

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 104 (1995)
Heft: 37

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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

mit 528
Stellenangeboten

tourismus hotel+revue

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

HOTEL-REVUE

Seit 1892

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

TOURISMUS

SVS ohne Bündner? 5

Eine ausserordentliche GV der Schweizer Seilbahnen muss Lösungen für die unzufriedenen Bündner finden.

Kritische Töne 6

An der STV-GV sprach Gastreferent Hansruedi Schiesser kritisch zur Schweizer Tourismus-ResiNation.

HOTELLERIE

CRS oder Netzwerk? 9

Zeitalter nach dem PC? Während sich Bill Gates und Larry Ellison streiten, muss sich die Hotellerie entscheiden.

Angekratztes Image 11

Frankreichs Atomversuche kratzen am Tourismus-Image. Doch Hotelboykotte sind noch nicht klar spürbar.

F&B-TECHNIK

Wie man sich bettet... 15

Wrallem in der kleingewerblichen Hotellerie sind qualitativ schlechte Betten keine Seltenheit.

Gegenmose-Anlagen 16

Mit der richtigen Wasseraufbereitung lassen sich Nerven, Arbeit und Kosten sparen.

HOTEL-TOURISME

Transports à câbles 17

L'Association suisse des transports à câbles fête ses 25 ans. Interview de René Vaudroz, membre du comité directeur.

Hôteliers vaudois 18

Daniel Krähenbühl succède à Maurice Urech à la tête de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers.

SHV-SSH-SSA

Protection incendie 21

La SSH vient de publier une brochure sur la «protection incendie dans l'hôtellerie» afin d'informer les hôteliers sur les mesures préventives permettant d'éviter ces sinistres et sur la conduite à tenir en cas de problème. Mais les hôteliers n'ont pas droit à l'erreur: la loi les tient pour responsables en cas d'incendie.

Gastro-Marketing



Oski&Oski präsentieren Kinder-Kochbuch

Die bekannten Berner Oskis, der Gastronom Oskar Marti (rechts) und der Cartoonist Oskar Weiss (links), haben Kinder als Zielgruppe entdeckt. Mit der Präsentation eines Kinder-Kochbuches ha-

ben sie die Comicfigur Cocolino lanciert, die Freude am Kochen sowie traditionelle Werte vermittelte soll. Hinter der Cocolino-Philosophie steht ein umfassendes Marketingkonzept. So soll dem

Kinder-Kochbuch eine Anzahl von Produkten und Aktivitäten folgen, welche nicht zuletzt das Image der Schweizer Gastronomie verbessern helfen sollen. (Foto: zvg/Oskar Weiss) Seite 13

Hotelkooperationen

Suche nach 400 Neumitgliedern

Gegenwärtig sind rund 1200 Schweizer Hotelbetriebe in Hotelkooperationen zusammengefasst. Diese Hotels vereinigen rund 50 Prozent des gesamten Zimmerangebotes. Die bestehenden Kooperationen suchen 400 Neumitglieder. Dies vor allem in der Romandie, der Nordwestschweiz, der Ostschweiz und im Tessin.

URS MANZ

«Noch immer kämpfen für viele Hoteliers auf sich alleine gestellt», meint Josef Russi, Hotelier in Sedrun. Nachdem die hotel+tourismus revue über die von ihm initiierte Gründung der «Rhein Hotels Sedrun» berichtete, wurde er überflutet von Anfragen interessierter Hoteliers. «Alle wollten wissen, wie man so etwas macht.» Das Angebot für anschlusswillige Hotels ist gross. Insgesamt suchen bereits bestehende Kooperationen rund 400 Neumitglieder. Dies

vor allem in der Romandie, der Ostschweiz, der Nordwestschweiz und im Tessin. Allgemein sind Stadthotels und Hotels in attraktiven Ferienstationen gefragt. Auch Hotels der 1- bis 3-Stern-Kategorie sind zu wenig organisiert. Neben E&G Hotels haben sie noch praktisch keine Vertretung. «Oft sind bei den Hotelgruppen keine wirklichen USP auszumachen», meint Werner Friedrich, Vizerektor beim Schweizer Hotelier-Verein (SHV) und Leiter regelmässig stattfindender Gespräche zwischen den beim SHV als Kollektivmitglieder eingeschriebenen Hotelgruppen. Diese Organisationen vertreten rund 70 Prozent des in der Schweiz von Kooperationen zusammengefassten Zimmerangebotes. Da sich die Nachfrage immer mehr auf Segmente ausrichtet, überlegt sich Friedrich, parallel zu den Hotelgruppen auch Vertreter von Segmentpromotoren zu regelmässigen Gesprächen einzuladen.

1200 Hotels in Kooperationen

In der Schweiz gibt es rund 80 Hotelkooperationen, ergab eine Umfrage der

hotel+tourismus revue. Darin berücksichtigt sind Zusammenschlüsse ab drei Hotels. In der Untersuchung werden unter Kooperationen in der Schweiz aktive Hotelunternehmen mit mehreren eigenen Hotels, Managementgesellschaften, Marketingorganisationen und Amicales verstanden. Gegenwärtig sind rund 1200 Betriebe oder ein Fünftel aller Hotels und Gasthöfe in Kooperationen organisiert.

Eher grosse Häuser

Überwiegend 3- bis 5-Stern-Hotels mit erfahrungsgemäss eher vielen Zimmern schliessen sich zusammen. Deshalb ist der Anteil der Kooperationen am Gesamtangebot mit rund 73 000 Zimmern oder 51 Prozent hoch. Mit einer durchschnittlichen Betriebsgrösse von 60 Zimmern ergibt dies für Kooperationen einen günstigeren Wert als der gesamtschweizerische Durchschnitt von rund 26 Zimmern. In den von der Untersuchung errechneten Resultaten sind Überschneidungen durch Doppelmitgliedschaften berücksichtigt. Seite 7

Eidg. Wahlen 1995

Wahlvorschläge für Touristiker

Um die Anliegen der Tourismusbranche im Parlament durchzusetzen, braucht es Parlamentarier mit Tourismus-Verständnis. In einer grossen Umfrage der hotel+tourismus revue und des Schweizer Tourismusverbandes (STV) wurden Parteien, Tourismus-Regionen und Sektionen des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) aufgefordert, ihre Kandidaten für die Wahlen am 22. Oktober zu nennen. Auffallender Befund: Der «bürgerliche Bergler» scheint der Prototyp des touristischen Interessensvertreters im Parlament zu sein. Linke und Grüne wollen zwar auch Tourismus – doch einen anderen als die vorwiegend genannten Vertreter der traditionellen Tourismus-Wirtschaft. Seite 2, 3

Igcho 95, Basel

Internationalität nimmt zu

Der Anteil an ausländischen Teilnehmern der 16. Internationalen Fachmesse für Gemeinschaftsgastronomie, Hotellerie und Restauration (Igcho) in Basel ist in Zunahme begriffen: Bereits haben sich 14 Prozent, also 2 Prozent mehr ausländische Aussteller angemeldet als beim letzten Mal. Insgesamt werden rund 670 Aussteller und 80 bis 85 000 Besucherinnen und Besucher erwartet. Im Jahr 1993 zählte man zwar 86 445 Besucher, doch fand damals der 3. Salon Culinare Mondial statt, der nur alle sechs Jahre durchgeführt wird. Schwerpunkt der Ausstellung sind wieder die Sonderschauen. Die Igcho dauert vom 23. bis zum 29. November. Seite 13

Neuchâtel

Premier réseau cantonal de VTT

Neuchâtel sera, d'ici trois semaines, le premier canton à disposer d'un réseau d'itinéraires balisés pour le vélo tout terrain (VTT) réparti sur la totalité du territoire cantonal. Ce réseau comptera 21 circuits totalisant 420 kilomètres. Sa mise en place, qui a débuté au printemps 1994, a été effectuée dans le cadre d'un programme d'occupation des chômeurs. Il va sans dire que ce réseau constitue un atout de plus pour le tourisme neuchâtois. Celui-ci pourra ainsi présenter une offre dans le segment de promotion «vélo» développé par Suisse Tourisme (ST). «Et qui dit segment, dit aussi présence dans les agences de voyages», a indiqué Pascal Sandoz, directeur de l'Office du tourisme de Neuchâtel et environs. Page 19

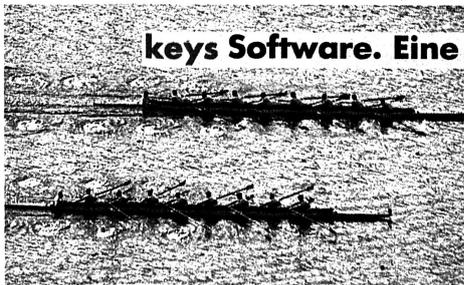
IGHO REVUE
Die täglich aktuelle
Messezeitung
mit Ihrer Anzeige

Verkauf
Geschäftsanzeigen
Tel. 057 44 40 40

Damit Sie Ihre
Wäscherei-Rechnung
nicht länger
ohne den Wirt machen:

Miele
PROFESSIONAL

Profi-Waschmaschinen
für das Gastgewerbe.
Telefon 056 / 70 22 24



keys Software. Eine Nasenlänge voraus.

Ein guter Grund ins Rennen zu steigen.
Mit Rebag Data AG und ihren Partnern.
Seit über 10 Jahren vorne dabei.

Rebag Data AG
8134 Adliswil
Tel. 01/710 71 10

keys
Informatik für Ihr Hotel

Wahlvorschläge von Touristikern für Touristiker

Name/Vorname
Nom/Prénom

NR CN SR CE Partei Parti bisher ancien neu nov. Beziehung zum Tourismus
Liens avec le tourisme

ZÜRICH

Gnädinger Maria • CVP • Hotelfachfrau, Stewardess
Heberlein Trix • FDP •
Hegetschwiler Rolf • FDP • Restaurant-Inhaber
Kern Armin • FPS • Intervention zugunsten Tourismus

BERN

Andres Dora • FDP • ehem. Dir. VV Brienz
Beuchat Gianni • SD • Restaurateur
Bonny Jean-Pierre • FDP •
Brawand Peter • SD • Hotelier Hotel «Gletscherthal» Grindelwald
Bühler Peter • SD • Wirt
Buchs Melchior • FDP • Vorst. Berner Oberland Tourismus
Grosskinsky Daniel • G 2001 • Hotelkaufmann
Haller Ursula • SVP •
Knecht Susanna • SVP •
Kocher Samuel • G 2001 • Dir. VV Biel-Seeland-Bielsee
Loeb François • FDP •
Ruf Markus • SD •
Rychen Albrecht • SVP •
Scherrer Jürg • FPS • VR Bielersee-Schiffahrtsgemeinschaft BSG
Scherrer Werner • EDU • ehem. Direktor Parkhotel Gunten, ehem. Präs. VV Gunten, Reisebüro für Gruppenreisen;
Schmid Samuel • SVP •
Seiler Hanspeter • SVP • Präs. Interessensgemeinschaft 3. Schiene, Golden Pass, VR Ballenberg
Stalder Fritz • SD •
Stämpfli Hans • SD • Hotelier Hotel Milan Ringgenberg
Streit Kathrin • SVP • Vorst. Ferien auf dem Bauernhof
Trionpez Pierre • FDP • Dir. Schweizerischer Gewerbeverband
Von Allmen Paul • SVP • Hotelier Hotel Alpenrose, Wengen, Präs. VV Wengen, Regionspräs. Bergregion Oberland Ost;
Von Grünigen Urs • FDP • VV Gstaad-Saanenland
Vultier Christian • FDP • Dir. Verkehrsverband Thunersee, Sekr. Hotelier-Verein;
Walker Erwin • SVP • Präs. Berner Oberland Tourismus
Schmid Walter • UDC • Membre de l'office du tourisme du Jura Bernois
Zimmerli Ulrich • SVP •

LUZERN

Aregger Manfred • FDP • VR Brienz Rothorn Bahn, Luftseilb. Sörenberg – Br. Rothorn
Fischer Theo • SVP •
Leumann Helen • LPL •
Lötscher Josef • CVP •
Theiler Georges • LPL •

URI

Steinegger Franz • FDP • Präs. Schweizer Tourismus-Verband STV
Danioth Hans • CVP • div. Interventionen zugunsten Tourismus-Anliegen, VR Luftseilbahn Andermatt-Gemsstock AG;
Inderkum Hansheiri • CVP •
Stadler Hans • CVP •
Stöckli Walter • CVP •

SCHWYZ

Amstutz Klemenz • CVP • ehem. Präs. Tourismusverband Schwyz
Bruhin Egon •
Dettling Toni • FDP •
Bisig Hans • FDP •
Frick Bruno • CVP •

OBWALDEN

Durrer Adalbert • CVP •

NIDWALDEN

Engelberger Edi • LP • ehem. Präs. VV Stans

GLARUS

Rhyner Kaspar • FDP • Präs. Tourismusverband Ostschweiz, VR-Präs. Sportbahnen Elm;

FRIBOURG / FREIBURG

Philippona Jean-Nicolas • PRD •

SOLOTHURN

Bienz Erich • LDU • Koch
Steiner Rudolf • FDP • VR Gastrotel Härkingen AG

BASEL-STADT

Burckhardt Andreas • LDP • Vorst. VV Basel
Eymann Christoph • LDP • Dir. Basler Hotelier-Verein
Heuss Christine • FDP • Vorst. VV Basel
Hubacher Helmut • SPS •
Simonius Elisabeth • LDP • Präs. IG Luftverkehr
Stachelin Thomas • LDP •

Name/Vorname
Nom/Prénom

NR CN SR CE Partei Parti bisher ancien neu nov. Beziehung zum Tourismus
Liens avec le tourisme

SCHAFFHAUSEN

Germann Hannes • SVP •
Seiler Bernhard • SVP •

APPENZELL AUSSERRHODEN

Stoffel Armin • CVP • Vorst. Appenzellerland Tourismus

ST. GALLEN

Eberhard Barbara • LDU •
Forster Erika • FDP •
Kühne Josef • CVP • ehem. Vorst. Tourist Information St. Gallen
Schorer Peter • FDP •
Steinemann Walter • FPS • VR Hotel Ekkehard St. Gallen
Widrig Hanswerner • CVP • Vorst. VV Bad Ragaz, Gründer Tourismusregi-
on Sarganserland-Walensee, (zukünftiger)
Präs. IG Tourismus St. Gallen;
Vorst. SAB, Ferien auf dem Bauernhof

GRAUBÜNDEN

Barblan Mario • FDP • Vorst. VV Graubünden, Ausschuss-Mitgl.
ITG, Präs. Institut für Tourismusmanagement
an der HFT Graubünden;
Bezzola Duri • FDP • Div. Vorstösse zu Tourismus-Anliegen, VR-
Präsident Hotel Chasa Belvoir AG, Scuol
div. Vorstösse zu Tourismus-Anliegen, Präs.
parl. Gruppe f. Tourismus und Verkehr, VR
Bergbahnen Sedrun/Rueras AG, Präs.
Gemeindeverband Surselva, VR Furka-
Oberalp-Bahn, Vorstand Bündner Seilbahnen-
verband;
Carl Not • SVP • Vorst. VV Graubünden, VR-Präs. Bergbahnen
Motta-Naluns AG, Präs. Bogn Engiadina
Scuol, «Bündner Touristiker des Jahres 1994»
Dipl. Hotelière VDH/SHV, Hotel Bären St.
Moritz, Vorst. Hotelier-Verein, Kurverein St.
Moritz, VR Tourismusfachschule Samedan;
div. Vorstösse zugunsten Tourismus-Anliegen
chem. Vorst. VV Graubünden, ehem. VR Seil-
lift AG;
Pleisch Hanspeter • SVP • Präs. Skischule Davos
Portner Carlo • CVP • Präs. Schweizerischer Skischul-Verband

AARGAU

Haller Annemarie • FDP • Hotelière Hotel Haller, Lenzburg

TICINO

Cavadini Adriano • PRD •
Pelli Fulvio • PRD •
Marty Dick • PRD • Pres. Ente Ticinese per il Turismo
Respini Renzo • PDC • ex. Pres. Ente Ticinese per il Turismo

VAUD

Christen Yves • PRD • Comité office du tourisme Vevey, Präs. Hotel
de Famille SA;
Leuba Jean-François • PLS •
Vaudroz René • PRD • Dir. Téléphériques de Leysin, Comité dir. de
l'office du tourisme de Leysin, Comité dir. de
L'Association suisse des transports par câbles
Comité dir. de l'Association Touristique des
Alpes Vaudoises;
Prés. Office du tourisme du canton de Vaud

WALLIS / VALAIS

Bumann Ambros • FDP • Hotelier Hotel Artemis, Saas-Fee, Vize-Präs.
VV Saas-Fee;
Couchepin Pascal • PRD • Vice-Präs. Téléverbier
Epiny Simon • PDC •
Loretan Otto G. • CVP • Vorst. VV Leukerbad, Präs. VR Hotel- und Bè-
dergesellschaft, St. Laurent Alpentherme AG,
Sportarena AG, Präs. Grossratskommission
neues Tourismusgesetz;
Pfammatter Otto • CVP •
Schmidhalter Paul • CVP • VR Seilbahnen Ermergalen AG, VR-Präs.
Golfclub Riederalp AG
Schuler-Volken Odile • CSPO • Hotelière Hotel Schmitten, Fiesch
Bloetzer Peter • CVP •
Comby Bernard • PRD •
Delalay Edouard • PDC •

NEUCHÂTEL

Frey Claude • PRD •

GENÈVE

Poncet Charles • PLS • CA SA des Hôtels Président, Mövenpick SA
Maitre Jean-Philippe • FDP • CA Swissair

JURA

Schweingruber Alain • PRD • CA Swissair

Einigenössische Wahlen 1995

Tourismus: Nur ein Anliegen bürgerlicher «Bergler»?

Der Tourismus will den Einfluss im Parlament stärken. Zusammen mit dem Schweizer Tourismus-Verband (STV) sammelte die hotel+tourismus revue Wahlvorschläge aus der Branche. Vor allem bürgerliche Kandidatinnen und Kandidaten aus den Bergregionen wollen sich für den Tourismus einsetzen. Linke und Grüne sind zwar auch für Tourismus – aber für einen anderen.

ANDREAS NETZLE

Die Tourismus-Branche hat die sehr knappe Ablehnung der Motion Bezzola für einen reduzierten Mehrwertsteuer-Ende 1993 im Nationalrat nicht vergessen. Unter der Federführung des STV und des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) wurde ein Lobbying aufgezogen, dessen Einfluss auf den bundesrätlichen Entscheid zugunsten des Sondersatzes Mitte August sogar dem «Tages-Anzeiger» Respekt abverlangte. Am 22. Oktober soll nun auch der direkte Einfluss auf die Sachgeschäfte im Parlament verstärkt werden, indem mehr Kandidaten aus der Branche gewählt werden sollen oder solche, die sich für Tourismus-Anliegen aktiv einsetzen wollen. Schon in der ersten Session des neuen Parlaments im Dezember hätten sie Gelegenheit dazu. Dann nämlich wird nach dem Ständerat auch der Nationalrat über den reduzierten Steuersatz für das Beherbergungs-Gewerbe entscheiden.

Mässiges Echo bei Bisherigen

Die Aufforderung, tourismusorientierte Kandidaten zu melden, erging an alle politischen Parteien der Bundesversammlung, an die 12 touristischen Regionen sowie an die rund 120 Sektionen des SHV. Mit einem Fragebogen wollte die hotel+tourismus revue zudem von den Wiederwählenden auch erfahren,

wie sie zum Sondersatz, zum Kredit für die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredite (SGH) sowie zum Bundesbeitrag für Schweiz Tourismus (ST) stehen. Von den rund 180 Bisherigen füllten 61 den Fragebogen aus. Im gleichen Zeitraum hatte eine Umfrage von Jugendorganisationen immerhin 110 Parlamentarier mobilisiert, was dort jedoch als Beweis genommen wurde, «dass eine Kinderpolitik gar nicht existiert». Während bei der Kinder-Umfrage Sozialdemokraten am fleissigsten antworteten (60%), waren es bei der Tourismus-Umfrage vor allem bürgerliche Parlamentarier (85%). Noch krasser war das Ergebnis bei den Parteien. Während die SPS auf die Tourismus-Anfrage gar nicht reagierte, und CVP und FDP nur das Nötigste taten, legten sich vor allem die kleinen Rechts-Parteien ins Zeug.

Aktiver Kanton Bern

Die (auf Seite 2 publizierte) Liste mit Wahlempfehlungen umfasst 101 Nationalrats- und Ständerats-Kandidaten. Davon sind 43 Bisherige und 58 neu kandidierende. Die Liste beruht auf Nennungen von Parteien und Verbänden und ist deshalb nicht vollständig. Einige Befunde lassen sich dennoch erkennen: Parteipolitisch gesehen entfallen auf die FDP (35%), die CVP (24%) und die SVP (12%); tritt jedoch nicht in allen Kantonen an! die meisten Nennungen. Die Frauenquote beträgt magere 15 Prozent! Auffällig ist das Engagement der Berner, welche allein 27 Kandidaten sammelten. Hier finden sich auch alle sechs Namen der Schweizer Demokraten (SD), deren Zürcher Sekretär der Auffassung war, «dass die Anliegen des Landschafts- und Naturschutzes mindestens gleichberechtigt in die Entscheidungsfindung mit einzubeziehen sind». Das Ziel der SD sei «die langfristige Existenzsicherung der Schweiz als Lebensraum für die Schweizerinnen und Schweizer». Kurzfristige Partikularinteressen einzelner Branchen stünden deshalb nicht im Zentrum. Ganz ähnlich (aber ohne Beschränkung

auf Schweizer) argumentierten auch Vertreter der Grünen, wie die St. Gallerin Pia Hollenstein, und der SP, Angéline Fankhauser (SP/BS) gab an, «als Kommentatorin am Tourismus interessiert zu sein: «Die beste Unterstützung des Tourismus ist das Geniessen der Natur und eine gute Partnerschaft zwischen Anbietern und Konsumenten.» SP-Bundesrats-Kandidat und Glarner Regierungsrat Werner Marti liess sich dagegen auf keine klare Aussage festlegen. Er forderte «harte Kleinarbeit aller Beteiligten und insbesondere auch der Tourismus-Branche» beim Angebot: «Für diese Qualitätsverbesserungen setze ich mich sowohl als Regierungs- als auch Nationalrat ein.»

«Keine Staatsaufgabe»

Der dissidente freisinnige Baseltier Christian Miesch brachte in seinem

Kommentar die Haltung der Wirtschaftsliberalen auf die raffinierte Formel: «Der Tourismus ist zu wichtig, als dass man ihn dem Staat anvertrauen kann!» Fast gleichlautend auch der Kommentar der Freieipartei: «Weniger Bundesbürokratie, mehr Selbstverantwortung in Freiheit», begründeten sie die Ablehnung fast aller Begehren des Tourismus. Immerhin macht der Baseltier Heinz Keller «mindestens einmal pro Jahr Ferien in einem Schweizer Hotel». Und das touristische Engagement des Winterthurer Autoparteilers Armin Kern besteht nach eigenen Angaben aus der Bekämpfung der Autobahn-Vignette und der Forderung nach Rundstreckenrennen.

Zurückhaltende Romandie

Viele Persönlichkeiten nominierten die Kantone/Regionen Graubünden (9) und Wallis (10) sowie die Region Zentral-

schweiz (17). Bei den Städten brachte es Basel auf sechs Kandidaten, während der ganze Kanton Zürich offenbar nur über vier für den Tourismus eingestellte Kandidaten verfügt. Die Meldungen aus den Kantonen entspricht in etwa deren touristischer Bedeutung. Eher wenig Namen sind im Mittelland von Freiburg über Solothurn und Aargau bis in die Ostschweiz (Schaffhausen, Thurgau) bekannt. Auch die Parlamentarier der Romandie scheinen im Moment andere Prioritäten zu haben als den Tourismus. So steht besonders für die Liberalen die Sanierung der Bundesfinanzen im Vordergrund. Interessant ist die schriftliche Antwort des Genfer Nationalrats Peter Tschopp. Er meint, die Tourismus-Branche hätte sich «frühzeitig mobilisieren müssen», um wie die Banken ein Mehrwertsteuer-Statut zu erhalten, das die ausländischen Kunden von der Steuer befreit.

Die Umfrage der hotel + tourismus revue

Um die Schweiz möglichst lückenlos abzudecken, gingen die hotel + tourismus revue und der Schweizer Tourismus-Verband (STV) auf vier Ebenen vor: Angefragt wurden alle politischen Parteien, die in der Bundesversammlung vertreten sind (FDP, SPS, CVP, SVP, LPS, LdU/EDU, GPS, FPS SD/Lega). Ebenso ergingen Aufrufe an alle 12 touristischen Regionen der Schweiz, rund 120 kantonale und örtliche Sektionen des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) wurden ebenfalls gebeten, ihre Kandidaten zu nennen. Schliesslich hatten alle wiederwählenden Parlamentarier die Gelegenheit, ihre Haltung zum Tourismus mit einem Fragebogen kundzutun.

Der Rücklauf aus den touristischen Regionen war eher enttäuschend. Nur die Ostschweiz, die Zentralschweiz, Basel, das Berner Oberland und das Tessin sowie die Subregionen Glarnerland und

Thunersee nannten Kandidaten. Wenig Engagement zeigten auch die Sektionen des Hotelier-Vereins. 7 kantonale (BE, UR, SZ, GL, ZG, SH, GR) und 12 örtliche Sektionen schickten das Formular zurück.

Selektion der Kandidaten

Nicht alle genannten Kandidaten wurden in die Liste aufgenommen. Es wurde versucht, einen möglichst objektiven Kriterienraster über alle Nennungen zu legen. Gesucht waren Personen, die sich speziell für den Tourismus engagieren und nicht einfach «wählbare Kandidaten» oder «gute Parlamentarier». Einige Kantonalparteien schickten einfach ihre Wahllisten. Andererseits musste gerade bei den Kandidaten der Bergkanton eine Selektion vorgenommen werden, weil die Zugehörigkeit zu einer Region noch nicht automatisch auch ein wirkungsvolles Engagement bedeutet.

Ebenso war die blasse Mitgliedschaft bei der 120 Köpfe zählenden parlamentarischen Gruppe für Tourismus und Verkehr noch kein ausreichendes Kriterium für eine Wahlempfehlung. Die bereits gewählten Ständesvertreter Graubündens, Ob- und Nidwaldens wurden hier nicht mehr aufgeführt.

Vergessene Kandidaten

Das Verfahren der Nominierung durch Parteien, Regionen und Sektionen bringt es mit sich, dass auch Kandidatinnen oder Kandidaten hier nicht aufgeführt sind, die sich im Parlament punktuell für den Tourismus eingesetzt haben beziehungsweise sich künftig dafür einsetzen werden. Gerne wird die hotel + tourismus revue auf die praktische politische Arbeit dieser hier übergangenen Volksvertreter und deren Einsatz für den Tourismus zurückkommen. AN

PTT

Doppelstöckiges Postauto

Die PTT erproben auf ihrem Busnetz erstmals ein doppelstöckiges Postauto. Die Teststrecke führt von St. Gallen nach Heiden. Die PTT versprechen sich durch die Neuerung nicht nur eine Verdoppelung der Kapazität, sondern wegen der Panorama-Aussicht auch einen Anreiz für Touristen. Dieser Doppelstöcker-Einsatz gilt als Versuchsphase. Bei positiven Erfahrungen sollen weitere Strecken mit solchen Postautos bedient werden.

REKLAME

DIE ZEIT
ZEITmagazin

Deutschlands größte
Qualitätszeitung hat
150.000 Leser,*
die ihren Urlaub in der
Schweiz
verbringen.

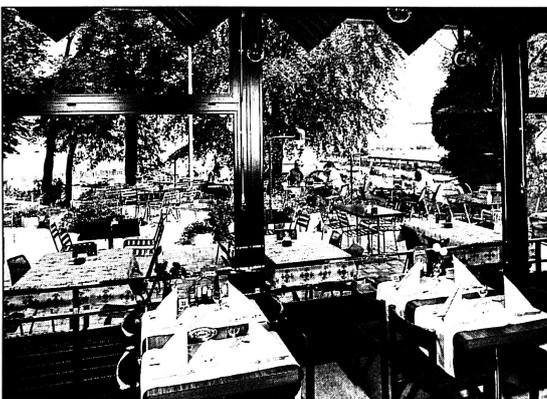
Wenn Sie möchten,
daß ein Teil davon zu
Ihnen kommt, wenden
Sie sich bitte an:

iva

IVA AG für internationale Werbung
Mühlebachstraße 43 · Postfach 8032 · Zürich
Telefon 01 / 251 24 50 · Telefax 01 / 251 27 41

* Quelle: AWA '94
Zum Vergleich: Welt am Sonntag 140 000
FAZ 110 000; SZ 80 000, Die Welt 40 000

Aktionsplan gegen Tourismuskrisse



Ein Aktionsplan im Rahmen des Tourismusberichtes vom Bundesrat soll helfen, wieder mehr Gäste in die Schweiz zu holen. Foto: htr

Biga-Tourismusbericht

Die Wichtigkeit des Tourismus für die Schweiz ist unbestritten, die Gründe für seine Krise hinlänglich bekannt. In dem vom Bundesrat in Auftrag gegebene und auf Ende Jahr in Aussicht gestellte Tourismusbericht wird ein Aktionsplan vorgeschlagen, wie der Tourismus aus der Krise geführt werden kann.

Gastredner an der 52. Delegiertenversammlung der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft für Berggebiete (SAB) waren Peter Keller, Chef des Dienstes für Tourismus beim Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit (Biga). Während Gottfried F. Künzi, Direktor des Schweizer Tourismus-Verbandes, eindringlich für die reduzierte Mehrwertsteuer im Beherbergungsbereich warb und aufrief, die Parlamentarier mit aller Kraft davon zu überzeugen, sprach Keller über die Grundzüge der zukünftigen Tourismuspolitik. Trotz der massiven

Wettbewerbsnachteile sei der Untergang des Schweizer Tourismus noch nicht vorprogrammiert. Die staatliche Tourismusförderung sei jedoch zu bescheiden, gäben doch Bund, Kantone und Gemeinden nur je 0,1 Prozent ihrer Haushalte dafür aus. Als Vergleich führte er Frankreich an, das beim Aufbau von Euro-Disney half, oder Norwegen, das Olympische Winterspiele durchführte. Letztlich investiere die EU jährlich rund 1 Milliarde Franken in touristische Infra- und Suprastruktur. Als Massnahmen sieht er Anreize zur Innovationsförderung, damit neue, strategische Produkte entwickelt werden. Durch Unterstützung der Zusammenarbeit der touristischen Organisationen soll der internationale Marktauftritt zudem verbessert und Kosteneinsparungen erzielt werden. «Im Rahmen des Tourismusberichtes werden wir einen Aktionsplan vorschlagen», versprach Keller. Dieser soll Vorschläge enthalten, wie bestehende Massnahmen, etwa in der Ausländerpolitik, tourismusfreundlich gestaltet werden können. SJ

Österreich

Oberster Landeswerber soll gehen

Klaus Lukas, 57, Österreichs oberster Tourismuswerber, wird abgelöst. Wirtschaftsminister Johannes Ditz wird den Vertrag mit dem Generaldirektor der Österreich Werbung (ÖW) im Herbst nicht mehr verlängern. Der definitive Entscheid wird am 15. September gefällt. Gleichzeitig soll die Österreich Werbung neu geordnet werden. Wer Nachfolger von Lukas wird, ist noch nicht bekannt.

HERIBERT PURTSCHER, WIEN

was Entscheidungsprozesse oft schwierig macht. Der entgültige Entscheid über Lukas' Abgang wird am 15. September an der Sitzung des ÖW-Direktoriums fallen. Wie Ditz verlauten liess, haben aber die Bundesländer bereits signalisiert, dass sie der Auflösung des Vertrages mit Lukas zustimmen werden. Das derzeit 560 Millionen Schilling (70 Millionen Franken) starke Budget, über das alljährlich monatlang gefeilscht wird, wird zu 60 Prozent vom Bund (Republik Österreich) bezahlt. Die restlichen 40 Prozent teilen sich die Wirtschaftskammer und die Bundesländer.

REKLAME

Hotelzimmer perfekt eingerichtet



Senden Sie uns bitte Ihre umfassende Dokumentation.

Name: _____
Adresse: _____
PLZ/Ort: _____
Bitte einsenden an:
Victoria-Werke AG, Möbelfabrik, 6340 Baar
Tel. 042 - 33 15 51, Fax 042 - 31 93 00



Rhetorik - sich richtig ausdrücken

Datum/ Kursort: 10. bis 11. Oktober 1995, Muri/Bern
Kurszeit: 9.00 bis 17.00 Uhr
Referent: Peter B. Grossholz, Abteilungsleiter Weiterbildung SHV, Bern
Teilnehmer: UnternehmerInnen, Kader, MitarbeiterInnen im Frontbereich
Kursziel: Die Fähigkeit erlangen, richtig aufzutreten, persönliche Hemmungen abzubauen und wirkungsvoll zu sprechen.
Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 700.- (inkl. MwSt)
 Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 820.- (inkl. MwSt)

Erfolgreiche Kundenkontakte = erfolgreiche Verkäufe

Datum/ Kursort: 10. Oktober 1995, Bern
Kurszeit: 9.00 bis 17.00 Uhr
Referent: Fritz Sterchi, Schulungsleiter SHV, Bern
Teilnehmer: Alle, die täglich im Kontakt mit Gästen sind
Kursziel: Jeden Kundenkontakt bewusst wahrnehmen ohne das verkaufserische Element zu vernachlässigen.
Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 318.- (inkl. MwSt)
 Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 375.- (inkl. MwSt)

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

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

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

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

HOTELSCHULE
LÖTSCHER

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

Dieses Jahr führen wir
 folgende Intensivkurse durch:

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

Gerne senden wir Ihnen
 dazu die nähere Unterlagen.

ENGLISCH LERNEN
IN AUSTRALIEN

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

ENGLISH
SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH BOURNEMOUTH

Karriere?

Mit dem Englisch-Sprachkurs für Hotellerie/Gastgewerbe!

- 5. Nov. bis 17. Dez. 1995
 - 11. Feb. bis 24. März 1996
 - 14. April bis 26. Mai 1996.
- Anfänger beginnen jeweils 4 - 6 Wochen früher.

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

Handels- und Verkehrsschule Bern
 Schwanengasse 11, Tel. 031 311 54 44

Hotelsekretär/in

Ein abwechslungsreicher und vielseitiger Beruf in einer lebhaften Branche im Team des Hotelbetriebes kommen der Hotelsekretärin oder dem -sekretär wichtige Aufgaben zu: Empfangen und Informieren der Gäste, Führen der Reservationskontrolle und der Gästebuchhaltung, Gestalten von Tageskarten und vieles mehr.

Wenn Sie mehr über diesen Beruf und unsere Hotelhandelskurse wissen wollen, senden wir Ihnen gerne unsere ausführliche Dokumentation. Auf Ihren Wunsch vereinbaren wir auch eine persönliche, unverbindliche Beratung.

Kursbeginn August / Februar
 Name: _____
 Adresse: _____
 PLZ/Ort: _____

GASTGEWERBESCHULE LUZERN GSL
 Berufsbegleitende
 Wirkterkurse seit 1974

Mit dem nächsten Wirkterkurs können Sie jetzt im Gastgewerbe aufsteigen oder selbständig werden. Verlangen Sie unverbindlich 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

Sprachausbildung

Intensiv-, Ferien-, Diplommkurse für Anfänger und Fortgeschrittene

England • USA • Australien
 Neuseeland • Frankreich • Italien

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

An alle Vorwärtstrebenden im Gastgewerbe:
Machen Sie jetzt das
Hotelfachschul-Diplom

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

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

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

Name: _____
 Vorname: _____ Alter: _____
 Strasse: _____
 PLZ, Ort: _____ 8797

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: _____



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

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 15

SPRACHAUFENTHALTE WELTWEIT

Videotapes in unserem Büro
 Gratskatalog anrufen bei: **globo-study**

globo-study Sprachreisen
 Niederdorfstr.61, CH-8001 Zürich
 Tel. 01 261 81 80, Fax 01 261 84 59

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

Weiterbildung SHV

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

Hotel-Handelsschulen SHV

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

Schulhotels SHV

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

Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG

- Schulzentrum Weggis 041 93 29 29

Ecole hôtelière SSH de Lausanne
 021 785 11 11

Höhere Gastronomie Fachschule SHV Thun
 033 21 55 77

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

WERBUNG MACHT AUS OBST COMPUTER.

Schweizerischer Verband der Seilbahnunternehmen (SVS)

Probleme auf den November vertagt

Austrittsdrohungen aus dem Bündnerland zwingen den Schweizerischen Verband der Seilbahnunternehmen zum Handeln. Statt an der Jubiläums-Generalversammlung von vergangener Woche soll an einer ausserordentlichen GV im November nach Lösungen gesucht werden. Die Bündner haben aber bereits Szenarien für eine Zukunft ohne SVS-Mitgliedschaft.

STEFAN RENGLI



Leistungsfähige, modernste Bahnen wie hier im Gastgeberort der SVS-GV Saas-Fee erfordern immense Investitionen. In einem stagnierenden Markt bedeutet der Verdrängungskampf für viele schwächere Unternehmen das Ende. Foto: zvg

Von 60 Bündner Seilbahnunternehmen haben im Juni deren 42 ihre Mitgliedschaft im Schweizerischen Verband der Seilbahnunternehmen (SVS) vorsorglich auf Ende Jahr gekündigt. Diese 42 Unternehmen erwirtschaften gemeinsam 92 Prozent des Bündner Seilbahn-Umsatzes. Ihnen angeschlossen haben sich weitere Unternehmen aus anderen touristischen Regionen. Mit diesem Schritt wollen die Seilbahnunternehmen ihre Unzufriedenheit über die derzeitige Verbandstätigkeit ausdrücken und Veränderungen bewirken. Hauptpunkt der Kritik sei gemäss Bruno Giovanoli von der Arbeitsgemeinschaft der Oberengadiner Bergbahnen und Präsident der Vereinigung der Seilbahnen und Skiliftunternehmen in Graubünden die mangelnde Marktnähe des SVS, der Verband könne auf aktuelle Branchenprobleme nicht effizient reagieren, der SVS-Vorstand habe Probleme bisher immer verdrängt.

Partnerschaft gefährdet

In der Vergangenheit seien verschiedene Sitzungen erfolglos gewesen, der SVS-Vorstand habe eindeutig die Anliegen der Bündner nicht genügend ernst genommen, weshalb jetzt diese deutlichere Gangart habe gewählt werden müssen. Ein eigentlicher Austritt sei aber nur die letztmögliche Konsequenz, die vorsorgliche Kündigung der Mitgliedschaft solle vielmehr Signalwirkung haben und den SVS zum Handeln auffordern, erklärt Giovanoli. Allerdings räumt Giovanoli ein, dass Konzepte bestünden für einen Alleingang der Bündner Seilbahnen, die im Falle eines Austritts zum Tragen kommen würden. Eine verstärkte Orientierung gegen Vorarlberg und Tirol zu wäre dabei ein mögliches Szenario. Giovanoli fasst die wichtigsten Forderungen und Vorstellungen der Bündner Seilbahnen zusammen:

● Für die Zusammenarbeit SVS/VöV muss eine neue Lösung gefunden werden. Die beiden Verbände teilen sich den Direktor sowie das Verbandssekretariat, verfolgen aber nicht mehr durchwegs gemeinsame Ziele. Der Verband öffentlicher Verkehr befass sich mit dem Personentransport, die Seilbahnen immer mehr mit einem weitgefassenen Erlebnisangebot.

● Nicht unbedingt personelle Konsequenzen seien das Ziel der Bündner Austrittsdrohungen, aber es müsse eine Struktur gefunden werden, die den Einfluss des SVS auf die Tätigkeit seines Geschäftssitzes in Bern verbessert. Der jetzige Direktor Carlo Pfund sei zwar ein guter Lobbyist, vor allem aber für die Interessen des öffentlichen Verkehrs. «Als Übergangslösung kann vielleicht weiter-

hin Carlo Pfund als Direktor auftreten.» Neu müsste eine Position, beispielsweise die eines Vizedirektors, geschaffen werden, der vom SVS gestellt würde und die SVS-Interessen in Bern wahrnehmen würde.

● Das Spektrum der Unternehmen, die heute Mitglieder des SVS sind, reicht von kleinen Sesselliften bis hin zu Grossunternehmen, die alle Transportanlagen des Ferienortes vereinen. Neu soll entgegen der bisherigen Praxis ein differenziertes Stimmrecht eingeführt werden, das die Grossunternehmen entsprechend ihrer Bedeutung repräsentiert.

● Die strukturellen Veränderungen im Wintertourismus stellten die Seilbahnunternehmen vor sehr grosse Herausforderungen. Vielerorts müsse umstrukturiert werden und nach Ergänzungen zum bisher tragenden Skisport gesucht werden, damit auch in Zukunft die sehr hohen Reinvestitionsbedürfnisse bewältigt werden können. Der Dachverband habe hierbei ebenfalls eine Aufgabe und müsse solche Alternativen aktiv mittragen.

● Der SVS soll geöffnet werden für neue Mitglieder, beispielsweise für Hersteller von Bahnanlagen etc.

Ausserordentliche GV in Bern

Die Jubiläums-Generalversammlung von vergangener Woche in Saas-Fee – der SVS feierte sein 25jähriges Bestehen – wurde dennoch nicht zum Austragungsort der unterschiedlichen Interessen. Der SVS hatte im Vorfeld der GV mit den Kritikern aus seinen eigenen Reihen ein Stillhalteabkommen vereinbart, um das Jubiläum nicht zu beeinträchtigen. An die 470 Versammlungsteilnehmer und Gäste wohnten somit einer ruhigen, durch keinerlei kritische Fragen gestörten GV bei.

An einer ausserordentlichen, geschlossenen GV am 20. November in Bern sollen aber die Kritikpunkte diskutiert und Lösungen gefunden werden. Vorgesehene Themen sind dabei das zukünftige Leitbild für den SVS, die Zusammenarbeit mit dem Verband öffentlicher Verkehr

VöV, das Marketingkonzept und die Marktforschung sowie die «tt-revue», die heute nur dank SVS-Geldern überlebt und in ihrer aktuellen Form als Sprachrohr des SVS nur noch wenig Sinn macht. «Die Vereinigung der Seilbahnen und Skiliftunternehmen in Graubünden ist nach wie vor interessiert an einem starken Schweizerischen Seilbahnverband, aber nicht bedingungslos!», betont Giovanoli ausdrücklich.

Situation unterschätzt

Riet Theus, Präsident des SVS und zugleich auch im Vorstand der Bündner Seilbahnen, gibt zu, bisher die Unzufriedenheit im Verband wohl unterschätzt zu haben. Jetzt signalisiert er aber klare Bereitschaft zu einer Neuorientierung; allerdings wird Theus in einem Jahr als SVS-Präsident wegen der Amtszeitbeschränkung abgelöst werden. Zum jetzigen Zeitpunkt will Theus aber keine inhaltlichen Aussagen zur nötigen Reorganisation machen und verweist auf die ausserordentliche GV in Bern. Dass der SVS jetzt zu neuen Lösungen Hand bieten will, ist durch den Stellenwert der Bündner Unternehmen im SVS durchaus verständlich: Die Seilbahnunternehmen Graubündens tragen einen Drittel zum SVS-Budget bei.

Wahlen in den Vorstand

An der Jubiläums-GV in Saas-Fee wurden nebst der Festreden die ordentlichen Geschäfte erledigt. Die per Ende Jahr zurücktretenden Vorstandsmitglieder Charles-Marie Crittin, Oronnaz, und Hans Leu, Andermatt, wurden ersetzt durch René Kamer, Vitznau, und Yves Salamin, Grimentz. Das Budget für das kommende Geschäftsjahr wurde ebenfalls bewilligt, allerdings im Wissen, dass die Entscheide der ausserordentlichen GV Auswirkungen auf die Verbandsfinanzen haben könnten. Die Generalversammlung im kommenden Jahr wird in Adelboden durchgeführt werden. STR

Vom Nutzen- zum Kostenträger?

Von rund 800 auf 710 Millionen Franken fiel der Umsatz der Schweizer Seilbahnunternehmen im vergangenen Geschäftsjahr 94/95 zurück – dies trotz relativ guter Schneeverhältnisse; lediglich das Festtagsgeschäft litt unter zu wenig Schnee. Dass die Erträge trotzdem beinahe stabil blieben, ist im letztjährigen Teuerungsschub begründet. Für den kommenden Winter rechnet der SVS mit einem nur noch sehr geringen Teuerungsschub von 0,8 Prozent. Allfällige weitere Frequenzzrückgänge werden damit voll zulasten der Erträge gehen.

Ein Drittel der SVS-Mitglieder schreibt bereits heute rote Zahlen; zahlreiche Bahnen sind ohne eigenwirtschaftliche Zukunft und auf die finanzielle Unterstützung der Standortgemeinden angewiesen. Zudem verschlingt der Verdrängungswettbewerb der Seilbahnun-

ternehmen in einem stagnierenden bis sogar rückläufigen Markt Riesensummen für Investitionen in neueste, leistungsfähige Anlagen. Einzelne der einstigen Milchkuhe des Berggebietes werden damit zum regionalwirtschaftlichen Kuckucksei.

Gleichzeitig bekunden viele Betriebe Mühe, sich den neuen Gästebedürfnissen anzupassen und mit dem Rückgang des klassischen Skifahrens leben zu lernen. Noch gut in Erinnerung ist, wie die Seilbahnunternehmen in der Anfangszeit des Snowboardens sich gegen den neuen Trend wehrten. Theus empfiehlt seinen Mitgliedern, vermehrt Kooperationen untereinander einzugehen, Partnerschaften von grossen mit kleinen Unternehmen sollen letztere das Überleben erleichtern. Noch ist aber in der Branche hierzu wenig Bereitschaft zu spüren. STR

PANORAMA

Bahnpreis zum Titlis nach Temperatur. Vom 23. September bis 12. November bestimmt die Temperatur an der Talstation den Preis für die Gondelbahnfahrt auf den Titlis. Die Aktion ist gültig für Einzelreisende und Familien und findet nur beim Retourbillett Anwendung. Die Temperatur wird täglich um 8.00, 10.00 und 12.00 Uhr an der Talstation in Engelberg gemessen. Wird zum Beispiel um 08.00 Uhr 5 Grad Celsius abgelesen, beträgt die Reduktion des Retourbillets bis 09.59 Uhr 5 Franken, bei 10 Grad um 10.00 Uhr bis 11.59 Uhr 10 Franken und bei vielleicht gar 18 Grad um 12.00 Uhr kommen den ganzen Nachmittag 18 Franken zum Abzug. Vom 13. bis 24. November sind die Titlisbahnen und Restaurants wegen Revisionsarbeiten nicht in Betrieb. pd/r

Neue Swissair-Kooperation? Swissair braucht eine neue Partner-Airline in Skandinavien, um nach dem Abbruch der Zusammenarbeit mit SAS das Verteil- und Zubringernetz in den nördlichen Ländern aufrechtzuerhalten. Presseberichte aus Schweden, wonach Swissair mit der schwedischen Regional-Fluggesellschaft Transwede entsprechende Verhandlungen führe, wurden von der Swissair bestätigt. Transwede sei eine kleine Fluggesellschaft, die aber verschiedene wichtige Destinationen in Skandinavien anfliege und zudem bestimmte internationale Charterflüge betreibe. Es gehe aber auch um bestimmte Boden-Serviceleistungen, die Transwede für Swissair erbringen könne. Swissair strebe ein rein kommerzielles Abkommen an, ohne sich an Transwede zu beteiligen. sda/r

Kuoni

Mehr Umsatz, weniger Gewinn

Im ersten Halbjahr 1995 hat der Kuoni-Konzern einen Reingewinn von 6,9 Millionen Franken erzielt, 4,3 Prozent weniger als im ersten Semester 1994. Hätten auf Konzernebene jetzt die gleichen Umrechnungskurse wie im Vorjahr angewandt werden können, würde der Reingewinn über 9 Millionen Franken betragen. Der Umsatz jedoch konnte um 6,5 Prozent auf 1270 Millionen Franken gesteigert werden. Für das ganze Geschäftsjahr 1995 rechnet der Kuoni-Konzern mit einem Umsatz von 2777 Millionen (+3,9 %) und einem Gewinn von rund 40 Millionen Franken. Kuoni Schweiz, inklusive Tochtergesellschaften, hingegen

verzeichnete trotz einer Umsatzsteigerung um 9,3 Prozent auf 602 Millionen Franken einen höheren Verlust als budgetiert. Bis Ende Jahr werde diese Einheit schwarze Zahlen schreiben. Um 2,6 Prozent auf knapp 100 Millionen Franken wurde der Umsatz im Bereich Europa-Incoming gesteigert. Verglichen mit dem ersten Semester 1994 konnte der Verlust um rund 65 Prozent gesenkt werden. Die Geschäftseinheit Europa steigerte den Umsatz um 8,5 Prozent (in Loalkwährung +12,5 %). Der Verlust soll bis Ende Jahr markant reduziert werden. Kuoni England konnte das Resultat im ersten Halbjahr 1995 auf hohem Niveau halten, in britischen Pfund sogar steigern. Die Geschäftseinheit England wird wie erwartet wieder einen beträchtlichen Anteil zum Konzerngewinn beitragen. S/

VSTD-Managementtage 1995

Ferienwelten als Erlebnisschienen

Themen der diesjährigen VSTD-Managementtage sind «Ferienwelten als Erlebnisschienen», «Marketing und Kommunikation» und «Lernen von Konsumgütermärkten». Die VSTD-Veranstaltung wird vom Montag, 6. November, 18.30 Uhr bis bis Donnerstag, 9. November mittags im Treff Hotel Regina Titlis in Engelberg stattfinden. Erstmals werden David Boss-hart und Karin Frick vom Gottlieb Duttweiler Institut in Rüschlikon für die Konzeption der Tage verantwortlich sein. Im Zentrum stehen Lifestyle-Trends, neue Kommunikationsansätze sowie Marketingstrategien ebenso wie der Wandel von Image und Identität des neuen Konsumenten und die Gestaltung von emotionalen Kommunikationssystemen. Die Tagung wird erstmals simultan ins Französische übersetzt.

Die Kursgebühren belaufen sich dank der Sponsoren Telecom und Swissair auf nur 800 Franken. Das Hotelarrangement kostet pro Tag inklusive Vollpension 185 Franken. Das Seminar steht allen Tourismusfachleuten offen; noch sind einige Plätze verfügbar. SR

Anmeldungen sind bis am Freitag, 22. September zu richten an das Tourist Center Adelboden, Frau Kathrin Hager, 3715 Adelboden, Telefon 033 73 80 80, Fax 033 73 80 92.

SWISSORAMA

Einsparungen gegen Tourismusprojekt verbrannt. Seit Jahren kämpft die Unterwalliser Gemeinde Finhaut um die touristische Erschliessung des Grenzgebietes Tête-de-Balme mit einer Seilbahn und zwei Sesselliften. Für Gemeindepräsident Maxime Gay-des-Combes handelt es sich um eine Erweiterung des benachbarten Skigebietes in Frankreich. Die Umweltverbände sehen im Bahnprojekt eine Neuerschliessung – und eine solche lehnen sie grundsätzlich ab. Für diese Haltung indes hatte der Gemeindevorstand von Finhaut kein Verständnis. Er hat deshalb die Einsparungen der Stiftung für Landschafts-schutz (SL), des Schweizerischen Bundes für Naturschutz (SBN) und des WWF Schweiz auf dem Dorplatz verbrannt. Die Aktion sei symbolisch gemeint, meinte Gay-des-Combes im nachhinein. Selbstverständlich würden die Beschwer-wenden auf dem Rechtsweg behandelt. GER

Eigenes Verkehrsbüro für Obergommer. Die Verkehrsvereine von Oberwald, Obergesteln und Ulrichen, welche vor einem halben Jahr von der Obergommer Dachorganisation abgesprungen, konnten kürzlich in einem Containerbau in Oberwald ihr eigenes, gemeinsames Verkehrsbüro in Betrieb nehmen. Das Gebäude und die dazugehörige Infrastruktur, inklusive Reservationssystem, kosteten rund 130 000 Franken. Im neuen Verkehrsbüro werden derzeit zwei Angestellte beschäftigt. Über den Unterhalt der Loipe, Wander- und Radwege wird derzeit noch mit Tourismus Goms verhandelt. Eine Zusammenarbeit mit der Gommer Dachorganisation können sich die separatistischen Verkehrsvereine im Bereich Werbung und Marketing vorstellen. GER

REKLAME



Hubert Lehner, Hotel Büchnerhof, Büchner/Wallis, profitiert von:

FIDELIO

Frontoffice vom Hotelpespezialisten

CHECK-IN DATA AG
Informatik für Hotellerie und Gastronomie

Telefon 01 733 74 00

Generalversammlung Schweizer Tourismusverband (STV) in Herisau

Die Tourismus-Schweiz – eine Resignation?

An der Generalversammlung des Schweizer Tourismusverbands (STV) vom 13. und 14. September in Herisau sprach Hansruedi Schiesser, Besitzer der Trimar AG Kommunikationsberatung in Chur, über die Einstellung der Schweiz und ihrer Bewohner gegenüber den Gästen. Die hotel + tourismus revue publiziert eine leicht gekürzte Fassung dieses Referats.

HANSRUEDI SCHIESSER

«Vor drei Jahren habe ich in der «Weltwoche» einen Artikel über den Schweizer Tourismus geschrieben mit dem Titel «Wegschauen, ein Gast kommt!» – und mir damit wenige Freunde und viele Feinde geschaffen. Jetzt schaut nicht mehr der Gastgeber, sondern nur noch der Gast weg – ich habe Recht bekommen, doch auch ich lebe nicht vom Rechten. In der Zwischenzeit habe ich gelernt, dass die antikassandrischen Aufmunterer und Demagogischen Optimisten im Schweizer Jammertal «Tourismus» plötzlich überhandnehmen. Recht so – aber nicht immer.

«Innovation entsteht bekanntlich vielfach durch Widerstand.»

Mein Votum an die Touristiker lautet: Innovation statt Resignation. Herzenswerte statt Geldwerte. Und Innovation entsteht bekanntlich vielfach durch Widerstand. Die Resignation ist nach Nestroy's Definition die älteste aller Nationen. Die Schweizer als älteste Demokraten haben sie zur Zeit gepachtet. Der zur Zeit – Gott sei Dank – ansteigende Leidensdruck im Schweizer Tourismus ist wie der Blutdruck: Ist man gesund, spürt man nicht, dass man einen hat. Und spürt man ihn, ist man schlimmstenfalls schon beinahe tot. Die einen sind sensibler und merken es vorher, die ändern machen weiter wie bisher und haben demnächst Pech. Bei einzelnen Schweizer Touristikern habe ich den Verdacht, dass deren geistige Blutversorgung durch die jahrelange Vehemenz des Abschottens gegen alles bereits beeinträchtigt ist...

Zum Thema Wir

Die innere Lähmung des Schweizer Tourismus hat viel mit dem Schweizertum zu tun. Viel Eidgenössisches ist nicht mehr sehr Zeitgenössisches auf dem Tourismusmarkt. Wir, das ist – eben – die älteste Demokratie der Welt, in der die Mehrheit darauf pocht, dass sie recht hat. Diese Mehrheit neigt auch dazu, Abklärungen durch Abstimmung zu ersetzen und in routinierter Biederkeit zu erstarren. Und diese Mehrheit möchte am liebsten darüber abstimmen, ob sie noch zur Welt gehört. Wir schauen kein besuchlich und behäbig um die Haarnadelkurve Zeit mit dem Röhrenblick der Einstiegen. Und wie halt auch die Kleidermoden kommen die Ferienmoden ab und zu etwas aus der Mode.

Der Ungewissheitshorizont wird grösser. Die Gastgeber zeigen Anzeichen von panischer Nervosität. Toblerone-like werden jetzt Argumente aufgeklickt, was wir so alles falsch machen. Ich könnte ihnen

die 882 Zusendungen eines österreichischen Fachmagazins für Touristik zum Jammer im österreichischen Tourismus aufzählen. Sie können das Wort Österreich durch Schweiz ersetzen. Es gleicht sich alles.

Und unsere Gäste

Unsere Gäste sind situativer, beliebiger, multioptionaler, individueller, zeitsparender und... und... geworden. Eurogeschmack und Multikuddelmuddele ist angesagt. Arbeit wird erlitten und Ferien- und Freizeit konsumiert. Ja, unsere Gäste wissen längst schon selbst, dass all die Autos, Flugzeuge, Motorboote, Töffs und Bikes dauernd rumfahren, weil die Menschen Entspannung suchen. Wir leben in einer Zeit, in der die Gäste auch vom Staubsauger Gleiches verlangen wie von ihren Gastgeber, nämlich Zuneigung und Geborgenheit.

«Wie auch die Kleidermoden kommen die Ferienmoden ab und zu aus der Mode.»

Unsere Gäste haben andernorts gelernt, dass Gastfreundschaft die höchste Erhebung in der touristischen Landschaft ist. Sie haben gesehen und erlebt, dass Kommunikation Leben heisst und nicht nur verbales Babysitting. Sie wissen, dass manche Showkulis in Zukunft mehr



Selbstwahrnehmung...

Touristenattraktion, mehr Besucheranziehungspunkte sind als die echten Landschaften. Sie merken auch, dass die höchste Kreativität im Tourismus sich bald nur noch auf Wortschöpfungen beschränkt.

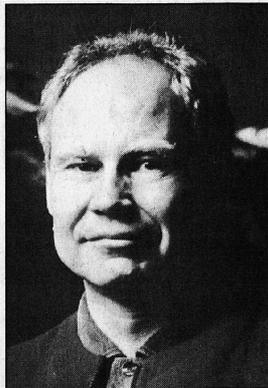
Herzenvisionen nötig

Mit dem Schwachsinn unserer Zeit leben alle – auch die Konkurrenzländer, wenn auch mit einem besseren Währungskurs. Aber geht es denn eigentlich nur um den Franken? Ich meine, nur Buchführen führt nicht immer zum Erfolg. Und rentieren rentiert nicht immer. Das haben viele noch nicht gelernt.

«Unsere Gäste haben gelernt, dass Gastfreundschaft die höchste Erhebung in der touristischen Landschaft ist.»

Tourismus kann bekanntlich Identitäten zerstören. Die touristische Identität der Schweiz zerstört gegenwärtig Selbstsicherheit durch pausenloses und stakkatoartiges Aufzählen, wie schwierig das Räppelspannen geworden sei. Und genau diese gefühlsässige Umweltverschmutzung zeitigt Folgen. «Wer geht denn dorthin in die Ferien, wo die Erfolglosen sind?» hat mir unser Vorzeigehotelier Hans Leu letzthin gesagt.

Kann ein Gastgeber, der meint, die Schweiz sei das Bild, das er von sich selbst hat, noch Multiplikator von guten Gefühlen sein? Kann eine Nation, die vom Couponschneiden und von Devisenkursen lebte, noch Gastgeber sein? Sie glauben's nicht – ich glaube schon. Nehmen wir einmal die rund 30 Millionen Gäste aus den EG-Ländern. Noch nicht alle haben das Image des schweizerischen kassandrischen Selbstbeschauers verinnerlicht. Laut Marktforschung glauben sie noch, dass wir in unserer Demokratie Herzenswerte pflegen, eine Gastgeber-Rolle und Gastgeber-Intuitionen haben. Nicht nur, dass wir sauber und seriös sind, das hätten wir ja zu bieten – vielleicht braucht es auch noch



Gastreferent Hansruedi Schiesser.

Foto: zvz

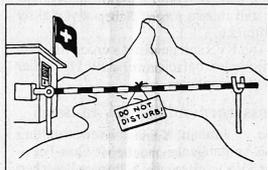
eine Herzenvision. Denn Gefühle sind Boten, die das Allerwichtigste weitertragen. Es braucht dazu keinen berechnenden Gefühlssud, sondern weniger Pseudo-Management, weniger Verachtung, mehr Empathie, mehr Wahrnehmung, mehr Öffnung.

Innovation statt Resignation?

Die Grenzen der Innovation sind nicht ausserhalb, sondern innerhalb von uns. Wir können nicht mit dem Traditions-Rückspiegel führen oder nur technokratischen Aktivismus betreiben. Wir werden dabei höchstens Opfer unserer eigenen Fast-Vollkommenheit.

«Die höchste Kreativität im Tourismus beschränkt sich bald nur noch auf Wortschöpfungen.»

Wenn ich die hochgesteckten Ziele und Eigenerwartungen punkto Total Quality Management und New Hospitality Management von Schweiz Tourismus im Jahre 1995 – die ich übrigens absolut mittrage – vergleiche mit unserem Auftreten der alten Schweizerischen Verkehrszentrale, dann merke ich, wie schwer wir uns mit der Umsetzung tun.



Do not disturb!

Ich war im Juli bei den Aussenstellen von Schweiz Tourismus in New York und Wien. Sie alle verhalten sich nach wie vor wie früher. Die Fifth-Avenue-Agentur in New York sieht immer noch aus wie eine Schweizer Bank mit Prospektfach und publiziert im Schaufenster immer noch die Wechselkurse. Und in Wien klebt man das neue Goldblümchen auf alle alten Fotos. Umsetzung heisst doch: «Do it right» und nicht «Do it light».

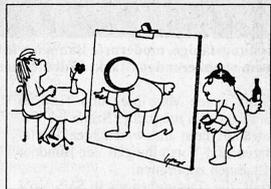
«Kann eine Nation, die vom Couponschneiden und von Devisenkursen lebte, noch Gastgeber sein?»

Szenenwechsel. Auch im Juli lanciert Swatch am Times Square in New York eine PR-Aktion und erscheint prompt in den Prime-Time-News abends. Am selben Tag erregt mich am JFK-Flughafen in New York eine Telecom-Lichtreklame, die für Telefonieren in der Schweiz wirbt «Swiss or miss». – Ja – Heiland – jeder wundert irgendwo an einer Ecke – wieso werben die nicht alle erstmal gemeinsam für die Schweiz? Helfen wir doch Schweiz Tourismus auf dem Weg der Umsetzung! Kein Wunder hat jede mehr oder weniger schlecht geführte Bergbahn aus der gleichen Region einen eigenen Direktor, eine eigene Führungsorganisation und ein eigenes Marketing. So wollen und können wir wohl nicht mehr auftreten. Es gibt noch viel zu tun.

Im Touristikbereich sind Lebensunternehmer und Selbstorganisations gefragt. Der banalste Marketingspruch lautet: «Alles, was Durchschnitt ist, wird vom Markt als profillos erlebt und gemieden». Und der Schweizer? Er ist gewohnt, alles Durchschnittliche auch noch mehrheitsfähig zu machen. Das reicht nicht mehr für das touristische Marketing – höchstens noch für den Nationalrat. Auch der pausenlose Anklagepunkt an die schweizerische Gastronomie, «Lerne zu lächeln», reicht, lieber Hanspeter Danuser, bestenfalls noch für die Instant-Ideologen von Ringier, die unseren Tourismus mit ihrer Wischiwaschi- und Stammtisch-Seismographie höchstens noch versauen.

Do-how statt Know-how

Ich glaube, der fleissige Versuch unserer Schulen und Entmutigungsanstalten, noch mehr Wissen in unsere Touristik-Denkmodelle reinzupumpen, wird nicht genügen. Know-how gibt es genug. Am täglichen Do-how im Bereich Kommunikation fehlt es. Persönlichkeiten statt Fachidioten wären gefragt. Die Hautwachstumsquelle unserer Stärken werden künft-



...echt sein?

ig menschliche Kommunikations- und Kulturleistungen sein. Wenn wir zu ihnen gelangen wollen, müssen wir zuerst die Niederungen, Ebenen und Täler der menschlichen Kommunikationslandschaft durchqueren. Unsere Gefühle sind schon stark lädiert. Unsere Sinne gequetscht. Das Kennzeichen abgestumpfter Sinne ist es, dass sie apathisch und reizunfähig zugleich sind.

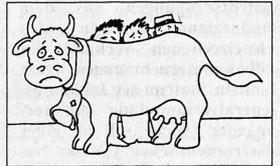
Gute Qualität heisst doch mehr Einfühlung, weniger Atmungslosigkeit, weniger zynische Geschäftstüchtigkeit, weniger Verlogenheit und weniger Anpasserei. Ich weiss, ich rede über etwas, das man nicht klar beschreiben kann, die einen merken es, die ändern nicht. Der Hotelpreis berechtigt doch zu mehr als nur zum Schlafen und zum Essen. Und für die Gästetherapie sollte man sich nicht mehr an die kantonal anerkannte Fachstelle wenden müssen. Unsere Gäste wollen unseren Mitarbeitern und Führungskräften zubeln, sich in der Identifikation mit ihnen selbst bestätigen. Das wissen unsere jungen Hotelfachmitarbeiter. Sie wissen, dass sie etwas zu geben haben. Sie wissen, dass unser Tourismus sie braucht – auch wenn er es meistens nicht merkt.

«Der Hotelpreis berechtigt doch zu mehr als nur zum Schlafen und zum Essen.»

Die Äthiopier sagten, ihre Götter seien stumpfnasig und schwarz. Die Trakergötter sind blauäugig und blond. Jeder hat seine eigenen Götter. Und die Schweizer? – Wir sollten eigentlich daran glauben, dass unsere Götter nicht nur so aussehen wie der Appenzeller Schwingerkönig und schon gar nicht wie unser Polit-Schwingerkönig und Export-industrielle, der den Tourismus als Importwirtschaft sieht. Wir sollten daran glauben, dass unsere Götter alle Augenfarben und Nasenformen haben können und dass sie kosmopolitisch, vielschichtig, herzensnah und darum auch europafreudlich sind.

Authentische Freundlichkeit

Bevor wir touristischen Selbstmord aus Angst vor dem Sterben machen, könnten wir doch mal das Zauberwort im Marketing ernst nehmen, das da heisst: Publikumsnähe. Das hat nichts zu tun mit dem Worthülenszauber von Erlebnis und Management by love, sondern eben höchstens mit dem grossen Wahrnehmungs-Do-how, das hilft, das grosse Loch zu stopfen, das man Gefühl nennt. Wenn Sie mich fragen – und Sie fragen mich ja – sollten wir uns den Luxus kritischer Geister im Bereich Seelen-Management



Kuh-cooning...

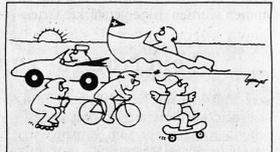
wieder leisten. Und vergessen wir nicht: zufrieden wirkt nur jener, der innerlich mit sich eins ist. Wenn Albert Einstein meinte, es sei wieder höchste Zeit, anders zu denken, so meinte er wohl nicht nur den verbalen Durchfall, den wir jetzt mit «Mehr-Gastfreundschaft» bezeichnen. Denn jeder Schweizer Gastgeber meint in seiner eigenen Wahrnehmung, er sei wohl gastfreundlich. Wie jener Schweizer Kardirektor, der zur Zeit eine TQM-Freundlichkeitskampagne in seinem Dorf laufen hat, seine tägliche Dosis Unfreundlichkeit aber wie eh und je abgibt.

«Jeder Schweizer Gastgeber meint in seiner eigenen Wahrnehmung, er sei wohl gastfreundlich.»

Der zweckorientierte Swissair-keep smiling ist nicht mehr authentisch genug. Unsere Branche ist mit der Sozialisierung von Berufswerten wie Höflichkeit, ständigem Gelderwerb und Dienstbarkeit aufgewachsen. Und dies erzeugt Haltungen und Weltbilder, die verhindern, jeden Tag jedes noch so kleine Gastgeberproblem prozesshaft, kritisch und neugierig anzuschauen.

TQM reicht nicht aus

Und wenn Sie mich jetzt kritisieren wollen – ja bitte – wir sind doch alle Täter und Opfer gleichzeitig. Bevor wir uns aber in den Kuh-cooning-Schmollwinkel im Appenzel zurückziehen, denken wir daran: «Selbstbewusstsein ist nur in Kommunikation mit anderen möglich», sagte Jaspers. Und er meinte wohl das stolze Wir-Gefühl, das uns langsam aber sicher abhanden kommt. Denken Sie jetzt nicht, dass ich mir als Motivations-



...und das soll entspannen?

Klempner damit irgend einen Erfolg verspreche. Aber ich glaube daran – und wir werden das Wir-Gefühl künftig alle und jeden Tag für unsere Tourismus-Schweiz brauchen.

Mit der Migros-isierung unserer Eitelchaft werden vielfach belanglose Eitelkeiten zu Allerweltsproblemen hochgestylt. Sie verhindern, dass wir wieder an uns glauben. Wir brauchen einen kollektiven Glauben an den Erfolg und an den Prozess, der eine eigene Überlegenheit schafft. Wir brauchen flache Organisationen, die Geschwindigkeit entwickeln können, die es erlauben, vor dem Wettbewerb und möglichst auch vor dem Trend zu agieren. Da reicht ein TQM-Professor nicht.

«Wir brauchen einen kollektiven Glauben an den Erfolg.»

Schmetterlinge fängt man mit Netzen, nicht mit dem Hammer. Genauso wird es mit unseren Erfolgsszenarien sein. Die Kompetenz unserer Touristikunternehmen wird heute an ihren sozialen und emotionalen Fähigkeiten gemessen, weil heute die emotionalen Beziehungen eine Bedeutungsexplosion erfahren.

«If something isn't broken, don't fix it!», hat man uns mal gelernt. Glauben Sie mir, der Schweizer Tourismus ist nicht broken – die Schmetterlinge sind aber nicht mehr ganz frei beim Fliegen. Lassen Sie sie frei, damit die Herzensteine wieder unser Business befruchten. Die Kasse klingelt dann sowieso.



Verständigungsprobleme...

Karikaturen: Bruno Peyer/Hardy Hemmi

Hotelkooperationen



Zu Zeit gibt es rund 80 Hotelzusammenschlüsse in der Schweiz. Die insgesamt 1200 Betriebe bieten mit 73 000 Zimmern rund die Hälfte des gesamten Zimmerangebotes der Schweizer Hotellerie an. Künftig werden auf dem Markt mehr Hotelsegment-Gruppen gefragt sein. Foto: Andreas Messerli

Verkaufsargumente sind oft zu ähnlich

Zur Zeit gibt es rund 80 Hotelzusammenschlüsse in der Schweiz. Der Trend nach Kooperationen nimmt unter dem Eindruck der Rezession zu. Seit Beginn der 90er Jahre wurden bereits 14 neue Hotelgruppierungen gegründet. In der Romandie, der Nordwestschweiz und in der Ostschweiz besteht noch Bedarf an breitwillingigen Hotelgruppen.

URS MANZ

Hotelunternehmen mit mehreren Betrieben oder Hotelkooperationen sind nicht eine Erfindung unserer Zeit. Bereits 1854 wurden die Seiler Hotels gegründet, 1894 formierte sich der Zürcher Frauenverein, 1895 der Verband Christlicher Hotels und 1918 der Dachverband alkoholfrei geführter Hotels und Restaurants Gasta. Das Bedürfnis nach Zusammenschluss packte die Hoteliers aber schon lange nicht mehr so stark, wie in den rezessionsgeschüttelten 90er Jahren. Allein in den vergangenen 6 Jahren wurden 14 neue Kooperationen gegründet. «Einen optimalen Service bieten Hotelgruppen ihren Hoteliers und Gästen heute dann, wenn sie ein vernetztes Reservierungssystem anbieten und eine bekannte Marke darstellen», definiert Peter Hürlimann, Geschäftsführer von Best Western Swiss Hotels die Herausforderungen, die sich einer Hotelgruppe auf dem Schweizer Markt stellen. Der Gast wünsche eine Auswahl von Hotels mit konstant bleibender Qualität. Diesem Bedürfnis würden Hotelkooperationen gerecht.

Service und seine Bedingungen

Die meisten Zusammenschlüsse bieten Unterstützung im Marketing mittels Messepräsenz, Salesreisen und den Druck eigener Prospekte und Gästezeitungen. Auch für die Stammkundenbindung tun vor allem die kleinen Kooperationen viel für ihre Mitglieder. Schon recht luxuriös ist das Angebot einer permanenten Kader- und Mitarbeiterweiterbildung.

Recht unterschiedlich sind die Bedingungen für die Mitgliedschaft. Sie reichen von restriktiven Ansprüchen an die

Hoteliers, wie keine Doppelmittgliedschaften, Beschränkung der Hotelkategorie bis zum Verbot, auf anderen Reservierungssystemen als dem gruppeneigenen buchbar zu sein. Eine nachnamenswerte Eigenschaft wünschen sich die Relais de Silence Suisse Hotels von ihren Mitgliedern: Um sich auch politisch durchzusetzen, sollten ihre Hoteliers in der Region unter anderem auch öffentliche Ämter ausüben.

Um auf dem Markt schlagkräftiger zu sein, müssten die Hotelgruppen von ihren Mitgliedern allerdings oft besseres Zahlenmaterial und auch eine bessere Disziplin in der Einhaltung einer Corporate Identity haben. «Gewisse Hoteliers haben immer noch Wartelisten von Gästen, die in ihren Hotels Ferien machen wollen. Sie haben noch unglaublich gute Geschäftsergebnisse», beklagt sich ein ungenannt sein wollender Geschäftsführer einer Marketinggruppe.

Oft nur vermeintliche USPs

Dem modernen Anspruch, via Reservierungssystem lokal, europäisch oder weltweit vernetzt zu sein, wird die Mehrzahl der in der Schweiz vertretenen Hotelgruppen gerecht. Eigene Systeme betreiben Best Western, Inter Europe Hotels, Minotel und Steigenberger. Die meisten übrigen Kooperationen sind zumindest via Urell oder Amadeus mit der grossen Welt verbunden. Immerhin sind noch zwölf Hotelgruppen keinem loka-

len, gruppeninternen oder weltweiten Reservierungssystem angeschlossen. Eine eigene Einkaufszentrale haben die Hotelgruppen CDM, Fassbind, Manotel, Minotel, Montelago, Silence Suisse, die Seiler, Top International, Treff, Windrose SSG und die ZFV-Hotels. Vereinzelt Rabattabkommen haben E&G Hotels und die Gasta.

Der Qualitätskontrolle wird in praktisch allen Hotelzusammenschlüssen grosse Bedeutung beigemessen. Dementsprechend taucht oft der Begriff Qualität in der Liste der USPs der Hotelzusammenschlüsse auf. Keine regelmässigen Qualitätskontrollen machen zur Zeit noch die Gasta Hotels, die Katag, der Klub kinderfreundlicher Hotels, die Motor Bike Hotels, die SilverHotels, der Verband Christlicher Hotels, die Treff Hotels und die Top International Hotels.

Überdurchschnittlich oft tauchen auch die internationale Marktpresenz, die flächendeckende Verteilung der Mitglieder über die ganze Schweiz, die zentrale Lage und die führende Stellung im Ort und die individuelle persönliche Betreuung als USPs auf.

In Tat und Wahrheit unterscheiden sich die Hotelgruppen oft nur in Nuancen voneinander. Sie bilden also keine eigentliche Marke. «Die Segmente werden auch in der Hotellerie immer wichtiger», meint Werner Friedrich, Vizedirektor beim Schweizer Hotelier-Verein (SHV) und Initiator der Hotelgruppen-Sitzun-

gen im SHV. Kooperationen wie die Motor Bike Hotels, Romantik Hotels, Swiss Golf Hotels oder der Verband Schweizer Kurhäuser werden künftig immer wichtiger. Er begrüsst die geplanten Gruppierungen von Velohotes und Familienhotels. Den Vorschlag von mehreren Geschäftsführern, künftig im «Schweizer Hotelführer» unter der Rubrik «Schweizer Hotelgruppen» auch diejenigen Gruppen aufzuführen, die (noch) nicht Mitglied des Schweizer Hotelier-Vereins sind, will er prüfen.

Die grössten Gruppierungen

Die meisten Mitglieder in der Schweiz hat E&G Hotels (166), gefolgt von Minotel (105), Katag (90), Best Western (72), dem Verband Schweizer Kurhäuser (64), den Welcome Swiss Hotels (56), dem Verband Christlicher Hotels (51), den SilverHotels (42), dem Club Grand Hotel & Palace (41), den Top International Hotels (36), der Gruppierung Windrose SSG (34), den Swiss Golf Hotels (34), den Swiss Leading Hotels (34) und den Inter Europe Hotels.

Etwas anders sieht es bei der von den einzelnen Gruppierungen in der Schweiz angebotenen Zimmern aus. Am meisten Zimmer vermarktet die Katag (5946), die E&G Hotels (5231), die Best Western Swiss Hotels (5000), die Swiss Leading Hotels (5000), die Welcome Swiss Hotels (4322), die SilverHotels (3658), die Minotel (3650), der Verband Schweizer Kurhäuser (3478), der Club Grand Hotel & Palace (2960), Top International Hotels (2650), der Klub kinderfreundlicher Hotels und Inter Europe Hotels (1932).

Noch sind Lücken zu schliessen

Neben den Segmenten sind auch Lücken bei den einzelnen Kategorien zu schliessen. Während die 4- und 5-Stern-Häuser in den Hotelzusammenschlüssen überdurchschnittlich gefragt und deshalb auch gut vertreten sind, sind die 1- bis 3-Stern-Betriebe deutlich untervertreten. Hotelkooperationen wie die «Rhein-Hotels Sedrun» oder die westschweizerische Kooperation der «Léman Hôtels» sind gute Beispiele. Sehr viele Hotelgruppen suchen noch Mitglieder in der Romandie, in der Nordwestschweiz, in der Ostschweiz und im Tessin. Bei den Städten sind Zürich, Basel, Bern, Genf und Lugano am meisten umworben.

HOT-TELL

SAC-Hotel Balmegg im Maderanerental verkauft. Die Wirtin des Restaurants Wehrbrücke in Bristen, Anna Fedier, wird das SAC-Hotel Balmegg im Maderanerental kaufen. Die Grundbuchamtliche Verschreibung ist im Oktober vorgesehen. Sie will das traditionsreiche Haus zusammen mit ihrem Sohn an Pfingsten 1996 wieder eröffnen und Übernachtungsmöglichkeiten im Hauptort anbieten. Der Zürcher Architekt Paul Kleeb hatte den Gebäudekomplex 1990 für 700 000 Franken erworben. Er wollte Touristen und Wanderern Unterkunft bieten sowie Seminare und Kurse durchführen. Er schätzt den Investitionsbedarf auf 3 bis 5 Millionen Franken, wobei der Betrieb nur im Sommer geöffnet werden kann. Kleeb fehlten die Mittel zur Finanzierung. Er bemängelt auch die Erschliessung. JJA

*

Bau des Kursaal-Hotels muss warten. Der Kanton Bern hat erklärt, dass vor Baubeginn des Kursaal-Hotels zuerst die hängigen Beschwerden materiell entschieden werden müssten, schreibt die «Berne Zeitung». Die Baudirektion stellte sich damit gegen den Regierungsrat, der im Juli die Baubewilligung für das 163-Zimmer-Hotel erteilt hatte. Die Bauherrschaft wird den Entscheid vermutlich anfechten. r.

ANGEBOTE

Preiskampf: Steigenberger contra Last-Minute-Reisen ins Ausland. Die beiden Steigenberger Hotels in Saanen/Gstaad und in Davos bieten «Urlaub zum Durchatmen» an für «lächerliche 88 Franken pro Person und Nacht im Einzel- oder Doppelzimmer inklusive Frühstücksbuffet». Zudem erhält der buchende Gast 10 Prozent auf sämtliche Restaurant- und Barkonsumationen. Das Angebot gilt bis in den Herbst hinein und soll der Outgoing-Konkurrenz jene Gäste abspenstig machen, die «genug haben von Last Minute und denen Last Second gestohlen bleiben kann, denen überfüllte Flughäfen und sticke Flugzeugkabinen den Atem rauben». Steigenberger weiter: «Wenn Sie vom Balkon Ihres Hotelzimmers ausser Beton noch ein Stück gesunde Natur sehen und nachts gut schlafen wollen – dann...» IY

*

Radisson SAS Hotels: Je älter der Gast, desto billiger die Übernachtung. Der Aktion 65plus der Radisson SAS Hotels war bisher scheinbar ein grosser Erfolg beschieden, wie die Hotelkette meldet. Ein Gast über 100 Jahre wohnt also gratis im Hotel, denn ein 65jähriger Gast erhält 65 Prozent, ein 75jähriger Gast 75 Rabatt usw. übers Wochenende und im Urlaub. Schlimm ging es nun dem Schweizer Hotelredirektor Werner Knechtli vom Radisson SAS Palais Hotel Wien, der ganz spezielle 65-plus-Gäste im Haus hatte. Das Ehepaar Willi und Martha Ehrenreich (102 respektive 88 Jahre alt), wohnten bereits dreimal bei ihm. Nun wurde Knechtli von Herrn Ehrenreich zum Tennismatch herausgefordert, was Knechtli nicht gut bekam. Denn Ehrenreich gehörte in den 20er Jahren zu den weltbesten Tennisspielern...Knechtli drehte daraufhin den Spieß um und ging bei der 65-plus-Aktion noch weiter: Jetzt erhalten alle Gäste, die älter als 100 Jahre alt sind, pro Tag 1 Prozent des Zimmerpreises zurückerstattet! APK

REKLAME

Hotel Informatik mit Zukunft



Die bessere Lösung!

hogatex Tel. 01/741 43 44
fennel HOTEL-COMPUTER-SYSTEME Fax 01/741 20 29

Hotelpionier Bucher

Wahrer
Unternehmergeist

Erfindungen und noble Hotels waren sein Werk. Franz Joseph Bucher machte Visionen wahr. Kaum mehr als einige Brocken Italienisch soll er gesprochen haben. Doch Bucher (1834-1906), Kernser und Unternehmer aus «eigener Lust und zu eigenem Nutz», verstand es auch so, sich unmissverständlich auszudrücken. Im Umgang mit den Arbeitern genügte ihm ein einziges Wort: «Subito.» Er soll es so ausgesprochen haben, dass es bei allen wirkte – subito. Viel hat er verlangt, doch war er gerecht und teilnehmend, schreibt die «Luzerner Neueste Nachrichten».

Sie tönt wie ein Märchen, die Geschichte des Franz Joseph Bucher und seiner Familie, den «Giblern», aufgeschrieben von Jakob Wyrsch. «Er war kaum vorgebildet, war zweimal verheiratet, hatte 16 Kinder, von jeder Frau achts», Unternehmer war er, Erbauer und Besitzer von Hotels und Bergbahnen, ein Pionier zu einer Zeit, in der die guten Ideen noch nicht vergeblich alle besetzt waren. Den Namen Bucher-Durrer hat er zusammen mit seinem Schwager Josef Durrer-Gasser in der halben Welt bekannt gemacht. Eine Parkefabrik in Kägiswil. Die zwei erbauten Hotels und Strassen auf dem Bürgenstock, in Luzern, Mailand und Rom. Die San-Salvatore-Bahn bei Lugano samt Elektrizitätswerk. Die Stanserhorn-, die Bürgenstockbahn und das Tram in Genua stammen aus ihrer Ideen-Küche. Das System schien ihm so einfach, dass Bucher es nicht einmal patentieren liess. Buchers erste Million durften sich alle Kernser ansehen. Furchtlos fuhr der Gibler mit dem Geld auch den Stanser Freunden zu zeigen, «denn damals war der Kapitalist noch bewundert». Im Alter jedoch zerstritt sich das kongeniale Gespann. Durrer blieb zu Hause; «Bucher aber kam weit in der Welt herum und verschied zuletzt am südlichsten Ende seines Hotel-Reichs in Kairo». EZ

«Belle Epoque»-Ausstellung im Museum Schweizer Hotellerie in Zürich

Die grosse Tat der Familie Kleiners

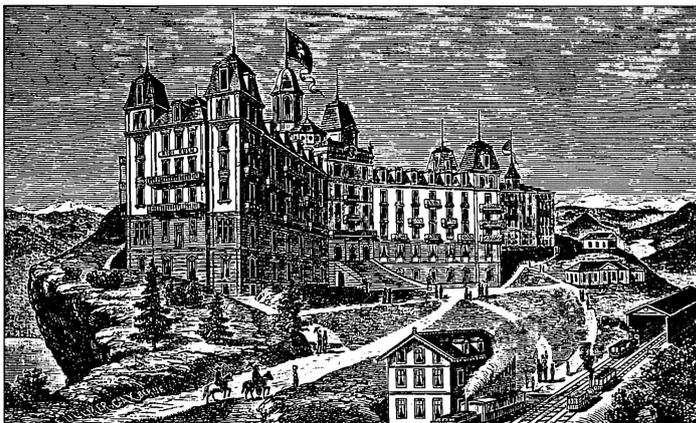
Das 1992 eröffnete Museum Schweizer Hotellerie und Tourismus in Zürich zeigt in seiner 6. Wechselausstellung «Belle Epoque am Vierwaldstättersee». Sie dauert noch bis zum 17. Dezember.

UELI STAUB

In seiner Art ist das Museum einmalig in der Schweiz. Die aus dem Hotelfach stammende Dorothee Kleiner-Frick begann 1982 mit dem Sammeln von historischem Material mit Schwerpunkt Gründerzeit bis 1930. Mit ihrem Mann, Professor Beat Kleiner, führte sie Wanderausstellungen durch, ehe die beiden 1992 in der Zürcher Altstadt ein kleines Bijou von einem Museum finden konnten. 1994 wurde es von 2803 Personen besucht; es sind dies vor allem Touristen, Nostalgiker, Leute aus der Branche, Architekturstudenten, Kunsthistoriker und Gruppen. In dem auf Keller und Estriche verteilten Archiv befinden sich zahllose Dokumente und Kleinobjekte, angesichts der Wegwerfmentalität unserer Gesellschaft keine Selbstverständlichkeit. Oft mussten die Kleiners wie weiland Sherlock Holmes auf Spurensuche gehen, ehe sie fündig wurden! Hinzu kommen je nach Thema diverse Leihgaben.

Nach «Schweizer Hotellerie damals», «Als der Winter zur Saison wurde», «Zürcher Hotels und ihre Gäste», «Schluchten, Quellen, Heilbad und Vergnügen» sowie «Rund um Jungfrau, Mönch und Eiger» ist nun die «Belle Epoque am Vierwaldstättersee» an der Reihe. Aus Platzgründen ist Luzern ausgeklammert; die Thematik endet östlich der Linie Bürgenstock-Rigi.

Geschirr, Gästebücher, Inventarlisten



Ein wichtiger Ausstellungsteil: Die Hotels Rigi-Kulm und Schreiber im Jahre 1875.

Foto: zvg

und andere Dokumente, Fotos, Postkarten und minutiös ausgefertigte Informationstafeln – noch mehr Zusammenhänge deckt der Fachkommentar von Beat Kleiner auf – zeugen von der euphorischen Zeit der grossbürgerlichen Prachtsbauten mit Ruhm und Rückschlägen. Allein die Rigi mit der an Monopolsprüchen scheiternden Regina Montium AG, dem erfolgreichen Kulm-Palasthotel, den Hotelbränden, der einst führenden Stellung des Hotels Rigi Scheidegg, der damaligen Scheideggbahn und der bedenklichen Schoggitaleraktion «Säuberung des Riggipfels» – sogar der «Nebelspalter» war dafür! – wäre eine Ausstellung wert.

Hotelpioniere hervorgehoben

Natürlich werden auch das Pionierwunderkind Franz Joseph Bucher-Durrer

dank des «Bürgenstocks», Fridolin Fassbind mit dem «Waldstätterhof» Brunnen und die Familie Bon-Nigg mit dem Parkhotel Vitznau besonders hervorgehoben. Was von den Prachtsbauten rund um den See überlebte, hatte dies der Ausweitung aufs Seminarwesen zu verdanken. Auch deshalb hat das damals weltberühmte Morschach seine Bedeutung verloren.

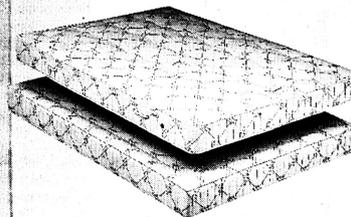
Wiedersehen feiert man mit den längst abgetragenen, niedergebrannten oder zweckentfremdeten Grand Hotel Sonnenberg in Seelisberg, «Schneck» in Emmetten, «Axenstein» und «Axenfels» in Morschach (der neue «Axenfels» steht an einer anderen Stelle), Grand Hotel Brunnen, «Hertenstein» sowie «Rigi Kulm», «First», «Scheidegg» und «Kaltbad». «Das Gästeverhalten hat sich verändert», sagt Beat Kleiner. «Damals be-

gnügte man sich mit Aussicht, Hotelpark und gesellschaftlichem Leben, klebte vorwiegend an Ort. Heute ist Aktivität gefragt!»

Mit dem ersten Weltkrieg endete jene glanzvolle Pionierzeit umständelhalber. Für viele ging es dann ums Überleben. Die Nachkommen, derer die es nicht geschafft haben und in guten Zeiten auf Rückstellung verzichteten, bleibt die Chance, dank des Kuratorenpaars Kleiner, das ohne Subventionen auskommen muss, noch einen Blick auf die Vergangenheit werfen zu können.

Museum «Schweizer Hotellerie», Trittligasse 8, Zürich, Telefon 01 261 80 83, Eintritt frei, Öffnungszeiten: Mittwoch und Freitag 14 bis 17 Uhr, Samstag 11 bis 17 Uhr, Sonntag 11 bis 13 Uhr. Gruppen auch ausserhalb dieser Zeiten, aber auf Voranmeldung.

First Service für ausgeschlafene Gäste.

SAVOIR VIVRE
SAVOIR DORMIR

In allen erstklassigen Hotels ist der Gast auch über Nacht ein König. Denn zum perfekten Zimmerservice gehören ganz selbstverständlich die Betten von Treca. Ihr traumhafter Schlafkomfort garantiert allen Gästen nachts über viele Jahre hinweg eine besonders entspannte Atmosphäre. Ausgeschlafene Hoteliers erhalten unseren Treca Hotelprospekt unter 0 22/3 47 46 44.

TRECA
Hotel

Chemin des Crêts-de-Champel 5
1206 Genève

Oder schicken Sie uns einfach diesen Coupon.

- Bitte schicken Sie mir den Treca Hotelprospekt zu.
 Ich würde mich über den Besuch Ihres Beraters freuen.

Name/Hotel _____

Straße _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

Kommt bald das Nach-PC-Zeitalter?

Die beiden Giganten der Informatik, Bill Gates (Microsoft) und Larry Ellison (Oracle), streiten sich, ob die informatische Zukunft ohne PC nur mit Netzwerken stattfindet. Und der Schweizer Hotellierverein lädt seinen Hotelführer auch auf Internet auf. Braucht der Hotellier gar keinen eigenen (teuren) PC mehr, sondern bald nur noch billigere Terminals mit Netzwerk-Anschluss?

ALEXANDER P. KÜNZLE

In der gesamten Marketingstrategie der Hotellerie nimmt die informatische Kommunikation über Personal Computer (PC) und Netzwerke (Telekommunikation) einen immer grösseren Stellenwert ein. Marketing-Gurus, die vor wenigen Jahren noch den Ton angaben, sind gegenüber dieser digitalen Welt beinahe schon zum «analogen Restbestands» zusammengeschrumpft. Im Elektronikbereich selbst dominierten jahrelang die grossen Computer Reservation Systeme (CRS) die Diskussion. Der industrielle Teil der Hotellerie dürfte inzwischen darin integriert sein.

Mit der plötzlichen Zunahme der telekommunikativen und interaktiven Netzwerk-Möglichkeiten hat sich nun ein weiterer Markt aufgetan. Vorerst wendet er sich noch eher an die individuellen Gäste oder Kunden: Mit einem PC, der CD-ROMs akzeptiert und auf dem man Modems anschalten kann, wird jeder (End)Konsument zum potentiellen Bu-

cher touristischer und hotelmässiger Leistungen.

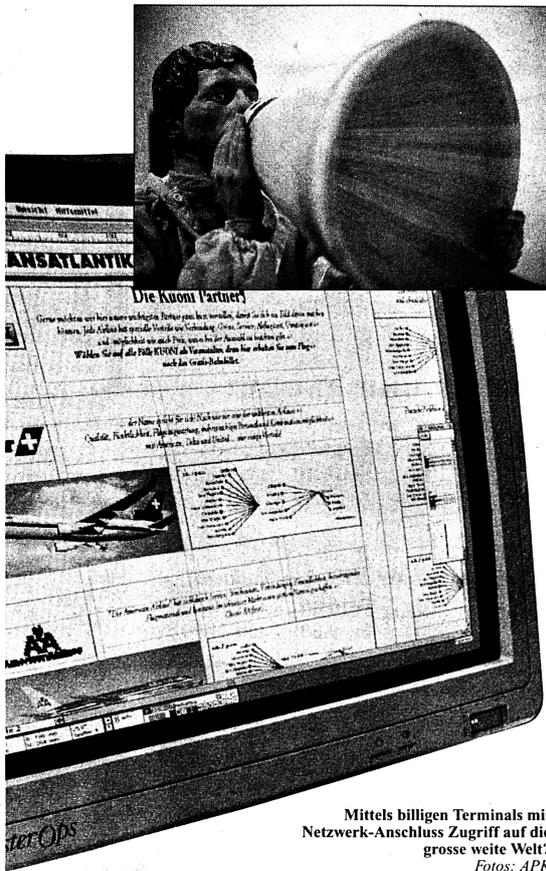
CRS gleich überspringen?

Für die mittlere und kleine Hotellerie ist die Versuchung gross, die grossen und teuren CRS geradewegs zu überspringen und mittels Internet oder anderen Netzwerken direkt mit dem Kunden in Verbindung zu setzen. Dies erscheint billig und immer machbarer. Das neue «Windows 95»-Software-Paket von Gates ist ein Schritt in diese Richtung. In angelsächsischen Ländern ist die Durchdringung der Privathaushalte mit Internet-fähigen PCs schon viel weiter als hierzulande; ausserdem ist dieser Kommunikationsweg typisch für die junge Generation, also die kommende Gästeschicht.

SHV auf Internet

Die Marketingwege CRS, PC oder Netzwerke verlaufen jedoch noch unkoordinierbar. Dies zeigt sich am Umstand, dass ein in Sachen Informatik und Telekommunikation eher konservativer Verband wie der Schweizer Hotellier-Verein (SHV) kürzlich bekanntgab, die Daten seines Hotelführers bald auf Internet einzuspeisen. Nach den verflochtenen jahrelangen Entscheidungsflups rund um ein gesamtschweizerisches touristisches Reservationssystem oder um die Frage des Anschlusses an die grossen CRS ein geradezu spektakulär schnelles Vorgehen. Aber auch auf höherer Ebene zeigt sich diese Unkoordiniertheit als Grundsatzfrage, respektive als Kräftemessung: Letzte Woche gerieten sich in Paris am European IT Forum (International Data Corporation) zwei Giganten der Informatik darob in die Haare.

Es geht *Bill Gates* (Microsoft, PC-Software-Genie) und *Larry Ellison* (Oracle, Netzwerk-Software) darum, ob die Zu-



Mittels billigen Terminals mit Netzwerk-Anschluss Zugriff auf die grosse weite Welt?
Fotos: APK

kunft der informatischen Kommunikation mit oder ohne individuellen PC stattfinden wird.

PC oder Terminal?

Was heisst das? Allein 1994 wurden rund 50 Millionen PCs verkauft. Gates füttert sie und viele bereits bestehende Geräte ständig mit neuer Software, die entweder

schon im PC enthalten ist oder mit CD-ROMs aufgeladen werden kann. Nach zwei bis drei Jahren ist dann der jeweilige PC schon völlig veraltet und muss durch einen noch stärkeren ersetzt werden, der dann wiederum im Preis fällt, wenn ihn alle schon haben etc... Ellison sieht im Gegensatz dazu die PCs zu Hause und im Büro verschwinden und gün-

stigen Terminals Platz machen, die über Telekommunikations-Netzwerke wie Internet die jeweils neuesten Programme gegen Gebühren «per Postleistung» instant offeriert erhalten. Diese Terminals sind interaktiv und dienen auch als Fernseher und Telefon. Wo findet sich in diesem Kräfte messen die Hotellerie und Touristik als Benutzer in ihren Interessen berührt?

Reisebüros kennen die Terminal-Version von ihren CRS-Anschlüssen. Über Hosts sind sie an die jeweilige National Distribution Gesellschaft des im Lande dominierenden Reservationssystem gebunden: Traviswiss im Falle von Galileo International für die Schweiz. Die Hotellerie hat es, im Fall der Ketten und Gruppierungen, besser: Sie kann ihre Zimmer über alle CRS gleichermassen anbieten und erhält Buchungen beispielsweise sowohl über Sabre als auch Galileo, falls der Marketingchef ihrer Kette mit allen CRS Verträge abgeschlossen hat.

«Eaasy Sabre»

Eine denkbare Version wäre, dass sich die CRS ebenfalls über Internet telekommunikativ öffnen, womit die nationalen Monopole ihrer einzelnen Distributions-Gesellschaften ebenso fielen wie der Anspruch, sich exklusiv im professionellen Tourismusmarkt zu bewegen («Eaasy Sabre» ist so eine bereits existierende offene Endkonsument-Version des geschlossenen Netzwerk-CRS Sabre). Doch Kommissionsproblematiken, Sicherheitsaspekte und juristische Fragen lassen die allen offenen Netzwerke à la Internet gegenüber den branchenbezogenen geschlossenen Systemen wie den CRS noch etwas in einem Fluidum erscheinen.

Anderserseits müsste es im Interesse zumindest der touristischen Leistungsträger wie der Hotellerie liegen, dass günstige Terminals die Privathaushalte überschwebmen und das Direktbuchungen von Zimmern und Destinationen ermöglichen. Noch sind die telekommunikativen Bedingungen dazu nicht optimal: Kein Konsument wird wohl eine halbe Stunde on-line vor dem Kasten warten, bis sein Reservationsbrief endlich «downgeloadet» wurde, nur weil die Telecom-Kabel noch von gestern sind. Videotext-Betreiber können davon eine Geschichte erzählen.

Das alte Problem bleibt bestehen

Das Marketingproblem, dass die mittlere Hotellerie seit langem mit den exklusiv operierenden CRS kennt, wird auch in den offenen Netzwerken nicht kleiner: Welcher Konsument findet schon in den Myriaden von Angeboten ausgerechnet den «Sternen» oder «Löwen» in der Schweiz als ideales Hotel für seine Ferien heraus? Mit anderen Worten: Ein grosses CRS garantiert dem Hotellier zumindest, dass sein Angebot auf ei-

nem Grossteil der Agenten-Bildschirme in aller Welt abrufbar ist. Netzwerke wie Internet garantieren vorderhand noch gar nichts, ausser viel Anarchie im Betrieb und lange Wartezeiten. Als Analogie bietet sich die Entwicklung im deutschen Btx (Videotext) an: Deutsche Hotels offerieren immer mehr auch über Btx, aber 90 Prozent der Btx-Benutzer sind reine Prospektanfrager, gebucht wird noch sehr wenig. APK

HOT-TELL

Mövenpick Hotels unter den Data-Quality-Campaign-Gewinnern von Amadeus Hotels. Unter den sechs besten Hotelketten, die im CRS Amadeus Hotelprogramm ihre Datenqualität seit 1994 verbessern, befindet sich auch die Mövenpick-Kette. 1994 hatte «Amadeus Hotels» mit einer Data Quality Campaign einen halbjährig festgelegten Wettbewerb auszusprechen begonnen. Für ihr Engagement um die bestmögliche Qualität der gespeicherten Daten erhielten die Gewinner die Möglichkeit, die Marketingmittel in «Amadeus Instant Marketing» kostenlos zu nutzen. Der Zweck ist, den Reisebüros bei der Buchung von Hotelzimmern verlässliche Informationen zu liefern. Damit verbessert auch das CRS Amadeus sein Produkt gegenüber Konkurrenzsystemen. Zu den Gewinnern des ersten Halbjahres gehören ausser Mövenpick auch Home Hotels, Oslo Hotels Booking, Bennett Hotels, Queensline Hotels und Maritim Hotels. APK

*

Hotel Languard in Pontresina fand endlich neue Besitzer. Erst in der zum drittenmal angesetzten Versteigerung des seit geraumer Zeit brachliegenden Hotels Languard hat es geklappt. Die «Languard Hotel AG in Gründung», eine Gruppierung um Hotellier Oscar Kochendörfer, erwarb das aus drei Partzellen bestehende Objekt für 600 000 Franken. Bei dieser «für das Engadin und Pontresina guten Lösung» musste die Schweizerische Kreditanstalt (SKA) viel Federn lassen. Geplant ist, das Languard inskünftig als 2-Stern-Betrieb mit 100 Betten zu betreiben. Ob dies nach einem Um- oder Neubau erfolgen wird, ist noch ungewiss. FS

MENSCHEN IM HOTEL

Der Empfangschef

beobachtet von Claus Schweitzer*

Die Arbeit des Empfangschefs ist ganz besonders hart. Er ist verantwortlich für Ihre Schlüssel, Botschaften und die Post. Er begrüsst Sie und ist somit die erste Person, mit der Sie beim Einchecken zu tun haben. Seine wichtigste Aufgabe besteht jedoch darin, Sie zu informieren, dass er nichts von Ihrer Reservation weiss.

Wenn Sie darauf antworten «Ich habe aber reserviert!» setzt der Empfangschef sein freundlichstes Lächeln auf und sagt nach mehrfachem Studium der Besetzungliste mit an Sicherheit grenzender Wahrscheinlichkeit: «Offenbar liegt da ein Missverständnis vor.» Dann lächelt er Sie sehr nett an.

Frage: Was bedeutet es, wenn der Empfangschef sagt «Offenbar liegt da ein Missverständnis vor» und Sie dabei sehr nett anlächelt?

Antwort: Das bedeutet – soweit es den Empfangschef betrifft –, dass somit alles geregelt ist und dass Sie seinetwegen nun gehen dürfen.

In den meisten Fällen werden Sie die Lösung des Empfangschefs nicht akzeptabel finden und bleiben wollen. In dieser Situation stehen Ihnen zwei mögliche Reaktionen offen:

Erstens: Den Direktor verlangen.
Zweitens: «We shall overcome» singen. Der Empfangschef ist stets für die «Direktor-Bitte» gewappnet. Er wird nämlich wie aus dem Armel geschossen antworten: «Es tut mir wirklich sehr leid, aber der Direktor ist gerade zum Essen weg und kommt erst in einer Stunde wieder.»



Wenn Sie darauf antworten «Aber es ist doch schon elf Uhr abends!» wird der Empfangschef Sie mit rührseligen Augen anschauen und sagen: «Es tut mir wirklich schrecklich leid.»

Frage: Was bedeutet es, wenn der Empfangschef Sie beinahe mit Tränen in den Augen anschaut und sagt «Es tut mir wirklich schrecklich leid»?

Antwort: Nichts.

Falls Sie auf Ihrer Reservation und auf Ihrem Zimmer bestehen sollten, wird der Empfangschef behaupten: «Ich kann Ihnen nicht sagen, wie unangenehm mir das ist.» (Das Recht auf ein lange im voraus reserviertes Zimmer entfällt automatisch bei dem Wort «overbooked» – das heisst: voll ist voll, nicht unsere Schuld; «overbooked» ist höhere Gewalt.)

Es ist elf Uhr abends, Sie haben am nächsten Morgen um sieben eine eminent wichtige Sitzung, Ihr Flugzeug konnte erst mit einstündiger Verspätung in Frankfurt starten, so dass Sie den Anschlussflug in London verpassen und auf dem Flughafen mehrere Stunden auf das nächste Flugzeug warten mussten, einer Ihrer Koffer ist aus Versehen auf dem Weg nach Tulsa, Oklahoma, Sie wollen schliesslich in Ihr Hotel einchecken, das keine Reservation für Sie vorgeplant hat, und der Empfangschef sagt Ihnen, wie unangenehm ihm das alles ist.

Frage: Ist es dem Empfangschef wirklich so unangenehm?

Antwort: Nicht im entferntesten so unangenehm, wie wenn in ihm das Gefühl aufkäme, dass er Sie nochmals mit Tränen in den Augen mitleidig anlächeln müsste.

* Claus Schweitzer ist Schweiz-Korrespondent der Geo-Magazine. Schweitzer wird in dieser mehrteiligen Rubrik verschiedene «hotellische Sonderbarkeiten» vorstellen, die er auf all seinen Reisen bei Menschen im Hotel beobachtet hat.

Juventus Turin/FC Luzern

Hotelrechnung lange unbezahlt

Drei Wochen lang weilte im August 1994 nach der Fussball-Weltmeisterschaft die Spitzenmannschaft des italienischen Fussballs Juventus Turin in Buochs. NW und bereitete sich auf die Meisterschaft vor. Die Juventus logierten und verpflegten sich im Hotel/Restaurant Rigiblick am See in Buochs. Die Kosten sollten schliesslich in einem Freundschaftsspiel zwischen dem FC Luzern und Juventus eingespült werden. Doch das Zuppferd, ex-Juventus-Star Roberto Baggio, kam nicht, der erwartete Zuschaueraufmarsch blieb aus, die Zahlungen des FC Luzern ebenfalls. Leidtragende waren einige einheimische Firmen, darunter der «Rigiblick» mit rund 130 000 Franken. «Rigiblick»-Geschäftsführer Claude Röllli erhielt das Geld erst nach mehreren Interventionen im Februar 1995 und ist von der FCL-Geschäftsleitung enttäuscht: «Wir haben die 130 000 Franken erst nach längerer Frist erhalten – auf den Verzugszins warten wir immer noch. Zugute zu halten ist dem FCL, dass er nach dem Freundschaftsspiel gegen Juventus Turin in ein Finanzloch gefallen ist.» Offenbar hätten schliesslich anonym bleiben wollende Sponsoren dem FLC «unter die Arme gegriffen», bemerkt Röllli.

Für 1996 soll das traditionelle Buochser Trainingslager mit Juventus wiederbelebt werden. Kontakte mit dem SC Buochs und weiteren Sponsoren sind bereits getroffen. Röllli: «Wir werden uns diesmal vermehrt in der engeren Region abstützen.» /Y

ALLES FÜR IHR VEGI-MENÜ!



VEGI-BURGER AUS GEMÜSE UND GETREIDE

10 Minuten für eine starke Mahlzeit.

Burger Vegetal nature, Curry, Paprika

6x 100g 1 Stück Fr. 1.39 statt 1.73

VEGETARISCHES GEHACKTES UND RAGOUT

Wie Fleisch – aber ohne Fleisch!

Ragout Vegetal nature	1000 g	Fr. 11.20	statt 14.-
Gehacktes Vegetal nature	1000 g	Fr. 10.40	statt 13.-
Ragout Vegetal an Sauce Curry	2000 g	Fr. 23.20	statt 29.-

YASOYA

Dank bester Genussqualität der Marktleader unter den Sojaprodukten.

NEUHEIT: Yasoya mit Käse	1000 g	Fr. 10.00	statt 12.50
NEUHEIT: Yasoya Jardinière	1000 g	Fr. 9.50	statt 11.90

20% EINFÜHRUNGS-RABATT

Auf alle Erstbestellungen (September bis November 1995)



Bestellungen an:
BAER Interfromage SA, 6403 Küssnacht am Rigi
 Tel.: 041 814 444 • Fax: 041 814 426

IHR SPEZIALIST FÜR VEGETARISCHE FRISCHPRODUKTE UND FEINE SCHWEIZER KÄSE.

Qualitativ vorzügliche Weine, dazu ein Kundenservice, der sich wirklich sehen lassen kann - und das nicht erst seit heute.



Grossenbacher & Cie AG
 Weinkellereien
 4900 Langenthal
 Tel. 063-22 19 52
 Fax 063-22 49 35



Für eine künstlerische Publikation erbiten wir Hinweise über den Verbleib der abgebildeten Tapissere. Ca. 3.50 x 3.50 cm.

Brigitte G. Kottulinsky
 Neustift 1 • A-8272 Sebersdorf
 Tel. 0043 / 3333 / 2503 oder
 Fax 0043 / 3333 / 2503-50

Alle Kerzen

für Ihr Restaurant / Hotel – passend zu Ihrem Service

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

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

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

LIENERT KERZEN

Beschriftungen Selbstklebend

• Folien, weiterfarbig, 111 in allen Farben • Größen für innen + aussen • 250 064 31 25 02 • 064/31 38 78 • 5222 Gransches für jeden Zweck!

Wir verbessern...

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

...Betriebshygiene...

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

...Ihr Image!

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



Rentokil

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

Sind Sie gerüstet für die Bedürfnisse Ihrer Gäste von morgen? Zukünftiges Marketing berücksichtigt die Umwelt. Überprüfen Sie Ihren Betrieb auf die relevanten ökologischen Erfolgsfaktoren

Öko-Marketing

Als freischaffender Gastro-Marketing-spezialist berate ich Sie bei der Anpassung Ihres Marketing-Konzeptes an die zukünftigen Gäste-Bedürfnisse: Angebotsgestaltung, Kommunikationsverhalten, Personalschulung, bauliche Veränderungen, Telefon 01 709 05 22

79016/384407

Spende Blut. Rette Leben.

EXPOFOOD: ALLES, AUßER KALTEM KAFFEE.

ALKOHOLISCHE UND ALKOHOLFREIE GETRÄNKE, BASISPRODUKTE, BIER, BRANNTWEINE, BROT UND BACKWAREN, CATERING, DIÄT-, FISCH- UND MILCHPRODUKTE, FLEISCH, FRÜHSTÜCKSPRODUKTE, GASTRONOMIEPRODUKTE, KÄSE, LEBENSMITTEL AUS BIOLOGISCHEN ANBAUGEBIETEN, LEBENSMITTELKONSERVEN, MINERALWASSER, NUDELWAREN UND REIS, OBST UND GEMÜSE, ÖLE, SÄFTE, SÜßWAREN UND DESSERTS, TIEFKÜHLKOST, TYPISCHE REGIONALE LEBENSMITTEL, WEINE UND SEKTE, WURSTWAREN, ZUCKER UND SÜßSTOFFE. **EXPOVIP**, EIN BEREICH FÜR DIE ERPROBUNG DER PRODUKTE DER GOURMET-GASTRONOMIE, **EXPOCARNI**, DIE ENTWICKLUNG DER METZGEREIEN. UND AUßERDEM...THEMENAUSTELLUNGEN FÜR **BIER, GRAPPA UND PIZZA.**

EXPOFOOD. DIE AUSSTELLUNG MIT QUALITÄTS-SIEGEL.

* Die Angaben beziehen sich auf 1994.

EXPOFOOD*
 60.000 qm AUSSTELLUNGSFLÄCHE,
 738 AUSSTELLER,
 66.636 BESUCHER
 (4.161 AUS 81 LÄNDERN).



Veranstaltet von **EXPO**cts Messeveranstalter Handel Tourismus Dienstleistungen Via Londonio 2 20154 Mailand - Italien Tel. +39 2 34984.1 Fax +39 2 33600493

Zündende Werbung mit Köpfchen

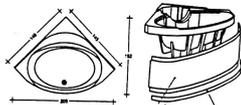
in allen Formen, Farben und Grössen, exklusiv vom führenden Spezialisten für Werbezündhölzer



SWEDISH MATCH



Swedish Match (Switzerland) S.A. • Advertising Products
 8604 Volketswil • Tel. 01/945 52 53 • Fax 01/945 52 87



Badewannen

Reines Metacrilat 10 mm
 Ohne Polyesterverstärkung, stärker
 Einzige Wanne 100% recycling-fähig
 Mit Schallschutz-Unterwanne
Ohne Zwischenhandel ca. 50% günstiger
 Techn. Büro, Offertwesen,
 Tel. 091 5053 65, Fax 091 5055 06
 Perbrass AG, Via Grumo 21,
 CH-6929 Gravesano/TI 78241/384210

Reinigungsprobleme?
sorma zeigt professionelle Lösungen für innen und aussen.



Verkauf von...
 Reinigungsautomaten
 Staub- und Wasserauger
 Einschleibmaschinen
 Folienmaschinen
 Kehrausmaschinen
 Reinigungsgeräte
 Reinigungsprodukte
 Spezialmaschinen für Ex-Bereich

4710 BALSTHAL
 TEL. 062 71 11 66

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

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

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

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

Gesamtleitung / Direction:
Werner Friedrich.

Redaktion / Rédaction:

Chefredaktor / Rédacteur en chef:
Andreas Netzle (AN),
Réd. en chef adj.: Mirosław 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: Mirosław Halaba (MH),
Jean-Paul Fährdrich (JPF),
Laurent Missbauer (LM).

Sekretariat / Secrétariat:
Rita Teutsch, Regina Frech.

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

Korrektur / Correcteur:
Bernhard Zwahlen.

Korrespondenten / Correspondants:
Schweiz / Suisse: Iso Ambühl (IA), Basel;
Alexandre Bochatay (AB), Sion;
Rolf Bühler (RB), Zürich; German
Escher (GER), Brig; Klaus Hölle (KH),
Genève; Jean-Charles Koltros (CK),
Terriert; Eliane Meyer (EM), Zürich;
Franz Spanny (FS), Chour; Ueli Staub (US),
Zürich; José Seydoux (JS), Fribourg;
Véronique Tanerg (VT), Genève;
Pierre Thomas (PT), Lausanne.
Ausland / Etanger: 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 Groban (JPG) und
Katja Hassenkamp (HAS); Sydney:
Urs Wälterlin (WUS); Tokyo: Georges
Baumgartner (GBR); Wien: Dr. Herbert
Purtscher (HP).

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

Offizielles Organ für / Organe officiel de:
Verband Schweizer Tourismus:
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 Kurthäuser (VSK);
Swiss International Hotels (SIH);
Schweizerische Vereinigung der
Firmen-Reisenden; Amicale
Internationale des Sous-Directeurs et Chefs
de Réception des Grands Hôtels (AICR).

Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition:
Peter Schibler.

Marketing:
Nicole Zelnick.

Abonnemente / Abonnements:
Gérard Porta.

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

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

Belichtung / Reproduction:
Fischer Druck AG, Münsingen.

Druck / Impression:
Druckzentrum Bern, Bern.

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

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

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

Französische Atomtests

Trotz grossem Imageverlust –
(noch) kein Hotelboykott spürbar

Die direkten Auswirkungen der internationalen Protestwelle gegen die französischen Atomtests sind in der französischen Hotellerie noch nicht deutlich spürbar.

KATJA HASENKAMP, PARIS

Nach der Wiederaufnahme der Atomversuche sind französische Winzer und Luxusartikelproduzenten um ihren Absatz besorgt. Die Hoteliers konnten bisher im allgemeinen keine Stornierungen registrieren, jedoch meldet der Club Méd Zurückhaltung bei den australischen General Managers an. Zudem haben die Grandes Etables Françaises eine Promotionstour bei japanischen Veranstaltern aufgeschoben, «weil der derzeitige Zeitpunkt wenig günstig für Vertragsabschlüsse mit japanischen Agenten erscheint». Auch der französische Hoteliersverband (FNH) konnte bisher keine direkten Auswirkungen registrieren. Jedoch klagen einzelne regionale Verbände über hohe Stornierungsraten deutscher Gruppen, allerdings ohne diese Absagen als echte Boykottreaktionen werten zu können. Befragt man die DER-Filiale in Paris, so musste im Gruppengeschäft in diesem Herbst ein Minus von 16 Prozent bei der Incoming-Abteilung hingenommen werden. Dabei spielen die Attentate in Paris zur Zeit noch eine grössere Rolle, als die Wiederaufnahme der Atomversuche.

Generell befürchtet die französische Tourismusbranche negative Auswirkungen auf lange Sicht, vor allem bei eventuell weiteren Atomversuchen. Man bangt um sein gutes Image, denn während Spanien und Italien mit günstigen Währungen locken, kann es sich die Destination France sicherlich nicht leisten, latente Antipathien zu schüren. Sonst dürfte das nächste Jahr Logiernächte-Einbrüche bringen, die heuer gerade noch einmal vermieden werden konnten.

Die Protestwelle kratzt am Image Frankreichs und seines Präsidenten Chirac. Doch noch ist ein Hotelboykott nicht deutlich zu spüren.

Fotos: express/Keystone



HOT-TELL

Ökologie: Thailands Hotels werden grün. Derzeit werden in Thailand über 1000 leitende Hotelangestellte in Seminaren auf ein verstärktes Umweltbewusstsein getrimmt. Das ist ein Teil der ersten grossen Umweltaktion des Landes, bei der die teilnehmenden Hotels mit maximal fünf grünen Blättern ausgezeichnet werden. «Wir wollen», so ein Sprecher des thailändischen Hotelverbandes, «eine solide Plattform schaffen, damit unsere Hotels auf das zunehmende Öko-Bewusstsein ihrer Gäste reagieren können. Die Hoteliers müssen lernen, dass ihnen ohne grüne Blätter der Zugang zu den ausländischen Reisekatalogen künftig versperrt bleiben wird.» Als erstes will der Verband den Stromverbrauch in seinen Mitgliederhotels um mindestens 10 Prozent senken und die Abwassermenge reduzieren. In einem nächsten Schritt sind dann gemeinsame Aktionen mit den Hotelgästen zum Erhalt der natürlichen Umwelt geplant. *faj*

*

Club Med: Hotelclubanlage als Auforschungsprojekt bei Rio. Der Club Méd hat in seiner südlich von Rio de Janeiro eine Baumschule eröffnet. Dort werden nun seltene, einheimische Baumarten grossgezogen, um die Vielfalt des atlantischen Bergregenwaldes von Brasilien zu retten. Die Hotelclubgäste haben dabei die Möglichkeit, während ihrer Ferien an Ökologiekursen teilzunehmen. Die Baumschule wird dabei nicht nur von Club Méd finanziert. Sie ist Teil eines rund 200 000 Franken kostenden Aufforstungsprojekts einer brasilianischen Bank. 96 bis 98 Prozent des atlantischen Bergregenwaldes sind bereits zerstört. *tdt*

*

Am häufigsten lassen die Gäste das Pijama liegen. Nach einer Statistik des Berliner Forum Hotels lassen die «Forum»-Gäste bei der Abreise im Schnitt pro Tag acht persönliche Gegenstände liegen. Am häufigsten Pijamas, Nachhemden, Schuhe, Krawatten, Uhren und Brillen. *faj*

34. Weltkongress Euhofa International in Graz

Der Mensch im Mittelpunkt

Im Ausbildungssektor soll stärker grenzüberschreitend zusammengearbeitet werden. Die aus 23 Ländern angereisten Direktoren von Hotelfachschulen stellen am 34. Weltkongress in Graz den Menschen in den Mittelpunkt der Tourismuswirtschaft.

REGINA TRUMMER AUS GRAZ*

«Wir wollen keine Roboter an der Réception haben, sondern Menschen», resümierte der Ehrenpräsident von Euhofa International, Carlo de Mercurio, zum Abschluss des 34. Weltkongresses der Hotelfachschuldirektoren in Bad Gleichenberg/Graz. Wesentlich sei für den heutigen Hotelier immer noch die Dienstleistung. Es liege deshalb an den Mitgliedern der Euhofa, so de Mercurio, die Ziele der Ausbildung zu überprüfen, so dass diese den neuen Anforderungen standhalten könnten. Der Kongress werde aber sicher keine fertigen Lösungen anbieten, sondern Denkanstösse und Perspektiven für die Schulung geben.

Schulen in der Vermittlerrolle. Günter Blohberger, von den Delegierten einstimmig zum Euhofa-Präsidenten für die nächsten drei Jahre gewählt, verlangte neben aller moderner Technik mehr menschenorientiertes Schaffen im Tourismus. «Die Funktion der Tourismus- oder Hotelfachschulen liegt in einer Art Vermittlerrolle zwischen dem Gast, den Mitarbeitern und der Unternehmung.» Das Thema «Mitarbeiterförderung und Personalentwicklung in Diskussionsform» wurde zum Diskussionssthema Nummer eins gemacht.

Barbara Lamprechter-Schier von der Uni Innsbruck stellte ein grosses Maniko beim Informationsfluss zwischen

Ausbildungsstätte und Arbeitsmarkt fest. Ein Grund, warum sich nur wenige Schülerinnen und Schüler für die Tourismusberufe interessierten, sei das schlechte Image der Branche in Österreich mit ungünstigen Arbeitszeiten und wenig Freizeit. Tagungsgastgeber Walter Prager, Direktor der Tourismusschulen Bad Gleichenberg: «Der Tourismus ist mit 218 Millionen Beschäftigten weltweit eine der wichtigsten Wirtschaftsformen. Die Ausbildung für diese Branche muss daher auf einer konkreten und nicht auf einer improvisierten Basis beruhen.» Die Anstrengungen der Mitglieder gelten auch dem Entwurf eines europäischen Diploms und der gegenseitigen Anerkennung von Ausbildung.

Entzerrung der Reiseströme

«Wir sind zwar Weltmeister des Reisens, mussten aber in den letzten vier Jahren, in einer Zeit der Nachfragekrise, das Wort Demut lernen. Um so wichtiger ist es, dass der Mensch wieder im Mittelpunkt der Tourismuswirtschaft steht», forderte Helmut Peter, Präsident der Österreichischen Hoteliersvereinigung (ÖHV). Je höher der Wohlstand der Bereisten, so Peter, desto mehr würden die Gäste stören. Das Urproblem seien aber die gleichzeitig anfallenden Tourismusströme: «Durch die Konzentration des Freizeitkonsums auf Wochenenden und wenige Ferienwochen kommt es zu unerhörten Belastungen für die Gastgeber ebenso wie auch für die Gäste.» Peter forderte daher unter anderem eine weitere Flexibilisierung der Arbeitswelt, eine bessere Verteilung der Schulferien, die Sperre von überbelasteten Fremdenverkehrsgebieten und eine höhere Bewertung der Reisekultur.

Mitarbeit: Thomas Vaszary

* Regina Trummer ist Redaktorin der Grazer «Kleine Zeitung» und beschäftigt sich laufend mit der Tourismuswirtschaft.

Abela-Hotels

Alle Tagungs-Preise
in Gäste-Währung

Ein ungewöhnliches Tagungs-Angebot machen die weltweit operierenden sieben Abela-Hotels: Auf beiden Seiten des Atlantiks, so die «weltweite Garantie», gelten für Tagungsbuchungen «die gleichen Zimmerpreise, zahlbar in Ihrer Handelswährung». Das «Hotel Neptun» in Rostock-Warnemünde, einziges deutsches Abela-Mitgliedschafts, präsidiert das Angebot: «Es muss für mindestens 20 Tagungsteilnehmer und für mindestens je 2 Übernachtungen gebucht werden. Ausserdem muss eine Anzahlung in Höhe von 50 Prozent des Gesamtpreises bei Buchung erfolgen». Dann gelten zum Beispiel die Preise aus dem ostdeutschen «Neptun» von 180 DM pro Person und Nacht auch in den «Abela»-Hotels von London, Nizza, Paris, Isola, Monaco oder Jamaica. Die «Abela»-Hotels gehören dem in London lebenden Araber Albert Abela. Das «einzigartige» Tagungsangebot, so der deutschsprachige Sprecher, findet nach Auskunft einer «Neptun»-Sprecherin «gute Resonanz». Das Tagungsangebot gilt von allen «Abela»-Häusern in alle sieben Mitglieds-Hotels. Gezahlt werden sowohl Anzahlung wie Endpreis am jeweiligen Tagungsort, aber berechnet werden die Preise zu den lokalen Konditionen und in der Währung des Buchers. Vom ostdeutschen Badeort Rostock-Warnemünde aus habe man bereits zahlreiche Tagungsveranstalter mit diesem Angebot in andere Hotels der Gruppe vermitteln können.

Eine Ausweitung der «Abela»-Hotels in die Schweiz ist nach Auskunft der Marketing-Zentrale in Paris «vorläufig nicht geplant». *GU, Frankfurt*

Arkona Hotels

Interesse
an der Schweiz

Die neue Gruppe der Arkona Hotels möchte auch in der Schweiz Fuss fassen. Ob Pacht, Management oder Übernahme – für die Hotel-Tochtergesellschaft der potenten «Deutschen Seereederei» sind alle drei Varianten möglich.

GEORG UBENAUF, FRANKFURT

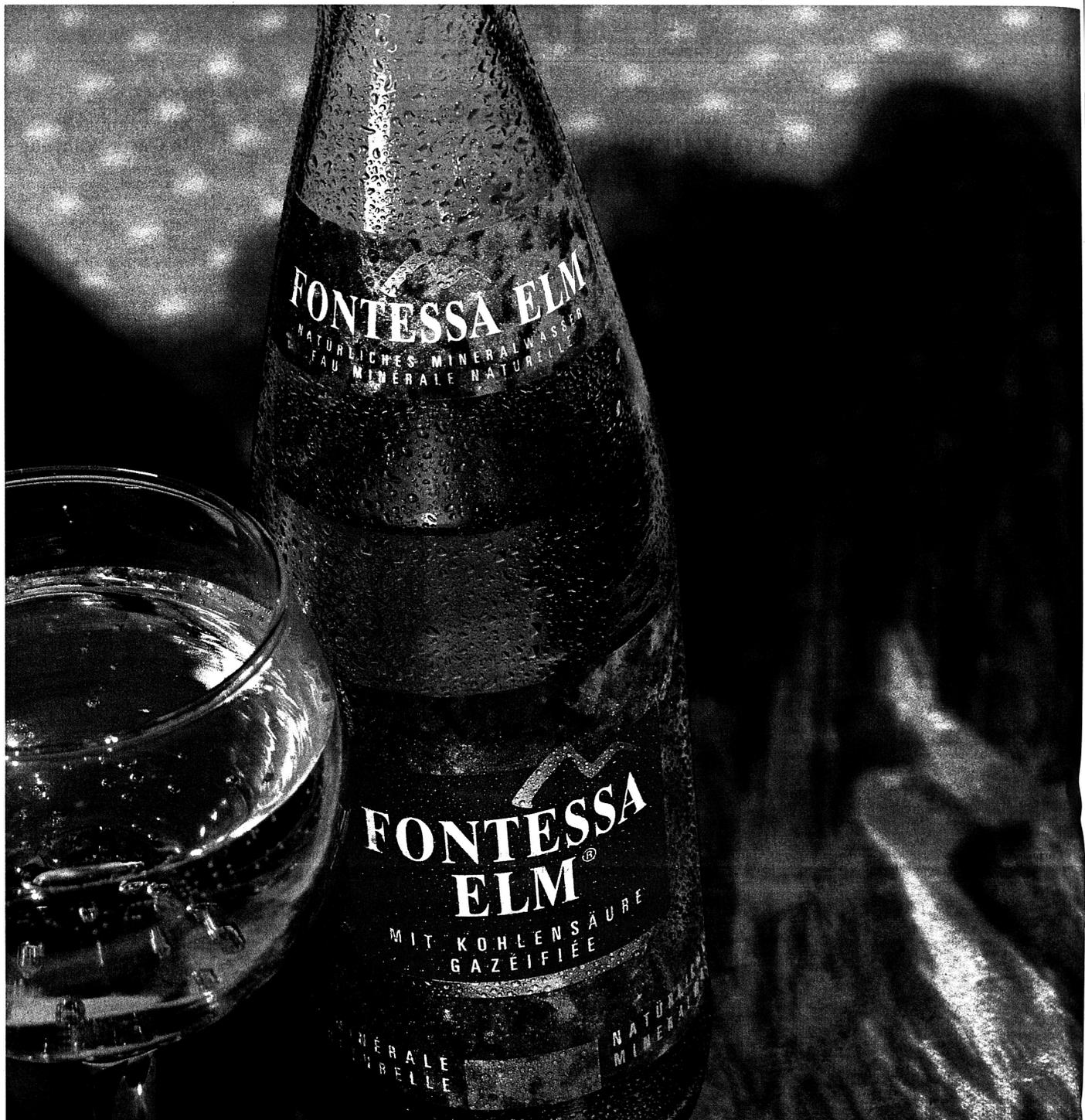
Eigentlich hatte sich die Anfang 1994 gegründete «Arkona Hotel GmbH» zum Ziel gesetzt, in fünf Jahren zehn Hotels zu bauen oder zu übernehmen. Inzwischen aber weist die Gruppe der Arkona Hotels bereits acht renommierte Adressen auf, die entweder kurz vor der Eröffnung oder in fester Planung stehen.

Guter Schweizer Hotelmarkt

Jetzt wurde von den beiden Geschäftsführern Tanja Rahe und Gert Prantner über den bisher eher norddeutschen Rahmen der Hotelplanung hinaus auch die Schweiz ins Visier genommen. Tanja Rahe und Gert Prantner sind beide mit eigenen Hotel-Engagements in der Schweiz aktiv, möchten aber auch mit Arkona-Hotels beweisen, «dass der Schweizer Hotelmarkt auch in Zukunft interessant bleibt».

Keine Kettenphilosophie

Gesucht werden Hotels, die traditionell ausgerichtet sind, zwischen 100 und 160 Betten sowie Bankettkapazität besitzen und mit ihren jeweiligen Standorten eng verwachsen sind. «Wir wollen keine neue einheitliche Kettenphilosophie. Der Gast soll spüren, in welcher Stadt er ist und welche Geschichte das Haus hat». Auch die Gastronomie soll in jedem Arkona-Hotel ihren regionalen Schwerpunkt haben. Auch soll die Bezeichnung Arkona-Hotels nur «am unteren Rand» erscheinen – beide Geschäftsführer legen Wert auf traditionelle Hotelnamen und individuelle Hotelteilung. Im gesamten deutschsprachigen Raum will die Gruppe mit Arkona Hotels präsent werden – «ein Hotel Gotthard in Zürich oder ein Hotel Euler in Basel würde einfach ideal zu uns passen», lässt Prantner – ehemals Chef des renommierten Hamburger «Vier Jahreszeiten» – seiner Schweiz-Fantasie freien Lauf.



FROM THE ROCKS

MIT FONTESSA ELM SERVIEREN SIE EIN MINERALWASSER MIT ZWEI VORZÜGEN, DIE SIE IHREN GÄSTEN RUHIG WEITERSAGEN DÜRFEN. ERSTENS HAT FONTESSA EINEN NUR LEICHTEN KOHLENSÄUREGEGEHALT, DER ES BEIM ESSEN BESONDERS BEKÖMMLICH MACHT. ZWEITENS IST SEINE MINERALISATION SCHÖN AUSGEWOGEN. WEIL DAS WASSER JAHRELANG DURCH DIE GESTEINSSCHICHTEN DER GLARNER ALPEN BIS ZUR QUELLE SICKERT. WIR FREUEN UNS, WENN SIE AUCH FÜR MINERALWASSER QUALITÄTSMANNT SIND UND FONTESSA ELM "FROM THE ROCKS" TREU BLEIBEN.

 unifontes

4310 RHEINFELDEN / TEL. 061 835 06 11 / FAX 061 831 18 11

Gastro-Marketing

Cocolino – die Geschichte von Oski&Oski

Die beiden bekannten Berner Oskis, der Gastronom Oskar Marti und der Cartoonist Oskar Weiss, haben die Kinder als Zielgruppe entdeckt. Mit der Präsentation eines Kinderkochbuches haben die zwei die Comicfigur Cocolino lanciert, die Freude am Kochen und gleichzeitig traditionelle Werte vermitteln soll.

STEPHAN WEHRLÉ

Die Kooperation Oski&Oski steht offenbar unter einem guten Zeichen: Aus einer vor vier Jahren entstandenen Idee ist ein Marketingkonzept mit zahlreichen Nutzungsmöglichkeiten geworden. Im Mittelpunkt steht eine Figur, die nach Ansicht der geistigen Väter, dem Meisterkoch Chrüteroski Oskar Marti und dem Cartoonisten Oskar Weiss den Kindermarkt erobern könnte: Cocolino. In

der vergangenen Woche wurde das erste Resultat der Zusammenarbeit in Buchform präsentiert. Unter dem Titel «Kochen mit Cocolino» haben Marti und Weiss ein im Berner Hallwag Verlag erschienenen Kinderkochbuch veröffentlicht. Mit dem kulinarischen Bilderbuch wollen die beiden dem Foodstrend den Kampf ansagen und den Kindern die Freude am Kochen, Essen und Trinken zurückbringen.

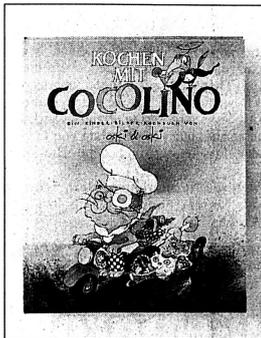
Umgang mit Essen lehren

Die aus der Feder von Oskar Weiss gezeichnete Titelfigur Cocolino soll indes nicht nur Rezepte und Kochanleitungen für Kinder von 6 bis 12 Jahren vermitteln, sondern auch den richtigen Umgang mit Lebensmitteln lehren oder Tipps zum Sammeln von Essbarem geben. Doch Cocolino, der in Form eines Katers daherkommt, soll weit mehr als eine kochende Comicfigur sein. So haben es sich die beiden erfolgreichen Berner Oskis zum Auftrag gemacht, verlorene-

gangene traditionelle Werte wie Familiensinn in die Geschichten des Cocolino einzubringen. Oskar Marti glaubt nämlich, dass es die Gesellschaft verpasst hat, den Kindern echte Werte zu vermitteln. Dass sich der Künstler und der Gastronom ausgerechnet die Kinder als Zielgruppe ausgesucht haben, ist kein Zufall. Erstens sind die Kinder bereits im frühen Alter sehr aufnahmefähig, zweitens gelten die Kinder als immer wichtigere Entscheidungsträger innerhalb der Familie und drittens soll mit der Figur Cocolino das Image des Gastgewerbes verbessert werden. Die wertkonservative Philosophie mit pädagogischem Hintergrund steht im Gesamtkontext zu einer umfassenden Marketingstrategie von Oski&Oski. Dementsprechend will das Gespann Marti-Weiss die Figur Cocolino mit zahlreichen flankierenden Massnahmen mittel- und langfristig auch zu einem kommerziell erfolgreichen Produkt machen.

Zahlreiche Vermarktungsarten

Für Chrüteroski Marti sind die potentiellen Vermarktungsmöglichkeiten beinahe grenzenlos: Kochlöffel, Mützen, Schürzen, Tischdekorationen oder Cocolino-Spiele sind nur einige wenige geplante Merchandising-Artikel, die dem Kater mithilfe von Garfield, Pingü und Co. abzulösen. Die Erfolgchancen stehen nicht schlecht. So sind der Gastronom und der Cartoonist bereits mit dem Schweizer Fernsehen in Verhandlung für eine TV-Serie, durch welche Cocolino zum Medienstar gemacht werden soll. Laut Marti sind bereits einige Firmen aus der Lebensmittel- und Gastrozuliendindustrie ernsthaft an einer Cocolino-Lizenz interessiert. Bereits im nächsten halben Jahr sollen die ersten Cocolino-Produkte auf dem Markt lanciert werden. Wenn alles gut geht, kann an der Igeho schon eine erste Realisierung einer Kooperation vorgestellt werden. Die Vorwürfe der totalen Vermarktung weist Marti zurück: «Nur mit einer breitange-



Cocolino soll die Kinder zum Kochen animieren.

legten Aktion könne etwas bewegt werden, ist der Spitzenkoch überzeugt. Zudem sei geplant, langfristig eine Stiftung anzulegen, welche konkrete Projekte zu Gunsten von Kindern unterstützen werde. Die Zielsetzungen der beiden Berner sind nicht unbescheiden: Mittel- bis langfristig soll Cocolino zu einem Markenzeichen für kindgerechte, qualitativ hochwertige und pädagogisch wertvolle Produkte werden. Zielgruppen für Cocolino sind nicht nur die Kinder als Endkonsumenten, sondern auch Gastronomen, Hoteliers und Touristiker, die mit dem Label ihrer kinderfreundlichen Philosophie entsprechend kommunizieren können. Denkbar wäre laut Marti beispielsweise, dass Hoteliers Kochkurse für Kinder anbieten und mit Cocolino ein umfassender Aktivitätsrahmen geschaffen wird. Einem allfälligen kommerziellen Erfolg sind Oski&Oski zweifellos nicht abgeneigt. Nicht zuletzt deshalb, weil die beiden bereits einige hunderttausend Franken in das Unternehmen Cocolino investiert haben.

Meine Meinung

«Mururoa-Abschlag»

Dieser Tage sass ich beim Lunch in einem Hotel, als mir beim Blick durchs Fenster das Blut in den Adern stockte: Sah ich doch vor dem Eingang einen Lieferanten-Camion mit einer Aufschrift im Stil von «Agrofrance» oder so. «Aha, nun sind wir also schon beim Direktimport». Und schon wollte ich erleichtert das Glas erheben, um auf lang ersehnte Liberalisierung der Nahrungsmittelpreise anstossen, da zögerte ich plötzlich: Agro-France, las ich gerade...? Wie peinlich sieht niemand, dass ich französisches Wein trinke. – So nahe beisammen ist doch Gut und Böse: Preisnachlass oder Mururoa. Wie schnell ein Image kaputtgeht. Mururoa statt Cuisine française. Sicher trifft der Boykott französischer Produkte die falschen, aber effektiv ist er jetzt schon. Die Statistiken werden es erst in einem Jahr zeigen. Mögen Gastronomen die Gunst der Stunde nutzen und Bordeaux-Weine nun mit einem «Mururoa-Abschlag» einkaufen, doch vorerst nur für den Keller. Es scheint mir die Stunde gekommen, Schweizer Weine zuoberst auf der Karte zu platzieren. Konsumententrendig sind französische Weine derzeit nicht. Wer es nicht glaubt, fliege doch zum Beispiel mit der Balair/CTA in die Ferien. Da kam es in diesen Tagen vor, dass die sympathische Flight Attendant nicht wie sonst neutral die beiden Flaschen Bordeaux oder Dôle anbietet, sondern kommentiert: «Wollen Sie nicht unseren Schweizer Dôle probieren? Wissen Sie, gerade jetzt, während dieser Verste, Bordeaux zu trinken...». Fast alle Passagiere machten begeistert mit. Würde doch eine Dame mit Korridor, die auf ihrem Mitreisenden bestand, von den Mitreisenden arg zurechtgewiesen. Das geht, wenn's noch lange geht, bald einmal ins Geld.

Alexander P. Künzle



Dr. Cartoonist Oskar Weiss und der Gastronom Oskar «Chrüteroski» Marti haben die Kinder als Zielgruppe entdeckt. Fotos: Eduard Rieben

Igeho 95

Branchentreff wird noch internationaler

An der Igeho vom 23. bis 29. November in Basel haben sich bisher rund 670 Aussteller aus elf Ländern angemeldet. Der Anteil an ausländischen Teilnehmern hat sich von 12 Prozent auf 14 Prozent erhöht. Höhepunkt sind einmal mehr die Sonderschauen Bel Etage, das Centre Gastronomie und Tavor'arte. Die Messeleitung erwartet 80 000 bis 85 000 Besucher.

ISO AMBÜHL

Vom 23. bis 29. November ist es wieder soweit: Die 16. Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsgastronomie, Hotellerie und Restauration (Igeho), die alle zwei Jahre stattfindet, öffnet in der Messe Basel ihre Pforten: Auf einer Nettostandfläche von 34 500 Quadratmetern zeigen rund 670 Aussteller ihre Produkte. Die Messeleitung erwartet zwischen 80 000 und 85 000 Besucher. Im Jahre 1993 zählte man zwar 86 445 Besucher,

htr mit offizieller Messezeitung

Wie in den vergangenen Jahren wird die *hotel+tourismus revue* auch an der diesjährigen Igeho eine starke Präsenz markieren. In den Nummern 46, 47 und 48 wird die *htr* nicht nur zum aktuellen Geschehen rund um die Igeho berichten, sondern auch Standbesprechungen und Hintergründe publizieren. Noch aktueller wird die diesjährige Premiere der *htr*-Redaktion: Über die Höhepunkte der Igeho, die gesellschaftlichen Anlässe und originelle Präsentationen berichten wir täglich in der offiziellen Messezeitung, die exklusiv von der *htr* in Zusammenarbeit mit Bel Etage erstellt wird. Das dritte *htr*-Produkt heisst Special, unser Magazin, das am 16. November der Nummer 46 beigelegt wird. SW

damals fand aber der 3. Salon Culinaire Mondial statt, der nur alle sechs Jahre durchgeführt wird. Gegenüber 1993 machen rund 26 Aussteller weniger mit, dafür hat sich der Ausländeranteil von 12 Prozent (8 Länder) auf 14 Prozent (elf Länder) erhöht. Vergleicht man die Fachgruppen-Statistik von 1993 und 1995 fällt auf, dass die Ausstellerzahl beispielsweise im Bereich Nahrungsmittel/Getränke und Kücheneinrichtung/Küchengeräte/ Kühlanlagen sowie Gebäudetechnik/Installation/Reinigung und Unterhalt rückläufig ist. In den Fachgebieten Gästezimmer/Etagendienst sowie Betriebsführung/Büroorganisation/Informatik hat sie dagegen zugenommen.

Bel Etage als Höhepunkt

Drei publikumswirksame Sonderschauen bilden an der Igeho 95 besonders attraktive Akzente: – Bel Etage, die Sonderschau zum Thema Hotel-Inneneinrichtung und -am-

biente. In Zusammenarbeit mit dem Schweizer Hotelier-Verein präsentieren total 20 Aussteller auf einer Nettofläche von 1400 Quadratmetern beispielhafte Hotelleinrichtungen. Bel Etage, wird bereits zum dritten Mal durchgeführt: Sie richtet sich bewusst nicht nur an Luxus-hotels, sondern an Hotels aller Kategorien und zeigt aufwendige wie preisbewusste Lösungsmöglichkeiten.

– Das Centre Gastronomie, ein Marktplatz der Ideen, Informationen und Impulsen mit 46 Ausstellern dürfte dank der verschiedenen kulinarisch-gastronomischen Aktivitäten wiederum einen speziellen Anziehungspunkt bilden. Seine Schwerpunkte bilden das Chefs Bistro mit 150 Sitzplätzen, wo sieben bekannte Schweizer Regionalteams abwechselungsweise regionale Spezialitäten und andere Leckereien als 3-Gang-Menu kochen. Im Auditorium Gastronomie mit Demo-Küche demonstrieren Fachleute für Fachleute ihre Kochkünste unter dem Motto «Internationale Küche oder aus der grossen weiten Welt der Gastronomie». Die Demonstrationen sind zusätzlich auf einer Grossleinwand zu sehen. Schliesslich gibt es noch den Place de Marché, in dem Aussteller ihre Neuheiten vorstellen.

– In der Tavor'arte stellen sechs Aussteller zum zweiten Mal Tischdekorationen aus. Unter dem Motto «Die sportliche Schweiz» haben sie sich zum Thema Tisch- und Tafelkultur 30 Tischdekorationen einfallen lassen. Neben diesen Sonderschauen führt die Hotelfachschule Lausanne wiederum die Begleitveranstaltung Infotel durch. Es werden benutzerfreundliche, leistungsfähige sowie auf die Hotellerie und Gastronomie zugeschnittene Software-Programme (Front- und Backoffice), Kassen- und EDV-Systeme oder Gesamtlösungen vorgestellt. Alles in allem finden Besucherinnen und Besucher unter den 670 Ausstellern das gesamte Spektrum innerhalb der Hotellerie und Gastronomie, wie es sich für einen Branchentreff gehört.

Brauner Mutz, Basel



Nach Renovation wiedereröffnet

Am vorletzten Freitag, zur gleichen Zeit, als in Basel ein Riesenfest zum 100-Jahr-Jubiläum der Basler Verkehrs-Betriebe und zur Einweihung der neuen Wettsteinbrücke stattfand, eröffneten Alfred und Ruth Rickhoff als neue Pächter die beliebte Basler Beiz Zum Braunen Mutz wieder. Sowohl das Restaurant Au Premier sowie die berühmte Brasserie im Parterre haben ein sanftes Lifting erhalten, so dass nichts von der früheren Atmosphäre verloren ging. Hochmodern ist das neue Selbstbedienungsbuffet an dem die Service-

mitarbeiter die Getränke mit Servicekarte beziehen. Die Umbaukosten beliefen sich auf 1,6 Millionen Franken. Pro Jahr schenkt man im Mutz rund 170 000 Stangen Bier aus. Die Wicki Architekten (Basel) unter Leitung von Hanspeter Wicki haben gute Arbeit geleistet. Natürlich durften an der feierlichen Wiedereröffnung dieser Basler Beiz faschnächtige Trommler- und Pfeiferklänge nicht fehlen. Wer gibt es nun auch den Pfeifenmarsch «Dr Brununi Mutz». Foto: Claude Giger, Basel IA

REKLAME

Schultes-Kassensysteme für den harten Einsatz

Von einfachen Kassen bis zum raffinierten System – wir decken jedes Bedürfnis ab. Mit leistungsfähiger Serviceorganisation und Supportpunkt in Ihrer Nähe. Leistungs- & Wert-Darstellungen und mehr.

sortecSYSTEME
Generalvertretung Schweiz:
SORTEC AG, Ziegelackerstr. 9A
3027 Bern, Tel. 031 992 60 66

IGEHO
Basel, 23.-29. Nov. 1995

Grosse Wirkung – geringe Kosten



Wie können Sie eine moderne, individuelle und äusserst beliebte Küche wie die cuisine marché mit geringem Personalaufwand und ohne grosse Kücheninstrumente und Spezialapparate realisieren? Wie kann durch eine einfache Anwendung die Küche entlastet werden und gleichzeitig der Kreativität freien Lauf gelassen werden? Eine Kooperation zwischen Hero, Divida und Trajafina will an der diesjährigen Igcho an einem gemeinsamen Stand vielfältige Ideen und Anwendungsmöglichkeiten, basierend auf Frischprodukten, vermitteln. Zum Thema à la carte finden interessierte Besucher zum Beispiel durch Cuissons sous vide hergestellte Menus von Divi-carte, aber auch Frischsalate von Divida oder Frischpasta und neue Bio-Teigwaren.

Weitere Informationen: Hero Schweiz AG, Mascia Fabro. Telefon 064 505 111, Fax 064 515 103.

CombiPhone – neue Gerätereihe

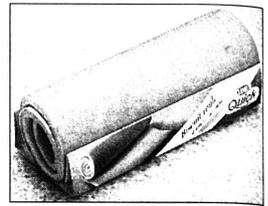
Die neuen Komforttelefone mit integriertem Fax (und Beantworter) werden immer kleiner und günstiger. Laut Studien sollen diese kompakten und intelligenten Geräte in wenigen Jahren in jedem dritten Schweizer Haushalt stehen. TeleMaster als Marktführer in diesem Segment lanciert eine komplett neue Gerätereihe. Die



neuen Amadeus-CombiPhone sind speziell für den Heimmarkt entwickelt worden. Ideale Nutzungsmöglichkeiten bieten die Geräte jedoch auch für Kleinfirmen wie zum Beispiel Restaurants oder Kleinhotels und Pensionen. Die Geräte verfügen über eine Wähltastratur, eine automatische Telefon-Fax-Erkennung, Beantworter-Anschluss und Ferndiagnose-Möglichkeiten. Weitere Informationen: TeleMaster Vertriebs AG, Soodstrasse 55, 8134 Adliswil. Telefon 01 710 21 22, Fax 01 710 25 22.

Rouladen-Biscuit: Neuheit von Leisi

Das Quick-Rouladen-Biscuit zum Selberfüllen verblüfft mit den gleichen Vorteilen wie die seit Jahren bekannten Quick-Teige von Leisi. Die Anwendung ist einfach: Biscuit bei Raumtemperatur entrollen, mit der selbstgemachten Fül-



lung bestreichen, aufrollen, garnieren und fertig ist die Roulade. Ideen für die Füllungen liefert Leisi gleich mit. Es gibt Rezepte für Ananas Rouladen, Beeren-Rahm-Rouladen oder Quark-Haselnuss-Rouladen. Diese sind direkt erhältlich bei: Leisi AG, Rouladen Biscuit, Industriestrasse 16, 4612 Wangen b/Olten (bitte adressiertes und frankiertes C6-Antwortcouvert beilegen).

Die billigsten Teigwaren im Vergleich zu Migros und Coop bei DENNER!

Teigwaren aus Italien!

Pasta Zara Spaghetti

500 g



Preisvergleich 30.8.1995 in Zürich
DENNER Pasta Zara 500 g 1.10
MIGROS Agnesi 500 g 1.50
COOP Barilla 500 g 1.70

Pasta Zara Gnocchi

500 g



Preisvergleich 30.8.1995 in Zürich
DENNER Pasta Zara 500 g 1.25
MIGROS Agnesi 500 g 1.60

Pasta Zara Spiralen

500 g



Preisvergleich 30.8.1995 in Zürich
DENNER Pasta Zara 500 g 1.25
MIGROS Agnesi Eliche 500 g 1.50
COOP Barilla Fusilli 500 g 1.80

Pasta Zara Maccaroni

500 g



Preisvergleich 30.8.1995 in Zürich
DENNER Pasta Zara 500 g 1.25
MIGROS Agnesi Tortiglioni 500 g 1.50
COOP Barilla Tortiglioni 500 g 1.70

Pasta Zara Lasagne / verdi

500 g



Preisvergleich 30.8.1995 in Zürich
DENNER Pasta Zara 500 g 2.60
MIGROS Zia Maria 500 g 2.90
COOP Barilla 500 g 3.75

Giordani Tortelloni

Ricotta und Spinat 250 g



Preisvergleich 31.8.1995 in Zürich
DENNER Pasta Zara 250 g 2.65
MIGROS Zia Maria 250 g 3.50
COOP Tortelloni 250 g 3.70

Giordani Tortellini

mit Fleisch 250 g



Preisvergleich 31.8.1995 in Zürich
DENNER Pasta Zara 250 g 2.65
MIGROS Zia Maria 250 g 3.70
COOP Tortellini 250 g 3.90

Giordani Gnocchi

500 g



Preisvergleich 31.8.1995 in Zürich
DENNER Pasta Zara 500 g 2.90
MIGROS Zia Maria 400 g 2.80
umgerechnet auf 500 g
DENNER 2.90
MIGROS 3.50

Eier-Teigwaren aus Schweizer Produktion!

Corelli Eier Nudeln (6 mm) 500 g



Preisvergleich 30.8.1995 in Zürich
DENNER Corelli 500 g -95
MIGROS Realta 500 g 1.10
COOP Gala 500 g 1.80

Corelli Eier Spaghetti 750 g



Preisvergleich 30.8.1995 in Zürich
DENNER Corelli 750 g 1.60
MIGROS Tipo M 750 g 1.90
COOP Gala 500 g 1.40
umgerechnet auf 1 kg

Corelli Eier Hornli 1 kg



Preisvergleich 30.8.1995 in Zürich
DENNER Corelli 1 kg 1.90
MIGROS Realta 1 kg 2.10
COOP Gala 500 g 1.40
umgerechnet auf 1 kg
DENNER 1.90
MIGROS 2.10
COOP 2.80

Hartweizengriess-Teigwaren aus Schweizer Produktion!

Corelli Spaghetti 2 x 500 g



Preisvergleich 30.8.1995 in Zürich
DENNER Corelli 2 x 500 g 1.40
MIGROS Realta 1 kg 1.60
COOP Pastamore 1 kg 1.80

Corelli Hörnli 1 kg



Preisvergleich 30.8.1995 in Zürich
DENNER Corelli 1 kg 1.40
MIGROS Realta 1 kg 1.60
COOP Pastamore 1 kg 1.80

Wir sind immer billig!

Die Artikel sind auch bei den meisten selbständigen DENNER Satelliten Detaillisten erhältlich! Fr-37/15.9.1995

DENNER SUPERDISCOUNT

Personal-freundlicher ist effizienter

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

diga ENGRÖSMÖBELZENTREN

8584 Galgenen/SZ 4614 Hägendorf/Olten 9532 Rickenbach/Wil 6032 Emmen/Luzern 1701 Fribourg/Nord 8600 Dübendorf/Zürich
Tel. 055/66 11 11 Tel. 062/46 26 41 Tel. 073/23 64 77 Tel. 041/55 10 60 Tel. 037/26 80 80 Tel. 01/822 22 26

BON 8970P ersenden an diga, Info Service, 8584 Galgenen. Schicken Sie mir bitte gratis: den 16er! Gästezimmer-Prospekt den 84er! Gastronombel-Katalog den 32seitigen Bettwarenprospekt.

Name: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____

Verrechnung über den Fachhandel

Bettwaren

Entendaunen holen die Synthetikfasern ein

Weil sich die Waschbarkeit laufend verbessert, steigen immer mehr Hoteliers von der Synthetik wieder um auf die langlebigen und mittlerweile waschbaren Daunendecken: Auch Allergiker brauchen nicht unbedingt in synthetischer Bettware zu schlafen, falls die aufwendige Daunendecke garantiert ist.

BETTINA MUTTER

Schlafkomfort war bis vor einigen Jahren eine aufwendige, arbeitsintensive Angelegenheit: Molton und Leintuch neigten zur Faltenbildung, Bettenmachen ist für Betten, die nach wie vor mit Leintüchern, Wolldecke und Überzug ausgestattet sind, eine mühsame Sache. So brachte das Stichwort «Nordisch Schlafen» nicht nur im Kinderzimmer willkommene Erleichterung und ein ganz neues Schlafgefühl. Und gleichzeitig besannen sich auch Hotels und Spitäler, dass die bisherigen schweren Ballonduvets in Kombination mit der Deckenpracht nicht unbedingt für alle das genussvollste Schlafenerlebnis vermitteln.

«Schlechter Zustand des Bettes» Hersteller schätzen, das heute in 70 Prozent der Schweizer Hotels nordisch geschlafen wird: Mit dem Wissen, dass ein möglichst «gewichtiges» Bettinhalte nicht unbedingt idealen Trendmeinhalt bedeutet, hätte auch der Weg nach leichteren Duvets und luftigeren Kissen einsetzen müssen. Dem sei allerdings meist nicht so, bemängelt André Beetschen, Objektteilung der Bettwarenfabrik Thermobettwaren AG in Stein am Rhein: «Der Zustand der Bettinhalte in den Schweizer Gasthäusern ist eigentlich sehr schlecht». Der Bettinhalte werde neben der schönen Frotteewäsche, den neuen Teppichen, Polstermöbeln und Vorhängen geradezu stiefmütterlich behandelt. Obwohl sich mit dem gesteppten Flachduvet zahlreiche Variationsmöglichkeiten in Synthetik, natürlicher Daunenequalität oder gar in Wollfasern bieten, die auch im Preis äusserst variabel sind.

Die Liebe zum leichteren Duvet, das trotzdem wie ein Duvet aussieht und flauschige Behaglichkeit garantiert, war für Hoteliers lange Zeit aus Hygienegründen problematisch: Nicht nur um den zunehmenden Allergikern unter den Hotelgästen entgegenzukommen, stellen viele Hoteliers auf Synthetik: Die



Gäste schätzen grosszügige Kissen mit hochwertigen Materialien. Foto: zvg

problemlose Waschbarkeit zählt. Die Daunenhersteller haben unterdessen aufgeholt. Für Peter Seiler, Sekretär des Verbandes Schweizerischer Lieferanten der Innenausstattungs- und Bettwaren-Branche ist eine Errungenschaft ganz besonders wichtig: «Daunendecken, die problemlos waschbar sind, können wir jetzt anbieten. Das ist für Hoteliers eine willkommene Entwicklung».

Bei 60 Grad waschbar

Denn die lange Jahre als Alternative zum Naturprodukt Daunen, «Federn oder Wolle gepriesenen Synthetikfasern weisen auch für Grossbetriebe Nachteile auf: Sie kosten zwar nur und die Hälfte eines guten Daunenduvets, ihre Lebensdauer ist aber beschränkt, weil die Füllung nach mehrmaligem Waschen zu verklumpen droht. Die Aufgabe, die natürliche Feuchtigkeit des Körpers aufzunehmen, kann Synthetik nur beschränkt erfüllen. «Deshalb sah sich die Schweizer Bettwareindustrie gezwungen, etwas zu entwickeln, damit Daunen ohne weiteres waschbar werden und rasch wieder trocknen» begründet Andreas Härry, Marketingleiter der Firma Albis Bettwarenfabrik AG in Affoltern am Albis den Effort. Damit kommen auch die natürlichen Vorzüge der Daunen – Gänse oder Enten – zum

Tragen: Daunenduvets sind langlebig, nehmen die Körperfeuchtigkeit gut auf, sind bei 60 Grad waschbar und können allenfalls unbedenklich entsorgt werden. Und sie entsprechen dem Trend hin zu möglichst naturbelassenen und damit umweltfreundlichen Produkten. Christoph Moser, Verkaufsleiter der Fabromont AG in Schmiten betont jedoch, dass der Aufwand für die Reinigung von Daunenduvets gross ist. «Für Privatkonsumenten ist Synthetik nach wie vor praktischer».

Daunen: doppelt so teuer

Je leichter ein Duvet ist, umso teurer ist es, weil sein Daunenanteil (maximal 90%) höher ist. Eine Decke mit nur 15 Prozent Daunenanteil ist demnach wesentlich kostengünstiger als jene mit 90 Prozent. Neu auszustellende Hotelbetten können mit einem Aufwand von rund 250 Franken mit Daunenduvet und Kissen ausgerüstet werden – Synthetik kostet etwa halb soviel. Andreas Härry: «Die meisten Hoteliers meist verkaufte Qualität sind Duvets, beziehungsweise Decken mit 80 Prozent Entendaunenanteil und 20 Prozent Federleim». Was im Privathaushalt heute wieder vermehrt Anhänger findet – etwa die im Sommer sehr angenehme Wildseidenqualität oder die Wollduvets, die ganz nach ökologi-

schon Kriterien hergestellt werden können, bewährt sich höchstens in der Luxus-Hotellerie: Wildseide ist kein «all-round»-Produkt, es wird eher für die warmen Sommermonate empfohlen. Sie ist zwar äusserst hautfreundlich und schmeichelnd, der Pflege und Reinigungsaufwand verteuert das Produkt aber wesentlich. Wolle ist zwar preisgünstiger, saugt aber allzuviel Flüssigkeit auf, die sie nicht optimal abgibt. Der grösste Haken ist hygienischer Art: Wollduvets sind bei höchstens 40 Grad waschbar. «Ausschlaggebend ist ja auch oft der Preis» weiss Andreas Härry. Und das Preis-Leistungs-Verhältnis bleibt bei Daunen das beste. Denn Synthetik und zum Teil auch Wolle ist zwar billiger, muss aber öfters ersetzt werden. Vor allem in Spitalbetrieben, wo die Duvets durch den Gebrauch und das häufige Waschen strapaziert werden, zeige sich, dass Daunen den Anforderungen am besten entsprechen. «Viele Hoteliers haben vor einigen Jahren synthetische Ware gekauft und wechseln jetzt wieder auf Daunen».

Gäste lieben grosse Kissen

Der Inbegriff eines guten Kissens ist für viele nach wie vor ein wolkenweicher Traum, in dem der Kopf regelrecht versinkt. Obwohl die Zunahme von Rücken- und Nackenleiden nach stützenden Kissens ruft, ist «kuscheln» in: Auch in gewerblichen Betrieben sei die Pfülmengrösse 65 x 100 cm noch heute die meistgebrauchte, bemerken die Hersteller. Im Angebot sind aber auch Kissen mit

entfernbarer Nackenrolle, sogenannte «Nackenzücker», die auch, aber nicht nur als Gesundheitskissen funktionieren. Flache Kopfkissen mit Abheftern sichern den Halt der Füllung.

Reinigung beim Fachmann

Die Reinigung von Daunendecken und -duvets bietet heute keine grossen Probleme mehr, beansprucht aber entsprechende Kapazität und viel Tumblerzeit. Andreas Härry: «Wir haben ein System entwickelt, das die Daunen das Wasser nicht mehr vollständigen aufsaugen lässt. Dadurch trocknet das Duvet rascher». Ein umweltfreundliches Produktionsverfahren (Essigsäure) verhindert zudem beim späteren Waschen, dass sich das Wassermolekül mit dem Eiweissmolekül verbindet und sich nicht mit Wasser vollsaugt. Die Tumbler-Trocknung ist nach wie vor unerlässlich, was gut und gerne zwei Stunden dauert. Daunenduvets sind bei 60 Grad mit einem Feinwaschmittel waschbar. Die empfohlene Reinigungsanzahl beträgt für gewerbliche Betriebe wie Hotels etwa 4 mal im Jahr, Spitäler waschen die Duvets öfters. Einzelne Bettwarenhändler bieten auch einen Reinigungsservice für Duvets und Kissen an: Die Reinigung eines Duvets 90 x 160 cm kostet rund 40 Franken, ein Kissen rund 20 Franken. Die konventionelle Reinigung, bei der die Baumwollfasern gewechselt und der Inhalt aussortiert wird, kostet rund 130 und für ein Kissen 30 Franken – ein Aufwand der sich für Hotelbetriebe kaum lohnen dürfte.

Mit 60 Grad gegen die Hausstaubmilbe

War Synthetik bis vor einigen Jahren die empfohlene Lösung für Hausstaubmilben-Allergiker, bemühen sich Daunen-Anbieter heute wieder um diese Kundschaft: Mit gezielter Information – und waschbaren Duvets. Hotelzimmerreinigungen müssen heute vor allem vor Hausstaubmilben gefeit sein, die sich in Textilien, Polster, aber am liebsten im warmen Bett einnisten. Bettwarenfabrikanten wehren sich dagegen, dass ausgerechnet die Daunen den Allergikern das Leben schwer machen sollen. Dass allerdings Synthetik-Duvets die einzig mögliche Alternative ist, sei weitgehend ein Irrtum, kritisiert André Beetschen: «Milbenkulturen lieben vor allem stets gleichbleibende Feuchtigkeit und das ist eher in der Matratze der Fall denn im Duvet». Der vermehrte Einsatz von waschbaren Dau-

nen beweise, dass nicht Synthetik, sondern ganz einfach «waschen» die richtige Alternative sei. Anderer Meinung ist Elisabeth Isler, Geschäftsführerin des «Allergikerhauses» in Reinach: «Die Milben leben von organischem Material. Auch wenn die Daunen gewaschen sind, bleibt der Nährboden bestehen. Zudem gibt es Allergiker, die auf Federn reagieren». Auch Synthetik-Anbieter preisen vor allem die Waschbarkeit ihrer Produkte an, die – bei 60 Grad – das «Ende des Milben-Terrors in Kissen und Decken» bedeute. Hoteliers, die ausschliesslich Daunendecken anbieten wollen, sollten eine Synthetik – Decken vorrätig zu haben: Es gibt Gäste, die nach wie vor Polyester- und ähnliche Fasern bevorzugen. Und es gibt Hersteller, die sich darauf spezialisiert haben. BM/DR

Hotelbetten

Grosser Investitionsbedarf in der Kleinhotellerie

Qualitativ schlechte Betten sind in der Schweizer Hotellerie keine Seltenheit. Aufgrund der schlechten Ertragslage besteht vor allem in der kleingewerblichen Hotellerie der 1- bis 3-Stern-Kategorien ein grosser Investitionsbedarf.

STEPHAN WEHRLE

Abwarten und erst dann investieren, wenn die absolute Notwendigkeit besteht. Aufgrund der teilweise schlechten finanziellen Situation in der Schweizer Hotellerie werden im Einrichtungs- und Restaurationsbereich zahlreiche Investitionen vernachlässigt. Das in erster Linie der Küchen- und Restaurantteil eines Betriebes renoviert wird, leidet insbesondere in der Kleinhotellerie das Inventar der Zimmereinrichtungen. Noch bevor jedoch der wichtige Bereich Betten angepackt wird, werden nicht selten optisch auf den ersten Blick erkennbare Änderungen im Einrichtungs- und Restaurationsbereich vorgenommen. Die anhaltende Rezession und die damit verbundene Investitions-Hemmschwelle in der Hotellerie bekommen immer mehr die Zulieferer zu spüren. So klagen die Schweizer Bettenproduzenten- oder importeure über einen sehr harzigen Geschäftsgang in bezug auf Neuschaffungen. Laut Marcel Holzer von der Vic-

toria Möbel AG heisst die Devise derzeit abwarten und, sofern die Möglichkeit besteht, Auffrischung des in die Jahre gekommenen Bettmaterials. Sofern überhaupt neue Betten gekauft werden, kommen im Gegensatz zu früher heute günstiger Modelle oder sogar Billigprodukte zum Einsatz. Wurden vor einigen Jahren noch Betten für 3000 bis 4000 Franken gekauft, so entscheidet sich der Hotelier heute nicht selten für Betten zu einem Nettowert von unter 1000 Franken. Am schlimmsten beurteilt Holzler die La-



...obschon das Bett zum wichtigsten Ausrüstungsobjekt des Zimmers zählt...

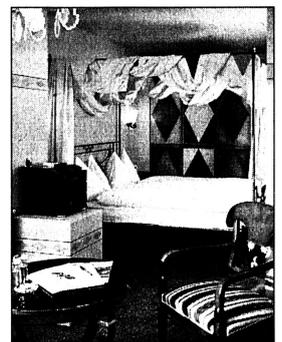
ge in der 2- und 3-Stern-Kategorie, wo ein riesiges Potential für neue Betten vorhanden wäre. Nicht nur in den preisgünstigen Betrieben wird jedoch an den Betten gespart. Laut Helmut Fitz, Vorsitzender der deutschen Treff Hotels, ist es erstaunlich, dass sogar in der Spitzenhotellerie viele schlechte Betten vorzufinden sind. Fitz, der mit dem Hersteller Treca zusammenarbeitet, ist denn auch überzeugt, dass im Bettenbereich am falschen Ort gespart wird. So würden beispielsweise in den Treff Hotels die Matratzen alle 6 bis 8 Jahre ausgewechselt, was deutlich über dem Durchschnitt liege. Die meisten Hoteliers würden nach

wie vor mit einer durchschnittlichen Lebensdauer von 10 bis 15 Jahren kalkulieren, glaubt Werner Fitz. Nach einer in Deutschland veröffentlichten Studie geben Bundesbürger nur dreimal im Leben Geld für eine neue Matratze aus.

Zwangsläufig Billigprodukte

Der zwangsläufige Trend zu günstigeren Modellen geht häufig auf Kosten des Designs oder gar des guten Geschmacks. So sind Designerzimmer, von einigen Ausnahmen abgesehen, nicht zuletzt deshalb ausser Mode, weil sich teure Designermöbel nur die wenigsten leisten können. Als eigentliche Trends im Produktbe-

reich gelten nach wie vor die auf Kufen gestellten Couchbetten, die sich für den täglichen Einsatz bestens bewährt haben. In bezug auf die Formen kann zur Zeit keine eigentliche Linie eruiert werden. So bestätigen die wichtigsten Bettenhersteller Victoria, Treca oder Diga Diethelm lediglich, dass in Bergregionen eine eigentliche Renaissance nach rustikalen Formen festgestellt werden könne. Die Businesshotellerie hingegen bevorzugte immer mehr schlechte und schnörkellose Formen.



...und behagliche Atmosphäre vermittelt. Fotos: zvg



Nach dem Designerbett sind heute Billigprodukte angesagt...

Gegegenmose-Anlagen

Gute Wasserqualität verringert Kosten

In Grossbetrieben und in der Industrie sind Gegegenmose-Anlagen bereits eine Selbstverständlichkeit. In Gastronomie und Hotellerie haben sie jedoch trotz vielfältiger Einsatzmöglichkeiten noch nicht überall Fuss gefasst. In manchen Betrieben setzt der Gastronom auf die einfacheren, aber weniger wirksamen Enthärtungsanlagen.

DOROTHEA RICHNER

Immer wieder klagen Gastronomen über verkalkte Maschinen, Flecken auf Gläsern und Tellern, über einen hohen Bruchglas-Anfall und einen grossen Wasch- und Glanzmittelverbrauch. Die Qualität des Wassers spielt in Gastronomie und Hotellerie eine entscheidende Rolle. Durch den Gebrauch von stark verkalktem Wasser sind die Störungen in Küchengeräten vorprogrammiert. Nur in ganz wenigen Weichwassergebieten steht geeignetes, mineralarmes Rohwasser mit wenig gelösten Inhaltsstoffen zur Verfügung, das gefahrlos für den Betrieb von wasserverbrauchenden, küchentechnischen Geräten gebraucht werden kann. Zum Schutz der Küchengeräte, aber auch aus ökologischen Gründen ist in anderen Gebieten die Nachbehandlung des Rohwassers unerlässlich. Das Herzstück der Gegegenmose-An-

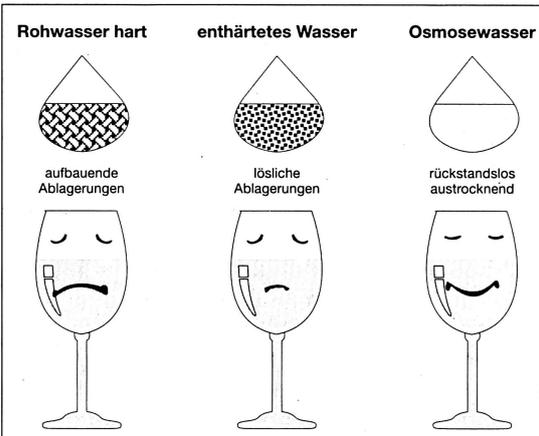
lage ist ein Membranfilter. Er hält ungelöste Stoffe, Mikroorganismen und gelöste Inhaltsstoffe bis zu 98 Prozent zurück.

Tiefer Waschmittelverbrauch

Durch den Einsatz dieser Anlagen lässt sich sowohl der Geschirrwashmittel- als auch der Glanzrocknerverbrauch massiv senken. *Andreas Putzi*, Inhaber des Restaurants Farnsburg in Farnsburg, spricht von einer Reduktion des Verbrauchs an Geschirrwashmittel um 80 und an Glanzrockner um 90 Prozent. Als Betreiber eines Weinrestaurants gebraucht er rund 400 Gläser pro Tag. Der Arbeitsaufwand ausschliesslich für das Gläserpolieren betrug früher mindestens zwei Stunden pro Tag. Heute fällt diese Arbeit weg. *Hans Rudolf Egloff*, Verkaufsingenieur und Partner der Firma Burkhalter und Partner spricht von einer Arbeitszeitsparung von bis zu 80 Prozent durch die Installation entsprechender Anlagen der Firma. Dies vor allem bei Glas-, Besteck- und Geschirrr-Reinigung. Die Kosten für Glasbruch beliefen sich bei Putzi auf rund 60 Franken pro Tag, da er in seinem Weinrestaurant nicht billige Napoli-Gläser verwenden will. Auch sind für ihn Kalktropfen und störende Rückstände des Glanzrockners, die bei Degustationen immer wieder Probleme verursachen, kein Thema mehr.

Grössere Reinigungsintervalle

Weniger Störungen an den Küchengeräten, Reinhaltung der Heizoberflächen



Dank der Gewinnung von Osmosewasser verringern sich Arbeitsaufwand und Glasbruch-Anfall.

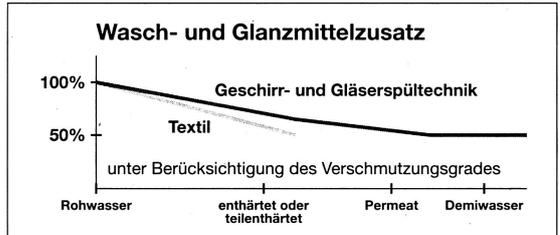
Grafiken: htr

von Geschirrwashmaschinen und Steamergeräten sind weitere Vorzüge. *Urs Rickenbacher*, Inhaber des Restaurants Löwen in Wisen, hat den gesamten Wasserhaushalt seines Hauses an die Anlage angeschlossen. Durch das Vorschalten eines Wasserenthärters konnte der Waschmittelverbrauch der Wäscherei um mindestens ein Drittel gesenkt werden. Im weiteren erreicht man eine längere Lebensdauer der Wäsche, da die Kalkablagerung in der Textilfaser verhindert wird. Als Vorteil bezeichnet er zudem die Reduktion der Reinigungsintervalle bei Combisteamern und anderen Küchengeräten. Die alleinige Einrichtung einer Enthärtungsanlage ohne Gegegenmose genügt nach Aussage von Egloff jedoch nicht. Mit dem damit erreichten Weichwasser kann das Spülgut nicht zufriedenstellend gewaschen werden. Die noch vorhandene Resthärte kann bei hohen Temperaturen auf dem Waschtisch und auf Heizelementen Ablagerungen erzeugen. Dabei

handelt es sich um Natriumsalze, die sich auf Gläsern, Besteck und Porzellan als Flecken absetzen.

Ökologisch sinnvoll

Die Gegegenmose-Systeme gehören nach Aussage von Egloff zu den umweltfreundlichen Wasserbehandlungs-Verfahren. Sie erlauben auch die Verwendung von phosphatfreien Waschmitteln. Zudem kann auf chemische Reinigungsmittel für die Maschine selber fast ganz verzichtet werden. Zudem erlaubt sie einen Zusammenschluss mit verschiedenen Geräten: Je mehr Geräte an das Gegegenmose-System angeschlossen sind, desto wirtschaftlicher ist das Endergebnis auf der Kostenseite. Der Einsatz einer zentralen Gegegenmose-Anlage, mit welcher möglichst viele wasserverbrauchende Küchengeräte versorgt werden, kann mit vorgeschalteter Wasserenthärtung für weitere Verbraucher von Weichwasser wie Lingerie und Boilerwasser eingesetzt werden.



Mit dem Einsatz einer Gegegenmose-Anlage kann der Einsatz von Wasch- und Glanzmitteln massiv verringert werden.

Hauswirtschaft

Reinigung – ein Stiefkind der Hotellerie?

Als erste Massnahme sparen öffentliche Verwaltungen, Banken und Produktionsbetriebe in konjunkturell schlechten Perioden bei den Kosten für die Reinigung. Nicht anders ist es in der Hotellerie. Oft wird dabei jedoch am falschen Ort gespart.

DOROTHEA RICHNER

Der Aufwand für die gewerbliche Reinigung betrug 1991 in der Schweiz schätzungsweise 5 bis 5,5 Milliarden Franken. Davon entfielen zwischen 80 und 90 Prozent auf Personal- und Verwaltungskosten. Pro Quadratmeter ergibt sich so in Verwaltungsgebäuden bei täglicher Reinigung ein Betrag zwischen 25 und 50 Franken. Die Praxis zeigt, dass die Reinigungskosten oft gleich hoch sind wie alle anderen Betriebskosten zusammen. Die Tendenz, in finanziell schwierigen Zeiten zuerst einmal in der Reinigung zu sparen, bestätigt auch *Hanspeter Bühler* von der Amberg Hospach AG, einer Gebäudereinigungsfirma aus Dietikon: «Das Verhalten des Gewerbes in bezug auf die Reinigung ist ein Barometer für die Wirtschaft».

Reinigung als Visitenkarte

Auch in der Hotellerie machen die Reinigungskosten einen grossen Teil des Budgets aus. Genaue Zahlen sind allerdings kaum erhältlich, da sie von den Betrieben selten oder nur unvollständig erfasst werden. Und auch in der Hotellerie wird in finanziell schwierigen Zeiten zunächst einmal bei der Reinigung gespart. Den Reinigungsarbeiten wird innerhalb der Hotellerie generell nicht genügend Wichtigkeit beigemessen. Viele Hoteliers betrachten die Reinigung als notwendiges Übel, das aber nichts kosten darf. Und das erst recht nicht, wenn

die konjunkturelle Lage schwierig ist. Hinzu kommt, dass die Reinigungskräfte selber ihrer Arbeit einen geringen Stellenwert beimessen. Doch, so *Anton Brülisauer*, Ausbilder bei der Firma Wetrok: «Die Reinigung hat einen sehr grossen Einfluss auf die Visitenkarte eines Hotels».

Kosten zahlen sich aus

Auch ohne die Reinigungsqualität zu beeinträchtigen, kann bei den Reinigungsarbeiten gespart werden. Ein wichtiger Punkt ist die regelmässige Reinigung, obwohl sie manchen Hoteliers als finanziell aufwendig erscheint. Dazu *Hanspeter Bühler*: «Durch die regelmässige Reinigung eines Teppichs oder eines ganzen Gebäudes kann die Lebensdauer erheblich erhöht und somit Kosten gespart werden». Da die Reinigung auch

mithift, Unfälle und Krankheiten zu vermeiden, können zudem Sozialkosten reduziert werden.

Richtige Wahl unerlässlich

Ein weiterer wichtiger Punkt ist die richtige Anwendung der Produkte: Während im Küchenbereich zum Beispiel geruchsneutrale, fettlösliche und bisweilen keimtötende Produkte verwendet werden, müssen im Nassbereich die Produkte kalklösend, urinsteinbauend und parfümiert sein. Zudem müssen die Mitarbeiterinnen die verschiedenen Stärken der jeweiligen Produkte berücksichtigen. Das Produkt muss genau auf den Verschmutzungsgrad und das Material abgestimmt sein. Mit der richtigen Produktwahl kann sehr viel Geld gespart werden. Ein behandelter Steinboden bedarf einer völlig anderen Behand-

lung als ein unbehandelter Natursteinboden wie beispielsweise Klinker.

Schulung notwendig

Wichtig ist auch die Schulung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter: Alle grösseren Produktehersteller bieten Schulungen für die richtige Verwendung der Produkte an. Es ist nicht zwingend, dass die ganze Brigade an diesen Fachkursen teilnimmt. Zumindest sollte aber die Governante mit dem Fachgebiet und seinen Produkten vertraut sein, so dass sie ihr Wissen auch weitergeben kann. Nach absolvierter Schulung arbeiten die Mitarbeiterinnen sorgfältiger, was sich auf die Lebensdauer der Materialien, auf die Dosierung und den besseren Einsatz der Produkte auswirkt. «Der unnötige Verschleiss an Produkten ist enorm. Oft wird die Menge Schaum mit der Reinigungskraft verwechselt», so *Ursula Müller*, Mitarbeiterin Lehrlingsausbildung beim Schweizer Hotelier-Verein (SHV). Dank besserer Schulung wird die Verantwortung grösser. Damit steigt das Image dieses Arbeitsbereiches und die Personalfuktuation verringert sich.

Fremd- statt Eigenreinigung

Die tägliche Hotelreinigung erfolgt in der Schweiz noch immer meist durch das hauseigene Personal. In anderen Staaten sind Reinigungen durch hauserne Firmenn jedoch bereits sehr im Trend: In Deutschland und in den Benelux-Staaten erfolgt die Reinigung in Grossbetrieben und öffentlichen Gebäuden bereits bei 75 bis 80 Prozent durch externe Firmen. In der Schweiz liegt der Anteil erst bei 16 bis 18 Prozent. Nach Aussage von *Hanspeter Bühler* verhalten sich die Zahlen im Hotelssektor etwa gleich. Dieser geringe Anteil lässt sich möglicherweise darauf zurückführen, dass sich Fremdreinigungen vor allem für grosse Stadthotels eignen und weniger für Saisonhotels und kleinere Betriebe.



Die Reinigung hat oft zu unrecht einen schlechten Stellenwert bei Personal und Betriebsführung. Gezielte Schulung kann Kompetenz und Motivation verbessern.

Motivation

MIXED PICKLES

Export immer wichtiger. Von der gesamten Verkehrsmilchmenge der Schweiz wurden 97 001 Tonnen zur Produktion von Appenzeler Käse verwendet, was einem Anteil von 6,43 Prozent der in der Schweiz zu Käse verarbeiteten Milch entspricht. In den 110 Dorfkäsereien wurden im Geschäftsjahr 1994/95 insgesamt 9135 Tonnen Appenzelerkäse hergestellt. Zielsetzung bleibt eine Erhöhung der Produktion auf 10 000 Tonnen. Im Geschäftsjahr 1994/95 konnten insgesamt 9738 Tonnen Appenzeler Käse, vollfett und einviertelfett verkauft werden. Dies entspricht einer Steigerung von 0,73 Prozent. Auf dem Inlandmarkt fiel der Absatz mit 3964 Tonnen Vollfett-Käse um 61 Tonnen geringer aus als im Vorjahr. Demgegenüber konnte der Absatz im Ausland um 157 Tonnen auf die neue Rekordmarke von 5527 Tonnen gesteigert werden. Wichtigstes Absatzland ist Deutschland, wo mit 4031 Tonnen erstmals mehr Appenzeler Käse verkauft wurde als in der Schweiz. Der Export wird für den Appenzeler Käse immer wichtiger.

*

Stumme Gäste im Cyber Café. Bereits gibt es in der Schweiz vier Cyber Cafés, die ihren Gästen Reisen mit Internet ermöglichen. Das erste Cyber Café wurde mittlerweile in Basel eröffnet. Sechs Bildschirme stehen zur Verfügung, der Kaffee ist gratis. Zum Angebot der vier Cafés gehören vernetzte Computer, die im Stundentarif von rund 20 Franken benutzt werden können sowie geschultes Personal. Wie die «Neue Zürcher Zeitung» schreibt, scheinen die Betriebe ein wichtiges, angestrebtes Ziel jedoch noch nicht erreicht zu haben: Die Kommunikation unter den Besucherinnen und Besuchern. Die Zeitung schreibt lakonisch: «Der unmittelbare Gedankenaustausch zwischen den Besuchern ... entsteht nur zögerlich. Dies führt zur absurden Situation, dass virtuell kommunizierende real schweigen». Die Zahl der Internet-Benutzer in der Schweiz beläuft sich bereits auf 100 000.

*

Energy Drinks ohne Energie. Auch die stärksten Energy Drinks haben einen geringeren Koffein-Gehalt als Kaffee. Zu diesem Schluss kommt eine Untersuchung des Konsumenten-Magazins «K-Tip». Das Magazin testete 18 Energy Drinks und zieht folgende Bilanz: Trotz der Beunruhigung bei Eltern, Lehrern und Konsumentenschutz-Organisationen: «Die Aufregung ist übertrieben». Power Cola Energy Drink wies mit 329 Milligramm pro Liter den höchsten Koffeingehalt der getesteten Getränke auf. Dies ist geringfügig mehr als gesetzlich erlaubt. Den kleinsten Wert mit 25 Milligramm Koffein pro 3-Dezilliter-Flasche wies Guarana Jones der Migros auf. Ein ganz gewöhnliches Coca Cola enthält mehr Koffein. Wie das Magazin weiter schreibt, sind die Wachmacher dagegen wahre Kalorienbomben. Mittlerweile sind in der Schweiz über 20, in Deutschland sogar über 50 Energy Drinks erhältlich.

*

Hochalpinen Weinforum in Arosa. Beat Caduff, Hotelier und Weinliebhaber, war der umsichtige Organisator des zweiten Hochalpinen Weinforums in Arosa. Grosse Gewinner aus Frankreich und Deutschland kamen nach Arosa, um ihre Weine den rund fünfzig Teilnehmern an diesem Weintreffen zu präsentieren. Diese präsentieren ihre Produkte in der Regel nur in New York, London oder Sydney. Aus dem Bordelais kamen *Thierry Gardiner* vom Château Phélan Ségur, *James Sichel* von Château Palmer und *Jaques Thienpont* vom Weingut Le Pin, aus Deutschland *Wilhelm Weil*, *Armin Diel* und *Ernst Loosen*. Derartige Degustationen besitzen insofern Seltenheitswert, als es sich bei den meisten Weinen um Versteigerungsflaschen handelt, die im Handel nicht erhältlich sind. Am Sonntag präsentierte Beat Caduff aus seinem Weinkelner, in dem 30 000 Flaschen liegen, 22 Spitzenweine, darunter einige Neuheiten aus Kalifornien. Auch wenn Beat Caduff infolge seiner natürlichen Bescheidenheit (noch) nicht so bekannt sein mag wie manch anderer Kochkünstler, so gilt er doch als «einer der besten Köche der Schweiz», den der «Guide Michelin» mit einem seiner raren Sterne bedacht hat. Mit zwei siebengängigen Menüs wurde Beat Caduff seinem Renommé in höchstem Masse gerecht.

FS

UNE LANGUE À L'AUTRE

Les entreprises de location de voitures et le tourisme

Le tourisme helvétique bat de l'aile. Cette période de disette est également ressentie par les entreprises de location de voitures en Suisse. Le nombre des locations est certes en augmentation, mais le chiffre d'affaires tend à diminuer. Hertz estime à 55 pour cent la part de ses voitures louées à des desseins touristiques contre 45 pour cent pour celles louées pour des voyages d'affaires. C'est un pourcentage similaire qu'avance Avis, alors que Europcar Interrent chiffre à respectivement 40 et 45 pour cent les locations touristiques et celles destinées à des voyages d'affaires. Les 15 pour cent restants se répartissent entre les locations individuelles et les véhicules utilitaires. Page 5

La Suisse compte près de 80 associations d'hôtels

A l'heure où la synergie est conjuguée à toutes les sauces, il est réjouissant de constater que la Suisse compte près de 80 associations et chaînes d'hôtels. C'est ce qui ressort d'une enquête effectuée par notre hebdomadaire. Cette étude a tenu compte de toutes les synergies et autres regroupements qui amènent au moins trois hôtels à collaborer entre eux. Cela représente 1200 lits, soit un cinquième du parc hôtelier helvétique. Les établissements 4 ou 5 étoiles, de même que ceux qui comportent un grand nombre de lits, sont parmi les premiers à être touchés par ce phénomène qui est très répandu en Suisse romande. Page 7

La «Belle époque» au Musée suisse de l'hôtellerie

Le Musée suisse de l'hôtellerie, sis à la Trittligasse 8, à Zurich, est un petit bijou. Bien qu'il ne soit ouvert que l'après-midi, de 14 h à 17 h en semaine, de 11 h à 17 h le samedi et de 11 h à 13 h le dimanche, il est visité chaque année par près de 3000 personnes. Celles-ci sont avant tout des touristes, des professionnels de l'hôtellerie et des étudiants en architecture empreints de nostalgie. Plusieurs ustensiles du siècle passé n'ont pas pu être réunis facilement. A une certaine époque, on avait en effet tendance à faire table rase du passé. La traditionnelle exposition temporaire est consacrée actuellement aux hôtels de la «Belle époque». Elle pourra être visitée jusqu'au 17 décembre. Page 8

L'importance du facteur humain dans l'hôtellerie

C'est dans la localité autrichienne de Bad Gleichenberg, non loin de Graz, que s'est récemment déroulé le 34e congrès mondial de l'association Euhofa International. A l'occasion de ce congrès, qui a réuni des directeurs d'écoles hôtelières en provenance de 23 pays, Carlo de Mercurio, président d'honneur de l'association, a mis avant tout l'accent sur l'importance du facteur humain dans l'hôtellerie: «Nous ne souhaitons pas rencontrer des robots à la réception d'un hôtel, mais bien des êtres humains», a-t-il notamment relevé. Ce congrès a en outre permis de souligner certaines carences au niveau de la formation du personnel hôtelier. Page 11

La 16e édition d'Igheo, c'est pour bientôt

La 16e édition de la foire internationale de l'hôtellerie et de la restauration, Igheo, approche à grands pas. Elle se déroulera en effet du 23 au 29 novembre prochains, à Bâle. Sa surface d'exposition s'étendra cette année sur plus de 34 500 m² et elle accueillera 670 exposants provenant de onze pays. Parmi les principales attractions de ce pendant allemandique de Gastro- nomia, on relèvera avant tout le «Centre gastronomique», la «Tavola d'arte» et le «Bel Etage». Celui-ci, en collaboration avec la Société suisse des hôteliers, présentera un vaste choix de mobilier pour les hôtels. Et cela, pour toutes les bourses et pas seulement pour celles des établissements 5 étoiles. Page 13

Remontées mécaniques

Les téléphériques, nerfs du tourisme

L'Association suisse des entreprises de transport à câbles (ASC) a fêté, la semaine dernière, à Saas Fee, son 25e anniversaire. C'est en effet en 1970 que l'Union des funiculaires de Suisse avait fusionné avec l'Association suisse des téléskis pour donner naissance à l'ASC. René Vaudroz, membre du comité directeur de l'ASC, a tenu à cette occasion à passer en revue les différents aspects de ce secteur éminemment important pour le tourisme.

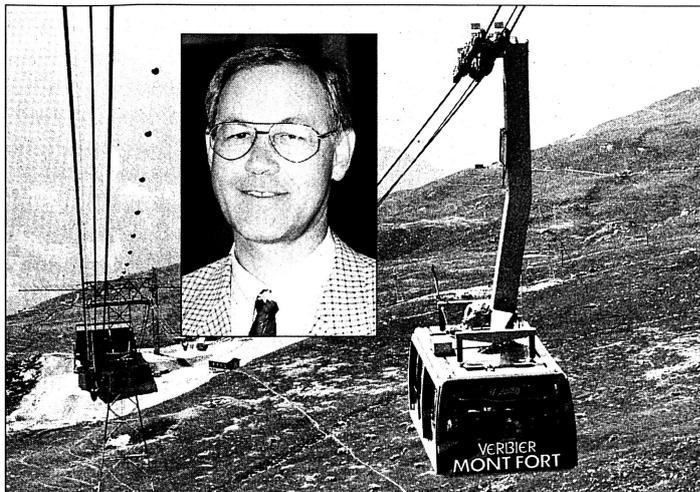
Interview:
LAURENT MISSBAUER

René Vaudroz, vous êtes directeur de la société des téléphériques de Leysin et membre du comité directeur de l'ASC. Quelle est l'importance des remontées mécaniques pour le tourisme suisse? Elle est considérable. Il suffit en effet de penser que le tourisme helvétique, avec notamment le ski alpin, ne serait pas ce qu'il est actuellement si nos montagnes n'étaient pas accessibles par les téléphériques et les téléskis. Or, le tourisme est, par son importance, le 3e secteur économique de Suisse. Dans le canton de Vaud, il représente même le 2e secteur. Par conséquent, les remontées mécaniques, qui emploient en Suisse dix mille personnes et qui génèrent chaque année huit cents millions de chiffre d'affaires, sont l'un des principaux pousmons du tourisme.

Vous souhaitez donc être davantage pris en considération par les milieux touristiques?

Absolument! Les remontées mécaniques ont engendré l'implantation et l'essor de nombreux hôtels et restaurants, mais également d'entreprises de construction, de banques, de commerces de détail, de boulangeries, de cabinets médicaux et cette énumération n'est pas exhaustive. A Leysin, par exemple, 90% des revenus directs et indirects proviennent du tourisme. En outre, je relèverai encore le fait suivant: un hôtel de montagne, s'il ne disposait pas des infrastructures annexes attractives, telles que les remontées mécaniques pour agrémente le séjour de ses clients par le ski l'hiver ou par les balades en altitude l'été, perdrait assurément de sa valeur marchande.

Que faites-vous pour essayer d'ennayer la disparité qui réside actuellement entre les recettes hivernales et estivales? Alors que les membres de l'ASC réalisent en moyenne 18% de leur chiffre d'affaires en été, Leysin présente des pourcentages beaucoup plus faibles. Il y a quelques années, le chiffre d'affaires



Pour René Vaudroz, membre du comité directeur de l'ASC, les remontées mécaniques sont l'un des principaux pousmons du tourisme suisse. Photos: Laurent Missbauer et ASL

réalisé durant l'été par notre société ne s'élevait qu'à 5% du chiffre d'affaires annuel. Pour le dernier exercice, nous sommes déjà à 12% et il est clair que nous devons faire encore mieux. Il s'agit à l'heure actuelle d'un de nos principaux soucis. Le premier pas important a été accompli après l'incendie en 1984 du restaurant de la Berneuse, à l'arrivée des télécabines. Pour le remplacer, nous avons construit en 1990 un restaurant tournant qui a nécessité un investissement de 7,5 millions. Grâce à ce nouvel établissement, qui constitue une véritable attraction touristique, nous avons triplé notre chiffre d'affaires en été. Au

jourd'hui, nous essayons d'être une station des quatre saisons en mettant notamment l'accent sur le vélo de montagne. A cet effet, nous avons équipé les nouvelles télécabines de la Berneuse d'un système qui permet de fixer les vélos à l'endroit où l'on place les ski en hiver. Tout un réseau de VTT a été développé en conséquence et nous avons également amélioré nos sentiers pédestres.

On reproche souvent aux sociétés de remontées mécaniques d'investir des millions pour le renouvellement de leurs installations et de refuser de payer mille ou deux mille francs pour améliorer

la qualité de l'accueil. Quel est votre avis à ce sujet?

C'est une question qui est tout à fait d'actualité. Globalement, le tourisme suisse enregistre une diminution importante de son attrait et ce ne sont pas seulement la TVA et la cherté du franc suisse qui sont en cause, mais aussi l'accueil. A Leysin, nous avons déjà mis sur pied un cours de formation à l'accueil pour le personnel des installations en 1989 et nous avons enregistré une nette amélioration. Il faut cependant sans cesse remettre l'ouvrage sur le métier et notre personnel ouvrier bénéficie chaque année d'une journée d'information. Voir aussi en page 5

De l'eau dans le gaz aux Grisons

L'antenne grisonne de l'ASC est montée à différentes reprises aux barricades pour réclamer des changements au sein de votre association. Un mouvement similaire est-il également perceptible en Suisse romande? Non, le problème est surtout grisonnais. L'association du canton des Grisons est intervenue plusieurs fois pour tenter d'améliorer notre association, voire même pour lui demander de se séparer de l'Union des transports publics (UTP). La grande majorité du comité, dont le Valais et la Suisse romande, désire rester au sein de l'UTP et fait confiance au directeur de l'ASC, Carl Pfund.

Quelles seraient les conséquences d'une telle séparation?

A l'heure où la synergie est d'une brûlante actualité, la séparation de l'UTP nous coûterait beaucoup trop cher. Nous serions moins efficaces et nous devrions engager des juristes et plusieurs autres spécialistes pour pouvoir faire face à la situation. Nous avons néanmoins décidé d'améliorer à l'avenir l'efficacité de l'ASC et nous présenterons lors de la prochaine assemblée générale, à fin novembre, à Berne, une solution qui devrait donner satisfaction à toutes les parties.

Quelle sera cette solution?

Il s'agira d'avoir un directeur général et deux sous-directeurs, l'un pour l'UTP et l'autre pour l'ASC. Il ne s'agit pas d'un compromis mais bien d'un pas en

avant pour une association plus performante et plus dynamique.

Que vous reprochait-on au juste?

Les Grisonnais s'étaient avant tout élevés contre la TT Revue, qui est à la fois l'organe officiel de l'UTP et de l'ASC. Ils nous ont notamment demandé d'être plus indépendants et plus agressifs sur le marché. Or, le problème d'une association faitière comme la nôtre, c'est qu'elle ne peut pas vendre St-Moritz et Pontresina de façon individuelle. Elle doit au contraire effectuer une promotion internationale en bloc et mener une politique globale, faire admettre, par exemple, que la population de montagne a, elle aussi, le droit d'avoir des places de travail là où elle habite. LM

Leysin

Projet de toboggan à l'étude

La descente de pâturages en toboggan rallie toujours plus d'adeptes dans notre pays. C'est du moins ce qui ressort d'une enquête effectuée par l'Association suisse des transports à câbles (ASC). D'ici fin 96, sept autres toboggans devraient être mis en service, dont un à Leysin.

LAURENT MISSBAUER

Une descente en luge sur les pentes de nos montagnes n'est plus une exclusivité hivernale. Des toboggans ont en effet bourgeonné un peu partout sur nos versants pâturés. Douze toboggans sont ainsi actuellement en service, dont deux en Suisse romande, à Fontenais (JU) et à Moléson (FR). Deux autres projets sont à l'étude à Nyon et à Leysin. En ce qui concerne ce dernier, René Vaudroz, directeur des remontées mécaniques de Leysin, a confirmé qu'il avait d'ores et déjà déposé une demande à la LIM et au fonds d'équipements touristiques: «Nous souhaitons construire un toboggan au sommet de la Berneuse pour pouvoir satisfaire notre clientèle, mais également pour étendre notre offre et pal-

lier ainsi à un éventuel manque de neige. On parle beaucoup du réchauffement de la planète et de la diminution de la saison d'hiver, autant prévoir tout de suite des solutions de rechange pour ne pas se trouver démunis si les prophéties précédemment évoquées venaient à se réaliser», estime le directeur des remontées mécaniques de Leysin.

Solution inédite dans le canton

«Le conseil communal de Leysin doit adopter à cet effet un PPA, soit un plan partiel d'affectation du domaine touristique qui serait superposé à la zone d'affectation alpestre. C'est la première fois que l'on aura un tel plan dans le canton de Vaud et cela nous permettra de satisfaire notre clientèle d'été, mais également de printemps et d'automne», conclut René Vaudroz. Les chiffres publiés par l'ASC révèlent que 30 000 descentes ont été effectuées pendant les six premiers semaines d'exploitation du tout nouveau toboggan d'été de Schönried-Rellerli, dans l'Oberland bernois. Il y a ainsi de quoi envisager un amortissement assez rapide des installations. Surtout lorsqu'on sait qu'une ou deux personnes peuvent prendre place sur les luges spéciales de ces toboggans d'été.

Elections fédérales

Les candidats du tourisme

Le tourisme suisse veut renforcer sa présence dans le Parlement. L'Hotel + tourisme revue, en collaboration avec la Fédération suisse du tourisme (FST), a recolté les propositions de candidatures de la branche. Il est apparu que ce sont principalement les candidats des régions alpines qui entendent s'investir pour le tourisme.

ANDREAS NETZLE

La branche touristique a tiré la leçon du rejet, fin 1993, à quelques voix près, de la motion Bezzola demandant un taux de TVA réduit: elle doit être davantage présente aux Chambres fédérales afin d'avoir une influence directe sur les affaires qui la concernent. Les élections du 22 octobre lui donneront l'occasion de le faire. Mais quels seront les candidats susceptibles de défendre la cause du tourisme? Pour le savoir, nous avons invité tous les partis politiques, les douze régions touristiques ainsi que les 120 sections de la SSH à désigner leurs candidats. Soixante-et-une réponses sur 180 question-

naires envoyés ont été retournées, ce qui nous a permis d'établir le tableau figurant en page 2.

Peu de Romands

Les réponses reçues permettent de constater que le tourisme suscite un intérêt qui diffère passablement d'une région du pays à l'autre. Fortement dépendantes du tourisme, les régions alpines n'ont ainsi guère eu de peine à désigner des candidats. Dix-sept sont recensés en Suisse centrale. Sur le plan cantonal, le canton de Berne vient nettement en tête de liste avec 27 candidats. Les Grisons et le Valais annoncent respectivement 9 et 10 candidats. A l'opposé, les candidats parlementaires romands sont peu nombreux. Mais il y en a à l'instar du conseiller national genevois Peter Tschopp dont on relèvera le commentaire relatif à la TVA: «J'ai le sentiment que les milieux touristiques auraient dû se mobiliser plus tôt et obtenir, en matière de TVA, le même statut que les banques, qui ont réussi à libérer leurs clients étrangers de toute TVA.» A noter également que la représentation féminine atteint 15% seulement.

Adaptation française: Miroslaw Halaba
Détails de l'enquête en pages 2 et 3

Formation continue

Forum Montana 95

«La nouvelle loi sur l'AVS m'accorde deux années supplémentaires de vie active, mon petit séminaire de formation-dé-tente s'impose plus que jamais...» C'est en ces termes que s'ouvre le dépliant du programme du Forum Montana 1995. 5e Rencontres féminines de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, qui aura lieu du 5 au 12 novembre. Organisée par le service de formation professionnelle de GASTROISUISSE, à Pully, cette nouvelle session, parsemée d'animations instructives et divertissantes, s'adresse avant tout aux femmes cadres ou directrices d'établissement. Le programme a été concocté par *Pierre Stämpfli*, responsable de la formation à la FSCRH. Il comprend, après une première matinée où *Rosette Poletti* expliquera comment «vivre pleinement sa condition de femme», des exposés et des ateliers sur les économies d'énergie, les caisses enregistrees du système traditionnel à l'informatique, la présentation de trois entreprises de pointe (Pacha, PR Informatique et MicroCiel), la culture d'entreprise, la gestion du stress, les nouvelles tendances de la clientèle et l'évolution de la clientèle par *Gilbert Vallerio*, président de Pro Gastronomie. JS

MELI-MELO

Cuisine régionale fribourgeoise. A l'initiative de l'Association fribourgeoise des paysannes, un livre sera consacré au thème «Cuisine et traditions au Pays de Fribourg». Actuellement en souscription, cet ouvrage, publié aux éditions Fragnières, à Fribourg, comporte de nombreux textes et recettes (dont six du chef *Orlando Grisoni*), ainsi qu'environ 70 illustrations. «Ce livre est le résultat de contacts avec des femmes dont les connaissances ont été transmises oralement de générations en générations, ainsi que de recherches dans des manuscrits, des anciens cahiers d'écoles ménagères ou des vieux livres découverts dans les musées», explique *Denise Philippona*, cheville ouvrière de cet ouvrage. JS

Tourisme d'affaires

Le Seepark de Morat inauguré

L'ouverture d'un nouvel hôtel dans la conjoncture économique et touristique actuelle fait figure d'événement. L'inauguration du Seepark à Morat, déjà présenté dans ces colonnes (cf. no 18/1995), a permis de réaffirmer la nécessité de construire de nouveaux hôtels en Suisse.

Le Seepark est un garni quatre étoiles de 38 chambres (82 lits), doté d'un bar public ouvert jusqu'à 2 heures du matin et d'un complexe de sept salles de séminaires, conférences et banquets d'une capacité totale de 325 personnes, ainsi que d'un parking souterrain. A deux pas de la future autoroute N 1, «cet hôtel est basé sur la communication», affirme son unique promoteur, l'hôtelier *Gilbert*

Hôteliers vaudois

Un président veveysan à la barre

Réunis en assemblée générale extraordinaire, les membres de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers (ACVH) se sont donnés un nouveau président en la personne de *Daniel Krähenbühl*, directeur de l'Hôtel de Famille à Vevey. Il remplacera *Maurice Urech* qui a quitté le canton de Vaud pour le Tessin.

MIROSLAW HALABA

C'est une assistance relativement nombreuse – quelque septante personnes, dont une trentaine de délégués – qui ont participé à l'événement. Quand bien même aucune surprise n'était attendue puisque *Daniel Krähenbühl* était le seul candidat. Un candidat de «première force» pourtant, devait dire, avant le vote, *Maurice Urech*. Un candidat «intègre» et dévoué à la cause de l'hôtellerie. «Avec lui, notre association sera entre de bonnes mains».

Elu par acclamations, *Daniel Krähenbühl* s'est décrit comme «homme de terrain». Exploitant avec son épouse un établissement de classe moyenne, il est engagé dans le quotidien du métier et confronté à ses aléas. Ses qualités? Non conformiste, «parce qu'allergique aux contraintes inutiles, aux lois et règlements souvent inadaptés et obsolètes», direct, tenace.

Pour plus d'engagement

Les priorités de son mandat? Il entend œuvrer «dans la continuité du travail accompli par ses prédécesseurs», mais il veillera cependant à améliorer les relations avec les organes touristiques, économiques et politiques du canton. Il souhaite également soigner les relations avec la SSH, les cantons francophones et la Société vaudoise des cafetiers, restaurateurs et les hôteliers. Il n'oubliera pas



Le nouveau président, *Daniel Krähenbühl* (à gauche), et *Maurice Urech*, président sortant. Photo: Miroslaw Halaba

la presse, car il est nécessaire que la profession améliore son image de marque dans les médias. *Daniel Krähenbühl* espère par ailleurs établir un dialogue avec les hôteliers du canton et les inciter à

Mutations

Ce changement à la présidence de l'ACVH a donné lieu à quelques mutations. C'est ainsi que *Niklaus Ming* (Hôtel Pavillon et Résidence, Vevey) a été élu au comité, un comité auquel il avait déjà appartenu entre 1967 et 1977. *Jean-Michel Marti* (Hôtel Victoria, Lausanne), entre au comité et au bureau. *Daniel Krähenbühl*, qui préside depuis 1984 la Société des hôteliers de Vevey et environs, quittera cette fonction. Il sera remplacé par *Niklaus Ming*. MH

s'engager davantage et à prendre des responsabilités dans la vie communautaire.

Fonceur et généreux

«Fonceur», «généreux», notamment dans ses efforts pour que l'association soit reconnue, sachant ce que «accueil» veut dire. Ce sont quelques-unes des qualités qui ont caractérisé le président *Maurice Urech* et que le vice-président, *Jean-Rodolphe Heuven* (Leysin) s'est plu à relever. Il a rappelé que *Maurice Urech* est entré au comité cantonal en 1986 comme représentant de la Société des hôteliers de Lausanne dont il était le président et qu'il a pris les rênes de l'ACVH en septembre 1993.

Dans sa dernière intervention, *Maurice Urech*, qui dirige aujourd'hui les hôtels cinq étoiles Villa Principe Leopoldo et Montalbano à Lugano, a notamment invité l'assistance à concentrer ses efforts

sur l'accueil. «Soyez hôtelier, oui, mais surtout hospitalier», a-t-il dit. «Faites en sorte que votre personnel ne soit pas seulement poli, ce qui peut s'instruire, mais aussi aimable». Abordant les questions d'actualité, dont en particulier la Journée suisse du tourisme qui s'est tenue à Genève, il a également invité les participants à prendre contact avec les directeurs des offices du tourisme locaux afin qu'ils participent à la création des produits touristiques. La plate-forme mise en place par Suisse Tourisme est en effet un bon instrument pour les commercialiser. *M. Urech* a par ailleurs indiqué qu'il manque encore quelques établissements hôteliers du Jura vaudois et du Plateau susceptibles de fournir des informations aux auteurs du test conjoncturel vaudois. Avis donc aux amateurs.

Daniel Krähenbühl

Le nouveau président de l'ACVH, *Daniel Krähenbühl*, est âgé de 57 ans. Originaire de Konolfingen (BE), il est né à Vevey. Il est marié et père de trois enfants. Depuis 1969, il est directeur de l'Hôtel de Famille, établissement trois étoiles, membre de la chaîne des Hôtels chrétiens suisses et de Minotel Suisse. Diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne, il a effectué de nombreux stages en Suisse et à l'étranger. *Daniel Krähenbühl* est actif dans diverses organisations professionnelles. Il est notamment président de la Société des hôteliers de Vevey et environs depuis 1984. Il est membre du comité de l'ACVH et de la commission de législation du travail SSH. Il est vice-président de l'Office du tourisme -Adivé, Vevey et environs. Sur le plan politique, il milite dans les rangs du parti radical et siège au Conseil communal de la Tour-de-Peilz. MH

Yverdon-les-Bains

La Journée du thermalisme pourrait être fêtée tous les ans dans un proche avenir

Le Grand Hôtel des Bains et le Central thermal d'Yverdon-les-Bains se sont associés dimanche dernier pour organiser la première Journée du thermalisme. Cette initiative, organisée pour fêter le 18e anniversaire du Centre thermal et le 6e anniversaire de l'inauguration du Grand Hôtel des Bains, pourrait devenir annuelle dans un proche avenir.

LAURENT MISSBAUER

Tous les spécialistes en marketing vous le confirmeront: il n'y a rien de tel que les opérations promotionnelles pour que la clientèle connaisse, apprécie et revienne dans votre établissement. Fort de cet enseignement *Claude Ogay*, le directeur du Centre thermal d'Yverdon-les-Bains, a saisi le prétexte du 18e anniversaire de son établissement pour organiser une fête du thermalisme.

Une fête à laquelle était bien évidemment également associé le Grand Hôtel des Bains, situé à proximité immédiate du Centre thermal. Il s'agit là d'un signe bien tangible de l'excellente entente qui unit le nouveau directeur de l'hôtel, *Pierre-Alain Leresche*, en poste depuis exactement une année, et *Claude Ogay*. Ce dernier faisait d'ailleurs remarquer qu'il était très important de souligner les fêtes d'un point de vue promotionnel: «Le Centre thermal a 18 ans, l'hôtel en a six. Or, six fois trois font dix-huit et aussi bien le Centre thermal que l'hôtel ont été inaugurés un 10 septembre. Ces deux points communs, alliés au fait que le 10 septembre tombait cette année sur un dimanche, nous ont paru suffisants pour faire connaître nos deux établissements à un plus large public. Cela, grâce notamment à toute une série de réductions.» Une carte spéciale proposait en effet à cette occasion plusieurs bons de réduction sur diverses prestations des deux établissements (entrée, abonnement, brunch...). Le Grand Hôtel des Bains



Pierre-Alain Leresche (à g.) et *Claude Ogay* ont été à l'origine de l'organisation de la première Journée du thermalisme à Yverdon. Photo: Laurent Missbauer

avait pour sa part revu à la baisse les prix de ses chambres en proposant, en pension complète, la single à 194 francs au lieu de 288 et la chambre double à 338 francs au lieu de 448.

«Ce genre d'opération nous permet de nous faire mieux connaître de notre clientèle yverdonnoise», explique *Pierre-Alain Leresche*. «Nous avons d'ailleurs pu le constater cet été avec nos deux quinzaines, l'une grecque et l'autre placée sous le signe du jazz. Elles ont attiré une importante clientèle régionale qui nous a permis de servir respectivement 850 et 442 couverts.» Cela revient-il à dire que le Grand Hôtel des Bains, ce grand vaisseau qui prenait il y a encore peu de temps de l'eau de toutes parts, est sur le point d'assainir ses finances? Ce serait aller un peu vite en besogne.

Augmenter le taux d'occupation

Pierre-Alain Leresche ne cache en tout cas pas que son établissement a subi cette année les mêmes effets pervers de la crise que l'ensemble du secteur hôtelier helvétique. La remise à flot du paquebot yverdonnois ne peut pas se faire du jour

au lendemain et «il ne faut pas mélanger le côté financier du Grand Hôtel des Bains, aux mains du Conseil d'administration et des banques, et le côté exploitation», estime le directeur de l'hôtel. L'objectif prioritaire que *Pierre-Alain Leresche* s'est fixé est celui d'atteindre un taux d'occupation des chambres de 56%: «Je me donne trois ans pour y parvenir. Ensuite, on visera 60%. Le cadre de l'hôtel, sa verdure, sa propre piscine d'eau thermale, son charme historique avec la Rotonde qui date de 1896 et le bâtiment situé à gauche de l'entrée principale qui remonte à 1734, sont nos principaux atouts. Nous répondons à l'attente d'une clientèle légitimement exigeante dans un hôtel de cette classe et de cette catégorie de prix. En conséquence, nous portons une attention toute particulière à la cuisine raffinée et légère, à l'accueil et au service», relève *Pierre-Alain Leresche*. Depuis près d'une année, son établissement dispose en outre d'un autre avantage de taille. Il bénéficie en effet des services de réservation du groupe Steigenberger qui réunit 250 hôtels dans le monde entier.

ANNONCE

ETAT DE VAUD

Département de l'intérieur et de la santé publique
SERVICE DES HOSPICES CANTONAUX

APPEL D'OFFRES

Dans le cadre de la mise en gérance de l'hôtel et du centre thermal de Lavey-les-Bains, l'Etat de Vaud lance un appel d'offres pour trouver un exploitant ou une société d'exploitation intéressé par la reprise de cette activité.

Le dossier complet est disponible dès le 15 septembre 1995 sur la base d'une demande écrite motivée, adressée au Service des hospices cantonaux, Bugnon 21, 1005 Lausanne, et permet de faire acte de candidature à la même adresse, avant le 31 octobre 1995. Les personnes ou les sociétés justifieront leur capacité à un telle reprise en joignant à leur acte de candidature:

- un curriculum vitae détaillé pour les candidatures individuelles,
- un descriptif des activités et des états financiers récents pour les sociétés candidates.

N.B.: Cet appel d'offres ne concerne pas les activités médicales de la clinique de Lavey-les-Bains qui reste sous la dépendance du Département de l'intérieur et de la santé publique de l'Etat de Vaud, Service des hospices cantonaux.

0 79029/1991.78

COUP DE FIL À...



Damian Bumann
Directeur des remontées mécaniques de Saas Fee

L'Association suisse des transports à câbles a fêté son 25^e anniversaire à Saas Fee, une station qui illustre peut-être mieux que n'importe quelle autre l'importance des remontées mécaniques dans le développement touristique d'une région. L'augmentation des remontées mécaniques a-t-elle vraiment été de pair avec celle des nuitées?

Tout à fait! Il suffit de penser que la vallée de Saas Fee, au tournant du siècle dernier, n'était qu'une région de montagne où la vie était particulièrement rude pour ses habitants. L'avènement de l'alpinisme, pendant les mois d'été, a certes permis à la population d'entrevoir des lendemains meilleurs, ce n'est cependant que lorsque les téléphériques ont rendu la montagne accessible à M. Tout-le-monde que les touristes ont commencé à venir en nombre à Saas Fee. Et cela, aussi bien en été qu'en hiver. Ce la a permis, du coup, une exploitation annuelle de la station et de ses hôtels. Le premier téléphérique, celui de Spielboden, a été inauguré en 1954 et le nombre de nuitées passait déjà à plus de 100 000 l'année suivante. L'inauguration successive du téléphérique de Längflüh, en 1959, a permis de franchir le cap des 200 000 nuitées et c'est avec le lancement du téléphérique de Plattjen, en 1964, que Saas Fee, avec un total de plus de 400 000 nuitées, a comptabilisé davantage de nuitées pendant la saison d'hiver que pendant celle d'été.

L'inauguration du téléphérique du Felskin en 1970 a ensuite permis à Saas Fee de dépasser la barrière du demi-million de nuitées et le cap des 700 000 nuitées a quant à lui été atteint en 1978, date à laquelle nous avons entrepris la transformation des téléphériques de Spielboden et de Längflüh. Avec l'ouverture du Métro Alpin, en 1985, et de l'Alpin Express, en 1992, nous ne sommes plus très loin du million de nuitées. Nous avons comptabilisé 909 138 nuitées en 1992 et l'inauguration de ces deux installations, qui garantissent la pratique du ski pendant toute l'année, nous a permis d'améliorer le nombre des nuitées en été. *Propos recueillis par Laurent Missbauer*

MÉLI-MÉLO

À la découverte des alpages de la Gruyère. Original le nouveau produit créé par l'Office du tourisme de Charmey à l'intention des amateurs de fabrication de fromage, de faune et de flore. Trois itinéraires de trois jours/deux nuits ou deux jours/une nuit leur permettent de se balader dans les alpages gruyériens avec logement et repas dans des chalets. Il est intéressant de savoir que ce produit, baptisé «Au cœur des alpages», a été élaboré en collaboration avec la Coopérative fribourgeoise pour les fromages d'alpage et la Société fribourgeoise d'économie alpestre. Les randonneurs partagent le repas des armaillis, découvrent une riche nature, assistent à la fabrication du fromage et aux travaux du chalet. Une petite plaquette bilingue a été éditée à leur intention. L'exemple parfait d'une collaboration intelligente et utile entre l'agriculture et le tourisme. *JS*

Nouvel annuaire mondial du Skat Club. L'édition 1995 est sortie de presse. Elle mentionne les coordonnées et les responsables des comités nationaux, ainsi que ceux des 506 clubs répertoriés dans le monde. La Suisse, représentée au niveau international par Alfonso Passera (Caslano TI), président du comité des finances, compte actuellement 17 clubs. Son comité national est présidé par Emil Fischli (Genève). Le nouveau président du comité exécutif du Skat International, le Canadien Leonard Graceffo, écrit dans cet annuaire: «Nous allons tous travailler pour le rajeunissement et la revitalisation du Skat International dans une atmosphère de paix dans le monde entier». *JS*

Neuchâtel

Premier réseau cantonal de VTT

«Paradis des loisirs actifs», comme l'indique son logo touristique, Neuchâtel sera, d'ici trois semaines, le premier canton à disposer d'un réseau d'itinéraires balisés pour le vélo tout terrain (VTT) réparti sur la totalité du territoire cantonal.

MIROSLAW HALABA

Ce réseau comptera 21 circuits représentant 420 kilomètres, dont les 20 derniers kilomètres seront balisés ces prochains jours. Sa mise en place, qui a débuté au printemps 1994, a été effectuée dans le cadre d'un programme d'occupation des chômeurs et sur mandat de la Commission neuchâteloise de balisage d'itinéraires VTT. Comme il l'a fait dans d'autres régions du pays, le Touring Club Suisse (TCS) a apporté une contribution importante à son installation en mettant à disposition le matériel de balisage. 800 flèches directionnelles ont ainsi été apposées le long des itinéraires.

Carte et panneaux

Le réseau s'enrichira au printemps prochain de soixante points d'accès où les cyclistes trouveront des places de parc et un panneau comportant le schéma de l'itinéraire et diverses informations pratiques dont le code de bonne conduite proposé par l'Association des amis du vélo de montagne (AAVM). Une carte de géographie sera également éditée et distribuée gratuitement dès la mi-octobre au TCS et dans les offices du tourisme. On y trouvera l'ensemble du réseau ainsi que le profil de chacun des itinéraires et des indications relatives à l'hébergement, aux possibilités de restauration et aux attractions touristiques. Grâce au dialogue mené avec les propriétaires terriens, l'installation des parcours n'a pas donné lieu à des difficultés majeures, a indiqué le secrétaire général de la commission de balisage et directeur de l'Office du tourisme de Neuchâtel et environs, Pascal Sandoz. La commission poursuivra d'ailleurs ce dialogue puisqu'elle est chargée de l'entretien du réseau.

Segment «vélo»

Ce réseau cantonal est un atout pour le tourisme neuchâtelois. Celui-ci



Un réseau balisé de 420 km attend les amateurs de VTT.

Photo: Tourisme neuchâtelois, André Girard

pourrait ainsi présenter une offre dans le segment de promotion «vélo» développé par Suisse Tourisme (ST). «Nous devrions arriver à profiler le canton de Neuchâtel comme une région idéale pour la pratique du VTT», a déclaré Pascal Sandoz. «Et qui dit segment, dit aussi présence dans les agences de voyages».

L'installation d'un réseau intercantonal, qui pourrait être très utile sur le plan touristique, n'a-t-elle pas été envisagée?

Des contacts avaient été pris avec le canton du Jura qui possède aussi certains itinéraires balisés, mais ils n'avaient pas pu se concrétiser, a souligné le président de la commission de balisage. Ayant trouvé dans le TCS un partenaire expérimenté et disposé à passer à l'action, le canton de Neuchâtel a préféré se lancer tout de suite dans l'aventure. Ce n'est sans doute que partie remise, car, comme l'a dit Pascal Sandoz: «Tout est en devenir».

Swissair

Nouveaux avions, compétitivité accrue

L'amélioration de la flotte est l'un des axes sur lesquels Swissair agit régulièrement pour améliorer sa compétitivité. L'introduction, l'an prochain, du dernier-né de la famille des Airbus A320 donnera à la compagnie quelques atouts supplémentaires pour affronter la concurrence.

MIROSLAW HALABA

Sorti fin août des halles d'assemblage de Daimler-Benz Aerospace Airbus, à Hambourg, le premier A319 sera livré en avril prochain à Swissair. Dans la version commandée par notre compagnie nationale, cet appareil offrira 116 sièges, soit

22 de moins que l'A320 et 58 de moins que l'A321.

D'ici mi-1997, Swissair disposera ainsi de 8 A321, de 16 A320 et de 5 A319 qui remplaceront les 24 MD-81 et les 5 A310-200. Ce renouvellement de la flotte, le plus important de son histoire, constitue un investissement de 2,35 milliards de francs. Swissair exploitera sur les lignes court-courriers des avions de construction uniquement européenne.

Souplesse

Avantage important, les nouveaux avions permettront à la compagnie de réagir de façon plus souple aux rapides changements du marché. Celle-ci pourra pratiquement adapter chaque jour son programme de vol à la demande dans les secteurs passagers et fret. Moyennant

une formation complémentaire, les pilotes seront aptes à utiliser les trois types d'appareils, ce qui se traduira par des économies, sans doute notables.

Environnement

Les constructeurs européens ont par ailleurs fait des progrès en matière de protection de l'environnement. Les nouveaux appareils, indique Swissair, se caractérisent par un niveau de bruit «très bas» et une réduction «massive» des gaz d'échappement nocifs par rapports aux avions actuellement en service. Swissair aura le privilège d'être la première compagnie au monde à exploiter un nouveau type de moteur dont l'émission d'oxyde d'azote et la consommation de kérosène sont respectivement de 40% et 20% inférieures par rapport à sa flotte court-courrier actuelle. Selon les dernières recherches, l'oxyde d'azote jouerait un rôle déterminant dans la formation et la destruction de l'ozone.

Allègement pour les riverains

Swissair indique que l'utilisation des avions de la famille des A320 n'occasionnera «plus que 68 tonnes d'oxyde d'azote par an dans la région de l'aéroport de Genève contre près de 116» avec les MD-81 et les A310. A Zurich, le volume de ces émanations passera de 270 à 150 tonnes. «C'est là une très bonne nouvelle pour les riverains de ces deux aéroports, étant donné que l'ensemble des compagnies aériennes y produisent actuellement respectivement 475 et 1100 tonnes d'oxyde d'azote par an», écrit la compagnie. Elle note cependant aussi que les émissions d'oxyde de carbone et celles des hydrocarbures non brûlés sont en revanche supérieures aux attentes. Des recherches sont en cours pour diminuer ces émissions.



Swissair sera la première compagnie à utiliser le nouvel appareil. Photo: Airbus

FST

«En ordre de bataille groupé et compact»

«Les réussites ne sont possibles que si le tourisme se présente sur le champ politique en ordre de bataille compact et groupé». C'est l'appel que lance président le Franz Steinegger dans le dernier rapport de gestion de la Fédération suisse du tourisme (FST), fédération et dont les membres se sont réunis jeudi 14 septembre en assemblée générale à Herisau.

Pour Franz Steinegger, la branche doit apprendre à examiner les problèmes dans leur ensemble et, lorsqu'il s'agit de thèmes importants, à parler d'une seule voix. Ceux qui revendiquent des «exigences maximalistes» risquent de ne pas être entendus. «Les expériences désastreuses en la matière ne manquent pas», écrit le président. La réorganisation de l'ONST, devenu Suisse Tourisme, doit inciter la branche touristique à adapter ses structures «aux nouvelles exigences». «Nous devons nous orienter encore plus sur la demande que ce soit dans le domaine du marketing ou de la politique touristique», déclare Franz Steinegger. Il est nécessaire de s'interroger sur les clients et la qualité des prestations et d'avoir le courage de modifier les habitudes.

Le président de la FST est d'avis que la discussion relative à une nouvelle politique d'encouragement du tourisme ne doit plus être un tabou. «On ne saurait trop rappeler que le tourisme n'est pas un but en soi, mais une base existentielle pour bon nombre de régions de notre pays».

L'année 1995 a apporté au tourisme «moult difficultés», écrit encore le président de la FST. La récession économique qui se traduit par une retenue au niveau de la consommation, le renchérissement du franc suisse par rapport aux monnaies de nos marchés émetteurs, la taxe à la valeur ajoutée ont renchéri le produit touristique et placé le tourisme «dans une situation de crise». Franz Steinegger aborde également la question de la TVA pour souligner la nécessité d'un taux réduit. *MH*

Séminaire ASTD

Avec traduction simultanée

L'Association suisse des directeurs du tourisme (ASDT) innove. Elle a en effet décidé de mettre à disposition des participants une traduction simultanée lors de son séminaire de gestion annuel. Ce séminaire aura lieu du lundi 6 au jeudi 9 novembre à Engelberg. Il sera précédé de l'assemblée générale d'automne de l'association qui débutera à 14 h. 30.

Ouvert à tous les professionnels du tourisme, le séminaire sera animé par deux représentants de l'institut Gottlieb Duttweiler: David Bosshart et Karin Frick. Il sera consacré à divers thèmes d'actualité comme le marketing, la communication, les nouvelles tendances du marché, le profil du consommateur. A noter que le délai d'inscription, fixé au 26 août, a été prolongé au 22 septembre. Le nombre maximal de participants est de soixante. *MH*

Inscription jusqu'au 26 septembre à: Tourist Center, Mme Katrin Hager, 3715 Adelsboden. Tél.: 033 73 80 80. Fax: 033 73 80 92.

Marché-concours

Bâle-Campagne, hôte d'honneur en 1996

Après Lucerne en 1994 et Fribourg cette année, ce sera au tour du canton de Bâle-Campagne d'être l'hôte d'honneur du Marché-concours de Saignelégier en 1996 et de se retrouver ainsi au centre de la désormais traditionnelle double opération touristique-gastronomique mise sur pied à chaque fois. Bâle et ses environs représenteront un marché touristique très important et de surcroît de proximité. Directeur de Jura-Tourisme, la fédération jurassienne du tourisme, Michel Beuret est en tout cas d'ores et déjà bien décidé à frapper un grand coup. Le tourisme jurassien aura en effet l'opportunité de toucher à cette occasion toute la «Regio Basiliensis» et ses cinq millions d'habitants. *JS*

SCHÄTZUNGSABTEILUNG

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.

SCHÄTZUNGSABTEILUNG

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

Stadt Zürich Kreis 6

zu vermieten per 1. Oktober 1995
oder nach Vereinbarung

SPEISERESTAURANT mit Gartenwirtschaft

Best eingerichteter Betrieb mit
80 Plätzen und 70 Plätzen im
Freien. Gut gelegen, Nähe von
Uni und Spitäler.
Miete mit. : Fr. 7'000.- NK Fr. 550.-
Auskunft und Besichtigung :
Treuhandbüro Eisenegger AG
Wattersstr. 81, 8105 Regensdorf
Tel. 01 / 840 51 61 Herr Knup

Paguera/Mallorca

aus familiären Gründen verkaufen wir
unsere heimelige, zentralgelegene

Steakhouse mit Bar

ca. 35 Plätze, mit komplettem Inventar,
bezugsbereit nach Vereinbarung.
SFR. 160 000.-

Interessenten rufen bitte ab 18 Uhr an.
Telefon 0034-71/68-70-21. 78352/44934

TESSIN - Treuhandbüro verkauft im mittleren Leventinal

Wohnhaus mit Restaurant-Bar

Land 1230 m², Baujahr 1985 (1450 m² SIA)
und ca. 15 Kundenparkplätzen, schöne
Sonnenterrasse, Restaurant und Bar für ca.
40 Personen. Moderne Küche mit Tiefkühl-
räumen und allen Zubehör. Im ersten Stock
Privatwohnung von 3 1/2 Z. und 2 unab-
hängige Einzelzimmer mit WC/Keller/Abstell-
raum/Estrich.
Verlängerter Preis: Fr. 1 070 000.- Inventar
von Restaurant und Bar begriffen. Ideal für
Familien-Führung.
Offerten an Chiffre 279-20343, ofa Orell
Füssli Publicitas SA, 6500 Bellinzona.
078939/199176

Zu verkaufen

Restaurant in N.S. Kanada

mit grosser Freizeitanlage, direkt am
Meer, 18 000 qm Umschwung,
ca. 130 m Strand, guter Ausgangs-
punkt für Walbeobachtungen, ideal für
kreatives Wirte-Ehepaar;
Preis Kan. \$ 225 000.-
Auskunft unter Telefon 041 61 45 31
(19-21 Uhr). 79062/384427

In Südfrankreich / VAR

Div. Hotels und Restaurants

an Top-Lagen zu verkaufen.
L. Bächtiger, 8157 Dielsdorf
☎ 01 853 36 80, Fax 01 853 24 07
078939/199176

COSTA RICA

Zu verkaufen Strandgrundstück und 4-Sterne-
Hotelprojekt.
Fax 0041-57-211138. Preis: US\$ 500 000.
79056/384424

Zu verkaufen im Stockwerkeigentum,
in mittelgrosser Stadt im Wallis

Hotel/Restaurants

in Büro- und Geschäftshaus an zentra-
ler Lage.
- Hotel mit 60 Betten; Hotelbar
- Restaurant (70 Plätze)
- Konferenzsaal (50 Plätze)
- Pizzeria (100 Plätze)
Verhandlungspreis: CHF 5,5 Mio.
Kaufinteressenten melden sich bitte
unter Chiffre 79001, hotel + tourismus
revue, Postfach, 3001 Bern. 79001/308250

Zu verkaufen, freundliches

Party-Restaurant, LU

mit Alkoholpatent

EG: Bar 20 Pl., Boulevardcafé 20 Pl.
1. OG: Rest. 80 Pl., Saal 40 Pl.,
Balkon 12 Pl., Kinderspielplatz

4. OG: Büro mit Toilette
Sie können den Betrieb ohne Unter-
brechung auf einen gewünschten Termin
übernehmen!
Rohbaumiete: Fr. 96 000.- p.a.
Übernahme: Fr. 395 000.-
inkl. Inventar, Maschinen, Handänderung.
WIR-Anteil: Fr. 100 000.-

Besprechen Sie die Konditionen mit uns:
Tel. 041 366 701 (9-11 Uhr). 79002/343773

Karibik (Dominikanische Republik)

Aus gesundheitlichen Gründen zu verkaufen einjähriges Haus
mit Gastronomiebetrieb und zwei Wohnetagen (schuldenfrei).
Grundstück 1000m². EG: Restaurant 30 Plätze innen und
20 Plätze aussen (Galerie). 1. und 2. OG: Je eine 4-Zimmer-
Wohnung zu 140 m². Alle Zimmer mit sep. Dusche/WC und
Terasse/Balkon (freie und weite Sicht auf Palmen und Meer).
Lage: An der Nordküste der Dom. Rep., unweit von Cabarete,
ca. 100 Meter vom Strand entfernt. Preis: US\$ 250 000.-

Anfragen: M. Schattling, Eichstrasse 41, CH-6330 Cham,
Telefon 042 36 54 67. 78995/384419

Zu verpachten oder zu verkaufen im Berner Oberland

Hotel Garni mit grosser Apéro-Bar

und wenig Restauration. 20 Zimmer mit Bad, zum Teil neu
renoviert. 3-Stern SHV. Sehr schöne und gut eingerichtete Bar
70 Pax. Moderne Küche vorhanden.

Auskunft mit Kapitalnachweis unter Chiffre 78986,
hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern. 78986/29386

ARCHITEKTUR • IMMOBILIEN THOMAS AEBLI

Zu verkaufen Restaurant

in grösserer Gemeinde im Bündner-
land komplett renoviert, 90 Plätze
mit drei Abteilen, altes Gewölbe,
Holz-Grill, Plattenböden, Brusttäfel,
zum Teil mit Holzdecken, Parkplätze,
sep. Parzelle mit Garage mit drei
Autoeinstellplätzen.

KP Fr. 650 000.-
(inkl. Inventar)

Gerne erteilen wir Ihnen nähere
Auskünfte.

Tittwiesenstrasse 61 · Postfach 94
7002 Chur
Telefon 081 24 80 26
Fax 081 24 79 26. P 79066/44300

Zu verkaufen in Lugano

Hotel Garni

18 Zimmer, 40 Betten. Zentral gelegen und doch
ruhig und sonnig. Schöner grosser Garten.
3 1/2-Zimmer-Wohnung 100 m².
V.B. Fr. 2 800 000.-
Interessenten melden sich unter Chiffre 78599,
hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern. 78599/195219

BAZAR

An meine Verflossenen

Ich habe mich entschieden,
Euch vorübergehend an die
Garderobe zu hängen.
Letzter Termin für die Abgabe
meiner Wohnungsschlüssel ist der
15. September 1995 um 14.00 Uhr
beim Schloss Greifensee in
Greifensee.

Euer Hanspeter Simmer,
Weinbergstrasse 31, 8630 Rütli
PS: Meine Telefonnummer
bleibt die gleiche. 79180/26398

ACHTUNG - ACHTUNG!

Zu verkaufen

neuwertige, moderne **Bareinrichtung**,
Top-Zustand, vernünftiger Preis sowie
CD-Musikbox (100 CD's) Firebird mit
2 Boxen.
Interessiert? Telefon 028 73 20 10
79084/34486

Gesucht

Gebrauchte, aber gut erhaltene Restaurationsstühle

(ca. 45 Stück) aus Holz.
Bitte melden Sie sich bei Herrn Aerni,
Hotel Restaurant Convatsch, St. Moritz,
Telefon 082 3 74 75. 79081/33669

Zu verkaufen

Natura Beef

direkt ab kontrolliertem Hof.
Halbe oder ganze Tiere,
auf Wunsch zerlegt.
Preis nach Absprache.
Hans Aegerter, 3766 Boltigen
Telefon 030 3 61 01
79137/384450

Salle à manger d'art

pièce unique - chène - renaissance
flammande-sculpté main.
Téléphone: 027 38 39 48. 79065/384421

Disentis/Muster

Zu verkaufen an zentraler Lage

Restaurant/Barbetrieb

Verkaufspreise nach Vereinbarung

Ernsthafte Interessenten erhalten weitere
Auskünfte bei:

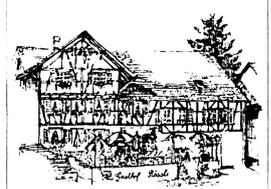
Herrn J. Brunner

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

Verwirklichen Sie
Ihre Ideen in diesem
wunderschönen
Gasthof
zwischen Zürich
und Winterthur.



Ihre Vorstellungen für eine Übernahme auf
Anfang 1996, oder nach Vereinbarung erreichen
uns über Chiffre an Gastro-Annoncen AG,
Postfach, 8030 Zürich

Ein Bijou in der March zu verkaufen
Im Auftrage der Besitzer verkaufen wir auf
Herbst 1995 den bekannten
**LANDGASTHOF RÖSSLI
IN 8862 SCHÜBELBACH**
Kurzbeschreibung: 60 Plätze
Restaurant Gaststube 30-100 Plätze
Säli unterteilbar 30 Plätze
Bar
2 Kegelbahnen mit 25 Bahnen
8 grosse Studios, als Hotelzimmer zu
vermieten
2 3-Zimmerwohnungen
1 5-Zimmer-Wirtwohnung
Falls Sie mehr über das schöne Objekt
wissen wollen, erwarten wir Ihre schriftliche
Anfrage an untenstehende Adresse.

Fred Siebenmann AG

Unternehmensberatung für
Hotellerie + Restauration
Thibchenstrasse 7, 8005 Luzern
Telefon 041 44 05 55, Fax 041 44 00 37

Summer / Winter Resort Taos - NM - USA

Hotel Garni (24 Zimmer) mit europäischem
Feinschmecker-Restaurant (56 Plätze) an
besten Lage, solide Existenz für Chef-Koch.
VP \$ 1,5 Mio., AZ \$ 400 000.-
Fax USA 505 869 13 26. 79120/379719

★★★★Hotel

zu kaufen gesucht.
Region Innerschweiz/Graubünden.

Angebote mit Preisangabe an
Chiffre 78061, hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern. 78061/384283

9500 Wil/SG zu verpachten ab Frühjahr 1996 Speiserestaurant Kreuzacker

Heimeliges Bauernhaus mitten in der Stadt.
Restaurant 40 Plätze,
Säli 20 Plätze, Garten 35 Plätze.
Wirtwohnung, genügend Parkplätze.
Scheune 100 m²
und weitere Nebenräume können ev. dazu-
gemietet werden.

Einem initiativen Interessenten
mit guten Ideen bieten wir einen
fairen Mietzins.

Anfragen für weitere Auskünfte bitte
an Tel. 073 / 23 89 77 (Bürozeit)

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

2-Stern-Hotel

Doppelzimmer 10
Einzelzimmer 5
Angest.-Zimmer 2
Restaurant: Plätze 40
Säli 40
Gartenwirtschaft, Liegewiese, Parkplatz,
Umschwung, Fr. 1,6 Mio.
Weitere Objekte auf Anfrage.
H. Witschard, CH-3930 Visp,
Telefon 028 46 25 50. P 78857/44300

Zu verkaufen im Mittelland, gepflegter,
einmaliger

Landgasthof

Rustikale Gaststube, 50 Plätze,
2 gediegene Säli, 50 Plätze, alles auf
einem Boden. Grosse Lagerräume,
gewölbter Weinkeller, genügend
Parkplätze, grosse Wirtwohnung und
3 Wohnungen vermietet.
VP Fr. 1 850 000.- inkl. Inventar.
Land im Baurecht.
Offerten unter Chiffre S 06-82969,
Publicitas, Postfach, 2501 Biel. P 79569/44300

Tessin Lago Maggiore
zu verkaufen

Hotel mit Gartenrestaurant

am See, mit 24 Zimmer, Restaurant-Pizze-
ria-Bar für insgesamt 300 Sitzplätze. Die
bestehende Fläche bietet Erweiterungs-
möglichkeiten.
Schreiben Sie an Chiffre K 155-736025 an
Publicitas, Postfach 2281, 6501 Bellinzona.
P 78568/44300

bewahrt Sie vor
bitteren
Enttäuschungen.

IMMEUBLES

A vendre, station du Valais central
plein centre
café-restaurant-magasin

Ecrire sous chiffre P 036-285602
à Publicitas, case postale 747,
1951 Sion 1. P 79017/44300

Suisse romande, à vendre
Hotel-Restaurants
diverses grandeurs.

Bureau Immobilier
Zbinden & Buhler
1094 Paudex/Lausanne
Téléphone 021 791 65 11
P 78564/44300

Vendesi per subito causa partenza
Ristorante a Lugano
con tradizione, clientela scelta, posti 40, otti-
ma cifra d'affari, affitto interessante di lunga
durata, solo seri interessati e decisi con ca-
pitale - Frs. 750 000.- trattabili (intermediari
astenersi).
Scrivere sotto cifra 79136, hotel + tourismus
revue, casella postale, 3001 Berna. 79136/384447

Aux portes de Lausanne, à remettre joli petit
hôtel café-restaurant-bar
renové. 15 lits (avec WC/douches), 30 + 30 +
30 places, terrasse, grand parking. Idéal pour
couple dont l'un est cuisinier. Pour trailer
Frs 80 000.- de fonds propres sont nécessaires.
Téléphone 077 21 54 68 P 79069/44300

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

France-Nord Franche-Comté
A vendre
Hotel garni 2 en S.A.**

43 chambres de style - centre ville -
grand garage - parking fermé -
bar - possibilité restaurant ou brasserie.
Proximité automobiles Peugeot.

Téléphone 0033 81 94 15 33
Téléfax 0033 81 94 15 29 79111/334446

Sécurité et responsabilité avant tout

Sécurité de la clientèle et des biens des hôtels, tel est le credo du service de protection incendie de la SSH. Afin de mieux informer les propriétaires, la SSH publiera trois brochures en collaboration avec des experts et les autorités cantonales. La première de ces publications vient de paraître.

BEAT HILDEBRAND*

La sécurité de la clientèle est l'un des soucis majeurs de la SSH. C'est à cette fin que la SSH va publier un classeur (documentation sur la sécurité) qui comprend pour le moment trois publications avec annexes:

- La publication 1 qui vient juste de paraître, porte sur la «Protection incendie dans l'hôtellerie».

- La publication 2, qui sera éditée au milieu de l'année 1996, intitulée «Security»; elle traite la sécurité sous tous ses aspects: actes criminels, vol, enlèvement, accès aux chambres d'hôtel, etc.

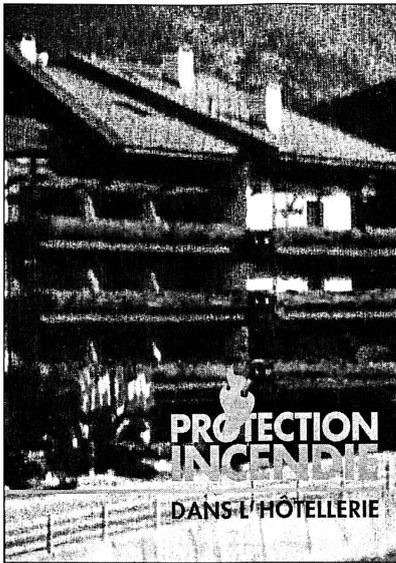
- La publication 3 est consacrée à la «Sécurité au travail, santé et hygiène»; elle paraîtra en 1997.

Protection incendie

Publication 1: Comme la sécurité devient de plus en plus un sujet de préoccupation pour les hôteliers et que les sinistres ont sensibilisé clients à ce problème, la SSH a décidé de remanier la brochure sur la protection incendie datant de 1982.

La nouvelle version réactualisée, intitulée «Protection incendie dans l'hôtellerie», se base sur les nouvelles normes de protection incendie. Elle est le fruit de la collaboration étroite entre les experts du Service de Prévention d'Incendie, l'Association des établissements cantonaux d'assurance incendie, l'Association suisse des ingénieurs et conseillers en sécurité indépendants SSI et la SSH. Cette brochure permet à l'hôtelier d'évaluer son établissement et, si nécessaire,

* Beat Hildebrand, chargé de protection incendie de la SSH, a succédé à Hans Bürgi.



«Protection incendie dans l'hôtellerie», la première des trois publications de la SSH en vue d'une meilleure prévention des incendies, vient de paraître.
Photo: ssh

d'adapter les mesures requises sur le plan de la protection incendie aux prescriptions de sécurité en vigueur.

Bien informer les clients

Il importe de prendre en considération les nombreux aspects de la protection incendie dans les hôtels. Il n'est pas de gestion hôtelière qui puisse garantir la sécurité totale. Il est tout de même possible de réduire au maximum le risque d'incendie de sorte que l'on puisse qualifier l'hôtel de sûr, en informant correctement les clients, le personnel et en renforçant les mesures en matière de protection incendie sur le plan de la construction et de l'équipement. Les explications de la nouvelle publication «Protection incendie dans l'hôtellerie» permettent aux responsables d'appliquer les principales mesures en fonction des particularités de leur établissement.

La protection incendie s'adresse aux pro-

priétaires d'hôtel, aux chefs d'établissement et aux chargés de sécurité de toutes les catégories d'hôtel. Cette première publication traite plusieurs points, dont les suivants:

- **Risque d'incendie:** des études de cas d'incendie permettent d'expliquer pourquoi les risques d'incendie sont grands, en particulier dans les hôtels:
 - La plupart des clients ne connaissent pas les lieux.
 - Le nombre de clients est trop élevé par rapport à la surface utile habitée.
 - Les incendies se déclarent la plupart du temps la nuit et les clients, surpris dans leur sommeil dans un endroit inhabituel, ont un comportement imprévisible.
 - Certains clients provoquent inconsciemment des incendies par un comportement inadéquat: par suite d'une consommation excessive d'alcool et

souvent d'imprudence de la part des fumeurs.

● **Responsabilité de la direction:** en vertu de l'article 126 de la norme de protection incendie de l'AEAI, édition 1993 (voir encadré ci-contre), l'exploitant, la direction de l'hôtel ou la gérance est responsable des mesures en matière de protection incendie sur le plan de l'exploitation et de l'organisation.

Points à retenir

Etant donné que la direction ne peut pas assumer les multiples tâches, chaque établissement doit désigner un chargé de sécurité, de préférence un collaborateur qui est avant tout compétent et qui s'y connaît bien en équipement technique et en construction.

Mesures

- Il s'agit essentiellement des mesures suivantes:
 - a) Un système porteur résistant au feu, un compartimentage coupe-feu, voies d'évacuation sûres.
 - b) Détecter rapidement l'incendie au moyen d'une installation de détection d'incendie et circonscrire l'incendie grâce à des installations d'extinction adéquates.
 - c) Planification pour les cas d'incendie, lutte contre les incendies, éventuellement évacuation et sauvetage des personnes en danger.
 - d) Formation des collaboratrices et des collaborateurs en matière de protection incendie dans l'établissement.

Mesures immédiates

- a) Organisation de l'alarme.
 - b) Signalisation des moyens d'intervention.
 - c) Plan d'évacuation dans toutes les chambres de l'hôtel.
 - d) Dégagement des voies d'évacuation.
 - e) Exercices avec les sapeurs-pompiers de la localité.
- Le texte de l'information pour les clients doit être bref, compréhensible et toujours accessible.

Annexes (feuilles)

- Réglementation des tâches en matière de sécurité au niveau de l'entreprise/de la direction de l'établissement.

b) Réglementation des tâches pour le chargé de sécurité.

c) Compétences/budget en matière de sécurité.

d) Formation des collaboratrices et des collaborateurs en matière de protection incendie.

e) Cours d'introduction.

f) Obligations des collaboratrices et des collaborateurs sur le plan de la sécurité.

g) Indications relatives à l'information des clients.

h) Organisation de l'alarme

i) Instructions pour les contrôles internes (quotidiens, hebdomadaires, semestriels ou annuels).

Cette première publication, intitulée «Protection incendie dans l'hôtellerie», peut être obtenue en allemand et en français; elle coûte Fr. 14.70 (plus 2% TVA) et peut être commandée à l'adresse suivante: Société suisse des hôteliers, Service du matériel, Case postale, 3001 Berne, téléphone: 031 370 41 11, télécop: 031 370 44 44.

Article 126...

... de la norme de protection incendie de l'AEAI:

Mesures au niveau du personnel:

1. Lorsque les dangers d'incendie, le taux d'occupation ou les dimensions de l'exploitation l'exigent, un chargé de sécurité directement subordonné à l'exploitant ou à la direction sera désigné et formé.

2. Le chargé de sécurité veille à l'application des mesures de protection incendie en matière d'utilisation, conformément à son cahier des charges. Il doit notamment s'occuper:

- a) de la sécurité-incendie dans l'exploitation;
- b) du contrôle et de la maintenance des installations de protection incendie;
- c) de la surveillance des travaux de réparation;
- d) de l'établissement d'une planification pour les cas d'incendie.

3. Dans les exploitations présentant un danger d'incendie accru, des groupes d'extinction ou, si nécessaire, la création d'un corps de sapeurs pompiers d'entreprise. ssh

«FLIP-CHART»

Hektische Stagnation

Ich weiss nicht mehr, wer diesen Begriff wann und wo geprägt hat. Aber eine kleine Erleuchtung war er schon. Das ist Sache: Wir wissen kaum noch weiter. Wir wissen aber, dass es weitergehen müsste und sind unablässig auf der Suche nach dem Ei des Kolumbus oder dem Stein der Weisen. In dieser angeblich so schnellen Zeit wird auch die Suche nach neuen Lehrinhalten, nach neuen, möglichst noch nie dagewesenen Themen immer hektischer. Ein Beispiel gefällig? Wenn früher schlicht von Unternehmertum gesprochen wurde und damit all das gemeint war, was zu tun war, um erfolgreich zu sein - man notiere das, bitte - wurde plötzlich zwanghaft von Kreativität geredet. Etwas zu erschaffen war der Traum, etwas, was noch niemand hatte. Illusion. Wer schafft es schon, so etwas zu erschaffen? Also, dann halt immerhin Erneuerung des Bestehenden: Innovation hiess das nächste Zauberwort und der Inhalt war schon zum dritten Mal der gleiche.

Als dann von irgendwo her - man weiss es, von Japan - der Begriff «Just in time» daherkam, glaubte man froh, damit sei's geschafft. Dabei war das Wesentliche zum richtigen Zeitpunkt schon immer ein Grundgesetz. Da wir aber schon mal im fernen Osten waren, unterwarfen wir uns der Magie des Begriffes Kaizen: Stetige, immerwährende, kleine Erneuerung und so. Haben wir das nicht schon mal gehört? Ja, enttäuschend einmal mehr dasselbe.

Rennen an Ort, hasten in der Tretmühle, hektische Stagnation. Der nächste Begriff zum gleichen Thema ist übrigens schon unterwegs. Dieses Seminar wird noch teuer werden.

Noch ein Beispiel gefällig? Uns kam so nach und nach die Begeisterung für unsere Tätigkeit, die Freude am Beruf abhandeln (uns natürlich nicht, aber bei anderen, insbesondere diesen Mitarbeitern). Also fragten wir nach der Motivation und als wir begriffen hatten, dass sie sich nicht instrumentalisieren liess, trainierte man uns in time management, um wieder etwas Zeit für die Freude zu gewinnen. Vor lauter Überforderung im Konfliktmanagement und trotz Übungen zur Gelassenheit in stressigen Momenten stellte sich unweigerlich - sogar nach Meditationen verschiedenster Art - ein Burn-out-Syndrom ein. Und damit sind wir wieder am Anfang, respektive immer noch beim Thema. Das nächste Thema zum gleichen Thema ist schon geplant. Alter Wein in neuen Schläuchen oder eben hektische Stagnation. Wie man dem entfliehen kann, fragen Sie? Sicher nicht durch nochmaliges Wiederholen von Bekanntem einfach in spektakulärer Form. Das irrealer Hoffen auf die auf dem Silbertablett präsentierte Lösung verschleisst unsere Energie. Inzwischen betreiben wir frustrierende Symptombekämpfung und Pflasterpolitik. Nein, so gelingt die Aufgabenbewältigung für die Zukunft sicher nicht. Wahrscheinlich gelingt sie am ehesten durch konzentriertes, individuelles Bekämpfen von Ursachen. Das ist unspektakulär, mühselig und zudem altbekannt. Es zu tun, das wäre dann neu!

Peter B. Grossholz
Leiter Weiterbildung SHV

PS. Dazu gibt es sogar Instrumente. Fragen Sie einfach uns...

Hotelführer 1997

Eingabefrist wurde festgesetzt

Die Kommission Hotelklassifikation des SHV hat die Fristen für die Hotelklassifikation im Schweizer Hotelführer 1997 festgesetzt: Bis zum 30. November 1995 werden Anträge für die Änderung der bisherigen Einstufungen angenommen, neue Mitglieder SHV für die Klassifikation 1997 berücksichtigt, müssen Neugründungen abgeschlossen sein, so dass der ganze Betrieb besucht und alle Normen kontrolliert werden können (Ausnahmen gemäss Beschluss der Delegiertenversammlung SHV vom 27. Juni 1994/Ergänzung Art 4.25 der Preisordnung SHV).

Weitere Auskünfte sind erhältlich beim SHV, Klassifikation und Hotelführer, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44. shv

TODESANZEIGE

Arnold Knechtle-Blattmann

Wir trauern um unser Mitglied Arnold Knechtle-Blattmann, Appenzel. Er verstarb am 5. September 1995 unerwartet in seinem 82. Lebensjahr. Mit Arnold Knechtle-Blattmann verliert der Schweizer Hoteller-Verein ein engagiertes Mitglied, welches sich einige Jahrzehnte in den Dienst der Hotellerie gestellt hat. Von 1944 bis 1979 führte er das Hotel Hecht in Appenzel. Bis 1964 war er Präsident des Hoteller-Vereins beider Appenzel. An der Delegiertenversammlung 1979 wurde Arnold Knechtle-Blattmann zum Veteranenmitglied SHV ernannt. Wir entbieten der Familie unser aufrichtiges Beileid. shv

Berufsvereinigungen des Hotel- und Gastgewerbes



Gemeinsamkeit macht stark

Ein Lächeln für die Gäste: Die Vertreter verschiedenster Berufsvereinigungen des Hotel- und Gastgewerbes wissen, worauf es ankommt. Im Hotel La Perla in Agno diskutierten sie vor kurzem über die derzeitige Situation des einheimischen Tourismus im allgemeinen und über den Tessiner Tourismus im besonderen. An die 200 Repräsentantinnen und Repräsentanten der verschiedenen Gruppierungen waren sich einig: Mit Passivität kann der Branche keinen Nutzen gebracht werden. Angestrebt werden sollen vielmehr eine enge Zusammenarbeit, eine Übereinstimmung der Ziele und ein gemeinsames, starkes Auftreten. Denn nur so könnten die Dienstleistungen für die Gäste auf höchstmöglichem Niveau gehalten werden. Mit allen Mitteln müsse versucht werden, das Preis-

Leistungs-Verhältnis in Einklang zu bringen. Diese Strategie sei besonders wichtig für eine Region wie den Kanton Tessin, der in starkem Abhängigkeitsverhältnis zum nahen Ausland stehe. Voller Tatendrang und klaren Zielsetzungen stellten sich dem Fotografen (von links): *Giordano Zerbini* (Vereinigung der italienischen Barmen im Ausland), *Piero Tenca* (Gilde der Schweizer Weinkellner), *Renato Boscani* (Schweizerische Union der Maitres d'Hotel), *Renato Gualdani* (Clés d'Or), *Gianfranco Devittori* (Amicale der Küchenchefs), *Franco Guidotti* (Italienische Vereinigung der Maitres d'Hotel), *Egidio Marcato* (Amicale Internationale des Chefs de Reception et Sous-Directeurs), *Aris Balmelli* (Schweizer Barkeeper Union). (Foto: zvg) pd

031 370 42 16

GARROUSEL

031 370 42 24

Tourismus



«Spätestens am Ende des Jahres» verlässt **Theo Wyler** nach eigenen Angaben Schweiz Tourismus. Er wird in Stäfa ein eigenes Büro für Beratung in den Bereichen Tourismus und Kultur eröffnen. Der 52-jährige war fast 20 Jahre bei der SVZ und davor 16 Jahre bei den SBB tätig. Begonnen hatte Wyler bei der SVZ als Trouble-Shooter und Zuständiger für Ausstellungen. Er baute die Informationsabteilung auf und führte Videotext und Teletext ein. Seit zehn Jahren war Theo Wyler für Sonderaufgaben zuständig, so für die Koordination der Jahresthemen und zuletzt für die «Schneemann»-Aktionen. Auch als Selbständiger will Wyler sein Know-how im Veranstaltungs- und Eventbereich einbringen – unter anderem auch für ST. *AN*

tungsrates der Bergbahnen Crap Sogn Gion, gewählt. Er tritt in die Fussstapfen von **Eugen B. Hangartner**, der den Verkehrsverein Laax in den letzten drei Jahren aus einem Wellental herausgeführt hat. Obwohl die Kandidatur Gurtner infolge befürchteter Machtfülle des Bergbahn-Bosses keineswegs unbestritten war, fiel der Entscheid bereits im ersten Wahlgang, in dem 45 von 69 gültigen Stimmen auf ihn entfielen. – Ebenfalls einen neuen Präsidenten erhielt der Kur- und Verkehrsverein Savognin in der Person von **Pietro Peduzzi**, der als Nachfolger von **Leza Spinatsch** an die Spitze des Kurvereins im bedeutendsten Sportort des Oberhalbsteins gewählt wurde. *FS*

Hôtellerie

Jetzt wirkt sich die Übernahme der Kempinski AG durch die thailändische Dusit auch personell aus: Rückwirkend zum 8. September haben die Mitglieder des Vorstandes, **Günter Berendt** und **Karl Theodor Walterspiel** sowie das stellvertretende Vorstandsmitglied **Peter J. Leitgeb**, ihre Mandate «in gegenseitigem Einvernehmen» niedergelegt. Walterspiel sei vom Vorstandsvorsitzenden **Chian Donavanik** und seinem Stellvertreter **Reto Wittwer** dafür gewonnen worden, «in wichtiger Bera-

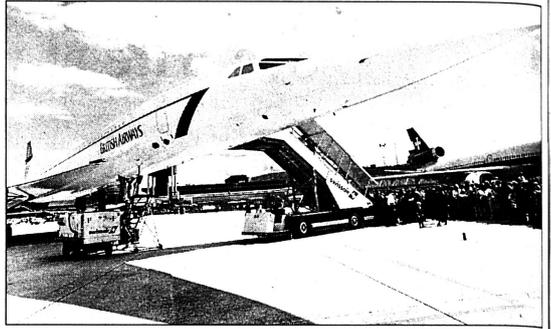
tungsfunktion» weiterhin zur Verfügung zu stehen. Gemeint ist damit vor allem das «Adlon» in Berlin. Behrendt soll der Kempinski Hotels S.A. «durch die Ausübung wichtiger Mandate verbunden bleiben», Leitgeb hingegen verlässt das Unternehmen mit Dank für «viele Jahre guter und erfolgreicher Zusammenarbeit». *GU*

Hôtellerie et tourisme



Une page se tourne pour le Groupe Montreux-Oberland bernois (MOB). Le président du Conseil d'administration, **Edgar Styger**, est en effet sur le point de s'en aller et la Compagnie met actuellement au concours le poste de directeur. Le «futur» patron devra également assumer la direction d'autres entreprises de transports, qu'elles soient ferroviaires, à câbles ou routières, ainsi que de sociétés touristiques, hôtelières et de voyages du groupe MOB. L'entrée en fonction du nouveau directeur est prévue pour le début de l'année prochaine. *JCK*

75e anniversaire de Cointrin



50 000 visiteurs sur le tarmac

L'aéroport de Genève-Cointrin s'est transformé en carrefour humain et technologique, samedi dernier, à l'occasion de son 75e anniversaire, anniversaire qui s'est décliné en plusieurs versions. Version spectacle: la patrouille suisse a évolué dans le ciel au début de l'après-midi sous l'œil attentif des petits et des grands. Version nostalgie: une vingtaine d'appareils exposés sur le tarmac ont connu un succès fou. Les Genevois n'ont pas hésité à faire la queue pour pouvoir les observer de près. Même s'ils comp-

tent une vingtaine d'années, les Concorde n'ont pas pris une ride. Ceux de British Airways et d'Air France, présents pour l'anniversaire de Cointrin, ont fait réver les visiteurs. Version émotionnelle: huit enfants de 2 à 16 ans, qui ont bénéficié de transplantation d'organes, ont effectué un vol à bord d'un DC-3 affrété par Swiss Transplant. Et ce, pour rappeler qu'en Suisse, on manque toujours de dons d'organes. Il n'est donc pas étonnant que près de 50 000 personnes se soient rendus samedi à Cointrin. (Photo: asl) *IT*

Basel

Knigge-Kurs für Taxi-Chauffeure

Im Schweizer Tourismus ist derzeit viel von Qualität im Umgang mit Gästen die Rede. In Basel macht man jetzt die Probe aufs Exempel: mit speziellen TEFAF-Taxis und einem Verhaltenstraining für Chauffeure.

Die Premiere der «The European Fine Art Fair Basel» (TEFAF), der internationalen Kunst- und Antiquitätenmesse vom 16. bis 24. September in den Hallen der Messe Basel, soll ein Erfolg werden. Und dazu soll auch die Qualität der Taxifahrer im Umgang mit ihrer Kundschaft beitragen, betont der Basler Verkehrsdirektor **Hans Peter Ryhiner**. Getreu dem Vorbild der TEFAF-Muttermesse in Maastricht wird es darum als Pilotprojekt auch während der Basler Messe spezielle TEFAF-Taxis geben; rund 120 der 500 an der Zahl, die mit einem speziellen TEFAF-Signet-Kleber gekennzeichnet sind. Mit diesem Kleber, erläutert **Dennis L. Rhein**, Vizedirektor des Verkehrsbüros, garantierten die drei Taxigesellschaften 33er Taxi AG, Taxiphon-Genossen-

schaft und Taxi-Zentrale AG, «eine Superqualität» der Chauffeure im Umgang mit der Kundschaft: ein tadellos sauberes Auto neueren Datums mit einem Chauffeur, der sehr gut deutsch spricht, englisch versteht und mindestens drei Jahre Berufspraxis in Basel hat. Als Kleidung ist ein Veston mit langen Hosen, Hemd mit Krawatte und geschlossene Schuhe vorgesehen. Jeans und Turnschuhe sind verboten. Die Taxis fahren zu üblichen Tarifen. Die Chauffeure mussten ein Verhaltenstraining für den Umgang mit der Kundschaft absolvieren. Dieser «Taxi-Knigge» klärt auf, wie der Chauffeur Kontakt aufnehmen, durch Lächeln eine freundliche Stimmung verbreiten und einen sechsten Sinn für die Wünsche des Kunden entwickeln kann. «Wir erwarten von den Chauffeuren auch, dass sie die TEFAF-Gäste über wichtige Bauwerke Basels informieren können», sagt Rhein. Aussteller können TEFAF-Taxi-Bons kaufen und ihren Kunden abgeben. In Zusammenarbeit mit dem Basler Verkehrsbüro gibt die TEFAF auch einen «Gastro Guide» mit 17 Lokalen heraus. *IA*

Ambassador des Jahres 1995

Fachverbände ehren Mosimann

In Anerkennung seiner Verdienste um die Schweizer Gastronomie hat das Gastronomie-Museum Thun im Namen der vier grossen Fachverbände der Schweiz **Anton Mosimann** aus London zum «Ambassador des Jahres 1995» berufen.

BRUNO-THOMAS ELTSCHINGER

Die ehrenvolle Auszeichnung, für Anton Mosimann (47), die von allen Präsidenten der Fachverbände unterzeichnet wird, gilt als eine der höchsten Anerkennungen, welche die Schweizer Gastronomie vergibt. Sie wird jährlich an einen besonders erfolgreichen Schweizer, der im Ausland sozusagen als Botschafter der Schweizer Gastronomie wirkt, vom Gastronomie-Museum Thun verliehen. Am Festakt mit anschliessendem Gala-diner im Schloss Schadau, nahmen neben vielen Freunden und Persönlichkeiten aus der Branche auch alle Mitglieder der Schweizer Kochnationalmannschaft teil. Mosimann: «Ich wurde

bisher in der Schweiz nicht verwöhnt, es ist deshalb eine grosse Ehre für mich». Dazu ist zu bemerken, dass Mosimann zwischen 1976 und 1987 mit seiner Küchenbrigade im Dorchester London europaweit 86 Goldmedaillen und Ehrenerzeichnungen erhalten hat. Sein Curriculum Vitae enthält so gewichtige Ehrungen wie diejenige als «Chevalier et Mérite Agricole de France» und der Ehrendoktorhut der Johnson and Wales University in den USA. Seit 1988 ist Mosimann Besitzer eines eigenen Club-Restaurants in London mit 80 Mitarbeitern (Jahresbeitrag für Members 500 Pfund). Sein Gästebuch liest sich wie ein «Who is who». Der Schweizer Koch, der es zum Millionär gebracht hat, hat noch nie einen Big Mac bei McDonald's gegessen und sich trotzdem im kürzlich eröffneten Nobel-Fast-Food-Restaurant «M-fisch» für «Fish and Chips» in London beteiligt. Wieso so viel Public Relations? Mosimann: «Ich bin nicht auf dem Ego-Trip, aber es nützt nichts, der Beste zu sein und niemand kennt ihn.» Sein Lebensmotto bezeichnet er so: «Alles Einfache ist schön und alles Schöne ist einfach».



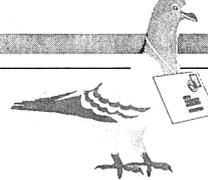
Anton Mosimann, Ambassador des Jahres 1995. *Foto: zj*

REKLAME

"Wir würden nie wieder in eigene Wäsche investieren. Der Kostenvergleich hat uns vom 'aare'-Textil-Leasing überzeugt."

aare
VERLEIHT IHREM ANSEHEN MEHR AUSSEHEN.
AARE AG, TEXTIL-LEASING, WILDENSCHEIDEN, CH-5200 BRUGG
TELEFON 056 41 59 50, FAX 056 41 30 82

BRIEFE AN DIE LESER



Braucht es, liebes Bundesamt für Statistik,

nicht viel Phantasie, um den Abwärtstrend bei den Übernachtungszahlen immer wieder neu zu begründen und schlagzeilenträchtig zu verkaufen? Die abgespeckte Armee hat als Grund langsam ausgedient. Man könnte aber das Sommerloch einfach mit der sehr erfolgreichen Aktion «Schweizer Hoteliers boykottieren französische Gäste» erklären und damit erst noch weltweite Anerkennung ernten.

Problem gelöst, Gastrosuisse!

Mit der Unterschrift von Peter Staudenmann und Florian Hew unter die Qualitätsdeklaration von Schweiz Tourismus bist Du nicht nur der quantitativ grösste, sondern jetzt auch qualitativ führende Branchenverband. Während Du bei allen 25 000 Schweizer Gaststätten die Qualität quasi mit einem Federstrich eingeführt hast,

bemüht sich zum Beispiel der SHV mit Qualitätsprogrammen wie 2Q und «Shake Hands», die Sache von der Basis her anzugehen. Ja, hie und da macht man es sich auch zu schwer... Oder bezieht sich die Deklaration am Ende nur auf den Verbandsitz in Zürich? Übrigens: Bedeutet Punkt 7 «Wir sind jederzeit für unsere Gäste da», etwa die die landesweite Aufhebung der Polizeistunde?

Deine «Histoire d'O», liebe Minotel-Gruppe,

scheint jetzt beendet. Hochoffiziell bist Du bei der Schreibweise Deines Namens der Version dieser Zeitung gefolgt und hast den jahrelangen zum Teil heftigen Kampf für das grosse «O» aufgegeben und das kleine «o» akzeptiert. Ja, Du erhebst bereits wieder den Zeigefinger, wenn jemand aus alter Gewohnheit und ohne böse Absicht «MinOtel» schreibt.

Weiterbildungsbedarf, liebes Palace Gstaad,

droht Dir mit Deiner neusten Werbeaktion. Wer sich für ein koreanisches Mas-

senauto mit dem Namen «Dae Woo» interessiert, kann bei Dir eines von fünf Traumweekends gewinnen. Was aber machen Deine Rolls-, Mercedes- und Jaguar-gewohnten Portiers, wenn die Gewinner dann auch mit einem «Dae Woo» vorfahren? Zündschloss suchen und dann ab in den Schleuderkurs nach Veltheim!

Wie nur, Arthur W. Mörgeli,

Chefredaktor von «Hotel&Gastgewerbe», ist Ihr folgender Satz zu verstehen? «Merke, der Gast (und nicht die Konkurrenz) ist Ihr «Feind», gegen welchen Sie gewinnen müssen», heisst es in Ihrem Editorial wörtlich. Da ruft Paul Reutlinger dazu auf, die Gäste beziehungsweise Touristen zu «lieben», und jetzt müssen Ihre Leser erfahren, dass Gäste eigentlich «Feinde» sind, gegen die man etwas unternehmen müsse. Wem soll man da glauben? Die Brücke aus diesem Dilemma baut einmal mehr unser Herr Jesus, der – als hätte er's geahnt – seine Jünger lehrte, eben auch die «Feinde zu lieben». So – und nur so – gesehen, haben Sie recht, Herr Mörgeli.

Nichts für ungut. Ihr Anton Nörgeli

Obwalden

Geologiepfad vom Titlis zum Pilatus

Der längste Geologiepfad in der Schweiz soll in den nächsten Jahren zwischen dem Titlis und dem Pilatus verwirklicht werden. Auf der 70 Kilometer langen Strecke werden 70 bis 80 Tafeln aufgestellt. Der Pfad hält sich an das bestehende Wegnetz. In der Neuausgabe der Obwaldner Wanderwegkarte von 1996 werden alle Tafelstandorte eingezeichnet. Jede Tafel behandelt unabhängig von den anderen ein in sich abgeschlossenes Thema, so dass auch kurze Strecken begangen werden können. Dank **Hugo Herzog**, Präsident des Verkehrsvereins Melchsee-Fruht/Melchthal/Kerns, dem ehemaligen Oberförster **Leo Lienert** und dem Geologen **Thomas Gubler** der erste Geologietafel eingeweiht. *JJA*

AUFGESCHNAPPT

Velos für Autofahrer. Autofahrer können nun in drei Parkhäusern der Berliner Innenstadt von vier auf zwei Räder umsteigen. Eine Arbeitsgemeinschaft, in der sich Kaufleute aus dem Stadtzentrum zusammengeschlossen haben, vermietet Parkhauskunden nun Fahrräder. Die Velos verfügen über Einkaufskörbe und kosten pro Tag 5 DM Miete. *td*

KADER • CADRES



Das **Hotel Montana** ist ein führendes 4-Stern-Hotel an einmaliger Aussichtslage in Luzern, mit 110 Betten, gepflegter Restauration sowie Bankett-, Seminar- und Tagungsräumlichkeiten.

Nach fast 20 Jahren Führung hat die bisherige Direktion eine neue Herausforderung angenommen.

Wir möchten die anspruchsvolle Aufgabe, das Hotel Montana in allen Belangen mit klaren Konzepten selbstständig zu führen

einer Direktorin einem Direktor

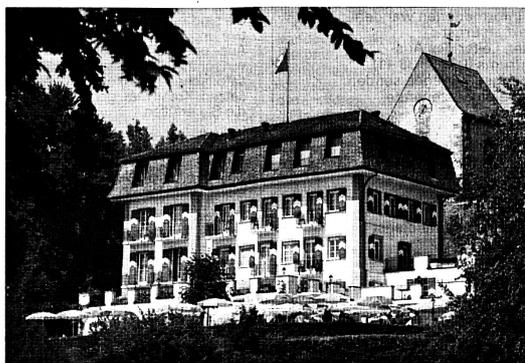
anvertrauen, die/der eine umfassende Hotel-Ausbildung, einige Erfahrung, Dynamik und neue Ideen einbringt.

Der Verwaltungsrat legt grossen Wert auf marktorientierte Betriebsführung, konsequentes betriebswirtschaftliches Denken und Handeln, kompetenten Mitarbeiter- und Kadereinsatz, die erfolgreiche Umsetzung klarer Strategien sowie ein motivierendes, die Qualität garantierendes Betriebsklima.

Bewerbungen mit Foto und allen notwendigen Unterlagen richten Sie bitte an:

Hotel Montana AG
z. H. Karl Eugster, Präsident des Verwaltungsrates
Postfach 4870, 6002 Luzern
Telefon 041 59 22 22

79107/23124



Hotel Restaurant Schloss ★★★ Romanshorn

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

Hotelier-Restaurateurehepar

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

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

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

P 77690/384225

- Gastfreundlich
- effizient
- kostenbewusst
- initiativ

soll unser Ferienheim in **Schönried/Gstaad** betreut werden. In enger Zusammenarbeit mit Verwaltung und Vereinsvorstand übernimmt unser

Heimleiterehepar

die Verantwortung für die Verpflegung unserer Gäste, die Sauberkeit unseres Hauses (127 Betten) und den Unterhalt der Gebäude und der Umgebung.

Voraussetzungen für die Heimleitung sind:

- Erfahrung in Grossküche
- handwerkliches Geschick (Gebäudeunterhalt)
- Freude am Umgang mit Kindern und Erwachsenen
- Selbstständigkeit (Hausbetreuung, Lebensmittelverkauf)
- Einsatzbereitschaft (teilweise Wochenarbeit)
- wenn möglich Erfahrung in vergleichbarem Betrieb.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto senden Sie bitte bis **25. September 1995** an die Verwaltung Ferienheim Amt Fraubrunnen Peter Wittwer, Gutacker 45b 3313 Büren zum Hof.

79200/374504

BEREST AG

Beratung Restaurationsbetriebe
Treuhand

Sie suchen eine

verantwortungsbewusste
und interessante Stelle
mit grossen
Entfaltungsmöglichkeiten?
Dann sind Sie unser/e

Geschäftsführer/in

in einem modernen
Erlebnisrestaurant in Basels
Innenstadt!

Zögern Sie nicht,
sondern rufen Sie

Gabriela Thoma

an

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88



Für das Seminar- und Tagungshotel «Rotschuo» in Gersau suchen wir per Anfang Januar 1996 oder nach Vereinbarung eine/n initiative/n

Direktor/in evtl. Direktionsehepar

Das moderne 3-★-Haus mit seinen 122 Betten, einem Restaurant, einer Terrasse, mehreren Tagungsräumen sowie Hallenbad, Sauna und weiteren attraktiven Freizeitanlagen, liegt inmitten einer ausgedehnten Parkanlage direkt am Vierwaldstättersee.

Wir bieten eine mit sämtlichen Kompetenzen ausgestattete Direktionsstelle. Die gemeinsam mit dem Verwaltungsrat erarbeiteten Betriebs- und Investitionsbudgets gelten als Führungsinstrumente. Nach einer Einführungsphase kommt allenfalls auch eine Übernahme des Betriebes in Frage (**Miete/Pachtvertrag**).

Wir erwarten eine gute Grundausbildung (Hotelfachschule, Unternehmenseminar, Hotel-Marketing) und Erfahrung in der Führung eines mittelgrossen Seminar- und Tagungshotels.

Bewerbungen mit handgeschriebenem Begleitbrief und Foto senden Sie bitte an untenstehende Adresse, z. H. Walter Rohner:



Schweizer Hotelier-Verein

Mombijoustrasse 130 Telefon 031 370 43 33
Postfach Telefax 031 370 43 34
CH-3001 Bern Tele 912 184 stv.ch

79198/84735

KATAG

L U Z E R N

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

Direktor

(evtl. Directrice oder Direktionsehepar)

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, initiativ Unternehmersonalität, die diesem lebhaften Betrieb vorstehen kann.

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

Absolute Diskretion ist zugesichert



Treuhand
Architektur
Betriebsberatung
Weiterbildung
Inventar
Hotelreservations
Public Relations
Vermietung/Verkauf

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

0 76882/172723

Inhalt

Stellenmarkt	Seite
Kader	1-2
Verkauf/Hotellerie/ Tourismus	2-17
Internationaler Stellenmarkt	19
Stellengesuche/Last Minute	20

Sommaire

Marché de l'emploi	Page
Marché de l'emploi	18-19
Marché international de l'emploi	19
Demandes d'emploi/	20

Ihr Kaderinserat in der



Anzeigenschluss

Freitag, 17.00 Uhr



RELAIS & CHATEAUX



The Swiss Leading Hotels



79229/36820

Personalberatung für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus



**Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 9**

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

Gastwirt oder Gastwirte-Ehepaar

Ausbildungszentrum Unterhof

Unser Ausbildungszentrum in Diessenhofen, Kanton Thurgau, gepflegt und beherbergt unsere auszubildenden Kadermitarbeiter sowie Gäste aus aller Welt. Daneben betreiben wir ein öffentliches Restaurant mit grosser Gartenwirtschaft an den Ufern des Rheins.

Sie leiten den Bereich Restauration. Mit gepflegter Küche, tadellosem Service und freundlicher Atmosphäre verwöhnen Sie unsere Gäste. Die Führung und Motivierung von etwa 40 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern bereitet Ihnen Freude. Kalkulatorische Aufgaben lösen Sie mit Geschick.

Wir wenden uns an gut ausgewiesene Wirtefachleute mit umfassender Aus- und Weiterbildung in Küche und Service.

Entsprechende Erfahrung und Leistungsausweise bringen Sie mit. Erwünscht sind ein hohes Mass an Gastgeberqualitäten sowie Fremdsprachenkenntnisse.

Ihr Stellenantritt könnte auf den Jahresbeginn 1996 erfolgen.

Für weitere Informationen wenden Sie sich direkt an Ernst Hungerbühler, Leiter des Ausbildungszentrums (053 38 38 11). Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an die untenstehende Adresse.

Wir freuen uns darauf.

Winterthur Versicherungen

Generaldirektion
Peter Handschin, Personaldienst
8401 Winterthur
Telefon 052 261 60 86

winterthur

Von uns dürfen Sie mehr erwarten.

P 7915/16235

restorama

Wir sind ein expandierendes Unternehmen in der Gemeinschaftsgastronomie und suchen für das neu zu eröffnende Personalrestaurant der ABB in Baden per 15. Dezember 1995 oder nach Über-einkunft eine/n versierte/n

Betriebsleiter/Betriebsleiterin

Sie tragen die Verantwortung für den reibungslosen Ablauf des Gesamtbetriebes, welcher eine Selbstbedienung (300 Plätze), ein bedientes Restaurant (40 Plätze), eine Cafeteria (110 Plätze), Konferenz- und Bankettservice (bis 400 Personen) und den Betrieb von Automaten umfasst. Mit einem neuzeitlichen, vielseitigen und qualitativ hochstehenden Angebot verwöhnen Sie unsere Gäste. Zur Erfüllung dieser Aufgaben stehen Ihnen ein Küchenchef und ein Team von zirka 25 Mitarbeitern zur Seite.

Sie sind eine dynamische, kommunikative und frontorientierte Persönlichkeit, die mit Eigeninitiative und Kompetenz die definierten Ziele erreicht. Dazu verfügen Sie über eine gastgewerbliche Aus- und Weiterbildung sowie ausgewiesene Erfahrung als Betriebsleiter/in, verstehen betriebswirtschaftliche Zusammenhänge und besitzen Administrations- und PC-Kenntnisse. Ihre organisatorischen Fähigkeiten können Sie in der Planung und Gestaltung der Eröffnungsphase voll einsetzen. Kreativität, gepaart mit Qualitäts- und Kostenbewusstsein, ist eine weitere Voraussetzung, die Sie erfüllen.

Dank Ihrer Führungserfahrung und natürlichen Autorität verstehen Sie es auch, Ihr Team motivierend zu führen und zu fördern.

Sind Sie interessiert, diese Herausforderung mit überdurchschnittlichem Engagement anzunehmen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Restorama AG, Personaldienst
Frau K. Woodhatch
Postfach, 8058 Zürich-Flughafen
Telefon 01 808 70 82

O 79070/36925



ZUNFT ZUR WAAG

Nach 34 erfolgreichen Jahren als Pächter auf unserem Zunfthaus am Münsterhof in Zürich, hat Herr Otto Probst den Wunsch, das Pachtverhältnis auf den 31. März 1996 zu beenden und den wohlverdienten Ruhestand zu geniessen. Wir suchen deshalb auf den 1. April 1996 einen hochqualifizierten, initiativen und tüchtigen

RESTAURATIONSFACHMANN als PÄCHTER

auf unser historisches (Baujahr 1637), schönes, in allen Teilen, das heisst in den Arbeits- und Gästebereichen tadellos instandgehaltenes

ZUNFTHAUS ZUR WAAG

Interessenten mit entsprechendem Leistungs- und Kapitalnachweis, die gewillt und in der Lage sind, die hochstehende Tradition und Qualität unseres Hauses weiterzuführen, senden Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Zunft zur Waag, Herr Jürg Zehnder, Nordstrasse 31, Postfach 323, 8035 Zürich.

79041/38417

Für unser Selbstbedienungsrestaurant suchen wir per 1.1.1996 eine/n

Pächterin/Pächter

mit Alkoholpatent.

Es handelt sich um eine Mensa mit zirka 150 Plätzen für Studierende, Angestellte sowie externe Kunden. Die komplette Infrastruktur ist vorhanden.

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag:
7.30-20.30 Uhr
Samstag:
7.30-15.00 Uhr

Eventuell besteht die Möglichkeit zur Führung eines kleinen Nebenbetriebes.

Angebote oder Fragen richten Sie bitte an Chiffre 79108, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

79108/23858



Dorint – für Freizeit, Urlaub und Tagungen. Unser Hotel liegt auf der Sonnenterrasse des Berner Oberlandes. Unserem internationalen Gästekreis stehen 140 Appartements mit 450 Betten, mehrere Restaurants, Bankett- und Konferenzräume sowie ein grosser Freizeitbereich zur Verfügung.

Wir suchen auf Dezember 1995 in Jahresstellung

Oberkellner/ Restaurantleiter

Für unseren zukünftigen Gastgeber sind Mitarbeiterführung, Planung und Organisation, Improvisationsvermögen, Flexibilität und Teamwork keine Fremdwörter. Deutsche, französische und englische Sprachkenntnisse sind Voraussetzung.

Wollen Sie mit uns die gesetzten Ziele erreichen und partnerschaftlich zusammenarbeiten? Dann setzen Sie sich mit uns in Verbindung.

Herr Heinz Briner erwartet Ihre Unterlagen mit Foto und Gehaltsvorstellung. Er steht Ihnen auch für telefonische Informationen über die zu besetzende Stelle und unseren interessanten Hotelbetrieb zur Verfügung.

79140/3727

Dorint am Stück Leben = Qualität!

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 (Traitoria mit Bedienung) suchen wir per 10. Dezember 1995 oder nach Vereinbarung in Saisonstelle:

ein aufgestelltes, einsatzfreudiges und führungsgewohntes und führungsgewohntes

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
Herr Dieter Kramer, Direktor
Telefon 081 39 54 47



Anrufe anderer Zeitungen nicht erwünscht.

P 78632/20837

Für unsere herrschaftlichen Anwesen in verschiedenen Ländern suchen wir einen intelligenten, dynamischen, flexiblen und unabhängigen

Junior-Hotelmanager

welcher die hotelartige Führung dieser Haushalte übernehmen soll. Dazu gehört die Beschaffung, Betreuung und der Einsatz des Haus- und Bedienungspersonals wie auch die Organisation der täglichen Abläufe im Privatbereich der Herrschaften in den Villen wie auch auf der Privat yacht. Falls Sie über einige Jahre Erfahrung im Hotel- und Personalbereich verfügen, wenn möglich eine höhere Hotelfachausbildung besitzen, Deutsch, Englisch sowie Französisch sprechen und schreiben, reisefreudig sind und vor Ihrem definitiven Einstieg ins Hotelmanagement diese interessante und vielseitige Aufgabe übernehmen möchten, so senden Sie bitte Ihre Unterlagen mit curriculum vitae, Schul-/Fachhochschul- und Arbeitszeugnissen, Foto und handgeschriebenem Lebenslauf an folgende Adresse:

Postfach 20, CH-6988 Ponte Tresa TI, Schweiz

Ich möchte meine eigene



Telefon
031 370 42 22
für ein Jahresabonnement
für Fr. 128.-
inkl. MwSt.

Chef/Chefin im Traza

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

Ehepaar

mit Koch-/Serviceausbildung (Fähigkeitsausweis)

das unser Café-Restaurant (70 Innen- und 30 Aussenplätze) in Pacht übernimmt und gleichzeitig als örtliche Hausverwaltung (eingespielte Organisation) amtiert.

Schriftliche Bewerbungen an
Herrn Ch. Süs
Rebbergstrasse 35, 8037 Zürich
Telefon 01 271 12 23 oder
089 401 29 39.

77584/38424

Wir suchen für unseren stark frequentierten Gastbetrieb per 1. Oktober 1995 oder nach Übereinkunft:

Gerantenehepaar evtl. Gerant/in

welches die Gäste in der heimeligen Dorfbelz freundlich bewirbt und im Speisesäli kulinarisch verwöhnt. Dazu gehören auch eine schöne Gartenwirtschaft und ein gewölbter Aperokeller. Sehr vorteilhafte Konditionen. Spätere Pacht/Kauf möglich.

Auskünfte erteilt gerne Chiffre 79156, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

79156/38457

Gestalten Sie mit uns die Zukunft des SV-Service. Der SV-Service führt als schweizerischer Marktleader in der Gemeinschaftsgastronomie rund 350 Personalrestaurants mit über 4 000 Mitarbeiterinnen.

Ihr Wissen, Ihre Erfahrung und Ideen sind für diese neue Funktion gefragt als

Food & Beverage Produkteentwickler/in

Ihre Aufgaben:

- Koordination der regionalen Food & Beverage Mitarbeiter
- Erarbeiten von neuen Ideen und Produkten
- Koordination der Verkaufsförderung
- Organisation von Aktionen

Sie bringen mit:

- Abgeschlossene Kochlehre
- Zusatzausbildung wie Hotelfachschule und berufliche Erfahrung im Food & Beverage-Bereich
- Freude an praxisbezogener Projektarbeit
- Team- und Begeisterungsfähigkeit

Wir bieten:

Selbständige, entwicklungs- und ausbaufähige Positionen in unserem vorwiegend von Frauen geführten Unternehmen, Arbeitsort Zürich. Ein motiviertes Team freut sich, für diese neugeschaffenen Funktionen Unterstützung anzubieten.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

SV-Service
Maria-Louisa Vogel
Personaldienst Zentrale
Postfach
8032 Zürich

SV-Service

GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

O 79140/17820

VERKAUF



Schweiz Suisse Switzerland



Berner Oberland Tourismus (BOT), der Dachverband der touristischen Leistungsträger im Berner Oberland, hat **zwei attraktive Stellen** zu besetzen:

PR- und Werbe-Beauftragte/r

Aufgabengebiete: - Betreuung des BOT-Pressedienstes (inkl. Fotodienst)
- Redaktion von Medien-Informationen
- Redaktionelle Tätigkeit (Verbandszeitschrift «Panorama»)
- Organisation und Durchführung von Medienveranstaltungen
- Konzeption von Werbemaßnahmen und -mitteln

Anforderungen: - Ausbildung / Erfahrung als Journalist/in
- Kontakte zu Medien
- Fremdsprachenkenntnisse
- Erfahrung in der touristischen Werbung und Öffentlichkeitsarbeit
- Affinität zum Berner Oberland

Eintritt: 1. Januar 1996

Assistent/in Werbung und Verkaufsförderung

Aufgabengebiete: - Produktion und Distribution der BOT-Drucksachen
- Mitarbeit bei Messe-Organisationen und -Auftritten
- Mitarbeit bei Verkaufsförderungsaktionen
- Betreuung und Einsatz BOT-Spielbus

Anforderungen: - Erfahrung in der Gestaltung und Produktion von Werbemitteln
- Kostenbewusstsein und Selbständigkeit in der Arbeit
- Erfahrung in der touristischen Verkaufsförderung
- Ausbildung als Werbeassistent/in ist von Vorteil

Eintritt: nach Vereinbarung

Für beide Arbeitsgebiete stellen wir uns «Tourismus-angefressene», teamorientierte, belastbare, anpassungsfähige, einsatzfreudige und initiative junge Berufsleute vor, die willens sind, den Tourismus im Berner Oberland weiterhin auf Erfolgskurs zu halten.

Ihre Bewerbungsunterlagen richten Sie **VERTRAULICH** an:

Berner OberlandTourismus
Jungfraustrasse 38
3800 Interlaken

Auskünfte erteilen W. Twerenbold, Tel. 036 22 26 21 oder H. Imboden, BOT-Direktor ab 1.1.1996, Tel. 077 51 24 38.

Für Kenner und Schlemmer

in unserer «Welt der Feinschmecker» genau das Richtige. Als ambitionierte/r und erfahrene/r

VerkäuferIn Traiteur

legen Sie Wert auf eine fachgerechte Beratung, sowie auf raffiniert zubereitete Salate und eine unwiderstehliche Präsentation der vielen Delikatessen.

Wenn Sie eine neue Herausforderung in einem zukunftsorientierten Unternehmen suchen, möchten wir Sie baldmöglichst kennenlernen. Auch wenn Sie sich für ein Ausbilstelle interessieren, prüfen wir gerne Ihre Bewerbung.

Personelle Dienste, Barbara Guyer
Telefon 01/220 49 71

St. Annagasse 18, 8021 Zürich

Jelmoli

Das Beste für Sie.

Wegen Geschäftsübergabe suche ich auf kommende Wintersaison 1995/96 für meine tüchtigen, langjährigen Mitarbeiter Stellen als:

Küchenchef (I), Bewilligung C

Koch (I), Bewilligung A

Hausmädchen (P), Bew. A,
(auch Buffet- und Frühstücksservice.)

Telefonische Anfragen bitte an:

Frau F. Rogantini od. Herrn A. Barretto, Telefon 082 4 82 92.

79048/59773

**Hotel
Restaurant
Plattenhof
Zürich**



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

Für Eintritt nach Übereinkunft suchen wir:

- **Chef de partie**
- **Réceptionistin**
- **Réceptionspraktikant/in**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

77731/40860

HTF Hotel- und Touristikfachschule Chur

Für unser Schulhotel in Passugg suchen wir per 1. Dezember oder nach Vereinbarung die

Leiterin der Hauswirtschaft Generalgouvernante

Sie sind u. a. verantwortlich für die Sauberkeit und die Ambiance im Schulhotel und sorgen mit fünf Mitarbeitenden für das einwandfreie Funktionieren der rückwärtigen Dienste. Als Fachfrau unterrichten Sie zukünftige Hotelkader in Hauswirtschaft und Technik. Für diese Kaderposition werden fundierte Berufsausbildung, Erfahrung in der Erstklasshotellerie, sehr gute Englischkenntnisse und Freude an der Arbeit mit Studierenden aus aller Welt vorausgesetzt. Das Schulhotel-Team der HTF freut sich auf Ihren Anruf. Auskünfte erteilt Frau G. Alder, Telefon 081 255 17 01. Schriftliche Bewerbungen an Dr. Hans Stoessel persönlich.

Welschdörfli 2, CH-7000 Chur

Tel. 081 257 06 60

Fax 081 257 06 67

79009/61034

2 Minuten neben der Talstation Crap Sogn Gion

Für einen Sportfan ist die folgende Stelle das grösste, denn unser **Sporthotel Signina****** befindet sich direkt bei der Talstation der Luftseilbahn Crap Sogn Gion in Laax GR. Gratis-Sportabonnement, 5-Tage-Woche, gute Entlohnung und die Unterkunft im Personalhaus nebenan sind das Tüpflein auf dem i. Am besten setzen Sie sich einfach mit uns in Verbindung, wenn Sie die Stelle interessiert.

Chef de service

(Schweizer/in oder Ausländer/in mit B-Bewilligung)

Selbstverständlich können sich auch weniger sportliche melden. Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an **Sporthotel Signina**, Frau Cathomen, 7032 Laax, Telefon 081 921 22 22.

LAAX CRAP

79151/17884

SANTA LUCIA

An der Luisenstrasse in Zürich steht unser **SANTA LUCIA**, stilvoll aber unkompliziert das Ambiente; echt und ursprünglich die Küche.

Zür Leitung unseres Küchenteams suchen wir einen

KÜCHENCHEF

Haben Sie sich mit Herz und Seele der unverfälschten Esskultur Italiens verschrieben? Möchten Sie Ihre kulinarischen Träume gerne in die Tat umsetzen?

Trifft das auf Sie zu? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf:

SANTA LUCIA BINDELLA AG
Luisenstrasse 31, 8005 Zürich
Silvano Bauco ☎ 01 / 272 58 93

01/272 58 93

bergbahnen disentis 3000

Wir suchen

Ski - Snowboard - und Winterfans

Für unsere Restaurationsbetriebe

☎ **Küchenchef**
(Ev. in Jahresstelle)

☎ **Köchin / Koch**

☎ **aufgestellte SIE oder ER**
für unsere flippige Snöber-Beiz

Haben Sie den Plausch an moderner Musik und Flair für junge Leute? Trotzdem ist zuverlässiges Arbeiten für Sie kein Problem?

Weitere Auskünfte über diese Arbeitsplätze erteilen Ihnen gerne die Herren Urs Häfliger und Hansjürg Lehmann.

P 79007/292516

bergbahnen disentis 3000

7180 Disentis

Telefon 081 947 57 51



Unser Auftraggeber, ein bestgepflegtes und renommiertes Landgasthaus im Zürcher Weinland, Nähe Rhein und Winterthur, sucht **per sofort**

Chef de service (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, und leiten und motivieren eine kleine Servicebrigade.

Halten Sie Ausschau nach einem längerfristigen Engagement, wünschen Sie sich interessante Anstellungsbedingungen und vorteilhafte Arbeitszeiten, dann senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

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

Executive Search • Selektion von Führungskräften und Direktionen auf Mandatsbasis

79195/208191



GASTHOF BRAUEREI

Dosen, Päckli, Fertigsaucen???
Genau das ist nicht meine Philosophie!!!

Wenn Sie gerne abwechslungsreich und Frischprodukte kochen und servieren möchten, sind Sie bei mir an der richtigen Adresse.

Für die Neueröffnung des Restaurants Brauerei in Niederbipp sind gesucht:

- **Koch/Köchin**
- **Serviceangestellte**
- **Hilfskoch**
- **Officemitarbeiter**

Für ein Vorstellungsgespräch melden Sie sich bitte bei U. Schneeberger über **Telefon 063 61 44 45**.

79199/384463

Saas-Fee
VERZAUBERT
SELECTION SUISSE
METROPOL
GRANDHOTEL SAAS-FEE

Leben in Sonne und Schnee.
im feenhaften Saas Fee
in zauberhafter Bergwelt...

Ist das was für Sie?!

In der sehr gepflegten Metropol-Küche ist per Ende November 1995 die Position des

Küchenchefs

zu besetzen.

Sind Sie ein guter Organisator, ein leidenschaftlicher Koch mit besten Berufskennntnissen, ein Feinschmecker, ein umgänglicher Mensch, und können Sie **speditiv** arbeiten, dann entsprechen Sie unseren Vorstellungen.

Bei uns können Sie in einer kleinen Brigade in angenehmem Arbeitsklima sich weiterentwickeln und Ihre Phantasie walten lassen.

Interessiert Sie dieser verantwortungsvolle Job, und sind Sie an einer längeren Zusammenarbeit interessiert, melden Sie sich bitte bei uns!

Ursula und Hans Hess-Zürbriegen
CH - 3906 Saas Fee, P.O. Box
Telefon 028 57 10 01, Fax 028 57 20 85

75204/29798

Verkaufsstellen in der



01/220 49 71

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

AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

KANTON BERN

Welche/r motivierte/r, erfahrene/r

CHEF DE SERVICE M/W

möchte ab November helfen, die Gäste eines bekannten Restaurants in der Nähe von Bern zu verwöhnen?

Sie nehmen Bestellungen entgegen, helfen aktiv im Service mit und beraten die anspruchsvolle Kundschaft bei Bankettabsprachen.

KANTON WALLIS

Mitarbeiteradministration, Inserate erstellen, Vorselektionen treffen und noch vieles mehr sind Ihre interessanten Aufgaben als

PERSONALASSISTENT M/W

Wenn Sie Erfahrung im Personalwesen haben und ein Sprachtalent sind, könnte dies Ihr neuer Traumjob sein.

KANTON BERN

Für ein bekanntes Restaurant in der Stadt Bern suchen wir einen

KÜCHENCHEF

welcher es versteht, eine mittlere Brigade zu führen. Sie sind verantwortlich für den gesamten Küchenbereich und haben von Vorteil schon Erfahrung in ähnlicher Position.

KANTON WALLIS

In einem familiär geführten 3*-Hotel ist die Stelle einer

AIDE DU PATRON

ab Mitte Dezember neu zu besetzen. Sie bringen mit: gute Réceptions- und Büroerfahrung, Französischkenntnisse und viel Freude am Gastgewerbe.

KANTON SOLOTHURN

Ein traditionsreiches 4*-Hotel sucht eine junge

BARMAID/SERVICEFACHANGESTELLTE

der es Spass macht, die Kundschaft, vorwiegend im Abenddienst, zu betreuen.

KANTON LUZERN

Bekanntes 4*-Hotel in Luzern sucht per sofort einen

CHEF DE PARTIE

welcher in einer mittelgrossen Brigade sein Können unter Beweis stellen will.

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.

79174/94735

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

Schweizer Hotelier-Verein

Wir sind während 365 Tagen im Jahr für das leibliche Wohl von Bahnreisenden im In- und Ausland tätig:

Ist Ihre Zukunft bei der SSG Speisewagen AG?

Als

Personal- und Betriebsdisponent/in

für den Minibar-Bereich

Sie sorgen für einen reibungslosen Geschäftsablauf. Wenn Sie ein Organisationstalent sind, Flexibilität und Belastbarkeit auch an erster Stelle stehen, so sind Sie unser/e Mann/Frau.

Gute Französisch- und EDV-Kenntnisse bringen Sie mit und sind erfahren im Umgang mit Menschen. Sie schätzen es, in einem kleinem Team zu arbeiten, und sind auf der Suche nach einer nicht alltäglichen, neuen Herausforderung, dann möchten wir Sie bald kennenlernen.

Eintritt 1. Oktober 1995 oder nach Vereinbarung.

Auf Ihre handschriftliche Bewerbung mit Foto freut sich Frau M. Walther.

SSG Speisewagen AG

SSG

Personalbüro
Limmatstrasse 23
8005 Zürich
Telefon 01 444 51 44

P 79197/27243



MOTOTEL-RESTAURANT

Das moderne 4-Sterne-Hotel direkt am Vierwaldstättersee mit gepflegter Atmosphäre.

Unser Haus verfügt über ein A-la-carte-Restaurant «Landbeiz», ein Gourmet-Restaurant «Säumer-Stube» sowie über Banketträumlichkeiten.

Nach Vereinbarung suchen wir einen qualifizierten

Küchenchef

der die Gäste mit seiner kreativen Küche gerne verwöhnen möchte.

Haben Sie Flair für Motivation und unternehmerisches Denken, sind Sie ein Organisationstalent mit Führungsqualitäten?

Rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an

Mototel Postillon, Odette Stierlin, Dir., 6374 Buochs.

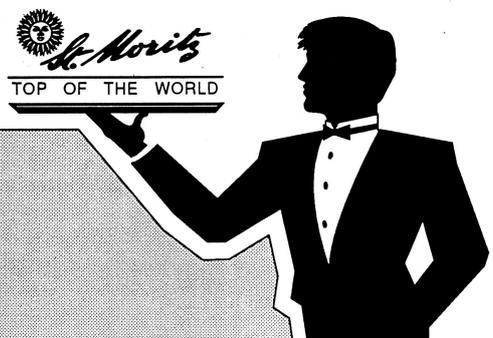
Mototel Postillon, CH-6374 Buochs Luzern/Schweiz
an der Autobahn N2, Telephone 041 64 54 54

Buochs - N2 - Luzern



79196/138240

CARRIERE



79194/34070

Hotelsekretärin

Wir suchen eine freundliche, zuvorkommende Mitarbeiterin mit guten Sprachkenntnissen (D.E.I.F. in Wort und Schrift).

Wir bieten interessante Arbeit und Abwechslung in einem jungen Team. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie bitte Ihre Unterlagen.

Hotel Steffani
Ihr Hotel für Sport und FerienPeter Märky
CH-7500 St. Moritz
Telefon: 082 / 2 21 01

79161/29831

Sind Sie ein guter Hotelfachmann, der kräftig mitarbeiten will, mit einwandfreien Referenzen, so bieten wir Ihnen eine gute Anstellung als

Gerant/in (mit Patent)

in ein mittleres Hotel in Zürich an.

Wir erwarten mit Interesse Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 79034 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

79034/38814



Per sofort oder nach Vereinbarung sucht Herr Klaus Ditz, eidg. dipl. Küchenchef, für das erfolgreiche Restaurant LATINO den

TEAMKOLLEGEN als

Garde-manger

Sind Sie ein organisatorisches und kreatives Talent mit Berufsaussichten? Haben Sie 2 bis 3 Jahre Berufserfahrung als Koch?

Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an. Herr Ferdi Sieber gibt Ihnen gerne Auskunft.

Hotel Astoria z. H. Herrn Patrik Scherrer
Pilatusstrasse 29, 6003 Luzern
Telefon 041 24 44 66, Telefax 041 23 42 62

79042/22667

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

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

Küchenchef/in

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

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

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

76922/15539



Tapetenwechsel angesagt?

Ab zirka Ende November - Mitte Dezember 1995 suchen wir für Wintersaison jungen, motivierten (auch Anfangs-)

- Chef de partie m/w

sowie

- Commis de cuisine m/w

in kleineren, abwechslungsreichen Hotel- und A-la-carte-Betrieb.

Wollten Sie nicht schon lange mal in den sonnigen Waliser Bergen arbeiten?

Rufen Sie 028 57 11 64 an! Gerne geben wir Ihnen weitere Informationen.

Fam. Osw. Supersaxo, Hotel Mistral
3906 Saas Fee

79161/29831

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							
1292	Koch	27	P	B	Dez. 95	P/F/D	BE/FR
1293	Sous-chef	31	AUS	B	Okt. 95	E/F/D	5*-Hotel, West-CH
1294	Chef de partie	25	F	A	Dez. 95	F/D/E	zus. mit 3657
1295	Koch	24	B	A	Dez. 95	F/I/D	Skigebiet
1296	Koch	22	CH	Dez. 95	D/F/E	West-CH	
1297	Küchenchef	32	CH	Dez. 95	D/F/E	LU/AG	
1298	Küchenchef	35	I	B	sofort	I/D/F	4*-5*-Hotel, GR/VD/LU
1299	Küchenchef	33	I	C	Nov. 95	I/D/F	4*-Hotel, TI/LU
1300	Koch	21	I	A	Nov. 95	I/F/D	TI
1301	Chef de partie	21	CH	Okt. 95	D/F/E	Skigebiet	
1302	Sous-chef	29	CH	Dez. 95	F/D/E	Skigebiet	
1303	Küchenchef	52	D	C	Okt. 95	D/E	
1304	Koch	19	CH	Nov. 95	D/E/F	4*-5*-Hotel, Saai Fee/Zermatt	
1305	Aushilfskoch	30	CH	sofort	D/E/F	Ost-CH	
1306	Pâtissier/w.	23	CH	n. Ver.	D/E/F	Skigebiet	
1307	Küchenchef	38	CH	sofort	D/E/F	4*-5*-Hotel, ZH	
1308	Koch	27	I	G	Dez. 95	I/F/D	Süd-Engadin
1309	Köchin	21	I	G	Dez. 95	I/D/F	Süd-Engadin
1310	Küchenchef	29	D	A	Dez. 95	D/E/F	
Service/service							
2631	Kellner	34	CH	Nov. 95	D/F/E	BS/BL	
2632	Kellner	35	I	A	sofort	I/F/E	TI/GE
2633	Sefa	23	CH	Dez. 95	D/I/E	TI	
2634	Kellner	33	I	A	Dez. 95	I/D/F	VD/VS/GR
2635	Kellner	45	YU	C	sofort	D/I/E	
2638	Kellner	31	P	B	Dez. 95	D/F/E	LU/ZH/AG
2639	Kellner	27	NL	B	Dez. 95	D/E/F	Thun/Spiez
2640	Chef de service	31	I	B	Okt. 95	I/E/D	4*-5*-Hotel, ZH/TI
2641	Kellner	29	MCCB	Okt. 95	D/I/E	ZH	

2642	Barman/Kellner	28	N	A	Nov. 95	D/E/F	zus. mit 2643/Skigebiet
2643	Barmaid/Sefa	21	A	A	Nov. 95	D/F/E	zus. mit 2642/Skigebiet

Administration/administration

3654	Receptionistin	28	N	A	sofort	E/D/F	ZH + Umgebung
3655	Geschäftsführerin	30	A	B	n. Ver.	D/E/F	Ost-CH
3656	Betriebsassistentin	26	CH	sofort	D/F/E	LU/ZG	
3657	Receptionistin	22	CH	Dez. 95	D/F/E	zus. mit 1294	
3659	Receptionistin	23	CH	Dez. 95	D/F/E	Grossbetrieb, Skigebiet	
3660	Betriebsassistentin	50	A	A	März 96	D/F/E	
3661	Recept./Portier	38	ET	B	sofort	D/E/I	BE/TI/GE/ZH
3662	Portier	AUS	A	sofort	E/I/D		
3663	Receptionistin	26	CH	Nov. 95	D/E/F	3*-4*-Hotel, BE	
3664	Nachtportier	51	D	A	sofort	D/F/E	
3665	Receptionistin	22	CH	Dez. 95	D/F/E	TI	
3666	Receptionistin	23	CH	Okt. 95	D/F/E	4*-5*-Hotel, GE/VD	
3667	Receptionistin	24	CH	Dez. 95	D/E/F	4*-5*-Hotel, VS/VD	
3668	Receptionistin	38	F	A	sofort	F/E/D	West-CH
3669	Kaufm. Mitarb./w.	25	CH	Jan. 96	D/E/F	GR	
3670	Direktionsass./w.	34	A	n. Ver.	D/E/F	4*-5*-Hotel, BE/BE Oberl.	
3671	Portier	24	P	A	Dez. 95	D/F/P	BE + Umgeb./West-CH
3672	Betriebsführer	CH	Okt. 95	D/F/E	5*-Hotel		
3673	F&B-Assistent	21	B	A	sofort	F/E/D	3*-5*-Hotel, West-CH
3674	Anfangsrecept./w.	20	CH	n. Ver.	F/D/E		
3675	Praktikantin	20	CH	Jan. 96	D/F/E	Skigebiet	
3676	Receptionist	30	CH	Jan. 96	D/E/F		
3677	Personalchef	30	CH	Okt. 95	D/E/F	Inner-CH	
3678	Betriebsass./w.	25	YU	B	Nov. 95	D/I	ZH/Skigebiet

Hauswirtschaft/ménage

4391	Hofa-Tourante	24	CH	sofort	D/I/F	BE
4392	Gouvernante	24	CH	sofort	D/F/E	ZH/LU
4393	Küchenhilfe	37	P	A	Nov. 95	F/I/D
4394	Küchenhilfe/Office	30	P	A	Dez. 95	D/F/E
4395	Hofa/Gouvernante	22	CH	Okt. 95	D/I/F	3*-4*-Hotel, Biel

4396	Küchenhilfe	27	I	A	sofort	I	zus. mit 4397
4397	Zimmer/Waschere/w.	22	I	A	sofort	I	zus. mit 4396
4398	Buffet/w.	27	P	A	n. Ver.	E/I/D	BE Oberland
4399	Hofa/Anfangsgouv.	23	CH	Dez. 95	D/F	3*-5*-Hotel,	VS/GR/Inner-CH
4400	Zimmer/Buflet/w.	28	BR	B	sofort	I/E/D	ZH
4401	Officebursche	27	P	A	Dez. 95	I/D/F	West-CH
4402	Zimmer/Office/w.	24	P	A	Dez. 95	P	

- 1 Referenznummer - Numéro des candidats
- 2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (position souhaitée)
- 3 Alter - Age
- 4 Nationalität - Nationalité
- 5 Arbeitsbewilligung - Permis de travail pour les étrangers
- 6 Eintrittsdatum - Date d'entrée
- 7 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques
- 8 Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch) - Type d'établissement/région préférée (souhait)

Werden Sie Abonnent

der Express-Stellenvermittlung
Gegen eine Abonnementsgebühr von Fr. 285.- pro Halbjahr **exklusive Mehrwertsteuer** oder Fr. 500.- pro Jahr **exklusive Mehrwertsteuer** können Sie eine unbeschränkte 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 absetzen.

Abonnieren Sie sich

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-Kleininserat 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!)

79175/84735

PARK HOTEL DU SAUVAGE

Für unser attraktives Bar/Dancing mit täglich bester Live-Musik suchen wir per 15. Oktober 1995 oder nach Vereinbarung eine **aufgeschlossene und aufgestellte**

Barmaid

welche mit Begeisterung und auf unkomplizierte Art diesen lebendigen Betrieb betraut und unsere einheimischen und internationalen Gäste kompetent und zuvorkommend bedient. Anfängerin wird gerne angelernt. (Schweizerin oder gut schwyzerdütsch sprechend).

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Parkhotel du Sauvage
J. und B. Musfeld-Brugnoli
3860 Meiringen
Telefon 036 71 41 41

79192/24163

HOTEL Florida ZÜRICH

Für unser lebhaftes ***-Hotel (150 Betten) suchen wir per Anfang Oktober oder nach Vereinbarung

2. Chef de réception (w/m)

Wenn Sie Freude an einer abwechslungsreichen Tätigkeit haben, Selbstständigkeit und Verantwortung schätzen, dann sind Sie die richtige Person für unser aufgestelltes Réceptionsteam.

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima und gute Entlohnung. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Hotel-Restaurant Florida
Z. H. Frau A. Mozo
Seefeldstrasse 63
8008 Zürich-Seefeld

79028/40282

Gesucht Portugiesin

für Haushalt in der Nähe von Luzern, mit Kost/Logis.
Agentur Webwork, 8132 Egg
Telefon 01 984 42 82/83

O 79124/384440

Restaurant Alpstübli

6375 Klewenalp
Innerschweiz

Wir suchen für die Wintersaison, zirka Anfang Dezember 1995

2 Serviertöchter oder Kellner

eventuell Kurzaufenthalter für 4 Monate sowie

Koch/Köchin Buffettochter

Bitte schriftlich melden an
E. Amstad, Restaurant Alpstübli,
6375 Klewenalp, Kanton Nidwalden

79038/71889

Club-Hotel Valaisia mit Solebad/Fitnesszentrum 3962 Montana Crans

Wir suchen noch folgende Mitarbeiter/innen für die Wintersaison 1995/96 ab Mitte Dezember 1995:

Küche:

Commis de cuisine

Speisesaal/Cafeteria/Bar:

Servicefachangestellte D/F-Kenntnisse

Bar:

junge, charmante Barmaid D/F (auch Anfängerin)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.
Telefon 027 41 26 12, Fax 027 41 26 60
Herr U. Häfliger, Dir.

79049/25054



ZUNFTTHAUS ZUM PARADIES

Sind Sie kreativ, vielseitig, flexibel und belastbar?
Sind Sie Gastgeber aus Überzeugung und arbeiten gerne selbständig?
Können Sie täglich eine kleine Servicebrigade motivieren?
Wenn Ihnen «Word» genauso ein Begriff ist wie Château Palmer, dann sind Sie der/die Richtige!

Betriebsassistent/in

für unseren äusserst lebhaften Betrieb (Bar, Bistrot, à-la-carte, 15 Pt. G. & M., Banketträumlichkeiten)
(Hotelfachschulabschluss/in erwünscht, aber nicht erforderlich)

Sind Sie interessiert?
Dann melden Sie sich bitte bei Frau Avakian (Tel. 056 221 50 58)
Zunftthaus zum Paradies, Cordulaplatz, 5400 Baden.

79057/275450



Mit Eintritt nach Übereinkunft suchen wir in Jahresstelle jungen, tüchtigen und fachkundigen

Chef de partie
als Tourmant

in unser gut eingearbeitetes Team.
Schriftliche Bewerbung an
Fritz Zurschmiede-Melo
Hotel Bären
3812 Wilderswil

79218/38024



DERBY HOTEL DAVOS

Ferien- und Seminarhotel
CH-7260 Davos-Case-Platz 133 • Telefon 081 417 95 00
Fax 081 417 95 95

Auf die kommende Wintersaison 1995/96 werden folgende interessante Kaderstellen frei. Einem jungen, dynamischen Fachmann bieten wir die Chance, sich voll zu entfalten und mitzuwirken, das frisch renovierte Hotel auf Erfolgskurs zu steuern.

Chef de réception (m/w)
sprachgewandt, Fidelity-Erfahrung, Jahresstelle

Oberkellner
für HP- und Seminar Gäste
Saison- oder Jahresstelle

Wir bieten eine verantwortungsvolle Kaderposition mit fortgeschrittenen Anstellungsbedingungen und entsprechenden Kompetenzen.
Interessiert? Dann bitten wir Sie, die Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf und Foto an das Personalbüro zuzustellen.

79173/8923

Wenn Sie nicht nur das Weltall sondern auch Hamburg mögen, dann sind Sie beim «Komet» herzlich willkommen.

CityNightLine

Mit CityNightLine, dem von Stadt zu Stadt schwebenden Hotelzug, wird eine weitere Etappe in der Geschichte der Bahn eingeleitet! Wenn hier noch irgendetwas rüttelt und schüttelt, dann sind Sie es, der einer düsternen Kundin einen kühlen Drink serviert oder einem hungrigen Gast ein schmackhaftes Mitternachtshäppchen aus dem Ärmel schüttelt.
Für den Ausbau unseres Projekts, in dem moderne 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 «Schweiz und Schweden» 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



Wir sind sehr anspruchsvoll, wenn es darum geht, unseren Gästen in einem einmaligen Rahmen das Beste zu bieten. Ist auch für Sie Qualität in allen Bereichen ein Grundsatz, dann nehmen Sie die Herausforderung an.
Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung einen kreativen, fachlich bestausgewiesenen

Küchenchef

mit Flair für die französische Brasserieküche.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:

Brasserie Bärengarten
Herrn Klaus Wiczorek
gr. Muristalden 1, 3006 Bern
Telefon 031 331 42 18

77917/75035

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)

Réceptionistin

(CH, C-Bewilligung) D, E

Anfangs-chef de partie

für mittlere Brigade (CH, C- oder B-Bewilligung)

Our Restaurants, Cafés and Piano Bars:
Restaurant CASCADE
Restaurant ENTRECÔTE
Café & Piano Bar
CONCERTINO
Lounge & Piano Bar
CHAMPAGNERTREFF
CASABLANCA Bar
Garden
NEPTUN'S Terrace
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, Personalkoordinatorin, oder Frau Firl, 1. Direktionsassistentin), oder schreiben Sie uns.

CENTRAL PLAZA HOTEL
Personalbüro, Central 1, 8001 Zürich

79043/40070



3920 ZERMATT

Sporthotel ****
Für die kommende Wintersaison 1995/96 (zirka 15. Dezember 1995 bis zirka 20. April 1996) suchen wir noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Küche:
Chef de partie
Commis de cuisine

Bar:
Barmaid/Barman

Restaurant:
Restaurationsstochter/-kellner

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto. Senden Sie Ihre Unterlagen an die untenstehende Adresse:

Christiania Hotels
Direktion, Familie K. Franzen,
CH-3920 Zermatt



79183/38946

Mehr als ein Job

Wer wie NOVOTEL zu den Pionieren der 3-Sterne-Hotellerie gehört, darf nie aufhören, besser zu werden. Alle unsere Mitarbeiter haben deshalb ein Ziel: Wir wollen für unsere Gäste stets die besten Gastgeber sein. Machen Sie mit!

Unser 257-Zimmer-Hotel mit einem A-la-carte-Restaurant und acht Tagungsräumen (bis 200 Personen) liegt in der Nähe des Flughafens Kloten.

Folgende Positionen sind ab sofort oder nach Vereinbarung neu zu besetzen:

Chef de service

Ihre Stärken sind das Organisieren und Führen einer grösseren Servicebrigade. Ihre Flexibilität und Leistungsbereitschaft werden täglich gefordert.

Servicefachangestellte/r

Arbeiten Sie gerne in einem aufgestellten Team und wissen Sie, was es heisst, internationalen Gästen stilvollen Service zu bieten?



ZÜRICH-AIRPORT

Bankett-Mitarbeiter

Möchten Sie gerne dazu beitragen, dass sich unsere Seminar-gäste rundum wohl fühlen? Sie haben Erfahrung im Service und sind es gewohnt, mit anzupacken.

Sind Sie Schweizer/in oder haben Sie eine laufende B-, C- oder L-Bewilligung?... dann haben wir Ihnen viel zu bieten: geregelte Arbeitszeit, leistungsgerechtes Gehalt und weltweite Vergünstigungen bei NOVOTEL und ACCOR.

Das passt mir, sagen Sie? Dann nichts wie «Ab die Post» mit Ihrer Bewerbung.
Herr Oliver Stoldt freut sich auf Ihre Unterlagen.

Novotel Zürich Airport
Talackerstrasse 21, 8152 Glattbrugg
Telefon 01 810 31 11

0 79024/205575

Für die kommende Wintersaison 1995/96 suchen wir für unseren ****-Betrieb motivierte Mitarbeiter/innen. Credo des Hauses ist es, unsere Gäste mit einem gepflegten und aufmerksamem Service zu verwöhnen.

Packen Sie mit uns die grosse Herausforderung an und bewerben Sie sich mit Foto und den üblichen Bewerbungsunterlagen als:

Chief de rang
fachkundigen
kreativen

Chef de partie garde-manger
liebevolle

Kindergärtnerin
sympathische

Masseurin
(zeitweise Kinderbetreuerin)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!



ZERMATT

Familie Abgottspon-Schell, 3920 Zermatt
Telefon 028 67 45 35, Fax 028 67 61 31

79182 /124699

HOTEL BELVEDERE****

HOTEL SOLDANELLA***

Wieso nicht St. Moritz?

Auf die kommende Wintersaison (Eintritt ca. 18.12.95) haben wir noch folgende Stellen zu vergeben:

- Aide du patron
- Réceptionist/in
- Koch (Chef de partie)
- Servicefachangestellte/r
- Barmaid/Barman
- Lingerie

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Photo.

HOTEL SOLDANELLA
z.Hd. Herrn U. Degiacomi
Via Somplaz 17
7500 St. Moritz

78643/33618



Saas-Fee SELECTION SUISSE
VERZAUBERT

METROPOL GRAND HOTEL SAAS-FEE

Ein Winter in Sonne und Schnee, im feenhaften Saas Fee, beim Snowboarden, Ski fahren, Schlitteln in zauberhafter Berawelt...

Ist das was für Sie?
Für die sehr gepflegte Metropol-Küche:

Chef de partie (CH/D/A)
Demi-chef de partie (CH/D/A)

für den anspruchsvollen Gästeempfang:

Réceptionistin mit Hotelersfahrung, (D, E, F, I) für Réception und Ablösung Hotelbar

All diese abwechslungsreichen Jobs im Metropol-Team sind ab Ende November 1995 für die Wintersaison und evtl. auch für die Sommersaison 1996 neu zu besetzen. Rufen Sie uns doch bitte an!

Ursula und Hans Hess-Zurbürggen
CH - 3906 Saas Fee, P.O. Box
Telefon 028 57 10 01, Fax 028 57 20 85

78555/29798

Suche in Speiserestaurant nach Brunnen freundlichen, kreativen und flexiblen

Alleinkoch in Jahresstelle

Ich biete zeitgemässe Anstellungsbedingungen und ein gutes Betriebsklima.

Ich bitte Sie, sich telefonisch mit Frau Pfyl in Verbindung zu setzen.
Telefon 043 31 12 10

78875/359556

swissôtel BASEL HOTEL LE PLAZA

Wir suchen nach Vereinbarung eine motivierte und ein-
satzfreudige

Küchen-/Office-Gouvernante

Diese Aufgabe beinhaltet die Organisation der Sauberkeit in den rückwärtigen Bereichen und ausserdem Mit-
hilfe in den Messerestaurationen, bei Banketten und in
der Stewardingabteilung.

Sie bringen mit: evtl. eine abgeschlossene Ausbildung
als Hotelfachassistentin oder Berufserfahrung im Reini-
gungsbereich, Flexibilität, Belastbarkeit sowie Verant-
wortungsbewusstsein und Sprachkenntnisse in D/F/E.

Dafür bieten wir Ihnen ein angemessenes Salär, eine mo-
derne Infrastruktur, die Vorteile einer internationalen Hot-
telkette und selbstverständlich ein kooperatives Mitar-
beiterteam.

Fühlen Sie sich angesprochen? So zögern Sie nicht,
und senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen
(Lebenslauf mit Foto, Diplom- und Arbeitszeugnis-
kopien sowie Begleitschreiben) an folgende Adresse:

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

79083/3387

HOTEL BELVÈDÈRE-TANNECK

Für unser gepflegtes
***-Hotel
im weltbekannten
Ferienkurort Arosa
suchen wir für die
kommende Wintersaison

Arosa
1800 Meter Höhe

Sous-chef
Chef garde-manger
Chef entremetier
Jungkoch
Servicefachangestellte
Muttersprache Deutsch, A-la-carte-Service
Réceptionspraktikantin
Chauffeur/Allrounder
(handwerklich begabt und gute Deutschkenntnisse)

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunter-
lagen mit Foto an:

Rudolf A. Kupfer
Hotel Belvédère-Tanneck
7050 Arosa, Telefon 081 31 13 35

78800/1180

BADRUTT'S
PALACE
HOTEL ST. MORITZ

Ein Winter im Engadiner Hochtal

Für die kommende Wintersaison möchten wir noch
folgenden Mitarbeiter einstellen:

gelernte Telefonistin (D, E, I, F)
erfahrene Etagegouvernante (D, E, I, F)
Koch (Erfahrung in vegetarischer Küche)
Barmaid (D, E, I, F)
Küchengouvernante (Hofa, D, I)
Anfangssekretärin (D, E, Jahresstelle)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit
Zeugnis kopien und Foto an

Badrutt's Palace Hotel
Personalbüro
7500 St. Moritz, Telefon 081 837 26 12

The Leading Hotels of the World

79178/33944

Für die Küche suchen wir per 1. Okto-
ber oder nach Vereinbarung einen
jungen

Chef de partie

Möchten Sie nicht nur kochen, sondern
Gäste verwöhnen, sind Sie kreativ und
lernfähig, dann sind Sie unser Mann.
Wir bieten Ihnen eine zeitgemässe
Entlohnung sowie

Samstag und Sonntag frei!
Falls Sie interessiert sind, rufen Sie uns
an, oder senden Sie uns Ihre Bewer-
bung.

Ihre Familie Thoma.
Hotel Restaurant Ochsen**
RHEINFELDEN
Kaiserstrasse 2, Telefon 061/831 51 01

Wir suchen für unseren Restaurant/Hot-
telbetrieb im Raume Zentralschweiz in
Schichtbetrieb zur Ergänzung unseres
kollegialen/tollen/freundlichen Teams

Serviceangestellte

(Anfängerin wird angeleitet)
(Zimmer oder Wohnung auf Wunsch im
Hause)
Wir freuen uns auf Ihren Anruf und dan-
ken Ihnen zum voraus bestens.
Telefon p 043 45 19 70, ab 19.00 Uhr.
79159/30880

Rütthubelbad
die andere
Emmentaler Küche



Das Rütthubelbad liegt am Eingang zum
Emmental, 15 km von der Stadt Bern
entfernt.

Wir pflegen eine traditionell-neuzeitliche
Küche mit dem Schwerpunkt:
Vollwert/Vegetarisch. Soweit wie
möglich verwenden wir Produkte aus
bio-dynamischem Anbau.

Unser aufgestelltes Team sucht noch
einen/eine

Sous-chef/in
Eintritt: 1. November 1995 oder nach
Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und
würden Ihnen gerne Ihren neuen
Arbeitsplatz vorstellen.

Hotel***Restaurant Rütthubelbad,
Brigitt und Henri Raemy, Herbert
Schmied, Küchenchef, 3512 Walkrin-
gen BE, Telefon 031 700 86 86
Fax 031 700 81 90

79098/382814

Menschen und Ideen

Zürich-Airport
MÖVENPICK HOTEL
The sunshine place

Sind Sie kreativ und möchten unseren
Gästen den Aufenthalt versüßen. Ja,
dann sind Sie unser neuer

Chef Pâtissier

Ihr Verantwortungsbereich in inter-
nationaler Atmosphäre umfasst
Produktion und Bereitstellen von
Dessertwagen, Bankettdesserts, Des-
sertbuffets, Events und Showstücken.

Sie arbeiten gerne selbständig mit
Eigenverantwortung in einem jungen
Team? Dann rufen Sie uns an oder
senden Sie uns Ihre Bewerbung. Wir
freuen uns auf Sie. Sweet Dreams!

Thomas Fahrni
Mövenpick Hotel Zürich Airport
W. Mittelholzerstrasse 8
8152 Glattbrugg
Telefon 01 / 808 80 21

PK 79086/281

MÖVENPICK

SWISS HOLIDAY PARK
MORSCHACH

Postfach 113 CH-6443 Morschach, Switzerland Tel./Fax 043-31 68 77

Ihre Jahresstelle in Morschach.
Gehen Sie den Weg in die
Zukunft mit uns!

In unser Swissland in Morschach
ob Brunnen am Vierwaldstättersee,
mit 350 Betten, Bankettsälen, Restau-
rant/Pizzeria und Selbstbedienungs-
restaurant suchen wir einen jungen

Küchenchef

Was wir von Ihnen erwarten, sagen wir
Ihnen gerne bei einem persönlichen
Gespräch, was wir Ihnen bieten, das
können wir Ihnen schon jetzt sagen:

— junges Team
— interessante Verdienstmöglichkeiten
... grosses Angebot an Sport und
Unterhaltung

Falls Sie in einem jungen, motivierten
Team Verantwortung übernehmen
wollen und die notwendigen
Berufskennntnisse mitbringen,
freuen wir uns schon heute über
Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie Maja + Werner Hübscher
6068 Melchsee-Frutt

79029/24341

BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

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

Wir suchen Kadermitarbeiter/innen verschiedenster Füh-
rungsebenen und Funktionen, Servicemitarbeiter/innen,
Chef de service, Rezeptionsangestellte, Hofas sowie
Köche und Köchinnen aller Stufen.

Viele Teilzeiteinstellen!

Ihr direkter Draht zu umwerfenden Stellen in der Gastro-
nomie und Hotellerie in der ganzen Schweiz.

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

P 73801/382951

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



Hotel-Restaurant

Wysses Rössli ★★★, 6430 Schwyz am Hauptplatz

Mit Eintritt auf 1. Oktober 1995 oder nach Übereinkunft
suchen wir noch folgende Mitarbeiter/innen:

Küche:

Chef de partie Commis de cuisine

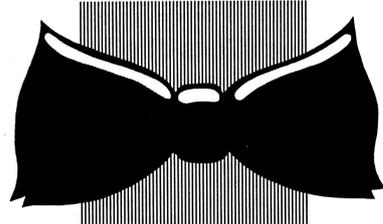
(auch Bewerbungen von Aushilfen sind erwünscht).

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen
Sie uns an.

Urs und Ruth Ming-Odermatt, Telefon 043 21 19 22

79033/32700

Hotel Zürich



Ein Erstklasshotel braucht erstklassige Mitarbeiter!

Um unseren Gästen auch in Zukunft einen erstklassigen
Service bieten zu können, suchen wir ab Anfang Okto-
ber 1995 oder nach Vereinbarung freundliche, einsatz-
bereite Mitarbeiter/innen als

Chef de rang

Zur Unterstützung unserer italienischen Servicebrigade
im Gourmet-Restaurant «Scala». Für diese Position soll-
ten Sie eine Servicelehre absolviert haben und minde-
stens zwei Jahre Berufserfahrung im A-la-carte-Service
besitzen. Italienisch ist Ihre Muttersprache, oder Sie
sprechen es neben Deutsch sehr gut und möchten dazu
beitragen, unsere Gäste in einem italienischen Ambiente
zu verwöhnen.

Servicemitarbeiter/in

für unser französisches Restaurant «La Brasserie». Sie
haben bereits mindestens zwei Jahre im Service gear-
beitet, sprechen gut Deutsch und Englisch und arbeiten
gerne in einem lebhaften Restaurant mit Tellerservice.

Room Service Kellner

der fundierte Serviceerfahrung besitzt, fließend Deutsch
und Englisch spricht, gerne selbstständig arbeitet und
dafür sorgen will, dass der Zimmerservice dem Standard
unseres Hauses entspricht.

Nebst einer interessanten Stelle in einem modernen Be-
trieb bieten wir Ihnen geregelte Frei- und Arbeitszeit,
attraktive Anstellungsbedingungen und schöne Personal-
zimmer mit Dusche/WC oder Studios im Stadtzentrum.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir
gerne Ihre Bewerbung an Frau U. Bieri oder Herrn P.
Schnüriger. Selbstverständlich beantworten wir Ihnen er-
ste Fragen auch jederzeit telefonisch. Ausländische Be-
werber berücksichtigen wir gerne, wenn sie eine B- oder
C-Bewilligung besitzen.

Neumühlequai 42, 8035 Zürich
Telefon 01 362 34 37 (Personalbüro)
oder 01 363 63 63 (Zentrale)

zurichHotels

78882/41432

Hiltl

Service-Leiter/In



mit Organisationstalent und Englischkenntnissen gesucht. Als Allrounder/In gewährleisten Sie den reibungslosen Ablauf zwischen Stationsküche und Service. Sie kümmern sich um das Wohl unserer Gäste und Mitarbeiter; und finden auch in stressigen Situationen immer ein freundliches Wort. Für begabte Sefa ist diese Stelle ein ideales Sprungbrett für eine Kaderposition. Was bieten wir Ihnen dafür? 41-Stunden-Woche, ein familiäres Arbeitsklima und einen schönen Arbeitsplatz in unserem neu umgebauten Restaurant an der Sihlstrasse 28 in 8001 Zürich, Telefon: (01) 221 38 72. Herr Hiltl freut sich jetzt schon auf Ihre Bewerbung.

Seit 1898

WI 70126/48780

Sunstar

Hotel Wengen

In unserem Erstklasshaus mit 150 Betten sind für die kommende Wintersaison, Beginn zirka 21. Dezember 1995, noch folgende Positionen zu besetzen:

Réception: **Réceptionistin**
mit Berufserfahrung

Speisesaal: **II. Oberkellner/in**
Barmaid/Barman

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder auf einen Anruf.

Sunstar-Hotel Wengen
Erich Leemann, Dir.
3823 Wengen
Telefon 036 56 51 11

78848/37745

Hotel/Restaurant Arios

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir auf 1. Dezember 1995 einen dynamischen und kreativen

Koch/Sous-chef m/w

in Jahresstelle, Zwei-Saison-Betrieb.

Geregelte Arbeitszeit. Wohnung kann vermittelt werden.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung an:

Monika Tschalär
Hotel Arios
7460 Savognin
Telefon 081 74 17 74



79206/30473

***HOTEL



COLLINA
CAFÉ RESTAURANT
7078 LENZERHEIDE

Für unser ***-Familienhotel mit viel Charme und bündnerischer Atmosphäre suchen wir für die Wintersaison 1995/96 ab Mitte Dezember

**Chef saucier/
stv. Küchenchef**

Chef de partie/Entremetier

Commis de cuisine

**Chef de rang/
Servicefachangestellte**
(weiblich und à-la-carte-kundig)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Foto.

Familie Bergamin-Meyer, Propr.
Hotel Collina
7078 Lenzerheide/Schweiz
Telefon 081 34 18 17
Fax 081 34 62 09

Lenzerheide
Valbella

79110/19470

DAVOS Klosters



BERGRESTAURANT

GOTSCHNAGRAT

Arvenstube – Sonnenterrasse – Touristenlager

Wir suchen für die kommende Wintersaison, Dezember bis April

Küchenchef

Köche

Hilfskoch (nur mit Berufserfahrung)

Serviceangestellte

Bergrestaurant

Blockhütte Erezsäss Parsenn

mitten im Skigebiet Davos/Klosters

Köche

Serviceangestellte

Wir bieten: Gratis-Skiabonnement, geregelte Arbeitszeit, keinen Abenddienst.
Auf Wunsch Zimmer in Davos/Klosters.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf:

Hansjörg Hegnauer, Telefon 081 69 22 15
Bergrestaurant Gotschnagrat, 7250 Klosters

79090/51578

Arbeiten am oberen Zürichsee!
Gibt es sie noch, die aufgestellte

Serviertochter oder
Kellner

die die Freude am Beruf noch nicht verloren haben? Rufen Sie uns an.
Telefon 055 64 12 91.

0 78799/325511

Recruiting &
Placement Agency Inc.
Kronprinsessegade 26A
DK-1306 Copenhagen, Denmark
Tel. +45 3391 9975 Fax 3391 9965

Hotel Manager or Owners

We have qualified 4 & 5 stars hotel personnel to offer you for the coming season. We can locate and deliver the personnel to meet your ever-increasing personnel needs at any level.

Please call for further information.

Offices in Florida, Vancouver, Jakarta, Bali & Bangkok

78899/384366



SONNMATT
KURHAUS PRIVATKLINIK
LUZERN SCHWEIZ

Sous-chef

einer anspruchsvollen Kundschaft vorstellen?

Mit Liebe und Freude am Beruf sollte unser Kademant den guten Ruf unserer ursprünglichen Küche erhalten und ausbauen.

Wir stellen uns vor, dass Sie gute Organisationserfahrung besitzen und eine Brigade von 5 bis 7 Köchen mit Begeisterung und Verantwortungsbewusstsein in Zusammenarbeit mit unserem Küchenchef führen können.

Die Küche wird bei uns um 20.00 Uhr geschlossen, und wir führen auch fast keine Bankette durch, somit bleibt Ihnen mehr Zeit für ein Familienleben, Ihre Hobbys usw.

Wir freuen uns, Ihnen unseren Betrieb, an idyllischer Lage gelegen, zu zeigen. Ihrer schriftlichen Bewerbung sehen wir mit Interesse entgegen.

Sonnmatt, Kurhaus – Privatklinik
Direktor M. de Francisco
Postfach
6006 Luzern
Telefon 041 39 22 22

79031/23337

Alpen-Resort-Hotel Zermatt

Gesucht auf den 1. Dezember

– **Hotelsekretärin** (D, E, F)
– **Servicefachangestellte**
– **Barman** (D, E, F)

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich Fam. Aufdenblatten
Telefon 028 67 15 44

79045/45837



Zauggenhof
Schloss Böttstein

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

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

Wir haben ein renommiertes Schloss mit herrlichen Lokaltäten, in denen Sie unsere anspruchsvollen und aufgestellten Gäste verwöhnen können.

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

Chef de rang

herzliche Servicemitarbeiter/innen mit eigener Station, denen es richtig Spass und Freude macht, in der Gastgeberrolle zu sein. Wenn Sie zu den Schlossgeistern gehören möchten und eine sichere Dauerstelle mit viel Anerkennung und freundlichem Klima suchen und jeden Montag/Dienstag Ihre Ruhetage möchten, Fortbildung- und Aufstiegsmöglichkeiten zu Ihrer Lebensphilosophie gehören, dann setzen Sie sich mit uns in Verbindung.

Bewilligungen für die Wintersaison 1995/96 oder Jahresstelle vorhanden.

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

77916/5312



Hotel Vorab

Für die Wintersaison 1995/96 (Eintritt Dezember 1995) suchen wir:

Küche: **Sous-chef/Saucier**
(in Jahresstelle)
Chef de partie (tournant)
(evtl. Jahresstelle)

Service: **Servicefachangestellte**
für gehobenen A-la-carte-Service
(evtl. Jahresstelle)

Fondue-Stube: **Selbständige Servicefachangestellte**
(nur Abendbetrieb)

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen erwartet:

Familie Meiler
Hotel Vorab
7017 Flims Dorf
Telefon 081 39 18 61

Anfragen anderer Zeitungen unerwünscht.

78329/11185

Sunstar

Hotel Grindelwald

Warum nicht einen Arbeitsplatz dort, wo die Schweiz am schönsten ist?

Auf kommende Wintersaison (Mitte Dezember) sind bei uns noch folgende Stellen neu zu besetzen:

Réception: **2. Chef de réception**
(D, E, F/EDV)

Küche: **Sous-chef/Saucier**

Bar: **Barmaid/Barman**

Economat/Office: **Economat-Officegouvernante (Hausdame)**

für den Bereich Wareneinkauf, Lagerverwaltung, Office und Kaffeeküche

Möchten Sie in einem angenehmen Arbeitsklima eine unvergessliche Wintersaison (oder mehrere Seasons) verbringen? Dann zögern Sie nicht und richten Ihre vollständige Bewerbung an Herrn Bernhard Müller, Vizedirektor/Personalchef.

Sunstar Hotel
CH-3818 Grindelwald
Telefon (0041) 36 54 54 17, Fax (0041) 36 53 31 70

78161/14787

4-Stern-Hotel mit 100 Zimmern, französischem Restaurant, Bars und Bankettbetrieb, sucht per sofort in Jahresstelle folgende Fachkräfte:

– **Chef entremetier**
– **Tournant**

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Bitte richten Sie ihre Bewerbung an:

Hotel Metropole
z. H. Personalbüro
3800 Interlaken
Telefon 036 28 66 24

METROPOLE
HOTEL

79095/16454



Zürichstr. 14, Uster, 01/940 85 85

Für unser Hotel Illuster suchen wir folgende neue Kollegin:

Réceptionistin

oder

Réceptionspraktikantin

für den Empfang und die Gästebetreuung.

Ideale Weiterbildungsmöglichkeit für Hofa/KV oder für eine jüngere Dame mit ähnlicher Ausbildung. Etwas Fremdsprachenkenntnisse sind von Vorteil.

Geregelte Arbeitszeiten mit Früh- und Spätschicht. Freitage nach Absprache mit den Arbeitskollegen.

Jüngere, nette und freundliche Mitarbeiterin, Hofa oder KV von Vorteil (jedoch nicht Bedingung). Anfängerin wird angelernt und erhält Ausbildung zur Réceptionistin.

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Wir offerieren:

– zeitgemäßes Salär gemäss Ausbildungsstand

– 13. Monatsgehalt bereits im 1. Jahr

– Treueprämie ab 2. Dienstjahr.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Frau M. Stelzer. Sie freut sich, Ihnen diesen Aufgabenbereich und das ganze Hotel vorzustellen. Rufen Sie ganz unverbindlich an:

Telefon 01 940 85 85

79050/5319



Relais Gourmand

Per 1. November 1995 oder
nach Übereinkunft ist eine Stelle als

Chef de Rang und Commis de service

neu zu besetzen.

Wir bieten interessante, abwechslungsreiche
Arbeitsbedingungen in schönem Ambiente
und sehr gutem Arbeitsklima.

Anfragen und Bewerbungen bitte an
Frau D. Zoller.

Restaurant
Rheinhotel
Die Fischerzunft
8200 Schaffhausen
053 25 32 81

DIE FISCHERZUNFT

0 78212/47678



Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir für
unser Kurhaus mit 220 Betten (20 Min. von Zug entfernt)
per 1. Dezember 1995 einen motivierten und team-
fähigen

Jungkoch

Wir bieten Ihnen: – gute Anstellungsbedingungen und
guten Lohn
– sehr attraktive Arbeitszeit,
längstens bis 19.45 Uhr
– angenehmes Arbeitsklima
(junges Team)
– modern eingerichtete Küche.

Wir erwarten: – zuverlässige Arbeitsweise.

Schriftliche Bewerbungen sind zu richten an:

Kurhaus Ländli, Frau E. Rutz, 6315 Oberägeri,
oder rufen Sie ganz einfach mal an über
Telefon 042 72 99 08.

79219/268623



Hotel Belvédère

C. N. Graf, CH-3823 Wengen, Tel. 036 55 24 12, Telex 923 292

Echtes Jugendstilhotel von 1912, mit dem Komfort von
heute. Erlebnisferien in eleganter Ambiente. 120 Betten,
Apéro-Bar, Spezialitätenrestaurant «La Marjolaine», Night-
Club «Paradise», Bar-Billard-Saloon, grosse Aufenthalts-
räume und Terrassen.

Wir suchen ab Wintersaison in unser junges Team:

Réceptionistin

mit Erfahrung und dem besonderen Flair für
alles an der Front.

Réceptionpraktikantin

Jungkoch in kleines Team

Bardame

für die wunderschöne Apéro-Bar

Servicemitarbeiter/innen

Servicepraktikant/innen

für unseren gepflegten Speisesaal und Restaurant
«La Marjolaine»

Zimmermädchen

für Etage und Lingerie

Office-/Küchenburschen

Wir stellen uns junge, aufgestellte Mitarbeiter vor, die sich
gerne von der schönen Ambiente anstecken lassen und
die wahre Gastfreundschaft pflegen.

Wir bieten nichtalltägliche Jobs in einem nichtalltäglichen
Hotel mit vielen Möglichkeiten zum Sporttreiben.
Der Verantwortung entsprechende Entlohnung. Schöne
Zimmer in Personalhaus mit Kabel-TV-Anschluss.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto an Familie Graf.
Wir freuen uns darauf.

79208/37630

BERNER OBERLAND SCHWEIZ
Wengen
1300-3454 m
Jungfrau

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» Flims–Laax–Falera

78617/173266

Hotel Limmat Kongresszentrum in Zürich
sucht per sofort oder nach Vereinbarung:

Sous-chef Bankett-chef de service Servicemitarbeiter Bankett

Die Chance für junge Gastroprofis, in einem
vielseitigen Betrieb einzusteigen!

Näheres erfahren Sie von mir über Telefon 01
271 52 40, oder schicken Sie mir einfach Ihre
Good News an die folgende Adresse.
Ich freue mich auf Sie!

Hotel Limmat Kongresszentrum, M. Welli,
Limmatstrasse 118, 8005 Zürich

79147/40655



Das heimelige Berghotel-Restaurant
mitten im Skigebiet gelegen.

Für die kommende Wintersaison
1995/96 suchen wir in unser junges
Team noch

- Servicemitarbeiterinnen
- Hilfskoch
- Küchen-/Officemädchen

Telefonieren oder schreiben Sie an
folgende Adresse:

Frau C. Hartmann
Restaurant Crest'ota
7076 Lenzerheide
Telefon 081 34 23 88

79032/19496

Berghotel Schatzalp CH-7270 Davos Platz

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

In unser traditionelles, im Jugendstil
erbautes Erstklasshotel, 300 m über
Davos gelegen, suchen wir für die Win-
tersaison 1995/96 mit Eintritt ab zirka
18. Dezember noch folgende Mit-
arbeiter:

Chef de bar mit guten Sprachkenntnissen

Kindergärtnerin mit mündlichen Sprachkenntnissen

in unser Bergrestaurant auf
2300 m ü. M.

Betriebsassistent mit Kochlehre

Küchenhilfe Buffetmitarbeiter

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungs-
unterlagen oder Ihren Anruf an

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

79105/9474

Interlagen
in unser Hotel suchen wir per so-
fort oder nach Übereinkunft

Aide du patron Réceptionist/in

Gute Englischkenntnisse und all-
gemeine Erfahrung im Hotelfach
(vorw. Réception) sind
erforderlich.

Senden Sie Ihre Unterlagen an:

Hotel Chalet Swiss
3800 Interlagen-Unterseen
Telefon 036 22 78 22
(Herr Klopfer)

79102/35130

Restaurant Rössli am See, 6300 Zug

Unser Restaurant (70 Plätze) liegt im
Herzen der Stadt Zug, mit schöner Aus-
sicht auf See und Berge.

Zur Ergänzung unseres kleinen Teams
suchen wir nach Übereinkunft (späte-
stens 15. November)

aufgestellte/n, belastbare/n, selbstän-
dig arbeitende/n

Servicefachangestellte/n

Gerne erwarten wir Ihren Anruf, um wei-
tere Details zu besprechen.

Telefon 042 23 36 36 (Montag und
Dienstag geschlossen) Herr oder
Frau Jenni verlangen.

78938/41637



Gesucht per Übereinkunft zur
Ergänzung in unser junges Team

Koch/Köchin Chef de partie

- kreative Küche
- wechselnde Spezialitäten-
wochen
- selbständiges Arbeiten
- Ihren Lohn bestimmen Sie
selber.

Willy Rüegg, Dorfstrasse,
8314 Kyburg
Telefon 052 232 49 02
Telefax 052 233 47 96

P 79021/130265

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft

KARRIEREPLANUNG

Sie stehen kurz vor dem Hotelfachschulabschluss und
haben während der Prüfungsturbulenzen alle Hände
voll zu tun? Klar, dass da Gedanken an die berufliche
Zukunft manchmal etwas zu kurz kommen. Gerne nehmen
wir Ihnen diese Arbeit ab, beraten Sie kompetent, un-
verbindlich und diskret und planen mit Ihnen den Auf-
bau Ihrer Karriere. 10 Jahre Adia Hotel – profitieren
Sie von unserem Know-how und melden Sie sich bei
Zürich, Frau Lenoir

PERSONALBERATER ZÜRICH 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 erfolgs-
orientierten Mitarbeitern. Sie verfügen über ein kompe-
tetes 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 (Hotelfachschule) und
haben sich beruflich hohe Ziele gesetzt. Senden Sie
Ihre Unterlagen mit Foto an Adia Hotel Schweiz.
Zürich, Herr Oehrli

PERSONALBERATER BERN W/M

Adia Hotel ist die führende Personalberatung für Hotellerie,
Gastronomie und Tourismus in der Schweiz. Wir
expandieren aufgrund grosser Nachfrage und Erfolg in
der Geschäftsstelle Bern. Als tatkräftige Unterstützung
verfügen Sie über ein kompetentes Auftreten, kommuni-
zieren überzeugend, besitzen ein klares unternehmerisches
Denken und sind den anderen immer einen Schritt
voraus. Sie sind zwischen 24 und 28 Jahre alt,
besitzen eine fundierte Ausbildung in Hotellerie und
Gastronomie (Hotelfachschule) und haben sich beruf-
lich hohe Ziele gesetzt. Senden Sie Ihre kompletten
Unterlagen mit Foto an
Bern, Frau Maeder

PERSONALKOORDINATORIN

Ein zukunftsorientiertes Unternehmen in Zürich sucht für
eine ausserordentliche Projektarbeit eine Personal-
assistentin, 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

BEREICH PRODUKTENTWICKLUNG

Für einen international führenden Nahrungsmittel-
konzern suchen wir für die Entwicklung einen gut aus-
gewiesenen Küchenchef mit mehrjähriger Erfahrung,
möglichst auch im Bereich Catering und Grossküchen.
Als Spezialist auf diesem Gebiet bringen Sie Ihre Fach-
kenntnisse in die Kreation kulinarischer Trockenprodukte
ein, rezeptieren und entwickeln Konzepte bis zum
industriellen Nahrungsmittel. Wichtig für diese ein-
malige Herausforderung sind gute Sprachkenntnisse
(d,e,f), solide Administrationskenntnisse und eine saubere,
präzise Arbeitsweise sowie Teamgeist und Flexibilität.
Im Gegenzug erwarten Sie geregelte Arbeitszeiten und
eine zeitgemässe Entlohnung. Rufen Sie mich an.
Zürich, Herr Keller

CHEF DE SERVICE M/W

Sie sind der geborene Verkäufer und verstehen es, mit
Ihren professionellen Auftreten Ihre anspruchsvollen
Gäste zu beraten und zu verwöhnen. Für ein lebhaftes
Geschäftshotel im Grossraum Zürich suchen wir den
neuen Restaurantleiter, der sich durch gute Fachkennt-
nisse und Führungseigenschaften auszeichnet. Als Mit-
unternehmer im Unternehmen arbeiten – keine leeren
Worte, sondern die Philosophie, die Sie bei dieser
neuen Herausforderung kennen- und schätzenlernen
werden. Setzen Sie heute den Grundstein für Ihren be-
ruflichen Aufstieg, und rufen sie mich an.
Zürich, Frau Lenoir

GASTGEBERIN

Für ein traditionsreiches Vierstern-Hotel in Engelberg
suchen wir für die kommende Wintersaison eine junge
Barmaid, die es versteht, ein bunt gemischtes Publikum
zu betreuen. Ihr gepflegtes und fröhliches Auftreten
macht Sie zur charmanter Gastgeberin, auch wenn Sie
vielleicht noch kein Barprofi sind. Falls Ihnen die Vor-
stellung gefällt, die Tage auf traumhaften Skipisten und
die Abende zusammen mit internationalen Feriengästen
zu verbringen, dann sollen Sie sich noch heute bei mir
melden. Saisonbewilligungen vorhanden.
Luzern, Herr Zanetti

DIREKTIONSASSISTENTIN

Ein stilvolles Vierstern-Hotel im Herzen von Zürich sucht
die junge Allrounderin, die als unenbehrliche rechte
Hand des Direktors agiert. Diese neue Herausforderung
im Direktionssekretariat erwartet eine initiative Persön-
lichkeit (25 bis 30 Jahre), die mit ihrem sicheren Auf-
treten den Direktor in Administration und Personal-
wesen tatkräftig unterstützen kann. Fundierte Admini-
strationskenntnisse sind ein Muss (KV oder Handels-
schule) und Hotelfachkenntnisse ein Plus – rufen Sie an.
Zürich, Frau Lenoir

Weitere Stellenangebote
auf der nächsten Doppelseite

Wintersaison in Laax

Für Ski- oder Snowboardfans sind die folgenden Winter-saisonstellen das grösste, denn unsere Betriebe befinden sich direkt im Herzen der «Weissen Arena» in Laax GR. Gratis-Skiabonnement, 5-Tage-Woche, gute Entlohnung und die Unterkunft im Personalhaus nebenan sind das Tüpfelchen auf dem i. Am besten setzen Sie sich unverzüglich mit uns in Verbindung.

Restaurant Pfauen	Alleinköchin/-koch Service- und Buffetmitarbeiter Allrounder
Gletscherrestaurant Vorab	Kassier/in Buffetmitarbeiter
Bergrestaurant Curnius	Commis de cuisine Kassier/in Buffetmitarbeiter/in
Restaurant Plaza (direkt an der Talstation)	Hilfskoch Commis de cuisine Servicefachangestellte (mit sehr guten Deutschkenntnissen)
Sporthotel Signina **** (direkt bei der Talstation) Eintritt 9. 11. 1995 oder nach Vereinbarung	Erlebnisdas Masseur Spezialitäten-Restaurant/Speisesaal Servicefachangestellte Saaltochter/Saalkellner (mit sehr guten Deutschkenntnissen)

Selbstverständlich können sich auch Nicht-Skifahrer/-Snowboarder melden. Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an **Hotel-Restaurationsbetriebe Crap Sogn Gion AG**, Frau Bea Keller, 7032 Laax, Telefon 081 921 22 22.

LAAX CRAP

79150/1784

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Winter-saison, sowohl für unseren Stamm-betrieb als auch für den «Pischte Stop», (Restaurant direkt an der Ski-piste mit Après-Ski-Vergnügen für Junge und Junggebliebene), qualifi-zierte und aufgestellte Mitarbeiter.

Commis Servicefachangestellte Küchenhilfe

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann nehmen Sie doch mit uns Kontakt aus, oder noch besser, schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen zu.

Wir freuen uns.

Familie Bruno Kern
Hotel Bahnhof
3778 Schönried
Telefon 030 4 42 42
Fax 030 4 61 42

79092/2257

Lenk

Metschbahnen

Metsch-Bahnen AG 3775 Lenk

Top-Skigebiet Metsch-Bühlberg-Hahnenmoos-Silleren
Betriebsleitung: Talstation Rothenbach
Telefon 030 / 3 21 44, Telefax 030 / 3 30 44

GESUCHT FÜR TRAUMHAFT SCHÖNE, SCHNEEREICHE UND KLIRRENDE KALTE, ANFREGEND UND SPANNENDE, ANSTRENGEND UND INTENSIV LANGE WINTERSAISON IM ALPENPARADIES METSCH - RESTAURANT METSCH UND STAND HÜTTE

Junger ausgebildeter Koch
Aufgestellte Servicemitarbeiter
Diverse Mitarbeiter für Hauswirtschaft und zur Mithilfe am Buffet, im Restaurant und in der Küche

Selbstverständlich kommen weibliche oder männliche Schneefräumer, Vollzeit oder Teilzeitangestellte in Frage. Bitte melden bei Martin Zaech, 030 3 21 51 Postfach 247, 3775 Lenk i.S.

79163/384453

HOTEL KRONE SARNEN

皇冠
HONG KONG

CHINA RESTAURANT SARNEN

We are looking for one qualified

Chinese Cook

starting 1st September or 1st November 1995
Top-salary
Free room and board

For further informations, please contact
Mr. B. Bachmann, General-Manager
or Mr. Andy de Jong, Restaurant-Manager

Hotel Krone Sarnen
Brüningstrasse 130
CH-6060 Sarnen

Telefon 041 66 66 33
Telefax 041 66 82 34

Vier-Stern-Hotel mit 100 Betten • Röstisserie • Restaurant «zum Batzenhof» • Säle für 10 bis 500 Personen • Räumlichkeiten für Familienanlässe • Cheminéeauro • Hotelbar «Le Bijou» • Doppel-Kegelebahn • Boulevard-Café • Party-Service • 70 eigene Parkplätze
P 78901/64084

FAMOS DAVOS

Rinerhorn

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

Kleiner ***-Gasthof mit heimatlichem Spezialitäten-A-la-carte-Restaurant im Berner Oberland sucht auf kommende Wintersaison

Top-Koch (Sous-chef)

in kleines Team als Stütze des Patrons (Küchenchef).

Offerten bitte unter Chiffre 78780, an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

78780/14273

Riviera-Consulting

Ihre Herausforderung im Gastgewerbe

Im Auftrag unseres Mandanten suchen wir für diverse Pizzerien in der Zentral-schweiz als auch in der Stadt Zürich kompetente und ideenreiche

Geranten-/Francising

die bereit sind, nebst ihrem Wissen auch Eigenkapital zu investieren. Das Konzept heisst Pizza e Pasta und ist auf dem Weg zum Erfolg.

Solvente Interessenten, die ein langfris-tiges Arbeitsverhältnis suchen, melden sich unter Chiffre 78585 an hotel + tou-rismus revue, Postfach, 3001 Bern.

78585/288195

WIR SUCHEN

Wir sind ein ****-Stadthotel im Zentrum von Zürich und suchen in unser mittelgrosses Küchenteam einen jungen, initiativen

Sous-chef

der Freude daran hat, mit dem Küchenchef gemeinsam die Küche zu leiten.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:

HOTEL ENGEMATTHOF ZÜRICH ☆☆☆☆

IHR STADTHOTEL IM GRÜNEN

HOTEL ENGEMATTHOF
z. H. Herrn P. Huber
Engemattstrasse 14
8002 Zürich
☎ 01 201 25 04

CARRIERE

Best Western

78818/40207

Für unser lebhaftes, griechisches Spe-zialitätenrestaurant im Zentrum von Zug suchen wir nach Übereinkunft junge/n dynamische/n, bestmotivierte/n

Betriebsassistenten/-in Chef de service

Ihr Aufgabenbereich:

- eine selbständige, frontorientierte Tätigkeit
- viel Mitverantwortung in den Berei-chen Verkauf, Personalführung und Administration
- Stellvertretung des Geschäftsführers
- ideales Sprungbrett für den Einstieg in die Chefetage der modernen Gastro-nomie
- Unterkunft nach Wunsch im Hause.

Wir erwarten:

- junge, dynamische und bestmotivierte Fachleute
- Verkaufstalent
- Gastgebernatur
- Küchenerfahrung (wenn möglich).

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Be-werbung an:

Restaurant Syrtaki AG
Herrn N. Claroudis
Vorstadt 26, 6300 Zug
Diskretion zugesichert!

79118/38442

Flims

HOTEL ADVLA

Zeit für das Echte.

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

Für unser ****-Hotel in *****-Umgebung suchen wir für die kommende Wintersaison (Beginn Mitte De-zember) folgende Mitarbeiter:

- Hauptküche/Gourmetrestaurant Barga und La Clav:
- Chef pâtissier**
- Chef garde-manger**
- Chef entremetier**
- Commis pâtissier**
- Commis de cuisine**
- Für den gepflegten A-la-carte-Service: Restaurants Barga und La Clav:
- Chef de rang**
- Commis de rang**
- sowie für unser Hotelrestaurant:
- Chef de rang**
- Commis de rang**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto an unsere Personal-abteilung.

Wenn Sie noch mehr über unser Hotel und unsere Ne-benbetriebe erfahren möchten, gibt Ihnen Herr Ralph Möller, Personalchef, telefonisch gerne nähere Auskunft (Telefon 081 39 01 61).

78133/11193

SKS

Schweizerische Kaufmännische Stellenvermittlung

Die Vorzüge:
hohe Selbständigkeit,
viel Abwechslung und vis-à-vis das Skigebiet der Weissen Arena

... das sind die Vorzüge Ihres neuen Arbeitsplatzes. Ideal für Wintersportler und solche, die es noch werden wollen. Unsere Auftraggeberin, ein sehr bekanntes, zentral gelege-nes Bündner 3-Stern Hotel sucht in Jahresstelle eine oder einen aufgestellte/n

Buchhalter/in

Ihr neues Tätigkeitsgebiet beinhaltet die gesamte Finanz- und Lohnbuchhaltung für ca. 100 Angestellte. Zudem übernehmen Sie verschiedene Aufgaben in der Personal-administration und im Cash-Management. In dieser Ver-trauensfunktion stehen Sie in einem engen Beziehungs-netz zu Gästen, Mitarbeitern und Behörden.

Wir wenden uns an eine unternehmerisch denkende Persönlichkeit ab ca. 25, die sich im Tourismus ganz im Element fühlt, belastbar ist und etwas Turbulenz nicht aus der Ruhe bringt. Wir setzen voraus, dass Sie eine kaufmännische Ausbildung und mehrjährige Erfahrung im Rechnungswesen mitbringen. Sie werden in Ihre neue Aufgabe gut eingeführt und übernehmen Schritt für Schritt die kaufmännische Stellvertretung der Direktion.

Sie erwartet ein modernes Umfeld, ein motiviertes, junges Team und geregelte Arbeitszeiten (Montag bis Freitag). Dolores Scheurer informiert Sie gerne im Detail. Ich freue mich auf Ihren Anruf!

Gäuggelstrasse 16, 7002 Chur
Tel. 081 22 03 24

UNION

Wir sind ein bekanntes und neu renoviertes ****Hotel im Zentrum von Luzern, verfügen über 80 Zimmer und 24 Suiten (190 Betten), ein Restau-rant, ein Bistro und eine Bar sowie Bankett- und Seminarmöglichkeiten bis zu 1000 Personen. Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n qualifizierte/n

CHEF DE RECEPTION

Wir erwarten nebst fundier-tem Fachwissen und der nötigen Berufserfahrung, gute Führungseigenschaften, Flexibilität und Organisations-talent. Sie können EDV gezielt und effizient einsetzen, sind sprachgewandt und schätzen den Umgang mit internationaler Kundschaft. Zu Ihrem Aufgabenbereich gehören im wesentlichen die Gästebetreuung, das selbständige Führen und Ausbilden eines Teams von 8 Mitarbeitern (inkl. Praktikanten und Night-Auditor), sowie die Betriebsbuchhaltung. Ihr Hauptaugenmerk ist auf das Reservationswesen gerichtet, um eine opti-male Bettenauslastung zu erzielen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt diese Verantwortung zu übernehmen? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie ein-fach an:

HOTEL UNION LUZERN
Christoph Koch, Direktor
Löwenstrasse 16, CH - 6004 Luzern ☎ 041 51 36 51

79216/22396

Wir suchen für kommende Saison noch folgende Mitarbeiter/innen.



Réceptionistin
- Schweizerin mit guten Fremdsprachenkenntnissen (D, F, I) sowie EDV-Erfahrung
- abends Mithilfe im Speisesaal

Sous-chef oder Chef-de-partie:
- an selbständiges Arbeiten gewöhnt und fähig, eine kleinere Brigade zu führen

Jungkoch

- Erfahrung in A-la-carte-Küche.

Vertragsdauer bis Ende Oktober.

Geregelte Arbeits- und Freizeit, Kost und Logis im Hause.

Anfragen mit den üblichen Unterlagen und Foto an:
Fam. S. Loretan-Grichting
Telefon 027 61 22 22

79060/20494



PRODALP

Für unser heimeliges Berggasthaus mitten im Skigebiet suchen wir für die kommende Wintersaison in Tagesbetrieb motivierte

Köche/Köchinnen

Neben einer interessanten und abwechslungsreichen Tätigkeit bieten wir:

- gutes, freundliches Arbeitsklima in jungem Team
- den Leistungen entsprechende, gute Entlohnung
- schöne Wohnungen in der Nähe der Talstation
- Skipass der Prodalmbahnen
- auf Wunsch Jahresstelle.

Ihre Unterlagen senden Sie bitte an E. Thür + E. Leu, Berggasthaus Prodalp, 8897 Flumserberg, oder setzen Sie sich mit uns telefonisch in Verbindung.
Telefon 081 733 27 23, Frau Thür verlangen.

79029/8875



HOTEL EUROPA



GOLDEN TULIP HOTELS

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

Das ****-Ferienhotel mit der besonderen Atmosphäre, mit 220 Betten, sucht für die kommende Wintersaison (15. Dezember 1995 bis 21. April 1996) tüchtige und freundliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Küche:

Sous-chef

mit der Möglichkeit, einen Teil der Verantwortung des Küchenchefs zu übernehmen und evtl. diese Stelle in zirka 2 Jahren zu übernehmen)

**Chefs de partie (m/w)
Entremetier/Saucier/
Garde-manger/Tournant**

Tüchtige und erfahrene Fachkräfte (Entremetier, vorzugsweise mit Erfahrung auf dem Gebiet der Vollwert- und vegetarischen Küche) finden in unserer modernen und grosszügig eingerichteten Küche mit gutbürgerlichem und vermehrt vegetarischem Angebot ein interessantes Arbeitsgebiet.

Speisesaal:

Saalkellner/Chef de rang

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

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

Hotel Europa St. Moritz

z. H. des Personalbüros, Frau Kindlimann
7512 Champfèr

Telefon 082 2 11 75, Fax 082 3 73 28

79036/7293



Sommersaison 1996

Am Bodensee an schönster Lage mit vielen Möglichkeiten bieten wir Ihnen in unserem Silence-Hotel für die Sommersaison von März/April bis September/Oktober 1996 folgende interessante Stellen an:

- ****-Hotel im Seepark
- 70 Betten
- Rôtisserie
- Fisch-/Fleisch-Spezialitäten
- Panorama-Restaurant
- Sonnenterrasse
- Saal bis 140 Pers.
- Hochzeiten
- Familienfeiern
- Seminare
- Konferenzen

Küche:

Chef de partie

(Entremetier, Garde-manger)

Service:

Kellner/innen

Haben Sie Freude an abwechslungsreichem Arbeiten und angenehmem Arbeitsklima an der Riviera des Bodensees? Rufen Sie uns an, oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Herrn A. Stäger
Park-Hotel Inseli
8590 Romanshorn
Telefon 071 63 53 53

78668/29050



**Seelust
Landgasthof**

Spezialitätenküche

Familie Thérèse und Martin
Hasen-Rickenbacher
9322 Wiedehorn-Egnach
Telefon 071 66 25 25

Unser Team braucht Verstärkung.

Wir suchen auf Vereinbarung tüchtige:

Servicefachangestellte

Sie sind eine aufgeschlossene Persönlichkeit, schätzen eine gepflegte Stammkundschaft und verstehen es, auf die Wünsche unserer Gäste einzugehen? Als versierte, flexible Kollegin sind Sie ausserdem auch für die Ausbildung unserer Lehrtöchter mitverantwortlich.

Wir bieten fortschrittliche Arbeitsbedingungen, Eigenverantwortung in Ihrem Bereich und ein angenehmes Arbeitsklima in einem kollegialen Team.

Wenn Sie diese Aufgabe anspricht, senden Sie uns Ihre Unterlagen an Th. oder M. Hasen.

79187/109690



**Secretrestaurant
zum Schlüssel**

IMMENSEE

In unser gepflegtes Spezialitätenrestaurant direkt am Zugersee suchen wir auf Ende Oktober 1995 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

Servicefachangestellte/n

Wenn Sie eine abwechslungsreiche Arbeit in einem kleineren Team suchen, schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen.

Bruno und Sylvia Weber
Secretrestaurant zum Schlüssel
6405 Immensee
Telefon 041 81 48 14

79039/101370



**HOTEL
MONOPOL
METROPOL**

Arbeiten, wo andere Urlaub machen!

Andermatt

in einer phantastischen, verzuckerten Winter-Berg-Landschaft

Haben Sie Lust, in einem jungen, aufgestellten und kreativen Team zu arbeiten? In unserem traditionellen und persönlich geführten Familienhotel sind auf die kommende Wintersaison noch folgende Stellen zu besetzen (Eintritt zirka 15. Dezember, evtl. auch Sommersaison)

Servicefachangestellte/r

Chef de partie

Commis de cuisine

Réceptionspraktikant/in

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und Lust haben, mit uns zu überwintern, dann melden Sie sich! Wir bieten Ihnen eine angemessene Entlohnung, viel Spass in unserem Team und freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie Wenger
Hotel Monopol-Metropole
6490 Andermatt
Telefon/Fax 044 6 75 75

78926/850

DIREKTIONSSEKRETÄRIN

Für eine moderne, exklusive Privatklinik in Zürich suchen wir eine kompetente Direktionssekretärin (25 bis 35 Jahre). Mit Ihrem sicheren, gepflegten Auftreten am Empfang agieren Sie als unentbehrliche rechte Hand des Chefarztes, koordinieren Termine und erledigen sämtliche administrativen Arbeiten selbstständig. Verfügen Sie neben einer fundierten Ausbildung (KV oder Hotelfachschule) und einigen Jahren Berufserfahrung auch über einen ausgeprägten Sinn für Organisation, dann erfüllen Sie schon eine ganze Menge der gewünschten Voraussetzungen. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Lenoir

F & B SEKRETÄRIN

Hoch über den Dächern Zürichs Bankette organisieren - das erwartet Sie in diesem stadtbekanntem, gut frequentierten Ausflugsziel. Als junge, dynamische Persönlichkeit verkaufen Sie kompetent und freundlich die angebotenen Arrangements und sind für die administrative Organisation von verschiedensten Anlässen zuständig. Idealerweise bringen Sie fundierte kaufmännische Kenntnisse mit, haben PC-Erfahrung und möchten gerne selbstständig arbeiten. Melden Sie sich umgehend bei
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 Spontanität 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 bald Reisende der «City Night Line».
Zürich, Frau Bochmann

ZWISCHENSAISON-TEMPORÄRSAISON

Die Sommersaison geht zu Ende und Sie wissen noch nicht, wie Ihre nächste berufliche Herausforderung aussieht? Wie wäre es mit einem Temporeinsatz zur Überbrückung? Denn bei uns findet jeder qualifizierte Mitarbeiter aus Hotellerie und Gastronomie seine Position im Küchen-, Service-, Administrations- oder Empfangsbereich. Über kurz oder lang haben Sie die Möglichkeit, bei besten Verdienstmöglichkeiten in Ihrem Ressort zu arbeiten. Rufen Sie mich an, gerne informiere ich Sie näher über Ihre beruflichen Zukunftsmöglichkeiten mit Adia Hotel.
Zürich, Frau Bochmann

DER NÄCHSTE WINTER KOMMT BESTIMMT!

Der erste Winterhauch meldet sich bereits, bald ist der Sommer vorbei. Ob in Graubünden, Wallis oder Berner Oberland, auf jeden qualifizierten Mitarbeiter aus Hotellerie und Gastronomie (Schweiz und europäischer Grossraum) wartet die richtige Stelle. Schicken Sie uns umgehend Ihre Bewerbungsunterlagen zu, und schon 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



Wir bieten viel und verlangen nicht wenig!

In einer modern eingerichteten Küche zu arbeiten - welcher fachlich gut ausgebildete Koch wünscht sich dies nicht?

Als

Commis tournant oder **Commis garde-manger**

können Sie in unserer Küchenbrigade Ihre Fähigkeiten selbstständig einsetzen und Ihre Kenntnisse erweitern. Eintritt per 1. 12. 1995 oder nach Vereinbarung.

Fühlen Sie sich angesprochen und sind Sie Schweizer Bürger oder im Besitze der B- oder C-Bewilligung, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Waldhaus Dolder
z. H. Frau A. Lüscher-Pumpf, Personalchefin
Kürhausstrasse 20, 8030 Zürich

Auskünfte über Telefon 01 251 93 60 erteilt gerne:
Herr T. Kern, eidg. dipl. Küchenchef.

78665/41327



INTERLAKEN

Wir suchen auf nächste Wintersaison, evtl. in Jahresstelle:

Sous-chef de cuisine

sowie

Hilfskoch/Hilfsköchin

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



78926/850



**HOTEL
VILLA POST
VULPERA/ENGADIN**

Auf den 15. Dezember 1995 suchen wir in unser gepflegtes ***-Hotel (45 Betten, Restauration, Bankette) eine

Betriebsassistentin

Ihr Aufgabenbereich:

- alle mit dieser Grösse von Betrieb anfallenden Arbeiten an der Reception/Reservationen (EDV)
- Etagenüberwachung, Hausdamenaufgaben
- Mithilfe im Restaurationsbereich
- Stellvertretung des Geschäftsführers.

Interessentinnen mit praktischer wie theoretischer Gastgewerbeausbildung bieten wir eine verantwortungsvolle Aufgabe in einem mit verschiedensten Infrastrukturangeboten ergänzten Hotel.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Rolf Zollinger, Hotel Villa Post, CH-7552 Vulpera
Telefon 081 864 04 46

79211/248940



**SPORTHOTEL
LA RIVA
LENZERHEIDE-VALBELLA
Graubünden**

Wir haben einen Hang zum Überbieten, lieben es fröhlich – auch und gerade, wenn die Arbeit wieder mal ziemlich stressig ist. Wir suchen noch Teamgeister für die Wintersaison 1995/1996

Service-mitarbeiter/in

mit Fachausbildung

Koch- Jungkoch/-köchin/ Officehilfe/-in

Réceptionist/in

mit Hotelausbildung

Zimmerfrau + Hausangestellte/n

mit handwerklichen Geschick

Schicken Sie uns Ihre Bewerbung mit Foto an:

Sporthotel La Riva,
Voa Davos Lai 27, 7078 Lenzerheide
Telefon 081 34 01 34, Fax 081 34 53 25

79206/19585

Original • Individuell • Persönlich

Wir sind eine Stellenvermittlung, die sich ausschliesslich im Bereich Gastronomie spezialisiert hat. Wir behandeln Ihre Unterlagen «original», «individuell», «persönlich» und «vertraulich». Wir bieten Ihnen als dynamische Fachkraft interessante Stellen mit Aufstiegschancen in erstklassigen Restaurants- und Hotelbetrieben in der ganzen Schweiz.

In Saison- oder auch Jahresstellen suchen wir

- **Küchenchef CH od. Bew.** (Diverse – GR/VS)
- **Betriebsassistent/Service/Animation CH oder Bew.** (service- und fronterprob, Kommunikationstalent, GR)
- **Direktionsassistentin** (Personal und stv. Direktion, ZH)
- **Diätkoch oder -köchin** (****-Hotel/Jahresstelle, AG)
- **Chefs de partie** (Garde-manger, Entremetier, Saucier, Tournant, Pâtissier) (****-/*****-/*****-Hotels, ganze CH)
- **Chef/in de réception CH oder Bew.** (****-Hotels, ganze CH)
- **Réceptionistinnen CH oder Bew.** (Diverse Hotels, ganze CH)
- **Chef/in de service** (****-Hotels, ganze CH)
- **Servicefachleute** (diverse Restaurationen, ganze CH)
- **Barmails/Barman** (Dancing, Hotelbar, Pub)
- **Hausdamen/-assistentinnen** (Diverse Hotels, ganze CH)

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

gastro



FAMILIENHOTEL LENZERHORN

Familie Bossi
7078 Lenzerheide
Telefon 081 34 11 05
Lenzerheide-Valbella

Lust auf Leben
Lust auf Schnee
Lust auf guten Lohn
Lust auf Arbeit

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Küche: **Jungkoch und Chef de partie**

Rôtisserie: **Servicefachangestellte**

A-la-carte- und Tellerservice

Tgamona Bar: **charmante Barmaid**

für unsere «Treffpunkt-Bar»
(stressig aber gut)

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit mit entsprechendem Salär.

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

Aldo Bossi, Hotel Lenzerhorn, 7078 Lenzerheide,
Telefon 081 34 11 05.

79035/19593



Schloss Schadau Thun

Ganzjährig geöffnet

sucht...

... als Ergänzung in unser junges, leistungsstarkes Küchenteam, wo ein Weltmeister kocht, per 15. Oktober oder 1. November 1995

Jungkoch oder Anfangs-chef de partie

die oder der noch etwas dazulernen möchte in Jahresstelle oder bis Ende 1996

sowie eine/n versierte/n

Servicefachangestellte/n

für unser erstklassiges Schlossrestaurant auf 1. oder 15. Oktober 1995.

Ihre Bewerbung erreicht uns schriftlich oder telefonisch an

B. und W. H. Zimmermann
Schlossrestaurant Schadau
3600 Thun

Telefon 033 222 500
Fax 033 221 597

79112/60553



Ihr Zuhause in den Ferien

***Hotel National

Restaurant Flimserstübi
7018 Flims, Telefon 081 39 39 23

Für kommende Wintersaison suchen wir ab Dezember 1995:

1 Praktikantin Büro/Saal (Tournante)

Sie sollten sprachkundig sein, gewöhnt, selbständig und zuverlässig zu arbeiten. Wir arbeiten mit Fidello-Front-office.

Für unser bekanntes Restaurant «Flimserstübi», für den Speisesaal sowie für unsere gepflegte Fischküche suchen wir in Saisonstelle von Dezember 1995 bis April 1996 fachkundiges Personal:

1 Servicefachangestellte/n

für das Restaurant

1 Chef de rang (Speisesaal)

1 Demi-chef de rang

(Speisesaal)

1 Chef de partie

garde-manger

Wenn Sie sich für eine dieser Stellen interessieren, rufen Sie uns an, damit wir einen persönlichen Termin vereinbaren können.

Alex Eigenmann



79103/11339

Hotel Restaurant Hemmi Churwalden

In schönes Skigebiet im Bündnerland

Koch oder Köchin

zur Ergänzung unseres jungen Teams gesucht. 5-Tage-Woche, gute Entlohnung, Ski fahren erlaubt. Fam. Petersen-Hemmi
Telefon 081 35 16 35

P 79202/7943



Bar/Disc-Dancing

Gesucht für Wintersaison Mitte
Dezember bis April

Serviertochter Barmaid (evtl. Anfängerin)

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima und gute Entlohnung. Für Bewerberinnen aus dem EWR-Raum Arbeitsbewilligung möglich.

Linus Eberle, 8873 Amden
Telefon 058 46 11 94

79203/680

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, einsatzfreudige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Küche/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 78633/208337

ALPINA

Sporthotel

Kurhaus Frutt

Hotel Alpina Melchsee-Frutt
CH-8061 Melchsee-Frutt
Zentralschweiz

Telefon 041-67 13 13

- ★ Lieben Sie Berge und Schnee?
- ★ Sind Sie ein/e Fachmann/Fachfrau auf Ihrem Gebiet und begeisterungsfähig?
- ★ Sind Sie in Spitzenzeiten belastbar und freuen sich um so mehr auf Zwischenzeiten, um die verschiedenen Wintersportarten ausüben zu können?

Dann freuen sich unsere einheimischen und internationalen Gäste und wir auf Ihre Bewerbung oder Ihren Telefonanruf.

Wir sind zwei dynamische, sportliche Hotels auf fast 2000 m Höhe mit schöner Restauration und grossen Sonnenterrassen und suchen für die Wintersaison vom 13. Dezember 1995 bis 25. April 1996 folgende Mitarbeiter:

Sekretärin

(Computerkenntnisse und F/E erforderlich)

Koch

(allenfalls Jung-Küchenchef)

Service-mitarbeiter

(deutschsprachig)

Zimmermädchen

Wir bieten Ihnen nebst einem guten Betriebsklima und der Möglichkeit, Ihren Arbeitsplatz in einem der schneesichersten Winterkurorte der Schweiz auszusuchen, eine attraktive Entlohnung und die üblichen Sozialleistungen. Bis bald.

Hotel Alpina
Urs Kaeslin
6068 Melchsee-Frutt
Telefon 041 67 13 13

79096/10659

SANTA LUCIA

Für unser Ristorante SANTA LUCIA in Zürich suchen wir eine/n

BETRIEBS-ASSISTENTIN

der/die sich in italienischem Ambiente zuhause fühlt. Eine/n junge/n, aufgestellte/n GastgeberIn, der/die:

- gute Erfahrungen in Service und Küche hat,
- im Service mithilft,
- vielleicht schon etwas Führungserfahrung hat,
- dem Geschäftsführer zur Seite steht
- und ab und zu für diesen die Stellvertretung übernimmt.

Sind Sie interessiert?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung:

Santa Lucia Bindella AG
Altstetterstrasse 145, 8048 Zürich
Adolfo Lodi ☎ 01 / 431 65 60

O 79128/299413

GRAND HOTEL REGINA

Adelboden

Neues Erstklasshotel inmitten der herrlichen Skiwelt von Adelboden. 90 Zimmer, Hotelhalle mit Bar, Panoramaterrasse, Fitnessbereich und Seminarräume.

Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir für die kommende Wintersaison noch folgende motivierte und «aufgestellte» Mitarbeiter/innen:

Réception: **Réceptionist/in** (mit Fidello-Erfahrung) **Praktikant/in**

Küche: **Chef garde-manger** **Casserolier**

Service: **Service-mitarbeiter/innen** **Chef de rang** (mit Erfahrung) zur Unterstützung unserer Serviceleiterin

Etage: **Zimmermädchen** **Portier tournant** (Ablös Minibar und Office)

Wir bieten Ihnen eine Saisonstelle mit vielfältigen Sport- und Freizeitmöglichkeiten, wie Ski fahren, Snowboarden, Curlen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

***-Grand Hotel Regina, CH-3715 Adelboden
E. + Th. Reimann, Direktion, ☎ 033 742 82

79184/269832

HOTEL GARNI RESTAURANT CORVATSCH

St. Moritz

Sie sind eine charmante, selbständige und sprachgewandte Frau mit kaufmännischer Ausbildung und Erfahrung und hätten Freude, an einer lebhaften Hotelrezeption 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 auf 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.

Hotel garni Corvatsch • Fam. M. Aerni-Bognetti • Via Tegliatscha
CH-7500 St. Moritz • Telefon 082 3 74 75 • Fax 082 3 57 60.
79145/33669

Fun + you

Wir schenken Ihnen einen Saisonskipass.

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

Restaurant Weisshornspizel
D. und R. Perret, Tel. 081 31 1870

Restaurant Tschuggenhütte
M. und Th. Bangarter, Tel. 081 31 3332

Koch m/w

Service Mitarbeiter m/w

Küchenhilfen m/w

Kinder mädchen

Koch m/w

Jungkoch m/w

zu arbeiten. Die faszinierende Bergwelt würden wir Ihnen gratis zur Verfügung stellen. Was Sie mitbringen müssten, wären lediglich Verantwortungs- und Pünktlichkeit und Freundlichkeit.

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

Wenn Sie ein bisschen mehr über uns und die Fun+you-Philosophie wissen möchten, sollten Sie uns jetzt unbedingt anrufen. Unsere Geranten nehmen sich gerne Zeit für Sie.

AROSA BERGBAHNEN

P 79130/173401

E

EINSTEIN HOTEL★★★★
ST. GALLEN

Wir sind das führende Haus der schönen Stadt St. Gallen, im berühmten Klosterquartier gelegen, und verfügen über 65 Zimmer, Bankett-, Seminar- und Konferenzräume.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Verantwortliche/n für
Réception und Sales

Sind Sie eine Persönlichkeit (28-38 J.) mit Führungsqualitäten und Durchsetzungsvermögen, sind Sie gäste-, verkaufs- und zahlenorientiert, dann erwartet Sie eine interessante Aufgabe an einem modernen Arbeitsplatz.

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns

Einstein Hotel,
Direktion,
Berneggstrasse 2, 9001 St. Gallen
Telefon 071 20 00 33

79186/125768

Arosa
1800 Meter Hochgenuss

Hotel Restaurant Erzhorn

Wir suchen auf Anfang Dezember oder nach Vereinbarung initiative, einsatz-
freudige

Mitarbeiter für
Service

Buffet/ Buffet-Bar:
Tournante

und für die

Küche:

Chef de partie saucier

- Sie sind flexibel, teamfähig, belastbar
- haben Freude an Ihrer Tätigkeit sowie am Umgang mit Gästen und Einheimischen
- interessieren sich für alles, was für unsere Gäste von Interesse ist.

Wir bieten Ihnen:

- eine attraktive, abwechslungsreiche
Saisonstelle in einem topmotivierten,
aufgestellten Team.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit konkreten
Salärvorstellungen sowie Foto senden
Sie bitte bis Montag 18. September
1995, an:
Herrn oder Frau Nau
Hotel Erzhorn
7050 Arosa

78889/1279



(16 Punkte Gault Millau)
Wenige Kilometer vom Bodensee entfernt.

Junges, aufgestelltes Team sucht
per sofort

Servicefachangestellte/n

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an.

Landgasthof Hirschen
Erich Baumer
Weinfelderstrasse 80
8580 Amriswil
Telefon 071 67 79 71
Fax 071 67 79 75

79047/324280



★★★★
Im Engadin,
dem schönsten
Hochtal Europas!

Erstklasshotel★★★★ mit 130
Betten, Appartements, Jugend-
stilspisalesaal, Restaurant, Bar,
Terrasse, modernste Wellness-
und Fitnessanlage
bietet engagierten, qualitäts-
besten und kontaktfreudigen
Menschen attraktive Arbeits-
plätze in angenehmer Ferien-
atmosphäre.

Wir suchen auf kommende
Wintersaison, ab zirka
20. Dezember 1995, noch fol-
gende Mitarbeiter:

Réception:
Réceptionssekretärin

(CH oder B-Bew.) IBM-Reb-
gung, Sprachen: D, F, E,
wenn möglich!

Küche:

Chef pâtissier-ière
Chef garde-manger
Commis de cuisine

Service:
Servicefach-
mitarbeiter/in

(gepflegter A-la-carte-Service)

Hauswirtschaft
Hilfsgouvernante
(Hofa)

(Economat/Kaffeeküche)

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

79157/31259

ICESARE

RISTORANTE ITALIANO

Wir suchen zuverlässige/n

Servicefachangestellte/n

mit italienischer Muttersprache.

Eintritt nach Übereinkunft.

Schriftliche oder telefonische

Bewerbungen richten Sie bitte an:

ADLER GASTRONOMIE AG
Städle 15, FL-9490 Vaduz, R. Huber, Tel. 075 232 85 34



Wengen

Jungfrau

Der Verkehrsverein Wengen sucht

Sekretärin

für den mündlichen und schriftlichen Auskunftsdienst,
die Hotel- und Chaletvermittlung und für allgemeine
Büroarbeiten.

Besitzen Sie eine kaufmännische Ausbildung, gute Fran-
zösisch- und Englischkenntnisse, evtl. auch Italienisch
(nicht Voraussetzung) und auch schon über eine gewisse
Berufserfahrung, so erwartet Sie eine interessante,
abwechslungsreiche und zum Teil selbständige Arbeit in
einem kleinen Team.

Stellenantritt: 15. November oder 1. Dezember.

Interessentinnen richten Ihre Bewerbung bitte mit den
üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Zeugnisse, Lohn-
ansprüche, Foto) an:

Verkehrsverein Wengen
Herrn Jost Brunner
Kurdirektor
3823 Wengen

79181/75450

Für unseren lebhaften und vielseitigen Grossbetrieb
suchen wir nach Übereinkunft einen

Betriebsassistenten F&B

Unsere Firma betreibt die Restauration in der grössten
Mehrzweckhalle der Schweiz und ist hauptsächlich auf
Anlässe in den Bereichen Sportveranstaltungen, Kon-
zerte, Ausstellungen, Generalversammlungen und
Grossbankette ausgerichtet. Wir betreuen über 3 000 Re-
staurantsitzplätze und verfügen über eine Verpflegungs-
kapazität für 14 000 Personen.

Folgendes Tätigkeitsgebiet erwartet Sie:

- eine interessante und selbständige Stelle im Bereich Einkauf, Warenbewirtschaftung und F&B-Administration
- vereinzelt Kurzeinsätze in der Hauptküche sowie als Serviceüberwachung bei Kleinbanketten
- Verantwortung für die Einsatzbereitschaft des gesamten Mobiliars, des Kleininventars sowie des Maschinen- und Apparateparks
- Verantwortung für die räumliche Bereitstellung aller Verkaufsstellen
- Chance zum Karriere-Einstieg auch ohne Hotelfachschulabschluss
- Möglichkeit zur beruflichen Weiterbildung.

Unser Anforderungsprofil:

- Alter zirka 23 bis 30 Jahre
- gelernter Koch
- Servicekenntnisse
- Flair für Zahlen
- ausgeprägter Organisations- und Ordnungssinn
- Bereitschaft zu einem mehrjährigen Engagement.

Senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen an:

Restaurationsbetriebe Hallenstadion Zürich
z.H. Herrn Stefan Buri
Wallisellenstrasse 45
8050 Zürich

79104/40614



Anzeigenschluss für Stelleninserate Freitag 17 Uhr

Restaurant Pizzeria

Ihr neues Team ist aufgestellt,

hat Power, steckt voller Ideen

und liebt das schweiz - italienische

Ambiente dieser einzigartigen

Gastromixtur. Genau wie Sie?

Als unser zukünftiger

Koch

gibt Ihnen Hr. Blättler gerne

weitere Auskünfte.

ROSENGARTEN

Forchstrasse 191, 8125 Zollikerberg
Tel.: 01 391 66 01 Fax 01 392 06 01



ZERMATT

Arbeiten Sie gerne selbständig und
verantwortungsvoll in einem jungen Erfolgsteam?

Ist sinnvolle Freizeitgestaltung für Sie wichtig?

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

Für folgende Aufgabenbereiche suchen wir
ab der kommenden Wintersaison:

für unser Büro/Réception
SEKRETÄRIN (D, F, E)
mit Hotelfachprüfung

SEKRETÄRIN-PRAKTIKANTIN

und für das Restaurant der Hausgäste:
CHEF DE RANG

in unsere kleine Hausbar:
BARMAID

sowie für unsere kreative Küche:
CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE

für unser Wellness-Zenter:
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. 0281/671772



(15 Gault Millau-Punkte)

78238/39233

Das Palace der Berge



HOTEL Riffelberg

3920 Zermatt
2 600 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

76683/29373

CHI • BA • BOU
Restaurants



Kanton Zürich
Wir suchen ab sofort
eine **Kellnerin** oder einen **Kellner**

Muttersprache Deutsch, Ausländer nur mit Bewilligung B oder C.
Genauere Auskünfte erteilt Ihnen Herr Stoll täglich ab 11.00 Uhr.
Zürichstrasse 4, Telefon 01 980 36 36
8124 Maur am Greifensee

79097/71811

LAUDINELLA ST. MORITZ
Das Hotel mit Kultur

Unser Team braucht Verstärkung!

Wir suchen für unser modernes und aufstrebendes Drei-Sterne-Hotel (180 Zimmer) per sofort oder nach Vereinbarung fröhlichen, humorvollen und kontaktfreudigen

Empfangs-Sekretär

in Jahresstelle (Bewilligung B/C oder CH-Bürger).

Sie sind beweglich und einsatzfreudig, haben EDV-Erfahrung (System Fidelio), kennen das Reservations- sowie das Check-in/out-Verfahren und sprechen zudem D/I/E. Sie sind bereit, die Frei- und Ferienabläufe des Night-Auditors zu übernehmen. Ihr gewinnendes Auftreten verbunden mit Ihrem ausgeprägten Dienstleistungsverständnis sind ideale Voraussetzungen für diese vielseitige Aufgabe im Dienste unserer Gäste. Wenn Sie auch in hektischen Zeiten einen klaren Kopf behalten, dann sollten Sie mit uns Kontakt aufnehmen.

Nebst fortschrittlichen Anstellungsbedingungen bieten wir Ihnen einen Arbeitsplatz im Zentrum von St. Moritz-Bad nur wenige Gehminuten von Sommer- und Wintersportanlagen entfernt und rundum ein gutes Klima!

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, erwartet Felix Schlatter mit Interesse Ihre schriftliche Bewerbung.

FERIEN • KONGRESSE • SEMINARE
7500 St. Moritz
Telefon 082 2 21 31, Fax 082 3 57 07

07188/3385



Mit den Skiern über stiebende Pisten flitzen, «snöben» und eislaufen, sportlich gesagt, «ein Hang zur Natur pur» verbindet uns allemal.

Aufgestellte, humorvolle «Teamgeister», welche nebenbei den Gästekontakt nicht scheuen, sind bei uns herzlich willkommen! Für unser Winterzuhaus, Ihr Winterzuhaus, suchen wir:

Réceptionist/in
mit Hotelerfahrung, Charme und Kompetenz.

Servicefachmitarbeiter/in
mit sehr gutem Deutsch, flink und dem gewissen Lächeln.

Anfangsküchenchef
Sous-chef
Jungkoch
in kleiner Brigade, mit Kreativität und Verantwortung.

Zimmerfrau + Hausangestellte/n
für Reinlichkeit und Ordnung in und ums Haus.
Lust auf mehr? Rufen Sie uns doch einfach an. Wir freuen uns aufs Kennenlernen.

PANORAMA
HOTELS

PANORAMA Ractia ★★★ 7050 AROSA Tel. 081 31 02 41 Fax 081 31 22 79	PANORAMA ★★★ 7270 DAVOS Tel. 081 44 12 01 Fax 081 43 76 54	PANORAMA ★★★ 7077 VALBELLA Tel. 081 34 01 01 Fax 081 34 52 52
--	---	--

79096/05483



BAD ATTISHOLZ

Wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft initiative und selbständige Verstärkung für unser Bedi-Team:

Kellner oder Servicefachangestellte

Senden Sie Ihre persönlichen Unterlagen bitte z. H. Herrn Trösch, oder rufen Sie uns einfach an!



4533 Riedholz W. Trösch
Tel. 065 22 06 11

Montag ab 14.00 und Dienstag ganzer Tag geschlossen.

P 79020/28770

Berghaus Männlichen 2 227 m ü. M.
3818 Grindelwald
sucht für kommende Wintersaison

Kassierin tüchtige Buffettöchter junge/n Koch oder Köchin

Guter Verdienst und geregelte Freizeit zugesichert.
Eintritt 22. Dezember 1995.
Keine Ausländerbewilligungen vorhanden.

Offerten an:
Familie Kaufmann
Telefon 036 53 10 68
(Anrufe von anderen Zeitungen nicht erwünscht).

79134/14575

GASTSTUBEN ZÜRICH
Schlossli
AM SPISEKTOR



Tel. 071 22 12 56, Fax 071 22 12 06
Welche/r aufstrebende/r, jüngere/r

Koch/Köchin

möchte in einer der schönsten Lokalitäten der Stadt St. Gallen sein/ihr Wissen und Können einer kleinen Brigade weitergeben?

Ausdauer, Organisation und Bankettbetrieb sind für Sie keine Fremdwörter.

Sie lieben Ihren Beruf und den Umgang mit jungen, motivierten Leuten, dann sollte Ihnen diese Stelle zusagen.

Rufen Sie doch einfach an oder schicken Sie Ihre Offerte.

Ihre Mitarbeiter erwarten Sie ab 1. Oktober oder nach Übereinkunft.

Wir freuen uns auf Sie!
Das Schössli-Team.

079023/142190

HOTEL CENTRAL

CH-6390 ENGELBERG
Tel. 041 - 94 32 32
Fax 041 - 94 43 53
 Dorfstrasse 48

In Engelberg, Zentralschweiz, suchen wir in unserem ★★★-Hotel auf Dezember 1995 in Jahresstellung

Betriebsassistent

Nach gründlicher Einführung erwartet Sie ein vielseitiger Aufgabenbereich:

- sämtliche F&B-Kontrollen mit Bestellwesen
- Ablösung des Chef de réception
- Vertretung der Direktion bei Abwesenheit
- Führen der Statistiken

und

1. Réceptionistin/ Hotelsekretärin

verantwortlich für den ganzen Réceptionsablauf.

Auf Ihre Bewerbung freuen sich H. und B. Fuckschuhl
Hotel Central, 6390 Engelberg

79217/10219

SCUOL ENGIADINA

SCHNEE - SONNE - SOUND

Für die In-Après-Skibar «Viva» suchen wir auf kommende Wintersaison

topmotivierte Mitarbeiter/innen

Interessiert? Senden Sie uns Ihre Kurzbewerbung, oder rufen Sie uns ganz einfach an!

Wir freuen uns auf Sie!

Hotel Bellaval
z. H. Herrn A. Schoch
7550 Scuol

Telefon 081 864 14 81
Telefax 081 864 00 10

VIVA!!!

79138/00597



Familienfreundliches Ferienhotel, Restaurant, Apérobar.

Wir suchen für die Wintersaison oder in Jahresstelle motivierte, freundliche Mitarbeiter/innen:

- Servicemitarbeiter/innen
- Barmaid
- Kinderbetreuerin
(Kinderclub)

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder erteilen Ihnen telefonische Auskunft.
Herr Gion Schwarz, Telefon 081 929 55 55.

CUCAGNA
Das unkomplizierte Hotel

CH-7180 DISENTIS/MUSTER
Tel. 081 929 55 55 - Fax 081 929 55 00

0906/004

Neues Komforthotel ★★★SHV, 34 Zimmer, 60 Betten, Spezialitätenrestaurant, Sauna, Solarium und Fitnessraum.

Wir suchen auf den 1. November 1995 oder nach Übereinkunft einen fachkundigen

Betriebsassistenten

- zur tatkräftigen Unterstützung und Mit-hilfe in sämtlichen Sparten
- Überwachung des Services, Planung und Organisation, Personalwesen usw.
- Vertretung der Betriebsleitung.

Wir erwarten:

- Ausbildung Hotelfachschule, Berufspraxis, eine vertrauensvolle und einsatzwillige Persönlichkeit.

Wir bieten:

- eine abwechslungsreiche und selbständige Jahresstelle
- die Möglichkeit, sich in einem neuen Betrieb zu entfalten
- ein angenehmes Betriebsklima und ein grosses Freizeitangebot in der näheren Umgebung
- gute Entlohnung und fortschrittliche Anstellungsbedingungen.

Fühlen Sie sich angesprochen, in einem jungen, dynamischen Team mitzuarbeiten, dann erwarten wir gerne Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen.

79011/04746



HOTEL RESTAURANT alpha THUN

Direktion: M.+ L. Weber
3604 Thun Tel. 033 36 93 93

Menschen und Ideen

Zürich-Airport
MÖVENPICK HOTEL
The sunshine place

Möchten Sie Ihre Gäste auch am liebsten mit einem bunten Blumenstraus direkt unter der Haustüre

Willkommen

heissen? Dann sollten Sie sich sofort bei uns melden. Unsere Gäste kommen aus den verschiedensten Himmelsrichtungen zu jeder Tages- und Nachtzeit aus allen Ecken und Enden der Welt in unserem Hotel an ... und freuen sich auf ein richtiges Zuhause unterwegs.

Wenn es Ihnen Spass und Freude macht, als Front-Office-MitunternehmerIn Gäste herzlich zu empfangen, kompetent zu beraten und auch nett zu verabschieden, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf. Wohin?

Thomas Fahrni
Walter Mittelholzerstrasse 8
8152 Glattbrugg
Telefon 01 / 808 80 21

MÖVENPICK

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft, initiativer, einsatzfreudiger

**Jungkoch
(Commis de cuisine)**

der sich in unserem gepflegten Speiseraum mit reichhaltiger A-la-carte-Küche (viele Fleisch- und Fischspezialitäten) entfalten möchte.

Wir bieten schönen Arbeitsplatz in moderner Küche, angenehmes Arbeitsverhältnis, gute Entlohnung und nach Bedarf Zimmer im Hause.

Sich melden bei:

Franz Stüding
Gasthaus Glocke
4322 Mumpf
Telefon 064 63 11 64 oder
Fax 064 63 32 72

078850/64750

**HOTEL JUNGFRAU
WENGERN ALP**

Traditionsreiches
Berghotel im
Berner Oberland

Unsere Lage auf
1900 M.U.M. inmitten
aller Skipisten

der Jungfrau-Region ist absolut einmalig. Das Panorama auf Eiger, Mönch, und Jungfrau ist mit Worten kaum zu beschreiben. Unsere Gäste sind es gewohnt von Fachleuten verwöhnt zu werden.

Da wir den guten Service alleine nicht schaffen, suchen wir sportliche, fröhliche und begeisterungsfähige Leute.

Wir suchen:

Assistentin
der Hausdame
Réceptionistin (d,e,f)
Hofa
Servicefachfrau,
Kellner

Wir bieten Ihnen nebst Skilaufen
geregelt Freizeit und gute Entlohnung.

Ich freue mich auf
Ihre Bewerbung.
Christian von Almen
Hotel Jungfrau
Wengernalp
CH-3823 Wengen
Telefon 036 55 16 22

**HOTEL JUNGFRAU
WENGERN ALP**

69065/37842

SWV-Job-Service

DIE STELLENVERMITTLUNG

**Schweizer Wirtverband**

FÜR BERUFE IM
GASTGEWERBE
TEL. 01/377 51 11

**Hotel Walliserhof ★★★
3944 Unterbäch**

Wir suchen für die kommende Wintersaison (Sommersaison) einen

**Küchenburschen
und ein Zimmermädchen**

Wir bieten geregelte Arbeitszeit und gute Entlohnung.

Ihr Anruf wird uns freuen.

Familie Peter Zenhäusern
Telefon 028 44 28 28 oder
Fax 028 44 28 29

79152/84940

RESTAURANT RIGI, 6404 GREPPEN

Als

**Koch oder
Servicefachfrau**

sind Sie auf der Suche nach neuen Herausforderungen und Impulsen.

Wir bieten Ihnen mit unserer «Triologie-Küche» vielleicht genau das Richtige: Wenn Ihnen Produkte aus «artgerechter Aufzucht», vollwertiger und/oder vegetarischer Herkunft, leichte Gerichte aus Grossmutter's Kochtopf und Trendiges, z. B. asiatische Ursprungs, am Herzen liegen, Sie einen kleinen, gemütlichen Restaurationsbetrieb (an den Gestaden des Vierwaldstättersees) bevorzugen, müssen Sie unbedingt zum Hörer greifen und unsere Nummer einstellen. Wir freuen uns, Ihnen am Telefon mehr darüber berichten zu dürfen.

Regula und Erich Stump-Rohr,
Telefon 041 81 31 91.

79160/38455

**HOTEL CITY ZÜRICH
RESTAURANT BAR - BISTRO**

Wir suchen nach Vereinbarung in kleine Brigade einen

Koch/Jungkoch

Wir legen grossen Wert auf eine neuezeitliche, kreative, leichte und feine Küche.

An Sonn- und Feiertagen frei. Auf Wunsch kann eine Wohnung gemietet werden.

Sind Sie an der Stelle interessiert, so bewerben Sie sich mit den üblichen Unterlagen.

Direktion Hotel City
Löwenstrasse 34, 8001 Zürich
Telefon 01 211 20 55

91153/40100



Wir vom Inseli-Team suchen Verstärkung für die Zeit ab Oktober/November 1995

Service:

**Service-mitarbeiterin/
Kellner**

- kundenorientiert, freundlicher Umgang mit Menschen, Ideen einbringen
- fundierte Fachkenntnisse im Gastbereich.

Küche:

**Chef de partie/
Commis de cuisine**

Bitte nur Fachkräfte mit B/C-Bewilligung oder Schweizer melden. Keine Bewilligungen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Herrn A. Stäger, Inhaber
Park-Hotel Inseli
8590 Romanshorn
Telefon 071 63 53 53

78667/29050

GESCHÄFTSFÜHRER-ASSISTENT

MISTER WONG - DIE FERNÖSTLICHE ATMOSPHÄRE FÜR JEDERMANN IN DER STEINENVORSTADT UND AN DER MESSE IN BASEL!

Sind Sie im Organisieren ein Profi, im Herzen ein echter Gastgewerbler und lieben Sie das Fernöstliche ebenso wie wir, dann habe ich für Sie genau die richtige Stelle:

Als Stellvertreter des Geschäftsführer sind Sie verantwortlich für die Betreuung der Gäste, die Mitarbeiter-einsatzplanung und -schulung, den Einkauf und die Qualitätskontrolle und für die selbständige Organisation des Messe-Restaurants.

Machen Sie den ersten Schritt auf dem Weg zu unserer asiatischen Insel und rufen Sie mich an:



MISTER WONG
ASIAN COOKING

GASTRAG

Frau Ariane Kappel
Elisabethen-Anlage 7
4002 Basel, Tel.: 061/272'04'80

**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:** - **Réceptionssekretärin**
interessanter Aufgabenbereich
- Service:** - **Servicefach-angestellte/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

78349/05521

**Hotel Valbella Inn**

CH-7077 Valbella-Lenzerheide
Telefon 081/34 36 36, Telefax 081/34 40 04,
Familie E. und R. Frauchiger



★★★★HOTEL

VICTORIA + RITTER**Kandersteg - Berner Oberland**

Traditionsreiches ★★★★★-Hotel, in Dorfmitte gelegen, 140 Betten, A-la-carte-Restaurant, 2 Bars, Hallenbad, Tennisplätze.

Auf die kommende Wintersaison, ab zirka 20. Dezember, suchen wir noch folgende Mitarbeiter/innen:

**Réceptionistin bzw.
Direktionsassistentin
Servicefachmitarbeiterin
Commis de cuisine
Chef de partie
Pâtissier**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Victoria + Ritter, Herrn C. Platzer, 3718 Kandersteg
Telefon 033 75 14 44

Kandersteg

79210/17124

**Hotel
EXCELSIOR**

Wintersaison-Hotel mit 125 Betten sucht noch folgende Mitarbeiter:

Hotelsekretärin
mit EDV-Kenntnissen Fidello/WP 5.1 (Schweizerin)

**Nachtportier
Gouvernante**
für Etagen-/Hotelbereich

**Chef garde-manger
Chef entremetier
Commis de cuisine**

**Commis de rang
Commis** für Hotelbar

Ausführliche Offerten mit Bild erbeten an:
Oscar E. Rederer, Direktion, Hotel Excelsior
7050 Arosa

★★★★ HOTEL STEINBOCK

80 Betten, Sauna, Dampfbad, gepflegtes A-la-carte-Restaurant, 120 Plätze, rustikal, gemütlich, mit viel Ambiance und allem ★★★★★-Komfort.

Wir sind ein junges, aufgestelltes Team und suchen für die kommende Wintersaison oder in Jahresstelle noch folgende Mitarbeiter:

Réceptionistin

Serviceangestellte (Muttersprache Deutsch)

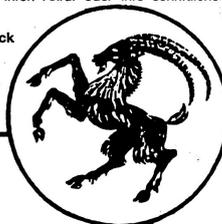
Barmaid für unsere Hotelbar

Commis de cuisine

Liegt Ihnen das Wohl unserer Gäste genauso am Herzen wie uns, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Restaurant Steinbock
Frau Silvia Barblan
7250 Klosters
Telefon 081 69 45 45

79193/12856



Hotel Restaurant Bernina 7500 St. Moritz

Gesucht per sofort für lange Wintersaison 1995/96

Serviertochter Commis de cuisine Lingeriemädchen

Bewerbungen erbeten an:

Familie J. Herrmann
Telefon 082 3 60 22

78933/3356

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

Réceptionistin

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

Schätzen Sie selbständiges Arbeiten, und besitzen Sie die notwendigen Fachkenntnisse, so freuen wir uns sehr über Ihre Bewerbung.

Was wir Ihnen alles zu bieten haben, wird Ihnen Frau R. Gripenberg, Betriebsassistentin, in einem persönlichen Gespräch gerne mitteilen.

HERMITAGE L U Z E R N

Seeburgstrasse 72, CH-6006 Luzern
Tel. 041 31 37 37, Telex 862 709, Fax 041 31 69 55



79091/22965

Flims des alpes

Moderner Viersternbetrieb in Kurort mit grossem Erholungs- und Freizeitangebot sowie idealer Ausgangslage für Ausflüge sucht auf Dezember 1995 bis Anfang April 1996:

Empfangssekretärin

(in Jahresstelle, Eintritt nach Übereinkunft, Sprach- und EDV-Kenntnisse [AS400] erwünscht)

Chef saucier + Chef tournant

(Auskunft durch M. Seiler, Küchenchef)

Servicefachangestellte

(Auskunft durch S. Schnyder, Chef de service)

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf.

Hotel des Alpes, z. H. R. Westermaier
7018 Flims Waldhaus
Telefon 081 39 01 01
Telefax 081 39 31 93

79142/11282

Wintersaison 1995/96 mitten im Skigebiet



Junges Team sucht für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Koch/Jungkoch Serviceangestellte Zimmer-/Küchenangestellte

Einsatzfreudige und dynamische Gastgewerbetler, die dazu noch begeisterte Skifahrer sind, fühlen sich bestimmt sehr wohl bei uns auf dem Pizol.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Hotel Furt, 7323 Wangs-Pizol
Artho Meli
Telefon 081 723 21 66
Telefax 081 723 40 66

79100/94323



Romantik-Hotel und
Restaurant KRONE, Dietikon
Telefon 01 740 60 11

Die schönste historische Gaststätte im Limmattal sucht per sofort oder nach Vereinbarung aufgestellte, branchenkundige

Servicefachangestellte

In unser bekanntes A-la-carte-Restaurant.

Wenn Sie Ihren Beruf lieben und helfen wollen, unsere Gäste zu verwöhnen, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf.

Telefon 01 740 60 11

Herrn Hirzel oder
Herrn Schmidt verlangen.

LM 19016/63126

Oberes Triemli Tram 14

Wir sind ein gediegenes Speiserestaurant mit verschiedenartigen Räumlichkeiten unmittelbar am Rande der Stadt Zürich und pflegen eine vielseitige Küche. Zur Ergänzung unseres kleinen Küchenteams suchen wir per sofort oder nach gegenseitiger Vereinbarung

Koch/Jungkoch m/w Commis de cuisine m/w

Wir bieten einen interessanten und angenehmen Arbeitsplatz in bestens eingerichteter Küche.

- Sonntag/Montag geschlossen
- Betriebsferien Sommer/Winter
- auf Wunsch Zimmer im Hause
- sehr gute Verdienstmöglichkeiten.

Wirtschaft zum Oberen Triemli
Birmensdorferstrasse 533, 8055 Zürich
Endstation Tram 14 und 9, Bus 80
Telefon 01 463 10 25 (ab 10.00 Uhr
Herrn Gallmann verlangen)

79179/20350

DOMINO GASTRO

Mr. Personal-Prof

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

Brugg/Baden/Aarau:

Serviceangestellter

in ital. Restaurant

Aarau/Olten/Baden:

Chef de partie

Hallwil/see/Baden:

Bardame

Unverbindliche und kostenlose Infos durch
Hrn. Schaer und
Frau Geissbühler

064 31 48 31

Bernstrasse West 64, 5034 Suhl

P 19014/20260

Hätten Sie Lust, als

Serviceangestellte/r

eine abwechslungsreiche Kundschaft zu verwöhnen?
Sind Sie ein ambitionierter

Jungkoch/Koch
welcher marktinische Köstlichkeiten auf den Teller zaubern möchte - exakt arbeiten kann und etwas Neues lernen will?

Suchen Sie eine abwechslungsreiche Anstellung als

Küchenbursche
um unser motiviertes Team zu verstärken?

Dann rufen Sie uns bitte an:

Restaurant Schlossgarten
Dorfstrasse 132
8802 Kirchberg ZH
Telefon 01 745 63 30 Herr De Paola
oder Herr Kelterbaum verlangen.

79221/28465

Alte Post



Klosters

Für die Wintersaison suchen wir in unser Spezialitätenrestaurant mit jungem aufgestelltem Team

Serviceangestellter/in
5-Tage-Woche, geregelte Arbeitszeit
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Familie John Ehrat
Restaurant Alte Post
7250 Klosters
Telefon 081 69 17 16

DA 78952/278190



Motiviert und voller Elan?

Ja? Für unser ★★★Hotel mit gehobenen A-la-carte-Restaurant (Bündnerspezialitäten) suchen wir für die Wintersaison 1995/96 noch folgende Mitarbeiter:

kreativen **Jungkoch**
vielseitige **Küchenhilfe**

kompetente/n

Serviceangestellter/in
aufgestellte **Buffettochter**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

HOTEL • RESTAURANT SURPUNT
E. Caduff und Fam. Donat
CH-7018 Flims Waldhaus
Telefon 081 39 11 69 • Fax 081 39 38 17

79141/11410

HOTEL LAVAL

Für die kommende Wintersaison, zirka 15. Dezember 1995 bis Ende März 1996, suchen wir für unser neueres ★★★-Hotel mit 80 Betten, Restaurant auf der Sonnenterrasse von Brigels im Bündner Oberland, aufgestellte, fröhliche Mitarbeiter/innen in junges Team.

- **Réceptionspraktikant/in**
- **Saucier-Chef-Stellvertreter m/w**
- **Jungkoch m/w**
- **Servicefachangestellte m/w**
- **Etagenportier**
- **Küchenbursche**
- **Zimmermädchen**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Residenza La Val
z. H. A. und B. Frei, Dir.
CH-7165 Brigels
Telefon 081 941 12 52

79106/125300



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

Für unser bestbekanntes und lebhaftes ★★★★★-Hotel im Zentrum von Basel haben wir nach Übereinkunft die interessante uns anspruchsvolle Position als

1. Buffetgouvernante

neu zu besetzen

Ihre Tätigkeit umfasst die Organisation und Verantwortung der Abteilungen Buffet, Office und Personalrestaurant.

Sie können Ihrer Brigade kompetent vorstehen, sind selbstständig, initiativ und denken unternehmerisch, haben eine Ausbildung als Hotelfachassistentin oder ähnliches, so sind Sie die ideale Kadermitarbeiterin für uns.

Unsererseits bieten wir Ihnen ein interessantes Arbeitsumfeld in einem vielfältigen Betrieb mit fairen Anstellungsbedingungen.

Herr A. Kunz, Personalchef, freut sich auf Ihre Bewerbung.

79143/2355

In der unverfälschten Landschaft des Haslibergs, im Berner Oberland, führen wir im Auftrag der Schweizerischen Nationalbank ein Feriencenter. Hotel, Restaurant und eine grosszügige Infrastruktur bieten 80 Feriengästen Platz. Der Philosophie des Hauses verpflichtet, unterstützen Sie als

Jungkoch m/w

ab Mitte Dezember 1995 unseren Küchenchef.

Wir bieten Samstag/Sonntag frei
angemessene Entlohnung
attraktive Anstellungsbedingungen.

Hätten Sie Freude, für das Wohl unserer Gäste mitverantwortlich zu sein? Herr Kurt Imfeld, Küchenchef, gibt Ihnen gerne weitere Auskunft: **Telefon 036 71 43 71.**

Hasli-Zentrum SNB
Ferien- und
Ausbildungszentrum
der Schweizerischen
Nationalbank
6084 Hasliberg-Wasserwendi

O 79022/1788

SANTA LUCIA

SANTA LUCIA in Zürich: Das sind Ristoranti mit stilvollem aber unkompliziertem Ambiente und einer Philosophie mit viel Italianità.

Zur Ergänzung unserer Teams suchen wir eine/n

SERVICE-MITARBEITERIN

welche/r mit Herz und Seele Gastgeberin ist und sich für die italienische Kultur begeistern kann.

Sind Sie eine Persönlichkeit, die auch gerne eine zusätzliche Verantwortung übernehmen möchte und zwischendurch den Geschäftsführer bei seinen Aufgaben unterstützen kann?

Trifft das auf Sie zu? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf:

SANTA LUCIA BINDELLA AG
Hönggerstrasse 115, 8037 Zürich
Fritz Bader ☎ 01 / 276 62 21

Klosters ALBEINA

Rustikales, gemütliches ★★★-Ferienhotel
120 Betten, Hallenbad, Sauna, Dampfbad, Solarium,
Massage und grosse Sonnenterrasse!

Wir sind ein junges, aufgestelltes Team und legen viel Wert auf zufriedene Gäste! Damit dies noch weiterhin so bleibt, suchen wir auf **Mitte Dezember 1995** noch folgende gleichgesinnte, qualifizierte und einsatzfreudige Mitarbeiter/innen:

Réception: **Réceptionistin**
mit Ablöse Frühstücksservice
D, F, E und EDV-Erfahrung

Restaurant: **Servicefachangestellte**
für gepflegtes Hotelrestaurant/Pensionsgäste

Küche: **Sous-chef/Saucier**
Commis de cuisine

Etage: **Zimmermädchen**
mit Erfahrung und Deutschkenntnissen

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an!

Hotel Albeina
Heidi Alder, Personalbüro, 7252 Klosters Dorf
Telefon 081 69 61 69

79099/9791

MARCHÉ DE L'EMPLOI

**Hôtel Ermitage*****

CH-1837 Château-d'Oex/Gstaad
Propriétaires: Françoise et Fabio Piazza
Téléphone 029 4 60 03
Fax 029 4 50 76

Nous cherchons à partir du 15 novembre 1995 ou date à convenir pour notre restaurant gastronomique classé (toque bleue), cuisine classique française et régionale à base de produits frais, petite brigade:

- 1 chef de cuisine** motivé et ambitieux
- 1 chef de partie (sous-chef)**
- 1 commis**
- 1 garçon de maison/plongeur**

Etage

- 1 première femme de chambre** avec expérience
- 1 femme de chambre**

Hôtel ouvert à l'année, permis de travail à disposition, nourris/logés.
Envoyer curriculum-vitae avec photo à M. Fabio Piazza, propriétaire/directeur.

Welcome Swiss Hotel de style rustique élégant - 50 lits.
- chambres avec balcon, bain/WC, téléphone direct, TV, radio-réveil, mini-bar et mini-safe - ascenseur hydraulique silencieux - grand parking privé - terrasse panoramique - restaurant français.



790587/463



Hôtel-Restaurant de la Navigation 1006 Lausanne-Ouchy

Nous cherchons pour entrée de suite ou à convenir

- un chef de rang** expérimenté pour le restaurant
- une serveuse** qualifiée pour notre brasserie

Si vous êtes intéressé, veuillez nous adresser vos offres avec curriculum vitae et copies de certificats, ou téléphoner au 021 616 20 41 afin de fixer un rendez-vous.

79209/18520

NEW SPORTING CLUB VILLARS

cherche

gérant

pour son restaurant.

Nous demandons:

- mise à disposition de la patente
- dynamisme, flexibilité, disponibilité, esprit positif
- entrée de suite.

Faire offre détaillée avec photo à:
Vilmont Investissement S.A.
Le Grand-Pont, 1884 Villars.

79030/383459

Hôtel*** entre Lausanne et Genève cherche de suite ou à convenir

- 1 jeune serveuse** expérimentée (nourrie/logée)

P. Pardeller
Auberge de la Réunion
1267 Coinsins (VD)
Téléphone 022 364 23 01

79046/86444



Hôtel de Ville☆☆☆

1837 Château-d'Oex

Nous recherchons pour le service
1 serveuse de restaurant
1 barmaid (âge minimum 25 ans)
Date d'entrée en service:
1^{er} octobre 1995.

Faire offre avec c.v., photo et certificats.

Direction
Hôtel de Ville
1837 Château-d'Oex

79059/7447

On cherche

assistant F&B ou jeune directeur ambitieux

capable de maîtriser les problèmes de service et de cuisine et décidé à s'investir.

Faire offres sous chiffre M 028-28500, à Publicitas, case postale 1471, 2001 Neuchâtel 1.

P 799204/44300

Hôtel-café-restaurant dans le canton de Vaud cherche

assistante de direction

avec patente vaudoise importante. Ecrire sous chiffre F022-336-056 à Publicitas Lausanne.

P 78827/44300



HÔTEL DU LAC

★★★★

1800 Vevey

Quatre étoiles au bord du lac 100 lits, ouvert toute l'année

cherche pour date à convenir pour renforcer notre équipe sympathique d'accueil:

- **secrétaire-réceptionniste**
- **secrétaire/night-auditor**

pour remplacer notre titulaire pendant deux mois, deux nuits par semaine.

Places à l'année pour collaborateurs/trices stables ayant le sens des responsabilités et quelques années d'expérience.

Veuillez adresser vos offres avec curriculum vitae et photo à
P. Ehrensperger
Hôtel du Lac
1, rue d'Italie, 1800 Vevey



79215/06102



ROLAND PIERROZ
HOTEL ROSALP
RELAIS GOURMAND
19/20 POINTS GAULT ET MILLAU
1936 VERBIER
Téléphone 026 31 63 23

cherche pour la saison d'hiver 1995/1996
entrée début décembre

Cuisine:

- chef de partie**
- demi-chef de partie**
- commis de cuisine**

Restaurant:

- chef de rang**
- demi-chef de rang**
- commis de rang**
- sommelier**
- service du vin**
- hôtesse d'accueil**
- et vestiaire**

Bar:

- barmaid**

Office:

- garçon d'office**
- garçon de cuisine**

Etage:

- gouvernante**
- femme de chambre**
- lingère**

Portier:

- portier**
- portier de nuit**

Faire offre avec photo, curriculum et copies de certificats. Tout dossier incomplet ne sera pas pris en considération.

79061/35904

Cherchons pour date à convenir un **jeune cuisinier qualifié** et un **garçon de cuisine**

avec expérience dans la restauration gastronomique.

Téléphone 021 881 45 75.

P 79227/384468



HOTEL DES BERGUES GENEVE

Nous cherchons pour entrée immédiate ou à convenir un

réceptionniste-caissier/ière

Nous offrons:

- une situation stable
- un travail varié et intéressant au contact d'une clientèle internationale
- un cadre de travail agréable
- 5 semaines de vacances, 13^e salaire
- restaurant d'entreprise.

Nous demandons:

- une formation hôtelière
- quelques années d'expérience dans un poste similaire
- de l'affinité avec l'informatique et le traitement de texte
- le sens des responsabilités
- bonne maîtrise des langues française et anglaise.

L'Hôtel des Bergues est membre de Leading Hotel of the World, du Groupement des hôtels de tout premier rang en Suisse et fait partie du groupe Forte.

Les candidats/tes de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail valable sont priés de bien vouloir adresser leur dossier complet avec photographie à M^{me} V. Bouchet, chef du personnel.

0 79177/12505

33, QUAI DES BERGUES
CH-1201 GENEVE
TEL: 22/731 50 55
FAX: 22/732 19 89

Eurotel

★★★★VILLARS

CH-1884 Villars-sur-Ollon
Tél. 025 35 31 31, Téléfax 025 35 39 53

170 chambres, restaurants, bar, salles de conférences, piscine, cherche

- responsable F&B

poste de premier plan exigeant expérience restauration, gestion-achats, informatique (Macintosh).

Adresser offres + c.v./photo à:

EUROTEL VILLARS
1884 Villars-sur-Ollon
Téléphone 025 35 31 31

77624/36455

AUBERGE
VERT BOIS
Chef de service
Cuisinable, professionnel(le) et ambitieux(se) est demandé à Mont-Chévin (Chalet Saint-Moriz / Termelan) Mme ou Monsieur Pittet. Vous renseignerez volontiers au 039.44.14.55

P79073/326662

Les Mazots

LES DIABLERETS



Nous construisons le plus beau restaurant d'altitude entre Les Diablerets, Villars et Gryon, au cœur du domaine skiable des 3 stations et sur la route du Col de la Croix.

Style chalet, tout en bois, d'une capacité de 250 places à l'intérieur et de 200 places en terrasse.

Ouverture : 2 décembre 1995

Nous cherchons :

1 couple de direction ou de gérant

Le couple idéal serait :

lui... en cuisine

elle... à l'accueil, au service et au bureau...

ou vice-versa !

Faire offres manuscrites détaillées, avec CV, certificats, photographie et prétentions de salaire à : Restaurant "Les Mazots", 1865 Les Diablerets.

P79073/31900

HÔTEL CENTRE VILLE DE NYON

Clientèle d'affaires locale et internationale

★★★ 36 chambres climatisées, bain/douche, téléphone ligne directe, TV et extension 18 chambres en cours (ouverture en 1996)
Restaurant - Brasserie 80 places (+ grandes salles à l'étage 100 places)

cherche pour une date d'entrée à convenir, son nouveau

directeur

Personne compétente et expérimentée, aimant le contact avec la clientèle.

Les candidats sont priés de faire parvenir leur dossier à:

M. Gilbert Barbezat
Place du Village
1272 Genolier

P 79122/384439

HÔTEL job SSH

CONSEILS EN PERSONNEL

Une envie
de changement?
Alors, n'attendez plus
et contactez nous!

Tél. 021 320 28 76

Rue des Terreaux 10, case postale,
CH-1000 Lausanne 9
Société suisse des hôteliers



L'ERMITAGE

ETIENNE ET ISABELLE KREBS - 1815 CLARENS-MONTRÉUX
TEL. 021 964 44 11 - FAX 021 964 70 02
BELLES CHAMBRES TRANQUILLES FACE AU LAC
FERMÉ DIMANCHE ET LUNDI

Restaurant-Hôtel L'Ermitage à Clarens-Montreux, une étoile Michelin et trois toques Gault-Millau, cherche pour le 20 janvier 1996 ou à convenir:

cuisinier-saucier

capable de prendre des responsabilités et de seconder le chef

jeune cuisinier-pâtissier

de préférence habitué à la cuisine nouvelle, pour desserts «minute»

sommelier-chef de rang

sérieux et motivé, bonnes connaissances en œnologie, spécialement pour le service du vin.

Envoyer offres complètes avec c.v. et photo à M^{me} Krebs, 75, rue du Lac, 1815 Clarens.

78860/8010

STOP AIDS

INTERNATIONALER STELLENMARKT MAROCLE INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

**The Reef Golf Club Hotel
Food & Beverage Manager**

The successful candidate will be in charge of the Food & Beverage department of the Hotel and following attributes would be of definite advantage.

At least 8 years in-depth managerial experience in the hotel industry. Candidates presently holding Food & Beverage positions in a large size hotel are encouraged to apply, preferably with a recognised professional qualification in Hotel Management.

Outgoing, energetic and customer oriented with good administration and staff relation skills.

Preferred age between 28 and 42 years old.

This is a career position that offers a high level of satisfaction and challenge for an achievement oriented individual.

Salary and benefits are negotiable.

Interested candidates should write to:

**The General Manager
The Reef Golf Club Hotel
P.O. Box 388
Anse Aux Pins
Mahe
Seychelles**

enclosing a detailed resume and a recent colour photograph.

P 79168/384459

ÜBERSETZUNGEN
USA•CANADA•AUSTRALIA•NEW ZEALAND•KREUZFAHRTSCHIFFE
Orte, wo erwartet wird, dass Sie sich in ENGLISCH bewerben! Lassen Sie deshalb Ihre Unterlagen von unseren englischsprechenden, gastgeberorientierten Spezialisten übersetzen.
Rufen Sie uns an, oder verlangen Sie unseren Prospekt.
JCV SERVICES, Waldhornstr. 433, CH-43110 Rheinfelden
Telefon 061 422 06 57, Fax 061 422 06 56. 78870/304913

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. 79859/199176



**Club Hotel Giverola
Tossa de Mar, Costa Brava**

E-17320 Tossa de Mar (Girona), Tel. 00 34 72 34 00 00, Fax 00 34 72 34 10 66
Am 28. Oktober ist wieder eine gute und strenge Saison zu Ende.
Da wir schon bei der Rekrutierung auf gutes Fachpersonal achten, geben wir uns auch die Mühe, dass Sie wieder eine gute Arbeitsstelle finden.

Folgendes Personal sucht eine:

Ref.Nr.	Beruf	Nationalität	Berufserfahrung	Sprachen					Frei ab	
				D	F	Sp	I	P		
001	Réception	Frankreich	02	G	G	G	M	G	05. 11. 95	
002	Réception	Osterreich	01	G	G	G	M	M	01. 11. 95	
003	Réception	Deutschland	02	G	G	G	G		01. 12. 95	
004	Réception	Deutschland	04	G	G	G	G	M	01. 11. 95	
005	Konditor	Schweiz	10	G	G	G	G		01. 11. 95	
006	Service	Spanien	01					G	01. 10. 95	
007	Housekeeping	Spanien	01				M	G	30. 10. 95	
008	Konditor	Spanien	14					G	01. 11. 95	
009	Service	Spanien	02				M	G	01. 11. 95	
010	Service	Frankreich	01	G	G	G	G		31. 8. 95	
011	Récept./Service	Spanien	03	G			M	G	01. 11. 95	
012	Küche	Spanien	10					G	30. 9. 95	
013	Küche	Spanien	04				M	M	G	30. 10. 95
014	Housekeeping	Spanien	10					G	08. 9. 95	
015	Housekeeping	Spanien	04				M	G	21. 10. 95	
016	Service	Spanien	03				G	G	01. 9. 95	
017	Service	Spanien	03				G	G	01. 9. 95	
018	Service	Spanien	03				G	G	01. 9. 95	
019	Küche	Deutschland	08	G			G	M	31. 10. 95	
020	Küche	Deutschland	03	G			M	G	31. 10. 95	
021	Küche	Spanien	04				M	G	31. 10. 95	
022	Schwimmbad	Spanien	03				M	M	G	01. 10. 95
023	Service	Portugal	10	G	G	G	G		31. 10. 95	
024	Küche	Deutschland	10	G			M	M	31. 10. 95	
025	Service	Spanien	04				G	G	15. 11. 95	
026	Service	Spanien	03				M	G	01. 11. 95	
027	Küche	Spanien	02				M	M	G	15. 10. 95
028	Réception	Spanien	02	G			G	G	01. 11. 95	
029	Service	Holland	07	G	G	G	M		01. 11. 95	
030	Réception	Deutschland	04	G	G	G	G		15. 11. 95	
031	Küche	Frankreich	14	M	G	M	G		15. 11. 95	

G = gut, M = mässig

Sollten Sie gute Mitarbeiter brauchen, dann senden Sie uns einen Fax, für welche Person Sie eine freie Arbeitsstelle haben. Sie wird sich persönlich mit Ihnen in Verbindung setzen. Vielen Dank im voraus

Für die Saison 1996 suchen wir

männliches oder weibliches Personal: **Köche, Réceptionisten, A-la-carte- und Speisesaalkellner, Barkräfte, Floristen, Kinder-, Sport- und Showanimatoure, Diskjockey, Mountainbike-Spezialist.**

Bewerber/innen mit guter Berufserfahrung, mit sehr guten Deutsch-, Französisch-, evtl. Spanischkenntnissen sowie EG-Bürger werden bevorzugt.

Bitte schriftliche Bewerbungen mit Lichtbild an:

Peter Gätzi, Generalmanager
Club Hotel Giverola
E-17320 Tossa de Mar (Girona)

Telefon 00 34 72 34 00 00, Fax 00 34 72 34 10 66

79061/236705

Tüchtiger, einsatzwilliger
Koch
für A-la-carte-Restaurant in Windhoek, Namibia, gesucht.
Schriftliche Bewerbungen an
Restaurant Gathemann
Postfach, 9245, Windhoek, Namibia
Fax (264) 61-41115
Telefon (264) 61-223 853 79010/321429

Recruiting & Placement Agency Inc.
Kronprinsessegade 26A
DK-1306 Copenhagen, Denmark
Tel. +45 3391 9975 Fax 3391 9965
We are looking for experienced 4 & 5 stars hotel personnel to work on Yachts and Cruise Lines and in hotel & restaurants worldwide, USA, Asia, Australia, New Zealand, South Africa, Middle East.
Please send your c.v. and resume with photo.
Offices in Florida, Vancouver, Jakarta, Bali & Bangkok 78850/384456

RELAIS & CHATEAUX
Relais Gourmands
Für unseren Auftraggeber, ein renommiertes Relais & Châteaux-Hotel in Südfrankreich, suchen wir gut ausgewiesenes Kader
Chef de réception
Maître d'hôtel
mit guten Sprachkenntnissen in Französisch, Englisch und Deutsch sowie einen international erfahrenen
Chef de cuisine/
Directeur des restaurants
Aus Bewilligungsgründen müssen wir Kandidaten aus dem europäischen Raum bevorzugen.
Eintritt nach Vereinbarung.
Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an Chiffre 79116, hotel + tourismus revue, Postfach 3001 Bern. 79116/384434

**Chefs de Rang/
Chefs/Demi Chefs
de Partie/
Pâtisseries/ Bakers**

CND Cruise Services invite applications to work aboard the worlds most prestigious superliners:
**QUEEN ELIZABETH 2,
ROYAL VIKING SUN,
SAGAFJORD, VISTAFJORD,
SEA GODDESS I AND II.**
Successful candidates should be qualified individuals who have gained a minimum of two years experience in luxury hotels or restaurants and possess an excellent command of the English language.
In return you can look forward to joining a successful team of enthusiastic professionals onboard these vessels in positions which offer competitive salaries at every level.

CND
CND CRUISE SERVICES - DEUTSCHLAND GMBH
Kajen 12 - 20459 Hamburg - Germany 0 72105/376655

**sucht: Jungbäcker
Jungkoch**

Bestausgewiesene Fachleute mit Englisch- oder Spanischkenntnissen für ein 426-Zimmer-
«Leading Hotel of the World»
in Cancun in Mexiko.

Bitte schicken Sie Ihren Lebenslauf mit Fotos unter Chiffre 79082 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern. 79082/245160

Mövenpick Hotels International

Die Chefs in unseren Hotels in Luxor, Cairo, Quseir und El Gouna freuen sich darauf, bald ihre neuen Kollegen in Ägypten willkommen zu heissen.
Für die beiden Resort Hotels in **Cairo, Pyramids** und **Sharm el-Sheikh, Red Sea** suchen wir nach Vereinbarung je einen qualifizierten und international erfahrenen
Executive Chef
Führungserfahrung, Englischkenntnisse, Know-how und Kreativität verbinden wir ebenso mit den Erwartungen an unseren neuen Kollegen wie die Bereitschaft, eine fremde und zugleich faszinierende Kultur kennenzulernen und akzeptieren zu können.
Nebst den branchenüblichen Leistungen bieten wir Ihnen steuerfreies Einkommen, Schweizer Kranken- und Unfallversicherung sowie die Gelegenheit für eine der grössten Hotelketten in Ägypten tätig zu sein.
Daniela Buchmüller freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung an die folgende Adresse:
**Mövenpick Hotels International
Human Resources
Zürichstrasse 106, CH-8134 Adliswil
Telefon 0041 1 712 25 06
Fax 0041 1 771 17 11**

DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi
sucht für ein Grosshotel in Asien:
**Front-office-Manager
Executive Housekeeper
Pastry Chef
Executive Sous-chef**
Für alle Positionen: Sind Sie ledig, sprechen sehr gut englisch, sind dynamisch und sehen es als eine Herausforderung an, in einem 450-Zimmer-Hotel mit fünf Restaurants Ihre Fach-/Führungsqualitäten unter Beweis zu stellen, Auslandspraxis von Vorteil.
Frau Otterbach gibt Ihnen gerne weitere Infos.
Telefon 061 313 40 10
St.-Alban-Anlage 64
4052 Basel 79168/384164

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

STELLUNGESUCHEN

Ich möchte mich fürs 1996 verändern!

Eidg. dipl. Küchenchef

38jähriger CH mit Familie sucht neue Herausforderung im Raume Zürich. Bin auch bereit, mich umzuschulen. Langjährige Erfahrung im Führen von mindestens 20 MA, im Einkauf und in der Kalkulation.

Offerten bitte an D. Tettamanti, Rütihofstrasse 19, 8049 Zürich.

79223/270806

Motivierter, zuverlässiger

Koch

25j. sucht Stelle für Wintersaison 1995/96. CH-Erfahrung (3 x Saison). Gerne gehobene Gastronomie. Offerten bitte an:
Erik Kamrath,
Stenbjergparken 9b
DK-6400 Sønderborg
Telefon 0045 74 433 161

79114/384437

Klassische Gitarrenmusik

für das anspruchsvolle Speiselokal mit Kerzenlicht, Schloss oder Burg, spiele ich, 30jähriger **Gitarist, Barock**.

Für nähere Auskünfte bin ich abends oder am Wochenende erreichbar unter **Telefon 01 784 34 61**.

Nicolaj Tchekoff
Gerlisberg 3
8833 Samstagern

79113/384042

Gastronomieprofi

35jährig, CH, verheiratet, Handelsschule, Weinhandelsbewilligung A, mit langjähriger Erfahrung in Kaderpositionen sucht neue Herausforderung

Einkauf/Weinhandel

Bevorzugter Raum Zürich.

Gerne erwarte ich Ihre Offerte unter Chiffre 79165 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

79165/384462

Pianist

mit u. o. Zusatzgeräte, je nach Bedarf, vom Oldie bis mod. Hit, angenehme Lautst. 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

78367/384548

Serveur

26, CH, bonne référence, bonnes connaissances en français, cherche poste en Suisse romande dès 1.10.1995.

Téléphone 055 95 23 57.

79162/384544

Marcel Freudenreich,
Alte Landstrasse 8, 4455 Zuzunzen.

50jährig, (sieben bis acht Fremdsprachen, u.a. Deutsch, Hebräisch, Russisch und Arabisch), sucht Stelle als

Küchenchef

im In- und Ausland in Hotels mittlerer Brigade. **Telefon 061 971 12 01**.

79228/384466

Afrika, Asien, Südamerika?

– kein Problem!

29jährige, vielseitig interessierte Frau, sucht neuen Wirkungskreis.

Ausbildung: Schneiderin mit Büro- und Verkaufserfahrung.

Sprachen: D/E, I- u. F-Kenntnisse.

Angebote unter Chiffre 79158 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

79158/384456

Dynamischer und «gastorientierter» Hotelier mit SHL-Diplom sucht nach Vereinbarung in grösserem

Hotel (Resort-Anlage usw.)
CH oder weltweit

Direktion

Als Einstieg bietet er Ihnen eine 6jährige erfolgreiche Direktionserfahrung in CH-Mittelklasshotels an.

Offerten unter Chiffre 79040, an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

79040/268550

CH, 46j., D, F, E, I (Sp) sucht im Grossraum ZH, AG, LU, BS neue Herausforderung in folgenden Branchen:

Führung und Planung von Gastronomie- und Hotelleriebetrieben, Marketing und Verkauf im Food-Bereich, Stabsstelle in Kettenbetrieb zur aktiven Betreuung von Filialgeschäften und Niederlassungen, als

- **Geschäftsführer**
- **Organisator/Planer**
- **Verkaufsleiter/Consultant**

Profil: gel. Koch, EH-Lausanne, Service, Hotellerie, Restauration, Gem.-Verzfl., Erfahrung in Bauwesen und Eröffnungen, Exportleiter, Schulungen und Kochseminare, Teilzeit-Engagement möglich.

Kontaktnahme unter Chiffre 63252, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

63252/243493

CH, 35j., m.,

Dipl. Hotelkaufmann

mit Patent A, D/E/F, mit 15 Jahren Erfahrung in der Branche, sucht neue Herausforderung per sofort oder nach Vereinbarung. Angebote unter Chiffre 79164 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

79164/384452

Sie suchen Mitarbeiter für Küche, Lingerie, Office usw.?

Wir vermitteln Ihnen

kostenlos

Saison- und Kurzaufenthalter aus Portugal und Spanien.

Rufen Sie uns an:
zwischen 14.00 Uhr und 20.00 Uhr
Telefon 031 381 12 16
Fax 031 381 12 18

71701/883210

Kaufmann, 30jährig, sucht

Einstieg ins Gastgewerbe

Für mich sind gepflegte Umgangsformen, Flexibilität und überdurchschnittlicher Einsatz selbstverständlich!

Wer bietet mir diese Möglichkeit zur Aneignung fundierter Branchenkenntnisse?

Angebote bitte unter Chiffre 79222 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

79222/384467

Se vendre, c'est:
«donner un peu de soi-même»
Savoir se vendre, c'est:
«donner beaucoup de soi-même»

★★★★

Hôtelier, 35 ans, expériences multiples F&B, ressources humaines, marketing, gestion dynamique, ayant le sens de ce que vous dire

«Accueil» et «Gestion»

cherche nouveaux défis et responsabilités. Ouvert à toutes propositions. Discretion assurée, réponse sous chiffre 79166, **hotel revue**, case postale, 3001 Bern.

79166/201596

Koch (D, E)

evtl. mit Frau, der in der gehobenen Gastronomie tätig ist. Sie sollten einen ausgesuchten Gästekreis von 5 bis 10 Personen selbstständig bewirten können.

Fax 062 51 03 44

79223/384469

Eidg. dipl. Hotelfachmann, 34jährig, sucht im Bereich Verkauf (Seminare, Bankette usw.)

neue, anspruchsvolle Herausforderung.

Verfüge zusätzlich über grosse Weinkenntnisse. Zurzeit Geschäftsführer eines namhaften Weinhauses.

Angebote unter Chiffre 79055, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

79055/383162

Gastgeberehepaar

(32-/33jährig) sucht auf Frühjahr 1996 herausfordernde, verantwortungsvolle Führungsaufgabe in mittelgrossen 3-4- bis 4-5-Hotel-/Restaurantsbetrieb mit Grünfläche. (Möglichkeit zur Mitbeteiligung oder Kauf).

Wir bieten EHL, Führungserfahrung in Gastronomie und Lebensmittelhandel, Sprachen D, F, E (I), Kreativität, Durchsetzungsvermögen und Selbstständigkeit.

Gerne nehmen wir Ihre Angebote unter Chiffre 79207 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern, entgegen.

79207/373303

Sie wünschen sich für Ihren Betrieb (Hotel, Kurhaus, Seniorenresidenz usw.) eine zuverlässige, begeisterungsfähige, erfahrene

Gouvernante

ohne «Star-Allüren», die bereit ist, bei Bedarf selber aktiv Hand anzulegen.

Ich, Deutsche mit Niederlassung (Bewilligung C), Anfang 50, leistungsfähig, stehe Ihnen ab November 1995 zur Verfügung, bin ortsungebunden und bevorzuge eine Jahresstelle in der Deutschschweiz oder im Tessin.

Ihre Kontaktaufnahme unter **Telefon 081 22 05 62** wird mich freuen.

79089/384080

Wer hat Verwendung für mich?

Wo fehlt ein **Fachmann** der alten Schule? 30 Jahre Berufserfahrung, Bereiche Barman, Sommelier, sechs Sprachen, weltgerichtet, offen, anpassungsfähig, gepflegtes Aussehen. Seit 15 Jahren in gutem Hause tätig. (Österreich)

Suche neuen Wirkungskreis in einem guten, aufbaufähigem Hause, wo ich selbstständig und kreativ arbeiten kann. Raum Wintersportgebiete, Luzern, Tessin.

Angebote unter Chiffre 79115, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

79115/384433

Ich, 24j., junge, dynamische Deutsche (A-Bewilligung) mit 2 1/2-jähriger Erfahrung in der Schweiz im Service, suche

neue Herausforderung

als **Anfangsreceptionist** im Berner Oberland. Sprachen: D/F/E.

Geben Sie mir eine Chance und Sie werden es nicht bereuen!

Telefon 082 485 86

79213/383688

Portugiesisches Ehepaar, 24-, 26jährig, sucht Stellen für Wintersaison oder 9 Monate als

Zimmermädchen, Buffet- und Küchenhilfe, Portier

Offerten senden an

Luis Neves, Bahnhofstrasse 26, 6050 Ebikon.

79044/384462

Junger, dynamischer Gastronom, 28jährig, CH, gelernter Koch mit Hotelfachschulabschluss und breit gefächter Erfahrung (Pub-Hotel), sucht per 1. Oktober oder nach Übereinkunft neue Herausforderung als

Geschäftsführer/ Aide du patron

im Grossraum Zürich-Baden.

Ihr Angebot erreicht mich unter Chiffre 79185, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

79185/384464

hotel + tourismus revue: günstiger im Abonnement!

Name _____

Vorname _____

Beruf/Position _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefonnummer _____

Inland

1/1 Jahr Fr. 128.-*

Ausland (Landweg)

Fr. 165.-

Ausland (Luftpost)

Fr. 228.-

Europa, Nahost

Ausland (Luftpost)

Fr. 299.-

Übersee

*inkl. 2% MwSt.

Zutreffendes bitte ankreuzen

Bitte ausschneiden und einsenden an:

hotel + tourismus revue, Abonnementsdienst, Postfach, CH-3001 Bern

