

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 104 (1995)
Heft: 35

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 25.08.2025

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

tourismus hotel+revue

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

HOTEL-REVUE

Seit 1892

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

TOURISMUS

ST-Aktion «Wintersonne» 3
Der Schneemann hat ausgedient. Ende Oktober findet auf dem Jungfrauoch ein neuer Winterauftakt statt.

Erfolg dank DM-Preisen 5
Die DM-Aktion hat Sörenberg Buchungen und unerwartet viel Medienpräsenz im In- und Ausland gebracht.

HOTELLERIE

Handeln statt Jammern 7
Clevere Sedruner Hoteliers gründeten «Rhein Hotels Sedrun». Sie spezialisieren sich aufs Gruppengeschäft.

Internet ins Hotelzimmer 9
Holiday Inn ist momentan die einzige grosse Kette, deren Zimmer über Internet buchbar sind.

F&B · TECHNIK

Städtische Gastro-Politik 13
Die Stadt Zürich will die 57 Restaurants, die in ihrem Besitze sind, künftig «marktorientierter» verwalten.

Festplatz: Alles öko? 15
Die Einweggeschirrhersteller wehren sich gegen die zunehmende Verwendung von Mehrweggeschirr auf Festplätzen.

HOTEL · TOURISME

Assemblée de l'ATAV 20
L'Association touristique des Alpes vaudoises s'est réunie en assemblée générale. Compte-rendu.

Une clé «intelligente» 21
Un système inédit, fixé à la clé de la chambre d'hôtel, permet de localiser instantanément le client.

SHV · SSH · SSA

Erfa-Gruppen SHV 22
Ein Stimmungsbericht aus den Erfa-Gruppen des Schweizer Hotelier-Vereins zeigt auf, wo der Schuh drückt.

«Messiefieber» 23
Erfolgreiche Teilnahme des Nachwuchsmarketings SHV an der Bernischen Ausbildungs-Messe.

Touristische Regionen



Wie einst Ben Hur hält «Ben Har» Hartmann die Zügel seines Wagens fest in der Hand. Ob ihm aber alle Regionen-Pferde folgen (können) und helfen, den Schweizer Tourismus zum Erfolg zu führen?
Karikatur: Cecilia Bozzoli

Ist der Status quo wirklich optimal?

Nicht erst seit den schwierigen Verhandlungen zwischen der Regionaldirektoren-Konferenz (RDK) und Schweiz Tourismus (ST) ist die Rolle der Regionen ein Thema. Sollen die vorhandenen, weitgehend kantonal ausgerichteten Strukturen weitergepflegt oder neue angebots- und marketingorientierte Einheiten gebildet werden?

ANDREAS NETZLE

Statt die Kooperationsverträge feierlich zu unterzeichnen, mussten die Regionaldirektoren am 10. August noch einmal über die Bücher. ST-Direktor Marco Hartmann verlangte von den «Problemregionen» Ostschweiz, Freiburg/Neuenburg/Jura sowie den Kantonen Aargau und Solothurn klare Gebietsdefinitionen. Bereits 1989 spalteten sich der Aargau und Solothurn von den beiden Basel ab und sind seither isoliert.

In der Ostschweiz pochen Max Nadig und Willy Raess auf die Eigenständigkeit der Marke Appenzel. Der Region 7

schliesslich droht der Verlust des Juras, der sich in seiner vollen Länge als «Arc Jurassien» vermarkten möchte.

Grenzvereinbarungen

Doch beschränkt sich die Unsicherheit nicht allein auf diese drei Regionen. Sollte der Arc Jurassien eine eigene touristische Region werden, ist auch das Waadtland betroffen. Ebenfalls nicht klar ist, wie weit die Region Zürich auch das Kantonsgebiet bis hinauf zum Rheinfall abdeckt oder – wie bis heute – sich vor allem auf die Stadt Zürich konzentriert. Eher ärgert sich diese Diskussion für die Regionen Graubünden, Tessin, Wallis, Zentralschweiz und Berner Oberland, welche als touristische «Marken» auftreten und schon lange bereit wären, die Kooperation mit der ST einzugehen. Würde man allerdings das Prinzip angebotsorientierter Marken statt politischer Regionen konsequent umsetzen, müssten auch sie gewisse Grenzvereinbarungen vornehmen (vgl. Karte S. 2).

Vision der Partner

Das Prinzip «Marken statt Regionen» geht auf eine Vision zurück, welche die RDK-Partnerorganisationen Schweizer

Tourismus-Verband (STV), Schweizer Hotelier-Verein (SHV), Swissair und auch Schweiz Tourismus im September 1994 entwickelt hatten. Die tourismuspolitischen Interessen würden weiterhin die vom STV koordinierten kantonalen Verkehrsverbände wahrnehmen. Für die Vermarktung eignen sich jedoch nur touristische Marken oder Angebotsgruppen. Diese folgen aber nicht den Kantons- und unter dem Dach der ST in den Märkten kooperieren. Hansruedi Müller, Leiter des Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus in Bern, hatte 1993 einen ähnlichen Ansatz mit «Marktleistungsbereichen» statt Regionen entwickelt.

Hayeks Kritik

Auch Nicolas Hayek hatte in seinem Bericht die unkoordinierte und unzuverlässige Vermarktung ähnlicher oder gleicher touristischer Produkte kritisiert: «Die meisten Gruppierungen und Organisationen sind nicht nach Produkt- oder Marketingüberlegungen ausgerichtet, sondern nach geografischen und politi-

schen Aspekten.» Schliesslich zeigt auch die Tatsache, dass sich der Süden Solothurns mittlerweile zum Berner Mittelland geschlagen hat und der Berner Jura beim abtrünnigen Kanton Jura (Region 7) blieb, dass das Kantonsprinzip touristisch nicht immer sinnvoll ist.

Pragmatisches Vorgehen

Warum jetzt in den Verträgen trotzdem die bestehende Regionalisierung festgeschrieben werden soll, erklärt Marco Hartmann mit dem Faktor Zeit. Würde man die Diskussion neu eröffnen, könnten Jahre vergehen, bis die neue Struktur operationell wäre. Die ST brauche jetzt eine «überschaubare Anzahl» von Partnern, die sofort in der Lage seien, ihre Scharnierfunktion zu den Anbietern an der Basis wahrzunehmen. In ihrem Antwortbrief an das Appenzellerland hielten Reutlinger und Hartmann überdies fest, man wolle nicht neue Kleinregionen fördern, sondern Zusammenschlüsse. Überdies seien Regionen eine Organisations- und keine Vermarktungsstruktur. Genau hier setzen die Kritiker des Status quo jedoch an: Warum versucht man

Fortsetzung auf Seite 2

Spezial, eine Beilage der
hotel + tourismus revue.
Nächste Ausgabe: 28.9.
GESCHAFTSREISEN
Inserateschluss: 5.9.

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

Rosenthal
für die Gastronomie
CH und FL exklusiv bei:
ESSENTIUM
Sternegg AG
Silberwarenfabrik
8201 Schaffhausen
Tel. 053 25 12 91
Fax 24 80 94
Showroom 8003 Zürich
Mattenstr. 10
Tel. 01 24 22 32 88

keys
keys Software. Eine Nasenlänge voraus.

Rebag Data AG
und ihre Partner
8134 Adliswil
Tel. 01/710 71 10
Seit über
10 Jahren
vorne dabei.

Status quo optimal?

Fortsetzung von Seite 1

nicht, diese beiden Strukturen zur Deckung zu bringen und damit eine Ebene einzusparen? Der ST-Direktor räumt jedoch ein, dass man die Frage der Regionen parallel zur Reorganisation der Verkehrszentrale hätte grundlegender diskutieren sollen und dass man längerfristig über das Marken-Konzept wieder sprechen müsse.

Stolperstein Finanzierung

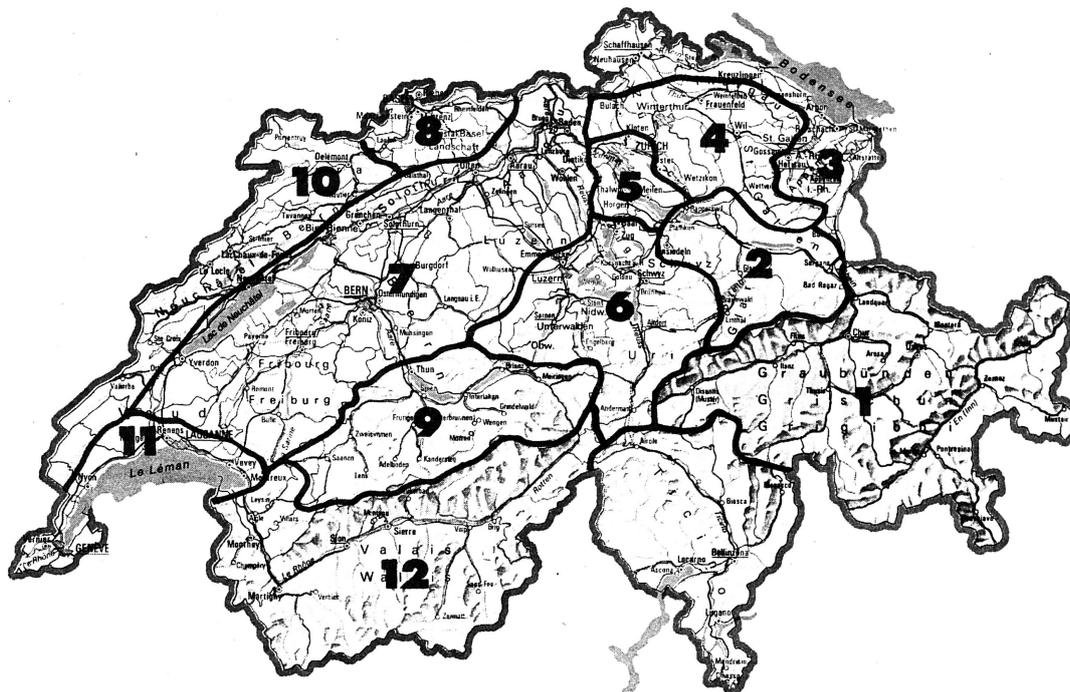
STV-Direktor Gottfried F. Kinzi hatte als RDK-Partner bereits darauf hingewiesen, «dass diese Strategie in Richtung teilweiser Horizontalisierung vorab Finanzausgleichsprobleme bringen wird. Tatsächlich könnte dies für einzelne Kantone zu erheblichen Verteilproblemen führen, wenn ihr Gebiet neu aufgeteilt wird und einzelne Anbieter an einen oder mehreren Angebotsgruppen beteiligt sind.

Vorab finanzpolitische Probleme könnte auch die Internationalisierung der Grenzregionen mit sich bringen. Die Regionen «Bodensee-Rhein», «Basel», «Jura» und «Lake Geneva» sind geradezu prädestiniert, mit Partnern im benachbarten Ausland zu kooperieren.

Was schliesslich die Funktion der Regionen als Informationsdrehscheibe angeht, so sollte dies im Zeitalter der elektronischen Informations-Systeme (InfoRes, Internet) kein Argument für eine eigene regionale Verwaltungseinheit sein.

Touristische Regionen

Vorschlag eines markenorientierten Modells



So könnte – oder ähnlich – die neue Aufteilung der Schweizer Tourismus-Regionen aussehen, wenn Kriterien des Angebotes und des Marketings über die momentan beherrschenden politischen Gesichtspunkte gestellt würden. (Beschreibung der Regionen nach Nummern siehe unten).

13 flächendeckende Regionen und Marken

Wie könnte eine flächendeckende regionale Aufteilung der Schweiz aussehen, bei der mögliche Subregionen und Marketing-Überlegungen einbezogen würden. Die hotel + tourismus revue hat eine neue Gliederung vorgenommen und stellt sie hier zur Diskussion.

ANDREAS NETZLE

Die im folgenden vorgeschlagene Neuaufteilung der touristischen Regionen erfolgt auf der Grundlage der bestehenden RDK-Regionen und bildet so einen Kompromiss zu einer rein angebotsorientierten Gliederung.

In der Schule lernten wir: Die Schweiz besteht geografisch aus Jura, Mittelland und Alpen. Da die Landschaft das touristische Produkt wesentlich prägt, muss diese Gliederung bei den touristischen Regionen zum Ausdruck kommen.

Region 1: Graubünden

Gebiet: Graubünden hat sich als Marke klar etabliert. Das Zusammenspiel Kanton – Region spielt hervorragend. Regio-Infocenter: Chur. Offene Fragen: Wäre das italienisch-sprechende Misox beim Tessin nicht bes-

ser aufgehoben? Und müsste nicht auch die «Herrschaft» ins «Heidiland» integriert werden?

Region 2: Walensee-Linth

Gebiet: bis Rapperswil. Gehörte zur alten «Ostschweiz», hat aber einen eigenen Charakter. Das erweiterte «Heidiland» umfasst das Gebiet zwischen Bad Ragaz und Rapperswil sowie Glarus und die Schwyzer Bezirk March, Höfe und Einsiedeln.

Regio-Infocenter: Bad Ragaz. Offene Fragen: Müsste nicht auch die Bündner Herrschaft dazu gehören? Gibt die Zentralschweiz «Ausserschwyz» preis? Wohin gehört die kulturelle Perle Einsiedeln?

Region 3: Bodensee-Rhein

Gebiet: Abgespeckte Region «Ostschweiz». Der Rhein und sein Gewässer, der Bodensee sind europäisch ein Begriff. Schon heute kooperieren die Bodensee-Anrainerstaaten. Die Region umfasst das Rheintal, Liechtenstein, das Appenzellerland, St. Gallen, den Seerücken, Schaffhausen sowie das Zürcher Weinland. Regio-Infocenter: St. Gallen. Offene Fragen: Wobin gehört das Appenzell? Das Vorderland ist klar zum See hin orientiert, der Rest eher eigenständig.

Region 4: Ostschweiz

Gebiet: «Restgebiet» der Kantone St. Gallen, Thurgau, Zürich. Ausser dem Toggenburg touristisch schwer zu vermarkten.

Regio-Infocenter: Frauenfeld. Offene Fragen: Könnte das Toggenburg zusammen mit Appenzell eine Subregion «Säntisgebiet» bilden?

Region 5: Zürich

Gebiet: Die Stadt Zürich ist als «Einfallstor» zur Schweiz und als Kongressstadt als eigene Region zu betrachten. Dazu gehört Kloten, das Seufener und das Naherholungsgebiet am Albis. Regio-Infocenter: Zürich. Offene Fragen: Wo verläuft die Grenze zur neuen Region 4 «Ostschweiz»?

Region 6: Zentralschweiz

Gebiet: Zentralschweiz Tourismus mit seiner Übermarke Luzern hat sich etabliert. Auch hier integrieren die Seen verschiedene Kantone. Gegenüber heute müsste (neben Ausserschwyz) das Entle-

buch ausgegliedert, und zusammen mit dem Emmental zum Mittelland gezählt werden.

Regio-Infocenter: Luzern. Offene Fragen: Gehört z.B. Sörenberg zur Zentralschweiz, während das Entlebuch im Mittelland liegt?

Region 7: Mittelland

Gebiet: Die grosse, dicht besiedelte Ebene, die auf der Höhe hinter Lausanne beginnt und bis nach Baden reicht, ist als Einheit zu betrachten. Touristisch sind die vielen historischen (Klein-) Städte, Wander-, Velo- und Naherholungsgebiete sowie die Bäderorte vermarktbar.

Regio-Infocenter: Bern. Offene Fragen: Wobin drängt die Subregion «Trois Lacs» (Bieler-, Neuenburger- und Murtensee)? Sind die Voralpengebiete des Freiburgerlands sowie das Emmental und das Entlebuch separat zu vermarkten?

Region 8: Basel

Gebiet: Wie Zürich ist auch die Stadt Basel mit dem Naherholungsgebiet Basel-land eigenständig. International! Regio-Infocenter: Basel. Offene Fragen: Wo fängt der Jura an?

Region 9: Berner Oberland

Gebiet: Entspricht der heutigen Region Berner Oberland. Müsste allerdings im Bereich Gstaad-Saanenland mit Chateau d'Oex erweitert werden.

Regio-Infocenter: Interlaken. Offene Frage: Tritt die Waadt das «Gstaader» Skigebiet Les Diablerets ab?

Region 10: Jura

Gebiet: Der «Arc Jurassien» umfasst die Jura-Höhen der Kantone Jura, Bern, Neuenburg und Waadt. Regio-Infocenter: Delémont. Offene Fragen: Die Region Jura will «die Füsse im Wasser» haben, zählt also den Bieler- und Neuenburgersee dazu. Diese wiederum wollen eine Subregion «Trois lacs» bilden, welche eher im Mittelland angesiedelt wäre.

Region 11: Lac Léman

Gebiet: Die heute sehr erfolgreiche «Lake Geneva Region» mit Genf und Teilen der Waadt und des Wallis soll zur eigenen Region werden. Regio-Infocenter: Lausanne. Offene Fragen: Ausgerechnet eine der

reichsten Regionen, das Waadtland, wird in ihre Bestandteile aufgelöst und auf ihr stärkstes Element, den Genfersee, reduziert. Das Alpengebiet käme zum Wallis, das Hinterland zum Mittelland und der Jura zum Arc Jurassien. Ist das politisch durchsetzbar?

Region 12: Wallis

Gebiet: Das Wallis als Tal und Bergkanton ist eine Marke. Müsste das Genferseeufer abtreten und bekäme die Waadtaleralpen zur Vermarktung zugesprochen.

Regio-Infocenter: Sion. Offene Fragen: Lässt der Walliser Lokaltourismus Veränderungen – auch «Eroberungen» – zu?

Region 13: Tessin

Gebiet: Auch das Tessin ist eine eigenständige Marke. Bekäme aus praktischen Gründen den italienisch-sprechenden Teil Graubündens, das Mesococco, dazu. Regio-Infocenter: Bellinzona. Offene Fragen: Wie weit geht die Zusammenarbeit mit den oberitalienischen Seen?

«Weisse Flecken» und Subregionen

Bei ihren grundsätzlichen Überlegungen gingen die RDK-Partnerorganisationen soweit, auch ein «Marken-Modell mit sogenannten «weissen Flecken» auf der Karte zu entwickeln. Danach würden nur diejenigen Regionen und Subregionen auf der Karte eingezeichnet, welche auch als «Marken» auftreten. Die übrigen angebotsorientierten Partner würden nicht nach geografischen, sondern Bedürfnis- oder Segmentkriterien zusammengefasst. So könnten sich neben den bereits lancierten Segmenpromotions Städte, Seen, Swiss Congress, Naherholungsgebiete, Top Spots etc. zusammenschliessen und gemeinsam auftreten.

Für ST-Direktor Marco Hartmann ist das System der Subregionalisierung «längerfristig denkbar». Allerdings seien die bestehenden Strukturen «zäh». Auch seien die Schweizer Tourismusstrukturen traditionell anders gewachsen als etwa im Voralberberg, wo die Subregionen gut funktionierten.

Section: Liebe Leserinnen und Leser. Text about the magazine's content and a call to action for readers to provide feedback.

REKLAME

Hotelzimmer perfekt eingerichtet



Form for sending documents to Victoria-Verke AG, including fields for name, address, and phone number.



Winterlancierungs-Kampagne

«Wintersonne» löst «Schneemann» ab

Zusammen mit touristischen Partnern und Kurorten lanciert Schweiz Tourismus am 28./29. Oktober auf dem Jungfraujoch die Wintersaison. Leitmotiv ist die Sonne, Leitthema die Gastfreundschaft. Gäste sollen mit Schnupperwochenenden in die Regionen gelockt werden.

ANDREAS NETZLE

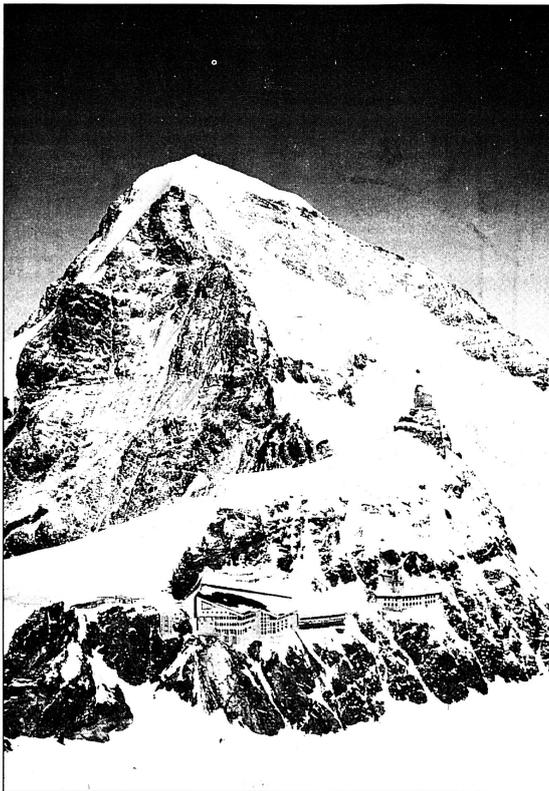
Nach den beiden gelungenen «Schneemann»-Aktionen 1993 in Saas Fee und 1994 in Arosa setzt Schweiz Tourismus jetzt auf die Wirkung der «Sonne». Laut Herrmann Srittmatter, der das Projekt zusammen mit Silvio Weilenmann von F+W Communications betreut, gibt es nichts, was nicht mit Sonne zu tun hat: «Zeit, Klima, Menschen, Leben, Kraft, Gesundheit, Aktivitäten, Brauchtum etc.». Die Sonne wird am Lancierungs-event auf dem Jungfraujoch in Form eines riesigen Tisches für rund 350 Gäste präsent sein. Der «Sonnentisch» soll als Begegnungsstätte und Zentrum für Animation, Spiel und Gespräche das Kernelement der Kampagne bilden. Jeder der teilnehmenden Verkehrsvereine wird dann einen Teil des Tisches mit nachhause nehmen und dort die Aktion über den ganzen Winter weiterführen. An den einzelnen Orten sollen dann die Gäste mit dem «Sonnenpass» von zwei attraktiven Schnupperwochenenden (8.-10. und 15.-17. Dezember) profitieren.

Alternativen zum Schnee

Ziel der Kampagne ist es laut ST, die Schweiz als moderne, offene und gastfreundliche Feriendestination zu positionieren. Die Schweiz soll auch als vielseitige Winterdestination dargestellt werden. Zwar bilden die vom Schnee abhängigen Sportarten nach wie vor einen wichtigen Bestandteil des Angebots. Doch gibt es laut ST auch «Alternativen, die ebenso Spass bereiten können». Mit dieser Aktion möchten die Tourismuspartner nicht nur den Winter propagieren, sondern Interessierten mittels spezieller Angebote auch die Gelegenheit geben, «die Schweizer Winterfreuden selber zu erleben».

Live nach London

Partner dieser Aktion sind der Schweizer Hotelier-Verein (SHV), Swissair, die



Das Auftakt-Event für die grosse «Wintersonne»-Aktion am 28./29. Oktober ist «Top of Europe» auf dem Jungfraujoch geplant. Mittelpunkt bildet ein riesiger sonnenförmiger Tisch. Bild: zvg

SBB, der Schweizerische Verband der Seilbahnunternehmen (SVS), der Schweizer Skiverband, swissrent-a-ski, die Swiss Snowboard Association und American Express. Die 48 angeschriebenen Kurorte können bis am 15. September ihre Teilnahme zusichern.

Die «Wintersonne»-Aktion soll nicht nur nationales Interesse auslösen, sondern weltweit verbreitet werden. Es wird ein TV-Newsbeitrag produziert, der den TV-

Sendern via Satellit zugespielt werden soll. Zeitlich fällt der Event im Berner Oberland mit dem Snowboard-Spektakel der ST im Londoner Covent Garden zusammen. Dort soll im Rahmen der Fortsetzung der erfolgreichen «Switzerland live»-Aktion auf einer Halbpiste mit Kunstschnee ein reguläres Weltcuprennen ausgetragen werden. Es ist deshalb geplant, die beiden Anlässe mit TV-live-Schaltungen zu verbinden.

Segment-Promotion

Schweiz Tourismus setzt auf Snowboard-Segment

Segment-Promotion ist auch bei Schweiz Tourismus (ST) im Trend. Zusätzlich zu den bestehenden Angebotsgruppen sollen weitere hinzukommen und dazu geeignete Partner beigezogen werden. Mit einer neuen «Snowboard-Broschüre» will die ST jetzt eine Plattform für die Anbieter im Snowboard-Segment schaffen.

STEFAN RENGGLI

In Ergänzung zur klassischen Image-Werbung und zusätzlich zur bisherigen geographischen Angebotspräsentation auf Basis der touristischen Regionen oder Orte will Schweiz Tourismus potentiellen Gäste auch interessenspezifisch ansprechen. Um ins Special-Interest-Marketing einsteigen zu können, braucht es eine Aufarbeitung bereits bestehender Angebote, eine klare Ausrichtung der Anbieter auf eine oder mehrere der zu bearbeitenden Zielgruppen und ein finanzielles Engagement aller Beteiligten.

Mit Segment-Promotion verfolgt die ST verschiedene Ziele:

- Das touristische Angebot der Schweiz soll übersichtlicher präsentiert und damit eine bessere Befriedigung der Kundenwünsche ermöglicht werden.
- Für die Anbieter entsprechender Leistungen sollen gezielte Auftrittsmöglichkeiten geschaffen werden, über die das anzusprechende Zielpublikum wirksam erreicht werden kann.
- Den Anbietern sollen neue Absatzwege erschlossen werden.
- Angebotsgruppen sollen zugleich auch Basis für den Auftritt auf den elektronischen Medien InfoRes und Internet sein.
- Mit attraktiven Angebotsgruppen soll zur Verbesserung des Images der Schweiz als Ferienland beigetragen werden.
- Es soll eine Steigerung der Logiernächtezahlen bewirkt werden.
- Und die spezifischen Angebotsgruppen sollen vermehrt Kooperationen mit spezialisierten Magazinen, Clubs und Veranstaltern eingehen können.

Erste Neigungsgruppen

In einem ersten Schritt bearbeitet Schweiz Tourismus die Segmente Bahn,

Bike, Festivals, Golf, Kongresse, Snowboard, Wellness sowie Kultur oder Familien. Bei allen Segmenten will Schweiz Tourismus potentielle Partnerschaften und Kooperationsmöglichkeiten suchen und prüfen im Hinblick auf eine bestmögliche Befriedigung der Kundenwünsche. Falls für die einzelnen Neigungsgruppen keine Organisation gefunden werden kann, die sich dem jeweiligen Thema bereits widmet, wird seitens der ST ein Kriterienkatalog erstellt, der Teilnahmepreis festgelegt und die Promotion ausgeschrieben. Bei schon bestehenden Angebotsgruppen (Golf, Kongresse und Wellness (derzeit im Entstehen) sucht Schweiz Tourismus den Kontakt mit den Partnern und klärt ein gemeinsames Vorgehen ab. Damit sollen mögliche Synergien optimal ausgeschöpft und bestehenden Know-how genutzt werden.

1,75 Millionen «Snöber»

Jüngstes Segment-Promotion-Kind bei der ST ist der Bereich Snowboard. In der Schweiz sind gemäss Schätzungen der Swiss Snowboard Association (SSBA) zur Zeit mindestens 70 000 aktive Snowboarder anzutreffen. Weltweit vermutet die International Snowboard Federation (ISF) die Anzahl Snowboarder auf rund 1,75 Millionen und erwartet eine Zunahme auf etwa 3 Millionen bis ins Jahr 2000. Damit ist der Snowboardmarkt ein nicht mehr wegzudenkender Bestandteil des Wintersports geworden.

Mit der Segment-Promotion Snowboard und im speziellen mit einer in Sprache, Layout und Grafik marktgerecht aufgemachten Snowboard-Broschüre will die ST den Anbietern eine Plattform schaffen, um gezielt den Snowboardmarkt bearbeiten zu können. Die in der Broschüre erscheinenden Orte bezahlen einen Beitrag von 1000 Franken. Wintersportorte und -regionen, die an einer Teilnahme an der Snowboard-Neigungsgruppe interessiert sind, können den Kriterienkatalog bei der ST anfordern. Die wichtigsten Kriterien sind dabei ein spezifisches Pistenanangebot mit Halfpipe etc., eine professionelle betreute Snowboardschule, Shops, Mietmöglichkeiten und Reparaturservice für Snowboards und Zubehör, spezielle Snowboard-Events, ein nicht zu geringer Anteil an preisgünstigen Übernachtungsmöglichkeiten am Ort und eine positive Einstellung der touristischen Leistungsträger und der Bevölkerung zum Snowboarden.

Info Telefon

Nachfolge für Telefon 120

Auf Winterbeginn wird Schweiz Tourismus gesamtschweizerisch eine neue telefonische Auskunftsplattform lancieren. Das mehrsprachige Info-System gestattet dem Anrufer den raschen Zugriff auf die gewünschte Information.

Der interessierte Gast, hat drei Zugangsmöglichkeiten zum nationalen Auskunftstelefon, das unter der Nummer 157 120 xxx erreichbar sein wird:

- Direkter Zugang zu ganz konkreter Information mittels der ihm vollständig bekannten Nummer (z.B. Wintersportbericht etc.).
 - Zugang über eine Hauptnummer «Schweiz Tourismus» (Informationen à la Tel. 120 heute); mit Nachwahl zu weiteren Bereichen, Regionen oder konkreten Angeboten.
 - Zugang direkt in die von ihm gewählte touristische Region.
- Der Anrufende bezahlt für seine Verbindung einheitlich 86 Rappen pro Minute. Inhalt des InfoTelefons sind Veranstaltungen, Sonderausstellungen, Disponibilitäten im Übernachtungsbereich, Ausflugstips, Sonderangebote und Pauschalreisen, etc. Die Sharing-Projektpartner sind gemeinsam an Risiko und allfälligem Erfolg beteiligt: das Risiko pro Partner ist auf 10 000 Franken für das erste Betriebsjahr beschränkt. Die Partner erhalten eine Anzahl direkter Zugangsnummern. Andere Anbieter «mieten» im nationalen System eine Einzelnummer. Sie bezahlen eine monatliche Miete von 220 Franken (zuzüglich MwSt.), inklusive Telefonabo und Systembenutzung. SR

Total Quality Management

Tourismus-Qualitätsclub

Mit dem Total Quality Management-Projekt und einem Qualitäts-Wettbewerb um «Die goldene Blume» will Schweiz Tourismus einen Innovationsschub im Bereich der Qualität auslösen.

Das Ziel des TQM-Projektes der ST ist, die Erwartungen der Gäste genauer kennenzulernen und entsprechend besser zu erfüllen. Die ST will eine Plattform bereitstellen, auf der alle Beteiligten ihre Vorstellungen von Qualität präsentieren und realisieren können.

Träger des ersten Pilotprojekts zum Thema Servicequalität ist die Gruppe «Leaders», die sich aus 15 erfahrenen Tourismusfachleuten und TQM-Experten zusammensetzt. Ihre Aufgabe ist es, die Lücken zwischen den Erwartungen der Kunden und dem bestehenden Angebot aufzudecken. In der zweiten Projektphase werden vier «Quality Committees» gegründet, die folgende Bereiche bearbeiten werden: Information/Kommunikation mit dem Gast, Reise- und Transportleistungs-Qualität, Aufenthalts-Qualität und Umwelt-Qualität. Bereits an diesjährigen Tourismustag wird das Dokument «Qualität für Gäste» zur Unterzeichnung für jene Leistungsträger aufliegen, die sich für Qualität engagieren wollen. Die Unterzeichner verpflichten sich, die ST über ihre Aktivitäten im Qualitätsbereich zu informieren und werden Mitglied im «Schweizer Tourismus Qualitätsclub». Ebenfalls wird der Wettbewerb «Die goldene Blume» ausgeschrieben, der die interessantesten Projekte zur Verbesserung der Qualität prämiert. SR

Reisemarkt Schweiz

Inlandmarkt Befragung

Schweiz Tourismus hat sich dafür eingesetzt, dass die seit 1993 fehlende Befragung des Inlandmarktes der Hochschule St. Gallen, die unter dem Namen «Reisemarkt Schweiz» bekannt war, ab Herbst 1995 wieder durchgeführt wird.

Seit 1993 fehlen den Schweizer Touristikern die Daten aus der umfassendsten Befragung des Inlandmarktes, dem «Reisemarkt Schweiz» von Hans Peter Schmidhauser vom Institut für Tourismus und Verkehrswirtschaft an der Hochschule St. Gallen.

Bereits ab Herbst dieses Jahres sollen 5000 Personen in 2000 Haushalten aller 26 Kantone in zwei Wellen jeweils nach ihren Ferienreisen im Sommer- und Winterhalbjahr befragt werden. Dabei werden Zielregion, Reisedauer, Unterkunft, Verkehrsmittel, Ausgaben, Art der Buchung etc. erhoben. Die nationalen Ergebnisse wird Schweiz Tourismus im Herbst 1996 als Länderstudie veröffentlichen und in Seminaren präsentieren. Interessierte Regionen und Leistungsträger können von günstigen Zusatzangeboten profitieren. Die Auswertung von standardisierten Zusatzfragen mit Kurzkomentar ermöglichen ihnen, sich über die spezifische Reismotivation und die Beurteilung des Angebots durch die Schweizer Kundschaft zu informieren. Der Subskriptionspreis pro Exklusivbericht beträgt 6000 Franken. Anbieter und Organisationen können anstelle der standardisierten Fragen auch frei wählbare Zusatzfragen stellen lassen, die exklusiv ausgewertet werden. SR

REKLAME

Tou- rism- us

Auch in Ihrer Branche schläft die Konkurrenz nicht.

Lassen Sie sich nicht die Tour vermassen.

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



Geschäftssitz IVA AG für internationale Werbung, Mühlebachstrasse 43, 8032 Zürich, Tel. 01/251 24 50, Fax 01/251 27 41
 Filialen Prt-du-Marché 23, 1000 Lausanne, Tel. 021/647 72 72, Fax 021/647 02 80
 Giacomietzstrasse 96, 7006 Chur, Tel. 081/24 69 24, Fax 081/24 61 38
 Via Pico 28, 6906 Lugano-Cassarate, Tel. 091/52 66 84, Fax 091/52 45 65

Wir empfehlen uns als kompetenter, neutraler und zuverlässiger Partner für

Inventar-Aufnahmen – Übergaben Objektannahmen – Liquidationen

für alle Gastgewerbe- und Hotelbetriebe im In- und Ausland.
Auch im Express-Verfahren möglich.

Anfragen richten Sie bitte an:
GASTRO CONSULT, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Telefon 01 377 54 08, Fax 01 372 06 64

Eine Dienstleistung des Schweizer Wirtverbandes.

Zürich – City

zu verpachten

Gastronomiebetrieb

- mit: – Pub für gehobene Ansprüche 50 – 60 Plätze
– Club-Restaurant im 1. Obergeschoss 50 – 55 Plätze
– 2 Sitzungszimmer (Stübl) je 12 Plätze im 2. Obergeschoss
– 2½-Zimmer-Wohnung im 3. Obergeschoss
– 3½-Zimmer-Wohnung im 3. Obergeschoss

Voraussichtliche Eröffnung: Herbst 1996

Als Pächter kommt ein fachlich bestausgewiesenes Wirtepaar mit entsprechender Erfahrung und Leistungsbereitschaft oder eine renommierte Betriebsgesellschaft in Frage.

Detaillierte Offerten sind zu richten an Chiffre 78565,
hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

78565/29870

BETRIEBSÜBERNAHMEN, INVENTARE

Ihre Profis mit der jahrelangen Erfahrung!



SHT SCHWEIZERISCHE HOTEL-TREUHAND AG
Wiesenstrasse 10a, 8952 Schlieren-Zürich, Tel: 01/731 12 31, Fax: 01/731 18 38



SCHÄTZUNGSABTEILUNG
Mitglied des Schweizerischen Hotelier-Vereins

77692/44733

Im Zweisaisonort **ENGELBERG** ist per Wintersaison 1995/96 das **vollständig erneuerte**

Kleinhotel EDEN

zu verkaufen.

Das Haus hat ca. 25 – 30 Betten in 12 Zimmern (davon 3 Suiten- oder Familienzimmer), 3 Restaurationslokale + Terrasse («Beiz» 15 Plätze / Hotelgäste- und Passantenrestaurant 45 Plätze / Bar 15 Plätze).

Aufenthaltsraum, kleine Inhaberwohnung, Sauna und Solarium u.a.m. Das neuwertige Hotel besitzt einen ausgezeichneten und doch ruhigen Standort im Zentrum von Engelberg, in unmittelbarer Nähe zum Bahnhof sowie zu den örtlichen Infrastrukturen. Es können interessante Übernahme- und Finanzierungsbedingungen angeboten werden.

Ernsthaften Interessenten stellen wir gerne eine ausführliche Dokumentation zur Verfügung.

Schweiz. Gesellschaft
für Hotelkredit in 8039 Zürich
(Herr Dr. H.P. Stücheli oder H. Nanzer)
Telefon 01 201 08 44, Telefax 01 202 19 92

78562/81558

Herausforderung

einen modernen Landgasthof in der Umgebung Bern selbstständig führen.

Pächter oder Geranten
mit Gewinnbeteiligung.
Kapitalbedarf.
Fachkenntnisse und Einsatz.
Auskunft: Telefon 091 56 36 31

78334/36293

Tessin Lago Maggiore
zu verkaufen

Hotel mit Gartenrestaurant

am See, mit 24 Zimmer, Restaurant-Pizzeria-Bar für insgesamt 300 Sitzplätze. Die bestehende Fläche bietet Erweiterungsmöglichkeiten.

Schreiben Sie an Chiffre K 155-736025 an Publicitas, Postfach 2281, 6501 Bellinzona.

P 78569/44300

Zu verkaufen Bahia (Brasilien)

für Tourismusprojekte geschaffenes, erschlossenes 300 ha Grundstück am Atl. Ozean, 1 km Sandstrand mit vorgelagertem Korallenriff, reichhaltige tropische Flora / Fauna, offenes Land, Seen, Wasserfälle etc. Anfragen unter Chiffre F 005-230436 an Publicitas, Postfach 7621, 3001 Bern.

P 78563/44300

Ascona

Altershalber zu verkaufen 40-Bett-Hotel

in bestem Zustand.

Interessenten melden sich unter
Chiffre 78598, hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

78598/2100

Aus Altersgründen zu verkaufen

Pensions-Liegenschaft

in der näheren Umgebung von Thun.

- 20 Doppel-Zimmer
- 5 Einzel-Zimmer
- 5 Angestellten-Zimmer
- 50 Sitzplätze Pension
- 1 3-Zimmer-Wohnung ohne Küche
- 2 4-Zimmer-Wohnungen mit Küche und Nebenräumen
- 6 Garagen
- 11 Parkplätze
- 1 Schwimmbad
- Viele Nebenräume
- Schöne Gartenanlage mit Sitzplätzen
- Parzellengrösse 2555 m²

Das Geschäft wird in Form eines Aktien-Verkaufs abgewickelt.

Solvente Interessenten erhalten weitere
Auskünfte unter Chiffre K 005-230903
an Publicitas, Postfach 7621, 3001 Bern.

P 78646/44300

Im Herzen der Altstadt Solothurn
lauert der Tiger

Das Feldschlösschen-
Brasserie-Restaurant
wartet auf seine(n) tigerstarke(n)

Mieterin oder Mieter

Neugebaut wurde der Tiger mit

60 Plätze Brasserie
40 Plätze Boulevard
62 Plätze Biergarten
60 Plätze Restaurant au Premier

als äusserst attraktives,
neuzzeitliches Restaurant

für unkomplizierte, innovative, bewegliche
Wirtsleute und Gastgeber

Mietbeginn 1. Januar 1996
oder für Schnellentschlössene
auch früher

Bewerbungen bitte schriftlich an:

Feldschlösschen Immobilien

Tel. 061-835 09 35 Fax 061-835 09 34

Zu verpachten im Oberwallis
auf 1. Januar 1996 oder nach Vereinbarung

Motel-Restaurant

- 36 Betten
- 40 Plätze Restaurant
- 100 Plätze Saal
- Grosser Parkplatz

Fachkundige Interessenten erhalten nähere
Angaben unter Chiffre 78647 an *hotel + tourismus revue*,
Postfach, 3001 Bern.

78647/143030

Aletsch/Belalp/VS

Blatten – Naters
Sommer und Winterkurort

Zu verkaufen 2-Stern-Hotel

| | |
|---------------------|----|
| Doppelzimmer | 10 |
| Einzelzimmer | 5 |
| Angestellten-Zimmer | 2 |
| Restaurant-Plätze | 40 |
| Säle | 40 |

Gartenwirtschaft, Liegenschaft, Park-
platz, Umschwung, Fr. 1.6 Mio.

Weitere Objekte auf Anfrage.
H. Witschard, CH-3930 Visp
Telefon 028 46 25 50

P 77973/44300

Zu verkaufen im Baselland

grösserer Gasthof

Ausbaufähig.

Nähere Angaben erhalten Sie unter
Chiffre 78684, *hotel + tourismus revue*,
Postfach, 3001 Bern.

78684/38433

Zu mieten oder zu kaufen gesucht,
gutgehender

Kiosk

Offerten unter Chiffre 78709 an
hotel + tourismus revue, Postfach,
3001 Bern.

78709/34021

HAMA Verwaltungen Verwaltung Vermietung Verkauf

Zu verkaufen in Rothrist

neu erstelltes Hotel 26 Zimmer Restaurant 50 Sitzplätze Tagungsräume

Am Verkehrsknoten der Schweiz, neben
beliebtem Dancing, im Stockwerk-
eigentum für Fr. 3,7 Mio mit
Vergrößerungsmöglichkeit.
Ganzes Gebäude mit vermieteten
Gewerberäumen für Fr. 5,29 Mio inkl.
Landreserve. (WIR-Anteil Fr. 1,29 Mio)
Genügend Parkplätze vorhanden.

P 78677/44300

H.J. Pfister, Grenzstrasse 4
4800 Zofingen, Tel. 062 52 22 62



Wir verkaufen auf die Wintersaison 1995/96 oder nach Über-
einkunft den

Landgasthof zum Schwert in Oberstammheim

Der Betrieb umfasst ein Restaurant mit 35 Sitzplätzen, ein Sali mit
15 und ein Sali mit 50 Sitzplätzen. Ausserdem sind drei Gäste-
zimmer, zwei Personalzimmer und eine 5½-Zimmer-Wirte-
wohnung vorhanden. Ein sehr schönes Gartenrestaurant mit
60 Sitzplätzen, ein Kinderspielplatz und 12 eigene Parkplätze
gehören zum Objekt.
Angebot ist der Gemeindesaal, ca. 250 Sitzplätze, dessen
Renovation in Planung ist.

Für ein fachlich gut ausgebildetes Wirteheerpaar, welches auch
einen Saalbetrieb aktiv führen kann, kann dies eine sehr gute,
ausbaufähige Existenz sein.

Kaufinteressenten melden sich schriftlich bei:

GASTROCONSULT

Unternehmensberatung für Hotellerie
und Restauration
zu Händen Herrmann Wyss
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich

78377/240117

Disentis/Muster

Zu verkaufen an zentraler Lage

Restaurant/Barbetrieb

Verkaufspreise nach Vereinbarung

Ernsthafte Interessenten erhalten weitere
Auskünfte bei:

Herrn J. Brunner

Riedi · Ruffner · Theus AG

Treuhand- und Revisionsgesellschaft
CH-7002 Chur · Poststr. 22 · Tel. 081 22 81 71 · Fax 081 22 21 52

P 78649/44300

In der Berner Altstadt ist ein

Gebäudekomplex

aus vier aneinandergrenzenden Häusern zu verkaufen.
Gegenwärtig sind dort ein 2-Stern-Hotel mit Restaurant
und Gesellschaftsräumen sowie ein Herbergungs-
betrieb untergebracht.

Weitere Auskünfte erhalten Sie auf Anfrage unter
Chiffre C-05-230611 an Publicitas, 3001 Bern.

P 78597/44300



****Hotel

zu kaufen gesucht.
Region Innerschweiz/Graubünden.

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

78061/384283

KATAG

LUZERN

Im Auftrag eines Interessenten
suchen wir in der Zentralschweiz
eine

Hotel-Liegenschaft

mit 50 – 80 Betten, einer entsprechen-
den Restauration, wenn möglich
mit einem Saal.

Seelagen am Zuger- oder Vierwald-
stättersee werden bevorzugt.

Gerne erwarten wir Ihre Angebote.

Für weitere Fragen steht Ihnen unser
Herr Kurmann gerne zur Verfügung.



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

O 78630/10976

Zu vermieten Nähe ASCONA

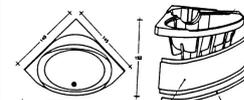
Kleines, guteingerichtetes Restaurant

eignet sich auch als Pizzeria.
Grosser Garten, günstiger Mietzins,
Übernahme Inventar. Fr. 390 000.–

Offerten an Chiffre G 155-736166 an
Publicitas, Postfach 1486, 6001 Locarno.

P 78670/44300

ANZEIGE



Badewannen

Reines Metacrilat 10 mm
Ohne Polyesterverstärkung, starker
Einzige Wanne 100% recycling-fähig
Mit Schallschutz-Unterwanne
Ohne Zwischenhandel ca. 50% günstiger

Techn. Büro, Offertwesen,
Tel. 091 50 53 65, Fax 091 50 55 06
Perbrass AG, Via Grumo 21,
CH-6929 Gravesano/TI

78241/384010

INTERVIEW

DM bringt Gäste in die Schweiz



Theo Schnider, Kurdirektor Sörenberg

Mit der unkonventionellen DM-Aktion macht Sörenberg diesen Sommer von sich reden. Gäste, die in der Zeit von Juli bis Ende Oktober mindestens drei Nächte im Ferienort verbringen, können ihre Franken-Rechnung in DM bezahlen. Der Sörenberger Kurdirektor Theo Schnider freut sich, dass der Mut zu dieser Aktion honoriert wurde.

Herr Schnider, beteiligen sich alle Hotels und touristische Einrichtungen an der Sörenberger DM-Aktion?

Gäste, die drei Nächte im Hotel übernachten, können ihre Rechnung in DM zu bezahlen. Das ist der Grundsatz der Aktion. Alle Häuser machen mit und falls der Gast Halbpension bucht, ist auch die Mahlzeit inbegriffen. Mit von der Partie sind die Luftseilbahn auf Brienzler Rothorn und die Gondelbahn Sörenberg-Rosswald.

Die Aktion hat Halbzeit. Wie beurteilen Sie den Erfolg bis jetzt?

Einzelbuchungen gab es in allen Häusern. Allzuviel konnte man jedoch nicht erwarten, denn die DM-Aktion wurde kurzfristig lanciert, viele hatten ihre Ferien schon gebucht. Ich glaube aber, dass wir im September und Oktober noch profitieren werden, denn die Nachfrage nach Informationen war sehr gross. Als willkommener Nebeneffekt bekam Sörenberg durch die Aktion eine ausserordentliche Medienpräsenz, in Zeitungen, Radio und Fernsehen im In- und Ausland.

Wie sieht Ihre Zwischenbilanz aus?

Die Auswertung werden wir im Herbst vornehmen. Ich kann jedoch bestätigen, dass viele Leute extra wegen die-

sem Angebot nach Sörenberg gekommen sind. In welchem Ausmass, ist zur Zeit jedoch kaum abzuschätzen.

Wie wurde die Aktion überhaupt auf die Beine gestellt, wie wurde sie bekanntgemacht?

Natürlich wurde ein Konzept erarbeitet und festgelegt, wieviel in dieses Angebot gesteckt werden kann. In wichtigen Tageszeitungen in Deutschland haben wir Inserate geschaltet. Mehr brauchte es nicht, denn sofort sind die Medien «aufgesprungen». Durch das Medien-Echo in Deutschland ist auch die Presse in der Schweiz aufmerksam geworden.

War von Anfang an definiert, wie viele zusätzliche Logiernächte die DM-Aktion bringen sollte?

Zielssetzung war, den Stand zu halten. Nicht zu unterschätzen ist aber, dass Sörenberg mit der Aktion aus der Masse hinaustraten und Präsenz markieren konnte. Das ist enorm wichtig, im grossen Umfeld und starken Wettbewerb aber relativ schwierig. Gerade im Sommer hat Sörenberg riesige Konkurrenz im In- und Ausland. So gesehen ist die DM-Aktion sehr bedeutungsvoll.

Können neben Deutschen auch andere Nationalitäten vom DM-Angebot profitieren, auch Schweizer?

Ja, das wurde tatsächlich gemacht. Ganz bewusst wollten wir keine Diskriminierung. Gerade aus der Schweiz hatten wir ein sehr positives Echo – im Sinne, dass da endlich jemand etwas machte und mit dem Gemjammer aufhörte. Anfragen gab es auch aus Belgien und den Niederlanden.

Nun, hat die DM-Aktion die Erwartungen erfüllt oder nicht?

Ich glaube, dass sich unsere Erwartungen bis Saisonende erfüllen werden. Wir sind uns sehr wohl bewusst – das habe ich immer wieder betont –, dass die Probleme des Schweizer Tourismus nicht nur beim Wechselkurs liegen und die DM-Aktion nicht alleiniges Heilmittel sein kann. Andere Aspekte wie der harte Wettbewerb, die harzige Konjunktur, unnötige Gesetze und Einschränkungen, vielleicht auch Strukturprobleme spielen da mit. Bestimmt aber wurde die Innovation und unser Mut von Seiten der Gäste honoriert. **Sam Junker**

Ostschweiz/Internationale Bodenseeregion

Messeauftritt mit Bodenseeregion

Zum ersten Mal ist die Tourismusregion Ostschweiz am kürzlich durchgeführten RDA-Workshop in Köln nicht gemeinsam mit den übrigen Schweizer Anbietern aufgetreten, sondern hat sich am Stand der Internationalen Bodenseeregion präsentiert. Im Hinblick auf die ITB Berlin überlegen sich die Ostschweizer ebenfalls den Ausstieg aus dem Schweizer Stand.

STEFAN RENGLI

Konzentriert auf rund 200 Quadratmetern sind die rund 30 Vertreter touristischer Organisationen aus den vier Ländern Schweiz, Deutschland, Österreich und dem Fürstentum Lichtenstein am RDA-Workshop in Köln aufgetreten. Der geschlossene Auftritt sei für die Internationale Bodenseeregion und für die Ostschweiz erfolgreich gewesen, betont Astrid Nakhostine vom Tourismusverband Ostschweiz, die für den RDA-Auftritt ihrer Region zuständig war. «Die Schweiz ist derzeit negativ behaftet mit dem Image des hohen Preisniveaus; dank unserer gemeinsamen Präsenz mit der Internationalen Bodenseeregion konnten wir diesem Image etwas ausweichen.» Allerdings sei auch der Schweizer Sektor wesentlich besser gewesen als in früheren Jahren und wäre für den Auftritt der Ostschweiz ebenfalls in Frage gekommen, räumt Astrid Nakhostine ein. Leider sei sie über den neu gestalteten Auftritt der Schweizer vorgängig nicht informiert gewesen. «Vielleicht werden wir an einem künftigen RDA-Workshop als zweites Standbein zusätzlich auch noch eine Normkoje innerhalb des Schweizer Sektors belegen, um unseren Mitgliedern die Wahl des für sie geeigneten Auftritts zu überlassen.» Nicht alle Subregionen der Ostschweiz waren aber mit dem Auftritt unter der Flagge der Internationalen Bodenseeregion glücklich. Die verschiedenen regionalen Subregionen der Tourismusregion Ostschweiz erschweren es für alle Partner befriedigenden Auftritt. Urs Kamber aus Bad Ragaz sieht für sich in Zukunft eher einen eigenständigen Auftritt als Heidiland-Region. Dafür hat Astrid Nakhostine grundsätzlich Verständnis: «Es



Wie wird sich die Region Ostschweiz in Zukunft an den verschiedenen Messefenstern präsentieren? Foto: Verkehrsverein Schaffhausen/Montage hr

ist nicht ganz von der Hand zu weisen, dass Bad Ragaz recht weit vom Bodensee entfernt liegt.»

Warten auf ITB-Regionenhalle

An der ITB 1996 wird die Internationale Bodenseeregion voraussichtlich in der Deutschlandhalle auftreten. Für Hans Ludin, Vizedirektor des Tourismusverbands Ostschweiz, ist allerdings Voraussetzung für eine Präsenz der Ostschweiz im Rahmen der Bodenseeregion, dass an der ITB die lange diskutierte Regionenhalle endlich Wirklichkeit wird. Darin sollen sich grenzübergreifende Europaeregionen präsentieren können, allerdings ist diese Regionenhalle gemäss Auskunft der Messe Berlin für 1996 noch nicht zu erwarten. «Angesichts unserer finanziellen Möglichkeiten glaube ich kaum, dass wir uns eine Doppelspurigkeit im Sinne eines Auftritts mit der Internationalen Bodenseeregion als auch am Schweizer Stand werden leisten können.» Ein Auftritt an der ITB als Bodenseeregion hätte für Ludin ohnehin den Charakter eines Versuchs; allenfalls würde man auf die-

sen Entscheid auch wieder zurückkommen müssen. «Es heisst auf keinen Fall, dass wir abtrünnig sind und der Schweiz den Rücken kehren wollen. Aber natürlich ist die Internationale Bodenseeregion eine Plattform, die wir nutzen müssen.»

Insel Mainau verlässt Intabo

Die Insel Mainau tritt auf Ende Jahr aus der Werbegemeinschaft Internationale Tagungslandschaft Bodensee (Intabo) aus. Das «St. Galler Tagblatt» zitiert Gräfin Sonja Bernadotte von der Insel Mainau, die von «Ungereimtheiten in bezug auf das Intabo-Konzept» spricht. Die Insel Mainau habe kein genügendes Angebot für Tagungen bereitstellen können und sei deshalb ausgetreten, argumentiert umgekehrt Astrid Nakhostine. Die Intabo sei dadurch aber in keiner Art und Weise gefährdet, vielmehr habe man soeben eine neue Stelle für Verkaufsförderung geschaffen, die die Acquisition verstärken soll. Gerade von Schweizer Städten im Bodenseeraum sei zudem Interesse an einem Beitritt zur Intabo signalisiert worden.

Bustourismus

2. Busworkshop International Schweiz

Am Busworkshop International Schweiz BIS 95 vom 12. September im Kongresshaus Zürich werden sich mehr als 100 touristische Anbieter präsentieren. Verkehrsverbände, Marketing-Organisationen, Hotelketten und Buchungszentralen, Hotels und Restaurants, Fähren- und Schiffsagenturen, Bahnen, Fluggesellschaften, Freizeitparks, Ausflugsziele und Tour Operatoren werden darunter sein. Auf den 2000 m² Ausstellungsfläche im Kongresshaus Zürich wird der Busunternehmer ein umfassendes Angebot touristischer Leistungen finden, über das er sich zwischen 10.00 und 17.30 Uhr informieren und dokumentieren kann, das aber auch direkt gebucht werden kann. Der Direktor des Nutzfahrzeugverbandes ASTAG, Michel Crippa, referiert über die geplante Image-Kampagne für den Bus. Dreimal täglich werden EDV-Programme für Busunternehmer vorgestellt, darunter auch windowsfähige PC-Programme, die sich auch für den Kleinbetrieb eignen.

Ballenberg

Direktor geht

Im April hat Rudolf Freiermuth die Geschäftsführung des Freilichtmuseums Ballenberg angetreten. Jetzt, Ende August, muss er bereits wieder gehen.

Nur fünf Monate war Rudolf Freiermuth Direktor von Ballenberg. Nun hat der Stiftungsrat das Arbeitsverhältnis mit ihm per Ende August bereits wieder aufgelöst. Er habe sich zu stark mit Einzelproblemen befasst und darob die anderen Abteilungen, die gemeinsame Zielsetzung vernachlässigt, sagt Rudolf Reichling, Präsident des Stiftungsrates Ballenberg, gegenüber der Presse. «Die Visionen des Direktors stimmten nicht mit dem Konzept des Ballenbergs überein», sagt zum Beispiel Marketingleiterin Doris Kohler. Freiermuth habe andere Ansichten vertreten und zu stark in Richtung Erlebnispark gezeilt. Interimistisch hat der wissenschaftliche Leiter des Freilichtmuseums, Edwin Huwyler, die Geschäftsleitung übernommen. Der Stiftungsrat will aber die Lücke raschmöglichst wieder schliessen. Nebst neuen, prüft er auch Bewerbungen, die bereits zum Direktorwechsel im Frühling zur Diskussion standen.

«Der erneute Wechsel des Direktors hat keinen Einfluss auf das neu definierte Marketing», bestätigt Doris Kohler. Dieses will den Ballenberg-Besucher vermehrt in die Aktivitäten einbeziehen, sie zum Mitmachen auffordern, damit alte Traditionen in Erinnerung bleiben oder junge Menschen sie überhaupt kennenlernen können. Schliesslich wird ab nächstem Sommer die Heimatwunderschule Richterswil auf Ballenberg weitergeführt, wo Kurse in traditionellem Handwerk erteilt werden sollen, ohne dass man sich Neuem, Modernem verschlies-

Solarmobil-Europameisterschaft in Graubünden

Trotz wenig Sonne voller Erfolg

Ganz im Sinne eines ökologiegerechten Tourismus führte der Verkehrsverein Graubünden (VV-GR) zusammen mit dem Förderverein Tour de Sol im Bündner Oberland die 4. Solarmobil-Europameisterschaften durch.

FRANZ SPANNY

Insgesamt 28 Fahrzeuge aus der Schweiz, Deutschland, Frankreich und den Niederlanden kämpften in drei Kategorien um Europameistertitel. Zusammen mit dem Begleitross waren mehr als 150 Personen während drei Tagen im Raum Disentis-Brigels-Obersaxen-Vals-Laax unterwegs. Begeistert waren die Organisatoren nicht nur vom grossen Publikumsinteresse, sondern auch von der Unterstützung, die sie durch Sponsoren, die Gemeinden und die Kurveirene erleben. Auch die Aufnahme in den Hotelt der Etappenorte habe nichts zu wünschen übrig gelassen, was Projektleiter Gallus Cadonau zur Feststellung veranlasste: «Die Bündner Hoteliers jammern nicht, sie handeln.»

Höhepunkt Weltrekord

Zum absoluten Höhepunkt dieser anforderungsreichen Europameisterschaft wurde der Weltrekordversuch der «Spirit of Biel». Dieses legendäre Rennsolarmobil («es fährt spielend mit 90 km/h auf der Autobahn und verbraucht dabei nicht mehr Energie als ein, Haarföhn») erreichte auf

der Kantonsstrasse bei Ilanz eine Geschwindigkeit von 148,16 km/h und fixierte damit einen neuen Weltrekord, «der in die Geschichte der Solarenergie eingehen wird». Schliesslich wurde damit die 1993 in Australien aufgestellte Bestmarke um rund 20 km/h verbessert. Von der Leistungstärke der Solarmobile wurde auch VVGR-Direktor Christian Durisch überrascht, der beim Bergsprint von Disentis nach Brigels mit seinem «Benziner» von vier Solarmobilen abgehängt wurde. Die letzte Etappe führte von Vals nach Laax, wo mit einem verteilbaren Abschlussfest auf dem Crap Sogn Gion die Rangverkündigung stattfand. Auch wenn Europameister Joachim Kamm erklärte, noch nie einen Wettbewerb bestritten zu haben, bei dem es so wenig Sonne hatte, so war diese 4. Solarmobil-Europameisterschaft doch beste Propaganda für eine Entwicklung auf dem Energiesektor, die längst aus den Kinderschuhen hinausgewachsen ist.



«Mobilität ist eine Frage des Geistes...», dieser sinnige Spruch lässt sich auch auf touristische Belange übertragen. Foto: Franz Spanyy

Engadin

1. Tourismustagung verschoben

Die auf den 29. August in Vulpera angesagte 1. Engadiner Tourismustagung ist, um die gesamtschweizerischen Tourismusinteressen nicht zu konkurrenzieren, auf 1996 verschoben worden. Ziel der von Riet Caspescu, Geschäftsführer des Kur- und Verkehrsvereins Bad-Tarasp, lancierten Idee ist die Schaffung einer Plattform für die professionelle und praxisorientierte Auseinandersetzung mit Themen des Tourismusmarketings.

REKLAME



Madame B. Robin, de l'hôtel Moreau, La Chaux-de-Fonds, bénéficiaire du programme

FIDELIO Front Office

avec les spécialistes de l'hôtellerie
 en collaboration
 CHECK-IN DATA SA
 Informatique pour l'hôtellerie
 Téléphone 021 / 963 51 51

REKLAME

Nur viele Muster bringen Klarheit.

Baumuster-Centrale
 Zürich
 Schweizerische Baumuster-Centrale, Zurich SBC
 Hauptstrasse 9, 8001 Zurich, Tel. (011) 71 75 89 89
 Mobil: 011 71 75 89 89
 Fax: 011 71 75 89 89
 Vorbestellung im Baumuster-Centrale
 Für alle die bauen.

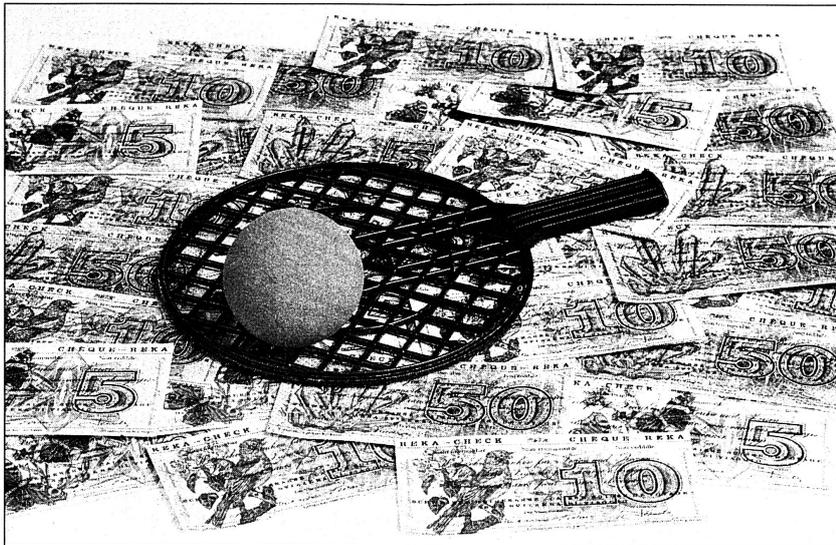
REKA - SRV

Ein Kompromiss um Reiseschecks

Am 1. Mai 1996 tritt zwischen der Schweizer Reisekasse (REKA) und den Reisebüros in der Schweiz eine neue Vereinbarung in Kraft. Statt wie bisher 4, bringt REKA für eingelöste Schecks künftig noch 3,5 Prozent in Abzug. Der Maximalbetrag für REKA-Zahlungen wird zudem tiefer angesetzt. Die Partner sind mit der Lösung nicht ganz zufrieden - ausgehandelt wurde ein Kompromiss.

SAM JUNKER

Nach der bisherigen Regelung zwischen der Schweizer Reisekasse und den Reisebüros in der Schweiz akzeptierten die Reisebüros REKA-Checks für bis 50 Prozent des Preises von Pauschalarrangements, maximal jedoch 1000 Franken pro Person. Für Bahnbillette im innerschweizerischen Verkehr waren sie zudem verpflichtet, den ganzen Betrag in REKA-Checks zu akzeptieren. Bei der Einlösung der Schecks brachte die Reisekasse 4 Prozent in Abzug. Im Zuge der stets fallenden Preise und schwindenden Margen war diese Lösung für die Reiseunternehmen nicht mehr tragbar. Um eine gemeinsame Ausgangslage für neue Verhandlungen zu schaffen, rief der Schweizerische Reisebüro-Verband seine Mitglieder auf, die individuellen



Ping-Pong um Prozente: Die Schweizer Reisekasse REKA und der Schweizerische Reisebüro-Verband haben eine neue Regelung für das Inkasso mit REKA-Checks vereinbart. Foto: REKA

Verträge mit der REKA aufzulösen. Der SRV sah vor, dass REKA-Checks künftig nur noch zu 95 Prozent des No-

minaleswertes akzeptiert werden, die Limite des Betrages jedoch aufgehoben wird.

Die neue Regelung

Schon zu Beginn der Verhandlungen machte die REKA klar, dass sie an einem Mantelvertrag mit den Reisebüros nicht interessiert ist. Sie bestand auf individuelle Verträge, wie sie nach Aufhebung des Mantelvertrages vor rund 15 Jahren eingeführt wurden.

Vergangene Woche nun haben der Vorstand der REKA wie der Vorstand des SRV einer neuen Vereinbarung zugestimmt. Ab 1. Mai 1996 beträgt der Abzug der REKA neu 3,5 Prozent. Der Unterschied zwischen Pauschalarrangements in der Schweiz und im Ausland wird aufgehoben und die Verpflichtung, REKA-Checks für Bahnbillette für innerschweizerischen Verkehr zu 100 Prozent zu akzeptieren, wird im Vertrag nicht mehr enthalten sein. Die Reisebüros werden REKA-Checks generell nur noch für die Hälfte des Preises von Pauschalarrangements im Sinne des Pauschalreise-Gesetzes, maximal aber 500 Franken pro Person, annehmen. Will der

Kunde mehr in REKA-Checks bezahlen, kann ihm das Reisebüro 3,5 Prozent dieses Mehrbetrages in Rechnung stellen. Ab Januar 1996 vergütet die REKA den Reisebüros zudem das Porto für die Zustellung der einzulösenden REKA-Checks. Erstmals erfolgt diese Vergütung im Januar 1997 für das Jahr 1996. Reisebüros ohne Vertrag mit der REKA wird bei der Einlösung der REKA-Checks ab Mai 1996 5 Prozent des Nominalwertes abgezogen.

Ein Kompromiss

Diese neue Regelung ist ein Kompromiss, mit dem beide Parteien leben können. «Wir sind nicht ganz zufrieden», sagt REKA-Geschäftsführer Hans Teuschler dazu. Gern hätte die Reisekasse die Limite von 1000 Franken beibehalten, denn da ist man überzeugt, dass dank ihren Schecks mehr Reisen gebucht werden (können). SRV-Präsident Urs Bauer: «Wir haben das Ziel, die Null-Lösung, nicht erreicht». Er unterstreicht jedoch, dass die neuen Bedingungen nicht nur den SRV-Mitgliedern, sondern der gesamten Branche wesentliche Vorteile gegenüber dem früheren Vertrag bringen.

Neue Gebühren im Reisebüro

Seit 1992 können die Reisebüros ihren Kunden R+B-Gebühren (Kostenanteil für Reservationen und Bearbeitung) in Rechnung stellen. Diese beziehen sich in erster Linie auf Dienstleistungen, die nicht oder dem Arbeitsaufwand entsprechend ungenügend kommissioniert werden. Die Fachgruppe Retailer (Wiederverkäufer) des SRV ist zur Zeit mit der Überarbeitung dieser Servicepauschale, wie sie in Zukunft wohl genannt werden wird, beschäftigt. Am Retailerforum vom 24. August in Bern hat sie ein neues Modell vorgestellt. Die empfohlenen Minimalansätze, gültig ab 1. November betragen 20 Franken pro Auftrag, 40 pro Reservation von Hotels, Mietwagen, Fähren oder Eintrittskarten usw. sowie die Einholung von Visa, 50 Franken pro Person oder 100 maximal pro Auftrag für Last-Mi-

nute-Angebote. Ob die ganze Pauschale dem Wiederverkäufer zukommt oder ein Teil davon zuhänden des Reiseveranstalters einkassiert werden soll, ist Gegenstand weiterer Verhandlungen. Während Kuoni sich zugunsten der Wiederverkäufer ausspricht, beanspruchen Hotelplan und Imholz einen Teil der Servicepauschale für sich. Dagegen argumentieren die Retailer damit, dass Reiseveranstalter ihre Unkosten im Pauschalpreis einkalkulieren können. Dass die Servicepauschale kontraproduktiv ist, weil sie den Konkurrenzkampf unnötig verschärfen kann, lässt Bernhard Wiederkehr von der SRV-Fachgruppe Retailer nicht gelten. Die Vergänglichkeit habe gezeigt, dass der Kunde dafür Verständnis habe, wenn er klar und bestimmt informiert werde. SJ

BÖRSENSPIEGEL AUGUST

Bergbahnen im Generationenwechsel

Die schweizerischen Bergbahnen, Skilifte und Seilbahnen haben in den letzten zwölf Monaten bekanntlich Umsatzrückgänge von durchschnittlich 10 bis 15 Prozent hinnehmen müssen. Dennoch konnten einige Bergbahnwerte gar zulegen. Die Snowboarder-Generation wird die Zukunft der Bahnen entscheidend mitbestimmen.

MEINRAD G. SCHNELLMANN*

Einbussen werden allerorts verzeichnet, vergleicht man jedoch den nichtkотиerten Bergbahn-Index der Volksbank Willisau, der sich auf dem höchsten Niveau seit fünf Jahren bewegt, darf angenommen werden, dass bei den Aktienkursen, trotz des Umsatzrückganges, keine massiven Rückschläge erfolgt sind. Im Gegenteil, einige Bergbahnwerte, bei deren Bahnen das 50 : 50-Verhältnis Sommer zu Winter gegeben ist, verzeichnen trotz allem Spitzenkurse. Zu beachten ist, dass der Umsatzrückgang bei den Bergbahnen und Seilbahnen von einem hohen Niveau aus berechnet wird. Die Freizeit und damit das Sportbedürfnis der Jungen nimmt nach wie vor zu, und die Bergbahnen können generell vom aktiven Sporttourismus profitieren. Profitieren

können allerdings nur jene Bahnen, die sich auf die jüngere Generation einstellen. Der Generationenwechsel ist voll im Gang und diejenigen Gesellschaften, die sich auf das neue Gästeverhalten einstellen, werden mit dem finanziellen Geschäft belohnt. Es ist anzunehmen, dass sich in den nächsten fünf bis zehn Jahren mehr Snowboarder auf Skipisten bewegen als Skifahrer. Der Generationenwechsel bringt in den Skigebieten neue Verpflichtungssituationen, indem sich voraussichtlich «Fast-Food-Ketten» auf den Pisten etablieren. Nicht zu vergessen ist auch, dass in der kommenden Wintersaison erstmals in diversen Kantonen bei

den Schulen die Fünftageswoche eingeführt wird, so dass ein zusätzliches Freizeitangebot nötig ist.

Schwer erhälliches Eigenkapital

Zu beachten ist jedoch, dass bei Investitionen in Bergbahn-Aktien jene Gesellschaften vorerst gemieden werden, die vor grösseren Investitionen stehen. Dies ist vor allem bei jenen Gesellschaften der Fall, wo eine ganze Bahnanlage ersetzt werden muss. Nach 25 bis 30 Jahren sollte eine Bergbahn vollständig abgeschrieben sein. In der heutigen Zeit dürfte es sehr schwierig sein, Kapitalerhöhungen bei Bergbahn-Gesellschaften zu vollziehen. Dadurch muss immer häufiger die öffentliche Hand einspringen, was sich auf Jahre hinaus für den Aktionär als kaum ersprieslich zeigen wird.

Die ganze Hotel- und Bergbahnbranche wird sich in den nächsten Jahren neuen Verhältnissen anpassen und Fusionen und Kooperationen werden nötig werden. Fusionierte Gesellschaften können für den Investor wieder neue interessante Anlagemöglichkeiten und Turn-around-Situationen bieten. Folgende Werte haben demnach Kurspotential:

Arosa Bergbahnen AG, Arosa (Fr. 365.-), BET Bergbahnen Engelberg-Trübsee-Titlis (Fr. 940.-), Bergbahnen Crap Sogn Gion AG, Laax (Fr. 1825.-), Diavolezza-Bahn AG, Pontresina (Fr. 2900.-), Gondelbahn Grindelwald-Männlichen (Fr. 2000.-), Schiltthorn-Bahn AG, Mürren (Fr. 840.-), Bergbahnen Disentis, Disentis (Fr. 1200.-).

Endlich: Der Dollar erholt sich

Der Dollar erlebte - endlich - eine markante Erholung. Die zunehmenden Fortschritte im amerikanischen Bundeshaushalt sowie die Bestrebungen Japans, den überwerteten Yen im Vergleich zum Dollar zu senken, führten zu einer klaren Höherbewertung der US-Devisen. Für die touristische Saison kam die Dollar-Erholung zu spät.

WERNER LEIBACHER

Die Trends im Devisenbereich wirkten sich umgehend auch in den vor allem exportlastigen Aktien aus. Für den Touristen der laufenden Saison kommt die Dollar-Erholung zu spät: Ferienpläne werden spätestens im Frühjahr geschmiedet. Hingegen hellen sich mit einem besseren Dollarkurs die Perspektiven für den Winter und speziell 1996 doch auf.

An den Aktienbörsen sorgte das Übernahmeangebot von Walt Disney für die Fernsehette ABC für Aufsehen. Zu einem Preis von 19 Milliarden Dollar will Disney zu einem der grössten Medienunternehmen der Welt aufsteigen. Dadurch wird die touristische Komponente von Disney (Vergnügungsparks, Hotels) noch kleiner als bisher. Aber die Anleger scheinen dieser Perspektive zuzustimmen, die sie mit einer Kurssteigerung belohnten. Weiter im Aufwind befinden sich die US-Airlines: vorübergehende Gewinnmitnah-

men wurden rasch wieder aufgeholt. In Europa wartete speziell die Luftthans mit ausgezeichneten Halbjahreszahlen auf, was mit steigenden Kursen belohnt wurde. Mühe hatte dagegen die Swissair. Weil im Juli die Auslastungsziffer wieder sank - die Nachfrage vermochte dem erhöhten Angebot nicht zu folgen - und weil auf dem Nordatlantik neue Tarif-Auseinandersetzungen bevorstehen, lag Swissair meist im 'Angebot'.

Gastronomie hat Mühe

Einen Taucher mussten auch Mövenpick hinnehmen. Der Ausweis eines operationellen Verlusts im 1. Semester schaffte nicht gerade Zuversicht. Offensichtlich leiden besonders die Schweizer Gastronomie-Betriebe unter der hartnäckigen Rezession. Besonders zu denken geben muss, dass das als neues Flagggeschiff gedachte Zürcher Palavron gar nicht läuft: Spots in Zürcher Lokalradios fordern für gewisse Abende zum Besuch zu zweit auf, wobei nur ein Gast zahlt. Auch bei den Reiseveranstaltern herrscht im Moment wenig Phantasie; einzig ein möglicher Verkauf von Danzas Reisen (an Imholz?) könnte etwas Farbe in diesen Bereich bringen. Die vor einem Monat angekündigte Püblikumöffnung der US-Hotelkette Red Lion wurde zu einem Riesenerfolg: die zu 19 Dollar verkauften Aktien stehen heute bei 23 Dollar. Neben dieser Steigerung um 21 Prozent konnte sich ein aus der Schweiz anlegender Investor auch an der gleichzeitigen Dollarsteigerung erfreuen.

Info-Austria

Entscheid steht bevor

Das österreichweite Informations- und Reservationsystem unter der Schirmherrschaft der Österreich Werbung (ÖW) muss auf Druck der Bundesländer am 31. August Entscheidungsreife erreichen. Drei Kandidaten sind noch im Rennen.

Auch die zweite Ausschreibungsrunde für Info-Austria stand unter keinem glücklichen Stern. Nur die Offerte der Radio Austria Communications AG war ausschreibungskonform. Bis Ende August hat der Entscheid nun auf Druck der Länder, die nun ein Informations- und eventuell Reservationsystem wollen, zu fallen. Der neubestellte Projektleiter Leo Bauernberger, bisher zuständig für die Angebotsgruppen der ÖW, ist klar: «Wir wollen ein einheitliches finanziell tragbares System für ganz Österreich. Drei, vier parallele Systeme wären nicht sinnvoll.» Erstmals verfügt man laut Bauernberger über drei vergleichbare Angebote.

Drei ernsthafte Bewerber

Zur Auswahl stehen nun das Joint-venture von TIS G.m.b.H. mit Siemens Nixdorf Österreich (SNI), das den Anschluss an START sichern will. Über das in Österreich TIS 3.0 und in Deutschland Euro-Start genannte System sollen Information und Buchung möglich sein. Das 200seitige TIS/Eurostart-Angebot übersteigt die Anforderungen an INFO-Austria deutlich. Durch den modularisierten Aufbau würde der von der ÖW genutzte Informationssektor rund 3 Millionen Franken kosten. Darüber hinausgehende Teile, vor allem die Buchungsfunktion, müssten die einzelnen Bundesländer oder Tourismusverbände selbst finanzieren.

Als dritter im Bunde neben TIS/SNI und Radio Austria lieferte Management Data (MD) ihr Angebot ab. MD beteiligte sich bereits an der ersten Ausschreibung, kam jedoch aus mehreren Gründen, unter anderem wegen «der Beratung der ÖW bei Erstellung des Pflichtenheftes». Die Bundesländer haben es eilig: Das Bundesland Kärnten ist daran nach einer zehnjährigen Testphase TIS zu installieren. In Niederösterreich ist soeben ein TIS-Pilotprojekt abgeschlossen worden. Auch aus Oberösterreich ruft man nach einem Entscheid. Zu Kompatibilitätsproblemen sollte es deshalb nicht kommen, da laut Ausschreibung eine Kompatibilität zu TIS gewährleistet sein muss. FF

| | Geld | Brief | +/- | Vorm. | Geld |
|------------------------------------|------|---------------|------|-------|------|
| Bahnen | | | | | |
| Arosa Bergbahnen AG, Arosa, I | 1325 | 1375 | -50 | | |
| Bergbahnen Disentis, Disentis | 1125 | 1200 | +75 | | |
| BET Bergbahnen Engelberg-Titlis | 930 | 940 | +10 | | |
| Davos-Paradise-Bahnen AG, Davos | 380 | 400 | +20 | | |
| Gondelbahn Grindelwald-Männlichen | 1950 | 2000 | +50 | | |
| LSB Wengen-Männlichen AG, Wengen | 260 | 290 | +30 | | |
| Santis Schwebelbahn AG, Urnäsch | 915 | 950 | +35 | | |
| Übrige | | | | | |
| Bad Schinznach AG, Prior | 400 | 430 | +30 | | |
| Thermalb. & Grand Hotel Bad Ragaz | 8000 | 8500 | +500 | | |
| Zürichsee-Fähre Horgen-Meilen | 5300 | 5500 | +200 | | |
| Schlussstand 15. 8. 95 | | 125.08 Punkte | | | |
| Schlussstand Vormonat | | 126.96 Punkte | | | |
| Extremstände 1993/94 Tiefst/Höchst | | 112.95/127.90 | | | |

I = Inhaberkartien; N = Namenaktien, *Index-Titel
Die Tabelle umfasst jene Titel, die gegenüber dem Vormonat eine Änderung erfahren haben. Die vollständige Tabelle wird vierteljährlich publiziert, das nächste Mal in der Nr. 43 vom 26. Oktober 1995.
Quelle: Volksbank Willisau AG, Luzern

* Meinrad G. Schnellmann ist stellvertretender Direktor der Volksbank Willisau AG in Luzern und Spezialist für den Handel mit nichtkотиerten Tourismusaktien.

Hotelkooperationen

Cleverer Initiative von Sedruner Hoteliers

Weil sie handeln statt jammern wollten, gründeten die 3-Stern-Hoteliers von Sedrun zusammen mit den Bergbahnen die «Rhein Hotels Sedrun». Mit gemeinsamen Packages treten sie nun auf dem Markt des Gruppentourismus auf. Bereits traten sie am RDA in Köln auf. Für die initiativen Hoteliers von Sedrun bahnen sich erste Erfolge an.

URS MANZ

In der Hotellerie werde zuviel gejammert und zuwenig gehandelt, befanden die initiativen Sedruner Hoteliers Josef Russi vom Sport Hotel La Cruna und Rainer Seves vom Hotel Oberalp. Beide Hoteliers sind Auswärtige. Als Feriengast aus Deutschland gefiel Seves das Dorf am Fusse des Oberalp so gut, dass er dort gleich ein Hotel übernahm. Die beiden Hoteliers erfuhren, dass sie an Messen und für Werbung auf dem Markt aus finanziellen Gründen alleine zu schwach sind. Das Fass zum Überlaufen brachten dann die dramatischen Einbrüche der Hotellerie in diesem Jahr.

Russi und Seves schritten zur Selbsthilfe. Während sich die Hoteliers mancherorts noch erbittert bekämpfen, brachten sie die meisten Hoteliers von Sedrun an einen Tisch. «Klar, es war nicht einfach bei den Preisen auf einen gemeinsamen Nenner zu kommen», meint Russi. «Alle Beschlüsse wurden schliesslich einstimmig angenommen.» Anfangs Sommer wurden die «Rhein Hotels Sedrun» gegründet, eine Kooperation von sieben Sedruner 3-Stern-Hotels Alpina, La Cruna, La Val, Mira, Oberalp, Solvia und der Bergbahnen Sedrun. Der Zusammenschluss umfasst damit sogar mehrere touristische Leistungsträger.

Partner für das Busgewerbe

Die Kooperation ist nicht bloss ein Lippenbekenntnis, sondern eine ernstzunehmende «Anpassung an die neuen Marktverhältnisse», wie sie der Bundesrat vor wenigen Tagen in seiner Botschaft zum reduzierten Exportsatz für das Beherbergungsgewerbe gefordert hat. – Gemeinsam hecken die Sedruner Hoteliers ein Marketing-Konzept aus. Prospekt und Logo gibt es noch nicht. «Wir sind noch im Aufbau», erklärt Josef Russi. Bereits besteht im Hotel Cruna aber eine eigene Zentrale für die Sedruner Kooperation. Noch haben die «Rhein Hotels Sedrun»



In Sedrun haben sich 3-Stern-Hotels zu den «Rhein Hotels Sedrun» zusammengest. Am RDA Köln waren sie vertreten durch Josef Russi (links), Sport Hotel La Cruna und Carli Decurtins vom Hotel La Val Rueras. Foto: Stefan Renggli

kein fixes Budget. Die anfallenden Kosten werden untereinander verteilt. Während der Individualtourismus in Sedrun gut läuft, steckt der Gruppentourismus im Sommer bisher in den Kinderschuhen. Die meisten Sedruner Hotels waren bisher zu klein, um alle Fahrgäste eines Busses aufzunehmen. «Die Busveranstalter ziehen starke Partner vor», erfährt Russi. Mit 348 Betten und – zusammen mit dem grossen Bergrestaurant der Bergbahnen – mit 1780 Restaurantplätzen ist dem Busgewerbe in Sedrun nun ein attraktiver Vertragspartner erwachsen.

Gemeinsames Angebot

«Unser Gruppengast soll betont individuell betreut werden, so dass er später zu einem Stammgast mutiert», umreist Russi die Marketingstrategie der dörflchen Hotelgruppe. Gäste werden im Rotationsprinzip untereinander vermittelt. Wenn eine Gruppe in ein bestimmtes Hotel will, wird das aber berücksichtigt.

Die Kooperation bietet mehrere gemeinsame Packages an. «Schweiz sehen und erleben» mit Ausflügen bis nach Luzern. «Rheinerlebnisse» mit Wanderungen bis an die Rheinquellen und Winterplausch. Jedes Hotel und die Bergbahn bringt dazu seine USP ein. Geplant ist auch ein Package «Neat». Die gemeinsamen Packages beinhalten jeweils auch Zimmer-/Frühstück, für eine oder mehrere Nächte. Dasselbe mit Halbpension. Gemeinsam werden auch Tageshalte für Busreisen angeboten: Kaffeehalt in drei Varianten und Mittag- oder Abendessen. Die Leistungen sind unter den Mitgliedern koordiniert und konditioniert. Falls eine Busgruppe in mehreren Hotels der Gruppe untergebracht wird, bekommen die Leute in jedem Hotel dieselben Leistungen.

Am RDA in Köln sind die «Rhein Hotels Sedrun» nun erstmals aufgetreten. Vorgesehen ist auch die Teilnahme am «Tag des Busses» am TTW in Montreux. Es hätten interessante Kontakte geknüpft

werden können. Feste Buchungen seien noch keine eingegangen. Die Anfragen würden nun durch Follow-up's bearbeitet. Viele Schweizer Hoteliers hätten sich erkundigt, wie man eine Kooperation wie die «Rhein Hotels Sedrun» auf die Beine stelle, zeigte sich Russi erfreut.

Glacier-Express das heilige Kind

Die Sedruner Hoteliers bedauerten bisher das Ausbleiben eines Glacier-Express-Haltes in Sedrun. Der Glacier-Express sei halt ein «heiliges Kind», meint Russi. Am RDA sei nun ein deutsches Unternehmen mit einer sehr interessanten Anfrage für das nächste Jahr an die «Rhein Hotels Sedrun» gelangt. Die Karte wird Russi aber noch nicht aus dem Sack lassen. Immerhin lässt er durchblicken, dass der Glacier-Express nach den Vorstellungen des deutschen Unternehmens vielleicht dann doch in Sedrun halte. Das wäre dann ein erster grosser Erfolg der initiativen Sedruner Kooperation.

Mehrwertsteuer

Erst im Winter vor den Zweitrat

Die Einführung des reduzierten MwSt-Satzes für die Hotellerie ist offenbar kein sehr dringendes Geschäft fürs Parlament. Eigentlich hätte die Vorlage diesen Herbst in beiden Räten behandelt werden sollen. Nun einigten sich die Ratsbüros auf einen weniger eiligen Fahrplan: Im Herbst berät nur der Ständerat darüber. Der Nationalrat folgt im Winter. Mit anderen Worten, eine Einführung des reduzierten Satzes auf Anfang 1996, die sowohl der Hotellerie wie auch der übrigen Beherbergung wie der Parahotellerie eine mehr oder weniger zeitgerechte Erleichterung gebracht hätte, fällt dahin. Der Bundesrat hatte sich eine Einführung auf Anfang 1996 gewünscht. Offenbar sind dem Nationalrat aber die Wahlen wichtiger...

Der Ständerat steht einem reduzierten MwSt-Satz für die Hotellerie positiv gegenüber. Beim Nationalrat hingegen ist die Meinung noch nicht klar gebildet, verwarf er doch zweimal entsprechende Vorstösse knapp, wobei dies damals noch den Ideen der Landesregierung entsprach. Diese hat seither ihre Meinung geändert: Der Bundesrat hat inzwischen den «Sondersatz» selbst beantragt. Bei einer Ausweitung der Tourismuskrise Schweiz dürften die Logiernächteausfälle bald einmal die Steuereinnahmeherausfälle von 140 Millionen Franken (zirka 85 Mio. aus der Hotellerie) übertreffen. Wann immer der Nationalrat darüber abstimmt: ab Konsensdatum im Parlament wird bis zur Einführung noch eine Referendumfrist von drei Monaten benötigt. APK

Tourismustag Genf

«Wellness Schweiz»

Bis zur ITB 1996 soll ein Angebotskatalog «Wellness Schweiz» geschaffen werden. Hotels aus der ganzen Schweiz können mitmachen. Ende Oktober ist Anmeldeschluss.

Am Schweizer Tourismustag in Genf ist eine ganze Reihe Segmentangebote vorgestellt worden. Für die Hoteliers interessant könnte der geplante «Wellness-Katalog» werden, der Wellness-Pauschalen eines Hotels beziehungsweise eines Ortes zusammenfasst. Als Angebotsbereiche wurden Sport, Gesundheit, Ernährung und ein Gästeprogramm festgelegt. Die Hoteliers sind verpflichtet, nun ihre Offerte zusammenzustellen. Aber ohne Körper, Geist und Seele geht es nicht. Das heisst, reine Sport-, Schlank- und Fitnessprogramme genügen nicht! Die «Wellness-Hotels» müssen Mitglieder des Schweizer Hoteliersvereins (SHV) sein. Um die Qualität des Katalogs zu garantieren, wird ein neutraler Ombudsperson die eingereichten Angebote vor Ort prüfen. Die Projektleitung liegt in den Händen von Max Nadig (Verband Schweizer Kurhäuser VSK, Telefon 071 59 11 19). VSK/VSB-Mitglieder bezahlen einen Beitrag von 2000, Nichtmitglieder 2500 Franken. Dazu kommt eine Eintrittsgebühr: Pro Hotel 1000 Franken 1995, 2000 Franken 1996. APK

Messe Basel

Riesiger Messeturm mit Hotel

Die Messe Basel will ihre führende Stellung im Messe- und Kongressplatz Schweiz behalten: In den nächsten fünf Jahren will sie die bauliche Infrastruktur für 290 Millionen Franken erneuern. Wegen des vorgesehenen Baus eines 90 Meter hohen Messeturms mit Hotel soll das Basler 3-Stern-Hotel Admiral in einigen Jahren abgerissen werden. Eine umfassende Renovation der Zimmer und der Fassade wird im Oktober zu Ende gehen. Dieser 80 Millionen Franken teure Turm soll als neues Wahrzeichen von Basel die Dienstleistungen der Messe Basel (Leitung, technische Dienste u.a.) sowie ein 3-Stern-Hotel mit noch nicht festgesetzter Zimmerzahl von 180 bis 240 aufnehmen.

Nach Auskunft von Matthias Eckenstein, Verwaltungsratspräsident der Rosenthal AG, der das Hotel Admiral gehört, ist allerdings erst ein Vorvertrag mit der Messe Basel unterzeichnet. Da das Projekt erst noch mit einem Architektenwettbewerb definitiv ausgestaltet wird, rechnet Eckenstein damit, dass das Admiral noch etwa fünf Jahre weiter bestehen wird. Direktor und Mitbesitzer Ernst Römer ist als Hotelier etwas traurig über den absehbaren Abriss des Admirals. Man habe jedoch langfristige in die Zukunft denken und den Plänen der Messe sowie der Stadt nicht im Wege stehen wollen. Wer das neue Hotel managen wird, steht noch nicht fest. IA

Logiernächtestatistik Juli

Der schlechteste Juli seit 37 Jahren

Trotz Schönwetterlage ging der Abwärtstrend auch im Juli weiter. Die 3,55 Millionen registrierten Logiernächte bedeuten eine Abnahme von 8 Prozent gegenüber Juli 1994. Seit 1958 registrierte das Bundesamt für Statistik für den Sommermonat nicht mehr so wenig Logiernächte in der Schweizer Hotellerie. Von Januar bis Juli wurden bereits 1,24 Millionen weniger Logiernächte als in der Parallelperiode 1994 gezählt.

Vom Januar bis Juli 1995 zählte die Schweizer Hotellerie gemäss Bundesamt für Statistik (BFS) 19,05 Millionen Übernachtungen. Das sind 6,1 Prozent oder 1,24 Millionen weniger als in der Parallelperiode 1994. Dieses Resultat liegt 7,4 Prozent unter dem durchschnittlichen Januar/Juli-Stand der letzten zehn Jahre und langfristig betrachtet an 24. Position. Dabei schwächte sich die Nachfrage aus dem Inland um 5 Prozent auf 7,71 Millionen und diejenige aus dem Ausland um 6,8 Prozent auf 11,34 Millionen ab. Die negative Entwicklung des hotelorientierten Fremdenverkehrs in der Schweiz setzte sich im Juli 1995 deutlich fort. Gemäss BFS zeigten die ersten provisorischen Logiernächtedaten trotz ausgesprochener Schönwetterlage auch

Logiernächte im Hotel

| HERKUNFT | JULI 1995 | | | JANUAR BIS JULI | | |
|-----------------|-------------------------|-------------------------------|-----------------|-------------------------|-------------------------------|-----------------|
| | Logiernächte in 1000 | Veränderungen in % Vorjahr | Mittel 85-94 | Logiernächte in 1000 | Veränderungen in % Vorjahr | Mittel 85-94 |
| Insgesamt | 3550 | - 8,0 | -11,2 | 19052 | - 6,1 | - 7,4 |
| Inland | 1430 | - 4,3 | -10,2 | 7709 | - 5,0 | - 9,0 |
| Ausland Total | 2120 | -10,3 | -11,9 | 11343 | - 6,8 | - 6,4 |
| Deutschland | 633 | -13,0 | - 2,8 | 4232 | - 6,7 | + 3,5 |
| USA | 238 | - 9,5 | -27,4 | 1025 | - 7,0 | -18,6 |
| Grossbritannien | 167 | -20,9 | -14,8 | 854 | -15,0 | -12,4 |
| Belgien | 165 | - 9,2 | - 2,2 | 624 | - 5,5 | + 5,5 |
| Frankreich | 147 | - 1,5 | -18,8 | 777 | - 6,4 | -19,8 |
| Niederlande | 112 | -13,1 | -13,0 | 540 | -11,5 | - 1,2 |
| Italien | 63 | -29,4 | -38,3 | 416 | -19,7 | -31,4 |
| Übriges Ausland | 595 | - 3,0 | - 8,7 | 2875 | - 1,3 | - 6,5 |

im Juli eine weitere Abnahme gegenüber dem Vorjahr. Mit 3,55 Millionen Übernachtungen (-319 000/-8%) liegt das Resultat um 11,2 Prozent oder um rund 450 000 Übernachtungen unter dem durchschnittlichen Juli-Stand der letzten zehn Jahre. Es bedeutet gleichzeitig das schlechteste Ergebnis seit 1958. Die inländische Nachfrage verminderte sich auf 1,43 Millionen Einheiten (-64 000/-4,3%), während die ausländische Logiernächtezah auf 2,12 Millionen zurückging (-245 000/-10,3%). Die Nachfrage aus dem Ausland wurde

hauptsächlich durch die negative Entwicklung aus den europäischen Gästeherkunftsländern bestimmt (-227 000/-13,0%), während sich der Rückgang aus Übersee, dank einer positiven Nachfrage der Japaner, in Grenzen hielt (-18 000/-2,7%). Rückläufig war die Nachfrage vor allem aus Deutschland (-95 000/-13,0%), Grossbritannien (-44 000/-20,9%), Italien (-26 000/-29,4%), den USA (-25 000/-9,5%), den Niederlanden (-17 000/-13,1%) und aus Belgien (-17 000/-9,2%). BFS/UM

REKLAME

Hotel Informatik mit Zukunft



Die bessere Lösung!

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

Hapimag

Der Kampf gegen ein falsches Image

Mit Vehemenz wendet sich der Schweizer Ferienmacher Hapimag zur Zeit gegen das Image, als Time-Sharing-Unternehmen eingeordnet zu werden. Er will nicht mit den «oftmals unseriös arbeitenden Ferien-Zeit-Anbietern» über einen Kamm geschoren werden. Da rund 80 Prozent der 107 000 Hapimag-Aktionäre in Deutschland domiziliert sind, geht die Haupt-Zielrichtung der Aktion auch in den «grossen Kanton». Aber gerade von dort kommt Kritik an die Adresse von Hapimag.

GEORG UBENAUF, FRANKFURT

Journalisten werden in Hapimag-Ferienanlagen eingeladen, um sich dort «ohne Aufsicht und Begleitung» ein eigenes Bild machen zu können. Druckschriften sollen in 15 Punkten die Unterschiede zwischen Hapimag und Time-Sharing-Gesellschaften deutlich machen. Denn das Unbehagen über die Dumpingmethoden zahlreicher Time-Sharing-Anbieter im heissumkämpften Ferienmarkt ist gross. Immer wieder klagen – in Printmedien oder am Bildschirm – hereingekommene Mitbürger über die rüden Vorgehensweisen mancher Ferien-Anteils-Verkäufer. Dass die Baarer Hapimag immer wieder auch als Time-Sharing-Unternehmen einsortiert wird, liegt sicherlich zu einem Teil auch daran, dass es für das Hapimag-Punkte- und Aktiensystem keinen abgrenzenden Begriff gibt. «Hapimag-System» und der Slogan «Ihre eigene Ferienwelt» reichen da nicht aus.

«Hapimag-Bauten zu teuer»

Allerdings hat die vor über 30 Jahren gegründete Firma einen so hohen Bekanntheitsgrad, dass auch in deutschen Anzeigenspalten der Hinweis «Hapimag» genügt, um Käufer und Verkäufer von Aktien oder Punkten zusammenzubringen. Zwar sieht auch das Aktienreglement der Hapimag einen Rückkauf von Aktien vor, aber nur im Rahmen von 10 Prozent neu verkaufter Aktien. So hat sich ein eigener «grauer Markt» entwickelt, der sich über Kleininserate organisiert. Hier kann auch ein Teil der 18 Prozent gespart werden, die bei Rückkauf durch die Hapimag als Abschlag berechnet werden. Einer, der zehn Jahre aktiv für die Hapimag tätig war, zählt heute zu den Versorgern des grauen Marktes und ist zugleich Sprecher einer losen «Hapimag-Schutzgemeinschaft»: Dieter Krippner.

Krippner und einige andere artikulieren eine immer wiederkehrende Kritik: Hapimag sei «zu teuer» beim Bau der eigenen Ferienanlagen. In Baar sieht der für Öffentlichkeitsarbeit zuständige Hapimag-Direktionsassistent Ivo Haefliger das natürlich anders: «Wir bauen nur an besten und schönsten Lokalisationen». Ausserdem baue man nach Schweizer Qualitätsvorstellungen. Krippner aber monierte kürzlich in der deutschen Verbraucherzeitschrift «test» auch die «zu hohen Verwaltungs- und Vertriebskosten» der Hapimag. Immerhin zitiert die Zeitschrift «test» dazu den Schweizer Anwalt Stefan Schach, der erklärte, die Kosten von Hapimag-Ferienanlagen machten «in vielen Fällen nur ungefähr 33 Prozent der Gesamtkosten aus», der Rest gehe für Vertrieb, Verkäufer-Gewinnmarge und Übertragungskosten drauf.

Die «Schutzgemeinschaft» kritisiert ferner, dass die Hapimag-AG sich «selbst kontrolliert». Ein Aktionärsbeirat wurde 1992 abgeschafft. Die Aktionärsver-

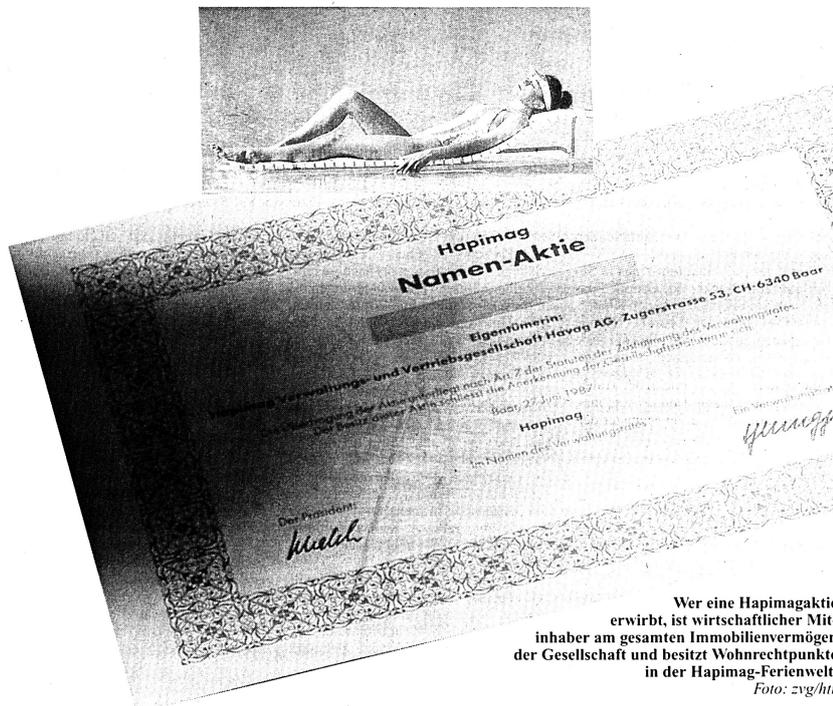
sammlung sei «eine reine Farce». Haefliger gibt denn auch zu, dass von den mehr als 100 000 Aktionären (je 10 Prozent von ihnen in Österreich und in der Schweiz) «etwa tausend, meist aus Deutschland» anreisen. Man könne sich, so Haefliger, aber «durch einen neutralen Notar vertreten lassen» – den die Hapimag gern vermittelt.

«test»: Gute Noten trotz Kritik

Die kritische Redaktion der deutschen Zeitschrift «test» reiht Hapimag zwar in die Time-Sharing-Gesellschaften ein, nennt das Schweizer Unternehmen und die in München domizilierte «Metro Finanz & Service» die beiden einzig korrekt arbeitenden Anbieter. Als einen der wichtigsten Unterscheidungs-Punkte nennt Hapimag selbst die Tatsache, dass die Ferienaktien nie erlöschen, während Time-Sharing-Rechte immer nach Ablauf der vereinbarten Laufzeit beendet sind. Die Kritiker jedoch verweisen auf den Hapimag-Vertragspassus «Jahresbeitrag», in dem nicht nur dieser jährlich

wiederkehrende Kostenfaktor – eher beiläufig – erwähnt ist, sondern in dem auch davon die Rede ist, dass dieser Beitrag «vom Verwaltungsrat periodisch festgesetzt wird und sich nach den anfallenden Kosten richtet» – Abgaben und Gebühren, Spesen, Steuern, Versicherungsprämien, Abschreibungen und «Reparaturen und Unterhalt an den Gebäuden». Das kann im Laufe der Jahre ins Geld gehen...

Die Kritiker am «Hapimag»-Rande monieren dazu den Bau eines – aus dem bisherigen Konzept herausfallenden – 5-Stern-Hotels in Bodrum an der türkischen Ägäisküste, und die Tatsache, dass Hapimag auch Wohnungen in (teuren) denkmalgeschützten Londoner Innenstadthäusern erworben hat. Ein Hotelaufenthalt, so die Kritiker, sei in den Ferien allemal billiger als die schönste Teilzeit-Ferienwohnung. Als Fazit betitelte die Zeitschrift «test» trotz aller wohlwollenden Worte für das Hapimag-System denn auch die Ferienangebote auf Zeit als «die teuersten Wochen des Jahres».



Wer eine Hapimagaktie erwirbt, ist wirtschaftlicher Mitinhaber am gesamten Immobilienvermögen der Gesellschaft und besitzt Wohnrechtepunkte in der Hapimag-Ferienwelt.

Foto: zvg/htr

GASTRECHT

Nach der Ankunft Oropax nicht vergessen

Das Ehepaar T. hatte sein Zimmer lange zum voraus reserviert. Im «Guide Michelin» figurierte das Hotel in einer grossen Schweizer Stadt als ruhiges Hotel. Der Ärger war gross, als Herr und Frau T. das Hotel aber mitten im Umbau vorfanden. Weil von Seiten des Hotels zu spät informiert wurde, gabe es keine Verständigung zwischen den Parteien mehr.

URS MANZ

Der Fall

Das Ehepaar T. aus P. hatte sich für einen Wissenschaftskongress in Z. angemeldet. Lange zum voraus reservierten sie ein Zimmer im Hotel F. in Z. Sie freuten sich auf diese fünf Tage. Hin aus der grossen lärmigen Weltstadt und ein paar ruhige Tage in Z. verbringen. – Herr T. hatte das Hotel F. ausgesucht, weil es im «Guide Michelin» mit einem grünen Vogel gekennzeichnet war, was nur speziell ruhig gelegene Hotels schaffen. Er kannte dieses Hotel schon von früheren Aufenthalten. Um auch ganz sicher zu sein, hatte er noch am Vorabend der Anreise ins Hotel F. tele-

fonierte und ausdrücklich auf die Reservierung des ruhigen Zimmers hingewiesen.

Gast - Recht

Beschwerdefälle aus der Ombudsstelle

Um so schockierter war das Ehepaar T., als es gleich nach der Ankunft in Z. feststellte, dass sich das Hotel F. im Umbau befand. Ein Informationsblatt der Direktion ersuchte die Gäste um Verständnis für die Lärmimmissionen. Unter anderem wurden darin Oropax in Aussicht gestellt. Wegen dem anhaltenden penetranten Lärm konnten sich Herr und Frau T. in ihrem Zimmer kaum verständigen. So waren Herr und Frau T. gezwungen, ihr Hotelzimmer mit Terrasse während des Tages zu meiden. Das Hotelierpaar stellte ihnen nach der Reklamation ein Zimmer in einem anderen Hotel in Aussicht, ohne aber zu

sagen in welchem. Nach dem zweiten Tag kam es zu einer heftigen verbalen Auseinandersetzung zwischen den beiden Parteien mit unkontrollierten Beschimpfungen von Seiten der Gäste. Weil eine Kommunikation unmöglich wurde, gipfelte die Auseinandersetzung im Wunsch der Hotelleitung, das unzufriedene Ehepaar T. möge das Hotel F. am nächsten Morgen verlassen, was dieses dann auch tat.

Die Reaktion

Die Eheleute beklagten sich bei der Ombudsstelle des Schweizer Hoteliervereins. Sie bémängelten insbesondere, dass sie nicht einmal eine Preisreduktion erhalten hätten. Das Hotelierpaar gab gegenüber der Ombudsstelle zu, dass in der betreffenden Zeit, während der Werktage von 8.30 bis 12.00 Uhr und von 13.30 bis 17.00 Uhr, Renovationsarbeiten durchgeführt wurden. Bei der Reservierung des Zimmers für das Ehepaar T. seien diese Termine noch nicht bekannt gewesen. Das Hotelierpaar gab an, es habe das Ehepaar T. sofort nach dessen Ankunft auf den Lärm hingewiesen und eine Ersatzunterkunft angeboten. Die daraus zusätzlich entstehenden Spesen wären zu Lasten der Hotelleitung gegangen. Das Ehepaar T. habe dieses Angebot abgelehnt und hätte sich gleichzeitig aber immer wieder über den

Lärm beschwert, was schliesslich eine Verständigung unmöglich gemacht habe.

Die Lösung

Die Ombudsfrau des SHV konnte sich in diesem Fall nur darauf beschränken, dem Ehepaar T. in einem Brief ihr Bedauern für den verpatzten Aufenthalt in Z. auszudrücken. Glücklicherweise machte das Ehepaar übrigens auch gute Erfahrungen in Z. Es lobte die sehr guten Restaurants in dieser Stadt.

*

Der Ärger des Ehepaares T. ist verständlich. Sie reservierten ruhige Tage und fanden ein lärmiges Hotel im Umbau. Auch wenn sie offenbar sehr kurzfristig angesetzt wurden, hätte das Hotelierpaar seine Gäste unbedingt noch vor dessen Anreise über die Bauarbeiten orientieren müssen. Auch wenn es damit riskierte, seine Gäste für diese Tage zu verlieren. Am Vertrauensverhältnis hätte das nichts geändert. Im Gegenteil, die Gäste hätten bei nächster Gelegenheit sicher wieder im Hotel F. gebucht. Lösungen vor Ort sind meistens schwierig, weil die Nerven von beiden Seiten schon angespannt sind und eine vernünftige Kommunikation erheblich erschweren. URS MANZ

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

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

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

Gesamtleitung / Direction: Werner Friedrich.

Redaktion / Rédaction:

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

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

Sekretariat / Secrétariat: Rita Teutsch, Regina Frech.

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

Korrektor / Correcteur: Bernhard Zwahlen.

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

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

Offizielles Organ für / Organe officiel de: Verband Schweizer Tourismus-Direktorinnen und -Direktoren (VSTD); Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismusexperten (TOUREX); Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateure SHV (VDH); Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA) Swiss Chapter; Food and Beverage Management Association (FBMA); Swiss Congress & Incentive; Buspartner Schweiz; Verband Schweizer 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 Zelnicke.

Abonnements / Abonnements: Gérard Porta.

Inserate / Annonces: Franziska Husy, Dominik Chammartin, 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 unerlangte 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.

Virtual Reality Tours bis ins Hotelzimmer

Holiday Inn gilt als die erste grosse Hotelkette, die über Internet buchbar ist. Denn erst kürzlich ist es gelungen, Hackern die Möglichkeit zu nehmen, sich der Kreditkarten-Nummern zu bemächtigen. Diese müssen Reisende beim Hotelbuchen über Internet angeben. Bald werden auch Virtual-Reality-Tours bis tief ins Hotelzimmer möglich.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Das Buchen von Hotels über Internet machbar sind, ist nichts neues mehr. Doch ist es offenbar erst diesen Sommer gelungen, Kreditkarteninformationen während der Übermittlung zwischen Kunden und Hotels so zu kanalisieren, dass sie von eventuellen Hackern nicht missbraucht werden können. Damit sind die Voraussetzungen gegeben, dass der Reise- und Tourismussektor einer der grössten Internet-Benutzer im geschäftlichen Bereich wird, wie das Marktforschungsprognosen seit langem voraussagen. Jedermann mit einem PC und einem Modem kann somit selbst ein Hotelzimmer reservieren. Die Travel Technology-Beratungsfirma Genesys hält in diesem Zusammenhang gegenüber der «Financial Times» vom 7. August fest, dass Geschäftsreisen ideal fürs Buchen von zuhause aus sind, da die Abläufe einfacher sind als beispielsweise bei Bade- oder Ferienreisen. Ausserdem gehören gerade Vielreisende zu den PC-gewohnten Geschäftsleuten.

Agenten wachgeschüttelt

Mit diesem Marktpotential vor Augen haben sich reisebezogene Unternehmen wie Agenturenketten längst auf die Socken gemacht und ihren «Laden» in Internet eröffnet. Auch Anbieter wie Virgin Atlantic, American Airlines (Sabre!) oder EuroDollar-Mietwagen figurieren bereits in Internet.

Doch echt buchbar ist bisher nur Holiday Inn, die Hotelkette. Klickt man unter «Holiday Inn <http://www.holidayinn.com>» an, erscheint eine heisse globale Übersicht. Hier klickt man nochmals länderweise an und die Details werden sichtbar. Im Fall der USA fragt der Computer an, welche Stadt oder welche touristische Attraktion man suche, und zählt dann die Holiday Inns in der Nähe auf. Daraufhin muss man antworten, wieviel Nächte man zu bleiben gedenkt, ab wann gebucht werden soll und wie viele Erwachsene dabei sind. Keine zehn Sekunden später erscheint eine Liste von Hotelpreisen.

Anti-Hacker-Garantie

Mit Hilfe des Software-Pakets Netscape

erscheint nun auf dem Bildschirm eine schriftliche Versicherung, dass die Kreditkarten-Nummer des Kunden sicher ist. Ist sie eingegeben, erscheint eine Bestätigungsnummer für den Buchenden. Ausserdem wird einem geraten, über den Printer diese Bildschirmseite auszudrucken, die dann als eine Art Bestätigungsvoucher gilt.

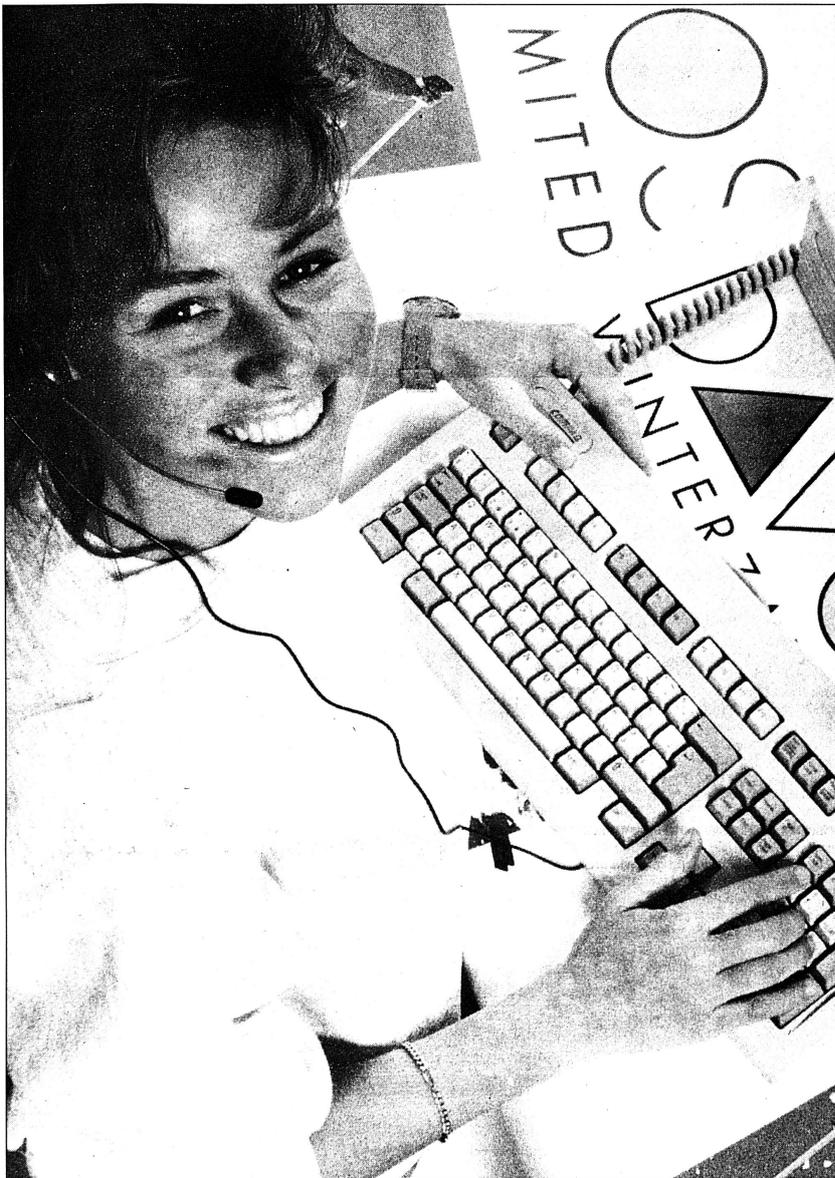
Bald auch Hyatt und Hilton

Weitere bekannten Hotelketten wie Hyatt und Hilton haben bei Internet ebenfalls ein «Web site» mit der Bezeichnung «Travel Web» aufgesetzt. Sie planen, in den kommenden Monaten das Buchen mittels Kreditkarten-Nummern ebenfalls aufzunehmen. Travel Web spricht ausser den Endkunden auch die Travel-Unternehmen an. Es ist offenbar kein Zufall, dass gerade American Airline so schnell bei Internet mitmacht: Der Muttergesellschaft von AA gehört bekanntlich das grosse Computer Reservation System Sabre. Deshalb hat Sabre für Internet-Benutzer die Version «Eaasy Sabre» kreiert. Wohl nicht gerade zur Freude der Reisebüros kann der Konsument von zu Hause aus über Eaasy Sabre eine ähnliche Buchungspalette abrufen wie der Agent im Büro: Zu reservieren gibt's ein grosse Auswahl von Sitzen im Linienverkehr oder Betten von grossen Ketten. Sabre hofft, dieses Produkt bis Anfang 1996 über das erweiterte Internet laufen lassen zu können.

Doch das anarisch anmutende Internet passt nicht allen Benutzern. Manche Agenturketten glauben, dass geschlossene On-line-Systeme (CRS) mit der Zeit mehr zum Buchen benutzt werden als das allen offene Internet mit seinen teils wenig disziplinierten Benutzern.

Zukunft: Sicht ins Zimmer

Ganz science-fiction-mässig stellen sich gewisse Marketing-Leute in der Hotellerie die weitere Entwicklung in der Travel Technology vor. Peter Dennis, regionalen Automation Marketing Manager der Marriott-Gruppe, meint gegenüber der «Financial Times», dass der Kunde bald von zu Hause aus Virtual-Reality-Tours in sämtliche Destinationen, Flughäfen und Hotelzimmer unternehmen wird. Voraussetzung dafür ist das Einbauen der neuen Generation von Pentium Prozessoren in die PCs. Er glaubt sogar, dass man in ein bis zwei Jahren ein Hotelzimmer einfach damit buchen kann, indem man in seinen PC hineinredet und ihm den Auftrag gibt: Man muss dann (endlich!) überhaupt nichts mehr von Computer verstehen, um ihn benutzen zu können. Deshalb, so der Marriott-Automationsprofi, sollte sich Hotelreservations-Personal, das noch übers Telefon arbeitet, lieber heute statt morgen einen neuen Job suchen.



Über Internet buchbar: Holiday Inn macht es als erste Hotelkette möglich.

Foto: Anita Mettler

NEWS

Hotelführer und Prospektmaterial von Leading Hotels of the World Ltd. über Internet. Die internationale Reservierungs- und Marketingorganisation The Leading Hotels of the World ist dem Onlinedienst Internet beigetreten. Reisebüros und weiteren Interessenten ermöglicht dies weltweit einen elektronischen Zugriff auf Leading-Daten. Das Codewort lautet: «<http://www.interactive.lh.com/lead>». Erhältlich sind Informationen wie ein Verzeichnis aller Mitgliedshotels und eine Übersicht aller Reservierungszentralen. Der elektronische Hotelführer 1995 mit 295 Leading Hotels in 63 Ländern ist mit Fotos und detaillierten Angaben versehen. *YY*

*

Die HRI-Unternehmen melden starkes Umsatzplus: «The Leading Hotels of the World, Ltd.», und «Prima Hotels», Töchter der Hotel Representative Inc. HRI, haben im ersten Halbjahr 1995 gegenüber der Vorjahresperiode stark zugelegt. Für die internationale Reservierungs- und Marketingorganisation Leading Hotels gab es ein Buchungplus von 15,4 Prozent, das heisst 344 211 Transaktionen mit 460 000 Übernachtungen. Die Prima-Hotels legten sogar um 33,4 Prozent zu, was 64 267 Reservierungen mit 175 000 Übernachtungen bedeutet. Seit Juni 1995 kennen die Leading Hotels ausserdem einen «The Leaders Club». *YY*

Marriott International

Jedes erhälliche Hotelzimmer ist über Sabre greifbar

Marriott International ist die erste Hotelkette, die an Direct Connect Availability (Direktverbindungsverfügbarkeit), der ersten Stufe der direkten Verbindung von Hotels am Reiseinformationsnetzwerk von Sabre teilnimmt.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Reisebüros mit mehr als 29 000 Standorten weltweit sind jetzt in der Lage, auf das wirklich letzte erhälliche Zimmer in jedem Marriott Hotel und Resort, Courtyard by Marriott, Marriott Vacation Club (ehemals Villas by Marriott) und Fairfield Inns zuzugreifen und dieses zu buchen. Das Residence Inn by Marriott wird mit der Teilnahme an der Direct Connect Availability innerhalb eines Monats beginnen. «Mit der Direct Connect Availability ist die komplette Produktpalette von Marriott jetzt Sabre-Abonnenten sofort zugänglich und gewährt vorher noch nie dagewesenen Zugriff auf aktuelle Informationen über Preisangaben, Zimmereinrichtung und eine höchst an-

schauliche Produktinformation – und das alles direkt über das Sabre-Terminal», sagte Eric Speck, der Vizepräsident für Produktinformation bei Sabre. «Dank der erweiterten Zugriffsmöglichkeit und Dank der neuen Schnellverkaufseingabe, die die Tastenanschläge reduziert, wird es für Reisebüros noch einfacher, Marriott anzubieten und zu verkaufen».

Von Marriotts über Sabre

Direct Connect Availability stellt in direkter Verbindung kundenspezifische Preise und Echtzeit-Verfügbarkeit direkt von Marriotts eigener Datenbank über Sabre zur Verfügung. Die auf dem Bildschirm angezeigte Produktinformation reflektiert die Darstellung auf dem Bildschirm eines Reservierungsmitarbeiters von Marriott und wird durch eine vollständige, anschauliche Beschreibung für jedes Hotel vervollständigt. Wenn Reisebüros eine Buchung bei Marriott über Sabre vornehmen, können sie die spezielle Firmennummer ihrer Kunden, die Vielfliegeridentifikation, die Identifikation des Reisebüros und die Mitgliedsnummer in einem Gästecub angeben. Marriott beantwortet dann automatisch über Sabre die Anfrage über

Verfügbarkeit und gibt die entsprechenden Preise für den jeweiligen Kunden oder das jeweilige Büro an – einschliesslich der ausgehandelten Preise.

Sabre-Konferenz in Dallas

«Marriott hat die Zusage gegeben, die komplette Preispalette und das gesamte Inventar durch Sabre zur Verfügung zu stellen», sagte Debbie McGrath, Direktor der Marketing-Automatisierung. «Direct Connect Availability stellt diese Information auf zuverlässige und höchst anschauliche Art und Weise zur Verfügung. Wir sind erfreut, die Inbetriebnahme dieser Verbindung, die sich auf dem neuesten Stand der Technik befindet, mit unserem leistungsfähigsten elektronischen Vertriebskanal bekanntzugeben». Marriotts Teilnahme am Sabre Direct Connect Availability wird auf der Sabre World '95 Konferenz im Wyndham Anatole und Infomart in Dallas, Texas vom 7.–9. September vorgeführt werden. Das Marriott Unternehmen besteht aus fast 900 Hotels und Resorts, die vier etablierte Markenmarken umfassen. Marriott hofft, innerhalb der kommenden fünf Jahre sein Zimmerangebot um 100 000 zu erhöhen.

Formule 1/Etap

Resi-Zentrale zum Geburtstag

Um ihren zehnten Geburtstag zu feiern hat die französische Hotelkette Formule 1/Etap eine Reservierungszentrale für ihre 276 Hotels in Frankreich in Betrieb genommen.

Dabei handelt es sich um einen vokalen Telefonservice, der es den Kunden ermöglicht, über ein elektronisches Telefon (75 Prozent der französischen Telefonabonnenten besitzen es) und mit den Kreditkarten Visa oder American Express 24 Stunden rund um die Uhr automatisch zu buchen. Parallel dazu kann jetzt auch über BTX gebucht werden.

Neue Preispolitik?

Neben einem vereinfachten Buchungssystem haben die Verantwortlichen der Hotelkette Formule 1/Etap auch die Modernisierung der Häuser in Angriff genommen. Zudem laufen Überlegungen, den bisher gültigen Einheitspreis (derzeit 140 Francs, das heisst rund 35 Franken) zu variieren, da die Investitionskosten je nach Lage des Betriebes verschieden sind. So wird das Zimmer in dem für Anfang 1997 geplanten Etap/Formule 1 Hotel an der Porte St.Ouen in Paris 160 Francs kosten. *HAS, Paris*

Wählen Sie Ihre Gäste...

...durch Behaglichkeit und Komfort in Ihren Gästezimmern. Man wird es Ihnen mit Treue lohnen. Und dies zählt sich aus. diga ist Ihr Möbelfachpartner mit 6 Ausstellungen in der Schweiz.



diga
ENGROSMÖBELZENTREN



8854 **Galggenen**/SZ 4614 **Hägendorf**/Olten 9532 **Rickenbach**/Wtl 8032 **Emmen**/Luzern 1701 **Fribourg**/Nord 8600 **Dübendorf**/Zürich
Tel. 065/66 11 11 Tel. 062/46 26 41 Tel. 079/23 64 77 Tel. 041/55 10 60 Tel. 037/26 80 80 Tel. 01/822 22 26

BON 89 ARO

ersenden an
diga, Info-Service, 8854 Galggenen
Schicken Sie mir bitte **gratis**
J den 16seit. Gästezimmer-Prospekt
J den 84seit. Gastronomiekatalog
J den 32seitigen Bettwarenprospekt

Name _____
Strasse _____
PLZ/Ort _____

Verrechnung über den Fachhandel

Bei Ihrem Getränkelieferanten:



Orangina 5 Plus 1 Aktion!

Beim Kauf von 5 Flaschen Orangina 1.5 l PET Mehrweg erhalten Sie 1 gratis.

Nur vom 1. - 30. September



Foodservice Equipment

In der Fachwelt heißt es ExpoTour. Für Geschäftsführer von Restaurants, Gaststätten, Eiscafés und Konditoreien, für Buyers und Großhändler nimmt ExpoTour einen festen Platz im Terminkalender ein. ExpoTour ist gleichbedeutend mit: Updating, Trendsetting und Business. Mit 45.000 qm Ausstellungsfläche lädt ExpoTour über 450 italienische und ausländische Aussteller dazu ein, Neues und Interessantes zu präsentieren: von den Einrichtungen und Anlagen für das Gaststättengewerbe, über Kaffeemaschinen bis hin zu Maschinen für Cafés, Eisdielen und Konditoreien. ExpoTour. Auf der Welt einzig in der Art.

ExpoTour. Die Fachmesse mit den richtigen Ideen.

Mailänder Messegelände 10.-14. November 1995

EXPO.cts via Londonio 2, 20154 Mailand Italien. Tel. +39 2 34984.1 Fax +39 2 33600493

In Zusammenarbeit mit Anie, Acma, Acomag, Uctimag, Uctisp, Uema.



INTERNATIONALE FACHMESSE DER AUSSTATTUNGEN, EINRICHTUNGEN, EINRICHTUNGEN, BEDARFSARTIKEL, TECHNOLOGIEN UND DIENSTLEISTUNGEN FÜR TOURISTIK-UNTERNEHMEN



"Richtung 2000" ein internationales Seminar, veranstaltet von FCS.



HOTELZIMMER RADIO-TV

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

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

Ausführliche Unterlagen und individuelle Beratung:

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

SELECO - PHILIPS - GRUNDIG - BLAUPUNKT - NOKIA - SABA



71813/197467

Die vierfarbige Beilage der



Nächste Ausgabe: 28. September 1995
Hotellerie und Geschäftsreisen
Inserateschluss: 5. September 1995

Frankfurt

Zuviel Zimmer, zuwenig Gäste

In Frankfurt am Main wird die Situation für die Hotellerie immer prekärer. In der Messestadt sind selbst zu den publikumsträchtigen Messeterminen überall noch Zimmer frei – früher mussten Messegäste bis nach Heidelberg und Aschaffenburg ausweichen.

GEORG UBENAUF, FRANKFURT

In der Hotelbranche betrachtet man die Entwicklung in Frankfurt mit Sorge. Denn zu den jetzt rund 35 000 Hotelzimmern im Raum Frankfurt sollen im Lauf der aller nächsten Zeit noch einmal 2600 hinzukommen. Dabei wird schon jetzt, wie *Elmar Greif*, Direktor im Kempinski-Hotel Gravenbach berichtet, «oft unter Preis verkauft». Die Tarife für die Airline-Crews seien beispielsweise in den vergangenen drei Jahren um 30 Prozent gesunken.

Zugleich verkürzen alle Messen ihre Dauer. So bleiben auch die Messegäste weniger lange, reisen darob meist auch über die Schiene an und kehren noch am gleichen Abend wieder heim. Ausserdem bemängelt *Günter Hampel*, Leiter der städtischen Tourismus-Gesellschaft in Frankfurt, die Hotelzimmer in der Mainmetropole seien «so teuer wie in keiner anderen deutschen Stadt». Hampel plädiert inzwischen dafür, die Zahl der Genehmigungen für Hotel-Neubauten oder -Erweiterungen zu beschränken. Die Auslastung der meisten Hotels im Grossraum Frankfurt liege nur mehr bei knapp 44 Prozent, in Frankfurt selbst noch einen Prozentpunkt tiefer.

Frankfurt kulturlos

Während Hamburg und Stuttgart es geschafft hätten, so der Frankfurter Tourismusprecher neidisch, die Wochenenden mit Besuchern von kulturellen Ereignissen von überregionaler Bedeutung und Musical-Aufführungen zu füllen, bietet Frankfurt kaum etwas in dieser Hinsicht. Dagegen sieht das Maritim-Hotel, das erst im Herbst nächsten Jahres seine Tore auf dem Frankfurter Messegelände öffnen wird, seine Zukunft eher optimistisch, wie der zukünftige Chef *Thomas Wilms* erklärt. Schon jetzt habe er Tausende von Musical-Karten im Paket für das Musical «Sunset Boulevard» in Niederrhausen bei Wiesbaden verkaufen können.

HOT-TELL

Marriott Int. im 2. Quartal mit 23 Prozent mehr Gewinn: Im Vergleich zum Vorjahresquartal konnte die Hotelkette Marriott International ihren Bilanzgewinn um 23 Prozent auf 59 Millionen Dollar steigern. Der Umsatz stieg im gleichen Zeitraum um 7 Prozent auf 2,11 Milliarden Dollar. Damit ergeben sich für das erste Halbjahr 1995 ein Gewinn von 111 Millionen, das heisst 85 Cents pro Aktie. Offenbar konnten sämtliche Marriott-Produkte in diesem Zeitraum besser wirtschaften. So erhöhte sich der Betriebsgewinn im Bereich Übernachtungen um 20 Prozent. Auch nahm der Ertrag pro verfügbares Zimmer zu, da die durchschnittlichen Preise bei den vier Produktlinien deutlich erhöht werden konnten (Marriott Hotels, Courtyard, Residence Inn, Fairfield Inn). Marriott erhielt auch höhere Gebühren aus dem Franchise- und Management-Bereich. Auch im Marriott-Timesharing-Bereich verkaufte man im 2. Quartal 15 Prozent mehr Timeshare-Anteile als im Vorjahr (Marriott Ownership Resort). *APK*

*

Neue Hotelklassifizierung in Polen: Polen bereitet neue Gesetze zur Hotelklassifizierung vor. Das Land verspricht sich dadurch eine Verbesserung des touristischen Beherbergungsangebots, gegenwärtig offenbar noch vielfach bemängelt. Momentan gibt es in Polen 675 Hotels mit rund 54 000 Betten. Davon sind rund 60 Prozent immer noch in Staatsbesitz. Die Privatisierung ist offenbar in der Gastronomie schneller vorangekommen: Dort befinden sich bereits 95 Prozent aller Betriebe in privaten Händen. Um die Qualität der Gastronomie zu verbessern, ist die Aktion «Silberne Bratpfanne» ins Leben gerufen worden.

Goa/Esco

Eine Hotellerie ganz ohne Schweizer

Goa, halbeuropäische Eingangspforte für Indien, ex-Hippie-Paradies, nostalgisches Kleinstadt-Portugal und seit wenigen Jahren Esco-Badedestination mit Direktanflug, hat eine spezielle Hotellerie entwickelt – ganz ohne Schweizer Hotelprofis. Eine grosse Ausnahme in Asien.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Wo auch immer in Asien sich Touristen am Strand räkelten, und hinter dem Sand die schönen Hotelanlagen die Gäste professionell beherbergen, gibt es Schweizer, die als Direktoren oder sonstige Verantwortliche die Dinge mitbestimmen. Thailand, Singapur, Indonesien, sogar Vietnam, sind routinemässige Durchgangsstationen für Hoteliers «made in Switzerland». Nicht so in Indien, wo sich, zumindest in Goa, eine Badedestination ganz ohne helvetische Assistenz

zu etablieren beginnt. Gründe dafür gibt es einige: Die traditionell restriktive indische Politik gegenüber ausländischem Kapital und Personal, das vorhandene Know-how im Lande selbst, eventuell eine gewisse Schweizer Skepsis gegenüber Goa als kommendem Hit.

Zum Hotelstandort Goa: Der indische Bundesstaat Goa ist nur so gross wie Mallorca. Die meisten Schweizer Touristen bezahlen unter 2000 Franken pro Person für zwei Wochen, Flug inklusive, was im Vergleich mit Konkurrenzangeboten wie St. Domingo, Kuba oder Kenia nicht allzu günstig ist. Der Basler Veranstalter Esco, der Goa seit Jahren unermüdlich offeriert, zählt jährlich über 1700 Pax nach Goa. Zuerst mit der Balair, jetzt mit der «TEA Switzerland», wird ein Direktflug angeboten. Die Kundschaft sind Leute, die sich nicht speziell als Indienliebhaber ausweisen, aber sichere Bademöglichkeiten im Winter und Frühling suchen. Esco offerierte Goa schon vor sechs Jahren, aber damals noch mit einem Stopover in Bombay, was

sich als sehr unglücklich erwies. Im Vergleich zur Schweiz, die als traditionelle Destination mit einer traditionellen Beherbergungsart aufwartet, ist ein Standort wie Goa «gemacht». Das heisst, eine an die angezielte Kundschaft adaptierte Hotellerie wird neu hergestellt. Allerdings wäre Indien nicht Indien, wenn der so dringend gesuchte «Charme des Alten» nicht ebenfalls vorhanden wäre: Altstadtkerne, Kolonialkirchen, Tempel etc. sind vorhanden – nur alte Hotels nicht.

Wenig ausländisches Kapital

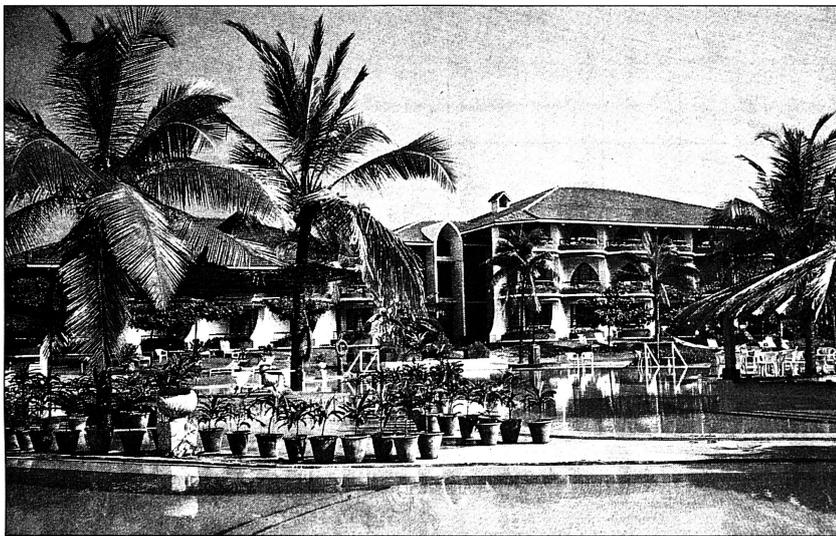
Im Fall von Goas Hotelindustrie dürfte der Umstand erstaunen, dass kaum ausländisches Kapital beteiligt ist. «Wohl die allermeisten Hotelinvestoren sind nicht Ausländer, sondern kapitalkräftige indische Profis», meint Esco Productmanager *Urs Häni* an einer jüngst erfolgten Vorstellung von Goas Hotelangebot: «Das Klischee vom fremden Kapital, das sich da des goanischen Paradieses bemächtigt und sofort Beton

hinklotzt, stimmt so nicht», weiss Häni, der lange genug in Asien Betten eingekauft hat. Taj und Oberoi sind indische Hotelmarken, die man in Goa sieht. Die internationalen Marken, die mit Holiday Inn und Renaissance (Ramada) vertreten sind, operieren mit indischen Franchisenehmern. «Auch die Kontingentsverträge handelt man direkt mit diesen Hotels vor Ort aus», so Häni, «und nicht etwa über eine Holiday-Inn-Reservationszentrale oder über ein Sales-Büro in Frankfurt». Da es sich um die «Resort»-Varianten dieser Brands handelt, fällt das ganze, bei Business- und Stadthotellerie übliche Preisabstufungs-Verfahren weg. Diese Häuser sind durchwegs «Charter-Hotels».

Goas schöne Ferien-Resorts sind zwar billiger als zum Beispiel jene auf den Malediven, werden aber fiskalisch stärker belastet, besonders im oberen Segment. Wie fast überall beklagen sich Einkäufer, dass es an einer wirtschaftern und sauberen 3-Stern-Offerte fehle. Das älteste Hotel Goas wurde für eine Commonwealth-Konferenz vor rund 20 Jahren erbaut. Man darf nicht vergessen, dass der indische Präsident Nehru Goa erst 1961 mit einem symbolischen Militärcoup Portugal nach 450 Jahren Präsenz wieder entriess. Der Rest der meist mit Pavillons und Bungalows bestückten Hotelanlagen ist 5 bis 10 Jahren alt oder höchstens drei Stockwerke hoch.

Hippie-Happy-Hey-Days

Die Hippie-Happy-Hey-Days der siebziger Jahre, als Goa ein Paradies für Ausgeflippete war, sind endgültig vorbei: Jene Art von Extremtouristen hat die Goaner auch gleich touristisch für das geeicht, was heute als brave Masse die Strände bevölkert. Goas Zukunft als Destination respektive als Investitionsobjekt weiterer Hotelketten, hängt vor allem vom Willen der indischen Behörden ab, die Verkehrsinfrastrukturen auszubauen. Was fehlt, sind grössere Flugpisten und Strassen. Platz, Strand, Wasser und «human resources» sind vorhanden. Indische, wenn auch nicht goanische Hotelprofis gibt es genügend. So wie die Dinge stehen, werden die Schweizer vorläufig vor allem als Touristen Goa besuchen. Falls sich die Destination etabliert und die Hotellerie dazugewinnt, mag wohl auch der eine oder andere Schweizer Hotelier den Weg dorthin finden, aber eher zum Geld ausgeben als um es anzulegen.



Das «Goa Renaissance» mit der grosszügigen Gartenanlage. Im indischen Goa steckt nur wenig ausländisches Kapital in der Hotellerie, das meiste ist indisch. Ausländisch sind höchstens die internationalen Hotelmarken wie Holiday Inn oder Renaissance, die mit indischen Franchisenehmern operieren. *Foto: zvg*

Waldorf Towers/Hilton

Sechs Direktoren in zwölf Jahren

Nach nicht einmal zwei Jahren hat das New Yorker «Waldorf Towers» wieder den Direktor gewechselt. Jeroen Gerrese, der die Führung vom Schweizer Peter Wirth 1993 übernommen hatte, gab kürzlich den Stab an Erich Long weiter. In den letzten zwölf Jahren reichten sich sechs Direktoren die Türkinke weiter: Hilton-Management oder Gewinnmaximierung?

ALEXANDER P. KÜNZLE

Es scheint, also ob die Hilton-USA-Kette und damit das Management des traditionsreichen New Yorker «Waldorf Astoria» das Wesen der Luxushotellerie nicht recht versteht. Peter Wirth, selbst ehemaliger Waldorf-Direktor, meint, dass es seit dem weltberühmten Hoteldirektor *Frank Wageman*, der während 30 Jahren das «Waldorf Astoria» geführt hat, eine Menge von Nachfolgern gegeben habe. Aber dass niemand wirklich die Philosophie der dreissiger bis sechziger Jahre weiterzuführen instande war. Das «Waldorf» hat sich immer mehr zu einer Führungsschule für die Hilton-Kette entwickelt: Nach drei bis vier Jahren werden die Direktoren jeweils in andere Hotels «wegbefördert».

Sitzungsstress statt Kundennähe: Jene Angestellten, die am längsten bleiben, seien die Gepäckträger, einige Zimmermädchen und Kellner. Im «Waldorf Towers», wo die Reichsten und Mächtig-

sten der Welt in riesigen Apartments von 90 bis 400 Quadratmetern kurz übernachten oder sie das ganze Jahr mieten, reichten sich in den letzten zwölf Jahren sechs Direktoren die Türkinke weiter. Das ergibt einen Durchschnitt von zwei Jahren pro Direktor. So kommt es, dass der jeweilige Direktor seine vielen Stammgäste nur noch selten kennt.

Auch wird er mit Vorliebe immer zu den Dauersitzungen im nebenan liegenden 1200-Zimmerhaus «Waldorf Astoria» gerufen. Derweil sind es die Gäste, die sich beim «neuen» Direktor jeweils melden. Immer öfter werden sie ihm schliesslich von einem der altgedienten Gepäckträger vorgestellt, den sie noch kennen! Was noch übrig blieb von einem der letzten Vorbilder der grossen Hotellerie des 20. Jahrhunderts, sei ein hochinteressantes Gebäude. Geführt werde es von Hotellerie-Bürokraten, die ihre meiste Zeit in Sitzungen verbringen und den Gast dafür kaum noch zu Gesicht kriegen. Die Seele des Hotels strahle nichts mehr vom Management aus, sondern von den sogenannten kleinen Angestellten.

In alle Himmelsrichtungen

Nach nur zwei Jahren ist nun kürzlich der Direktor, der Holländer Jeroen Gerrese, aus dem «Waldorf Towers» ausgeschieden. Er fand eine Stelle im Swisotel Drake als Hotel Manager. Gerrese wurde im 1993 von *Per Hellmann*, General Manager und *René Balin*, Manager, mit grossen Versprechungen angestellt. Doch schon ein halbes Jahr später wurde *Per Hellmann* ins neue Millennium Hotel versetzt. Und *René Balin* verliess kurz darauf seine Stelle, um in seiner Heimat-

stadt Berlin das Hotel Kempinski zu führen. Dem neuen Direktor des «Waldorf Astoria», *Eric Long*, der als Luxushotel-Experte vom «Short Hills Hilton» kam, wurde der Auftrag gegeben, das «Waldorf Astoria» von vier auf fünf Mobilsterne zu bringen. Mit starker Hand versucht er dies mit allen Mitteln zu erreichen. Doch allzuviel «Brain Drain» fand bereits statt: Es haben schon viele der alten Qualitätsangestellten zu anderen Luxushotels gewechselt.

Aber das «Waldorf Astoria» ist und bleibt trotz allem ein Monument der internationalen Hotellerie. Mit seinen 1200 Zimmern plus den 200 Zimmern und Apartments im «Waldorf Towers» bleibt es eines der berühmtesten Hotels der Welt. Ein architektonisches Meisterwerk. Wenige grosse Hotels in der Welt können auch heute noch derart viele Regierungschefs und andere Berühmtheiten unter dem gleichen Dach beherbergen. Die 1500 Angestellten bemühen sich nach wie vor, ihre Gäste so gut wie möglich zu befriedigen. Aber warum bleibt kein Direktor länger als ein paar Jahre? Handelt es sich um Hilton-Strategie? Oder um amerikanische Arbeitsmethoden?

Das «Waldorf Astoria» gehört vollständig der Hilton Hotelkette, *Barron Hilton* gehört als VR-Präsident zu den wichtigsten Mitgliedern der ursprünglichen internationalen Hotelfamilien. Peter Wirth meint, dass sich im «Waldorf Astoria» ganz klar zeige, wie die traditionelle Hotellerie zur aussterbenden Gattung wurde. Offenbar sei der Reingewinn genauso wichtig oder sogar wichtiger geworden als der Gast.

Mitarbeit: Peter Wirth, New York

Hilton Hotels Corporation

Ausgliederung der Casino-Aktivitäten

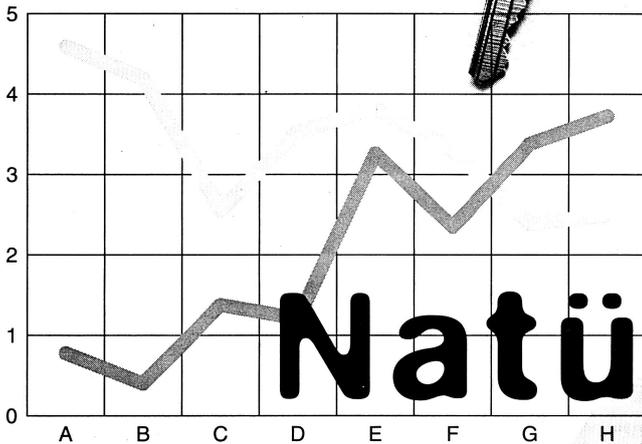
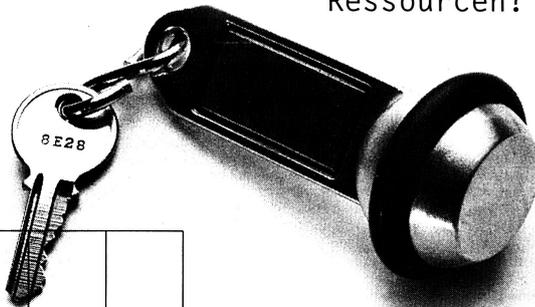
Seit November 1994 sucht *Barron Hilton* einen Käufer für seine Hilton Hotels Corporation, doch schien der Preis viel zu hoch. Die Hilton-Hotelkette glaubt nun, mit der Separierung der Hotel- und Spielbank-Aktivitäten mehr Transparenz ins Unternehmen zu bringen, was einen eventuellen Verkauf eines der Unternehmen in einem späteren Zeitpunkt erleichtern könnte. Amerikanische Finanzkreise glauben, dass sich kaum jemand für die Casino- und gleichzeitig für die Hotelbetriebe interessieren.

Die Errechnung der Unternehmenswerte von Hilton wird dadurch verkompliziert, dass es geografisch verschiedene Hilton-Holdings gibt. Ausserdem variieren die Hotelinkünfte je nachdem, ob in den jeweiligen Häusern ein Casinobetrieb gesetzlich zugelassen würde oder nicht.

Nun gibt es also zwei Hilton-Aktien, eine Hotel- und eine Casino-Aktie. Die ganze Separierung soll Ende 1996 abgeschlossen sein. Hilton besitzt fünf Casinos in Nevada. Ausserdem hält es ein Flussboot-Casino, und Spielbanken in Kanada, Australien und der Türkei.

Geplant sind Casinos in Südamerika. *Barron Hilton*, der bisher etwas über 24 Prozent der Hilton-Aktien besitzt und VR-Präsident sowohl als auch Generaldirektor der Hilton Hotels Corp. ist, soll unter der neuen Struktur VR-Präsident beider Unternehmen werden, aber als Generaldirektor nur noch des Hotelunternehmens fungieren. *PW/APK*

Wie
erschliessen Sie
in Ihrem Unternehmen
neue, gewinnbringende
und imagefördernde
Ressourcen?



Die Antwort heisst Ökologie.

Wir zeigen Ihnen, wie spannend, lustvoll, kreativ und packend ökologisches Management in der Hotellerie und im Gastgewerbe sein kann.

Natürlich erfolgreich

Wir wollen natürlich erfolgreich sein und profitieren gern von der Öko-Beratung des Schweizer Gastgewerbes.

Umwelthandbuch

Wir bestellen ... Exemplare des aktuellen Umwelthandbuches für das Schweizer Gastgewerbe mit dem Titel «Natürlich erfolgreich» (Fr. 77.50 plus Versandkostenanteil).

Kurzberatung

Wir suchen eine unbürokratische, kompetente Beratung und möchten einen Termin vereinbaren.

Telefonberatung

Bitte rufen Sie uns an, unser Interesse für ökologisch und ökonomisch rentable Massnahmen ist gross.

Betrieb/Firma.....

Name.....

Vorname.....

Funktion.....

Adresse.....

PLZ/Ort.....

Telefonnummer.....

Wir erarbeiten für Ihren Betrieb ein Öko-Konzept und helfen Ihnen Schritt für Schritt bei der Umsetzung.

Mit viel Elan, Gespür
und Erfahrung.

Öko-Beratung
des Schweizer Gastgewerbes

Unterstützt von



 **Schweizer Hotelier-Verein**

Öko-Beratung
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
Telefon 031 370 41 11
Telefax 031 370 44 44

Städtische Gastro-Politik: Zürich

Altlasten erschweren Marktorientierung

Mit dem Verkauf oder der Abgabe im Baurecht von sechs Restaurants hat die stadtzürcherische Liegenschaftenverwaltung ihren defizitären Rechnungskreis «Restaurants» wieder in die schwarzen Zahlen gebracht. Die verbliebenen 57 Restaurants will die Stadt «marktorientierter» verwalten. Altlasten und knappe finanzielle Ressourcen erschweren diese Strategie.

KARIN KOFLER

Die zweijährige Verkaufsphase, während der die Stadt sechs Restaurants abgestossen hat, ist in eine ungünstige Zeit gefallen. Die Preise im Liegenschaftsmarkt präsentieren sich heute bekanntlich nicht mehr so erfreulich wie anfangs der 90er Jahre, als mit begehrten Objekten noch Spitzenpreise erzielt wurden. Den Vorwurf, die Stadt habe den günstigsten Zeitpunkt des Verkaufs verschlafen, lässt Jürg Keller, Vizedirektor der Liegenschaftenverwaltung, aber nicht gelten. Lange Zeit, so meint er, hätten die politischen Instanzen prinzipiell vom Verkauf städtischer Liegenschaften abgesehen, ging es doch der Stadtkasse damals noch einiges besser. Hinzu kommt, dass die spezifische



Peter Gschellhammer (links) und Jürg Keller: Vorwärtsstrategie im «Profit Center» Restaurants. Foto: Stephan Wehrle

Situation im Bereich Restaurants bis 1986 gar nicht überschaubar war: Die gewirtschaftlichen Betriebe wurden nicht separat, sondern mit den übrigen Liegenschaften zusammen verwaltet.

Mehr Ausgaben als Einnahmen

Ein neues Rechnungsmodell für den Kanton Zürich führte dann zu einer sauberen Trennung der städtischen Restaurants von den übrigen Liegenschaften und zur Schaffung eines eigentlichen «Profit Centers Restaurants». Die 63 Restaurants – 3 davon Hotels – verlangten in den vergangenen Jahren jedoch nach Investitionen, die höher waren als die Einnahmen durch Pacht- und Mietzinsen. «Private Saalbetriebe, die im öffentlichen Interesse betrieben werden, unterstützt die Stadt bei Renovationen, die eigenen Betriebe paradoxerweise nicht»,

rechtfertigt Keller das entstandene Defizit, das die Liegenschaftsverwaltung in Zugzwang brachte. Während die Restaurants «Gans», «Subito», «Chässtube» und «Neu Tobelhof» verkauft wurden, gab die Stadt den «Strohhoof» und den «Katzensee» nur im Baurecht ab. Der Entscheid Baurecht oder Verkauf hängt davon ab, ob der Betrieb einen für die Stadt unverzichtbaren Standort hat oder von zentralem öffentlichem Interesse ist.

Unterschiedliche Rentabilität

Dank dieser Verkäufe kann Peter Gschellhammer, der innerhalb der Liegenschaftsverwaltung für die Restaurants verantwortlich ist, nun wieder schwarze Zahlen präsentieren. Mit der Sanierung der eigenen Rechnung hat er die Stadtkasse zumindest entlastet. Die Zahlen dürfen dennoch nicht darüber

hinwegtäuschen, dass es mit der Rentabilität der verbliebenen Restaurants unterschiedlich bestellt ist. Knapp 20 Prozent der Betriebe sind defizitär während weitere 25 Prozent ertragsmässig als ungenügend eingestuft werden. Die restlichen 55 Prozent werden von der Liegenschaftsverwaltung als genügend respektive gut eingestuft, wobei anstehende Renovationen in die Kalkulation miteinbezogen wurden. Drei der defizitären Betriebe – der «Rigiblick», das «Casino Zürichhorn» und der «Stadthof 11» – belasten die Rechnung des «Profit Centers» gar so sehr, dass ihr Defizit künftig von der eh schon gebeutelten Stadtkasse getragen werden muss. Die politischen Instanzen müssen allerdings noch grünes Licht für diesen bilanzkosmetischen Eingriff geben. Mit den übrigen 54 Betrieben glaubt die Liegen-

schaftsverwaltung in Zukunft kutschieren zu können, wenngleich einige Restaurants nie ohne Investitionen à fonds perdu seitens der Besitzerin existieren werden können. Die Frage, ob die Stadt damit «Artenschutz» anstelle von freier Marktwirtschaft betreibt, werten Peter Gschellhammer und Jürg Keller als eine politische und damit für sie nicht beantwortbar. Sie bestätigen lediglich, dass keine weiteren Verkäufe innerhalb des Stadtgebiets zur Debatte stehen.

11 Pacht ausschreibungen

Nach dieser Restrukturierungsphase will die Liegenschaftsverwaltung im Gegenteil in die Offensive gehen. So ist ein Ausbau der Abteilung Restaurants geplant: Eine zusätzliche Person vom Fach soll Peter Gschellhammer als einzigen Branchenkundigen entlasten und gegenüber den Pächtern vermehrt aktiv in Erscheinung treten. Die neue Person, so betont Gschellhammer, müsse ein Gespür für marktorientierte Konzepte haben. Angesichts der anstehenden 11 Pacht ausschreibungen dürfte sich schon bald zeigen, ob der Vorsitz der Liegenschaftsverwaltung, vermehrt auch junge, innovative Gastronomen zum Zuge kommen zu lassen, in der Praxis umgesetzt wird. Nicht gerade förderlich dürfte dabei die Tatsache sein, dass 9 der 11 zur Verpachtung stehenden Betriebe eine komplette oder teilweise Renovation nötig haben. Geht man vom Fall «Sonnenberg» aus, von dessen künftigen Pächter die Stadt eine Investitionsbeteiligung von 3 Millionen Franken erwartet, dürfte sich der Interessentenkreis jedenfalls einschränken. Einige Pächter müssten zudem einen bisher erträglich ungenügenden Betrieb übernehmen. Denkbar ist für die Liegenschaftsverwaltung auch eine Abgabe von mehreren Restaurants an eine Kette, sofern diese dem Grundsatz der zu erhaltenden gastronomischen Vielfalt nicht zuwiderlaufen würde. Die sehr unterschiedlichen Standorte der Lokale entkräften eine solche Variante allerdings.

Mitarbeit: Stephan Wehrle

Städtische Restaurants in Zahlen

| | |
|--|------|
| - Betriebe | 57 |
| - davon Hotels | 3 |
| - Zur Pacht ausgeschrieben | 11 |
| - Pachtzinseinnahmen in Mio. Franken: | |
| in Mio. Franken: 1990 | 6,95 |
| 1991 | 7,16 |
| 1992 | 7,54 |
| 1993 | 8,12 |
| 1994 | 8,00 |
| - Bauliche Aufwände in Mio. Franken 1994 | 2,2 |

Porzellanfabrik Langenthal AG

«Kündigung hat keine Schliessungen zur Folge»

Trotz heftigen Reaktionen des Schweizerischen Glas- und Porzellanhandels-Verbandes: Die Porzellanfabrik Langenthal AG hält an der Aufkündigung der Geschäftsbeziehungen mit den Grossisten für Gastronomie und Hotellerie fest. Geschäftsführer Jacques Irniger sieht darin die einzige Überlebenschance für das Unternehmen.

Interview: DOROTHEA RICHTNER

Wie begründen Sie die Kündigung der Geschäftsbeziehungen mit den Grossisten für die Gastronomie und Hotellerie?

Es gibt immer weniger Grossisten in der Schweiz, die unsere Produkte aktiv anbieten. Sie werden aufgekauft oder müssen schliessen. Die Gründung der neuen Vertriebsgesellschaft United Table Ware erlaubt es uns, schneller und direkter beim Endkunden aktiv zu werden. Der Verkauf über den Grossisten erlaubt uns kaum, auf die Entscheidung des Kunden Einfluss zu nehmen. Langenthal bräuhete pro Monat für 2,5 Millionen Franken Aufträge zum Überleben. Ein Grossteil dieser Aufträge muss aus dem Schweizer Markt mit seinen 6 Millionen Konsumenten kommen. Mit einem auf Geschirr beschränkten Angebot können wir nicht bestehen. Die Firma Laufen United Table Ware bietet die gesamte Produktpalette der Laufen Gruppe an, sowohl in der Schweiz wie über eigene Vertriebsgesellschaften im Ausland. Es ist klar, dass wir damit zu einem Konkurrenten der Grossisten werden.

Die Mitglieder des Verbandes fühlen sich zum Teil fallengelassen. Insbesondere stösst das Schreiben denjenigen

sauer auf, die seit Generationen mit Langenthal zusammengearbeitet haben. Ich würde es umgekehrt formulieren: Die Grossisten haben in den letzten Jahren Langenthal fallengelassen. Sie haben immer mehr ausländische Produkte in ihr Angebot aufgenommen. Ein Grossist bietet heute viele verschiedene Produkte an, was ganz natürlich zu Lasten des Umsatzes von Langenthal geht. Ich mache ihnen da keinen Vorwurf. Es gibt verlockend schöne Produkte aus dem Ausland. Eine kleine Firma wie Langenthal in der Schweiz kann unmöglich mit all diesen originellen Ideen konkurrieren. Der Umsatz von Langenthal ging dann immer mehr zurück. Nur dank den verstärkten Exportanstrengungen und der Umsätze im Fluggeschäft konnte die Auslastung der Fabrik einigermaßen gesichert werden.

Das Argument, dass wir die Grossisten fallenlassen, stimmt nicht. Ich würde



Jacques Irniger, Geschäftsführer der Porzellanfabrik Langenthal AG, Leiter Geschäftsbereich Geschirr der Keramik Holding AG Laufen. Foto: zvg

eher sagen, dass die Grossisten jahrelang von unserem guten Angebot profitiert haben. Jetzt müssen wir uns aber wehren.

Die Kündigung kam für viele Mitglieder des Schweizerischen Glas- und Porzellanhandels-Verbandes sehr unerwartet. Sie wird als «unbegreiflich» bezeichnet.

Ich kann das bis zu einem gewissen Grad verstehen. Mit der Übernahme von Langenthal durch die Keramik Holding Laufen hat sich in der Strategie der Porzellanfabrik vieles verändert, was vielleicht für den Ausenstehenden nicht deutlich zu erkennen war. Als Geschäftsbereich der Keramik Holding Laufen bieten wir in zunehmendem Masse auch Hohlwaren, Besteck und Glas an. United Table Ware wurde 1993 gegründet. Die Grossisten konnten nun während anderthalb Jahren unsere neuen Strategien verfolgen. Wer den Markt verfolgt, konnte sehen, in welche Richtung wir gehen. Unser Ziel ist es, insbesondere im Ausland eine starke Position gegenüber unseren Hauptkonkurrenten aus Deutschland, Frankreich und England aufzubauen.

Insbesondere kleine Betriebe im Wallis und im Tessin scheinen von der Kündigung in ihrer Existenz bedroht zu sein. Kann sich Langenthal eine solche Geschäftspolitik erlauben?

Meines Erachtens gibt es keinen Betrieb, der auf Grund unserer neuen Politik seine Tätigkeit einstellen oder Personal entlassen muss. Es gibt niemanden, der exklusiv Langenthal verkauft. Langenthal ist im Geschäftsbereich in den vergangenen Jahren relativ klein geworden. Ausländische Produkte wurden immer wichtiger. Es wird den Grossisten nicht weh tun, wenn sie kein Langenthal mehr im Sortiment führen können. Der Umsatz ist in der Gastronomie immer mehr zurückgegangen. Als wir vor 2 Jahren 200 Leuten entlassen mussten, ist es Langenthal

sehr schlecht gegangen und wir erhielten von Seiten der Grossisten auch keine Unterstützung. Wir haben dank Bopla überlebt, nicht dank den Grossisten.

Es gibt aber Betriebe, die hauptsächlich, also über 50 Prozent Langenthal verkaufen.

Zum heutigen Zeitpunkt kenne ich keinen solchen Betrieb. Sie müssen auch bedenken, dass der Anteil des Geschirrs am Gesamtumsatz der Grossisten meines Erachtens maximal 20 bis 25 Prozent beträgt, und davon die Marke Langenthal wiederum nur einen Teil ausmacht. Der Rest des Umsatzes der Grossisten besteht aus Besteck, Glas Hohlwaren, Maschinen usw. Zudem haben sie zum Teil auch Generalvertretungen ausländischer Marken. Wenn diese nun in Zukunft von Langenthal nicht mehr beliefert werden ist das für sie bestimmt störend, aber bestimmt nicht existenzgefährdend.

Wie sieht die künftige Preispolitik der Porzellanfabrik Langenthal aus?

Eines kann ich Ihnen versichern. Es wird keinen Preiskampf geben. Das uns vorgegebene Ziel von 15 Prozent Cash-flow kann nicht über Preiskämpfe erzielt werden. Es kann nur über Ideen, Konzepte, Kreativität und Service erfolgen, und hier wollen wir unsere Stärke ausspielen. Der Konzentrationsprozess bei unseren Endkunden ist zur Zeit voll im Gange und führt dazu, dass diese Kunden direkt beim Hersteller vorstellig werden. Grosskunden wie Swissair oder die Migros-Gastronomie wenden sich direkt an den Hersteller. Die Anforderungen nach neuen Konzepten, neuen Produkten, Service usw. weiten sich ständig aus. Diesen neuen Anforderungen müssen wir uns stellen. Meines Erachtens wird dies eine der ganz grossen Herausforderungen, sowohl in der Schweiz wie im Ausland, für die traditionellen Grossisten in der nächsten Zukunft.

MIXED PICKLES

Europa-Park Rust zu Gast bei Mövenpick. Noch bis zum 10. September 95 gibt der Europa-Park Rust ein Gastspiel im Mövenpick Autobahnrestaurant Würenlos. Das Lokal ist kaum wiederzuerkennen: Die Doppelgänger-Fassade vom Ruster Schloss Balthasar zielt den Eingang zum Habsburg-Grill. Eine wilde Piratenlandschaft sorgt für abenteuerliche Stimmung. Und Spanien, Norwegen und Frankreich laden zu kulinarischen Abstechern beim. Mit solchen erlebnisorientierten Aktionen wollen man Durchreisenden und Carunternehmern Attraktionen bieten, erläuterte Mövenpick anlässlich des Eröffnungsabends. KK

Basler «Hübel» wird Vegi-Restaurant. Fans des Basler Restaurants «Hübel» müssen in Zukunft in die Nachbargemeinde reisen, wenn sie auf Fleischspeisen nicht verzichten wollen. Denn das «Hübel» will neu nur noch vegetarische Menüs anbieten. Lent Anderjührer, der mit Helen Sprecher das «Hübel» zu einem Basler In-Restaurant machte, hat anfangs Juli das Restaurant «Wiesengarten» in Riehen übernommen. IA

McDonald's unerwünscht. Das Projekt eines McDonald's-Restaurants mit 54 Plätzen und zwei Drive-In-Fenstern stösst in Münchenstein (BL) auf erbitterten Widerstand der Anwohner. Sie fürchten mehr Verkehr, Lärm und mehr Abfall in ihrem Quartier. Mit Einsparchen wollen sie sich dagegen wehren. Unter den Einsparchern figuriert auch die Gemeinde, die von McDonald's ein Konzept zur Abfallentsorgung auch im nahen Wald wünscht. Schützenhilfe erhielten die Münchensteiner von SD-Landrat Willi Müller, der vor allem die beiden Drive-In-Fenster verhindern möchte. In einer Motion will er das erste Baselpolier McDonald's mit einer Umzonung doch noch verhindern, was jedoch ein schwieriges Unterfangen darstellt. Die Pläne von McDonald's entsprechen dem Baugesetz, so dass das Lokal trotz allem Widerstand wohl gebaut wird. IA

FIRMEN BERICHTEN

Neu auch im Glas

Nach der Einführung der neuen Thomy Tartaraise Sauce Tartare im 4,25-kg-Eimer seit Februar 1995 freut sich Nestlé Foodservice, nun sein Sortiment durch eine neue Verpackung im 880-g-Glas ergänzen zu können. Die Tartaraise eignet



sich als feine Sauce für Fischgerichte, kalte Platten und kaltes Roastbeef, zum Garnieren von Sandwiches etc. Sie kann auch durch Zugabe von Quark oder Joghurt verfeinert werden. Die Haltbarkeit beträgt mehrere Monate.
Weitere Auskünfte: Nestlé Produkte AG, Foodservice, Kulinaische Beratung, 4007 Basel, Telefon 061 695 14 13.

Schluss mit dem Kalk

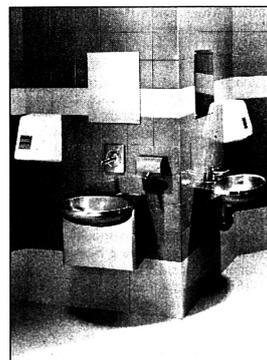
Der speziell für Espressomaschinen hergestellte Wasserfilter von Brita, das Espresso-Set, erledigt die Arbeit des Entkalkens. Die original Brita Filterkartusche ist das Herz des Wasserfilters. Sie enthält einen schwachsauren Ionenaustauscher und Aktivkohle. Diese Zusammensetzung reduziert die Karbonathärte



(Kalk) sowie bestimmte Schwermetalle im Leitungswasser. Weiter werden geschmackstörende Stoffe wie Chlorungsrückstände und eventuelle Unreinheiten entfernt. Das Espresso-Set von Brita ist im Fachhandel sowie in Warenhäusern zum Preis von Fr. 39.90 erhältlich.
Weitere Auskünfte: Melior SA Arts culinaires, Fraun Evelyn Zimmermann, 1052 Le Mont/Lausanne, Telefon 021 652 30 91.

Verminderung von Infektionsrisiken

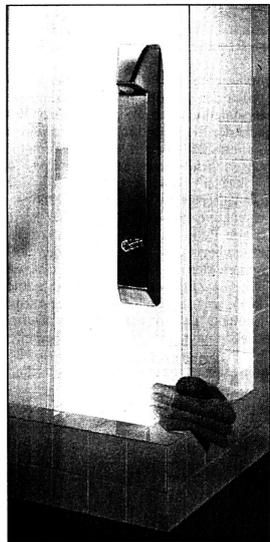
In hochfrequentierten Waschräumen kann im Bereich des Händewaschens und -trocknens viel für die Hygiene getan werden. Sanitärarmaturen sind im allgemeinen mit einer Vielfalt von Bakterien und anderen Erregern belegt. Des-



halb ist es von Vorteil, wenn eine Armatur nach dem Händewaschen nicht noch einmal berührt werden muss. Eine Selbstschluss-Armatur bietet bereits wesentliche Verbesserungen bei der Hygiene. Vorzuziehen ist aber laut Firma eine optoelektronische, gänzlich berührungsfreie Batterie. Belinox ist in der Lage, ganze Systeme, welche auch erhöhten Anforderungen entsprechen, anzubieten.
Weitere Auskünfte: Belinox Franke AG, 5608 Stetten, Telefon 056 95 98 11, Fax 056 96 12 66.

Duschen mit Edelstahl

Die aus dem hochwertigen und widerstandsfähigen Chromnickelstahl 18/10 gefertigten Systeme des Herforder Spezialanbieters Kuhfuss Sanitär werden als kompakte Einheiten an der Wand montiert und bieten damit keine Angriffsfläche für erhöhte mechanische Beanspruchung. Das an den Kanten abgerundete, nahtlos gepresste Edelstahlgehäuse setzt nicht nur interessante Design-Aspekte im Hotelbad, sondern bietet zudem wirkungsvollen Schutz vor Stosserverletzungen und gewährleistet laut Firma ein Höchstmass an Hygiene. Der Duschkopf ist sicher in das Gehäuse eingefasst, wodurch selbst mutwilligen Beschädigungen vorgebeugt wird.



Die Kuhfuss-Duscheelemente sind wahlweise mit Selbstschluss-Ventilen, Thermostaten und berührunglos gesteuerten elektronischen Armaturen erhältlich und können problemlos auch in Hotelschwimmbädern beziehungsweise -saunen sowie in Etagenduschen eingesetzt werden. Durch werkseitige Vormontage der kompletten Technik ist die Montage innert kürzester Zeit ohne bauliche Veränderungen möglich. Selbst Fliesenarbeiten fallen nicht an, da die Anschlüsse durch das breite Edelstahlgehäuse des Aufputzelementes vollständig abgedeckt werden.
Weitere Auskünfte: Kuhfuss Sanitär GmbH, Postfach 2164, D-32011 Herford, Aginox AG, Postfach 49, 5442 Fislisbach.

Durchsichtige Schutzhülle

Reflektionen, Hitze, Blendlicht und photochemische Prozesse wie Ausbleichen von verschiedenen Materialien haben überanstrengte Augen, Müdigkeit und Materialqualitätsverluste und somit Unkosten zur Folge. Mit den multifunktionalen Lichtschutzfolien von Saledata ist es laut Firma gelungen, die negativen Begleiterscheinungen der Energieform «Licht» weitgehend zu neutralisieren. Dank einer für das Auge unsichtbaren Aluminiumschicht wird die durchsichtige Folie die im Raum befindliche Wärme zurück und verhindert damit Energieverluste. Die integrierte Aluminiumschicht absorbiert auch das Blendlicht und sorgt für angenehme Sichtverhältnisse. Je nach Materialwahl verhindert Saledata-Folie das durch UV-Strahlen bedingte Ausbleichen verschiedenster Schaufensterauslagen.
Weitere Auskünfte: Saledata Fenster-Folien, Herr Roland Britschgi, Hemschenstrasse 6, 6006 Luzern, Telefon 041 31 38 35.

AM 2. SEPTEMBER 1995
 ERLEBEN SIE EIN MÄRCHEN AUF
 ÜBER 1001 QUADRATMETERN.

Urmax, der verrückte Laden, ist ab Samstag, 2. September, offen. Offen für Ihre Dekorationsideen. Offen für alle – für Laden- und Schaufensterdekorateure, für Gastgewerbler oder schlicht für alle Fans und Liebhaber des Aussergewöhnlichen. Offen montags von 13.30 bis 18.30, dienstags bis freitags von 9 bis 12.00 und 13.30 bis 18.30 und samstags von 9.00 durchgehend bis 16.00. Am Eröffnungstag gib't 10% auf alles!

URMAX
 DER VERRÜCKTE LADEN

5722 Gränichen/Suhr Telefax 064 31 91 35
 Oberdorfstrasse 18 N1, Ausfahrt Kölliken
 Telefon 064 31 90 66 Parkplätze vor dem Haus

Schultes-Kassensysteme für den harten Einsatz
 Von einfachen Kassen bis zum raffinierten System – wir decken jedes Bedürfnis ab.
sortecSYSTEME
 Generalvertretung Schweiz:
SORTEC AG, Ziegelackerstr. 9A
 3027 Bern, Tel. 031 992 60 66

Für den Profi



Ihr Grossist hat's

Wir verbessern...

- ...Lebensqualität...**
Für Sie, für Ihre Mitarbeiter, für Ihre Kunden seit 25 Jahren in der Schweiz.
- ...Betriebshygiene...**
Schädlingsbekämpfung, Präventivschutz, Desinfektion, Holzschutz, Fassadenschutz gegen Tauben.
- ...Ihr Image!**
Beratungen und Dienstleistungen mit dichtem Servicenetz. Wir erfüllen die höchsten Qualitätsansprüche partnerschaftlich, umweltgerecht nach neuestem Wissensstand der Technik.
Ihr zuverlässiger Partner in der Nähe... weltweit.
01-7502550 / 062-614401
022-7554955

Rentokil

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

Reinigungsprobleme?
 sorma zeigt professionelle Lösungen für innen und aussen.

Verkauf von...
 Reinigungsautomaten
 Staub- und Wasserzuger
 Einschleibmaschinen
 Poliermaschinen
 Kehrmaschinen
 Reinigungsprodukte
 Spezialmaschinen für Es-Bereich

sorma
 4710 BALSTHAL
 TEL. 062 71 11 06

Beschriftungen
 Selbstklebend, Offener Buchstaben
 + Folien, weiterfertig, in allen Farben + Größe für innen + aussen, 5722 Gränichen
 für jeden Zweck! FAX 064 31 25 02 064/31 38 76

Ich stelle Ihnen meine gastronomischen und sprachlichen Kenntnisse zur Verfügung für die
Übersetzung Ihrer Speisekarten
 in D/E/F/It/Sp, fachgerecht, auch intern für Ihr Personal.
 Interessiert? Verlangen Sie unverbindliche Auskunft unter Telefon 041 22 88 08.
 78569-384329

Die Messe für Geniesser.

Vom 11. – 14. September 1995 im Kongresshaus Zürich.

Täglich Messebetrieb von 10 bis 21 Uhr und Showkochen mit Schweizer Spitzenköchen:

Bernhard Bühlmann, Restaurant Pinte, Dätwil
 Daniel Friess, Hotel Fiescherblick, Grindelwald
 Peter Günter, Hotel Seegarten, Kreuzlingen
 René Hochstrasser, Restaurant Pöstli, Lachen
 Kurt Jaussi, Hotel Davoserhof, Davos
 Christian Mitterbacher, Hotel Les sources des Alpes, Leukerbad
 Hansruedi Nef, Landgasthof Rössli, St. Peterzell
 Köbi Nett, Restaurant Neubad, St. Gallen
 Thomas Nussbaumer, Landhotel Hirschen, Obererlinsbach
 Siegfried Rissal, Restaurant Pöschli, Magden
 Mathias Roh, Golfhotel Les Hauts de Gstaad, Saanenmöser
 Armin Röttele, Albergo Gardino, Ascona
 Jürg Studer, Restaurant Castels, Putz
 Jürg Vogt, Restaurant Tübli, Zürich
 Heinz Witschi, Witschi's Restaurant, Unterengstringen

Wer bei uns inseriert, hat Erfolg!

Waschtischabdeckungen
 Aus Granit, evtl. Marmor
 Diverse Kunststoffe, Kristall, Quarz Venezia
Ohne Zwischenhandel
 Wir montieren mit unseren Spezialisten.
 Techn. Büro, Offertwesen,
 Tel. 091 50 53 65, Fax 091 50 55 06
 Perbrass AG, Via Grumo 21,
 CH-6929 Gravesano/TI
 78242/38420

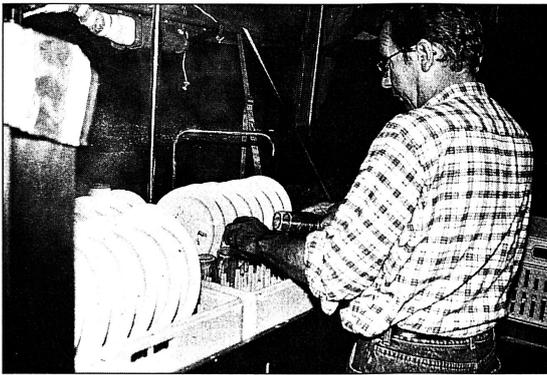
Einweg- kontra Mehrweggeschirr

Kampf um Marktanteile auf dem Festplatz

Auf Schweizer Festplätzen muss zunehmend umweltfreundlicher gewirtschaftet werden. Anbieter von mobilen Waschanlagen und Hersteller von Mehrweggeschirr nutzen die Gunst der (Öko-) Stunde aus und versuchen in diesem Markt mitzumischen. Doch die Einweg-Lobby mit Namen wie McDonald's oder Shell im Rücken fürchtet um ihr Geschäft und macht mobil.

KARIN KOFLER

Zum zweiten Mal kam am diesjährigen Rapperswiler Seenaachtsfest Mehrweggeschirr zum Einsatz, nachdem 1993 bereits ein erster Versuch gemacht worden war. Der Entscheid habe sich nicht auf irgendeine der zahlreich kursierenden Öko-Bilanzen gestützt, hält Getränkehändler Niklaus Rauch fest, der sich für die Entsorgung am Seenaachtsfest verantwortlich zeigte und von der Tauglichkeit des Mehrweggeschirrs überzeugt ist. Das muss er auch, ist er doch selbst im Besitze einer mobilen Waschanlage, die er regelmässig vermietet. Für den Grossanlass in «Rappi» forderte er jedoch die Unterstützung der noch jungen Liechtensteinischen Firma Mazenauer & Beck AG an, die sich auf die Planung und Konzeption umweltgerechter Feste speziali-



Das Leistungsvermögen einer mobilen Abwaschanlage kommt dann voll zum Tragen, wenn sie von gut instruierten Personen bedient wird.

siert hat (siehe Kasten). Mit ihren drei Abwaschstationen und insgesamt 30 Helfern und Helferinnen haben die beiden während drei Tagen für die Sauberkeit von 11 000 Gläsern, 5000 Tellern und 1500 Tassen gesorgt. Dimensionen, die eine detaillierte Planung und eine reibungslose Organisation vor Ort erfordern, von der Logistik über die technische Installation bis hin zur Instruktion des Hilfspersonals und der Festwirte, die ihr Geschirr zu den Abwaschstationen bringen müssen.

Was ist ökologischer?

«Es sind diese Anforderungen rund um den Einsatz einer mobilen Spülanlage, die so manchen Anbieter scheitern lassen», analysiert Niklaus Rauch die – noch – bescheidene Konkurrenzsituation unter den Spülmobil-Vermietern. Die einzige Firma, die dieses Geschäft bereits im grossen Stil betreibt, die Bodana, ist auf unorthodoxe Weise Konkurs gegangen. Das Scheitern der Bodana konstatiert Anbieter von Einweggeschirr noch heute mit einer gewissen Genugung, wurde dadurch doch die unerwünschte Konkurrenz aus dem Mehrweg-Lager etwas zurückgedrängt. Dass die Produzenten und Händler von Einweggeschirr tatsächlich um ihr Geschäft auf den Festplätzen fürchten, zeigt Gründung der Interessengemeinschaft Ökologie und Geschirr (IOG). Die IOG setzt sich mit so bekannten Mitgliedern wie Mövenpick, McDonald's und Shell für den Gebrauch von Einweggeschirr ein. «Der bedingungslose Einsatz von Mehr-

weggeschirr an Festanlässen kann ökologisch nicht untermauert werden», behauptet IOG-Geschäftsführer Erich Waldner und hat damit wohl nicht ganz unrecht. Während das Einweggeschirr einen riesigen Abfallberg produziert, belasten Mehrweggebilde die Umwelt mit Spülmitteln und Energieverbrauch. Beide Seiten können diese Einwände selbstverständlich zu ihren Gunsten entkräften, sei das mit dem Argument einer ressourcenschonenden Abwaschmaschine oder mit einem Shredder, der das Einweggeschirr, das vorher notabene gewaschen werden muss, zerkleinert.

Anreiz schaffen

Klar ist, dass gewisse, meist In-house-Anlässe schon aus Prestige Gründen Mehrweggeschirr erfordern, sei das nun Porzellan oder Glas. Darüber scheiden sich die Geister nicht. Ins Gehege kommen sich die verschiedenen Anbieter vor allem, wenn es um die Durchführung von Festanlässen im Freien geht. Während einige Gemeinden den Einsatz von – mit Vorbehalt – umweltfreundlicheren Mehrweggeschirr bereits vorschreiben, erlassen andere Strom- und Wasserkosten, wenn auf Einweg verzichtet wird. Letzteres tun beispielsweise die Stadt Zürich und Rapperswil während der Kanton Zürich mit der Broschüre «Procht Fäschthütte» zum ökologischen Handeln auffordert: «Verwenden sie – schon im Sinne einer Vorbildfunktion – wo immer möglich Mehrweggeschirr», heisst es darin. Christian Huber vom Amt für Abfallbewirtschaftung des

Kantons Zürich ist sich bewusst, dass ein Entscheid Einweg-Mehrweg für einen Anlass ohne Öko-Bilanz schwierig ist. Der Kanton wolle aber zumindest die Diskussion zu diesem Thema anregen. Kurz verläuft diese, wenn das Augenmerk nur auf die finanzielle Seite gerichtet wird: Einweggeschirr ist vor allem bei zeitlich kurzen Anlässen preislich noch immer attraktiver. Auch Jungunternehmer Rudolf Mazenauer gibt unumwunden zu, dass der Einsatz seines Mehrweggeschirrs erst ab vier- bis fünfmaliger Umsetzung in der Maschine sinnvoll ist. Einweggeschirr, so findet er, hat zum richtigen Zeitpunkt am richtigen Ort durchaus Existenzberechtigung. Nur sollten dabei verdeckte Kosten wie das Entleeren der gefüllten Mulden nicht mehr von der Gemeinde, sondern vom Anbieter selbst gedeckt werden müssen. Eine Besteuerung des Einweggeschirrs, wie das in Deutschland teilweise schon praktiziert wird, dürfte jedoch auf den erbitterten Widerstand der Einweg-Lobby stossen. Wasser auf deren Mühle dürfte auch der Umstand sein, dass die Kehrrechtverbrennungsanlagen durch die Einführung der Sackgebühr nicht mehr voll ausgelastet sind. Trotzdem will auch die Stadt Zürich auf der Mehrweg-Schiene fahren. Gemäss Theo Rösli vom Abfuhrwesen der Stadt Zürich (AWZ) sollen Festanlässe in Zürich künftig, wann immer möglich, mit Mehrweggeschirr bedient werden. Ein allgemeinverbindlicher Organisationsablauf für die Veranstalter soll System in die Bewältigung von Festanlässen bringen.



Spülmobil als Franchise-Objekt

Seit März 1994 sind Rudolf Mazenauer (Bild) und sein Partner Jürgen Beck mit ihrer Firma Mazenauer & Beck AG auf dem Markt, die sich auf Planung und Durchführung umweltgerechter Feste spezialisiert sind. Die beiden verfügen über 3 mobile Abwaschmaschinen, mit denen sie bereits Grossanlässe wie das Eidg. Schützenfest Thun und das Fürstentum Vaduz bedient haben. Das benötigte Mehrweggeschirr mieten sie von einer Partnerfirma zu, falls ihr eigenes Inventar nicht ausreicht. Während andere Firmen ihr Spülmobil lediglich auf den Festplatz stellen, kümmert sich Rudolf Mazenauer – selbst ein Gastgewerber – um die gesamte Organisation und den Ablauf vor Ort. Die beiden Jungunternehmer vermieten ihre drei Spülmobile – ein viertes ist in Planung – nicht nur; sie wollen sie künftig auch im Franchise abgeben. So könnten interessierte Gastronomen in ihrer Region im Nebengeschäft wiederum als Vermieter einer mobilen Waschanlage auftreten, während die Mazenauer & Beck AG den einheitlichen Marktauftritt bestimmt. KK

Informationen bei: Mazenauer & Beck AG, 9490 Vaduz, Telefon 077 89 50 90.

Pro&Kontra Mehrweggeschirr

- Pro**
- Mehrmalig gebrauchsfähig
 - Abfallvermeidend
 - Repräsentativ
 - Sicher bei Mehrwegkunststoff
 - Thermostabilität
- Kontra**
- Abwasserbelastend
 - Energieverbrauch
 - Verletzungsgefahr bei Glas und Porzellan
 - Personalintensiv

Die finanzielle Seite kann nicht eindeutig der einen oder anderen Seite zugeordnet werden. Sie ist abhängig von Ort, Dauer und Dimension des Anlasses. KK



Mit einer Top-Leistung müssen Mehrweganbieter das Vertrauen der Festveranstalter gewinnen. Fotos: Karin Kofler

Küche, Küche, Kilowatt

Kostenlose Beratung für Zürcher Wirte

Auch die Stadt Zürich verhilft Wirten zur Senkung von Energiekosten. Eine Ausstellung in den Räumlichkeiten des Elektrizitätswerkes der Stadt Zürich und der Gasversorgung Zürich zeigt Möglichkeiten auf.

DOROTHEA RICHERN

Eine Untersuchung des Elektrizitätswerkes der Stadt Zürich (EWZ) und der Gasversorgung Zürich (GVZ) hat gezeigt, dass in den Betrieben bis zu 30 Prozent Energie gespart werden kann. EWZ und GVZ kommen somit zu ähnlichen Ergebnissen wie bereits Studien privater Energiefachleute. Die Untersuchung von EWZ und GVZ basiert auf Messungen von 200 der insgesamt 1200 Gastronomiebetriebe in der Stadt Zürich. Die Messungen wurden im vergangenen Jahr durchgeführt.

Gegen finanzielle Engpässe

Ausgangspunkt für die Ausstellung war unter anderem ein Gesuch um Stromkosten-Erlass eines in finanzielle Schwierigkeiten geratenen Gastwirtes. «Der häufig unnötig hohe Energieverbrauch ist ein Thema, das dem Gastgewerbe zunehmend Kopfzerbrechen bereitet. Dies nicht unbedingt aus ökologischen Gründen, sondern ganz einfach wegen der hohen Stromrechnungen», so Stadt-

rat Thomas Wagner, Vorsteher der Industriellen Betriebe der Stadt Zürich. Eine Umfrage des Instituts für Soziologie der Universität Bern hat ergeben, dass die Schweizer Bevölkerung zwar über ein starkes Umweltbewusstsein verfügt, aber keine Kenntnisse darüber hat, wie sie das Wissen in die Tat umsetzen kann. Es sei denn, dass umweltbestimmtes Handeln direkte finanzielle oder zeitliche Vorteile bringe. Nach Aussage von

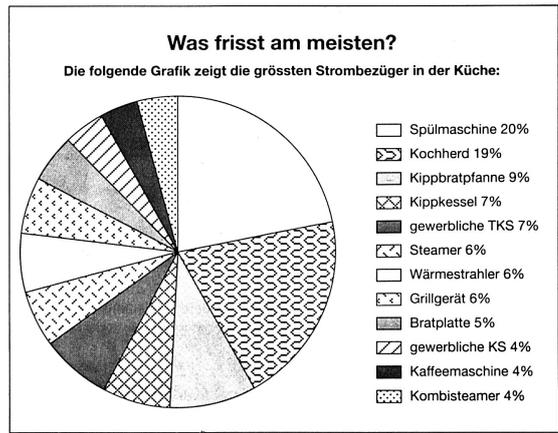
Hans Müller, Präsident der Vereinigung Schweizerischer Grossküchen-Hersteller (VSGH) bezahlt die Gastronomie jedes Jahr über 250 Millionen Franken für Energie. Allein der Strom macht nach Aussage von Gianni Operto, Direktor des EWZ, 3 bis 5 Prozent des Küchenumsatzes aus. Die Gewinnmarge liegt jedoch nur zwischen 0,5 bis 1,5 Prozent. Hier nun will die Ausstellung ansetzen: Im Ausstellungsraum des EWZ elexpo

liegt der Schwerpunkt auf der Organisation des Arbeitsprozesses. Sie gibt Anhaltspunkte, wo wieviel gespart werden kann. Beispielsweise wird nachgewiesen, dass ein 3-Personen-Haushalt weniger Strom braucht als ein Gastro-Tiefkühlschrank. Es wird aufgezeigt, mit welchen Mitteln die Energie für Kühlung und Lagerung auf ein Minimum reduziert werden kann, ohne Beeinträchtigung der Produktequalität. Ebenfalls be-

handelt werden unter anderem einzelne Küchengeräte und Beleuchtungskörper. Nebst der Ausstellung bieten EWZ und GVZ auch Beratungen an, die für Zürcher Wirte kostenlos ist. Eine ausführliche Broschüre gibt nähere Informationen und wichtige Tips zu den einzelnen Sparmöglichkeiten. Ob sich eine Reduktion der Stromkosten um 30 Prozent dann auch auf die Menüpreise auswirken wird, bezweifelte Wagner.



Die breitgefächerte Ausstellung von Küchengeräten zeigt Energiesparmöglichkeiten auf. Foto: zvg



Lebensmittelallergien

«Ich bin ein Gastgeber und kein Gesundheitsberater»

Immer mehr Menschen leiden unter Lebensmittelallergien. Auch die Köche werden mit dieser Tatsache konfrontiert. Während die einen problemlos damit umgehen können, wird diese Entwicklung für die andern zunehmend zu einer Belastung. Bisweilen wird der Hinweis auf eine Allergie von den Gästen auch nur als Vorwand benutzt.

ELIANE MEYER

«Diese Allergiker sind ja eine wahre Plage», klagte mir kürzlich *Elvira Kaufmann* vom Hotel mit 2-Stern-Restaurant Zur Traube in Grevenbroich (zwischen Aachen und Düsseldorf). «Am Samstagabend, bei vollbesetztem Lokal, strecken sie mir bei der Bestellaufnahme teils ganze Listen entgegen mit Lebensmitteln, die sie nicht essen dürfen! Und mein Mann muss dann mitten im Küchenstress sehen, wie er Gourmetmenüs ohne Milchprodukte, ohne dieses und jenes Gemüse, ohne Fische hinkriegt...» In Deutschland, so bestätigen auch Presseberichte, werden Allergien – vor allem Lebensmittelallergien – immer häufiger.

Trendiges Thema

Ganz so schlimm scheint es in der Schweiz – noch – nicht zu sein. Oder dann spricht man bei Tisch weniger darüber. Der gebürtige Deutsche *Michael Baader*, Spitzenkoch im Basel Kunsthôtel Der Teufelhof, schätzt seine Gäste mit echten Lebensmittelallergien auf nicht mehr als 1 Prozent. «Es genügt, wenn die Gäste ihre Wünsche beim Bestellen anmelden; wir können in der Küche problemlos reagieren. Nur bei Banketten und grösseren Gruppen bin ich froh, wenn ich vorher Bescheid weiss».



Auf Grund der Entwicklungen in der Lebensmittelindustrie haben die Fremdstoffe, mit denen der Körper konfrontiert ist, stark zugenommen. Foto: zvg

Spitzenkoch *Heinz Witschi* vom gleichnamigen 1-Stern-Restaurant in Zürich-Unterenstringen, ein Meister für Fisch und Meeresfrüchte, macht gegenteilige Erfahrungen, meldet aber seine Zweifel an: «Enorm, wie viele Gäste heute von ihren Allergien erzählen! Natürlich sind das in den Meeresfrüchten enthaltene Jod und gewisse Spurenelemente sehr gefürchtete Allergene, doch vermute ich, dass einige Gäste, vor allem eingeladene, Meeresfrüchte nicht besonders schätzen und eine Allergie zum Vorwand nehmen, um Fleisch bestellen zu können. Oder sie sind am Abnehmen und wollen nur ein Salatlil: Von Allergien zu sprechen ist aber viel trendiger».

George Angehrn, Küchenchef im Zürcher «Dolder Grand», kennt das Thema zwar bestens, da er sich 1994 zusätzlich zum Diätkoch ausbilden liess und sich

laufend über Ernährung informiert. «15 bis 17 Prozent aller Schweizer sollen Milchallergiker sein», erzählt er, «doch bei uns sind es weniger als 1 Prozent. Sicher haben Gäste-Spezialwünsche in den letzten Jahren zugenommen, doch wenn jemand einen Salat ohne Sellerie bestellt, kann ich nicht zurückverfolgen, ob es sich dabei um eine Allergie oder eine Abneigung handelt».

Auch im Zimmer- oder Bankettservice würden nicht öfter besondere Wünsche geäussert als im Restaurant: «Viele Gäste wollen auch nicht auffallen, nicht für sie Ungesundes einfach stehen unter der Begründung, sie hätten keinen Hunger».

Auch in Bio-Restaurants

Neugierig, ob auf (biologische) Natur-

und vegetarische Küche spezialisierte Restaurants mehr Lebensmittelallergiker zu Gast haben, frage ich *Felix Herzog* danach, kochender Patron in der renommierten Wirtschaft zum Stutz in Widen/AG. «Ja, vor allem die Milchproduktallergiker nehmen zu – vielleicht ziehe ich mit meiner Kochphilosophie auch solche Gäste an. Immer öfter meldet der Service in die Küche: Bitte ohne Milchprodukte, ohne Tomaten, ohne dieses oder jenes Gewürz. Voranmelden muss man das bei uns nicht: Ich reagiere lieber spontan, sonst sucht man zu weit».

«Zu aufwendig»

Karol Kovacovsky, Inhaber des Berner Restaurants Menuetto (vegetarisch, aber mit Alkohol) ist mit unserm Thema bestens vertraut. «Die Menschen werden immer empfindlicher; ich masse mir nicht an, zu beurteilen warum. Geht man

in seinem Angebot jedoch gezielt auch auf Lebensmittelallergiker ein, wie ich es früher tat, artet es manchmal aus: Jeder Gast berichtete uns von seinen Problemen, die Küche wurde immer aufwendiger, alles kostenintensiver. Jetzt biete ich mittags vier Tellergerichte mit einem für die verschiedensten Wünsche zugeschnittenen Angebot an, auch ein reines Veganer-Gericht, also ohne Eier und Milchprodukte. Zudem kann ich nur jenen Gast beraten, der seine Allergien kennt; ich bin ja ein Gastgeber und kein Gesundheitsberater! Mühsam ist es auch, wenn Gäste einfach bestellen und dann das Servierte mit dem Hinweis auf Allergien retournieren.»

Alle befragten Köche kennen übrigens ihre verwendeten Produkte und deren Lieferanten genau, verwenden keine Industrieprodukte (Baader bäckt sogar das Brot selber) und können so deren versteckte Allergene vermeiden.

Vielfältige Ursachen

● Eine Allergie ist eine ungewöhnliche oder unangemessene Reaktion des Körpers auf normalerweise unschädliche Substanzen, bedingt in einer fehlerhaften Einschätzung des Abwehrsystems. Auslöserstoffe von Allergien heissen Allergene.

● Über ihre Ursachen streitet die Forschung: Sie können genetisch, psychisch oder umweltbedingt sein. Allerdings haben die Fremdstoffe, mit denen unser Körper konfrontiert ist, enorm zugenommen. Stichworte: Lebensmittelindustrie mit ihren Zusatz-, Konservierungs- und Farbstoffen, exotische Nahrungsmittel.

● Die häufigste Lebensmittelallergie ist jene auf Bestandteile von Kuhmilch und Hühnerei. Doch grundsätzlich

kann fast jedes Lebensmittel Allergien oder (mit Hauttests nicht zu diagnostizierende) Pseudoallergien auslösen. Bekannt und relativ leicht erkennbar sind Erdbeer- und Krustentier-Allergien, verbreitet jene auf gewisse Gemüse und Früchte, Käse, Nüsse, Schokolade. Brisant, da nur durch aufwendige Detektivarbeit erkennbar, sind versteckte Allergene in industriellen Lebensmitteln, die oft nicht deklarationspflichtig sind. Wer weiss schon, dass manche (gute) Rotweine mit Hühnereweiss geklärt werden...?

Interessante Informationen und Tabellen bietet das Buch «Lebensmittelallergien» von Weber/Goll/Küllenberg, Fr. 24.80, Hadecke-Verlag.

Zum halben Preis!

200'000 Becher

Original japanische Nudelsuppe
mit Huhn und Gemüse
67 g

Probierpreis!

0.95

statt 1.90

Bis 5 Becher pro Kunde



Neu und exklusiv bei DENNER!

DENNER
SUPERDISCOUNT

Der Artikel ist auch bei den meisten selbständigen DENNER Satelliten Detaillisten erhältlich! Fr-35/1.9.1995

Wir sind immer billig!

Visperterminen's «Wii Grill Fäscht»

Kulinarisch wandern, degustieren und erleben

Eine geführte Wanderung durch die höchstgelegenen Weinberge Europas, samt Windegustationen und kulinarischen Köstlichkeiten: 350 Personen liessen sich am vergangenen Sonntag das «Wii Grill Fäscht», vom Verkehrsverein Visperterminen lanciert, nicht entgehen. Ein Beispiel, das Schule macht.

BETTINA MUTTER

Visperterminen, das «Heida-Dorf» auf 1300 Meter über Meer, hat mit seiner Produktionsweise, die in den steilen, klein parzellierten Rebbergen nur Handarbeit erlaubt und auch an fast vergessenen Walliser Weinsorten festhält, den richtigen Weg eingeschlagen: Die Visperterminer stehen als ausserordentliche Spezialitäten hoch im Kurs. Ein Rebbergpfad führt seit 1994 durch die hochgelegenen Weinberge, sparsam und doch informativ sind die Informationen am Rand des Pfades verteilt.

«Wii Grill» ist denn auch nicht die öde Bezeichnung für ein Weinfest mit Grilladen. Es ist der einheimische Name der Weingrille der Gottesanbeterin, deren Emblem den Besucher des «Tärbiner» Reblehrpfades den Weg weist.

Alte Sorten beleben

«Heida» gilt zwar als Perle der Alpenweine: Der harmonische und vollmundige

Weisswein aus den «Tärbiner»-Weinbergen ist allerdings nicht der einzige Tropfen der dort in trockener, exponierter Lage dank eines ausgekugelten Bewässerungssystems zu gedeihen vermag. Im obersten Teil, über 1100 Meter gelegen, warten insgesamt 43 Hektaren Rebland, wieder bepflanzt zu werden: Dafür soll auch der Ertrag des «Wii-Grill-Fäscht» eingesetzt werden. Valentin Studer, Präsident des Verkehrsvereins Visperterminen: «Wir wollen die alten Stützmauern in traditioneller Weise wieder erstellen, um die Bewirtschaftung dieser höchstgelegenen Parzellen wieder zu ermöglichen.»

Eine der alten wiederbelebten Weinsorten ist die «Resin» (Réze). Der herbe, würzige Wein mit dem eigenwilligen Aroma wurde im Wallis schon zur Römerzeit angebaut, heute wird er fast ausschliesslich im Vispental produziert.

Der grosse Anklang, den das «Wii Grill Fäscht» bei den Gästen bereits im vergangenen Jahr fand, motivierte die Initiatoren nicht so sehr des finanziellen Ertrags wegen.

Diversifiziertes Angebot

Denn mit 44 Franken pro Person ist der Preis für die Spezialitätenwanderung, die an 6 Stationen reichlich einheimische Speis und Trank kredenzte, doch bescheiden: Im «Wii Grill Glas», das als Erinnerungstück an die Teilnehmerinnen und Teilnehmer abgegeben wurde, konnten nicht weniger als 9 Weinsorten ihr Aroma entfalten: Heida, Johannisberg,



Sparsam und doch informativ: Der Reblehrpfad Visperterminen auf 1300 Meter über Meer.

Foto: Bettina Mutter

Dôle Blanche, Oeil de Perdrix, Riesling/Sylvaner, Fendant, Resi (Réze), Pinot Noir, Muscat. Ein sechsteiliger Coupon berechtigt zum Genuss von Hobelkäse und «Riej», einem ursprünglichen, würzigen Brot aus Visperterminen. Die «Rübärchsupp» gilt auch heute noch als traditionelles Mahl während der Arbeiten im Rebberg. Mit Raclettes, Grilladen und Knusprig gebackenen Stüssen «Chruotoles», stets vom passenden kühlen Tropfen begleitet, ist die «Wein-

wanderung» hoch über dem Tal eine sinnvolle und facettenreiche Gästetraktion.

Denn sie zeigt nicht nur auf, dass Spezialitäten und Raritäten auf dem Weinmarkt eigentliche Chancen darstellten. Sie will gleichzeitig den Genuss regionaler Produkte in Form der «LaNaTour Produkte» aus den Walliser Bergen fördern.

Für Valentin Studer sind die 350 Gäste der lehrreichen Erkundung in den Vis-

perterminer Reben ein Beweis, dass neue Ideen im Sommer- und Herbsttourismus tun tun: Das «Wii Grill Fäscht» versteht man als eine Möglichkeit, unser Sommer- und Herbstangebot zu diversifizieren.»

Pendant im Simplongebiet

Am Sonntag, 3. September lädt die «Stifung Simplon Ecomuseum und Passwege» gemeinsam mit den Verantwortlichen der «LaNaTour» zu einer ähnlichen kulinarisch-kulturellen Tageswanderung auf dem Stockalpenweg.

«Synergien nutzen» will man auch auf dem Weg von Brig über Ried-Brig, den Schallberg in die Taverna über den Simplonpass nach Simplon Dorf bis nach Gondo: In Zusammenarbeit mit örtlichen Gastwirten.

Denn die Suche nach der gastronomischen Identität des Wallis hat auch hier wieder begonnen. Am Start in Ried-Brig steht ein Bio-Frühstück bereit, zum Apéro wird nach einer weiteren Stunde Fussweg Roggen-Käse-Brot mit Gletscherwein serviert, auf dem Simplonpass Fleischbrühe in einer Simplonadler-Teller, garniert mit Walliser Kampfkuh-Siedfleisch. Und wer spätmittags im Simplondorf ankommt, mag noch ein «Simplir z'Abend» geniessen: Mit Ziger, Hauswurst und diversen Walliser Broten.

Tagespreis inklusive Standinformationen zum Wegprojekt und den LaNaTour Fr. 60.- pro Person.

Appellation d'origine contrôlée

Von strenger AOC-Bestimmung zur Eigenverantwortung

Die Walliser AOC-Regelung (Appellation d'origine contrôlée) ist die strengste ihrer Art in der Schweiz und hat dem Walliser Weinbau wieder zu einem besseren Image verholfen: Dennoch wurde sie von der Walliser Regierung in diesem Sommer wieder gelockert.

BETTINA MUTTER

Seit 1993 leistet der Kanton Wallis in seinen Verordnungen über den Weinbau eigene Pionierarbeit: Stolz bezeichnet Alexandre Antonin, Sekretär der Walliser AOC-Kommission, den Kanton als «Vorkämpfer der kontrollierten Ursprungsbezeichnung». Bereits zum fünften Mal wird dieses Jahr die Walliser Weinerte im Zeichen der appellation d'origine contrôlée (AOC) eingebracht, sie gilt für die Gesamtheit der 5200 Hektaren Reben des Wallis.

Ununterbrochene Kontrolle

Dass sich diese Regelung durchsetzen konnte, kommt nicht von ungefähr: Krisen und Misswirtschaft auch in den goldenen Walliser Weinreben liessen Weinbauern und Marketingfachleute aufhorchen, das Vorbild einzelner Produzenten und Dörfer wurde zum Lehrbeispiel für den ganzen Kanton: «Die Walliser Weinwirtschaft wünschte sich diese verbindliche

Gesetzgebung, um sich eine Position im oberen Qualitätsbereich zu sichern», erklärt Alexandre Antonin.

AOC heisst für den Weinbauern nicht nur strenge Kontrolle seiner abgelieferten Mengen, sondern auch eine ununterbrochene Überwachung des Vinifikationsvorganges im Keller. Die letzte Hürde schliesslich, die Degustation des Kellerproduktes, wird von einer kantonalen Kommission für AOC-Weine vorgenommen, die für die Weinklassierung verantwortlich zeichnet: In den letzten Jahren wurden immer wieder Weine deklassiert oder beanstandet. Eine Qualitätskontrolle also, die den Weinbauern gegenüber dem Konsumenten ausweist und dem Winzer zudem eine objektive Beurteilung seiner Produktion sichert.

Radikale Änderung

Trotzdem erfuhr die vorbildliche AOC-Bestimmung anfang Sommer eine relativ radikale Änderung, die im Wallis mitunter für Kopfschütteln sorgte: Formaler Grund für die Anpassung ist das Inkrafttreten der neuen Lebensmittelverordnung des Bundes am 1. Juli 1995. Die maximalen Ertragsmengen wurden dementsprechend durchschnittlich um 200 Gramm nach oben korrigiert: Beim Weisswein betragen sie in der ersten Kategorie wieder 1,4 Kilo pro Quadratmeter, bei Rotwein 1,2 Kilo, in zweiter Kategorie, 8 Kilo.

Für die Anpassung spreche zudem, so die

Walliser AOC-Kommission, dass die etwas blassere Farbe bestimmter Rotweinsorten einen teilweise Verschnitt nötig mache und auch durchaus rechtfertige: 2-3-prozentige Zusätze anderer Sorten seien auf dem Markt üblich. Alexandre Antonin: «Im Moment brauchen wir diese Verschnittmöglichkeit noch, neue Rebsorten werden sie in einigen Jahren wieder überflüssig machen.»

Konträre Auffassung

Trotzdem hat die neue Bestimmung, dass Walliser Rotwein künftig zu maximal 10 Prozent verschnitten werden darf, mitunter für Kopfschütteln gesorgt, denn seit 1993 war dies durch die neue Verordnung strikt untersagt. (Weisswein, mit Ausnahme des Fendant, darf ausschliesslich mit Wein der gleichen Kategorie und Sorte verschnitten werden.)

Weinliebhaber und auch verzehelnde Produzenten stellten die Frage, weshalb ausgerechnet eine Bestimmung gelockert werde, die eine wesentliche Qualitätsverbesserung der Walliser Weine zur Folge gehabt habe. Alexandre Antonin beantwortet diese Frage klar: «Abgesehen vom Missbrauchsrisiko, das wir nicht unterschätzen, haben wir damit die Verantwortung für ein gutes Produkt ganz klar wieder dem Weinbauern übertragen». Angst, dass eine beschnittene AOC-Bestimmung dem Walliser Wein schaden könnte, brauche deshalb niemand zu haben: Der internationale Wettbewerb wird härter, die Degustationen strenger und die Konsumenten werden immer zu besseren Weinkenner.

Denn heute hat sich ein Grossteil des Walliser Weinproduktion doch so weit profiliert, dass eine plötzliche Qualitätsverminderung – schon gar nicht zugunsten einer Mengensteigerung – vom Konsumenten nicht mehr goutiert werden. Der Präsident des Walliser Winzerverbandes, François Cordnier, drückt es pointiert aus: «Die modifizierte AOC-Bestimmung erfordert noch mehr Professionalität.»

Auch die Fendant-Qualität wurde modifiziert: Statt wie bisher 70,6 Oechslegrad muss das erforderliche Minimum an natürlichem Zucker nur noch 68 Grad betragen – das damit aber immer noch höchstes Niveau in der Schweiz bleibt. Diese Anpassung beim Chasselas kommt gleichzeitig dem Konsumentenwunsch nach Wein entgegen, dessen Zucker- und Säuregehalt ausgeglichener ist und damit einen leichteren Genuss verspricht.

Restorama/Creative Gastro

Aggressive Expansionspläne

Restorama von der Swissair geht bei der Betriebsverpflegung in die Offensive. Dazu schloss sie mit der Hergiswiler Firma Creative Gastro einen Zusammenarbeitsvertrag ab. Dieser sieht keine gegenseitige Beteiligungen vor: Die beiden jungen Firmen wollen eigenständig bleiben.

JÜRIG AAREGGER

«Die Zeit von einem Menu 1 und 2 in der Kantine ist vorbei», sagte am Montag Fred Wirth, Geschäftsführer der Restorama AG, einer Tochtergesellschaft der Swissair Beteiligungen AG, bei der Vorstellung des neuen Zusammenarbeitsvertrages in Luzern. Angesagt seien vielfältige und kleine Mahlzeiten die in «Oasen der Entspannung» modern präsentiert werden. Hohe Qualität und Flexibilität, eine hervorragende Organisation und freundliche Mitarbeiter sind weitere Anforderungen.

Fred Wirth orientierte zusammen mit Urs Jenny, Inhaber der Hergiswiler Creative Gastro Management AG, über die künftige Zusammenarbeit. Hintergrund ist eine ähnliche Firmenphilosophie der beiden Unternehmen. Künftig will sich der Hergiswiler Betrieb auf Planung und Konzeption, die Restorama auf das operative Management von Gastronomiebetrieben konzentrieren. Eine gegenseitige Konkurrenzierung bei Offerteneinholungen wird ausgeschlossen. Ob ein Auftraggeber beide Unternehmen für Planung und Betrieb engagieren will, bleibe diesem überlassen.

Die beiden jungen Firmen sind auf qualitativ hochstehende Verpflegung in Firmen, Schulen und Spitalern spezialisiert, die selbsttragend sein sollen. So führt der Hergiswiler Betrieb mehrere Betriebsrestaurants von Radio und Fernsehen in Zürich, Bern und Basel, betreut aber auch elf Restaurants. Das Kerngeschäft ist jedoch die Projektierung und Planung gastronomischer Einrichtungen in Hotels (so auch im Luzerner «Continental-

Park»). Restaurants, Gemeinschaftsverpflegungsstätten (Basler Mustermesse) und Spitalern (Kantonsspital Winterthur). Stark engagiert sich Creative Gastro in Energiesparmöglichkeiten im Küchenbereich.

Aggressive Swissair-Tochter

Die Restorama erzielte 1994 mit 478 Personen 52,5 Millionen Franken Umsatz und will aggressiv expandieren: Wirth spricht von einer Verdoppelung innert zweier Jahre. Vor zwei Jahren erfolgte die Öffnung, nachdem man sich jahrzehntlang auf die Verpflegung des Swissair-Personals konzentriert hatte. Restorama wird dabei fälschlicherweise oft mit Gate Gourmet verwechselt.

Der neue Marketingchef Jon Clatina spricht von einer Verzehnfachung des Umsatzes (auch durch Zukäufe) innert zehn Jahren, so wird 1996 das neue Firmenrestaurant der ABB Kraftwerke AG Baden geführt. Diese Ablösung soll beim bisherigen Betreiber und Marktleader SV-Service für einigen Aufbruch gesorgt haben. An der Pressekonferenz orientierte ABB-Personalchef Alfred Käch über die Bedeutung der Mitarbeiterverpflegung für ein modernes Grossunternehmen. «Bisher wurde für Schwimmbäder und Tennisplätze viel Geld ausgegeben und das Personalrestaurant vernachlässigt.»

Restorama AG

Besitz: Swissair Beteiligungen AG
Umsatz 1994: 52,5 Mio. Fr.
Mahlzeiten im Jahr: ca. 3 Mio.
Aufträge: 11 Restaurants in Zürich und Genf sowie das Crew Hotel in Genf für die Swissair, 2 im Management geführte Betriebe
Mitarbeiter: 478

Creative Gastro Management AG

Umsatz: 1994: 14,3 Mio. Fr. (inkl. Managementgruppe)
Projektvolumen: 10,6 Mio. Fr.
Aufträge/Projekte: 37 Mandate
Mitarbeiter: 82

MIXED-PICKLES

SSG übernimmt Mehrheit der Raststätte Pratteln AG. Die SSG-Gruppe (Schweizerische Speisewagen-Gesellschaft Holding) übernimmt per sofort eine dominierende Mehrheit der Windrose-Shoppingbrücke Pratteln. Die Management-Gesellschaft Hans Tschopp AG, seit Juni 1992 im Besitz der SSG, war bis dahin Minderheitsaktionärin, und seit

1975 für das Gesamtmanagement der Raststätte Pratteln verantwortlich. Die Windrose-Shopping-Brücke Pratteln ist eines der wichtigsten Autobahn-Dienstleistungszentren. 1994 erzielte sie mit 220 Mitarbeitern einen Umsatz von rund 58 Millionen Franken. Die SSG erwirtschaftete im Geschäftsjahr 94/95 einen Umsatz von rund 260 Millionen. DR



Trotz gelockerter Bestimmungen: Eine plötzliche Qualitätsverminderung würde der Konsument nicht schlucken. Foto: zvg

Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

Kompostieren im Gastgewerbe

Datum/Kursort: 12. September 1995, Thun
Kurszeit: 13.30 bis 17.00 Uhr
Referentinnen: Marlies Stirnemann, AVAG, AG für Abfallverwertung, Jaberg Elisabeth Zbinden, Öko-Beratung SHV, Bern
Teilnehmer: Hoteliers und Gastronomen, Köche und initiative 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)

Umweltgerechte Betriebsführung im 1. Öko-Hotel des Jahres

Datum/Kursort: 19. bis 20. September 1995, Montézillon NE
Kurszeit: 1½ Tage (1. Tag ab 16.00 Uhr)
Referenten: Elisabeth Zbinden, Öko-Beratung SHV, Bern Marc Desaulles, Hotelier, Montézillon NE
Teilnehmer: UnternehmerInnen, Kader, Umweltauftragte und Interessierte
Kursziel: Die Teilnehmenden können den Umgang mit dem Thema Ökologie im Unternehmen als wichtige Erweiterung des Handlungsspielraumes erkennen und in ihrem Berufsfeld anwenden.
Kurspreis: Fr. 450.- (inkl. MWST)
 Einzelzimmer im Kurshotel kostet Fr. 110.-
 Weiterbildungskurse finden das ganze Jahr statt. Verlangen Sie jetzt unsere Kursbroschüre.

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

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

Jung · Neu · Kreativ

BAR

**FACH
SCHULE
THÖRIG**

Infoline

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

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

**IHTTI SCHOOL OF HOTEL
MANAGEMENT NEUCHÂTEL**

**BACHELOR OF ARTS DEGREE,
DIPLOMA AND POST-
GRADUATE DIPLOMA
IN HOTEL MANAGEMENT.
ALSO CERTIFICATE COURSES.**

Ask Maria Baks for information at:
 IHTTI, Box, 4006 Basel, Switzerland.
 Phone 41-61-312 30 94,
 Fax 41-61-312 60 35

ENGLISH
SOUTHBORNE SCHOOL OF ENGLISH BOURNEMOUTH

Karriere?

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

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

Ihre Beratung:
 ENGLISH in Bournemouth
 Workstr. 221, 3073 Gümting
 Telefon 031 950 28 27



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

Weiterbildung SHV

- Bern 031 370 41 11
 - Lausanne 021 320 03 33

Hotel-Handelsschulen SHV

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

Schulhotels SHV

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

**Schweizerische Fachkommission
für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG**

- Schulzentrum Weggis 041 93 29 29

Ecole hôtelière SSH de Lausanne
 021 785 11 11

Höhere Gastronomie Fachschule SHV Thun
 033 21 55 77

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

Sprachausbildung

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

**ENGLISCH LERNEN
IN AUSTRALIEN**

- Moderne, neu renovierte Sprachschule in Perth, Westaustralien
- Anfänger- bis Diplomkurse (First, Advanced, Proficiency etc.)
- Intensivkurse ab 4 Wochen
- Grosses Freizeit- und Sportangebot
- Familienunterkunft
- Unverbindliche Beratung und Auskunft gibt Ihnen:

St. Mark's International College
 André Gobat, 6390 Engelberg
 Telefon 041 94 30 13
 Fax 041 94 43 28

Weiterbildung SHV
Ein Sicherheitsfaktor

Französisch

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

**HOTELSCHULE
LÖTSCHER**

Schönbüchling 6, 6005 Luzern
 Telefon/Fax 041-44 07 09

*Dieses Jahr führen wir
folgende Intensivkurse durch:*

Réceptionskurs
 23. Oktober - 17. November 1995
Food and Beverage Kurs
 20. November - 8. Dezember 1995

*Gerne senden wir Ihnen
dazu die nähere Unterlagen.*

**SPRACHAUFENTHALTE
WELTWEIT**

Videotapes in unserem Büro
 Grattiskatalog anrufen bei:
globo-study Sprachreisen
 Niederdorfstr. 1, CH-8003 Zürich
 Tel. 01 261 81 80, Fax 01 261 84 59



**GASTGEWERBESCHULE
LUZERN GSL**
 Berufsbegleitende
 Wirkkurse seit 1974

Mit dem nächsten Wirkkurs können Sie
 jetzt im Gastgewerbe aufsteigen oder
 selbständig werden. Verlangen Sie un-
 verbindlich das Anmeldeformular und
 das Schul- und Prüfungsreglement.

GASTGEWERBESCHULE LUZERN GSL
 Sekretariat, Arsenalstrasse 40,
 6010 Kriens-Luzern
 Telefon 041 41 19 29, Fax 041 41 72 04

LIEGENSCHAFTEN

Zu verpachten per 15. Dezember 1995 oder nach
 Vereinbarung, im Herzen Graubündens (Albulatal)
 neu erstelltes und renoviertes

Hotel / Restaurant

- Der Betrieb beinhaltet:
- Restaurant mit Speisesäle 45 Plätze
 - Café-Stübli 28 Plätze
 - Saal 100 Plätze
 - Fremdenzimmer 33 Bett
 - Touristenlager 30 Bett
 - Gartenterrasse mit Kinderspielplatz 80 Plätze
 - Grosser Parkplatz an Durchgangsstrasse
 - Schöne 3½-Zimmer-Wirte-Dachwohnung im Hause

Eventuell auch Kauf möglich.
 Sind Sie interessiert?
 Schriftliche Angebote richten Sie bitte unter
 Chiffre 513-786210, Grisch Annoncen, 7001 Chur.

P 78566/44300

Zu verkaufen in Lugano

Hotel Garni

18 Zimmer, 40 Betten. Zentral gelegen und doch
 ruhig und sonnig. Schöner grosser Garten.
 3½-Zimmer-Wohnung 100 m².

V.B. Fr. 2 800 000.-
 Interessenten melden sich unter Chiffre 78599.
 hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

78599/195219

Hotel-Partner

Anlagen in

**Albanien - Bulgarien -
Rumänien - Vietnam**

XANXON 8022 Zürich

77103/384091

Zu verkaufen in der Toscana, Valdarno, im Umkreis
 von Firenze, Arezzo, Siena

Hotel

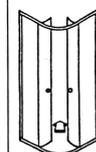
mit 65 Betten, üblicher Komfort, Bar, Konferenz-
 zimmer.
 Nähere Angaben unter Telefon 071 95 12 53,
 Montag und Mittwoch Bürozeiten.

P 78602/44300

Inserate per Telefax
031 370 42 23



ANZEIGE



**Dusch
trennwände**

Einziges aus Chrom-
 stahlzargen 18/8
 8 mm Sicherheits-
 kristall
 Schwenktüren pflege-
 leicht

**Ohne Zwischenhandel
ca. 50% günstiger**

Techn. Büro, Offertwesen,
 Tel. 091 50 53 65, Fax 091 50 55 06
 Perbrass AG, Via Grumo 21,
 CH-6929 Gravesano/TI

78240/384073

**Bar-Fachschule
Kaltenbach**

Inhaberin: Michèle Galmarini

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

Laufend Tages-, Nachmittags- und
 Abendkurse für Weiterbildung,
 Umschulung und Privat.
 Kostenlose Stelleninformation.
 Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich

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

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

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Les chèques Reka à l'heure du compromis helvétique

Une nouvelle convention entrera en vigueur à partir du 1er mai 1996 entre la Caisse suisse de voyages Reka et les différents opérateurs touristiques de notre pays. Au lieu de la déduction habituelle de quatre pour cent sur chaque chèque encaissé, la future déduction ne s'élèvera plus qu'à trois et demi pour cent. La somme maximale que l'on pourra désormais payer avec les chèques Reka sera par ailleurs également abaissée. Cette modification de la convention, dernier exemple en date du sacro-saint compromis helvétique, n'a pas donné entière satisfaction aux partenaires de la Reka, las de voir leur marge bénéficiaire fondre comme neige au soleil en cette période de disette.

Page 6

Internet: réservations toujours plus sophistiquées

La possibilité de procéder à des réservations d'hôtels par l'intermédiaire d'Internet n'est plus une nouveauté aujourd'hui. Ce qui est nouveau en revanche, c'est que l'on a réussi, depuis cet été, à canaliser certaines informations. Notamment celles relatives aux cartes de crédits que le client doit transmettre à l'hôtelier lors de sa réservation. Un système électronique permet désormais d'effectuer cette opération sans que les données des cartes de crédit puissent être accessibles à d'éventuels «pirates informatiques». Ce système devrait faire le bonheur des hommes d'affaires qui réservent leur hôtel avec leur PC.

Page 9

Goa, l'exception qui confirme la règle

Si les directeurs d'hôtels helvétiques sont particulièrement nombreux en Asie, notamment dans les palaces de localités balnéaires de Singapour, de Thaïlande ou d'Indonésie, il n'en va pas de même dans la station touristique indienne de Goa, ancienne colonie portugaise et destination particulièrement en vogue à l'époque de la période hippie («love and peace»). L'hôtellerie locale a été essentiellement bâtie avec des capitaux indigènes et les rares chaînes internationales qui y sont implantées n'opèrent qu'à travers des établissements franchisés. Grâce à un vol direct depuis la Suisse, un voyageur bâlois envoie chaque année plus de 1700 touristes à Goa.

Page 11

Le sectarisme alimentaire et ses répercussions

Toujours plus de personnes sont aujourd'hui allergiques à certains aliments. Cette situation ne va pas sans poser certains problèmes aux cuisiniers. Si plusieurs d'entre eux modifient leurs habitudes culinaires sans le moindre problème, d'autres n'y voient en revanche qu'une tracasserie supplémentaire. «Ces clients sont une vraie plaie, confie d'ailleurs une tenancière allemande. Ils arrivent avec une liste de toute une série d'aliments qu'ils ne peuvent pas manger. Et mon mari, aux fourneaux, perd un temps fou à faire attention à ce que tel menu gastronomique ne soit pas préparé avec tel ou tel autre ingrédient.»

Page 16

A la découverte des vignes les plus hautes d'Europe

Dans le cadre d'une diversification des activités touristiques estivales et automnales, l'Office du tourisme de Visperterminen a récemment lancé un itinéraire pédestre qui permet de découvrir les vignes les plus hautes d'Europe de ce village haut-valaisan perché à plus de 1100 mètres d'altitude. Avec une option gastronomique composée de force raclettes et grillades, l'office du tourisme local entend en outre promouvoir ses différents crus, du «Heida» qui passe pour être la perle des vins alpins, jusqu'au «Resio» qui était déjà connu du temps des Romains. Une démarche similaire est également proposée sur l'itinéraire du col du Simplon.

Page 17

Régions touristiques romandes

Une majorité pour le statu quo

Il ne figure pas à l'ordre de la 2e Journée du tourisme suisse, mais le débat sur le découpage des régions touristiques helvétiques est d'actualité. Les exigences du marketing imposent-elles une révision de ce découpage? La majorité des responsables des offices cantonaux du tourisme de Suisse romande ne le pense pas.

MIROSLAW HALABA

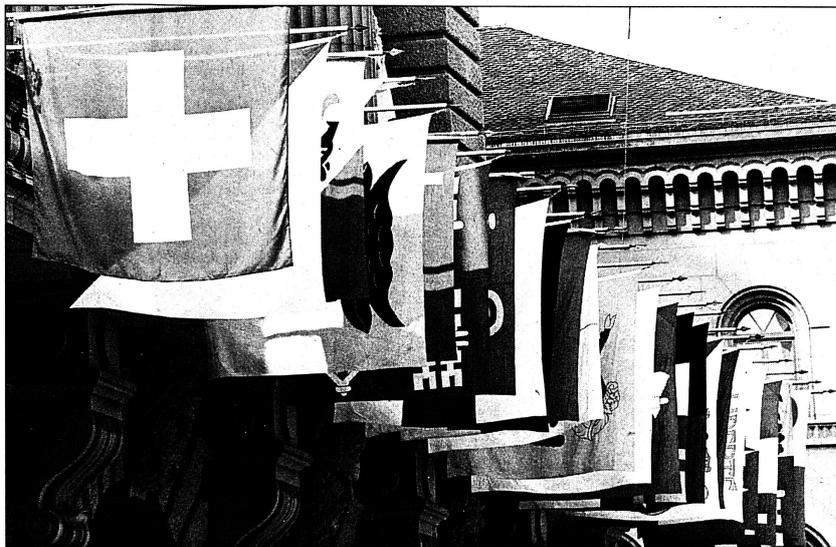
Le découpage actuel des régions touristiques est accepté dans la plupart des régions du pays. Une dizaine d'entre elles devrait signer une convention régissant la communication avec Suisse Tourisme (ST). Mais, il n'en reste pas moins vrai, qu'à l'origine, ce découpage avait été établi sur des bases cantonales. Or, le marketing et les nouveaux besoins du marché poussent à la collaboration inter-cantonale, voire transfrontalière. Faut-il dès lors, par souci d'efficacité, repenser aussi les structures administratives? Non, répondent pour la plupart des directeurs d'office cantonaux de Suisse romande. Outre qu'elles sont toujours très utiles, ces structures n'entravent pas, selon eux, les opérations marketing.

Un produit spécifique

«La situation actuelle nous satisfait», indique le directeur de l'Office du tourisme de Genève, François Bryand. Calquée sur les frontières cantonales, la région genevoise offre, dit-il, un produit touristique spécifique qui justifie son existence. Genève est, certes, active dans le cadre de l'accord «Lake Geneva Region», mais pour une partie des actions de promotion seulement. Une collaboration de ce type pourrait d'ailleurs être aussi envisagée avec d'autres cantons suisses, voire avec des régions transfrontalières, ajoute M. Bryand. Le Valais est dans une situation quasiment similaire et se satisfait de la situation actuelle. «Nous n'avons jamais de problème dans le découpage de notre région», déclare le vice-directeur de l'Union valaisanne du tourisme, Victor Bortier.

Communiquer

Pour le directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud, Charles-André Ramseier, la question d'un redécoupage des régions ne se pose pas. «La structure ac-



Les structures administratives cantonales jouent un rôle important dans le fonctionnement du tourisme. Photo: ex-press

tuelle est totalement satisfaisante», affirme-t-il. «On s'attache trop à vouloir redessiner le paysage des structures touristiques suisses». Pour lui, l'essentiel réside dans la communication. Si les gens communiquent entre eux, dit-il, il est parfaitement possible de faire un marketing qui «tienne la route», et ceci sans créer de structures supplémentaires. On ne peut ignorer les structures administratives qui ont été mises en place. La région idéale? «Elle n'existe pas, car il y aura toujours une entrave culturelle, historique ou politique ou des sensibilités différentes», dit M. Ramseier. La collaboration avec Genève ne souffre en tout cas de l'existence de deux régions touristiques.

Les sources de fonds

Le rôle important des structures administratives est également mis en évidence par le directeur de l'Union fribourgeoise du tourisme, Jacques Dumoulin, pour justifier un statu quo concernant les régions touristiques. «C'est une aberration helvétique que de vouloir faire correspondre chaque région à un produit marketing sans tenir compte du contexte

politique, car derrière ce contexte il y a des programmes de développement économiques cantonaux et des financements qui sont indépendants.» M. Dumoulin admet par ailleurs qu'une région puisse avoir plusieurs produits marketing. Il considère par conséquent que c'est un faux problème que de discuter de la «Région 7». En dépit de la diversité de son offre touristique, cette région, qui comprend les cantons de Fribourg, du Jura et de Neuchâtel et le Jura bernois, trouve en son sein des accommodements administratifs. Elle est ainsi quasiment en mesure de signer la convention de ST en matière de communication. «Il nous reste à désigner l'interlocuteur de ST et à déterminer le siège du Regio-info-Center», déclare M. Dumoulin.

Débat jurassien

Le débat sur les régions trouve en revanche toute son actualité chez les partenaires jurassiens de la «Région 7». Pour le directeur de la Fédération neuchâteloise du tourisme, Yann Engel, le problème du découpage se pose, mais il est «très difficile» à résoudre. «Je

n'ai pas de réponse toute faite», dit-il. L'idéal serait d'avoir une région qui répondrait aussi bien aux besoins marketing qu'aux besoins de ST. Sur le plan du marché, le directeur neuchâtelois verrait d'un bon œil une région «Arc jurassien» qui engloberait les trois lacs. Cette idée pourrait se concrétiser, puisqu'un projet de création d'une entité touristique «Arc jurassien», lancé par les cantons de Neuchâtel et du Jura et le Jura bernois, est en consultation auprès des cantons jusqu'à mi-octobre. La participation d'éventuels partenaires extérieurs à la région initiatrice est envisageable, mais elle soulèverait des problèmes politiques. Aussi Yann Engel insiste-t-il sur la nécessité d'appliquer une politique de petits pas et de travailler dans un esprit de conciliation. A l'instar de son homologue neuchâtelois, le directeur de la Fédération jurassienne du tourisme, Michel Beuret, attend avec intérêt le résultat de la consultation sur le projet «Arc jurassien». C'est dire que pour lui aussi le problème des régions est d'actualité surtout s'il s'agit de mettre sur pied une région marketing.

Une Suisse romande remodelée

Les structures administratives, principalement cantonales, constituent une pièce importante dans le fonctionnement des régions touristiques. Tous les directeurs d'office du tourisme cantonaux s'accordent à le dire. Il est pourtant permis, à l'heure où le tourisme suisse se remet en question et que le marché réclame des réactions rapides, de se demander s'il ne faut résolument sortir des sentiers battus. Les cantons souhaitent tous revitaliser leur économie grâce au tourisme. Les professionnels de la branche ont une bonne opportunité de leur montrer les nouvelles voies.

*

Etablie par notre rédaction sur des considérations essentiellement marketing, la carte ci-contre remodèle les régions touristiques. Elle est le fruit des tendances qui se sont dégagées ces dernières années sur le marché touristique. Deux facteurs ont notamment influencé notre dessin: l'importance des lacs et des rivières comme signe distinctif de la Suisse et l'importance de la culture avec ses lieux d'expression que sont les villes. Imparfaitement évidemment, cette carte n'a pas d'autres prétentions que de servir de base de discussion. Les réactions seront donc les bienvenues. A noter que le redécoupage complet est visible en page 2. Selon cette carte, la Suisse romande se répartit, comme aujourd'hui, en quatre régions.

Ainsi, la région 11 «Lac Léman» reprend tout naturellement la région qui travaille actuellement sous le nom de «Lake Geneva Region» avec un prolongement jusqu'au Bouveret. Centre: Lausanne.

La région 10 «Jura» court des frontières genevoises au canton de Bâle-Campagne. Elle présente une unité au point de vue du paysage et se prête particulièrement bien à la randonnée. Centre: Delémont. Faut-il y inclure les lacs de Biemne et de Neuchâtel? Le débat est ouvert.

La région 7 «Plateau» est la plus grande de toutes. Elle s'étend des hauteurs de Lausanne à la région de Baden. Ses caractéristiques: les lacs, les rivières, les villes historiques. Elle est particulièrement appréciée des amateurs de cyclotourisme.

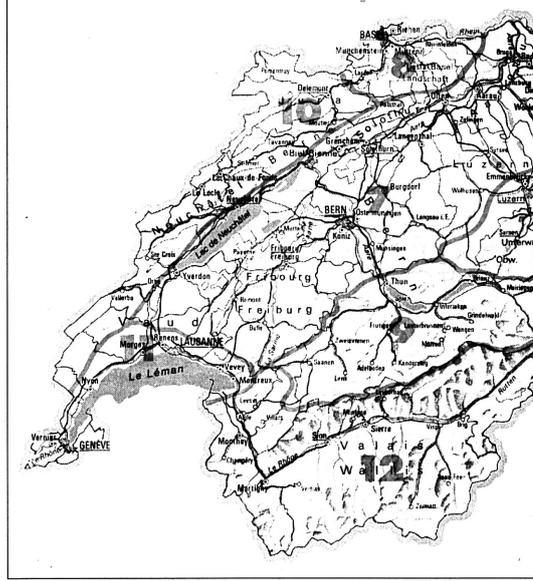
La région 12 «Valais» comprend tout le canton du Valais et les Alpes vaudoises. Son produit: les Alpes. Centre: Sion.

*

Un découpage couvrant tout le territoire suisse, comme c'est le cas dans notre exemple, pose des problèmes dans plusieurs régions. En Suisse romande, c'est en particulier vrai dans la région située entre les Alpes vaudoises, les Alpes bernoises et les Préalpes. La solution idéale n'existe pas. Toutefois, l'écoute attentive du marché permet de s'en approcher.

MH

Ce que pourrait être la Suisse romande touristique



COUP DE FIL À...



Serge Putallaz
Président de la Société des hôteliers de Verbier

On a pu lire dans la presse que 80% des hôtels de Verbier affichaient complet à l'occasion du «Grand Raid», la course de VTT «la plus dure du monde» qui s'est récemment déroulée entre Verbier et Grimentz. Confirmez-vous cette information et êtes-vous de l'avis que le vélo de montagne en général et cette compétition en particulier apportent un second souffle bienvenu en cette période de fin de saison estivale?

Tout à fait, le vélo de montagne est désormais devenu un élément incontournable de notre paysage touristique et je pense que le «Grand Raid» a permis de remplir davantage que 80% des hôtels de Verbier. Pour faire face à l'engouement suscité par cette compétition (ndr: 4200 participants et 5000 inscriptions refusées), le parking de Médran, à la gare de départ des télécabines de Verbier, a même dû être converti en camping provisoire pour les camping-cars. Le «Grand Raid» constitue ainsi vraiment la grande fête du vélo et, en partant de la constatation qu'un grand nombre de coureurs arrivaient à Verbier plus de trois ou quatre jours avant le dimanche de la course, l'Office du tourisme a mis sur pied un genre de kermesse avec plusieurs attractions qui ont beaucoup animé la station. C'est dans cette direction qu'il faut aller à mon avis. Et comme le «Grand Raid» est une course élitaires réservée à des cyclistes qui ont au moins 5000 km dans les jambes, si je me fie aux propos des participants que j'ai hébergés dans mon hôtel, on pourrait éventuellement lancer, en parallèle, une course populaire entre Verbier et les Mayens-de-Riddes, par exemple. Cette compétition pourrait alors être déjà à la portée de cyclistes n'ayant que 500 km dans les jambes. On pourrait ainsi également proposer des forfaits hôteliers pour une semaine. Actuellement, les participants au «Grand Raid» bénéficient d'une réduction qui leur permet de loger dans les hôtels 3 et 2 étoiles de Verbier pour un prix d'environ 65-75 francs. Pour accorder ces réductions et d'éventuels forfaits, le «Grand Raid» devrait cependant impérativement se disputer après le 15 août. Avant cette période, le taux d'occupation des hôtels de Verbier est en effet encore très élevé.

Propos recueillis par Laurent Missbauer

Association touristique des Alpes vaudoises (ATAV)

Coup de gueule pour une identité

L'Association touristique des Alpes vaudoises (ATAV) semble plus que jamais décidée à faire entendre sa voix pour faire face à la morosité de la conjoncture. Au travers d'actions promotionnelles conduites en collaboration avec l'Office du Tourisme du Canton de Vaud mais aussi à la faveur de «coups de gueule», comme cela a notamment été le cas lors de la dernière assemblée générale, la semaine passée à Rougemont.

JEAN-CHARLES KOLLROS

C'est très vigoureusement que Philippe Sublet, directeur de l'OT de Château-d'Éx, s'est fait le porte-parole du bureau de l'ATAV pour dénoncer la faiblesse du projet «Glacier 3000», destiné à relancer le secteur du glacier des Diablerets. «C'est le seul endroit de la région où l'on trouve toujours de la neige alors que nos stations, elles, sont hélas situées à une altitude trop basse». Pour l'ATAV et Philippe Sublet, il n'est donc pas acceptable de présenter un simple projet de rénovation d'une construction réalisée il y a trente ans. «Le trajet total ne sera réduit que de 45 à 25 minutes et le projet envisagé n'amènera pas plus de monde que

maintenant». Et de citer avec envie l'exemple de métros alpins conduisant touristes et skieurs à plus de 3000 mètres en six minutes.

Cette prise de position de l'ATAV est particulièrement révélatrice de la situation de l'Association: elle peut lancer des appels, mais ne dispose d'aucun moyen financier pour agir. Son rôle passe donc par la mise en valeur de son identité et par le renforcement de son poids «politique». C'est d'ailleurs dans cet esprit qu'elle vient d'accueillir en son sein l'Office du Tourisme de Villeneuve et environs, heureux de voir ainsi sa position renforcée entre lac et montagne, comme l'explique son président André Fattebert: «Nous sommes à la charnière entre la Riviera et les Alpes vaudoises et pouvons, de ce fait, séduire une clientèle désireuse de bénéficier d'une offre très diversifiée».

Nouvelles perspectives

Mais l'ATAV doit aussi savoir se positionner face à l'OTV. C'est ainsi qu'elle multiplie les efforts pour prendre part à la campagne d'annonces commune lancée dans des journaux suisses allemands, allemands et français. Autre succès à mettre à son actif: le contrat conclu avec un important tour-opérateur français pour vendre un forfait hivernal «Alpes vaudoises» grâce au nouveau TGV des neiges reliant Paris à Aigle. Le taux d'occupation 1994 des stations



La station des Diablerets a été au centre de nombreuses discussions avec le projet «Glacier 3000».

Photo: OT des Diablerets

de l'ATAV n'a jamais dépassé 50%. Et Pierre Starobinski, directeur de l'OT Leysin et actuel président de l'ATAV, ne ménage pas ses critiques quant au manque d'hospitalité des populations locales: «Nos lacunes proviennent presque toujours d'un manque de communication, de cloisonnements protectionnistes, de la défense de cartels et d'un amour des lois maladif débouchant sur des réglementations inadéquates touchant un secteur d'activité en perpétuel besoin d'adaptation aux situations extérieures. Est-il besoin de rappeler que presque tous les commerçants de notre région ferment boutique entre midi et 14h, qu'il est

presque impossible de se faire servir dans un restaurant entre 15h et 18h et au-delà de 22h, que l'on trouve des restaurants d'altitude fermés un jour par semaine, même en haute saison et que pour couronner le tout, certaines remontées mécaniques suivent l'horaire de fermeture des commerçants pour permettre à leur employés d'aller «dîner»? De plus, des produits touristiques font défaut, comme par l'exemple des abonnements rail-remontées mécaniques pour adeptes de parapente et de VTT ou aux circuits de randonnées de stations en stations, etc...». Comme quoi, il reste encore du pain sur la planche!

World Corporate Games

Les retombées hôtelières sont décevantes

Les participants aux 8e World Corporate Games, les jeux mondiaux intersociétés, organisés à Genève du 2 au 9 septembre, ont préféré loger en France plutôt que dans la ville du bout du lac. Et certains ont opté pour la cité universitaire et les abris de la PC plutôt que pour les hôtels. Pour les sociétés étrangères, Genève reste une ville sèche.

VÉRONIQUE TANERG

Déception dans les rangs des hôteliers genevois: alors que les World Corporate Games (jeux mondiaux intersociétés) attireront à Genève 5300 sportifs amateurs originaires de 23 pays au début du mois de septembre, seulement 500 d'entre eux avaient effectué des réservations dans la ville du bout du lac Léman dix jours

avant la compétition. «Je suis un peu déçu, avoue Michel Pidoux, de Danzas Voyages, agence officielle de la manifestation. D'autant que 30% des participants seront hébergés en cité universitaire et en abris de la PC. Les autres ont majoritairement choisi des hôtels trois étoiles...». En général, plus les athlètes viennent de loin et plus ils restent longtemps. (Les Genevois regrettent quant à eux de devoir prendre une journée de congé pour y participer alors que les Malais ont pris une semaine de vacances). La durée moyenne de séjour à Genève s'élève à sept jours. Les Suisses représentent 68% des inscrits. De plus, 1100 Français seront de la partie - ces derniers ayant majoritairement réservé dans des hôtels situés de l'autre côté de la frontière.

Emulation proche de l'incentive

Les jeux mondiaux intersociétés existent depuis huit ans et ils parcourent la plané-

te. Créés par deux Australiens qui vivent en Grande-Bretagne, Maureen Johnston et Ken O'Brian, ils ont pour objectif de développer le bien-être par le sport, tout en impliquant les entreprises. Les sociétés jouent facilement le jeu, car le sponsoring sportif les dote d'une image positive. De plus, réunir une équipe de collaborateurs pour participer à des jeux inter-entreprises crée une émulation similaire à de celle des incentives.

A Genève, du 2 au 9 septembre, les équipes de 380 entreprises s'affronteront dans une vingtaine de sports. Les banques et les entreprises touristiques sont les plus nombreuses, mais elles ne comptent que de petites équipes. Quelques exemples: ANA, Ansett Australia, British Airways, Swissair (22 pax) et sa filiale Gate Gourmet (60 sportifs), IATA, Malaysian Airlines pour les compagnies aériennes. Carlson Wagonlit Travel (20 inscrits), le Club Méd, Danzas pour les TO ou encore le

Casino de Divonne (34 personnes) et l'Office du Tourisme de Genève. D'ordinaire, les chaînes hôtelières participent volontiers aux World Corporate Games. Mais cette année, on n'en compte que deux: le Noga-Hilton (20 pax) et le Forum Hotel, toutes deux implantées à Genève.

En ce qui concerne le volet financier, les organisateurs misent surtout sur le sponsoring privé (en argent ou en nature): Swissair a offert l'équivalent de 100 000 francs en billets d'avion, ICL a fourni les ordinateurs et Danzas les locaux. Mais les jeux ne sont pas encore fait pour les hôteliers et les restaurateurs. Car si les participants ont cherché à dépenser le moins possible pour l'hébergement (quite à partager les chambres à deux, voire trois personnes), une fois sur place ils devront encore se restaurer. La veille des compétitions, ils seront sobres. Mais une fois la victoire en poche, les sportifs amateurs l'arrosent copieusement.

IMMEUBLES

A vendre à prix intéressant

Restaurant (35 places)

dans magnifique résidence à Champex/VS
Moderne, bien équipé, jardin, terrasse, places de parking
Pour renseignements, téléphoner au 061 442 06 55 (après 20.00 h)

78602/384348

Quebec - Canada

A vendre
Restaurant-Bar-Terr. centre-ville Montréal, cap. 72 pers., Fonds + bât. à rev. Prix: 950 000 \$Cdn
Auberge campagne, près Québec (ville) 7 ch. + 5 pav. + s. à m. 132 pers. + s. réc. 200 pers., piscine, terr., + terrain 15 535 m². Prix: 500 000 \$Cdn
Deux propositions idéales pour prop-éxploitants.

S'adresser à: IMMO-GESTIMAR INTERNATIONAL, Fax 514-631-76 89 ou 2140, av. Campbell, Dorval, Québec, Canada H9P 1L3

78708/323055

Suisse romande, à vendre
Hotel-Restaurants

diverses grandeurs.
Bureau Immobilier
Zbinden & Buhler
1094 Paudex/Lausanne
Téléphone 021 791 65 11

P 78604/44300

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 L 036-282756 à Publicitas, case postale 747, 1951 Sion 1.

P 78601/44300

Affaire exceptionnelle à Sion (VS)

A vendre les murs et le mobilier d'un

restaurant

65 places + 20 places terrasse. Emplacement unique de tout premier ordre. Fonds propres nécessaires.

Ecrire sous chiffre Q 036-282760 à Publicitas, case postale 747, 1951 Sion 1.

P 78600/44300

Annonces par téléfax

031 370 42 23



A louer

près du domaine skiable des «Portes du Soleil»
auberge-restaurant

comprenant: café + salle à manger, 11 lits, studio et appartement de 4 pièces. Disponible tout de suite.

Faire offre sous chiffre P36-283313 à Publicitas, 1870 Monthey, d'ici le 11 septembre 1995.

P 78600/44300

BAZAR

A vendre:

Ovo-Mixer; machine à café Carimali 2 groupes, révisée 94 avec moulin à café; caisse renregistreuse TEC mod. FS 1080; machine à laver les verres Rancilio, mod. LT 29 N; lave-vaisselle Rancilio; machine à glaçons SIMAG SB 23; congélateurs-banquets Novomatic GT 230 - GT 500; calendrier-rouleaux 85 cm; tourniquet à verres 3 plateaux; machine à thé froid 2 groupes; 1 frituse 2 groupes, 8 L.; vaisselle.

Téléphone 038 5110 22

Q 78560/199176

ANNONCE

Papier pâtisserie pour le professionnel

50cm x 100m

Backstar
disponible chez votre grossiste

PAPIER-BOUCHON

Didier Joris, sorcier des vins valaisans



Il est du genre à vous servir un bordeaux rouge avec la raclette. Didier Joris, 38 ans, œnologue iconoclaste, cache derrière son faciès un peu bougon des visages à la Janus. Ce gardien du temple du vin valaisan n'hésite jamais à s'engager. Dans son coin de pays, il ne laisse personne indifférent. Portrait.

PIERRE THOMAS

L'anecdote est authentique: c'est un Soiciando-Mallet 1988 - splendeur Haut-Médoc arrondi par la barrique neuve - qui accompagnait, ce jour d'été, interview et raclette derrière la «mosquée» de Chamoson.

Mosquée? C'est ainsi que les habitants du lieu ont qualifié le curieux bâtiment élevé sur les hauts du village par l'œnologue, en 1987. Un lieu de culte dédié au vin: une cave «secrète» de plusieurs milliers de bouteilles; un laboratoire d'analyses où travaille aussi son épouse, Francine, fille de vigneron vaudois d'Aigle; un «atelier de dégustation» parfaitement équipé, ouvert aux professionnels, mais aussi aux amateurs, au premier rang desquels devraient figurer cafetiers et hôteliers soucieux de mieux connaître les vins...

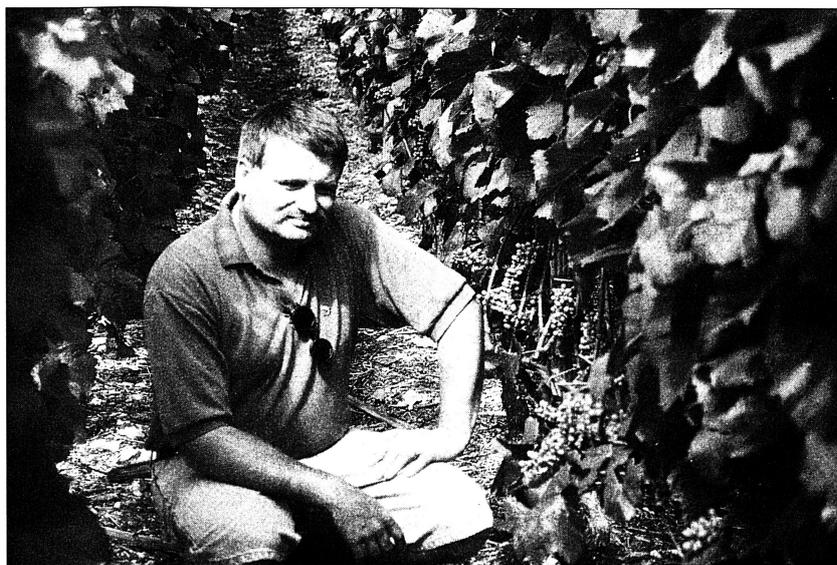
Les trois piliers de la sagesse

Dans le vin, «il n'y a pas de secret pour

réussir: il faut être maître des fonctions fondamentales, culture, vinification et commerce». C'est le professeur Emile Peynaud qui le dit dans le long entretien qu'il a eu avec Michel Guillard, le rédacteur en chef de «L'Amateur de Bordeaux», publié il y a quelques semaines aux Editions de La Table Ronde, sous le titre «Enologie dans le siècle». Reprenons les trois piliers de cette sagesse. Culture? Didier Joris a fait l'École d'agriculture de Châteauneuf, près de Sion, où il est retourné comme jeune professeur de taille de la vigne. Vinification? Après l'École d'œnologie de Changins, il a obliqué vers la pratique à l'Union vinicole de Saint-Pierre-de-Clages, avant de former huit volées d'élèves en œnologie à Changins, de 1979 à 1987. Commerce? A côté de son laboratoire d'analyses, Didier Joris est directeur technique des Caves Orsat SA à Martigny, en pleine tourmente économique; il y a lancé la ligne «Primus Clasicus» et s'occupe, de A à Z, de 30 hectares des Domaines Orsat.

Pionnier des vins «nouveaux»

Surtout, l'homme de Chamoson demeure un des pionniers des vins valaisans qu'on s'accorde à décréter «nouveaux», du choix du cépage adapté au sol à l'élaboration des vins: assemblages, élevage en barrique neuve. Sur un peu plus de 700 encaveurs valaisans, près de 400 ont eu recours à ses services, un jour ou l'autre. Une centaine sont suivis régulièrement, depuis plusieurs années. C'est



Didier Joris, un œnologue iconoclaste dans ses vignes de Chamoson.

Photo: Pierre Thomas

dire que, même si l'amateur, voire le dégustateur professionnel, ne reconnaît pas forcément la touche Joris dans un

verre, l'empreinte du jeune œnologue de Chamoson est indéniable.

Curieux métier que celui de consultant, médiatisé à l'extrême en France et aux Etats-Unis. Chez nos voisins, Emile Peynaud, mais aussi les plus jeunes Denis Dubourdieu, Michel Rolland, à Bordeaux, ou Jean-Luc Colombo, en Côte-du-Rhône, dictent la mode des vinifications et des vins.

Une part de magie

Dans un secteur où demeure un vieux fond de magie et où le produit ne pourra jamais être standardisé, ce métier d'œnologue impose une humilité rare: «Au fond, j'ai appris à vinifier en même temps que j'enseignais. J'appliquais chez l'un ce que j'avais appris chez l'autre», confesse Emile Peynaud. Didier Joris lui fait écho: «J'ai une formation égale ou inférieure à la plupart de mes clients. Et mes informations de base, je les ai pompées chez les anciens professeurs de Changins, les Jean Crettenand et Jean-Louis Simon, ou chez ceux de ma génération, les Jacques Aerny et François Murstier.»

Ensuite, ces connaissances il faut les traduire en conseils pratiques. Dans l'obscurité d'une cave, le geste de l'œnologue-conseil peut transformer la bibine en nectar; seul le vigneron, pourtant, signera l'étiquette de «son» vin... Il y a aussi la méfiance, dans un milieu traditionnel, où même un défaut (œnologique) peut parfois paraître un «secret de

maison» jalousement conservé. D'un jugement, l'expert peut balayer un mythe. «Les gens ont un peu peur de moi», avoue Didier Joris. «Certains viennent au labo depuis bientôt dix ans. Ils ne l'avouent jamais.»

Le but? La perfection!

Stupéfiant rôle que celui de ce censeur qui n'a, à part les instruments d'analyses techniques, qu'un outil imparable, le palais, pour définir un vin. La dégustation, devenue «analyse sensorielle», voilà ce qui fait la réputation et la force de Didier Joris. Il n'a pas l'habitude de mâcher ses mots: «Quand on vient chez moi, on n'a pas seulement le résultat du laboratoire, mais aussi un conseil œnologique.»

Il n'y a pas que les Valaisans qui en profitent: des Tessinois et des Vaudois ont recours aux lumières de Chamoson. L'œnologue ne transige pas sur ses objectifs: «Le but, c'est d'arriver à la perfection, d'être fier de son vin et de le faire apprécier.»

Lui-même montre l'exemple: il élève trois barriques de Chardonnay et deux de Syrah, tirées d'un peu moins d'un hectare de vignes de son père, âgées de 15 ans, à Chamoson. Deux vins confidentiels, de précieux témoins, une sorte de manifeste du professionnel. Inutile de dire qu'ils figurent parmi les tout meilleurs du Valais. Certains ont malheureusement quelque peine à pardonner à Didier Joris ces réussites en forme de tonitruante démonstration.

Vinea à Sierre: des concours tous azimuts

Les concours ont la cote. A VINEA, les trois jours qui transforment Sierre en Mecque du vin, les 1er, 2 et 3 septembre, on proclamera les résultats du premier «Championnat suisse des pinots noirs», patronné par l'Union suisse des œnologues, et l'on disputera, samedi matin 2 septembre, la sixième «Coupe Chasselas», lancée par le magazine Vinum.

Quels sont les meilleurs pinots noirs du pays, désignés par un collège d'experts (œnologues, journalistes, amateurs de vins), couronnés par les «Cépages d'or»? Ils ont été répartis en trois catégories: fins et fruités (vainqueurs: Gabriel Duc à Ollon (VS), Peter Wegelin à Malans (GR), avec des 93 et Maurice Giroud à Chamoson, 94), tannique de garde (Sylvio Magliocco à Chamoson, 92, Gian-Battista Von Tscherner à Reichenau (GR), et Vincent Favre-Clauses à Chamoson, tous deux 93) et en barrique (Daniel Magliocco à St-Pierre-de-Clages, 93, et deux vins 93 et 94 de Zufferey-Calo à Chippis).

De son côté, avec son «pote», le commerçant en vins Rapy Mabillard,



Au centre de Sierre, toute l'avenue Général-Guisan sera transformée en itinéraire de dégustation.

Photo: Jean-Blaise Pont/VINEA

Didier Joris publie son deuxième guide du vin, «Le millésime, vin de passion». A l'aveugle (évidemment!), les deux dégustateurs ont passé au crible de papilles gustatives 506 vins, dont 440 ont été notés. A la clé, le titre de meilleur encaveur du Valais. Inutile de le chercher du côté d'un champion du pinot noir ou du fendant - que Joris classe selon sept types de goûts différents -, mais plutôt du côté de la fine goutte du millésime 1994, les vins liquoreux, surmaturés et botrytisés. Dont on sait, même si l'on ne s'appelle pas bison futé, que les meilleurs vinificateurs se nomment Simon Lambiel, au Domaine du Mont-d'Or, et Marie-Thérèse Chappaz, à Fully. Confirmation et consécration... au Domaine du Mont-d'Or, le 13 septembre. PT

- Guide «Le millésime, vin de passion», édité par Didier Joris, tél. 027 86 55 12.

- VINEA, 1er, 2 et 3 septembre, dégustations publiques en ville de Sierre auprès des stands d'une centaine de propriétaires-encaveurs valaisans. Renseignements, Office du tourisme de Sierre, tél. 027 55 85 35.

Télécommunication

Sifflez, votre clé vous répondra immédiatement!

Créé par un hôtelier israélien, «Beep-a-Key» est un système permettant de localiser et de joindre un client n'importe où dans l'hôtel. De la taille d'un porte-clé, il offre une nouvelle prestation hôtelière. Aujourd'hui, son inventeur recherche un partenaire industriel et commercial pour développer et exploiter le brevet en Europe.

JEAN-PIERRE GROBART

Le brevet de «Beep-a-Key» a été déposé il y a un an et demi par un hôtelier israélien, Maimon Rambam. Le concept est destiné à l'hôtellerie, mais aussi aux villages de vacances et au milieu hospitalier. Maimon Rambam n'a pas inventé une nouvelle technologie, mais a astucieusement combiné des technologies existantes: le bip, l'informatique et le câblage.

Mode d'emploi

Le bip est fixé à la clé de la chambre

d'hôtel comme un porte-clé. Il est la pièce maîtresse du système car il permet de localiser le client. La boîte à clés de la réception est dotée d'un scanner. Lorsqu'une clé y est déposée, ce scanner la reconnaît, identifie le client qui vient de quitter l'hôtel et transmet automatiquement l'information au réseau informatique. Sur tous les postes d'ordinateurs connectés (notamment la réception et le standard téléphonique), on peut donc savoir que Monsieur Dupont, chambre 126, est sorti. Dans la chambre, un boîtier est destiné à recevoir la clé et son bip. Ce boîtier fait également office d'interrupteur général. On peut ainsi savoir que le client est dans sa chambre. Si l'ordinateur ne localise le bip d'un client ni à la réception ni dans sa chambre, on sait alors qu'il est ailleurs dans l'hôtel. Pour le joindre, il suffit de le «bipber». L'appareil émet alors un petit signal sonore qui avertit le client qu'on cherche à rentrer en contact avec lui.

Le système est quasiment sans limite technique par rapport au nombre de chambres et à la taille de l'hôtel. Il possède en revanche une limite géographique. Un client ne peut être appelé à



Pas plus grand qu'un porte-clé.

Photo: Beep-a-Key

plus de quelques centaines de mètres de la base du système.

Nouvelles prestations

Ce système permet à l'hôtelier de fournir de nouvelles prestations. Un client installé au restaurant peut être prévenu qu'un appel téléphonique est arrivé à son intention. Dans une salle de conférence, au bord de la piscine, plus besoin d'annonce micro, on peut appeler le client sans déranger l'assistance. Le client, quant à lui, n'a pas de contrainte. Il peut en effet déposer son «beep» ou ignorer un signal de recherche. Le système peut aussi contribuer à accroître la sécurité. Dans le cas d'une alarme ne concernant qu'une partie de l'hôtel (par exemple un étage ou une aile de l'établissement), il indique quels sont les clients présents dans les chambres concernées et peut donc les prévenir individuellement. On évite ainsi un gêne pour les autres clients et un éventuel mouvement de panique. L'ordinateur peut prévenir simultanément tous les clients concernés.

Petit investissement

L'investissement nécessaire à l'installa-

tion d'un tel système dans un hôtel est quasiment nul. Son concepteur met en effet l'installation en place à ses frais (matériel, câblage, bips). L'hôtelier se contente de prendre à sa charge les petits travaux de remise en état des lieux. Le système est ensuite loué à l'hôtelier qui facture l'utilisation à la journée. Ce procédé commercial implique donc des contrats d'une durée minimum d'un an pour rentabiliser l'installation.

Partenaire recherché

IRL Conseil, société française de conseil en lancement de produits informatiques, est actuellement en charge du développement du système «Beep-a-Key» en Europe. IRL est chargée de trouver un partenaire (ou deux) industriel et commercial, qui fabriquera et distribuera le produit. Le concepteur estime qu'il est préférable de confier le projet à un opérateur qui connaît les règles et procédures européennes d'homologation, ainsi que le marché.

IRL Conseil: 14, rue Angélique Vérien - 92200 Neuilly sur Seine - France - Tél./Fax: (1) 46-37-55-43

Erfahrung-Gruppen SHV

Kostenbewusstsein auf allen Ebenen

Der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) organisiert und koordiniert den Erfahrungsaustausch unter seinen Mitgliedern in sogenannten Erfahrungs-Gruppen. Ein kurzer Stimmungsbericht aus diesen Gruppen soll aufzeigen, wo bei den Hoteliers der Schuh drückt.

BRIGITTE MESSERLI

Anfang 1995 konnten viele Hoteliers die vom SHV empfohlenen 4,7 Prozent Mehrwertsteuer nicht auf den Preis aufschlagen, da der Gast diese Preiserhöhung nicht akzeptiert hätte. Heute herrscht ein heftiger Preiskampf. Oft versucht der Gast (teils mit Erfolg), am Telefon oder direkt an der Reception um den Zimmerpreis zu feilschen. Die Konsequenzen einer derartigen Preispolitik lassen sich derzeit noch nicht abschätzen.

Andere haben die Mehrwertsteuer auf die Gäste überwälzt, teils mit guten Resultaten (die Gäste kamen trotzdem), teils mit Frequenzniveaus.

Erst die zweite Mehrwertsteuer-Abrechnung wird einen verlässlichen Überblick über die effektiv zu zahlende Nettoschuld geben, weil die erste Abrechnung per Ende März 1995 ja noch zum Teil bedeutende WuSt-Beträge enthielt.

Insbesondere bei Saisonbetrieben wird allerdings erst die dritte Mehrwertsteuer-Abrechnung über die frequenzstarken Monate Juli, August und September endgültige Aussagen liefern können.

Der vom Bundesrat in Aussicht gestellte 3-Prozent-Mehrwertsteuer-Satz für das

Logement wird zwar prinzipiell begrüsst. Jedoch stellt sich sofort die Frage nach der künftigen Preisgestaltung. Es besteht diesbezüglich grosse Unsicherheit, insbesondere bei denjenigen Betrieben, die zu Beginn 1995 die vollen 4,7 Prozent infolge der Mehrwertsteuer nicht aufschlagen konnten.

Rezession

Der Gast (auch der Stammgast) konsumiert bewusster. Er kommt zwar nicht seltener, bleibt dann aber statt 14 nur 10 Tage oder statt einer Woche nur ein verlängertes Wochenende. In der Restauration verlangt er bekömmliche, preiswerte Menüs (Pouletfleisch statt Kalbfleisch; vegetarische und lokale Speisen als Beispiele) und trinkt tendenziell eher offenen statt Flaschenwein.

Ein weiteres Charakteristikum scheint der Wunsch nach weniger Mahlzeiten pro Tag: Weniger Vollpension, mehr Halbpension beziehungsweise Zimmer/Frühstück oder gar nur Übernachtung.

Vor allem in der Saisonhotellerie besteht ein zunehmender Trend zum Brunch-Frühstück. Dafür verzichtet der Gast auf das Mittagessen und gönnt sich ein ausgiebiges Nachtessen.

Umsatzentwicklung

Die meisten Betriebe können nur bedingt begründen, weshalb es ihnen im letzten Jahr besser oder schlechter ergangen ist. Das ist gefährlich! Wer seine Erfolgsfaktoren nicht kennt, wird oft plötzlich von Nachfrageschwankungen überrascht und kann nicht rechtzeitig reagieren.

Die Nachfrage verändert sich von Jahr zu Jahr: Ist im einen Jahr ein bestimmtes

Konzept noch gefragt, kann es schon im nächsten Jahr überholt sein. Es stellt sich somit die Frage, welchen Trend man mitmachen soll oder auf welcher Modewelle man mitreiten will.

Buchungsverhalten

Der Gast bucht seine Ferien immer kurzfristiger, er entscheidet oft erst in letzter Minute, wo er seinen Urlaub verbringen will. Der Schweizer Gast trifft seine Wahl auch aufgrund der häufig unzutreffenden Wetterprognosen. Die Konsequenzen sind leere Sitzplätze bei strahlend schönem Wetter.

Nicht nur der Privatgast bucht kurzfristig, auch der Seminarargast scheut sich nicht, fünf Tage vor dem Seminar nach Seminarräumen und Unterkunft zu suchen. Dies führt nicht selten dazu, dass der Hotelier eine Woche zum Voraus nicht sagen kann, ob das Haus nun leer oder voll sein wird. Die Folge sind kaum planbare Personaleinsätze und Wareneinkäufe etc.

Regionaler Aspekt

Im Winter 1995 haben vor allem das Wallis (-7,9% Logiernächte; Crans Montana -10,8% Logiernächte) und Graubünden (-10,1% Logiernächte; St. Moritz -10,7% Logiernächte) empfindliche Einbußen erlitten. Dazu beigetragen hat auch der währungsbedingte Rückgang der italienischen Gäste mit bis zu 30 Prozent weniger Logiernächten.

Nachdem das Tessin bereits letzten Sommer drastische Verluste verzeichnen musste, dürfte in diesem Jahr mit einer ähnlichen Situation gerechnet werden. Die Prognosen für diesen Sommer waren

denn auch äusserst zurückhaltend: Gerade für den Schweizer Gast entscheiden die Temperaturen darüber, ob der Gast ins Tessin fährt oder etwa in die kühleren Berge.

Mitarbeiter

Die Situation auf dem Arbeitsmarkt hat sich wieder ein bisschen entspannt, es ist wieder einfacher, Mitarbeiter zu finden. Das Personal als Hauptkostenfaktor im Hotel steht indessen nach wie vor im Mittelpunkt: Zwar ist es etlichen Betrieben gelungen, den Mitarbeiterbestand (teils erheblich) zu reduzieren beziehungsweise effizienter einzusetzen. Ein wirksamer Personaleinsatz bedingt jedoch nicht nur ein gezieltes Controlling der geleisteten Arbeitsstunden, sondern auch sehr viel Flexibilität: Wenn ein Mitarbeiter bei grossem Arbeitsanfall länger bleibt, muss er die dabei entstandenen Überstunden bei nächster Gelegenheit (Flaute, schlechtes Wetter etc.) gleich wieder beziehen, so dass die Zahl der Personalanstellungstage zumindest konstant gehalten werden kann.

Renditen

Küchen- und Kellerrenditen tendieren eindeutig nach oben. Das heisst, hier hat ein spürbares Kostenbewusstsein eingesetzt. Oft ist eine gute Rendite eine Frage des (möglichst kleinen und feinen) Warenangebots.

Die Logementmoyenne konnte bisher kontinuierlich gesteigert werden, zum Teil zu Lasten der Bettenauslastung. Umsatzmässig ergab sich daraus zwar eine Steigerung, renditemässig jedoch ging diese Taktik des öfteren nicht ganz auf.

Groupes Erfahrungs SSH

Des économies à tous les niveaux

La Société suisse des hôteliers (SSH) organise et coordonne l'échange d'expériences entre ses membres à travers les groupes Erfahrungs. Un bref rapport sur la situation de ces groupes permet de voir où le bât blesse les hôteliers.

BRIGITTE MESSERLI

Au début de l'année 1995, bon nombre d'hôteliers n'ont pu majorer leurs prix de 4,7%, taux de TVA recommandé par la SSH, craignant que la clientèle ne refuse cette hausse de prix. On assiste actuellement à une âpre lutte des prix. Il arrive fréquemment que le client essaie (et réussisse parfois même) à marchander la chambre au téléphone ou directement à la réception. Pour l'heure, il n'est pas encore possible d'évaluer les conséquences d'une telle politique des prix.

D'autres hôteliers ont fait supporter la TVA par les clients, certains avec succès (sans pour autant perdre des clients), certains au contraire subissant une diminution de la clientèle.

Il faudra attendre le deuxième décompte de TVA pour avoir un aperçu fiable de la dette nette à payer réellement puisque le premier décompte établi à la fin mars 1995 comprenait encore des montants d'Ichta (en partie importants).

Pour les établissements saisonniers, ce sera toutefois à partir du troisième décompte de TVA des trois mois de haute saison: juillet, août et septembre que l'on pourra fournir un rapport définitif sur la situation.

Le taux de 3% prévu par le Conseil fédéral pour le secteur de l'hébergement est en principe vu d'un bon œil. Néanmoins, nous sommes tentés de nous interroger sur la formation des prix à l'avenir. Un grand doute subsiste à ce sujet, notamment pour les établissements qui, au début de l'année 1995, n'ont pas pu majorer entièrement leurs prix de 4,7% suite à l'introduction de la TVA.

Rezession

Le client (l'habitué même) regarde davantage à la dépense. Il ne vient certes pas moins souvent à l'hôtel, mais y séjourne par exemple 10 jours au lieu de 15 jours, ou seulement un week-end prolongé



Il faudra attendre le deuxième décompte de TVA pour avoir un aperçu des sommes à payer au fisc. Photo: ex-press

gé au lieu d'une semaine. Dans le domaine de la restauration, il exige des menus sains et légers, bon marché de surcroît (par exemple: de la viande de poulet au lieu de veau, des plats végétariens et des spécialités locales) et choisira le yin en pichet plutôt que le vin en bouteille.

Le client actuel manifeste aussi, semble-t-il, le souhait de prendre moins de repas dans la journée. Il optera davantage pour la demi-pension ou pour la chambre/petit déjeuner, voire uniquement pour la nuitée que pour la pension complète.

Force est de constater surtout dans les établissements saisonniers une forte tendance au petit déjeuner-brunch, permettant au client de sauter le déjeuner pour s'accorder le soir un dîner copieux.

Evolution du chiffre d'affaires

Il s'avère difficile pour la plupart des établissements d'expliquer en détail pourquoi leur situation s'est améliorée ou détériorée l'année précédente. C'est là un grave problème. En effet, il arrive fréquemment que les fluctuations de la demande prennent l'hôtelier ignorant des composantes de son succès au dépourvu, l'empêchant ainsi de réagir à temps. Or, la demande évolue d'une année à l'autre. Un concept précis qui est recherché une

année, peut être déjà dépassé l'année suivante. Il convient alors de se demander quelle tendance ou quelle mode il faut suivre.

Réservation de dernière minute

Le client réserve ses vacances de plus en plus à court terme. Il décide la plupart du temps à la dernière minute de l'endroit où il passera ses vacances. Le client suisse fait aussi dépendre son choix des prévisions météorologiques qui se révèlent souvent fausses. Cette attitude a pour résultat que les établissements sont presque vides alors qu'il fait un temps splendide.

Le client individuel n'est pas le seul à réserver en dernière minute. Les organisateurs de séminaires n'hésitent pas à attendre cinq jours avant la date prévue pour chercher des locaux et des chambres. Aussi n'est-il pas rare que l'hôtelier ne soit pas en mesure de dire une semaine à l'avance si l'hôtel sera complet ou non. Il n'est en conséquence guère possible de prévoir l'emploi du personnel ou les achats de marchandises, etc.

L'aspect régional

En hiver 95, certains cantons ont enregistré des pertes considérables de clientèle, notamment le Valais (-7,9% des

nuitées; Crans Montana -10,8%), les Grisons (-10,1% ; St-Moritz -10,7%). La diminution de la clientèle italienne due à la faiblesse de la lire a entraîné à elle seule une baisse des nuitées allant jusqu'à 30%.

Après avoir déjà essayé l'été dernier des pertes très sévères, le Tessin pourrait connaître cette année une situation similaire. Les prévisions pour cet été étaient pour le moins extrêmement prudentes: précisément pour le client suisse, c'est la température qui déterminera son choix de passer ses vacances au Tessin ou à la montagne au climat plus frais.

Collaborateurs

La situation sur le marché de l'emploi s'est un peu détendue; il est de nouveau plus aisé de trouver du personnel. Ce dernier, principal facteur de coût pour les hôtels, reste toujours au centre des préoccupations. Certes, quelques établissements ont réussi à réduire l'effectif des collaborateurs (en partie de manière considérable) ou à l'employer de manière plus efficace du personnel ne demande pas seulement un contrôle ciblé des heures de travail effectuées, mais aussi une grande part de flexibilité: si un collaborateur reste plus longtemps pour venir à bout d'un volume de travail plus important, il doit pouvoir compenser les heures supplémentaires dès que l'occasion se présente (accalmie, mauvais temps, etc.) de sorte que le nombre de journées de travail du personnel puisse au moins être maintenu au même niveau.

Rendement

On constate une tendance à la hausse pour le rendement de cuisine et de cave. En d'autres termes, on assiste à l'émergence d'une prise de conscience des coûts. Un bon rendement est souvent fonction de l'offre de marchandises (la plus petite et la plus raffinée possible). Il a été possible jusqu'aujourd'hui d'accroître régulièrement la moyenne de logement suite à l'augmentation du prix de la nuitée, ayant toutefois pour corollaire une plus faible fréquentation, soit une occupation partielle des lits. S'il en a résulté une hausse du chiffre d'affaires, cette tactique n'a pourtant pas toujours donné les résultats escomptés au niveau du rendement.

«FLIP-CHART»

«L'école est finie...»

...est le titre d'un ancien Schlager de la française Hitparade. La Schule ist aus, das Schuljahr zu Ende, Pause, Ferien, Abschalten, Vergessen! Vielleicht ist auch fertig gelernt, eine Ausbildung abgeschlossen, abgehakt, erledigt, Was ist hier falsch, bei dieser Einstellung?

Die einen sind fertig mit der Ausbildung, bei andern geht sie weiter, bei dritten fängt es neu an. Beginn von vorne. Solche Zyklen und Kreisläufe sind uns bestens bekannt und vertraut, sind wir doch alle unterschiedlich lang und tief durch die Ausbildungsinstanzen gegangen.

Wozu eigentlich? Weil es so vorgeschrieben war, weil man es machen musste.

Irgendwann wurde dann so Aufgezwungen und Gleichmachendes hinterfragt, in Frage gestellt und jedem war klar, Ausbildung allein kann es auch nicht sein. Also ab in die «individuelle» Fort- oder Weiterbildung. Die Bedürfnisdefizite waren von den Weiterbildungsverantwortlichen bestimmt, die Themen festgelegt und klar abgegrenzt und alle haben sich mit dem Gleichen befassen...

Dann plötzlich die Erkenntnis (Erleuchtung?), dass so neu das Ganze auch nicht war. Jacques Dutronc fasste es schon damals in seinem Protestsong so zusammen: «J'ai tout lu, tout vu, tout bu; j'ai tout cru, tout su, tout eu! Au secours! Au secours!»

«Zu Hilfe!» heisst für uns: noch mehr lernen. Unser antrainierter Schulreflex, obwohl die Schule zu Ende ist, lässt uns nicht im Stich. Also, ab in die nächste Aus- resp. Weiterbildung. Ich wiederhole die Frage: Wozu eigentlich?

Ich kenne das Gebot des immerwährenden, nie beendeten Lernens. Ich kenne aber auch die Uralt-Maxime von Seneca «Nicht für die Schule, sondern fürs Leben lernen wir». Und ich werde das Gefühl nicht los, wir gingen alle viel lieber zur Schule, als dass wir uns den Herausforderungen des Lebens stellen. Denn dort hiesse es dann, das Gelernte anzuwenden, umzusetzen. Aber eben, genau dieses Umsetzen und Anwenden ist ungleich schwieriger, als Neues dazuzulernen. Die Erfolge sind in der Praxis nicht so schnell greifbar.

Gleichzeitig ärgern wir uns über die Amateure, die schnellen Schüsse aus der Hüfte, die Unseriösen, die einfach «tun», und kriegen Angst, wenn die Dummen fleissig werden.

Dabei haben so viele so viel Wissen erworben und zeichnen sich dadurch aus. Aber dieses Wissen liegt brach, hängt als Diplom an der Wand, nützt also wenig, und das in einer Branche, in der Taten, Aktivitäten, Handlungen gefragt sind. Wir wissen mit unserem Wissen nicht umzugehen, wir wissen es nicht in die Praxis umzusetzen. Das kann man auch nicht lernen. Das ist die Herausforderung, die Aufgabe! Hey, die Schule ist aus! Darauf haben wir doch hingearbeitet. Es ist endlich soweit. «Que la vie commence!»

Peter B. Grossholt, Abteilungsleiter Weiterbildung SHV

PS. 1: Wollen Sie, dass wir Sie begleiten? Wir hätten da so ein paar Tipps. Rufen Sie uns an.

PS. 2: Wir bitten weiterhin Weiterbildung an. Noch gibt es solche, die viel zu lernen haben...!

24h/24h



Hotel Line
155 96 97

Für Sie - Pour vous


 Schweizer Hotelier-Verein
Société suisse des hôteliers

Bernische Ausbildungs-Messe (BAM)

Einblicke in die Erlebniswelt des Gastgewerbes

Vor kurzem fand die siebte Bernische Ausbildungsmesse (BAM) im Kursaal Bern statt. 65 Aussteller stellten Jugendlichen im Berufswahlalter insgesamt 121 Berufe vor. Ebenfalls mit dabei war das Nachwuchsmarketing des Gastgewerbes.

KARIN RITSCHARD*

Fünf Tage lang konnten sich Schüler, angehende Lehrlinge, Unentschlossene, Umsteiger, deren Eltern oder ganz einfach Interessierte an den Ständen über Ausbildungsmöglichkeiten erkundigen. 65 Aussteller versuchten auf individuelle Art und Weise, den Neugierigen ihre ganz bestimmten Berufe und Berufsrichtungen näher zu bringen.

Unter dem Motto «Motivation-Konzentration-Faszination – Die Berufe im Gastgewerbe», nahmen die Berufsverbände, Schweizer Hotelier-Verein (SHV) und Schweizer Wirtverband (SWV), in Zusammenarbeit mit der Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe des Kantons Bern, an der Bernischen Ausbildungs-Messe (BAM), teil. Ein Hauptbestandteil des Standes bildeten die vier Grundberufe des Gastgewerbes. Effektvolle Standbilder

* Karin Ritschard ist Mitarbeiterin der Abteilung Nachwuchsmarketing des Schweizer Hoteliervereins (SHV).

zeigten die Berufe Koch/Köchin, Hotelfachassistent/Hotelfachassistentin, Kellner/Servicefachassistentin und Hotelsekretär/Hotelsekretärin.

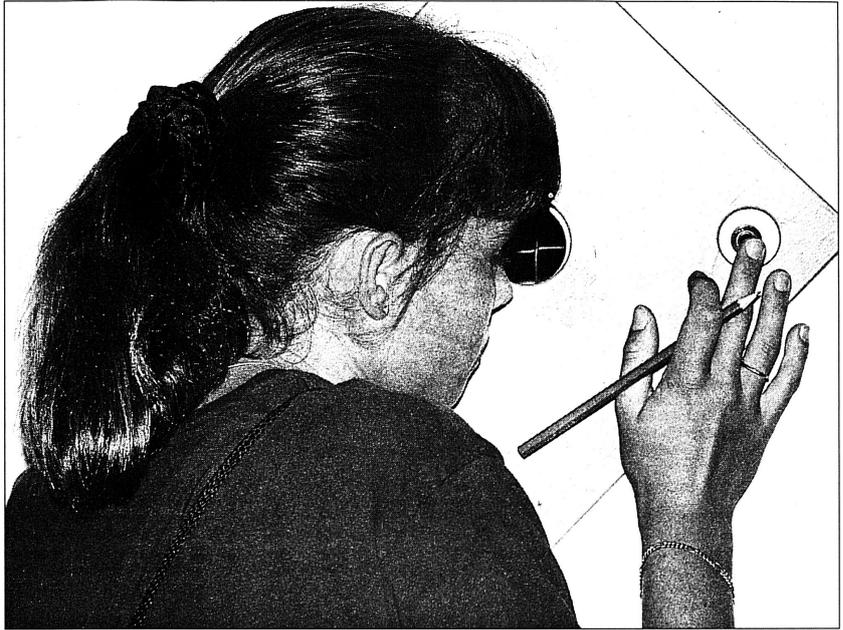
Rege Nachfrage

Daneben bot natürlich das Pilotprojekt Gastrofutura im Kanton Bern für interessanten und reichlichen Gesprächsstoff. Kompetente Fachleute und vor allem Lehrlinge des Gastgewerbes standen neugierigen Jugendlichen mit ausführlichem Informationsmaterial zu allen Fragen im Bereich Aus- und Weiterbildung rund um das Gastgewerbe Red und Antwort.

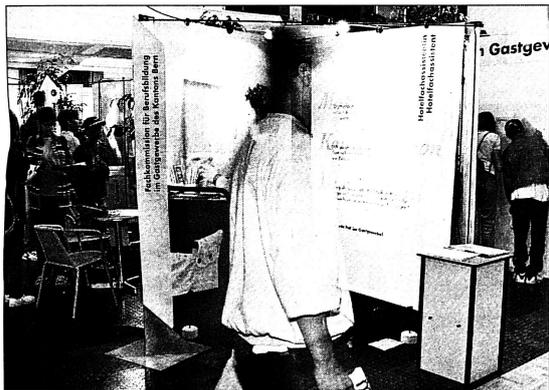
Die Erlebniswand «Gastgewerbe», verbunden mit einem berufsbezogenen Wettbewerb, stellte einen weiteren Anziehungspunkt innerhalb des Messestandes dar. Leute mit Beobachtungsgabe und Einfühlungsvermögen waren dabei besonders gefragt.

Neuer Messerekord

Nicht nur die Messe als solche konnte heuer einen neuen Besucherrekord verzeichnen (19 020 Besucher, was einen Zuwachs von 41% gegenüber der letztjährigen Messe bedeutet), auch die Nachwuchsmarketing-Spezialisten des Schweizer Gastgewerbes konnten einen positiven Trend feststellen. Die jungen Leute sind seit einiger Zeit wieder vermehrt interessiert an den Berufen des Gastgewerbes. Die intensiven Bemühungen der Berufsverbände und regionalen Vertreter durch verstärkte Nachwuchs-



Eine Berufswelt im Visier: Junge Leute sind bei der Wahl ihres zukünftigen Berufs sehr kritisch.



Auftritt des Schweizer Gastgewerbes an der BAM: Motivieren für die Faszination der Berufe.

Werbeaktionen in den Schulen, an Ausstellungen und Messen, an Info-Anlässen oder Erlebnisnachmittagen speziell für Kinder in Hotels, haben die Neugier der Schüler geweckt. Auf entsprechend erfreulichem Stand sind denn auch die Lehrlingszahlen in den gastgewerblichen Berufen.

Rund 10.000 jugendliche Besucher informierten sich während der Woche an der BAM über mögliche Ausbildungen hauptsächlich im Rahmen des Berufswahlunterrichts. Besonders erfreulich waren aber auch die vielen Gespräche mit Jugendlichen und Eltern am Montagabend und am Wochenende. Der im Anschluss an die BAM im Hotel Schweizerhof in Bern organisierte Elternabend stiess auf reges Interesse und bot den Teilnehmern einen praxisnahen Einblick in die Berufswelt. Die jungen Leute von heute sind bei ihrer Berufswahl sehr kritisch. Sie informieren sich ausführlich über den Beruf selber, aber auch über die Perspektiven nach der Lehre.



Diskutieren, sich beraten lassen, studieren: Typische «BAM-Szene» am Stand des Gastgewerbes. Fotos: Andreas Messerli

Geschäftsprüfungskommission SHV

Per Kutsche zum «Déjeuner d'adieu»

Die Geschäftsprüfungskommission tagte erstmals mit den beiden neu gewählten Mitgliedern, Peter A. Müller (Lugano) und Harry E. Schraemli (St. Moritz). Die beiden ausscheidenden Mitglieder Stefano Valli (Brione) und Gaudenz Meiler (Flims) wurden gebührend verabschiedet.

CLAUS WIDMER

GP-Präsident Robert Infanger, Engelberg, hiess die beiden neu gewählten Mitglieder herzlich willkommen. Unverzüglich schritt die Kommission zu den Wahlgeschäften: als Vizepräsident wurde Marco Torriani (Genf) gewählt, als Vertreter der GPK in der Finanzdelegation Robert Infanger.

Die GPK legte ebenfalls die Zuständigkeiten ihrer Mitglieder für die verschiedenen Bereiche fest (siehe Kasten).

Berichterstattungen

Als Gast hiess die GPK Verbandspräsident Alfred E. Urfer (Bad Ragaz/Zug), willkommen. Urfer legte der Kommission die Visionen für seine Präsidentschaft dar (die *hotel + tourismus revue* berichtete in Nr. 25 von Donnerstag, 22. Juni 1995, ausführlich darüber) und berichtete

über die ersten Wochen seiner Zeit als SHV-Präsident. Verbandsdirektor Heinz Probst informierte über einen befriedigenden Budgetvergleich per 30. Juni 1995. Das Neue Rechnungs-Modell (NRM) bewährte sich. Im Hinblick auf die Jahresrechnung

Torriani vice-président

Les nouveaux membres de la Commission de gestion se nomment Peter A. Müller (Lugano) et Harry E. Schraemli (St-Moritz). Marco Torriani (Genève) a été élu vice-président. Robert Infanger (Engelberg) représentera la Commission de gestion au sein de la délégation des finances.

Le président de l'association, Alfred E. Urfer (Bad Ragaz et Zoug) a présenté à la Commission de gestion la vision de son mandat présidentiel et a rendu compte des premières semaines dans sa fonction de président de la SSH.

Le directeur de l'association, Heinz Probst, a pu informer la Commission de gestion du bon résultat de la comparaison du budget au 30 juin 1995. Lors d'un déjeuner d'adieu, les deux membres sortants, Gaudenz Meiler (Flims) et Stefano Valli (Brione), ont été remerciés avec gratitude pour leur remarquable travail. CW

Who is who?

Die Geschäftsprüfungskommission legte für die Kontaktpflege mit den Verbandsbetrieben, Vertragsbetrieben, Kommissionen und Arbeitsgruppen folgende Zuständigkeiten fest:

Telles sont les compétences pour l'entretien des contacts avec les institutions de l'association, les institutions SSH liées par un accord de coopération, les commissions et les groupes de travail.

– Ecole hôtelière SSH Lausanne: Maurice R.L. Urech
– Höhere Gastronomie-Fachschule SHV Thun: Peter A. Müller
– SHA Hotel Management School Les Roches Bluche: Marco Torriani

1995 des Hauptsitz SHV sei vorsichtiger Optimismus angebracht.

Déjeuner d'adieu

Nachdem die GPK auch verschiedene Sachgeschäfte positiv beraten und entschieden hatte, wurden Gaudenz Meiler (Flims) und Stefano Valli (Brione) begrüsst – die beiden GPK-Mitglieder der ersten Stunde, welche nach der maximalen Amtsdauer von zwei mal drei Jahren ausgeschieden sind.

– International College of Hotel Management Adelaide: Marco Torriani
– Hotela, Caisse sociales SSH: Harry E. Schraemli
– Kommission Arbeitsrecht: Harry E. Schraemli
– Kommission Berufsbildung: Marco Torriani
– Kommission Hotel job: Robert Infanger
– Kommission Hotelklassifikation: Robert Infanger
– Kommission *hotel + tourismus revue*: Peter A. Müller
– Kommission Öffentlichkeitsarbeit und Marketing: Harry E. Schraemli
– Kommission Volkswirtschaft und Zukunftsfragen: Peter A. Müller
– Finanzdelegation: Robert Infanger

Bei einer Kutschenfahrt durch Bern wurde ihnen einerseits vor Augen geführt, dass Bern nicht nur aus dem Hause Cité Monbijou besteht, andererseits dass ein Aperitif durchaus auch stilgerecht am Aare-Ufer serviert werden kann. Anlässlich eines Déjeuners d'adieu auf der sonnendurchfluteten Bellevue-Terrasse wurde der hervorragenden Arbeit gedacht, die Gaudenz Meiler und Stefano Valli in der GPK geleistet haben, und die beiden wurden würdig verabschiedet.

AHD Suisse romande et Valais

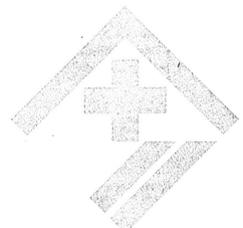
Réunion d'automne

Date: lundi 18 septembre 1995

Thème: Les appellations d'origine contrôlée valaisannes «AOC»

Programme:

– 10.30 h: Rendez-vous et accueil des membres et participants à l'Hôtel Europa à Sion. Rue de l'Envol 15 (sortie autoroute Sion-ouest) chez notre ami Jean-Michel Rupp, directeur
– 11.00 h: Visite du Centre d'arboriculture et d'horticulture des Fougères à Châteaufort-Contthey
– 12.00 h: Apéritif, Présentation des AOC valaisannes, Présentation des Grands Crus de Vétroz, Dégustation commentée. Repas de midi au Carnotzet de la Maison du Bon Père à Balavaud-Vétroz.
– 15.00 h: Clôture de la journée.
Pour le repas de midi, une participation de Fr. 30.- par participant sera demandée, sans boissons.
Inscriptions: Peter Gaulé, 19, ruelle du Manège, 1963 Vétroz. Téléphone 027 365 395.



Passeport vacances



Cuisiniers en herbe à Genève

Quatre-vingt jeunes ont découvert les métiers de l'hôtellerie dans le cadre du passeport vacances à Genève, cet été, placé sous le thème des organisations internationales en raison du 50e anniversaire des Nations Unies. Le volet hôtelier de cette manifestation a été mis au point par la Société suisse des hôteliers et par Gastrosuisse.

Les 13-16 ans sont venus en groupe les mardis après-midis dans quatre établissements, au Mövenpick Cadetti, à l'Holiday Inn, au Royal Manotel ainsi qu'à Tiffany. Ces acrobates en vacances ont pu mettre la main à la pâte à la cuisine, au

service et pour faire une chambre. D'autres sont venus individuellement dans trois hôtels, le Carlton, le Montbrillant ou la Paix pour observer le travail des réceptionnistes.

Contrairement aux autres activités du passeport vacances qui exposent le fruit de leur travail, les métiers de l'hôtellerie ne peuvent pas conserver leur savoir-faire. Alors, ils ont organisé une soirée à l'Holiday Inn, le 25 août, où les barmen en herbes ont confectionné des cocktails sans alcool. Pour le plus grand plaisir de leurs parents et amis. (Photo: SSH) VT

031 370 42 16

Tourismus

Claudia Cathomen wurde zur neuen Geschäftsführerin des Kurvereins Falera gewählt. Die Redaktorin beim Bündner Lokalsender «Radio Grischuna» wird ihre neue berufliche Herausforderung am 1. November in Angriff nehmen. Sie tritt in die Fussstapfen von **Susi Klausner**, die sich hauptsächlich dem Journalismus zuwendet und die Redaktion der Lokalzeitung «Arena Alva» übernimmt FS

Hotellerie



Die Jury des Gastgewerbe Innovationswettbewerbes 1995 unter dem Präsidium von Gastkritiker **Silvio Rizzi** hat ihren ersten Preis an das Hotelpaar **Christine und Werner Hofmann** (Bild) vom Interlaken Hotel Stella verliehen. Prämiert wurden die beiden für

CARROUSEL



031 370 42 24

ihre Zielgruppenmarketing «Erotik im Hotel». Weiter wurden die Umweltaktion «Korken-Recycling» der «Vereinigung eidgenössisch diplomierter Oberkellner», unter der Leitung von **Thomas Eltschinger**, ausgezeichnet. Als dritte gastgewerbliche Innovation wurde schliesslich die Nachwuchsförderungs-Aktion «Ässe, Trinke, Schloffe» der Solothurner Hotelier- und Wirtvereine, unter der Leitung von **Louis Bischofberger** ausgezeichnet. Der Gastgewerbe Innovationswettbewerb ist eine Gründung der Gastgewerbeschule Luzern GSL von **Franz H. Rucht** und wird von 17 unabhängigen Fachleuten durchgeführt. UM

Hôtellerie et tourisme



Olivier Gummy (photo), le directeur commercial de l'Office des congrès et du tourisme de Montreux (OCTM), a été «abruptement remercié» vendredi dernier, cinq mois et demi seulement après son entrée en fonction, à relevé mardi le quotidien «24 Heures». Depuis le départ de **Michel Ferla**, il y a douze mois, l'OCTM a ainsi déjà engagé, puis remercié deux directeurs commerciaux, **Xavier Kempf**, qui n'est resté en fonction que six mois, et maintenant Yves Gummy. Selon **Bernard Gehri**, nommé il y a quelques semaines à la tête d'un comité de direction renouvelé de l'OCTM et cité par «24 Heures», «le poste de directeur commercial ne sera pas repourvu dans l'immédiat.» LM



Roland Walker, bisheriger Vizedirektor des Grand Hotel Beau Rivage in Interlaken, zog es nach 3 1/2-jähriger erfolgreicher Tätigkeit in die Zentralschweiz zurück. Er hat die Direktion des 4-Stern-Hotels Landhaus in Giswil übernommen. Der neue Vizedirektor im «Beau Rivage» ist **Yves Timonin** (Bild). Er ist gelernter Koch und Kellerer. Er absolvierte zudem die Hotel-



Italian

Barfuss kostet Bares

Einige Bürgermeister in Italien, vor allem an der ligurischen Küste, wollen von ihren Gästen rücksichtsvolles Benehmen und guten Geschmack erzwingen. So dürfen in Diano Marina nur noch schöne Frauen im Bikini spaziergehen, «weniger Wohlgeformte, Hässliche und Dicke» müssen sich bedecken. Unabhängig vom Aussehen wurden in Alassio von Juni bis Juli 20 Strafzettel zu umgerechnet jeweils über 40 Franken für jene verhängt, die in der Stadt barfuss oder im Bikini flanieren. Auf Sardinien wird Picknick am Meer bei Sant'Antioco bestraft, in Carloforte dürfen weder Mann noch Frau den Strand ohne Verlassen. Diese Massnahmen gehen dem italienischen Konsumentenverband Codaccons zu weit. Er will jetzt klagen, weil diese Einschränkungen der persönlichen Freiheit gegen die italienische Verfassung verstossen würden. Jaf

100 Jahre Verkehrsverein Murten und Umgebung

Erfolgreicher Jubiläums-Brunch am Murtensee

Mit einer gelungenen Aktion hat der Verkehrsverein Murten sein 100-jähriges Bestehen gefeiert. Über 2500 Personen haben am sonntäglichen Brunch in der Murtener Innenstadt teilgenommen und damit einen finanziellen Beitrag zu Murten's Marktaktivitäten geleistet.

In der Murtener Hauptgasse haben die Mitglieder des Verkehrsvereins Murten und Umgebung (VVM) sowie weitere Träger und Sponsoren ein mehrere hundert Meter langes Frühstücksbüffet aufgestellt. Die positiven Erwartungen in bezug auf die Besucherzahl wurden übertroffen: Mehr als 2500 Personen haben sich am Brunch beteiligt. Der gesamte Erlös von 34 000 Franken fliesst als Geburtstagsgeschenk in die Kasse

des Verkehrsvereins; Material- und Zeitaufwand übernehmen die Vereinsmitglieder und Sponsoren. «Ich bin begeistert über die hervorragende Zusammenarbeit. Die spontane Bereitschaft aller Beteiligten, an dieser Aktion zugunsten des Verkehrsvereins mitzuwirken, hat uns riesig gefreut», äussert sich **Blasius Ehrsam**, Mitglied des VVM, Besitzer des Hotel Enge/Murten und Initiator und Verantwortlicher für das Brunchbüffet. «Murten, das im touristischen Marketing ziemlich auf sich selber gestellt ist und nicht auf eine starke regionale Vermarktung zählen kann, braucht diesen jetzt spürbar gewordenen inneren Zusammenhalt.» Ehrsam hofft, dass diese neue Dynamik im Murtener Verkehrsverein vielleicht auch Anstoss geben könnte, das Verkehrsbüro in eine neue, schlagkräftigere Form überzuführen. Bis heute verfügt Murten über keinen hauptamtlichen Verkehrsdirektor. STR



Grosser Ansturm am Jubiläums-Frühstücksbüffet in Murten. 2500 statt der erwarteten 1500 Personen haben mitgefeiert. Foto: Stefan Renggli

REKLAME

"Auf das 'aare' -
Textil-Leasing
ist Verlass. Der
Service stimmt,
und wir haben
die Kosten immer
im Griff."

Paul Reutlinger

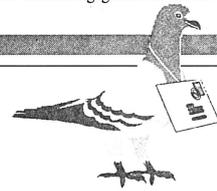
Familie Bühmann,
Gasthof Pinke, Dättwil (Baden)

aare

VERLEIHT IHREM ANSEHEN MEHR AUSSEHEN.

AARE AG, TEXTIL-LEASING, WILDSCHACHEN, CH-5300 BRUNNEN
TELEFON 054 41 59 56, FAX 054 41 30 82

BRIEFE AN DIE LESER



Chapeau, Erlebnishotel Lindenhof in Brienz!

Deine Chefs, Direktor Peter Margowski und Besitzer Haymo Fotsch, bringen es nicht nur fertig, Dich mit einer vierfarbigen, mehr als halbseitigen Reportage in den «Blick» zu bringen, Du wirst auch gleich noch als «ungewöhnlichstes Hotel der Schweiz» gelobt. Dies alles, so kann man annehmen, für die lächerliche Gegenleistung von ein paar Übernachtungen für erlebnishungrige Ringier-Journalisten. Der Logen-Platz auf der ominösen «Seite drei» musste allerdings mit einer kleinen Konzession erkauft werden: Unter Deine originelle Wasserfalldische stellten die Reporter als Blickfang eine unbekannte Schöne, allerdings im Bikini.

Was soll man da tun, lieber Paul Reutlinger,

wenn nach «Sonntagszeitung», «Schweizer Illustrierte», dem «Schaffhauser Bock» jetzt auch noch «Facts» mit dem

leidigen Thema Doppelbelastung kommt? Ihr Swissair-Chef Hannes Goetz sagte: «Ob der Entscheid (Sie auch für Schweiz Tourismus arbeiten zu lassen) richtig war, wird die Zukunft zeigen.» Und dann ebenso unbestimmt: Er sei «davon ausgegangen», dass die Swissair von dieser Doppelfunktion «profitieren» könne. Allerdings sei bei Ihrer Wahl zum ST-Präsidenten «der Tourismus noch nicht derart im Gegenwind» gestanden wie heute. Man versuche deshalb, Sie bei der Swissair «organisatorisch zu entlasten». Wem aber soll die so gewonnene Zeit zugutekommen? Dem Marketing von Swissair, Sabena, ST – oder gar einer neuen Schweizer Company, pardon Organisation?

Bayern, Du hast es gut!

Deine königliche Vergangenheit mit der Kultfigur Ludwig II. und dem Publikumsmagnet Schloss Neuschwanstein lässt sich ohne grossen Aufwand touristisch vergolden. Jetzt soll dort sogar ein 1000plätziges Musical-Theater gebaut werden. Was haben wir da entgegenzusetzen? Mit dem Appenzeller Schwinger Sutter Thomas hätten wir zwar den laut Volkstribun Blocher «einzigsten Schweizer König», doch fehlt Thomas I. zum bayerischen Vorbild sowohl das Schloss wie der Wahnsinn. Immerhin:

Statt Macht hat er Kraft, statt Untertanen Unterlegene. Den Ostschweizern würde ein Königreich Appenzell wohl gefallen. (Touristische) Separationsgelüste hegt Fürst Max schon lange.

Eine Jugend-Disco, lieber Mani Berger,

ist das «Grössenwahn» im «Victoria-Jungfrau» wohl nicht – zumindest nicht im engeren Sinn. Sonst müssten wir Ihnen nichts weniger als Ihren Untergang ankündigen. Meinte doch der momentan sehr trendige Trendforscher Matthias Horx im «Cash»: «Wer ins darben-Grand-Hotel auf die Schnelle eine Jugend-Disco einpflanzt, hat sein Produkt endgültig verbrannt.» Und darben tun Sie ja auch nicht. Also: kein Problem!

Hallo Horx!

Zur Marke Schweiz ist Ihnen im gleichen Cash-Interview nicht eben viel eingefallen. Von wegen Schweiz, die sich selbst zum Klischee gemacht hat. Wissen wir schon. – Wie bitte? Konkreteres kostet? Schweiz Tourismus in Zürich fragen. Die scheinen ein grosses Budget für Berater zu haben.

Nichts für ungut. Ihr Anton Nörgeli

Aktion Grüner Globus

Datensammlung zur Umwelt in Oxford

Die Touristen des Jahres 2010 werden mit der Magnetbahn zum Flughafen fahren, in ein wasserstoffgetriebenes Flugzeug steigen, in einem Hotel aus wiederverwertbarem Material logieren und auf eine unverbauten Meeresschiff mit sauberem Wasser schauen. Den Strom für den Betrieb des Hotels liefern Wind und Sonne, das Duschwasser stammt überwiegend aus einer Bio-Recycling-Anlage. Diese Vision im neuen Grünbuch des Deutschen Umweltministeriums soll den Tourismus im nächsten Jahrhundert weltweit umweltverträglich machen. Als Vorbildlich wurde die Datenbank des World Travel & Tourism Council (WTTC) bezeichnet, der in Oxford alle Informationen über ökologisch sinnvolle Massnahmen speichert.

Im Rahmen der WTTC-Imweltinitiative «Grüner Globus» werden diese Daten regelmässig an Feriendestinationen, Reiseveranstalter, Hoteliers, Fluggesellschaften und Tourismusorganisationen, die sich der weltweiten Initiative anschliessen weitergegeben. Die Mitglieder der Initiative verpflichten sich, die ökologischen Grundsätze in die tägliche Praxis umzusetzen. Jaf

KADER · CADRES

GSTAAD SAANENLAND

1000-3000

SAANEN SCHÖNRIED SAANENMÖSER
LAUENEN TURBACH FEUTERSOEY GSTEIG

Seit November 1993 sind alle lokalen Tourismusvereine (Gstaad, Saanen, Schönried, Saanenmöser, Lauenen, Gsteig und Turbach) unter der Leitung des Tourismusverbandes Gstaad-Saanenland.

Wir suchen

Leiter/in Administration

(Stellvertreter/in des Tourismusdirektors)

Sie übernehmen die Dienstaufsicht über sieben Tourismusbüros, koordinieren Arbeitsabläufe mit verschiedenen Abteilungen, stehen dem Veranstaltungssekretariat vor und führen die Wegmeister im Bereich der Administration. Sie vertreten den Tourismusdirektor in allen Bereichen nach innen und sind Bindeglied der Geschäftsstelle zu den Ortsvorständen.

Sie sind teamfähig, belastbar, organisieren gerne, verfügen über gutes Verhandlungsgeschick und bringen Erfahrungen in der Personalführung mit. Gute Fremdsprachenkenntnisse in F und E setzen wir voraus. Eine Tätigkeit in ähnlicher Funktion ist von Vorteil.

Wir bieten eine interessante Tätigkeit in einem jungen, motivierten Team.

Eintritt per 1. Dezember 1995 oder nach Vereinbarung.

Interessiert? – Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Zeugnisse, Referenzen, Gehaltsansprüche und Foto) bis 10. September 1995 an:

Tourismusverband Gstaad-Saanenland, Herrn Dr. D. von Weissenfluh, 3780 Gstaad. Weitere Auskünfte erhalten Sie über Telefon 030 8 81 16 (Dr. D. von Weissenfluh/P. Grogny).

78735/92430

Menschen und Ideen

clickadou MÖVENPICK

Es kann sein, dass Sie von einem Job träumen, in dem Sie die Zukunft mitgestalten können. Wir eröffnen diesen Herbst in Zürich unser neues clickadou. Ein Restaurant mit Take away der morgigen Art. Als

Geschäftsführer-Assistent

Dame oder Herr

(Teilzeit möglich, mindestens 3 Tage pro Woche) sind Sie für verschiedenste Tätigkeiten verantwortlich. Dazu gehören unter anderem das selbständige Führen einer Schicht, die Mitarbeiterbetreuung und die anspruchsvolle Aufgabe des Gastgebers.

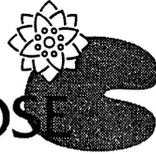
Haben Sie ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein? Sind Sie heiss auf Teamerfolg und ein überzeugender Teamplayer? Sind Sie kontaktfreudig, flexibel, aufgestellt und circa 20 bis 30 Jahre alt?

Sie haben Ihre Ausbildung in der Gastronomie, im Detailhandel oder im Verkauf absolviert und bringen erste Führungserfahrung mit. Dann würde Ninetta Sax, Geschäftsführerin, Sie gerne kennenlernen. Ihre Bewerbung senden Sie an

Sonja Arpagaus
Mövenpick Gastronomie (Schweiz) AG
Zürichstrasse 106, 8134 Adliswil
Telefon 01/712 24 26

PN 7862/951

MÖVENPICK



SEEROS

Landgasthof am Pfäffikersee

Für unseren wunderschön gelegenen Landgasthof Seerose, direkt am Pfäffikersee ZH, suchen wir auf den 1. September 1995 oder nach Vereinbarung unseren neuen

Chef de restaurant

Sind Sie etwa 28 Jahre jung, üben Ihren Beruf gern aus, sind ein Organisationstalent, verfügen über ein fundiertes Fachwissen und haben das Flair, Gäste zu verwöhnen und zu betreuen?

Sie haben Erfahrung, Mitarbeiter zu führen und sie zu begeistern. Sie sind es gewohnt, selbständig zu arbeiten und auch mal abends länger zu bleiben. Sie sind u. a. verantwortlich für das Bankettwesen, den A-la-carte-Service und für den Getränkeeinkauf.

Der Landgasthof Seerose ist ein anspruchsvoller Betrieb mit einem gehobenen Restaurant, der Seestube, mit Vorliebe für Fisch, einer Holzofenbeiz und regem Bankett- und Terrassenbetrieb.

Wir bieten Ihnen eine aussergewöhnlich abwechslungsreiche und interessante Aufgabe, Unterstützung, viel Spass und einen leistungsorientierten Lohn mit Beteiligung am Restaurationsergebnis.

Der Landgasthof Seerose gehört zu H&G Hotel und Gast AG, einer Gruppe mit Hotels im Grossraum Zürich, Graubünden und Tessin.

Haben wir Ihr Interesse geweckt und Sie möchten noch mehr wissen? So freuen wir uns auf Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf.

Landgasthof Seerose

Herr Urs Heer

Usterstrasse 39, 8330 Pfäffikon ZH

Telefon 01 950 01 01

78698/115037



Gemeinde Visp



Die Gemeinde Visp sucht

Verkehrsdirektor/in

Verfügen Sie über eine fundierte Ausbildung, sind Sie sprachgewandt und haben Sie Freude an Organisations- und Führungsaufgaben? Dann bietet Ihnen diese Stelle eine echte Herausforderung.

Die Verkehrsdirektion Visp führt und betreut folgende vier Bereiche:

- Kultur- und Kongresszentrum La Poste
- Litterna-Halle
- Touristische Region "rund um Visp"
- Verkehrsverein Visp

Eine Stellenbeschreibung wird auf Wunsch zugestellt.

Stellenantritt: 1. Januar 1996 oder nach Vereinbarung

Allfällige Auskünfte können bei Herrn René Imoberdorf, Gemeinderat, Tel. 028. 46 19 53 eingeholt werden.

Richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Ihren Lohnansprüchen bis 14. September 1995 an die Gemeindeverwaltung, Frau Ruth Kalbermatten, Gemeindepräsidentin, Postfach 376, 3930 Visp. SW 78620/309923

Das Seerestaurant Schönau, in Oberhofen am Thunersee, sucht auf den 1. März 1996 oder nach Vereinbarung ein

Geschäftsführer-Ehepaar

(Aufgabenteilung: Front/Küche)

Ihre Aufgaben:

Sie setzen ein zuvor erarbeitetes Gastronomiekonzept in die Tat um und sind für die Führung und Leitung unseres Restaurationsbetriebes im Rahmen eines Profit-Centers verantwortlich.

Ihr Profil:

Sie sind ein strategisch denkendes, führungssicheres Paar mit fundierter Fachkompetenz und zeichnen sich durch Initiative, Flexibilität und Zuverlässigkeit aus. Daneben verfügen Sie aber auch über Kreativität und die Fähigkeit, eigene Ideen in die Tat umzusetzen und dabei Ihr Team für Ihre Sache zu begeistern.

Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Seerestaurant Schönau, z. H. Herrn P. Dolder,
3653 Oberhofen am Thunersee
Telefon 033 43 18 40

SA 78644/159239

Neuverpachtung der Militärkantine mit öffentlichem Restaurant in der Kaserne Herisau auf den 1. Januar 1996 (oder nach Vereinbarung)

Es handelt sich um einen Verpflegungs- und Wirtschaftsbetrieb für die Truppe auf dem Kasernenareal Herisau sowie auf dem Schiessplatz Breitfeld (St. Gallen). Der Militärkantine ist ein öffentliches Restaurant mit 120 Plätzen sowie ein Speisesaal von 100 Plätzen angegliedert.

Ausserdem wird ab zirka Januar 1998 zusätzlich der Restaurationsbetrieb der neu erstellten Kaserne Neuchlen (Gossau/SG) im Sinne einer Gesamtpacht zu führen sein. Wir suchen auf den 1. Januar 1996 eine

Pächterfamilie oder ein Gastro-Unternehmen

welche die Voraussetzungen zur Führung eines Dienstleistungsbetriebes zu Gunsten der Truppe, an drei verschiedenen Standorten, mitbringen und über einen entsprechenden Leistungsausweis verfügen.

Interessenten können die Pachtbedingungen und Anmeldeformulare bis spätestens am 8. September 1995 schriftlich oder mündlich bei der Eidg. Waffenplatzverwaltung Herisau, 9102 Herisau 2, Telefon 071 51 12 24, verlangen.

O 78629/394361



Wir sind eine national tätige, expandierende Gruppe im Gastgewerbe und suchen

Kadermitarbeiter/innen

zur internen Ausbildung.

Sie sind motiviert, Neues zu erarbeiten, 22 bis 30 Jahre jung, haben bereits Erfahrung im Gastgewerbe (eventuell Wirtepatent) und sind nicht an Ihren Wohnort gebunden.

Dann sind Sie bei uns genau richtig. Sie werden von uns gründlich auf Ihre zukünftigen Aufgaben vorbereitet.

Ihre Unterlagen senden Sie bitte an:

Alrest Verwaltungen AG
Roland Pellet
Thannerstrasse 30
4054 Basel

78680/191566

Inhalt

Sommaire

| | Seite |
|--|-------|
| Stellenmarkt | |
| Kader | 1-3 |
| Verkauf/Hotellerie/ Gastronomie/Tourismus | 3-19 |
| Internationaler Stellenmarkt | 21 |
| Stellengesuche | 22 |

| | Page |
|-------------------------------------|-------|
| Marché de l'emploi | 20-21 |
| Marché international de l'emploi | 21 |
| Demandes d'emploi | 22 |

Anzeigenschluss

Freitag, 17.00 Uhr

Personalberatung für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

ADIA HOTEL

**Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 9**

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

Freude am Beruf und Freude an der Natur
das sollte der neue

Pächter

eines einmalig schön gelegenen
Restaurants/Dancings im Berner Oberland
schon mitbringen.

Auf einem Aussichtsplateau hoch über dem Brienzensee liegt
dieser bekannte Aussichtspunkt mitten in den Bergen.

Die Liegenschaft umfasst: Restaurant
Terrasse
Dancing

Wenn Sie an einer sicheren Existenz dank idealer
Infrastruktur interessiert sind und Sie nicht alltägliche
Übernahmebedingungen neugierig machen, sollten Sie
sich noch heute mit uns in Verbindung setzen.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 78615 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern. 78615/38432

hotel *** Interlaken

In unserem traditionellen
Hotelbetrieb mit einer
lebhaften Restauration
ist folgende Jahresstelle neu
zu besetzen:

erfahrene, flexible
und sprachgewandte

Restaurant-Chefin

mit Organisationsgeschick und Personal-
führungsqualitäten.
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungs-
unterlagen
oder Ihren Anruf.

Hotel Interlaken, Direktion
Höhweg 74, 3800 Interlaken
Telefon 036 21 22 11
Fax 036 23 31 21



78470/16303

CARRIERE



Für unseren Gasthof im Naherholungs- und Wandergebiet von Basel
suchen wir nach Übereinkunft einen
Nachfolger als

Pächter oder Mieter

Das neu renovierte historische Gebäude verfügt über eine moderne
Infrastruktur mit verschiedenen
Räumlichkeiten mit über 100 Plätzen.
Der Betrieb gehört in gesellschaftlicher
Hinsicht zu den besten Adressen der
Region. Das Haus genießt einen
ausgezeichneten Ruf, der erhalten
werden soll. Sind Sie interessiert?
Dann melden Sie sich unter

Chiffre C 265-30955 an ofa, Orell
Füssli Werbe AG, Postfach,
4450 Sissach.

O 78210/199176

Also mal ehrlich:

Ein Arbeitsplatz 1590 m.ü. M. in
einem der schönsten Skigebiete
Graubündens - Sonne, Schnee und
internationales Flair - wer kann da
schon nein sagen?

Für unser umgebautes und neu
eingerichtetes Restaurant Startgels
(Trattoria mit Bedienung) suchen wir
per 10. Dezember 1995 oder nach
Vereinbarung in Saisonstelle:

ein aufgestelltes, einsatzfreudiges
und führungsgewandtes

Betriebsleiterpaar (Küche/Service) mit Wirtepatent

Unser Tagesbetrieb mit 130 Innen-
und 150 Aussenplätzen liegt in der
Weissen Arena und ist im Winter ein
beliebter Treffpunkt der Skifahrer.

Neugierig und interessiert?

Wenn Sie sich angesprochen fühlen
und ausserdem noch Ski fahren können,
sollten Sie nicht zögern, uns
Ihre Bewerbungsunterlagen zu
schicken.

Restaurantsbetriebe
Bergbahnen Films AG
Herrn Dieter Kramer, Direktor
Telefon 081 39 54 47



Anrufe anderer Zeitungen nicht erwünscht.

P 78632/20837

UNTERNEHMERFORUM LILIENBERG

Wir sind ein Gesprächs- und Begegnungszentrum am Untersee TG
und suchen für die Leitung des Gastronomie- und Hotelbereichs
eine/n einsatzfreudige/n

Leiter/Leiterin Gastronomie

Sie sind gelernte/r Koch/Köchin mit entsprechender Weiterbildung im
Gastronomie- und Hotelbereich und haben Freude, zusammen mit
einem kleinen und leistungsfähigen Team anspruchsvolle Gäste kulina-
risch auf hohem Niveau zu verwöhnen. Es ist für Sie eine Herausfor-
derung, für unsere Gäste Ausserordentliches zu bieten und mit Ihrem
persönlichen Einsatz und Ihrer Erfahrung einen konstruktiven Beitrag
zu leisten. Sie schätzen eine abwechslungsreiche, kreative und auch
verantwortungsvolle Aufgabe und sind es gewohnt, in einer gepfleg-
ten Umgebung selbständig und effizient zu arbeiten? Eine ausgewo-
gene und interessante Angebotsplanung gehört ebenfalls in
Ihren Arbeitsbereich.

Sie sind 35 bis 45 Jahre alt, verfügen über entsprechende Führungs-
erfahrung als Chefkoch inkl. Einkauf und Bewirtschaftung von Küche
und Keller sowie auch der übrigen Hotelbelange.

Als Ergänzung wäre auch die Mitarbeit Ihres Ehepartners/-in im
Hotel- bzw. Servicebereich möglich.

Sind Sie interessiert und verfügen über die gewünschten Qualifikati-
onen? Gerne erwarten wir Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen.
Für weitere Informationen steht Ihnen unser Herr Heinz Rotta gerne
zur Verfügung.

Unternehmerforum Lilienberg
8272 Ermatingen
Telefon 072 63 23 23

78773/342483

Remimag

...bringt Sie weiter

Gastronomie

Jung? Kontaktfreudig? Initiativ? Genau Sie werden im Pub erwartet.
Täglich.

Alles stimmt im Bruggli-Pub in Unterägeri ZG: das typisch englische
Ambiente mit Bar und Billardischen, das unkomplizierte Mitarbeiter-Team,
die illustre, junge Gästeschar. Nur eines fehlt noch: Sie, ein/e

Geschäftsführer/in

mit Wirtepatent, kreativen Ideen und froher Natur. Die temporäre Mitarbeit
hinter der Bar und der ungezwungene Umgang mit unseren Gästen dürfte
Ihnen ebenso Spass bereiten wie die Führung des ganzen Betriebes. Damit
Sie Ihre Fähigkeiten voll entfalten können, geben wir Ihnen eine ganze
Menge Verantwortung - betriebswirtschaftliche und personelle. Natürlich
erhalten Sie von uns noch einiges mehr: der anspruchsvollen Aufgabe
entsprechende Entlohnung, fortschrittliche Sozialleistungen und jede Unter-
stützung, die Sie brauchen.

Also, bis morgen im Pub. Rufen Sie Frau Huber an, oder schicken Sie ihr Ihre
Unterlagen. Sie erwartet Sie als erste.

Telefon 041 54 92 11

Remimag Gastronomie Buzibachring 3 6023 Rothenburg

69649/102024

Wir suchen

Geschäftsführer/in

für Bar und Bistro in Zermatt ab
November 1995.
Vermietung nicht ausgeschlossen.



Telefon 028 67 44 19 (ab 19.30 Uhr)
78690/33937

Hotel Helvetia Club/Bar Old Red Oz Bar

Wir suchen ab sofort oder nach
Übereinkunft

Geschäftsführer/in

für unser Hotel
am Steinengraben.
Offerten an:
Alain Ostertag
c/o Hotel-Restaurant Helvetia
Küchergasse 13
4051 Basel

P 78754/3220

Hotel
EDELWEISS
Sandra von Allmen Tel. 036 55 13 12
3825 Müren Fax 036 554 202

Für unser 3-Sterne-Hotel im Herzen des
Berner Oberlandes suchen wir auf den
15. Dezember 1995 folgende junge,
dynamische und kreative Mitarbeiter:

Anfangsküchenchef

mit Drang zum Küchenchef, der gewillt
ist, den guten Ruf unserer Küche weiter
aufzubauen.

Betriebsassistent/in

(D, E, F, mit Fidelio-Erfahrung)

der/die die Herausforderung annimmt,
an der Réception zu arbeiten sowie in
Stress-Situationen im Restaurant und im
Speisesaal tatkräftig mithilft.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Be-
werbung mit Foto an folgende Adresse:

Hotel Edelweiss
z. H. Frau S. von Allmen
3825 Müren
Telefon 036 55 13 12
Fax 036 55 42 02

78621/25984

Hotel & Restaurant
Bürchnerhof

Unser ***-Silence-Ferien-Hotel ist im heimeligen Chalet-
stil gebaut, liegt direkt an der Skipiste, ist aber mit Auto und
öffentlichen Verkehrsmitteln gut erreichbar.

Wir verfügen über:

- 20 Zimmer
- gehobenes A-la-carte-Restaurant, Bar-Disco,
Terrasse, Saal, Galerie
- Schwimmbad, Sauna, Solarium.

Wir suchen auf den 1. Dezember 1995 in Jahresstelle
unsere/n

Küchenchef (m/w)

der mit uns seine Vorstellung einer qualitätsbe-
wussten, kreativen, leichten und innovativen Küche
umsetzen will.

Wir erwarten:

- min. 25jährige Persönlichkeit
- fundierte Fachausbildung
- selbständige Angebotsgestaltung
- qualitätsbewusste Umsetzung unseres Küchen-
konzeptes
- kostenbewusster Wareneinkauf
- Kalkulationssicherheit
- Flair für Hygiene und Sauberkeit
- kompetente Führung einer kleineren Brigade.

Wir bieten:

- selbständigen und verantwortungsvollen
Aufgabenbereich
- modernst einggerichtete Küche mit Tageslicht
- auf Wunsch sehr schöne 2½-Zimmer-Woh-
nung oder Zimmer im Hause
- attraktives Freizeitangebot in schöner
Umgebung.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen
Bewerbungsunterlagen an:
Fam. Regula und Hubert Lehner 78584/63217

CH-3935 Bürenchen Wallis

78244/384316

78244/384317

Derungs

Ein bekanntes ****-Hotel an traumhafter Lage in der
Ostschweiz sucht durch uns auf Anfang 1996 ein krea-
tives, zielstrebiges und erfolgreiches

Direktions-Ehepaar

Es erwartet Sie ein vielseitiger Hotelbetrieb mit einem
eingespielten Mitarbeiterteam von 30 Personen. Hätten
Sie Freude, ab kommendem Jahr einen gepflegten Be-
trieb durch Ihren persönlichen Einsatz erfolgreich zu
führen und weiter auszubauen?
Wenn ja, dann erwarten wir mit Interesse Ihre Bewer-
bungsunterlagen.

Bruno Derungs
Derungs Treuhandgesellschaft AG
Hombrechtikerstrasse 61, 8640 Rapperswil

78244/384316

Menschen und Ideen

PALAVRION MÖVENPICK

Leidenschaftlich

Ein Mensch mit Herz und Verstand. Manchmal in seiner
Denkweise etwas ver-rückt darf er sein. Als Profi mit
Leidenschaft soll er schaffen, führen, kreieren und
kommunizieren.

Küchenchef

heisst die Aufgabe und der beschriebene "Er" könnten Sie
sein. Ein Restaurant der morgigen Generation erwartet Sie.
Innovation und Gastronomie pur und ein Umfeld, das Sie
herausfordern und weiterbringen wird.

Sie sind Koch aus Leidenschaft, Dienstleister aus
Überzeugung und Chef aus Begabung. Ihren Leistungs-
ausweis haben Sie bereits im Rucksack, zusammen mit
einigen Jahren Erfahrung. 28 bis 40 Geburtstage haben Sie
schon gefeiert. Vom Fernen Osten über das Emmental bis
Vegetarisch reicht Ihr Repertoire. Ihre Talente sind auch in
der Gästebetreuung gefragt, Sie sollen nämlich persönliche
Versprechen abgeben. Ihre topmoderne neue Umgebung
mit ganz spezieller Ambiente zeigen wir Ihnen gerne.

Alfred Kläger freut sich, Ihnen zu begegnen. Ihre
Unterlagen erreichen ihn unter

Palavrion Mövenpick
Beethovenstrasse 32, 8002 Zürich
Telefon 01 / 286 54 54

PM 1985/001

MÖVENPICK

WELCOME



Die unkonventionelle Berufs-Chance

Sie haben Ihre Lehre im Gastgewerbe oder im Verkauf erfolgreich abgeschlossen.

Jetzt suchen Sie eine neue **Herausforderung**. Nur, nicht irgendeine 08.15-Stelle, sondern eine Aufgabe, die Ihren persönlichen Zukunftsperspektiven entspricht.

Wir suchen, junge, hungrige Mitarbeiter als

Team-Chefs (Damen oder Herren)

welche sich gerne einer anspruchsvollen und entwicklungs-fähigen Aufgabe stellen wollen!

Sie möchten in einem aufgestellten Team arbeiten, haben Spass an der Arbeit mit **Menschen für Menschen** und schätzen die Lebendigkeit und Flexibilität einer modernen, neuen Art der Gastronomie.

Wollen Sie mehr über Chancen und Vorteile einer ausbaufähigen **Kaderstelle** im Restaurant **Marché Glarnerland** erfahren, so melden Sie sich noch heute bei

Martin Rohner
Marché Mövenpick
Autobahnrestaurant N3
Glarnerland, 8867 Niederurnen
Telefon 058 / 21 15 55

ZERMATT/SCHWEIZ

Für die kommende Wintersaison vom 1. Dezember 1995 bis Ende April 1996 suchen wir zur Unterstützung noch jung und motivierte Mitarbeiter:

Küche: **1 Commis de cuisine**

Restaurant: **2 Buffethilfen** (weiblich)

Zeitgemässe Entlohnung. Kost und Logis vorhanden.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

HOTEL COURONNE
Markus Görhardt, Direktor
Postfach 387, CH - 3920 Zermatt/Wallis
Telefon 0041 28 67 26 81 Telefax 0041 28 67 55 06

7857/38962

Erlach

die gepflegte und gefragte Gemeinde am südlichen Bielersee könnte für Sie als junges und dynamisches

Wirteehepaar

die Zukunft bedeuten.

Wir vermieten das historische **Restaurant Schlossberg**.

Bei einem Rundgang stellen wir Ihnen gerne das gepflegte und grosszügig konzipierte Restaurant vor.

Wir verlangen eine solide Grundausbildung. Unternehmerisches Denken und Handeln sollten für Sie keine Fremdwörter sein.

Unser Ziel ist, dass das Restaurant Schlossberg wieder ein gefragter Treffpunkt wird. Auf unsere Hilfe können Sie zählen!

Kontaktaufnahme durch Frau Börlin:

Peter Pflugi Immobilien- und Bauberatungen
Genuastrasse 4, 4142 Münchenstein
Telefon 061 332 17 00/Fax 061 332 07 70

P 78614/384363



Hotel Drei Könige

In Jahresstelle suchen wir nach Über-einkunft

Chef de partie Commis de cuisine

Wir bieten:

- kreative Arbeit in jungem Team
- neuzeitlich eingerichtete Küche mit viel Tageslicht
- den Leistungen entsprechenden Lohn.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Für telefonische Auskunft stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Hotel Drei Könige Luzern
Bruchstrasse 35, 6003 Luzern
Telefon 041 22 88 33
Herrn Hostettler verlangen 78609/22837



Klosterstrasse 10, 6003 Luzern Telefon 041-22 88 33



8852 Altendorf am oberen Zürichsee

Wir suchen für die Zwischensaison, Ende September bis Ende November 1995, tüchtige/n

Köchin/Koch

Gerne erwarten wir Ihren Anruf über Telefon 055 63 53 66 (Herrn Gschwend verlangen)

7877/93682

KATAG

LUZERN

Im Auftrag unseres Kunden suchen wir per Frühjahr 1996 oder nach Übereinkunft einen bestens ausgewiesenen und versierten Hotelfachmann

Direktor

(evtl. Directrice oder Direktionshepaar)

Der Zweisaisonbetrieb befindet sich in einem bekannten Kurort des Kantons Graubünden. Es handelt sich um eines der führenden Häuser am Platz mit ausgeprägter Stammkundschaft.

Das 120-Betten-Hotel verfügt über umfassende Infrastruktur sowie gepflegte, hochstehende Restauration.

Wir suchen die dynamische, initiative Unternehmer-Persönlichkeit, die diesem lebhaften Betrieb vorstehen kann.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen, die Sie persönlich an Fred Hausherr adressieren wollen.

Absolute Diskretion ist zugesichert.



Treuhand
Architektur
Betriebsberatung
Weiterbildung
Inventar
Hotellerie/Veranstaltungen
Public Relations
Vermietung/Verkauf

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

0 78682/172723

Anzeigenschluss für Stelleninserate Freitag 17 Uhr

VERKAUF

RdV*****

Unternehmens-, Personalberatung, Kaderselektion mit den fünf Sternen

Wir suchen die frontorientierte, junge Persönlichkeit, welche mit Spass, Ideenreichtum und Geschmack ein einmaliges Produkt und ein ausgewogenes Sortiment verkauft.

Unser Auftraggeber ist ein international tätiges und renommiertes Fabrikations- und Handelsunternehmen. Mit den qualitativ hochstehenden, langlebigen Konsumgütern werden u. a. Hotels/Gastronomiebetriebe, Heime/Spitäler und Betriebe der Gemeinschaftspflege beliefert. Im Zuge der Expansion und aufgrund der grossen Nachfrage suchen wir für den Kanton Graubünden, Glarus und das St. Galler-Rheintal eine/n engagierte/n

Regional-Verkaufsleiter/in im Aussendienst

Als selbständig arbeitende und kontaktfreudige Persönlichkeit akquirieren und beraten Sie nach der Einschulung neue und betreuen bestehende Kunden, wobei ihr ästhetisches Flair und Ihr konzeptionelles Denken viel zu Ihrem Erfolg beitragen werden.

Um dieser interessanten und anspruchsvollen Position gerecht zu werden, sind z. B. eine gastgewerbliche Grundausbildung, eine abgeschlossene Hotelfachschule, vor allem aber Verkaufserfahrung in einer ähnlichen Branche die optimalen Voraussetzungen. Das ideale Alter beträgt zirka 25 bis 35 Jahre.

Wenn Sie den Wunsch haben, in einem aufgestellten Team eine Schlüsselposition mit Aufstiegsmöglichkeiten zu besetzen und diese gut dotierte Herausforderung annehmen möchten, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung. Nutzen Sie diese Chance!

Rolf de Vries, Postfach, 8737 Gommiswald
Telefon 055 72 50 44, Telefax 055 72 42 15

7871/44270



IHR ***-FERIENHOTEL AM VIERWALDSTÄTTERSEE

Spezialitätenlokal - Pouletbeizli - Trattoria - Pizzeria

Für unseren lebhaften Hotel- und Restaurantbetrieb suchen wir per 15. Dezember 1995 folgende Mitarbeiter/innen in Jahres- oder Saisonstelle (mindestens 9 Monate)

Küche: **Chef de partie/Entremetier**

Service: **Servicemitarbeiterinnen**
für A-la-carte-Restaurant

Ehepaar zum vielseitigen Einsatz:

Er: **Pizzaiolo** (Arbeit am Holzofen)
und Mitarbeit am Buffet

Sie: **Lingerie/Etage**
und Mitarbeit im Service

Für diese abwechslungsreichen Aufgaben suchen wir Bewerber/Innen, welche Freude haben, in einem kleinen Betrieb ihr Können unter Beweis zu stellen. Möchten Sie mehr wissen? Wir freuen uns auf Ihren Anruf, damit wir einen Vorstellungstermin vereinbaren können.

Telefon 041 93 21 14/Herr oder Frau Nanzer
Hotel Gotthard am See
6353 Weggis/bei Luzern

78609/37354



Wäschereileiter/in

Für eine grosse Hotelwäscherei im Raume Bern/Thun suchen wir eine/n kommunikationsstarke/n Leiter/in, der/die sowohl eine hauswirtschaftliche Ausbildung oder ähnliches absolviert hat, als auch mit Vorzug bereits in leitender Stellung in einer Wäscherei tätig war.

Nebst umfassenden Kenntnissen in Textil- und Materialkunde sowie der Produkte erwarten wir für diese anspruchsvolle Position Erfahrung in der Führung von zirka 15 Mitarbeitern, Organisations- und gute administrative Kenntnisse. Sprachen: Deutsch und Italienisch oder Spanisch.

1. Hausdame/Generalgouvernante

- Luxus-*****-Hotel in der Nordwestschweiz bietet eine absolute Topstelle für eine bestausgewiesene Hauswirtschaftsleiterin. Anforderungen: einige Jahre Berufserfahrung in den besten Häusern sowie Sprachkenntnisse in D, F, E.

- Eine ganz besondere Position in einem aussergewöhnlichen Betrieb in Basel. Sie verwalten und überwachen die ganze Catering-Bereitstellung und leiten alle hauswirtschaftlichen Bereiche dieses speziell gelagerten Restaurationsbetriebes. Dafür steht Ihnen ein Stab von 15 bis 25 Mitarbeitern zur Verfügung.

Oberkellner/Chef de service

- Im Raum Olten suchen wir für ein neuzeitlich konzipiertes Seminar- und Kongresshotel einen Chef de service für Bankette und Party-Service.

- Im Bündnerland bietet ein exklusives Hotel mit Gourmet-Restaurant und gut besuchtem Music Club Top-Dauerstelle. Als Persönlichkeit mit Erfahrung in den besten Häusern, Ambitionen und Selbständigkeit erwartet Sie eine verantwortungsvolle Aufgabe, bei der Sie ein Mitarbeiter-Team von zirka 10 Fachleuten im A-la-carte-Service und in der Bar motivierend leiten.

Aide du patron/Chefin de restaurant

Für sein kleines Restaurant mit sehr gutem Namen in Zürich sucht unser Auftraggeber eine charmante, kompetente Fachfrau, welche sowohl service-technisch in der Lage ist, ein exklusives Feinschmeckerlokal zu betreiben, als auch Spass daran hat, Ihre Kenntnisse in Lohnadministration, Büroorganisation und PC-Erfahrung einzusetzen.

Geschäftsführer

Patent A/Region Aargau/gelernter Koch, Hotelfachschule, Führungserfahrung, für einen sehr regen und lebhaften Restaurationsbetrieb an hervorragender Passantenlage, Mitarbeiterstab zirka 30 Personen. Eintritt Dezember 1995 oder nach Vereinbarung.

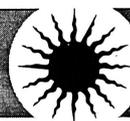
Wir beraten Sie auch gerne in anderen Positionen und freuen uns auf Ihre erste telefonische Kontaktaufnahme. Diskretion ist für uns selbstverständlich.

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

HOReGA SELECT

Fachpersonal • Kaderstellen • Direktionen
Mieter • Pächtersuche • Krisenmanagement

78688/208191



HOTEL PARDENN

Klosters

110 Betten, Hollenbad, La Taverna (ital. Spezialitäten), Le Grill (französische Küche), Panoramasaal für Pensionsgäste, Le Bar, Coiffeur, Massage, Kosmetik

EIN WINTER IN SCHNEE UND SONNE ...

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter zur Ergänzung unseres Teams:

Küche: **CHEF GARDE-MANGER**
COMMIS SAUCIER
COMMIS GARDE-MANGER
Grill/Taverna: **SERVICEFACHANGESTELLTE**
A-la-carte-Service
Panoramasaal: **CHEF DE RANG**
Etage: **HOTELFACHASSISTENTIN**
ZIMMERMADCHEN

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Arbeit in einem jungen und dynamischen Team. Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie uns einfach an!

J. C. Huber, Dir.
Hotel Pardenn, 7250 Klosters, Tel. 081 69 11 41

0 7812/17483

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

AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

KANTON ZÜRICH

In einem gehobenen Club-Restaurant, welches nur Mitglieder empfängt, suchen wir eine/n bestqualifizierte/n

CHEF DE SERVICE

in ein kleines Team gesucht.

Das Wohl der Gäste liegt Ihnen am Herzen; gute Umgangsformen sind für Sie selbstverständlich.

Unser Auftraggeber legt grossen Wert auf Verschwiegenheit und eine gepflegte Erscheinung. Eintritt nach Vereinbarung, spätestens Dezember Jahresstelle.

KANTON BERN

Für ein 4-★-Hotel im Berner Oberland suchen wir per Dezember in Jahresstelle

F&B-ASSISTENT

Ihre Aufgaben:

Lagerbewirtschaftung, Wareneinkauf, Inventare, Abrechnungen, Menükarten gestalten und erstellen usw.

Anforderungsprofil:

Lehre als Koch oder Kellner, wenn möglich Abschluss einer Hotelfachschule und etwas Praxis im F&B-Bereich.

KANTON LUZERN

In einem gastgewerblichen Unternehmen ist die vielseitige Stelle einer

SEKRETÄRIN

offen. Sie bringen mit: KV- oder Handelsschulbildung, Berufserfahrung im Lohn- und Personalwesen und gute Kenntnisse im Gastgewerbe. Sie sind zuständig für die Buchhaltung, Korrespondenz, Lehrlingsausbildung, Telefonbedienung und gute Zusammenarbeit mit kantonalen Ämtern.

Eintrittsdatum nach Übereinkunft.

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

78714/84735

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

Schweizer Hotellier-Verein



derby hotel
GRINDELWALD

Fam. P. Märkle-Bischof
Tel. 036 54 54 61, Fax 036 53 24 26
CH-3818 Grindelwald

Wir suchen auf kommende Wintersaison:

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

Service: **2. Chef de service**
Restaurationsstochter/
Kellner

Cava-Bar: **Barmaid/-man**

Etage/Bufet: **Hofa tournante**
Buffettochter

Wir bieten Ihnen abwechslungsreiche, interessante Tätigkeiten mit geregelter Freizeit in unserem vielseitigen Betrieb in Grindelwald. Bitte melden Sie sich bei Fam. Peter Märkle, Telefon 036 54 54 61.

BEST WESTERN  SWISS HOTELS



HOTEL MOOSEGG
K. + J. Lehmann, Inhaber • CH-3543 Emmenmat
Telefon 055 2 22 03 • Telefax 055 2 63 20

Für unseren Hotel-/Restaurantbetrieb suchen wir

Koch

zur Unterstützung unseres Teams (nur Schweizer), Eintritt per 1. Oktober 1995 oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung.

78707/25658

Im Auftrag unserer Kunden suchen wir für sofort oder nach Vereinbarung

Chef de partie
Commis de cuisine
Servicefachangestellte m/w
Barmails
Barmaid
für Rest. Pizzeria in St. Moritz, Alter ab 25 Jahren.

Réceptionist

Saison-/Jahresstellen ganze Schweiz.

Auf Ihren Anruf freuen sich:
Frau Amstutz/Frau Bühler
Telefon 033 43 25 73

78767/271829



Landgasthof
Wartegg
J. + M. Frei-Müller
8554 Müllheim-Wiggoltingen
beim Bahnhof

In unseren bekannten Landgasthof mit saisonaler und marktfischer Küche suchen wir einen einsatzfreudigen und kreativen

Chef de partie
(angehender Stellvertreter des Chefs) zur Unterstützung des Patrons.

Zu einem persönlichen Gespräch melden Sie sich bitte bei Herrn Jules Frei, eidg. dipl. Küchenchef, Landgasthof Wartegg, beim Bahnhof, 8554 Müllheim-Wiggoltingen, Telefon 054 63 16 31. Ruhetag Dienstag und Mittwoch.

78512/63410

Haben Sie Lust, Ihre Französischkenntnisse zu verbessern?

Für unser Speiserestaurant in der Nähe von Payerne suchen wir für Anfang März 1995 oder nach Übereinkunft

Servicefachangestellte/n

CH oder mit Bewilligung

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Bewerbungsunterlagen.

RESTAURANT DES ARBOGNES
Familie Michel Bützberger
1774 Cousset
Telefon 037 61 24 84

73333/294004



BAUR AU LAC
ZÜRICH

Wir suchen für unsere Discothek (Member Club)



eine charmante, freundliche und fachkundige

Bar-Dame

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann schreiben Sie uns bitte mit Ihren Unterlagen an:

Hotel Baur au Lac
Yves G. Dreyfus
Vizedirektor
Talstrasse 1, 8022 Zürich

78737/28918

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Chefs de service (m, w)
für unsere diversen Restaurants und Bars
(CH, C-Bewilligung) D, E

Servicemitarbeiter/in
(CH, C-Bewilligung) D, E

Gouvernante tournante
(CH, C-Bewilligung)

Réceptionist
(CH, C-Bewilligung) D, E

Anfangs-chef de partie
für mittlere Brigade (CH, C- oder B-Bewilligung)



Our Restaurants, Cafés und Piano Bars:
Restaurant CASCADE
Restaurant ENTRECÔTE
Café & Piano-Bar
CONCERTINO
Lounge & Piano-Bar
CHAMPAGNERTREFF
CASABLANCA-Bar
NEPTUN'S Terrace
Garden
Conference Rooms
COSMOPOLITAN
BOARDROOM

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

Rufen Sie uns an 01 251 50 02 Personalbüro (Mo.-Fr. 10.00-12.00 und 14.30-17.00 Uhr, Frau Weber, Personal-Koordinatorin, oder Frau Frit, 1. Direktionsassistentin), oder schreiben Sie uns.

CENTRAL PLAZA HOTEL
Personalbüro, Central 1, 8001 Zürich

78607/40070

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

78084/23132

FIDELIO Front-office vom Hotelspezialisten

Die Check-In Data AG mit Hauptsitz in Zürich-Schlieren hält eine starke Marktposition mit einer breiten Palette hochstehender Produkte und Dienstleistungen für die Hotellerie. Wir ergänzen unser junges, erfolgreiches Team mit einer

Persönlichkeit für Support und Schulung

für die Einführung und Betreuung unserer FIDELIO-Front-office-Lösungen.

Voraussetzungen:

- Abschluss einer Hotelfachschule
- Fidelio-Anwenderkenntnisse
- gute Allgemeinbildung
- Kontaktfreudigkeit
- Freude am Lernen und Begabung fürs Lehren
- sehr gute Kenntnisse der französischen Sprache.

Wir sichern Ihnen eine sorgfältige Einführung zu. Wenn Sie sich von dieser interessanten, abwechslungsreichen und selbständigen Tätigkeit, die mit viel Kundenkontakt verbunden ist, angesprochen fühlen, freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Frau E. Altorfer oder Herr W. Kreisser gerne zur Verfügung (Tel. 01 733 74 00). Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Check-In Data AG, Wiesenstrasse 10A, 8952 Schlieren.

CHECK-IN DATA AG
Informatik für Hotellerie und Gastronomie

Check-In Data AG, CH-8952 Schlieren, Wiesenstrasse 10 A, Postfach, Tel. 01 733 74 00, Fax 733 74 01
Niederlassung: CH-1820 Montreux, av. de Florimont 1, Tel. 021 963 51 51, Fax 021 963 22 83
Partner der SHT-Gruppe: Bern, Lugano, St. Moritz, Sion, Zürich

Express-Stellenvermittlung des SHV

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

Stellensuchende

1 2 3 4 5 6 7 8

Küche/cuisine

| | | | | | | | |
|------|-------------------|----|-----|----------|---------|--------------|---------------|
| 1263 | Küchenhilfe | 20 | S | A | n. Ver. | S/D/E | West-CH |
| 1264 | Koch | 30 | F | A | Dez. 95 | F/E/D | West-CH |
| 1265 | Koch | 22 | CH | Sept. 95 | F/E/D | West-CH | |
| 1266 | Commis de cuisine | 24 | D | A | n. Ver. | D/E/F | |
| 1267 | Küchenchef | 33 | CH | Okt. 95 | D/F | VS | |
| 1268 | Sous-chef | 38 | I | B | Okt. 95 | D/I | Spiez |
| 1269 | Kochin | 25 | CH | n. Ver. | D | Heim, Meilen | |
| 1270 | Küchenchef | 36 | F | A | Okt. 95 | F/E/D | West-CH |
| 1271 | Küchenhilfe | 18 | CH | Nov. 95 | D/E/F | West-CH | |
| 1272 | Koch | 23 | CH | Sept. 95 | D/F/E | | |
| 1273 | Chef de partie/w. | 32 | IRL | A | Dez. 95 | E/D/F | Skigebiet |
| 1274 | Pâtissier | 35 | F | C | Okt. 95 | F/E/D | NE |
| 1275 | Sous-chef | 36 | A | B | Nov. 95 | D/I/E | zus. mit 2613 |
| 1276 | Pâtissier | 43 | F | A | Dez. 95 | F/E/D | 4*-5*-Hotel |

Service/service

| | | | | | | | |
|------|---------|----|----|---------|----------|--------------|------------------------|
| 2598 | Barmaid | 23 | CH | Dez. 95 | D/E | Winterkurort | |
| 2599 | Barchef | 24 | D | A | Nov. 95 | D/E/F | 4*-5*-Hotel, Skigebiet |
| 2600 | Sefa | 27 | CH | n. Ver. | D/E/F | AG | |
| 2601 | Sefa | 19 | SF | A | Sept. 95 | D/E | |
| 2602 | Kellner | 56 | I | C | Okt. 95 | I/D/E | BE |
| 2603 | Sefa | 22 | P | A | Dez. 95 | D/F/I | |
| 2604 | Barman | 34 | D | A | Nov. 95 | D/E/F | |
| 2605 | Kellner | 57 | CH | sofort | D/E/F | | |
| 2606 | Kellner | 31 | P | A | Dez. 95 | D/I/F | |
| 2607 | Sefa | 23 | NL | A | Dez. 95 | D/E/F | zus. mit 2608/AG/VS |
| 2608 | Kellner | 23 | NL | A | Dez. 95 | D/E/F | zus. mit 2607 |
| 2609 | Barmaid | 22 | CH | Dez. 95 | D/F/I | GR | |
| 2610 | Kellner | 37 | YU | N | sofort | E/D/F | VS |
| 2611 | Barman | 33 | D | A | Dez. 95 | D/E/F | Zermatt |

| | | | | | | | |
|------|------|----|----|---------|---------|---------------|-------------|
| 2612 | Sefa | 21 | I | A | n. Ver. | I/D/F | West-CH |
| 2613 | Sefa | 26 | CH | Okt. 95 | D/I/E | zus. mit 1275 | |
| 2614 | Sefa | 23 | F | A | Dez. 95 | F/D/E | BS/LU/GE/BE |

Administration/administration

| | | | | | | | |
|------|--------------------|----|--------|---------|---------|-------------|-----------------------------|
| 3614 | F&B/2. Oberkellner | 26 | I | A | sofort | I/D/F | |
| 3615 | Réceptionist/in | 26 | B | A | Dez. 95 | D/F/E | 4*-5*-Hotel |
| 3616 | Réceptionist/in | 23 | GB | A | Dez. 95 | E/D/F | |
| 3617 | Réceptionist/in | 22 | CH | Dez. 95 | D/F/E | 4*-5*-Hotel | |
| 3618 | Réceptionist/in | 21 | D | G | Dez. 95 | D/E/F | 4*-5*-Hotel, BS/BL |
| 3619 | Anfangsrécept./w. | 19 | CH | Dez. 95 | D/E/F | BE/Oberland | |
| 3620 | Direktionssass./w. | 25 | NL | A | Dez. 95 | D/E/F | 3*-4*-Hotel |
| 3621 | Sekretärin | 23 | F | A | Dez. 95 | F/S/I | Grossbetrieb, Crans-Montana |
| 3622 | Réceptionist/in | 26 | CH | Nov. 95 | D/E/F | ZH/SH | |
| 3623 | Concierge-Tourant | 43 | I | A | Dez. 95 | I/E/D | |
| 3624 | Réceptionist/in | 33 | F | A | sofort | F/E/D | 3*-5*-Hotel |
| 3625 | Réceptionist/in | 19 | CH | sofort | D/F/E | Inner-CH/VS | |
| 3626 | Réceptionist/in | 35 | D | A | sofort | D/I/E | TI |
| 3627 | Réceptionist/in | 23 | CH | Nov. 95 | D/F/E | BE/NE/JU/BS | |
| 3628 | Anfangsrécept./w. | 39 | CH | Dez. 95 | D/E/F | West-CH | |
| 3629 | Anfangsrécept./w. | 23 | CH | Dez. 95 | D/E/F | GR | |
| 3630 | Réceptionist/in | 20 | CH | sofort | D/F/E | | |
| 3631 | Betriebsass./F&B | CH | sofort | D/I/E | BS/BL | | |

Hauswirtschaft/ménage

| | | | | | | | |
|------|-------------------|----|----|----------|----------|--------------------|---------|
| 4368 | Haushilfe | 28 | P | A | Dez. 95 | P/E/I | |
| 4369 | Portier | 25 | I | C | Dez. 95 | D/I | Lugano |
| 4370 | Gouvernante | 50 | A | Dez. 95 | D/E | BE/Oberl. | |
| 4371 | Nachtportier | 42 | D | A | Dez. 95 | D/F/E | |
| 4372 | Hilfsgouvernante | 22 | CH | Sept. 95 | D/F | 3*-5*-Hotel, LU/ZH | |
| 4373 | Gouvernante | 31 | NL | B | n. Ver. | D/E | BE |
| 4374 | Hofa/Anfangsgouv. | 20 | CH | Dez. 95 | D/F/E | VS | |
| 4375 | Nachtportier | 60 | I | C | Sept. 95 | I/D/E | |
| 4376 | Haushilfe | 38 | P | A | Nov. 95 | P/F/I | West-CH |

| | | | | | | | |
|------|------------------|----|----|--------|---------|-------|--------------------|
| 4377 | Nachtportier | 37 | P | A | Dez. 95 | D/F/I | 4*-5*-Hotel, VS/GR |
| 4378 | Buffet/w. | 20 | P | A | Dez. 95 | I/F/D | LU/GR |
| 4379 | Zimmer/Küche/w. | 22 | P | A | Dez. 95 | I/D/F | zus. mit 4380/GR |
| 4380 | Küchenhilfe | 25 | P | A | Dez. 95 | I/F/D | zus. mit 4379/GR |
| 4381 | Hilfsgouvernante | 19 | CH | sofort | D/F/E | NW/LU | |
| 4382 | Hofa | 23 | CH | sofort | D/I/F | ZH | |

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementsgebühr von Fr. 285.- pro Halbjahr **inklusive 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 Mehrwertsteuertrag können Sie in Ihrer nächsten Mehrwertsteuer-Abrechnung als Vorsteuer abziehen.

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

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

Vous pourrez déduire la TVA sur votre décompte TVA au titre de l'impôt préalable récupérable.

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

Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

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

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Ich suche Stelle als:

Eintrittsdatum:

Name:

Vorname:

Strasse:

PLZ/Ort:

Geboren:

Nationalität:

Telefon privat:

Telefon Geschäft:

Muttersprache:

Art der Bewilligung:

Art des Betriebes:

Region:

Bemerkungen:

Sprachkenntnisse:

Deutsch:

Französisch:

Italienisch:

Englisch:

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

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:

Betrieb:

Ort:

Funktion:

Dauer (von/bis):

1.

2.

3.

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

Datum:

Unterschrift:

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

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

78113/84735



Mitglied der «Grandes Tables de Suisse»

Für unser bestbekanntes Erstklassenhaus suchen wir nach Übereinkunft in Jahresstelle eine/n initiative/n, verantwortungsbewusste/n

F & B-Manager/Maître d'hôtel

Wir stellen uns eine erfahrene, sprachgewandte (D, F, E), belastbare und flexible Persönlichkeit vor, welche in einem dynamischen Team unsere internationale Kundenschaft verwöhnen möchte und bereit ist, Überdurchschnittliches zu leisten.

Fühlen Sie sich angesprochen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnissen und Foto.

Hotel Davoserhof *****, CH-7270 Davos Platz
Familie Heidi und Paul Petzold
Telefon 081 415 66 66, Telefax 081 415 66 67

78412/9318

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

Ab der Wintersaison in unserem ganzjährig geöffneten Erstklassenhotel zum Beispiel in unserer Küchenbrigade als **CHEF SAUCIER**, **CHEF PATISSIER** oder **COMMIS DE CUISINE**. Oder vielleicht als erfahrener **CHAUFFEUR / ABLÖSE NIGHT-AUDITOR**, der sich in einem jungen, motivierten Team zu Hause fühlt. 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,
CH-7500 St. Moritz

SCHWEIZERHOF



Hotel Eiger
Mürren



Für die nächste Wintersaison, ab zirka Mitte Dezember bis zirka Mitte April, suchen wir in unser *****-Hotel ergänzend zu unserem motivierten Team folgende dynamische Mitarbeiter:

Réception/
Büro:

Sekretärin/Réceptionist/in

Wintersaison, evtl. Jahresstelle, sprachkundig, mit Erfahrung, selbständig und verantwortungsbewusst. Eintritt Anfang Oktober oder nach Übereinkunft.

Küche:

Garde-manger Commis de cuisine

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Passfoto an

Walter F. Stähli
Hotel Eiger, CH-3825 Mürren
Telefon 036 55 1331

78444/25992

★★★★

**Sils Maria
Edelweiss
Hotel**

Im Engadin,
dem schönsten
Hochtal Europas!

Erstklasshotel★★★★ mit 130 Betten, Appartements, Jugendstilspisessaal, Restaurant, Bar, Terrasse, modernste Wellness- und Fitnessanlage bietet engagierten, qualitätsbewussten und kontaktfreudigen Menschen attraktive Arbeitsplätze in angenehmer Ferienatmosphäre.

Wir suchen auf **kommende Wintersaison**, ab zirka 20. Dezember 1995, noch folgende, gut ausgewiesene Mitarbeiter:

Réception:
Réceptionsekretärin
(CH oder B-Bew.) IBM-Rebag-kundig,
Sprachen: D, F, E, wenn möglich I

Küche:
Chef pâtissier/-ière
Commis de cuisine

Service:
Servicefachmitarbeiter/in
(gepflegter A-la-carte-Service)

Saalkellner

Hauswirtschaft:
Hilfsgouvernante (Hofa)
Kaffeeköchin (mit Deutschkenntnissen)
Zimmermädchen
(mit Deutschkenntnissen)
Officebursche

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören!

Hotel Edelweiss
Hr. R. Brüggemann
CH-7514 Sils Maria
Telefon 082 4 52 22
Fax 082 4 55 22

78619/31259

Arosa

**ORELLI'S
Hotel**

Im Orelli sollen sich jung und alt, Gäste und Personal wie zu Hause fühlen.

Für unseren fröhlichen, bestfrequentierten Mittelklassbetrieb suchen wir für die kommende Wintersaison (Dezember bis April) folgende Mitarbeiter:

Chef de partie
Entremetier
Servicefachmitarbeiter/innen
Buffetkochtner

Kein Spätdienst, sonnige Personalzimmer, gutes Arbeitsklima in aufgestelltem Team, viele Sportmöglichkeiten.

H. Meier, Dir., freut sich, mit Ihnen in Verbindung zu treten.

Hotel-Restaurant Orelli
7050 Arosa
Telefon 081 31 12 08
Fax 081 31 46 90

69212/1503

**Bergrestaurant
Jschalp**

DÄVOS

Wir suchen in Tagesbetrieb für Winter jungen, selbständigen

Koch
Konditor (m/w)

Gratis-Skifahren, interessante Arbeitszeit. Anfragen an:

Restaurant Jschalp
Hans Fopp,
7270 Davos Platz
Telefon 081 46 34 14 oder
Telefon 081 43 59 74 (abends).

DA 78702/9875

HOTEL CONTINENTAL
Zeughausgasse 27
3011 Bern

Für unser Hotel garni im Stadtzentrum suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft freundliche

Hotelpraktikantin

für Frühstücksservice und Réceptionsabläufe (auch geeignet für Hofa, welche sich an einer Réception einarbeiten möchte). Gastgewerbekennntnisse erwünscht.

Haben Sie Freude an der Arbeit in einem kleinen Team? Falls ja, dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen.

78027/4170

**GASTHAUS & WEINGUT
BAD OSTERFINGEN**
seit 1472

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung zuverlässigen

Jungkoch/-köchin

für unsere gehobene, gutbürgerliche Küche in renommiertem Landgasthof.

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, 5-Tage-Woche, beste Bezahlung, Kost und Logis im Haus und gutes Betriebsklima.

Rufen Sie uns doch einfach an, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Gasthaus & Weingut, Bad Osterfingen
z. H. Michael Meyer,
CH-8218 Osterfingen
Telefon 053 61 21 21

0 75759/038322

**Gasthof zum Goldenen Kreuz
Davos**

Wir suchen nach Übereinkunft

Chef de service (weiblich)

Wir sehen in Ihnen die rechte Hand des Patrons, die Freude an einer vielseitigen und selbständigen Tätigkeit hat und den guten Kontakt zu unseren langjährigen Gästen pflegt.

Servicefachangestellte

Wir stellen uns eine aufgeschlossene, kontaktfreudige Mitarbeiterin vor, die noch viel dazulernen möchte.

Chef de partie (Saucier)

Wenn Sie nebst vielseitigem und anspruchsvollem Kochen auch Freude an der Ausbildung von jungem Nachwuchs haben, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Ihre Unterlagen senden Sie bitte an
Gasthof zum Goldenen Kreuz,
6197 Rafz, oder setzen sich mit uns telefonisch in Verbindung.
Telefon 01 869 04 24
(H. Marti verlangen).

ER 78469/28304

Hotel-Restaurant Steinbock

3818 Grindelwald

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Réceptionistin
(teilweise Mithilfe beim Frühstücksservice und Buffet)
und für kommende Wintersaison

Servicefachangestellte
und

Jungkoch/Jungköchin
in junges, aufgestelltes Team

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungen:

Familie Roth
Hotel Steinbock
3818 Grindelwald
Telefon 036 53 10 10

78609/50199

*Aufgestellt?
Eingestellt!*

**Montelago Hotels -
die erste
Adresse für aufgestellte
Service-MitarbeiterInnen.**

**MONTE
LAGO
HOTELS**

Promenade 136, 7260 Davos Dprf
Telefon 081 46 50 77, Fax 081 46 53 68

78634/329924

HOTEL MATT

Bildungs- und Feriencentrum

Mattstrasse, 6103 Schwarzenberg
Telefon 041 97 20 22

Das Bildungszentrum Matt in Schwarzenberg LU ist ein Haus für Kurs- und Feriengäste. Auf Mitte September oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n tüchtige/n

Köchin/Koch

Sind Sie bereit, mit unserem Küchenchef zusammen die Aufgaben zu teilen?

Gerne erwarten wir Ihren Anruf (Telefon 041 97 20 22) und Ihre schriftliche Bewerbung an:

Bildungszentrum Matt
Mattstrasse, 6103 Schwarzenberg
78776/131504

**DENNER
SUPERDISCOUNT**

ERFOLGREICH IN DIE ZUKUNFT!

Zählen Ausgeglichenheit und Interesse am Menschen zu Ihren Stärken? Haben Sie Freude an Lebensmitteln und der Hektik des Detailhandels? Wollen Sie sich beruflich weiterbilden? Wir suchen für die Region Bern

**Nachwuchs für
Kaderfunktion**

Diese Funktion ist für Persönlichkeiten mit Sinn für Teamarbeit, Freude am Kontakt mit Kunden, Offenheit gegenüber Neuem und ausgeprägtem Leistungswillen wie geschaffen.

Sie können von uns eine fundierte Ausbildung, moderne Anstellungsbedingungen und gute Entwicklungsmöglichkeiten erwarten.

Wir bitten um Zusendung der vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

**DENNER AG, Regionaldirektion
Personalabteilung
3185 Schmiten**

**SEMINARHOTEL
AM AGERSEE**

Wir suchen für Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung einen

Chef de partie

Wir sind eines der modernsten Ausbildungszentren in der Schweiz mit einem ★★★-Hotel- und Restaurationsbetrieb. Um unsere junge, dynamische Küchenbrigade zu vervollständigen, sucht unser Küchenchef einen

- qualitätsbewussten, teamorientierten, kreativen

Chef de partie
der in unserer

- modernst eingerichteten Küche sein Können und Wissen erweitern möchte.

Vorläufig soviel: Ob Frau oder Mann spielt keine Rolle. Unsere Arbeitsbedingungen sind *fortschrittlich*. Ein junges, *motiviertes* Team macht unser Arbeitsumfeld sehr angenehm. Auf Wunsch steht Ihnen ein Personalzimmer zur Verfügung.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre kompletten Unterlagen mit Foto an:

Seminarhotel am Agersee, Daniela Telesco, Seestrasse 10, 6314 Unterägeri/Zug.

- 50 Zimmer
- Veranstaltungsräume bis zu 180 Personen
- modernste Technik
- Solarium, Bio Sauna, Dampfbad
- Tiefgarage
- 2 Restaurants/Terrasse

RELA
SAUNA - SOLARIUM

SHA SeminarHotel AG, Seestrasse 10, 6314 Unterägeri, Telefon 042 72 27 27,
Telefax 042 72 38 94

EIN UNTERNEHMEN DER ELVIA-GRUPPE

0 78590/35033

78548/19470



Restaurant SUNNEGGA

Discover a Sunny Place
Entdecke die Sonnenecke

Diese sonnige Ecke ist mittels Metro in drei Minuten von Zermatt aus erreichbar. Dort befindet sich mitten im Ski-gebiet das neu erbaute Restaurant Sunnegga, mit einer windgeschützten einmaligen Sonnenterrasse. Ein idealer Ort für gemütliche, sonnige Stunden, Firmenfeste, Hochzeiten und Tagungen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab Anfang Dezember 1995 kompetente Mitarbeiter:

Küche: modernst eingerichtete Küche, zehn Mitarbeiter

Koch

Service: in einem Team von 14 Personen

Servicemitarbeiter/in

(D, E, F)

- Haben Sie Freude am Beruf, an den Bergen und am Skilaufen?
- Wünschen Sie sich geregelte Arbeitszeiten und haben dabei abends frei?
- Sind Sie kontaktfreudig und würden gerne im Umfeld einer internationalen Kundschaft tätig sein?
- Schätzen Sie ein gutes Arbeitsklima in einem jungen, dynamischen Team?
- Hätten Sie gerne durch uns ein Studio in Zermatt vermittelt?

Wir würden uns über Ihren Telefonanruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Foto sehr freuen.



Restaurant Sunnegga
z. H. Herrn P. Perren
3920 Zermatt
Telefon 028 67 28 96
(tagsüber) 78426/374156

HOTEL TAMINA BAD RAGAZ

Gourmet-Restaurant/Restaurant La Tavernetta/
Gartenterrasse/Strassencafé



Ihre Jahresstelle in Bad Ragaz

Gehen Sie den Weg in die Zukunft mit uns!
In unser modernes 4*-Jugendstilhotel im Herzen von Bad Ragaz, mit 96 Betten und gepflegter Restauration, suchen wir ab September/Oktober oder nach Übereinkunft folgende motivierte Mitarbeiter (CH oder Bew. B/C):

Küche:

Chef de partie Commis de cuisine Officemitarbeiter

Empfang:

Réceptionssekretär/in

(Hotelerfahrung, D/F/E)

Service:

2. Oberkellner (D/F/E/I)

Chef de rang (gute Deutschkenntnisse)

Commis de rang

(gute Deutschkenntnisse)

Was wir von Ihnen erwarten, sagen wir Ihnen gerne bei einem persönlichen Gespräch, was wir Ihnen bieten, das können wir Ihnen schon jetzt sagen:

- junge Crew
- interessante Verdienstmöglichkeiten
- auf Wunsch Unterkunft in unserem Personalhaus
- Weiterbildungsmöglichkeiten ...

... und das grosse Angebot an Sport, Kultur und Unterhaltung in Bad Ragaz und nächster Umgebung!

Falls Sie in einem jungen, motivierten Team Verantwortung übernehmen wollen und die notwendigen Berufskennntnisse mitbringen, freut sich schon heute die ganze Tamina-Crew über Ihre Bewerbung. Fragen? Verlangen Sie Herrn oder Frau Schwendener, wir geben Ihnen gerne nähere Auskünfte.

Senden Sie Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Tamina, A. & R. Schwendener
7310 Bad Ragaz
Tel. 081 302 81 51, Fax 081 302 23 80



78641/222712



Unsere Firmengruppe CPC Schweiz, Mitglied eines weltweit tätigen amerikanischen Unternehmens, entwickelt, produziert und vertreibt qualitativ hochstehende Artikel der Marken **KNORR** und **CHIRAT**.

Für unsere **Produkteentwicklung** suchen wir einen

Küchenchef

Unsere Küchenchefs sind mit ihrer Kreativität die Garantie dafür, dass es auch morgen noch **KNORR**-Produkte gibt.

Wir bieten Ihnen einen interessanten Arbeitsplatz mit zeitgemässen Weiterbildungsmöglichkeiten, einem guten Arbeitsklima und fortschrittlichen Anstellungsbedingungen.

Ihre Ausbildung als Koch mit internationaler Erfahrung in unterschiedlichen, auch leitenden Stellungen, Ihre Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch dienen als Grundlage, um das zusätzliche Wissen über Rohstoffeinsätze und Verfahrenstechniken zu erarbeiten.

Sind Sie interessiert an kreativen Neuentwicklungen und Feinschmeckerprodukten mit Rohstoffen, die Sie vielleicht noch nicht kennen?

Sind Sie teamfähig und können Ihre Fähigkeiten mit den Kenntnissen von Chefkollegen, dem Marketingteam, Technikern, Produktion und Qualitätssicherung verbinden?

Können Sie Ihre Kreationen mit Verhandlungsgeschick und Durchsetzungsvermögen unseren nationalen und internationalen Geschäftspartnern verkaufen?

Wenn ja, dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto oder rufen Sie uns an. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

**Knorr-Nährmittel Aktiengesellschaft
Personaldienst, 8240 Thynggen
Telefon (053) 39 66 66**



MM 78654/43634

Hotel Restaurant Plattenhof Zürich



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

Für Eintritt nach Übereinkunft suchen wir:

- Alleinkoch
- Réceptionist/in
- Réceptionspraktikantin

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

77731/40860

GRAUBÜNDEN

Mitten im Skigebiet arbeiten –
– in der Freizeit Ferien machen

Bündner Bergbeizli

sucht für Winter 1995/96
und/oder Sommer 1996

Allrounderin

mit hauswirtschaftlicher oder
Gastronomie-Erfahrung sowie

- 1 Küchenangestellte
- 1 Buffetangestellte
- 1 Praktikantin

Sind Sie jung, flexibel,
selbständig und weiblich?
Melden Sie sich!

78582/384352

Café Spoina
CH-7078 Lenzerheide
Telefon 0041 81 34 26 77

Wir sind ein internationales 5-Sterne-Hotel in Zürich mit 224 Zimmern, 2 Restaurants, einer Bar und diversen Bankett- resp. Seminarräumlichkeiten. Für die folgenden Bereiche suchen wir per September/Oktober 1995 qualifizierte Mitarbeiter/innen mit Berufserfahrung:

Restaurants Döitschlutube/Les Quatre Saisons

Chef de rang D/E

Commis de rang D/E

Front-office

Réceptionist/in D/E

Night-auditor D/E

Wenn Sie Schweizer/in oder Ausländer/in mit B- oder C-Bewilligung sind, freut sich unsere Personalchefin, Frau Susanne Eichenberger, auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.



Atlantis Sheraton

HOTEL
ZÜRICH

DÖITSCHWEG 234, 8055 ZÜRICH, SWITZERLAND
PHONE: 41-1-454-5454 FAX: 41-1-454-5400 TELEX: 813-338 ATS CH



78711/39853

BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

Wir sprechen Menschen an, deren Herz für die Gastronomie schlägt.

Chef de partie: Sind Sie der Koch mit einigen Jahren Berufserfahrung, der in einem historischen Restaurant sein Können beweisen will? Ein mittelgrosser Betrieb, mit hoher Bankett-Tätigkeit, am Rande der Stadt Zürich, mit öff. Verkehrsmitteln gut erreichbar, kann Ihnen Ihren nächsten Karriere Schritt eröffnen. Melden Sie sich bitte in Zürich.

Regionaldirektor: Die aufstrebende, individuelle Restaurantkette sucht den zweiten Mann in ihrer Reihe. Als gelernter Koch haben Sie, nach entsprechender Weiterbildung, bereits 1 bis 2 grosse Restaurantbetriebe erfolgreich geführt. Idealerweise besitzen Sie zudem bereits Erfahrung im Ablauf einer Zentralverwaltung. Kandidaten mit entsprechendem Leistungsausweis erfahren mehr in Zürich.

General-Gouvernante: Das Haus der Spitzenklasse in Basels Zentrum sucht die erfahrene Verantwortungliche, die drei direkt unterstellte Gouvernanten sowie zirka 14 Mitarbeiterinnen zum Erfolg führen kann. Der Etogenbereich fasciniert Sie, und Sie fühlen sich in einer internationalen Atmosphäre wohl? Rufen Sie uns in Basel an!

Sofort-Angebote: Dank unserer neuen Software erhalten Sie bei entsprechenden Bewerbungsunterlagen, sofort Auskunft, ob Ihre Wunschstelle noch für Sie offen ist. Wir suchen in allen Sparten der Küche und im Service gute Fachkräfte. Basel und Zürich.

Dies ist nur eine Auswahl von verschiedenen Möglichkeiten. Profitieren Sie von den Vorteilen! Rufen Sie uns an!

PRE786939291

Temporär • Dauer • Kader

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

Wir suchen für die kommende Saison, ab zirka 15. Dezember 1995 bis 20. Oktober 1996, noch folgende tüchtige Mitarbeiter:

- Küche:**
- Sous-chef m/w
 - Commis de cuisine m/w
 - Pizzaiolo (evtl. Hilfskoch, wird angelernt)
 - Küchenburschen

Hotelfach: - Aide du patron
(Mithilfe im Restaurant u. Réception)

- Zimmermädchen

Service: - Servicefachangestellte m/w
à la carte/Sprachen: D/F

Unser Hotel verfügt über eine zeitgemässe Einrichtung. Personalunterkünfte im Haus.

Anfragen mit den üblichen Bewerbungsunterlagen sind zu richten an:

Hotel Restaurant Monte Rosa
Fam. J. Grilling
3929 Täsch/Zermatt
Telefon 028 67 45 92 oder 67 24 34

78625/104590



Unser Auftraggeber, ein bestgepflegtes und renommiertes Landgasthaus im Zürcher Weinland, Nähe Rhein und Winterthur, sucht **per sofort**

Chefin de restaurant/ Aide du patron (w)

Das Gasthaus offeriert einer anspruchsvollen Kundschaft liebevoll ausgestattete Räumlichkeiten von 20 bis 60 Plätzen und einen wunderschönen Sommergarten mit 60 Plätzen. Der Besitzer selbst verwöhnt seine Gäste mit saisonalen Köstlichkeiten und seinen bekannten Fischspezialitäten.

Als gewinnende Persönlichkeit mit grosser Freude am Umgang mit Menschen sind Sie frontgewohnt, haben ein Feeling für individuelle Gästebetreuung, sind stark in Organisation mit einem klaren Sinn für Rentabilität. Sie leiten und motivieren eine kleine Servicebrigade und verfügen über Erfahrung in einer vielseitigen Gastronomie.

Halten Sie Ausschau nach einem längerfristigen Engagement, wünschen Sie sich interessante Anstellungsbedingungen und vorteilhafte Arbeitszeiten (im Normalfall Spätdienst am Stück), dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

HoREGa Select Kaderberatung AG
Frau G. Probst
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 91, Fax 061 281 75 45

HoREGA SELECT

Executive Search • Selektion von Führungskräften und Direktionen auf Mandatsbasis

78669/208191



SWISS-CHALET-STYLE-HOTEL
Gourmet Restaurant

Ideal für Wintersport

Wir suchen für die kommende Wintersaison vom 15. Dezember 1995 bis Ende April 1996 für unser renommiertes Hotel-Restaurant folgende Mitarbeiter:

Chef de partie/Sous-chef
Entremetier tournant
Commis de cuisine
Servicefachangestellte

für A-la-carte-Restaurant mit Inkasso

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie Armin Berchtold-Lampart
Telefon 028 27 22 23

78765/28762

Rinerhorn

FAMOS DAVOS
Bergbahnen Rinerhorn Davos · Graubünden · Schweiz

Ein Winter in Sonne und Schnee, beim Snowboarden, Skifahren und Schlitteln in zauberhafter Bergwelt...

Ein junges Team sucht für die Wintersaison 1995/96 noch Verstärkung

Sous-chef
Chef de partie
Jungköche
Buffetangestellte (Schweizerinnen)
Hilfskräfte/Officemitarbeiter

Wir:

- abwechslungsreiche Arbeit mitten im Skigebiet
- geregelte Arbeitszeit, gutes Arbeitsklima
- Zimmer im Tal
- gratis Skikarte und genügend Freizeit.

Sie:

- freuen sich mit uns, anspruchsvolle und fröhliche Gäste zu bedienen.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung.

Herr oder Frau Imfeld
Telefon 081 49 12 55
Bergrestaurant Rinerhorn
7277 Davos Glaris

78751/75574



Z E R M A T T

Arbeiten Sie gerne selbständig und verantwortungsvoll in einem jungen Erfolgsteam?
Ist sinnvolle Freizeitgestaltung für Sie wichtig?
Nutzen Sie die hoteleigenen Sportanlagen (Hallenbad und Tennisplatz) und die Weiterbildungsmöglichkeiten vor Ort.

Für folgende Aufgabenbereiche suchen wir ab der kommenden Wintersaison:

für unser Büro/Reception
SEKRETÄRIN (D, F, E)
mit Hotelerfahrung
für unser Gourmetrestaurant:
RESTAURANTKELLNER/IN (D, F, E)
und für das Restaurant der Hausgäste:
CHEF DE RANG

in unsere kleine Hausbar:
BARMAID

sowie für unsere kreative Küche:
CHEF DE PARTIE
CHEF DE PARTIE PÂTISSIER

für unser Wellness-Zentrum:
MASSEURIN

Wir sind ein renommiertes 4-Sterne-Hotel mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum, das von freundlichen, motivierten Mitarbeitern betreut und umsorgt wird.
Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns!

HOTEL MIRABEAU · CH-3920 ZERMATT
FAMILIE SEPP & ROSE JULEN · TEL. 028/671772



(15 Gault-Mitelpunkte)

78238/36233



Gourmet-Lokal mit Bistro in der St. Galler Altstadt sucht auf Herbst 1995 (Oktober/November)

Sous-Chef
Chef de partie pâtissier /
Chef garde-manger

Das «Neubad» ist eines der bekanntesten Lokale in der Ostschweiz



In unserer abwechslungsreichen Küche verwenden wir hauptsächlich Frischmarkt-Produkte.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder auf Ihren Anruf!

Neubad
RESTAURANT

Köbi Nett · Bankgasse 6 · CH-9000 St. Gallen
Telefax 071 22 80 68 · Telefon 071 22 86 83

0718002/2424

LUGANO

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung für 2 Monate

Etagenportier/Hausbursche

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an

Hotel Continental
6903 Lugano
Telefon 091 56 11 12

77984/94200

Saas-Fee

Winterkurort

Wir suchen für die kommende Wintersaison

Kassierin
Buffettochter
(Selfservice)

Barmaid

(Snack- und Schneebar)

Ausländerbewilligungen vorhanden.
Anfängerinnen werden angeleitet.
Interessenten melden sich bei:
Bergrestaurant Längfluh
Familie Alois Marty
CH-3906 Saas Fee
Telefon 028 57 26 68 (ab 17.00 Uhr)
oder 028 57 21 32 (Herrn oder Frau Marty verlangen)

78747/29785



Habert's
SCHÜTZENHAUS

Brasserie
Parisienne

In unserem vielseitigen Betrieb haben wir folgende Stellen neu zu besetzen:

Aide du patron/
Betriebsassistent/in

Ihr Aufgabenkreis umfasst:
- Chef de service
- Betreuung und Ausbildung der Servicelehrlinge
- administrative Aufgaben
- Mitgestaltung der Angebotspalette.

Für diese Aufgaben verfügen Sie mit Vorteil über einen Hotelfachschulabschluss (HGF) oder eine ähnliche, umfangreiche Ausbildung.
Eintritt: Mitte Oktober, Anfang November.

Serviceangestellte/
Kellner

Junge freundliche Servicemitarbeiter/in für die Brasserie und Bistro.

Hausdienst

Mann oder Frau, zur Erledigung allgemeiner Reinigungsarbeiten und Mit-hilfe am Buffet und im Office.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige, interessante Mitarbeit in einem dynamischen, neuen Betrieb.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf. Es können nur Bewerbungen von Schweizern oder Ausländern mit Bewilligung B oder C berücksichtigt werden.

ouvert tous les jours

Oberdorfstrasse 10, 3053 Münchenbuchsee
Telefon 031 869 02 81 · Telefax 031 869 39 81

78752/21407

Mitten im Skigebiet der Weissen Arena, auf einer Höhe von über 2000 m, befinden sich die Restaurationsbetriebe

Berghaus Nagens
Restaurant Narau
Segneshütte und
Restaurant Startgels
der Bergbahnen Flims

Für die Wintersaison 1995/96 suchen wir tüchtige, einsetzungsfreudige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Köche/Köchinnen
Hilfsköche
(nur mit Bewilligung B/C)
Servicefachangestellte
Kassierinnen

Eintritt auf 10. Dezember 1995 oder nach Vereinbarung.

Wir bieten:

- Gratis-Skiabonnement der Weissen Arena Flims-Laax-Falera
- angenehmes Arbeitsklima
- den Leistungen entsprechenden Lohn
- geregelte Arbeits- und Freizeit
- moderne Unterkunft im Betrieb
- an Freitagen Übernachtungsmöglichkeit in den Personalwohnungen in Flims.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

Restaurationsbetriebe Bergbahnen Flims AG
Herrn Dieter Kramer, Direktor
7017 Flims Dorf
Telefon 081 39 54 47



Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.

P 78633/20837

HIE UND DA ZIEHEN WIR
GROSSE FISCH AN LAND.

Zum Beispiel:



Für die Wintersaison 1995/96

In der Küche:

Chef saucier

und

Chef pâtissier

und

Commis pâtissier

In Speisesaal:

Serviceangestellte/in

(deutschsprachig)

Wir sind ein motiviertes Team, fühlen uns wohl in unserem 270-Betten-Aktiv-, Kur- und Ferienhotel, benutzen kostenlos die grosszügige Hotel-Sportinfrastruktur – und weil manchmal weniger mehr ist, bleiben uns neben den wöchentlich 42 Arbeitsstunden noch 126 Stunden für Freizeit übrig.

Fischen Sie mit? – Dann schicken Sie uns Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns an: Miteinander reden ist immer gut.

Herzlich – Beatrice und Hansueli Baier.

Vals – falls Arbeit auch Spass machen darf.

HOTEL THERME

Hotel Therme Vals 7132 Vals Tel. 081 935 21 11 Fax 081 935 16 95

0718033/17008

BERGBAHNEN

See you

GSTAAD - SAANENLAND**Ski fahren sollte eines Ihrer Hobbys sein...**

Sind Sie eine sprachgewandte (D/F/E), junge, sportliche Frohnatur und suchen Sie Arbeit in einem der renommiertesten Skigebiete der Schweiz? Wir freuen uns bereits wieder auf die kommende Wintersaison (Dezember bis April) und suchen motivierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für unsere folgenden Betriebe:

Bergrestaurant Wispile*Bedientes Restaurant und Selbstbedienungsrestaurant*

Koch/Köchin für das Selbstbedienungsrestaurant
Küchenhilfe
Mitarbeiter/Mitarbeiterin für Service (D/E/F)
Officemitarbeiter/in
(nur mit guten Deutschkenntnissen)

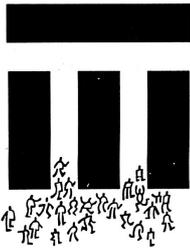
Bergrestaurant Eggli*Bedientes Restaurant*

Koch/Köchin
Mitarbeiterin/Mitarbeiter für Service (D/E/F)
Mitarbeiterin/Mitarbeiter für die Sternbar

Falls Sie Lust haben, zusammen mit einem jungen Team unsere internationalen Gäste zu verwöhnen, dann bewerben Sie sich bitte schriftlich bei folgender Adresse:

Bergbahnen Gstaad-Saanenland AG
Postfach 65
CH-3780 Gstaad
Telefon 05 030 882 62 Fax 05 030 882 60

78525/12836

**Liebe Réceptionistinnen!**

Und Réceptionisten:

In Zürich und in Adliswil kommen täglich Besucher aus der ganzen Welt zu uns (weil wir eben einer der grössten Rückversicherer der Welt sind). Diese Ladies und Hombres, Señoritas und Mijnheeren gilt es kompetent und charmant zu empfangen und weiterzuleiten.

Und auch zu betreuen: mit Blumen, Geschäftswagen, Taxibons, Theaterkarten, Zeitungen, Getränken, Gästetischen, Besprechungsräumen, Unterlagen – you name it. Richtig: Englisch und Französisch müssen Sie auch können.

Wenn Sie schon in Grossunternehmen oder in guten Hotels gearbeitet haben, wissen Sie ja, wie's geht. Und auch, dass man als Drehscheibe zwischen Innenwelt und Aussenwelt die eigentliche Schaltzentrale des Konzerns ist...

Cordelia Oberholzer freut sich auf Ihre Bewerbung: Schweizer Rück, Mythenquai 50/60, 8022 Zürich. Telefon 01 285 38 70.

Schweizer Rück

0 78596/15080



Für unser gemütliches Bergrestaurant (Tagesbetrieb) mit anspruchsvoller Kundschaft suchen wir für kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

kreativen, selbständigen

Koch neben 2 Mitarbeitern
aufgestellte, freundliche
Service-mitarbeiterin

Kindermädchen

zu unseren 2 Kindern, das gerne Ski fährt und selbständig den Haushalt führt.

Haben Sie Freude an der Arbeit in kleinem Team? Falls ja, rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbung an:

Restaurant Enzian
Anni und Toni Strametz
Findeln
3920 Zermatt
Telefon 028 67 64 04/67 50 23
78748/348430

FALERA
GRAUBÜNDEN • GRISONS



Für unser modernes Sporthotel im Herzen der Weissen Arena Films-Laax-Falera, suchen wir ab der kommenden Wintersaison zur Ergänzung unserer Brigade folgende Mitarbeiter:

Küche:

Sous-chef
Chef saucier
Chef garde-manger

Hotelbar:

(Öffnungszeiten 16 bis 00.30 Uhr)

Barmaid

die es versteht, unsere Gäste mit Ihrem Charme zu verwöhnen.

Service:

Serviceangestellte
(à la carte)

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel La Siala
Reto Carminisch, Dir.
7153 Falera
Telefon 081 921 32 32
78457/54070

Für unser neuzeitliches Hotel mit 38 Betten und gehobenem A-la-carte-Restaurant suchen wir zur Verstärkung unseres jungen Teams

**Jungkoch/
-köchin**

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, gute Entlohnung, selbständige Tätigkeit, auf Wunsch steht Ihnen ein Zimmer zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Bitte melden Sie sich bei:
Frau B. Haudenschild
Telefon 031 731 21 21



Hotel Restaurant Sonne
Barbara Haudenschild-Gilgen
3150 Schwarzenburg
Tel. 031 731 21 21, Fax 031 731 16 51
P. 78589/22638



INTERLAKEN

Wir suchen auf nächste Wintersaison, evtl. in Jahresstelle:

Sous-chef de cuisine

sowie auf November

Sekretärin-Receptionistin
(evtl. auch Praktikantin)

Bewerbungen bitte mit Zeugnissen und Foto an untenstehende Adresse.

78768/16128

HOTEL RESTAURANT BEAU-SITE

Fam. Max Ritter
3800 Interlaken
Tel. 036/22 81 81



Hotel

★★★★

Laaxerhof

Unsere Zeit gehört Ihnen.

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

Restaurants:

Chef de service

Hotelrestaurant «Vallarosa»:

Serviceangestellte/n

Restaurant «Stivetta»:

Servicefachangestellte/n à la carte

Buffet:

Buffetangestellte/n

Bar/Halle:

Bardame/Barmen

Küche:

Chef de partie
Demi-chef de partie
Commis de cuisine

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» Films-Laax-Falera

78617/173266

**Mit ADIA HOTEL
in die Zukunft****PERSONALBERATER W/M**

Seit zehn Jahren erfolgreich auf dem Markt Adia Hotel ist die führende Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus in der Schweiz. Wir expandieren weiter mit grossen Schritten und erfolgsorientierten Mitarbeitern. Sie verfügen über ein kompetentes Auftreten, kommunizieren überzeugend, besitzen ein klares unternehmerisches Denken und sind den anderen immer einen Schritt voraus. Sie sind zwischen 26 und 32 Jahre alt, besitzen eine fundierte Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie und haben sich beruflich hohe Ziele gesetzt. Senden Sie Ihre kompletten Unterlagen mit Foto an ADIA HOTEL SCHWEIZ, Zürich, Herr Oehrl

PERSONALKOORDINATORIN

Ein zukunftsorientiertes Unternehmen in Zürich sucht für eine ausserordentliche Projektarbeit eine Personalassistentin, welche Koordinationsfunktionen und andere Aufgaben im Personalbereich für kürzer oder länger übernehmen möchte. Sie sind motiviert, stresstolerant und treiben die Arbeit auf die Spitze. Jung, aufgestellt, erfolgsorientiert, so zeichnen Sie sich selber.
Zürich, Herr Keller

KÜCHENCHEF

In einem gepflegten Landgasthof in der Nähe von Zürich bietet sich einem jungen, ambitionierten Berufsmann die Möglichkeit, das Zepher in der Küche zu übernehmen und seine junge und motivierte Brigade zu kreativen Leistungen anzuspornen. Sind Sie dieser Herausforderung bereits gewachsen, verfügen Sie über das Rüstzeug einer klassischen Karriere und zeigen Sie Bereitschaft, einen grossen Arbeitseinsatz zu überdurchschnittlicher Entlohnung zu leisten? Dann legen Sie den ersten Stein zum Aufbau Ihrer Karriere und Ihres Namens und melden Sie sich bei
Zürich, Frau Lenoir

CHEF DE PARTIE

Fly away – ab auf die Malediven und zwar sofort. Fun, sun and a lot do... Sie lieben neben Ihrem Beruf einen schönen Strand mit viel Sonne und den besten Sportmöglichkeiten. In einem Fünfsternen-Beach Resort-Hotel wird Ihr Wunsch wahr, Ferien mit Arbeit zu verbinden. Ein Schweizer Küchenchef wünscht sich, seine Brigade mit qualifizierten Berufsleuten zu ergänzen. Arbeitsbewilligungen sind kein Problem, Eintritt sofort oder nach Vereinbarung, rufen Sie sofort an.
Zürich, Frau Bachmann

GASTGEBER W/M

Wenn sich Charme, Ambiance und Qualität treffen, dann sind Sie ausschlaggebend daran beteiligt. Mit Ihrer gepflegten Erscheinung, offenen Persönlichkeit und Ihrem kompetenten Auftreten schaffen Sie in diesem aussergewöhnlichen Restaurant im Herzen Zürichs die unverwechselbare Atmosphäre, welche die Gäste immer wieder zurückkehren lässt. Die Gästeschar ist bunt, interessant und anspruchsvoll, was Sie jeden Tag an der Front wiederum erneut herausfordert. Die Gastgeberrolle liegt Ihnen ebenso wie das Erledigen administrativer Aufgaben. Sie haben soeben von Ihrer neuen Stelle gelesen, hinter die Sie sich voll und ganz stellen können. Und damit es nicht nur beim Lesen bleibt, rufen Sie mich an.
Zürich, Herr Keller

GOVERNANTE

In einem erstklassigen, internationalen Grosshotel in der Stadt Basel haben wir die Position der Abteilungsleiterin Hauswirtschaft neu zu besetzen. Sie bringen eine fundierte Berufsausbildung mit, mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position und sind eine motivierende, teamorientierte Führungspersönlichkeit (30 bis 45 Jahre). Neben einem modernen Arbeitsplatz, guten Sozialleistungen und einem leistungsbezogenen Salär erwartet Sie ein aufgeschlossenes Mitarbeitersteam. Mehr zu dieser nicht alltäglichen Herausforderung bei
Zürich, Frau Lenoir

BETRIEBSASSISTENTIN

Einer jungen, initiativen Dame (24 bis 38 Jahre) mit abgeschlossener Hofa-Lehre und Réceptionserfahrung oder einem Hotelfachschulabschluss eröffnen wir die Möglichkeit, in einem Zürcher Stadthotel als Betriebsassistentin für den Logementbereich einzustiegen. Die ideale Kombination von Hauswirtschaft und Réception, verbunden mit enger Zusammenarbeit mit dem Geschäftsführer, ist die Herausforderung, auf die Sie erwartet haben, und das erst noch im Tagesdienst! Ich freue mich auf Ihren Anruf.
Zürich, Frau Lenoir

CONCIERGE W

Das führende Vierstern-Hotel im Grossraum Zürich Süd schafft für eine überzeugende und repräsentative Persönlichkeit eine neue, frontorientierte Position im Bereich Front Office. Neben vielen aussergewöhnlichen, verkaufsfördernden Aufgaben übernehmen Sie die Stellvertretung des Chef de réception. Ihre Stärken sind Gästebetreuung, Personalführung, Réceptionserfahrung sowie Ihre Art, die Umgebung durch Ihre Präsenz zu verzaubern. Wenn Sie sich entfalten möchten und eine Pionierfunktion übernehmen wollen, dann rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Lenoir

**Weitere Stellenangebote
auf der nächsten Doppelseite**

Das Palace der Berge

HOTEL Riffelberg

3920 Zermatt
2600 m über Meer

Für kommende Wintersaison von zirka 1. 12. 1995 bis 24. 4. 1996 suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Hotel: **Sekretärin**
Hotelfachassistentin

Service: **Serviertöchter**
Kellner

Küche: **Sous-chef/in/Saucier**
Entremetier
Tournant
Jungköche/-innen
Pâtissier

Selbstbedienungsrestaurant, nur Tagesbetrieb:

Jungköche/-innen
Kassierinnen
Buffettöchter

Wenn es Ihnen Freude bereitet, in luftiger Höhe zu arbeiten, mit Tagesstress und gemütlichen Abendstunden unter Gleichgesinnten, so erwarten wir Ihre detaillierte Offerte oder Ihren Telefonanruf:

Sporthotel Riffelberg
Dir. U. Meuter, 3920 Zermatt
Telefon 028 67 22 16
028 67 31 41

78683/29373

HOTEL
NEVADA PALACE

STEINMATTLI
HOTEL GARNI BISTRO

Adelboden

Traumhaftes Adelboden, verschneite Pisten, moderne und nostalgische Betriebe, dies finden Sie bei uns auf die kommende Wintersaison

als:

Betriebsassistent
(frontbezogen, Gastgeber)

Réceptionist/in

Eintritt sofort oder auf Vereinbarung
(Fideliokenntnisse erforderlich)

Réceptionspraktikantin

Teamleader Koch

begeistert vom Feinen

Servicemitarbeiterinnen

(für unser familienfreundliches Bistro).

Portier

(mit guten Deutschkenntnissen)

Zimmermädchen

Bewerbungen an

Hotel Steinmattli
I. und M. Roller, Direktion
3715 Adelboden
Telefon 033 73 39 39

78547/302040

Bergrestaurant Foppa
Films



Auf geht's in die Wintersaison mit Ihnen?
Aufgestelltes Team sucht:

Köche
Serviceangestellte
(Deutschsprechend)

Kassierin (Selbstbedienung)

Buffetangestellte
(mit Erfahrung)

Officeangestellte

Von Ihnen zu hören freuen sich
Herr und Frau Bernhard
Berghaus Foppa, 7017 Films Dorf
Tel. 081 39 16 50, Fax 081 39 54 56

78471/11304

Riviera-Gastronomie Schweiz

Wir sind ein italienisches Unternehmen, das in Olten, Aarau, Luzern und im Herbst 1995 auch in der Stadt Zürich sehr attraktive Betriebe hat. Unsere mediterrane Ausstrahlung mit dem Konzept Pizza e Pasta verpflichtet uns zur Förderung der Produkte nach höchster Qualität. Haben Sie einen geschäftsorientierten und strebsamen Charakter, der Erfolg will? Dann bewerben Sie sich bei uns, denn wir suchen zur Ergänzung der Brigade aufgestellte, belastbare und kommunikative

- Gerantin/
Betriebsassistentinnen
(KV-Erfahrung)
- Restaurationsleiterinnen
- Köchin/Köche
- Servicemitarbeiterinnen
- Pizzaiolo

die mit uns einen weiteren Meilenstein in unserer Gastronomie legen wollen.

Falls Erfolg für Sie kein Fremdwort ist, dann schicken Sie uns Ihren Lebenslauf, Zeugnisse und ein aktuelles Foto an folgende Adresse:

Riviera-Management
Postfach/Zentrale
Schachen 20
5000 Aarau
und anschliessend wählen Sie
077 46 40 19.

78585/288195

Nicht nur ESKIMOS
fühlen sich in einem
Iglu wohl...

... auch die Gäste der Weissen Arena. Und damit es weiterhin so bleibt, suchen wir für die Wintersaison 1995/96, mit Eintritt per 15. Dezember 1995 bis Ende April 1996, zur Verstärkung unseres Teams noch

junge, aufgestellte, charmante, belastbare, motivierte, flexible, fröhliche, einsatzfreudige und initiative Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter,

die in unserem Betrieb (Bar-Service) keine Eiszeit aufkommen lassen.

Interessantes Publikum, ein herrliches Skigebiet u. v. m. wartet auf Euch.

Lust auf weitere Informationen?

Dann richtet Eure schriftliche

Bewerbung bitte an:

Restaurationsbetriebe
Bergbahnen Films AG
Herr Dieter Kramer, Direktor
7017 Films Dorf
Telefon 081 39 54 47



Anrufe anderer Zeitungen nicht erwünscht!
P 78630/208337

Crystal Inn

Wengen
Jungfrau

Sind Sie der/die

Geschäftspartner/in
Barmann/-frau
Allrounder/in?

Mein Arbeitsangebot in der neuzeitlichen CRYSTAL BAR geht an eine aufgestellte Person, die Freundlichkeit und Leistung beidseitig haben will. An eine Person mit viel Toleranz, grosser Loyalität und überdurchschnittlichem Einsatz.

Als ersten Kontakt freue ich mich auf Ihren Anruf an Georg Bühlmann
Telefon 036 55 50 20, morgens.

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: | Gouvernante | Küche: | Chef entremetier |
| Service: | 2. Oberkellner | | Chef garde-manger |
| | Chef de rang | | Commis de cuisine |
| | Chef de rang - Tournant | | |
| Hallenbar: | Stv. Chef de bar | | |

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

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

Zur Ergänzung unseres Teams bieten wir noch folgende Stellen für bestens ausgebildete und initiative Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an:

Réceptionist/in
2. Gouvernante
Chef de partie
Chef pâtissier
Commis de cuisine
Chef de rang
Servicefachangestellte
Masseur

Sind Sie an einer dieser Stellen interessiert?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

H.P. und E. Herren



Cresta Palace Hotel

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

78250/9665



HOTEL
DAVOSERHOF ★★★★★
DAVOS

Wollen Sie mit uns den Gast verwöhnen?

Wir suchen per 1. Dezember 1995 folgende freundliche und fachlich bestens ausgewiesene Mitarbeiter:

Für unsere **Erstklassrestaurants** (Mitglied von «Les Grandes Tables de Suisse»)

Chef de rang (m/w)
Buffetkraft (gute Deutschkenntnisse)
Chef entremetier
Chef garde-manger

★★★

Für unsere **Bar-Discothek** lässige/n, aufgestellte/n

Barkellnerin oder Barkellner

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



Hotel Davoserhof ★★★★★, CH-7270 Davos Platz
Familie Heidi und Paul Petzold
Telefon 081 415 66 66, Telefax 081 415 66 67

78756/9318



HOTEL DISCHMA
★★★★★
DAVOS

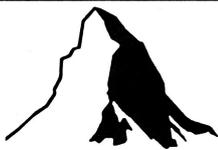
Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung freundliche, aufgestellte Mitarbeiter/innen:

- **Réceptionist/in**
- **Réceptionspraktikantin** (Mithilfe im Service)
- **Koch**
- **Servicemitarbeiter/in** für unsere Chäshütte/Bar-Dancing
- **Masseur/in** in unser Fitness-Center

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und erteilen auch gerne telefonische Auskünfte.

Hotel Dischma
Frau M. Kramer/Herr R. Christen, Dir., 7260 Davos Dorf
Telefon 081 46 33 23, Fax 081 46 32 88

78746/8940



ZERMATT

★★★★ **Hotel AMBASSADOR** Zermatt

★★★★-Hotel mit 220 Betten, 2 Restaurants, Piano-Bar, Hallenbad, Sauna usw. sucht für kommende Wintersaison begeisterte Mitarbeiter:

Réception: **Chef de réception**
Réceptionistin
Etage: **Gouvernante**
Küche: **Chef de partie**
Commis de cuisine
Commis pâtissier
Speisesaal: **Servicefachangestellte/r**

Restaurant Chi-Ba-Bou:

Serviertochter
Kellner
Barmaid
Barmaid

Piano-Bar:

Rosstallbar:

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an folgende Adresse:

Hotel Ambassador
Postfach
3920 Zermatt
Telefon 028 66 11 11

78665/71811



Kant. Landw. Schule PLANTAHOF, Landquart
Scuola agraria cantonale del Plantahof, Landquart
Scola da purs chantunala dal Plantahof, Landquart

Als Stütze unseres Küchenchefs suchen wir für **spätestens 1. November 1995** einen/eine tüchtigen/tüchtige

Koch/Köchin

Wir erwarten:

- abgeschlossene Lehre als Koch/Köchin
- Erfahrung im Beruf
- Selbständigkeit
- Bereitschaft zur Teamarbeit.

Wir bieten:

- modern eingerichtete Küche
- gut eingespieltes Team
- geregelte Arbeitszeit
- mehrheitlich freies Wochenende
- guten Lohn und gute Sozialleistungen.

Unser Betrieb verpflegt täglich bis zu 250 Personen. Wir kochen gutbürgerlich für unsere Schüler und Gäste. Die guten Produkte aus dem eigenen Gutsbetrieb bieten die Voraussetzung dazu.

Anfragen und Bewerbungen sind zu richten an Direktor H. Meli, Landw. Schule Plantahof, Landquart. Telefon 081 56 12 01.

P 78676/255790

Hotel ★★★★★

Victoria-Laubhorn
CH-3823 Wengen (Berner Oberland)

sucht für die Wintersaison ab zirka 15. Dezember noch folgende Mitarbeiter

Küche:

Entremetier
Tournant
Chef de partie

A-la-carte-Restaurant:

Serviererin mit Inkasso

Wir erwarten gerne Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

S. Castelein, Direktor
Hotel Victoria-Laubhorn
3823 Wengen
Telefon 036 56 51 51

78772/37826



HOTEL
Rovanda

SAISONHOTEL

Das junge Ferien- und Sporthotel mit der grossen Lebensfreude.

Wir sind ein 26-Zimmer-Hotel mit allem Drum und Dran, vor allem aber auch mit aufgestellten, jüngeren Mitarbeitern.

Weil wir mit Freude in die Zukunft blicken, ergänzen wir unser Team auf die Wintersaison mit einem

Servicemitarbeiter (m/w)

Hier der Wunsch unserer Gäste:

- mehr als nur Tellerschlepper
- kompetenter Gesprächspartner
- schwärmt von guten Weinen und von mit Punkten bewerteter Küche
- guter Verkäufer und Berater aus Freude am Beruf.

Wir, die Mitarbeiter und die Gäste, freuen uns auf Sie!

Marianne und Marcel Baillods, Vals
Telefon 081 935 13 03

78753/306618



Die Adresse mit dem kulinarischen Angebot und dem gemühtlichen Ambiente sucht für die kommende Wintersaison begeisterte und initiative Mitarbeiter

Commis de cuisine
und
Servicefachangestellte

Arbeiten Sie gerne verantwortungsvoll und selbständig in einem jungen Team so freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.
Fernando und Brigitte Lomatter
3906 Saas Fee
Telefon 028 57 35 35

78404/299456

Wir suchen per 20. Dezember 1995 in Saison- oder Jahresstelle

Hilfskoch (Commis de cuisine)

Angestellte für

Buffet und Office

Bewerbungen mit Referenzen und Anfragen bitte an

Hotel ★★ **Albula**
7450 Tiefencastel
Fam. Schnöller, Tel. 081 71 11 21.

78379/34797



HOTEL
ROSATSCH
★★★★ STAMMHAUS RESIDENCE ★★★★★

7504 Pontresina/Engadin
150 Betten, Hallenschwimmbad
sucht noch folgende Mitarbeiter für die Wintersaison, ab 1. bzw. 15. Dezember bis nach Ostern:

Betriebsassistent für Front und Service sprachen- und fachkundig, mit Erfahrung

Réception:

Réceptionist/in mit Erfahrung, D/E/F/I
Réceptionspraktikant/in sprachgewandt
Nachportier mit Erfahrung, sprachgewandt

Service:

Barman oder **Barmaid** für Hotelbar fach-, und sprachenkundig
Servicefachangestellte/r für Restaurant und Speisesaal

Für unsere **Gourmetküche:**

Sous-chef/Saucier
Chef de partie
Jungköche
Commis pâtissier/Anfangskonditor

Etage und Lingerie:

2. Etagen- und Lingeriegouvernante mit Erfahrung

Etagenportier mit Fahrbewilligung

Wäscherin mit Mithilfe auf Etage
Zimmermädchen mit Erfahrung sowie

Masseurin und **Letterin** für unseren Wellnessbereich (mit Erfahrung in Sportmassage, Fussreflexzonenmassage, Lymphdrainage, Pedicure sowie Frühgymnastik)

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen oder Ihren Telefonanruf:
082 6 77 77 oder Fax 082 6 78 36
Hotel Rosatsch
7504 Pontresina,
(Frau oder Herrn Albrecht verlangen)

78744/27860

BANKETTASSISTENT w/M

Für ein bekanntes Luzerner Hotel mit regem Bankettbetrieb suchen wir einen jungen Hotelfachschulabsolventen. Sie betreuen alle Anlässe von A bis Z selbstständig und tragen die Verantwortung für deren reibungslosen Ablauf. Bringen Sie bereits Banketterfahrung mit und sind Sie auf der Suche nach einer neuen beruflichen Herausforderung? Dann melden Sie sich bei **Luzern, Herr Zanetti**

RESERVATIONSSEKRETÄRIN

Mit geregelten Arbeitszeiten Hotelluft schnuppern... Sie verfügen über eine gute Erfahrung in der Hotellerie – mit Vorliebe an der Réception – und haben eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung oder Ähnliches. Zusammen mit der Reservationsleiterin tragen Sie die Verantwortung über die Buchung des Hotels, Koordination, Zimmerzuteilung und Gruppenreservierungen. Wenn es Ihnen keine Mühe macht, auch einmal ein «Grand-lit» oder ein «Double room» zu verkaufen, dann sind Sie bei mir gerade richtig. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Bachmann

RECEPTIONIST M/W

Italiano, Français, English – mit Eifer erworben und schnell wieder aus der Übung? In keinem anderen Beruf können Sie Ihre Sprachkenntnisse so gut anwenden wie an der Réception dieses modernen Erstklasshotels in der Stadt Zürich. Wenn Sie sich nach einem KV-Abschluss oder der Hotelfachschule schon Erfahrungen an der Front angeeignet haben und sich jetzt beruflich neu orientieren wollen, dann rufen Sie an.
Zürich, Frau Lenoir

AREA MANAGER SALES AND CUSTOMER SERVICES DEUTSCHLAND

Eine einmalige Chance, seine Berufskennnisse im Raum Hamburg/Hannover für ein junges, dynamisches Unternehmen unter Beweis zu stellen, ist für Sie jetzt erreichbar. Ihr Aufgabenbereich umfasst Akquisition, Betreuung des touristischen Marktes, Kontrolle und Verbesserung des Kundenservices sowie das Erarbeiten und Umsetzen von Schulungsmassnahmen. Sie sind ein erfolgreicher Verkäufer, eine verhandlungsstarke und strategische Persönlichkeit, und Sie beherrschen ein effizientes, strukturiertes Reporting. Als geeigneter Kandidat sind Sie zwischen 24 und 28 Jahre alt, deutscher Staatsbürger, verfügen über Erfahrung im Tourismus- und Reisesektor und bringen eine ganze Menge an Belastbarkeit und Durchsetzungsvermögen mit. Ihr Anruf erwartet
Zürich, Frau Lenoir

AREA MANAGER SALES & CUSTOMER SERVICES SCHWEIZ/ÖSTERREICH

Eine einmalige Chance, seine Berufskennnisse im Raum Zürich für ein junges und dynamisches Unternehmen unter Beweis zu stellen, ist für Sie jetzt erreichbar. Ihr Aufgabenbereich umfasst Akquisition, Betreuung des touristischen Marktes, Kontrolle und Verbesserung des Kundenservices sowie das Erarbeiten und Umsetzen von Schulungsmassnahmen. Sie sind ein erfolgreicher Verkäufer, eine verhandlungsstarke Persönlichkeit und erfolgreich durch Ihren einfühlsamen wie auch konsequenten Stil. Als geeigneter Kandidat sind Sie zwischen 30 und 38 Jahre alt, Schweizer Bürger und verfügen über Erfahrung im Tourismus- und Reisesektor und bringen eine grosse Belastbarkeit und viel Durchsetzungsvermögen mit. Ihr Anruf erwartet
Zürich, Frau Lenoir

STEWARD/STEWARDESS

Als Pionier im ersten Hotelzug Europas. «City Night Line» heisst das einmalige Konzept, welches in Kürze zwischen den europäischen Grossstädten ins Rollen kommt. Mit einem Lächeln, einem «Yes, of course» und Ihrer Spontaneität gewinnen Sie die Herzen der Gäste. Sie sorgen für ihr Wohl zwischen Zürich-Wien-Köln und Dortmund oder Hamburg. Als junger, dynamischer, teamfähiger Mitarbeiter in Hotellerie und Gastronomie verzaubern Sie schon bald Reisende der «City Night Line».
Zürich, Frau Bachmann

1001 SAISONSTELLEN WARTEN JETZT AUF SIE!

Jetzt noch am Windsurfen, Mountainbiken oder Inline-Skaten, morgen schon am Snowboarden und Skifahren. Der Sommer ist bald vorbei und der nächste Winter kommt bestimmt. Als qualifizierter Mitarbeiter aus Hotellerie und Gastronomie (Schweiz und europäischer Grossraum) sind Sie sicher einer der Kandidaten für eine der zahlreichen offenen Saisonstellen. Ob in Graubünden, im Wallis oder im Berner Oberland, schicken Sie uns umgehend Ihre Unterlagen zu, und bald haben Sie Ihren Vertrag für die Wintersaison.
Zürich, Frau Caduff

Weitere Stellenangebote? Rufen Sie uns an!

ADIA HOTEL
01/242 22 11

Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus

**Temporärstellen - Dauerstellen
Kaderstellen**

| | | |
|-----------------|-------------------------|---------------|
| 8026 Zürich | Badener-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 Sie nicht nur das Weltall sondern auch Hamburg mögen, dann sind Sie beim «Kometa» herzlich willkommen.

CityNightLine



Mit CityNightLine, dem von Stadt zu Stadt schwebenden Hotelzug, wird eine weitere Etappe in der Geschichte der Bahn eingeläutet! Wenn hier noch irgendetwas rüttelt und schüttelt, dann sind Sie es, der einer durstigen Kundin einen kühlen Drink serviert oder einem hungrigen Gast ein schmackhaftes Mitternachtshäppchen aus dem Ärmel schüttelt. Für den Ausbau unseres Projekts, in dem modernste Technologie und Komfort zusammenschmelzen, suchen wir ab sofort mehr Menschen (m/w), die gerne in der Rolle des Gastgebers die Träume anderer Leute erfüllen. Als Pionierin in diesem Abschnitt der Bahn-

entwicklung zeichnen Sie sich durch Teamfähigkeit, Kommunikationsfreude, Spontaneität, Enthusiasmus, Abenteuerlust und Menschenliebe aus. Wenn Sie zudem ein gepflegtes Hochdeutsch sprechen, einem Reisenden aus Texas in Englisch (oder durch eine gekonnte Zeichensprache) den Unterschied zwischen «Switzerland and Sweden» erklären können und schon erste Erfahrungen im Bereich Gastronomie und Hotellerie gesammelt haben, sind Sie bei uns auf der richtigen Schiene. Wenn Sie (Schweizerin oder im Besitz einer B- oder C-Bewilligung) zudem den prickelnden Glamour europäischer Grossstädte lieben, Nachtarbeit Sie nicht zum

Gähnen veranlasst und sich ausserdem zwischen dem zwanzigsten und fünfunddreissigsten Lebensjahr befinden, steht einem bahnbrechenden Einschnitt in Ihrem Leben nichts mehr im Wege. Nun ist es aber höchste Eisenbahn, dass Sie uns anrufen! Bewerbungen unter:

ADIA HOTEL

Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

8026 Zürich Badenerstr./Langstr. 11 01 242 22 11
3000 Bern 7 Marktgasse 28 031 312 11 33
6002 Luzern Pilatusstrasse 3a 041 23 02 60



Thomas und Marlène Addor
CH-3782 Lauenen

Der Ort zum Sein – auch für unsere Mitarbeiter

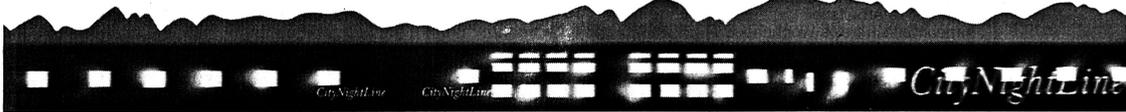
Zur Ergänzung unseres Serviceteams und für die Bar suchen wir für die Wintersaison eine/n aufgestellte/n

Servicemitarbeiter/in

welche/r Freude hat, auch unsere Bar im Restaurant zu betreuen.

Eine positive Einstellung zur Gastronomie und Teamgeist werden bei uns grossgeschrieben. Wenn Sie Lust haben, in einem schönen Wintersportgebiet zu arbeiten, rufen Sie uns an: **Telefon 030 534 34**. Thomas Addor und das Alpenlandteam.

78726/221716



Solbad/Fitnesszentrum
Hotel Schweizerhof
7514 Sils Maria im Engadin

Beliebtes Ferienhotel im Oberengadin (250 Betten, Arvenstube, Pavillon, Bar/Dancing, Solbad, Sonnenterrasse und Fitnessraum) mit zeitgemäßem, erfolgreichem Hotelkonzept, sucht zur Vervollständigung seines Teams ab kommender Wintersaison:

- Chef de partie (m/w)**
- Pâtissier (m/w)**
- Servicemitarbeiterin**
- Solbadmitarbeiterin/**
- Masseurin (D/I/F)**

Wenn auch Sie Ihren Beitrag dazu leisten, erwartet Sie die Mitarbeit in einem aufgestellten Team, geregelte Arbeits- und Freizeit. Unser Solbad mit Fitnesszentrum steht unseren Mitarbeitern gratis zur Verfügung.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Club-Hotel Schweizerhof
z. H. von Herrn J. Kölbener
7514 Sils Maria im Engadin
Telefon 082 4 57 57

078509/31305



Ein Winter im Engadiner Hochtal

Für die kommende Wintersaison möchten wir noch folgende Mitarbeiter einstellen:

- gelernte Telefonistin (D, E, I, F)**
- erfahrene Etagegouvernante (D, E, I, F)**
- Koch (Erfahrung in vegetarischer Küche)**
- Barmaid (D/F/E/I)**

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an

Badrutt's Palace Hotel
Personalbüro

7500 St. Moritz, Telefon 081 837 26 12



78749/33944



Wintersaison-Hotel mit 125 Betten sucht noch folgende Mitarbeiter:

Hotelsekretärin
mit EDV-Kenntnissen Fidello/WP 5.1 (Schweizerin)

Nachportier
Gouvernante
für Etagen-/Hotelbereich

Chef garde-manger
Chef entremetier
Commis de cuisine/Jungkoch
Commis de rang/
Jungkellnerin
Barmaid/Barman
für Hotelbar

Jungkellnerin
für Hotelbar

Ausführliche Offerten mit Bild erbeten an:
Oscar E. Rederer, Direktion, Hotel Excelsior
7050 Arosa

78725/1287



HOTEL SCHIFF
am See
MURTEN

EINLADUNG

Zum Abendrot am Murtensee!
Besten Fensterplatz mit faszinierender Ambiance zu vergeben:

Bar/Dancing

charmante
Barmaid

Service

Chef de rang
Commis de rang
Stagiaires

Réception

1. Réceptionistin
Anfangsréceptionistin
Stagiaires

Wann sprechen wir über Ihre grosse Erfolgchance und die wesentliche Rolle, die Sie dabei spielen können?

Pierre Lehmann
Hotel Schiff am See/Navy Club
(direkt an der Hafenterrasse)
3280 Murten
Telefon 037 71 27 01

PS. Bitte dieses Inserat ausschneiden, weitergeben/weitersagen und reagieren. Danke!

78474/26247



Hotel Eden Solbad
★★★★

Rheinfelden bei Basel

Für unser persönlich geführtes Kurhotel suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Réceptionssekretär/in
sowie

Chef de partie/
Sous-chef mit Erfahrung.

Wir bieten interessante Arbeit in einem jungen Team und gute Entlohnung. Auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Eden Solbad, 4310 Rheinfelden
Telefon 061 831 54 04

78618/28525



Für unser Spezialitätenrestaurant suchen wir nach Übereinkunft

Serviceangestellte
mit Erfahrung
sowie

Jungkoch

Schöne Personalzimmer mit Wohnküche stehen zur Verfügung. Sind Sie freundlich, aufgestellt und haben Freude am Beruf, dann freuen wir uns, Sie bald kennenzulernen.

Restaurant zum Bauernhof
Urs + Heidi Trachsel, 3214 Ulmiz
Telefon 051 751 10 09

FA 78653/55346



Situé sortie
autoroute Montreux

Welcher junge Berufsmann sucht eine interessante Tätigkeit als

Betriebsassistent

- für die Führung eines kleinen Teams
- für den Bereich F&B und Réception
- als rechte Hand der Direktion.

Gute Französischkenntnisse erforderlich.

Eintritt Oktober oder nach Vereinbarung.

Gerne erwarten wir Ihre handgeschriebene Offerte mit Lohnanspruch.

78441/6998

Tel. (021) 964 21 51, H+M Beck
CH-1816 CHAILLY-MONTRÉUX

Flims

Gesucht per sofort zur Ergänzung unseres Teams

Servicemitarbeiter/innen
Buffettochter

Für Wintersaison 1995/96 oder in Jahresstelle

Hotel:
Réceptionistin
Zimmermädchen

Pub/Dancing:
Barmaid

Restaurant «Im Gada»:
Servicemitarbeiter/innen
Koch
Commis de cuisine
Barmaid
Buffettochter

Bitte rufen Sie uns an:

Hotel Albana, Tel. 081 39 23 33,
Frau Cerny, Restaurant «Im Gada»
Tel. 081 39 12 46, Herr Widmer-Jegi

78387/384331



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Privatklinik für Innere Medizin, mit den Dienstleistungen eines ****-Hotels in wunderschönem Park, direkt am Untersee gelegen.
140 Zimmer und 200 Mitarbeiter.

Wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft

eine Servicemitarbeiterin
oder
einen Servicemitarbeiter

- Es erwarten Sie:
- regelmäßige Arbeitszeiten (zwischen 6.30 und 21.30 Uhr)
 - geregelte Freitage, 42-Stunden-Woche
 - eine grosse Servicebrigade
 - ein interessanter Arbeitsplatz
 - Mitarbeiterzimmer, neue Studios/Wohnungen am See
 - Fortbildungsmöglichkeiten im und ausser Haus.

Wir suchen jemanden, der einen gepflegten Service im Speisesaal, im Garten oder auf der Etage schätzt, wenn möglich mit Berufserfahrung und etwas Fremdsprachenkenntnissen. Es können nur Bewerber/innen aus den EU-Ländern berücksichtigt werden.

Zögern Sie nicht! Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf und Passfoto. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Abraham, Maître d'hôtel, oder einer seiner Stellvertreter jederzeit gerne zur Verfügung.

Klinik Schloss Mammern - 8265 Mammern
Telefon 054 4211 11

0 78361/23728

ARVENHOTEL Waldeck

7018 FILMS-WALDHAUS TELEFON 081 39 12 28
FAMILIE BEAT GLAUS-CASTY

Auf die kommende Wintersaison hin haben wir noch folgende Stellen anzubieten:

Réceptionistin

(mit Hotelerfahrung, in Jahresstelle)

Sind Sie kontaktfreudig, sprachgewandt und lassen sich nicht so leicht aus der Ruhe bringen? Bereitschaft zu persönlichem Einsatz sowie gutes Teamwork sind Eigenschaften, die wir von Ihnen erwarten.

Eintritt: 1. Dezember 1995.

Möchten Sie mit uns zusammen unsere Gäste in der Bündnerstube verwöhnen?

Auf Mitte Dezember 1995 suchen wir eine versierte, motivierte

Servicefachangestellte

welche in unserem vielseitigen und abwechslungsreichen Betrieb ihre Fähigkeiten unter Beweis stellen möchte.

Wir freuen uns auf Ihr Bewerbungsschreiben mit den üblichen Unterlagen an:

Familie Beat Glaus-Casty
Arvenhotel Waldeck
7018 Films Waldhaus

Tel. 081 39 12 28
Fax 081 39 43 84



78556/11444



DOLDER GRAND HOTEL ZÜRICH

CHEF DE RANG

in gepflegter, einmaliger Umgebung,
wo Ihr Können und Ihre Erfahrung
sehr geschätzt werden.

Die nicht ganz alltägliche Stelle für Sie?

Gerne gibt Ihnen unser Personalchef,
Herr W. Im-Obersteg, nähere Auskunft.

Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
Telefon 01-251 62 31



A member of
The Leading Hotels
of the World

78456/4150



Grand Hotel ZERMATTERHOF

Discover the Splendour
Entdecke Tradition und Stil

Für die Satellitenküche in unserem neuen Restaurant «La Broche» (zirka 50 Plätze) suchen wir für die kommende Wintersaison 1995/96 und die Sommersaison 1996

Chefkoch

mit Broche- und Grill-Erfahrung, mindestens 25jährig.

Und für unsere Hauptküche

Chef garde-manger

In einem modern eingerichteten Betrieb mit Restaurant Prato Borni, La Broche, Bar, 86 Zimmern (davon 25 sehr grosszügigen Suiten und Juniorsuiten) bieten wir:

- angenehmes Arbeitsklima in einem jungen Team
- interessante Tätigkeit im Rahmen einer internationalen Kundschaft
- Vertrag für mehrere Saisons möglich
- auf Wunsch eine Unterkunft in Nähe des Hotels
- interne Weiterbildungsmöglichkeiten.

Wir erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und Zeugniskopien an:

Grand Hotel Zermatterhof
z. H. Frau Petra Merenda
Personalchefin
3920 Zermatt
Telefon 028 66 11 00



78721/99586



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Privatklinik für Innere Medizin, mit den Dienstleistungen eines *****Hotels in wunderschönem Park, direkt am Untersee gelegen.
140 Zimmer und 200 Mitarbeiter.

Wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft

eine Buffetmitarbeiterin oder einen Buffetmitarbeiter

Es erwarten Sie: - regelmäßige Arbeitszeiten (zwischen 6.30 und 21.00 Uhr)
- geregelte Freitage, 42-Stunden-Woche
- ein gutes Team
- ein interessanter Arbeitsplatz
- Mitarbeiterzimmer, neue Studios/Wohnungen am See
- Fortbildungsmöglichkeiten im und ausser Haus.

Wir suchen jemanden, der gerne im Team arbeitet, Deutsch spricht und der Freude an seiner Arbeit hat. Es können nur Bewerber/innen aus den EU-Ländern berücksichtigt werden.

Zögern Sie nicht! Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf und Passfoto. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Abraham, Maître d'hôtel, oder einer seiner Stellvertreter jederzeit gerne zur Verfügung.

Klinik Schloss Mammern - 8265 Mammern
Telefon 054 42 11 11

0 78363/23728

Sunstar

Hotel Grindelwald

Warum nicht einen Arbeitsplatz dort, wo die Schweiz am schönsten ist?

Auf kommende Wintersaison (Mitte Dezember) suchen wir eine

Stv. Chef de réception

Wir bieten:

- Viersternhotel Sommer- und Wintersaison
- modernen Arbeitsplatz mit EDV

Gewünscht wird:

- Sprachkenntnisse in D, F, E
- fundierte Hotelbüroerfahrung
- flämrigen Umgang mit einer anspruchsvollen Kundschaft sowie einem jungen, aufgestellten Team.

Wollen Sie diese interessante Aufgabe übernehmen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung und darauf, Sie bald persönlich kennenzulernen.

Sunstar Hotel
CH-3818 Grindelwald
B. Müller, Vizedirektor/Personalchef
Telefon 036 54 54 17, Fax 036 53 31 70

78502/14737



Willkommen im Nandro-Team

Vielseitige und interessante Arbeits- und Einsatzmöglichkeiten bieten sich in unseren SB-Bergrestaurants Tigignas und La Muntanela Radons.

Für die Wintersaison 1995/96 suchen wir

- Köche/Köchinnen
- Service-Personal für Schneebar
- Mitarbeiter/innen Self-Service (Essens-Ausgabe)
- Kassierin
- Office- und Küchenburschen
- Abräum-Personal

Tagesbetrieb (08.00 bis 17.00 Uhr), Zimmer im Tal vorhanden. Gratis-Benützung der Bergbahnen in der Skiregion Savognin.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Nandro-Bergrestaurants
7460 Savognin

Telefon 081 74 21 27



P 78592/127132



Das sonnigste Gastro-Team vom Toggenburg sucht seinen neuen Küchenchef

in Jahresstelle.

Wir sind eine mittlere Küchenbrigade von 8 Mitarbeitern und wünschen uns einen fachlich bestqualifizierten, führungsstarken und vertrauenswürdigen Vorgesetzten. Mit ihm, seiner lustvollen, naturnahen und kreativen Küche wollen wir unsere Spitzenfunktion am Ort weiter ausbauen. Hätten Sie den Plausch (evt. mit Familie) sich an einem ländlichen, jedoch internationalen Sport- und Ferienort zu betätigen und entfalten, dann erwarte ich gerne Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung an: Paul Beutler, Hotel Sonne, 9658 Wildhaus, Tel 074 52333(08'30 bis 10'00)

DAVOS

Parsenn Sporthotel 7260 Davos Dorf

vis-à-vis Parsenn-Bahn und Püscha-Terminal sucht für lange Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Réception: **1. Sekretärin** (E, F)
(Fidello, EDV-Reservation u. Buchungssystem)

2. Sekretärin (E, F)
(Fidello, EDV-Reservation u. Buchungssystem)

**Réceptionspraktikantin, ch
Saaltochter**

Saal:

**Entremetier
Garde-manger
Tournant
Commis de cuisine**

Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen:

Jakob Fopp
Hotel Parsenn, 7260 Davos Dorf
Telefon 081 46 32 32

78643/9040



RESTAURANT · PIZZERIA · RESIDENCE
CH-3780 GSTAAD · TEL. 030 8 31 91 · FAX 030 4 36 33
FAMILIE MATTI

80-Betten-Hotel mit Résidence, Restaurant, Pizzeria,
Wintergarten, Hotelbar, Terrasse und Seminarräumen

Für unseren sympathischen und lebhaften Betrieb
suchen wir auf Anfang Dezember oder nach Übereinkunft:

Küche:

Chef de partie / Koch

Service:

**Chef/in de rang (D,F)
Barmaid**

für kleine Hotelbar (D,F,E), Anfängerin wird angeleitet.

Es erwartet Sie ein abwechslungsreicher Job
in einem jungen Team. Sind Sie interessiert?

Dann schicken Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen
an Familie Matti, Hotel Arc-en-ciel, 3780 Gstaad,
oder rufen Sie uns an. Tel 030 8 31 91.

GSTAAD

MY LOVE

78643/9040





**Engadin/Graubünden
Posthotel★★★★**
Engiadina
CH-7524 Zuoz

Wir sind ein ★★★★★-Hotel (44 Zimmer, 77 Betten, zwei A-la-carte-Restaurants, Speisesaal und Grillhaus) mit Stil und Charme in der Nähe von St. Moritz. Wir suchen zur Verstärkung unseres jungen Teams für die kommende Wintersaison

Anfangsreceptionist/in

Hotelfachfrau/-mann mit guten Kenntnissen in E, F und evtl. I, die/der alle Bereiche der Réception kennenlernen möchte und der/dem es Spass macht, selbstständig zu arbeiten (Winter und Sommer).

Commis de cuisine - w/m

mit denen unser Küchenchef seine vielen guten Ideen verwirklichen kann.

Anfangsoberkellner/in

für unseren Speisesaal

und **Servicefachangestellte - w/m** für unsere gut frequentierten A-la-carte-Restaurants mit gehobenem Speiseservice.

Neben einem angenehmen, kollegialen Arbeitsklima und einer interessanten Aufgabe erwarten Sie im Engadin viel Sport und Spass. Herr Tausch freut sich auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto oder Ihren Anruf über

Telefon (0041 82) 7 10 21
Posthotel Engiadina, CH-7524 Zuoz

PS. Auch wenn Sie sich erst im Sommer bewerben möchten...
...rufen Sie doch einfach an!

78573/41734



****HOTEL HOHENFELS

MAREN UND URS GSELL

CH-7050 AROSA

SWITZERLAND

TEL. 081 31 01 01

FAX 081 31 14 89

AROSA'S PRIVATE HOUSE.

GASTFREUNDSCHAFT MIT

ALLEN SINNEN ANNEHMEN.

Kunst & Kultur – unsere gelebte Unternehmensphilosophie Als einziges Wintersporthotel bieten wir unseren Gästen eine derartige Dichte von hochstehenden kulturellen Anlässen. Ein Haus mit «swinging atmosphere», mit Künstlern, gutgeleiteten Gästen, professionellem Gastgebersteam. Alles ist Kreativität, alles ist Kultur, und alles tun wir leidenschaftlich gerne – Hotellerie als Versuch eines Gesamtkunstwerkes ...

Sie wollen täglich besser werden und täglich einen Schritt vorwärts machen – persönlich und beruflich. Wir geben Ihnen die Chance dazu als

- ✓ RECEPTIONIST m/w D, E, F
- ✓ CHEF DE RANG m/w D, E,
- ✓ COMMIS DE CUISINE m/w D
- ✓ PORTIER/NACHTPORTIER (port. oder span., mit Führerschein und Deutschkenntnissen)
- ✓ ZIMMERMÄDCHEN (port. oder span., mit Deutschkenntnissen)

Der Eintritt erfolgt zu Beginn der Wintersaison (ca. 15.12.95). Die Wintersaison dauert bis ca. 9. April 1996. Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen. Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

IM 78728/1350



Für die kommende Wintersaison suchen wir folgende Mitarbeiter:

**Chef de partie
Servicefachangestellte
Barmaid**

Wir bieten Ihnen eine selbständige und verantwortungsvolle Position in einem fröhlichen und motivierten Team.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder auf Ihren Anruf.

Christine und Piero Savoldelli
Hotel Romana
CH-7460 Savognin
Telefon 081 74 15 44

78723/3020



CH-3825 Mürren • Telefon 036 55 28 24 • Fax 036 55 41 21

In Mürren – im autofreien Bergferiendorf im Berner Oberland – suchen wir, das junge Jungfrau-Team, noch selbständige, verantwortungsbewusste Mitarbeiter:

In Wintersaison: ab Mitte Dezember 1995

**Küche:
Chef garde-manger
Chef saucier
Commis de cuisine**

jung und motiviert

Service:

Servicefachangestellte/n

für A-la-carte-Restaurant mit Sonnenterrasse, Flambieren, Tranchieren und Plattenservice, D/E

**Obersaalkellner/-tochter
Saaltochter/-kellner**

für aufgestellten Plattenservice, D/E

Barmaid

mit Phantasie für unsere Schnee- und Hotelbar

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto zu.

Hotel Jungfrau*** und Jungfrau-Lodge
Fam. S. und O. Emmenegger-Jordan
3825 Mürren
Telefon 036 55 28 24

78515/26018

**HOTEL GARNI
RESTAURANT CORVATSCH**



Sie sind eine charmante, selbständige und sprachgewandte Frau mit kaufmännischer Ausbildung und Erfahrung und hätten Freude, an einer lebhaften Hotellerie im schönsten Ferienparadies der Schweiz tätig zu sein.

Wir sind eine kleine, erfolgreiche Familienunternehmung (★★★-Hotel und Restaurant) im Herzen von St. Moritz Bad und haben ab kommenden Winter (ab Anfang Dezember) eine

Réceptionsstelle

neu zu besetzen.

Die Position erfordert Geschick im Umgang mit einer internationalen Gästeschar, gute Kenntnisse der anfallenden administrativen Arbeiten (EDV-Kenntnisse von Vorteil) sowie ein gewisses Flair für Sprachen. **Gute Italienisch- und Englischkenntnisse sind Bedingung.**

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne würden wir Sie kennenlernen, um uns mit Ihnen persönlich über diese Jahresstelle zu unterhalten.

Rufen Sie uns an über **Telefon 082 3 74 75** und verlangen Sie Frau Daniela Aerni.

78715/33669



**STEIGENBERGER AVANCE
HOTEL
SAANEN-GSTAAD**

Sie bringen mit:
abgeschlossene
Lehre als Hotelfach-
assistentin sowie
Berufserfahrung in
gleichwertigen
Hotelpbetrieben,
Organisationstalent,
«den berühmten
Blick fürs Detail»,
viel Freude am Um-
gang mit inter-
nationalen Ferien-
gästen und Spass an
der Mitarbeiter-
führung. Italienisch-
kenntnisse sind von
Vorteil – jedoch
nicht Bedingung.

Wir bieten Ihnen:
Arbeit in einem
★★★★-Ferienhotel
mit 230 Betten und
Top-Infrastruktur,
viel Eigen-
verantwortung,
moderne, die
Vorzüge eines
internationalen
Konzerns in bezug
auf Wirtschaftlich-
keit, Weiterbildung
und Reisen sowie
die herzliche
Unterstützung einer
aufgestellten Crew.

Ab dem 1. Dezember 1995
möchten wir Sie als

1. Governante

in unserem aufgestellten,
top-motivierten Führungsteam
willkommen heissen.

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

77489/91871

Wiedereröffnung
Gesucht per 1. Oktober 1995 in Restaurant/Bar in Zürich, Nähe HB, nette, flinke und aufgestellte

**Serviceangestellte/
Kellner/Barmaid**

Hoher Fixlohn und Umsatzbeteiligung.

Hilfskoch sowie Grillkoch
für Würstlistand

und **Hilfspersonal**

Eventuell auch Teilzeit (Schweizer sowie Bewilligung C, B).

Auf Wunsch Wohnung/Studio/Zimmer.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an

NOORIA AG, Herrn von Rickenbach Röschiachstr. 22, 8037 Zürich oder rufen Sie uns an **Telefon 01 27227 01.**

78687/384158

**Restaurant Rüsler
5432 Neuenhof**

Schönes Ausflugsrestaurant, 5 Autominuten oberhalb Neuenhof/AG.

Wir suchen

Serviceangestellte/in

mit deutscher Muttersprache, aktiv mitdenkend, flexibel in der Arbeitszeit.

Sie lieben die Natur, sind vielleicht Pferdebesitzer, wir hätten auch dafür Platz. Logis im Haus.

Mo. und Di. geschlossen.

Eintritt 1. Oktober oder nach Übereinkunft.

Telefonieren oder schreiben Sie kurz mit Unterlagen.

H. Peier
Chalet zu de Brünne
Boden, 3775 Lenk
Telefon 030 337 25

78628/384368



Wir suchen nach Übereinkunft in Jahresstelle

Hotel-Réceptionssekretärin

mit Hotelerfahrung

– sprachgewandt D, F, E
– vielseitige, verantwortungsvolle Tätigkeit.

Wir bieten den Anforderungen entsprechenden Lohn, interessante Anstellungsbedingungen und 5-Tage-Woche. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Hotel Drei Könige Luzern
Bruchstrasse 35, 6003 Luzern
Telefon 041 22 88 33

Herrn Hostettler verlangen 78610/22837



**Hotel
EDELWEISS**

Sandra von Allmen Tel. 036 55 13 12
3825 Mürren Fax 036 554 202

Mürren • Berner Oberland
Zur Ergänzung unseres aufgestellten Teams suchen wir in unser 3-Sterne-Hotel mit 47 Betten, Restaurant noch folgende Mitarbeiter ab 20. Dezember 1995:

**Jungkoch/Jungköchin
Serviceangestellte (D, E)**

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

Hotel Edelweiss
z. H. Frau S. von Allmen
3825 Mürren
Telefon 036 55 13 12
Fax 036 55 42 02

78622/25934



Folgende interessante Jahresstelle ist ab Mitte November 1995 wegen Mutterschaftsurlaubs am Fusse des Matterhorns neu zu besetzen:

Personalassistent/in

der/die unser kleines Team im Zentralbüro der Seiler Hotels Zermatt AG, zu welcher Hotels und Restaurants der 3-, 4- und 5-Stern-Kategorie zählen, tatkräftig unterstützt.

Für diese Position stellen wir uns eine Persönlichkeit mit einer abgeschlossenen KV-Lehre oder hotelspezifischer Ausbildung, idealerweise mit einigen Jahren Berufserfahrung im Personalwesen, vor. Besitzen Sie gute PC-Anwenderkenntnisse (Wordperfect 6.0) und gute mündliche sowie schriftliche Sprachkenntnisse in D/F/E/I oder Port./Sp.

Sie sind kontaktfreudig, verantwortungsbewusst, initiativ und arbeiten gerne selbstständig. Neben Lohnbuchhaltung, enger Zusammenarbeit mit den örtlichen und kantonalen Behörden gehört auch die Betreuung der Mitarbeiter/innen zu Ihrem Hauptaufgabenbereich. Daneben haben Sie die Möglichkeit der Weiterbildung sowie Aufstiegschancen innerhalb der Gruppe.

Als Mitarbeiter der Seiler Hotels profitieren Sie von zeitgemässen Arbeits- und Entlohnungsbedingungen sowie einem angenehmen Arbeitsklima in einem jungen Team.

Haben wir Ihr Interesse geweckt und sehen Sie als zukünftigen Arbeitsort Zermatt mit seinem breitgefächerten, sportlichen Freizeitangebot? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien.

Seiler Hotels Zermatt AG
Jörg Weinmann, Personalchef
3920 Zermatt
Telefon 028 67 13 48



78750/251461



MÜRREN
★★★★

Mürren – der autofreie Kurort auf 1650 Meter über Meer mit dem super Wintersportangebot im Berner Oberland. Unser frisch renoviertes 100-Betten-Hotel mit vielfältiger Restauration (Bistro, Peppino mit ital. Spezialitäten, Jugendstilsaal für Bankette, Ballonbar, Disco Inferno) offeriert ab zirka 15. Dezember 1995 attraktive Stellen:

Réception

Réceptionistin

(möglichst mit EDV-Erfahrung, Windows, Excel, Light)

Nachtportier

Küche

**Italienischer Spezialitätenkoch
Entremetier
Commis de cuisine**

Etage

**Zimmermädchen
Portier tournant**

Service

**Serviceangestellte
Praktikanten
Barmaid (Umsatzentlohnung)**

Disco Inferno

**Discjockey
Barman/-maid
Barman/-maid tournant**

Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Andreas Dietler, Direktor
Hotel Palace
3825 Mürren
Telefon 036 55 24 24
Fax 036 55 24 17

78724/26034



GRAND HOTEL PARK

GSTAAD

★★★★★

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

Für die kommende Wintersaison suchen wir folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Réception:

Réceptionistin (D, F, E)

Loge:

Nachtconciierge (D, F, E)

**Conciierge/
Tournant** (D, F, E)

Küche:

**Commis
pâtissier/ière**

Verfügen Sie über eine entsprechende Ausbildung sowie Erfahrung, und sind Sie an einer vielfältigen Arbeit interessiert, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

Grand Hotel Park
3780 Gstaad
Telefon 030 8 33 77



The Swiss Leading Hotels
78731/15075

LA STAILA

Hotel-Restaurant ★★★
7513 Silvaplana bei St. Moritz
Telefon 082 4 81 47/4 83 33

Für die kommende Wintersaison suchen wir einen qualifizierten

Koch (w oder m)

der unsere bestens eingeführte Küche weiterführt und mit neuen Ideen bereichert.
(30 Betten/40 Restaurantplätze.)

Fühlen Sie sich angesprochen, so nehmen Sie doch mit uns Kontakt auf.

Auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung freut sich Frau A. M. Strähle-Bezzola.

78759/31410

Wir suchen per 1. November 1995 sympathischen und aufgestellten

Koch

welcher gerne selbständig ein kleines Küchenteam in einem traditionsreichen Gasthof in Aarburg führen möchte.

Wenn Sie eine abgeschlossene Berufslehre haben und ein paar Jahre Berufserfahrung mitbringen, sind Sie genau die/der richtige Frau oder Mann für diese abwechslungsreiche, nicht alltägliche Stelle.

Ich freue mich auf Ihren Anruf!

Heinz Jäggi

Telefon 063 43 00 59

(nur am Nachmittag erreichbar)

78555/158143

Wir suchen per sofort freundliche

Mitarbeiterin (Hofa)

für Herbst und evtl. Wintersaison. Wir sind ein kleines, junges Team und suchen jemanden, bei dem Ehrlichkeit, Freundlichkeit und Zusammenarbeit gross geschrieben wird.

Kost und Logis im Haus möglich.

Auf Ihren Anruf freut sich

Herr I. Borer-Bourquin
Bergrestaurant Giswilerstock
6076 Mörialp-Giswil OW
Telefon 041 68 18 15, Fax 68 23 98

PS. Für Wintersaison suchen wir:

Koch (w)

Verkäuferin

Hofa

78528/281360

Hotel Merkur Arosa

Vielseitige Gastlichkeit unter einem Dach

Für die kommende Wintersaison suchen wir folgende Mitarbeiter in lebhaften Hotel-Restaurationsbetrieb:

– **Chef de partie**

Entremetier

– **Commis de cuisine**

Entremetier und Garde-manger

– **Servicefachangestellte/
Kellner (CH, A, D)**

– **Saaltochter**

– **Buffettochter**

– **Réceptionspraktikantin**

– **Zimmermädchen/Tournante**

Interessiert? Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder vereinbaren Sie einen Vorstellungstermin (Frau Tobler verlangen).

Familie Hans Tobler

Telefon 081 31 16 66

78701/1473

NELSON

«the real english place»

SOLOTHURN

sucht Sie als

GESCHÄFTSFÜHRERASSISTENT/IN

in ein echt englisches Lokal mit

20 Hotelzimmer

sowie einem Billardclub!

- Sie sind ein/e Allrounder/in

- Sie behalten die Übersicht in

hektischen Zeiten

- Sie haben Ideen und viel Power

- Sie sind zwischen 25 und 30 Jahre jung

Lieben Sie Teamwork, Action und fröhliche Gäste? Dann rufen Sie uns so schnell wie möglich an!

– **NELSON SOLOTHURN**

Michael Pinthus Tel. 065/ 22 04 22 (ab 16.00 Uhr)

«fun for everyone»

0780905319

HOTEL TERMINUS

DAVOS

Mittelklasshotel mit 90 Betten, Hausbar,
3 Restaurants, Seminarräumen

Auf kommende Wintersaison suchen wir in Jahres- und Saisonstelle freundliche, fach- und sprachkundige

Réceptionistin/Sekretärin
mit EDV-Kenntnissen

Hotelfachangestellte

Serviceangestellte

Küchenburschen

(nur mit B-Bewilligung)

Sind Sie interessiert, unser junges Team zu unterstützen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Terminus Davos

Riek und Sigi Ritter

Talstrasse 3

2720 Davos Platz

Telefon 081 43 77 51

78727/9539

AREA MANAGER SALES AND CUSTOMER SERVICES SCHWEIZ / ÖSTERREICH

Wir sind die führende Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus in der Schweiz. Für unseren Kunden, ein junges, dynamisches und international expandierendes Tourismusunternehmen suchen wir einen Area Manager für Verkauf und Kundendienst für die Schweiz und Österreich.

Eine einmalige Chance. Ihre fundierten Berufskennntnisse im Raum Zürich für ein junges und dynamisches Unternehmen unter Beweis zu stellen, ist für Sie jetzt erreichbar. Ihr Aufgabenbereich umfasst Akquisition, Betreuung des touristischen Marktes, Kontrolle und Verbesserung des Kundenservices sowie das Erarbeiten und Umsetzen von Schulungsmassnahmen. Sie sind ein erfolgreicher Verkäufer, eine verhandlungsstarke Persönlichkeit und er-

folgreich durch Ihren einflussamen wie auch konsequenten Stil. Als geeigneter Kandidat sind Sie zwischen 30 und 38 Jahre alt und Schweizer Staatsbürger. Durch Ihre Freude am Beruf und dank Ihrem unternehmerischen Denken bringen Sie eine ganze Menge an Belastbarkeit und Durchsetzungsvermögen mit und gehen gerne «the extra mile».

Hiermit erwerbe ich Ihre schriftliche Bewerbung unter der Ref. Nr. 862. Frau Lenoir, ADIA HOTEL Zürich.

ADIA HOTEL
01-242 22 11

Bodenerstrasse/Langstrasse 11 - 8026 Zürich

Pontresina

Sinfonie in P-dur.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir eine sprachkundige, selbstständige

Sekretärin

Eintritt nach Vereinbarung.

Auf Ihre Bewerbung freut sich:

Familie Hans J. Walther

Hotel Müller

7504 Pontresina

Telefon 082 6 63 41

78766/27620



Le 'Must de
Zermatt'



Hotel Alex**** & Alex Schlosshotel Tenne****

Wollen Sie den Winter und evtl. den Sommer in den Bergen verbringen und ist für Sie die Arbeit im Gastgewerbe mehr als nur ein Job? Zur Ergänzung der Teams suchen wir für unsere renommierten ★★★★★ Häuser noch folgende Mitarbeiter/innen:

Büro/Réception:

**Praktikantin
Anfangssekretärin**

⇒ Mithilfe im Service, gute Englisch- und Französischkenntnisse

Hotelbar & Dancing:

**Treffpunkt mit internationaler Kundschaft
Barmaid/Barman
Serviceangestellte/n**

⇒ mit Inkasso, sprachkundig, sehr gute
Verdienstmöglichkeiten

Saal/Restaurant:

Commis de rang

⇒ mit Sprachkenntnissen

Küche:

**Chef de partie
Commis de cuisine**

⇒ Hotelgäste und à la carte – es gilt, unsere anspruchsvolle Kundschaft kulinarisch zu verwöhnen

Nasszentrum:

Masseurin/Animateurin

⇒ fachkundig – Sportmassagen, Fussreflex, Lymphdrainage, Kontrolle unseres Fitness- und Erholungszentrums.

Falls Sie interessiert sind, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Anschrift:

Hotel Alex
Familie Perren, CH-3920 Zermatt

78342/38665

Menschen und Ideen

MÖVENPICK HOTELS INTERNATIONAL

Zur administrativen Unterstützung unseres Gastronomie Teams der stark expandierenden Mövenpick Hotels International (über 30 Hotels in 11 Ländern) suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung Sie als

SachbearbeiterIn

Büroorganisation und Korrespondenz, regelmässiger Kontakt mit den F&B Abteilungen aller Hotels, aktive Mitarbeit bei Angebotsplanung, Promotionen und diversen Konzepten gehören ebenso zum Aufgabenbereich wie Materialeinkauf für die Betriebe im Ausland sowie Unterstützung bei der Rekrutierung von F&B Fachleuten.

Sie kommen vorzugsweise aus der Hotellerie/Gastronomie, sind flexibel und kommunikationsfreudig und beherrschen D/E/F in Wort und Schrift. Nebst modernem Arbeitsplatz (mit PC / Winword und Excel) bieten wir Ihnen fünf Wochen Ferien und einen gratis Parkplatz. Die Bushaltestelle sowie das Mitarbeiterrestaurant befinden sich in unmittelbarer Nähe.

Daniela Buchmüller von unserer Personalabteilung freut sich auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Mövenpick Hotels International
Zürichstrasse 106
8134 Adliswil
Telefon 01 / 712 25 06

MÖVENPICK

PH 7891021



Apéro vor der Villa Fleur d'Eau in Versoix. Das gemeinsame Abendessen fand – fast open-air – im Zelt vor der Villa statt.



Hans Leu, Hotel Giardino Ascona und Edith Strub, Direktorin VV Zürich.



Bei einer Tour-de-Versoix entspannten sich die tagungsmüden Touristiker.



Frau Iseli alias Birgit Steinegger erzählte Ferienerlebnisse aus ihrer Sicht.



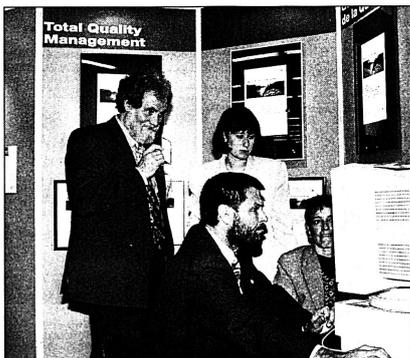
Annamarie Meyer, Bereichsleiterin Angebotsentwicklung, präsentierte an ihrem Workshop die Segment-Promotion.



Heinz Probst, Direktor des Schweizer Hotelier-Vereins, im Gespräch mit Heinz Schwab von der ST.



Biga-Direktor Jean-Luc Nordmann vor dem Start zur «Tour-de-Versoix».



Roland Baumgartner, Bereichsleiter Markt Support, mit ST-Kollegen am InfoRes-Stand.



Aufmerksame Zuhörerinnen und Zuhörer an den verschiedenen Workshops. Fotos: Roland Koella

Umfragen zum Inlandmarkt

Reisefreudige Schweizer

Die Schweizer haben grosse Reisepläne: Neun von zehn Schweizern haben die Absicht, im nächsten Jahr mindestens einmal in die Ferien zu fahren. Die repräsentative Telefonumfrage, die das Meinungsforschungsinstitut IPSO im Juni 1995 im Auftrag von Schweiz Tourismus durchgeführt hat, ergab auch ein reges Interesse an Inlandferien.

SUSANNE RICHARD

Rund 1000 Personen in der deutschen, französischen und italienischen Schweiz im Alter zwischen 16 und 74 Jahren wurden nach ihren Plänen Ferienreisen in den nächsten 12 Monaten befragt. 39 Prozent der Befragten planen Ferien mit vier oder mehr Übernachtungen. 7 Prozent planen nur Kurzferien mit ein bis drei Übernachtungen. 43 Prozent haben vor, mindestens einmal für längere und kurze Ferien zu verreisen. 44 Prozent der Befragten beabsichtigen Ferien (vier Übernachtungen und mehr) im Inland zu machen. Nur im Inland bleiben wollen nur 17 Prozent. Dagegen planen 27 Prozent der Befragten Ferien im In- und Ausland. 51 Prozent der Befragten planen Kurzferien mit ein bis drei Übernachtungen. 29 Prozent wollen solche Reisen in der Schweiz unternehmen (23% nur in der

Schweiz, 6% im In- wie auch im Ausland), 14 Prozent nur im Ausland. 49 Prozent hatten nicht die Absicht für Kurzferien zu verreisen.

Hotel als oft genannte Unterkunft

Die Unterkunftswünsche variieren stark je nach Länge der geplanten Ferien. Im Sommer und Herbst wollen 33 Prozent bei längeren Ferien im Hotel übernachten. 28 Prozent in einer gemieteten Ferienwohnung. 19 Prozent in der eigenen Ferienwohnung. 13 Prozent auf dem Campingplatz. 1 Prozent auf dem Bauernhof, 2 Prozent in der Jugendherberge, 4 Prozent in Touristenlagern und (nur) 7 Prozent bei Bekannten und Verwandten. Im Winter sind Ferienwohnungen gefragt. Hotels weniger. Für Kurzaufenthalte sind Hotels besonders beliebt: Über 50 Prozent der Befragten möchten im Sommer/Herbst und rund 40 Prozent im Winter im Hotel übernachten.

Frühe Reservierungen beabsichtigt

Wer Ferien mit vier und mehr Übernachtungen im Inland plant, bucht im allgemeinen voraus, nur jede(r) Fünfte will im Sommer/Herbst ohne Buchung verreisen, im Winter sind es sogar nur 8 Prozent der Befragten. Laut der Umfrage plant ein hoher Anteil der Bevölkerung, in den nächsten zwölf Monaten Ferienaufenthalte in der Schweiz zu verbringen. Attraktive Angebote haben Chancen.

Wenig Offenheit prägt Servicequalität

Annamarie Meyer, Bereichsleiterin Angebots-Entwicklung bei Schweiz Tourismus, referierte im Zusammenhang mit dem Projekt Total Quality Management über die neueste Umfrage zur Beurteilung der Qualität der Dienstleistungen durch die Gäste. Rund 600 Befragungen wurden im August dazu gemacht. Als negativsten Punkt beurteilten 71 Prozent der Befragten das hohe Preisniveau, an zweiter Stelle wurde von 29 Prozent die Bedienung bemängelt und nur 7 Prozent beurteilten das Angebot an sich als zu wenig attraktiv. Interessant sind die Antworten zum Thema Offenheit gegenüber den Gästen. Nur 7 Prozent beurteilten die Haltung gegenüber als sehr offen. 38 Prozent der Befragten empfinden sie noch als eher offen. 49 Prozent dagegen als eher verschlossen. 6 Prozent beurteilten sie gar als sehr verschlossen.

Die Qualität der Bedienung im Gastgewerbe wird nur von 11 Prozent als sehr gut beurteilt. 54 Prozent empfinden sie als eher gut, 30 Prozent als eher schlecht und 4 Prozent gar als sehr schlecht.

Neue Gäste sind bekanntlich schwer zu gewinnen und schnell verloren, deshalb ist die Reaktion eines unzufriedenen Gastes entscheidend. Auf die Frage wie sie auf schlechte Erfahrungen reagieren, antworteten 48 Prozent der Befragten, sie würden das Lokal meiden, nur 34 Prozent würden sich beklagen und wären damit als Gäste vielleicht zu halten. Damit reklamiert laut dieser Befragung nur einer von 25 Unzufriedenen. Wie wird die Position des Gastes heute beurteilt, ist er immer noch König? 17 Prozent finden, er sei König, 65 Prozent glauben, er sei noch «ein wenig» König. 13 Prozent der Befragten finden, er sei nicht mehr König. SR

2. Schweizer Tourismustag in Genf

«Jahr der Qualität»

Fortsetzung von Seite 1

auszuarbeiten. Die «Leaders» wachen später auch über die Umsetzung dieser Massnahmen. Im Anschluss an dieses Pilotprojekt werden vier weitere Leistungsbereiche analog der Servicequalität diesem TQM-Grundprozess unterzogen: Information & Kommunikation mit dem Gast, Reise- und Transportleistungsqualität, Aufenthaltsqualität und Umweltqualität. Diese vier Bereiche werden je bearbeitet von einem «Quality Committee», das Touristiker und Vertreter von mit dem Tourismus verbundenen Institutionen umfasst. Aufgabe dieser Quality Committees wird es wiederum sein, je eine Analyse der Gästebedürfnisse, eine Bestandsaufnahme der bestehenden Angebote durchzuführen sowie einen Vergleich zwischen Gästebedürfnisse und dem Status Quo zu ziehen und daraus Massnahmen und Empfehlungen abzuleiten. Der ganze TQM-Prozess wird begleitet von einer Gruppe, die sich zusammensetzt aus Vertretern der wichtigsten touristischen Organisationen: Schweizer Tourismus-Verband (STV), Schweizer Hotelier-Verein (SHV), Gastrosuisse, Verband öffentlicher Verkehr (VöV), Verband Schweizer Tourismusdirektoren sowie der touristischen Regionen.

Kommunikation nach aussen

Parallel zu diesem TQM-Prozess läuft der Kommunikationsprozess, dessen Ziel die Sensibilisierung aller touristischen und tourismusnahen Leistungsträger für Qualität ist. Annamarie Meyer hat in Genf hierzu auch den Start des Qualitätsjahres verkündet, das bis zum nächsten Schwei-

zer Tourismustag 1996 dauern soll. Anbieter touristischer Leistungen, die sich einem Qualitätsprogramm unterziehen, können eine von der ST formulierte Erklärung unterzeichnen und damit gegenüber ihren Kunden und Gästen ihren Willen kundtun, fortan hohe Dienstleistungsqualität zu erbringen. Unterzeichner würden zugleich Mitglieder des «Schweiz Tourismus Qualitätsclubs». Und ein Wettbewerb um die «Goldene Blume» will jährlich die fünf besten Initiativen zur Qualitätssteigerung mit einem «Qualitäts-Oskar» auszeichnen. Die ST verlegt den Tourismustag in den kommenden Jahren sukzessive gegen den Frühling zu, um den touristischen Partnern die frühzeitige Planung ihrer Marketingaktivitäten zu erleichtern. 1996 findet der 3. Schweizer Tourismustag am 24./25. Juni in Lugano statt, 1997 wird der Termin bereits Ende März oder im April liegen.

REKLAME

Mehrwertsteuer – Probleme mit der Buchhaltung?

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



KATAG
LUZERN

Die Spezialisten im Gastgewerbe

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

Qual der Wahl im touristischen Supermarkt

Kann man Gärtner sein, wenn man Blumen nicht liebt? Kann man Lehrer sein und Kinder nicht gern haben? Wohl kaum. Aber offenbar kann man im Tourismus arbeiten und Touristen nicht mögen. «Il faut aimer les touristes», ermahnte nämlich Schweiz Tourismus-Präsident Paul Reutlinger die versammelten Touristiker. Eigentlich eine Selbstverständlichkeit, wie auch die sieben Punkte der Qualitätsdeklaration, welche die Touristiker in Genf unterschreiben sollten. Sie taten es nur zögerlich, wohl weil sie sich zu irgend etwas «verpflichten» mussten. Das wollte natürlich gründlich überlegt sein. Doch geht man damit kein Risiko ein: Das TQM-Programm der ST kennt nur Ziele, aber keine Normen und Kontrollen.

Mehr als eine öffentlichkeitswirksame Deklaration, es künftig besser machen zu wollen, ist die Aktion zum heutigen Zeitpunkt nicht. Es war deshalb auch klug, von der geplanten Unterzeichnungszereemonie abzusehen und die Teilnehmer zunächst nur zu informieren. Der Grundprozess in der Branche hat vor dem Kommunikationsprozess nach aussen einzusetzen. Zusammen mit den Partnern muss ST konkrete Qualitätsprogramme lancieren und Standards fixieren, bevor sie nächstes Jahr in Lugano mit sichtbaren Resultaten vor die Öffentlichkeit tritt. Dokumente unterzeichnet und Preise verteilt.

Überhaupt sind die Partner und Leistungsträger stärker gefordert als je zuvor. Neben Qualitätsanforderungen, Rationalisierungs- und Kostensenkungsmassnahmen, Investitionen in Er-

neuerungen und Ideen für attraktive Angebote müssen in Anbetracht der knappen Mittel im Marketing Prioritäten gesetzt werden. ST präsentierte in Genf einen Marketingplan mit 322 Aktionen. In den einzelnen Workshops wurden 80 Plattformen vorgestellt, an denen sich die Partner – für gutes Geld – beteiligen können. Auf welche Märkte und Aktivitäten sollte man da setzen, wenn einerseits das Angebot so vielfältig, das Budget so klein und die Notwendigkeit, alles zu versuchen, so gross ist?

Die Teilnehmer hatten Mühe, sich in diesem Supermarkt der Informationen und Angebote zurechtzufinden. Vielleicht wäre es hilfreich gewesen, die einzelnen Factsheets zu den Aktionen vorgängig zu verschicken, um den Partnern eine gewisse Vorevaluation zu ermöglichen. Dann wäre es in den Workshops auch zu substantielleren Diskussionen gekommen. In den Workshops boten die ST-Leute Professionelles bis Gewohnheitsbiederer. Doch ist für die Qualität der Workshops nicht nur die ST verantwortlich. Je nach der Kompetenz der Teilnehmer entwickelten sich in den rund 40 Workshops interessante Gespräche oder es blieb bei zäher Einwegkommunikation. Dass vielfach die Preise angesprochen wurden, lag daran, dass Schweiz Tourismus lediglich fixe Pauschalpreise angab, statt transparent zu machen, wie sich die Preise für die einzelnen Aktionen zusammensetzen.

Der von der ST-Spitze gewünschte Dialog kam auch deshalb nicht zustande, weil es – entgegen aller Beteuerungen – gar nicht mehr viel mitzureden gab.

Dies hätte man jedoch den Teilnehmern ruhig offen sagen können. Denn Ende August müssen die Aktionen für 1996 auf dem Schlitten sein. Take it or leave it, mehr lag zu diesem Zeitpunkt in Genf nicht drin. Richtigerweise wird der Tourismustag bis 1997 auf Ende März verlegt. So können Inputs der Teilnehmer in die Planung für die nächsten Jahre aufgenommen werden.

Im ganzen aber war Genf für die ST erfolgreich und wohl auch ermutigend. Der neue, dynamische Wille und Geist der Bellariastrasse war spürbar. Dass er auch seine (personellen) Opfer fordert, gehört zum Wesen eines Umbruchs. Allerdings hat die Basis die neue Philosophie noch nicht verinnerlicht. Da und dort wird noch zu stark abgewartet und bloss konsumiert statt sich initiativ und konstruktiv in den Erneuerungsprozess einzuschalten. Die neue ST-Geschäftsleitung hat das Rad weisst-gott nicht neu erfunden. Aber sie haben es neu ausgewuchtet, ihm eine wind-schlüpfrigere und modernere Form gegeben, und versuchen nun, es wieder anzuschleichen. Ohne die tatkräftige Hilfe der Partner ist dies jedoch ein aussichtsloses Unterfangen.

Andreas Netzle

PS. Blickt man über die Grenze, so ist sogar etwas Optimismus angezeigt. Denn der Erneuerungsprozess, den Schweiz Tourismus fast hinter sich hat, wird bei der Tourismuswerbung in Deutschland und jetzt auch Österreich – unter dem Druck der gleichen widrigen Rahmenbedingungen – eben erst ins Auge gefasst.

Workshops «Märkte»

ST setzt auf bewährte Marketingmittel

Einige Neuheiten und viel Altbekanntes wurde an den sechs Workshops präsentiert, die über die Aktivitäten der einzelnen ST-Auslandvertretungen informieren. Die grosse Auswahl an 80 Plattformen zwingt die Partner zu restriktiver Auswahl.

Grossbritannien: Schnee im Oktober. Die ST-Vertretung London plant, nebst der bisherigen Aktivitäten künftig auch Schweiz-Pauschalarrangements zu verkaufen. Um die britischen Veranstalter nicht zu konkurrenzieren, denkt Urs Eberhard, Leiter von ST Grossbritannien, dabei ausschliesslich an Nischen-Angebote. Statt in Gruppen, sollen Travel-Agents in Zukunft individuell eingeladen werden. Neue Wege geht ST London mit bezahlten Reportagen in den Special-Interest-Zeitschriften «Motoring and Leisure» und «Decanter».

Skandinavien: Preissensible Kunden. Die Skandinavier schauen zur Zeit sehr auf den Preis. Neuheit ist die ST-Werbung in Dänemark: Ein Schuhfabrikant wirbt mit Alpenlandschaften für Wanderschuhe, unterstützt mit einem Wettbewerb und Schweiz-Ferien als Preise. **Benelux: Werbeparadies.** Zufrieden bis begeistert zeigte sich die Zuhörer im von Klaus Oegerli geleiteten Workshop über den Markt Benelux. Benelux ist im Bereich Prospektanfragen einen Schritt voraus. Die Prospekte werden von einem

Mailinghouse (gemeinsam mit dem niederländischen Tourismusbüro) versandt. Interessierte Regionen können dem Versand gezielt eigene Angebote beilegen. **Deutschland: Emotionen pro Schweiz.** ST Deutschland startet eine grosse, zwei Jahre dauernde Imagekampagne. «Treffpunkt Schweiz» wird in etwa 10 Städten je rund 10 Tage Station machen und mit Events, Medienkonferenzen, Empfängen, Workshops und Ausstellungen für das Produkt Schweiz, die Leitthemen und Segment-Promotionen werben. Sonderpräsentationen für touristische Partner sind gemäss Peter S. Michel möglich. Der bestehende Buchungskatalog Schweiz ist nach wie vor dünn und soll mit weiteren konkreten Angeboten ausgeweitet und attraktiver gemacht werden. **Österreich: Zielpublikum UNO.** Eine Gastronomie-Woche in den UNO-Restaurants in Wien soll beim kaufkräftigen Mitarbeiterstab der UNO für das Reise-Land Schweiz werben. Regionen können mit ihren Spezialitäten teilnehmen. Ein grosses Swiss-Event mit rund 500 geladenen Gästen ist gemeinsam mit der Schweizer Handelskammer in Wien für Frühjahr 1996 geplant.

Östeuropa: Konventionelle Aktionen. In der Slowakei, in Tschechien und Ungarn setzt die ST auf Altbekanntes. Geplant sind eine Messebeteiligung in Prag, je ein Workshop «Swiss Travel Experience» in Budapest, Prag und Bratislava sowie verschiedene Studienreisen in die Schweiz.

Frankreich: Wallis statt Savoye Alpen. ST in Frankreich setzt auf den neuen «TGV des neiges». Ab Dezember bis April verkehrt dieser Zug jeden Samstag ab Paris via Lausanne bis Brig. Franzosen sollen zum Skilaufen die Schweiz entdecken. Neu wirbt ST im Mai 1996 mit Roadshows in sieben Städten Frankreichs inklusive Paris für die Schweiz.

Spanien: Sonderbeilagen in Zeit-schriften. Im Rahmen eines TV-Quiz sind ab Oktober 1996 12 Spots zu 20 Sekunden geplant, die maximal 12 Schweizer Orte für je rund 20 000 Franken bestreiten können. Im Juli können 15 Schweizer Anbieter ihre Produkte in einer Beilage der Reisezeitschrift «Viajaj» vorstellen. Eine Angebotsbroschüre mit Winterpauschalen von 12 Verkehrsvereinen wird im November 1996 der «Todo Sport» beigelegt.

Italien: Jahr des Cisalpino. ST Italien wirbt mit den neuen Cisalpino-Zügen, die ab Sommer 1996 von Mailand in die Schweiz fahren. Die Werbung erfolgt in elektronischen wie Printmedien sowie mit Publikumsaktionen und PR-Events.

Ein Joint-Venture mit dem Touring Club Italiano stellt einen Führer mit Routenvorschlägen, Direkt Mails und eine Sonderbeilage im «Qui Touring» sowie «Schweizer Wochen» in den TCI-Verkaufsstellen vor.

Nordamerika: Switzerland Network. Mit einer professionellen Laptop-Leinwand-Projektion stellte Joe Bühler sein innovatives «Switzerland Network» vor. Aus einer Menge von rund 4000 produktiven Schweiz-Verkäufern in Nordamerika sollen «hochqualifizierte Schweiz-Spezialisten» ausgebildet werden. «Diplomier» Agenten erhalten Vergünstigungen und spezielle Serviceleistungen. Umgekehrt haben Schweizer Anbieter als Mitglieder, Supporter und Sponsoren dieses «Clubs» direkten Zugang zu diesen Verkäufern. Start des Programms ist im November. Die 2. Switzerland Travel Experience & Hot Call findet vom 15. bis 23. Januar in Atlanta statt. Neu soll im April 1996 das Segment «Wellness» in Nordamerika eingeführt werden.

Zukunftsmärkte: knappe Mittel. Zu Diskussionen Anlass gaben die Zukunftsmärkte: Amade Perrig, Kurdirektor Zermatt, kritisierte, es werde kaum mehr getan als bisher. Peter Hürlimann, von Best Western Hotels Schweiz vermisst eine länderspezifischere Bearbeitung. Fritz Lauber, verantwortlich für Asien, konstatierte, dass sich seine Mittel auf das Budget für die Zukunftsmärkte nur auf 1 Million Franken und 6 Mitarbeiter (wovon 4 Japaner) beschränke. Chris Zoebeli, Chef Internationaler Verkehr der SBB, stellte fest, dass sich die Wachstumsraten beim europäischen SBB-Mandat in Asien auf 60 bis 100 Prozent jährlich belaufen und wer nicht ähnliche Zuwächse habe, vermutlich am Markt vorbeiproduziere. Michel Ferla, Bereichsleiter Märkte, stellte für 1997 neue Strukturen in Aussicht: «Mehr Mittel für Asien hätte allerdings einen Abbau in andern Märkten zur Folge.

Schweiz: Information im Vordergrund. Erstmals präsentierte die Vertretung Schweiz mit Heinz Keller ihre Aktivitäten im Inlandmarkt. Ein Hauptgewicht liegt bei der touristischen Information. Die Vertretung wird Plattformen anbieten, wo die Anbieter «Qualitätsprodukte» präsentieren können. Originelle Pauschalangebote werden gesucht, insbesondere auch für Kurzaufenthalte. Das Instrument der Gemeinschaftswerbung mit Pauschalangeboten soll ab Mai 1996 zu verschiedenen Themen eingesetzt werden. Erstmals wird im kommenden Oktober auch ein Länderbulletin Schweiz erscheinen. SJ/AN/STR/SR



Die Spitze von Schweiz Tourismus fast vollständig (v.l.n.r.): Roland Baumgartner, Bereichsleiter Markt Support, Michel Ferla, Märkte, Jürg Stiefel, Zentrale Administration, Marco Hartmann, Direktor, Annamarie Meyer, Angebots-Entwicklung (nicht im Bild: Eva Brechtbühl, Promotion und PR).



Max Nadig, Präsident des Verbandes Schweizer Kurhäuser (VSK), präsentiert in der Snowboard-Kulisse das neue Segment Wellness.



Caterina Meier-Pfister (links), Organisationsleiterin des Tourismustages, im Gespräch mit ihren ST-Kollegen Valentin Vogel und Fred Schreiber.



Heinz Keller (rechts), Leiter ST-Vertretung Schweiz, im Gespräch mit Hanspeter Mazenauer vom Tourismusverband St. Gallenland.



Veloplausch (v.l.n.r.): Hans-Peter Kreuziger, Feldpausch AG, Hotel Muralto, Enrico Ravelli, SSA Locarno, Minuiso, und Alberto Amstutz, Hotel Orselina.



Die Gastgeber François Bryand und Paul Genton vom Office de Tourisme de Genève gemeinsam mit dem Genfer Staatsrat Jean-Philippe Maître und Marco Hartmann (v.l.n.r.).

Fotos: Roland Koella

REKLAME

WEINKLIMASCHRÄNKE

EUROCAVE™

HYPRO

Hypro AG, 6023 Rothenburg
Tel 041 / 53 81 33



Lenzerheide-Valbella

mitarbeiten - mitgestalten

Hotel 1. Klasse sucht zur Ergänzung des Teams für die Wintersaison 1995/96 (Mitte Dezember '95 bis zirka Mitte April '96) mit der Möglichkeit für die folgende Sommersaison:

- Réception:** - **Réceptionsekretärin**
interessanter Aufgabenbereich
- Service:** - **Servicefachangestellte/Kellner**
à-la-carte-kundig
- Bar:** - **Barmaid**
Tanzbar mit Livemusik
- Küche:** - **Chef de partie**
Commis de cuisine
- Kindergarten:** - **Kindergärtnerin**
oder dipl. Kleinkinderzieherin

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

78349/36521



Hotel Valbella Inn

CH-7077 Valbella-Lenzerheide
Telefon 081/34 36 36, Telefax 081/34 40 04,
Familie E. und R. Frauchiger

CAMINO

RESTAURANT / BAR
EL CAMINO

Grüne Palmen, heisse südamerikanische Klänge, mediterrane Fischgerichte, coole Drinks und eine tolle Gästeschar sind nicht etwa Ihr nächstes Ferienciel, sondern Ihr neuer Arbeitsplatz als

Koch/Jungkoch

Eintritt Anfang September oder nach Übereinkunft.

Rufen Sie an, wir erklären Ihnen gerne mehr über den Job.

Platzgasse 19, 5000 Aarau

Telefon 064/22 36 77

Verlangen Sie Herrn Roland Keller oder Herrn Peter Balordi.

0 78675/384372



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

The place to go!

Mitte Dezember 1995 werden wir für die Wintersaison in folgenden Positionen Verstärkung benötigen:

- Küche:** **Chefs de partie (w/m)**
Commis de cuisine (w/m)
- Service:** **Chef de rang (w/m)**
(Bar/Restaurant)
Chef de rang (w/m)
(Hotelrestaurant)
- Etage:** **Zimmermädchen**
(mit Erfahrung und Deutschkenntnissen)

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

Hans Stäubli, unser Leiter Mitarbeiterwesen, freut sich auf Ihren Anruf oder auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

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

78865/19330



Hotel zur Strone Gais

sucht für
lange Saison

Koch (Sous-chef)
Service-mitarbeiterin

Zeitgemässe Anstellung, selbständiger vielseitiger Einsatz in jungem Kleinteam.

Wir freuen uns auf Ihre mündliche oder schriftliche Kontaktaufnahme.

Familie A+ M. Seeger-Schmid
Dorfplatz, 9056 Gais AR
Telefon 071/93 11 37

Appenzellerland
heimeliges Ferienland

78616/12009

SONNENTAL

Willkommen im Sonnenschein
gastfreundlicher Vielfalt

Gaststube, Toumesol, Bar, Garten,
Bankettsaal, Konferenzraum

Zur tatkräftigen Unterstützung unseres Küchenteams (8 Mitarbeiter/Innen) suchen wir auf den 2. Oktober 1995 oder nach Vereinbarung einen teamfähigen

Jungkoch

Sie sind ein voll motivierter Profi, packen gerne mit an und das Wohl unserer Gäste liegt auch Ihnen am Herzen. Warum noch lange im Schatten stehen? Lernen Sie (CH, Bewilligung B od. C) die Sonnenseite unserer Berufung kennen und senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an

Dietrich Rickhaus, Restaurant Sonnental
Zürichstrasse 96, 8600 Dübendorf

Tel. 01 821 30 52 Fax 01 821 30 54 78640/340928

STADTRESTAURANT HECHT

Für die Neueröffnung des Hechts im Herzen der Stadt St.Gallen suchen wir per mitte September

Servicefachangestellte m/w

sowie

Commis de cuisine m/w

Wir bieten einen modernen Arbeitsplatz mit zeitgemässen Anstellungsbedingungen in einem jungen Team.

Möchten Sie unsere zukünftigen Gäste in einmaligen Ambiente des neuen Hechts verwöhnen? Dann rufen Sie uns an.

P. Schnider, Telefon 071/27 11 06.

Goms im schönen Oberwallis

Wir suchen für Wintersaison 1995/96; (bei gegenseitiger Zufriedenheit auch für Sommersaison 1996)

Kellner oder Servicefachangestellte

für gepflegten A-la-carte-Service

Büro- und Réceptionspraktikant/in

mit Mithilfe im Speisesaalservice

Wir bieten hohen Lohn, Kost und Logis im Haus, geregelte Arbeitszeit und Fünftagewoche. Saisonkontingent vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung.

S. und R. Aellig-Bumann
Hotel Croix d'Or et Poste
3985 Münster
Telefon 028 73 11 10
Fax 028 73 25 81

78736/25917

Hotel Belvédère

Grindelwald

CH-3818 Grindelwald, Berner Oberland

Total neu renoviertes *****-Hotel im weltbekannten Grindelwald sucht

Réceptionist/Sekretärin

Wir stellen uns eine junge, dynamische, sprachgewandte Mitarbeiterin vor, mit Erfahrung in der entsprechenden Funktion.

Arbeiten Sie gerne in einem jungen, aufgestellten Team für höchste Ansprüche an Qualität und Service für eine internationale Kundschaft, dann würde es uns freuen, Ihre Bewerbungsunterlagen mit Bild möglichst bald zu erhalten.

73660/14320

SELECTION SUISSE

Verbindung führender Vierster-Hotels in Familienbesitz
Groupement d'Hotels privés quatre étoiles
The Leading Privately Owned Four Star Hotels

Schreiben Sie bitte an:
Urs-B. Hauser
Hotel Belvédère
3818 Grindelwald
Telefon 036 54 54 34



AROSA HOTEL-RESTAURANT Gspan 7050 AROSA

Wir suchen für die nächste Wintersaison ab Dezember 1995

Grilleur Serviertochter

für unsere Grill-Hütte Gspänli.

Unsere Erwartungen an Sie: aufgestellt, gastfreundlich, flexibel, teamfähig (4er Team)

Gspan

Sous-chef

Entremetier

Commis de cuisine

Serviertöchter

Buffettochter oder -boy

Vielseitig einsetzbare Mitarbeiterin
Frühstückservice Buffet, kalte Küche.

Interessiert?

Ihr Anruf freut uns, Telefon 081 31 14 94

Rolf und Ursula Oechslin

87 78652/214426

Ihre Zukunft im Tessin?

Ein sehr gepflegtes Familienrestaurant sucht als Mithilfe

ein Ehepaar als rechte Hand

Wichtiger als überdurchschnittliche Leistungen sind:

- ★ Sie haben eine natürliche und fröhliche Ausstrahlung mit vielleicht ein bisschen italienischem Flair
- ★ Sie können überall mitanpacken, wo es nötig ist
- ★ Er/oder sie liebt eine gute Küche
- ★ Belastbar sind Sie ja, da Sie ein Naturmensch sind
- ★ Sie lieben das Schöne und Gepflegte
- ★ Rauchen ist nicht unbedingt Ihr Hobby.

Hier erwartet Sie ein sehr schönes Restaurant mit einmalig schönen Gästezimmern. Ein Haus mit besonderer Ausstrahlung, direkt am See und Wald, mit viel Charme und ein Gastgeberehepaar, welchem es Freude macht, die Gäste zu verwöhnen.

Ihr Ziel: Sie können später, bei guter Einarbeitung, diesen Betrieb ohne Eigenkapital übernehmen.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen, und erwarten gerne Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

H. + D. Lucke, Sentiero di Gandria, 6976 Castagnola

78781/61897



Haben Sie Lust auf - viel Sonne, traumhaften Schnee, bezaubernde Bergwelt
- einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz in einem jungen, motivierten Team
- attraktive Verdienstmöglichkeiten und genügend Freizeit
- eine ungezwungene Kontakt zu internationalen Gästen? ...

... dann suchen wir Sie für die kommende Wintersaison (Eintritt ab Mitte Dezember oder nach Übereinkunft) als

Commis de cuisine Servicefachangestellte/n

Réceptionist/in

(Sprachkenntnisse D, F, E erforderlich)

Verfügen Sie über das nötige Fachwissen, sind flexibel und teamfähig? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie einfach an:

Nova Alpin Hotels AG
Personalbüro
CH-3906 Saas Fee
Telefon 028 59 11 59



78527/45962

Der grösste Stellenmarkt für die Gastronomie in der

DAVOS-PARSENN DAVOS-PISCHA

Um auf die kommende Wintersaison unsere Dream-Teams zu vervollständigen, brauchen wir Verstärkung. Welche/r motivierte und unkomplizierte Fachmann oder Fachfrau in den Bereichen

Service, Küche Buffet und Bar

will einen «heissen» Winter in Davos verbringen?
Wir erwarten den gleichen Einsatz bei der Arbeit, wie im Ausgang... und bieten Ihnen neben einem interessanten und anspruchsvollen Tagespensum eine angemessene Entlohnung und einen Gratis-Skipass für die Region Parsenn und Pischas.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und einem Foto.

AG Davos-Parsenn-Bahnen
Restaurationszentrale, Promenade 157
CH-7270 Davos Dorf, Telefon 081/47 67 67

DANIS

Snöber/Skifahrer

Für unsere drei Bergrestaurants mitten in der Skiregion von Lenzerheide-Valbella suchen wir zur Ergänzung unseres Teams für die Wintersaison 1995/96 (Mitte Dezember bis Mitte April) folgende aufgestellte Mitarbeiter:

**Servicefachangestellte, Köche
Buffetmitarbeiter, Kassiere**

Wenn Sie

- gerne Skifahren oder Snowboarden
- abends lieber frei haben
- in einem eingespielten Team arbeiten wollen
- Freude am Gastgewerbe haben

bieten wir Ihnen

- eine angemessene Entlohnung
- Saisonkarte für die Skiregion

Bewerbungen bitte schriftlich an:
Sportbahnen Danis AG
Voa Principala 47
7078 Lenzerheide

HOSTELLERIE GEROLDSWIL

Für unser neugestaltetes Haus, die Hostellerie Geroldswil in südlichem Stil, suchen wir per September/Oktober oder nach Vereinbarung

Réceptionssekretär/in

Hotelreservationsverwaltung und Empfangsaufgaben, Seminar- und Kongressorganisation, also ein sehr umfassendes, interessantes und selbständiges Arbeitsumfeld in einem jungen Team.

Wir erwarten einen kaufmännischen Abschluss (den benötigen Sie, um unsere Lehrlinge zu betreuen), Erfahrung mit Win-Office und von Vorteil (nicht zwingend) sind Fidelio-Kenntnisse.

Geboten wird nebst guten finanziellen Konditionen ein attraktiver, intensiver und ausbaufähiger Arbeitsplatz in einem topmodernen Betrieb mit 160 Betten, diversen Restaurants, Pizzeria, Bar, Kongressmöglichkeiten bis 600 Plätze.

Interessiert? Dann kontaktieren Sie bitte:
Elio Frapolli, Hostellerie Geroldswil
Telefon 01 747 87 87 Fax 747 88 88

Wir suchen Sie

Mitarbeiter Réception (mit guten EDV-Kenntnisse)

Wir übertragen Ihnen die Verantwortung für sämtliche Belange der Réception inklusive Abrechnung, und geben Ihnen dafür die nötigen Kompetenzen. Sie sprechen und schreiben D/F/E und sind an ein exaktes und selbständiges Arbeiten gewöhnt. Der Umgang mit Menschen bereitet Ihnen Freude. Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz, sowie garantiert keine Routine!

Sind Sie interessiert? Rufen Sie mich doch an, um einen Treff zu vereinbaren. Gerne zeige ich Ihnen unser Haus. Oder senden Sie mir einfach Ihre vollständige Bewerbung.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Philippe Grandjean
Direktor
Hotel Strela
Obere Strasse 39
7270 Davos-Platz
(081) 43 60 44

hotel STRELA davos
restaurant



CRESTA

Flims-Waldhaus
Ihr Hotel im grossen Garten



Für nächste Wintersaison (zirka 20.12.95 bis zirka 20.04.96), gerne auch für länger, suchen wir noch tüchtige Mitarbeiter:

1. Saalkellner

für unseren Speisesaal, (kein à la carte, nur Hausgäste). Flink, charmant und sprachkundig.

Zimmer- und Saalmädchen

morgens Zimmer machen, abends Service für Pensionsgäste, kein à la carte

Küchen- und Hausburschen

mit Führerschein

Eine interessante Stelle mit guten Bedingungen an einem schönen Ort erwartet Sie. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Catherine Sgier, Hotel Cresta, 7018 Flims Waldhaus, Telefon 081 39 35 35.

Unser Hotel liegt mitten in der historischen Altstadt des gleichnamigen Industriezentrums am Autobahnkreuz N1/N2 der Schweiz, verfügt über 45 Zimmer, 3 Restaurants für alle Ansprüche, verschiedene Bankettsäle (bis 250 Pers.) und ist somit der Treffpunkt der Region.

Schätzen Sie ein junges, dynamisches Team, ein harmonisches Arbeitsklima und möchten weitgehend selbständig arbeiten, dann sind Sie unsere neue

Réceptionistin

Modernste Hilfsmittel, wie EDV-System Fidelio, Winword und Excel, Schreibautomat, Telefon und Telefax stehen Ihnen zur Verfügung. Unsere internationalen Gäste schätzen Ihre Sprachkenntnisse und Kontaktfreudigkeit.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien oder Ihren Anruf (Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung).

Hotel Zofingen

Restaurant · Säle · Konferenzzimmer
P. und B. Langenegger
CH-4800 Zofingen · Telefon 062 500 100
Täglich geöffnet (kein Ruhetag)

Flughafen Restaurants Zürich

Verwöhnen Sie gerne Ihre Gäste und möchten jedes Wochenende sowie an allen Feiertagen frei haben? Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine

Betriebsassistentin

zur Verstärkung des Kadrs, für unsere Restaurants in der Galleria in Glattbrugg.

Weiter suchen wir eine versierte

Servicemitarbeiterin 80 %

für unser Direktionsrestaurant in der Galleria.

- Tagesdienste
- auf Wunsch stellen wir Ihnen ein Zimmer oder Appartement zur Verfügung
- gute Deutschkenntnisse sind unerlässlich.

Wenn Sie sich für eine dieser Stellen interessieren, dann senden Sie uns Ihre Bewerbung an:

GALLERIA-RESTAURANTS
(ein Betrieb der Flughafen-Restaurants Zürich)
Herrn Ch. Gehrig
Talackerstrasse 19
8065 Zürich

Traumjob!

Eine einmalige Chance für

Jungmanager

der gerne viel reisen möchte.

Wir suchen auf Mandat eine junge, dynamische, flexible Persönlichkeit, die ihre Fähigkeiten unter Beweis stellen möchte.

Es werden folgende Voraussetzungen gestellt:

- Alter 20 bis 30 Jahre
- Hotelfachschule CH/Deutschland/Österreich
- Einsatz/Aufsicht von Personalführung
- gute kaufm. Ausbildung
- Sprachen D/F/E sehr gut, evtl. I
- Organisationstalent
- Belastbarkeit/Durchsetzungsvermögen.

Wir hoffen, Ihr Interesse geweckt zu haben und erwarten gerne Ihre Bewerbungsunterlagen. Selbstverständlich stehen wir Ihnen für weitere Fragen gerne zur Verfügung.

BALMO SELEZIONE & Partners Sagl
Via Balestra 12 - 6900 Lugano - 091 22 83 11



Persönlich geführtes Erstklasshotel mit Ambiance, 150 Betten.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir ab Anfang Dezember für die Wintersaison:

Réceptionistin (EDV- und Hotelerfahrung)
Nachtportier (Deutsch- und Englischkenntnisse)
Chef tournant
Commis de cuisine
Chef de rang
Demi-chef de rang (Getränke- und Hallenservice)
Masseur

Bewerbungen mit Zeugniskopien und Foto erbeten an
Direktor Paul Heeb, Hotel Schweizerhof,
7270 Davos Platz.



HOTEL RESTAURANT Erlbacherhof

8703 Zürich-Erlenbach

Für unser bekanntes Hotel- und Spezialitätenrestaurant am rechten Zürichseeufer (10 Minuten ab Stadtzentrum) suchen wir zur Ergänzung unseres einsatzfreudigen Teams eine/n

Betriebsassistenten/-in Aide du patron

mit Eintritt nach Übereinkunft, der/die nebst kaufmännischen Kenntnissen (NCR 2152) auch eine fundierte Ausbildung im Servicebereich (F&B) mitbringt, der/die das Flair hat, mit anspruchsvollen Gästen und unseren Mitarbeitern umsichtig und motivierend umzugehen, damit sich alle in einer behaglichen Atmosphäre wohl fühlen.

Interessieren Sie sich für diese vielseitige, selbständig Tätigkeit am Zürichsee?

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an
Hotel + Restaurant Erlbacherhof, 8703 Erlenbach Zürich
Telefon 01 910 55 22, Herrn W. Hodel.

HOTEL EULER BASEL

★★★★★

Centralbahnplatz 14, CH-4002 Basel
Telefon 061 272 45 00, Telefax 061 271 50 00

Zur Ergänzung unseres EULER-TEAMS suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine/n

Chef tournant Chef garde-manger Chef entremetier Commis pâtissier

War es schon immer Ihr Wunsch, in einem traditionellen ★★★★★-Haus Ihre Karriere aufzubauen?

Dann freut sich unser Team auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

René Tschopp, Küchenchef
Centralbahnplatz 14, 4002 Basel
Telefon 061 272 45 00

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Le Mont-Blanc

Hôtel-Restaurant

Les Plans Mayens 3963 **crans-montana** VALAIS-SUISSE
 Famille Jean-Pierre GASSER Tél 027/41 31 43
 Téléfax 027/41 31 46

cherche pour la saison d'hiver ou à l'année
 (entrée 15 décembre)

1 serveuse qualifiée pour la restauration

1 chef de rang avec expérience

1 chef de partie

Tres bons salaires assurés.

Faire offre à la direction avec copies de certificats.

78769/8656

HOTEL MONTPELIER VERBIER

Hôtel 4 étoiles avec 100 lits, 2 restaurants gastronomiques, bar, terrasse et centre de fitness, situé dans les Alpes valaisannes à 1500 mètres d'altitude et dans le plus grand domaine skiable en Suisse, cherche pour la saison d'hiver 1995/96 (env. du 15. 12. 1995 au 15. 4. 1996):

Réception: **1 secrétaire de réception**
1 stagiaire de réception

Cuisine: **1 chef de partie**
2 commis de cuisine
1 casseroier/garçon de maison

Restaurant: **2 chefs de rang**
2 commis de rang
1 stagiaire de service

Bar: **1 fille de bar (débutante)**

Loge: **1 portier/chauffeur**
1 portier de nuit

Etage: **1 portier d'étages/portier de nuit**
1 portier d'étages
2 femmes de chambres lingères

Veillez adresser votre offre écrite à l'adresse suivante:
 Hôtel Montpelier Verbier
 Jürg Brupbacher
 Rue du Centre Sportif
 1936 Verbier VS
 Fax 026 31 46 89

78576/243906

Société hôtelière cherche pour son établissement ★★★ 200 chambres à Genève

un/une collaborateur/-trice possédant une bonne formation hôtelière et une solide expérience d'hébergement, afin d'occuper le poste de

sous-directeur/-trice

Nous souhaitons nous entourer d'une personne à l'aise avec l'outil informatique, dotée d'un excellent esprit d'équipe et à l'écoute d'une clientèle internationale toujours plus exigeante.

Nous offrons un travail varié et agréable au sein d'un établissement de pointe ainsi que d'excellentes prestations salariales.

Veillez nous faire parvenir votre offre complète accompagnée d'un c.v. et d'une photographie, sous chiffre 78664 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

Hôtel Mirabeau LAUSANNE

★★★★ SSH
 100 lits - Restaurant - Bar -
 Salons - Jardin

cherche pour tout de suite
 ou date à convenir

- stagiaire de réception
 - femme de chambre
 - casseroier

Veillez adresser vos offres
 par écrit à la direction
 de l'hôtel Mirabeau.



Lausanne, 31, av. de la Gare
 Téléphone 021 320 62 31

78427/18848

Groupe hôtelier suisse (3-4-5 étoiles) cherche

directeur/directrice d'hôtel Hoteldirektor/in

en charge de l'exploitation d'un établissement hôtelier avec restauration.

Le/La candidat(e) s'occupe principalement de la bonne marche de la maison et de la vente, les fonctions administratives étant assurées par le siège.

Nous donnons la préférence à une personne «aimant le front», parlant français et Schwyzerdütsch, ayant une bonne formation de base et beaucoup d'entregent.

Veillez faire vos offres sous chiffre
 H 130, à Publicitas, case postale
 7621, 3001 Berne.

P 78732/44300

Etablissement touristique
 dans station du Valais central
 cherche

un responsable du restaurant

avec les tâches et responsabilités suivantes:
 - service clientèle dans le domaine F & B
 - contrôle du service et aide active pendant les temps de repas

- surveillance et planification des banquets et séminaires
 - formation et contrôle du personnel
 - planification et mise en route des nouvelles cartes

Nous offrons:

- emploi à l'année
 - travail dans un cadre agréable
 - ambiance jeune et dynamique
 - salaire en fonction des capacités

Faire offre avec documents usuels sous chiffre
 36-282900 à Publicitas, case postale 747, 1951 Sion 1.

P 78595/31701



**Le bureau
 de placement
 spécialisé en hôtellerie
 fixe et temporaire**

Tél. 021 320 28 76

Rue des Terreaux 10, case postale,
 CH-1000 Lausanne 9
 Société suisse des hôteliers

3spaltig, 45 mm hoch

Fr. 160.65

TOURISMUS

Wir sind beauftragt, für ein Kreuzfahrtschiff (Fahrgelände im indischen Ozean) folgende Positionen zu besetzen:

CRUISE-DIRECTOR

Qualifizierte Persönlichkeit mit Erfahrung in der Seefahrt oder dem Tourismus und sehr guten Fremdsprachenkenntnissen. Eintritt für Ablösung November/Dezember oder als 6-Monate-Saisonstelle ab Dezember.

Ferner eine

CHEF-HOSTESS

Erfahrung in ähnlichen Stellungen auf Schiffen unerlässlich. Versiert in Organisation, Personalführung, Gästebetreuung. Deutsche Muttersprache und sehr gute E- und F-Kenntnisse. Eintritt raschmöglichst.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an folgende Adresse

TRANS MARINE LIMITED
 c/o Postfach 158 CH-4030 Basel-Flughafen
 0 78699/47619

StarLine

HÔTEL job SSH HÔTEL job SSH HÔTEL job SSH HÔTEL job SSH

Message important à tous les restaurateurs et hôteliers

Vous qui rêvez de vacances, qui avez des obligations militaires, familiales ou médicales, nous vous proposons

un remplaçant

(direction - service - cuisine)

pour plusieurs jours, semaines ou mois.

Cet ancien tenancier bilingue d'une bonne auberge est libre durant l'entre-saison et la saison d'hiver, soit de novembre à avril.

Hôtel job SSH, rue des Terreaux 10, case postale, 1000 Lausanne 9, téléphone 021 320 28 76

78611/84735

BELLINZONA

Assistenti-manager (donne e uomini)

Un'opportunità di carriera da McDonald's,™



Se possedete una formazione professionale e/o un diploma di scuola alberghiera e almeno due anni di pratica, è giunto allora il momento di interaprendere una brillante carriera in uno dei nostri ristoranti familiari. Se siete disponibili e sicuri nella conduzione del personale e se sapete offrire un servizio di prima categoria ai nostri ospiti, noi siamo in grado di garantirvi una solida formazione di manager-ristoratore.

Attendiamo con piacere le vostre offerte corredate dai certificati d'uso a:
 Diemacona S.A., via Cortivallo 38, 6924 Sorengo, tel. 091 57 32 42.



Il ristorante familiare

VANESSA HOTEL

Afin de compléter notre équipe dynamique, nous cherchons pour la prochaine saison d'hiver 1995/96:

Réception:
secrétaires (f, d, e)

Cuisine:
chefs de partie
commis de cuisine

Restaurant:
chefs de rang
commis de rang

Tea-room:
serveuses

Bar:
barman ou barmaid

Etages:
femmes de chambre
portiers, portier de nuit

Veillez adresser vos offres écrites avec photo, curriculum vitae et certificats à:

Hôtel Vanessa
 Anne Le Guiriec
 1936 Verbier

HÔTEL VANESSA

CH - 1936 VERBIER

TÉL. 026 / 35 28 00

FAX 026 / 35 28 28

78764/87108

Mit Ferien Geld verdienen.

Ausbildung zum dipl. Reiseleiter

Keine Vorkenntnisse nötig!

Durch modernen Fernunterricht erreichen Sie neben Ihrer jetzigen

Tätigkeit - ohne Verdienstaussfall - den REISELEITER-AUSWEIS und das begehrte REISELEITER-DIPLOM.

Senden Sie dieses Inserat mit Angabe Ihrer Personalien an untenstehende Adresse. Sie erhalten sofort die notwendigen Informationen.

INTERSAFETY AG
 Reiseorganisation
 Badenerstrasse 678
 8048 Zürich



MARCHÉ DE L'EMPLOI

Hôtel-restaurant

Verluisant ****

1936 Verbier

cherche pour la saison d'hiver:

- cuisinier avec C.A.P.
- garçon de cuisine
- serveur qualifié avec expérience de la restauration
- une réceptionniste de nat. Suisse

Langues: Fr./All./Angl.
Avec expérience de la réception d'hôtel
Uniquement les offres de Suissesses avec expérience pratique de l'hôtellerie seront prises en considération.

Faire offre écrite avec C.V., copies de certificats et photo.

78719/35939

Villars

L'Office du Tourisme de Villars
cherche

un/une secrétaire
de direction

responsable notamment des animations, de la comptabilité du secrétariat ainsi que de divers projets. Le travail au guichet et le contact avec la clientèle font partie intégrante de ce poste à responsabilité. Langues: F/D/E/?.

Entrée en fonction à convenir.
Eric Fassbind attend votre candidature écrite à:
l'Office du Tourisme de Villars
Rue Centrale, 1884 Villars
P 78694/185043

Cherche

barmaid

pour la saison d'hiver dès le
15 septembre 1995.

Bar-Discothèque



NUMBER ONE

3962 Crans-Montana
Téléphone 027 41 36 15, dès 17 h.
P 78587/86207

SÉNÉGAL

Nous cherchons pour hôtel *** -
100 chambres - bord de mer -
gastronomie et animation sportive

directeur

Expérience de l'Afrique, dynamique,
très bonnes relations publiques.

Entrée en fonction au plus vite.

Faire offre avec c.v., photo et
références à Publicitas, sous chiffre
V 018-253724, case postale 3575,
1211 Genève 3.

P 78408/44300



jede Woche
an Ihrem Kiosk

HOTEL MONTPELIER VERBIER

4-Stern-Hotel der gehobenen Klasse mit 100 Betten, 2 Restaurants, Bar, Terrasse und Fitness-Center.

Bei uns werden GASTFREUNDSCHAFT und QUALITÄT grossgeschrieben!

Für unsere beiden gepflegten Restaurants, in welchen der Hotelgast wie auch der «A-la-carte-Gast» zuvorkommend und professionell bedient werden, suchen wir für die kommende Wintersaison oder eventuell in Jahresstelle einen jungen oder junggebliebenen, aufgestellten und fachlich bestens ausgewiesenen

Chef de service

Wenn Sie über
- gute Organisations- und Führungsqualitäten
- beste Umgangsformen mit Gästen und Mitarbeitern
- gute Erfahrung im Bankett- und A-la-carte-Service
- sehr gute Französischkenntnisse
verfügen, sind Sie unser Mann (Frau).

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Passfoto an:

Hôtel Montpelier Verbier

Jürg Brubacher
Rue du Centre Sportif
1936 Verbier VS
Fax 026 31 46 89

78735/243906



Hôtel Penta
Genève

308 chambres ****

cherche

un/une collaborateur/-trice possédant une bonne formation hôtelière et une solide expérience dans les départements réservations - réception - caisse afin d'occuper le poste de

assistant(e)
chef de réception

Nous offrons un travail varié au sein d'une équipe jeune et la possibilité de développer une carrière.

Veuillez adresser vos offres au:
Bureau du personnel, Hôtel Penta Genève
Case postale 22, 1216 Cointrin (GE), tél. 022 798 44 40

Le GOLF CLUB MONTREUX cherche pour le 1.1.1996 un

restaurateur-locataire

capable, flexible, ayant de l'initiative et de l'expérience (patente exigée).

Capacité du restaurant: 100 places
Capacité de la terrasse: 50 places
Fermeture: mois de janvier
Nombre de membres: 500 + grande fréquentation de visiteurs

Faire offres avec références à:

GOLF CLUB MONTREUX
Michel Wüthrich
Président
Rte d'Evian 54
1860 Aigle

P 78406/146811

INTERNATIONALER STELLENMARKT

Neuseeland

In der wunderbaren Bay of Islands, einem der schönsten Plätze der Nordinsel, suchen wir für die Saison 1995/96 per 15. Dezember 1995 einen

Allrounder

mit guten

Kochkenntnissen

Können Sie sich vorstellen, in unserer Piano-Bar, an bester Lage, den Grill und unsere Gäste zu betreuen?

Unser Betrieb ist täglich bis 02.00 Uhr geöffnet. Sie sollten daher ein Flair für das «Nightlife» mitbringen.

Offerten unter Chiffre Z 206-69558 an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 5001 Aarau.

O 78639/199178

In Toscana
a Siena
piccolo prestigioso
Albergo Relais & Châteaux
categoria lusso
cerca

maître d'hôtel

Età 28-40 anni
Referenziatissimo con esperienza
piccoli alberghi di lusso
conoscenza lingue italiano -
inglese - francese - tedesco
e

chef de rang

con esperienza bar

Inviare curriculum dettagliato con
fotografia e referenze.

Scrivere a:

Hotel Certosa di Maggiano
Strada di Certosa 82
53100 Siena
Telefono 0577 288180
Telefax 0577 288189

78673/216855



Vous êtes pressé?...

...transmettez alors vos annonces
par **téléfax**.
24 heures sur 24.

Au numéro **031 372 23 95**.

Anzeigenschluss
für Stelleninserate
Freitag 17 Uhr

SAVOY
BAUR EN VILLE ZÜRICH

Per il nostro albergo di 5-stelle cerchiamo per inizio
novembre 1995 o data da stabilire una

governante in lingerie

con esperienza

per la direzione della nostra lavanderia
composta da un team di dieci persone.
Interessate con permesso B o C sono pregate di inviare
la loro documentazione con una fotografia a:

Savoy Hotel Baur en Ville *****
Personalabteilung, Poststrasse 12, 8001 Zürich
Telefon 01 211 53 60

Member of The Swiss Leading Hotels

HÔTEL DE Champéry

CH - 1874 Champéry

Hôtel 4 étoiles - 70 chambres, 140 lits - Restaurants
Bar - Sauna, Solarium

Nous offrons pour les postes à pourvoir:

- permis de 4 mois renouvelable
- ambiance jeune et dynamique
- nouveau propriétaire-locataire
- centre sportif, entrée gratuite: piscine, patinoire,
fitness, etc.)

Nous demandons:

- dynamisme, flexibilité, disponibilité, bonne présentation,
esprit positif, expérience en hôtellerie de
montagne.

- pour place à l'année, permis B/C valable.

Nous cherchons à convenir:

Réception: **1^{er} réceptionniste F/E/D**
avec connaissances en informatique,
Window place à l'année

réceptionnistes F/E/D

night-auditor
débutant avec connaissances en informatique

Cuisine: **1^{er} chef de partie**
place à l'année

demi-chef de partie

commis de cuisine

Restaurants: **chefs de rang et**
demi-chef de rang F/E/D
commis de rang

Etages: **femmes de chambre**
place à l'année et 4 mois.

Faire offre avec curriculum vitae et photo obligatoire à:
O. de Reynier, 1874 Champéry, Les Portes du Soleil.

78687/0900

Stelleninserat

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. | _____ | Fr. 22.- (2 Zeilen*) |
| 2. | _____ | |
| 3. | _____ | Fr. 44.- (4 Zeilen*) |
| 4. | _____ | |
| 5. | _____ | Fr. 66.- (6 Zeilen*) |
| 6. | _____ | |
| 7. | _____ | Fr. 88.- (8 Zeilen*) |
| 8. | _____ | |
| 9. | _____ | Fr. 110.- (10 Zeilen*) |
| 10. | _____ | |
| 11. | _____ | Fr. 132.- (12 Zeilen*) |
| 12. | _____ | |
| 13. | _____ | Fr. 154.- (14 Zeilen*) |
| 14. | _____ | |

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: _____

STOP
AIDS

STELLENGESUCHER DEMANDES D'EMPLOI


Schweizer Hotelier-Verein
 Beratungsdienste

Gastgeber – effizient – innovativ

Im Auftrage eines Direktionshepaares suchen wir per Frühling 1996 oder nach Vereinbarung im Raume Tessin, Wallis oder franz. Schweiz

Direktion

in einem ★★★★★- oder ★★★★★-Hotel.

Angebot

Persönlichkeiten/Ehepaar in reifem Alter mit langjähriger Erfahrung in der erfolgreichen Führung von Hotels der höchsten Kategorie. Sie sind gerne an der Front, lieben Menschen und wissen vor allem, dass der Schlüssel zum Erfolg in einer fortschrittlichen und motivierenden Mitarbeiterpolitik besteht.

Erwartungen

Sie suchen einen traditionsreichen, möglichst erstklassigen, marktmässig auf hohem Stand gehaltenen Hotelbetrieb. Zudem ein attraktives Gehalt sowie eine entsprechend dem Ergebnis interessante Erfolgsbeteiligung. Diskretion wird vollumfänglich zugesichert. Angebote sind zu richten an:

Jürg Zumkehr
 Schweizer Hotelier-Verein
 Monbijoustrasse 130,
 Postfach, 3001 Bern
 Telefon 031 370 43 40
 Fax 031 370 44 44

78480/84735

Allrounder (CH) sucht in Hotelbetrieb auf Oktober oder nach Vereinbarung in Skigebiet

Teilzeitarbeit

Telefon 041 94 01 03 (ab 18.00 Uhr)
 Willy Knorr, Engelberg.

P 78674/384371

hotel + tourismus revue
Günstiger im Abonnement!

Name _____
 Vorname _____
 Beruf/Position _____
 Strasse/Nr. _____
 PLZ/Ort _____
 Telefonnummer _____



1/1 Jahr 1/2 Jahr 1/4 Jahr

Inland Fr. 128.-* Fr. 78.-* Fr. 41.-*
 Ausland (Landweg) Fr. 165.- Fr. 96.- Fr. 55.-
 Ausland (Luftpost) Fr. 228.- Fr. 131.- Fr. 75.-
 Europa, Nahost
 Ausland (Luftpost) Fr. 299.- Fr. 181.- Fr. 99.-
 Übersee

* inkl. 2% MwSt. Zutreffendes bitte ankreuzen

Bitte ausschneiden und einsenden an:
hotel + tourismus revue, Abonnementsdienst,
Postfach, CH-3001 Bern

SOS Trouble-Shooter –
 Ihr Gastro-Hilfsdienst

Sie brauchen dringend einen

Profi im Küchenbereich

Als vielseitiger, erfahrener Küchenchef/Gastronomieleiter stehe ich Ihnen kurz- oder längerfristig, nach Terminabsprache, zur Verfügung. Auch Vollwertvegetarisch.

Auf Ihren Anruf freue ich mich.
 Telefon 066 22 65 70.

78777/305812

Teampayer D, E, F, Sp,

Küchenchef (CH) sucht neue Herausforderung im Gastro-Gewerbe als

Küchenchef oder im Aussendienst usw.

A. Dober, Geissacherstrasse 4
 6403 Küssnacht a. R.
 Telefon + Fax 041 81 60 23

78553/299871

Pianist

mit u. o. Zusatzgeräte, jenach Bedarf, vom O- bis mod. Kl. angenehme Laust, plus sehr guter Gesang, geeignet, für Piano-Bar bis Dancing, Piano-Solo, f. Diner, Apéro, usw. beste Referenzen; freie Termine für Winter 1995/96 o. n. Vereinbarung. Auf Wunsch vorspielen möglich (Demo/Kas. vorh.)

Anfr: D-0049 781 75880, Fax 71709

78367/345458

Dame, avec patente de cafetiers-restaureurs-hôteliers, valaisanne et vaudoise, cherche emploi comme

aide de patron/chef de rang/serveuse qualifiée ou responsable.

Téléphone 027 23 80 53
 dès 20 heures.

P 78612/384364

Und wieder führt mich mein Herz in die Schweiz!

Hotelfachfrau

23 Jahre jung, mit fundierten Fachkenntnissen, sucht im gehobenen Service eine Saisonstelle im Raum Zürich. Offerten unter Chiffre 78626 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

78626/384365

Wer gibt mir, 35jähriger Direktionssekretärin, voller Lebenslust und Tatenrang, eine Chance und ermöglicht mir den Einstieg in eine neue Welt als

Geschäftsführerin/Allrounderin

eines kleinen Hotels, Restaurants, einer Pension irgendwo in einer ländlichen Gegend? Ich habe bis jetzt nur wenig praktische Erfahrungen auf diesem Gebiet sammeln können, doch fehlt es mir nicht an Wille, Freude und Enthusiasmus, den notwendigen Voraussetzungen wie Besuchen des Wirtfachkurses usw., in kurzer Zeit gerecht zu werden. Offerten unter Chiffre 78703, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

78703/343021

Frau (29 Jahre Erfahrung in der Branche) sucht zusammen mit ihrer Tochter (Buchhaltung) in der Region Bern/Solothurn/Aarau

kleines Restaurant als Gerantin oder Pächterin.

Mara Zbinden, Hauptstrasse 48,
 4528 Zuchwil, Telefon 065 25 71 43.

P 78622/341517

Junge Däninnen

(hauptsächlich Anfängerinnen) suchen Stelle im Hotel-/Gastgewerbe.

DAN-Vermittlung
 Hochstrasse 68
 4053 Basel
 Telefon 061 361 91 60
 Fax 061 361 91 51.

78741/384378

Dynamisches Center-Leitertehepaar

mit 13jähriger Center-Leitertehepaar sucht ab 1. Oktober 1996 oder nach Vereinbarung eine neue Herausforderung im In- oder Ausland.

Tennis- und Squash-Center, Sport-Center; Hotel mit Sportanlagen (Kauf, Pacht, Anstellung möglich).

Wir bringen Action in Ihr Haus dank unserer grossen Erfahrung im Turnierwesen (Tennis + Squash), Hotelfachschulabschluss mit Wirtepatent, kaufm. Ausbildung, Sprachen D, F, E, I, S, Sponsoring- und Marketingführung.

Wir freuen uns, mit Ihnen in Kontakt zu treten.

Ihr Angebot erreicht uns unter Chiffre 78740, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

78740/384382

Chef de partie

31jährig, D (Erfahrung in BRD, CH, S, USA) sucht nach längerem Auslandsaufenthalt für die kommende Wintersaison neuen Wirkungskreis.
 Offerten unter Chiffre 78577 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

78577/384355

Erfahrenes Wirtepaar in ungekündigtem Pachtverhältnis sucht auf kommende Wintersaison oder nach Vereinbarung

Hotel/Restaurant in Pacht

Bevorzugt Kanton Bern, BO, Kanton Zürich. Winter-/Sommer- oder Jahresbetrieb – Stadtgebiet.

Angebote unter Chiffre 78550 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

78550/383381

„Dynamischer“ 34jähriger

Chef de bar

mit Führungsqualitäten sucht neuen Wirkungskreis im Raum Zürich-Stadt, evtl. auch Wintersaison 1995/96 möglich.

Interesse auch an kurzfristiger Pacht vorhanden.

Kontakt: Natel 077 78 40 24

78779/352373

Junge, dynamische Hotelière, CH, mit Wirtschaftsgymnasium, Hotelfachschulabschluss und bereits einigen Jahren Erfahrung im Sales, mit sehr guten Kontakten, wie auch als Geschäftsführerin sucht auf Anfang 1996 eine

neue Herausforderung

Offerten unter Chiffre 78583, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

78583/382999

Wirtepaar sucht

Saisonstelle

Er, Kellner; sie, Allrounderin. Teilzeit mit kleiner Wohnung.

Offerten unter Chiffre 78627, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

78627/384367

Junger, dynamischer Gastronom, 30jährig, CH, mit Hotelfachschulabschluss, solider Ausbildung und Erfahrung im Gastgewerbe und Hotellerie, sucht ab sofort oder nach Vereinbarung neue Herausforderung im Raume Bern und Umgebung als

Geschäftsführer

Ich freue mich auf Ihre Anfrage unter Chiffre 78519 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

78519/299642

Chef de bar

CH, 49, jünger aussehend
 Tip: etwas konservativ, aber auch humorvoll, selbständig, ernsthaft und sehr zuverlässig, sucht eine neue, längerfristige Barstelle mit internationalen Gästen.

Eine Bar mit Cocktails, Wein, Champagner und entsprechendem Ambiente.
 Ort: Zürich-Luzern-Lugano. Auch Saisonstelle angenehm, Jahresstelle bevorzugt. Sprachgewandt.

Offerten unter Chiffre 78743 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

78743/384377

40/w./E/F mit Réceptionskurs,

Verkaufserfahrung (Kiosk), ehemalige Telefonistin PTT, sucht Stelle (80%), in der Romandie, um die franz. Sprache zu verbessern, evtl. auch BE, VS, BS.
 Frau Schaad, Telefon 036 71 32 14/ 036 71 40 48.

78739/384381

Südtiroler Servier-, Küchen- und Verwaltungspersonal

für renommierte Gastbetriebe für die kommende Wintersaison zur Verfügung.

Weiter Informationen bei:
 Agentur Messner, Stadelgasse Nr. 09
 in 39042 Brixen, Italien. Telefon 0039 472 801 222.

78734/301825

Gastwirt mit Sommerbetrieb und bestens eingespieltem Team sucht

Einsatzmöglichkeit

für die Wintersaison;
 z. B. Skihütte, Teilbetrieb, usw.

Auskunft erteilt:

B + S Treuhand, St. Moritz
 Telefon 082 3 11 03
 Fax 082 3 15 38

0 78162/384385

Erfahrener
Masseur und Heilpraktiker

sucht

neuen Wirkungskreis

in Kur- oder Sportbetrieb/Hotel.

Ihr Angebot erreicht mich unter Chiffre 513-786969, Grischannonen AG, 7001 Chur.

P 78631/44300

Dipl. Hotelier/Restaurateur SHV/VDH sucht

Neuorientierung

25 Jahre Erfahrung in der Branche bilden die Grundlage. Anfängen von der Systemgastronomie bis zur internationalen Hotelgruppe ist das ganze Spektrum abgedeckt.

Diese Neuorientierung kann ich mir in der Hotellerie/Restauration sowie auch in anverwandten Branchen wie Weiterbildung, Gemeinschaftsverpflegung, Nahrungsmittelindustrie, Beratung oder auch in einer Bank (z. B. Finanzierung, Konzepte usw.) vorstellen.

Ihr Angebot erreicht mich unter Chiffre 78554, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

78554/371416

Küchenchef mit Fähigkeitsausweis A 35 Jahre, mit Erfahrung in Gross- und Mittelbetrieben sucht

neuen Wirkungskreis

Zürich und Umgebung. Eintritt September oder Oktober 1995.

Offerten unter Chiffre 78578, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

78578/384356

Hotelier/Restaurateur, HF Luzern, CH, 34jährig, verheiratet, keine Kinder (Gattin 31jährig, ebenfalls Grundausbildung im Gastgewerbe), zurzeit Geschäftsführer eines mittelgrossen Hotels mit starker Restauration, sucht mit Eintritt nach Vereinbarung eine neue berufliche Ausrichtung.

Meine (unsere) Vorstellung ist die Leitung eines Hotels oder Restaurants; Pacht-/Mietloftofferten kommen für uns auch in Frage. Regional sind wir ortsungebunden, jedoch Angebote/Objekte nur aus der deutschsprachigen Schweiz.

Zuschriften bitte unter Chiffre 73003 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

73003/211990

Maitre d'hôtel

Italiener, 42jährig, Bewilligung C, sucht neue Stelle ab Oktober/November. Sprache D/F/E/Sp. Sehr gut qualifiziert.

Kontakt unter
 Telefon 0034 08 53 31 02

78579/384354

Geschäftsführer

Sie suchen den Praktiker, der Ihr Hotel in der Zentralschweiz mit Initiative in die Zukunft führt. Mindestbettenzahl 100.

31jähriger Hotelier SHL, mit Erfolgserweis nachweis im In- und Ausland, evtl. mit kompl. Crew, D/E/F, in ungek. Stellung, auf Anfang 1996.

Offerten unter Chiffre 78792 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

78792/384390

LAST MINUTE

Gesucht

Servicemitarbeiter/in

mit administrativem Flair in ★★★-Hotel am Zürichsee.

Telefon 01 780 00 11 (Hr. od. Fr. Egli)

0 78594/37206

Die besten Informationen über Hotellerie/ Tourismus/ F & B-Technik liest man in der
