig steigern und festigen helfen.

Mit einem erneuerten Kochprüfungsablauf im praktischen und theoretischen Teil konnten den Prüflingen beste Voraussetzungen und Bedingungen für einen guten und gerechten Prüfungsverlauf gegeben werden. *pd*

GRATULATION

Hanspeter Schmidhauser

In Freidorf (TG) feiert am Mittwoch, den 16. August, *Hanspeter Schmidhauser* seinen 60. Geburtstag.

Dr. Schmidhauser ist Direktor des Instituts für Tourismus & Verkehrswirtschaft an der Hochschule St. Gallen (HSG) und Generalsekretär der Internationalen Vereinigung Wissenschaftlicher Fremdenverkehrsexperten (AIEST).

Wir wünschen dem Jubilaren zu seinem Wiegenfest alles Gute. *shv*

WEITERBILDUNG SHV

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.

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

EHL



Nouvelle volée de diplômés au Chalet-à-Gobet

La cérémonie des promotions clôturant le semestre d'été 1995 s'est déroulée mi-juillet à l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL). Devant plus de 700 amis et parents, 150 étudiants ont franchi une étape importante pour leur future carrière avec la remise des diplômes et certificats de l'Ecole hôtelière de Lausanne, par *Jean-Louis Aeschlimann*, directeur général de l'EHL.

Dans son discours d'introduction à l'intention des étudiants promus, *Marion Géza*, présidente du Conseil de fondation de l'EHL a relevé l'importance que revêt l'engagement personnel dans l'exercice de leur profession, «sentez avec vos tripes», leur a-t-elle même lancé, en conclusion de son allocution. Jean-Louis Aeschlimann s'est ensuite livré à un bilan du semestre relatant le bon niveau de la promotion, son esprit d'équipe et la qualité des résultats en-

registrés à l'issue des examens de diplôme.

Côté palmarès, *Markus Binkert* (Suisse) a remporté le prix du meilleur étudiant de dernière année, ainsi que le prix de l'étudiant ayant obtenu les meilleurs résultats sur l'ensemble de ses quatre ans d'études à l'EHL. *Nadine Schelbert* (Suisse) a décroché le prix du Hotel & Travel Index attribué au meilleur travail en marketing, enfin le prix de La Suisse Assurances a été décerné à *Iracema Mangoni* (Brésil) pour son mérite et son attitude particulièrement positive tant envers ses camarades de promotion qu'à l'égard de son école.

D'autres étudiants se sont distingués par leur talent lors des intermèdes musicaux animant la cérémonie, notamment *Anne-Laure Perrin* (chant) et *Florian Berli* (piano). *c.*

TODESANZEIGE

Paradiso, 21 luglio 1995

È mancato al nostro affetto

Rolf Fassbind

Ne danno l'annuncio a funerali avvenuti:

la figlia MAURA
la mamma MARY Zachringer
le sorelle MAYA e BEATRICE
i nipoti, i cugini, gli amici ed i parenti tutti.

Biancardi Michele S.A. Onoranze funebri ☎ 52 27 27 ☎ 91 21 58

Crossair



Das fliegende «Phantom of the Opera» der Crossair

Foto: zvg

Phantom an Europas Himmel

Seit Juli kreuzt ein Phantom am Himmel über Europa. Am Heck trägt die schwarz-weiße bemalte Maschine der Crossair statt des Schweizerkreuzes eine Theatermaske, und auf dem Rumpf prangt die Aufschrift «The Phantom of the Opera».

Mit dem Saab 2000 Concordino, der auf Strecken in ganz Europa eingesetzt wird, will die Crossair auf das in Basel aufgeführte Musical aufmerksam machen, welches von der Crossair als Sponsor unterstützt wird. Konkret besteht der Crossair-Beitrag darin, für die zahlreichen Dienstreisen von Management und Per-

sonal des Musical-Veranstalters kostenlos Flugtickets zur Verfügung zu stellen.

Spezialangebote für Publikum

Für das Publikum offeriert die Crossair während der gesamten Dauer des Basler «Phantom»-Auftritts spezielle Pauschalangebote. Sie enthalten die Flugreise von einer Destination des Crossair-Streckennetzes aus nach Basel und zurück, den Eintritt in das Musical sowie eine Übernachtung in einem Basler Erstklass-Hotel. Der internationale Dauerbrenner «Phantom of the Opera» wird ab Herbst in Basel aufgeführt. *pd*

Crossair

Erstes McDonald's Flugzeug der Welt

Nach dem McDonald's Speisewagen geht der Hamburger-Riese jetzt in die Luft. Ab April 1996 nimmt Crossair mit einer MD 82 das erste McDonald's-Flugzeug der Welt in Betrieb. Die ehemalige Balair/CTA-Maschine, die ab November dieses Jahres in die Crossair-Flotte aufgenommen wird, soll gelb und rot gespritzt werden. Am Rumpf wird mit grösster Wahrscheinlichkeit das bekannte M des Hamburger-Giganten leuchten. Der Crossair-Jet wird ausschliesslich für den Charterverkehr ab Zürich eingesetzt und den Tour Operators als Package angeboten. *SW*

Frankreich

Gefragte Artikel aus Condom

Das 8000-Einwohner-Dorf Condom in der Gascogne, Frankreich, bekommt keine Ruhe von den Engländern. Schon zwischen dem 12. und 15. Jahrhundert, unter anderem im Hundertjährigen Krieg zwischen Frankreich und England litt es unter ständigen Kriegswirren. Jetzt haben vor allem britische Touristen die Ortschaft und Hinweisstafeln im Visier. «Bis vor kurzem hat sich niemand um das kümmert», klagt der Bürgermeister, «jetzt erleben wir einen Touristenboom, müssen aber Polizisten los schicken, um die Schilder zu bewachen.» *faf*

031 370 42 16

GARROUSEL

031 370 42 24

Tourismus

Anfangs Mai 1995 trat **Roland Senn** den Posten als Geschäftsführer des Verkehrsvereins Obersaxen an. Ende Oktober verabschiedet er sich bereits wieder aus der Valsler Enklave im Bündner Oberland. Man habe sich entschlossen, das Vertragsverhältnis in gegenseitigem Einvernehmen aufzulösen, erklärt dazu **Daniel Cahannes**, der Präsident des Verkehrsvereins Obersaxen, nachdem sich herausgestellt habe, dass beide Seiten in verschiedener Hinsicht unterschiedliche Vorstellungen hätten. *FS*

Nach dreieinhalbjähriger, recht erfolgreicher Tätigkeit als Geschäftsführer des Verkehrsvereins Vals hat **Urs Wohler** auf Ende November 1995 die Kündigung eingereicht. Neben der Suche nach einer neuen Herausforderung und einem neuen Umfeld hat zu diesem Entschluss des Kurvereins-Geschäftsführers auch der Umstand beigetragen, dass Kurvereinspräsident **Hansueli Baier** Ende November von der Direktion des Hotels Therme zurücktritt und Vals verlässt. *FS*

Hotellerie

Die Hotelfachfrau **Corinne Denzler** (29) ist zur Geschäftsführerin der Schweizer Skischule Davos ernannt worden. Nach einer kaufmännischen Ausbildung und verschiedenen Auslandsaufenthalten kam sie 1985 erstmals nach Davos. Im Hotel Flüela durchlief sie alle Stufen der Hotellerie. Weitere Anstellungen im Davoserhof und bei den Montalago-Hotels als Marketing-Verantwortliche folgten. Seit 1991 ist Corinne Denzler Mitglied des Organisationskomitees von Snowboard-Anlässen in Davos. Zur Zeit führt sie mit ihrem Partner ein Restaurant in Gossau/SG. *UM*

Nach einer Übergangszeit hat der aus Ringgenberg, Berner Oberland, stammende **Stefan Bacher** (30) das traditionsreiche Hotel Krone in Kerns als Gerant übernommen. Er hatte seine Ausbildung 1991 mit dem eidgenössischem Diplom als Hoteller-Restaurateur HF/SHL abgeschlossen und war zuletzt als Diningroom-Steward auf dem MS «Bremen» tätig. Im zur Seite steht in der Küche 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. *JJA*

Die Forte Hotels haben mit **Ian Osborne** einen neuen Senior Vice President für den Verkauf Europa ernannt. **Iain Osborne** war bisher Marketing Director für die Forte Grand. In seinen Aufgabenbereich fallen die Verkaufsstrategien für den gesamteuropäischen Markt. Diese Fäden wird er von London und Paris aus ziehen. **Jackie Kernaghan**, Worldwide Sales Director, zu diesem weiteren Umstrukturierungsentscheid: «Osbornes neue Position ist ein weiterer Schritt in Richtung Vereinheitlichung der Verkaufsbemühungen in Ost- und Westeuropa.» *VY*

Die Sterling Hotels & Resorts wollen in den deutschsprachigen Markt expandieren. **Oliver P. Glomb**, Verkaufsdirektor für Deutschland, Schweiz und Österreich, holte sich zur Unterstützung **Stefanie Krümmel** als Business Development Director mit Sitz in London. Sie soll neue Mitgliedhotels für Sterling Hotels & Resorts auswählen und unter Vertrag nehmen. **Stefanie Krümmel** war zuvor sechs Jahre für den SRS-Steigenberger Reservations Service tätig, zuletzt als Director New Member Development für Europa, den Mittleren Osten und Afrika. 130 Mitglieder vereint Sterling Hotels & Resorts, so auch das «Le Beaufort» in Neuchâtel. *VY*

Das grösste Zuger Hotel, das Parkhotel Zug, erhält einen neuen Direktor. **Philip C. Brunner** (40) wuchs in Zürich auf und ist Absolvent der Hotelfachschule Lausanne. Nach Jahren als Food and Beverage Manger sowie stellvertretender Generaldirektor in Grosshotels Südafrikas leitete Brunner das Hotel Pullmann Continental in Zürich. Seit 1993 führt er die Zürcher Betriebe Dreikönigshaus und Plaza, beides Möbelpick-Betriebe. Die MZ-Immobilien AG, eine Tochtergesellschaft der Metallwaren-Holding AG in Zug, hatte auf den 1.1.94 die Parkhotel Zug AG gegründet und will nun mit neuem Direktor und verschiedenen Konzeptänderungen das Geschäftshotel wieder in bessere Zeiten führen. So soll besonders eng mit dem Eishockey-Nationalligaverband EVZ Zug zusammengearbeitet werden. Das Parkhotel will das Pa-

tronat für den Kolin-Cup übernehmen und wird für die EVZ-Gönnervereinigung «Club 11» das neue Stammlokal. Weiter wird die Bar länger geöffnet sein und der Parkgarten jeweils Dienstags zum «Heurigen» umfunktioniert. Das Restaurant Le Pavillon und die Eingangshalle sollen im Winter umgestaltet werden. *VY*

Food & Beverage



Gabriella Duss übernimmt neu die Leitung des mongolischen Barbecue-Restaurants Saga Khan Kiens. Nach erfolgreichem Abschluss der Wirteschule hat Gabriella Duss in verschiedenen

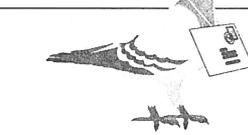
Betrieben als Chef de Service und als Betriebs-Assistentin reichlich Erfahrung gesammelt. Gleichzeitig bildete sie sich sowohl im Management-Bereich als auch im Fachbereich Gastronomie weiter. *DR*



Im Zuge einer Neustrukturierung der gesamten SSG-Gruppe wurden die Posten der Geschäftsführer der SSG-Betriebe in Olten und in Egerkingen neu besetzt. **Wolfgang Mock** wird neuer

Schäftsführer des SSG-Buffets in Olten. **Wolfgang Mock**, 33-jährig, absolvierte die Kochlehre und arbeitete dann mehrere Jahre in Zürich, bevor er für längere Zeit in Südafrika in Häusern wie Tudor, Claridge oder Belvedere tätig war. 1991 kam er als Küchenchef und F&B-Verantwortlicher ins SSG-Hotel Egerkingen. Nun ist er als Geschäftsführer für das SSG-Buffer Olten zuständig. **Daniel Summermatter** (Bild), 32-jährig, wird neuer Geschäftsführer des SSG-Buffets in Egerkingen. Er verbrachte seine Lehr- und Wanderjahre im In- und Ausland, im Bündnerland, in Kalifornien und in der Westschweiz. Seit fünf Jahren ist er im SSG Hotel Egerkingen, das er heute führt. Die beiden Geschäftsführer wollen eng zusammenarbeiten. *DR*

BRIEFE AN DIE LESER*



Wärt Ihr, liebe Einwohner von La Graciosa,

vielleicht so gut, die Investoren, die kürzlich Eure noch unberührte Kanarische Insel für den Tourismus erschliessen wollten, bei uns vorbeizuschicken? «Wir brauchen keine Hotels», verkündete Euer Bürgermeister stolz, «denn sie zerstören alles, das Fischen, die Strände und unser Leben.» Auch in der Schweiz gibt es nämlich noch ein paar unberührte Flecken. Und anders als bei Euch läuft man hierzulande kaum Gefahr, von Touristenmassen überrannt zu werden. Also: keine Touristen, kein Widerstand, todsichere Geldanlage. Weitersagen!

Weiter so, Giacobbo!

Ihre «Facts»-Kolumne mit dem Titel «Pro Specie Rara» über die aussterbende Art der Touristen in der Schweiz und Ihr Vorschlag der Wiederansiedlung in den «Hotellerie-Krisengebieten» war sehr lustig und originell. Wirklich, Viktor!

Lassen Sie sich, geschätzter Ständerat Robert Bühler,

von giftigen Journalisten nicht beirren. Ihr dreitägiger Ausflug mit der ständertätlichen Geschäftsprüfungskomis-

sion in Ihre Luzerner Heimat geht in Ordnung – solange an der «Informationsreise» auch über die touristischen Anliegen der Destination, z.B. über den reduzierten Steuersatz für die Hotellerie informiert wird. Mit Ihrem «Polit-Tourismus» (Facts) scheinen Sie trotz des medialen Störmanövers mehr Erfolg zu haben als Ihr Bündner Kollege Luregn Mathias Cavely, welcher für einen Sitzungsausflug das entlegene Sannaun gewählt hatte, aber an der Wahl des Transportmittels (Helikopter) scheiterte...

Nein, Merkur-Restaurants,

es ist nicht Sache des Gastes, den Chef zu verlangen, wenn einer Eurer Servicefachangestellten bei 32 Grad Hitze ein lauwarmes Coca-Cola auf den Tisch knallt, dass es nur so aus der Flasche schäumt! Und wenn dann der gleiche Fach(!)-Angestellte ein neues Fläschlein mit der gleichen warmen Brühe bringt, ohne auf die Idee zu kommen, wenigstens ein paar Eiswürfel darin zergehen zu lassen, dann ist es Sache des Gastes, aufzustehen und den Ort Richtung McDonalds zu verlassen, wo die Getränke garantiert eiskühler sind – Sommer und Winter!

Was sagen Sie, Herr Bundesrat Stich,

zu dieser kleinen Analogie: Sie wollen angeblich auf die Besteuerung der erfahrungsgemäss hohen Trinkgelder der Croupiers, den Tronc, verzichten. Wie das? Offenbar hat Ihnen die Treuhand-

firma Atag vorgerechnet, dass mit einer Besteuerung des Tronc der Betrieb von rentierenden und somit steuerzahlenden Casinos in Frage gestellt wäre. Wie wäre es nun, wenn Sie auch auf die Experten der (von Ihnen mitfinanzierten) Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredite hören würden, welche vor der vollen Besteuerung des Hotel-Logements mit genau den gleichen Argumenten warnen? Nichts zu danken!

Welcher Teufel, Ludwig Morasch,

hat denn Sie geritten, als Sie behaupteten, das eigentliche Problem im Schweizer Tourismus sei nicht das hohe Preisniveau, sondern – und jetzt kommts: dass es in der Schweiz «keinen dynamischen Tourismusminister» gebe. Dass Sie als im fernen Florida lebender Österreicher und Tourismus-Consultant nicht alles mitbekommen, sei Ihnen geschenkt. Dass Sie aber nicht gemerkt haben, dass sich Bundesrat Jean-Pascal Delamuraz seit Jahren sehr dynamisch – oder war es Döfl Ogi? Nein, Coti – oder doch Otto Stich? Wer zum Teufel ist unser.?

Mit Slogans, liebe Berner Oberländer,

ist es so eine Sache. Ein Medien-Zmorge zum Thema «Agieren statt Jamern» lässt bei den eingeladenen Journalisten sofort die Frage aufkeimen: Hat der (die?) einladende Berner Oberland Tourismus bis heute tatsächlich nur gejammert und nicht agiert? Denn wenn

das nicht die News ist, dann lohnt es sich ja kaum, die nach Neuigkeiten lechzenden Journis einzuladen und ihnen erst noch ein paar Gipfeli vorzusetzen.

Einen Heiligenschein, Christof Ramseyer,

haben Sie sich mit Ihrem Atom-Entrüstungs-Kommentar im Gastro-Blatt «Pot au feu» redlich verdient. So betroffen und treffend hat noch keiner der bedeutenden Leitartikel unserer Zeit seine ohnmächtige Wut über die französischen Atomtests in Worte gefasst. Aber nicht nur gegen Atom-Bomben schreiben Sie – wo Ihnen gewiss niemand widerspricht – sondern auch gegen den Atomstrom! «Denken Sie daran, Atomkraft kennt keine Nationalität und keine Grenzen», schreiben Sie und hoffen, «dass dieser Wahnsinn noch rechtzeitig gestoppt wird». Und woher, glauben Sie, kommt die Energie für das Feuer, das unter Ihrem Pot brennt und für die Mikrowellenöfen, Kühlschränke, Schliesssysteme und PCs, für die Sie im «Pot au feu» werben? Tschernobyl mit Tschirac verwechselt? Macht nichts!

Nichts für ungu, Ihr Anton Nörgeli

* In dieser Kolumne wird unser Autor Anton Nörgeli häufig die Rubrik Leserbriefe (die weiterhin jedem offensteht) umkehren und nicht immer ganz ernst gemeinte «Briefe an die Leser» schreiben. Die aktuellen Fakten und Aussagen sind jeweils authentisch, in der Interpretation ist Nörgeli dagegen frei. (Unrechtfertig) Vorbild dafür ist eine Rubrik in der deutschen Satirezeitschrift «Titanic».

«Buurä-Zmorgä»

Bauernsekretär contra Hotelier

Schlagabtausch in der Schwyzer Lokalzeitung «Bote der Urschweiz» zwischen **Peter Rüeggsegger**, Geschäftsführer des Morschacher Hotels Axenfels, und dem Schwyzer Bauernsekretär **Andreas Caduff**: Der «Brunch auf dem Bauernhof vom 1. August scheint beiden unterschiedlich stark auf dem Magen zu liegen. Rüeggsegger, als Mann der starken Worte bestens bekannt, hatte sich über das Angebot des Buurä-Zmorgä mokiert und fand den Anlass «total daneben». Dieses Attribut wies in der Folge der Bauernsekretär angesichts des «vor Neid strotzenden Leserbriefs» zurück. Sarkastisch lud Caduff den Kritiker als Kenner des Buurä-Zmorgä zum Beitritt in den Bauernverband ein, nachdem er ja bereits vom Hotelierverein ausgeschlossen worden sei... (Der Ausschluss wurde angefochten und ist noch nicht rechtskräftig. Anm. d. Red.) *JJA/VY*

Brunner

Künstler mitten unter Touristen

Am Quai in Brunnen SZ ist ein regelrechtes Freiluftatelier entstanden. Mitten unter flanierenden Touristen und Einheimischen arbeiten Kunstschaffende aus der Innerschweiz. Grund: Der Verein Kultur Brunnen hat zum sechsten Mal die Brunner Skulpturwoche eröffnet. Die fünf Bildhauer, Altstein-Künstler und Holzbildhauer geben dabei einen Einblick in ihr Schaffen. *VY*

KADER CADRES

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



Kantonsspital Basel
Universitätskliniken
Ökonomie und Einkauf

In Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin HHF Hauswirtschaftlichen Betriebsleiter HHF

Als Stelleninhaber/in leiten Sie einen lebhaften, interessanten Teil des hauswirtschaftlichen Bereichs. Als Führungsbeauftragte/r im Reinigungsdienst betreuen Sie fachlich und menschlich ca. 40-60 grösstenteils fremdsprachige Mitarbeiterinnen.

Unsere Anforderungen sind: Abgeschlossene Ausbildung als Hauswirtschaftl. Betriebsleiter/in HHF oder gleichwertige Berufsausbildung; mehrjährige Berufserfahrung; Führungserfahrung; Freude an der Zusammenarbeit mit anderen Berufsgruppen und Verhandlungsgeschick; hohes Mass an Eigeninitiative, Flexibilität und Einfühlungsvermögen; Interesse an Planungs- und Organisationsarbeiten; Fremdsprachenkenntnisse (Italienisch oder Spanisch); Bereitschaft unregelmässige Arbeitseinsätze zu leisten.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Frau V. Hasenböhler, Telefon 061/265 21 90.

Ihre handschriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an das

Kantonsspital Basel, Personalabteilung
Ökonomie und Einkauf, 4031 Basel.



Professionalität
an erster Stelle.

Gruppenleiter Chauffeure

Ja, Sie haben richtig gelesen! Wir inserieren in Ihrer Fachzeitschrift, weil wir Sie, eine ausgewiesene Führungspersönlichkeit mit Erfahrung im Hotelgewerbe, suchen, welche gewohnt ist, mit anspruchsvollen Kunden umzugehen.

Neben eigenen Fahreinsätzen mit den Mitgliedern unserer Generaldirektion sowie Gästen gehören insbesondere Führungs- und Ausbildungsaufgaben sowie das Planen und Rekognoszieren von Fahraufträgen zu dieser verantwortungsvollen Tätigkeit. Ihre sehr guten mündlichen und schriftlichen Deutschkenntnisse sowie ausgewiesene Fähigkeiten in Französisch, Englisch und evtl. Italienisch oder Spanisch sind ebenso Voraussetzung für diese Aufgabe wie Ihre Bereitschaft, Piktetdienst zu leisten. Das Idealalter für diese Position liegt zwischen 40 und 50 Jahren.

Eine nicht ganz alltägliche Herausforderung! Wenn Sie sich angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an Silvia Alig, Personaldienst Logistik (BG 205), Bahnhofstrasse 45, 8021 Zürich.

Wir machen mit.



Für unseren Landgasthof der gehobenen Klasse im **Raume Frauenfeld** suchen wir zum Eintritt nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer/in

Wir bieten: gutes Betriebsklima
neuzzeitliche Anstellungsbedingungen
Montag und Dienstag frei.

Anforderungsprofil: Freude, die Gäste zu verwöhnen
gute Mitarbeiterführung.

Wenn Sie bereit sind, einen interessanten Arbeitseinsatz zu leisten, melden Sie sich bitte unter Chiffre 68402, Gustav Pfister AG, Technikumstrasse 84, 8401 Winterthur.

LATINI

BISTRO · BAR

Ein mediterraner Wind weht durch unser Konzept des neuen Latini Bistrot in der Altstadt von Winterthur. Ein italienisch-spanisches Ambiente mit Süll, ab und zu Plattform für Jazz-Veranstaltungen und ein aussergewöhnlicher Treffpunkt von jung und alt.

Vielleicht ist das eine neue Herausforderung für Sie, denn wir suchen per 1. Oktober '95 einen

GESCHÄFTSFÜHRER

der mit Herz und Seele Gastgeber ist und die südländische Kultur lebt und leben lässt.

Wenn Sie den Fähigkeitsausweis besitzen, Organisations- und Führungserfahrungen sowie gute Kenntnisse der italienischen Küche und Sprache haben, dann möchten wir Sie für diese Aufgabe begeistern.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen:

Bindella Unternehmungen AG
Hönggerstrasse 115, 8037 Zürich
Gisela Lacher ☎ 01 / 276 62 25

Für unser Café-Restaurant im **Seedamm-Center in Pfäffikon SZ** suchen wir Sie,
als junge, qualifizierte, charmante
Gastgeberin

mit Fähigkeitsausweis.
Wenn Sie den Wunsch haben, als
Gerantin

einem jungen Team vorzustehen, würden wir Sie gerne kennenlernen. Gerne informieren wir Sie umfassend über diesen interessanten Betrieb und die attraktiven Anstellungsbedingungen.

Herr Hellenstein freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

feller Confiserie · Café · Restaurant
Werkstrasse 4 · 8630 Rüti
Tel. 055 31 56 22

In einem bekannten Winter- und Sommersportort in Mittelbünden sucht ein ***-Familienhotel mit viel Charme und bündnerischer Atmosphäre ab Anfang Dezember 1995 in Saison- oder Jahresstelle einen selbständigen eigeninitiativen und kreativen

Küchenchef

für das gepflegte A-la-carte-Restaurant sowie für die Halbpensionsgäste (45 Betten). Nebst dem Verwöhnen der anspruchsvollen Kundschaft umfasst der Aufgabenbereich Menügestaltung, Kalkulation, Einkauf und Führung einer mittleren Küchenbrigade. Eventuell auch Sous-chef mit Berufserfahrung geeignet.

Interessiert? - So senden Sie bitte Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugnissen und Passfoto an Chiffre 78015 hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

NEUE HERAUSFORDERUNG GEFRAGT?

Wir suchen für einen grösseren Hotel- und Restaurationsbetrieb im bekanntem Bündner Ferienort eine

Direktion

welche auf Grund der bisherigen Erfahrungen in der Lage ist, einen Betrieb mit 140 Betten und einen grösseren Restaurationsbetrieb mit insgesamt 4,5 Mio. Umsatz umsichtig und kompetent zu führen.

Der Eintritt könnte per Sommersaison 1996 resp. nach Vereinbarung erfolgen. Ihre Bewerbung wird absolut vertraulich behandelt.

Offerte bitte unter Chiffre 78051, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

Hotel Gauenpark

Für das führende Erstklasshotel der Region suchen wir folgende Mitarbeiter in unser junges und dynamisches Team:

Küchenchef

Neben unseren Gästen im bekannten Feinschmeckerlokal «Gauenstube» verwöhnen Sie auch gerne unsere anspruchsvollen Seminareteilnehmer.

Restaurations-Chef/in

junge Persönlichkeit für die Führung unseres Restaurants.

Servicemitarbeiter/in

für unsere Gauenstube und die Pasteria.

Sind Sie interessiert, in diesem direkt neben der Skipiste gelegenen Ferien- und Seminarzentrum Ihre Qualitäten unter Beweis zu stellen?

Dann schicken Sie die üblichen Bewerbungsunterlagen an Frau Claudia Kaspar.
(Nur CH, B- oder C-Bewilligung)



CH-8897 Flumserberg
Telefon 081 733 31 31

Inhalt

Stellenmarkt	Seite
Kader	1-2
Verkauf/Hotellerie/ Tourismus	3-12
Hotellerie Tourismus/ Internationaler Stellenmarkt	13-14
Stellengesuche/Last Minute	15

Sommaire

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

Anzeigenschluss

Freitag, 17.00 Uhr

Personalberatung für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

ADIA HOTEL

**Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 7**

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

TERRA. VITE. VITA.

Erde. Rebe. Leben. - Diese Trilogie steht über unserem Konzept im Verdi Ristorante mit Bar und Enoteca, in der Altstadt von Bern.

Ursprüngliches, italienisches Lebensgefühl und die Leidenschaft für die traditionelle cucina italiana, für die italienischen Weine und für die klassische Musik gehören bei uns dazu.

Vielleicht ist das eine neue Herausforderung für Sie, denn wir suchen für unser Ristorante eine/n

GESCHÄFTSFÜHRERIN

der/die mit Herz und Seele GastgeberIn ist und die italienische Kultur lebt und leben lässt!

Wenn Sie Erfahrungen in Organisation und Teamführung besitzen, Italienisch und Deutsch sprechen und gute Kenntnisse der italienischen Küche & Kultur haben, dann möchten wir Sie gerne für diese Aufgabe begeistern.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen!

VERDI RISTORANTE BAR ENOTECA

c/o Bindella Unternehmungen AG

Gerechtigkeitsgasse 5, 3000 Bern 8

Thomas Käser ☎ 031 / 312 63 70

78012/299413



wir suchen per 1. Oktober 1995

Geschäftsführer

Wenn Sie italienisches Ambiente, französisches Savoir vivre und spanisches Olé verbinden können, dann ist das Giardinio bei Ihnen in den richtigen Händen

Für weitere Auskünfte erreichen Sie uns unter Telefon

052 / 212 29 70

oder besuchen Sie sich schriftlich bei

Hansruedi Bossard, Restaurant Strauss
Stadthausstrasse 8, 8400 Winterthur

P 7809/138425

Sanft renoviert wird unser Restaurant und Barbierie in der Zürcher City Nähe HB. Wir freuen uns, auf die Wiedereröffnung am 1. Oktober 1995 und suchen eine qualifizierte

Aide du patron

als rechte Hand des Geschäftsführers.

- nette und freundliche Erscheinung
- gewandt an der Front
- gute administrative Kenntnisse
- Freude an der Umsetzung hochgesteckter Ziele
- gute Führungsqualitäten.

Sowie

Küchenchef

der es versteht, sein kleines Reich selbständig zu führen. Gutbürgerliche Küche (120 Plätze). Take-away und Grill.

Auf Wunsch Wohnung/Studio/Zimmer.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an:

NOORIA AG, Hrn. H. Tanner, Röschiachstrasse 22, 8037 Zürich.

78004/384158

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 Organisationstalent?

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

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

Peter H. Müller
BEHOGA AG
Hauptstrasse 69
9422 Staad

★ ★ ★ ★ ★

W
WIDDER
HOTEL

RENNWEG 7, 8001 ZÜRICH CITY

7790/07904

Ihre Chance

Wir suchen für unsere zwei Heidi-Hotels auf der Rigi

1 Direktor/in

für beide Häuser

1 Vize-Direktor

für ein Haus

für zwei Kandidaten/-innen, die sich schon kennen und gerne eine Aufgabe zusammen anpacken wollen - oder auch zwei unabhängige Bewerber/innen.

Entwicklungsfähige Aufgabe für strebsame und fröhliche Persönlichkeiten.

Heidi Hotels
Zürcherstrasse 9
8640 Rapperswil
Telefon 055 23 67 90

78064/236322

Verkaufspersonal für das Gastgewerbe sucht man in der

Wir sind eine junge, zielstrebige Küchenbrigade, bestehend aus 8 Köchen, 4 Lehrlingen und 3 Hilfskräften. Wir sind zwar sehr selbständig und pflichtbewusst, trotzdem wollen wir geführt und gefördert werden.

Wenn Sie qualitäts- und kostenorientiert sind, über ein breites Fachwissen verfügen, gerne mit Menschen zusammenarbeiten und mit uns ein anspruchsvolles Gastrokonzept umsetzen wollen, dann sind Sie vielleicht unser/e neue/r

Küchenchef/in

Unser Arbeitsplatz ist ein schönes ★★★-Hotel, direkt am Vierwaldstättersee. Unsere verschiedenen Lokalitäten wie Beljardin, Wintergarten, Chupferpfanne und Seesaal machen unsere Arbeit anspruchsvoll und sehr abwechslungsreich. Unser neuer Chef ist zwischen 28 und 40 Jahre jung, flexibel und top motiviert. Personalführung, Organisation, Menüplanung, Kalkulation und Einkauf sind Ihre Stärken.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an:



BELVÉDÈRE
Hotel und Restaurants am See.

Beat Thalmann, Direktor
Hotel Belvédère, CH - 6052 Hergiswil am See
Telefon 041 95 01 01, Fax 041 95 28 00

76922/15539

**GRAND HOTEL PARK**

GSTAAD

★★★★★

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

Wir suchen nach Vereinbarung einen

Sales Manager

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

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

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und Zeugniskopien.

Grand Hotel Park
3780 Gstaad
Telefon 030 8 33 77



The Swiss Leading Hotels
77665/15075

Unternehmensberatung

In historischem Städtchen am Neuenburgersee ist ein altbekanntes, traditionsreiches

Restaurant - Pizzeria - Pub

neu zu vermieten.

Die Gäste kommen mehrheitlich aus der Deutschschweiz, sei es als Feriengäste oder als Tagestouristen. Daneben ist es ein beliebter Treffpunkt für die einheimische Bevölkerung.

Einem

Mieterpaar

das sich traditionellerweise in die Funktionen Küche und Front teilt, stehen rund 220 Plätze zur ganzjährigen Bewirtschaftung zur Verfügung. Für eigene konzeptionelle Ideen ist der Spielraum gross, insbesondere auch deshalb, weil der Kreis der Gäste bezüglich Alter, Gesellschaft und Kaufkraft sehr breit ist.

Der Mietantritt erfolgt nach Vereinbarung.

Wer nach einer vielfältigen gastgewerblichen Aufgabe strebt, richtet sein Interesse an:

Treuhand SWW
Unternehmensberatung
Erich Berger
Standstrasse 8, 3014 Bern
Telefon 031 331 01 41
Fax 031 332 85 25

Treuhand SWW

für Gastgewerbe + Hotellerie



78006/300152

HILDEBRAND

Suchen Sie eine neue Herausforderung? Wollen Sie durch unternehmerisches Handeln Ihr Einkommen und die Arbeitszeit weitgehend selbst bestimmen?

Wir sind ein führendes Unternehmen für die Planung und Einrichtung von Geschirrspülküchen mit über 40 Jahren Erfahrung.

Zur Verstärkung unserer Marktbearbeitung suchen wir je einen

Regionalverkaufsleiter für die Grossräume Nordwestschweiz und Bern

Ihre Hauptaufgabe besteht im Aufbau von Neukunden und dem Verkauf von gewerblichen Geschirrspülmaschinen mit Zubehör. In dem klar definierten Verkaufsgebiet setzen Sie die Marketingziele um, analysieren die Bedürfnisse und beraten die Kunden auf fachlich kompetente Weise. Die After-Sales-Betreuung und die Pflege der bestehenden Kundenbeziehungen runden die anspruchsvolle Aufgabe ab.

Sie sind eine engagierte, zielorientierte Verkäuferpersönlichkeit und kennen die Gastrobranche aus eigener Erfahrung. Nebst einer abgeschlossenen Grundausbildung (z. B. Koch, Hotelfachschule) verfügen Sie über ein gutes Allgemeinwissen sowie ein sicheres, korrektes und versiertes Auftreten. Überzeugende Kommunikation und Durchhaltevermögen sind Eigenschaften, die zur Bewältigung der Aufgabe ebenfalls erforderlich sind.

Nach eingehender Vermittlung der Produktkenntnisse und sorgfältiger Einführung in die Marktbearbeitung bieten wir Ihnen eine abwechslungsreiche, weitgehend selbständige Position in einem fortschrittlichen Unternehmen mit klaren Zielsetzungen. Eine Aufgabe mit Eigenverantwortung und langfristigen Berufsperspektiven. Attraktive Anstellungsbedingungen sind selbstverständlich.

Interessiert? Dann erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Handschriftprobe zuhänden unseres Verkaufsleiters, Herrn Christian Böhm.

Maschinenfabrik HILDEBRAND AG
CH-8355 Aadorf

78087/43605

Verkaufsprofis haben Ambitionen

Wir sind ein junges Schweizer Unternehmen, welches ein Präzisionsprodukt nach neuester Technologie für den weltweiten Gebrauch in der Hotel- und Reisebranche entwickelt hat.

Wir suchen dynamische Verkaufsprofis (Idealalter 25 bis 35 Jahre).

Anforderungen
Sprachen D/E oder D/F oder D/I
gepfligtes Auftreten
argumentationsstark
selbständiges/diszipliniertes Arbeiten
Durchhaltevermögen
reisefreudig.

Aufgabenbereich/Ambitionen
Vorführung und Verkauf unserer Produkte an Reisebüros, Fluggesellschaften, Firmen und Hotels.
Einführung unseres revolutionären CD-ROM-Buchungssystems bei unseren Hotelkunden weltweit.

Wir bieten sehr fortschrittliche Anstellungsverhältnisse.

Wir freuen uns auf ihre kurze, schriftliche Bewerbung (mit Foto) oder telefonische Kontaktaufnahme mit Herrn H. P. Steffen (Telefon 041 37 09 19).

THG The Hotel Guide AG, Hauptstrasse 54
P.O. Box 36, CH - 6045 Meggen

75054/383702



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

VERKAUF

Familie
P. + G. Huwiler-Bischof

Seestrasse 394
8124 Maur am Greifensee
Telefon 01 980 05 04
Telefax 01 980 06 90



Wir sind ein Ausflugsrestaurant,
unmittelbar am Ufer des Greifensees gelegen.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Seminar-/Bankettverkäufer und -Organisator

(der auch im Service «mitanpacken» kann).

Voraussetzung für diese Stelle ist, dass sie oder er ein
guter Verkäufer ist und Organisationstalent besitzt.
Der Abschluss einer Hotelfachschule wäre von Vorteil.

Schriftliche Bewerbungen richten Sie bitte an:

Herrn P. Huwiler
Restaurant Schiffflände
8124 Maur am Greifensee

78097/382520

HOTELLERIE

RESTAURANTE MEXICANO

CASCADE

CON MUCHA VIDA BOHEMIA



¡Viva Mexico...!

Fröhliche Stimmung, echte mexikanische Gerichte,
rassige Tequilas, feurige Rhythmen mit Gesang und Tanz
verzaubern die Abende.

iGuapa

haciendo la fiesta con nosotros!

Sind Sie fröhlich, aufgestellt und vielleicht auch etwas
verückt? Dann haben wir vielleicht die richtige Tätig-
keit für Sie in unserem Cascada-Service-Team.

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen -
Iris Iacomini, Mitarbeiterbetreuerin
Restaurant Cascada im Hotel Seehof
7260 Davos - Tel. 081 - 47 12 12 - Fax 081 - 46 61 10

78118/9067



Rummel, Trubel, Heiterkeit, in der «BarSenn» geniessen
die Besucher die Gemütlichkeit. Man ist bekannt in Da-
vos, es ist auch immer etwas los. Der Senn hat seinen
Stall im Griff und füttert seine Besucher mit Pfiff.

Für die kommende Wintersaison 1995/96 sucht er noch
eine lustige

Sennin

denn Arbeit gibt es da allerhand.

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen!
Iris Iacomini, Hotel Seehof
Promenade 159, 7260 Davos Dorf
Telefon 081 47 12 12

78117/9067



BAHNHOF BUFFET BERN

HANSRUEDI HALLER, TEL. 031-228822

Eine Herausforderung für alle
Frankophonen!

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Lokalchefin

für das

Café Terrasse

Im Herbst bauen wir um!
Paris kommt nach Bern!

Sie können bei der Umbauphase
und Neueröffnung tatkräftig mithelfen.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Bahnhofbuffet Bern
Herr Hansruedi Haller
Bollwerk 4, 3001 Bern

78024/4057

HOTELLERIE



POSTHOTEL VALBELLA

Miriam und Walter Trösch

Wir suchen für die kommende Wintersaison ab Anfang Dezember 1995 bis
Ostern 1996 noch folgende Mitarbeiter:

Küche:

Sous-chef
Chef saucier
Chef entremetier
Commis de cuisine

Speisesaal:

Chef de rang
Saaltochter

Restaurants:

Restaurationsfach-
angestellte/n

Hotelbar:

Barmaid

Dancing-Disco:

Barmaid
Barmaid tournant
(auch Anfängerin)

Therapie:

Masseurin

Falls Sie gerne in einem jungen, vielseitigen sowie motivierten Team mitar-
beiten, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

Posthotel Valbella
Walter und Miriam Trösch
7077 Valbella
Telefon 081 34 12 12

78111/5513

Suchen Sie eine neue Herausforderung in der einzigartigen
Atmosphäre des Oberengadins?

Wir suchen ab der kommenden Wintersaison einen

2. Oberkellner

für unser traditionelles Viersternhotel.

Sie denken unternehmerisch und arbeiten gerne selbständig und initiativ.
Sie sind sprachgewandt (D, I, F) und sicher im Umgang mit einer
internationalen Kundschaft.

Sind Sie an dieser anspruchsvollen Stelle interessiert?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

H. P. und E. Herren



CP

Cresta Palace Hotel

CH-7507 Celerina/St. Moritz
Telefon 082 3 35 64 Fax 082 3 92 29

73488/9955

Flughafen

Restaurants

Zürich

Sie haben Freude an einem gepflegten, nicht alltäglichen A-la carte-Service
und lieben den Umgang mit einer internationalen Kundschaft. Dann sind Sie
der

Chef de rang (m,w)

für unser Erstklass-Restaurant Top Air!

Wir bieten Ihnen einen interessanten Arbeitsplatz mit Weiterbildungsmög-
lichkeiten am «Tor zur Welt» in einem der grössten Gastronomie-Unter-
nehmen der Schweiz.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne ein Zimmer/Appartement in Klotten zur
Verfügung.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Pass-
foto, Lebenslauf und Zeugniskopien an:

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH
Frau B. Weissberger
Postfach 1523
8058 Zürich-Flughafen
Telefon 01 814 33 00

78020/40290



Heute empfehle ich...

...mit diesen Worten und Ihrer gleichermassen char-
manten wie auch professionellen Art beraten und über-
zeugen Sie täglich «Ihre Gäste» vom Besten aus Küche
und Keller.

Wir suchen im Auftrag eines gastronomisch hochste-
henden Spezialitätenrestaurants (innerhalb eines
★★★★-Hotels) die/den

Chef/in de restaurant

Für diese sehr verantwortungsvolle Aufgabe erwarten
wir nebst einer Berufsausbildung im Hotel-/Gastrono-
miebereich vor allem:

- das Feeling für eine individuelle Gästebetreuung
- fundierte Küchen- und Weinkenntnisse und die
Befähigung, mit Überzeugung zu empfehlen
- motivierende Führung eines kleinen Serviceteams,
Lehrlingsbetreuung
- stark in Organisation, mit einem klaren Sinn
für Rentabilität
- ausgezeichnete Sprachkenntnisse, gepflegtes
Auftreten.

Unser Auftraggeber stellt jedoch nicht nur hohe An-
sprüche, sondern übergibt Ihnen in dieser Position auch
Kompetenz und Verantwortung mit der Zielsetzung, ein
international bekanntes Haus mit einem sehr guten Res-
taurant zu einem wahren «Insider-Tip» zu machen.

Interessiert? Gerne geben wir Ihnen weitere Informati-
onen anlässlich eines persönlichen Gesprächs. Bitte sen-
den Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie
uns an.

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

HOReGA SELECT

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter · Pächtersuche · Krisenmanagement

78114/208191



HOTEL VIKTORIA EDEN

Wir suchen per sofort einen erfahrenen und gut aus-
gewiesenen

Chef de réception (m/w)

in unser Saisonhotel mit zwei Restaurants, Bar, Dan-
cing, Bankettsaal, 46 Betten, Gourmetküche.
Wir sind ein kleiner, aber feiner ★★★★★-Familien-
betrieb.
Wenn Sie Fidelio und das Rechnungswesen beherr-
schen, dann würden wir uns freuen, Sie kennenzu-
lernen.

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

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/in de réception

(nach Übereinkunft/Jahresstelle)

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

77538/19656

KATAG

L U Z E R N

Wir vom KATAG INCOMING SERVICE sind einer der führenden Incoming Operators der Schweiz. Mit Strategien und attraktiven Programmen, die wir von A bis Z organisieren, verbessern wir die Ausstattung der uns angeschlossenen Hotels.

Nach über 15jähriger interessanter und lehrreicher Tätigkeit bin ich bereit für eine neue Herausforderung und suche deshalb meine Nachfolgerin als

Assistentin des Verkaufsdirektors (mit Sekretariats- und Sachbearbeitungsaufgaben)

Aufgabenbereich:

- Verkaufsreisen und Teilnahme an Messen und Workshops im In- und Ausland
- Organisation von Gruppenreisen und Incentives inkl. Betreuung (teilweise abends und an Wochenenden)
- Erstellen von Verkaufsunterlagen
- Vertragsverhandlungen mit Hotels und Leistungsträgern.

Anforderungsprofil:

- Tourismus- und/oder Hotellerieerfahrung
- Sprachen: stilischeres D, E/F (evtl. I/Sp) mündlich und schriftlich
- 25- bis 40jährig
- einsatzbereit, belastbar, selbständig, fröhlich, extrovertiert
- PC-Kenntnisse in Word 6.0 und Excel.

Es erwarten Sie ein moderner Arbeitsplatz, ein netter Chef und aufgestellte Kolleginnen.

Eintritt: 1. September 1995 oder nach Vereinbarung.

Ich, Lisa Beckmann, gebe Ihnen gerne weitere Auskünfte und freue mich auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.



Treuhand
Architektur
Betriebsberatung
Weiterbildung
Inventar
Hotellerieerfahrung
Public Relations
Vermietung/Verkauf

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

78009/46051

MUGGENBÜHL GASTSTUBEN

Erlebnis-Welt mit wunderschönen, stadtbekanntem Dekorationen, Muggendorf, Apero-Marionetten, Nährstückli, Chuchichöstli, Muggenboutique, Buffet-Theater und vieles mehr, kombiniert mit modernster Technik in allen Bereichen.*

Muggenbühlstrasse 15, 8038 Zürich, 01 482 11 45, Marianne Faes



*Wir haben zufriedene Mitarbeiter und darum auch zufriedene Gäste!

JUNGKOCHE/KÖCHIN ALS F&B ASSISTENT

- o Küchenchef-Ablösung
- o 3 Tage Assistent + 2 Tage Tourant
- o Bestellwesen und Einkauf
- o Wareneingangs- und Produktions-Kontrolle
- o Inventarisierung
- o Produktion-Ferienablösung
- o Interne Lebensmittelkontrolle und Produkte-Sicherheit
- o Mitarbeiter-Schulungen
- o Grosses Angebot mit 98% Eigenproduktion
- o Neue, moderne Küche mit viel Tageslicht

GASTGEBER

- o a la carte-Service
- o Herzliche Atmosphäre in schöner Umgebung
- o Selbstständiges Arbeiten
- o Aufgestelltes, junges Team
- o Auch als Aushilfe oder Teilzeit

HILFSKOCHE

- o Selbständiges Arbeiten
- o Ausfällige Anlehre nach Rezeptur
- o Vielseitiges, interessantes Angebot
- o Küchenchefin
- o Auch Aushilfen

HOTEL AMMANN

ZÜRICH-SWITZERLAND

Für unser ****-Hotel in der Zürcher Innenstadt suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

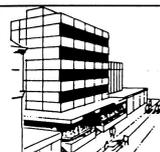
Réceptionisten/-in

Ein freundliches, sicheres Auftreten, Verantwortungsbewusstsein sowie gute Sprachkenntnisse sind für diese selbstständige und vielfältige Position erforderlich. Wir freuen uns, Ihnen einen modernen, abwechslungsreichen Arbeitsplatz in einem jungen Team anbieten zu können.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne:

Frau Reichenbach
Telefon 01 252 01 20
Kirchgasse 4, 8001 Zürich

78019/30929



Hotel Merkur Rôtisserie «Le Mazot»

Bahnhofplatz 35
3800 Interlaken

Für unseren vielseitigen Hotel- und Restaurationsbetrieb suchen wir nach Vereinbarung einen

Chef de service

Wir bieten einen modernen Arbeitsplatz in mittlerer Brigade und einen angemessenen Lohn.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen an:

Hotel Merkur, Bahnhofstrasse 35, 3800 Interlaken
Telefon 036 22 66 55

78025/16446

Sunstar

Hotel Lenzerheide

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

Bereits heute suchen wir für die kommende Wintersaison, ab zirka Mitte Dezember 1995, noch folgende aufgestellte Mitarbeiter/innen:

- Küche:
- ⇒ **Chef de partie**
 - ⇒ **Commis de cuisine**

- Service:
- ⇒ **2. Chef de service**
 - ⇒ **Chef de rang**
 - ⇒ **Commis de rang**

- Etage:
- ⇒ **Nachtportier**

- Hotelbar:
- ⇒ **Barmaid**

- Réception:
- ⇒ **Sekretärin/ Réceptionistin**

Unser Hotel verfügt über eine zeitgemässe Einrichtung, eine topmoderne Küche und über Mitarbeiterzimmer mit eigener Dusche/WC.

Wir freuen uns auf Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen an:

SUNSTAR HOTEL
Familie O. Federspiel
7078 LENZERHEIDE
Telefon 081 34 01 21

78010/19686

DOMINO GASTRO
Mr Personal-Prof

Sommer und Hitze! Für uns kein Problem, wir bewahren Ihnen einen kühlen Kopf und können Ihnen schon heute die neuste Stellen-Kollektion vorstellen:

Bestgefühlt 4-★-Hotel in Zürich sucht eine dynamische, sprachgewandte Frau mit Erfahrung in der Personaladministration für die abwechslungsreiche Tätigkeit als **Personal-/Direktionssekretärin**

Grösserer Restaurationsbetrieb mit Traum-Aussicht auf die City von Zürich sucht für die Personaladministration und -rekrutierung belastbare, erfahrene und kontaktfreudige **Personalsekretärin**

Sie lieben den Kontakt zu den internationalen Gästen und sind sprachbegabt. Gesucht in grosses 4-★-Hotel in Zürich freundliche, motivierte **Réceptionistin**

Gesucht in schmuckes 3-★-Hotel auf dem Platz Zürich kontaktfreudige, schlagfertige und ideenreiche **Hotelsekretärin**

Privatklub am Zürichsee sucht jungen, belastbaren und erfahrenen **Diätkoch** (Tagesdienst/Mo.-Fr)

Für eine grosse französische Brasserie suchen wir einen fachlich versierten, dynamischen **Produktionskoch** (8.00-17.00 Uhr)

Gemütliches und gepflegtes Speiselokal in Zürich-Ost sucht begeisterungsfähigen, ideenreichen **Sous-chef** (w/m)

Zentral gelegenes 4-★-Hotel in Zürich sucht innovativen und kreativen **Chef pâtissier**

Für grosses Kongresszentrum suchen wir versierten, frontstarken **Chef de service** (w/m)

Grosser Tagesbetrieb auf dem Platz Zürich sucht frontstarken und kompetenten **Restaurationsleiter** (w)

3-★-Hotel im Aufschwung sucht für die Administration und Restauration ehrgeizigen und motivierten **Betriebsassistenten** (w/m)

Haben wir Interesse geweckt? Lassen Sie uns doch bei einem kühlen Drink mehr über Ihren zukünftigen Arbeitgeber erzählen.

Christian Hauff und Roland Eng warten auf Ihren Anruf.

Telefon 01 432 73 73
Segenstrasse 1, 8048 Zürich

Liegenschaftsverwaltung der Stadt Zürich

Gastronomiefachmann/-fachfrau für die Verwaltung unserer Betriebe

Wir vermieten rund 60 Gastronomiebetriebe, vom Quartierrestaurant über das Hotel bis zum Nachtlokal, und sind für den Unterhalt der Lokalitäten sowie des Grossinventars zuständig.

Zur Verstärkung unseres kleinen Teams suchen wir eine innovative Fachkraft mit einem untrüglichen Gespür bei der Auswahl der richtigen Mieterinnen und Mieter sowie einem sicheren Auge für erfolgversprechende Investitionen.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme. Richten Sie Ihre Unterlagen bitte an:

Liegenschaftsverwaltung der Stadt Zürich, Frau M. Glauser
Personalchefin
Postfach 8022 Zürich

0 77998/344940

AUGUST
GASTHAUS
WOLHUSEN

Kontaktanzeige/Selbstinszerent

Ich, Gischt von Wolhusen, BARBEIZCAFEBISTROGASTHAUS, bald 3 jährig, ca. 15.4 m gross, gelb-blau gestrichen, suche

Team-MitarbeiterInnen für Service, Küche Hauswirtschaft.

Du bist: unkompliziert, humorvoll, frischheftlich, aufgestellt - wie meine Gäste - und mit Leib und Seele Mensch. Dann freue ich mich auf Dich und unsere gemeinsame Zukunft.

Über meine weiteren Vorzüge kann Dir "Augustine" vorschwärmen.

BAHNHOFSTR. 14 6110 WOLHUSEN TEL. 041 71 11 15 FAX 041 71 45 15

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 Abonnementgebühr beliebig viele Bewerbungstalons von Stellensuchenden, die bei unserer Aktion «Gratis-Kleininserat für Berufsleute aus dem Gastgewerbe» mitmachen. Profitieren Sie als Abonnent von diesem unkomplizierten und kostengünstigen Vermittlungs-Service!

Stellensuchende

1 2 3 4 5 6 7 8

Küche/cuisine									
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/E	YS/BE			
1238	Küchenchef/Alleinkoch	59	I	C	Sept. 95	D/E/I	Tagesbetrieb, Aargau/Zürich		
1239	Koch	51	CH	sofort	D/F/E	Hotel/Rest., Bern/50-80%			
1240	Küchenchef	32	CH	sofort	D/F/E	Hotel/Rest., ZH/AG/ZG			
1241	Jungkoch	31	D	A	Dez. 95	D/E	Hotel/Rest., zus. mit 3580/GR/VS/ZH		
1242	Koch	23	D	A	Nov. 95	D/E	West-CH/GR/VS		
1243	Chef de partie	26	NZ	A	Nov. 95	E/F/D	Kleinstbetrieb, Inner-CH		
1244	Koch	23	CH	sofort	D/E	Hotel/Rest., Bern/50-80%			
1245	Diätassistentin	25	D	B	Nov. 95	D/E/S	Hotel/Rest., ZH + Umgeb.		
1246	Küchenchef	46	CH	sofort	D/I/F	Hotel/Rest., ZH + Umgeb.			
1247	Küchenchef	41	A	C	Nov. 95	D/E	Kantine		

Service/service

2556	Sefa	27	S	A	Sept. 95	D/E	Tagesbetrieb, ZH + Umgeb.		
2557	Sefa	23	D	A	Okt. 95	D/E	Klein-Mittel, Zürich		
2558	Kellner	30	CH	sofort	D/E/F	Hotel/Rest., ZH			
2559	Sefa	23	CH	sofort	Okt. 95	D/E	BE		
2560	Kellner	23	P	A	sofort	D/E/F	Bern		
2561	Kellner	32	CLN	B	sofort	D/E	Rest./Pizzeria, GR/SG/ZH/BE/BS		
2562	Kellner	36	P	C	Okt. 95	D/F/I	Hotel/Rest., ZH		
2563	Kellner	43	CH	sofort	D/E/F	Hotel/Rest., ZH			
2564	Sefa	30	RP	B	sofort	E/D/F	ZH/TG/SG		
2565	Chef de service	50	I	C	sofort	D/I/F	Zürich-Luzern		
2566	Chef de bar/Barman	50	CH	n. Ver.	D/E/F	Hotel/Rest., Zürich			
2567	Chef de service	25	CH	sofort	D/E/F	Hotel/Rest., Zürich			

2568	Rest-Leiter/F&B	36	D	B	sofort	D/E/E	Hotel, Luzern/Aargau/Zürich		
2569	Maitre d'hôtel	32	A	C	Okt. 95	D/E/I	Hotel, Olm/Zentral-CH		
2570	Chef de service	29	NL	B	n. Ver.	D/E/F	Grieswald/Interlaken		
2571	Kellner	27	TR	B	Sept. 95	D	ZG		
2572	Kellner	40	D	A	sofort	D/E/E	Hotel/Rest., ZG		

Administration/administration

3573	Direktionsass./m.	23	A	B	sofort	D/E/F	Hotel, VD/GE		
3574	Anfangsrezept.	27	CH	n. Ver.	D/E/E	Hotel, Zentral-CH/GR/VS			
3575	Réceptionist	23	CH	Nov. 95	D/E/E	Hotel, Zürich/Winterthur			
3576	Réceptionist	26	CH	Nov. 95	D/E/F	Hotel, Zürich/Basel/Luzern			
3577	Sekretärin	20	CH	Sept. 95	D/E/E	3*-5*Hotel, Inner-CH/ZH			
3578	Betriebsass./F&B	26	CH	Sept. 95	D/E/I	Hotel, Inner-CH			
3579	Administration	36	CH	sofort	D/F/I	4*-5*Hotel, zus. mit 1242/GR/VS/ZH			
3580	Réceptionist	21	D	A	Nov. 95	D/E	4*-5*Hotel, TI/GR		

3581	Réceptionist	22	CH	n. Ver.	D/E/F	Bern+Umgeb.			
3582	Sekretärin	22	CH	sofort	D/E/E	3*-5*Hotel, Olm/CH/BE/Oberland			
3583	Hotelsekretärin	22	CH	n. Ver.	D/E/F	4*-5*Hotel			
3584	Réceptionist	22	CH	n. Ver.	D/E/E	5*Hotel, VD/BE			
3585	Réceptionsprakt.	20	L	A	Okt. 95	D/E/E	Hotel, NE/FR/VD		
3586	Réceptionist	30	D	A	Nov. 95	D/E/E	Hotel		
3587	Réceptionist	21	CH	Okt. 95	D/E/F	Hotel, BE			
3588	Réceptionist	21	CH	Okt. 95	P/I/F	Hotel/Rest., zus. mit 4341			
3589	Réceptionsprakt./w.	20	CH	Okt. 95	P/F/I	Hotel/Rest., zus. mit 4340			
3590	Réceptionsprakt./w.	21	NL	A	Nov. 95	D/E/E	Hotel/Rest., zus. mit 4342		

Hauswirtschaft/ménage

4339	Portier	57	CH	Sept. 95	D/F/I	Hotel, BE			
4340	Küche/Buffer	23	P	A	Nov. 95	P/I/F	Hotel/Rest., zus. mit 4341		
4341	Zimmer/Buffer	19	P	A	Nov. 95	P/I	Hotel/Rest., zus. mit 4340		
4342	Küchenhilf./Hausb.	P	A	sofort	P/F/I	ZG/ZH/LU/GR			
4343	Küchenhilf./Buffer	P	A	Nov. 95	P/F/E	Hotel/Rest.			
4344	Zimmer/Buffer	24	P	A	Nov. 95	P/I	Hotel/Rest.		
4345	Hofa	18	CH	n. Ver.	D/F/E	3*-4*Hotel, Saas Fee			

4346	Fitness/Massage/w.	32	CH	Okt. 95	D/E/F	Sporthotel, West-CH			
4347	Portier/Office	32	P	C	Nov. 95	I	zus. mit 4348		
4348	Hilfsgewinnante	25	CH	Nov. 95	D/E/E	zus. mit 4347			
4349	Hofa	20	CH	Nov. 95	D/E/E	Luzern			
4350	Nachtportier	52	I	C	Nov. 95	D/E/F	ZH/LU/BS/BE		
4351	Allrounder	26	CH	Nov. 95	D	AR/SG/ZH			
4352	Hofa	20	CH	Sept. 95	D/E/E	Hotel/Gasthof, SG/Inner-CH			

4353	Küchenhilfe	36	E	A	sofort	F/E/I	West-CH		
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 Abonnementgebühr von Fr. 285.- pro Halbjahr **exklusive Mehrwertsteuer** oder Fr. 500.- pro Jahr **inklusive 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 pouvez déduire la TVA sur votre décompte TVA au titre de l'impôt préalable récupérable.

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

Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

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

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Ich suche Stelle als: _____ Eintrittsdatum: _____

Name: _____ Vorname: _____

Strasse: _____ PLZ/Ort: _____

Geboren: _____ Nationalität: _____

Telefon privat: _____ Telefon Geschäft: _____

Muttersprache: _____ Art der Bewilligung: _____

Art des Betriebes: _____ Region: _____

Bemerkungen: _____

Sprachkenntnisse:

Deutsch: _____ Französisch: _____ Italienisch: _____ Englisch: _____

(1 = gut, 2 = mittel, 3 = wenig)

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:

Betrieb: _____ Ort: _____ Funktion: _____ Dauer (von/bis): _____

1. _____

2. _____

3. _____

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

Datum: _____ Unterschrift: _____

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

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

78065/84735

WÄDENSWIL

Assistent/in des Geschäftsführers

Eine Karriere-Chance bei McDonald's™



Sie haben eine **Berufsausbildung** und/oder eine **Hotelfachschule** abgeschlossen und verfügen über **Führungserfahrung**. Ihr Ziel ist es, Ihre Karriere mit der dynamischen Entwicklung eines führenden Unternehmens der Gastronomie zu verbinden. **Unregelmässige Arbeitszeiten** (am Wochenende und abends) machen Ihnen Spass. Sie sind freundlich, sicher im **Umgang mit Menschen** und schätzen die **tägliche Herausforderung**, unseren Gästen erstklassige Leistungen zu bieten. Bei uns finden Sie eine solide **Restaurant Management Ausbildung**. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen. McDonald's Restaurant, Postfach 1355, 8640 Rapperswil.

 **einfach gut.**

☆☆☆☆

FÜRIGEN

Hotel * Restaurant * Bar
Kongresszentrum

Für unseren regen Hotelbetrieb mit Schwerpunkt Seminar/Bankette suchen wir nach **Übereinkunft in Saison- und Jahresstelle** kompetente Mitarbeiter/innen für folgende Positionen:

Réceptionspraktikant
CH oder B-/C-Bewilligung

Servicemitarbeiter/in
Chef de partie
für die italienische Küche

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

CH-6362 Fürigen/Stansstad
am Bürgenstock
Telefon 041 63 22 22
Telefax 041 61 27 24
Telex 866 257

Following positions at the American Ambassador's Residence in Berne are advertised for occupancy effective September 1, 1995 (or after):

RESIDENCE MANAGER (live-in)

responsible for managing daily operations of the household including diplomatic functions. Specific tasks include supervising and scheduling a small staff, maintaining account records and preparing general correspondence. The applicant should have pleasant manners, good presentation and strong interpersonal skills. Fluency in English is required, German would be helpful. IBM (or compatible) computer proficiency required, as well as prior household experience.

HOUSEKEEPER (live-in)

duties include general household work, such as cleaning, serving, laundry and ironing. Conversational English required, experience in a diplomatic household would be an advantage. Applications with curriculum vitae and references should be sent to:

AMERICAN EMBASSY, Personnel Office, P.O. Box, 3001 Berne

O 78053/384016

Rothorn Scalottas

Lenzerheide-Valbella

Rot – und grün ist unser Berg nur im Sommer, aber schneeweisse Pulverpisten und strahlender Sonnenschein erwarten Sie bei uns im Winter!

Lieben Sie neben abwechslungsreicher Arbeit in einem jungen, motivierten Team auch das Gefühl, dort zu leben, wo andere Ferien machen?

Für unsere abwechslungsreichen fünf Restaurantsbetriebe suchen wir fröhliche, ideenreiche Mitarbeiter/innen.

Und auf welcher Höhe fühlen Sie sich am motiviertesten?



Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung unter:

Rothornbahn & Scalottas AG, Restaurationsbetriebe
Herr Jürg M. Anliker oder Frau Anja Lensing
CH-7078 Lenzerheide GR
Telefon 081 34 18 22, Fax 081 34 67 70

P 78072/51730

Die neuen IN-LOKALE in Schönried

Zur Ergänzung unserer innovativen Küchenbrigade suchen wir per Mitte September 1995 oder nach Vereinbarung einen

Jungkoch

als Einstieg zum Chef de partie.

Wir bieten ein interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsumfeld. Bei uns werden die Teamarbeit und das selbständige Arbeiten gleichermaßen gefördert.

Wir stellen uns eine Anstellungsdauer bis Ende Wintersaison 1996 vor.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

Auf eine gute Zusammenarbeit freuen sich

Bruno Kernens
Hotel-Restaurant-Bahnhof-Team
3778 Schönried

78014/32557



Annelise und Hans Peter Julen
CH-3920 Zermatt
Telefon (0041 28) 66 11 75, Fax 028 67 42 32

Wir offerieren Ihnen:

- ein neueres 4-Sterne-Hotel mit 120 Betten
- jugendliche, dynamische, sportliche Atmosphäre
- internationale Kundschaft
- eines der grössten und schneesichersten Skigebiete der Alpen (Saisonzeit bis Ende April gesichert)
- Unterkunft in neuen Einzelstudio-Appartements und Wohnungen mit eigenem Zimmer
- gutes Betriebsklima und zeitgemässe Arbeitsbedingungen
- für Ausländer eine Arbeits- und Aufenthaltsgewilligung.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir:

für eine marktfrische, kreative Gourmet-Küche:

Chef garde-manger
mit Erfahrung

Commis de cuisine

Für den Hauswirtschaftsbereich:

Hofa

Offerten mit Foto, Zeugniskopien und Lohnansprüchen bitte an:

ALPENHOF HOTEL, CH-3920 ZERMATT



78086/137880

HOTEL SEEHOF

Mit 118 Zimmern (220 Betten) und 5 verschiedenen Restaurants sowie Bankett- und Seminarräumen, die alle mit einer grosszügigen und leistungsfähigen Infrastruktur ausgestattet sind, zählt das Hotel Seehof heute zu einem der schönsten und modernsten Hotels in Graubünden.

Wir suchen auf Mitte September oder nach Vereinbarung einen

F&B-Controller/-Einkäufer

In dieser Kaderposition sind Sie für den gesamten Einkauf und das Controlling verantwortlich. Sie erstellen Inventare sowie die monatlichen Renditeberechnungen (Fidelio F&B). Erfahrung ist von Vorteil.

Es erwartet Sie ein selbständiger Arbeitsplatz sowie ein kreatives Mitarbeitersteam.

Wenn Sie uns kennenlernen möchten, dann freuen wir uns auf Ihr Schreiben oder Ihren Anruf:

Iris Iacomini, Mitarbeiter-Betreuerin
Postfach, 7260 Davos Dorf
Telefon 081 47 12 12

78092/9067

RESTAURANTS



Suche meine Nachfolgerin!

In unseren lebhaften Restaurationsbetrieb suchen wir nach Vereinbarung, spätestens jedoch per 1. November 1995, eine

Personal- und Betriebsassistentin

Ihr Aufgabengebiet umfasst hauptsächlich:
Personalrekrutierung (Bewilligungsverfahren von A bis Z, Lohn- und Versicherungswesen, Korrespondenz); Debitoren- und Kreditorenbearbeitung; Führen des Tages-Kassaraaportes; Bedienung der Telefonanlage; allgemeine Sekretariatsarbeiten.

Wir erwarten von Ihnen:
ausgeglichene und angenehme Erscheinung; speditive und kreative Arbeitsweise; Kenntnisse mit PC (Windows 3.1); Freude, in einem sehr lebhaften Betrieb zu arbeiten (evtl. auch an der Front); kaufmännische Ausbildung oder Hotelfachschulabschluss.

Wir können Ihnen bieten:
eine gründliche Einführung in die neue Arbeit; interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit; selbständiges Arbeiten; angenehmes Arbeitsklima in jungem und aufgestelltem Team; keine Langeweile.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, dann senden Sie uns doch umgehend Ihre Bewerbungsunterlagen zu, oder rufen Sie uns für nähere Auskünfte einfach an.

Frau Brupbacher oder Herrn Meier verlangen.

78107/94390

Alex Meier

Waidbadstrasse 45, 8037 Zürich
Tel. 01/271 64 60, Fax 271 66 03

Romantik Hotel Julen

Familie Paul Julen
Telefon 028/67 24 81
Telex 472 III

Wir suchen für kommende Wintersaison noch folgende qualifizierte Mitarbeiter für unser renommiertes 75-Betten-Familienhotel im Herzen des weltbekanntesten Winterkurorts ZERMATT:

Hotelsekretärin
ab 15. September 1995

Chef de partie
Chef pâtissier
Commis de cuisine
Chef de rang
Commis de rang

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen und freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Anfragen erbeten an:
Romantik Hotel Julen
Familie Daniela und Paul Julen
CH-3920 Zermatt
Telefon 028 67 24 81



78083/3110

Im Auftrag unserer Kunden suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de partie
Commis de cuisine
Sous-chef
Servicefachangestellte
Barmaids

Saison-/Jahresstellen ganze Schweiz.

Auf Ihren Anruf freuen wir uns.

Telefon 033 43 25 73

Frau Amstutz/Frau Bühler.

78113/271829

DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Prof
Wir suchen nach Vereinbarung in Aushilfs-, Saison- und Dauerstellen
Bielerssee:

Chef de partie
Nähe Thun:
Pâtissier
Kanton Aargau:

Chef de partie
Servicefachangestellte
Barmaid

Unverbindliche und kostenlose Infos durch
Hrn. Schaar und
Frau Geissbühler

064 31 48 31
Bernstrasse West 64, 5034 Suhr



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
Pilatustrasse 29, 6003 Luzern
Telefon 041 24 44 66, Telefax 041 23 42 62

77919/22667

ZÜRICH
KLOTEN AIRPORT



Karriere bei Hilton International

In unserem internationalen *****-Hotel (286 Zimmer, drei Restaurants, eine Bar und 16 verschiedene Bankett-/Meeting-Räume) ist auf Anfang Oktober 1995 die Position des

Einkaufschefs

neu zu besetzen.

Wir erwarten:

- einen Fachmann mit umfassender Ausbildung in der Hotellerie und 2 bis 3 Jahren Erfahrung im Gewerbe
- Einsatzwille und Teamgeist
- Freude an einer neuen Herausforderung
- Englisch in Wort und Schrift
- sehr gute EDV-Kenntnisse

Für nähere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne telefonisch zur Verfügung. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an folgende Adresse:

Zürich Kloten Airport Hilton
Hans Schmid, Personalfach
80568 Zürich-Flughafen
Telefon direkt 01 810 31 63

THE HILTON · THE HOTEL

78081/40428

DERBY HOTEL DAVOS

FERIEN- UND SEMINARHOTEL
CH-7260 DAVOS-DORF · PROMENADE 139 · TELEFON 081 417 95 00
FAX 081 417 95 95

Restaurationsleiter

(zirka 1. 12. 1995)

Bietet: Erfahrung in gleicher Position, Flexibilität, unternehmerisches Denken, Profi im Verkauf, Ehrlichkeit,

Vertrauensperson

Liebt: ein aufgestelltes Team, gepflegte und doch lockere Atmosphäre, modernste Infrastruktur, sicheren Arbeitsplatz

Servicemitarbeiter

(zirka 1. 12. 1995)

Cocktail sucht

Barmaid

(zirka 1. 12. 1995)

4 cl

2 cl

2 cl

1 dash

Verkaufsfähig
Du bist der Grösste-
Überzeugungsfähigkeit
Sprachkenntnisse
Humorkonzentrat und eine Dame,
die serviert als

Anfangsbarmaid

weiter einen

Grillchef

für (zirka 5. 12. 1995)

Rustikales Restaurant, separate Küche...

und

Jungköche/-innen

(zirka 5. 12. 1995)

Chef entremetier Chef garde-manger

Dine-around für

Allrounder/in

Küche, Service, Réception,
das ist Motivation.

Komplettes Bewerbungsdossier an
Herrn A. Gubser, Personalabteilung

78070/8923

FERIEN- UND SEMINARHOTEL
BANKETT- UND SEMINARRÄUME, DERBY CULINARIUM, PALÖDA GRILL,
DERBYBAR, HALLENBAD, SAUNA, SOLARIUM, MASSAGE, FITNESS,
TENNISPLATZE, CURLING, PARK, SONNENTERRASSE.
DIREKTION RICHARD ROETHLI, DIPL. HÔTELLIER SHVVDH



Wir suchen für unser neues Hotel im Zentrum von Lenzerheide per sofort oder nach Vereinbarung eine

Service-Mitarbeiterin

mit Erfahrung im Speiseservice.
Wir bieten eine abwechslungsreiche Jahresstelle und attraktive Anstellungsbedingungen. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Hotel Spescha
Herr Marcel Spescha
CH-7078 Lenzerheide
Telefon 081/34 62 63

78116/316504

Wir sind ein renommiertes und erfolgreiches 5-Sterne-Hotel in Zürich - Nähe Flughafen - und suchen für unseren hochstehenden Bardbetrieb auf **September 1995** eine einsatztaugliche

Bardame

Diese interessante und anspruchsvolle Position verlangt eine erfahrene und dynamische Persönlichkeit mit angenehmem Charakter und gepflegtem Erscheinungsbild, speedativer Arbeitsweise, Dienstleistungsbereitschaft und Freude am Kontakt mit gehobener Kundschaft sowie gute Kenntnisse der englischen und deutschen Sprache.

Dafür erwarten Sie ein selbständiger Aufgabenbereich in einem professionellen Team, ein angenehmes Arbeitsklima, leistungsbezogene Entlohnung sowie neuzeitliche Anstellungsbedingungen.

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Chiffre 77526, hotel + tourismus revue, Postfach 3001 Bern.

77526/220475



Nicht nur Telefonverbindungen herstellen, tippen oder Statistiken führen sind bei uns wichtig, sondern auch den persönlichen Kontakt zu unseren Patienten und eine familiäre Atmosphäre zu schaffen, das sind unsere Ziele. Wollen Sie uns dabei helfen? Wir suchen eine

Sekretärin/Réceptionistin (auch Hofa) Sprachen D/I

Wir bieten ein gutes Arbeitsklima, zeitgemässe Entlohnung, Möglichkeit zu selbständiger Arbeitsteilung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung, die zu richten ist an:
Magda Isliker, Al Ronc, 6540 Castaneda

77449/220475

Sind Sie auf der Suche nach einer interessanten und vielseitigen Tätigkeit im Food-Bereich? Dann können wir Ihnen in der Abteilung Fleisch/Frischgeflügel eine Stelle als

PM-Assistent oder PM-Assistentin

anbieten.

Zu Ihrem Aufgabengebiet gehören die weitgehend selbständige Bewirtschaftung eines Warenkontos; telefonischer, schriftlicher und persönlicher Kontakt zu den Genossenschaften und Lieferanten; Terminüberwachung sowie Erledigung administrativer Routinarbeiten. Zudem unterstützen und entlasten Sie den Product Manager.

- Haben Sie eine kaufmännische Ausbildung oder eine Lehre als Koch oder Metzger mit einer abgeschlossenen Handelsschule?
- Sind Sie sich gewohnt, mit dem PC zu arbeiten?
- Sprechen Sie gut Französisch und evtl. Englisch?
- Sind Sie ein Organisationstalent und verhandlungstark?

Dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND
Personal und Ausbildung, Limmatstrasse 152, 8005 Zürich
Telefon 01 277 21 11



Ein Platz für Ihre Arbeit

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

rebag

Treuhand- & Beratungsstelle für das Gastgewerbe AG
8954 Geroldswil

Zur Ergänzung unseres Teams (zurzeit 14 Mitarbeiter) suchen wir für Treuhand- und Beratungsaufgaben

kaufm. Mitarbeiter/in

für die Übernahme von verantwortungsvollen Aufgaben in allen Bereichen unserer Dienstleistungen, d. h. Kundenbuchhaltungen, Lohnbuchhaltungen, kurzfristige Zwischenabschlüsse, Jahresabschlüsse, Budgets usw.

Das Ziel - nach sorgfältiger Einarbeitung - ist die selbständige, direkte Betreuung von Kunden.

Für die vielseitigen Aufgaben sind u. a. erforderlich: kaufmännische Ausbildung und Praxis im Rechnungswesen und/oder Hotelfachschule, Freude am Umgang mit Zahlen und an exaktem Arbeiten, Interesse an EDV (IBM System/36 und Macintosh), Ambitionen für berufliche Weiterbildung. Praktische Erfahrungen im Gastgewerbe sind sicher ein Vorteil.

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

Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an

rebag

Treuhand- & Beratungsstelle für das Gastgewerbe AG
z. H. Herrn F. Graber, persönlich
Limmattalstrasse 10/Steinhaldering 8
Postfach, 8954 Geroldswil
Telefon 01 748 06 00 / Telefax 01 748 33 20

77988/46264



Auf September 1995 suchen wir in unser renommiertes Spezialitätenrestaurant (16 Punkte Gault Millau)

Servicefachangestellte/n
mit deutscher Muttersprache in
- Jahresstelle oder
- Saisonstelle, September bis Mai
(Bewilligung wird besorgt).

Wenn es Ihnen Freude macht, in einem kleinen, aufgestellten Team Ihre beruflichen Ambitionen voll einzusetzen, selbstständig zu arbeiten und mit Ihrem Können unsere anspruchsvolle Kundschaft zu verwöhnen, dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Wir bieten:

- gute Entlohnung
- Samstag/Sonntag frei
- fünf Wochen Betriebsferien
- auf Wunsch Zimmer im Haus.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung an Robert Haupt
Wirtschaft Flühgass
Zollikerstrasse 214, 8008 Zürich
Telefon 01 381 12 15

78005/129976

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft

EUROPEAN INDOORS ZÜRICH

30. SEPTEMBER BIS 8. OKTOBER 1995

CHEF DE PARTIE

Live dabei... Vom ersten bis zum letzten Satz sind Sie mit von der Partie. Locker ist Ihr Aufschlag und gekonnt die Köstlichkeiten, welche Sie Martina Hingis vorsetzen. Auch von Ihnen wird ein grosser sportlicher Einsatz gefordert, welcher jedoch mit entsprechendem Preisgeld belohnt wird. Rufen Sie uns an, und wir spielen Ihnen den Ball zu.
Zürich, Herr Keller

SERVICEFACHANGESTELLTE

VIPs und andere illustre Persönlichkeiten gehören während sieben Tagen mit zu Ihrem Gästekreis. Die Atmosphäre ist prickelnd, Champagnerduft liegt in der Luft, und die Tennisbälle flitzen Ihnen um die Ohren. Auch während der hektischsten Partie verlieren Sie Ihren Kopf nicht und haben für Ihre Gäste stets ein Lächeln bereit. Tennisanfisch oder ganz einfach Lust dabeizusein? Ein Anruf genügt, und wir geben Ihnen Ihre Startnummer bekannt.
Zürich, Frau Bachmann

KÜCHENCHEF

Es ist nie zu spät, eine wirkliche Herausforderung anzunehmen... Sie sind ein Küchenchef mit Format, besitzen eine einwandfreie Ausbildung und einen erfolgreichen Karriereaufbau sowie eine herausragende Persönlichkeit. Ein junger, sehr kreativer Gastronomiebetrieb im Herzen Zürichs sucht den erfahrenen Manager am Herd. Sie sind kommunikativ, eine starke Führungspersönlichkeit sowie ein guter Angebotsplaner und kalkulationsstarker, extrovertierter Küchenfachmann. Sie können viel und verlangen noch mehr. Wenn Ihnen nicht irgendeine Stelle gut genug ist, rufen Sie mich an.
Zürich, Herr Keller

KÜCHENCHEF

Für ein stilvolles Ferienhotel in Engelberg suchen wir in Jahresstelle einen kreativen und führungsstarken Küchenchef (28 bis 40 Jahre), der an einer längerfristigen Herausforderung interessiert ist. Sie lieben und pflegen eine saisonale, marktfrische Küche sowohl im à la carte-wie auch im Bankettbereich und spornen Ihre fachlich bestausgewiesene Brigade durch Ihre Motivation zu Spitzenleistungen an. Eine Wohnung steht Ihnen auf Wunsch zur Verfügung. Gerne informiere ich Sie ausführlicher, rufen Sie mich an.
Luzern, Herr Zanetti

MAITRE D'HOTEL

Den Gast zuvorkommend empfangen, bedienen und umsorgen 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

DIREKTIONSSEKRETÄRIN

In der Zentralverwaltung einer Restaurationsgruppe bietet sich einer dynamischen Persönlichkeit (23 bis 30 Jahre) die Gelegenheit, von A bis Z für die administrativen Abläufe 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

RECEPTIONISTIN

Sie besitzen eine kaufmännische Hotelausbildung oder einige Jahre Berufserfahrung an der Réception, lieben den abwechslungsreichen Kontakt zu den Gästen und sind sprachgewandt (d, e, f). In einem lebhaften, zentral gelegenen Stadthotel bietet sich einer jungen (23 bis 30 Jahre), aufgestellten Persönlichkeit die Gelegenheit, in einem kleinen Team vielseitige Réceptionsaufgaben wahrzunehmen. Gerne helfe ich Ihnen weiter, rufen Sie an.
Zürich, Frau Lenoir

GOVERNANTE

Für ein stilvolles, mittelgrosses Stadthotel im Herzen von Zürich suchen wir nach Vereinbarung eine berufserfahrene und sprachlich versierte (d, e, f) Governante. Als kompetente Kademitarbeiterin können Sie Ihre Freude an der selbständigen Führung der Hauswirtschaft sowie an der Lehrlingsbetreuung voll entfalten. Zugleich erwartet Sie eine geeignete Atmosphäre, eine Wohnung direkt neben dem Hotel, wenn erwünscht, und erst noch freie Wochenenden. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Lenoir

HOTELFACHASSISTENTIN

In einem Weiterbildungs- und Tagungszentrum in Zürich ist die Position einer Tournante neu zu besetzen. Einer jungen Hotelfachassistentin bietet sich hier eine ausgezeichnete Möglichkeit, eine vielseitige Aufgabe im Tagesdienst zu übernehmen. Gute Sozialleistungen, Samstag/Sonntag frei, zeitgerechte Entlohnung und ein interessantes Arbeitsgebiet sind nur einige der positiven Aspekte, die Ihre neues Arbeitsfeld umrissen. Melden Sie sich bald.
Zürich, Frau Bachmann

Weitere Stellenangebote
auf der nächsten Doppelseite



HOTEL EUROPA

GOLDEN TULIP HOTELS

Die nächste Wintersaison im Engadin – wir vom «Europa» würden uns freuen.

Das ★★★★★-Ferienhotel mit der besonderen Atmosphäre, mit 220 Betten, sucht für die kommende Wintersaison (15. Dezember 1995 bis 20. April 1996) tüchtige und freundliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

F&B-Verwaltung:

F&B-Praktikant

(Praktikum für Hotelfachschule)

Ein einsatzwilliger Bewerber findet in unserem Betrieb ein weitläufiges Arbeitsgebiet, ...im Büro allgemeine Büroarbeiten von Personal-Korrespondenz bis zur Werbung (das meiste mit EDV), ...im Lager Ausgabe und Kontrolle der Lebensmittel, ...und wenn's im Service oder in der Küche «brennt», Mithilfe auch dort.

Réception:

In Jahresstelle ab Anfang Dezember

Réceptionist/in

mit Erfahrung

(CH oder B-/C-Bewilligung), Einsatzfreudige/r, sprachgewandte/r (Italienisch Bedingung) und kontaktfreudige/r Mitarbeiter/in findet an unserer lebhaften Réception ein abwechslungsreiches und interessantes Arbeitsgebiet.

Speisesaal:

Saalkellner/Saalkellnerin

deren Stolz es ist, unsere Gäste sprachlich gewandt, kompetent und charmant zu bedienen und mitzuhelfen, deren Aufenthalt in unserem Haus zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen.

Küche:

Sous-chef/Saucier (m/w)

Chefs de partie (m/w)

(Garde-manger/Tournant)

Commis de cuisine (m/w)

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

Hätten Sie Freude, uns während der Wintersaison mitzuhelfen, die Stammgäste zu verwöhnen und zwischendurch die einmaligen Schönheiten des Oberengadins zu genießen? Wenn ja, möchten wir Sie bitten, uns raschmöglichst Ihre kompletten Unterlagen samt Foto zukommen zu lassen. Selbstverständlich besteht die Möglichkeit, auch während der Sommersaison 1996 bei uns zu arbeiten.

Hotel Europa St. Moritz

z. H. des Personalbüros, Frau Kindlimann
7512 Champfèr
Telefon 082 2 11 75, Fax 082 3 73 28

78083/7293

Lenzerheide Valbella

1500 m

a Smile for Europe

Engagement, Teamwork und Ideenreichtum sind grossgeschrieben.

Als

Marketingleiter/in

des Tourismusvereins Lenzerheide-Valbella erfüllen Sie eine vielseitige Aufgabe, in welcher Sie Ihre Marketing-Erfahrungen einbringen können. Lenzerheide-Valbella erwartet von Ihnen:

- Konzeptionelles Denken und Handeln für das Marketing eines renommierten Bündner Ferien- und Sportortes
- Selbständigkeit und Ausdauer im Verfolgen der klar formulierten Marketing-Ziele
- Kontaktfreudigkeit, sicheres Auftreten und gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Italienisch, Englisch und Französisch
- Berufliche Leistungsausweise im Tourismus oder in anderen Branchen.

Interessante Arbeitsbedingungen, Selbständigkeit und Verantwortung in einem motivierten Team sind die Grundlage für Ihren Erfolg. Die ausführlichen Bewerbungsunterlagen schicken Sie an:

TOURISMUSVEREIN
LENZERHEIDE-VALBELLA
Herrn Willy Ziltener, Direktor
7078 Lenzerheide
Telefon 081 34 34 34
Fax. 081 34 53 83

P 78073/48658

Wieso nicht dort arbeiten, wo der Winter am schönsten ist?

Ab der Wintersaison in unserem ganzjährig geöffneten Erstklasshotel zum Beispiel als Chef de partie, Chef Pâtissier oder Commis de cuisine. Vielleicht als erfahrene Réceptionist/In oder Chauffeur/Ablöse Night-Auditor, die sich in einem jungen, motivierten Team zu Hause fühlen. Und genauso freundlich wie unsere Gäste wünschen wir uns einen erfahrenen 2. Chef de Service sowie Servicefachangestellte für unsere Restaurants und die "Multi-Bar". Oder würden Sie sich gerne um unsere jüngsten Gäste als Kinderbetreuerin kümmern? Schreiben Sie einfach einen Brief an Herrn Urs Höhener oder rufen Sie kurz Herrn Achim Kuhn an. Wir freuen uns von Ihnen zu hören.



Tel. 082 - 2 21 71, Ihr Hotel Schweizerhof,

Via dal Bagn 54, CH-7500 St. Moritz

SCHWEIZERHOF
St. Moritz

77987/20406



DERBY HOTEL DAVOS

FERIEN- UND SEMINARHOTEL
CH-7260 DAVOS-DORF • PROMENADE 139 • TELEFON 081 417 95 00
FAX 081 417 95 95

Gala-Dîner

für unsere neue

Empfangschefin

(Jahresstelle zirka 1. 11. 1995)

Kalte Vorspeise

★★★★-Hotel mit 54 neuen, 47 renovierten Zimmern und marktischem Seminarzentrum, Restaurants, Bars

Warme Vorspeise

Herzlicher Empfang in 3 Sprachen mit aufgestellten Mitarbeitern und zufriedenen Gästen, umgeben von einer gehaltvollen Führungserfahrung

Hauptgang

Organisationsfreiheit, begleitet von einer kräftigen Fidelity-Erfahrung und einer Tranche Unternehmerdenken

Süssspeise

Sicherer Arbeitsplatz mit luftigen Freizeitmöglichkeiten.

Haben wir Ihren Appetit angeregt?

und für das komplette Tête-à-tête (zirka 5. 12. 1995)

Réceptionistin und Praktikantin

weiter einen

Nachportier

und eine

Kinderbetreuerin

Komplettes Bewerbungsdossier an Herrn A. Gubser, Personalabteilung

78069/8923

FERIEN- UND SEMINARHOTEL
BANKETT- UND SEMINARRÄUME, DERBY CULINARIUM, PALÜDA GRILL, DERBYBAR, HALLENBAD, SAUNA, SOLARIUM, MASSAGE, FITNESS, TENNISPLATZE, CURLING, PARK, SONNENTERRASSE.
DIREKTION RICHARD ROETHELI, DIPLOM. HOTELIER SHV/DVH

Um auch kommenden Winter erfolgreich sein zu können, suchen wir noch ambitionierte Mitarbeiter/innen, die unser Team ergänzen und unsere Gäste verwöhnen möchten.

In unserem 5-Stern-Team sind folgende Positionen zu besetzen:

- Maître d'hôtel
- Chef de partie
- Chef de rang
- Hofa (Anfangsgouvernante)

Arbeiten Sie gerne selbständig und kreativ, haben ein ausgeprägtes Berufsinteresse, bei dem Kompetenz und Verantwortung einfach dazugehören, dann sehen wir Ihren kompletten Bewerbungsunterlagen gerne entgegen.

Posthotel
z. H. Frau Dietrich
7050 Arosa
Telefon 081 31 01 21

78119/1538



sport hotel

pontresina / Engadin

Für lange Wintersaison, Eintritt zirka 20. Dezember oder nach Übereinkunft, suchen wir noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Bar: **Barmaid oder Barman**
(versiert)

Réception: **erfahrene, versierte Réceptionssekretärin**
Eintritt 1. 12. 1995

Restaurant: **Serviertochter oder Kellner**
(A-la-carte-Service)

Küche: **Sous-chef/Chef saucier**
Chef de partie

Saal: **Commis de salle**

Etage: **Hofa-Tournante**

Haben Sie Interesse, in einem aufgestellten Team mitzuarbeiten, haben Sie Freude, unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen, wollen Sie ausserdem den Winter im schönen Engadin erleben, dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung. Zeitgemässe Anstellungsbedingungen sowie auf Wunsch Kost und Logis im Hause sind für uns selbstverständlich.

Sporthotel Pontresina
Familie H.-G. Pampel
CH-7504 Pontresina

78022/27855

Flughafen Restaurants Zürich



Für unser **Erstklassrestaurant Top Air** (400 Sitzplätze) suchen wir zum **1. September 1995** oder nach Vereinbarung eine/n

eidg. dipl. Maître d'hôtel (D, E, F)

Sie haben eine fundierte gastgewerbliche Ausbildung, sind frontorientiert und verfügen über Erfahrung in der Führung einer Servicebrigade mit 20 Mitarbeitern?

Sie haben Freude daran, Ihr Wissen und Ihre Erfahrung in die Ausbildung von Lehrlingen und Praktikanten einzubringen?

Sie suchen einen modernen Arbeitsplatz sowie sehr gute Weiterbildungsmöglichkeiten?

Ja? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Handschriftprobe und aktuellem Passfoto.

Übrigens: auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne auch ein schönes Zimmer oder Appartement in der Nähe Ihres Arbeitsortes zur Verfügung.

Haben Sie noch Fragen? Herr J.-L. Gerber und Herr J. Rubio stehen Ihnen gerne für weitere Auskünfte zur Verfügung.

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH
Herr J. Rubio
Postfach 1523
8058 Zürich-Flughafen
Telefon 01 814 33 00

77728/40290



Grand Restaurant SCHUH Interlaken

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

Chef de service (w/m)

per 1. Dezember 1995

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

Anforderungsprofil:

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

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

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

Restaurant/Confiserie Schuh
Propr. Fam. F. Beutler
Direktor Martin Soche
Höheweg 56, 3800 Interlaken
Telefon 036 22 94 41

77667/16551



WALDHOTEL NATIONAL

B. + M. Bernhardt, Direktion • CH-7050 Arosa • Telefon 081 31 13 51 • Telefax 081 31 32 10

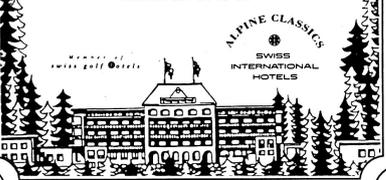
Das Waldhotel National als modernes, unkompliziertes und unkonventionelles Ferien-Erlebnis-Hotel freut sich auf Sie. Sie bringen Ihre Ideen mit ein und unterstützen uns mit Rat und Tat. Denken Sie an berufliche Spitzenleistungen und fachliche Weiterbildung verbunden mit Skifahren, Snowboarden, Eishockeyspielen und internationalem Highlife, so sollten Sie sich sofort bei uns melden. Für die kommende Wintersaison (9.12.95-8.4.96) suchen wir folgende Teammitglieder:

- Réception: Réceptionistin
Küche: Chef saucier/ 2. Sous-chef
Chef garde-manger
Chef entremetier
Chef pâtissier
Demi-chef de cuisine
Commis de cuisine
Thomas-Mann-Restaurant: Chef de rang
Kachelofastübli: 2. Stübli-Chefin
Etage: Hausdame
Lingerie: Wäscher (Nachtarbeit) Lingeriemädchen

Für die kommende Wintersaison haben wir uns viel vorgenommen. Helfen Sie uns mit, unsere Ziele zu erreichen. Schon heute freuen wir uns auf Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

WALDHOTEL NATIONAL Bettina Bernhardt, Teamwesen 7050 Arosa Telefon 081 31 13 51

78102/1740



ALPINE CLASSICS SWISS INTERNATIONAL HOTELS

Hotel Zayetta 3954 Leukerbad Telefon 027 61 16 46 Telefax 027 61 25 17

Allrounderin zur Ergänzung unseres jungen Teams. Aufgabenbereich: Réception, Administration und Service. Arbeitsbeginn ab sofort oder nach Vereinbarung.

HOREGO AG Wir sind die Einkaufszentrale für das Schweizer Gastgewerbe.

Verstärkung (SekretärIn/SachbearbeiterIn) Ihre Aufgaben sind vielfältig: Sie helfen mit, unsere Kunden zu betreuen, sind aktiv im Angebots- und Bestellwesen, erledigen die Korrespondenz in deutsch und französisch und unterstützen zeitweise auch die Buchhaltung.

STADT CASINO BADEN

Ihr Arbeitsplatz am Treffpunkt von Vielfalt und Lebensfreude Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung qualifizierte Mitarbeiter/innen für die anspruchsvolle Gastronomie.

Sous-chef

Sie sind ein gelernter Koch mit Sous-chef-Erfahrung, der mit dem Küchenchef für die Planung der Tagesmenüs, für die kostengerechte Führung, die Weiterbildung und Motivation der Mitarbeiter verantwortlich ist und aktiv in der Brigade mitarbeitet. Eine anspruchsvolle Stelle mit Zukunft erwartet Sie!

Commis de cuisine Commis tournant

Als ausgebildeter Koch im Alter von 20 bis 35 Jahren haben Sie Freude am A-la-carte-Service mit abwechslungsreichen Gerichten, an Banketten und Caterings bis 1000 Personen. Dann liegen Sie bei uns richtig. Ein junges, kreatives Team von elf Mitarbeitern freut sich auf Sie.

SOS SOS SOS SOS SOS Restaurant Bernerhof Burgdorf

Wir suchen auf den 1. September 1995 oder nach Vereinbarung für unseren lebhaften Restaurationsbetrieb mit Schweizer- und mexikanischen Spezialitäten: SIE, die junge, aufgestellte und flinke Servicemitarbeiterin sowie einen kreativen, motivierten Koch w/m (CH) Wir bieten Ihnen zeitgemässe Arbeitsbedingungen sowie Ihren Fähigkeiten entsprechendes Salär. Auf Wunsch Zimmer im Haus. Sonntag Ruhetag.



PARKTHEATER GRENCHEN Lindenstrasse 41 • 2540 Grenchen Telefon 065 53 99 22 • Fax 065 53 99 29

Gesucht auf 1. September oder nach Vereinbarung

Jungkoch/-köchin

Garde-manger sowie

Serviceaushilfen

im Bankettbereich.

Es erwartet Sie ein junges, motiviertes Team.

Wir freuen uns auf Sie!

Landgasthof Sternen 3273 Kappelen-Werdthof

Wir sind ein neu renovierter Landgasthof im Seeland.

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir auf Anfang September 1995 einen

Jungkoch (m/w) sowie eine Servicefachangestellte

Was von Ihnen erwartet wird: Freude am Beruf, über einen guten Teamgeist verfügen, und dass man sich auf Sie verlassen kann.

Interessiert? Bewerben Sie sich, oder rufen Sie uns an, Telefon 032 84 11 46. Herrn Rubin oder Frau Oesch verlangen.

78018/333396

Hotel Restaurant Plattenhof Zürich

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

Für Eintritt nach Übereinkunft suchen wir:

- Réceptionspraktikantin
- Koch
- Servicemitarbeiter/in
- Zimmermädchen/Tournante

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.



* Restaurant Schlüssel *** Mels Tel. 081 723 12 38 Sonntag und Montag geschlossen ***

In unser persönlich geführtes Restaurant suchen wir auf September 1995

Sous-chef

für 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 77781/141623



Der Bären Ostermündigen ist ein vielseitiger und interessanter Restaurations- und Hotelbetrieb in der Stadtnähe von Bern. Um die vielfältigen Ansprüche unserer Kundschaft auch in Zukunft vollumfänglich erfüllen zu können, fehlen in unserer Küchen- und Servicebrigade

Chef de partie/ Commis de cuisine

sowie Serviceangestellte/ Kellner

Wir können nur Schweizerinnen oder Schweizer sowie Ausländerinnen oder Ausländer mit Bewilligung C berücksichtigen. Ihren Anruf erwartet gerne Brigitte Hemmi oder Klaus Künzli.

BÄREN OSTERMÜNDIGEN R. + K. Künzli-Gteller Bernstrasse 25 Postfach 1044 3072 Ostermündigen Telefon 031 932 08 32

77982/27413

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 erreichbar. Ihr Aufgabenbereich umfasst Akquisition, Betreuung des touristischen Marktes, Kontrolle und Verbesserung des Kundenservices sowie das Erarbeiten und Umsetzen von Schulungsmassnahmen.

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.

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 Spontanität gewinnen Sie die Herzen der Gäste.

CHEF DE PARTIE

Eine Versicherung im Raum Zürich sucht einen qualifizierten Chef de partie für die Direktionsküche. Trotz geregelten Arbeitszeiten und freien Wochenenden können Sie weiterhin Ihre Kreativität im à la carte-Bereich umsetzen.

CHEF DE PARTIE

An zentraler Lage in der Stadt Luzern suchen wir für das Direktionsrestaurant einer schweizerischen Grossbank einen qualifizierten Berufsmann, welcher bei geregelten Tagesarbeitszeiten, freien Wochenenden und attraktivem Salär seine Kenntnisse unter Beweis stellen möchte.

ES IST NIE ZU FRÜH...

Heute Windsurfen und Mountainbiken, morgen Skifahren und Snowboarden. Auch wenn Sie heute noch an Ihrer Sommerstelle schwitzen, der nächste Winter kommt bestimmt. Als qualifizierter Mitarbeiter aus Gastronomie und Hotellerie (Schweiz und europäischer Grossraum) wollen Sie die nächste Saison in Zermatt, St. Moritz oder Gstaad verbringen, sich den Sommerspass aber nicht mit der Stellensuche verderben.

Weitere Stellenangebote? Rufen Sie uns an!

ADIA HOTEL 01/242 22 11

Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus Temporärstellen • Dauerstellen Kaderstellen 8026 Zürich Badener-Langstrasse 11 01/242 22 11 9004 St. Gallen Marktplatz/Engelgasse 2 071/ 23 65 23 3000 Bern 7 Marktgasse 28 031/312 11 33 6002 Luzern Pilatusstrasse 3a 041/ 23 02 60

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



**SORRY,
AUSGEBUCHT!**

PARCO PARADISO
Direktion: R.+P. Hoeck-Domig

Via Corona 27
CH - 6902 Lugano
Telefon 091 55 11 11
Fax 091 55 10 11

*Die südlichste Versuchung,
seit es Paradiso gibt.*



*Im Ochse wird
nicht nur gebüffelt.*

**CHEF DE PARTIE
SERVICEFACHANGESTELLTE/ER
BARMAID**

HOTEL OCHSEN
Direktion: E.+P. Castelberg

Talstrasse 10
CH - 7270 Davos Platz
Telefon 081 43 52 22
Fax 081 43 76 71



*Im Palü ist alles
ein Piz persönlicher.*

SERVICEFACHANGESTELLE/ER

HOTEL PALÜ
Direktion: M.+G. Forter

CH - 7504 Pontresina
Telefon 082 6 66 88
Fax 082 6 74 41



*Braucht Ihr
Berufsleben
ein Face Lifting?*

**KÜCHENCHEF
SOUS-CHEF
CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE**

HOTEL DAVOS FACE

Direktion: H.+K. Künzli

Promenade 136
CH - 7270 Davos Platz
Telefon 081 47 12 61
Fax 081 46 57 20

**DON'T WORRY,
WORK HAPPY!**

Als junge, aufstrebende Hotelgruppe bringen wir frischen Wind in die Schweizer Ferienszene. Wir von der Montelago-Hotel Gruppe. Mit Ihrem Engagement, Ihrem Drive und Ihrer sonnigen Laune können Sie uns dabei zur Seite stehen. In Davos, Lugano, Bad Ragaz und Pontresina. Oder falls erwünscht auch mal hier, mal dort. Denn wer viel von sich fordert, wird von uns gefördert. Am besten drehen Sie eine Proberunde. Jetzt mit einem Griff zum Telefon oder zum Kugelschreiber.



*Im Muchetta
wird Arbeit
zum Kinderspiel.*

**KOCH
SERVICEFACHANGESTELLE/ER
KINDERBETREUERIN**

**KINDERHOTEL
MUCHETTA**

Direktion: Fam. Arnold-Tramonti

CH - 7494 Wiesen - Davos
Telefon 081 72 14 24
Fax 081 72 17 18



*Im Waldhuus
sind Sie nie auf
dem Holzweg.*

**CHEF DE SERVICE
SERVICEFACHANGESTELLTE/ER
CHEF DE PARTIE**

GOLFHOTEL WALDHUUS

Direktion: André Hüsler

Mattastrasse 58
CH - 7270 Davos Platz
Telefon 081 47 11 31
Fax 081 46 39 39

**MONTE
LAGO
HOTELS**



*Höchste Zeit, im
Bad Ragaz unterzutauchen.*

**SORRY,
AUSGEBUCHT!**

PARKHOTEL BAD RAGAZ

CH - 7310 Bad Ragaz
Telefon 081 302 22 44
Fax 081 302 64 39

MONTELAGO HOTELS

Direktion: K.Künzli/A. Hüsler • Promenade 136 • CH - 7260 Davos-Dorf • Telefon 081 46 50 77 • Fax 081 46 53 68

78047/32964

**HOTEL S
SEEHOF**

Promenade 159, 7260 Davos Dorf

Mit 118 luxuriösen Zimmern (220 Betten) und fünf Spezialitätenrestaurants sowie grosszügigen Bankett- und Seminarräumen zählt das Hotel Seehof Davos heute zu einem der schönsten Hotels in Graubünden.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine **Kinderbetreuerin/Allrounderin**

mit deutscher Muttersprache oder sehr guten Deutschkenntnissen. Hauptaufgabe ist die Betreuung der 4jährigen Tochter und des baldigen Nachwuchses der Direktionsfamilie, kleine Hausarbeiten sowie Unterstützung der Hausdame im Hotelbetrieb.

Es erwartet Sie ein selbständiger Arbeitsplatz und ein junges, innovatives Mitarbeiterteam. Wenn Sie uns kennenlernen möchten, dann freuen wir uns auf Ihr Schreiben oder Ihren Anruf:

Hotel Seehof,

z.H. Sabina Schlosser oder Iris Iacomini,
Postfach, 7260 Davos Dorf
Telefon 081 47 12 12, Fax 081 46 61 10

78053/9067



**DOLDER
GRAND HOTEL
ZURICH**

**MITARBEITERIN
BANKETTSEKRETARIAT**

In einem kleinen Team,
wo Sie für die Sekretariatsarbeiten der
Bankettabteilung zuständig sind.

Die nicht ganz alltägliche Stelle für Sie?

Gerne gibt Ihnen unser Personalchef,
Herr W. Im-Obersteg, nähere Auskunft,
oder senden Sie ihm Ihre Unterlagen.

Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
Telefon 01 251 62 31



A member of
*The Leading Hotels
of the World*

78045/40150

SPEISE-RESTAURANT

sucht ab sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte
(Anfängerin wird angeleitet)

**Serviceaushilfen
Servicefach-Lehrling**

Restaurant Zütel
2575 Geroltingen am Bielersee
Ruf doch mal an!
Telefon 032 86 11 15

0 78078/384163



RESTAURANT

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 selbständig 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

hotel kulm

Einer unserer Mitarbeiter fällt krankheits- halber längere Zeit aus. Darum suchen wir zur Verstärkung unseres Teams dringend Unterstützung als

Servicefachangestellte(n)
in Jahresstelle oder als Aushilfe für 2 bis 3 Monate.
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.
Sowie für Oktober oder November

Jungkoch
in Jahresstellung.
Für weitere Informationen rufen Sie uns an.

77977/99140

Fam. Schädler - FL-9497 Trisensberg
Tel. 075/262 87 77 - Fax 075/268 28 61

hotel **
INTERLAKEN**

In unseren traditionsreichen Hotelbetrieb mit einer lebhaften Restauration suchen wir in Jahresstelle folgende qualifizierte Mitarbeiter/innen:

erfahrene, flexible und sprachgewandte
Chef de service
einsatzfreudige, freundliche
Serviceangestellte
(w/m)

für Etage und Hauswirtschaft
Gouvernante
(eventuell mit Serviceerfahrung)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen - oder Ihren Anruf.

Hotel Interlaken, Direktion
Höheweg 74, 3800 Interlaken
Telefon 036 21 22 11
Fax 036 23 31 21



77851/1635

Wenn's pressiert...



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

Hotel ★★★ Restaurant GLARNERHOF

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

Hofa

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

Chef de Partie

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

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

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

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

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

Betriebsleiter Bergrestaurant an bekanntem Winter- Sportort

(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

Für unser Hotel in der Stadt Zürich suchen wir nach Vereinbarung eine

Betriebsassistentin

In dieser verantwortungsvollen Position erwartet Sie eine interessante und vielseitige Führungsaufgabe, sowohl vor als auch hinter den «Kulissen». Sie überwachen die Etage, helfen mit an der Réception und im Service. Von Vorteil haben Sie eine Hofa-Lehre oder eine Hotelfachschule absolviert.

Erfahrung in der Hotellerie, Freude am Führen eines Teams und Sinn für Qualität und Sauberkeit sind ebenfalls wichtige Voraussetzungen für Ihre neue Aufgabe.

Sind Sie interessiert? So bewerben Sie sich mit den üblichen Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 78100 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

78100/40100

Hotel Herrmann

Für die Wintersaison 1995/96 suchen wir in unseren ***-Familienbetrieb ohne Restauration

1 Serviceangestellte/n für Speisesaalservice

1 Zimmer-/ Lingerieangestellte 1 Küchenburschen

Gute Deutschkenntnisse sind unerlässlich.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Paul Herrmann
Hotel Herrmann Telefon 081 46 17 37
7260 Davos Dorf Fax 081 46 35 73

77981/8982

HOTEL SCHLOSS WALD

9495 Triesen, Fürstentum Liechtenstein

Wir suchen für unser Speiserestaurant

Serviceangestellte

in Jahresstellung
(So. und Mo. frei).

Auskunft erteilt:
August Kindle

Telefon 075 392 24 88

78038/30492

HOTEL SCHLOSS WALD

Wir sind ein Hotel mit 90 Betten, kombiniert mit einem Alters- und Pflegeheim mit 95 Bewohnern der Evangelisch-methodistischen Kirche.

Wir suchen eine kompetente

Servicefachangestellte

für die Leitung unseres Speisesaals. Haben Sie Einfühlungsvermögen und Freude am Umgang mit älteren Menschen, Fähigkeiten in der Personalführung, Organisation und Teamarbeit, macht es Ihnen Freude, den Speisesaal auch optisch schön zu gestalten? Dann rufen Sie an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Zentrum Artos
Alpenstrasse 45, 3800 Interlaken
Telefon 036 28 88 44
Frau Brügger oder Herrn Baur
verlangen

78090/15345

LD

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 mehrere 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 unsere Mann/Frau.

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

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

77931/139688

BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

Wir sprechen Menschen an, deren Herz für die Gastronomie schlägt.

Personalführer: Für ein grosses Restaurant und ein 4★-Hotel im Herzen der Stadt suchen wir Sie, die gut ausgebildete Fachfrau, Personalwesen und Administration sind Ihr Gebiet. Regulierte Arbeitszeiten sind selbstverständlich. **Zürich**

Betriebs-Assistent/in: Sind Sie die junge (22 bis 28 Jahre), verantwortungsbewusste Person, die sich in einem renommierten Familienunternehmen wohl fühlen würde? Sie haben entsprechende Erfahrung, dann sollen wir uns kennenlernen. **Zürich und Basel**

Réceptionist/in: In mehreren 4★-Hotels in der ganzen Schweiz halten wir für erfahrene Réceptionsangestellte interessante Angebote bereit. **Zürich und Basel**

Küchenchef: Für die Neueröffnung eines amerikanischen Trend-Restaurants werden Sie gesucht. Als Küchenchef halten Sie die Zügel einer 10-Mann-Brigade in der Hand. Sind Sie führungstark, kreativ und organisieren gerne? Dann steht einem Gespräch mit uns nichts im Wege. **Basel**

Flight-Attendant: Für einmal den Café hoch über den Wolken servieren und Ihre guten Sprachkenntnisse täglich anwenden. Flexible Arbeitszeiten sind für Sie kein Problem, dann sollen wir uns kennenlernen. **Zürich und Basel**

Dies ist nur eine Auswahl von verschiedenen Möglichkeiten.

Profitieren Sie von den Vorteilen! Rufen Sie uns an, oder kommen Sie doch einfach vorbei!

P.78105/92205

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

Hotel ☆☆☆

NATIONAL DAVOS

Wir suchen für die Wintersaison 1995/96 ab 1. Dezember 1995 mit der Möglichkeit für anschließende Sommersaison folgende freundliche Mitarbeiter

Chef de partie garde-manger Hofa (Hotelfachassistentin) Servicefachangestellte/n Barmaid

Freut es Sie, mit Ihrem Talent die Gäste mit einer erstklassigen Leistung zu verwöhnen?

Begeistert es Sie auch, wenn im Hause eine tolle Atmosphäre herrscht?

Wir heissen Sie heute schon
herzlich willkommen.

Nun liegt es an Ihnen – wir erwarten Ihr Foto, Lebenslauf und Ihre Zeugniskopien.

HOTEL NATIONAL, 7270 Davos Platz
Telefon 081 43 60 46

78016/45730

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

Réceptionssekretär/in

Ihre Kenntnisse im Hotelbetriebsablauf sind fortgeschritten, und Ihre Erfahrung mit der Hotelsoftware Fidelio ist Ihnen sehr nützlich. Sie sind flexibel in Büroorganisation, sind offen und frontorientiert.

Ihre Sprachkenntnisse sind auf gutem Niveau. Sie sind mindestens 22 Jahre alt und sehen diese Funktion in Jahresstelle. Eintritt ab 15. 9. 1995 oder nach Übereinkunft.

Réceptionspraktikant/in

Sie unterstützen uns in allen Belangen der Réception. Die Einarbeitung wird durch das C-Team mit Freude gefördert.

Auf Wunsch ist ein Studio für Sie vorhanden.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse:

ARVEHOTEL CENTRAL
Herrn A. Abplanalp
Postfach 243, 7050 Arosa
Telefon 081 31 02 52

78112/1228

Arosa
100 Jahre Hotel

HOTEL RESTAURANT WALSERHOF

Klosters

Für die kommende Wintersaison mit Eintritt per August/September suchen wir für unseren Betrieb (18 Punkte Gault Millau, 1 Michelin-Stern) noch folgende, qualifizierte Mitarbeiter:

Chef de partie Demi-chef oder Commis de cuisine Servicefachangestellte (Eintritt Dezember)

Wenn Sie Freude hätten, den hohen Ansprüchen unserer Gäste gerecht zu werden und sich beruflich fortbilden möchten, so würden wir uns freuen, Ihre Bewerbungsunterlagen zu erhalten.

Beat Bolliger
Hotel Walsershof
CH - 7250 Klosters
Telefon 081 69 42 42

78013/97489

Rehabilitationsklinik Freihof Baden

Möchten Sie in einer modernen Klinik mit abwechslungsreicher Tätigkeit arbeiten?

Wir suchen auf den 1. September 1995 eine

Stellvertreterin der Hausbeamtin

oder

Hofa

Schweizerin, Idealalter 25- bis 30jährig.

Das Aufgabengebiet umfasst:

- Ablösung, Überwachung im Speisesaal und Cafeteria
- Überwachung der Reinigungsequipe im ganzen Haus
- Lingerie
- Bad

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung. Gerne geben wir Ihnen weitere Auskünfte.

Rehabilitationsklinik Freihof
z. H. Frau Juchler
Bäderstrasse 16
5400 Baden
Telefon 056 20 12 91

78046/211035

Landgasthof zum Sand Rerins

Landgasthof zum Sand
Familie Arnold-Böbner
Slansstrasse 100
6064 Kerns

Wir suchen einen

Jungkoch oder Köchin

der/die etwas bewegen will. Kreativität und Freude am Beruf sind gefragt. Schöner Arbeitsplatz und gute Entlohnung sind gegeben.

Wir freuen uns aufs gegenseitige Beschnuppern. Für eine erste Kontaktnahme steht Ihnen Herr Bruno Arnold über Telefon 041 66 12 78 jederzeit gerne zur Verfügung.

P.78108/284335

REZERVATION FÜR GEMÜTLICHE GASTLICHEIT M • DO BUNNUNG

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 Châlet-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, Mitglieder 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:

77949/1228
ARVEHOTEL CENTRAL
Herrn A. Abplanalp
Postfach 243, 7050 Arosa
Telefon 081 31 02 52



HOTEL CONTINENTAL
Zeughausgasse 27
3011 Bern

Für unser Hotel garni im Stadtzentrum suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft freundliche

Hotelpraktikantin

für Frühstücksservice und Réceptionsablösung (auch geeignet für Hofa, welche sich an einer Réception einarbeiten möchte). Gastgewerbekennnisse erwünscht.

Haben Sie Freude an der Arbeit in einem kleinen Team? Falls ja, dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen.

78027/14170



Wir suchen per 1. September 1995 oder nach Vereinbarung in gemütliches Speise- und Dorfrestaurant mit jungem aufgestelltem Team eine

Servicefachangestellte.

- 5 Tageweche, Schichtbetrieb
- Studio im Dorf vorhanden

Auf Ihren Anruf freuen sich Margrit Dreier und Ruedi Brand
3782 Lauenen Tel 030 / 5 30 22

78115/113980

LUGANO
Fassbind Hotels

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Empfangssekretärin
(auch Anfängerin mit KV)

Etageportier /Hausbursche

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an

Hotel Continental
6903 Lugano
Telefon 091 56 11 12

77984/94200

Davos GR

Junges, aufgestelltes Bar-Team braucht männliche Verstärkung ab September und für die kommende Wintersaison.

Wir arbeiten in einer turbulenten Bar mit Live-Musik, t(wo)lenen Stammgästen und ebensolchen Touristen.

Was wir suchen, ist ein dynamischer Barman, der mit flair, Einsatz und viel Freude arbeiten kann.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung (mit Lichtbild) unter Chiffre 78110 an hotel-tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

78110/113476

ZÜRICH
Ein vorteilhafter Job im schönen
Für unseren lebhaften Stadtbetrieb mit einem Grillrestaurant und Terrasse, einem gepflegten A-la-carte-Restaurant, einer Bar sowie sieben neu renovierten Bankett-, Kongress- und Schulungssälen suchen wir nach Vereinbarung einen einsatzbereiten

Koch
Um sich problemlos in unsere junge Küchenbrigade einarbeiten zu können, erwarten wir Teamgeist, Flexibilität, Einsatzbereitschaft, Ideenreichtum und Kostenbewusstsein.
Saisonbewilligung ist vorhanden. Neuzzeitliche Arbeitsbedingungen sind für uns selbstverständlich. Neben guten Verdienstmöglichkeiten können wir Ihnen ein Zimmer in unserem Personalhaus anbieten.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Hotel Spigarten,
Leo Demarmels, Direktor
Lindenplatz 5, 8048 Zürich
Telefon 01 432 60 00

78006/41122

Spigarten
Grill Beizli Lindenschubli Hotel Le BAR KONGRESS-ZENTRUM
Am Lindenplatz, 8048 Zürich, Tel. 01 432 60 00



Ihre Verkaufsstellen in der



Das Beau Rivage, ein *****-Hotel, gehört mit seinen 99 Zimmern, verschiedenen Restauranttypen sowie Bankett- und Kongressräumlichkeiten zu den führenden Hotels in dem bekannten Ferienort Interlaken. Stil und Qualität sind seit Jahrzehnten die Haupttendenzen dieses Luxushotels.

Wir suchen für die nächste Wintersaison (ab 20. Dezember 1995 bis April 1996) und für die Sommersaison 1996 fähige, junge und junggebliebene Persönlichkeiten, die ihre Berufserfahrung in folgenden Bereichen einsetzen und erweitern möchten:

Restaurants La Bonne Fourchette und L'Ambiance

Chef de service
Chef de rang

Kandidaten (CH, A-, B- oder C-Bewilligung) mit Erfahrung in gepflegtem Service und Sprachkenntnissen in D/E (F).

Bar Le Vieux Rivage

Bardame

Kandidatin (CH, A-, B- oder C-Bewilligung) D/E.

Küche

Sous-chef
Commis pâtissier
Chef de partie, Garde-manger

Kandidaten (CH, A-, B- oder C-Bewilligung) mit Erfahrung in 4- oder 5-Stern-Hotel.

Réception

Réceptionist(in)

mit 1 bis 2 Jahren Erfahrung in 4- oder 5-Stern-Hotels sowie Kenntnissen in Fidelio und Sprachkenntnissen in D/E und F. Wenn es auch in Ihrem Interesse ist, unsere internationalen Gäste zu verwöhnen und beruflich weiterzukommen, so schicken Sie uns doch bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

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

77989/16110

Nous recherchons une

assistante commerciale

pour un hôtel à Genève

Vous êtes dans l'hôtellerie depuis plusieurs années, maîtrisez les langues anglaise et allemande et possédez une solide expérience commerciale.

D'excellente présentation, vous êtes dynamique, à l'aise auprès d'une clientèle toujours plus exigeante, et aimez travailler d'une manière indépendante.

Faites-nous parvenir votre dossier complet avec c.v. et photo, sous chiffre 78007, *hotel revue*, case postale, 3001 Berne.

Ich suche!

Hier finden Sie die besten Stellen in der



SAANENLAND
Saanen-Gstaad
Hotel CABANA
Bernser 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 selbständig 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, Legoraum, 20köpfiges, aufgestelltes Mitarbeiterteam.

Mehr erfahren Sie über
Telefon 030 8 32 00 von Roland Beer
See you im Saanenland!

77883/14974

Cooler
Anders
Besser
Aufgestellter
Natürlicher
Alpenländischer

Familie Roland Beer
3792 Saanen

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

ZÜRICH
RENAISSANCE
HOTEL

Das Geschäftshotel der Luxusklasse, 204 Zimmer, 4 Restaurants/Bar, Health Club sowie Konferenz- und Bankettmöglichkeiten bis zu 800 Personen, sucht jüngere, dynamische Fachkräfte (m/w) als

– **Chef de service (D/E)**
für Restaurant oder Bar

– **Servicefachkräfte (D/E)**
für Bar und Restaurants

– **Demi-chef de partie/
Garde-manger**

– **Commis de cuisine**

Wenn Sie eine entsprechende Berufslehre und eine mindestens einjährige praktische Tätigkeit in den genannten Positionen vorweisen können sowie Bereitschaft zu überdurchschnittlichem Einsatz mitbringen, würden wir uns freuen, Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zu erhalten.

Er erwarten Sie echte Aufstiegsmöglichkeiten – auf Wunsch verbunden mit späteren weltweiten Transfers – kontinuierliche intensive Schulung sowie neuzzeitliche Anstellungsbedingungen.

Zürich Renaissance Hotel
Talackerstrasse 1, 8152 Zürich Glattbrugg
78660/307475

Stellensuche lernen gemacht

Gestalten Sie Ihr Stelleninserat mittels dieser Vorlage (pro Textfeld ein Buchstabe oder Satzzeichen, Zwischenräume leerlassen).
Sie sehen dann gleich, wie wenig Ihre Anzeige in der *hotel + tourismus revue* kostet.

Anzeigentext:

1. _____
2. _____ Fr. 22.– (2 Zeilen)
3. _____
4. _____ Fr. 44.– (4 Zeilen)
5. _____
6. _____ Fr. 66.– (6 Zeilen)
7. _____ Fr. 88.– (8 Zeilen)
8. _____
9. _____ Fr. 110.– (10 Zeilen)
10. _____
11. _____ Fr. 132.– (12 Zeilen)
12. _____
13. _____
14. _____ Fr. 154.– (14 Zeilen)

Dieses Inserat soll 1mal 2mal 3mal erscheinen. *inkl. Mehrwertsteuer
Chiffreanzeige ja nein
(Zusatzkosten: plus 3 Zeilen und Fr. 20.– Chiffregebühr)

Ausschneiden, ausfüllen und einsenden an:
hotel + tourismus revue, Verlag, Postfach, 3001 Bern

Name: _____ Vorname: _____
Adresse: _____ PLZ/Ort: _____
Datum: _____ Unterschrift: _____



**TREFF-
HOTEL REGINA TITLIS
ENGELBERG**

**TREFF-SICHER
IN DIE ZUKUNFT**

Wir sind ein führendes ****-Hotel im Sommer- und Wintersport Engelberg. Mit unseren 128 Zimmern, drei Restaurants, Seminar- und Kongressmöglichkeiten sind wir gleichzeitig das grösste Hotel im Ort.

Motivation, Freundlichkeit und Teamgeist sind für uns keine Schlagwörter, sondern einfach unsere Art, einen tollen Betrieb zu führen. Lust mitzumachen? Für die Wintersaison, ab Anfang Dezember 1995, suchen wir noch...

... für unsere moderne Réception mit EDV-Lösung
**Réceptionist/Night-auditor- Ablöse
Réceptionist/in**

... für unsere anspruchsvolle Küche
**Demi-chef de partie
Commis de cuisine**

... für unsere REGINA Café/Bar sowie für unser Restaurant TITLIS
Servicemitarbeiter/innen

... und für unsere trendige Gletscherbar den
verrücktesten Kellner Mitteleuropas

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Roland Odermatt, Direktor

Treff-Hotel Regina Titlis
8390 Engelberg
Telefon 041 94 28 28



7807/13134

TOURISMUS



OBERSAXEN

Der Verkehrsverein Obersaxen sucht
«Touristiker/in»

als Geschäftsführerin/Geschäftsführer

Wir erwarten:

- Abschluss einer Touristikfachschule oder gleichwertige Ausbildung
- Erfahrung im Tourismus
- Freude am Umgang mit Gästen und Mitarbeitern
- gute Zusammenarbeit mit Tour-Anbietern.

Wir bieten:

- zeitgemässe Entlohnung
- Entfaltungsmöglichkeiten
- selbständiges Arbeiten
- Obersaxen als Geheimtip
- junges, aufgestelltes Team.

Interessiert, begeistert und überzeugt?

So senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an den
Präsidenten, Daniel Cahannes, Misanenga,
7133 Obersaxen, **Telefon 081 933 14 35.**

Wir stehen Ihnen gerne für weitere Auskünfte
zur Verfügung.

P 78025/167215

KULTUR DER GASTFREUNDSCHAFT



GRAND HOTEL NATIONAL LUZERN

★★★★★

Für unser 5-Stern-Haus, den Arbeitsplatz an schönster Lage in Luzern, suchen wir mit Eintritt nach Vereinbarung

zur Unterstützung unseres Küchenchefs, Heinz Gerig, eine/n kreative/n, teamfähige/n und unkomplizierte/n

**Chef de partie
Chef pâtissier**

in unser Gourmet-Restaurant «Le Trianon», ausgezeichnet mit 16 Gault & Millau-Punkten eine/n begeisterungsfähige/n

Servicefachangestellte/n

und in unser aufgestelltes Room-Service-Team einen sprachgewandten

Room-Service-Kellner

Haben Sie eine solide Grundausbildung, einige Jahre Praxis und vor allem Freude am Beruf?

Dann senden Sie uns heute noch Ihre Bewerbungsunterlagen; wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen!

Xaver Stocker
Grand Hotel National
Haldenstrasse 4, CH-6002 Luzern
Telefon 041 50 11 11, Telefax 041 51 55 39

78094/23132

Remimag

.....bringt Sie weiter

**Im Kräutergarten zu Hause -
mit Hexen per Du -
hoch über dem Zürichsee
wird er kochen im Nu.**

Die Wirtschaft "Schönegg" ist das "zauberhafteste" Spezialitäten-, Bankett-, Seminar- und Ausflugsrestaurant in Wädenswil ZH. Unseren neuen

Teamleiter Küche

erwartet eine vielseitige und anspruchsvolle Aufgabe. Dafür steht ihm eine topmoderne Küche und eine motivierte Mannschaft zur Verfügung.

Haben Sie bereits als Sous-Chef oder Küchenchef gearbeitet und ein Flair im Umgang mit Menschen? Dann sind Sie vielleicht unser neuer "Hexenmeister" in der Kräuter-Wald-Wiesen-Küche. Be(Ver)zaubern Sie uns mit Ihren Unterlagen oder lassen Sie sich von Frau Silvia Huber mehr über die vorteilhaften Anstellungsbedingungen sowie Ihren Zukunftsaussichten erzählen.

78000/102024

Buzibachring 3 6023 Rothenburg

Tel. 041 54 92 00, Fax 041 54 92 22

Jede Woche an Ihrem Kiosk!



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

- Chef/in de réception
- Chef/in de service/Servicefachleute
- Diätkoch
- Pâtissier
- Chefs de partie/Comms de cuisine
- Réceptionistinnen (D/E/F)
- Barmaid/Barman

0 771602624

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

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

Menschen und Ideen

**Bei uns läuft sehr vieles RUND
manches aber auch Quer!**

Für unser

**PALAVRION
MÖVENPICK**

im Herzen der Stadt Zürich, das Restaurant mit der speziellen Atmosphäre suchen wir Verstärkung.

Als **Chef de Partie (Damen und Herren sind beide Willkommen)** mit Flair für die kreative Küche und Neues helfen Sie unserem Team, dass alles rund läuft. Da das Kochen vor dem Gast bei uns alltäglich ist, präsentieren und kommunizieren Sie bei uns mitten im Geschehen.

Als **GastgeberIn** selbstsicher, freundlich und vieles mehr, empfangen Sie unsere Gäste und helfen ihnen sich zurechtzufinden kreuz und quer. Serviceerfahrungen haben Sie bereits gesammelt und lieben es dynamisch jeden Tag ans Werk zu gehen.

Freuen Sie sich auf selbständiges und innovatives Arbeiten? Dann sollten wir uns schnellstens kennenlernen. Alfred Kläger oder Christoph Menti freuen sich auf Ihre Bewerbung.

PM 77994/361

Mövenpick Restaurant Palavriön
Beethovenstrasse 32, 8002 Zürich
Telefon 01 / 286 54 54



MARCHE DE L'EMPLOI

HOTELPRO SERVICE

PERSONNEL STABLE - TEMPORAIRE (5 ANS) 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 CHÂINE, FRANÇAIS, ANGLAIS ET ALLEMAND
- **UN(E) ASSISTANT(E) CHEF COMPTABLE**
CONFIRMÉ(E) COMPTABILITÉ GÉNÉRALE, GRAND HÔTEL DE CHÂINE, 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***
EXPERIENCE HÔTELLÈRE, CAPABLE DE DIRIGER UNE ÉQUIPE
- **JEUNE BARMAN/BARMAID HÔTEL 4/5***
BONNE PRÉSENTATION, FRANÇAIS, ANGLAIS
- **CHEF DE PARTIE TOURNANT HÔTEL 4/5 ***
CFC/CAP 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 job SSH

CONSEILS EN PERSONNEL

Mandatés par une importante société de Genève, nous recherchons
un chef de réception

Ce poste à grandes responsabilités sera pourvu par une personne ayant un sens inné de l'organisation, de la direction de personnel ainsi que de la vente.

Plusieurs années d'expérience hôtelière dans un poste similaire sont exigées. Des connaissances informatiques et comptables sont également requises.

Un horaire à tendance régulière vous est proposé, le tout accompagné d'un salaire des plus attractifs pouvant être agrémenté d'un pourcentage sur le chiffre d'affaires.

Un tel challenge vous tente? Alors n'hésitez plus et faites-nous parvenir, sans plus tarder, un dossier complet (photo + prétentions de salaire) à l'adresse ci-dessous avec la mention «FO».

 **Société suisse des hôteliers**
Rue des Terreaux 10, case postale
CH-1000 Lausanne 9, tél. 021 320 28 76

78082/84735

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.

Veillez adresser votre offre complète, accompagnée d'un c.v. et d'une photographie, sous chiffré 77910 à **hôtel revue**, case postale, 3001 Berne.

CAFÉ - RESTAURANT - APPARTHÔTEL 

Vous faites des projets pour votre avenir professionnel? Alors nous vous offrons la possibilité de commencer avec nous la prochaine étape de votre carrière.

Nous cherchons pour notre Apparthôtel/Restaurant:

un couple de gérants

Si vous bénéficiez d'une formation de cuisinier et d'expérience dans le service, si vous avez l'esprit d'initiative, le sens des responsabilités et aimez travailler avec enthousiasme, nous souhaiterions vous connaître.

Veuillez envoyer votre dossier complet ou prendre directement contact avec nous.

CAFÉ - RESTAURANT - APPARTHÔTEL 

Famille J.-J. Lathion-Emonet - Propriétaire
1997 HAUTE-NENDAZ - Tél. 027/88 11 66 - Fax 027/88 53 10

 **Hôtel Penta Genève**
308 chambres ****

cherche

UN(E) 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

Impressum

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

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein SHV, Bern

Gesamtleitung: Werner Friedrich

Verlagsleitung: Peter Schibler

Anzeigenverkauf: Pascale Zaugg
Dominik Chamartin (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

Auberge du Lac des Juncos
aux Paccots
cherche de suite

un cuisinier

sachant travailler seul,
nourri, logé.

Téléphone 021 948 71 23
P 7807976929

☆☆☆☆

Au Parc Hotel

Fribourg

cherche de suite ou à convenir

responsable MARKETING F & B Manager

(Responsable des achats)

1er sommelier

(assistant du chef de service)

sommelier/-ère chef de partie

(cuisiniers)

Envoyez-nous vos offres comprenant curriculum vitae

Au Parc Hotel
Bureau du personnel
Rte de Villars 37, 1700 Fribourg
Téléphone 037 82 11 11
P 78036243841

INTERNATIONALER STELLENMARKT

We have been requested by a large Shipping company to offer a training period on board a cruise Ship in the position of Tour Escort to young women graduated from tourism or foreign languages Schools. The training, au pair, would last 2/3 weeks starting from September/October 1995. A good command of English, Italian, French and German is requested. After the training, once evaluated the capacity of the candidates to do the job correctly and their ability to adapt themselves to the life on board, they will be given the possibility of a further embarkation in the early months of 1996.

Candidates should send resume with photo and telephone number to:

CRUISE SHIPS CATERING & SERVICES S.A.M.
L'Aigue Marine
24, avenue de Fontvieille
MC 98000 MONACO
Service du Personnel Navigant
78109/295515



What's next?
Have you decided what you are going to do in the future? If not, contact us to know about various opportunities around the world, i.e. as

GENERAL MANAGER Kenya
EXEC. ASST. MGR. I/C F&B China, Egypt
EXEC. HOUSEKEEPER Jemen, Morocco
ITALIAN RESTAURANT MGR. Germany
FRONT OFFICE MGR. Switzerland
SALES ASST. MANAGERESS Jemen
RECREATION MANAGERESS Jemen

EXEC. CHEFS, SOUS-CHEFS Israel, Oman, Nigeria, Egypt, England
EXEC. PASTRY CHEFS Egypt, USA, Turkey, England
CHEFS DE PARTIE Israel, England, Germany, Switzerland
ITALIAN CHEFS Oman, Dubai - Korea
BUTCHER - Egypt

All positions are in large 4* - and 5*-hotels managed by international wellknown companies. Only qualified applicants, with the necessary experience and language knowledge can be taken in consideration.

Call us and let's see what we can do for you.

WIPS - Jean-Claude Wermeille
Eggfluhstrasse 17, CH-4054 Basel
Tel. 061 422 06 55, Fax 061 422 06 56

L'AUBIER MONTEZILLON

1ER ECO-HOTEL DE L'ANNEE

Chef de service - assistant(e) de direction

Nous attendons de toi...

- un sens particulier de l'accueil et du plaisir à recevoir,
- de l'initiative, de l'endurance et des capacités à travailler dans le cadre d'un groupe,
- un engagement pour les questions: écologiques,
- de l'expérience dans la motivation d'une équipe et dans la direction d'une entreprise,
- la maîtrise parfaite du français et de bonnes connaissances de l'allemand,
- la patente de cafetier-restaurateur.

Nous t'offrons...

- une entreprise pionnière en matière d'écologie,
- des partenaires dynamiques et engagés à long terme,
- une équipe jeune, formée et motivée,
- des espaces de liberté pour réaliser les propres idées d'auberge moderne et rayonnante.

Auberge de l'Aubier
Marc Descaules
CH-2205 MONTEZILLON / NEUCHÂTEL
038 / 30 30 10
78101/285218

HÔTEL job SSH
CONSEILS EN PERSONNEL

Un nouveau challenge à offrir ou à relever?

Alors pensez à nous!

Tél. 021 320 28 76

Rue des Terreaux 10, case postale,
CH-1000 Lausanne 9
Société suisse des hôteliers

Chefs de Rang/ Chefs/Demi Chefs de Partie/ Pâtisseries/ Bakers

CND Cruise Services invite applications to work aboard the worlds most prestigious superliners:

QUEEN ELIZABETH 2,
ROYAL VIKING SUN,
SAGA FJORD, VISTAFJORD,
SEA GODDESS I AND II.

Successful candidates should be qualified individuals who have gained a minimum of two years experience in luxury hotels or restaurants and possess an excellent command of the English language.

In return you can look forward to joining a successful team of enthusiastic professionals onboard these vessels in positions which offer competitive salaries at every level.



CND CRUISE SERVICES - DEUTSCHLAND GMBH
Kajen 12 · 20459 Hamburg · Germany 0 72105/378655



USA

Leben und Arbeiten?
Green Cards für jedermann
Info-Tel. 041-55 41 61 24Std
Arealstrasse 7, 6020 Emmenbrücke
GREEN CARD SUPPORT SERVICE

Vous êtes pressé?...

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



Schweizerisch geführtes Erstklass-Hotel in den kanadischen Rocky Mountains sucht auf Anfang Dezember 1995 Mithilfe in folgenden Positionen:

Chef de partie Pâtissier Etagegouvernante

Falls Sie sich für ein Jahr Auslandsaufenthalt verpflichten können, senden Sie bitte Ihre Bewerbung (inkl. Telefonnummer) an das

Relais & Châteaux
Post Hotel
Box 69
Lake Louise, Alberta
TOL 1E0 Canada
77979/382595

STELLENGESUCHE • DEMANDES D'EMPLOI



Für junge und motivierte Berufsleute suchen wir zwecks Aus- und Weiterbildung in Anstellungsdauer von 12 und 18 Monaten (Eintritt nach Vereinbarung)

neue Herausforderungen

in der Schweizer Hotellerie und Gastronomie:

Küche:

Demi-chefs de partie m/w
aus den USA, Niederlanden und Irland

Commis de cuisine/

Jungkoch m/w
aus England und Kanada

Pâtisseries

aus den USA

Réception:

Empfangssekretär m
aus Deutschland

Interessiert? Frau S. Pfeiffer erwartet Ihren Anruf!

Hotel Job SHV

☎ 031 370 43 33

Junge, dynamische kaufm. Angestellte, 22jährig, Sprachen D/E/F/I, 2 Jahre Erfahrung als Hotelsekretärin/Receptionistin, sucht **neue Stelle** in Verkehrsbüro oder Hotel.

Angebote unter Chiffre 77889 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
77889/384269

Junges dynamisches Geschwisterpaar sucht

neue Herausforderung

Koch mit Fähigkeitsausweis und Servicefachangestellte mit Lehrmeisterkurs. Raum SO/AG/LU.

Bitte unter Chiffre 78052, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
78052/384291

HGF-Frischling sucht auf den 1. Oktober 1995

Herausforderung als **F & B-Assistent** oder **Betriebsassistent**

Ich bin ein 27 Jahre junger Schweizer. Bin gelernter Koch und stehe kurz vor dem Hotelfachschulabschluss. Ich habe eine solide Grundausbildung und Erfahrung im Gastgewerbe und in der Hotellerie, EDV-Kenntnisse und bin sprachgewandt, D, E und F.

Offerten unter Chiffre 78053, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
78053/384290

Späte Wiedereinsteigerin in die Gastronomie (39) mit Fähigkeitsausweis A, Serviceerfahrung, 15 Jahre Bürotätigkeit, Sprachkenntnisse D/E/F/I sucht **Stelle** als

Aide du patron, Gerant-Stv. oder ähnliches, um das theoretische und praktische Wissen aktiv anzuwenden. Raum Winterthur/Zürich (erreichbar mit öffentlichen Verkehrsmitteln). Angebote bitte unter Chiffre 158504 *Publicitas*, Postfach 610, 8401 Winterthur.
P 78023/44300

Eidg. dipl. Küchenchef

36jährig, mit viel Freude am Beruf, sucht ab Oktober 1995 oder nach Vereinbarung interessante Stelle in Bern und Umgebung.

Offerten bitte unter Chiffre 78120 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
78120/364800

Anzeigenschluss für Stelleninserate Freitag 17 Uhr

Schweizer, 27j., dynamisch, offen, D, E, Sp, (F), Sachbearbeiter, sucht **neue Herausforderung** im Hotel, In- oder Ausland. Weiterbildung in Management-Bereich erwünscht.

Angebote unter Chiffre 78089 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
78089/383518

Suchen Sie

einen Koch, eine Servier-tochter, einen Kellner, eine/n Verkaufsbereiter/in, eine/n Sekretär/in, eine/n Empfangs-angestellte/n oder Kaderpersonal (etc.)

htr Fax 031 370 42 23 bis Freitag 17.00 Uhr

Schweizer, 27j., dynamisch, motiviert, D, E, Sp, (F), Sachbearbeiter, sucht Chance in der Reisebranche. **Reiseleiter, Reisebüroverantwortlicher** oder ähnliche Herausforderung im Tourismusbereich, CH und Ausland.

Angebote unter Chiffre 78088 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
78088/383518

LAST MINUTE

Sport-Motel 3770 Zweisimmen

Gesucht per 1. Oktober 1995 jüngere, aufgestellte

Barmaid

für unser Dancing mit Live-Musik. 5-Tage-Woche, nur Abenddienst, guter Verdienst.

Gerne erwarten wir ihre Unterlagen oder Ihren Anruf

Familie F. Schumacher
Telefon 030 9 80 80

78132/41874

hotel + tourismus revue
Günstiger im Abonnement!



Name _____
Vorname _____
Beruf/Position _____
Strasse/Nr. _____
PLZ/Ort _____
Telefonnummer _____

	1/1 Jahr	1/2 Jahr	1/4 Jahr
Inland	<input type="checkbox"/> Fr. 128.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 78.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 41.-*
Ausland (Landweg)	<input type="checkbox"/> Fr. 165.-	<input type="checkbox"/> Fr. 96.-	<input type="checkbox"/> Fr. 55.-
Ausland (Luftpost)	<input type="checkbox"/> Fr. 228.-	<input type="checkbox"/> Fr. 131.-	<input type="checkbox"/> Fr. 75.-
Europa, Nahost			
Ausland (Luftpost)	<input type="checkbox"/> Fr. 299.-	<input type="checkbox"/> Fr. 181.-	<input type="checkbox"/> Fr. 99.-
Übersee			

*inkl. 2% MwSt. **Zutreffendes bitte ankreuzen**

Bitte ausschneiden und einsenden an:
hotel + tourismus revue, Abonnementsdienst,
Postfach, CH-3001 Bern

Exklusivangebot für die Abonnenten der *hotel + tourismus revue*



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, Reise cars, Fernreise cars, Komfort-Fernreise cars, 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 5

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.