

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 104 (1995)
Heft: 39

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 393
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

CityNightLine im Aufwind 3

Der Hotelzug hat sich unter den Geschäftsreisenden bereits einen guten Namen gemacht.

Schweiz für Behinderte 7

Die neue Schweizerkarte des Vereins «Facile» soll Reisen auch für Behinderte einfacher machen.

HOTELLERIE

Eden: unparadiesisch 9

Lieber Teilzeitarbeit als gar keine, meint man im Eden, Arosa. Doch das Bündner Arbeitsamt macht nicht mit.

Sterne im Oberdorf 11

Das Hotel Otter im Zürcher Oberdorf fällt aus dem Rahmen. Ein Blick auf eine mögliche Marktnische.

F&B · TECHNIK

Tuchführung mit dem Gast 15

Illes schreit nach Kommunikation mit dem Gast. Wie gehen die Hoteliers mit dieser Marketing-Aufgabe um?

Energie 2000 – Halbzeit 21

In der Hotellerie hat das Programm Energie 2000 des Bundes bisher eine erschreckend magere Resonanz gefunden.

HOTEL · TOURISME

La qualité Accor 23

La «charte de qualité» des hôtels Mercure s'inscrit dans la politique globale de qualité du groupe Accor.

Le marché des séminaires 25

Interview de Roger Tondeur, responsable de l'antenne genevoise de MCI, une société spécialisée dans ce créneau.

SHV · SSH · SSA

Die Würfel sind gefallen 27

Die VDH hat den Leiter für ihre neue Geschäftsstelle gewählt: Stephan Blaser machte das Rennen.

Bekanntheitsgrad steigern 27

Um den deutschen Nachbarn die Igeho näherzubringen, fanden in München und Hamburg Presseanlässe statt.

Sommer-Rodelbahnen



Sättigungsgrenze bereits in Sicht

Mit dem Einzug des Herbstes geht die Rodelsaison langsam zu Ende, allerdings nicht überall. Hans Bünler, Betriebsleiter der Luftseilbahnen Engelberg-Brunni freut sich, dass seine Rodelbahn dank ei-

ner optimalen Sonnenexposition auch an trockenen Wintertagen betriebsfähig ist. Die Chromstahlbahn trocknet an der Sonne schnell und ist dann wieder problemlos befahrbar. Die Engelberger Bahn vom

Hersteller Wieland ist allerdings eine Ausnahme. Gerade für Rodelbahnen, die auf Skipisten verlaufen, ist die Saison mit dem ersten Schnee vorbei. (Foto: Rodelbahn Kandersteg-Oeschinensee) Seite 5

Angebotsgruppe Velotel

Neue Hotelgruppe für Velofahrer

Was mit den Golfhotels auf privater Basis begonnen hat, zieht mit der geplanten neuen Angebotsgruppe «Velotel» weitere und grössere Kreise. Initiator Daniel Chardon will schon anfangs 1996 den neuen Velotel-Guide als Teil der Segment-Promotion Bike auf den Markt bringen. Doch Schweiz Tourismus und Rent a bike haben eigene Ideen.

THOMAS VASZARY

In Deutschland fahren 25 Millionen Menschen Fahrrad. 14 Millionen oder 55 Prozent der westdeutschen Radfahrer – so das Münchner Institut für Freizeitforschung – zählen als Aktive und drehen mindestens einmal die Woche ihre Runden. Von den 5 Millionen aus den neuen Bundesländern sind es gar 3,1 Millionen Aktive. Der entscheidende Punkt für Touristiker jedoch ist: 15 Prozent Ossis und 13 Prozent Wessis schwingen sich auch in ihren Ferien auf den Sattel. Für die Schweiz mit ihren vielen Deutschen Gästen birgt ein Veloangebot – abgese-

hen vom eigenen Tross der Velofahrer – eine grosse Chance für eine gezielte Segment-Promotion in sich. Mit der geplanten Eröffnung der Schweizer Radwanderwege 1998 unter dem Patronat des Schweizer Tourismusverbandes (STV) sind bereits gewisse Vorleistungen erbracht worden. Doch die Konkurrenz schläft nicht. Im Frühjahr hat der ADFC (Allgemeiner Deutscher Fahrrad-Club) mit Sitz in Bremen einen Kriterienkatalog für fahrradfreundliche Beherbergungs- und Gastronomiebetriebe erstellt. Und auch in Österreich sind erste Versuche in Richtung Neigungsgruppe Rad und Hotel angelaufen.

Privatinitiative «Velotels»

Auf privater Basis wurde nun in der Schweiz die Initiative für eine Angebotsgruppe flächendeckender Hotels für Velofahrer, kurz Velotel genannt, lanciert. Initiator ist ein ehemaliger Mitarbeiter der damaligen Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ), Daniel Chardon. Mit seiner neu gegründeten Firma Chardon Communications hat sich der 33jährige nach einem Abstecher in die Werbung zusammen mit Partnern wieder dem Tourismus zugewandt. «Velofahre-

rende Gäste sind für die Hotellerie und Gastronomie ein wachsender Kundenkreis. Die Investitionen sind klein und die Radfahrer sind längst in allen Einkommensschichten vertreten», erklärt Chardon.

Klare Kriterien für Hotels

Deshalb legt er auch Wert auf ein breites Hotelangebot aller Kategorien quer durch die Schweiz. Jeder Betrieb muss Mindestanforderungen erfüllen: Ein velofahrender Gast muss auch für eine Nacht Aufnahme finden. Das Hotel stellt zudem einen abschliessbaren Raum zur Aufbewahrung der Velos bereit. Trockenmöglichkeiten für Kleidung und Ausrüstung sowie Velo-Reinigungsmaterial und Informationen über naheliegende Velogeschäfte sowie zusätzliche Tipps sind weitere Kriterien. «Wir wollen die hohe Qualität und die «Velotel»-Atmosphäre durch persönliche Selektion und Kontrolle sicherstellen», betont Chardon. Bereits hat Chardon den Markennamen «Velotel» und «Bikehotel» in der Schweiz schützen lassen und formuliert sein Credo: «Velotel ist eine schlagkräftige Organisation von Hotels

Fortsetzung auf Seite 10

Mehrwertsteuer

Neue Hindernisse für Sondersatz

Die Kommission für Wirtschaft und Abgaben (WAK) des Ständerats hat am Dienstag entschieden, die für diese Session geplante Behandlung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes für die Beherbergung zu verschieben.

«Die Unterlagen für eine Vorlage, die Mindereinnahmen von 140 Millionen und eine Stellenaufstockung um 10 Einheiten» vorsehe, seien «ungenügend», begründete die WAK ihren Schritt. Für die Sitzung vom 2./3. November hat die WAK weitere Experten-Anhörungen anberaumt. Ausserdem sei das «vom Bundesrat in Aussicht gestellte Tourismuskonzept mitzuberücksichtigend», hiess es. Dieser Bericht ist seit einiger Zeit im Dienst für Tourismus des Biga pendend und war zugunsten einer Begründung der Wirksamkeit eines reduzierten Satzes für die Hotellerie zurückgestellt worden, wie Peter Keller vom Biga erklärte.

Hotellerie entsetzt

Mit der Verschiebung wird fraglich, ob der Nationalrat wie geplant in der Wintersession über den reduzierten Satz berät. Dennoch wäre es denkbar, dass beide Räte in der gleichen Session das Geschäft behandeln und verabschieden, damit es anfangs April in Kraft tritt. Realistischer ist eine Verzögerung um drei bis sechs Monate. Grosses Entsetzen herrscht bei den Exponenten des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) in Bern. Man habe gehofft, dass der Ständerat mit seiner allseits erwarteten Zustimmung im Oktober ein positives Signal für die Branche setzen würde, sagte Direktor Heinz Probst. Damit werde die schwierige Situation der Hotellerie, insbesondere aber auch die Verhandlung um den neuen Gesamtarbeitsvertrag zusätzlich belastet. Ausgerechnet nach Bekanntwerden des bedenklichen August-Ergebnisses falle das Parlament den betroffenen Regionen in den Rücken, beklagte sich Probst. AN

Sonderbeilage



Geschäftshotellerie und Tagungen

IGEHO REVUE
Die fälsch aktuellste
Messezeitung
mit Ihrer Anzeige

Verkauf
Geschäftsanzelien
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

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

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

keys Software. Eine Nasenlänge voraus.

Die Schweiz als Region

Nach welchen Kriterien sie eingeteilt wird, ob nach Kantonen, «künstlichen» Regionen oder Sprachgrenzen, eine Lösung, die auf der Angebotsseite allen passt, gibt es nicht. Den Nachfrager, den Gast also, dürfen die Regionen aber immer weniger kümmern, je weiter weg er von der Schweizergrenze wohnt. Er wählt die Schweiz nach Motivationsgründen wie Ski laufen, Seminarien, Golfen, kultureller Anlass usw. Nach seiner Rückkehr spricht er nicht von Regionen, in denen er sich aufgehalten hat, sondern was er konkret gesehen oder erlebt hat: das Matterhorn und nicht das Wallis, die Dampfschiffahrt auf dem Vierwaldstättersee und nicht die Zentralschweiz, das Jazz-Festival in Montreux und nicht das Waadtland. Den Gast dürfte es ebenfalls wenig interessieren, wo die Info-Centers eingerichtet werden. Bewerten wir die Regionenbildung nicht über. Wie wär's, wenn die «Regionen», Verkehrsvereine, Leistungsanbieter usw. ganz einfach als ein Stück der Schweiz auftreten? Ist es nicht Aufgabe von Schweiz Tourismus, die Schweiz als eine Einheit oder eine Region (in der EU figuriert die Schweiz als eine Region) und nicht als ein Regionengebilde zu verkaufen? Wenn man den Globus betrachtet und feststellt, dass die Schweiz nicht grösser als ein Stecknadelkopf ist, mutet es komisch an, dieses Tüpfchen noch aufzuteilen. *Maja Kuster*
Geschäftsführerin Pro Emmental

Leaderprodukte aufbauen

Bei den Überlegungen zur Positionierung und Strukturierung der Marke Schweiz muss man auch über die verschiedenen Regionen sprechen. Dass Schweiz Tourismus keinen aufgeblähten Apparat zur Kommunikation mit allen Tourismusvereinen zur Verfügung stellen will, ist verständlich. Dass einige Regionen versuchen, ihre aufgebauten (Infra-)Strukturen mit allen Mitteln zu verteidigen, aus ihrer Sicht sicher auch. Aber all dies bringt uns nicht weiter. Denn, was vor einigen Jahren absolut richtig war, kann heute unter Umständen keine Berechtigung mehr haben. Und ob die Strukturen, die wir heute aufbauen, in einigen Jahren noch richtig sind, bleibt abzuwarten.

Kundenorientierte Produkte und Lösungen werden sich auf dem Markt durchsetzen. Wir brauchen im Schweizer Tourismus wieder mehr Flexibilität und Professionalität sowie den Willen, sich zu exponieren und auch heikle Themen anzuschneiden.

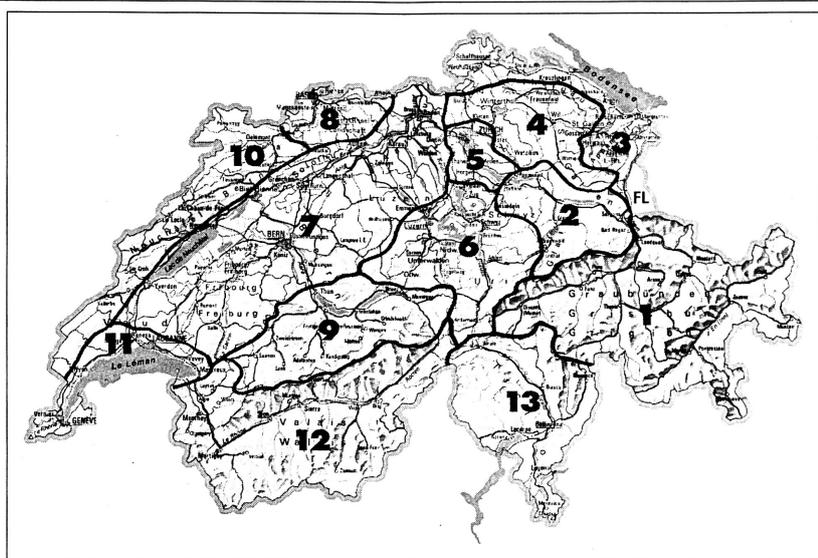
Letztlich wird es aber nicht entscheidend sein, wie und wo Grenzen gezogen werden, sondern dass wir im Tourismus wieder lernen, konstruktiv und der Sache dienend miteinander zu reden. Nur so können wir das Produkt Schweiz wieder erfolgreich im Markt positionieren. Grabenkämpfe nützen niemandem etwas. Die Schweiz muss wieder ein Produkt werden, wo das Preis-, Leistungs- und Freundlichkeitsverhältnis stimmt. Daran misst uns der Kunde und nicht daran, ob wir meisterhaft zu mauern verstehen und sorgfältig gepflegte und gehätschelte Strukturen und Hierarchien zu verteidigen wissen.

Viel wichtiger als uns in endlosen Diskussionen über Regionen zu verlieren, scheint es mir, Leaderprodukte aufzubauen, die dank ihres optimalen Preis-, Leistungs- und Freundlichkeitsverhältnisses wieder helfen, die Schweiz als starke Marke zu positionieren und wieder mehr Gästen schmackhaft zu machen. Ob das nun ein einzelnes Hotel, ein Ort, ein Restaurant, eine Bergbahn oder eine Region ist, ist nebensächlich. Auf diesen Leaderprodukten kann der Gesamtmarkt Schweiz aufgebaut werden.

Urs Kamber
Direktor Kur- und Verkehrsverein
Bad Ragaz

«20 bis 30 starke Partner»

Grundsätzlich würde ich die Ablösung der «Regionen» durch «Marken» begrüssen. Für ein effizientes Marketing wäre wohl allen gedient, wenn Schweiz Tourismus mit 20 bis 30 starken Partnern, welche in den meisten Fällen eingebürgerte und bekannte Marken wären, nach aussen auftreten könnte. Auch bei Beibehaltung der Regionen muss ein Weg gefunden werden, damit die Regionen von Marketingaufgaben weitgehend entbunden werden. Regio-



Neues Regionen-Modell

Die heutige zweite Seite mit Leserzuschriften beendet (vorläufig) das Thema «Regionen oder Marken». Als Direktbetreffenen und Regionen-Präsident wurde Albrto Vonaesch für seine theoretischen Ausführungen et-

was mehr Platz eingeräumt. Die Reaktionen der Touristiker auf das Modell der *hotel + tourismus revue* (Nr. 35 vom 31. August) haben gezeigt, dass sich diese Frage mit der Unterzeichnung der Kooperationsverein-

barungen zwischen Schweiz Tourismus und den 12 Regionen (am 11. Dezember in Bern) nicht erledigt hat. Die *htv*-Redaktion bedankt sich bei den Lesern für die zahlreichen Diskussions-Beiträge. *AN*

nen können die Funktion als Bindeglied zwischen Ort/Subregion und Schweiz Tourismus übernehmen. Aufgaben im Aus- und Weiterbildungsbereich wären denkbar.

Zum *htv*-Vorschlag ist aus Sicht des Saanenlandes folgendes zu sagen: Gstaad/Saanenland zu erweitern mit Château d'Oex und eventuell Les Diablerets ist anzustreben, weil die Bergbahnen im Winter ergänzt mit Zweisimmen und St. Stephan ein einheitliches Gebiet darstellen. Das Gebiet hätte auch bessere finanzielle Grundlagen, ist doch das Saanenland mit nur ca. 900 000 Logiernächten für den Alleingang noch zu klein.

Ob dieses Gebiet nun zur Region «Bern Oberland» geschlagen werden soll, darüber lässt sich diskutieren. Im Vorschlag der *htv* wird die Region «Vaud» aufgeteilt. Diese Region geniesst aber die volle Unterstützung des Kantons und kann ein vollständiges Angebot aufweisen (Stadt, See, Berg). Falls man diese Region beibehalten könnte, würde sie eine Zusammenarbeit des Gebietes des früheren «Weissen Hochlandes»

(Saanenland, Zweisimmen - St. Stephan, Château d'Oex, Les Diablerets) mit der Region Waadt diskutiert werden müssen.

Dres von Weissenfluh
Direktor Tourismusverband
Gstaad-Saanenland

Expo-Region «Seeland/Jura»

Die Krise im Tourismus hat auch Vorteile. Sie zwingt dazu, sich neu zu strukturieren. Unsere Tourismus-Regionen müssen nach dem Markt und nicht nach Kantons- oder «Hoheitsgebieten» amtierender Funktionäre aufgebaut werden. Vom Markt her ist auch das Projekt «Arc Jurassien Promotion» entstanden. Das Kerngebiet dieser touristischen Region, wie sie auch die *htv* vorgeschlägt, umfasst die Kantone Jura, Neuchâtel, den Berner Jura, Teile des Waadtlandes (Vallée de Joux und Nord Vaudois mit Yverdon). Die Region Broie, Murten, das Seeland, Biel und Solothurn sind «zugewandte Orte» für punktuelle Aktionen. Sie verbleiben vorläufig in ihren

Regionen, sind aber in der neuen Struktur permanent vertreten. Heute ist dieses zusammenhängende Gebiet auf vier Tourismus-Regionen verteilt.

Die neue Struktur macht auch Sinn im Hinblick auf die Expo 2001. Die neue Region «Seeland/Jura» wird die Expo-Region bilden. Sie muss als Antriebs- und Produktverbesserung genutzt werden. Bis dann sollte das Seeland mit Murten und Biel im «Arc Jurassien élargie» integriert sein, machen sie doch neben Neuchâtel und Yverdon die Expo-Zentren. Doch das Ganze muss aus dem Markt herauswachsen. Deshalb lässt man sich mit Umgruppierungen auch Zeit.

Natürlich muss die Finanzierung geregelt werden; selbst im touristisch dreigeteilten Kanton Bern gibt es Schwierigkeiten. Aber es darf doch nicht sein, dass der Tourismus noch mehr leidet, nur weil kantonale Grenzen eine bessere Lösung behindern! Arc Jurassien muss ein Label werden und im gleichen Atemzug mit Graubünden, Berner Oberland und Wallis genannt werden. Wir haben ein grosses Potential, das wir noch nutzen kön-

nen. Wir sind die Region der nächsten Landesausstellung, und diese Chance müssen wir mit neuen, marktgerechten Strukturen packen. *Hans Stöckli*
Stadtpräsident Biel/Bienne

«Keine starren Grenzen»

Es ist schon ein grosser Fortschritt und für uns eine Freude, dass man sich offiziell Gedanken macht um die Zuteilung der Region Entlebuch/Sörenberg. Weder Bergketten, Kantons- noch Politiker haben die Regionenzuteilungen in unserem Fall zu bestimmen. Vielmehr stellt sich doch die Frage, was touristisch sinnvoll ist. Wir haben von unserem touristischen Produkt auszugehen und somit angebots- und marketingorientiert vorzugehen. Aus dieser Sicht gehört Sörenberg klar zur Region Zentralschweiz, muss sich aber weiterhin das Recht nehmen, zum Beispiel im Sommertourismus via Rothorn - Brienz mit dem Berner Oberland fremd zu gehen. Wir kennen darum seit Jahren keine festen Grenzen. Sicher ist ebenso, dass wir nicht zur Region Mittelland gehören, wie die *htv* richtig schreibt. Eine separate, gemeinsame Vermarktung von Entlebuch/Emmental (ohne Sörenberg) wäre durchaus eine Diskussion wert. Dies würde voraussetzen, dass Zentralschweiz Tourismus Fühlhli-Sörenberg als eigenständige Subregion akzeptiert. Ob sinnvoll oder nicht, der Kantonleiste wird immer wieder ein gewichtiges Wort mitreden, zumindest dann, wenn's ums liebe Geld geht. Bei der ganzen Übung ist es wichtig dass auch die Organisationsstrukturen innerhalb der Regionen funktionieren und somit die Kommunikation und Information bis zum touristischen Anbieter vor Ort optimal garantiert ist. Denn Tourismus wird beim Gästekontakt vor Ort gemacht und nicht bei Schweiz Tourismus. *Theo Schwyder*
Direktor Kurverein Sörenberg

«Das Wallis ist offen»

Grundsätzlich ist die marken- beziehungsweise angebotsorientierte Aufteilung der Tourismus-Regionen, wie sie die *hotel + tourismus revue* vorgeschlägt, zu begrüssen. Was den «Grenzfall» Waadtländer Alpen, das Chablais betrifft, so wurden vor drei Jahren bereits einmal informelle Gespräche über einen «touristischen Anschluss» an das Wallis geführt. Wir waren damals und sind heute offen für ein gemeinsames Marketing im Sinne einer praxisbezogenen Zuweisung und nicht vollständiger Unterstellung des Chablais. Umgekehrt ist die Abtretung des Walliser Genfersees an die Lake Geneva Region unter den gleichen Bedingungen sinnvoll. *Melchior Kalbermatter*
Direktor Walliser Verkehrsverband

«sProblematisches Marketing auf lokaler Ebene»

Angesichts der praktisch überall beschränkten finanziellen Mittel der lokalen Tourismusorganisationen, betreiben sie vor allem Information und Öffentlichkeitsarbeit, während für Werbung und Verkaufsförderung vergleichsweise wenig Mittel vorhanden sind. Ein effizientes Marketing ist daher auf lokaler Ebene in höchstem Masse in Frage gestellt.

Auch haben die lokalen Tourismusorganisationen praktisch keinen Einfluss auf die konkrete Angebotsgestaltung, Qualitätsförderung und Preispolitik der einzelnen Leistungsträger. Sie haben demnach einen gewissen Einfluss auf den Bekanntheitsgrad des Einzugsgebietes der Destination (Marke?), können aber nur sehr beschränkt eigentliches Unternehmens-Marketing betreiben.

Konzentration der Mittel

Die Tourismusregion ist eine Zusammenfassung von Produktionseinheiten und Destinationen und individuellen Leistungsträgern in einem geografischen Raum. Falls die Region selbst einen bestimmten Bekanntheitsgrad hat, kann sie vor allem die Funktionen einer zusammenfassenden Kommunikationsplattform einer «Dachmarke» in den entsprechenden Märkten ausüben. Dabei sind möglichst viele der vorhandenen finanziellen Mittel für die Kommunikation der gesamten Region zusammenzulegen, um einen möglichst

hohen Wirkungsgrad zu erreichen. Im Zuge der Homogenisierung und Austauschbarkeit des touristischen Angebots im Bereich der Segmentprofilierung wird beim Gast zunehmend der Urlaubentscheid auch im Zusammenhang mit den geografischen und kulturellen Eigenheiten stehen. Gerade diese emotionalen Faktoren sind mit gezielter Kommunikation (Imagepflege: «Ferienecke der Schweiz...!») in möglichst konzentrierter Form zu fördern.

Mit einem umfassenden Informations-Dienstleistungszentrum wird dem Gast als Folge der emotionalen Ansprache auf schnelle und umfassende Art und Weise die detaillierte Information und Beratung, Reservierung und Buchung ermöglicht, um sein Interesse sofort in einen konkreten Kaufentscheid umzuwandeln.

Funktionen der Regionen

Tourismus-Regionen haben demnach folgende Aufgaben:

- Bildung einer Kommunikations-Plattform für Destinationen und Leistungsträger (in geografischen Gebieten, die nicht eigentliche Destinationen sind), unabhängig davon, ob die Region selbst eine Dachmarke ist. Mit dem Auftritt in den Märkten muss die Region mindestens geografisch situierbar sein.
- Gewährleistung eines regionalen Informations-Dienstleistungszentrums

für Kunden mit umfassenden Informations-, Beratungs- und Buchungsmöglichkeiten. Ebenso müssen damit die Bedürfnisse der Medien und des Reisefachs kompetent und schnell erledigt werden können. Im Ausland können über 80 Prozent der Anfragen durch Schweiz Tourismus und den Hotelführer abgedeckt werden.

- Gewährleistung einer Führungseinheit für die nationale Marketingorganisation ST.
- Förderung der touristischen Interessenz in der Politik und des Tourismusbewusstseins in der Region für regionale und nationale Projekte.
- Vernetzung der grenzüberschreitenden touristischen Leistungen, die nicht von den Destinationen erfüllt werden (Biking, Rahmenprogramme, Reisen etc.) und Distribution.
- Aus- und Weiterbildung für Lehrlinge, Verkaufsbüromitarbeiter, Kader und Geschäftsführer.

Klare Regionen-Profil

Touristische Regionen müssen einen geografisch definierbaren Raum (Kanton oder identifizierbarer Raum) mit einer Mindestanzahl «professioneller» geführter Destinationen aufweisen. In diesem Raum muss ein gemeinsamer Wille der Partner zur Förderung des Tourismus vorhanden sein. Dazu braucht es politische und/oder andere Organisationen, welche die regionale Organisation

finanzieren wollen. Schliesslich ist eine professionell geführte Geschäftsstelle Voraussetzung, welche mindestens als Informations- und Koordinationsorganisation aktiv wirken kann. Die Destinationen sind aus Marketing-sicht nur sehr beschränkt «Marken», da sie nicht wie normale Unternehmungen operieren können. Die Regionen übernehmen die «Vermarktung» dieser Räume. Eine «Führung» und Gestaltung der touristischen Entwicklung der Schweiz und eine konzentrierte Profilierung der «Marke Schweiz» kann nur mit einer übersichtlichen Anzahl Einheiten (Regionen) und nicht direkt mit 400 sehr heterogenen lokalen Organisationen vollzogen werden. *Alberto Vonaesch*
Präsident der Konferenz der regionalen Verkehrsdirektoren der Schweiz RDK

Hotelzug neu nach Hamburg

Seit Beginn des Winterfahrplans am 24. September gehört auch Hamburg ins Streckennetz der CityNightLine-Hotelzüge. Die neue Strecke ab Zürich ergänzt die seit Frühjahr bedienten Linien Zürich-Wien und Wien-Köln-Dortmund.

STEFAN RENGGLI

Mit der geplanten Linie Zürich-Berlin (ab Juni 1996) ist das CityNightLine-Netz wohl vorerst abgeschlossen. Die Technik der CityNightLine-Wagen beschränkt deren Einsatz weitgehend auf die drei Länder Deutschland, Österreich und Schweiz. Auf weiteren Linien zwischen diesen Ländern dürfte zudem das Kundenpotential für komplette Nachtzüge nicht genügend gross sein.

Zeitraubende Abrechnungsverfahren bei den unterschiedlichen Reservierungssystemen der drei Muttergesellschaften SBB, DB und ÖBB erlauben gemäss Dagobert Nawroth, Manager Marketing und Sales bei der CityNightLine-Betreiber-Gesellschaft D.A.CH Hotelzug AG, noch keine abschliessende Bilanz der ersten vier Betriebsmonate. Allerdings seien die Frequenzen auf dem «Wiener Walzer» (Zürich-Wien-Zürich) besser als auf dem «Donau-Kurier», der Wien mit den Städten des Ruhrgebiets verbindet. Der Hotelzug bietet drei Wagenklassen an, wobei insbesondere die Standardklasse gut belegt sei. Neu hat die D.A.CH Hotelzug AG, eine hundertprozentige Tochter der drei Bahngesellschaften SBB, DB und ÖBB (mit Sitz in Gmülingen), die Bezeichnung dieser Klasse von Komfort zu Standard geändert, um bei den Reisenden keine falschen Erwartungen zu wecken: Die Abteile dieser Kategorie sind eng, bieten

Facts & Figures

Eine CityNightLine-Standardkomposition besteht aus vier Neubau-Doppelstock-Schlafwagen mit insgesamt 8 Deluxe-Abteilen mit je 2 Plätzen und mit 62 Abteilen der Standardklasse mit je 2 (54 Abteile) oder 4 Liegeplätzen (8 Abteile). In der Zugmitte befindet sich ein Lounge- und Servicewagen mit Bar, Restaurant (18 Sitzplätze) und einer kleinen Réception. Auf der anderen Zugseite sind drei Wagen eingereiht, die je 62 Ruhesessel aufweisen und die aus älteren Reisezugwagen umgebaut wurden. Der ganze Zug ist klimatisiert. Insgesamt bietet der Zug in seiner Standard-Zusammensetzung 342 Liegeplätze und Ruhesessel an. Nach Verfügbarkeit des Rollmaterials können bei Bedarf weitere Wagen beigelegt werden. **STR**

aber wie auch die Deluxe-Klasse komfortable Betten mit Matratzen, Kissen und Daunenduvets an. Aufgrund der hohen Nachfrage nach Betten in den Viererabteilen wurde jetzt deren Anzahl erhöht, ist aber mit 8 Abteilen pro Zug immer noch bescheiden. Neu können deshalb auch halbe Doppelabteile für Personen desselben Geschlechts reserviert werden.

Aufweichung der Pauschalpreise

In allen drei Klassen ist im Pauschalpreis neben Reise und Reservation auch das Frühstück inbegriffen und die Preise liegen unterhalb der früheren Nachtverbindungen. Kostet heute ein Zweitklass-Billet Zürich/Wien retour mit dem Halbtax-Abonnement in der Schweiz 215 Franken, so kostet die Fahrt im Ruhesessel inklusive Reservation und Frühstück lediglich 178 Franken. Mit 840 Franken für ein

Deluxe-Singleabteil für Hin- und Rückfahrt (mit Halbtax-Abonnement) liegt auch dieser Preis unter demjenigen eines Businessclass-Fluges. Bis Ende Januar 1996, eventuell auch mit Verlängerung, ist zudem die Anreise aus der ganzen Schweiz ebenfalls im Preis inbegriffen. Mit dieser Preispolitik sollen die CityNightLine-Züge sowohl für Touristen als auch für Geschäftsreisende attraktiv sein. Neu eingeführt wurde auch ein Vielfahrer-Programm, bei dem jede elfte Fahrt gratis ist. Trotz der günstigen Preise sind Korrekturen am Preissystem geplant. Bisher sind auf den CityNightLine-Zügen ausschliesslich spezielle Pauschalfahrtscheine gültig. Wer bereits ein normales Bahnticket hat, erhält keine Ermässigung. Neu soll, so Nawroth, ein System eingeführt werden, das Inhabern von normalen Bahntickets bessere Konditionen gewährt und das damit einern wichtigen Kritikpunkt Abhilfe schaffen wird. Chris Zöbeli, Chef internationaler Verkehr bei den SBB, hofft auf eine Einführung in den drei beteiligten Ländern bis Ende Jahr.

Motivierte Zugsbegleiter

Auffallend am CityNightLine-Nachtzug ist der hohe Service-Standard. Mindestens für je zwei Wagen steht eine Stewardess oder ein Steward zur Verfügung. Die Zugsbegleiter, die mehrheitlich aus gastgewerblichen Berufen stammen, kümmern sich um die Abteilzuweisung, die Zollformalitäten, den Begrüssungsdrink in den Schlafwagen-Abteilen, den Weckdienst, das Frühstück etc. Dort wo der jugendlichen Crew noch die Routine fehlt, wird diese durch Einsatzkräfte ersetzt. Auch hier gilt allerdings: Die Dienstleistungsqualität hängt primär von der persönlichen Einstellung des Mitarbeiters ab und nur zweitwichtig von Servicekonzept und Ausbildung.



Hohe Funktionalität auf engem Raum und ansprechend modernes Design zeichnet die Innenausstattung der CityNightLine-Züge aus, die neu auch Zürich mit Hamburg verbinden. Foto: Stefan Renggli

LESERBRIEFE

Hotellerie machte Angebot!

«htr» Nr. 36 vom 7. September 1995: «Abstriche beim öffentlichen Verkehr»

Im Artikel von Silvia Cantieni wird der Vorwurf erhoben, die Oberengadiner Hotellerie habe «versagt» und habe keine Finanzierungsschlüssel für den Sportbus vorgelegt. Die Beherberger, angeführt vom Hotelier-Verein St. Moritz, haben in vielen kleineren und grösseren Verhandlungsrunden mehrere Finanzierungsschlüssel vorgelegt. So haben sie allen Beteiligten schriftlich (!) ein Angebot unterbreitet, worin allein die Beherberger bereit erklärten, 1,5 Millionen Franken an den Sportbus zu bezahlen. Dabei hätten die Gäste ab drei Nächten den Bus gratis benutzen können. Die Bergbahnen sollten einen Betrag von 750 000 Franken beisteuern, womit auch die Agob-Kunden das gesamte Netz benutzen könnten. In dieser Phase der Verhandlungen waren sich die Beherberger und Bergbahnen einig. Das Angebot scheiterte an den PTT/RhB, weil diese eine höhere Ausfallentschädigung verlangten.

Für den nächsten Winter kam jetzt eine Minimallösung zustande. Dazu werden nach neuesten Berechnungen rund 2,2 Millionen Franken benötigt. Neben Kanton und Gemeinden, welche zusammen 1,2 Millionen beisteuern, bringen die Bergbahnen 600 000 und die Beherberger, Handel und Gewerbe 300 000 Franken auf. Die hälftige Aufteilung wird von den Hoteliern abgelehnt.

Die Schritte der Verhandlungsdelegation der Beherberger wurden regelmässig von der Basis bestätigt, so am 22. August einstimmig an der Generalversammlung. Bei den Bergbahnen zum Beispiel haben die Aktionäre noch nie zur Geschäftspolitik Stellung nehmen können. Frau Cantieni kann bei dieser Sachlage nicht behaupten, wir hätten nichts vorgelegt und völlig versagt. Die tatsächlichen Fakten werden in ihrem Artikel schlicht unterschlagen. Interessant ist auch, dass sie einen «führenden Touristiker» erwähnt, der unser Versagen bestätigt haben soll. Dessen Name wird aber nicht genannt – das sagt wohl alles.

Zum Vorwurf, die Hotellerie bezahle «bescheidene 265 000 Franken», muss man wissen, dass man jeweils bei den einzelnen Beträgen auch die Variante einer Lösung in Betracht zieht. Es wurde über Vorschläge verhandelt, die zum Teil mit Gegenleistungen verknüpft waren und zum Teil nicht. Bei der jetzt beschlossenen Lösung zahlen die Beherberger dieses Geld ohne Gegenleistung. Die Hotelgäste können nicht gratis fahren. Leider erfährt man im Artikel nicht, wie über unser erstes Angebot von 1,5 Millionen Franken geurteilt wird.

Markus Hauser

Präsident Hotelier-Verein St. Moritz

Anmerkung der Redaktion: Der Name des «führenden Touristikers» aus dem Oberengadin, welcher den Hoteliern «Versagen» vorwirft, ist der Redaktion bekannt.

«Beschönigung»

htr Nr. 38 vom 21. September 1995: «Der Car wird salonsfähiger».

Bravo, lieber htr-Korrespondent «US». Da ist Ihnen eine eindrückliche Beschönigung gelungen: Sie schreiben, dass der 2. Busworkshop International Schweiz (BIS) eine «erfreuliche Entwicklung» an den Tag legte: «deutlich mehr Anbieter und grösserer Ausstellungsraum». Ja, wenn doch nur auch die – letztlich entscheidende – Zahl der Nachfrager etwas erfreulicher gewesen wäre! In der zweiten Artikelhälfte vernehmen wir dann aber doch, dass bei 115 Ausstellern die gigantische Zahl von 80 Busunternehmern anwesend war. Ganz abgesehen davon, dass mir bei der im Zürcher Kongresshaus erlebten gähnenden Leere auch diese Zahl diskutabel erscheint (Ehepaare gelten wohl als zwei Busunternehmer), kann meiner Ansicht nach nicht von einem «befriedigendem» Besuch gesprochen werden. Tröstlich: Auch beim BIS wird der Markt der höchste Gerichtshof sein.

Peter Riesinger
Marketingleiter
Schiffahrt Vierwaldstättersee, Luzern

Anmerkung der Redaktion: Die Wortung «befriedigend» stammt von einem der Veranstalter nach Auszahlung der Besucher. Danach sei die Potenz der Besucher ausschlaggebend und nicht allein deren Zahl.

IN EIGENER SACHE

Das meistgelesene Fachmedium

«Ich bin jetzt fünfunddreissig Jahre in diesem Kuchen und die meistgelesene Branchenzeitung ist doch unbestritten die Hotel-Revue», schrieb Daniel E. Eggli in seinem letzten «Salz&Technik» und trat damit einer Behauptung des «Arbeitnehmerheftis» «expresso» entgegen, welches diese Spitzenposition für sich reklamierte.

In der Tat belegt eine neue Leserumfrage des Marktforschungs-Instituts «Demoscope» die Aussage von «Salz&Technik». Zwar sank die beagte Auflage der htr (wegen der Aufgabe des Outgoing-Teils) auf 15 750 Exemplare (Druckauflage 20 500), doch stieg gleichzeitig die Zahl der Leser auf 65 000! Demoscope befragte Abonnenten und errechnete pro verkauftem Abo-Exemplar eine durchschnittliche Leserzahl von 4,3. Da man annimmt, dass auch die am Kiosk verkauften Zeitungen von mindestens vier Personen gelesen werden, ergibt sich diese erfreuliche Zahl. Einige weitere Ergebnisse der Demoscope-Untersuchung:

– 60 Prozent der Leser sind Investitionsentscheider in ihren Betrieben oder Organisationen.

– 63 Prozent der Leser kommen aus dem Segment Hotellerie.

– Jedes htr-Exemplar wird während durchschnittlich 26 Minuten gelesen – und dies jede Woche.

– Neben der wöchentlichen Erscheinungsweise und damit Aktualität nennen die Leser vor allem den ausführlichen Tourismusstil, die Übersicht über die Entwicklung in der Schweizer Hotellerie sowie den grössten Stellenmarkt der Branche als USP's der htr. Von den Lesern geschätzt wird schliesslich die Tatsache, dass die htr als Fachzeitung einen unabhängigen und objektiven Journalismus pflegt und sowohl Bericht und Kommentar, als auch den redaktionellen Teil von Werbung und PR strikte trennt.

Für das Vertrauen der Leserinnen (41 Prozent!) und Leser bedankt sich die Redaktion der hotel+tourismus revue herzlich.

Andreas Netze
Chefredaktor

Eidgenössische Wahlen

Nachträge zur Wahlempfehlung

Tourismus-Regionen, kantonale und örtliche SHV-Sektionen sowie Parteien hatten für die Wahlliste der hotel+tourismus revue und des Schweizer Tourismus-Verbandes (STV) ihre Empfehlungen abgegeben. Es war zu erwarten, dass die in der htr Nr. 37 publizierte Liste unvollständig sein würde. Folgende Nachmeldungen – ausgerechnet aus Kantonen, die fleissig nominiert hatten – sind seither eingegangen:

Bern
Hugentobler Marianne, NR, neu, FDP.

Gastro-Zulieferindustrie (Hugentobler AG, Heimberg)

Graubünden
Theus Marion, NR, neu, Unabh. Frauen GR, Hoteliere Hotel Rustico, Klosters

Vaud
Hoeflinger Antoine, PRD, nouveau, Président du Comptoir suisse Meuwly Olivier, PRD, nouveau, Secrétaire romand de l'Union suisse des arts et métiers (USAM)

DRUCKFRISCH



Erste Mountainbike- und Velotourenkarte fürs Saanenland. In der handlichen neuen Mountainbike- und Velotourenkarte werden 30 Tourenvorschläge in gesamten Saanenland sowie in der angrenzenden Region Obersimmental und Pays d'Enhaut vorgestellt. Praktisch alle Routen führen über Forst- und Alpbewirtschaftungsstrasse, so dass Konflikte mit Fussgängern und Wanderern auf ein Minimum reduziert werden können. **SR**



Spiez: Drei Verkehrsvereine – ein Prospekt. Die drei Verkehrsvereine der Gemeinde Spiez, Spiez, Einigen und Faulensee, haben gemeinsam einen A4-Prospekt mit dem Titel «Seezauber» herausgegeben. Zwei Jahre der Zusammenarbeit sind zwischen Grobkonzept und dem neuen Prospekt vergangen.



Appellation d'origine aus der Berner Oberland. Auch Der Berner Oberland Tourismus (BOT) will die regionalen Produkte besser vermarkten. Der Prospekt «Nature» informiert die Gäste über die Landwirtschaft im Berner Oberland. In jeder Subregion kann der Gast eine Auswahl einheimischer Produkte im «Geschenk-Sack» per Post bestellen. Aufgelegt ist jetzt die Version für das Simmental-Saanenland. Angeboten werden Hobelkäse, Alp- oder Bergkäse, Volk-Greyzer etc. Mitfinanziert hat die Volkswirtschaftskammer Berner Oberland. **SR**

SWISSORAMA

Staatsbürgerliche Gesellschaft und der Tourismus. An ihrer Generalversammlung beschäftigte sich die Staatsbürgerliche Gesellschaft der Schweiz in Weggis mit dem Tourismus. Zu hohe Preise und Unfreundlichkeit sind für Kurt Diermeier, Direktor des Verbandes Zentralschweiz-Tourismus, die Hauptgründe für das Ausbleiben von in- und ausländischen Gästen. Aufgrund der hohen Löhne sei der Tourismus in der Schweiz zu qualitativer Hochleistung «verdammt». Der Präsident des Kantonalen Verkehrsverbandes Luzern, Marcel Johann, beklagte die vorgesehene Streichung der Bundesdarlehen an die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit, werde doch der Investitionsbedarf der Hotellerie auf 3 Milliarden Franken geschätzt. Um wettbewerbsfähig zu bleiben, seien Komfortverbesserungen dringend notwendig. **JJA**

REKLAME

Hotelzimmer perfekt eingerichtet



Senden Sie uns bitte Ihre umfassende Dokumentation.

Name: _____

Adresse: _____

PLZ/Ort: _____

Bitte einsenden an: _____

Victoria-Werke AG, Mühlfabrik, 6340 Baar
Tel. 042 - 33 15 31, Fax 042 - 31 93 00

HR 95

Chur – Arosa



Am Dorfeingang von Langwies, an guter Aussichtslage und nur 8 km von dem Weltkurort Arosa, verpachten wir ab 1. Oktober 1995 an seriöses, erfahrenes Hotelier-Team das

Hotel-Restaurant «zum Bahnhof»

in Ganzjahresbetrieb. Es handelt sich dabei um einen Betrieb mit komfortablem Ausbau, zeitgemässer Infrastruktur und gut ausgebauter Küche.

Das Hotel verfügt über 10 Doppelzimmer mit Bad/WC bzw. D/WC, das rustikale Restaurant über 45 Plätze und einen Saal für bis zu 120 Personen.

Einem initiativen, einsatzfreudigen Pächterehepaar bietet sich damit eine solide Existenzgrundlage mit interessanten Ausbaumöglichkeiten. Nähere Auskunft erteilt gerne

Tel. 081 22 31 35 während der Geschäftszeit.

P 79420/44300

Wir träumen von guten Gastgebern – Sie von guten Hausherrn

Wenn Sie im Gastgewerbe gut ausgebildet und kreativ sind, Verantwortung suchen, die Menschen lieben und Humor haben – dann **kann für Sie und für uns ein Traum wahr werden.**

Auf den 1. Januar 1996 verpachten wir im lebendigen Zürcher Niederdorf unser **gutgehendes zweistöckiges Restaurant** (ca. 80 Sitzplätze mit Alkohollausschank).

Interessiert?
So melden Sie sich bitte telefonisch (01 202 50 22) oder mit Ihren Bewerbungsunterlagen bei Peter Theiler Gerechtigkeitsgasse 23 8002 Zürich

Appartement-Hotel

im Zentrum der Stadt Zürich
Management AG eines neu renovierten Appartement Hotels (30 möblierte Wohnungen) mit langjährigem Mietvertrag zu verkaufen.
VP: Fr. 1.3 Mio.
Ernsthafte Interessenten melden sich unter Chiffre U 101-740489, an Publicitas, Postfach 3502, 5001 Aarau 1 Fächer. P 79226/44300



Anzeigenschluss für Liegenschafts-Inserate Donnerstag 17 Uhr

Zu verkaufen

Dorf- und Speise-restaurant mit Terrasse

Total 95 Plätze
10 Minuten ab Lugano (Tessin).
VP: Fr. 240 000.–

Offerten unter Chiffre Q 24-78749, Publicitas, 6901 Lugano.

P 79469/44300



Jean Aicher Tel./Fax: 01/241 67 92
CH-8040 Zürich Postfach 2326

Frankreich – exceptionnel
attraktive, gut florierende
Luxus – Bar – Glacier
direkt am Meer, m. 2 Wg
+ div. Rest./Hotel, Campingpl.
+ **Villa Pontarlier** Nähe CH
mit Umschwung

78666/384182

Wir suchen Sie

ein junges, dynamisches Trio
ein Restaurant/
Hotel-Garni zum Mieten
(Region VS)
sind ein aufgeschlossener Hotelier und stellen uns Ihren Betrieb zur Verfügung.

Ihre Offerte freut uns.

Angebote unter Chiffre 79314, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

79314/1180

Tessin Lago Maggiore zu verkaufen

Hotel mit Gartenrestaurant

am See, mit 24 Zimmer, Restaurant-Pizzeria-Bar für insgesamt 300 Sitzplätze. Die bestehende Fläche bietet Erweiterungsmöglichkeiten.
Schreiben Sie an Chiffre K 155-736025 an Publicitas, Postfach 2281, 6501 Bellinzona.

P 78568/44300

Pächterehepaar gesucht

für Hotel und Restaurant mit Bier-Pub, Biergarten und Kreuzgewölbe-Weinkeller mit über 200jähriger Tradition im Ortskern einer historischen Stadt in Süddeutschland.

Bei entsprechender Fachkompetenz und Bonitätsnachweis freuen wir uns über Ihre Zuschrift.

Fax: 022 310 28 42.

P 79396/44300

3-Stern-Hotel

in Verona zu verkaufen
7 Minuten von der Arena, 80 moderne Zimmer, 150 Betten, Parkplätze, Restaurant, Bar, Konferenzzimmer, Frühstücksraum.

Weitere Auskünfte unter Chiffre 79465, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

79465/384522

Restaurant im Stadtpalais

Eines der schönsten Bar/Restaurants in

Palma de Mallorca

befindet sich in einem Stadtpalais im Zentrum Palmas. Es ist die spanische Ausgabe der Harry's Bar. Dieses Kleinod ist ab sofort zu verpachten.

Bitte bekunden Sie Ihr Interesse schriftlich unter Chiffre 77250, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

77250/384129

Zu verkaufen

sehr schönes Hotel im Berner Oberland

geeignet für Schulungen und Kongresse. Verkehrstechnisch interessant gelegen. Seesicht, ruhige Lage, grosser Parkplatz, 32 Zimmer, 67 Betten, schönes Restaurant, grosser Saal, Terrasse, VP 6 Mio. Franken.

Solvente Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre Nr. 79243, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

79243/8834

Aletsch/Belpalp/VS
Blatten – Naters
Sommer- und Winterkurort zu verkaufen

2-Stern-Hotel

| | |
|---|----|
| Doppelzimmer | 10 |
| Einzelzimmer | 5 |
| Angest.-Zimmer | 2 |
| Restaurant: Plätze | 40 |
| Saál | 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

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
O 78939/19916

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

77892/44733

Stop Österreich

Schönes Gastronomieobjekt mit grossem Wohnhaus an gut frequentierter Gästepromenade Nähe der Thermen Loipersdorf zu verkaufen.

Kaufpreis und nähere Details Telefon 01 302 13 91

78999/984531

Motels/Hotels USA

Grosses Verkaufsinventar, über 200 Angebote in diversen Staaten zu verkaufen, mit Einwanderungsvisa.

Fax USA: 505 869 13 26

79121/37919

Alternative: Costa Rica

Hotels/Restaurants/Bars

Weitere Auskünfte unter
Telefon 01 720 31 65
Telefax 01 720 31 61

79537/138976

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

renoviertes **Hotel

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

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

77560/16969

Zu vermieten (evtl. zu verkaufen) auf Anfang 1996 oder nach Vereinbarung in attraktiver Ferienregion der Ostschweiz

sehr schönes Hotel/Restaurant

Heimelige Hotelzimmer, Gruppenlager, gediegene Gaststube, Gartenterrasse, Sitzungszimmer, tolle Wirtswohnung, Angestelltenzimmer, hausgemachte Garagen und Parkplätze.

Das Haus befindet sich in absolutem Topzustand und darf zu Recht als «Bijou» bezeichnet werden. Kann ohne Betriebsunterbruch übernommen werden. Ideal für versiertes, initiatives Wirtepaar.

Ernsthafte Zuschriften bitte an Chiffre 79429, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

79429/384511

Zu verkaufen

in der Nähe von Locarno in sehr ruhiger Lage

Hotel-Garni*

mit 20 Betten und Bar Garten Parkplatz

Anfragen von Interessenten mit eigenem Kapital sind erbeten an Chiffre 79411, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

79411/95958

AUS-WEITERBILDUNG



HOTELSCHULE LÖTTSCHER

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

Dieses Jahr führen wir folgende Intensivkurse durch:

Rezeptionskurs

23. Oktober - 17. November 1995

Food and Beverage Kurs

20. November - 8. Dezember 1995

Gerne senden wir Ihnen dazu die näheren Unterlagen.



SWANDEAN SCHOOL OF ENGLISH

Voglia di inglese?
Imparario in Inghilterra, naturalmente!

A Worthing, sulla costa sud-est. A 20 min. da Brighton e un'ora e mezzo da Londra. Atmosfera rilassata, piccole classi, docenti preparatissimi. Corsi da una settimana per principianti e giovani. Commerciali e intensivi. Preparazione agli esami dell'Università di Cambridge. Programma di escursioni e tempo libero. Pensione completa presso famiglia o albergo.

Per informazioni:
G. + A. Citaro - Via Vorame 49
6612 Ascona - Tel. 093 35 20 93

P 79384/44300

Zu kaufen gesucht im Oberwallis

Hotel/Pension

mit ca. 20-30 Betten, Restaurant, wenn möglich mit Terrasse, inkl. notwendiger Infrastruktur.

Schweizer Ehepaar mit guter beruflicher Erfahrung und Ausbildung.
Angebote bitte an Chiffre 79316, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

79316/384482

Hotel Garni *** am Bodensee

24 Betten/50 Sitzplätze, Freisitze, Neubau 5/95, Ganzjahresbetrieb, kompl. Inventar, TUI+ADAC-Verträge '95, Thermalquelle in Wein- und Fischerdorf Nähe Meersburg, 1a-seenaher Lage, hohe Rendite, aus familiären Gründen in Fachhände abzugeben.

Info Fax D-7532-431943.

79510/384530

Zu verkaufen im Berner Jura

Hotel-Restaurant

kürzlich renoviert. Die Liegenschaft ist in einem ausserordentlich guten Zustand mit 2 Sälen zu 40 und 50 Plätzen, 5 Gästezimmern, Gartenrestaurant mit 70 Plätzen, 3 Garagen, Stall für 3 Pferde, Umschwung 5320 m².

Telefon 032 91 91 28.

P 79489/44300

BAZAR

Zu verkaufen (ev. zu vermieten) Komplette

Golfindoor-Anlage



- bestehend aus:
- Simulator (acht int. Plätze auf Leinwand)
 - Swing-Analyser
 - Putting-green

Pauchal Fr. 80'000.– (Neupreis Fr. 125'000.–)

Anfragen unter Tel. 081 921 21 01

Zu verkaufen:

Kuchen-Vitrine

in Fichtenholz furniert mit Anschluss für Zentral-Kühlung
H 184 x B 140 x T 63 cm
NP Fr. 12 500.– jetzt Fr. 5300.–

Euro Mixer

NP Fr. 850.– jetzt Fr. 350.–

Ladenkasse CASIO

CE 2300, mit Schublade
NP Fr. 1750.– jetzt Fr. 1100.–
Telefon G: 081 23 79 13
Telefon P: 081 302 37 22

79426/384505

Spielautomaten

Liquidationsverkauf zu sensationell günstigen Preisen
ca. 100 Flipper
40 Musikboxen
div. Geldspielautomaten
Pokerautomaten
Videos
Billardtische
Fahrsimulatoren
Raritäten



Wenn's pressiert...

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

79488/384527

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
Worbstr. 221, 3073 Gümligen
Telefon 031 950 28 27

P 77568/115541

Jung · Neu · Kreativ

BAR

FACHSCHULE THÖRIG

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

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

Sommer-Rodelbahnen

Rodelspass integriert im Gesamtangebot

Die Sommer-Rodelbahn ist eine ideale Sommer-Beschäftigungsanlage für Bergbahnen als Ergänzung zum Wintersport. Inzwischen sind 12 Sommer-Rodelbahnen im Betrieb und ein halbes Dutzend Projekte stehen teilweise kurz vor der Realisierung. Damit scheint bereits eine erste Sättigungsgrenze erreicht. Denn bei einem schrumpfenden Einzugsgebiet lassen sich die hohen Investitionen nur schwer amortisieren.

SUSANNE RICHARD

Nachdem Rodelbahnen in den 70er Jahren häufig aus Naturschutzgründen nicht realisiert wurden, scheint der Markt sich nun selber zu regulieren. Die Frequenzen vieler Rodelbahnen liegen zwar teilweise über den Erwartungen, dennoch ist die Amortisation der hohen Investition vielerorts kein Kinderspiel mehr, denn erste Sättigungserscheinungen zeichnen sich ab. Manche Bergbahn in nicht schneereicheren Höhenlagen zwischen 1000 und 1500 Meter über Meer überlebt zwar dank der Sommer-Rodelbahn, aber viel mehr als Deckungsbeiträge lassen sich damit nach Angaben der Bahngesellschaften selten erwirtschaften. Immerhin bringen die Bahnen auch in der Vor- und Nachsaison und in schneearmen Wintern die erwünschten Einkünfte. Die Saison kann je nach Typ der Bahn ausgedehnt werden. Dennoch bleibt auch die Sommer-Rodelbahn ein stark wetterabhängiges Angebot.



Monorail gibt es in der Schweiz nur in Fontenais (Bild) und Interlaken.

Foto: zvg

Mit der steigenden Zahl von Rodelbahnen ist das Einzugsgebiet der einzelnen Bahnen kleiner geworden. Gerade in der Rodelbahn-Hochburg Zentralschweiz (siehe Tabelle) haben die Gäste die Qual der Wahl.

Amortisation kein Kinderspiel

Rückgänge verzeichnet man etwa im Nidwaldner Dallenwil: Für rund 1 Million Franken (ohne Landkosten) wurde 1990 eine Bobbahn plus Spielplatz in Dallenwil-Wirzweli gebaut. Es werde heute immer schwieriger, Betriebskosten und Zinsen zu erwirtschaften, heisst es in



Rodelbahnen sollen nicht nur Tagesausflügler anziehen, sondern auch Familien mit Kindern zum längeren Aufenthalt anregen. Die Brunni-Bahn läuft Sommer und Winter, wenn es trocken ist.

Foto: Beat Christen

Dallenwil. Bereits heute sei die Amortisation gefährdet. Nicht ganz zufrieden ist man auch bei der im Oktober 1992 eröffneten Obwaldner Rodelbahn Engelberg-Brunni: «Die Baukosten in schwierigem Gelände sind zu hoch». Rodelbahnen seien allenfalls als integrierender Bestandteil des Angebot vertretbar. Der Geschäftsgang entspreche aber nicht den Erwartungen.

Recht zufrieden ist man dagegen mit dem «Stuckli-Run» in Sattel-Hochstuckli/SZ. Roger Müller, Verwaltungsratspräsident der Bahnen: «Ein dauernder Einsatz ist nötig, aber dann lässt sich

schon Geld verdienen mit der Rodelbahn. Allerdings reicht die Rodelbahn allein nicht. Wir haben zusätzlich ein gutes Wanderwegnetz und ein Erlebnisbad im Ort.» Auch der Verwaltungsratspräsident der Sommer-Bobbahn Sörenberg-Rischli, Fedor Vujovic, bestätigt: «Die Gäste sind anspruchsvoll geworden. Bahn und Parkplatz müssen nah beisammen sein.» Und: «Zu meinen, eine Rodelbahn genüge als Attraktion, ist eine gewaltige Täuschung, sie muss ins Gesamtangebot passen.»

Im bisher «rodelbahnnarmen» Bündnerland haben sich die allgemein sinkenden Frequenzen auch bei der Rodelbahn Davos-Schatzalp ausgewirkt: «Die Erwartungen werden nur teilweise erfüllt».

Einzugsgebiete schrumpfen

Auch bei der ältesten Bahn im Berner Oberland, dem Einschienen-Bob-Run Interlaken-Heimwehfluh sorgt man sich: «Zu viele Hunde sind des Hasen Tods, glaubt David Tschanz von der Bahn. «Wenn mehr als eine Bahn in der Region ist, können die notwendigen Frequenzen nicht mehr erreicht werden.» Bisher erfüllt der Geschäftsgang allerdings die Erwartungen.

Eher zurückhaltend tönt es bei der 1991 gebauten Rodelbahn in Fontenais im Jura. Man versucht, durch gezielte Werbung mehr Gäste anzuziehen. Recht zufrieden ist Rémy Etique, administrativer Direktor der Bahn in Moléson mit seiner (fast) Monopolstellung in der Westschweiz: «Die nächsten ähnlichen Bahnen liegen in Savoyen oder im französischen Jura.» Sehr beliebt sei seine Bahn auch für Schulreisen.

Rodelgewohnte Gäste bringen zudem für die Bahnen neue Probleme: Mit zunehmender Gewöhnung wird schneller gefahren und es kommt vermehrt zu Unfällen. Versicherungs- und Haftpflichtfragen treten auf.

Neueröffnungen Sommer 1995

Im Berner Oberland wurden im Sommer 1995 gleich zwei neue Bahnen eröffnet, eine dritte entstand im Glarnerland. Die Rodelbahn am Rellerigrat in Schönried bietet momentan als einzige in der Schweiz zusätzlich zwei «Jumps» (sprungähnliche Elemente) an. Die Kosten konnten dank viel Eigenarbeit auf günstige 660 000 Franken gesenkt werden. Die Frequenzen liegen über den Erwartungen, ähnlich wie bei der ebenfalls neueröffneten Kandersteger Bahn (Oeschinensee-Kandersteg). Aus Kandersteg tönt es trotz gutem Geschäftsgang zurückhaltend: «Wer als Bergbahn den Betrieb nur auf die Rodelbahn abstellt, wird in Zukunft finanzielle Schwierigkeiten bekommen», stellt der Betriebsleiter Hansruedi Kallen ernüchternd fest. Ebenfalls seit diesem Sommer kann man im Glarnerland rodeln. Beim im Juni eröffneten «Kerenzer Schlittelwahn» ist man mit den Frequenzen «in etwa» zufrieden.

Jüngeres Sommerpublikum

Rodelbahnen sind zur Zeit im hügeligen Gelände auch – ähnlich wie Golfplätze im flacheren Gelände – trendige Alternativen zur Landwirtschaft. Wie viele Sommer-Rodelbahnen aber in der Schweiz wirtschaftlich längerfristig überleben können, wird die Akzeptanz

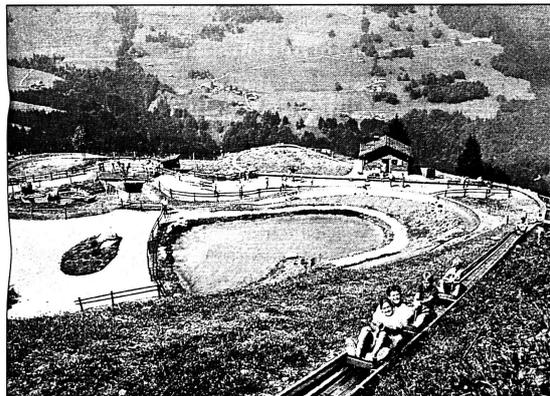
der Anlagen am Markt zeigen. In einzelnen Regionen dürfte die Realisierung aller Projekte die Existenz bestehender Anlagen gefährden.

Die Erfahrungen zeigen schliesslich, dass eine Rodelbahn allein zwar den «Bergsommer» nicht retten, wohl aber einen attraktiven Deckungsbeitrag liefern kann, wenn sie in ein stimmiges Gesamtkonzept integriert ist. Ihr wesentlicher Pluspunkt: Sie locken auch im Sommer ein jüngeres Publikum in die Bergregionen.

Projektflut in der Zentralschweiz

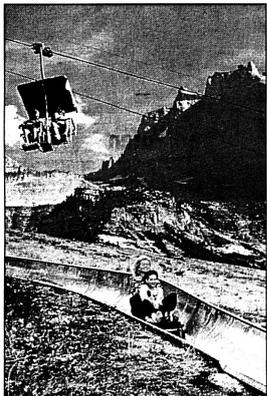
Obwohl sich in einigen Regionen erste Sättigungstendenzen bemerkbar machen, wird munter weiter projektiert. So ist im Rigi-Kaltbad auf Anregung der Landbesitzer-Kooperation eine Rodelbahn im Gespräch. Eine erste Begehung der vier interessierten Partner hat bereits stattgefunden. Man rechnet mit Investitionen von 500 bis 600 000 Franken. Dazu Peter Osterwälder, Geschäftsführer des Verkehrsbüro Rigi: «Eine Erlebnislandschaft für Kinder mit Spielplatz und Rodelbahn würde gut in das Konzept des Rigi-Tourismus passen.» Man hofft damit neben den Tagesgästen, die eine Rodelbahn anzieht, auch die Zahl der Übernachtungen steigern zu können. Grosse Pläne hat man auch auf Fräkmünt Alp im Pilatusgebiet. Die Sommer-Rodelbahn ist auf einer Länge von 1400 Metern geplant. Ähnlich wie am Schönrieder Rellerigrat sind auch hier «Jumps» vorgesehen. Als zusätzlicher Nervenzitgel werden die Rodelschlitten statt mit Rädern mit Kurven ausgerüstet sein, die ein Ausfahren der Kurven ermöglichen sollen, wie Initiant Felix Blättler ausführt. Die schmale Anfahrtsstrasse zur Bahn durch Dorfquartiere am Fuss des Pilatus könnte allerdings Einsparungen hervorbringen.

Auch das Projekt für eine Sommer-Rodelbahn mit Aufzug im bündnerischen Sedrun konkretisiert sich. Geplant ist laut Silvio Schmid, Direktionsassistent bei den Bergbahnen Sedrun-Kueras AG, eine Bahn mit einer Länge von 850 Metern und einer Höhendifferenz von 140 Metern. Die Aufzugslänge würde sich auf 475 Meter belaufen. Die Realisierung ist für 1998 vorgesehen. Die mit 1880 Metern längste Rodelbahn soll dereinst in Flims zu stehen kommen (hr Nr. 42 vom 20. Oktober 1994), die 2-Millionen-Franken-Bahn soll 44 Kurven aufweisen. Da die Linienführung durch eine Waldlichtung abgelenkt wurde, wird jetzt laut dem technischen Leiter der Bergbahnen Flims, Koch Flury, eine alternative Linienführung im offenen Gelände gesucht. Weitere konkretere Rodelbahn-Projekte bestehen im appenzelischen Gonten, im bündnerischen Scuol, in Blatten ob Naters und in Unterbach, beide Wallis.



Die Kombination von Rodelbahn und Kinderspielplätzen oder anderen Angeboten ist sinnvoll: Beispiel Sommer-Bobbahn Dallenwil-Wirzweli/NW.

Foto: zvg



Die Frequenzen der im Juli 1995 eröffneten Rodelbahn in Kandersteg liegen über den Erwartungen.

Foto: zvg

Sommer-Bob- und Rodelbahnen nach Regionen

| Standort der Anlage | Länge | Höhendifferenz | Eröffnung | Typ | Investition | Fahrten (jährlich) | Umsatz (jährlich) |
|--|----------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|--|--|---|--|
| Graubünden Davos-Schatzalp | 500 m | 36 m | 1990 | Wiegand | 1 000 000.– | 40 000 | 130 000.– |
| Ostschweiz Filzbach/GL Goldingen-Atzmännig/SG | 1250 m 700 m | 250 m 130 m | Juni 1995 1977 | Klarer Wiegand | – | 35–40 000 rd. 220 000 | – |
| Zentralschweiz Engelberg-Brunni/OW Dallenwil-Wirzweli/NW Sörenberg-Rischli/LU Sattel-Hochstuckli/SZ | 600 m 536 m 900 m 620 m | 50 m 50 m 100 m 50 m | 1992 1990 Aug. 1994 1993 | Wiegand Umlaufb. ¹ Wiegand Wiegand | 850 000.– 1 000 000.– 1 000 000.– 1 000 000.– | 50–65 000 95 000 50–60 000 130 000 | 180 000.– 180 000.– 200 000.– 300 000.– |
| Berner Oberland Kandersteg-Oeschinensee Schönried-Rellerli Interlaken-Heimwehfluh/BE | 740 m 840 m 300 m | 200 m 41 m 60 m | Juli 1995 Juni 1995 1983 | Wiegand Wiegand «Roller-Coasters» ² | 1 000 000.– 660 000.– 500 000.– | 56 000 80–90 000 50 000 | 170 000.– 180 000.– 70 000.– |
| Westschweiz Fontenais/JU Moléson/FR | 720 m 700 m | 70 m 90 m | 1991 1993 | Monorail Polyester ³ | 375 000.– 650 000.– | 15 000 50 000 | 60 000.– 155 000.– |

Anmerkungen
 Fahrten = geschätzte Anzahl Fahrten in der Sommer-/Herbstsaison
 Investition = Die Kosten können je nach Art des Geländes und Grösse der Erdarbeiten stark variieren.
 Umsatz = geschätzter Umsatz in der Sommer-/Herbstsaison. Achtung: Die Abgrenzung Sesselbahn-Rodelbahn ist häufig nicht einfach.

¹ Umlaufbahn mit 2 Aufzügen und Spielplatz
² Einschienen-Bob-Run
³ Französisches Fabrikat, Polyester, benutzbar bei jedem Wetter.

Quelle: hr

REKLAME



Eva Maria Stelzl,
 Hotel Parkhotel Waldau,
 Rorschach, profitiert von:

FIDELIO
 Frontoffice
 vom Hotelspezialisten

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



Korrespondenz 1995 - mit Redigierbon

Datum/ Kursort: 20. Oktober 1995, Muri/Bern
Kurszeit: 9.00 bis 17.00 Uhr
Referent: Christoph Ragaz, Sprachberater, Bern-Ostermundigen
Teilnehmer: Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die ihren Betrieb auch schriftlich optimal darstellen wollen.
Kursziel: Alle Texte, die Ihr Haus verlassen, sind fädelose Werbeträger auf dem neusten Stand der Korrespondenz.
Kurspreis: Mitglieder SHV/SVV Fr. 318.- (inkl. MwSt)
 Nichtmitglieder SHV/SVV Fr. 375.- (inkl. MwSt)

Menürechtschreibung

Datum/ Kursort: 24. Oktober 1995, Thun
Kurszeit: 9.00 bis 17.00 Uhr
Referenten: Marianne und Jean-Pierre Duboux, Fachautoren Verlag Rot-Weiss AG, Thun
Teilnehmer: SekretärInnen, Hotelfachangestellte, Köche
Kursziel: Die Kursteilnehmerinnen und -teilnehmer lernen Menüs in deutscher und französischer Sprache richtig schreiben und darstellen.
Kurspreis: Mitglieder SHV/SVV Fr. 318.- (inkl. MwSt)
 Nichtmitglieder SHV/SVV 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

74906/64735

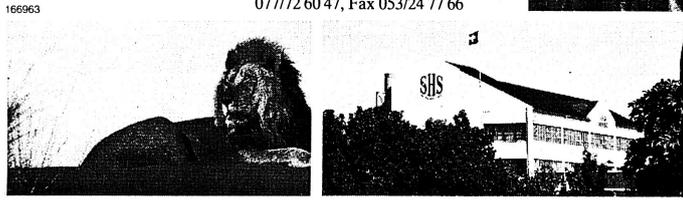
HOTELA unterstützt Ihre berufliche Ausbildung
HOTELA Ihre ★★★★★ Versicherung

THE NEW SWISS HOTEL SCHOOL, SOUTH AFRICA



THE SWISS HOTEL SCHOOL is a private institution under Swiss management and experienced in education for the hospitality industry in Europe and South Africa. Two-years course starting 15 January 1996, application closing date 15 October 1995. Possibility 2 months intensive English course.

For further information and admission form please contact
THE SWISS HOTEL SCHOOL
 Vertretung Europa: Spitalstr. 11, 8200 Schaffhausen, Tel. 053/24 77 66, 077/72 60 47, Fax 053/24 77 66



Sprachausbildung

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

Französisch-CRASH-Kurs

für Anfänger/Preis Sfr. 3600.-
4 Wo., 6 h tgl., inkl. Zimmer + Verpf.
 Beginnend am 2.10. und am 30.10.95
 F. Fortgeschrittene/4 h tgl./Sfr. 2800.-
 Info: COIEL - F 79370 Celles s/Belle, Tel. (0033) 4927 92 75 oder 49 29 15 70



Wenn Sie hoch hinaus wollen, lesen Sie die hr



AKAD AKADEMIERGESELLSCHAFT FÜR ERWACHSENENFORTBILDUNG

Hotel-Handelsschule SHV Zürich:

Grenzüberschreitende Aussichten

Die Karriere in der Hotellerie, eine Berufslaufbahn voller Abwechslung und Aussichten, national wie international, beginnt in einer SHV-amerkannten Hotel-Handelsschule.

Die AKAD führt im Auftrag des Schweizer Hotelier-Vereins die Hotel-Handelsschule SHV Zürich.
 Die Lehrgänge sind geeignet - als Erstausbildung für Schülertklassen (Sekundar- oder Bezirksschüler, gute Realschüler) oder - als Zweitausbildung für Mitarbeiter/innen aus der Hotellerie und dem Gastgewerbe (Kellner, Servicefachangestellte, Köche, Hotelfachassistentinnen usw.).



HOTEL-SEKRETÄR/IN MIT DIPLOM SHV

1 Jahr Vollzeitschule und 1 Jahr gelenktes (und bezahltes) Praktikum.

HOTEL-SEKRETÄR/IN MIT EIDG. FÄHIGKEITSZEUGNIS

Inhaber/innen des Diploms SHV erreichen das Eidg. Fähigkeitszeugnis für Kaufleute (+KV-Abschluss) durch ein zusätzliches Jahr Vollzeitschule oder durch nebenberufliche Vorbereitung.



NÄCHSTER UNTERRICHTS-BEGINN: 4. MÄRZ 1996

ANMELDESCHLUSS: 5. JANUAR 1996

AUSKUNFT:
TELEFON 01/307 33 33
Schriftlich: bitte Coupon einsenden!

Hotel-Handelsschule SHV, Ganztageschule der AKAD, Postfach, 8050 Zürich, oder Fax 01/302 57 37.
 Senden Sie mir das Unterrichtsprogramm der Hotel-Handelsschule SHV.

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

0537091

ENGLISCH LERNEN IN AUSTRALIEN

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

71806/328405



GASTGEWERBESCHULE LUZERN GSL

Berufsbegleitende
 Wirtkurse seit 1974

Mit dem nächsten Wirtkurs können Sie jetzt im Gastgewerbe aufsteigen oder selbstständig 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

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

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 Zurich, 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

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

«Behinderte unterwegs»

Die Schweiz als Behinderten-Geheimtip

Facile, ein vor zwei Jahren gegründeter Verein im Dienste mobilitätsbehinderter Menschen, hat jetzt die erste Schweizerkarte für Behinderte aufgelegt. Sie zeigt auf, welche Reisemöglichkeiten Behinderte hierzulande haben und könnte auch dazu führen, dass die Schweiz zum «Geheimtip» für Reisen Behinderteter wird.

SAM JUNKER

«Behinderte unterwegs» heisst die Schweizerkarte für Mobilitätsbehinderte, die jetzt von Facile in Zusammenarbeit mit anderen Behinderten-Organisationen und dem Verlag Kümmerly+Frey herausgegeben wurde. In dem auf der SBB-Karte aufgebauten Kartenwerk sind die Standorte der Behindertenfahrtdienste auf der Strasse sowie der Bahnhöfe mit behindertengerechter Infrastruktur – speziell jene mit Mobilifts, die das Ein- und Aussteigen für Behinderte ermöglichen – eingezeichnet. Markiert sind zudem Behindertentoiletten bei Autobahnen und die Standorte der Schiffahrtszentralen.

Im 100seitigen beigegefüllten Index finden sich hilfreiche Informationen über die Dienstleistungen der Stützpunktbahnhöfe mit Mobilifts, die Dienstleistungen inklusive Kosten der Behindertentransportdienste auf der Strasse, Angaben über Mietfahrzeuge mit oder ohne Chauffeur und über behindertenspezifische Infrastrukturen der Flughäfen. Weiter gibt der Index Auskunft über die Kontaktnummern der übrigen öffentlichen Verkehrsmittel, die Transportdienste des Roten Kreuzes, die Abgabestellen von

Taxibons durch Organisationen wie Pro Infirmis, Pro Senectute oder den Schweizerischen Invalidenverband. Kurz, der Reiseführer «Behinderte unterwegs» enthält zahlreiche Angaben, die Behinderte zur Vorbereitung und während einer Reise benötigen.

Geheimtip Schweiz

Bei der Vorstellung der Karte wurde zudem auf den von Mobility International Schweiz herausgegebenen Hotelführer für Behinderte hingewiesen. Auch dieser sei unerlässlich, wenn mobilitätsbehinderte Menschen mehr als einen Tag unterwegs seien. Der Cartoonist *Pfuschli*, der die Vorstellung zeichnerisch begleitete, gab zu verstehen, dass die Schweiz durch diese Dokumentation zum Reise-Geheimtip für Behinderte werden könnte.

Wie Facile-Präsident *Peter Amman* gegenüber den *hotel+tourismus revue* erwähnte, wurde in die Entwicklung von «Behinderte unterwegs» rund 450 000 Franken investiert. Wichtigster Sponsor ist Ciba. Das Unternehmen beteiligte sich mit 50 000 Franken an der Entwicklung der Karte und gewährte ein Darlehen von 100 000 Franken, das je nach Erfolg von «Behinderte unterwegs» zurückbezahlt wird. Für 16 Franken ist das Werk im Buchhandel erhältlich. Es kann auch bei Behindertenorganisationen, Reisebüros oder Verkehrsvereinen bezogen werden.

Unterstützung vom Bundesrat

Anlässlich der Lancierung von «Behinderte unterwegs» sprach auch der Verkehrsminister der Schweiz, Bundesrat *Adolf Ogi*. Er machte sich stark dafür, dass auch im Öffentlichen Verkehr alles daran gesetzt werden soll, das Reisen für Behinderte zu erleichtern.



Mit der neuen Schweizerkarte für Behinderte könnte die Schweiz zum Geheimtip werden. Foto: zvg

Auf Gotthelfs Spuren

Das Emmental – Schauplatz der Weltliteratur

Jeremias Gotthelf soll dem Emmental neuen, touristischen Schwung verleihen. 1997 wird sein 200. Geburtstag mit einer ganzen Palette von Aktivitäten gefeiert. In Zusammenarbeit mit dem Verein Gotthelf Fonds Utzenstorf bieten Gast Reisen ganz- und halbtägige Fahrten «Auf Gotthelfs Spuren durchs Emmental» an.

SAM JUNKER

Der Schriftsteller *Jeremias Gotthelf*, mit richtigem Namen *Albert Bitzius*, wurde 1797 in Murten geboren, wuchs in Utzenstorf auf und wirkte von 1831 bis zu seinem Tod im Jahre 1854 als Pfarrer in Lützelflüh. Seine schriftstellerische Tätigkeit übte er dort aus. Mit zahlreichen Aktivitäten und Ausstellungen wird 1997 sein 200. Geburtstag gefeiert. Miteinbezogen werden nicht allein seine realen Wohn- und Wirkungsorte, sondern auch zahlreiche, in seinen Büchern beschriebenen Schauplätze und für die bekannten Filme von Regisseur *Franz Schnyder* benutzten Drehorte.

Ausflug zum «Glunggebuur»

Bereits jetzt, fast zwei Jahre vor dem Jubiläumsjahr buch- und von Mitte Mai bis Oktober durchführbar sind begleitete Ausflüge «Auf Gotthelfs Spuren durchs Emmental». Sie wurden in Zusammenarbeit mit dem Verein Gotthelf Fonds Utzenstorf und dem Utzenstorfer Carunternehmen Gast Reisen entwickelt und werden von der Tourismus- und Wirtschaftsorganisation Pro Emmental mitgetragen. Die Carfahrten führen zu den bereits erwähnten Orten und Schauplätzen und dauern je nach Wunsch einen ganzen oder mit leicht verkürzter Route einen halben Tag. Die versierte Gotthelf-Kennerin und Präsidentin des Vereins Gotthelf Fonds Utzenstorf, *Barbara Kummer*, bildet zur Zeit einen Stab von Begleitern aus. Da hauptsächlich im Jubiläumsjahr Besucher von nah und fern erwartet wer-



Der Speicher beim Pfarrhaus Lützelflüh beherbergt heute ein Gotthelf-Museum und ist nur eines der Highlights auf Gotthelfs Spuren im Emmental. Foto: H. Heiniger, Spiez

den, gilt es, auch fremdsprachenkundige Reiseführer zuzuziehen. Gar von japanisch ist die Rede, denn *Johann Heinrich Pestalozzi*, ein Vorbild Gotthelfs, hat eine beträchtliche Fangemeinde in Japan. 1996 ist der 250. Geburtstag Pestalozzis. Zu diesem Anlass plane die Fangemeinde bereits Reisen in die Schweiz. Übrigens wird Pestalozzis Gesamtwerk zusammen mit der Geschichte der Schweiz und Europas zur Zeit ins Chinesische übersetzt. Auch der aus der Region stammende Mathematiker *Jakob Steiner*, der Vorarbeiten zu *Albert Einsteins* Relativitätstheorie leistete und durch den Gotthelfs Werk in Deutschland bekannt wurde, könnte 1996 den 200. Geburtstag feiern. Also rechnen die Organisatoren nicht allein mit Gotthelf-Kennern als Besucher, denn auch Pestalozzi- und Steiner-Interessierte dürfen

zu deren Jubiläen den Weg ins Emmental suchen.

Exklusiv durch «Chräche»

Wer das Emmental kennt, weiss von den oft schmalen Wegen durch die Hügellandschaft. Gerade sie sichern Gast Reisen eine gewisse Exklusivität für die Gotthelf-Ausflüge zu: Für die Befahrung mehrerer Strässchen musste das Carunternehmen spezielle Bewilligungen einholen. «Die Fahrten können verschiedenen Bedürfnissen angepasst werden», unterstreicht *Hans Gast*. Das Angebot seines Unternehmens umfasst zudem nicht allein die Ausflüge, sondern kümmert man sich auch um Übernachtungen, Transfers usw. Zumindest im Jubiläumsjahr sollen die Gotthelf-Fahrten auch als Zubuchturen für Einzelinteressenten durchgeführt werden.

Wandern mit Gotthelf

Die Ott-Spezialwanderführer haben natur- und heimatkundliche Hintergründe zum Thema. Die Serie umfasst heute neun Bücher. Im gleichen Rahmen wird rechtzeitig zum Jubiläumsjahr im Herbst 1996 das Wanderbuch «Auf Gotthelfs Spuren» von *Hans Schüpbach* und *Hans Künzi* erscheinen. Es beschreibt 20 Wanderungen, manchmal kombiniert mit Postauto- oder Rössliffahrten, die sich um ganz unterschiedliche Themen rund um *Jeremias Gotthelf* drehen. Mit «Gotthelf und die Wirte/Wirtinnen» und «Gotthelf-Adaption für den heutigen Tourismus» ist beispielsweise die Wanderung «Ein Wirtshaus soll ein Ehrenhaus sein» untertitelt. SJ

Sitten-Wallis 2002

Positive Bilanz der Kandidatur

Trotz negativem IOC-Entscheid kann das Walliser Kandidaturkomitee zufrieden sein: Die Olympiabewerbung brachte dem Wallis einen enormen Goodwill, eine beachtliche Medienpräsenz und nicht zuletzt eine gute Ausgangslage für die Kandidatur 2006.

Finanziell war die Olympiakandidatur 2002 ein Erfolg: Dank der grosszügigen Unterstützung aus der Privatwirtschaft schloss die kürzlich präsentierte Schlussabrechnung mit einem Einnahmenüberschuss von 700 000 Franken. Weniger genau quantifizieren lässt sich die Werbewirkung für den Walliser Tourismus. Die Medienpräsenz jedenfalls war beachtlich: Alleine in der Schweiz sind in der Schlussphase der Kandidatur 920 Zeitungsartikel erschienen. Hinzu kommen 134 TV- und Radiosendungen. «Nicht nur die Sportmedien, sondern auch Tourismusjournalisten haben sich verstärkt für uns interessiert», stellt *Walter Loser*, Pressesprecher des Kandidaturkomitees, fest. «Dank Olympia konnten wir unsere Infrastruktur international in den Medien präsentieren – eine Möglichkeit, die wir ansonsten in diesem Rahmen nie gehabt hätten.» Mit der angestrebten Kandidatur 2006 wollen die Walliser Touristiker Olympia als Werbepattform noch stärker nutzen.

Erstes Grobkonzept für 2006

Bis Ende Jahr will die Stadt Sitten aufgrund eines ersten Grobkonzeptes über die Bewerbung für die olympischen Winterspiele 2006 entscheiden. Um die Chancen zu erhöhen, plädiert der Walliser Staatsrat *Wilhelm Schnyder* für den vorzeitigen Bau einzelner Anlagen, etwa der Eisstadion. Auch sei eine gewisse örtliche Konzentration der Wettkämpfe unumgänglich. Auch erfahrene Sportmanager wie *Res Brügger*, Organisator der Weltklasse von Zürich, oder wie FIFA-Generalsekretär *Josef S. Blatter* glauben an die Chancen einer neuen Olympiakandidatur – vorausgesetzt, dass im Wallis eine Bobbahn gebaut wird. Dies mache durchaus Sinn, hielt kürzlich auch Bobexperte *Erich Schärer* fest. Diese müsse allerdings aus Naturreis gebaut werden und auch für touristische Zwecke verwendbar sein.

Da die neue Olympiabewerbung den Bau neuer Wettkampfanlagen voraussetzt, werden auch die Kosten in die Höhe schnellen. Ob die Walliser dazu bereit sind, wird erst die kantonale Abstimmung im Verlauf des nächsten Jahres zeigen. Falls die Olympia-Bewerbung an der Urne durchkommt, stünde mit *Josef S. Blatter* auch schon ein möglicher, hochkarätiger Anwärter für den Direktorenposten bereit: «Die Kandidatur 2002 war für mich zu früh; aber die Bewerbung 2006 ist eine Aufgabe, für die ich mich 100prozentig engagieren werde.» GER

PANORAMA

China Airlines fliegt nach Zürich. Der National Carrier von Taiwan, China Airlines, bedient seit kurzem zwei Mal wöchentlich Zürich. Der Rückflug führt über Frankfurt und Kuala Lumpur. Zum Einsatz kommt eine MD-11. Mit der asiatischen Tochtergesellschaft Swissair Asia bedient auch Swissair die taiwanese Hauptstadt Taipei. r.

REKLAME

Hotel Informatik mit Zukunft



Die bessere Lösung!

hoga ex
fenner
Tel. 01/741 43 44
Fax 01/741 20 29

Monte Tamaro

Tessiner erzwingen den Aufschwung

Wer in guten Zeiten ernten will, muss auch in schlechten säen. Mit Millioneninvestitionen in die Bahnanlagen und eine Kapelle von Mario Botta will die Monte Tamaro S.A. in Rivera (TI) den Aufschwung erzwingen.

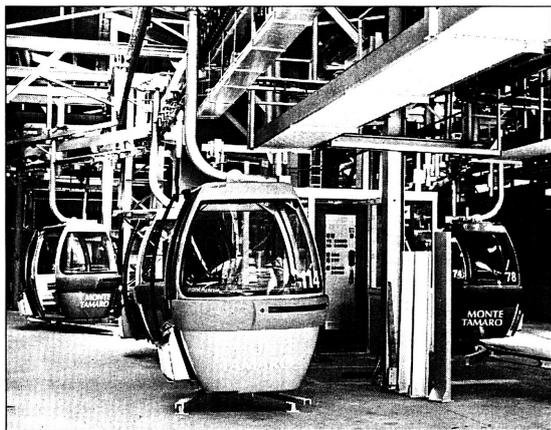
FRED LAUENER

Die Klage über das konjunkturelle Leid der Tessiner Tourismusbranche geht in beiden grossen Ferienregionen der Südschweiz gleichermassen. In den kleineren Zentren, abseits von Luganese und Locarnese erst recht. Und die Prognosen für die nähere Zukunft sind nur limitiert optimistisch. Nicht so am Monte Tamaro. Hier herrscht Aufbruchstimmung. Nach einer rekordverdächtig kurzen Betriebsunterbrechung von nur zwei Monaten für die komplette Renovierung der Bahnanlagen, präsentiert sich das Ausflugsgebiet ob Rivera am Südhang des Monte Ceneri in einem vollständig neuen Gewand.

Ersetzt, erhöht, erneuert

Die Gondeln der alten, insgesamt zweieinhalb Kilometer langen Seilbahn wurden durch 120 neue vierplätzig Panoramakabinen ersetzt. Die maximale Beförderungskapazität konnte auf 1100 Passagiere pro Stunde erhöht werden. Die Fahrzeit für die Überwindung der gut tausend Höhenmeter von Rivera bis zum Hospiz auf dem Monte Tamaro beträgt nunmehr noch eine knappe Viertelstunde. Erneuert wurden aber neben Mechanik, Elektronik, Kabinenmaterial und Sicherheit auch Tal-, Mittel- und Bergstation.

Sechs Millionen Franken steckte die Monte Tamaro S.A. in das Projekt. Besitzerin der Betriebsgesellschaft ist die Familie von Egidio Cattaneo, der mit dieser Investition die Attraktivität «seiner» Berges als Ganzjahresziel verbessern will. Im Winter ist der Tamaro schon heute ein Tagesziel für Skifahrer und



Der erneuerten Bahn mit Panorama-Gondeln dürfte der Erfolg sicher sein: Die Betriebsgesellschaft lässt auf dem Monte Tamaro von Mario Botta eine Kapelle bauen, die mit Sicherheit zusätzliche Besucher anziehen wird.

Foto: Monte Tamaro S.A.

-wanderer, im Sommer ein beliebter Ausgangspunkt für Wanderungen und neuerdings auch für Biketouren. Dafür haben die Cattaneos ein ganz besonderes Flair. Der jüngere Sohn Rocco war bis vor einem Jahr Radprofi und ist heute noch ein enger Trainingsgefährte von Mauro Gianetti.

Kapelle statt Schneekanone

Geschäftsführer von Egidio Cattaneo ist der ältere Sohn Luca. Im Tessin gelten die beiden Tourismusmacher sowohl als ideenreich und innovativ als auch als umstritten. Hartnäckig kämpfen sie seit Jahren um eine Bewilligung für eine Schneekanone auf dem Tamaro. Dass sie damit bisher nicht durchdringen konnten, liegt an den Tücken des Zonenplans und den massiven Interventionen der Umweltschutzorganisationen.

Mehr Erfolg dürfte den Cattaneos mit ihrem neuesten Coup beschieden sein. Im Rahmen der nun abgeschlossenen Gesamterneuerung der Bahn liess sich auf dem Monte Tamaro vom bekannten Luganeser Stararchitekten Mario Botta eine Kapelle entwerfen und bauen. Das Christusfresko und die Darstellung der christlichen Tugenden im Innern stammen von ebenso hochkarätigen italienischen Künstler Enzo Cucchi. Die Kapelle, die organisch in die Hügellandschaft hineingewachsen zu sein scheint und die laut Egidio Cattaneo «allen Menschen, gleich welcher Religion» offenstehen soll, gilt unter Architekturfachleuten schon heute, im Rohbau, als eine der herausragenden Arbeiten Mario Bottas. Allein sie dürfte in den kommenden Jahren für zusätzliche Frequenzen der Bahn sorgen.

REKLAME

BUS-JAHRBUCH

TRANSIT SERVICE

SCHWEIZER CAR-UNTERNEHMER-VERZEICHNIS
MENÜ-CAR-GUIDE
Verzeichnis von Car-freundlichen Restaurationsbetrieben

Wer in der Carbranche erfolgreich werben will, kommt am BUS-JAHRBUCH nicht vorbei. Es wird von den Benützern als unentbehrliches und praktisches Ganzjahres-Arbeitsinstrument bezeichnet und hat eine unerwartet hohe Akzeptanz erworben. Die konsequente Aufteilung einzelner Rubriken wie Technik, Carhalter-Verzeichnisse, Touristik und Menü-Car-Guide mit Übersichtskarten hat sich bewährt. Praktische Ratschläge aus Insider-Kreisen werden stets berücksichtigt und haben das BUS-

JAHRBUCH – mit seiner vielfältigen und aufwendigen Redaktion – auf einen Stand gebracht, der seinesgleichen sucht. Hotels, die in der nächsten Januar-Ausgabe darin präsent sein möchten, können bei folgender Adresse Unterlagen anfordern.

Transit Service
Redaktion Bus-Jahrbuch
Oberlandstr. 6, Postfach 349
CH-3700 Spiez
Telefon 033 54 57 27
Fax 033 54 70 40

BUS-JAHRBUCH
seit 1981 das tägliche Arbeitsinstrument der Carhalter, Carchauffeure, Gruppenreisen-Veranstalter sowie der Import- und Zubehörfirmen.

BÖRSENSPIEGEL SEPTEMBER

Stabile Bergbahnkurse

Trotz Umsatzschmälerung von 10 bis 20 Prozent bei den schweizerischen Berg- und Seilbahnen ist der Kursrückschlag in den einzelnen Bergbahngesellschaften kaum zu spüren, und der Abgabedruck hielt sich mehr als in Grenzen.

MEINRAD G. SCHNELLMANN*

Vergleicht man die letzten zehn Jahre, so hat es immer wieder schlechte Winter und Sommer gegeben, die den Schweizer Bergbahngesellschaften Frequenzeinbußen brachten. Ein überstürztes Verkaufen von Aktien in Anbetracht einer schlechten Saison, hat sich mittelfristig meist schlecht ausbezahlt. Der Eigner von Bergbahnaktien ist mehrheitlich kaum im Stande, die Werte der Gesellschaft aus analytischer Sicht zu beurteilen. Leider werden von den Bergbahnen immer noch sehr wenige Analysen erstellt. Die seltenen Studien sollten eigentlich den Aktionären zugestellt werden, damit sie sich über die eigene Gesellschaft ein finanzielles Bild machen können. Ein Eigner von Aktien von Industrieunternehmen ist viel besser bedient, und er kann sich auch mit den entsprechenden analytischen Eckdaten auseinandersetzen. Der Grund dürfte darin liegen, dass der Grossteil der Bergbahnen Interessierten mehrheitlich kaum Kauf, um eine Aktienanlage auf mittlere bis längere Frist zu tätigen. Er will sich mit der Region oder der Bergbahn gesellschaftlich lieren.

Das Wetter als Rohstoff

Die Beurteilung des schweizerischen Tourismus mit den Währungsproblemen, der Vielfalt der teilnehmenden Länder, das geänderte Sportverhalten, die Klimaveränderung, der Generationenwechsel, die Turn-around-Situation bei der Infrastruktur der Talschaften und anliegenden Orte ist ausserordentlich schwierig. Einzig der Substanzwert einer Gesellschaft ist abzuschätzen. Tal- und Bergstationen können wohl kaum aktiviert werden, so dass ein grosser Parkplatz in Dorfnähe und allenfalls Mehrfamilienhäuser und Landreserven für die Beurteilung der Substanz herangezogen werden können. Der Gratis-Rohstoff des Bergbahntouris-

mus ist jedoch das Wetter, das nicht kalkulierbar ist. Demzufolge hat es auch keinen Zweck, im Dreijahreszyklus Analysen zu erstellen. Damit eine handfeste Beurteilung vorgenommen werden kann, müssen solche Vergleiche über einen Zeitraum von mindestens zehn Jahren erfolgen.

Neuer Boom in Sicht

Auf Zweijahres-Höchstkursen bewegen sich die Aktien der Bergbahnen Crap Sogn Gion AG, die trotz den Kapitalrückzahlungen (steuerlich) keine Werteinbrüche erlitten. Die Leitung der Bahnen hat das Problem des Generationenwechsels, von den angestammten Skifahrern zur Zukunft der «Snowboarder», erkannt und entsprechende Massnahmen getroffen, so dass ein neuer Boom mit Rekordfrequenzen gegeben ist.

Auch die Werte der Diavolezza Bahnen AG, die ein hervorragendes Frequenzverhältnis von 50:50 Winter Sommer aufweisen, haben keine Probleme, und die Valoren werden bis auf 2950 Franken gehandelt. Die Integration und der Neubau der Lagalbahn ist in der Bilanz kaum zu beobachten, so dass die Dividende von 20 Prozent wieder gerne acht scheint.

Auch die LSB Surlej-Silvaplana Corvatsch AG scheint den Spitzenpreis von 1050 Franken markant zu verteidigen. Alles anfallende Material wird so fort wieder im neuen Aktienkreis platziert. Der Inhaberwert scheint mit einer Rendite von über 4,5 Prozent nach wie vor attraktiv.

| | Geld | Brief | ± Vorm. |
|--------------------------------------|------|---------------|------------|
| Bahnen | | | |
| Arosa Bergbahnen AG, Arosa, I | 1250 | 1350 | -75 |
| Diavolezza-Bahn AG, Pontresina, N* | 2850 | - | +57 |
| LSB Andermatt-Gemstock, NI | - | 250 | -101 |
| LSB Fisch-Engishorn, I* | 500 | 625 | -20 |
| LSB Saas-Fee AG, NI* | 1000 | 1100 | -75 |
| Stätzerhorn AG, Churwalden, N | 2150 | 2250 | +50 |
| Übrige | | | |
| Bad Schinznach AG, Schinznach-Bad, N | 410 | 430 | +11 |
| Dolder Hotel & Verw. AG, Zürich, N | 9800 | 10300 | -20 |
| Hotel Bernina AG, Samedan, NI | 120 | 150 | -2 |
| Schlussstand 13. 9. 95 | | 125.30 Punkte | |
| Schlussstand Vormonat | | 126.55 Punkte | |
| Extremstände 1993/94 Tiefst/Höchst | | 112.96/127.8 | |

I = Inhaberaktien; N = Namenaktien; * Index-Titel

Die Tabelle umfasst jene Titel, die gegenüber dem Vormonat eine Änderung erfahren haben. Die vollständige Tabelle wird vierteljährlich publiziert, das nächste Mal in der hr Nr. 43 vor 26. Oktober 1995.

Quelle: Volksbank Willisau AG, Luzern

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

Euro Tunnel-Aktien im Keller

Mit dem Bau des EuroTunnels unter dem Ärmelkanal sind nicht nur politische Ziele verfolgt worden; angestrebt worden sind auch hohe touristische Erwartungen. Dementsprechend ehrgeizig sind die Budgets erstellt worden. Jetzt zeigen die ersten Zahlen, dass das «Jahrhundertwerk» die angestrebten Zahlen bei weitem nicht erreicht. Einen Umsatz von 3,2 Milliarden Franken stehen allein Zinsforderungen von 5 Milliarden Franken gegenüber.

WERNER LEIBACHER

Die EuroTunnel-Gesellschaft kann vorderhand ihre Schulden nicht mehr mit Zinsen bedienen. Und von Ertrag für die Aktionäre ist auf Jahre hinaus nichts zu sehen. Der Kurszerfall hat sich beschleunigt; die schon tiefen Kurse des laufenden Jahres wurden nochmals gedrittelt. Eine Besserung ist nicht in Sicht. Besser gegangen ist es der anderen Euro-Aktie Disneyland. Hier melden die Statistiken einen regen Besucherstrom: das in den Vorwochen erreichte höhere Erholungs-Niveau konnte mühelos konsolidiert werden.

Swissair hat enttäuscht

Etwas ruhiger getreten sind die meisten Airlines. Speziell in den USA muss der zuvor ungestüme Anstieg erst mal verdaut werden. Einzig UAL – die Dachgesellschaft von United Airlines – kamen auf neue Rekordwerte. Offensichtlich kommt die von den eigenen Gewerkschaften geführte United Air-

lines vielen Anlegerwünschen sehr gut entgegen.

In der Schweiz, wo generell die Börsenstimmung dank anhaltend rückläufiger Zinsen gesund blieb, hat der Halbjahresabschluss der Swissair mit einem nochmals erhöhten Verlust von 86 Millionen Franken schwer enttäuscht. Die Kursfolgen fielen allerdings nicht so gravierend aus, weil vorher bereits mit einer Erhöhung der roten Zahlen gerechnet worden war: die negative Überraschung hielt sich also in Grenzen. Etlliche Banken raten jetzt auch nicht mehr zum Verkaufen; sie wollen zunächst die Besserung abwarten.

Während Kuoni an Ort und Stelle stagniert, rücken Danzas und Kühne & Nagel endlich deutlich vor. Bei Danzas speziell stimulierte der mögliche Verkauf des gesamten Reisebürogeschäfts für das mit der Imholz-Jelmoli-Gruppe ein potenter Interessent zur Verfügung stehen würde. Bei Kühne & Nagel haben zwei Bank-Studien diese Aktie als unterbewertet bezeichnet, was sich positiv auswirkt.

Prodega: nochmals erholt

Noch keine Impulse erhielten die Mövenpick-Werte. Vor allem in der Stadt Zürich fällt bei Mövenpick-Besuchern auf, wie schwach selbst zu besten Zeiten die Frequenzen sind. Und wenn sich unter den Besuchern auch Aktionäre befinden, dann werden diese ihre Schlüsse schon ziehen. Nochmals erholt hat sich dagegen der Cash & Carry-Titel Prodega: die geschäftliche Entwicklung ist sehr gut. Offensichtlich drehen in den schlechteren Zeiten viele Hoteliers und Restaurateure den Rappen zweimal um und holen dort, wo dies möglich ist, ihre Waren im CC-Center selbst ab.

Special-Beilage

Geschäftshotels und Kongresse

Schätzungsweise 2 Milliarden Franken Umsatz in der Schweiz und 25 Milliarden in Deutschland: Das Geschäft mit Kongressen und Tagungen mag zerstückelt sein, das Volumen jedoch bleibt riesig. Im aktuellen Special, der Beilage der *Hotel + Tourismus revue*, werden Tagungsthemen für die Hotellerie aufgegriffen wie Informatik im Tagungs-Ablauf, Seminare für die mittlere Hotellerie, Produkte und Beratung. Ein spezifisches Tagungshotel, das «Mirador» oberhalb Vevey wird vorgestellt. Und auf ein Thema im Graubereich des Tagungsbusiness wird ebenfalls eingegangen: Escort-Service oder die geopferte Unschuld der Hoteliers im Business-tourismus. **APK**

Siehe Seite 13 und Beilage

Hotel Arosa Kulm

Seminare auf der Alp

Wer seinen Managern in Seminaren Kreativität predigt, sollte auch um ein entsprechendes Umfeld besorgt sein. Berglandschaft anstelle steriler Seminarräume: Im Hotel Arosa Kulm ist die Idee der «Alphütten-Seminare» erfolgreich gestartet.

Der Konkurrenzkampf unter Seminarhotels wird erbittert geführt. Und da sich die Angebote je länger je mehr gleichen, ist oftmals der Preis das einzige Verkaufsargument. Wer sich hingegen vom Angebot her abzuheben weiss – wozu in organischer Art und Weise –, der hat zumindest gute Aussichten auf Erfolg. So geschehen im Hotel Arosa Kulm. Dort werden seit Juli erstmals Seminare auf der Alp durchgeführt. Nicht ein konventioneller Saal im Hotelgebäude, sondern die Berglandschaft soll die Seminarleiterinnen und -teilnehmer inspirieren. Aus sechs verschiedenen Alphütten zwischen 1845 und 2635 Metern Höhe kann ausgewählt, Angebotselemente können wahlweise miteinander verbunden werden. Dass die Seminarhütten auch mit der erforderlichen Infrastruktur ausgerichtet sind, dafür sorgt die Direktion des Hotels Arosa Kulm in eigener Regie.

Marktücke entdeckt?

Offensichtlich hat das (Arosa Kulm) mit diesem Angebot eine Marktücke entdeckt. «Kulm»-Verkaufsleiter Ueli Staub kümmert sich gleich selber um die persönliche Betreuung der Gäste: «Das Gefühl, ernst und wichtig genommen zu werden, wird verstärkt. Die Kunden haben begeistert reagiert.» In der Einführungsphase Juli bis September konnten bereits acht Seminare mit jeweils 20 bis 40 Personen durchgeführt werden. «Ein erster Erfolg», kommentiert Staub. Seine Grosskunden kommen mehrheitlich aus der Banken- und Versicherungswelt; Leute aus dem mittleren bis Top-Management.

Gruppendynamik fördern

Während die Seminare in luftiger Höhe abgehalten und mit speziellen Freizeitaktivitäten verbunden werden können, wird im Hotel Arosa Kulm übernachtet. 185 Franken kostet ein Tag pro Person; Vollpension und Rahmenprogramm inbegriffen. Der tägliche Aufstieg und die Abfahrt wird zu Fuss, mit dem Mountainbike oder mit der Luftseilbahn bewältigt. «Dadurch ergibt sich eine viel gelöstere Atmosphäre, in welcher Seminarleitung und Teilnehmer, aber auch den Teilnehmern untereinander eine völlig andere Kontaktnähe ermöglicht wird», betont Staub. Beim Rahmenprogramm wird unabhängig vom Seminarinhalt Teamwork und Gruppendynamik gefördert. So müssen die Teilnehmer gruppenweise und unter Zeitdruck während einer Gondelfahrt ein spezielles Thema erarbeiten. Unmittelbar nach Anknüpfen in der Bergstation wird dann im Hotelseminarraum das Ergebnis präsentiert. Auch die Bergbevölkerung ist ins Rahmenprogramm integriert: Für die Teilnehmer eine interessante Abwechslung frei nach dem Motto «Zusehen, mitmachen, degustieren und konsumieren».

Hotel Eden, Arosa

Arbeitsamt gegen ein Teilzeitmodell zur Rettung der Sommersaison

Die Sommersaison fand im Hotel Eden in Arosa Ende August ein frühzeitiges Ende. Mit Wochenend-Anlässen bis Mitte Oktober versucht nun Hotelier Hitsch Leu das beste aus einer enttäuschenden Sommersaison zu machen. Dabei soll die Arbeitslosenkasse helfen, indem die «Eden»-Mitarbeiter während der Woche «stempeln» und am Wochenende arbeiten können. Doch das Bündner Arbeitsamt legt sich quer.

FRANZ SPANNY

Das für seine trendige Atmosphäre bekannte Hotel Eden in Arosa unternahm heuer erstmals den Versuch, auch im Sommer für seine Gäste die Türen offenzuhalten. Man war sich bewusst, damit ein Wagnis einzugehen, vertraute aber auf das spezielle Angebot dieses 4-Stern-Hauses und seine speziellen Gäste, «von denen die meisten wegen uns kommen und weil ihnen die besondere Atmosphäre im Eden gefällt», so Valerie Leu an der Eröffnungsparty anfangs Juli. Dass man in einem vorwiegend auf die Wintersaison ausgerichteten Ort wie Arosa im Sommergeschäft nicht gross verdienen kann, darüber gab man sich keiner Illusionen hin. Ziel der ersten Sommersaison im Eden war denn auch, «gut rauszukommen». Die Hoffnungen des mit grossem Enthusiasmus in die erste Sommersaison gegangenen Eden-Teams erfüllten sich nicht. Am 27. August fand die Sommersaison im Eden ein frühzeitiges Ende.

Arbeitsamt legt sich quer

Doch so sang- und klanglos wollte man nicht klein beigehen, zumal die diversen Spezialanlässe an den Wochenenden auf einiges Interesse stiessen. Hitsch Leu, um aussergewöhnliche Ideen nie verlegen, schwebte ein besonderes Modell vor, um sein Haus wenigstens an den Wochenenden bis Mitte Oktober offenzuhalten: Er wollte seine Angestellten während der Woche stempeln lassen und sie nur übers Wochenende beschäftigen. Aus diesem unorthodoxen Beschäftigungsvarianten scheint aber nichts zu werden. Nachdem die Einführung von Kurzarbeit in der Hotellerie nicht möglich ist, sieht Hitsch Leu sein Modell der Teilzeitanstellung als ein gangbarer und sinnvoller Weg für alle Beteiligten: «Die Leute sind zufrieden und die Arbeitslosenkasse wird weniger belastet, als wenn wir unsere Angestellten (es handelt sich um rund 20 Personen) gar nicht mehr beschäftigen würden», so der Eden-Hotelier, der auch auf die andere Seite der Medaille hinweist: «Ich hätte, wie manche



Nachdenklicher Hitsch Leu nach einem verkorksten Sommer: Sein unorthodoxes Arbeitsmodell stösst beim Bündner Arbeitsamt auf Ablehnung.

Foto: Andreas Messerli

andere auch, ganz einfach Ende August vorzeitig zumachen können.»

«Leu-Modell» kein Einzelfall

Bisher ist Hitsch Leu mit seinem für die Hotellerie neuen Konzept der Teilzeitarbeit bei den dafür zuständigen Stellen auf wenig Gegenliebe gestossen. «Das Arbeitsamt in Chur legt sich quer», sagt der nach wie vor von seiner Idee überzeugte Hotelier. Der Entscheidung des kantonalen Arbeitsamtes liegt eine Weisung des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit (BIGa) zugrunde, wie auf Anfrage zu erfahren war. Danach kann eine solche Lösung nur dann ins Auge gefasst werden, wenn dadurch längerfristige Arbeitsplätze erhalten bleiben. Im Falle des Eden würden aber die Leu-

te ohnehin Mitte Oktober entlassen, wird argumentiert. Für Hitsch Leu ist dieser Standpunkt ein weiterer Beweis dafür, dass in der Arbeitslosengesetzgebung «alles schlecht gemacht ist für die Hotellerie». Und er steht mit dieser Meinung nicht allein da. «Wir können nur Beiträge in die Arbeitslosenkasse zahlen, aber praktisch nie davon auch profitieren», äussert sich der Arosener Hotelier Hans Herwig, der volles Verständnis für das Vorgehen von Hitsch Leu hat. Die Diskussion über flexible Lösungen der Arbeitslosenversicherung ist damit einmal mehr thematisiert. Die vorgeschlagene Regelung könnte nämlich für einige Betriebe zur Anwendung gelangen, ist doch das «Eden» Arosa diesbezüglich kein Einzelfall.

Treff Hotels 1994

Tagungshotels vor Stadthotels

Die Treff Hotels in Deutschland und der Schweiz melden trotz allem ein gutes Geschäftsjahr 1994. Freizeit- und Tagungshotels kamen besser als Stadthotels über die Runden. Das Volumen nähert sich einer halben Milliarde DM. Im Oktober feiert die Gruppe ihr 25jähriges Bestehen.

1994 arbeiteten bei Treff Hotels rund 2400 Mitarbeiter für 16 365 Betten in 46 Häusern. Das Betriebsergebnis erreichte 10,4 Prozent vor Steuern; inklusive Nebenbetriebe erreichte der Umsatz 477,7 Millionen DM. Vier Hotels wurden 1994 eröffnet, zwei Pachtbetriebe wegen nicht mehr entsprechendem Standard aufgegeben. Die Gruppe erachtet es als ein Zeichen der (schwierigen) Zeiten, dass der Beratungszeit von Treff Hotels wieder vermehrt beauftragt wurde, Management, Betreuung und Verwertung notleidender Objekte für Banken und Investorengruppen zu übernehmen. 75 Prozent des Umsatzes der Gruppe stammt aus direkten Hotelleistungen.

63,5% Zimmerbelegung

1993 und 1994 gab Treff Hotels knapp 101 Mio. DM für die Qualitätssicherung, Renovierung und Ertragssteigerung von 14 ihrer Häuser aus. Neu eröffnet wurden im ersten Halbjahr 1995 sechs Hotels, davon eines mit Spielbank. Bis Ende 1995 werden 56 Hotels und Feriendörfer mit über 20 300 Betten zur Verfügung stehen. Die Gruppe erwartet 2,5 Millionen Logiernächte bei einer Zimmerbelegung von 63,5 Prozent, ohne die neuen Betriebe. Mit anderen Worten, die Hotel- und Gastronomieteure dürften sich bis Ende Dezember auf 340 Millionen DM belaufen. Der Umsatz der Service- und Nebenbetriebe wird auf 150 Millionen DM geschätzt, so dass Treff Hotels 1995 die halbe Umsatzmilliarde erreichen dürfte.

Strenge Finanzkontrolle

Die Baukosten pro Zimmer sollen bei Treff Hotels auch an teuren Standorten 180 000 DM nicht überschreiten, da sonst keine Rendite mehr garantiert ist. So ergibt sich eine Kapitaldeckung der Betriebe schon bei einer Zimmerbelegung von 50 Prozent. Mit dieser Formel sei man bei Treff Hotels auch in den neuen Bundesländern von Anfang an gut gefahren.

25-Jahre-Jubiläum

Anfang Oktober feiert die Gruppe ihr 25jähriges Bestehen. Auch im Tessin werden die Hotels Arcadia, Beau-Rivage und La Palma entsprechend feiern. Offenbar wird ein entsprechendes sein...: Man darf dem Chef de Cuisine über die Schultern sehen, schlimmer noch, mit dem Zimmermädchen flirten, oder, riskant, selbst an der Réception Empfangsperson spielen. **APK**

Logiernächtestatistik August 1995

9,1 Prozent weniger als im Vorjahr

Gemäss Bundesamt für Statistik (BFS) registrierten die Schweizer Hotelbetriebe im August 3,78 Millionen Logiernächte, 381 000 oder 9,1 Prozent weniger als im August 1994. Somit setzte sich die bereits seit Anfang Jahr zu beobachtende negative Frequenzentwicklung fort.

Der diesjährige Augustabschluss entspricht dem tiefsten Stand seit 1952. Der starke Schweizer Franken sowie das durch die flauere Konjunktur verursachte zurückhaltende Konsumverhalten dürften unter anderem zu diesem massiven Einbruch der Hotelübernachtungen geführt haben. Die inländische Nachfrage verminderte sich auf 1,39 Mio. Einheiten (-94 000/-6,3%), während die ausländische Logiernächtezahl auf 2,39 Mio. zurückging (-287 000/-11%). Die Nachfrage aus dem Ausland wurde hauptsächlich durch die negative Entwicklung aus den europäischen Gästeherkunftsländern bestimmt (-261 000/-

13%). Knapp drei Zehntel des europäischen Logiernächterückgangs wurden allein durch das Ausbleiben der italienischen Gäste (-75 000/-37%) verursacht, während knapp 20 Prozent der Abnahme auf die Kundschaft aus Grossbritannien (-47 000/-20%) entfiel. Bei diesen beiden Gästekategorien dürften die ungünstigen Wechselverhältnisse besonders deutlich ins Gewicht gefallen sein. Ebenfalls spürbar rückläufig verlief der Einreiseverkehr aus Deutschland (-39 000/-4,9%), den Niederlanden (-25 000/-20%), Frankreich (-19 000/-8,4%) sowie aus Belgien (-16 000/-10%). Der Rückgang aus Übersee (-26 000/-3,8%) hielt sich dank einer positiven Buchungstätigkeit der Japaner in Grenzen (+12 000/+7,9%), während die US-amerikanische Nachfrage markant zurückging (-33 000/-15%). Von Januar bis August 1995 zählte die Schweizer Hotellerie – verglichen mit dem Vorjahr – eine Abnahme der Hotelübernachtungen von 1,62 Millionen oder 6,6% auf 22,84 Millionen, wobei sowohl die in- als auch die ausländische Nachfrage rückläufig verlief. Schon im Juli 1995 hat der Schweizer

| HERKUNFT | Logiernächte im Hotel | | | | | |
|-----------------|-------------------------|-------------------------------|-----------------|-------------------------|-------------------------------|-----------------|
| | AUGUST 1995 | | | JANUAR BIS AUGUST | | |
| | Logiernächte in 1000 | Veränderungen in % Vorjahr | Mittel 85-94 | Logiernächte in 1000 | Veränderungen in % Vorjahr | Mittel 85-94 |
| Insgesamt | 3784 | - 9,1 | -12,3 | 22841 | - 6,6 | - 8,3 |
| Inland | 1395 | - 6,3 | -10,1 | 9106 | - 5,2 | - 9,1 |
| Inland Total | 2389 | -10,7 | -13,5 | 13735 | - 7,5 | - 7,7 |
| Deutschland | 766 | - 4,9 | - 0,1 | 4997 | - 6,5 | + 2,9 |
| Frankreich | 206 | - 8,4 | -20,4 | 983 | - 6,8 | -19,9 |
| USA | 192 | -14,8 | -30,0 | 1219 | - 8,2 | -20,6 |
| Grossbritannien | 171 | -21,7 | -19,5 | 1025 | -14,1 | -13,7 |
| Belgien | 141 | -10,0 | + 0,3 | 765 | - 6,4 | + 4,4 |
| Italien | 130 | -36,5 | -43,8 | 547 | -24,4 | -34,7 |
| Niederlande | 101 | -19,8 | -14,3 | 641 | -12,9 | - 3,5 |
| Übriges Ausland | 682 | - 4,6 | -10,5 | 3558 | - 1,9 | - 7,2 |

Hotelier-Verein für den Sommer einen Rückgang der Gästezahlen um 8 bis 12 Prozent vorausgesagt, was etwa der schlechtesten Saison seit 1960 gleichkommt. Zur Strukturkrise der Hotelle-

rie gesellt sich seit längerem das Problem der Hochkosten. In der tiefen Belegungsrate zeigt sich die Überkapazität, die in der Branche herrscht.

BFS/:

Angebotsgruppe Velotel

Velo und Hotel

Fortsetzung von Seite 1

und Gasthäusern, die dem Gast als Velofahrer einen guten Service bieten, die eine klare Identität besitzen und deshalb gemeinsam vermarktet werden.»

Erste Verträge mit Hotels

Bereits haben sich 190 interessierte Hotels gemeldet. Chardon: «Viele initiativen Hoteliers sind schon im Bike-Segment tätig, haben die Chance erkannt und offenbar auch auf eine solche Initiative gewartet.» Und: Dieser Tage konnte Chardon die ersten Verträge unterzeichnen. Die restlichen Verträge will der ehrgeizige Marketingspezialist aber schon Ende Oktober unter Dach und Fach haben. Damit sich die Sache auch rechnet und ein gezieltes Marketing verwirklicht werden kann, rechnet Chardon mit mindestens 100 Hotels, die abgestuft von 100 bis 1100 einen durchschnittlichen Jahresbeitrag von 700 Franken leisten. Eines der Kommunikationsmittel ist der Velotel-Guide, ein handlicher Velohotelführer, der im Februar 1996 mit einer Auflage von 50 000 Exemplaren erscheinen soll. Als Konkurrenzorganisation zu den zirka zehn Veloferienanbietern wie Euro-trek oder Baumeier sieht sich Chardon nicht. «Wir kreieren ein Individualprodukt, mit dem der velofahrende Gast seine Routen- und Unterkunftsbedürfnisse nach eigenem Gutdünken befriedigen kann.» Im Gegenteil, Chardon sieht sogar gute Synergien mit Produkten wie demjenigen von Euro-trek.

Doch ein Angebot muss letztlich auch buchbar sein. So will Chardon vor allem mit Hilfe von Partnern Möglichkeiten einer Buchungssstelle prüfen. Erste positive Reaktionen hat Chardon von Seiten des Schweizer Tourismusverbandes (STV) erhalten. Und: Der Verkehrsclub der Schweiz unterstützt laut Chardon die Idee der Velotels. Auch Schweiz Tourismus hat Interesse signalisiert, aber angesichts der Flut von Forderungen noch keine abschliessende Entscheidung getroffen. Der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) wiederum stützt sich auf ST. Gerade aber von ST wäre Chardon auf gewisse Vorleistungen angewiesen. Chardon: «Wir streben eine Zusammenarbeit mit ST und dem SHV an und sind guter Hoffnung.»

Auch Rent a bike mit Konzept

Doch Annetta Meyer von der ST-Angebotsentwicklung befindet sich zusammen mit Bernhard Rutz von Rent a bike mitten in der Ausarbeitung eines eigenen Konzeptes «Bikehotels». Rutz gibt sich zuversichtlich: «Wir sehen Chardons Velotel-Gruppe keineswegs als Konkurrenz, sondern als wertvolle Ergänzung. Die beiden möchten deshalb, dass sich Chardon mit seinem schon recht weit fortgeschrittenen Projekt in das Konzept von Rent a bike und Schweiz Tourismus einbringt. Gerade bei den Punkten Miet-velo, Transport von Gepäck und Velowanderkarten setzt Meyer auf Rent a bike. Das Hauptproblem von Velotel wiederum, so Meyer, sei die Finanzierung. «Die kleinen Hotels haben zu wenig Marketingbudget, um im Bereich Velo und Hotel Vorleistungen zu erbringen. Wir wollen flächendeckendere Angebote, vermehrt auch die 1- und 2-Stern-Hotels ansprechen und Vorfinanzierungen leisten.» Doch spätestens nach Anlauf des Projekts werden die Hoteliers auch von der ST und Rent a bike zur Kasse gebeten. PV



Daniel Chardon ist mit seinem Projekt «Hotelgruppe Velotel» erfolgreich gestartet und sucht nach Partnern.

Foto: APK

Mövenpicks «Wohlfühlzimmer»



Statt dem Bad gibt's nur noch eine Dusche, aber dafür eine Sprossenwand.

Fotos: zvg

Wohliges Zimmerdesign für schlappe Geschäftsleute

Besteht ein Hotel aus nüchternen Betonblöcken und ist erst noch in Flughafennähe plaziert, muss man sich punkto Ambiente einiges einfallen lassen. Hier im Mövenpick beim Flughafen Zürich-Kloten dürfen sich schlappe Geschäftsleute auf Wohlfühlzimmer freuen.

UELI STAUB

Riet Pfister, Direktor des Mövenpick Hotels Zürich-Airport, kann sich nicht entsinnen, jemals derartige Zimmer in einem Hotel gesehen zu haben. Ausgewogenheit von Körper, Geist und Seele war der Leitgedanke bei dieser wohligen Pioniertat. Was den Körper betrifft, stehen in 20 sogenannten Wohlfühlzimmern – weitere 20 wurden bis zum August umgebaut – Hometrainer, Sprossenwand und Corbu-Relaxliege zur Verfügung; der nötige Platz wurde dadurch gewonnen, dass man das Bad durch eine Dusche ersetzte und die Betten näher zum Fenster hin verschob. Übrigens gibt es im Hotel kein Fitness-Center. Dem Seelenheil kann der Gast durch Meditationskissen, Getränkebar, Duftlampen, Kräutertee, meditative Kunst und ausgewählte Bücher willfahren. Die passende Musik spendet ihm ein CD-Player mit drei Tonträgern sphärischer oder klassischer Richtung. Bis heute sei noch keine CD abhanden gekommen!

Zimmer als Landschaft

Von Bedeutung war auch die Arbeit des Architekten Theo Senn, der für Mövenpick schon über 1000 Zimmer in der Schweiz und in Deutschland gestaltet hat. Der Gast soll den Raum mit einer Landschaft assoziieren vom grünblau gewellten Teppich über die grüne Naturstein-Nasszelle bis zur zart-himmelblauen Decke. Dadurch wirkt das Wohlfühlzimmer, das natürlich trotzdem den üblichen Zugriff zur modernen Kommunikation garantiert, überraschend weit. 35 000 bis 40 000 Franken wurden pro Zimmer für die Verwandlung ausgegeben; damit ist die Etappe der Gesamtneuerung des Hotels abgeschlossen. Vordringend werden sie noch zum gleichen Preis abgegeben wie normale Zimmer, wobei Vollzahlenden der Vorzug gegenüber Gruppenreisenden gegeben wird. Der Flughafennähe wegen eignen sie sich auch gut für Tageszimmer.



Duft und Meditieren – statt immer nur über Rendite sinnieren...

Bad Griesbach

Arkona-Club schnappt Robinson das Clubhotel weg

Jetzt ist das Geheimnis gelüftet: Die ehemaligen Robinson-Club-Manager Engel und Mankel bauen ihren ersten deutschen Arkona-Club ausgerechnet im bayrischen Bad Griesbach. Die Finanzierungskosten von 52 Millionen DM übernimmt die Akona-Muttergesellschaft Deutsche Seereederei.

GEORG UBENAUF, FRANKFURT

Mit Alois Hartl, dem «König von Bad Griesbach», habe man «nur wenige Monate» verhandeln müssen. Das Ziel jedoch, einen Club in Bad Griesbach zu errichten, habe man «jahrelang vor Augen» gehabt, erklärt Wolfgang Mankel.

Damit wird auf historische Wurzeln verwiesen, die schliesslich sogar mit der Vertreibung der Steigenberger Hotels AG aus Bad Griesbach geführt hatte. Denn die Robinson-Clubs, an denen Steigenberger jahrelang beteiligt war, hatten schon lange Bad Griesbach als Club-Destination anvisiert, waren aber just aus dem Nobel-Konzern Steigenberger gebremst worden. Jetzt, im «Steigenberger-freien» Bad

Griesbach, kann die Ehe zwischen Hart und dem Arkona-Club vollzogen werden.

1997 Eröffnung

«Auf höchstem Niveau» mit Spitzenküche und Sport» soll das 330-Betten-Projekt 1997 eröffnet werden. Die Planungen sind bereits «weit fortgeschritten», die erste Spatenstich ist in wenigen Monaten zu erwarten. Geplant sind Tennishallen und «Golfodrome», Erlebnisbad und Fitnesslandschaft, dazu das clubtypische Theater – alles in «locker-legerer Clubatmosphäre». Das 17 000 Quadratmeter grosse Clubgrundstück liegt am Ortsrand von Bad Griesbach mit unverbaubarem Blick gegen Süden.

10 Clubs bis im Jahr 2000

Bis zum Jahr 2000 will Arkona zehn «besonders hochwertige Ferienclubs» in Deutschland, Österreich und in der Schweiz bauen oder betreiben. Die Clubnachfrage sei «noch lange nicht befriedigt», hiess es in der Arkona-Zentrale. Der Clubgast aber wolle «mehr Komfort und einen besseren Service», genau das werde Arkona bieten. Noch zur Winteraison soll der erste «Arkona»-Club im österreichischen Zürs im Hotel Alpenrose seinen Betrieb aufnehmen.

Choice Hotels

Franchise-Riese mit Europa-Expansion

Der amerikanische Franchise-Riese Choice will vor allem in Europa expandieren und seine derzeit 260 Hotels bis zum Jahre 1998 auf rund 500 Etablissements aufstocken. Sprungbrett bleibt dabei Frankreich, wo Choice bereits 154 Primevère-Häuser zählt und immer noch erhofft die Filialhotels unter Vertrag nehmen zu können. In drei Jahren will man in Frankreich seine Kapazitäten verdoppeln, wobei Choice auch auf den Vertragsabschluss mit unabhängigen Hoteliers hofft. Um sich auch auf den Märkten Deutschland und Grossbritannien vermehrt an den Erwartungen der Verbraucher zu orientieren, wurde personell aufgestockt. Eine weitere Entwicklungssache für Choice ist der asiatische Raum, wo in China 250 «Sleep-Hotels» geplant sind und Südamerika, wo in den nächsten zehn Jahren 210 Hotels übernommen werden sollen. Geplant sind ausserdem eine neue Hotel-Residenz Marke und ein neues Restaurantkonzept für die Comfort- und Clarionhäuser in den USA bei einem Investitionsrhythmus von 320 Millionen Dollar über fünf Jahre. Wobei Choice sich neben der Hotellerie auch für die anderen Glieder der Tourismuskette interessieren will. HAS, Paris

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

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

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

Gesamtleitung / Direction:
Werner Friedrich.

Redaktion / Rédaction:

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

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

Sekretariat / Secrétaire:
Rita Teutsch, Regina Frech.

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

Korrektor / Correcteur:
Bernhard Zwahlen.

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

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

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

Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition:
Peter Schibler.

Marketing:
Nicole Zelnicke.

Abonnements / Abonnements:
Gérard Porta.

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

Geschäftsanzeigen / Publicité:
Agentur Markus Flühmann, 3628 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.

GASTRECHT

Der Gescheiterte gibt oft besser nach

Das 3-Stern-Hotel B. konnte der Reservation einer Familie aus New York nicht hundertprozentig nachkommen. Statt zwei nebeneinanderliegende Doppelzimmer bot sie ihr ein Familienzimmer mit vier Betten an. Die Familie buchte dann ihre Doppelzimmer in einem 5-Stern-Luxushotel. Die Hoteliersfamilie B. zeigte sich großzügig und übernahm die Hälfte der Mehrkosten.

URS MANZ

Der Fall

Die reiche Familie S. aus New York hatte im Hotel B. in I. für drei Nächte zwei nebeneinanderliegende Doppelzimmer gebucht. Vom Hotel hatten sie eine Reservationsbestätigung erhalten. Bei der Ankunft von Familie S. standen die versprochenen zwei Doppelzimmer aber nicht zur Verfügung. Statt dessen wurde ihnen ein grosses Familienzimmer mit vier Betten offeriert. Die Familie S. akzeptierte diese Änderung nicht und verlangte gleichwertigen Ersatz in einem anderen Hotel. Die Hoteliersfamilie des Hotels B. wollte zu dieser Zeit in den Ferien. Die

Gast - Recht

Beschwerdefälle aus der Ombudsstelle

Receptionistin fand keine Ersatzunterkunft, die der Familie S. genehm war. Daraufhin suchte die Familie ihre Zimmer selbst und wurde in einem viel teureren Hotel fündig. An der Reception hinterliess sie ihre neue Adresse. Da die Hoteliersfamilie aber immer noch abwesend war, hörte sie nichts mehr vom Hotel B.

Inzwischen nach Hause zurückgekehrt wandte sich die Familie S. schliesslich via SVZ-Agentur in New York und Verkehrsverein von I. an die Ombudsstelle

des Schweizer Hotelier-Vereins. Die Familie forderte vom Hotel B. den entstandenen Mehrbetrag für die «auswärts» Hotelübernachtungen zurück. Familie S. hatte nämlich in dem von ihr gewählten Domizil fast das Doppelte für die Übernachtung ausgegeben.

Die Reaktion

Die Direktion des Hotels B. bedauerte den Vorfall zutiefst. Grundsätzlich war sie sofort bereit, den Mehrpreis zu übernehmen, da sie den Gastaufnahmevertrag nicht erfüllt hätte. Zu ihrem grossen Erstaunen habe sie aber festgestellt, dass die Familie S. nicht ein Zimmer in einem dem Hotel B. adäquaten 3-Stern-Hotel gebucht habe, sondern in einem 5-Stern-Luxushotel. Die Direktion wollte deshalb nicht den ganzen Mehrpreis von fast hundert Prozent übernehmen.

Auf Anfrage gab der Verkehrsverein von I. zwar an, dass der Ort zu jenem Zeitpunkt gut besetzt war. Die Hotels seien aber nicht ausgebucht gewesen und Ersatzzimmer in der Kategorie des Hotel B. seien durchaus vorhanden gewesen.

Die Lösung

Dann folgte in Seilziehen zwischen den beiden Parteien. Ausdrücklich um den guten Ruf der Schweizer Hotellerie und um das Ansehen ihres Betriebes besorgt, zeigte sich die Hoteliersfamilie sehr grosszügig. Nach Vermittlung der Ombudsstelle einigten sich die Parteien auf den Kompromiss, je die Hälfte der durch den Kategoriewechsel entstandenen Mehrkosten zu übernehmen.

Es ist längst nicht immer die Hotellerie, welche Anlass für eine Beschwerde bei der Ombudsstelle des Schweizer Hotelier-Vereins gibt. Nicht selten sind es die Gäste, welche anmassend sind und sich unverföhren Vorteile herausnehmen wollen. Ich zweifle daran, dass sich die Familie S. aus purem Zufall in ein Luxushotel verirrt hat. Das Hotel B. hätte sich mit der Begründung, dieser Kategoriewechsel habe nichts mehr mit der ursprünglichen Reservation zu tun, elegant aus der Affäre ziehen können. Um den guten Ruf der Schweizer Hotellerie besorgt, verzichtet das Hotel B. darauf. Das Hotel B., ein Hotel der oft gebauelten kleinen und mittleren Kategorie. Bravo!

Urs Manz

Hotel Otter/Zürcher Oberdorf

Die Nische par excellence

Das Hotel Otter im chinen Stadtzürcher Ober- (nicht Nieder-)dorf hat vor einem Monat neu begonnen: Fern von klassischen Hotelkategorien wird hier die Formel «Hotel+Bar» gepflegt.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Wer Hotel mit Bett und Essen gleichsetzt, kann das Hotel Otter gleich aus seiner Kategorie streichen: Das Otter im eleganten, bestens gelegenen Zürcher Oberdorf offeriert für 80 Franken Einzel-, für 120 Franken Doppelbettzimmer der völlig unklassifizierten und unklassifizierbaren Art, inklusive Frühstück. Aber nicht zu essen (in der Altstadt ist ja alles voll Beizen), sondern eine recht verrückte Bar, die «Wüste».

Alles unformell

«Zappel, zappel, geuss, quitsch» heisst das Motto des neuen Managers, Urs Kind (26) vor allem wenn er am Telefon hartnäckige Lieferanten-Salesleute abwimmeln muss, die nicht begriffen haben, dass die Formel «Hotel+Bar» ausser Chips und Salsa nichts Ess-, sondern nur

Trinkbares beinhaltet! Kind hat sein Meister am Baur au Lac gelernt, und war unter anderem Chef de Service in der Sonne in Dielsdorf. Ungewöhnlich unformell für einen Hotelier, macht er das meiste anders. Als einen seiner USP's bezeichnet er die Möglichkeit, dass man bei ihm für 320 Franken die Nacht die ganze Etage mieten kann: Rooms Division der andern Art. Denn üblicherweise hat Kind drei Zimmer pro Etage und eine Toilette und ein Badezimmer pro Korridor. Kunden, die in Gruppen kommen, mieten gleich das Stockwerk, und sind dann unter sich. Auch im Badezimmer.

«Nischen»-Spielregeln

17 Zimmer sind im Otter zu bewirtschaften. Bezahlt wird, so meint Kind mit Blick auf die Kasse, immer im voraus vor Mitternacht. «Das gehört zu den Spielregeln des Hauses», erörtert er auf den fragenden Blick hin, «dafür lasse ich die Kundschaft immer bis Mittag schlafen». Wenn man weiss, dass sich die Kundschaft im Otter vor allem aus der Musik- und Kreativszene zusammensetzt, werden die Spielregeln plötzlich plausibel. Disc Jockeys oder Models haben andere Arbeitszeiten und andere Bedürfnisse als

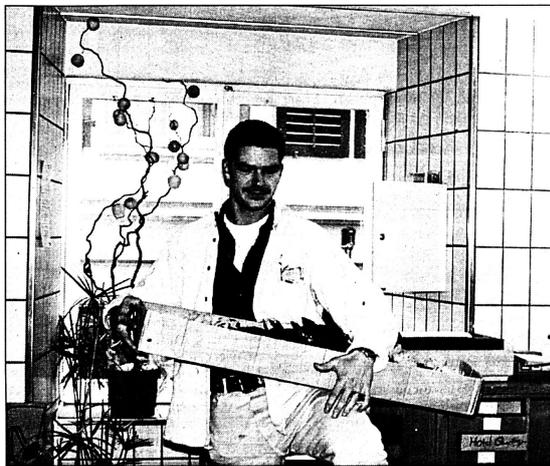
Banker oder Touristen. Auch die Distributionspolitik im Hause Otter ist anders: «Gebucht wird zwar das meiste durch Schweizer», sagt Urs Kind, «doch die Gäste sind dann vielfach Ausländer». Mit anderen Worten, sind da Netzwerke am Werk, man kennt sich, man bucht natürlich im Otter, der Buchende ist weniger Zimmer- als Bar-Gast.

«Réception» in der Kiste

Sehr speziell wickelt Kind auch den Réceptions-Job ab: Die ganze Réception, das ist sein Stolz, hat inklusive Kreditkartenprinter, Mobiltelefon und Buchhaltung in einer mobilen Kiste platz. «Die habe ich eigens dafür anfertigen lassen»: Von Kassenabrechnung bis zur Kontrolle sind sämtliche Funktionen eines Réceptionisten somit nicht mehr an die Réception gebunden. Worin liegt der Vorteil? Der mobile Réceptionist ist am Vormittag gleichzeitig der, der das Frühstück vorbereitet – nota bene bei dieser Art von Kundschaft fast tief in den Mittag hinein. Womit gleichzeitig auch viel über Kinds Personalpolitik gesagt ist. «Ich kann mir kein billiges, sprachloses da unqualifiziertes Personal leisten, denn meine Art von Gästen erträgt keine der klassischen Réceptions-muffel mit der Zigarette im Mundwinkel». Der Frühstücks-Réceptionist muss also einer jener Morgenmenschen sein, die dann bereits lächeln, wenn andere sich kaum die Augen reiben. Andererseits, gibt Kind zu bedenken, «solche Leute würde ich abends kaum für die Bar einstellen...»

Sechs Sternechen, fallend

Bösartigerweise hat sich das Hotel Otter sechs Sternechen zugelegt, und dazu noch ein siebtes, das grafisch abfällt. Das Branding wird bereichert durch die Bezeichnung «Otter Grand Park Hotel». «Wir haben weder einen Park noch ein Parking hier im Oberdorf, dafür ist es schampar glatt», kommentiert Kind sein Logo, das aus einer nepalesischen Sonne besteht, die von einem Halbmond umfassen wird, und: «Im Otter hier befördern wir Leute von einem Tag in den anderen». Sonst verwehrt er sich strikt dagegen, ein «Bedürfnisbefriedigungsinstitut» zu sein wie ein Grossteil der Gastronomie das heute sei. «Am Einweihungs-Event vom 23. September habe ich als Hotelier dafür gesorgt, dass keiner meiner 400 geladenen Gäste in meinem Hotel zum penne kam». Dafür hat er den Anwohnern für jene Nacht ein Hotelzimmer offeriert, weit weg, wo es ruhiger war.



Urs Kind, 26, un- und informell, versucht, sein Hotelkonzept auf seine Gäste auszurichten: Kunst- und Kreativszene, kommende Leute, Models und dergleichen, es die schätzen, auch nach getaner Arbeit nicht mit Alltags-Muffeln zusammensetzen zu müssen.

Foto: Alexander P. Künzle

MEINE MEINUNG

Devisen und Immobilien statt Destinationen

Die jüngsten Währungs- oder besser Schweizerfranken-Turbulenzen sollten langsam auch den naivsten Hoteliers die Augen öffnen: Der Schweizer Franken ist gewiss nicht deshalb so stark, weil es bei uns so stabil ist und die Wirtschaft derart blüht. Die Frankenturbulenzen sind wohl einzig und allein auf den Umstand zurückzuführen, dass die Schweiz immer mehr vom Finanzplatz das heisst vom Banking dominiert wird. Wenn der Franken nach oben zeigt, liegen die Gründe zu 99 Prozent in «Ängsten deutscher Anleger», «europäischen Besteuerungsänderungen» oder «internationaler Zinsentwicklung» etc.: Alles Externas, die wenig mit der Schweizer Wirtschaft und Schweizer Tourismus zu tun haben.

Was soll die Schweizer Hotel- und Tourismusbranche daraus folgern? Ein grosser Teil des Schuldkenntnisses bezüglich des Versagens in den letzten Jahren war vielleicht überflüssig: So schuldig ist die Branche nun auch wieder nicht. Die Konkurrenzmärkte des Schweizer Tourismus sind nicht nur die fernen Destinationen, sondern die Devisen- und Immobilienmärkte. Dazu kommt viel gehässige inlandpolitische Einseitigkeit in der Betrachtung. Es ist nicht angebracht, wenn man sich als Hotel-Branche von Kreisen wie der «Wirtschaftsförderung» (wf) Subventionen und Strukturverhaltung vorwerfen lassen muss. Andererseits aber mit Wechselkurs-springen bis zu 30 Prozent fertig zu werden hat.

Warum bleibt der ordnungspolitische

Hort «wf» so stumm, wenn die Banken in diesen Tagen in konsortialer Manier in Schwierigkeit geratene Bauriesen mit 300 und noch mehr Millionen Franken vor dem Konkurs retten? Zwischen dem volkswirtschaftlichen Verantwortungsbewusstsein der Finanzinstitute und der Subventionspolitik des Bundes sind es nur wenige Schritte. Und will man es genau nehmen: Der Bund verliert mit dem reduzierten MwSt-Satz für die Hotellerie weniger als die Banken mit der Rettungsoperation des Berner Bauriesen W. Marti.

Wo sind die ordnungspolitischen Kritiker, wenn die Banken den Verlauf der Immobilienkrise steuern? Die private Strukturverhaltung, die die Banken im Baugeverbe betreiben, damit die Häuserpreise nicht noch mehr abstürzen, dürfte die Summe jene Bundesgelder bei weitem übersteigen, die Bern für die Hotellerie in den Randgebieten bereitstellt. Da Betriebskredite an Baufirmen oft an Hypotheken geknüpft sind, lassen die Banken längst nicht alle Bauhandwerker in den Konkurs rutschen. Und die Zahl der Baufirmen nimmt, im Gegensatz zu den Hotelbetrieben, trotz fallendem Bauvolumen kaum ab. Nur ist das kein Thema, während sich die Hotellerie alles mögliche sagen lassen muss.

Die Ordnungspolitiker vom Dienst haben es bisher aber unterlassen, die Ursachen des Gegensatzes zwischen Finanzplatz-Frankenstärke und dem jüngsten Abwürgen des konjunkturellen Aufschwungs der Schweizer Wirtschaft zu

thematisieren. Auch die Importkartelle, die sowohl den Franken wie auch das Preisniveau verteuern, wären ordnungspolitisch ein dankbares Thema als die Randproblematik der bösen Hotellerie.

Wie unsinnig dieses Feindbild Hotellerie in der Politik wirkt, zeigte sich auch an der nationalrätlichen Redeschlacht am letzten Donnerstag: Da beschloss der NR nach ordnungspolitischen Debatten 10 Millionen Franken Zinsbeiträgen für schwache Regionen sowie Bürgschaften und Steuererleichterungen. Wer nicht im gleichen Saal vor kurzem das Geld für die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit aus «ordnungspolitischen Gründen», mit grosser medialer Mitwirkung gestrichen worden? Worauf das ganze jetzt, einfach in Form von Zinsbeiträgen für Randregionen, wieder aufliebt! An die peinliche Situation im Nationalrat, als letzten Frühling bei der Diskussion um Nacht- und Sonntagsarbeit die ganze Gastronomie ganz einfach vergessen ging, soll ebenfalls erinnert werden.

Der Hotellerie sollte langsam bewusst werden, dass «bürgerlich» und «wirtschaftsfreundlich» noch lange nicht wohlgelesen und sachverständig heisst. Und dass die Geld- und Machtinteressen in diesem Lande heute die sogenannte Wirtschaft immer tiefer spalten, und dass Hotellerie und Tourismus in diese Spalten hineingeraten könnten.

Alexander P. Künzle

Hotelpreis-Bazar

Feilschen und Diskutieren ist noch gang und gäbe

Die englische Freizeit- und Hotelier-Beratungsfirma Pannell, Kerr Forster fand heraus, dass im europäischen Durchschnitt der industriellen 4- und 5-Stern-Hotels die bezahlten Zimmerpreise 33,4 Prozent unter den publizierten Preisen lagen. Die Belegungsrate zeigt derweil leicht nach oben.

ALEXANDER P. KÜNZLE

In einer Studie der Beratungsfirma Pannell, Kerr Forster wird die durchschnittliche Zimmerbelegungsrate für 1994 auf 67,3 Prozent geschätzt. Gegenüber dem Vorjahr stieg sie somit um 6,7 Prozentpunkte. Ein guter Teil des Wachstums entfällt jedoch auf Preis-Discounting und das Volumengeschäft (Gruppen). Im Gegensatz zu offiziellen Statistiken errechnete Pannell, Kerr Forster einen Euro-Zimmerpreisdurchschnitt von (umgerechnet) 206 D-Mark, was einer Abnahme um 1,5 Prozent gegenüber dem Vorjahr gleichkommt.

Feilschen im Top-Bereich

Recht wenig erfolgreich war das Preisfeilschen demnach im Top-Bereich des Hotelangebots in Städten wie Paris und London während der Saison. Nach diesen beiden teuersten Städten Europas folgen Moskau und Genf. In Paris kostete die Nacht durchschnittlich rund 300, in London rund 220 Franken. Die günstigste der 26 untersuchten Städte war Manchester mit einem

Zimmerpreis von rund 110 Franken. Am besten liessen sich die Preise in Athen, Brüssel und Helsinki («herunter-discounten»): Zwischen 46 und 50 Prozent der publizierten Rate wurden erreicht. Trotz Discounting-Möglichkeit indizierte Pannell, Kerr Forster für europäische Hotelpreise einen leichten Trend nach oben. Grund ist die gestiegene Belegungsrate. Lässt man im Städtevergleich die Top-Kategorie von Hotels aus, fällt der Zimmerpreis in London plötzlich unter jenen in Zürich, Genf, Frankfurt oder Basel.



Europäische Hoteliers haben das Preisfeilschen 1994 ohne die Lupe hinter sich gebracht. Foto: ex-press

Reisen Sie mit der *hotel + tourismus revue* First Class an die IGEHO 95



Exklusivangebot für unsere Leser



Die IGEHO 95 (16. Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsgastronomie, Hotellerie und Restauration) genießt in Fachkreisen den Ruf, eine der innovativsten und wichtigsten Gastronomiefachmessen in Zentraleuropa zu sein. Deshalb organisiert die *hotel + tourismus revue* in Zusammenarbeit mit der Messe Basel an zwei Tagen exklusiv für Sie eine Leserreise an die IGEHO 95 in Basel. Steigen Sie an Ihrem gewünschten Einstiegsort ein und geniessen Sie die First-Class-Fahrt in einem komfortablen Fernreisebus. In Basel angekommen, werden Sie direkt vor das Messegelände gefahren und haben den ganzen Tag zur freien Verfügung.

IGEHO-Eintrittspreis inklusive Hin- und Rückfahrt mit dem Bus: Siehe entsprechenden Carhalter

Anlass: IGEHO 95, Messe Basel, 23. bis 29. November 1995

Busfahrten: Montag, 27. November 1995 und Dienstag, 28. November 1995

Wählen Sie Ihren Einstiegsort wie folgt und sichern Sie sich noch heute telefonisch bei dem entsprechenden Busunternehmen oder schriftlich mit untenstehendem Talon Ihren Platz:

Region Zürich:

Winterthur, Zürich, Baden, Wettingen



Globotours Bus AG
Dorfstrasse 32, 5430 Wettingen, Herr Koch
Telefon 056 27 06 10, Fax 056 26 07 63
ab 1.11.95: Telefon 056 427 06 10, Fax 056 426 07 63
Spezialpreis: Fr. 30.-

Region Zentralschweiz/Luzern:

Sarnen, Stans, Luzern, Sursee



Dillier AG Autoreisen
6060 Sarnen, Herr Camenzind
Telefon 041 66 33 33, Fax 041 66 82 33
Spezialpreis: Fr. 30.-

Region Berner Oberland:

Interlaken, Spiez, Thun, Bern



Auto AG Interlaken
Im Moos 18, 3800 Interlaken, Frau Zürcher
Telefon 036 22 15 12, Fax 036 22 15 34
Spezialpreis: Fr. 38.-



Region Graubünden/Ostschweiz:

Chur, Davos Landquart, Sargans, St. Gallen



Reisebüro Engel AG
Bahnhofstrasse 4, 7000 Chur, Herr Engel
Telefon 081 22 84 55, Fax 081 22 86 71
Spezialpreis: Fr. 38.-

Region Wallis/Westschweiz:

Brig, Visp, Susten, Sierre, Sion, Martigny,
Montreux, Freiburg



Zerzuben Touristik AG
Postfach 354, 3930 Visp, Herr Andereggen
Telefon 028 46 44 44, Fax 028 46 46 00
Spezialpreis: Fr. 38.-

Region Tessin:

Lugano, Bellinzona, Altdorf



Sorci Mara, Viaggi Turistici & Taxi
Via delle Scuole 1B, 6962 Viganello, Frau Sorci
Telefon 091 52 30 30, Fax 091 53 28 02
Spezialpreis: Fr. 38.-

Anmeldetalon für die First-Class-Fahrt nach Basel inkl. Eintrittsticket IGEHO 95

Einstiegsort:

Anzahl Personen:

Montag, 27. November 1995 oder Dienstag, 28. November 1995

Betrieb:

Name:

Vorname:

Strasse:

Nr.:

PLZ:

Ort:

Datum:

Unterschrift:

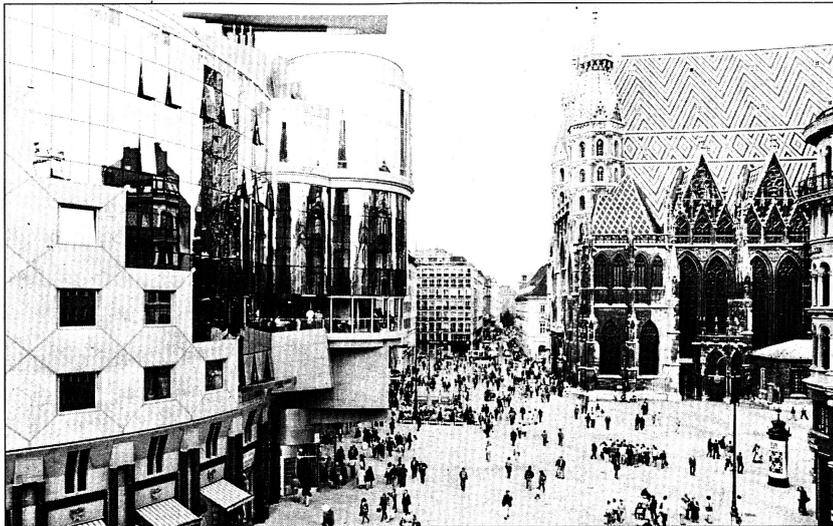
Bitte senden Sie diesen Talon an die *hotel + tourismus revue*, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

Kongresse und Tagungen in Österreich

Wien im Aufwind: Stärkster Zuwachs seit Jahren

Österreichs Tourismus bläst derzeit, ähnlich wie in der Schweiz, ein widriger Wind ins Gesicht: Preisverfall bei Flugpauschalen, Währungspolitik und stagnierende Realeinkommen der Deutschen lassen die Touristiker ihres Lebens nicht so recht froh werden. Eine erfreuliche Ausnahme ist der Städte- und Kongress-tourismus, vor allem in Wien. Die Bundeshauptstadt hat ihren Rang als Kongressmetropole weiter ausgebaut und liegt als Destination für internationale Tagungen weltweit bereits an zweiter Stelle.

HERIBERT PURTSCHER, WIEN



Das «Tor des Ostens» und Kongressmetropole: Wien stößt mit einer Mischung aus königlich-kaiserlichem Charme und einem verstärkt spürbaren Hang zur Moderne auf Platz zwei der internationalen UAI-Kongress-Hitliste. Foto: zvg

Anders als in Deutschland gibt es in Österreich keine bundesweiten Zahlen für den Kongress-tourismus. Daten gibt's nur dort, wo das Tagungsgeschäft eine besondere Rolle spielt, wie in den größeren Städten Wien, Innsbruck oder Salzburg. Die nachfolgenden positiven Trends in Wien gelten sinngemäß auch für die anderen rot-weiss-roten Kongressorte. Wiens Kongressbilanz lässt sich mit 20 Prozent mehr Nächtigungen denn auch zeigen. Diejenige der Kongresse, Firmentagungen und Incentives der Donaumetropole 1994 im Vergleich zu 1993 ebenfalls: Die Zahl der Veranstaltungen erhöhte sich um 5,4 Prozent auf 1145, jene der Nächtigungen stieg auf 573 000. Der Anteil des Segments Geschäftstourismus an Wiens Gesamtnächtigungsresultat wuchs entsprechend von 12 Prozent (1993) auf 8,5 Prozent. Einen besonders starken Zuwachs konn-

te das Kongressbüro des Wiener Tourismusverbandes bei den Nächtigungen aus dem klassischen Kongressgeschäft verbuchen: 491 000 Nächtigungen, plus 41 Prozent gegenüber 1993, wurden von Teilnehmern an nationalen und internationalen Kongressen absolviert. «Dies ist der stärkste Zuwachs seit Jahren», freut sich der Chef des Wiener Kongressbüros, Christian Mutschlechner. Da 1994 nur geringfügig mehr Veranstaltungen in diesem Bereich stattfand,

den, ist diese geradezu sensationelle Steigerung nach Meinung Mutschlechners darauf zurückzuführen, dass die einzelnen Kongresse mehr Teilnehmer hatten, und diese sich länger in Wien aufhielten als 1993 – eine Beobachtung, die im Gegensatz zur sonstigen Tourismusentwicklung erfreulich ist.

Ausgabenfreudige Teilnehmer

Und die Freude ist auch finanziell verständlich: sind die Kongress-touristen doch durchwegs «gute» Gäste, die pro Tag durchschnittlich 5100 Schilling (rund 350 Franken) im Lande lassen. Das ist beinahe dreimal so viel wie ein Privattourist durchschnittlich ausgibt (1994: 1800 Schilling laut Gästebefragung Österreich). Die Nächtigungen bei Firmentagungen und Incentives blieben 1994 hinter dem Vorjahresergebnis zurück. Dies ist nach Meinung des Wiener Kongressdirektors vor allem darauf zurückzuführen, dass der kleine Incentive-Markt weltweit grossen Schwankungen unterliegt: So schlug sich in Wien 1994 unter anderem die Tatsache nieder, dass eine dreijährige Incentive-Reihe der State Farm Insurance auslief. 1993 hatte diese in Wien noch 30 000 Nächtigungen bewirkt.

Incentive-Zuwachs im Tirol

Positiver sieht man die Incentive-Entwicklung im Bundesland Tirol. Tirols Incentiveveranstalter verzeichneten im abgelaufenen Jahr bis zu zehn Prozent Um-

satzzuwachs. «Damit ist es der Incentivebranche gelungen, den fast vollständigen Zusammenbruch des Marktes im Jahr 1993 wieder aufzuholen», berichtet die Tirol Werbung. Besonders für die Hotels der Luxusklasse zeichne sich wieder ein langanhaltender positiver Trend ab. Dennoch hat sich in Tirol im «Jahr eins nach dem Beinahezusammenbruch» einiges verändert. So sind die Gruppen jener Privilegierter, die von ihren Unternehmen zu einer Incentive-reise eingeladen werden, deutlich kleiner geworden: «Wir haben immer mehr Gruppen, die nur mehr aus 30 bis 50 Leuten bestehen. Einerseits sind die Auswahlkriterien, wer nun eine Reise machen darf und wer nicht, viel strenger geworden. Andererseits entdecken immer mehr kleinere Unternehmen die Motivationschancen durch Incentive-reisen», bringt Beate Stalzer von «Tirol Special Events» ihre Sicht der Dinge auf den Punkt. Auch die Qualität der Reisen habe sich deutlich erhöht, was sich besonders auf die heimische Luxushotellerie positiv auswirkt.

Starker USA-Auftritt

Seit Jahresbeginn 1995 hat die Kongress-, Tagungs- und Incentive-Destination Wien einen «Vorposten» in den USA, dem insbesondere im Bereich der Firmentagungen stärksten Herkunftsmarkt für Wiens Kongressgeschäft. Die New Yorker Agentur MCI (Marketing Challenges International) verstärkt das Wiener Kongressmarketing vor allem durch

Recherchen über potentielle Kunden und fungiert als Kontaktstelle zwischen US-Veranstaltern und Wiener Anbietern. MCI arbeitet im Auftrag einer Gruppe von Wiener Anbietern, der federführend das Kongressbüro des Wiener Tourismusverbandes angehört, weiter das Austria Center Vienna, das Hofburg Kongresszentrum, die Wiener Messe- und Congress-Gesellschaft, Austrian Airlines sowie jene elf Wiener Hotels, die internationale Ketten repräsentieren. Ein wichtiges Verkaufsinstrument der österreichischen Kongress- und Tagungswirtschaft ist das 140 Seiten starke Sales manual des ACB (Austrian Convention Bureau), das auf 140 Seiten eine Gesamtschau der österreichischen Kongress-, Meeting- und Eventanbieter mit breitem Servicelevel für den potentiellen Auslandskunden bietet. Eine wichtige Rolle im österreichischen Kongress- und Tagungsgeschäft spielt auch die Arbeitsgemeinschaft «Round Table Konferenzhotels (RTK) Österreich», eine Vereinigung führender Hotels der gehobenen Hotellerie mit entsprechenden Tagungseinrichtungen. Die schon 1971 gegründete Hotelgruppe ist Mitglied der Österreichischen Hoteliervereinigung. Ihr gehören nunmehr 112 Konferenzhotels in allen Teilen des Landes an.

Informationen: ACB, 1070 Wien, Neubaugürtel 38, Tel. 0043/1-522 88 85, Fax 0043/1-522 88 89.
RTK-Informationenstelle, 1040 Wien, Seisgasse 18/4, Tel. 0043/1-505 53 49, Fax 0043/1-505 91 64.

Kongress-Hitliste: Wien schon vor Brüssel

Mit den bisherigen Ergebnissen behauptet Wien seine Spitzenposition im internationalen Kongress-geschichte. In der Statistik der Union der Associations Internationales (UAI) für 1994 steht Wien als Destination für internationale Kongresse weltweit auf dem zweiten Platz und hat damit bereits die EU-Hauptstadt Brüssel überholt, die 1993 diesen Platz einnahm. Nur in Paris fanden im Vorjahr mehr dieser touristisch höchst ertragsreichen Veranstaltungen statt. Nach den Kriterien des International Congress and Convention Association (ICCA) hält Wien sogar den ersten Rang vor Kopenhagen und Amsterdam, und hat damit seine Position als Spitzenreiter auch 1994 bestätigt. Nach einer von Professor Heinrich Ortrube an der Wirtschaftsuniversität Wien erstellten Studie trugen die Tagungen 2 Milliarden Schilling zum Bruttoinlandsprodukt bei und bewirkten 567 Millionen Schilling (70 Mio. Franken) an Gesamtsteuereinnahmen. HP

Gute Karten für Wien auch 1995

Christian Mutschlechner, Chef des Wiener Kongressbüros, sieht für Wien auch 1995 beste Chancen auf Wiederholung der Spitzenergebnisse. Nach einem hervorragenden ersten Kongresshalbjahr mit teilnehmerstarken Veranstaltungen gibt es auch einen starken Herbst. Im September tagt der Zentraleuropäische Anästhesiekongress mit 5000 Teilnehmern fünf Tage lang im Austria Center Vienna. Ebenso im September kommt eine europaweite Konferenz über die Eröffnung produktiver Partnerschaften («Integration in manufacturing») nach Wien-Laxenburg, im Oktober beherbergt das Hofburg Kongresszentrum das fünftägige Meeting der Europäischen Geschäftsgesellschaft für Organisationsplanung mit 2200 Teilnehmern, um nur einige Beispiele zu nennen.

Kürzlich gelang es übrigens dem Kongressbüro des Wiener Tourismusverbandes, einen Grosskongress für Wien zu akquirieren, um den es sich schon seit 1986 hartnäckig bemüht: den Weltkongress für Gastroenterologie (Erforschung und Behandlung von Verdauungskrankheiten), der vom 6. bis 13.9.1998 im Austria Center Vienna stattfinden wird, einem neben dem Hofburg Kongresszentrum beliebten Veranstaltungsort für teilnehmer- und umsatzstarke internationale Kongresse. 12 000 Ärzte sowie 5000 Begleitpersonen und Aussteller werden zu dieser Mammutveranstaltung anreisen, der erwartete Umsatz liegt bei 300 Millionen Schilling (knapp 40 Millionen Franken). HP

Position der Schweiz

Zwischen den Plätzen 6 und 9

In der Top-Ten-Liste der grossen Kongress-Länder befindet sich auch die Schweiz. Man findet sie zwischen den Plätzen 6 und 9.

Die vier ersten Ränge bei der Top-Ten-Liste der Kongress-Länder blieben in der Zeitspanne 1989 bis 1992 unverändert: Nummer eins ist und bleibt die USA (1994: 1005 Anlässe), gefolgt von Frankreich (786), Grossbritannien (645) und Deutschland (561). Gezählt werden von der Union of International Associations und der Economist Intelligence Unit nur die sogenannten internationalen Grosskongresse. «Normalerweise folgt dann auf Platz 5 Holland, ausser in Spezialjahren wie 1992, als Spanien es auf Platz 5 schaffte (Olympiade). Auf Platz 6 befindet sich bereits die Schweiz, zumindest 1991. Sie streitet sich um die Plätze 6 bis 9 mit Italien (1994: 385 Kongresse), Holland und Belgien. 1992 fiel die Schweiz weit zurück auf Platz 9. Österreich, als Land kein Kongress-schwergewicht, offeriert jedoch mit Wien eine Kongress-Stadt, die weit über der Performance der Schweizer Städte liegt. APK

Kongresse und Tagungen in Frankreich

Paris bleibt weiterhin die Nummer eins

Auch 1994 hat die Union des Associations Internationales (U.A.I.) in Brüssel die französische Hauptstadt auf Platz eins der Hitliste der internationalen Kongressstädte gesetzt. Im Ländervergleich konnte Frankreich seine Spitzenposition in Europa halten.

KATJA HASENKAMP, PARIS

Nach den durch Golfkrieg und Wirtschaftsrezession bedingten Einbrüchen der frühen 90er Jahre brachte 1994 endlich den lang ersehnten Aufschwung. Und so verbuchte zum Beispiel das Kongresszentrum in Paris im vergangenen Jahr die besten Belegungszahlen seit seiner Eröffnung. Dennoch hat sich im Tagungsgeschäft ein tiefgehender Wandel vollzogen. Die Kongresskunden sind anspruchsvoller und preisbewusster geworden. Die Konkurrenz ist grösser denn je. Nicht nur jede mittelgrosse französische Stadt, die etwas auf sich hält, investierte in ein teures Kongresszentrum, das es jetzt zu rentabilisieren gilt, sondern auch jeder Hotelier und natürlich alle Hotel-

ketten bühnen um die lukrativen Tagungsgäste – im Pariser Raum sind allein durch Disneyland in den letzten Jahren 5 000 neue Zimmer zum bestehenden Angebot hinzugekommen, was der Gesamtkapazität der gut bestückten Stadt Cannes entspricht.

Tagungsziel Côte d'Azur

Da kann nur bestehen, wer Professionalität und technische Know how vorweisen kann, denn der Kongresskunde erwartet heute komplette Pakete. Zwar bleiben geographische Lage, kulturelle Attraktivität und Tagungs-«Facilities» für die Ortswahl entscheidend, ausschlaggebend ist aber immer häufiger der Preis. Dabei werden komplette Serviceleistungen und verschiedene Extras immer häufiger vorausgesetzt. Es ist daher nicht erstaunlich, dass auch Paris im vergangenen Jahr mit einem selbstständigen Convention and Congress Büro dotiert wurde, das die französische Hauptstadt vor allem international als Tagungsstadt positionieren soll. Neben Paris ist vor allem die Côte d'Azur für das französische Tagungsgeschäft wichtig. Mit 8700 Zimmern in 4-Sterne Hotels, verfügt die Côte immerhin über 22 Prozent der Gesamtkapazi-

tät Frankreichs in diesem Segment. Inzwischen liegt der Anteil der Tagungsgäste bei rund 30 Prozent aller registrierten Übernachtungen. Neben den Grossen, wie Monaco, Cannes und Nizza, haben in den letzten Jahren auch kleinere Orte, wie Beaulieu, Grasse, Mandelieu, Menton und Villefranche in Tagungsgeschäft investiert und verfügen heute gemeinsam über 5000 Plätze und 11 500 Quadratmeter Ausstellungsfläche.

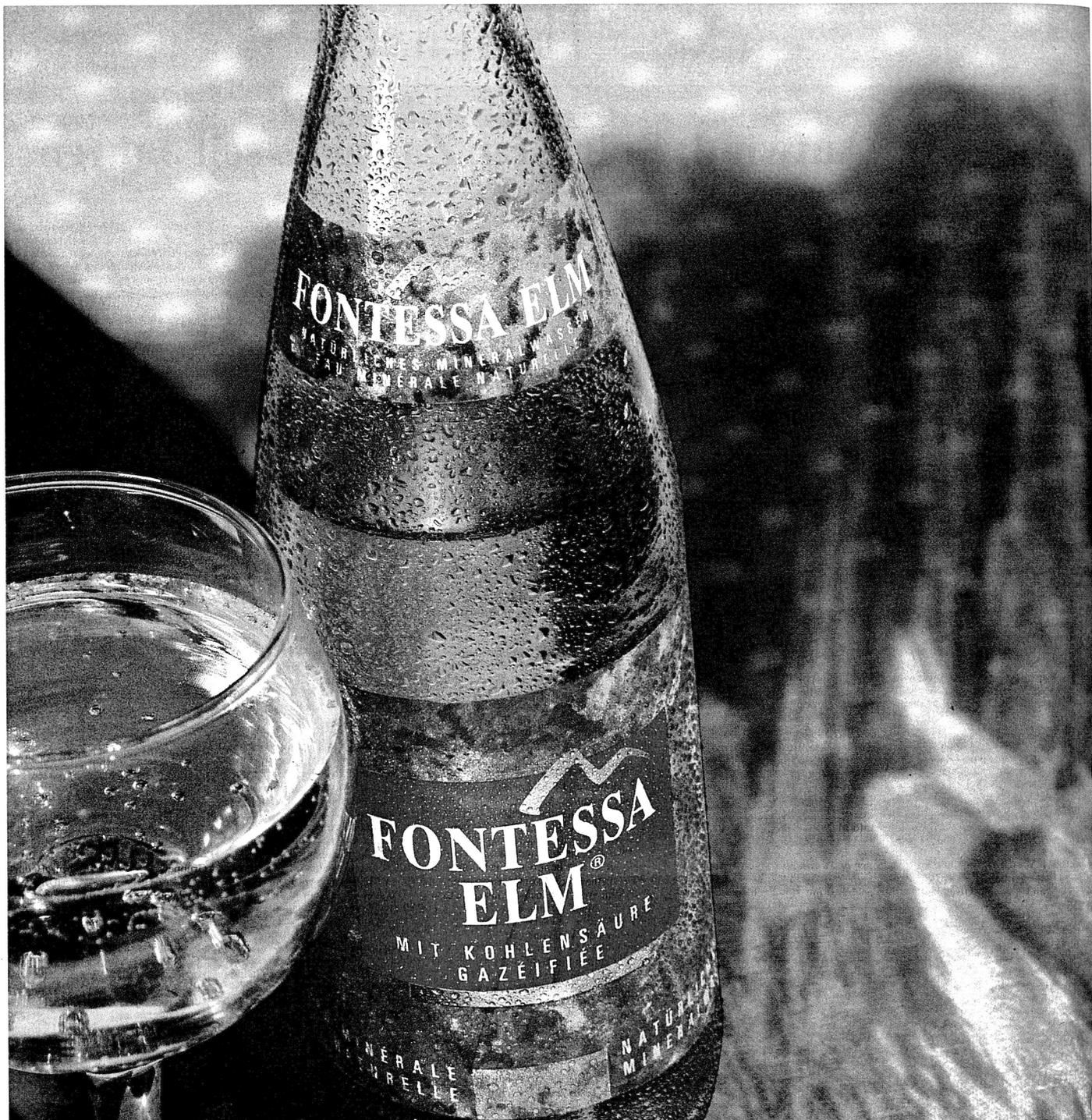
Im Zeichen sinkender Touristenzahlen und steigender Hotelkapazitäten – in fünf Jahren war die Hotelkapazität der Côte d'Azur um 40 Prozent angestiegen und der Belegungsquotient auf 47,4 Prozent gesunken – kommt dem Tagungsgeschäft besondere Bedeutung zu, zumal besonders die Monate Mai/Juni und September/Oktober für Kongresse genutzt werden. Damit nicht ungesunde Konkurrenzkämpfe zwischen Hoteliers und Kongressdirektionen ausbrechen – «es geht nicht darum Räume zu füllen, sondern die Destination zu dynamisieren» – versuchen immer mehr Orte an der Côte, Hand in Hand zu arbeiten. Beispielhaft ist die Lage in Cannes, wo die Zimmerpreise bis 1997 eingefroren wurden, damit Kongressdirek-

tion und Hoteliers am gleichen Strang ziehen. Aber auch die Stadtväter sind sich der Bedeutung des Tagungsgeschäftes bewusst. So sollen in Cannes 100 Mio. Francs in 10 000 zusätzliche Quadratmeter Ausstellungsfläche investiert werden. Und in Nizza sollen 10 Prozent des 12 Mio. Budgets des Verkehrsamtes in Zukunft in die Aquisition von Kongressen gehen.

Kongresskapazitäten in Paris

Hotelkapazitäten
75 **** = 10 600 Zimmer
502 *** = 28 000 Zimmer
656 ** = 26 000 Zimmer
Disneyland 5 000 Zimmer

Tagungskapazitäten
63 Räume mit über 250 Plätzen (110 000 Sitze pro Tag)
550 000m² Ausstellungsfläche für Messen
Umsatz: 6 Mrd. FF (1,4 Mrd. Franken) (ohne Disney)
(Zahlen Ende 1994) HAS



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 QUALITÄTSBEWUSST SIND UND FONTESSA ELM "FROM THE ROCKS" TREU BLEIBEN.

 unifontes

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

Erfolg dank Kommunikation

Tuchführung mit dem Gast – aber wie?

Ein geschickten Kommunikator vertrauen sich die Menschen bereitwillig an. Ist ein Hotelier zugleich Psychologe, Diplomat und Schauspieler, sind seine Kommunikationschancen optimal. Wie aber geht er mit dem Gast auf Tuchführung? Mit dieser Frage haben sich einige von der hotel+tourismus revue kontaktierte Hoteliers auseinandergesetzt.

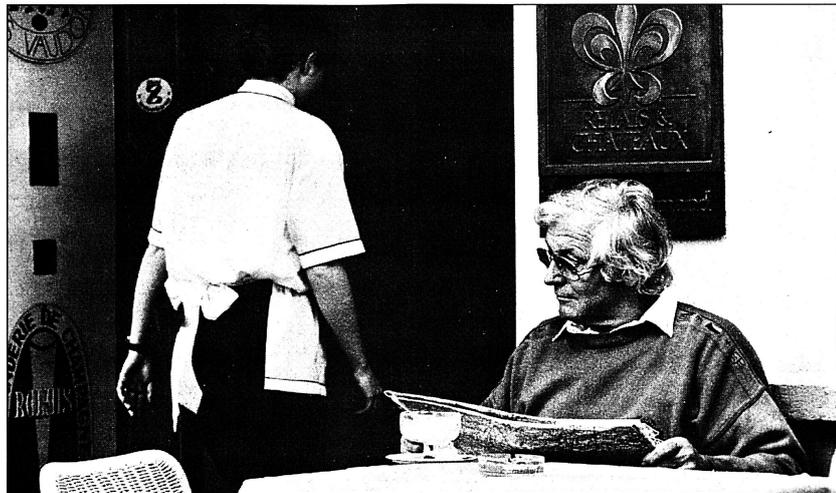
HEDWIG SCHAFFER

Persönliche Kontakte, Fragebogen und Kundenapéros: Dies sind laut einer Umfrage der hotel+tourismus revue in der Kommunikation mit Gästen die gängigsten Tips und Tricks, um Anliegen, Wünschen oder neuen Trends auf die Spur zu kommen. Alter Wein in neuen Schläuchen? Warum auch nicht: Im Labyrinth der zwischenmenschlichen Beziehungen kommt es weit mehr auf das Wie als auf das Was an. In einem zentralen Punkt sind sich die befragten Hotelbesitzer einig: Kommunikation mit Gästen ist derart wichtig, dass sich der Geschäftsführer unbedingt persönlich damit befassen muss. **Rolf Brönnimann**, Generaldirektor der Bürgenstock Hotels AG macht mehrmals täglich die Runde, um mit Individualgästen ins Gespräch zu kommen. «Ein Hotelier sollte 30 bis 40 Prozent seiner Arbeitszeit an der Front verbringen,» postuliert er.

Feedback für Hellhörige

Für **Francisca Hotz** (Adula, Flims, Waldhaus) geht nichts über die Begegnung von Mensch zu Mensch – und dies bereits bei der Reservation via Telefon: «Ich höre es den Atemzügen des Anrufenden an, ob ein Angebot passt oder nicht». Auch **louis Bischofberger** (Kreuz, Egerkingen) hält die persönliche Präsenz für die wichtigste Voraussetzung für Feedback jeder Art – vom Lob über die Beanstandung bis hin zur konstruktiven Kritik. An regelmässig durchgeführten Kadersitzungen erfährt er zudem von seinen engsten Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen, was diese Bezugspersonen im Kontakt mit der Kundschaft erfahren haben.

Kein Problem, mit der Stammkundschaft auf Tuchführung zu bleiben, hat **Jean-Pierre Fischer** (Fischers Seehotel Luga-



Kommunikation mit dem Gast ist mehr als nur die Frage: «Hat es Ihnen geschmeckt?»

Foto: Andreas Messerli

no-Castagnola) – je kleiner der Betrieb, desto ungewonnener ergeben sich in der Regel Kundenkontakte. Dies bestätigt auch **Thomas Ador** (Alpenland, Launen): «Allerdings erzwingt keine Unterhaltung. Wenn die Gäste es wünschen, nehme ich sie auf kleine Ausflüge mit – und sie öffnen sich beim Wandern».

Small-talk muss sein

Umstritten ist der Fragebogen: Laut Bischofberger bringt er nichts. Andere Befragte beantworten die Frage nach dem Informationswert dieser Hausaufgabe für Gäste mit «Yein». Brönnimann dagegen, nimmt jeden ausgefüllten Fragebogen ernst. Mit 10 Prozent sei der Rücklauf erfreulich. Aus verschiedenen Gesprächen mit Hotelfachleuten ging hervor, dass der Nutzen des Fragebogens von der durchdachten, präzisen Fragestellung, vom richtigen Auswerten und schliesslich davon abhängt, wie die gewonnenen Erkenntnisse umgesetzt werden. **Georges Sardi** (Hotel Worbenbad, Worben) arbeitet mit den drei Bewertungskriterien «sehr gut, gut, knapp

genügend.» womit er gute Erfahrungen macht. Bemängelungen geht er sofort nach. Gäste-Apéros sind nach wie vor beliebt – zum Beispiel auf dem Bürgenstock. Brönnimann: «Dabei pflegen wir

mit freudig mitmachenden Gästen während jeweils 60 bis 90 Minuten den Small-talk.» Wie die Kundschaft über ein Hotel denkt, kann auch via Mailings mit Respon-

«Den idealen Gast gibt es nicht»

Was sagt der Public-Relations-Fachmann **Silvio Weilenmann** von F+W Communication AG, Ittigen, zum Thema «Kommunikationsförderung im Hotel»? Sein Motto lautet: «Mut zur Glaubwürdigkeit.» Das moderne Marketing sei nicht nur auf den Gast fixiert: Dieser sei eine kontroverse, Persönlichkeit in einer höchst kontroversen, emotionalen Welt. Den idealen Gast gebe es ohnehin nicht. Der moderne Kunde sei kein Taucher, sondern ein Surfer, wie wir alle dem Wind und den Wellen ausgesetzte Surfer seien.

Wie gestaltet ein Hotel jedoch eigene, glaubwürdige Welten? Weilenmann empfiehlt, sogenannten Zukunfts- oder

Visionstatiers durchzuführen. Dabei handelt es sich um eine, von einem deutschen Guru zu einem vitalen Prozess ausgebaut, neue Art von Workshop und gleichzeitig um eine weiterentwickelte Berateraktivität. Konkret geht es darum, dass sich das Kader eines Hotels für einige Stunden mit Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie (eventuell in erst einer zweiten Phase) mit bestehenden oder potentiellen Kunden zusammensetzt.

Anlässlich dieser, im Abstand von einem oder zwei Jahren stattfindenden Kreativtreffen, wird gemeinsam versucht, auf möglichst gleichgeschalteter Wellenlänge intuitiv die Zukunft zu er-

Möglichkeit in Erfahrung gebracht werden. Oder via hausinterne Kochkurse, wie dies im «Kreuz» in Egerkingen geschieht. Oder man tut, was Ador empfiehlt: «Wenn ich jedem Gast das Gefühl gebe, er werde von mir speziell bevorzugt, erleichtert und fördert das die Kommunikation zwischen uns.» Ein vielversprechendes Forum für den Gedankenaustausch zwischen Anbietern und Benutzern hat sich Bischofberger vorgenommen: Kreative Sitzungen mit ausgewählten tatsächlichen oder potentiellen Gästen, die unter der Bezeichnung «Qualitätszirkel» oder «Bruderschaft Kreuz» durchgeführt werden sollen.

Bindeglied Gästemagazin

Dass simple Fragen wie «Hat Ihnen das Essen geschmeckt?» zur Erhellung des Images längst nicht mehr ausreichen, hat die Itr-Umfrage deutlich gezeigt. Es geht vielmehr darum, unter dem Hoteldach ein kommunikationsfreundliches Klima zu schaffen. Und dazu sind zahlreiche Hilfsmittel geeignet. **Edwin Schwarz**, ein Betriebsleiter aus Worben, logierte vor einiger Zeit mit seiner Frau in einem geeigneten Hotel in Bayern, das sein Gästemagazin in täglich neuen Ausgaben mit einem Beschrieb aller aktuellen Gäste auflegt. Schwarz: «Dies brachte nicht nur die Gäste untereinander ins Gespräch – es brach auch das Eis zwischen diesen und dem Gastgeber.»

fassen. Der «Frontworker» Weilenmann, der solche Meetings bereits mit einer Hotelkette und einer Flugesellschaft durchgeführt hat, übernimmt die Rolle des Moderators, nachdem er sich zuvor intensiv mit dem Betrieb des jeweiligen Auftraggebers befasst hat. Die Gruppenarbeit besteht darin, Bedürfnisse herauszufinden, Alternativen zu entwickeln, neue Strukturen zu formulieren sowie weiterzuentwickeln. Auf Wunsch begleitet Weilenmann auch das Umsetzen der gewonnenen Erkenntnisse. Der Spass an dieser Nabelschuppe kostet je nach Aufwand – alles inbegriffen – zwischen 5000 und 10 000 Franken. HS

Kulinarischer Herbst

Wilde Phantasien geistern durch die Küche

Herbstzeit, Erntezeit, Jagdzeit. Einst, als noch nicht fast alle Produkte rund ums Jahr verfügbar waren, bogen sich im Herbst die Tische unter der farbenprächtigen Last aus Feld und Wald. Heute setzen kreative Köche wieder vermehrt auf Saisonales, richten Wild phantasievoller und abwechslungsreicher an.

ELIANE MEYER

Grosse weisse Trüffel, rötliche Kaiserlinge und pralle Steinpilze, gebettet auf buntes Herbstlaub: Mit diesem verlockenden Foto-Stilleben laden Küchenchef **Fritz Schilling** und Besitzer **Adalbert Schmitt** vom Hotel-Restaurant Schweizerstuben in Wertheim-Bettingen bei Würzburg (zwei Michelin-Sterne) derzeit zu einem lustvollen, herben Essvergnügen. Bloss: Woher nehmen die Herren die prächtigen Pilze her? In Deutschland war's doch kaum weniger nass und kalt als bei uns. Sogar im Tessin jammert Küchenchef **Othmar Schlegel** vom Leading-Hotel Castello del Sole in Ascona über die schlechte Steinpilzqualität. Und die besten weissen Trüffel gebe es erst im November. **Peter Graber**, kochender Pächter in der Stüvetta Veglia in Celerina, kann nur ab und zu Steinpilze servieren, weil Ehefrau **Wera** mit den Kindern sie selbst in den Waldern des Unterengadins sucht. **Armin Amrein**, seit 21 Sommern Küchenchef auf dem Bürgenstock, meint gar dezidiert: «Wir bekommen schlicht keine frischen Pilze, schon gar keine Eierschwämmli!» Start-

schuss ist am 9. 9. Mit frischen Pilzgerichten ist's also – vorläufig – nichts, dafür mit Wild. Auch nicht immer frisch, in den wenigsten Fllen einheimisch, aber: «Die Gäste wollen im Herbst einfach Wild; je kühler es ist, desto früher», erklärt **Silvio Cathomen**, F&B-Manager und Küchenbetreuer in **Peter Vogels** Zürcher 3-Stern-Hotel Arc en Ville. Als Bündner gab er exakt am 9. 9. (Jagderöffnung in Graubünden) den Startschuss für die Wildkarte im Restaurant Le Train. Sie umfasst Klassiker wie Rehpfiffer, aber auch Neueres wie Wildschweinkotelett an einer Sauce aus schwarzer Schokolade mit Dürrpflaumen, Wachteln auf Linsensalat und Hirschschnitzel an Wacholdersauce. In der Woche vom 23. November, wenn die USA den herbstlichen «Thanksgiving Day» feiern, bringt Cathomen zudem das passende Menu mit Truthahn, Kürbis und Süsskartoffeln auf den Tisch. Wildenten und weisse Trüffel.

Trüffel: Inbegriff des Herbstes

Auf edles Frischwild, teils noch selbstgepflanzt, klassisch zubereitet und mit phantasievollen Zutaten wie eingemachten schwarzen Nüssen serviert, setzt **Othmar Schlegel** derzeit im Castello del Sole. Seine Lieferanten Rageth und von Escher werden sogar wilden Fasan liefern, die Jagd beginnt Mitte Oktober. Dann wird Schlegels Piemonteser «Trüffelmännchen» auch die ersten der delikaten Knollen bringen – «weisse Trüffel sind für mich der Inbegriff eines Herbstgerichts, da sie wirklich nur im Herbst erhältlich sind und nicht gezeitet werden können» Othmar Schlegel bereitet sie konservativ mit feinen Nüdelchen, Ri-

sotto oder als Fonduta Piemontese zu, könnte sich die Trüffel aber auch mit Fasan, Milken oder Kalbshirn vorstellen.

Damhirsch aus eigener Zucht

Armin Amrein im Bürgenstock-Club komponiert seine Herbstkarte alljährlich neu: «Kein Gericht erschien je zweimal gleich auf der Karte!» Natürlich dürfe Wild nicht fehlen: «dealerweise haben wir am Bürgerberg eine eigene Damhirschezucht.» Das frische Fleisch serviert Amrein beispielsweise vom Rücken als Carpaccio mit Grappatrauben, als Medaillon auf Holundersauce, als Kotelett paniert in goldenem Grissini. Wichtig sind ihm die saisonalen Gemüse und Früchte. So bietet er Cremesuppen aus Kastanien mit Merlot, aus Petersilienwurzel mit Kalbsmilken an. Red Snapper richtet er auf Zwetschgen-Chutney an, Turbot auf Randennudeln, Lachsforelle auf Preiselbeer-Dillsauce. Zum Rehuhn-Kotelett kreierte er Sauerkraut-Ravioli, zu Wildenten-Streifen eine Zwetschgensauce.

Wildglück hat **Peter Graber** in Celerinas Stüvetta Veglia: «Die Einheimischen bieten mir oft frischgeschossenes Wild an, sogar ganze Gamsen! Die lösen wir dann selber aus: Für die Lehrlinge ist das eine interessante Erfahrung.» Daneben liefert von Escher Graber Federwild, ab und zu sogar ein Birkhuhn. Seine Vorzugslieferantin ist aber Mutter **Vreni Graber**, die aus ihrem grossen Bauernhof im bernischen Aarwangen Wagenladungen voll herbstlichem Holunder und Josta (eine Kreuzung zwischen schwarzen und roten Johannisbeeren) schickt, auch Kürbisse in allen Farben und Grössen.

Calanda Bräu mit neuem Bier

Calanda Ice, eine Weltneuheit

Im frisch gefallenen Schnee des Weissfluhgipfels in Davos wurde am vergangenen Donnerstag das jüngste Kind der Calanda Bräu in Chur aus der Taufe gehoben: es nennt sich «Calanda Ice» und schmückt sich mit den Attributen «mehr Geschmack, mehr Milde, mehr Frische». Erhältlich sein wird das «milde Wilde» zu Beginn der kommenden Wintersaison und vorerst nur in Graubünden und im Tessin.

FRANZ SPANNY

Ice-Biere kennt man in den USA und in Kanada schon seit geraumer Zeit. Sie haben sich mit einem Marktanteil von 5 Prozent – das ist für eine Bierspezialität sehr beachtlich – vor allem in den Kreisen der jüngeren Gerstensaft-Konsumenten fest etabliert und belegen in den USA bereits den dritten Rang unter den verkauften Bieren. Was jenseits des Atlantiks gut ankommt, sollte auch im alten Europa seine Anhänger finden. Also schritt man in der seit zwei Jahren zur Heineken-Gruppe gehörenden Calanda Bräu in Chur zur Tat. In einer sich über Monate hinziehenden Entwicklungsphase wurde mit dem «Calanda Ice» gleich eine Weltneuheit geboren. Das erste von einer grösseren Schweizer Brauerei hergestellte Ice-Bier enthält – und damit ist man ähnlichen Produkten aus der Welt einen Schritt voraus – auch gleich einen Schuss Weizenmalz, das für einen besonders milden, angenehmen Geschmack sorgt. Die Bezeichnung «Ice-Bier» hat nichts

mit der Trinktemperatur zu tun, sondern ist brautechnisch begründet. Vor der Filtration wird dieses neue Bier der Calanda Bräu auf eine Temperatur von minus 4 Grad Celsius hinuntergekühlt, so dass sich Eiskristalle bilden. Dieser Produktionsvorgang bewirkt beim Endprodukt einen weichen Geschmack. Das «Calanda Ice» wird in der Schweiz wie jedes andere Bier auch mit einer Temperatur von 5 bis 7 Grad serviert und in der ersten Phase meist auch in diesem relativ kühlen Zustand getrunken.

Segment abgerundet

Man sieht im «Calanda Ice» nicht ein modernes Trendbier, sondern eine sinnvolle Ergänzung des Produktionssegments dieser Heineken-Tochter. «Ich bin überzeugt davon, dass dieses neue Produkt eine grosse Zukunft hat und erwarte mir von Calanda Ice einen Anteil von 5 Prozent an unserem Gesamtumsatz», meint denn auch **Markus Testa**, Produktmanager bei Calanda-Haldengut. Es wird in durchsichtiger Flasche mit einem Inhalt von 25 cl angeboten und aus einem speziellen Glas getrunken, falls man nicht den Trinkgenuss aus der Flasche vorzieht. Der Alkoholgehalt dieses neuen Gerstensaftes beträgt 4,8 Volumenprozent und die Flüssigkeitsbasis bildet sauberes Bergquellwasser, das aus einer brauereieigenen Quelle bei Parpan hervorsprudelt. Die erste Gelegenheit, das «Calanda Ice» zu degustieren bietet sich für Fachleute im November an der IGHEO in Basel. Ein breiteres Publikum wird im Rahmen von Degustationen im Detailhandl Gelegenheit erhalten, mit der Neuschöpfung der Calanda Bräu, die sich speziell an ein jüngeres Publikum richtet, Bekanntheit zu machen.

FIRMEN BERICHTEN

Lever Sutter ergänzt Angebot

Lever Sutter präsentiert gleich drei neue Produkte: eine Teppichsprüh-Extraktionsmaschine Taski aquamat 10 und Taski aquamat 20, eine neue Acryl-Selbstglanz-Dispersin, die Taski ultrastar und die Geschirrspülmittel Sumazon Nova H und Sumazon classic. Während das Flüssigprodukt Sumazon Nova H weder Chlor, Phosphat noch Silikat enthält, handelt es sich bei Sumazon classic um



ein chlorfreies Pulverprodukt. Mit dem Taski ultrastar können alle glatten Bodenbeläge wie PVC, Linoleum, Vinyl-Platten aber auch Natur- und Kunststein behandelt werden. Die Taski aquamaten ermöglichen einfaches Handling in Verbindung mit starkem Sprühdruk und ausgezeichneter Saugleistung. Das umfassende Zubehör ermöglicht eine an die jeweiligen Reinigungsaufgaben angepasste Ausrüstung der Maschinen. Weitere Auskünfte: Lever Sutter AG, 9542 Münchwilen, Telefon 073 27 27 27.

Verführerische Desserts

Die Firma Lipton Sais präsentiert zwei neue Gelina Dessertkreationen: Die Crème Brûlée Catalane und eine Tiramì Su. Auch die zwei neuen Desserts lassen sich einfach und zeitsparend zubereiten, und die Kreativität des Kochs wird dabei in keiner Weise eingeschränkt, können doch die Desserts nach Belieben verfeinert und individuell ausgestaltet werden. Die beiden Qualitätsprodukte zeichnen sich durch folgende Eigenschaften aus: Crème Brûlée Catalane: erstmals als



Convenience-Produkt erhältlich, enthält einen speziell entwickelten Instant-Caramelmelzucker für das Flamberggerät respektive den Salamander. Dieser führt rasch zum gewünschten Caramelspiegel. Tiramì Su: keine Salmonellengefahr, schnell und einfach hergestellt, ohne Eier. Der Richtpreis für die Crème Brûlée beträgt

115.60 Fr. pro Verkaufseinheit oder 0.55 Fr. für 110-Gramm-Portionen, derjenige für Tiramì Su 178.80 Fr. pro Verkaufseinheit oder 0.75 Fr. für 100-Gramm-Portionen. Weitere Auskünfte: Lipton-Sais Catering, Föhrlihubstrasse 10, 8031 Zürich, Telefon 01 278 42 95.

Zeitvertrieb mit Tischset

Die Tela Papierfabrik AG in Balsthal bietet den Wirten die Möglichkeit, die Gäste mit einer noch breiteren Dienstleistungspalette zu überzeugen. Mit dem Guestline Kinder-Würfelspieltischset ergänzt die Firma optimal die Serviceleistungen insbesondere gegenüber Familien mit Kindern. Dieses Tischset ist



gleichzeitig ein Spielfeld, auf dem die Kinder «Leiter!» spielen können, bis das Essen serviert wird. Das Leiterispiel wird von Tela samt Würfel und Spielchips angeboten. Weitere Auskünfte: Tela Papierfabrik AG, Balsthal, Produktmanagement, Telefon 062 73 41 11.

Volg mit Rebsorte «Lemberger»

Die Volg Weinkellereien aktivieren ihren Rebbau: Das Schaffhauser Volkswirtschaftsdepartement erteilte Volg auf Ersuchen hin die Anbaubewilligung für die bei uns eher unbekannt Rebsorte «Lemberger», auch «Blauer Limberger» oder «Blaufränkisch» genannt. Für den Anbau der Sorte Lemberger wurde das sorgfältig ausgewählte Hallauer Grundstück Kirche nord auf einer Fläche von 53 Aren mit 2100 Rebsetzlingen der Sorte Lemberger bepflanzt.

Die Rotweinsorte Lemberger stammt wahrscheinlich aus Österreich. Sie gedeiht am besten in tiefgründigen, fruchtbaren, sandigen Lösslehm Böden. Die schwarzblauen Trauben mit mittelgroßen, dickhäutigen Beeren reifen mit dem Blauburgunder. Die geringe Empfindlichkeit gegen Fäulnis erlaubt eine späte Lese. Vorausgesetzt, die Natur macht mit, kann im Herbst 97 mit der ersten Traubenlese von rund 4200 Kilogramm gerechnet werden. Nach der Kelterung und dem Ausbau in Barriques, wird der Lemberger-Barrique mit dem Jahrgang 1997 im Frühjahr 1999 mit dem Markenzeichen «Volg Weinkellereien, der Name für Qualitätsweine» erhältlich sein. Weitere Auskünfte: Volg Weinkellereien, Schaffhauserstr. 6, Postfach 344, 8401 Winterthur, Tel. 052 264 26 85.

Wer bei uns inseriert, hat Erfolg!

HOWEG

PLANTEURS REUNIS

FOOD

- Violetto Violone Reis kg 1.48*
- Ariotto Pastini Reis kg 2.45*
- Roma Ariotto Reis kg 1.69*
- Salran, gemahlen, rein 25 g 37.95*

- Gulischuppe Hilcona 3/1 Ds 14.95*
- Tomaten geschält SAN MARZANO Bando 3/1 Ds 2.99*
- Sunland Fruchtcocktail im Saft Ds 6.99*
- Hiero Gulischuppe S. Galler Ds 13.95*

- Sauerkraut Ischlerlig Ds 11.60*
- Wagarspeck kg 10.60*
- Dörrobbon ohne Faden aus Holland kg 15.95*
- Pasta del Padrone Apfelt Magaron kg 2.45*
- Hömi mittel kg 2.45*
- Tipo Napoli Spaghetti lang, 1.8 mm kg 1.95*
- Spaghetti kurz, 1.8 mm kg 1.95*
- Penne rigate kg 1.95*
- Olivenmar gerieben Olivenöl mit weissem Trüffelaroma, 55 ml FI 7.90*

- Mandeln rein weiss, gemahlen kg 8.95*
- Haselnüsse gemahlen kg 6.65*
- Mandeln weiss, gehobelt kg 9.95*
- Sultaninen heil kg 3.30*

- Knorr Sauce Demi-glace Box 325.-*
- Napolitains Apropice Cl 64.50*

- 2 edle Vertreter aus dem Wallis: Fondant der bekannteste Walliser Weissen, gelb als «Mandorin». Mit seiner Wohllegen Sie den verführerischen Gegenpartnern geschäftig. Es ist empfindlicher, wenn den Fondant bei einer Temperatur von 10°C zu servieren. Passt zu kalten Entrees oder zu Fisch- und Meeresfrüchten. Die Profi Non-Tausche gelb dem Öle Rasen. Kluge und die appetitliche Bunte. Tom-Gehäuse zieren die schone Frucht und die Robustheit. Passt zu dunklen Fleisch und Wildschweinen, aber auch Gabel zur «Jock-Platte» mit verschiedenen Aussoßen Rohschinken und Bienenfleisch.
- TOP 50 Fondant Mollignon 1994 Songes du Valais 50 cl 4.10*
- Fondant Mollignon 1993/94 Songes du Valais 75 cl 4.10*
- TOP 50 Döle de Siere 1994 Songes du Valais 50 cl 4.10*
- Döle de Siere 1994 Vin Bec 75 cl 4.10*

Jetzt anfordern: GUIDE, Howeg-Planteurs Réunis AG mit Aktualitäten für den preiswerten Einkauf. 041 34 99 40

- Howeg Erdmussel Box 20 L 3.69*
- Mayonaisse Excellency kg 14.95*
- Silberweibeln Excellency 3/1 Ds 8.90*

- Braseo Schwarzw., engl. Mischung ohne Faden Schwarzw., engl. Mischung mit Faden Cl 2.95* 3.95*
- Zuckerersatz, 5 g Cl 16.95*
- Kaffeebraun L 5.45*

- Brasso Ice Tea Tetra L 56.-*
- Ice Tea Brasso, Instant, 90 g BI -59*
- Ice Tea Brasso, Instant, 900 g Pa 5.25*

- Valser Classic Mineral 50 cl -78*
- Valser Classic Mineral 30 cl -68*
- Orangensaft Sunair 200 cl 1.85*
- Orangensaft Sunair 100 cl 1.50*

- Grolsch Premium Lager 25 cl -95*
- Grolsch Premium Lager 50 cl 1.70*

- 2 edle Vertreter aus dem Wallis: Fondant der bekannteste Walliser Weissen, gelb als «Mandorin». Mit seiner Wohllegen Sie den verführerischen Gegenpartnern geschäftig. Es ist empfindlicher, wenn den Fondant bei einer Temperatur von 10°C zu servieren. Passt zu kalten Entrees oder zu Fisch- und Meeresfrüchten. Die Profi Non-Tausche gelb dem Öle Rasen. Kluge und die appetitliche Bunte. Tom-Gehäuse zieren die schone Frucht und die Robustheit. Passt zu dunklen Fleisch und Wildschweinen, aber auch Gabel zur «Jock-Platte» mit verschiedenen Aussoßen Rohschinken und Bienenfleisch.
- TOP 50 Fondant Mollignon 1994 Songes du Valais 50 cl 4.10*
- Fondant Mollignon 1993/94 Songes du Valais 75 cl 4.10*
- TOP 50 Döle de Siere 1994 Songes du Valais 50 cl 4.10*
- Döle de Siere 1994 Vin Bec 75 cl 4.10*



- Beaujolais Bel-Air A.C. 100 cl 4.95*
- Merlot del Pire amabile Sapienza DOC 50 cl 1.45*

- Aperizeller Aperizeller 100 cl actual
- Jageter Punsch, 44% 100 cl actual

- Gastro Softline Servietten, weiss, 31tag, 38 x 38 cm Servietten, weiss, 21tag, 33 x 33 cm Servietten, weiss, 11tag, 33 x 33 cm

- Altes Dorf Kermischbranntwein, 40% 100 cl actual

HOWEG PLANTEURS REUNIS 6031 Balsthal Bestellservice: Telefon 041 34 99 40 Fax 041 33 21 22

JETZT KÖNNEN IHRE GÄSTE ETWAS ERLEBEN!

AUF ÜBER 1000 M² FINDEN SIE IM GRÖSSTEN LADEN DER SCHWEIZ FÜR DEKOARTIKEL PRAKTISCH ZU JEDEM THEMA ETWAS. UND ZWAR ZU GANZ NORMALEN PREISEN.

AKTUELL: DIE WILDESTEN DEKORATIONEN FÜR IHRE WILDZEIT

UND WENN SIE WOLLEN: WIR BERATEN SIE GERNE GRATIS BEI INHNEN ZU HAUSE!

GANZJÄHRIGE WEIHNACHTSAUSSTELLUNG

Öffnungszeiten: Mo 13.30 bis 18.30 Uhr, Di bis Fr 09.00 bis 12.00 und 13.30 bis 18.30 Uhr, Sa 09.00 bis 17.00 Uhr durchgehend

URMAX
DER VERBUCKTE LADEN
5722 Gränichen/Suhr Oberdorfstrasse 18 Telefon 064/31 90 66 Telefax 064/31 91 35
Ausfahrt Aarau Ost, in Suhr Richtung Luzern (ca. 5 Min. von Mübi (Pflister) Parkplätze vor dem Haus

GEBR. KUNZ 8942 Oberrieden
Elektro-Mech. Servicedienst Telefon 01/7209293

Salamander
ab Fr. 1060.—
Rost in der Höhe verstellbar
220 Volt

Da kaufen, wo auch repariert wird!

Wir verbessern...

- ...Lebensqualität... Für Sie, für Ihre Mitarbeiter, für Ihre Kunden seit 25 Jahren in der Schweiz.
- ...Betriebshygiene... Schädlingsbekämpfung, Präventivschutz, Desinfektion, Holzschutz, Fassadenschutz gegen Tauben.
- ...Ihr Image! Beratungen und Dienstleistungen mit dichtem Servicenet. Wir erfüllen die höchsten Qualitätsansprüche partnerschaftlich, umweltgerecht nach neuestem Wissensstand der Technik.

Ihr zuverlässiger Partner in der Nähe... weltweit.
01-7502550 / 062-614401
022-7534955

Rentokil

Für den Profi

Neu freshstar. Gastronom FRISCHHALTEFOLIE. 100% ALU

alustar. Gastronom Aluminiumfolie. 100% ALU

alustar. Gastronom Feuille d'aluminium. 100% ALU

alustar
Ihr Grossist hat's

Time is Money & Money is Time but Time is Everything
Bei... Management oder Manager Problemen Für... Ihre Nachfolgeregelung Bei... Kurzfristigem Denken Für... Neue Ideen
Call at the right Time!
FUTURA MANAGEMENT GmbH
Diskretion gehört dazu
FAX: 031/961.25.67

Beschriftungen
Selbstklebend, in allen Buchstaben für innen & aussen, in jeder Zweck!
Schriften, Buchstaben, Optikk
5722 Gränichen, 064/31 25 02, 064/31 38 76

Schultes-Kassensysteme für den harten Einsatz
Von einfachen Kassen bis zum raffinierten System - wir decken jedes Bedürfnis ab.
Leistungsreiches Servicepersonal. Ihre Nähe. Ihre Bedürfnisse.

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

50% DER BEVÖLKERUNG ISST WENIGER FLEISCH!

HIER HABEN SIE 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.

Reinigungsprobleme?
SOMMA zeigt professionelle Lösungen für innen und aussen.



Verkauf von...
Reinigungsautomaten
Staub- und Wasserauger
Einschleibemaschinen
Puffermaschinen
Reinigungsmaschinen
Reinigungsgeräte
Reinigungsprodukte
Spezialmaschinen für Ex-Bereich

4710 BALSTHAL
TEL. 062 71 11 66



bewahrt Sie vor bitteren Enttäuschungen.

Moderne Kommunaltechnik
Ochsner
container für alle(s)!



J. OCHSNER + CIE AG
Steinackerstrasse 31
CH-8902 Urdorf/ZH

Telefon 01/734 42 42
Telefax 01/734 08 30



Foodservice Equipment.

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

ExpoTour. Die Fachmesse mit den richtigen Ideen.

Mailänder Messegelände 10.-14. November 1995

EXPO.cts via Londono 2, 20151 Mailand
Italien Tel. +39 2 34984.1 Fax +39 2 33600493

In Zusammenarbeit mit Anie, Acoma, Acomag, Ucimac, Ucisip, Ucoma.



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



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



FORUM

für Information, Kommunikation und Telematik

Informationen und Angebote von Hotel- und Gastrobetrieben

via SWISS ONLINE

***FORUM# oder *4444#**

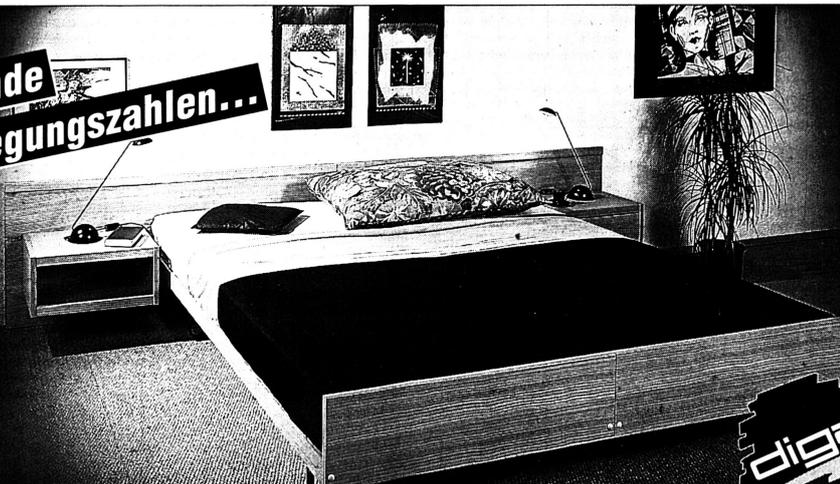
Kasimir-Pfyffer-Strasse 13, Postfach 7151, 6000 Luzern 7

Telefon 041 22 44 77 Telefax 041 22 47 17

*forum# *4444#

Achtung: steigende Belegungszahlen...

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



BON 89/CLA
ansenden an:
diga, Info-Service, 8854 Galgenen

Schicken Sie mir bitte **gratis**

den 16seit. Gästezimmer-Prospekt
 B4seit. Gastromöbel-Katalog
 den 32seitigen Bettwarenprospekt

Name _____
Strasse _____
PLZ/Ort _____

Verrechnung über den Fachhandel



diga ENGROSMÖBELZENTREN

8854 Galgenen/SZ Tel. 055/66 11 11 4614 Hägendorf/Olten Tel. 062/46 26 41 9532 Rickenbach/Wil Tel. 073/23 64 77 8032 Emmen/Luzern Tel. 041/55 10 80 1701 Fribourg/Nord Tel. 037/26 80 80 8600 Dübendorf/Zürich Tel. 01/822 22 26

Handelsgastronomie...

Restaurants in Warenhäusern und Grossverteilern konkurrieren die herkömmliche Gastronomie. Trotz schlechter konjunktureller Lage haben sie sich längst als eigenständige Profitcenter profiliert. Einengende Ladenöffnungszeiten werden unter anderem mit tiefen Preisen und schneller Bedienung wettgemacht. Marktuntersuchungen erlauben die genaue Analyse der Gästebedürfnisse, so dass das Angebot entsprechend abgestimmt werden kann. Trotzdem: Die Wachstumsgrenze im Bereich Handelsgastronomie auf dem Schweizer Markt ist nahezu erreicht.

Rendite für das Restaurant im Einkaufszentrum

In den grossen Einkaufszentren im Rhonetal sind die Restaurants nicht mehr wegzudenken: Teilweise über die Ladenschlusszeiten hinaus, gehören Passanten, Einkaufstouristen, Schüler, aber auch Angestellte zu ihren Kunden.

BETTINA MUTTER

BRIG
am Simplon

Brig, Visp, Siders, Sitten, Martigny: Die Walliser Zentren sind Einkaufsmetropolen, Schulzentren und Kulturstädte in einem. Und die Betreiber der grossen Ladenketten taten gut daran, ihre Geschäfte mit Restaurants zu bestücken, die neben viel Platz auch eine breite Palette rasch verfügbarer, oft äusserst günstiger Menüs bieten: «Dass die Wartezeiten in unsere Restaurant praktisch gleich null sind, ist wahrscheinlich einer der wichtigen Pluspunkte, die wir haben», weiss Pascal Gasser, Geschäftsführer des Coop Restaurants «La Marmite» in Sitten.

Öffnungszeiten: Lockerung

Eine Ausdehnung der Öffnungszeiten ist nicht die Regel, zeichnet sich aber vor allem morgens, vereinzelt sogar am Abend ab. Gegen eine völlige Lösung er Ladenöffnungszeiten spricht sich aber Pascal Gasser an sich im Namen der konventionellen Gastronomiebetriebe aus. Die Kasse stimmt auch mit den 300 Menüs, die mittags über die Theke gehen. Eine gänzliche Lockerung der Ladenöffnungszeiten sieht auch Georges Schnidrig, Geschäftsführer der Migros Brig nicht. Was das Restaurant-Patent angeht, wäre dies zwar durchaus möglich. Zur vollständigen Liberalisierung der Öffnungszeiten ist erst die Manor AG übergegangen.

Klares Kundenprofil

Deshalb ist es in seinem Fall eher der Laden, der vom Restaurant profitiert. Das Kundenprofil der Ladenrestaurants setzt sich aus einer grossen Anzahl Schüler und Studenten zusammen. Hinzu kommen zahlreiche Angestellte. Pascal Gasser stellt fest, dass die Selbstbedienungsrestaurants der Nachfrage nach möglichst breiter Auswahl und raschem Service am besten entsprechen können. Bei Migros und Manor können die Restaurants in den Regionen aus einer ganzen Reihe Menüvorschläge ihre Wochenprogramme zusammenstellen. Der Brig Migros-

Direktor Georges Schnidrig stellt eindeutig fest, dass die Konsumenten ihren Geldbeutel nach wie vor fest im Griff haben. Dass sich der Trend zu billigen Menüs hält, illustriert er mit einem interessanten Beispiel: «Vor einem Jahr verarbeiteten wir pro Woche 15 Kilogramm Hackfleisch für die Spaghettisauce. Heute reichen 10 Kilogramm pro Tag nicht». Bei Stammkunden und bei Touristen stelle er fest, dass diese Fleischsteller oder Fleischbelegen immer öfter nur durch einen Salat, Kuchen oder Früchte ersetzen. Bei den Preisen, die bei allen Anbietern zentral festgelegt sind, können private Restaurateure freilich nicht mithalten: Getränkepreise sind 30 bis 35 Prozent tiefer als im kleinen Restaurant, die Menüpreise zwischen 15 und 50 Prozent.

Manora setzt auf Free-Flow

Die Manor AG betreibt in ihren Läden gesamtschweizerisch 32 Restaurants mit insgesamt 780 Angestellten. Sie erwirtschaften einen Umsatz von rund 100 Millionen Franken pro Jahr. Rolf Stähli, Direktion Abteilung Restaurant, bezeichnet die Restaurants «ganz klar als Profitcenter». Denn die Manor-Restaurants mit ihrem Free-Flow System bedeuten für die Manor-Restaurants eine Attraktivitätssteigerung. Convenience Food gibt es laut Angaben von Manor nicht. Die Frischprodukte werden am Standort des Restaurants eingekauft. Kolonialwaren liefert die Zentrale in Basel. Manor schätzt seine Preise vor allem im Getränkebereich um bis zu 30 Prozent günstiger ein, bei den Menüpreisen liege diese Differenz zwischen 15 und 30 Prozent. Manor bestätigt überdies, dass die Ladenschlusszeiten sicher hinderlich für eine weitere Umsatzentwicklung seien. Allerdings «ist das Restaurant über Mittag für das Warenhaus ein Frequenz-Bringer» weiss auch Rolf Stähli.

Keine andere Handelskette hat also die Unabhängigkeit der Restaurants vom Laden so weit entwickelt wie die Maus Frères Holding in Genf mit den Warenhäusern Manor (Deutschschweiz), Placet (Romandie) und Innovazione (Tessin). Weil die Expansionsmöglichkeiten beschränkt sind, setzt sie zunehmend auf Diversifikation, etwa mit den Jumbo-Verbrauchermärkten und einer unabhängigen Restaurant-Kette. Das erfolgreiche Free-Flow-Restaurantkonzept war dazu angetan, sich auch ausserhalb der Ladenwände zu bewähren. Die Manora SA betreibt bisher 8 unabhängige Restaurants in der Schweiz.

Handelsgastronomie als Krisengewinnler

Während sich die ökonomische Lage für die Südschweizer Wirte dramatisch verschärft, verzeichnen die Restaurants der Grossverteilern steigende Umsätze. Im Tessin gehört die Handelsgastronomie zu den Profitteuren der Wirtschafts- und Tourismuskrisis.

FRED LAUENER

LUGANO

Paolo Ressiga hat einen langen Arbeitsweg und eine kurze Mittagspause. Wohl oder übel verpflegt sich der kaufmännische Angestellte einer kleinen Baufirma tagüber in der Stadt. Seit die Krise im Gewerbe der Firma auf die Kasse schlägt, muss auch Ressiga seinen Gürtel enger schnallen. In die angestammte Trattoria geht er deshalb nur noch selten. Wenn ein Businesslunch ansteht zum Beispiel oder wenn er mit Freunden verabredet ist. An normalen Tagen aber stellt er sich im Bistro der

Migros in die Reihe. Ein Zacken fällt ihm dabei nicht aus der Krone. Die Zeiten sind vorbei, als man mit gutsitzendem Anzug und Krawatte in den Warenhausgaststätten schier ein Exotikum war.

8 Prozent mehr Umsatz

Sieben Restaurants unterhält die Migros im Tessin. Dazu kommen drei Snackbars. Bis August dieses Jahres lag der Umsatz dieser Betriebe insgesamt 8 Prozent höher als in der gleichen Periode des letzten Jahres. «Die Gäste kalkulieren schärfer. Wir sind grundsätzlich günstiger als die klassische Gastronomie und vor allem haben wir mehr Spielraum bezüglich Menu- und Preisgestaltung», sagt Giancarlo Grino, Marketingleiter bei der Tessiner Migrosgenossenschaft. Grino will zwar nicht explizit zustimmen, dass seine Gaststätten von der Krise profitieren, gesteht aber ein, dass sie zunehmend auch von Geschäftsleuten als Alternative zu den teureren Trattorie und Ristoranti genutzt werden. Sorgen bereitet Grino einzig das grosse und moderne Restaurant im Einkaufszentrum Serfonta-

na in Balerna bei Chiasso. Hier wird defizitär gearbeitet, «weil die italienischen Gäste nicht mehr kommen».

Erfolg für Inova

Ebenfalls «zufriedenstellend bis gut» sei der Geschäftsgang der Inova-Restaurants. Von der Marketingabteilung der Tessiner Manor-Gruppe Innovazione sind zwar keine Zahlen zu erhalten, der Erfolg des Frischküchekonzeptes bei 15 bis 30 Prozent tieferen Preisen gegenüber der Konkurrenz ist unübersehbar. Zur Mittagszeit sind die Inova-Ristoranti in der Regel bis zum letzten Platz ausgebucht.

Wieweit die Handelsgastronomie dank ihren tiefen Preisen auch bei den Feriengästen zulegt, ist schwer abzuschätzen. Bei Coop rechnet man mit einem Anteil von 15 bis 20 Prozent Touristen an der Gesamtkundschaft in den nur drei Restaurants im Kanton. Doch dies sei sehr wetterabhängig: «Um die Tourismus-Quote zu erreichen, brauchen wir mindestens einen Regentag pro Woche. Bei gutem Wetter ziehen die Touristen eine Bar an der Piazza oder das Café am Strand vor».



Die Restaurants in den Warenhäusern können zur Zeit stark von der Krise im übrigen Gastgewerbe profitieren.

Foto: Andreas Messeri

Nach dem Shoppen locken 27 Restaurants

Die Grossverteilern machen mit ihren Restaurants gute Geschäfte: Sie erwirtschaften damit zwischen 3 und 7 Prozent des Gesamtumsatzes. Das Erfolgsrezept lautet durchwegs: Breites und preiswertes Angebot für ein breites Publikum.

NIKLAUS WÄCHTER

LUZERN
is fantastic

Auch in Sachen Handelsgastronomie hat die Migros Genossenschaft Luzern in der Zentralschweiz die Nase ganz vorne: Jeder dritten Migros-Filiale ist ein Restaurant angegliedert: 13 sind es insgesamt. Als Entscheidungskriterien für die Realisation eines neuen Restaurants dient der Migros vor allem das Kundenpotential im Einzugsgebiet, wobei das angesprochene Kundensegment sehr breit gefächert ist. Dieses breite Spektrum potentieller Kunden gilt auch für die Restaurant der anderen Grossverteilern, mit Ausnahme von Jelmoli. Dieses Kaufhaus, das in der Zentralschweiz – wie der Konkurrent Manor auch – nur ein einziges Restaurant betreibt, setzt konsequent auf Jugendliche und «Jungebliebenen».

Kaum Auslagerungen

Zweitgrösster Shopping-Bewirter in der Region ist Coop mit zehn Restaurants auf 60 Läden und Märkte, gefolgt von der Epa mit zwei Restaurants. Während bei Coop und Jelmoli die Realisation eines neuen Restaurants nach ähnlichen Kriterien wie bei einem «normalen» Restaurant geprüft wird, ist es bei der Epa vor allem eine Frage der

Grösse der Filiale und bei Manor eine reine Platzfrage. Manor ist auch der einzige Grossverteiler, der bereits seit Jahren auch Restaurants ausserhalb von Einkaufszentren betreibt – unter dem Namen «Krokodil». Dagegen bekunden weder die Migros, noch Coop, noch die Epa Interesse daran, Restaurants auszulagern.

Zwischen 3 und 7 Prozent

Aber auch wenn die Restaurants unmittelbar neben dem Verkaufslokal angesiedelt, oder sogar in diesem integriert sind, sind es eigenständige Profitzentren oder werden wie im Falle der Migros als eigenständigen Betriebszweig geführt. Obschon ihre Öffnungszeiten an jene der Läden gebunden sind, scheinen sie gut zu rentieren. Coop Zentralschweiz beziffert den Umsatzanteil der Restaurants gemessen am Gesamtumsatz auf etwa 3, die Epa auf ca. 5, die Migros Genossenschaft Luzern exakt auf 5,3, Jelmoli auf 6 (in landesweiter Relation) und Manor Emmen auf 7,1 Prozent. Erreicht werden diese Erfolge einerseits durch die gegebene Zweckmässigkeit, sich während des Einkaufens verpflegen können, wobei sie von der Entwicklung profitieren, dass Einkaufsregionen immer mehr zu Treffpunkten und Tummelplätzen von jung und alt werden. Andererseits aber überzeugt die sogenannte Handelsgastronomie durchwegs mit einem reichen und preiswerten Angebot in gepflegter, sauberer Umgebung. Die kulinarische Ausrichtung der Shopping-Restaurants kann in der Regel mit «moderner, leichter und bekömmlicher kalten und warmen Küche mit gesunder Frischware» benannt werden. Die Epa wagt aber auch einen Brückenschlag zwischen der bür-

gerlichen Küche und Spezialitäten-Wochen. Fast-Food dagegen ist durchwegs verpönt.

Nur ein Bedienung-Restaurant

Von den insgesamt 27 Shopping-Restaurants in der Zentralschweiz sind 26 Selbstbedienungs-Restaurants. Jelmoli ist nicht nur der einzige Grossverteiler, der in seinen Restaurants auf Selbstbedienung verzichtet, sondern auch der einzige, der sich bei der Preisgestaltung an den umliegenden Gastlokale orientiert, während alle anderen ohne irgendwelche Rücksichten aus ihren Möglichkeiten das bestmögliche Preis-Leistungs-Verhältnis herauszuholen. Die Einkäufe werden im Hinblick auf Mengenrabatte durchwegs über die Zentrale getätigt. Nur gerade das Manor-Restaurant kauft Frischwaren auf dem lokalen Markt.

Inwiefern ein Laden-Restaurant direkt vom Laden profitiert, bleibt eine offene Frage. Während die Migros von einer «gegenseitigen Befruchtungen zwischen den Läden und den angegliederten Restaurants» spricht, wertet Coop diese Befruchtung als eher sekundär, weil die Hauptsätze in den Restaurants über die Mittagszeit getätigt würden, wenn die Läden geschlossen sind. Für die Epa dagegen ist der Fall klar. Die positiven Auswirkungen auf die Ladenumsätze seien nicht zu unterschätzen, weil die Restaurant-Besucher ja zuerst durch den Laden müssten. Dank der branchenüblichen Arbeitszeiten scheinen die Shopping-Restaurants von den branchenüblichen Personalproblemen verschont zu bleiben. Die Betreiber melden durchwegs, dass es kein Problem sei, motivierte und qualifizierte Leute zu finden.



Die Manora SA betreibt bisher acht unabhängige Restaurants in der Schweiz.

Foto: Bettina Mutter

...als rentables Profitcenter



Ein breites Angebot entspricht den heutigen Gästebedürfnissen.

Fotos: Andreas Messerli

Alle auf einem Quadratkilometer

Trotz steigender Konkurrenz durch Fastfood-Anbieter haben sich die Handelsgastronomiebetriebe in Bern behaupten können. Dank attraktiven Lagen in der Innenstadt verzeichnen die Berner Warenhaus-Restaurants über einen hohen Gästeteil von Bundesbetrieben.

STEPHAN WEHRLE

bern *is beautiful*

Auf weniger als einem Quadratkilometer sind sie in der Bundesstadt Bern alle vertreten: Migros, Coop, Manor, Globus, Epa und der Berner Betrieb Loeb. Ausnahmslos alle verfügen über ein Restaurant an bester Lage in der Innenstadt und, was als aussergewöhnlich gilt, die Warenhauskette Manor ist in der Beamtenstadt gar nur mit einem Gastronomiebetrieb vertreten. Einer der Gründe für die überdurchschnittlich hohe Konzentration an Handelsgastronomiebetrieben ist die Tatsache, dass Bern dank der Bundesverwaltung tausenden von auswärtigen Pendlern Arbeit bietet. Trotz reduzierten Ladenöffnungszeiten und einer entsprechenden Spitze während den Mittagszeiten ist die Stadt Bern für

die Grossverteiler und Warenhäuser auch in Bezug auf das gastronomische Angebot offenbar ein guter Boden. Im Vergleich zu den Detailhandels-Restaurants bietet Globus eine gepflegte Atmosphäre ohne Selbstbedienung an. Ebenfalls zu einem Geheimtip ist das Restaurant des Coops Ryfflihof geworden, während der EPA-Betrieb kaum neue Zielgruppen anpeilen kann. Experimentierfreudig gibt sich das Berner Warenhaus Loeb. Weil die Wichtigkeit der Schnellverpflegung unterwegs realisiert wurde, lancierte Loeb einen Take away-Teststand, welcher bei entsprechendem Erfolg beliebig multipliziert werden kann. Eindeutiger Marktleader ist auch in Bern der Detailhandelsriese Migros. Mit 8 Betrieben im Stadtgebiet realisiert die Migros allein in Bern einen geschätzten Umsatz von rund 14 Millionen Franken. Mit einem einzigen Restaurant hat der gesamtschweizerische Verfolger Coop in der Bundesstadt nichts zubeistellen; immerhin bringt es die Genossenschaft Bern im Einzugsgebiet auf 13 Restaurants. Das gesamte Umsatzvolumen der Stadtberner Handelsgastronomie wird auf rund 40 Millionen Franken geschätzt. In der helvetischen Hauptstadt ist die Selbstbedienungsgastronomie fest in Schweizer Hand. Daran können auch die zwei McDonald's-Restaurants und der Fastfood-Laden Wendy nichts ändern.

Leader erreicht die Wachstumsgrenze

Die Wachstumsgrenze im Bereich Handelsgastronomie auf dem Schweizer Markt ist nahezu erreicht. Selbst der Marktleader Migros mit rund 200 Betrieben kann nur noch wenig Neuprojekte realisieren.

STEPHAN WEHRLE



Nach Angaben von Alwin Hollenstein, Verantwortlicher für die Bereiche

Gastronomie und Gourmessa, hat die Migros mit einer Restaurantdichte von 200 Betrieben die angestrebte Flächendeckung annähernd erreicht. Seit etwa 1990, so Hollenstein, ist die Zahl der Neubauten mit Migros-Restaurants deutlich zurückgegangen. Wie im Lebensmittel-Detailhandel sind die Migros-Genossenschaftler auch auf dem Schweizer Handelsgastronomie-Markt die unbestrittene Nummer eins. Mit einem jährlichen Umsatzvolumen von rund 700 Millionen Franken, davon 60 Prozent in Restaurants und 40 Prozent in Gourmessa-Läden, liegt Migros deutlich vor seinen Mitbewerbern Coop und der Manora-Gruppe.

Keine Gastrokrisis bei Migros

Was in der traditionellen Gastronomie

als Langzeitrezession und Gastrokrisis bezeichnet wird, ist beim Marktleader unbekannt. So konnten sowohl die Restaurants als auch die Gourmessa-Betriebe im vergangenen Jahr umsatz- und ertragsmässig leicht zulegen. Mit einem durchschnittlichen Umsatz von 1,7 Millionen Franken pro Betrieb liegen die Migros-Restaurants über einem Grossteil der konventionellen Restaurants. Diese diametrale Entwicklung im Gegensatz zur kleingewerblichen Gastronomie erklärt Hollenstein vor allem mit dem deutlich gestiegenen Kostenbewusstsein der Konsumenten. Eine eigentliche Schuld am Beizensterben weist man bei der Migros jedoch zurück. Immerhin gibt er zu, dass im Mittagessengeschäft die Handelsgastronomie und die Gemeinschaftsverpfleger den Restaurants Marktanteile abgenommen haben. Dass die Migros vor allem in urbanen Gegenden nicht mehr zulegen kann, liegt nicht zuletzt an den Konkurrenten. In Millionen-Zürich beispielsweise wird der Riese, immerhin mit rund 50 Betrieben vertreten, durch immer mehr Anbieter bedrängt. Neben der Manora-Gruppe mit einem Migros-ähnlichen Angebot und dem Fastfood-Konzern McDonald's zählt die Migros neuerdings auch die vom LVZ lancierte Lord Sandwich-Kette zu ihren Mitbewerbern. Ausserhalb der Stadt ist die Migros aber nach wie

vor bestens etabliert: Wird ein grösserer Migrosmarkt gebaut, ist ein Restaurant dazu eine Selbstverständlichkeit.

Jelmoli setzt auf Dienstleistung

Neben dem neuen Take-Out «Wave», verfügt Jelmoli an der Bahnhofstrasse über ein klassisches, bedientes Restaurant im 3. Stock. Es ist ein Profit-Center, bei welchem die Dienstleistung (sprich die Frequenz der Gäste, die sich ja vorzüglich hinaufbemühen) wichtiger ist als ein möglichst grosser Gewinn; dieser dürfte etwa 5% vom Warenhausumsatz ausmachen. Angesichts der beschränkten Öffnungszeiten rentiert die Gesamtgastronomie nur dank zusätzlicher Dienstleistungen im und ums Haus. Für die Personalbeschaffung wirkt sich die Angleichung an die Ladenschlusszeiten positiv aus, auch wenn sich der Küchenchef kreativ kaum ausleben kann.

Ausserhalb des Warenhausbetriebs gibt es bereits die Jelmoli-Restaurants «Molino»; einzig mit dem trendigen «Wave» (Jahresumsatz 4,5 Millionen Franken) wäre eine weitere Ausweitung denkbar. Im Restaurant besteht ein Trend zum vorgefertigten Convenience Food. Beim Standardangebot wird die Preispolitik zentral gesteuert. Ein gemeinsamer Einkauf mit anderen Filialen ist kein Thema, da man eine eigene Lebensmittelabteilung führt.

Mitarbeit: Ueli Staub



Im Durchschnitt wird in den 122 Restaurants von Coop pro Lokal ein Jahresumsatz von 1,4 Millionen Franken erzielt.

Restaurants kaum vertreten

In Graubünden, dem Land der 150 Täler, gibt es naturgemäss nur eine relativ beschränkte Anzahl von Warenhäusern oder Stützpunkte von Grossverteilern. Immerhin, es gibt sie. Ein integriertes Restaurant findet sich jedoch nur in zwei Migros-Märkten in Chur.

FRANZ SPANNY

Chur *Lebensqualität*

Das Restaurant im MMM-Markt Calanda-Park ist das jüngste Kind einer ganzen Generation von preiswerten Verpflegungsgaststätten. Es wird von einem Geranten geführt, der sich an gewisse Richtlinien zu halten hat, aber noch einigen Freiraum bei der Gestaltung des Angebots und des Menuplans besitzt und dies auch sehr zu schätzen weiss. In der Preisgestaltung muss man sich an gewisse Vorgaben halten (z.B. beim Kaffee), «aber die Menükalkulation machen wir selber, es muss dann einfach der Bruttoertrag stimmen», so der Gerant. Zum Gesamtumsatz des Migros-Markt Calandapark trägt das Restaurant rund 5 Prozent bei, wobei der Synergieeffekt eine nicht unerhebliche Rolle spielt. «Wenn der Laden gut läuft, dann läuft auch das Restaurant.»

Breites Angebot

In diesem beschränkt sich das Gästestufenkeineswegs nur auf die Mittagszeit, die aber klarerweise Spitzengestalt ist, obwohl man am Stadtrand angesiedelt ist. Das Angebot umfasst eine breite Palette der traditionellen Küche. «Wir müssen jeden Tag wenig-

sten zehn warme Gerichte anbieten», ist eine der Vorgaben. Gekocht wird alles selber. «Wir haben fünf Köche, von denen die überwiegende Mehrzahl langjährige Mitarbeiter sind.» Es gibt nur Selbstbedienung mit all seinen Nachteilen wie lästiges Anstehen, aber auch dem Vorteil günstiger Preise. «Unser Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt und wir haben deshalb auch in Zeiten wie diesen keinen Rückgang zu verzeichnen.» Dass man eine ernstzunehmende Konkurrenz für die traditionelle Gastronomie in Chur darstellt, darüber besteht für den Geranten kein Zweifel: «Das sind wir mit Sicherheit.» Man kann aber auch durchaus gegenüber einem in unmittelbarer Nähe angesiedelten McDonald's bestehen. «Wir haben ein ganz anderes Angebot, darunter aber natürlich auch einiges, was auf die Jugend zugeschnitten ist. Aber in jedem Fall gibt es bei uns keine schnelle Küche.»

Migros kauft bei Migros

Beim Einkauf kommt eine nahezu perfekte Koordination zum Tragen. «Ich kaufe praktisch alles bei der Migros ein», sagt der Gerant, «das ist natürlich auch wesentlich günstiger». Grundsätzlich könnte er auch bei einheimischen Produzenten einkaufen, «aber das wäre schon problematisch, weil von der Migros ganz konkrete Anforderungen an die Produkte gestellt werden». Bei der Preisgestaltung hat man sich an einige Vorgaben zu halten. So gibt es für Angebote eine bindende Preisliste der Migros St. Gallen für alle Restaurants in ihrem Tätigkeitsgebiet, zu dem auch Graubünden gehört. «Aber ich kann als Gerant dabei auch mitbestimmen, denn ich muss ja auch für das Erreichen der budgetierten Ziele geradestehen.»

Coop mit neuem «Restaurant-Gefühl»

In Basels Restaurationsbetrieben von Warenhäusern und Grossverteilern ist die Selbstwahl für die Gäste vorherrschend. Dieses Konzept sieht auch Coop Schweiz für seine Restaurants vor: Die Kundschaft soll nur soviel essen und trinken, wie sie wirklich will.

ISO AMBÜHL



In Basel halten sich die Restaurants von Grossverteilern und Warenhäusern angesichts der Gesamtzahl von 450 Lokalen in Grenzen: 5 Migros- und 5 Coop-Restaurants, das «Martins-Baizli» des Globus, das «Bistro» von Jelmoli sowie die Restaurants in den Warenhäusern Epa am Claraplatz und Manor «Rheinbrücke». Selbstbedienung ist in den Lokalen der Grossverteiler sowie bei Manor und Epa vorgesehen, während im «Martins-Baizli» und im Jelmoli-Bistro à la carte gegessen wird.

Expansion bei Coop

Da Coop Schweiz in Basel seinen Sitz hat, ist hier näher auf die Philosophie der 122 Restaurants inklusive Coop Ca-

ferias (total 16 000 Sitzplätze: 1500 Mitarbeiter; 170 Millionen Franken Gesamtumsatz im Jahr 1994) dieses Grossverteilers einzugehen. Jedes Restaurant gilt als eigenes Profitcenter und muss eine Rendite abwerfen: «Bis anhin gelingt uns dies gut», erklärt Barbara Iringer von Coop Schweiz, Abteilung Wirtschaftspolitik. Im Durchschnitt wird pro Lokal ein Jahresumsatz von 1,4 Millionen Franken erzielt, wobei die Bandbreite unter den 122 Restaurants von 300 000 Franken bis 6 Millionen Franken reicht. Da das Coop-Konzept gut ankommt, plant der Grossverteiler zu expandieren: Bis 1998 werden die Coop-Restaurants zusätzlich 3200 Plätze anbieten können. Was macht diesen Erfolg aus? Eine Studie des beauftragten Instituts für Marktanalysen in Hergiswil zeigte den Wunsch vieler Gäste für mehr Freiheit und Flexibilität in Verpflegung und Restauration klar auf. Kunden und Kundinnen legen zum Beispiel Wert auf kleinere Portionen nach Mass.

Bio-Gemüse berücksichtigt

Unter dem Motto «Essen wie im Schlaffenland» bietet man nun «das neue Coop Restaurant-Gefühl» an: 6 Sorten Fleisch, Geflügel, Fisch, 5 Sorten Beilagen, täglich mindestens 12 Sorten frisches Gemüse je nach Saison. Um rentabel arbeiten zu können, han-

delt es sich beim Angebot um Convenience Food.

Als erste Lokale der Kettengastronomie bieten Coop-Restaurants auch drei Sorten biologisches Gemüse mit der begehrten Knospqualität an. Mittelfristig soll nur noch biologisches Gemüse mit der Knospqualität erhältlich sein. Ausserdem wird Coop Naturplan-Fleisch und ab Mitte Oktober gar ein Naturplan-Hamburger angeboten. Die Warenbeschaffung Food und Nonfood mit Ausnahme der Frischprodukte wird zentral bearbeitet. Eine sogenannte Marktgruppe «Restaurants» von Coop Schweiz mit wichtigen Leistungs- und Entscheidungsträgern fällen die wichtigen Entscheidungen wie beispielsweise die Sortiments- und Preispolitik sowie Aktionen zur Verkaufsförderung. «Wir wollen die Bedarfsverpflegung abdecken», sagt Thuerher, sagt Hans Thuerher, Leiter der Hauptabteilung Restaurants von Coop Schweiz, der für die Planung und die konzeptionelle Umsetzung der Coop-Restaurants verantwortlich ist, so dass sich die Konkurrenz zur traditionellen Gastronomie im Rahmen halte. Nicht zuletzt auch wegen der Öffnungszeiten (teils mit Abendverkauf) gelten. Die freien Abende wirken sich laut Thuerher vorteilhaft für die Rekrutierung von Personal aus.

Zum halben Preis

der billigste kanadische Wildlachs in der Schweiz!

100'000 Packungen
Kanadischer Wildlachs

fein geschnitten, beste Qualität

200 g

Neu bei DENNER!



PREISVERGLEICH

Stichtag 20.9.1995 in Zürich

DENNER Kanadischer Wildlachs
200 g 6.90

MIGROS Kanadischer Wildlachs Pazifik
258 g 15.50

COOP Kanadischer Wildlachs
99 g 9.90

umgerechnet auf 1 kg

DENNER 34.50

MIGROS 60.—

COOP 65.—

Bis 5 Packungen pro Kunde

Probierpreis!

3.45

statt 6.90

der billigste Merlot aus Rumänien in der Schweiz!

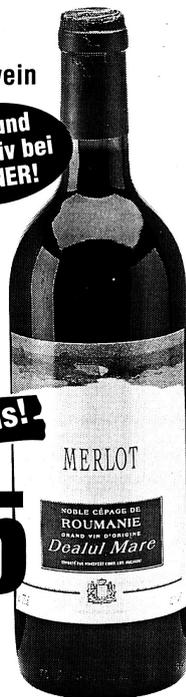
200'000 Flaschen
Merlot Dealul Mare

1993

Rumänischer Rotwein

7.5 dl

Neu und exklusiv bei DENNER!



Bis 6 Flaschen pro Kunde

Probierpreis!

2.45

statt 4.90

der billigste granuliert Katzenstreu in der Schweiz!

100'000 Packungen
Miau Katzenstreu

granuliert

100 % naturrein

8 kg

Neu und exklusiv bei DENNER!

PREISVERGLEICH

Stichtag 6.9.1995 in Zürich

DENNER Katzenstreu
8 kg 3.85

MIGROS Fatto bianco
10 kg 5.40

COOP Cha-Cha-Cha
10 kg 6.10

umgerechnet auf 10 kg

DENNER 4.81

MIGROS 5.40

COOP 6.10



Probierpreis!

1.90

statt 3.85

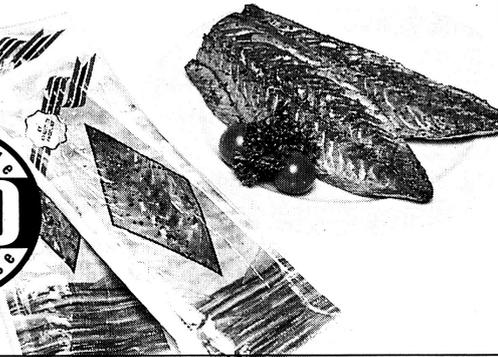
Bis 5 Packungen pro Kunde

Dauertiefpreise!

Geräucherte Pfeffer-Makrelenfilets

100 g

Dauernde Tiefpreise
1.30



Geräucherte Forellenfilets

125 g (2 Stück)

Dauernde Tiefpreise
3.35

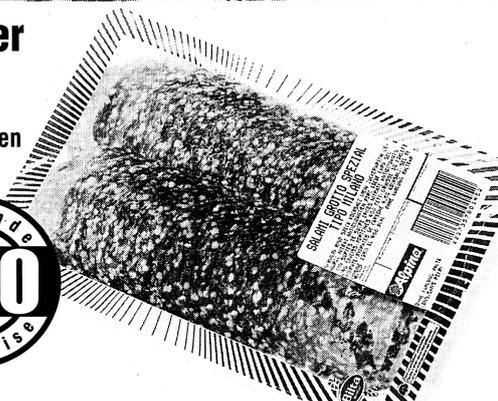


Schweizer Salami

Tipo Milano

100 g geschnitten

Dauernde Tiefpreise
2.70



Dänische Crevetten

100 g Abtropfgewicht

Dauernde Tiefpreise
4.30



Die Artikel sind auch bei den meisten selbständigen DENNER Satelliten Detaillisten erhältlich! Fr-39/29.9.1995

Wir sind immer billig!

DENNER
SUPERDISCOUNT

Energie 2000

«Halbzeit, aber keine Pause»

Fünf Jahre nach dem Start ist die erste Halbzeit des Aktionsprogramms Energie 2000 des Bundes abgeschlossen. Mitte Monat hat das Bundesamt für Energiewirtschaft während einer Woche Bilanz gezogen. Auch in der Hotellerie wurden Projekte lanciert. Das Interesse der Branche ist bisher gering.

DOROTHEA RICHTNER

In seiner Eröffnungsrede im Bundeshaus in Bern zu der Energiewoche betonte Bundesrat *Adolf Ogi* die Erfolge, die nach fünfjähriger Laufzeit des Aktionsprogramms Energie 2000 zu verzeichnen sind: In den vergangenen fünf Jahren hat der Bund innerhalb seines Programms 2700 Projekte lanciert. Die damit erreichten Energieeinsparungen entsprechen laut *Ogi* 60 000 Tonnen Öl oder dem Stromverbrauch von 3600 Haushalten. Der Verbrauch fossiler Energien hat um 0,4 Prozent abgenommen. Der Elektrizitätsverbrauch stieg, verglichen mit 2,8 Prozent pro Jahr zwischen 1980 und 1990, «nur» um 0,7 Prozent. Beim Treibstoffverbrauch ist die Situation ähnlich: Der Verbrauch nahm um 1,7 Prozent zu. In den 10 Jahren von 1980 bis 1990 stieg er noch 3,3 Prozent pro Jahr. Trotz dieser Erfolge sprach *Ogi* von «Halbzeit, aber keine Pause». So konnten beispielsweise im Bereich Was-



Federführend beim Aktionsprogramm Energie 2000 ist Bundesrat Adolf Ogi.

Foto: zvg

serkraft und radioaktive Abfälle die Erwartungen bis jetzt noch nicht erfüllt werden.

Vier Projekte lanciert

Das Aktionsprogramm Energie 2000 ist in acht zu bearbeitende Sektoren eingeteilt. Pro Jahr stehen dem Programm rund 50 Millionen Franken zur Verfügung. Hotellerie und Gastronomie gehören in den Sektor Gewerbe, der mit einem Budget von 1 Million Franken ausgerüstet ist. 20 Prozent, also 200 000 Franken wurden Projekten für die Hotellerie und das Gastgewerbe zugeteilt. Nach Aussage von *Didier Grobet*, Marketingleiter des Ressorts Gewerbe von Energie 2000, wurden innerhalb von Hotellerie und Gastgewerbe insgesamt vier Projekte lanciert:

Neben der zusammen mit dem Schweizer Hotelier Verein SHV erarbeiteten Telefonlinie Hotel-Line 155 96 97 wurden in den Kantonen Bern, Basel und Wallis Erfahrungsgruppen zusammengestellt,

die sich mit Energiefragen in der Hotellerie auseinandersetzen. Im weiteren startete Gastrosuisse einen wöchigen Kurs, der einen halben Tag für die Behandlung von Energiefragen reserviert. Zudem kreierte der Hotelierverein des Kantons Tessin eine Absichtserklärung, die seine Mitglieder dazu anhält, eine Energiebuchhaltung zu führen und bei jeder neuen Investition die Energiekosten der nächsten fünf Jahre miteinzubeziehen. Ein Kleber an der Türe des Betriebes wird die Gäste auf die Absichtserklärung aufmerksam machen. Eine formelle Kontrolle, ob der Hotelier die bekundete Absichten effektiv einhält, ist vorerst nicht vorgesehen. *Grobet* hofft auf eine spontane Kontrolle durch die Gäste. Im kommenden Jahr will der Bund enger mit Herstellerfirmen von technischen Geräten zusammenarbeiten, um durch entsprechende Kleber die sparsamsten Geräte zu kennzeichnen. Bei gleichem Nutzen sind mehrere hundert Prozent Unterschied

möglich. Für Bürogeräte und TV/Videoeräte existiert ein Stromspar-Label bereits seit zwei Jahren.

«Erschreckend» wenig Echo

«Es geht nicht darum, auf utopische, neue technische Lösungen zu warten, sondern aus dem Bestehenden das Beste herauszuholen», so *Grobet*. Die Mehrzahl der Hoteliers scheint sich zur Zeit jedoch mit anderen Problemen zu beschäftigen als mit Energiesparmassnahmen. «Auch rentable Schritte werden in erschreckendem Masse nicht gemacht», so *Grobet*. Dies, obwohl «mit 20 Prozent Energie sparen 1 bis 2 Prozent der Gesamtkosten eingespart werden kann». Doch: «Wir wollen auch nicht zu schnell vorwärtsgehen. Es geht vor allem darum, die Leute zu begleiten. Man kann zur Zeit nicht zuviel erwarten». Aus dem Bestehenden das Beste machen heisst für *Grobet*: Betriebszeiten auf das Notwendige beschränken, Schaltuhren und energiesparende Geräte einbauen.

Stromverbrauch wie die SBB

Der Stromverbrauch der Schweizer Hotellerie und Gastronomie beträgt 6 Prozent des Gesamtverbrauchs der Schweiz. Dies ist gleichviel wie der Verbrauch der SBB und aller übrigen Schweizer Bahnen (ca. 3 Milliarden KWh pro Jahr). Der gesamte Stromverbrauch in der Schweiz beläuft sich auf 47 Milliarden KWh. Vom Gesamtverbrauch an Heizöl und Gas gehen 3 Prozent in die Hotellerie. Die grössten Verbraucher sind Küche, Wäscherei, Kühlanlagen und Lüftungen. DR

Eidg. Fachausweis für Hauswirtschaftsleiterinnen

Automatismen und Routinarbeiten überdenken

Bereits zum 4. Mal führte die Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG den Vorbereitungskurs für die Berufsprüfung für Hauswirtschaftsleiterinnen durch. Der Kurs ging vergangene Woche zu Ende. Die Kursteilnehmerin *Andrea Krähenbühl*, Verantwortliche für den hauswirtschaftlichen Bereich im Schulhotel Regina, zieht Bilanz.

mehr vorstellen, meine Arbeit ohne PC zu erledigen. Auch Marketing ist wichtig. Oft wirft man mit dem Begriff um sich, ohne genau zu wissen, was er eigentlich bedeutet. Im Kurs bekamen wir die Grundbegriffe des Marketing vermittelt. Entgegen der oft verbreiteten Meinung, Marketing bestehe nur aus Werbung, gehört zum Beispiel auch das Verhalten der Mitarbeiter gegenüber den Gästen zum Marketing.

Denken Sie, dass dank Ihrer Weiterbildung Ihr Arbeitsplatz sicherer ist? Nein. Denn mit dem Abschluss der Prüfung erhöht sich laut L-GAV der Lohnanspruch. Und ob man dem dann effektiv entgegengekommen wird, ist fraglich.

«Die Referenten sprachen aus der Praxis und konnten ihre Erfahrungen gut vermitteln.»

Wichtiger als die Arbeitsplatzsicherung ist jedoch die persönliche Befriedigung, das Gefühl, etwas getan und gelernt zu haben. In der Praxis schleichen sich sehr viele Automatismen und Routinarbeiten ein. Und da ist es wichtig, dass man die wieder einmal überdenkt.

Was würden Sie jemandem empfehlen, der den Kurs besuchen möchte? Ganz wichtig sind Vorkenntnisse in EDV. Auch ist eine vielfältige Berufserfahrung von Vorteil. Je mehr Berufserfahrung jemand vorweisen kann, desto schneller begreift man die Zusammenhänge.

Es ist heute immer noch so, dass die



Andrea Krähenbühl, Verantwortliche für den hauswirtschaftlichen Bereich im Schulhotel Regina. Foto: zvg

Hauswirtschaft generell keinen Stellenwert hat. Denken Sie, dass sich das durch solche Kurse ändert? Ja, ganz bestimmt. Bis vor vier Jahren lernte eine Frau Hotelfachassistentin und wurde dann ohne Prüfung, rein durch ihre fachliche Kompetenz, Leiterin der

«Durch die Berufsprüfung wird das Selbstvertrauen der Fachfrauen gehoben.»

Hauswirtschaft. Durch die Berufsprüfung wird auch das Selbstvertrauen der Fachfrauen gehoben. Andere Berufe in der Branche haben weniger Probleme da-

mit, wie z. B. der Chef de Service, der immer an der Front steht und ständig in Kontakt steht mit den Gästen.

Der fünfwöchige Kurs kostet alles in allem etwa 6000 Franken. Kann sich das eine Hotelfachangestellte leisten? Die Berufsfrau ist angewiesen auf die Unterstützung des Betriebes. Sei das nun in finanzieller oder zeitlicher Hinsicht.

«Die Berufsfrau ist angewiesen auf die Unterstützung des Betriebes.»

Ich finde es unfair, wenn die angehende Hauswirtschaftsleiterin alles allein zu tragen hat, umso mehr, wenn sie nachher im Betrieb bleibt. Sie bringt ja schliesslich ihre erweiterten Fachkenntnisse und gewonnene Erfahrungen in den Betrieb mit ein. Und mit einer Lohnerhöhung kann sie nicht zwingen rechnen.

14 Frauen haben am Kurs teilgenommen. Warum waren nicht mehr Männer dabei?

Der Einsatz von Männern ist im ganzen Hauswirtschaftsbereich denkbar. Hauswirtschaft hat viel mit Zahlen, mit Technik und Organisation zu tun. Bis jetzt haben leider nur wenige junge Männer den Einstieg via den Beruf der Hofa gewagt. Man(n) hat halt immer noch das Bild des Zimmermädchens mit dem weissen Spitzenhäubchen im Kopf.

Der nächste Vorbereitungskurs auf die Berufsprüfung für Hauswirtschaftsleiterinnen beginnt am 22. Januar 1996.

MIXED PICKLES

Thailändische Gericht im Speisewagen. Gegenwärtig kann man in allen Betrieben der Schweizerischen Speisewagen-Gesellschaft (SSG) Köstlichkeiten der thailändischen Küche geniessen. Dabei werden wohl bei vielen Erinnerungen an Ferientage wach oder man betritt interessantes kulinarisches Neuland. In den von der SSG betriebenen Autobahnrestaurants und Bahnhofbuffets, aber auch in allen SSG-Speisewagen werden noch bis Ende September authentisch zubereitete, aber in der Schärfe dem Schweizer Gaumen angepasste thailändische Spezialitäten serviert. Thailändische Spitzenköche haben ihre Schweizer Kollegen in der Zubereitung dieser speziellen Gerichte instruiert und mit dazu beigetragen, dass diese kulinarische Entdeckungsreise zu einem besonderen Erlebnis wird. FS

*

Fest auf der Restoroute de la Gruyère. Die Autobahnreststätte Restoroute de la Gruyère auf der N12 zwischen Bulle und Freiburg feiert den Greyzerkäse. Während des Monats September organisiert die Confédération de Gruyère und die Union Suisse du commerce de Fromage verschiedene Veranstaltungen rund um das Thema Greyzerkäse. So gibt der Chor der Confédération jeden Samstag ein Konzert. Jeden Mittwoch und Samstag wird auf der Autobahnreststätte die Herstellung des Käses vordemonstriert. Auch wurden verschiedene Handwerker eingeladen, die vor Ort verschiedene traditionelle, handwerkliche Gegenstände herstellen wie Holzrahmlöffel und ähnliches. PR

*

Prodega Gruppe weist Gewinn von Marktanteilen vor. Die in der Prodega-Gruppe zusammengefassten Gastronomie-Versorgungsbetriebe Prodega AG, Growa AG, Howeg Plateurs Réunis SA und Ewoco Holding SA erzielten im ersten Semester 1995 einen Umsatz von 426 Millionen Franken. In einem insgesamt schrumpfenden Markt und bei rückläufigen Verkaufspreisen hat die Prodega Gruppe flächenbereinigt zugelegt und weitere Marktanteile gewonnen. Während Howeg im ersten Halbjahr noch leicht unter den Vorjahreswerten liegt, konnten Ewoco die Umsätze um 2 Prozent und Growa um 3 Prozent steigern. Dem Stammhaus, der Prodega AG, gelang ein Umsatzsprung von 6 Prozent. Der unternehmerische Cash-flow vor Steuern erreichte 14,2 Millionen oder 3,3 Prozent des Umsatzes. Der Reingewinn nach Steuern beträgt 5 Millionen und liegt leicht über dem Budget. r.

*

Zusammenarbeit zwischen Rémy und Fabio. In Anbetracht der regelmässigen und empfindlichen Kostesteigerungen der letzten Jahre im Bereich Distribution von Wein und Markenspirituenos hat Rémy (Suisse) SA sich zur Zusammenarbeit mit der Firma Fabio Import AG in Oberarth entschieden mit dem Ziel, einerseits Kosten zu reduzieren und andererseits das Marken-Portfolio zu verstärken. Die Fabio Import AG ist eine Vertriebsfirma der S.Fassbind AG Kirsch-Destillerie, Oberarth. Im Rahmen des Vertrages, werden mit Ausnahme des Marketings sämtliche Verkaufs- und Logistik-Aktivitäten der Firma Fabio Import AG übertragen. Der Vertrag trat auf ersten September in Kraft. r.

*

SVG jubiliert. Der Schweizer Verband für Gemeinschaftsgastronomie SVG wird 35-jährig. Dem Verband gehören nicht nur Betriebsleiter von Personalrestaurants als Einzelmitglieder, sondern auch Unternehmen mit eigenen Personalrestaurants als Firmenmitglieder an. Produzenten von Lebensmitteln für die Gemeinschaftsverpflegung sowie von Einrichtungs- und Bedarfsartikeln werden als Lieferanten/Gönnernmitglied aufgenommen. Der Verband organisiert laufend Arbeitstagungen, Koch-Wettbewerbe, Vorträge über Hygiene, moderne Ernährung, Umweltschutz und Unfallverhütung. Jährlich werden die Abrechnungen von ca. 50 Betrieben miteinander verglichen. Betriebe mit ähnlichen Aufgaben haben damit die Möglichkeit festzustellen, wo sie mit ihren Leistungen stehen. r.

Warum jetzt die Löcher auf Ihrem Käse-Buffer verschwinden:

Für Ihr Restaurant und Hotel gibt es nun den lückenlosen Käse-Service! Denn die Gastro Käse-Service AG stellt sich ganz auf den individuellen Käseverbrauch Ihres Betriebes ein. Feine Käse-Spezialitäten in einer grossen Vielfalt liefern wir Ihnen in Kühllcamions direkt ins Haus zusammen mit dem erfolgreichen Grossverbraucher-Sortiment der «Fromageries Bel». Sprechen Sie mit uns über den gewünschten Lieferrhythmus – über die Verpackung, Grösse und Menge einer Käsesorte. Rufen Sie uns an. Wir freuen uns auf Sie!



Gastro Käse-Service AG, Abtwilstrasse 14, 6275 Ballwil, Telefon 041 89 01 18, Fax 041 89 38 64

Verlangen Sie noch heute unseren vielseitigen Sortimentskatalog!

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Association suisse pour la promotion de la qualité (ASPO)

Les toboggans touristiques en Suisse: présent et futur

Activité touristique complémentaire aussi bien en été qu'en hiver, la descente de pâturages avec des toboggans rallie toujours plus d'adeptes dans notre pays. Douze de ces toboggans sont actuellement en service, dont deux en Suisse romande, à Fontenais, dans le canton du Jura, et à Moléson, dans le canton de Fribourg. D'ici fin 96, sept nouveaux toboggans devraient être ouverts: un dans les Alpes vaudoises, à Leysin, et un autre, lui aussi dans le canton de Vaud, au-dessus de Nyon. La descente en luge sur les pentes de nos montagnes n'est ainsi plus une exclusivité hivernale avec tous ces toboggans qui sont sur le point de bourgeonner un peu partout sur nos verts pâturages. **Page 5**

Les handicapés ont leur propre carte touristique

La Suisse s'apprête-t-elle à devenir un véritable paradis touristique pour les handicapés? La réponse à cette question a de fortes chances d'être affirmative. «Facile», une association fondée il y a deux ans dans le but de promouvoir la mobilité des personnes handicapées, vient en tout cas de présenter avec la maison d'édition Kummerly et Frey une carte touristique susceptible de grandement faciliter à l'avenir les voyages des personnes qui se déplacent en fauteuil roulant. Cette carte énumère par exemple les différents hôtels, gares et autres aires de repos d'autoroute dont l'accès a été conçu pour les personnes handicapées. **Page 7**

Au chômage la semaine et au travail le week-end

La saison estivale s'est achevée prématurément pour l'Hôtel Eden de la station grisonne d'Arosa. En effet, ses résultats ont été plus moroses que prévu pendant la saison estivale. Mais plutôt que de fermer ses portes jusqu'à l'arrivée de la neige, cet établissement quatre étoiles plein de charme a opté pour une solution originale, bien que peu orthodoxe: son directeur, Hirsch Leu, envoie ses collaborateurs pointer pendant la semaine tandis qu'il les fait travailler le week-end. Mais l'Office cantonal de l'emploi de Coire ne l'entend pas de cette oreille. Il s'agissait pourtant d'une solution novatrice face à la chute des nuitées hôtelières. **Affaire à suivre. Page 9**

Ville de congrès, Vienne a le vent en poupe

La morosité qui règne sur les marchés touristiques internationaux et européens en particulier ne touche pas tous les secteurs de la branche. C'est ainsi que les villes spécialisées dans le tourisme d'affaires et les congrès tirent plus ou moins leur épingle du jeu. Vienne en est un excellent exemple. Depuis deux ans, en effet, la capitale autrichienne affiche des résultats en sensible progression. Et 1995 ne devrait pas démentir cette tendance. Selon une statistique de l'Union des associations internationales, Vienne occupait en 1994 la deuxième place mondiale derrière Paris et devant Bruxelles. 1145 manifestations y avaient été organisées, soit 5,4% de plus qu'en 1993. **Page 13**

Comment apprendre à satisfaire les clients?

Plus une personne possède des dons de communicateur, plus elle aura de chances d'être écoutée et de faire passer son message. Si un hôtelier peut prendre tour à tour le visage d'un psychologue, d'un diplomate ou d'un acteur, il aura assurément davantage de facilités à communiquer avec sa clientèle et, par conséquent, à tenir également compte de ses aspirations et de ses souhaits. Mais de quelle manière l'hôtelier peut-il devenir un bon communicateur? Notamment en accentuant ses contacts personnels, en mettant sur pied des invitations-cocktails à la clientèle et en distribuant à ses hôtes différents questionnaires et autres enquêtes-clients. **Page 15**

Le client recherche le «cocooning»

S'il est un thème qui est d'actualité dans l'hôtellerie, c'est bien la qualité! Le présent numéro dévoile ainsi le projet de l'adoption en Valais d'une charte de qualité et la motion qu'a déposée René Vaudroz au Grand Conseil vaudois en faveur d'une meilleure qualité d'accueil. Afin que le tableau soit complet, il nous a paru intéressant de passer en revue la politique de qualité préconisée par la chaîne hôtelière Mercure.

LAURENT MISSBAUER

Invitée par la section valaisanne de l'Association suisse pour la promotion de la qualité, Mme Nathon, directrice de l'Hôtel Mercure de Gaillard, en France, a notamment présenté la «charte de la qualité» appliquée dans les hôtels Mercure. Cette charte s'inscrit dans une politique globale de qualité prônée par le groupe hôtelier français Accor qui chapeaute notamment les différentes marques Novotel, Sofitel et Mercure. Chaque chaîne dispose de son propre système: pour les Novotel, il s'agit des «boulons», pour les Sofitel les «repères» et pour les Mercure, c'est la «charte de la qualité».

Les attentes du client évoluent

D'emblée, Mme Nathon a très clairement affirmé que c'était le client qui dictait le changement dans l'hôtellerie et que ce dernier pouvait être facilement obtenu au moyen de questionnaires placés dans tous les points de vente. On a pu ainsi constater que les attentes du consommateur avaient évolué. Aujourd'hui le client est saturé de la standardisation et de l'anonymat qu'il retrouve dans un grand nombre d'hôtels. Dorénavant, il recherchera toujours plus des univers chaleureux, ces fameux «cocooning», et un certain raffinement dans la prestation, tel le petit déjeuner original, voire une cuisine inventive ou



Le client recherche dans l'hôtellerie des univers chaleureux qui lui permettent de s'évader de la standardisation et de l'anonymat dans lesquels encore beaucoup trop d'hôtels semblent vouloir le confiner. **Photo: htr**

régionale. Les petits déjeuners de Minotel, la quinzaine de cuisine régionale dans la Broye ou les échanges gastronomiques entre la Gruyère et Le Jura, pour ne citer que trois exemples, répondent

ainsi parfaitement à cette nouvelle tendance. Pour Mme Nathon, il est par ailleurs primordial de se remettre sans cesse en cause et cela se passe surtout au niveau de l'accueil. Le client doit être ap-

pelé par son nom et ne doit jamais être traité en numéro.

Mettre l'accent sur l'accueil

«La chaîne des hôtels Mercure», poursuit Mme Nathon, «s'est toujours préoccupée de ces détails primordiaux pour la qualité de la prestation. Chaque année, la «charte de la qualité» est réadaptée aux attentes de la clientèle.» Un nouveau service, en fait un des dix points d'identité de la charte, est offert au client depuis la dernière adaptation. Il est intitulé les «clés de la ville». Il s'agit concrètement, pour le personnel de l'hôtel, d'être capable de fournir le maximum d'informations sur les manifestations locales en cours, les bonnes adresses, les services de dépannage automobile, les restaurants régionaux. «La qualité», conclut Mme Nathon, «c'est ce plus que l'hôtel apporte pour satisfaire son client.»

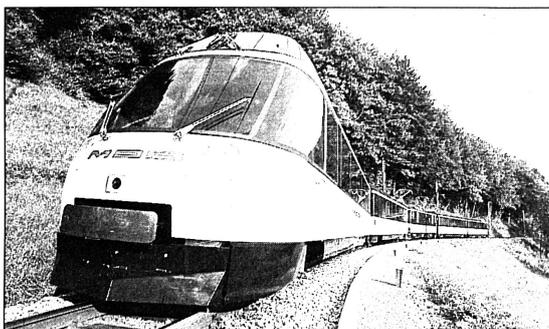
Voir aussi ci-dessous et en page 24

La «charte de la qualité» en cinq étapes

1. *Engagement de la direction.* Tant au niveau de la motivation que du contrôle.
2. *Définition des exigences.* Chaque service a ses normes. A la réception, par exemple, le téléphone ne doit pas sonner plus de trois fois. Le client doit être appelé par son nom. Lors d'une réservation, il faut reformuler la réservation.
3. *La mesure du taux de conformité.* Chaque département tient tous les mois une réunion avec son chef de service pour analyser le score de satisfaction, soit la qualiscopie, une sorte de tableau

- de bord permettant de mesurer le niveau de qualité
4. *Les plans de progrès.* Il s'agit des solutions décidées pour améliorer sans cesse les services, essentiellement pour former le personnel.
5. *La reconnaissance des travaux, des succès et l'encouragement.* Ce qui est important, c'est l'accueil et pour cela il faut un personnel qui ait une bonne attitude. L'hôtellerie est une profession de service et celui qui ne veut pas servir n'y a pas sa place. **A méditer! LM**

Transports touristiques



La construction d'un troisième rail entre Zweisimmen et Interlaken permettrait de relier Montreux à Lucerne sans changement. Le MOB, les CFF et la BLS réclament cette construction depuis dix ans. **Photo: MOB**

Le «Transeuropéen des Alpes» pourrait bientôt être une réalité

C'est un vibrant plaidoyer pour le «Golden Pass» qu'on a pu lire dans le dernier journal d'entreprise des Chemins de fer fribourgeois GFM et des Transports en commun de Fribourg TF.

JOSÉ SEYDOUX

Le directeur de ces compagnies ferroviaires et routières, André Genoud, également président de l'UFT, a en effet apporté son soutien au projet de troisième rail que souhaitait construire depuis dix ans le MOB, les CFF et la BLS entre Zweisimmen et Interlaken. Cette construction d'une voie métrique permettrait notamment de relier Montreux à Lucerne sans changement, en faisant circuler des trains à voie normale et à voie étroite, avec une alimentation électrique différente. «Mais c'est aussi le fruit de l'ambition

touristique de toutes les régions adjacentes à cette liaison de transport qui s'appelle «Golden Pass», souligne André Genoud qui voit également dans cette attraction la possibilité de tirer profit de la future offre en proposant aux voyageurs venus de Montreux ou de Lucerne de descendre à la gare de Montbovon, à l'extrémité de la Gruyère, et de visiter le Sud fribourgeois.

Un «Röstibrücke»!

Le visionnaire directeur des GFM estime aussi que ce «Röstibrücke» contribuerait à renforcer les liens entre la Suisse romande et la Suisse allemande. Ce qui est sûr, c'est que le tourisme suisse a besoin d'un projet qui dynamise son attractif. «Le troisième rail fait partie d'une réalisation dont les GFM rêvent depuis longtemps: créer l'offre d'un «Transeuropéen» des Alpes à l'image du Transsibérien!» En attendant les fameuses transversales ferroviaires...

FORUM

«L'accueil? Une culture!»



René Vaudroz, directeur de la Société des téléphériques de Leysin

La Suisse a mal à son tourisme: le thème est malheureusement devenu l'un des tubes de l'été. 10e destination touristique au niveau mondial en 1980, notre pays se retrouve relégué en 14e position en 1994.

At banc des accusés, la TVA et la chereté du franc suisse figurent en bonne place. Ils ne sont toutefois pas les seuls: notre pays a pris du retard en se complaisant sur l'oreiller de la paresse de la haute conjoncture. A la banalisation de l'offre s'est ajoutée un effritement de la qualité.

Passé le concert de lamentations, la réaction s'amorce. Il est impératif d'engager des actions à long terme. Pays touristique par excellence, la Suisse dispose d'atouts incontestables: paysages variés, possibilité de passer des vacances actives, confort et fiabilité exceptionnels. Mais cela ne suffit pas. Ces atouts ne priment que s'ils reposent sur une attitude fondamentalement ouverte aux hôtes étrangers et cela, à tous les niveaux: du moment de l'entrée en Suisse, lors de l'accueil dans les établissements touristiques et à chaque fois qu'il s'agit de servir cette clientèle. Le touriste ne doit pas être regardé et traité en pigeon ou en génère! Car l'enjeu n'est pas seulement économique: qui dit accueil, dit tolérance, compréhension mutuelle, avec tout le respect qui s'ensuit. La tragédie de l'ex-Yougoslavie, la querelle, grotesque

en comparaison, du «Röstigraben» donnent la mesure de cet enjeu. Or l'accueil, ou plutôt l'hospitalité, ne s'improvise, ni se commande. Il doit être naturel, donc faire partie de l'éducation, voire de la culture. Cela revient-il à dire que travailler l'accueil est un investissement à long terme? Certainement! Favoriser l'accueil oui, mais avec quels moyens? La réponse souvent le malentendu! Il existe pourtant dans le canton de Vaud un séminaire intitulé la «qualité de l'accueil» proposé aux collectivités publiques par Claude Gaultis, économiste du tourisme, bien connu pour son activité à l'Association romande pour la gestion de la qualité totale (ARQ).

Le diagnostic est posé, le traitement est connu, le remède est disponible. Je demande donc au Conseil d'Etat d'étudier toute mesure permettant de favoriser la qualité de l'accueil dans notre canton. Ces mesures devraient permettre, dans les meilleurs délais, de:

- faire figurer des cours de sensibilisation à l'accueil au programme de l'enseignement scolaire.
 - faire entrer l'enseignement de l'accueil dans la formation professionnelle.
 - inciter les entreprises à recourir à des séminaires d'accueil.
- En guise de conclusion, je citerai Claude Gaultis: «Le propre en ordre helvétique ne suffit pas à lui seul à fidéliser le client. Ce dernier vient en effet avant tout pour se faire plaisir. Il ne vient pas pour trouver des routes en bon état et des établissements impeccables, mais pour le plaisir de rencontrer des gens. Il faut donc s'efforcer de trouver le «supplément d'âme» qui fait la différence entre les avantages proposés et l'accueil offert. La qualité de l'accueil est de la responsabilité de tous. Or, la Suisse fonctionne de plus en plus, mais communique de moins en moins...»

Leysin

Kuklos: des soucis de rentabilité

«Malgré les efforts entrepris, la rentabilité du Kuklos n'est pas encore suffisante.» Ainsi s'est exprimé Jean-Jacques Martin, président de la Société des téléphériques de Leysin (STL), lors de la récente assemblée générale. Jean-Jacques Martin a en outre précisé que la STL avait dû à nouveau jouer les banquiers avec une aide de 300 000 francs. Il est vrai que la réalité n'est guère réjouissante pour le restaurant tournant du sommet de la Berneuse: l'exercice comptable 1994-1995, arrêté au 30 avril, laisse apparaître un déficit de 438 342 francs, pour une baisse d'affaires de 10%. C'est dire que le projet de liaison par train jusqu'au sommet apparaît aujourd'hui plus nécessaire que jamais. Directeur du restaurant, Olivier Cuche, ne désespère pas de voir la solution évoluer: «Quatorze personnes en été, respectivement dix-neuf en hiver, travaillent à un rythme fou pour satisfaire une clientèle nombreuse et la disponibilité de chacune est totale pour assurer un accueil de qualité. Avec le train, nous pourrions également ouvrir en soirée, ce qui diminuerait les charges.» JCK

Val d'Anniviers - Gruyère

Prix à l'initiative touristique 95

Organisé par Sierre Région, l'Association pour le développement de la région de Sierre, le Prix à l'initiative touristique 1995 a été attribué à Jacques Berset, patron de l'agence TACT (Toute action à caractère touristique), à Charmey, pour son projet «Vacances Concours Casino». Sierre Région décerne cette distinction tous les deux ans, avec le soutien de la Jeune Chambre Economique de Crans-Montana-Aminona et de l'Ecole suisse de tourisme, pour encourager un projet concernant le domaine touristique de la région sieroise. Ancien directeur de l'Office du tourisme de Grimentz et de l'Association touristique de la Gruyère, Jacques Berset offre à un public ciblé en fonction de ses passe-temps favoris (pêche, VTT, course à pied, plantes, photographie, dessin, peinture, etc.) des arrangements de séjour avec la possibilité, sur place, de gagner une semaine de vacances, son concours se déroulant aussi bien dans le val d'Anniviers qu'en Gruyère. Le jury du Prix 1995 a notamment relevé l'originalité du projet et l'esprit d'entreprise qui lui est attaché, ainsi que son rôle de valorisation du potentiel régional dans le cadre de la complémentarité Alpes/Préalpes. JS

Valais

Projet de charte de qualité à l'étude

A la demande de la Chambre valaisanne de commerce, un consultant vient de rédiger un mémoire destiné à l'éventuelle adoption d'une charte de la qualité du tourisme en Valais. Un projet inédit qui nécessite encore une véritable mobilisation des partenaires et associations cantonales.

ALEXANDRE BOCHATAY

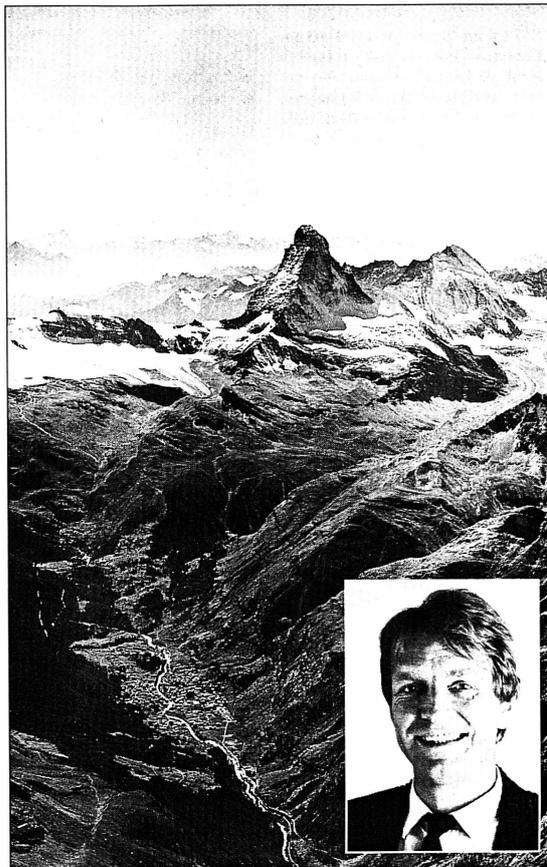
Depuis une année, le tourisme suisse est en crise. Les taux d'occupation, en hiver comme en été, ont parfois chuté jusqu'à dix pour cent dans certaines régions du pays. Le Valais, longtemps épargné par cette chute des nuitées, n'échappe désormais pas à ce constat. Si la cherté du franc suisse est désignée la plupart du temps comme la principale responsable de cette défection d'hôtes étrangers, voire même suisses, la qualité des services touristiques offerts à la clientèle est également fréquemment mentionnée par les différents acteurs de la branche.

Qualité à définir

Plusieurs responsables d'associations touristiques étudient depuis quelques temps cette problématique, ainsi que les moyens à mettre en œuvre pour tenter d'érayer cette situation. Les services publics ont également entamé des procédures identiques. Projets d'amélioration des diverses formations professionnelles, création d'un organe cantonal faitier, sensibilisation du tourisme dans les écoles, telles sont notamment les multiples démarches qui découlent de cette prise de conscience collective sur la problématique touristique en matière de qualité. Cet été, la Chambre valaisanne de commerce s'est également penchée sur le problème de l'amélioration qualitative des services dans le domaine du tourisme en général. Ses responsables ont ainsi mandaté Francis Scherly, consultant en hôtellerie et tourisme, et professeur associé à l'Université de Lausanne, pour dresser l'ébauche d'un ambitieux projet «Qualité du tourisme en Valais». Intitulé «Vers une Charte de la qualité?», ce mémoire décrit les jalons indispensables à la mise en place d'un tel projet à l'échelle cantonale.

Facteurs et critères adaptés

D'entrée l'expert relève la difficulté de percevoir la notion de qualité la plus concordante et uniforme possible. «On



Le Valais, canton touristique par excellence, n'a pas échappé ces derniers temps à l'érosion des nuitées. Du coup, la Chambre valaisanne du commerce a demandé à Francis Scherly (en médaillon) d'élaborer une charte de la qualité du tourisme. Photos: Comet et htr

définit volontiers la qualité d'un produit ou d'un service par son aptitude à satisfaire les besoins des utilisateurs», écrit-il. Et de préciser que le coût n'entre pas en considération directe dans l'appréciation qualitative d'un service touristique. Les performances, l'environnement, la sécurité, la fiabilité, le confort, l'accueil ou l'agrément, notamment, sont des éléments indispensables à prendre en

considération dans toute évaluation qualitative. «Tenter une définition de la qualité dans le tourisme reste délicat: c'est tout l'enjeu de la valeur ajoutée au travail», poursuit-il. Et de rappeler la liste des facteurs déterminants habituels de la qualité. L'information, la connaissance professionnelle, la courtoisie, la crédibilité ou la compréhension du client constituent

quelques-uns des facteurs, parmi les dix développés par l'expert. Des points qui touchent directement à la formation professionnelle, plus qu'à l'état des infrastructures touristiques.

Pour un «Monsieur Qualité»!

«Il reste toutefois clair qu'à l'intérieur de ces critères, pour être efficaces, des sous-groupes doivent être encore formulés pour tenir compte des activités spécifiques. Il est donc à prévoir que ces critères devront encore être modulés en fonction de l'espace géographique valaisan considéré». Le Haut et le Bas-Valais, la plaine ou la montagne, les petites et les grandes stations possèdent en effet leur clientèle propre, avec des exigences distinctes. Francis Scherly tente dans son analyse une ébauche chronologique de la marche à suivre. Il précise également les conditions de base à respecter en vue d'une éventuelle mise en application d'un projet «Qualité». Une excellente coordination entre les diverses associations et partenaires concernés, à l'échelle valaisanne, apparaît d'emblée indispensable et notamment en accord avec les démarches entreprises par l'UVT, la section valaisanne de la SSH ou même les projets déjà à l'étude dans certaines grandes stations du canton.

Philosophie d'entreprise

«Tout projet de qualité sérieux implique l'existence d'une philosophie d'entreprise et d'un consensus. Cela demande des moyens financiers et du temps», explique encore Francis Scherly. Dans son mémoire, il définit la marche globale à suivre pour que le Valais puisse atteindre ses buts de croissance et de renouvellement touristique. Il précise notamment l'importance d'une mobilisation des troupes plutôt que de laisser se développer des stratégies spécifiques à chaque région. Pour se faire, il propose par ailleurs la création d'une structure animée par un «Monsieur Qualité» du tourisme valaisan, dont la mission resterait étroitement liée aux directives de l'UVT, même sous la forme prévue par la nouvelle loi sur le tourisme, et proposé par le Département valaisan de l'économie. Ainsi, via les associations professionnelles et sur la base d'éventuelles normes ISO internationales, il serait possible de définir les critères de base futurs pour atteindre un label global cantonal de qualité, modulable selon les secteurs spécifiques et les sensibilités touristiques régionales. Tout un programme ambitieux sur lequel les responsables de la Chambre valaisanne de commerce planchent depuis peu.

IMMEUBLES

A louer ou à vendre en ville de Sion, près de l'av. de la Gare

- **café-restaurant**
comprenant bar 35 places, brasserie 50 places, salle à manger 35 places, terrasse 40 places, grande cuisine, chambre froide, cave.
Reprise Fr. 280 000.- (fond de commerce). Taxation F.C.R.H.S.
- **appartements**
4½ p. + 2½ p.
Faire offres sous chiffre C 036-288505, à Publicitas, case postale 747, 1951 Sion 1. P 794320/44320

A remettre pour date à convenir à Château-d'Oex (Pays-d'Enhaut)

L'Hôtel de Ville
Comprenant:
1 Café
1 Restaurant
1 Salle à manger
12 chambres
1 Bar-Pub avec grande terrasse

Situé au centre du village
De bonne réputation
Entièrement rénové en 1993
Téléphone 029 4 74 77
79501/7447

Annonces par téléfax
031 370 42 23

A vendre

Restaurant ★★★★★
touristique, dans très belle maison de caractère «MOULIN 13ème» entièrement rénové, 1000 m².
- 3 salles à manger, salon
- cuisine «service gastronomique»
- grand appartement privé (6 chambres, SB, salon)
- importantes dépendances
Dans le parc, 4 chalets de 2 chambres.
Toutes possibilités d'extension. Sur propriété de 2 hectares bordée d'une rivière à truites de 1ère catégorie.
Situation axe Lausanne-Besançon. Affaire exceptionnelle - prix à débattre. A visiter.
Rendez-vous téléphone 0033 81 59 21 47. P 79383/44300

Une très bonne affaire!
A remettre dans le Jura bernois, pour le 1er novembre ou date à convenir

Hôtel Restaurant ()**
avec inventaire
- Restaurant 60 places
- Salle 30 places
- Terrasse 20 places
- 5 chambres doubles avec tout confort
- Appartement de 4 pièces
- Parking couvert «10 places»
Loyer mensuel Fr. 3500.-
Faire offre sous chiffres 79315, hotel + tourismus revue, case postale, 3001 Berne. P 79315/201120

Donnez du sang.

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

ANNONCE

Papier pâtisserie pour le professionnel

50cm x 100m

Backstar
disponible chez votre grossiste

Délai pour placer vos annonces commerciales: jeudi, 17 heures

COUP DE FIL À...



André Fattebert

Président de l'Office du tourisme de Villeneuve

Depuis quelques semaines - à la faveur de l'assemblée générale tenue à Rougemont - l'Office du tourisme de Villeneuve est devenu membre à part entière de l'ATAV, l'Association touristique des Alpes vaudoises. Quelles seront pour vous les principales conséquences de cette «affiliation»? Le fait d'être membre de l'ATAV va maintenant permettre à Villeneuve de prendre part à des actions promotionnelles collectives que nous ne pouvions pas engager en solo. Nous espérons ainsi accroître encore notre efficacité sur les marchés et développer une synergie profitable à toutes et à tous. Et ce n'est pas tout. Par notre appartenance à l'ATAV, nous voulons également affirmer notre vocation de cité charnière entre lac et montagne, une diversité à même d'être très appréciée par nos hôtes suisses et étrangers. Par ailleurs, la rigueur des temps exige des collaborations accrues. C'est dans cet esprit que les communes de la Plaine du Rhône, à savoir Rennaz, Chessel, Noville et Roche, ont choisi de rejoindre Villeneuve sur le plan touristique afin de permettre un regroupement des forces et des moyens. Entre les charmes de la Riviera et les séductions de la montagne, Villeneuve a un rôle particulier à jouer, en conformité d'ailleurs avec sa très riche histoire et sa vocation d'accueil. Enfin, le tourisme, c'est aussi le sens de la communication. C'est pourquoi nous professionnalisons aujourd'hui l'ensemble de nos messages. Cela nous permet de mieux faire comprendre à chacune et à chacun l'extraordinaire rôle du tourisme, dans un pays tombé hélas en sinistrose. Villeneuve va de l'avant et veut entreprendre!

Propos recueillis par Jean-Charles Kollros

Organisme intercantonal de développement du Chablais (OIDC)

Le tourisme chablaisien sous la loupe

«Tourisme au-delà des frontières - Chablais vaudois, valaisan et savoyard»: tel est le titre d'un important travail collectif conduit par un groupe d'étudiants de l'Université de Lausanne, sous la direction du professeur Francis Scherly, dans le cadre du cours de gestion touristique appliquée. Résultat: une enquête conduite très sérieusement auprès de la clientèle et des professionnels de la branche.

JEAN-CHARLES KOLLROS

Pratiquement, le sujet de l'étude a été centré sur la collaboration entre des entités politiques différentes en matière de tourisme, en partant du constat que le thème de la collaboration inter-chablaisienne n'est pas nouveau: cette vaste région, allant du Léman aux abords du Trient, bénéficie déjà d'un appréciable esprit de concertation entre les communes. Celles-ci se retrouvent à 14 dans le Chablais valaisan sous le chapeau de l'Association régionale Monthey - St-Maurice (ARMS) et à 15 dans le Chablais vaudois, intégrées dans l'Association régionale pour le développement du district d'Aigle (ARDA). Cette dernière est présidée par Gilbert Huser, syndic de Villeneuve, un homme connu pour son vif engagement en faveur de la région. Ensemble, ces deux associations fortes de 29 communes constituent l'Organisme intercantonal de développement du Chablais (OIDC).

Dans cette région située à la porte des Alpes et à la périphérie de deux cantons, l'affirmation d'une nouvelle identité régionale et de la nécessaire solidarité intercommunale aboutit à la création de l'Association du Chablais en 1971. Elle conduira à la constitution de l'OIDC en 1981. De 1975 à 1981, des bureaux d'étude, des commissions et les communes définissent l'avenir du Chablais et établissent le programme de développement régional. Adopté en 1981 par la

Confédération, ce programme officialise l'existence de l'OIDC et partant du Chablais comme région LIM.

Interactions possibles

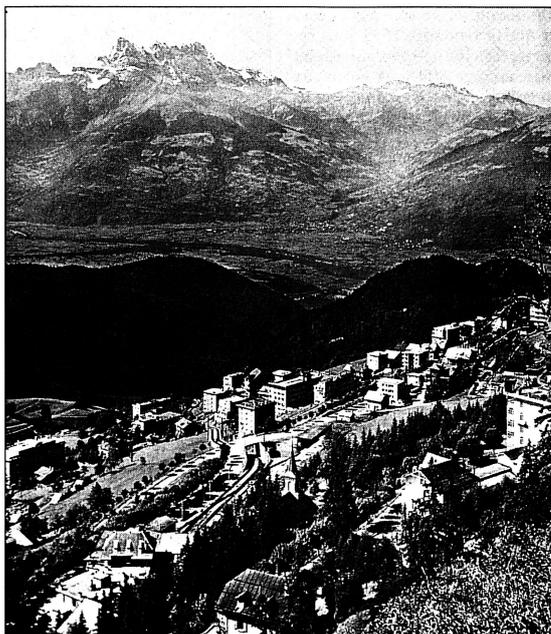
Dans le cadre de sa démarche, le Groupe de travail s'est livré à un inventaire ayant pour but l'élaboration d'un document unique rassemblant de façon claire et précise les principales ressources du Chablais, base de travail jugée indispensable pour «repérer les interactions possibles au-delà des frontières».

Viennent ensuite les propositions concrètes du Groupe de travail qui s'est tout d'abord penché sur le logo et l'appellation: aucun intitulé ne se prêtant à promouvoir le Chablais à l'étranger, il est jugé préférable pour les étudiants de se concentrer sur le visuel tout en conservant la dénomination Chablais. Autre suggestion: l'organisation d'une rencontre bisannuelle, rassemblant les directeurs de tous les offices du tourisme du Chablais. Sur la lancée, il s'agit également de prévoir la mise sur pied régulière de journées de formation pour le personnel des OT.

Passport touristique

Le Groupe de travail verrait par ailleurs d'un bon œil le lancement de «photos d'accueil» rassemblant les principaux acteurs du tourisme, avec leurs responsabilités et fonctions, à l'exemple de ce qui se fait dans les écoles de ski. Moins anecdotique apparaît la proposition de créer un véritable passeport touristique, à même de favoriser la mobilité des hôtes en séjour, avec des bons de réduction ou des avantages forfaitaires dans les trois régions concernées. Un guide thématique serait également souhaité: sa présentation par thèmes, précisément, devrait permettre de mettre en évidence les liens historiques et géographiques au-delà des barrières administratives.

Pour la saison d'hiver, le Groupe de travail propose un concept de «Ski vagabond» qui devrait permettre aux hôtes de découvrir un autre domaine skiable que celui où ils séjournent. Les activités «extrêmes», très à la mode, devraient également être encouragées, par exemple lors



Un important travail collectif de l'Université de Lausanne propose dix actions concrètes pour rendre le tourisme chablaisien plus attractif.

Photo: htr

d'actions du style «4 sports - 4 équipiers - 4 sites - 4 jours».

La mobilité à offrir aux golfeurs, l'utilisation de créer un guide de la vie nocturne du Chablais, une meilleure mise en valeur de l'offre des vins du Chablais (et de sa gastronomie) sont aussi recensés.

Enfin - et ce n'est pas l'idée la moins originale - les étudiants de Francis Scherly proposent d'organiser un réseau dense d'hôtels disposés à accueillir les touristes à pied ou à vélo, tout en leur proposant le transport de leurs bagages d'une étape à l'autre. Orienté vers une

forme de tourisme «vert et doux» en plein essor, ce projet devrait permettre au Chablais de se donner ainsi l'image d'une région propice à la randonnée et au vélo. «A moyen terme, ceci procurerait des nuitées supplémentaires bienvenues dans les établissements hôteliers, surtout pendant la saison estivale. De plus, ce service permet un contact particulier entre hôtes et hôteliers, contribuant ainsi à l'élaboration d'une image d'ouverture, de proximité et de servabilité de la population de la région chablaisienne».

Nuitées

Nouveau recul

Le mouvement de recul des nuitées constaté depuis le début de l'année dans l'hôtellerie suisse se poursuit. En août, 3,78 millions de nuitées ont été recensées, soit 9,1% de moins qu'un an auparavant. Ce résultat, écrit l'Office fédéral de la statistique (OFS), est le plus mauvais réalisé durant un mois d'août depuis 1952.

La demande indigène est en effet tombée à 1,39 million de nuitées (-6,3%), quant au nombre de nuitées mises sur le compte des touristes étrangers, il a atteint 2,39 millions, soit une diminution de 11%. Par pays, on note en particulier, une baisse de 37% (-75 000) des nuitées italiennes et de 22% (-47 000) des nuitées anglaises. Principaux clients de la Suisse, les Allemands ont également été moins nombreux à visiter la Suisse, mais le recul des nuitées n'a atteint que 4,9% (-39 000).

Cette évolution négative, indique l'OFS, résulte de la force du franc suisse et de la retenue en matière de consommation engendrée par une conjoncture économique toujours maussade.

Hôtellerie vaudoise

Publié également ces derniers jours, le «test conjoncturel pour l'hôtellerie et la restauration» vaudoise a montré un nouveau recul d'activité de la branche au 2^e trimestre. Un peu plus de la moitié des établissements qui ont répondu à l'enquête ont vu leur chiffre d'affaires reculer. Trois établissements sur quatre ont annoncé une diminution du bénéfice brut. A fin juin, les perspectives pour le 3^e trimestre n'étaient pas favorables et n'incitaient pas à l'optimisme, indiquent les auteurs du test. Ceux-ci constatent cependant que les établissements hôteliers du canton de Vaud se trouvent dans une situation moins défavorable que la moyenne des établissements suisses.

MH

Marketing

Comment s'établir sur le marché des séminaires?

Organiser des séminaires et des conférences, les hôteliers le font depuis longtemps. Mais que faudrait-il faire pour mieux se profiler sur la scène internationale? Nous avons demandé l'avis de Roger Tondeur, directeur de MCI (Meetings, Conventions et Incentives), une société spécialisée dans le créneau des conférences, des congrès et du voyage de motivation depuis 1987.

Interview: VÉRONIQUE TANERG

Comment s'effectue la première sélection pour un congrès international? Il faut imaginer l'organisateur d'un congrès assis dans son bureau, que ce soit aux Etats-Unis ou en Europe. Il reçoit plusieurs fax de propositions de différents pays; la brochure n'arrivera que quelques jours plus tard par la poste. L'offre doit donc être la plus simple possible: hébergement, salles de réunion équipées de matériel audiovisuel, un repas par jour. L'hôtel doit être équipé de suffisamment de salles pour que les séminaires soient organisés sur place. Il faut en outre pouvoir disposer d'une grande pièce pour la séance plénière ainsi que de salles plus petites pour les sous-commissions. De plus, les repas doivent être pris dans le même établissement. A ce moment-là, un restaurant situé de l'autre côté de la rue peut entraîner une réponse négative. Puis, le client sélectionne dix propositions, mais il n'en retiendra que trois. Ce n'est qu'à ce stade que la discussion commencera et qu'il se déplacera pour visiter les sites.

La taille de l'hôtel est par conséquent un facteur capital dans la prise de décision?



Roger Tondeur, responsable de l'antenne genevoise de MCI. Photo: MCI

Effectivement. L'infrastructure hôtelière est bonne en Suisse, mais pour les groupes de 200 à 250 personnes, qui désirent des chambres singles, le choix est limité: par exemple à Genève, il n'y a que trois établissements. Non pas que les autres hôtels soient de moins bonne qualité, mais les organisateurs de séminaires ne souhaitent pas séparer leurs groupes dans plusieurs établissements. Ils veulent éviter la complication à tout prix. On ne peut envisager ce splitting que lors d'un entretien. Mais jamais dans une offre écrite.

Quelle durée les organisateurs de congrès sont-ils prêts à accorder au transfert?

Une heure au maximum. Si les Américains sont moins regardants sur le trans-

port, les Européens y sont extrêmement attentifs. C'est pourquoi nous avons plus de problèmes à vendre Zermatt, malgré le prestige du Cervin, que Leysin, Monthey ou Villars. Pour des raisons de proximité de l'aéroport de Cointrin, nous travaillons aussi avec la région frontalière française: l'Impérial à Annecy, le Royal Club d'Evian ou encore des stations de ski, comme Megève, Morzine et les Gets. Au-delà de la clientèle étrangère, Genève est sans conteste la ville qui a le plus d'atouts: d'abord, elle jouit d'une image de capitale de la paix grâce aux Nations Unies et puis, elle dispose d'une bonne infrastructure aéroportuaire et autoroutière. C'est capital pour les hommes d'affaires étrangers.

Vient ensuite inévitablement l'obstacle des prix. Surtout cette année. Comment réagissent les organisateurs de séminaires?

La pilule est parfois difficile à faire passer, surtout lorsque les tarifs helvétiques sont deux fois plus élevés que ceux d'autres pays, comme par exemple le Portugal ou la Grèce. Mais comme l'infrastructure est de bonne qualité, les clients sont souvent prêts à étudier notre offre. L'offre helvétique reste correcte au niveau du prix d'appel de la chambre. Malheureusement, tous les suppléments sont chers.

Avec la crise, l'essor des congrès, des séminaires et de l'incentive a freiné le recrutement. En Suisse, le marché n'est-il pas saturé?

Chez MCI, les résultats sont en progression. Par conséquent, le potentiel existe. Mais il reste encore un secteur en plein boom: les soirées événementielles. Les entreprises, qu'elles soient suisses ou étrangères, veulent désormais offrir à leurs collaborateurs ou à leurs clients autre chose qu'un repas. C'est pourquoi nous mettons sur pied des soirées parti-

culières, auxquelles les personnes n'auront jamais le plaisir de participer seules. Cela peut aller d'un spectacle de cirque à une soirée costumée, en passant par le sponsoring sportif ou le mécénat culturel. Le spectacle devient plus important que le repas. Et si la soirée est vraiment exceptionnelle, les participants en parlent autour d'eux. Ce qui travaille en faveur de l'image de l'entreprise.

Les entreprises disposent-elles de budget suffisant pour s'offrir de telles «funtaisies»?

Le financement des soirées événementielles est souvent prélevé dans le budget publicitaire. De plus en plus souvent, les entreprises préfèrent être directement en contact avec leur cible, qu'il s'agisse du grand public, de leurs clients ou de leurs revendeurs, plutôt que de se disperser dans une campagne d'affichage dans la presse, sans être sûres de faire mouche.

MCI en bref

MCI est le fruit de la rencontre entre Daniel Tschudy et Roger Tondeur, deux anciens collaborateurs de Wagonlit. Créée en 1987 dans la cité de Calvin, cette société dispose aujourd'hui de deux antennes, à Genève et à Zurich. Elle emploie 25 collaborateurs et réalise un chiffre d'affaires de 24 millions de francs. MCI est structurée en trois départements, le réceptif, les congrès et l'événementiel. «A l'avenir, avec le développement de l'informatique, les intermédiaires, tout comme les agences de voyage, risquent de disparaître. Nous devons donc proposer quelque chose de différent. Je pense que c'est dans le secteur événementiel que nous allons le plus progresser à l'avenir», commentent les directeurs de MCI. VT

PAPIER-BOUCHON

1994, l'année d'anthologie des liqueux

Tandis qu'on ne sait pas encore ce que la vendange 1995 nous réserve, les vins de 1994 ont atteint leur sommet. Ils sont au mieux déjà bus. Et oubliés. Au pire, ils essayeront de faire mieux en cave. Hélas, de ce côté-là, 1994 se signale, comme l'année précédente, par la pluie en septembre. Seuls à se tirer d'affaire, grâce au micro-climat du Valais central, des liqueux d'anthologie.

PIERRE THOMAS

Pour réussir de grands liqueux, il faut savoir attendre et prier le Ciel... Après un été 1994 parmi les plus chauds du siècle (près de 4 degrés de plus que la moyenne à Sion en juillet, 2,6 degrés de plus en août), la maturité du raisin était naturellement précoce. En septembre, la pluie favorisa le développement de la pourriture grise.

Pétil ou bénédiction

Redoutée comme la peste sur les cépages rouges, comme le Gamay et le Pinot noir, mais aussi l'Humagne et le Cornalin, où même avec de petits rendements (de l'ordre de 500 grammes au mètre carré), il est difficile de faire de grands vins avec une matière première endommagée, cette pourriture est une bénédiction pour certains cépages blancs, comme l'Ermitage, la Petite Arvine et le Pinot gris. Encore faut-il que le raisin, en parfait état sanitaire, passe entre les gouttes, pour bénéficier ensuite du soleil d'arrière-automne. Alors, le champignon de la pourriture grise, le «botrytis cinerea» sera favorisé par le froid-chaud du climat: des petits matins à la rosée abondante, voire du brouillard ou des averses, des après-midis ensoleillés, grâce au fohn. Le raisin se rotatine et «caille»...

Fameux Johannisberg

Un tel arrière-automne permet toutes les extravagances. Au Domaine du Mont-d'Or, on a vendangé au début du dernier mois de l'année, le bien nommé «Premier décembre», qui succéda au «Saint-Martin». Deux Johannisberg d'exception, où les raisins de Sylvaner (huit des vingt hectares du domaine) ont emmagas-



Pour Marie-Thérèse Chappaz, jeune vigneronne de Fully, la vinification n'est pas synonyme de recettes et de combines: «Chez moi, c'est le suivi du vin, de la vigne à la mise en bouteille. Cela reste très artisanal». Photo: Christian Bonzon

siné des quantités record de sucre naturel. En degrés (Echslé), les sondages ont oscillé entre 204 et 237 degrés. La vinification ne permet pas de transformer tout ce sucre en alcool. Si ces deux vins affichent un taux d'alcool respectable de 13,5 degrés, il demeure du sucre résiduel, à hauteur de 98 grammes par litre pour le «Saint-Martin» et de 110 grammes pour le «Premier décembre».

Entre ces deux vins, la pourriture noble a déployé tous ses effets: si le premier gar-

de un goût caractéristique de raisin de Corinthe, propre aux vins surmaturés, le deuxième est marqué par les arômes de champignon. C'est que sous l'influence du «botrytis», le raisin explose: une transformation physique, mesurable en laboratoire (en plus d'une perte d'eau de deux tiers, diminution des acides tartariques et maliques qui rend superflue la deuxième fermentation, concentration en glycérol, tanins, glucose, etc.) et une modification gustative stupéfiante, où le

vin prend des saveurs exotiques (agrumes, ananas, fruits exotiques).

Des vins déjà rares

L'attente automnale d'un produit exceptionnel s'accompagne de rendements inversement proportionnels à la qualité du produit. Ainsi, sur les deux cents terrasses du Mont-d'Or, on a récolté un cinquième des spécialités (Johannisbergs tardifs, Ermitage, Petite Arvine). Déjà épuisé, élevé en barrique pour la première fois, le «Premier décembre», seul vin aussi tardif obtenu depuis 1989, n'a donné que mille... demi-bouteilles. Globalement, les 20 hectares ont totalisé 600 pour cent du rendement habituel. Même le Johannisberg «ordinaire» (35 000 bouteilles) a bénéficié d'un traitement de faveur: du raisin surmaturé à 115 Echslé (10 de plus que d'habitude), l'abandon de la fermentation malolactique (possible une fois tous les trois ans), avec, à la clé, une excellente capacité de vieillissement. Le Domaine se fait fort d'offrir une collection de vieux millésimes. A 100 francs la bouteille pour les plus remarquables (1982 et 1971).

Pas étonnant que le Domaine ait été sacré «caveur de l'année 1994» par le duo Didier Joris-Raphy Mabillard. Majoritairement en mains du grand groupe vaudois Schenk, ce fleuron du vignoble du Vieux-Pays, fondé par le sergent-major montreuais François-Eugène Masson en 1848, a pour directeur et œnologue un jeune Valaisan, Simon Lambiel. A 36 ans, pour sa troisième vendange, il réussit un coup de maître. Il coiffe au plateau Marie-Thérèse Chappaz. La jeune vigneronne de Fully (35 ans) se consolera en apprenant que le Guide GaultMillau Suisse la désignera à mi-octobre «vigneronne de l'année».

Trois bouteilles pour une fête

Elle aussi s'est forgée une réputation avec les vins liqueux. Chaque année, elle affine son «Grain noble», vinifié en fût de chêne. En 1991, elle avait attendu le 15 décembre pour récolter sa Petite Arvine, puis l'avait mélangée, après vinification séparée, à de l'Ermitage (la Marsanne de Tain l'Hermitage). Depuis, elle met en bouteille séparément les deux cépages. Ni en 1993, ni en 1994, elle n'a osé attendre aussi tard que le Mont-d'Or: elle a récolté les deux fois à fin octobre, sur des sondages entre 160 et 190 degrés

(Echslé. En bouche, les deux vins explosent de sensations exubérantes, avec une note d'avance à la Petite Arvine. Modeste, Marie-Thérèse Chappaz se contente de dire: «La vinification, ce n'est pas des recettes, des combines. Chez moi, c'est le suivi du vin, de la vigne à la mise en bouteille. Cela reste très artisanal.» Ses 4000 mètres carrés de Petite Arvine ne lui procurent que deux barriques de 225 litres de vin: un petit déci au mètre carré... «On devrait logiquement vendre ce vin sept fois le prix du Fendant», constate-t-elle. «Hélas! Il n'y a même plus de vin à acheter au domaine de la Liaudisaz, 3,5 hectares. Tout est vendu le jour juillet, les trois Fendants et la Dédu le compris... La vigneronne a dû se résoudre à procéder par souscription: «Régaler exclusivement l'élite des restaurateurs et des clients fortunés ne m'intéresse pas. Moi, j'ai toujours pu boire de grands vins. J'aimerais faire plaisir à tout le monde, même si chacun doit se contenter de trois bouteilles. Pour beaucoup, ces trois bouteilles-là seront une fête.» dit-elle, l'œil bleu malicieux.

Domaine du Mont-d'Or, 1962 Pont-de-la-Morge (VS), tél. 027 36 20 32. Marie-Thérèse Chappaz, Cave La Liaudisaz, 1926 Fully (VS), tél. 026 46 35 37.

Interwein 1996 à Francfort

Le 2e Festival international du vin et du vin mousseux (Interwein) aura lieu du 22 au 24 juin 1996 à Francfort. Cette manifestation, qui se déroule tous les deux ans, a accueilli l'an passé 574 exposants représentant un millier de sociétés et 8400 visiteurs. Les organisateurs comptent l'an prochain sur la participation de 1200 producteurs-récoltants et la venue de 9000 visiteurs. La date du salon a été avancée de septembre à juin. Les visiteurs professionnels auront ainsi le loisir de visiter les principaux vignobles allemands. Les organisateurs précisent par ailleurs que les petits producteurs peuvent bénéficier d'un prix de location de faveur. Des informations supplémentaires peuvent être obtenues auprès de la société Messe Frankfurt. Tél. 49 69 7575 6384 (Mme Frank) ou 49 69 7575 6262 (M. Niedlich). FAX: 49 69 7575 6602. MH

Curiosités vinicoles

Vingt mille litres de vin sous les mers

«Vingt mille litres sous les mers»: c'est ainsi que pourrait s'intituler l'aventure de Jean-Louis Saget, viticulteur du Val de Loire qui a immergé pendant cinq ans une partie de sa récolte de 1989 de Pouilly-Fumé et qui a récidivé avec 10 000 bouteilles de sa récolte 1994. Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde, a dégusté ce vin de la mer et nous a livré son verdict.

JEAN-PIERRE GROBART, PARIS

Jean-Louis Saget est vigneron, fils, petit-fils et arrière-petit-fils de vignerons. Il dirige le domaine Guy Saget dans le Val de Loire. En 1986, il entend parler d'un navire hollandais, victime d'un naufrage deux siècles auparavant, et dont des plongeurs ont remonté des bouteilles de vin. A la dégustation, celui-ci s'est révélé encore «vineux», et même de grande qualité. Une idée germe dans son esprit...

Jean-Louis Saget a déjà remarqué que le vin exporté par bateau vers les Etats-Unis, après un mois de navigation, semble avoir vieilli de six mois sous l'effet de la houle. En sera-t-il de même au fond des mers? Pour en avoir le cœur net, il immerge en juin 1990 une partie de sa récolte de Pouilly-Fumé 1989, un vin blanc, par 12 mètres de fond à environ 14 degrés.

En juin 1994, une dégustation est organisée avec une centaine de connaisseurs

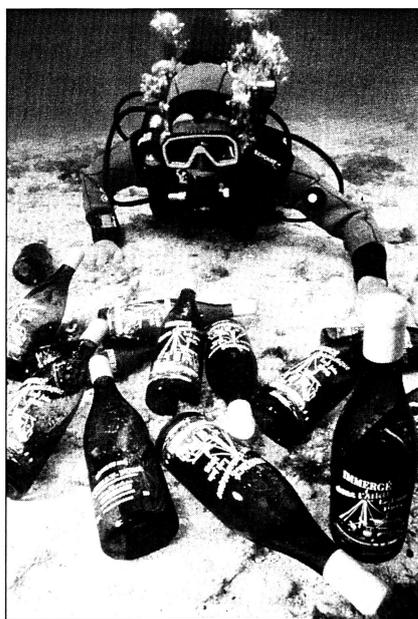
et d'experts. Puis en juillet 1995, Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde en 1992, effectue une dégustation comparative du Pouilly-Fumé 1989 immergé durant cinq ans et de celui resté en cave à terre.

Un «vin unique et séduisant»

Le vin resté à terre est paillé avec des nuances vertes. Il a un nez expressif, dominé par la finesse florale de l'acacia et la puissance du buis. En bouche, il possède une belle continuité aromatique et gustative. Fondu-onctuosité en attaque, puis présence du fruit: mirabelle, pêche. Un final aromatique persistant laisse augurer de bonnes possibilités d'évolution. Tous les éléments sont rassemblés pour cela: floral, végétal, puissant, couvrant des aspects de jeunesse, mais aussi de maturité et de complexité épicée, un fruit à la fois vif et charnu, une étoffe soyeuse avec une trame rigide délicatement structurée autour d'un fin tannin.

En dégustant le vin immergé, Philippe Faure-Brac s'attendait à quelques différences. Il ne cache pas sa surprise: «Il y a vraiment une très grande différence.» La couleur est plus claire, plus verdoyante, donnant l'impression d'un vin moins évolué. Ses arômes se composent d'épices et de minéralités. Il possède notamment un arôme iodé dû à son immersion dans l'eau de mer. Les arômes sont plus intenses que ceux du vin conservé à terre.

Enfin, en bouche, le vin de la mer dégage plus de fraîcheur, plus d'acidité. Il est plus fringant et paraît plus jeune. L'hypothèse de Jean-Louis Saget sur le vieillissement accéléré du vin ne se vérifie donc pas. «En fait, on a l'impression



L'immersion de bouteilles dans la mer a rendu le vin à la fois unique et séduisant.

Photo: htr

que le vin a trouvé son complément. Pas trop, juste ce qu'il faut. Cela renforce sa vocation à aller avec des produits de la mer: fruits de mer, poissons... Ce vin n'est pas meilleur que celui resté à terre,

il est différent. Le vin était bon à la base. L'immersion ne l'améliore pas, mais le change. Il est unique, séduisant», conclut Philippe Faure-Brac. Il image aisément ce vin accompagnant

un plateau de fruits de mer, un homard rôti aux épices ou un filet de sole, avec une sauce dieppoise au vin blanc et aux moules, accompagné de purée de pommes de terre de Noirmoutier.

Poursuivre les expériences

Philippe Faure-Brac estime que l'idée de Jean-Louis Saget possède un avenir commercial réel, mais limité à un public de spécialistes. Ce n'est pourtant pas l'objectif avoué de Jean-Louis Saget. L'expérience lui coûte cher et, pour l'instant, n'est pas rentable. Mais il a immergé cette année 10 000 nouvelles bouteilles du cru 1994, par 25 mètres de fond au large de Noirmoutier, sur un site gardé secret pour des raisons évidentes de sécurité. Elle seront remontées en surface fin 1999, pour être livrées à leurs acquéreurs à l'aube de l'an 2000.

La compagnie aérienne Lufthansa a déjà réservé 4000 de ces bouteilles. Les autres sont commercialisées au moyen d'une souscription qui permet de devenir co-proprétaire de cette «cave de la mer»!

Mais Jean-Louis Saget n'en restera pas là. Après avoir «constaté» les effets de la mer sur son vin en le dégustant, il veut maintenant «comprendre» les changements opérés par échanges entre le milieu marin et le contenu des bouteilles. Le vin va donc être analysé en laboratoire afin de livrer ses secrets. Par ailleurs, Jean-Louis Saget envisage aussi d'immerger prochainement une récolte de vin rouge. Ce véritable «Professeur Tournesol vigneron» aurait sans doute fait dire au Capitaine Haddock: «Mille sabbats, qu'est-ce donc que ce bachibouzouk?»

Igeho 95 in den deutschen Medien

Promotion-Push für die Basler Messe

Um den deutschen Nachbarn die Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsgastronomie, Hotellerie und Restauration (Igeho) näher zu bringen und sowohl Ausstellern wie Besuchern schmackhaft zu machen, begaben sich Vertreter der Messe Basel und des Schweizer Hotelier-Vereins nach Hamburg und München, und standen an zwei Presseanlässen den Medien Rede und Antwort. Die Fachpresse gründlich informieren anstatt eine Anzeigenflut starten, lautete der Tenor der Verantwortlichen.

MARIA PÜTZ-WILLEMS

Der erste PR-Auftritt der Messe Basel in Deutschland für die bevorstehende Igeho 95, die Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsgastronomie, Hotellerie und Restauration, ist gegückt: Fachjournalisten in Hamburg und München präsentierten Dieter Hug, der stellvertretende Direktor der Messe Basel/Messebereich, und Kommunikationsleiter Bernd Schuster Konzept und Neuheiten der diesjährigen Fachmesse. Werner Friedrich, Vize-Direktor beim Schweizer Hotelier-Verein (SHV) rundete die Präsentation ab durch eigene Erläuterungen zur SHV-kooperation mit der Messe Basel und durch kritische Betrachtungen der Schweizer Hotel-Szene. «Die Messe Basel ist in Deutschland bereits aktiv», führte Bernd Schuster aus, «wir werben auf der Leipziger Messe (Gäste 95) für die Igeho mit einem eigenen Stand. Genauso wie wir auch Besucherpromotionen auf der Ausstellung «Alles für den Gast» in Salzburg pflegen».



Dass die Messe Basel jetzt zu einer «konzentrierten Aktion» in Sachen PR kommt, führt Schuster darauf zurück, «dass wir uns bewusst gemacht haben,

wo Lücken sind. Der Name Igeho ist zwar bekannt, aber die Leute müssen auch hinkommen.» Redaktionelle Berichte in der Fachpresse sind mehr wert als eine Anzeigenflut, weiss (nicht nur) Schuster. Um den besten Effekt zu erzielen, wirbt die Messe Basel für die Igeho parallel in 20 deutschen Tageszeitungen und monatlichen Fachmedien.

Deutschland ist nach dem heimischen Markt der zweitwichtigste für die Igeho. Knapp sechs Prozent der über 85 000 Besucher kamen letztes Mal aus Deutschland (vor Frankreich und Österreich). Und das, obwohl die Igeho nur eine von vielen Fachmessen ist. In Deutschland sprechen über 20 ähnlich gelagerte Events die gleiche Zielgruppe (Hoteliers, Gastwirte, Köche) an; in Europa sind es rund 40 pro Jahr. An der Igeho 95 kommen 33 Aussteller aus Deutschland; weitere 142 lassen sich über Schweizer Firmen vertreten. Insgesamt beträgt der Anteil internationaler Aussteller 14% und die Aussteller kommen aus elf Ländern.

Die Bereiche Nahrungsmittel und Getränke sowie Kücheneinrichtungen bilden die beiden stärksten Schwerpunkte, obwohl die Akquise in diesem Bereich – aufgrund rauer Wirtschaftsverhältnisse – dieses Mal ausserordentlich schwierig gewesen sei. Schweizer Importbestimmungen würden zudem das Engagement von ausländischen Ausstellern im F&B-Segment zusätzlich hemmen, liess Dieter Hug durchblicken.

«Als Know-how-Quelle, vor allem durch die Zusammenarbeit mit den Verbänden, ist die Igeho vorbildlich», machte Hug den deutschen Medien die Basler Messe schmackhaft. Zumindest im technischen Bereich hält er die Igeho absolut konkurrenzfähig mit anderen europäischen Messen. Und: Ein Igeho-Besuch im Dreiländereck bedeute schliesslich auch, mal wieder «über den Tellerrand hinauszuschauen». Und welcher Wirt kann sich's heute noch leisten, im eigenen Nest hocken-zubleiben?

Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateure (SHV)

Neuer Geschäftsstellen-Leiter gewählt

Der Vorstand der Vereinigung Diplomierter Hoteliers SHV (VDH) hat die Wahl der im Juli ausgeschriebenen Stelle des Geschäftsleiters VDH vorgenommen. Stephan Blaser wird ein umfangreiches Teilzeitpensum für die inzwischen auf 800 Mitglieder angewachsene Berufsvereinigung übernehmen. Ein wichtiger Teil des Neuausrichtungsprozesses innerhalb der VDH ist damit vollzogen.

HANSUELI BAIER*

Stephan Blaser heisst der Leiter der neu geschaffenen Geschäftsstelle der Vereinigung diplomierter Hoteliers SHV (VDH). Er musste sich gegen 32 weitere Bewerber für die exponierte Stelle durchsetzen. Die Wahl erfolgte aufgrund des überzeugenden Leistungsausweises des Bewerbers. Stephan Blaser leitet in Zürich und Basel ein selbständiges Personal- und Führungsberatungsbüro für die Hotellerie und die Gastronomie. Der 33jährige Jungunternehmer hat sich nach einer Grundausbildung in der Gastronomiebranche kontinuierlich und zielstrebig weitergebildet. Er absolvierte die Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich und war während zehn Jahren in verschiedenen Kaderstellen tätig; zuletzt als Personalchef im Bahnhofbuffet Basel. Seit 1994 ist er selbständig tätig. Blaser wird nun die Aufgabe überneh-

* Hansueli Baier ist Präsident der VDH



Überzeugt durch seinen Leistungsausweis: der neue Geschäftsführer der VDH, Stephan Blaser. Foto: zvg

men, der VDH den Einstieg in die Selbstständigkeit zu ermöglichen.

Mit vereinten Kräften zum Ziel
Bekanntlich haben die Mitglieder der Vereinigung beschlossen, sich vom Schweizer Hotelier-Verein (SHV), welcher bisher das Sekretariat VDH besorgte, zu lösen. Die Zusammenarbeit mit dem SHV wird auf eine neue Basis gestellt. Sowohl im VDH wie auch im SHV ist man sich einig, dass in der heutigen turbulenten Zeit nur vereinte Kräfte zum Ziel führen, was eine weiterhin enge Zusammenarbeit als sehr ratsam erscheinen lässt. Die neue Geschäftsstelle VDH

wird es jedoch der Vereinigung ermöglichen, selbständiger und profilierter aufzutreten, was nur von Vorteil sein kann. Die Neuausrichtungs-Umsetzung nimmt auch in weiteren Bereichen klarere Konturen an. So hat der Vorstand VDH kürzlich die für diesen Prozess wichtigen Statutenanpassungen zuhanden der ausserordentlichen Generalversammlung vom 7. November 1995 in Winterthur verabschiedet. Mit Hilfe des in Zürich domizilierten Anwaltsbüros Briner, Hess, Streuli und Wiget wurden schlankere, griffige Statuten geschaffen, welche die Neuausrichtungs-Umsetzung erst ermöglichen.

Umsetzungsprozess mit Tempo

Ein erstes Projekt für die geplante Zukunftstatut wird in diesen Tagen formuliert. Zudem ist eine neue Arbeitsgruppe unter der Leitung von Ursi Taylor (Obfrau Region Ticino) gegründet worden, welche sich um neue Strukturen in den regionalen Organisationen der VDH kümmern soll.

Zur Umsetzung der im vergangenen April von der VDH-GV beschlossenen Neuausrichtung sind verschiedene Arbeitsgruppen und Teams an der Arbeit. Es ist offensichtlich geworden, dass der Umsetzungsprozess mit grossem Tempo und ebenso viel Tatendrang in Fahrt gekommen ist. Die VDH möchte aus seiner Absicht, in der Branche inskünftig mehr zu bewegen, ernst machen. Der Umstand, dass alle Arbeitsgruppen-Mitglieder freiwillig und in der Freizeit wirken, setzt dem Prozess zwar Grenzen; je breiter jedoch der Kreis der aktiv mitarbeitenden Mitglieder wird, um so grösser kann die Wirkung sein.

William Mischler

Ein lebenserfahrener und weiser Kollege ist nicht mehr

Der langjährige Leiter des Material- und Hausdienstes, William Mischler, ist am Sonntag, 24. September 1995, nach 25 Dienstjahren beim Schweizer Hotelier-Verein, verstorben.

William Mischler trat am 1. Oktober 1970, also vor fast einem Vierteljahrhundert, in die Dienste des Schweizer Hotelier-Vereins. Als eine Art Retter in der Not sollte er die Leitung des Material- und Hausdienstes übernehmen – einer Abteilung, die damals nicht ganz über jeden Zweifel erhaben war. So hatten seine Vorgänger beispielsweise äusserst preiswerte Bonbücher eingekauft. Der Discountpreis kam zustande, weil gerade ein oder zwei Eisenbahnwagen voll geordert wurden. Und so viele Bonbücher – das merkten die Verantwortlichen aber erst nach der Lieferung – braucht die Schweizer Hotellerie nun auch wieder nicht. William Mischlers erste Aufgabe, Tonnagen von Bonbüchern zu lagern und dann zu verkaufen, geriet fast zu einem Albtraum: Mehr als ein Dutzend Jahre später erst wurde das letzte Exemplar aus diesem unglückseligen Einkauf verkauft.

Über 1 Million Umsatz

Als William Mischler den Materialdienst einmal in den Griff gekriegt und auf Vordermann gebracht hatte, begann er zielstrebig mit dessen Diversifizierung und Modernisierung: Unzählige Aktionen lancierte er, den Jahresumsatz steigerte er von ein paar 10 000 Franken auf über 1 Million Franken in Spitzenjahren.

Daneben gestaltete er den Hausdienst zu einer schlagkräftigen Dienstleistungsorganisation mit einer aufgestellten, motivierten Mannschaft. Jedermann und jede Frau am Hauptsitz SHV profitiert tagtäglich von den unzähligen Dienstleistungen der Heinzelmännchen vom Hausdienst. Besonderes Anliegen war William Mischler seit seiner Tätigkeit beim SHV die Hausdruckerei. Wurden die Drucksachen zuerst noch mit Alkoholmatrizen (mit blauen Resultaten) hergestellt, wurde dann auf Wachsmatrizen

(mit hellgrauen Ergebnissen) gewechselt. Später kamen dann Fotokopiergeräte und Kleinoffset-Maschinen dazu. Die Weiterentwicklung des Druck- und Kopierbereichs forderte immer mehr spezialisiertes Fachwissen, um alle Feinheiten und Raffinesse der modernsten Geräte auszunützen.

Qualität an erster Stelle

Dem gelernten Buchdrucker war es dabei immer eine besondere Genugtuung, wenn aus hervorragenden Druckvorlagen perfekte Drucksachen entstehen konnten. Schlechte Druckqualität war ihm stets ein Greuel, und so setzte er einen Grossteil seiner Energie dafür ein, die Druckqualität der Hausdruckerei stets auf hohem Standard zu halten. Als im Jahre 1977 der SHV die gesamte Hausverwaltung für das Haus Cité Montbijou übernahm – wo nebst dem Hauptsitz SHV noch eine Anzahl andere Büros, Arztpraxen und etwa 25 Eigentumswohnungen untergebracht sind – stellte William Mischler einen perfekten Hauswerkdienst auf die Beine, welcher bei Stockwerkeigentümerversammlungen mehr als einmal Szenenapplaus erntete.

Reduktion der Arbeitszeit

Bereits 1986 wünschte William Mischler seine Arbeitszeit aus gesundheitlichen Gründen auf 90 Prozent zu reduzieren, was ihm der SHV auch zuzugestehen in der Lage war. Ende 1994 und Anfangs 1995 verschlechterte sich sein Gesundheitszustand dann derart, dass ein Kur-aufenthalt nötig wurde. Dabei und im Rahmen der nachfolgenden Gesundheitsuntersuchungen stellte sich heraus, dass William Mischler an Leukämie litt. Die behandelnden Ärzte waren sich einig, dass eine Wiederaufnahme der Erwerbstätigkeit zu keinem Zeitpunkt mehr möglich sein werde. Allerdings waren die Ärzte und William Mischler selbst zuversichtlich, dass sich sein Gesundheitszustand auf zufriedenstellendem Niveau stabilisieren werde. Selbstverständlich hat der Hauptsitz SHV – in Zusammenarbeit mit den Sozialen Kassen SHV – alles getan und wird weiterhin alles tun, damit für William Mischler und seine Familie eine in jeder Beziehung zufriedenstellende Lösung bezüglich

seiner Lohn-, Lohnnachgenuss- und Rentenanprüche gefunden werden kann.

Umsichtiger Chef

Lieber William: Du warst dem Material- und Hausdienst während 25 Jahren ein umsichtiger und väterlicher Chef. Du warst uns lebenserfahrener und weiser Kollege. Um Deine unerschütterliche Gelassenheit, mit der Du Deinen gesundheitlichen Problemen begegnetest, haben wir Dich oft beneidet. Wir zollten Dir grossen Respekt – Respekt, den Du immer wieder mit einem träfen, manchmal auch einem bissigen oder sogar sarkastischen Spruch aufzulockern verstandest.

Von ganzem Herzen hätten wir Dir gewünscht, dass sich Deine Gesundheit so stabilisieren lassen würde, dass Du noch viele Jahre und Jahrzehnte zusammen mit Trudi das Leben hättest geniessen können. Dein Schöpfer, dem Du zeitlebens immer in uneingeschränktem Vertrauen zugetan warst, hat es anders vorgesehen.

Deiner Familie, lieber William, entbieten wir unser aufrichtiges, herzliches Beileid. Das Andenken an Dich selber, lieber William, werden wir in unseren Herzen bewahren.

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

TODESANZEIGE

William Mischler

Wir trauern um William Mischler-Grossen, Bern. Der Leiter der Abteilung Material- und Hausdienst war während 25 Jahren ein treuer und geschätzter Vorgesetzter, Mitarbeiter und Arbeitskollege.

William Mischler durfte vergangenes Wochenende nach einem reicherfüllten Leben und tapfer ertragener, schwerer Krankheit zu Hause in seiner geliebten Umgebung einschlafen. Er starb mit der ungebrochenen Hoffnung auf eine Auferstehung hier auf Erden, wenn unter paradiesischen Verhältnissen das Leben wieder lebenswert sein würde. shv

Semaine humanitaire

L'EHL en Terre des hommes

Du 2 au 6 octobre 1995, l'Ecole hôtelière de Lausanne SSH vivra à l'heure éthiopienne, grâce à la très heureuse initiative d'un groupe d'étudiants qui s'est lancé, en collaboration avec «Terre des hommes», dans l'organisation d'une semaine humanitaire, afin de sensibiliser leurs collègues et futurs cadres en hôtellerie et restauration aux problèmes du Tiers-Monde. Cet événement a pour but de récolter un maximum de fonds dans le but d'améliorer la formation des jeunes en éthiopie et d'apporter une aide au développement du tourisme dans la région du village de Jari par l'ouverture en 1996 d'un centre de formation pratique et théorique. Tout un programme animera l'EHL la semaine prochaine, avec notamment une exposition de dessins et photos d'enfants éthiopiens, la vente d'objets artisanaux, les conférences-débats ouvertes au public de M. Pierre Pradervand, sociologue, le 2 octobre à 20h15, et de M. David Christie, délégué de «Terre des hommes», le 4 octobre à 20h15, ainsi que le gala de charité le 6 octobre avec un récital du pianiste Michel Dalberto et un buffet (100.-). Renseignements auprès de l'EHL: 021 784 14 01. Les dons peuvent être versés sur le CCP 10-725-4, mention EHL en Terre des hommes. JS

Sonderbeilage

Winterplausch für Schweizer

Unter dem Patronat von Schweizer Hotelier-Verein (SHV), Schweiz Tourismus (ST), Schweizer Tourismusverband (STV) und Verlag SonntagsBlick erscheint am 29 Oktober 1995 im «SonntagsBlick» die mindestens 32seitige Sonderbeilage «Wintertourismus Schweiz». Die Beilage wird durch entsprechende redaktionelle Beiträge die rund 1 000 000 Leserinnen und Leser des «SonntagsBlick» auf attraktive Winterangebote hinweisen und sie animieren, die Ferien im eigenen Lande zu verbringen. Themenschwerpunkte bilden Familienferien, Schlittelfreuden, Sportplausch im Schnee, Winterwandern, Snowboard, Kinderskischulen, Haustiere in den Winterferien, Wellness usw. Ein Wettbewerb mit attraktiven Preisen soll die Aufmerksamkeit der Beilage zusätzlich steigern. Schliesslich wird auch die Aktion Winter-sonne mit dem Sonnentisch gebührend vorgestellt. Noch besteht für Raschentschlossene die Möglichkeit zur Teilnahme mit einer Anzeige (zu günstigen Spezialkonditionen) oder einem Wettbewerbspreis. Kontaktadresse für Anzeigen: Mosse Touristik, Telefon 01 250 33 00 und Fax 01 250 33 10. Für Wettbewerbspreise und redaktionelle Beiträge: FWP Pressebüro, Telefon 01 701 80 20, Fax 01 701 80 21. pd

031 370 42 16

CARROUSEL



031 370 42 24

Tourismus

Der Verband Tourismus Goms steht ohne Präsidenten da. Er sei nicht bereit, die Verantwortung für gemachte Fehlentscheidungen zu tragen, begründete **Beat Mutter** seine sofortige Demission. Hintergrund des Ekklats ist die Loslösung der drei obersten Obergommer Verkehrsvereine aus dem Dachverband Tourismus Goms. Der verwaiste Präsidentenstuhl wird voraussichtlich im Dezember an einer ausserordentlichen Delegiertenversammlung wieder besetzt. Die Neuorganisation der regionalen Aufgaben soll nun von einer Kommission studiert werden. Wichtig sei – so **Kurdirektor Bernhard Schmidt** – dass der Gast nicht unter der Spaltung leiden müsse. *GER*

*

Aus insgesamt 22 Bewerbungen wurde die aus Vals stammende **Susanne Jörger Kohlhage** (28) zur neuen Geschäftsleiterin des Verkehrsvereins Vals-Valsertal gewählt. Sie wird am 1. Dezember die Nachfolge von **Urs Wohler** antreten, dem es im Valsertal zu eng geworden ist. Noch bis zum 16. Januar 1996 harrt Verkehrsvereinspräsident **Hansuli Baier** aus, für dessen Nachfolge noch keine sich aufdrängenden Kandidaten auszumachen sind. *FS*

*



Daniel Chardon (33), ehemaliger Leiter der Abteilung Marktforschung bei der damaligen Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ), hat sich nach einjähriger Abstecker zu Bütkofer & Burson-Marsteller (Werbe- und Kommunikationsbranche) nun selbstständig gemacht. Eines der ersten Projekte seiner Firma Chardon Communications (CC) ist die Gründung einer Hotelgruppe «Velotel». Chardon, Betriebswirtschaftler und Marketing-Spezialist, arbeitete bei der damaligen SVZ als Projektmanager für die Informations- und Imagekampagne der Schweiz innerhalb der 700-Jahr-Feier 1991 und war auch im Bereich Marketing in der SVZ-Aussenstelle London tätig. *VY*

Hotellerie

Albert R. Hofmann, bisher General Manager des Swissôtel Seoul, wechselt kürzlich ins Swissôtel Bangkok - Felix Arnoma. Hofmann wird gleichzeitig als Vice President für alle Swissôtel-Häuser in Südostasien zuständig

sein. Hofmann hat 30 Jahre Erfahrung in der Hotellerie: Rockefeller Resorts, Hilton International und Peninsula heissen einige Stationen seines Curriculums. Als Vice President Südostasien wird er auch für die seit 1995 unter Managementvertrag genommenen Resorts auf Phuket und am River Kwai verantwortlich sein. Seine Nachfolge in Seoul trat der Amerikaner und «Cornellianer» **Robert J. Gerber** an. Gerber war zuletzt zehn Jahre als General Manager im Hotel Victoria in Hongkong (New World Hotels International) tätig. *APK*

*

Ende September verlassen **Martin Dolly Riedi** nach fast zwanzig Jahren Zusammenarbeit den «Bernherhof» in Gstaad, um einen eigenen Betrieb zu übernehmen. **Leonz und Gisela Blunsch** nahmen diesen Wechsel zum Anlass, auch die eigene Führungsstruktur etwas zu ändern. Sie behalten die Direktion, werden aber die operative Führung einem Führungsgremium als Geschäftsleitung übergeben. Vorsitzende wird dabei **Marlene Addor-Reichenbach** (Marketing, Finanzen). Für den Bereich Hotel ist **Marlise Annen**, für den Verkauf **Alain Letzelter** und für die Produktion **Christian Oberson** vorgesehen. Als Chefin der Hauspflege kommt **Nicole Dieckmann** wieder in den Bernherhof. *r.*

*

Martina Barth, 29, wechselte diesen Monat innerhalb des Aarauerhofs in Aarau von der Restauration ins Seminar-Team, wo sie als Seminar-Managerin begann. Als Hotelfachfrau (Braunschweig) war sie Chef de Service/Banquet und Restaurant im Mövenpick Hotel Egerkingen. Seit mehr als zwei Jahren arbeitet sie als Chef de Service im Grand Café des Aarauerhofs. *APK*

Food & Beverage



Seit dem ersten September 1995 wird die «Schweizer Gastronomie», die offizielle Wochenzeitung des Schweizer Wirtverbandes Gastrosuisse als Profitcenter von **John Wittwer** (links) geleitet. Er hat die Gesamtleitung von **Hans Keller** (rechts) übernommen. Damit soll einerseits die optimale Koordination von redaktioneller Arbeit und

kommerziellen Bemühungen erreicht werden. Andererseits sollen die Verbandskapazitäten in der eigentlichen Öffentlichkeitsarbeit verstärkt werden. Die Öffentlichkeitsarbeit (Information, Medien, PR) wird von Hans Keller geleitet. *r.*

Hôtellerie et tourisme



Swiss Congress & Incentive Destinations change de direction. En effet, après quatre ans passés à la tête de cette entreprise, **Elisabeth Hayoz** quittera la branche touristique pour prendre des responsabilités au sein d'une grande entreprise horlogère à partir du 1er décembre. Son successeur n'est pas encore nommé. *VT*

*

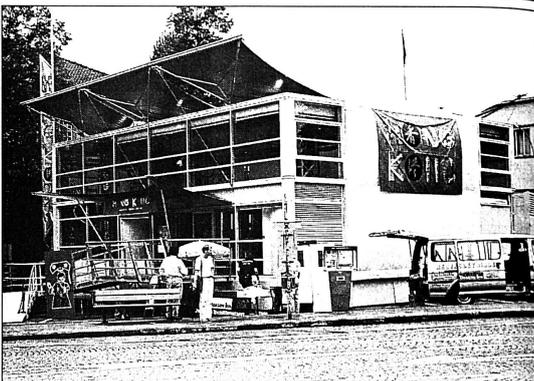


Après vingt ans de secrétariat général et quinze ans de présidence à l'Euhofa, l'association internationale des directeurs d'écoles hôtelières, **Carlo de Mercurio** (photo) est arrivé statutairement au terme de son mandat présidentiel. Sa succession à la présidence de l'Euhofa sera dorénavant assurée par l'Autrichien **Günther Blohberger**, directeur de l'école de tourisme Modul de Vienne. Pour remercier Carlo de Mercurio de sa longue et fidèle activité au sein de l'association, les participants du récent 34e congrès mondial de l'Euhofa lui ont décerné le titre de président d'honneur. *LM*

*

Directeur de l'école hôtelière de Lausanne, **Jean-Louis Aeschlimann** est arrivé lui aussi au terme de son mandat de secrétaire général à l'Euhofa. Comme il a manifesté son intention de ne pas renouveler son mandat en raison d'une surcharge de travail due à la restructuration de l'école hôtelière de Lausanne, ce poste de secrétaire général sera repourvu ad interim par **Pierre Berthet** (photo), directeur adjoint de l'école hôtelière de Lausanne. La nomination de Pierre Berthet rompt ainsi avec une longue tradition qui voulait que le président et le secrétaire général de l'Euhofa partagent un domicile commun. Jean-Louis Aeschlimann a été élevé au rang de membre d'honneur de l'Euhofa. *LM*

Hongkong



Offensives Destinationsmarketing

Zwei Jahre bevor die britische Kronkolonie Hongkong unter der Herrschaft von China kommt, wird die touristische Werbetrömmel nochmals heftig gerührt. Für Auftritte in rund 60 europäischen Städten liess die Hong Kong Tourist Association (HKTA) in Grossbritannien einen Pavillon bauen, der mit zwei Satelliten transportiert und an den Standorten an diesen montiert wird. Hydraulisch wird ein stählerner Bau aufgezogen und mit aufblasbarem Baldachin überdeckt. Der Aufbau des Pavillons mit 200 Quadratmetern Fläche auf zwei Etagen mit Wendeltreppen, Leinwänden und Videoscreens, dauert rund

acht Stunden. **John Vaughan-Russell**, HKTA-Direktor für Zentraleuropa, beziffert das Budget für die Werbekampagne mit gut 7 Millionen Franken, mit allen Spesen werde es jedoch bestimmt übertraffen werden. Je nach Auftritsort können sich andere Reiseveranstalter mit Hongkong-Angebot an der Werbekampagne beteiligen – gegen Bezahlung versteht sich. In der Schweiz machte der Hongkong-Pavillon vor kurzem in Basel, Bern, St. Gallen und Luzern Halt. Das Publikumsinteresse war gross, gab es doch pro Aufenthalt je eine Reise für zwei Personen nach Hongkong zu gewinnen. (Foto: Sam Junker) *SI*

Val-de-Travers

Un parc des fées en projet

Paysage tourmenté, doté de gorges profondes, le Val-de-Travers (NE) accueille le projet de parc consacré aux fées et à leurs légendes, révélait mardi le quotidien L'Express. Budgetés à quelque 10 à 12 millions de francs, ce parc original pourrait accueillir environ 100 000 visiteurs par an. Le coup de pouce financier, écrit le quotidien, pourrait venir du budget du 150e anniversaire de la République et canton de Neuchâtel qui sera fêté en 1998. Le parc, dont la localisation n'est pas encore définie, proposerait aux visiteurs diverses reconstitutions de légendes impliquant des effets spéciaux. Le décor serait composé d'éléments naturels et d'éléments construits, tel que rochers, cavernes, défilés. Les animaux fréquemment cités dans les légendes se promèneraient en totale liberté ou presque, indique encore le quotidien neuchâtelois. *MH*

Swissair und Transwede

Gemeinsam in den hohen Norden

Swissair und Transwede arbeiten in Zukunft zusammen. Am vergangenen Dienstag unterzeichneten die beiden Luftfahrtgesellschaften in Stockholm einen entsprechenden Vertrag. Er sieht unter anderem den Umzug der Swissair in den neuesten und modernsten Terminal des Stockholm Flughafens vor. Unter Swissair-Flugnummer sollen fünf neue schwedische Destinationen ins Streckennetz aufgenommen werden, darunter Lulea, der nunmehr nördlichste Flughafen im Swissair-Angebot. Mit Umea, Lulea, Sundsvall, Halmstad und Jönköping bietet die Swissair, vorbehaltlich der Bewilligung durch die Behörden, in Schweden fünf neue Destinationen im Codeshare mit Transwede an. Die Abflüge zwischen der Schweiz und Schweden werden derart abgestimmt, dass die Passagiere von kürzesten Umsteigezeiten im modernen Terminal 2 in Stockholm-Arlanda profitieren können, wo die Swissair Anfangs Januar 1996 einziehen wird. Reisenden aus dem Norden steht mit Zürich zudem ein Hub für den Weiterflug vor allem nach Südeuropa, Afrika, USA oder dem Nahen und Fernen Osten zur Verfügung. Swissair und Transwede wollen mit ihrem Zusammengehen optimal auf die Bedürfnisse ihrer Passagiere eingehen. Eine Intensivierung dieser Aktionen ist Gegenstand von Verhandlungen. *r.*

REKLAME

...immer
im Trend.



berndorf
LINEA GASTRONOMICA

8014 Littau, Telefon 041-57 47 47

REKLAME

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

Ja Meier
Familie Meier,
Gaslhof Rössli, Würenlos

aare

VERLEIHT IHREM ANSEHEN MEHR AUSSEHEN.

AARE AG, TEXTIL-LEASING, WILDENRACHEN, CH-5200 BRÜGG
TELEFON 056 41 59 50, FAX 056 41 30 82

AGENDA

Tourismus

Messen, Werbereisen, Workshops
Foires, voyages de promotion, workshops
28.09. Jungfrauenbahnen/BLS Workshop, Kleine Scheidegg
03.10. bis 04.10. 1. Event-Marketing-Forum, Zürich
12.10. bis 14.10. InterAlpin, Innsbruck
24.10. bis 26.10. TTW, Montreux
26.10. Tag des Busses, Montreux
01.11. bis 02.11. Swiss Event, Zürich
09.11. bis 12.11. Travel Trade, Frankfurt
13.11. bis 16.11. WTM, London
01.12. bis 03.12. Reisemarkt International, Köln

Generalversammlungen

Assemblée générale
06.11. GV Verband Schweizer Tourismus-Direktorinnen und -Direktoren (VSTD)

Sitzungen

Conférences
12.12. RDK, Interlaken

Ausbildung

Formation
23.10. Travel Manager Kurs, SRF, Aarau
13.11. Travel Manager Kurs, SRF, Aarau
12.95 bis 10.97 Tourismusexpertenkurs, STF Wallis, HFT/HWV Luzern und HFT Graubünden

Sämtliche Angaben ohne Gewähr

Hotellerie / F&B / Technik

Messen, Werbereisen, Workshops
Foires, voyages de promotion, workshops
30.09. bis 05.10. Anuga, Köln
01.10. bis 05.10. Küche und Keller 95, Wien
12.10. bis 22.10. Weinmesse, Bern
18.10. bis 24.10. Equip' Hôtel, Paris
02.11. bis 05.11. Hotelia 95 Equip, Thessaloniki
04.11. bis 08.11. Alles für den Gast, Salzburg
09.11. bis 13.11. Salon de la Gastronomie, Bourg-en-Bresse
12.11. bis 16.11. Gäste 95, Leipzig
16.11. bis 18.11. Brau, Nürnberg
23.11. bis 29.11. IGEHO, Basel

Generalversammlungen

Assemblée générale
18.10. GV Idyll Hotels Schweiz
07.11. GV Welcome Swiss Hotels
30.11. GV Minotel Suisse

Ausbildung

Formation
06.03. bis 04.12. GGZ Bern, Vorbereitungskurs für Restaurationsleiter/in
07.03. bis 05.12. GGZ Bern, Vorbereitungskurs für Gastronomiekoch/köchin
03.04. bis 09.02. Wirtverband GR, Vorbereitungskurs für Gastronomiekoch/köchin
5.95 bis 2.96 KFG Aarau, Vorbereitungskurs für Gastronomiekoch/köchin
9.95 bis 3.96 KFG St. Gallen, Vorbereitungskurs für Gastronomiekoch/köchin
30.08. bis 15.05. SWV Zürich, Vorbereitungskurs für Gastronomiekoch/köchin

KADER CADRES

★★★★ ASTORIA

Das führende Erstklass-Hotel
Luzern/Schweiz
240 Betten
LATINO, Bar & Restaurant
PENTHOUSE, Bar
THAI GARDEN, Restaurant

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

Personalchef/in

für den Aufgabenbereich Personalwesen, Betriebsaufsicht und Stellvertretung der Direktion.

Die idealen Voraussetzungen sind:

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

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

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

79260/22667



Der Winter-, Sommersport- und Badekurort
Lenk im Simmental sucht

Direktor/in

Ihre Aufgaben:

Mit der Zielvorgabe einer hohen touristischen Wertschöpfung betreiben Sie in Zusammenarbeit mit den Leistungsträgern ein zukunftsorientiertes Marketing im In- und Ausland. Sie befassen sich mit der touristischen Entwicklung, der Angebotsgestaltung und der Tourismuspolitik.

Wir erwarten:

Eine selbständige, dynamische, kommunikative, verhandlungsgewandte und teamfähige Persönlichkeit mit Führungseigenschaften und Durchsetzungsvermögen. Eine mehrjährige Berufserfahrung und eine fundierte Ausbildung (eidg. dipl. Tourismusexperte, HWV oder gleichwertige Ausbildung). Gute Sprachkenntnisse: Deutsch, Französisch, Englisch in Wort und Schrift. Besonderes Interesse für kulturelle und sportliche Veranstaltungen.

Wir bieten:

Eine Schlüsselposition mit weitreichenden Kompetenzen in einer traditionsreichen Kurortsgemeinde des Berner Oberlandes.

Stellenantritt: 1. Mai 1996.

Ihre vollständige Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte bis 16. Oktober 1995 an:

Herrn Herbert Messerli
Präsident Kur- und Verkehrsverein Lenk
Hotel Krone
3775 Lenk im Simmental

Der amtierende Direktor, Hans Forrer, gibt Ihnen über **Telefon 030 3 15 95** gerne weitere Auskünfte.

78164/91596



ZUNFT ZUM KÄMBEL

Für die ausserordentlich hübsche und gemütliche Gaststube der Zunft zum Kämbel sowie evtl. auf Wunsch und bei Eignung auch für den ritterlichen Zunftsaal im mittelalterlichen Haus zur Haue, im Herzen der Zürcher Altstadt (Limmatquai), suchen wir auf Frühjahr 1996 als Pächter ein

WIRTE-PAAR

Wir stellen uns vor, dass z.B. der Mann die Küche und die Frau den Service betreut, und beide zusammen die Gäste auf freundliche Art und Weise verwöhnen.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen (und wenn Sie im Besitz eines gültigen Fähigkeitsausweises sind), sollten Sie sich mit uns in Verbindung setzen.

Wir möchten Ihnen das aussergewöhnliche Lokal gerne persönlich zeigen und mit Ihnen über die sich bietenden Möglichkeiten sprechen.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:

Fred Wüthrich,
Obere Halde 9, 8908 Hedingen.

0 79555/126047



Für unsere Cafeteria/Bar «Subito» im Herzen der Stadt Zürich, Konradstrasse 6, 8005 Zürich, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

einen Geschäftsführer

Das Restaurant umfasst 25 Sitz-, 10 Stehplätze und eine Terrasse mit 15 Sitzplätzen.

Unser Geschäftsführer sollte ein Allrounder sein, für den es eine Herausforderung ist und dem es Spass macht, zusammen mit einem Team von zwei Mitarbeitern unsere Gäste zu verwöhnen.

In unserem Team gelten folgende Gastgeber-Regeln:

- Loyalität
- nichts ist unmöglich
- Polyvalenz
- kreatives Handeln

Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie doch einfach Vreni Gallmann oder Nicolas von Graffenried an, oder schreiben Sie uns!

Hotel Schweizerhof Zürich
Bahnhofplatz 7, 8023 Zürich
Telefon 01 211 86 40

79498/41068



Gastgeberin als stv. Geschäftsführerin

Sie sind 30- bis 50jährig, einerseits erfahren im kaufmännischen und administrativen Bereich (MS DOS), andererseits Kennerin der gepflegten Ess- und Weinkultur mit klaren Qualitätsvorstellungen und einem Flair für einen liebevoll gepflegten Stil in unkomplizierter Ambiance und bereit für den Anfang, unser Restaurant auch zu Ihrem Leben zu machen.

Wir freuen uns auf Ihre Nachricht.

Peter Brunner und Heinz Etter
Glockengasse 7, 8001 Zürich
Telefon 01 221 21 20, Fax 221 21 55

79473/24915

Gesucht für Sommersaison 1996

Gerantin

für nettes Mini-Hotel im Tessin (spätere Pacht möglich).
Bewerbungen an Herrn Hans Grieder,
Claragraben 114, 4057 Basel

0 79253/242373



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

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

District Manager

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

Suchen Sie eine Kaderposition mit Profil ...?

Dann sind Sie mit Sicherheit unser/e Mann/Frau!

Wir erwarten von Ihnen einen Hotelfachschulabschluss, mehrjährige Erfahrung als Betriebsleiter oder Hotelmanager, Ausländerfahrung, Flexibilität, Reise-freudigkeit, Fremdsprachenkenntnisse (D/E/F).

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

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

I.C.H. Management S.A.
Kurt Amstad
Villa Stadtpark
Neue Jonastrasse 81, Postfach 1476
8640 Rapperswil

79424/139688

Neueröffnung eines traditionsreichen Restaurants mit Gartenwirtschaft, Bar und Terrasse im **Grossraum Olten-Zofingen** an einmaliger Lage, mit 80 Plätzen.

Gesucht wird ab Anfang 1996 eine/n engagierte/r und kreative/r

Geschäftsführer/in/ Gastgeber/in

Suchen Sie eine neue Herausforderung und sind Sie bereit, auch unkonventionelle Wege zu beschreiten?

Voraussetzungen sind Talent für eine echte, natürliche Gastfreundschaft und eine Ausstrahlung, die das Mitarbeiter-Team motiviert. Auch Quereinsteiger sind willkommen! Gewinnbeteiligung.

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf! Wir freuen uns auf ein persönliches Gespräch.

Senden Sie bitte Ihre Unterlagen an **Chiffre 79472 hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

79472/384503

Inhalt

| | Seite |
|--------------------------------------|-------|
| Stellenmarkt | |
| Kader | 1-2 |
| Hotellerie/Gastronomie/ Tourismus | 2-14 |
| Internationaler Stellenmarkt | 15 |
| Stellengesuche | 16 |

Sommaire

| | Page |
|-------------------------------------|-------|
| Marché de l'emploi | 14-15 |
| Marché international de l'emploi | 15 |
| Demandes d'emploi | 16 |

Anzeigenschluss

Freitag, 17.00 Uhr

Personalberatung für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus



**Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 9**

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

79198/84735

KATAG

L U Z E R N

Im Auftrag unseres Mandanten suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft ein/en bestens ausgewiesenes/n

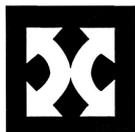
Direktionsehepaar/ Direktor

Der renommierte Kurhotelbetrieb befindet sich an bester Lage in der deutschsprachigen Schweiz und verfügt über eine treue und anspruchsvolle Stammkundschaft.

Dieser Hotelbetrieb erzielt einen Jahresumsatz von 12 Mio. Franken, besitzt eine umfassende Infrastruktur sowie gepflegte hochstehende Restauration.

Sie sind ein versierter Hotelfachmann mit Persönlichkeit, unternehmerischem sowie innovativem Denken und Kostenbewusstsein. Erfahrung und Loyalität werden als selbstverständlich vorausgesetzt.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen, die Sie persönlich an Stephan Kurmann adressieren wollen. Absolute Diskretion ist zugesichert.



Treuhand
Architektur
Betriebsberatung
Weiterbildung
Inventar
Hotelreservierungen
Public Relations
Vermietung/Verkauf

KATAG, Postfach 3442, 6002 Luzern
Tel. 041-40 22 44, Fax 041-41 72 04

0 79416/172723

Ristorante Pizzeria Giardino

Für die Neueröffnung in Obererlinsbach, einer sehr gepflegten Gemeinde, suchen wir eine aufgestellte und freundliche

Gastgeberin

mit Fähigkeitsausweis

die es versteht, was es bedeutet, ein Konzept wie Pizza e Pasta zu unterstützen und auch voll dahinter stehen kann.

Falls Sie über Eigenkapital verfügen, ist eine Beteiligung nicht ausgeschlossen. Bitte senden Sie Ihren kompletten Lebenslauf an folgende Adresse:

Riviera-Consulting
Schachen 20, Postfach/Zentrale
CH-5000 Aarau
Telefon 077 46 40 19

79235/288195

Suchen Sie eine neue Herausforderung in der Erlebnisgastronomie und im Freizeitbereich?

Wir suchen auf den 1. Januar 1995 einen Initiator

Geschäftsführer/Organisator

mit Wirtepatent für die Führung unseres Pubs sowie Betreuung unserer eigenen Spielsalons und des Automatenparks.

Sie besitzen erfolgreiche Berufserfahrung in der Gastronomie sowie KV-Kenntnisse.

Sie möchten aktiv unseren Wiederaufbau mitgestalten und haben Sympathie für die Freizeitbranche. Das Schwergewicht dieser Position liegt in der Führung des Pubs. Sie sorgen aber auch für einen Synergie-Effekt mit unseren Spielsalons.

Nebst Fixum sind Sie am Umsatz beteiligt. Grosser Handlungsspielraum und Entscheidungsfreiheit runden diese anspruchsvolle Tätigkeit ab.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an **Domino Sport- und Freizeit AG**, z. H. Herrn Pfister, Postfach, 8737 Gommiswald.

77468/384173



Ihr Kaderinserat in der

Hotel Sonne

Zürichstr. 2, 3360 Herzogenbuchsee
Telefon 063 61 21 33

- lieben Sie die Selbstständigkeit
- sind Sie gerne Gastgeberin
- suchen Sie nicht schon lange ihr Bar-Restaurant
- arbeiten Sie gerne am Abend

wir suchen

Wirtin

für unsere Bar-Weinkeller (auch ohne Patent)

- haben Sie die nötigen Weinkenntnisse
- gute Umgangsformen und Allgemeinbildung
- sind nicht zu jung (ideal zwischen 28 und 40 Jahre)
- eine gute Ausbildung in der Gastronomie?

Was wir Ihnen bieten können, sagen und zeigen wir Ihnen gerne bei einem persönlichen Gespräch.

Bewerbungen sind zu richten an M. und H. Wischmann.

79540/73679



Mitglied der «Grandes Tables de Suisse»

Für unser bestbekanntes Erstklasshaus suchen wir nach Übereinkunft in Jahresstelle eine/n initiative/n, verantwortungsbewusste/n

Maître d'hôtel/F & B Manager

Wir stellen uns eine erfahrene, sprachgewandte (D, F, E), belastbare und flexible Persönlichkeit vor, welche in einem dynamischen Team unsere internationale Kundschaft verwöhnen möchte und bereit ist, Überdurchschnittliches zu leisten.

Fühlen Sie sich angesprochen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnissen und Foto.

Hotel Davoserhof *****, 7270 Davos Platz
Familie Heidi und Paul Petzold
Telefon 081 415 66 66, Telefax 081 415 66 67

79450/3114

HOTELLERIE



ROMANTIK HOTEL SCHWEIZERHOF

Erstklasshotel mit 80 Betten in der Weissen Arena sucht für die kommende Wintersaison (1.12.1995 bis 10.4.1996)

Chef/in de service Servicemitarbeiter/in Barmaid für Hotelbar Hofa/Hilfsgouvernante

Arbeiten Sie gerne in einem aufgestellten Team, dann melden Sie sich mit den üblichen Unterlagen bei

Therese und Rudolf Schmidt
Romantik Hotel Schweizerhof
7018 Flims Waldhaus
Telefon 081 39 12 12

79365/11380

Unser Team braucht Verstärkung!

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.

Servicefachangestellte/ Bankett-Seminar- mitarbeiter Frühstücks-Chef/in F&B Praktikant

per sofort oder nach Vereinbarung
Bringen Sie Erfahrung im Service mit, sind sprachbegabt (D, F, E) und initiativ? Sind Sie Schweizer/in oder haben Sie eine laufende B-, C- oder L-Bewilligung? Haben Sie Lust, in einem lebhaften, internationalen Betrieb zu arbeiten?



ZÜRICH-AIRPORT

Dann haben wir Ihnen viel zu bieten: geregelte Arbeitszeit, leistungsgerechtes Gehalt und weltweite Vergünstigung 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 79544/20575

Sind Sie ein Italienfan?

Bekanntes italienisches Spezialitätenrestaurant im Kanton AG sucht nach Übereinkunft beruflich bestens qualifizierten

Chef de service

- wenn Sie das Flair haben, Mitarbeiter zu führen, zu motivieren und zu begeistern...
- wenn unternehmerisches Mitdenken Ihre Begabung ist ...
- wenn Sie fundiertes Fachwissen haben ...
- wenn Sie Gäste verwöhnen und auch betonen können ...

Dann sind Sie für uns der richtige Mann!

Wir freuen uns auf Ihre handgeschriebene Bewerbung mit einem aktuellen Foto unter Chiffre Q 210-36641 an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach 5430 Wettingen.

0 79425/19915

Impressum

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

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
SHV, Bern

Gesamtleitung: Werner Friedrich

Verlagsleitung: Peter Schibler

Anzeigenverkauf: Marc Moser
Dominik Chammartin
(Agenturen)

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

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

Layout/Satz: Fischer Druck AG, Münsingen
Roland Gerber,
Manuela Moosbrugger
Druck: Druckzentrum Bern

FALERA
GRAUBÜNDEN • GRISONS



Für unser modernes Sporthotel im Herzen der Weissen Arena Flims-Laax-Falera, suchen wir ab der kommenden Wintersaison zur Ergänzung unserer Brigade folgende Mitarbeiter:

Küche:
Chef saucier/Sous-chef

Service:
Serviceangestellte

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel La Siala
Reto Camenisch, Dir.
7153 Falera
Telefon 081 921 32 32

79564/54070

Restaurant/Bar Des Arts Zürich sucht ab sofort, kreative/n, selbständige/n

**Koch/Köchin
Servicetame/Chef de rang**
Interessante Anstellungsbedingungen, Unterkunft möglich.

Information erteilt gerne Herr Guler,
Telefon 01 251 33 55.

78955/281255

Für die Burgerbetriebe
Hannigalp Grächen

suchen wir noch einen jungen, kreativen

Koch oder Köchin
evtl. **Commis de cuisine**

für die Wintersaison 1995/96.

Interessenten melden sich bitte an den Geranten der Burgerbetriebe, 3925 Grächen VS.

Andenmatten B.
Gerant
Bergrestaurant Hannigalp
3925 Grächen
Telefon G 028 56 23 81
Telefon P 028 56 19 43

79274/219231



Tulip Inn Bad Ragaz (Golden Tulip International)

Für unseren neu übernommenen Betrieb (85 Zimmer, A-la-carte-Restaurant), suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Küchenchef

Einem jungen, einsatzfreudigen, pfliffigen Küchenchef oder Anfangsküchenchef, bietet sich die Möglichkeit, das Zepter in der Küche zu übernehmen. Sie haben ein Flair für Zahlen und Kalkulationen. Nest der Entfaltung Ihrer Kreativität und Ihres Könnens am Herd, können Sie auch wertvolle Erfahrungen in Führung und Administration in einer internationaler Hotelgruppe sammeln.

Réceptionspraktikantin

Für den Empfang und Gästebetreuung, ideale Weiterbildungsmöglichkeit.
Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns einfach an.

Herr Nico Evers
Tulip Inn Bad Ragaz
Am Platz
7310 Bad Ragaz
Telefon 081 3 027 444

79423/2668



Unser «Flaggschiff», ein Erstklasshotel mit 80 Betten, verschiedenen Restaurationen, sucht für kommenden Winter

Küchenchef

Eintritt auf 1. Dezember oder nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle.

Als Kapitän einer kleinen, jungen Brigade steuern Sie selbständig den Kurs. Sie sprudeln vor Ideen und Kreativität, sind qualitäts- und kostenbewusst. Organisation, Einkauf, Kalkulation und Personalführung sind Ihre Stärken, dann würden wir uns freuen, nächsten Winter mit Ihnen in die Saison zu stechen.

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf.

NOVA ALPIN HOTELS
Personalabteilung
3906 Saas Fee
Telefon 028 59 11 59

79560/345962

«mitarbeiten – mitgestalten»



Zur Vervollständigung unseres jungen, dynamischen Teams suchen wir für die kommende Wintersaison:

verantwortungsbewussten, kreativen Küchenchef

Jahresstelle möglich! Der ideale Einstieg für einen Chef de partie!

Sowie für unser gepflegtes A-la-carte-Restaurant mit grosser Sonnenterrasse eine

motiviertere Servicefachangestellte

Wir sind ein kleiner, abwechslungsreicher Familienbetrieb mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum, das von freundlichen, einsatzfreudigen Mitarbeitern betreut und umsorgt wird.

Haben Sie Freude am Gastgewerbe und sind Sie bereit, wahre Gastfreundschaft zu pflegen?

Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.



Spezialitäten-Restaurant

Wendelin Bumann und Mitarbeiter
Telefon 028 57 21 75, Fax 028 57 30 00

79571/29750

DAVOS-PARSENN DAVOS-PISCHA

Um auf die kommende Wintersaison unsere Dream-Teams zu vervollständigen, brauchen wir Verstärkung. Welche/r motivierte und unkomplizierte Fachmann oder Fachfrau in den Bereichen

Service Küche

will einen «heissen» Winter in Davos verbringen?

Sie

- freuen sich mit uns, anspruchsvolle und aufgestellte Gäste zu bedienen
- haben abends lieber frei
- lieben das Ski- oder Snowboardfahren
- arbeiten gerne in einem eingespielten, jungen Team.

dann bieten wir Ihnen

- eine zeitgemässe Entlohnung
- Zimmer in Davos
- einen Gratis-Skipass für die Region Parsenn und Pischcha.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und einem Foto.

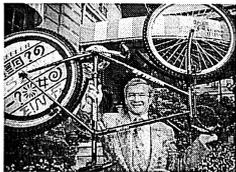
AG Davos-Parsenn-Bahnen, Restaurationszentrale, Promenade 157, CH-7260 Davos Dorf
Telefon 081 47 67 67.

DA 79436/312266



GRAND HOTEL NATIONAL LUZERN

★★★★★



Wir steuern alle am selben Rad – radeln Sie mit?

Sie sind

**Chef pâtissier
Bardame/Barkellner**
oder
Room-service-Kellner

und im weiteren kreativ, innovativ und unkompliziert.

Wir freuen uns auf eine tolle Fahrt mit einem jungen und ehrgeizigen Team!

Xaver Stocker
Grand Hotel National
Haldenstrasse 4, CH-6006 Luzern
Telefon 041 50 11 11

79468/23132

BEREST AG

Beratung Restaurationsbetriebe
Treuhand

Ab 1. Dezember 1995 können Sie uns als

Geschäftsführer Assistent/in

mithelfen, mit originellen Ideen das Stadtgespräch von Solothurn zu bleiben.

Ich freue mich über Ihre Bewerbung.

Gabriela Thoma

P 79409/247049

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

Sind Sie ein Nachtmensch? Möchten Sie gerne nachts arbeiten und tagsüber frei sein?

Für unsere Sandwichgrossproduktion in Zug suchen wir nach Vereinbarung

einen Koch und einen Hilfskoch

mit 2 bis 3 Jahren Berufserfahrung.

Arbeitszeiten ab 15 Uhr, auch Samstag und Sonntag. – Interessiert?

Dann rufen Sie doch einfach Frau Ruchet an über Telefon 057 34 47 84, oder senden Ihre Unterlagen an:

Sandwich Factory
Untere Mühle
6300 Zug

79475/383273



im Hotel-Restaurant Schützen☆☆☆ 3822 Lauterbrunnen

Sind Sie... kreativ, eine Frohnatur, teamfähig, belastbar und möchten ausserdem als

Chef de partie
Jungkoch
Serviertochter
Barmaid

eine Winter- oder Jahresstelle besetzen, dann sind Sie genau die richtige Person für unseren lebhaften Gastro-Betrieb am Fusse von Eiger, Mönch und Jungfrau im Berner Oberland. Einleben dürfen Sie sich bei uns ab Mitte Dezember oder nach Übereinkunft.

Ihre Bewerbung erwartet gerne

Familie A.+P. von Allmen-Gerber
Telefon 036 55 20 32

It's cool man!

79263/19089

DES ALPES HOTEL RESTAURANT

SPIEZ AM THUNERSEE

Unsere Devise:

«MIT-denken – Anpacken – MIT-tragen»

– Sind Sie unsere zukünftige

Aide du patronne?

Als rechte Hand der Directrice sind Sie zuständig für alle Belange der Hauswirtschaft in unserem Kleinbetrieb (65 Betten/38 Zimmer – Restaurant).

– Sind Sie unsere zukünftige

Réceptionistin/Sekretärin?

Sie schalten und walten am Dreh- und Angelpunkt unseres Hauses, erledigen selbständig, zuvorkommend und mehrsprachig (D, F, E) auch in hektischen Momenten mündlich und schriftlich alle Anliegen unsere Gäste.

Können Sie sich Ihren neuen Arbeitsplatz unter diesen Voraussetzungen in einem jungen, aktiven Team vorstellen? (Eintritt: 1. Nov. oder nach Vereinbarung).

Gut so: wir freuen uns auf Ihre Nachricht!

Hotel Restaurant Des Alpes Spiez
Seestrasse 38, 3700 Spiez am Thsee
Fam. M. und U. Keller, Direktion
Tel. 033 54 33 54/Fax 033 54 88 50

79596/32000

Wir suchen für Wintersaison

Eintritt per Mitte Dezember

motiviertere

Commis de cuisine

in eine offene Küche mit Self-Service-Ausgabe, neben Patron.

Wir sind ein kleines, junges Team und suchen jemanden, bei dem Ehrlichkeit, Freundlichkeit und Zusammenarbeiten grossgeschrieben werden.

Kost und Logis im Haus möglich.

Auf Ihren Anruf freut sich

Herr I. Borer-Bourquin
Bergrestaurant Giswilstock
6078 Mörlialp-Giswil OW
Telefon 041 68 18 15, Fax 68 23 98

79284/281360



Für unser total umgebautes, modernes Bergrestaurant, mitten im Skigebiet, suchen wir auf die kommende Wintersaison:

Küchenchef Koch/Köchin Kassier/in

Unsere Vorteile:

- angenehmes Arbeitsklima
- gute Entlohnung
- Tagesbetrieb
- Gratis-Saisonabonnement.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder auf Ihren Anruf.

Bergbahnen
Brigels-Waltenburg-Andiastr AG
1765 Brigels
Telefon 081 941 16 12

P 79479/383099



Aide du patron (Dame)

– Für ein kleines, sehr bekanntes Spezialitätenrestaurant in Zürich suchen wir einerseits die gastgeberisch orientierte Servicefachfrau mit dem Flair, eine anspruchsvolle Kundschaft zu bedienen und zu beraten und andererseits die administrative «All-rounderin», welche als Mitglied der Geschäftsleitung sowohl Lohnwesen, Debitoren, Kreditoren als auch Korrespondenz (mittels PC) selbständig managt.

Chef de service

– In der Nordwestschweiz suchen wir für ein neuzeitlich konzipiertes Seminar- und Kongresshotel einen Verantwortlichen für Bankette und Party-Service, und für die Leitung des anspruchsvollen Restaurants eine/n erfahrene/n Chef de service.
– Ein exklusives ★★★-Hotel mit Gourmet-Restaurant im Bündnerland sucht einen selbständigen und ambitionierten Berufsfachmann, welcher es versteht, ein Team von zirka 10 Fachleuten im gepflegten A-la-carte-Service motivierend zu leiten und an einer längerfristigen Anstellung interessiert ist.
– Im Zürcher Weinland bietet ein sehr schönes Spezialitätenrestaurant eine interessante Dauerstelle.
– In Basel und Umgebung haben wir Top-Angebote in vielschichtigen Restaurationsbetrieben.

Chef de réception

– ★★★-Hotel im Bündnerland sucht charmante Persönlichkeit (m/w) mit dem Flair für eine aussergewöhnlich gute Gästebetreuung und entsprechender Berufserfahrung in guten Häusern. D, F, E.
– Im Berner Oberland erwartet Sie als sprachgewandte/r Berufsfachmann/-frau eine herausfordernde Position im Front-office als Stellvertretung des Chef de réception mit Aufstiegsmöglichkeiten.

Réceptionist/in

– ★★★-Hotel in Basel mit internationaler Kundschaft.
– Sehr schön gelegenes Hotel, Region Liestal/Sissach.
– Kleines ★★★-Familienhotel im Kanton Aargau.

Für diese Stellen sprechen wir nur Berufsfachleute mit 1 bis 2 Jahren Berufserfahrung an, welche über gepflegte Umgangsformen, gutes Auftreten, PC-Kenntnisse und Fremdsprachen D, F, E verfügen.

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

HOReGA SELECT

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

Executive Search • Selektion von Führungskräften und Direktionen auf Mandatsbasis

79483/208191

ALPENTHERME

FÜHLEN,
DASS MAN ZU-
EINANDER
PASST.
DASS EINEM DA,
WO MAN IST,
WOHL IST.

Alpentherme Leukerbad

Für unser Bistro Eau là là, täglich geöffnet von 9.00–20.00 Uhr, suchen wir ab Ende November 1995 in Saison- oder Jahresstelle eine

● SERVICEMITARBEITERIN (D/F)

Wenn Sie gerne den Kontakt zu Menschen suchen und sich auf eine Zusammenarbeit im Team freuen, erwarten wir gerne Ihren Anruf oder Ihre Unterlagen.

79513/26279



Auf Ihren Anruf
oder Ihre

ST-LAURENT ALPENTHERME AG • CH-3854 LEUKERBAD
TELEFON 021 62 72 72 • FAX 021 62 72 71

FLIMS+LAAX
FALERA

DIE WEISSE ARENA - L'ARENE BLANCHE - THE WHITE ARENA

Die weisse Arena - Flims, Laax und Falera - ist einer der führenden Tourismusanbieter im schweizerischen Alpenraum. Wir wollen diese Position durch einen koordinierten Marktauftritt und durch die eigene Marke "Weisse Arena" festigen und ausbauen. Dafür suchen wir den

tourismusbegeisterten, innovativen und kooperationsfähigen

MANAGER SALES & MARKETING

mit Potential zum Geschäftsführer

Ihre Aufgaben :

Der Zusammenschluss von fünf Tourismusorganisationen soll klare Vorteile gegenüber Mitbewerbern schaffen und zu höheren Gästezahlen führen. Direkt dem Präsidenten der "Weissen Arena Communication" (WACOM) unterstellt, sind Sie verantwortlich für die Realisierung dieses Pionierprojektes. Die Schwerpunkte liegen bei der Entwicklung und Implementierung der gemeinsamen Marke "Weisse Arena", der Verkaufsförderung, dem Ausbau des direkten Reservationssystems und dem Net Working. Ihre Ansprechpartner sind sowohl die Leistungsträger und Multiplikatoren, wie auch die potentiellen Kunden in den Zielmärkten.

Was Sie mitbringen :

Sie sind eine unternehmerisch denkende Persönlichkeit mit Pioniergeist. Ihre fundierte Marketing- und Verkaufsausbildung haben Sie vorzugsweise an der HWV, UNI oder mit einem Abschluss als Marketingleiter/Verkaufsführer erworben. Als erfolgreicher Verkäufer und als Marketing-Experte haben Sie Erfahrung im konzeptionellen Vorgehen, beherrschen die modernen Kommunikationsmittel und kennen die modernen Distributionskanäle sowie die Instrumente der Marktforschung. Sie sind 30-45 Jahre jung und verhandlungssicher in Deutsch, Italienisch und Englisch und sprechen Französisch und Spanisch als "Plus".

Wir bieten Ihnen :

Eine äusserst anspruchsvolle und herausfordernde Kaderposition mit grossem Entfaltungsspielraum und der Entwicklungsmöglichkeit zum Geschäftsführer der WACOM. Eine Tourismusregion, die einen einzigartigen, unkomplizierten Lebensstil und Lebensfreude verkörpert und eine reiche Plattform an multiptionalen Erlebnissen bietet. Die Chance, sich mit Ihrer Kreativität und Ihrem Know-how massgebend an der Entwicklung dieser Region zu engagieren. Ein Vorgesetzter, der als Visionär neue professionelle Wege einschlägt. Erfolgsorientierte Anstellungsbedingungen, die den Anforderungen entsprechen und damit verbunden ausgezeichnete Verdienstmöglichkeiten.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an die Beauftragte, Mercuri Urval AG, Rietstrasse 50, 8702 Zollikon, mit dem Vermerk 165.3975 oder rufen Sie für weitere Informationen Telefon 01 / 391 94 00 an. Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

Mercuri Urval, Assessment Spezialisten in Rekrutierung und Selektion, ER 79482/384308

Potentialanalysen, Management Development und Coaching mit Sitz in Zürich, Basel und Nyon sowie weiteren 62 Büros in Europa, USA und Australien.

Mercuri Urval

Mistral
Hotel - Restaurant

Saas-fee

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-Betrieben.

Wollten Sie nicht schon lange mal in den sonnigen Walliser 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

NOVA ALPIN HOTELS AG
Saas-fee

Hotel Schweizerhof

Unser Profil

Wir sind ein junges Erstklasshotel mit einem internationalen Publikum, verschiedenen Restaurationen sowie Seminarräumlichkeiten und suchen für die kommende Wintersaison

Chef de service (m, w)

Eintritt auf 1. Dezember oder nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle.

Ihr Profil

Sie verfügen über

- Erfahrungen und Fachwissen in der Spitzenhotellerie
- Fremdsprachenkenntnisse
- Organisationstalent und Führungsqualitäten
- Feeling für die individuelle Gästebetreuung
- Ambitionen, eine kleine Servicebrigade zu führen und zu motivieren,

dann müssten wir uns unbedingt kennenlernen.

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf.

NOVA ALPIN HOTELS AG
Personalabteilung
3906 Saas Fee
Telefon 028 59 11 59

79558/345952

EDEN AU LAC ZÜRICH

Feine Terrinen, köstliche Pasteten, phantasievolle Platten und Teller für unsere anspruchsvollen Gäste zubereiten. Wenn das Ihr Wunsch ist, sollten Sie als

Chef garde-manger

Mitglied in unserem Team werden. In der Küchenbrigade unseres wunderschönen Fünfsterhotels, in dem wir eine internationale Kundschaft verwöhnen, ist per sofort oder nach Vereinbarung eine Jahresstelle für einen motivierten Berufsmann/-frau frei. Wir pflegen eine klassische und trotzdem abwechslungsreiche Küche mit modernem Touch. Eine interessante Stelle und tollen Kollegen erwarten Sie. Ein günstiges Zimmer in unserem Personalhaus können wir Ihnen zur Verfügung stellen. Unser Küchenchef V. Bossotto oder der Personalleiter C. Frei geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

Hotel Eden au Lac
z. H. Herrn C. Frei
Utoquai 45
8023 Zürich
Telefon 01 261 94 04

79504/40185

Member of **HH** The Leading Hotels of Switzerland

ZERMATT MATTERHORN

Zur selbständigen Führung unserer Gitan-Bar suchen wir für die Wintersaison junge, attraktive, branchenkundige

Barmaid

Schriftliche Bewerbungen mit Foto sind erbeten an:

Jacques Darioli, Le Gitan
3920 Zermatt. P 79421/190136

BERNA-BAR DISCOTHEK

HOTEL-GARNI BERNERHOF ADELBODEN

Wir suchen in aufgestelltes Team für die Wintersaison 1995/96

Barserviertochter Barkellner Hofa

E. Gehret-Bärschi
Hotel Bernerhof
3715 Adelboden
Telefon 033 73 14 31

79553/213

santis

Für unseren Ort der Begegnung von Kultur und Gastronomie im Restaurant Concerto St. Gallen suchen wir zur Vervollständigung unseres Restaurations-Teams per 1. Oktober 1995 einen

Chef de service

Sie leiten und kontrollieren das Service- und Buffetpersonal, unterstützen den Leiter Gastronomie Tönhalle/Stadtheater, organisieren Service-Abläufe und sind verantwortlich für die Aufrechterhaltung der Zusammenarbeit, Schulung und Kommunikation innerhalb des Servicebereiches Tönhalle.

Für diese Position sollten Sie eine abgeschlossene Servicelehre sowie einige Jahre Berufserfahrung haben. Ferner erwarten wir von Ihnen Führungserfahrung als Chef de service bzw. als Stellvertreter und Erfahrung mit computerunterstützten Abrechnungssystemen. Sie sollten selbstständig, initiativ und kontaktfreudig sein sowie gute Branchenkenntnisse und gute Umgangsformen haben.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Falls Sie an einer längerfristigen Anstellung interessiert sind oder sonst noch Fragen haben, so steht Ihnen unsere Frau Hofer gerne zur Verfügung.

Santis Gastronomie AG
Frau Hofer
Leiterin Restaurant Concerto
Industriestrasse 135
9202 Gossau
Telefon 071 26 07 77

P 79516/286281

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
- Réceptionspraktikantin

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

77731/40860

RESTAURANT PANCRAMA
3703 AESCHRIED
TEL. 033 54 29 73

Touristen und Ausflügler, aber auch die Liebhaber einer gepflegten, natürlichen Küche kommen bei uns voll auf ihre Rechnung und fühlen sich wohl. Damit das so bleibt, suchen wir eine flexible

Service-Fachkraft,
die in der Gaststube und auf der Terrasse den Überblick bewahrt, aber auch die Ansprüche der Gäste im Spezialitäten-Restaurant kennt.

Für nähere Auskünfte wenden Sie sich bitte direkt an Daniel Rindisbacher.

79520/84638

ART FURRER HOTELS

Gesucht ab Mitte Dezember bis nach Ostern auf die schneesichere und autofreie Sonnenterrasse Riederalp:

Betriebsassistent

Ideale Stelle für jungen Berufsmann, der Front- erfahrung sammeln möchte. Das Hauptgewicht liegt in den Bereichen Service-, Personalführung und Gästebetreuung. Geeignete Position für einen Hotelfachschulabsolventen, der seine erste Führungsposition anstrebt.

Réceptionistin (mit Hotelerfahrung)

Köche (Chef de partie und Commis)

Servicefachangestellte (umsatzfächent)

Pizzaiole

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Theler gerne zur Verfügung (Telefon 028 27 21 21/Fax 028 27 22 19).

ART FURRER HOTELS *****
z. H. Herrn Theler
3987 Riederalp

79277/28703

GASTRO • POINT

Bahnhofstrasse 23, 8750 Glarus
Tel. 058 64 33 38, Fax 058 64 33 39

Sehr geehrte Hoteliers, Gastronomen und Gastwirte

GASTRO • POINT ist ein internationales Personalunternehmen, welches im Gastro- und Hotelbereich Personal für Sie selektioniert und vermittelt.

Sie sind in einem Engpass? Evtl. wegen Krankheit, Unfall, Militär oder anderer Abwesenheit Ihrer Stammcrew, dann können wir Ihnen sicherlich behilflich sein.

Sollten Sie einen Saisonbetrieb haben und laufend Personal für Ihre Saison suchen, dann sind Sie auch bei diesem Problem bei uns genau an der richtigen Adresse!

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann fordern Sie doch kostenlos telefonisch oder schriftlich unsere Dienstleistungsbroschüre an.

P 79599/35453

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 | | | | | | | |
| 1318 | Sous-chef | 26 | A | B | Dez. 95 | D/E/F | |
| 1319 | Küchenchef | 46 | D | C | Dez. 95 | D/E/F | ZH |
| 1320 | Aushilfskoch | 30 | CH | | Okt. 95 | D/E/F | Ost-CH |
| 1321 | Chef de partie | 24 | D | A | Dez. 95 | D/E/F | 3*-Hotel, BE |
| 1323 | Küchenchef | 22 | D | A | Dez. 95 | D/E | zus. mit 2661/Deutsch-CH |
| 1325 | Commis de cuisine | 28 | MA | B | Dez. 95 | F/E/D | FR/BE |
| 1326 | Küchenchef | 49 | CH | n. Ver. | D/E/F | | Stadt BE + Umgebung |
| 1327 | Küchenchef | 36 | CH | | Dez. 95 | D/E/F | GI/Wolensee |
| 1328 | Koch | 27 | BG | A | Jan. 96 | BG/D | |
| 1329 | Sou-/Küchenchef | 33 | D | C | Nov. 95 | D/E/F | ZH/AG/TG/SG |
| 1330 | Chef de partie | 24 | CH | | Okt. 95 | D/E/F | 3*-5*Hotel, OW/LU |
| 1331 | Küchenchef | 35 | A | A | Nov. 95 | D/E/F | |
| 1332 | Koch | 58 | CH | n. Ver. | D/F/I | | AG/ZH/LU |
| 1333 | Pâtissier/Hilfskoch | 34 | MAZB | | Dez. 95 | I/D | Deutsch-CH |

Service/service

| | | | | | | | |
|------|-------------------|----|----|---------|---------|-------|--------------------------|
| 3656 | Kellner | 35 | P | A | Dez. 95 | F/E/D | West-CH |
| 3657 | Barman | 27 | D | C | Dez. 95 | D/E/I | TI/VS/BE/BS/ZH/Engadin |
| 3658 | Chef de service | 32 | D | A | Dez. 95 | D/E/F | 4*-Hotel, BE/BE-Oberland |
| 3659 | Barman | 30 | A | B | Dez. 95 | D/E/F | West-CH |
| 3660 | Servicepraktikant | 22 | S | A | Nov. 95 | E/D | Wengen/Andermatt/Zermatt |
| 3661 | Demi-chef de rang | 21 | D | A | Dez. 95 | D | zus. mit 1323/Deutsch-CH |
| 3662 | Safa | 25 | GR | A | sofort | D/E | ZH |
| 3663 | Kellner | 28 | P | B | Jan. 96 | I/F/D | SG + Umgebung |
| 3664 | Kellner | 21 | D | A | Feb. 96 | D/F/E | VS |
| 3665 | Kellner | 23 | NL | A | n. Ver. | D/E/F | |
| 3666 | Barman | 35 | CH | | Dez. 95 | D/F/E | nicht GR |
| 3667 | Chef de rang | 22 | CH | n. Ver. | F/D/E | | 4*-5*Hotel, Skigebiet |

Administration/administration

| | | | | | | | |
|------|---------------------|----|----|---|---------|-------|----------------------------------|
| 3691 | Réceptionist | 20 | CH | | Nov. 95 | D/I/F | TI/Deutsch-CH |
| 3692 | Réceptionsprakt. | 22 | CH | | Nov. 95 | D/F/E | 3*-5*Hotel |
| 3693 | Chef de réception | 33 | CH | | Nov. 95 | D/F/E | |
| 3694 | Réceptionsprakt./w. | 24 | CH | | Nov. 95 | D/F/E | 3*-5*Hotel |
| 3695 | Réceptionsprakt./w. | 26 | CH | | sofort | D/E/F | VS/GR |
| 3696 | Réceptionistin | 27 | NL | A | Okt. 95 | D/E/F | 4*-Hotel, LU/BE/GR |
| 3698 | Réceptionistin | 28 | I | B | Dez. 95 | I/F/D | 3*-5*Hotel, BE Oberland |
| 3699 | Réceptionistin | 24 | CH | | Dez. 95 | D/F/E | 3*-4*Hotel, Skigebiet/VS/GR |
| 3700 | Anfangsrecept./w. | 17 | CH | | Dez. 95 | D/E/F | GR |
| 3701 | Réceptionist | 20 | CH | | Nov. 95 | D/F/E | |
| 3702 | Anfangsbetriebsass. | 27 | A | B | n. Ver. | D/E/F | TG/ZH/SG |
| 3703 | Anfangsrecept./w. | 25 | CH | | n. Ver. | D/E/F | GR/VS |
| 3704 | Réceptionistin | 19 | A | C | Nov. 95 | D/F/E | Thun/BE Oberland |
| 3705 | Réceptionistin | 26 | PE | B | sofort | D/F/E | 3*-5*Hotel, BE |
| 3706 | Réceptionistin | 34 | I | G | sofort | I/F/D | VS/TI |
| 3707 | Betriebsassistent | 35 | A | A | Dez. 95 | D/E/F | 3*-5*Hotel, zus. mit 4426/Ost-CH |
| 3708 | Réceptionist | 33 | GR | A | Dez. 95 | D/F/E | 3*-5*Hotel, BE/VS/VD/ZH/GR |
| 3709 | Réceptionistin | 20 | CH | | Dez. 95 | D/E/F | Basel |
| 3710 | Betriebsassistent | 24 | CH | | Nov. 95 | D/F/E | West-/Ital.-CH/Skigebiet |
| 3711 | Night-auditor | 42 | I | A | Dez. 95 | I/F/D | |
| 3712 | Betriebsleiter | 34 | B | C | sofort | D/F/E | 4*-Hotel, SZ + Umgebung |
| 3713 | Night-auditor | 55 | CH | | sofort | I/D/F | ZH/LU/BS/BE |
| 3714 | Réceptionist | 29 | GR | A | Nov. 95 | D/E/I | |

Hauswirtschaft/ménage

| | | | | | | | |
|------|--------------------|----|----|---|---------|-------|---------------------|
| 4411 | Hauswirt/-leiterin | 32 | CH | | Jan. 96 | D/F/I | LU/ZG |
| 4412 | Gouvernante | 21 | CH | | Okt. 95 | D/E/F | 3*-4*Hotel, LU/ZG |
| 4413 | Masseur | 39 | ET | B | sofort | I/E/D | Deutsch-CH |
| 4414 | Küchenhilfe | 29 | CH | | Okt. 95 | D/F | Skigebiet |
| 4415 | Küchenhilfe/Bufet | 28 | CH | | sofort | D | GR |
| 4416 | Zimmerfrau | 24 | P | A | Dez. 95 | I/D/F | zus. mit 4417/TI |
| 4417 | Küchenhilfe | 25 | P | A | Dez. 95 | I/D/F | zus. mit 4416/TI |
| 4418 | Etagengouvernante | 29 | CH | | Feb. 96 | D/E/F | 4*-5*Hotel, West-CH |
| 4420 | Küchenhilfe | 23 | CH | | sofort | E/D | BE/BE Oberland |

| | | | | | | | |
|------|------------------|----|----|---|---------|-------|----------------------------------|
| 4421 | Hilfsgouvernante | 18 | CH | | Nov. 95 | D/F/E | 3*-Hotel, ZH/LU |
| 4422 | Küchenhilfe | 27 | P | A | sofort | F/I/D | |
| 4423 | Küchenhilfe | 37 | P | A | Nov. 95 | I/F/D | |
| 4424 | Gouvernante/Hofa | 27 | CH | | Jan. 96 | D/E/F | BE |
| 4425 | Gouvernante | 18 | CH | | Dez. 95 | D/F/E | 3*-4*Hotel, GR/BE |
| 4426 | Kinderbetreuerin | 33 | A | A | Dez. 95 | D/F/E | 3*-5*Hotel, zus. mit 3707/Ost-CH |
| 4427 | Hilfskraft | 34 | CH | | Nov. 95 | D/E/I | Inner-CH |
| 4428 | Hilfskraft | 19 | P | A | Dez. 95 | F/E/D | |

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementsgebühr von Fr. 285.- pro Halbjahr **exklusive Mehrwertsteuer** oder Fr. 500.- pro Jahr **exklusive Mehrwertsteuer** können Sie eine unbegrenzte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden ausschließlich an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden. Den auf der Rechnung ausgewiesenen Mehrwertsteuerbetrag können Sie in Ihrer nächsten Mehrwertsteuer-Abrechnung als Vorsteuer abziehen.

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

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

Vous pourrez déduire la TVA sur votre décompte TVA ou titre de l'impôt préalable récupérable.

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

Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

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

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Ich suche Stelle als:

Eintrittsdatum:

Name:

Vorname:

Straße:

PLZ/Ort:

Geboren:

Nationalität:

Telefon privat:

Telefon Geschäft:

Muttersprache:

Art der Bewilligung:

Art des Betriebes:

Region:

Bemerkungen:

Sprachkenntnisse:

Deutsch:

Französisch:

Italienisch:

Englisch:

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

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:

Betrieb:

Ort:

Funktion:

Dauer (von/bis):

1.

2.

3.

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

Datum:

Unterschrift:

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

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

79586/84735

DAVOS

Am 1. Dezember 1995 öffnet das Casino Davos seine Tore. Eine Schlüsselrolle bei der Betreuung unserer Gäste spielen die

Casino-Hostessen

(Eintritt per 1. November 1995)

Die Überwachung des Spielbetriebes und der Kasse erfordert ein hohes Mass an Verantwortungsbewusstsein und Flair im Umgang mit Menschen.

Sie sind kontaktfreudig, zuverlässig, haben Freude an der Arbeit im Team und verfügen über minimale kaufmännische Kenntnisse. Wenn Sie zudem bereit sind, auch nachts zu arbeiten, dann erwarten Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen (CH oder C-Bewilligung).

Casino Davos AG, Personalabteilung
 Promenade 67, 7270 Davos Platz
 Telefon 081 415 21 21

DA 79419/9271

Hotel - Restaurant kreuz CH-3715 Adelboden

Sie sind dynamisch, flexibel, selbständig; haben Freude im Umgang mit Gästen und verfügen über Service- und Schreibmaschinenkenntnisse (evtl. EDV für Büro/Reception), dann sind Sie unsere neue

Hotelfachassistentin

Stellenantritt 1. Dezember 1995 oder nach Vereinbarung.

Sind Sie interessiert? Dann freue ich mich auf Ihre schriftliche oder mündliche Bewerbung.

Albert Gempeler
 Hotel Kreuz
 3715 Adelboden
 Telefon 033 73 21 21, Fax 033 73 21 52

79582/256

Guter Empfang?

Montelago Hotels - die erste Adresse für freundliche Réceptions-MitarbeiterInnen.

MONTELAGO HOTELS

Promenade 136, 7260 Davos Dorf
 Telefon 081 46 50 77, Fax 081 46 53 68

79402/20924

Hotel waldhaus Dolder Zürich

Wir bieten viel und verlangen nicht wenig!

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir Sie als

II. Chef de réception

Sie verfügen über fundierte Branchenkenntnisse, haben schon einige Berufserfahrung gesammelt, sind fremdsprachen- und computerkundig (Fidelio), führen und motivieren gerne ein Team und verstehen es hervorragend, mit einer gehobenen, internationalen Kundschaft umzugehen.

Wir sind ein führendes Erstklasshotel und bieten Ihnen eine verantwortungsvolle und abwechslungsreiche Stelle (Eintrittstermin nach Vereinbarung).

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Hotel Waldhaus Dolder
z. H. Frau A. Lüscher, Personalchefin
Kurhausstrasse 20, 8030 Zürich

79448/41327

Das Hotel Bellevue Palace ist ein 5-Stern-Hotel inmitten der Stadt Bern mit 145 Hotelzimmern, 3 Restaurants und einer Bar, Konferenz- und Banketträumlichkeiten und 175 Mitarbeitern.

Wir suchen nach Übereinkunft einen

Chef Bellevue Bar

Diese herausfordernde Position steht Damen und Herren offen.

Wir erwarten:

- Erfahrung in einer ähnlichen Position
- Mindestalter 30 Jahre
- Muttersprache Deutsch und gute mündliche Kenntnisse in Französisch und Englisch
- Einsatzbereitschaft und Flexibilität
- Führungserfahrung
- Gute Allgemeinbildung.

Wir bieten:

- Interessante, ausbaufähige Dauerstelle
- Begegnung mit einer interessanten Kundschaft
- Der Erfahrung und der Leistung entsprechende Verdienstmöglichkeit.

Unser Personalchef, Herr W. Jaggi, freut sich auf Ihre Bewerbung oder erwartet gerne Ihren Anruf. Telefon 031 320 46 21 (Direktwahl)

79581/4081

HOTEL
BELLEVUE PALACE
BERN *****

Kochergasse 3 - 5, CH-3001 Bern, Tel. 031 320 45 45, Fax 031 311 47 43

Member of
The Hotels
of the World

Spaggi FACTORY

9 Spaghetti Factories
in der ganzen Schweiz.

Gleichzeitig vermarkten wir dieses Konzept erfolgreich auf Franchise-Basis in verschiedenen Ländern.

Für unser Restaurant "Rosenhof" in Zürich suchen wir die oder den

ASSISTENTIN/EN DES GESCHÄFTSFÜHRERS

Wenn Sie schon über Erfahrung und Organisations-talent verfügen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und allem was dazu gehört. Vertraulichkeit ist selbstverständlich.

Spaghetti Factory Bindella AG
Herrn Stefan Tobler
Hönggerstrasse 115
8037 Zürich

01 / 276 66 66

hetti

PANORAMA HOTELS

Mit den Skiern über stiebende Pisten flitzen, «snöben» und eislaufen, sportlich gesagt, «ein Hang zur Natur pur» verbindet uns allmählich.

Aufgestellte, humorvolle «Teameister», welche nebenbei den Gästekontakt nicht scheuen, sind bei uns herzlich willkommen! Für unser Winterzuhause, Ihr Winterzuhause, suchen wir:

Réceptionist/in

mit Hotelerfahrung, Charme und Kompetenz,

Servicefachmitarbeiter/in

mit sehr gutem Deutsch, flink und dem gewissen Lächeln,

Küchenchef/Sous-chef/Jungkoch

in kleiner Brigade, mit Kreativität und Verantwortung,

Lust auf mehr? Rufen Sie uns doch einfach an, oder schicken Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto. Wir freuen uns aufs Kennenlernen.

PANORAMA HOTELS

PANORAMA Raetia
★★★ 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

79500/0540

Posthotel Bodenhaus Splügen

Das traditionsreiche 3-Stern-Hotel an der San-Bernardino-Route mit einem herrlichen Skigebiet.

Wir haben zirka 200 Sitzplätze in unserer Restauration und 73 Gästebetten.

Zur Verstärkung in unser aufgestelltes, motiviertes Team suchen wir für die Wintersaison

Sous-chef
Commis de cuisine
Pizzaiolo
Réceptionist D, F, E
Servicefachangestellte
Portier/Zimmermädchen

Wir freuen uns auf Ihre telefonische Kontaktaufnahme oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Christian Sutter gibt Ihnen gerne Auskunft.

Posthotel Bodenhaus, 7435 Splügen,
Tel. 081 62 11 21, Fax 081 61 18 80

79554/02140

Hotel Restaurant DIANA
3772 St. Stephan BE

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

Buffetmädchen
Serviertochter

Hotel Restaurant DIANA
Fam. G. Gingen-Perrin
3772 St. Stephan/Berner Oberland
Telefon 030 2 34 00

79444/62510

BERGHAUS TGANTIENI LENZER- HEIDE

In unser Berghaus mitten im Skigebiet Lenzerheide/Valbella suchen wir für die kommende Wintersaison

Serviertöchter
oder **Kellner**
Hilfskoch
Zimmermädchen

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Frau Beatrice Parpan
Berghaus Tgantieni
7078 Lenzerheide
Telefon 081 34 12 86

79456/104515

Hotel EDELWEISS

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

Für unser 3-Stern-Hotel im Herzen des Berner Oberlandes suchen wir auf den 15. Dezember 1995 folgenden jungen, dynamischen und kreativen Mitarbeiter:

Anfangsküchenchef

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

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

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

79491/25984*

Flims

Ihr Zuhause in den Ferien

***Hotel National

7018 Flims

Für kommende Wintersaison suchen wir ab Dezember 1995:

1 Praktikantin Büro/Saal
(Tournante)

Sie sollten sprachkundig sein, gewohnt, selbständig und zuverlässig zu arbeiten. Wir arbeiten mit Fidelio-front-office.

Für unser bekanntes Restaurant «Flimserstübl» sowie für den Speisesaal suchen wir in Saisonstelle von Dezember 1995 bis zirka Mitte April 1996 fachkundiges Personal:

1 Servicefachangestellte/n
für das Restaurant

1 Chef de rang
(Speisesaal)

1 Demi-chef de rang
(Speisesaal)

Wenn Sie sich für eine dieser Stellen interessieren, rufen Sie uns an, damit wir einen persönlichen Termin vereinbaren können.

Alex Eigenmann



Fischliche mit Auszeichnung

79583/11339

Menschen und Ideen

MÖVENPICK Produktions AG

In unserem Produktionsbetrieb in Birnenstorf/AG, werden Spezialitäten auf hohem gastronomischen Niveau hergestellt. Für unsere Grossküche suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Chef Warme Küche

welcher über Organisationstalent und Führungspersönlichkeit sowie Kenntnisse in der halbindustriellen Lebensmittelherstellung verfügen sollte.

Ebenfalls suchen wir **Köche** welchen wir die Möglichkeit bieten, eine andere, ebenso interessante Seite dieses schönen Berufes kennen zu lernen.

Es erwarten Sie eine geregelte Arbeitszeit, 5 Wochen Ferien, Sonntag frei, Einkaufsvergünstigungen und Verpflegung im Mitarbeiterrestaurant. Wenn Sie Sinn für Ordnung und Sauberkeit, sowie Freude an Ihrem Beruf haben und sich angesprochen fühlen, so senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns einfach an.

Mövenpick Produktions AG
Sandra Sutter
Bruggerstrasse 48, 5413 Birnenstorf
Telefon 056 / 85 31 16

PM 79415/001

MÖVENPICK

Flims

Hotel Vorab

Für die Wintersaison 1995/96 (Eintritt Dezember 1995) suchen wir:

Küche: **Chef de partie (entremetier)**
(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 3918 61

Anfragen anderer Zeitungen unerwünscht.

78329/11115

Restaurant-Dancing Rozloch 6362 Stansstad

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in unser neu umgebautes Lokal mit Live-Musik

Jungkoch
Serviertöchter/Kellner
Tages- oder Nachtdienst
Aushilfen für Bankettservice

Es erwartet Sie ein junges, aufgestelltes Team. Gute Verdienstmöglichkeiten.

Interessiert? Rufen Sie uns an. Gerne informieren wir Sie in einem persönlichen Gespräch über alles Weitere.

Restaurant-Dancing Rozloch
6362 Stansstad
Telefon 041 61 22 62, Frau Aellig oder Frau Zingg.

79549/114529

HOTEL ALPIN SAAS FEE

Für die kommende Wintersaison (Mitte Dezember '95 bis April '96) suchen wir für unser
★★★-Hotel/Restaurant

Alleinkoch/jungen Küchenchef (m/w)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Hotel Alpin
3906 Saas Fee
Telefon 028 57 15 77, Fax 028 57 34 19

79569/29666



ZERMAT

**** Hotel **AMBASSADOR** Zermatt

****-Hotel mit 220 Betten, 2 Restaurants, Piano-Bar, Hallenbad, Sauna usw. sucht für kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Réception: **Chef de réception**
Küche: **Chef de partie**
Commis de cuisine
Hilfskoch
Speisesaal: **Servicefach-**
angestellte/r

Restaurant Chi-Ba-Bou:
Serviertochter/
Kellner

Piano-Bar: **Barmaid**

Rosstallbar: **Barmaid**

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an folgende Adresse:

Hotel Ambassador
 Postfach
 3920 Zermatt
 Telefon 028 66 11 11

79512/77181



Für unsere Spitalküche suchen wir auf den 1. Januar 1996 oder nach Vereinbarung einen/eine

Diätkoch/Diätköchin

Als Mitarbeiter/Mitarbeiterin der Diätküche sind Sie zusammen mit einer Diätköchin und einem Koch mitverantwortlich für eine abwechslungsreiche und schmackhafte Zubereitung der Diätmenüs.

Zu Ihren Aufgaben gehören:

- das Zusammensetzen der für den Krankheitszustand des Patienten/der Patientin angepassten Ernährungs- und Diätkostformen
- das Umsetzen der diätetischen Anweisungen des Arztes
- das Aufstellen ausgewogener Menüs für die Diätformen, unter Berücksichtigung der Diätvorschriften und medizinischen Vorgaben
- das Einkufen der Lebensmittel für die Diätküche.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Bär, Personalchef, jederzeit gerne zur Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an das

Kantonsspital Uri
 Herrn W. Bär, Personalchef
 6460 Altdorf
 Telefon 044 4 51 03

79451/229210

HOTEL
restaurant
BISTRO
GRILL
BAR

Commis de cuisine

gesucht für unsere vielseitige Bankett- und A-la-carte-Küche im modernen ****-Hotel mit exklusivem Grillroom, gepflegtem Restaurant, lebhaftem Bistrotbetrieb und Konferenzzentrum.

Ihre Zukunft ...
 Berufskennntnisse und Kreativität für ein attraktives kulinarisches Angebot stellen Sie täglich unter Beweis.

Unsere Zukunft ...
 motivierte, initiativ und begeisterungsfähige Mitarbeiter/innen, die ein angenehmes Arbeitsklima in jungem Team schätzen. Parkplatz und Logismöglichkeit im Hause. Für ausländische Interessenten sind B- oder C-Bewilligung sowie gute Deutschkenntnisse erforderlich. Eintritt: 1. November 1995 oder nach Vereinbarung.

Die internationale Atmosphäre wird Sie begeistern!
 Senden Sie Ihre Bewerbung an:

Hotel Du Parc,
 Römerstrasse 24, CH-5400 Baden,
 oder rufen Sie uns an:
 Telefon 056 20 13 11
 (Frau Simon oder Herr Bihn gibt Ihnen Auskunft).

DU PARC
BADEN

79447/2470



Saas-Fee

Wer hätte Lust, in einem zauberhaften Winterkurort mit attraktiven Freizeitmöglichkeiten zu arbeiten?

Wir suchen für die kommende Wintersaison 1995/96 oder in Jahresstelle nette und einsatzfreudige

- **Küchenchef**
- **Köchin/Koch**
- **Servicefachangestellte**

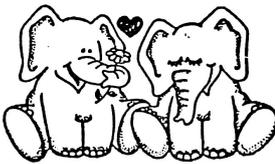
Wir bieten: – geregelte Arbeits- und Freizeit
 – freundliche Aufnahme in einem jungen Team
 – sehr interessante Verdienstmöglichkeiten
 – 5-Tage-Woche.

Sind Sie kreativ, innovativ, selbständig sowie initiativ und haben Freude am Verwöhnen der Gäste, dann melden Sie sich bei:

Fam. Bumann A.
 Hotel Rendez-vous
 CH-3906 Saas-Fee

Tel. 028-57 20 40
 028-57 34 28
 Fax. 028-57 35 34

Hallo, Ski- und Tennisfreunde!
 Hotel-Restaurant Rendez-vous



Saas-Fee
Hotel Mischabel

Zur Erweiterung unseres jungen Teams suchen wir für kommende Wintersaison 1995/96, ab 19. Dezember '95 bis zirka 20. April 1996 noch zwei junge, tüchtige

Serviceangestellte
 (evtl. Student/in)

Wir bieten:
 – gutes Arbeitsklima
 – selbständiges Arbeiten
 – geregelte Arbeitszeit.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an Fam. Ph. und E. Oggier-Zürbiggen

Best-Western-Hotel Mischabel
 3906 Saas Fee,
 oder rufen Sie uns an:
 Telefon 028 57 26 64

Best Western

79450/29823

Für unser 3-Stern-
 Hotel-Restaurant suchen wir

Hilfskoch

Stellenantritt nach Vereinbarung.

Bewerbungen an:
Hotel Astoria
 Hr. T. Farese-Rösch
 Wengistrasse 13
 4500 Solothurn
 Telefon 065 22 75 71

79446/31801

Hotel - Restaurant - Pizzeria
RESSLIRYTTI



Wettsteinplatz / Theodorgraben 42
 4058 Basel, Telefon 061 / 691 66 41

Wir suchen
 per 1. November 1995

junge Réceptionistin

– KV- oder Handelsschule
 – Sprachen: D/E/F/I
 – interessante und abwechslungsreiche Stelle
 – familiäre Atmosphäre.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf, oder senden Sie uns Ihre Unterlagen:

Frau Federici
 Chemin du Crêt 6
 1053 Cugy
 Telefon 021 731 27 04

79563/219509

Saas-Fee
Hotel Mischabel

Zur Erweiterung unseres jungen Teams suchen wir für kommende Wintersaison 1995/96, ab 19. Dezember '95 bis zirka 20. April 1996 noch zwei junge, tüchtige

Serviceangestellte
 (evtl. Student/in)

Wir bieten:
 – gutes Arbeitsklima
 – selbständiges Arbeiten
 – geregelte Arbeitszeit.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an Fam. Ph. und E. Oggier-Zürbiggen

Best-Western-Hotel Mischabel
 3906 Saas Fee,
 oder rufen Sie uns an:
 Telefon 028 57 26 64

Best Western

santis

Für unseren Ort der Begegnung von Kultur und Gastronomie im Restaurant Concerto St. Gallen suchen wir zur Vervollständigung unseres Restaurations-Teams per 1. November 1995 oder nach Vereinbarung eine/n

Betriebs-

assistenten/-in

Voraussetzung für diese anspruchsvolle Tätigkeit ist eine berufliche Ausbildung als Koch oder eine Service-Lehre oder der Abschluss der Wirte- oder Hotelfachschule. Sie sollten selbständig, ausdauernd, initiativ und belastbar sein sowie über ein gesundes Durchsetzungsvermögen verfügen.

Zu Ihrem Aufgabengebiet gehört die Stellvertretung der Betriebsleiterin in allen Bereichen, der Einkauf sowie die Ablosung und Vertretung des Verantwortlichen im Restaurant.

Sind Sie bereit, Verantwortung zu übernehmen und Ihre Organisationsfähigkeit einzusetzen, dann erwarten wir gerne Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung. Frau M. Hofer erteilt Ihnen jederzeit weitere Auskünfte.

Santis Gastronomie AG
 Personalabteilung
 Industriestrasse 135
 9202 Gossau
 Telefon 071 26 07 77

Santis Gastronomie AG
 Frau Hofer
 Leiterin Restaurant Concerto
 Industriestrasse 135
 9202 Gossau
 Telefon 071 26 07 77

P 79517/286281

BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

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

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

Viele Teilzeitstellen!

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

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

P 79359/382951

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

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

Hotel Albana ****

St. Moritz

Erstklass-****-Hotel im Zentrum von St. Moritz, ganzjährig geöffnet, Spezialitätenrestaurant, Hotelbar

Auf Dezember 1995 suchen wir

Chef de partie

mittlere Küchenbrigade

Réceptionist/in

mit EDV-Erfahrung

Masseurin

mit Betreuung der Sauna

Servicefachangestellte

für unser A-la-carte-Restaurant.

Fühlen Sie sich angesprochen und möchten Sie uns helfen, unseren Gästen ein echtes Ferienerlebnis zu verschaffen?

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

An: Lucas Merckaert, Direktor
Hotel Albana, 7500 St. Moritz
 Telefon 082 331 21, Fax 082 3 15 43

79453/3499

HOReGA SELECT

Im Auftrag suchen wir ein aktives

Geschäftsführer-(Ehe-)Paar

(mit Patent A)

für das gut eingeführte **Hotel/Restaurant Walsertal** in Medels bei Splügen GR (San Bernardino-Route)

Das relativ neue Haus verfügt über total 150 Restaurant-, 40 Terrassenplätze, 12 Gästezimmer mit Bad oder Dusche, Personalzimmer.

Der Betrieb bietet einem tüchtigen, kreativen **Küchenchef** und seiner Frau (Partnerin), welche für Gästebetreuung und Hauswirtschaft besorgt ist, eine ganz hervorragende Existenz mit guten Zukunftsperspektiven.

Eintritt: 1. November evtl. 1. Dezember 1995.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an die Beauftragte:

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

HOReGA SELECT

Executive Search • Selektion von Führungskräften und Direktionen auf Mandatsbasis

79444/208191

Originell • Individuell • Persönlich

Wir sind eine Stellenvermittlung, die sich ausschliesslich im Bereich Gastronomie spezialisiert hat. Wir behandeln Ihre Unterlagen «originell», «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/Commis de cuisine** (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 gastro S Haus & Howald
Landstrasse 83/Postfach 3061
5430 Wettingen
Tel. 056 26 01 26, Fax 056 26 17 26

Grindelwald



Hotel Restaurant KIRCHBÜHL



In unserem Chalethotel an schönster Lage suchen wir auf Mitte Dezember oder nach Übereinkunft junge, dynamische Mitarbeiter für folgende Bereiche:

– Chef de service

Zusätzlich suchen wir für unser **Berghaus Bort:**

– Commis de cuisine – Sefa

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung mit Zeugnissen, Foto, Lebenslauf und Lohnansprüchen.

Fam. Christian Brawand-Imboden
Hotel-Restaurant Kirchbühl
3818 Grindelwald
Telefon 036 53 35 53



IHTTI SCHOOL OF HOTEL MANAGEMENT
NEUCHÂTEL/SWITZERLAND

We seek for our International English speaking Hotel Management School and Hotel:

– An ASSISTANT to the Head of the HOUSEKEEPING DEPARTMENT
Tasks: active participation in the operational side of a Hotel Housekeeping Department and teaching practical and theoretical subjects to a multi-national student body

– An ASSISTANT HOTEL MANAGER
Tasks: Active participation in the operational side of our hotel, especially during the evenings, weekends and official holidays. Certain administrative tasks.

Requirements: Good manner, experience in a multi-racial environment. Firmness combined with understanding and good organisational capabilities. Male or female. Fluency in English and French a must. Computer skill.

Please send your handwritten application letter with Curriculum vitae and photograph to:
IHTTI School of Hotel Management Neuchâtel,
Avenue de la Gare 15, 2000 Neuchâtel,
Mr. K. Lemasnay, Director.

79594/25927



Ein Winter im Engadiner Hochtal!

Für die kommende Wintersaison möchten wir noch folgenden Mitarbeiter einstellen:

gelernte Telefonistin (D, E, I, F)

Koch (Erfahrung in vegetarischer Küche)

Barmaid (D, E, I, F)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an

Badrutt's Palace Hotel
Personalbüro
7500 St. Moritz, Telefon 081 837 26 12



79373/33944

Tessin/Lago Maggiore
Hotel Eden
6614 Brissago

Damit sich unsere Gäste wohl fühlen, suchen wir «Sie» für die Sommersaison 1996 (März bis Ende Oktober)

Hotelpraktikantin
(Büro/Service/Lingerie)

Servicemitarbeiterin

Chef de partie (m/w)
Commis de cuisine

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

B. und R. Zellweger
Hotel Eden
6614 Brissago
Telefon 093 65 12 55

79599/56017



Ranigasthof
Schloss Nöelstein

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:

Banktassistent

ein Allrounder für den Bankett-, Seminar- und Party-Servicebereich, dem es Spass macht zu organisieren und auch bei viel Arbeit seinen Humor und sein Lächeln nie verliert.

Aide du patron

Jemand, der die Freude mitbringt, immer etwas Neues dazuzulernen, 50% im Büro und 50% in unserem gediegenen Schlossrestaurant im Service mitzuhelfen.

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, Fortbildungs- 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

79529/5312

ERLEBNIS

säntis

DER BERG

Wir sind eines der bekanntesten Ausflugsziele der Ostschweiz, 30 Minuten von St. Gallen entfernt. Die Säntis-gasthäuser, mit dem romantischen Berghotel Schwägälp und den Gasthäusern Säntisgöfel und Passhöhe, sind bekannt für ihre grosse Ausflugsrestauration, für Seminare, Hochzeiten und Bankette.

Wir suchen in Jahres- oder Saisonstelle

Koch/Chef de partie

Unser stark witterungsabhängiger Betrieb verlangt neben soliden Fachkenntnissen gutes Organisationstalent und hohe Flexibilität.

Wir bieten unseren Mitarbeitern eine vielseitige Tätigkeit in einer herrlichen Bergwelt. Ein neues Zimmer oder Studio kann zur Verfügung gestellt werden. Zögern Sie nicht, der Berg ruft, lassen Sie sich durch die tolle Gegend hier im Appenzellerland verzaubern.

Telefonieren oder senden Sie Ihre Unterlagen an

Gasthäuser der Säntis-Schwebbahn AG
Roland Schefer, Leitung Gasthäuser
9107 Schwägälp
Telefon 071 58 16 03

79269/136581

LENK - BERNER OBERLAND

Wir suchen für die kommende Wintersaison (zirka 20. Dez. 1995 bis 10. April 1996) folgende Mitarbeiter:

Köchin oder Koch
Hausburschen
Küchenhilfe

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Familie Schwagler
Berghaus Betelberg
3775 Lenk, Telefon 030 3 11 26

79478/326534

Hotel Central



Trattoria Italiana

Sie haben eine Hofa-Ausbildung oder eine Hotelfachschule absolviert; haben schon einige Praxiserfahrung auf der Etage, im Service und an der Réception; haben Organisationstalent; sind flexibel und belastbar und sind zwischen 23 und 28 Jahre alt

Dann sind Sie schon ab 1. November 1995 unsere neue

Betriebsassistentin

Sie haben schon einige Jahre in verschiedenen Hotel- und Restaurantküchen gewirkt; haben Spass an der echten italienischen Küche; sind einsetzbar und belastbar und zwischen 21 und 28 Jahren.

Dann sind Sie ab Oktober/November 1995 unser neuer

Koch/Chef de partie

Interessenten/-innen melden sich schriftlich mit den üblichen Unterlagen bei:

Herrn P. Tsakmakis;
Hotel Central/Trattoria Barbarella
6002 Luzern, Telefon 041 23 50 60

79291/22772

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-Skiabonement, 5-Tage-Woche, gute Untereinung und die Unterkunft im Personalhaus nebenan sind das Tüpflein auf dem i. Am besten setzen Sie sich unverzüglich mit uns in Verbindung.

Restaurant Plau **Alleinköchin/-koch**
Service- und
Buffetmitarbeiter
Allrounder

Gletscherrestaurant **Kassier/in**
Vorab **Allrounder/in**
Mitarbeiter/in Bar/Allround

Bergrestaurant **Alleinkoch**
«Das Elefant» **Betriebsassistent/in**
Allrounder/in
(Service/Bufete/Office/Kiosk)

Restaurant **Commis de cuisine**
Curnius **Kassier/in**
Kassa/Bufettournante

Restaurant Piazza **Hilfskoch**
(direkt an der Talstation) **Commis de cuisine**
Servicefachangestellte
(mit sehr guten Deutschkenntnissen)

Sporthotel **Erlebnisbad**
Signina **** **Masseur**
(direkt bei der Talstation) **Spezialitätenrestaurant/Speiseaal**
Eintritt 9.11.1995 oder **Servicefachangestellte**
nach Vereinbarung **Saaltochter/Saalkellner**
(mit sehr guten Deutschkenntnissen)

Küche

Pâtissier

Selbstverständlich können sich auch Nicht-Skifahrer/-Snowboarder melden. Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an **Hotel-Restaurationbetriebe Crap Sogn Gion AG**, Frau Bea Keller, 7032 Laax, Telefon 081 921 22 22.

LAAX CRAP

79576/17884

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 **über Ihre Bewerbung**.

Was wir Ihnen **alles zu bieten haben**, wird Ihnen **Frau R. Gripenberg**, **Betriebsassistentin**, in einem **persönlichen Gespräch** gerne mitteilen.

HERMITAGE
LUZERN

Seeburgstrasse 72, CH-6006 Luzern
Tel. 041 31 37 37, Telex 862 709, Fax 041 31 69 55



79091/2296

GRAND HOTEL



Das Beau Rivage, ein **★★★★-Hotel**, gehört mit seinen 99 Zimmern, verschiedenen Restauranttypen sowie Bankett- und Kongressräumlichkeiten zu den führenden Hotels in dem bekannten Ferienort Interlaken. Stil und Qualität sind seit Jahrzehnten die Hauptmerkmale dieses Luxushotels. Zur Verstärkung unseres BR-Teams suchen wir für die **Wintersaison 1995/96** fähige, **junge und jugendgeliebte Persönlichkeiten**, die ihre Berufserfahrung in folgenden Bereichen einsetzen und erweitern möchten:

Commis pâtissier (m/w)

Küche: CH, A-, B- oder C-Bewilligung, mit Erfahrung in 4- oder 5-Stern-Hotel

Chef de service

Service: **Chef de rang**
CH, A-, B- oder C-Bewilligung, mit Erfahrung in gepflegtem Service und Sprachkenntnissen in D/E/F

Réceptionist/in

Reception: CH, A-, B- oder C-Bewilligung, mit 1 bis 2 Jahren Erfahrung in 4- oder 5-Stern-Hotels sowie Kenntnissen in Fiedelo und Sprachkenntnissen in D/E und F.

Wenn es auch in Ihrem Interesse liegt, unsere internationalen Gäste zu verwöhnen und beruflich weiterzukommen, so schicken Sie doch bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

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

796579/16110

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:

Etage: **Hotelfachassistentin
Zimmermädchen
Portier tournant**
(Ablös Minibar und Office)

Service: **Barmaid** für unsere Hotelbar
Service Mitarbeiter/innen
Chef de rang (mit Erfahrung) zur Unterstützung unserer Serviceleiterin

Küche: **Casserolier**

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 73 42 82

79543/269832

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**

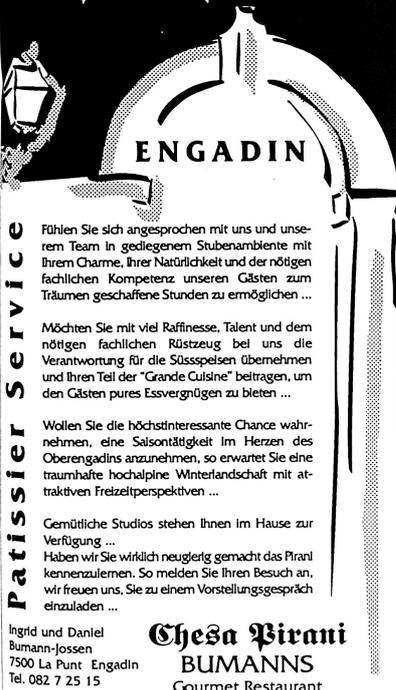
Speisesaal/Cafeteria/Bar:
Servicefachangestellte
D/F-Kenntnisse

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.

79540/25054

Macht Ihnen erstklassige Arbeit Spass ...



ENGADIN

Pâtisier Service

Fühlen Sie sich angesprochen mit uns und unserem Team in gediegenem Stubenambiente mit Ihrem Charme, Ihrer Natürlichkeit und der nötigen fachlichen Kompetenz unseren Gästen zum Träumen geschaffene Stunden zu ermöglichen ...

Möchten Sie mit viel Raffinesse, Talent und dem nötigen fachlichen Rüstzeug bei uns die Verantwortung für die Süssspeisen übernehmen und Ihren Teil der "Grande Cuisine" beitragen, um den Gästen pures Essvergnügen zu bieten ...

Wollen Sie die höchstinteressante Chance wahrnehmen, eine Saisonstätigkeit im Herzen des Obengadins anzunehmen, so erwartet Sie eine traumhafte hochalpine Winterlandschaft mit attraktiven Freizeitspektiven ...

Gemütliche Studios stehen Ihnen im Hause zur Verfügung ...
Haben wir Sie wirklich neugierig gemacht das Pärchen kennenzulernen. So melden Sie Ihren Besuch an, wir freuen uns, Sie zu einem Vorstellungsgespräch einzuladen ...

Ingrid und Daniel
Bumann-Jossen
7500 La Punt Engadin
Tel. 082 7 25 15

Chesa Pirani
BUMANN
Gourmet Restaurant

Die 100 besten Restaurants der Schweiz

JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE
Kochweltmeister 1988

79490/296740

HOTEL ALBERGO Brocco e Posta

6565 San Bernardino
Telefon 092 94 11 05, Fax 092 94 13 42

sucht für Wintersaison 1995/96 noch folgende Mitarbeiter:

Saal: **Chef de rang
Demi-chef de rang
Serviertochter**

Divers: **Kindergärtnerin**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an die Direktion,
Telefon 092 94 11 05.

79499/30376

HOTEL ARENA ALVA LAAX

Echte Schweizer Tradition, gepaart mit Bündner Spezialitäten, persönlicher Gastfreundschaft und heimeliger Atmosphäre; dies sind die Attribute, welche unsere Gäste im Arena Alva erwarten.

Diese Erwartungen können wir nur mit echten «Gastgebern» erfüllen, welche mit viel Begeisterung und Herz ihren Beruf ausüben und Freude am Kontakt mit anderen Menschen haben.

Für die kommende Wintersaison suchen wir:

Réception: **Réceptionist/Réceptionist**
Jahresstelle

Küche: **Koch/Köchin**
Einsatz als Tournant/e, Jahresstelle

Casserolier

Service: **Service Mitarbeiterin**

Etage: **Zimmermädchen**

Service: **Portier/Chauffeur**

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen mit Foto.

Wir freuen uns,
Sie kennenzulernen!

Walter und Elisabeth
Gaberthüel
Hotel Arena Alva
7031 Laax/Graubünden
Telefon 081 921 72 71



Mit ADIA HOTEL in die Zukunft

BETRIEBSLEITER

Für die Neueröffnung eines Grossbetriebes in der Nähe von Zürich suchen wir einen stark innovativen, dynamischen und konzeptfreudigen Betriebsleiter. Sie kennen die Trend- und Systemgastronomie aus mehrjähriger Vorgesetzterfahrung, sind zwischen 28 und 35 Jahre alt, und Sie freuen sich auf diese Herausforderung im Nachtgeschäft. Mit Ihren verrückten, aber erfolgversprechenden Ideen werden Sie massgeblich an der Konzeptierung und der Eröffnung beteiligt sein. Diese einmalige Chance erwartet Sie in einem soliden Unternehmen und zu einer überdurchschnittlichen Entlohnung. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Lenoir

STV. GESCHÄFTSFÜHRER M/W

Für ein Trendlokal mit einem hervorragenden kulinarischen Angebot im Herzen der Stadt Zürich suchen wir per sofort eine junge, dynamische Persönlichkeit. Als rechte Hand des Geschäftsführers treten Sie in die Gastgeberrolle, leiten mit Geschick den à la carte-Service, beraten und verkaufen talentiert die Bankettvorschläge und sind auch vor dem Computer nicht sprachlos. Erwartet wird eine Kochlehre und kaufmännische Weiterbildung und echte Freude an der gehobenen Restauration. Mehr darüber bei
Zürich, Frau Lenoir

BETRIEBSASSISTENTIN

Sie sind gelernte Hotelfachassistentin oder Servicefachangestellte, verfügen über PC-Erfahrung, möchten vermehrt administrativ tätig sein und wünschen sich schon seit langem geregelte Arbeitszeiten im Tagesdienst. In einem qualitativ hervorragenden Personalrestaurant in Zürich bietet sich Ihnen die Möglichkeit, Ihre Fähigkeiten einzusetzen und vermehrt Verantwortung zu übernehmen. Ihr Aufgabengebiet teilt sich auf in ca. 60% administrative und ca. 40% praktische Arbeiten. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Lenoir

DIREKTIONSSEKRETÄRIN

In eigener Sache suchen wir für unsere Geschäftsstelle in Zürich eine junge, belastbare und initiative Allrounderin, die als rechte Hand des Direktors gerne mitdenkt, Kunden am Telefon und in der Geschäftsstelle betreut und sämtliche Administrationsarbeiten selbstständig erledigt. Sie begeistern sich für alle Aspekte der Personalrekrutierung, verfügen über gute Sprachkenntnisse (d, e, f) bringen EDV-Erfahrung und Teamgeist mit und schrecken auch vor einer Reisetätigkeit in der ganzen Schweiz nicht zurück – dann wartet diese packende, abwechslungsreiche und ausbaufähige Aufgabe auf Sie.
Zürich, Herr Keller

BUCHHALTER M/W

In der Zentralverwaltung einer Hotelgruppe mit Sitz in der Nähe von Zürich gilt es, die Position eines Hauptbuchhalters neu zu besetzen. Sie bringen mehrjährige Erfahrung in der Hauptbuchhaltung mit, sind daher bilanzsicher und freuen sich darauf, einen Hotelbetrieb von A bis Z buchhalterisch zu betreuen. Sie sind zudem zwischen 25 und 35 Jahre alt und bald einsatzbereit? Dann rufen Sie mich an, und schon ermögliche ich Ihnen diesen Einstieg in einen internationalen, soliden Konzern.
Zürich, Frau Lenoir

JUNIOR SALES MANAGER

Zur Unterstützung der Salesabteilung sucht ein Unternehmen der Hotelzulieferbranche im Grossraum Zürich eine Persönlichkeit mit Hotelenerfahrung und Verkaufsamitionen. Sie sind zwischen 24 und 35 Jahre alt, selbstsicher, mobil, extravertiert und sprachgewandt und verstehen es, mit Stil und Flair die bestehende, anspruchsvolle Kundschaft zu betreuen und neue Kontakte zu knüpfen? Es erwartet Sie eine selbstständige Tätigkeit mit Karrierechancen. Wenn Sie das nicht Alltägliche bevorzugen, so sind Sie unsere Frau oder unser Mann.
Zürich, Frau Lenoir

SOUS CHEF

Geregelte Arbeitszeiten und den Abend bei einem feinen Nachtessen oder einem Kinobesuch geniessen. Da sollte auch für einen qualifizierten Koch nicht ein Ding der Unmöglichkeit bleiben. Ist Ihnen Ihr Beruf lieb, die Freizeit jedoch ebenso, dann bietet Ihnen ein Zürcher Grossunternehmen eine interessante Sous chef-Stelle im Personalrestaurant in mittelgrosser Brigade. Rufen Sie mich an, wenn Sie Ihr Wochenende in Zukunft am See oder in den Bergen verbringen wollen.
Zürich, Frau Bachmann

TELEFONISTIN

Jung, fröhlich und selbständig sind Ihre Attribute. Interessant, abwechslungsreich und ausbaufähig ist Ihre neue Arbeitsstelle in Zürich. Sie bringen Interesse für Hotellerie und Gastronomie mit, sind initiativ und danken gerne mit. Ihre Sprachkenntnisse (d, f, e) können Sie bei Ihrer neuen Herausforderung ebenso einbringen wie Ihre ganze Persönlichkeit. Rufen Sie mich an.
Zürich, Herr Keller

Weitere Stellenangebote
auf der nächsten Doppelseite

Der grösste Stellenmarkt für die Gastronomie in der

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

795781/17884

Berghaus Radons Savognin

Mitten im Skigebiet von Savognin, auf 1900 m ü. M. befindet sich das Berghaus Radons.

Wir suchen für die Wintersaison 1995/96 noch folgende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

Commis de cuisine Servicefachangestellte

Wir bieten:

- angenehmes Arbeitsklima
- den Leistungen entsprechenden Lohn
- geregelte Arbeits- und Freizeit
- Gratis Skibonnetement für das Skigebiet Savognin.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:

G. Savoldelli
Berghaus Radons
4760 Savognin, Telefon 081 659 10 10

79580/0428

Neueröffnung eines traditionsreichen Restaurants mit Gartenwirtschaft, Bar und Terrasse im **Grossraum Olten-Zofingen** an einmaliger Lage, mit 80 Plätzen. Gesucht wird ab Anfang 1996 ein/e engagierte/r und kreative/r

Koch/Köchin

Bevorzugen Sie auch eine marktgerechte und abwechslungsreiche Küche? Dann sind Sie vielleicht die ideale Ergänzung unseres Teams. Gewinnbeteiligung.

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf! Wir freuen uns auf ein persönliches Gespräch.

Senden Sie bitte Ihre Unterlagen an Chiffre 79471 hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

79471/384503



14 Punkte Gault Millau

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 Berufambitionen? Haben Sie 2 bis 3 Jahre Berufserfahrung als Koch?

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

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, 6003 Luzern
Telefon 041 24 44 66, Telefax 041 23 42 62

79042/22667

Vielleicht warten Sie schon lange auf die Gelegenheit, in einem kleinen, aufgestellten Team von Snowboard Freaks mitzuarbeiten.

Wir bieten Ihnen diese Chance. In unserer granitstarken Crap Bar mit Cyber-Corner fehlen

ein/eine Servicefachangestellte/r ein Koch oder eine Köchin und eine Buffetmitarbeiterin

Gratis-Sportabonnement, Arbeitsbeginn um 14.30 Uhr, 5-Tage-Woche; gute Entlohnung und die Unterkunft auf Wunsch im Personalhaus nebst sind das Tüpflein auf dem i. Ihr Stellenantritt kann sofort oder nach Vereinbarung erfolgen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an Roland Stähler, Crap Bar, 7032 Laax/Murschegg, Telefon 081 921 61 01.

LAAX CRAP

79574/17884



Lenznerheide-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:** - Servicefachangestellte/Kellner à-la-carte-kundig
- Bar:** - Barmaid Tanzbar mit Livemusik selbständige Arbeit
- Küche:** - Sous-chef/Saucier
- Chef de partie
- Commis de cuisine
Vielseitiges Angebot mit Einblick in die Vollwertküche
- Kindergarten:** - Kindergärtnerin oder dipl. Kleinkinderzieherin

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an: Herrn E. Frauchiger, persönlich

79439/35521



Hotel Valbella Inn
CH-7077 Valbella-Lenznerheide
Telefon 081/34 36 36, Telefax 081/34 40 04,
Familie E. und R. Frauchiger

Wir sind ein internationales 5-Sterne-Hotel in Zürich-Wiedikon mit 224 Zimmern, 2 Restaurants, einer Bar und diversen Bankett- sowie Seminarräumlichkeiten. Für die folgenden Bereiche suchen wir nach Überreinkunft qualifizierte Mitarbeiter/innen:

Restaurant Dötschistube/Les Quatre Saisons

Servicepraktikant/in D/E

Front-office

Réceptionist/in D/E

Technischer Dienst

Elektro- oder Heizungs-/ Sanitärmonteur

F&B/Convention Büro

Kaufmännische/r Mitarbeiter/in D/E

Wenn Sie Schweizer/in oder Ausländer/in mit B- oder C-Bewilligung sind, freut sich unsere Personalchefin, Frau Susanne Eichenberger, auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

79449/39853



Atlantis Sheraton HOTEL ZÜRICH

DÖTSCHWEG 234, 8055 ZÜRICH, SWITZERLAND
PHONE: 41-1-454-5454 FAX: 41-1-454-5400 TELEX: 813-338 ATS CH



Für unser neues Restaurant in der Stadt Solothurn, mit offener Küche und dem Schwerpunkt hausgemachte Teigwaren, suchen wir ab 10. Dezember 1995 noch einen jungen, kreativen, immer wieder gern etwas neues ausprobierenden

Kochprofi

Als dynamische Persönlichkeit sind Sie jederzeit imstande, für kurze Zeit auch selbständig die Küche zu führen. Als Mitunternehmer im Unternehmen arbeiten - keine leeren Worte, sondern unsere Philosophie. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Ossig Gerd
Weiermattstrasse 664
4622 Egerkingen
Telefon 062 61 27 05

79541/384539



Riccarda und Frank Wegener-Tasio

Für die kommende Wintersaison

suchen wir in junges, aufgestelltes Team

Serviceangestellte Buffetmitarbeiterin

wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Riccarda und Frank Wegener
7083 Lenz/Lenznerheide
Telefon 081 34 14 57

79459/242556



Gemeinschaftsverpflegung à la carte

Über 100 Unternehmen in der ganzen Schweiz geniessen täglich Qualität und Vielfalt: abwechslungsreiche, frisch zubereitete und aufmerksam servierte Mahlzeiten.

Wir sind ein führendes Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung und suchen per sofort für unser Personalrestaurant «Hewlett Packard» in Urdorf einen

Koch (mit administrativen Arbeiten verbunden)

Wir bieten Ihnen ausser einer abwechslungsreichen und interessanten Tätigkeit - ein fröhliches Team - beste Sozialleistungen - Samstag und Sonntag frei - 5 Wochen Ferien - den vollen 13. Monatslohn.

Interessenten bewerben sich bitte schriftlich bei:

Eurest (Suisse) SA,
Personalrestaurant Hewlett Packard
Herr S. Roduner
In der Luberzen 29, 8902 Urdorf
Telefon 01 735 76 27

P 79434/81000

Bergrestaurant 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



Unser Haus steht im Einzugsgebiet der Stadt Bern. Mit der Vorortsbahn RBS bestehen beste Verkehrsverbindungen!

Gesucht ab sofort oder nach Vereinbarung in lebhaften Betrieb mit gepflegtem A-la-carte-Service eine versierte

Servicefachangestellte

Rufen Sie an.
Herr S. von Oetinger orientiert Sie gerne detailliert.

P 79433/131989

R. Bachler, eidg. dipl. Küchenchef
S. von Oetinger, Restaurateur
Bernstrasse 7, 3066 Deisswil/Stettlen
Tel. (031) 931 40 38, Fax (031) 932 02 92

DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi
Wir suchen nach Vereinbarung in Aushilfs-, Saison- und Dauerstellen

Kanton Aargau:
Serviceangestellter Barmaid Küchenchef
Stadt Bern:
Chef de bar w/m

Kanton Bern:
Réceptionisten/-in Chef de partie

Unverbindliche und kostenlose Infos durch:
Hrn. Schaar und Frau Geissbühler

064 31 48 31
Bernstrasse West 64, 5034 Sühr

P 79515/25290

RESTAURANT REUSSBRÜCKE OTTENBACH



Zur Ergänzung unseres Serviceteams suchen wir per 1. November 1995

Kellner oder Servicefachangestellte
(mit sehr guten Deutschkenntnissen.)

Rufen Sie mich an! Ich stelle Ihnen gerne Ihren neuen Arbeitsplatz vor.

Elsi Imhof
Telefon 01 760 11 61, Fax 01 760 12 50

79595/350052



Für unseren Zweitbetrieb, die Pension Waldheim (30 Betten, Garni), suchen wir für die kommende Wintersaison (Mitte Dezember bis Mitte April) eine

ALLROUNDERIN

Sie sind in der Lage, den Frühstücksservice selbstständig durchzuführen sowie die Réception abzulösen.

Wir bieten Ihnen in Davos nicht nur eine gut bezahlte und geregelte Arbeit, Davos bietet Ihnen auch in Ihrer Freizeit Möglichkeiten in Hülle und Fülle.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel STOLZENFELS

Familie Andreas Jenny, Horlaubenstrasse 17, 7260 Davos Dorf
Telefon 081 46 18 36 Fax 081 46 26 75

79514/9091

Das einmalige Angebot für eine/n

Köchin oder Koch

Kleines, sehr schönes und spezielles Seerestaurant mitten in der Natur (Wald und See) sucht auf 1996 die Persönlichkeit, welche nebenbei auch stellvertretend die Gastgeberrolle übernehmen möchte. Sie sind zirka 25 bis 35 Jahre jung und haben eine nette Ausstrahlung. Die italienische Sprache können Sie hier lernen. Wir bieten Ihnen eine interessante Zukunft. Sind Sie interessiert, dann erwarten wir gerne Ihren Lebenslauf mit Foto.

Herr und Frau Lucke, Sentiero di Gandria, 6976 Castagnola, freuen sich auf Ihre Bewerbung.

79520/987



Puntino Taverna

Per il nostro Puntino Taverna italiano nel cantone di Obwalden - cerchiamo

un CUOCO

ha lei ...
- un età di 25-35 anni
- esperienza nella cucina italiana
- creatività e fantasia

noi le offriamo ...
- una atmosfera di lavoro ideale
- uno stipendio all'altezza
- alloggio presso di noi.

Data d'inizio: 1. dicembre 1995 o da convenire.

Gli interessati, con permesso valido, sono pregati di inviare le loro offerte complete a:

Direzione Hotel Krone Sarnen
Bruno Bachmann
Brünigstrasse 130, 6060 Sarnen
Telefon 041 66 66 33

79515/6404

**HOTEL RESTAURANT
STERNEN**
OERLIKON

Lieber heute als morgen

heissen wir Sie in unserem ***-Businesshotel, nur 10 Autominuten von der City und vom Flughafen entfernt, mitten im Messezentrum von Zürich, als neue(n)

RÉCEPTIONIST/IN

herzlich willkommen!
Wenn Sie gute Berufserfahrung, Freude am Kontakt mit Gästen, Administrations- (Fidelio) und Sprachkenntnisse mitbringen und Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Arbeit zusagt, so melden Sie sich bei Herrn P. Wüger.
Schweizer Bewerber oder Ausländer mit Bewilligung; ab sofort oder Übereinkunft.

Schaffhauserstrasse 335, 8050 Zürich
Telefon 01/311 77 77
Restaurant • Zunftstube • Sitzungszimmer • Grosser Saal

**CS
COMMUNICATION CENTER**

SV-Service
Bockenweg 4
8810 Horgen
Telefon 01 727 55 34

Scheiden tut weh!

Unsere Pâtissière verlässt uns per Ende Oktober, um einen neuen Schritt in ihrer Berufslaufbahn zu wagen. Für ihren Einsatz und Ideenreichtum möchten wir ihr ganz herzlich danken.

Kreativität ist gefragt!

Wir suchen daher per Mitte Oktober oder nach Vereinbarung einen neuen

Pâtissier w/m

Sie bringen Erfahrung, Kreativität und Einsatzfreude mit und wünschen sich eine selbständige und verantwortungsvolle Aufgabe. Gerne verwöhnen Sie unsere Gäste mit süssen Schlemmereien und achten doch auf eine neuzeitliche Ernährung.

Wir bieten unseren Gästen eine frische, marktorientierte Küche mit hohem Standard, die sie sehr zu schätzen wissen.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie wissen wollen, was wir unseren Mitarbeitern/-innen alles bieten, dann rufen Sie uns rasch an.

Roger, Eugster, Küchenchef
Telefon 01 727 55 34
Betriebsleitung:
Esther Iten

SV-Service
GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

Rothorn
Lenzerheide-Valbella

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

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

Für unsere Bergrestaurants **Mottahütte** mitten im Skigebiet und unser neues Panoramarestaurant **Rothorn** «on the top of the hill» suchen wir noch fröhliche, und ideenreiche Mitarbeiter/innen.

**Servicemitarbeiter/innen
Officemitarbeiter/innen
Buffetmitarbeiter/innen
Teilzeitmitarbeiter/innen**
(10 - bis 80 prozentiger Einsatz für Service)

Neben einem Gratisskipass in unserer Region, einem netten, aufgestellten Team erwartet Sie ein Arbeitsplatz mit viel Abwechslung und regem Gästekontakt.

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns sehr. Rufen Sie doch mal an!

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

FLUMSERBERG
Für die Wintersaison 1995/96 suchen wir:

- Koch/Köchin
- Servicepersonal
- Buffetkocher
- Küchenhilfen
- Verkäuferin

in Geschenkboutique.

Nähere Auskünfte erteilen wir Ihnen gerne über **Telefon 081 733 18 33**. Schriftliche Bewerbungen senden Sie bitte an:
Cafe-Restaurant Posthus
Familie F. Wildhaber
8898 Flumserberg

RESTAURANT PANORAMA
3703 AESCHIRIED
TEL. 033 54 29 73

Touristen, Ausflügler und speziell alle, die eine gepflegte Küche zu schätzen wissen, kommen bei uns voll auf ihre Rechnung. Wenn Sie als **Koch oder Köchin** zum Wohlbefinden unserer Gäste beitragen möchten, erwartet Sie ein gut eingespieltes Team, das grossen Wert auf eine angenehme Arbeitsatmosphäre legt und das sich auf Ihre Kreativität und Ihre Ideen freut.

Für nähere Auskünfte wenden Sie sich bitte direkt an Daniel Rindisbacher.

**Wintersaison 1995/96
mitten im Skigebiet**

Junges Team sucht für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

**Koch/Jungkoch
Serviceangestellte
Zimmer-/Küchenangestellte**

Einsatzfreudige und dynamische Gastgewerber, 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

Restaurant Alpengruss
Torrent
3941 Albinen VS

Für die Wintersaison 1995/96 suchen wir tüchtige, einsatzfreudige

Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen
(Ehepaare) deutschsprechend, für Arbeiten in Küche, Buffet und Lingerie.

Auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung freut sich Familie M. + D. Mathieu,
Telefon 027 61 19 93

Für unser lebhaftes, griechisches Spezialitätenrestaurant im Zentrum von Zug suchen wir nach Übereinkunft junge/n dynamische/n, bestmotive/n

**Betriebsassistenten/-in
Chef de service**

Ihr Aufgabenbereich:
- eine selbständige, frontorientierte Tätigkeit
- viel Mitverantwortung in den Bereichen Verkauf, Personalführung und Administration
- Stellvertretung des Geschäftsführers
- ideales Sprungbrett für den Einstieg in die Chefetage der modernen Gastronomie
- Unterkunft nach Wunsch im Hause.

Wir erwarten:
- junge, dynamische und bestmotive/n Fachleute
- Verkaufstalent
- Gastgebernatur
- Küchenerfahrung (wenn möglich).

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:
Restaurant Syrtaki AG
Herr N. Claroudis
Vorstadt 26, 6300 Zug
Diskretion zugesichert!

DAVOS

Wir suchen auf den 1. November 1995 eine tüchtige, freundliche und flinke **Serviertochter**

Wir sind ein mittelgrosses 3-Sterne-Hotel mit grosser Restauration und Sonnenterrasse.
Wir bieten Schichtbetrieb mit 5-Tage-Woche, gute Entlohnung und Sozialleistungen sowie im eigenen Personalhaus nette Einzelzimmer mit eigener Dusche und Toilette.

Sollten Sie sich angesprochen fühlen, dann schreiben Sie uns oder rufen einfach an.
Frau Käti oder Herrn Heinz Kessler verlangen.

Hotel-Restaurant Kulm
CH - 7265 Davos Wolfgang
Telefon 081 417 07 00

Wir sind ein lebhaftes ***-Hotel garni im Herzen der Stadt Zürich und suchen eine qualifizierte, initiativ und selbständige **Sekretärin/Réceptionistin**

Wir erwarten:
- Erfahrung an der Réception
- Sprachen D/F/E/ Italienisch- oder Spanischkenntnisse
- Humor und Freundlichkeit auch in hektischen Momenten.

Wir bieten:
- interessante, abwechslungsreiche und anspruchsvolle Aufgaben
- geregelte Arbeits- und Freizeit
- gutes Salär.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen:
Hotel Astor (Direktion)
Weinbergstrasse 44, 8006 Zürich
Telefon 01 251 35 60

HOTEL WELCOME INN
mit 200 Betten
Schwimmbad erbaud

Restaurant Saule
Starkraum
Amstrobe Tobeschlag
Die 1. Küche für Konferenzräume

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung **Réceptionist/in**

Sind Sie sprachgewandt (D, E, F)? Suchen Sie eine abwechslungsreiche, interessante Herausforderung und schätzen Sie eine selbständige Tätigkeit im Umgang mit unserer internationalen Kundschaft?

Dann erwarten Sie ein junges, dynamisches Team und ein moderner Arbeitsplatz (mit Fidelio).

Wir bieten Ihnen fortschrittliche Arbeitsbedingungen und auf Wunsch Unterkunft.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.
Hotel Welcome Inn, 8302 Kloten
Telefon 01 814 07 38
Herrn Spitz verlangen

BERNER OBERLAND

Hotel Viktoria
CH-6086 Hasliberg (Reuti)
Tel. 036 71 11 21
Fax 036 71 54 57

Ferien- und Schulungszentrum der Evangelisch-methodistischen Kirche

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir in folgenden Bereichen Mitarbeiter/innen

- Service
- Zimmer/Lingerie/Service
- Küche
- Hausbursche/ Abwaschküche

Eintritt: Dezember 1995 oder nach Vereinbarung.

Unser Angebot:
Attraktiver Arbeitsplatz in einem neu umgebauten Betrieb. Fortschrittliche Arbeits- und Lohnbedingungen, 5-Tage-Woche, geregelte Freizeit, diverse Aktivitäten.

Unsere Erwartungen:
Mitarbeiter, die Freude haben, in einem jungen Team und in christlicher Atmosphäre andere Menschen erholsame Ferien erleben zu lassen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung. Gerne stehen wir für weitere Auskünfte zur Verfügung.
Telefon 036 71 11 21
(Herrn P. Siegfried oder G. Schmalhardt verlangen).

ZWISCHENSAISON-TÉMPORÄRSAISON
Die Sommersaison geht zu Ende und Sie wissen noch nicht, wie Ihre nächste berufliche Herausforderung aussieht? Wie wäre es mit einem Temporäreinsatz 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 über die Zukunftsmöglichkeiten mit Adia Hotel.
Zürich, Frau Bachmann

**WINTERSAISON
SNOWBOARDSAISON**

Der Herbst ist da und schon macht man sich Gedanken, wo und wie der Winter am schönsten zu verbringen ist. Ob in Graubünden, Wallis oder Berner Oberland, auf jeden qualifizierten Mitarbeiter aus Hotellerie und Gastronomie (Schweiz und europäischer Grossraum) warten die schönsten Skipisten und die richtige Stelle. Schicken Sie uns umgehend Ihre Bewerbungsunterlagen zu, und wir kümmern uns um Ihren neuen Job.
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 26 | 031/312 11 33 |
| 6002 Luzern | Pilatusstrasse 3a | 041/ 23 02 60 |

**RESTAURANT
ADLER**
C. Koller & B. Walpen
7134 Obersaxen
081 / 933 '12 '02

Für unseren gemütlichen Familienbetrieb in einem herrlichen Skigebiet suchen wir für die Wintersaison 95/96

1 Serviceangestellte
1 Küchenhilfe

Deutschkenntnisse erforderlich

Rufen Sie uns an oder schauen Sie vorbei!

Es lohnt sich!

Stellenantritt Mitte Dezember 1995.

Möchten Sie uns mithelfen, als

**3 Servicefachangestellte/r
Commis de cuisine
oder Jungkoch**

unserer internationalen Kundschaft ein bleibendes Ferienerlebnis zu vermitteln und unseren treuen Gästen das Gefühl zu geben, dass Sie etwas Besonderes sind?

Sind Sie jung, kreativ und besitzen gute Umgangsformen, möchten Sie Gelerntes anwenden und Neues dazulerernen, leben Sie gerne in schöner Umgebung und treiben Wintersport?

Dann rufen Sie uns an:

**Aparthotel
Ambassador**
CH-3997 Bellwald

oder senden Ihre schriftliche Bewerbung an unsere Adresse.

Familie Bernadette und Heinz Paris
Telefon 028 70 11 11, Telefax 028 70 11 00



HOTEL FILLI
Fillis
Spezialitäten-Restaurant

Für kommenden Winter von Anfang Dezember bis Mitte April suchen wir noch

Servicefach-Mitarbeiter/innen

Eine geregelte Arbeitszeit mit 5-Tagewoche, sowie ein angenehmes Arbeitsklima sind bei uns selbstverständlich.

Über eine kurze Bewerbung (mit Foto) würden wir uns freuen.

Fam. Marco de Gennaro
Hotel Filli
7550 Scuol
Tel. 081/864 99 27

79422/30635



Kurhaus Halteneegg
CH-3625 Heiligenschwendi

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in unseren lebhaften und erfolgreichen Kurbetrieb eine junge, aufgestellte und selbständige

Réceptionistin (80-100%)

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Reservationsaufnahmen, Fakturation, Bedienung der Telefonzentrale, Front-office- und Sekretariatsarbeiten.

Die besten Voraussetzungen sind Geschick im Umgang mit älteren Menschen, Flexibilität, angenehme Umgangsformen, Interesse an einer mehrjährigen Zusammenarbeit sowie EDV-Kenntnisse (Fidelio) + Fremdsprachen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.
Kurhaus Halteneegg - 3625 Heiligenschwendi - Direktion
79443/83823

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 betreut und unsere einheimischen und internationalen Gäste kompetent und zuvorkommend bedient.
Anfängerin wird gerne angeleitet.
(Schweizerin oder gut schwyzerdütsch sprechend).

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

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

79192/24163



KULM HOTEL ST. MORITZ

Traditionsreichstes, führendes Haus im weltbekanntesten Wintersportort St. Moritz sucht für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Réception: **Réceptionist/in (CH)**

Loge: **Chauffeur** (sprachkundig)
Telefonistin (PTT- oder Hotelerfahrung)

Service: **Maitre d'hôtel de rang à l'étage (D/F/I/E)**
Commis de bar (sprachkundig)

Etage: **Zimmermädchen** (mit Berufserfahrung)

Divers: **Officegouvernante** (mit Berufserfahrung)

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

Kulm Hotel, Personalbüro, 7500 St. Moritz
78484/33812

Member of The Swiss Leading Hotels

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams den unternehmerisch denkenden

PERSONALBERATER w/m

für die Dauer- und Kaderstellenabteilung ADIA HOTEL Zürich, der erfolgreichen Dienstleistungsunternehmung in Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

ADIA HOTEL, führend für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus in der Schweiz, betreut Selektionsaufträge im Temporär-, Dauer- und Kaderstellensektor. Dabei verhandeln wir mit den unterschiedlichsten Hotel- und Gastronomieunternehmen und stehen in Kontakt mit qualifizierten Bewerbern aus der ganzen Schweiz und dem Ausland. Unser Ziel ist es, jede Stelle mit der richtigen Person optimal zu besetzen.

Wir suchen eine einsetzfreudige, aktive Persönlichkeit mit abgeschlossener Berufslehre in der Hotellerie oder Gastronomie, mit Matura und Hotelfachschule. Sie weisen mehrjährige Berufserfahrung, Beratungs- und Verkaufsfähigkeit, EDV- und Sprachkenntnisse auf. Ihr Idealalter liegt zwischen 26 und 32 Jahren. Es erwartet Sie eine verantwortungsvolle, entwicklungs- und selbständige Aufgabe, welche viel Freude an

der Hotellerie, der Gastronomie und dem Tourismus. Initiative, Belastbarkeit, Begeisterungsfähigkeit vorausgesetzt.

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Herrn Kurt Cehrl unter dem Stichwort «Personalberater».

ADIA HOTEL
01/242 22 11
Ecke Badenerstr.-Langstr. 11
8026 Zürich



Für die kommende Wintersaison suchen wir junge, motivierte und aufgestellte Mitarbeiter:

Réceptionistin
(D/F/I, Jahresstelle)

Servicefachangestellte
(mit deutscher Muttersprache)

Köche
(für unser italienisches Restaurant)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre komplette Bewerbung mit Foto.

Hotel Restaurant Rössli
Dorfstrasse 19, 7260 Davos Dorf
Telefon 081 417 52 00

79508/105759

Für unsere neue Bar in der Stadt Solothurn suchen wir auf 10. Dezember 1995 eine engagierte, humorvolle, flexible, eigenständige, mit der Geschäftsleitung ständig neue Ideen ausheckende

«Barzauberin»

Unsere neue Chef de bar sollte jeden Gast zum Stammgast werden lassen. Wir bieten neben den notwendigen Kompetenzen auch sonst noch einiges. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Ossig Gerd
Weiermattstr. 664
4622 Egerkingen
Telefon 062 61 27 05

79539/384539



RESTAURANT RABEN

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir eine freundliche

Serviceangestellte
(Oktober bis April 1995)
sowie einen

Commis de cuisine
(per Ende Oktober/Jahresstelle)

So./Mo. frei. Möchten Sie mehr über diese interessante Stelle erfahren? Schreiben oder telefonieren Sie uns! Wir freuen uns.

Werner Erni-Müller
Restaurant Raben
Luzernerstrasse 20, 6330 Cham
Telefon 042 36 13 12/Fax 042 36 11 38

79566/7030
Luzernerstrasse 20, 6330 Cham, Tel. 042 - 36 13 12

HOTEL Jungfrau UND JUNGFRAU-LODGE

CH-3825 Mürren • Telefon 036 55 28 24 • Fax 036 55 41 21

In Mürren - im schönen Bergferiendorf im Berner Oberland - suchen wir, das Jungfrau-Team, noch eine selbständige, verantwortungsbewusste Mitarbeiterin:

In Wintersaison
Barmaid
mit Phantasie für unsere Schneebar und Hotelbar

Fühlen Sie sich angesprochen?
So telefonieren oder schreiben Sie uns mit Foto.

Hotel Jungfrau*** und Jungfrau Lodge
S. und O. Emmenegger-Jordan
3825 Mürren
Telefon 036 55 28 24

79565/26018



Klosters HOTEL Albeina

Rustikales, gemütliches
***-Ferienhotel 120 Betten,
Hallenbad, Sauna, Dampfbad,
Solarium, Massage
und grosse Sonnenterrasse!

Zur Ergänzung unseres jungen, aufgestellten Teams suchen wir auf Mitte Dezember 1995 noch folgende qualifizierte und einsetzfreudige Mitarbeiter/innen:

Servicefachangestellte
für gepflegtes Hotelrestaurant/Pensionsgäste

**Sous-chef/Saucier
Commis de cuisine**

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

79099/87971



HOTEL Alpenland

Thomas und Marlène Addor
CH-3782 Lauenen

Der Ort zum Sein - auch für unsere Mitarbeiter

Zur Ergänzung unseres Serviceteams und für die Bar suchen wir für die Wintersaison eine/n aufgestellte/n

Servicefachangestellte/in
welche/r Freude hat, auch unsere Bar im Restaurant zu betreuen.

Eine positive Einstellung zur Gastronomie und Teamgeist werden bei uns grossgeschrieben. Wenn Sie Lust haben, in einem schönen Wintersportgebiet zu arbeiten, rufen Sie uns an: Telefon 030 53434. Thomas Addor und das Alpenlandteam.

79525/221716



Romantik Hotel Julen

Familie Paul Julen
Telefon 028 67 24 81
Telex 472 111

Wir suchen für kommende Wintersaison für unser renommiertes 75-Betten Familienhotel im Herzen vom weltbekanntesten Winterkurort Zermatt noch folgenden Mitarbeiter/in:

Pâtissier
per 10. Dezember 1995

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

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

79530/9310



ZERMATT MATTERHORN

Wenn's pressiert...

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



ALPINA Sporthotel
Kurhaus Frutt
Zentralschweiz

Hotel Alpina Melchsee-Frutt
CH-6061 Melchsee-Frutt
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)

Servicefachangestellte
(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 Kaelin
6068 Melchsee-Frutt
Telefon 041 67 13 13

79096/10690

☆☆☆☆

Hotel Sunstar Park und Sunstar

Wo die Schweiz am schönsten ist!



DAVOS

Sonnenklar - SUNSTAR - in DAVOS - ganz famos

Zur Ergänzung unseres Sunstar-Teams suchen wir für die Wintersaison, ab zirka 10. Dezember 1995, aufgestellte Mitarbeiter, die Teamwork ganz gross schreiben.

Für Hotel Sunstar Park

Réception: **Réceptionist** (Ablöse Night-auditor) (auch Praktikant)

Küche: **Chef saucier
Commis de cuisine**

Bar: **Commis de bar**

Service: **Servicefachangestellte/in** (für Hotel Sunstar Park**** und Sunstar***)

Möchten Sie Davos im Winter kennenlernen, sich in einem jungen Team weiterbilden, und Aufstiegsmöglichkeiten wahrnehmen, dann freut sich Herr Stefan Rössli, Personalchef, auf Ihre schriftliche Bewerbung und gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

F. + E. Meier, Direktion, 7270 Davos Platz
Telefon 081 44 12 41, Fax 081 43 15 79

79533/9512

BEST WESTERN Best Western SWISS HOTELS



HOTEL ROMANA
SAVOGNIN

Für die kommende Wintersaison suchen wir folgende Mitarbeiter:

**Barmaid
Servicefachangestellte
Chef de partie
Pizzaiolo**

Wir bieten Ihnen eine selbständige und verantwortungsvolle Position in einem fröhlichen und motivierten Team.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder auf Ihren Anruf.

Christine und Piero Savoldelli
Hotel Romana
CH-7460 Savognin
Telefon 081 74 15 44

79500/30570

GAST RATHAUSKELLER

Wir suchen
Servicefachangestellte/n in Jahresstelle.
 Und bieten gepflegte Ambiente, optimale Arbeitsbedingungen, Sonntag und Montag frei.
 Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Wir freuen uns.
 Hubert Erni & Stefan Meier

Gasthaus Rathauskeller Erni & Meier AG
 Ober-Alstadt 1 Postfach CH-6301 Zug
 Telefax 042 22 49 77 Telefon 042 21 00 58

71754/112038



Sporthotel Restaurant Dieschen 7078 Lenzerheide

Für die Wintersaison 1995/96 suchen wir folgende Mitarbeiter:

1 Entremetier tournante 1 Commis de cuisine

Unserem Küchenteam steht eine neue, modern eingerichtete Küche zur Verfügung!

Für unser rustikales Restaurant und den Speisesaal:

2 Serviceangestellte à-la-carte- und sprachkundig

Wenn Sie Freude an guter Arbeit haben und ebenso leistungsfähig sind, in einem Team mitzuarbeiten, erwarten wir gerne Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung!

Familie G. u. G. Blaesi
 Telefon 081 34 12 22

79445/19518



Wollen Sie mit uns den Gast verwöhnen?
 Für unser Erstklasshaus suchen wir folgende freundliche und fachlich bestens ausgewiesene Mitarbeiter:

Per 1. 11. 1995 oder nach Vereinbarung

Réception

Réceptionistin/Sekretärin
 Erfahrung, kaufm. Ausbildung und gute «Fidelio»-Kenntnisse erwünscht

★★★

Per 1. 12. 1995

Nachportier (gute Deutschkenntnisse)

★★★

Für unsere Erstklass-Restaurants (Mitglied von «Les Grandes Tables de Suisse»)

Maitre d'hôtel
 (Nur mit Erfahrung in der Erstklassrestauration)

Chef de rang (m/w)
 (Nur mit Erfahrung in der Erstklassrestauration)

Buffetkraft (gute Deutschkenntnisse)

Chef entremetier

Chef garde-manger

★★★

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



Hotel Davoserhof ★★★★★, 7270 Davos Platz
 Familie Heidi und Paul Petzold
 Telefon 081 415 66 66, Telefax 081 415 66 67

79459/9318

Wir suchen den verantwortlichen

PERSONALBERATER w/m

für die **Geschäftsstelle ADIA HOTEL Bern**, unserer erfolgreichen und dynamischen Dienstleistungsunternehmung der Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie.

ADIA HOTEL, führend für Hotellerie und Gastronomie in der Schweiz, betreut Selektionsaufträge im Temporär-, Dauer- und Kaderstellensektor. Dabei verhandeln wir mit den unterschiedlichsten Hotel- und Gastronomieunternehmen und stehen in Kontakt mit qualifizierten Bewerbern aus der ganzen Schweiz und dem Ausland. Unser Ziel ist es, jede Stelle mit der richtigen Person optimal zu besetzen.

Zur Ergänzung unseres motivierten Teams suchen wir eine einsetzfröhliche, aktive Persönlichkeit mit abgeschlossener Berufsausbildung in der Hotellerie oder Matura und Hotellschule. Sie weisen mehrjährige Berufserfahrung, Beratungs- und Verkaufsfähigkeit, EDV- und Sprachkenntnisse auf. Ihr idealster liegt zwischen 24 und 28 Jahren. Es erwartet Sie eine verantwortungsvolle, entwicklungsreiche und selbständige Aufgabe, welche viel Freude an

der Hotellerie und Gastronomie, Initiative, Belastbarkeit, Begeisterungsfähigkeit und Unternehmerdenken voraussetzt.

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau M.T. Maeder unter dem Stichwort «Personalberater».

ADIA HOTEL
 031/312 11 33
 Marktgasse 28 · 3000 Bern 7

HOTEL EUROPE

CH-8008 Zürich Dufourstrasse 4

Für die Betreuung unserer Gäste suchen wir einen

Réceptionisten mit Nachtablösung

Haben Sie Erfahrung im Verkauf, sind Sie sprachgewandt und bereit, Verantwortung zu tragen, dann erwarten wir Ihren Anruf:

01 261 1030, 10.00 bis 12.00 Uhr, Herr Zahner

75716/40231

Wir suchen per 1. Dezember 1995 in gemütliches Speiserestaurant freundliche

Servicefachangestellte (CH)

guter Verdienst, Schichtbetrieb, Mi./So. oder Mi./Do. frei.

Auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf freut sich:

Gasthof Ilge
 Fam. Guntli, 7324 Vilters
 Telefon 081 723 11 82

79474/100706

Thuri's BLUMENAU

Welche/r gepflegte/r und freundliche/r
Servicefachangestellte/r

möchte ab November in unserem kleinen Gourmet-Restaurant mit hochsteher Küche und gepflegtem Service in selbständiger Arbeit unsere Gäste verwöhnen?

Wir freuen uns auf die Bewerbung einer/eines aufgestellten und perfekt deutsch sprechenden Mitarbeiter/s-in.

Familie Thuri und Käthi Maag
 9308 Lömmenschwil
 (Hauptstrasse St. Gallen-Romanshorn)
 Telefon 071 38 35 70

79481/307670

Ristorante panoramico
zona Locarno
 cerca per inizio 1996

cuoco o coppia (cucina-servizio)

possibilità di partecipazione nella S. A. Seri interessati scrivano a cifra V 279-23751, a ofa Orell Füssli Pubblicità SA, casella postale, 6501 Bellinzona.

0 79592/199176



Fast wäre unser kleines Team vollständig, würde uns nicht noch Ihre Mithilfe fehlen!

Wir suchen für die kommende Wintersaison, ab zirka 20. Dezember 1995, eine aufgeschlossene, freundliche

Serviceangestellte (w)

Ihr Aufgabenbereich: das Bedienen der Hotelgäste im Speisesaal sowie die Freizeitablosungen im à la carte.

Mögen Sie neben dem Gastgewerbe auch noch den Wintersport und die herrliche Bergwelt, sind Sie bei uns, im autotiefen Müren, richtig.

Auf Ihre Bewerbung (Foto und letztes Arbeitszeugnis) freuen sich:

H. + F. Fitz, Hotel Alpenblick
 3825 Müren
 Telefon 036 55 13 27.

79335/26042

TEUFENTHAL



Haben Sie Freude an einer modernen, kreativen Küche, dann sind Sie bei uns richtig. Wir sind ein Landgasthof mit 15 Gault/Millau-Punkten.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir

Commis de cuisine m/w (Commis saucier)

Über Gehalt, Anstellungsbedingungen usw. unterhalten wir uns gerne persönlich mit Ihnen. Auf Wunsch Zimmer im Haus.

Christoph und Doris Richner
Gasthof zur Herberge
 5733 Teufenthal bei Aarau
 Telefon 064 46 12 20
 Fax 064 46 15 17

79577/34517

Hotel Engel

9485 Nendeln
 Fürstentum Liechtenstein

sucht in Jahresstelle zuverlässigen

Entremetier

sowie flotte, fröhliche
Servicefachfrau
 A-la-carte-Service.

Ich freue mich auf Ihren Anruf.
 Frau Meier,
 Telefon 075 373 31 31.

79503/285293



DOMINO GASTRO

Ihr Personal-Prof
 Dynamischen Mitarbeitern biete ich eine neue Herausforderung für die kommende Wintersaison als

Chef de partie Commis de cuisine Serviceangestellte

Zusätzliche Infos über weitere Stellenangebote erteilt Ihnen kostenlos Daniel Imboden

Tel. 036 23 32 32
 Fax 036 23 33 43
 Rugenparkstr. 6, 3800 Interfakten

79494/28358

Zur Neueröffnung unserer Trend-Bar suchen wir eine/n erfahrene/n, belastbare/n, selbständige/n

Barmaid Barman

(idealerweise 25-35 Jahre).

Für diese anspruchsvolle Anstellung bieten wir Ihnen eine überdurchschnittliche Entlohnung.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

RMB Consulting AG, Mühlegasse 12A, 5342 Baar.
 Telefon 042 31 72 22, Fax 042 31 74 72.

79518/38490



Wir suchen auf 1. November 1995 oder nach Vereinbarung

1. Réceptionist/in (Fidelioerfahrung)

zur Ergänzung unseres Teams.

Für ausländische Interessenten ist der Ausweis B oder C erforderlich.

Unser Hotel verfügt über 220 Betten und ein beliebtes und lebhaftes Stadtristorant mit einem internationalen Angebot sowie über Banketträumlichkeiten für bis zu 500 Personen.

Interessiert Sie diese Stelle, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien an die Direktion, Hotel Schweizerhof, 6002 Luzern.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr D. Thüer (Personalchef) gerne zur Verfügung.

79546/23310

Schweizerhofquai 3, 6002 Luzern, Tel. 041 50 22 11

★★★-Stern-Hotel im Berner Oberland mit 140 Betten und verschiedenen Restaurants sucht per 1. Dezember 1995 kreative/n, flexible/n, motivierte/n

Réceptionisten/-in

Anforderungen:
 - Kaufmännische Ausbildung
 - PC Erfahrung
 - Sprachen D/E/F.

Wir bieten Jahresstelle, modernen Arbeitsplatz und kollegiales Arbeitsklima.

ZIVAG-Verwaltungs AG, Claudia Hofstetter, («Persönlich»), Welpoststrasse 20, 3000 Bern 15.

79455/160407

Goms im schönen Oberwallis

Wir suchen für Wintersaison 1995/96: (bei gegenseitiger Zufriedenheit auch für Sommersaison 1996)

Kellner oder Servicefachangestellte

für gepflegten A-la-carte-Service

Büro- und Réceptionspraktikant/in

mit Mithilfe im Speisesaalservice

Wir bieten hohen Lohn, Kost und Logis im Haus, geregelte Arbeitszeit und Fünftagewoche. Saisonkontingent vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung.

S. und R. Aellig-Bumann
Hotel Croix d'Or et Poste
 3985 Münster
 Telefon 028 73 11 10
 Fax 028 73 25 81

79461/25917



H. ZINNERT, INH. · CH-3823 WENGEN · TEL. 036 5651 31 · FAX 036 55 22 44

Für unser ★★★★★-Hotel mit 150 Betten, Restaurants, Bars, Discothek und vielen Einkaufsmöglichkeiten, suchen wir auf die kommende Wintersaison noch folgende motivierte Mitarbeiter in Saison- oder Dauerstellung:

Hotelsekretärin D/F/E

Chef de partie Jungkoch/Commis de cuisine Serviceangestellte

Kinderbetreuerin für Gästekindergarten

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Hotel Silberhorn
 Dorothee Storz, Dir.
 3823 Wengen
 Telefon 036 56 51 31

79545/37800

SWV-Job-Service

DIE STELLENVERMITTLUNG

 Schweizer Wirtverband

FÜR BERUFE IM
GASTGEWERBE
TEL. 01/377 51 11

Wir vermitteln laufend holländische
Arbeitskräfte im Bereich

**Service
Küche
Hotel** allgemein
Telefon 028 57 15 26 79493/314056

HOTEL SARAZENA

CH-3920 ZERMATT

Für unser kleines Garnihotel suchen wir noch folgende freundliche, motivierte Mitarbeiter für die kommende Wintersaison:

1 Hotelfachassistentin

für Etage/Lingerie, welche auch die Ablösung beim Frühstückservice und an der Réception macht. Arbeitsbeginn zirka Mitte Dezember. Ferner

1 Réceptionistin

welche abends auch unsere Hausgäste an der kleinen Hotelbar betreut. Arbeitsbeginn zirka Mitte/Ende Januar 1996.

Falls Sie gerne in einem lebhaften Kleinbetrieb mit internationaler Kundschaft arbeiten und eine abwechslungsreiche, selbständige Arbeit schätzen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und Zeugnissen. (Auf Wunsch Zimmer im Haus).

Hotel garni Sarazena
Frau C. Wyrtsch
3920 Zermatt

79505/113824

Ristorante Bajazzo

Specialità italiane

Für unser Spezialitäten-Restaurant suchen wir fachkundige Mitarbeiter

Servicefachangestellte (w)

(à-la-carte-kundig)

Jungkoch

(der die Vielfalt der toscanischen Küche kennenlernen möchte).

Offerte mit den üblichen Unterlagen und Foto sind erbeten an:

Familie J. Lehmann, Ristorante Bajazzo
CH-7050 Arosa, Telefon 081 31 21 15

BT 79507/31192

Möchten Sie von Anfang an dabei sein?

Im Dezember 1995 eröffnen wir unser neues Restaurant Fontana in Inwil/Baar. Der Betrieb besteht aus einem Restaurant sowie verschiedenen, bedienten Gästerräumlichkeiten. Mit Eintritt ab zirka Ende November 1995 suchen wir noch Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für die folgenden Stellen:

- Servicefachangestellte (Teilzeit)
- Office- und Küchenmitarbeiter (Vollzeit)
- Saucier (Vollzeit)
- Entremetier (Vollzeit)
- Jungkoch (Vollzeit)
- Pizzaiolo (Vollzeit)

Da keine Saisonbewilligungen vorhanden sind, sollten alle Bewerberinnen und Bewerber im Besitze einer Arbeitsbewilligung sein.

Unser Betrieb ist von Montag bis Freitag geöffnet. An Wochenenden und Feiertagen (mit einigen Ausnahmen) bleibt unser Betrieb geschlossen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen.

Restaurant Fontana
Baarermttstrasse 3
Postfach 4562, CH - 6304 Zug

79321/384487



DOLDER GRAND HOTEL ZÜRICH

Conciierge tournant

Voiturier- und Conciierge-Ablös in einem Grand Hotel voller Geschichten und interessanten Menschen aus aller Welt.

Die nicht ganz alltägliche Stelle für Sie?

Gerne gibt Ihnen unser Personalchef, Herr W. Im-Obersteg, nähere Auskunft, oder senden Sie ihm Ihre Unterlagen.

Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
Telefon 01-251 62 31



A member of
The Leading Hotels
of the World

71132/46150

HOTEL • RESTAURANT • LIESTAL

Bad Schauenburg

Wir sind ein gepflegtes Seminarhotel mit modernster Infrastruktur und gehobener Gastronomie in schönster ländlicher Umgebung oberhalb Liestal. Wir suchen nach Übereinkunft eine/n

Betriebsassistenten/-in

Haben Sie ein gepflegtes Auftreten, Freude am Umgang mit Gästen, sind zwischen 25 und 35 Jahren, dynamisch und belastbar, haben eine fundierte praktische Hotelfachausbildung und eventuell eine Hotelfachschule besucht und suchen jetzt eine interessante, verantwortungsvolle Kaderstelle, dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit handschriftlichem Lebenslauf und einem Foto an Herrn Fredy Häring.

Hotel Bad Schauenburg, 4410 Liestal
Tel. 061 901 12 02 • Fax 061 901 10 55

79511/054810



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

The place to go!

Mitte Dezember 1995 werden wir für die Wintersaison in folgenden Positionen Verstärkung benötigen:

- F&B-Assistent (Jahresstelle)
- Hofa
- Zimmermädchen (mit Erfahrung und Deutschkenntnissen)

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

Hans Stäubli, unser Leiter Mitarbeiterwesen, freut sich auf Ihren Anruf oder auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

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

79486/19330

TOURISMUS

OBERSAXEN

Der Verkehrsverein Obersaxen sucht

«Touristiker/in»

als Geschäftsführerin/Geschäftsführer

Wir erwarten:

- Abschluss einer Touristikfachschule oder gleichwertige Ausbildung
- Erfahrung im Tourismus
- Freude am Umgang mit Gästen und Mitarbeitern
- gute Zusammenarbeit mit Tour-Anbietern.

Wir bieten:

- zeitgemässe Entlohnung
- Entfaltungsmöglichkeiten
- selbständiges Arbeiten
- Obersaxen als Geheimtip
- junges, aufgestelltes Team.

Interessiert, begeistert und überzeugt?

So senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an den Präsidenten, Daniel Cahannes, Misanenga, 7133 Obersaxen, Telefon 081 933 14 35.

Wir stehen Ihnen gerne für weitere Auskünfte zur Verfügung.

P 79534/167215

ibk + partner bern

Un bel hôtel cherche sa direction

Nous sommes mandatés pour trouver un

couple de gérant

pour un hôtel d'ambiance dans une station en Suisse romande.

Si vous pratiquez la gastronomie de haut niveau, si vous avez de bonnes connaissances de cuisine, service et gestion vous êtes le couple auquel nous désirons confier ce bel établissement. C'est un poste qui convient à des personnes qui aiment un service soigné et personnalisé.

C'est avec plaisir que Peter Kühler ou Urs Bachmann attendent vos offres accompagnées des documents d'usage.

Anshelmstrasse 2, Postfach 143, 3000 Bern 6
Telefon 031 351 51 10

79557/272990

HÔTEL★★★

RELAIS DE CÉLIGNY

RESTAURANT • BAR • PORTOFINO

Nous cherchons pour
entrée immédiate ou à convenir

CHEF DE PARTIE QUALIFIÉ

(cuisine italienne)

expérimenté, mais surtout motivé, flexible et en possession d'un permis de travail valable. Si vous êtes intéressé, envoyer votre dossier à la direction du Relais de Céligny, 32, ch. du Port, 1298 Céligny.

79464/322550

DAVOS

La ville de Davos, cité de vacances et de congrès recherche un/une

assistant(e) de marketing

Mission:

prospection et suivi des marchés francophones (Belgique, France et Suisse romande). Le/la titulaire du poste assurera au sein d'une équipe, la conception d'offres ciblées et participera à la production de documents d'information, de vente et de communication destinés aux marchés concernés.

Profil requis:

Langue maternelle: français; maîtrise orale et écrite de l'allemand et de l'anglais. Le/la candidat(e) doit être parfaitement en mesure de s'intégrer à une équipe. Il/elle est en outre prêt(e) à s'investir au-delà des horaires de travail habituels.

Nous proposons:

un travail intéressant et varié, dans un domaine à caractère international et au service de la ville de Davos, haut-lieu de vacances, de congrès et du sport, de réputation internationale. La rémunération est en conséquence du poste à pourvoir et les avantages sociaux importants.

Si cette offre vous intéresse, veuillez adresser votre candidature **en allemand** à

Kur- und Verkehrsverein Davos, Personal
Promenade 67, 7270 Davos Platz
Téléphone 081 415 21 21

DA 79559/382976

Hôtel-restaurant

Verluisant

1936 Verbier

cherche pour la saison d'hiver:
(15 décembre - 15 avril)

- une réceptionniste

de nat. Suisse

Langues: Fr./All./Angl.

Avec expérience de la réception d'hôtel

Uniquement les offres de Suissesses avec expérience pratique de l'hôtellerie seront prises en considération.

Faire offre écrite avec c.v., copies de certificats et photo.

79584/25939



Annonces par Téléfax
031 372 23 95

Hôtel ★★★ à Genève, 300 chambres, recherche un

DIRECTEUR DES BANQUETS-CONFÉRENCES

Diplômé d'une école hôtelière, de bonne culture générale, d'un excellent contact, il doit être un «meneur d'hommes» et apte à diriger un important centre de banquets et conférences. Avec efficacité, il doit assurer l'organisation de manifestation de tout genre.

Il est à la fois homme de terrain, à l'aise dans le secteur administratif et commercial.

Si vous êtes le candidat idéal, n'hésitez pas et téléphonez au: **022 798 44 40** ou envoyez vos offres à: case postale 22, 1216 Genève-Cointrin

Buffet de la Gare, Bulle en Gruyères (FR)

Nous cherchons pour notre nouvelle salle à manger et brasserie

sommelier/-ière

avec CFC, sachant prendre des responsabilités.

Veuillez faire vos offres avec curriculum vitae au

Buffet de la Gare, 1630 Bulle
P.79437/117560

Hôtel Panorama ★★★

cherche de suite ou à convenir pour son restaurant Kam Yu

un cuisinier chinois expérimenté

Envoyer dossier complet avec photo à la direction de

Hôtel Panorama, 1884 Villars



79561/383459

L'ERMITAGE

ETIENNE ET ISABELLE KREBS - 1815 CLARENS-MONTREUX
TEL. 021 964 41 11 - FAX 021 964 70 02
BELLES CHAMBRES TRANQUILLES FACE AU LAC
FERMÉ DIMANCHE ET LUNDI

cherche:

jeune fille

pour le service dans restaurant gastronomique, service petit déjeuner, aider à la décoration florale. Entrée fin octobre-début novembre. Connaissances de la langue allemande et/ou anglais souhaitées.

cuisinier/pâtissier

entrée fin janvier 1996.
Envoyer offres avec dossier complet à M^{me} Krebs, 75, rue du Lac, 1815 Clarens.
79586/9010

Hôtel garni «Les 4 Vallées» Verbier

Nous cherchons pour l'hiver 1995/96 **une tournaente** (réception, service du petit-déjeuner, bar) ayant un apprentissage dans l'hôtellerie ou des connaissances hôtelières.

Faire offre écrite avec curriculum vitae, photo et références.

Hôtel «Les 4 Vallées», 1936 Verbier
79542/84131

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
79546/66444

La vie côté soleil

Lausanne

MÖVENPICK Radisson HOTEL

265 chambres, 3 restaurants, 1 bar, de grands salons de banquets.
Dans le but de compléter notre équipe jeune et dynamique, nous cherchons de suite ou à convenir:

sous-chef de cuisine

commis de cuisine

Nous vous offrons:
- une bonne ambiance de travail
- les prestations d'une grande entreprise
- d'avant-garde
- un bon salaire
Nous attendons volontiers votre dossier de candidature.

Mövenpick Radisson Hôtel
Robert Lammer
Av. de Rhodanie 4, CH-1000 Lausanne
Téléphone 021 617 21 21
79106/25038

MÖVENPICK



Jede Woche an Ihrem Kiosk



WERMEILLE JEAN-CLAUDE
International placement services

Don't wait, phone now!
to know about the following jobs:

PUB MANAGERESS

to run a popular pub located in a 5*-hotel in **ABU DHABI**. Irish or British national with previous experience in pub preferred.

COFFEE SHOP MANAGERESS

to manage the coffee shop of a 5*-hotel in **ABU DHABI**. Experience in service and good language knowledge needed.

HOUSEKEEPER FRONT OFFICE MANAGER SALES MANAGER

for large 5*-hotel in **YEMEN**. Previous international experience in similar operations is a prerequisite.

FRONT OFFICE MANAGER

A very challenging position for an experienced candidate is available in a prestigious hotel in the French part of **SWITZERLAND**. Urgent opening!

E.A.M. 1/3 FOOD & SERVICE

Positions in various parts of the world, i.e. **AFRICA, MIDDLE EAST, CHINA** are available for single candidates only.

WIPS - Jean-Claude Wermeille
Eggfluhstrasse 17
4054 Basel
Telefon 061 422 06 55
Telefax 061 422 06 56
79573/304913

Wir, als führendes österreichisches Personalvermittlungsbüro für das Gastgewerbe, sitzen direkt an der Quelle zu gutem Personal.

Sie suchen neue Mitarbeiter? Wir helfen Ihnen dabei!

Faxen Sie uns einfach an, oder schicken Sie uns den Auftrag per Post.

Tel. 0043 512 29 21 37
Fax 0043 512 29 42 18

Anschrift:
Personalbüro Kofler, Mitterweg 5
A-6020 Innsbruck
79278/370436

Gesucht

Koch für Lodge

(Hotel/Restaurant) im Norden von B.C., Canada, Englischkenntnisse erforderlich. Vom 20.4.1996 bis 15.10.1996. Idealerweise bis 30 Jahre.

Fax 604-776-3482, Telefon 604-776-3481, Highland Glen Lodge Ltd., Box 8, Muncho Lake B.C., V0C IZO Canada.
79087/384436

TRADUCTIONS

USA • CANADA • AUSTRALIA • NEW ZEALAND • BATEAUX DE CROISIÈRE
Des endroits où l'on attend de vous que vous fassiez votre demande d'emploi en ANGLAIS! Nos spécialistes hôtelières, de langue anglaise, traduisent vos documents de façon professionnelle. Téléphonez-nous pour renseignements ou demandez notre prospectus.
JCW SERVICES, Waldhofstr. 43, CH-4310 Rheinfelden
Telefon 061 422 06 57, Fax 061 422 06 56.
78871/304913

Residencia las Dunas Estepona/España

sucht ab 1. Dezember (Eröffnung 1995):

Küchenchef zweiten Küchenchef/Metzger Konditor/Bäcker

Als mittelgrosse Residenz mit 100 Betten und einer erstklassigen Küche legen wir grossen Wert auf Qualität sowie auf freundliche, zuvorkommende und korrekte Gästebetreuung. Sie arbeiten nicht nur am Mittelmeer, sondern können auch dessen Rezepte und Kondimente gut benutzen.

Bitte senden sie uns vorerst Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Plaza de la Iglesia 33 a y b
Residencia Las Dunas S.A.
E-29670 San Pedro de Alcantara
79524/384532



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
78890/384366



WERMEILLE JEAN-CLAUDE
International placement services

Learn ENGLISH in ENGLAND!

Für verschiedene 4*- und 5*-Hotels in und um London suchen wir noch

Commis de cuisine Demi-chef de partie Chefs de partie

Eintritt ab sofort oder nach Übereinkunft. Rufen Sie uns an (abends bis 22.30 Uhr möglich). Wir geben Ihnen gerne alle nötigen Informationen.

WIPS -
Eggfluhstrasse 17
CH-4054 Basel
Telefon 061 422 06 55
Fax 061 422 06 56
79572/304913

Gastgewerbepersonal

aus Südtirol, für renommierte Hotelbetriebe für die kommende Wintersaison zur Verfügung.

Agentur Messner, Stadelgasse Nr. 09 in 39042 Brixen, Italien.
Telefon 0039/472 801 222
Fax 0039/472 67 550
79550/301825

Der grösste Stellenmarkt für die Gastronomie in der



STELLENGESUCHE DEUTSCHSPRACHIG

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

71701/383210

Junger Vollblutgastronom, 38jährig, CH, mit solider Grundausbildung im Hotel- und Gastronomiebereich, umsatz- und marketingorientiert, kreativ, ideenreich und kommunikationsfreudig, sucht auf Sommer 1995 eine neue Herausforderung als

Direktor/Geschäftsführer/ Pacht

Berufliche Laufbahn: gelernter Koch, praktische Administrations- und Serviceerfahrung, Diplom Hotelfachschule Luzern, VDH-Absolvent, Führung zweier Hotelbetriebe (3/5 Jahre), mit besten Referenzen. Sprachen D/F/E.

Interessenten erfahren mehr unter Chiffre 75478, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

75478/203599

Versierter, mehrsprachiger Berufsfachmann mit Referenzen von **Erstklasshäusern**, CH, 36j., sucht nach Beendigung dieser Sommersaison zur Überbrückung ab Mitte November bis zirka April 1996 interessante Aufgabenstellung als **Maitre d'hôtel/Chef de service/Aide du patron** in einem renommierten Hotel- oder Restaurationsbetrieb. Arbeitsort regional **deutschsprachige** Schweiz bevorzugt.

Bedanke mich für Ihre Offertenunterbreitung unter Chiffre 79432 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

79432/211990

Für die kommende **Wintersaison** vermitteln wir Ihnen **kostenlos**

Spanier/innen (auch Ehepaare)

mit Sprachkenntnissen und Berufserfahrung.

Leuenberger Treuhand
 Abt. Personalberatung
 Funkstrasse 102
 3084 Wabern-Bern

Telefon 031 961 78 88
Fax 031 961 73 34

79592/384542

Marcel Freudenreich, Alte Landstrasse 8, 4455 Zunzgen
 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.**

79229/384466

Erfahrenes **Wirtepaar** mit Fähigkeitsausweis in ungekündigtem Pachtverhältnis sucht auf kommende Wintersaison oder nach Vereinbarung **Hotel/Restaurant in Pacht oder Gérance**

Bevorzugt Kanton Bern, BO, Winter-/ Sommer- oder Jahresbetrieb - Stadtgebiet, Winter-/Sommerferiengebiet.

Angebote unter Chiffre 78550 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

78550/383381

Wir suchen für **Portugiesen** (auch Ehepaare)

mit Referenzen Stellen für die kommende **Wintersaison**. Die Vermittlung ist für den Arbeitgeber **kostenlos**.

Büro **Rio & Select**
 Bahnhofplatz 9
 8001 Zürich
Telefon 01 211 17 65
oder 211 61 73

74049/217190

Junge Gerantin (Fähigkeitsausweis A) mit Praxis sucht neue Herausforderung. Offerten unter Chiffre 79526, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

79526/384537

Mit allen Drinks gewaschener, nicht umsatzbremsender, auch nachts Skifahrer

«**Schihitfenührer**» und sein Patent suchen interessante Überwinterungsmöglichkeiten, evtl. auch an anschliessender Sommersaison interessiert.
Telefon 081 771 29 43.

0 79567/384264

Gibt es sie? die Stelle in der Region Bern, wo ich mein Steckenpferd, die mehrjährige Berufserfahrung als

Bäcker-Konditor-Confiseur

mit einem **Hotelfachschulabschluss** einsetzen kann?

Zuschriften unter Chiffre 79521, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

79521/384535

Aufgepasst! Junge, aufgestellte, mehrsprachige

Barmaid

mit 8jähriger Berufserfahrung, sucht neuen Wirkungskreis im Raum Zürich, ab sofort oder nach Absprache.

Telefon 055 86 30 68

79506/384526

Ich bin gelernter **Konditor-Confiseur**

- mit langjähriger Bäckereierfahrung
 - mit Erfahrung im Restaurationsbetrieb
 - mit Flair für Organisation und Personalführung.

Ich suche auf Anfang Dezember oder nach Vereinbarung eine verantwortungsvolle Stelle im Raum Luzern, Zug, Aargau, in der ich meine Kreativität, meine Ideen und Freude am Beruf einbringen könnte.

Ich freue mich auf Ihre Antwort.
 Alex Ehlinger
Telefon G 041 24 22 11
p 041 89 05 08

79467/344249

LAST-MINUTE

Jakarta/Indonesien

könnte Ihr neuer Arbeitsort sein!

Per November 1995 suchen wir für ein Fondue- und Crêperestaurant eine/n motivierte/n

Mitarbeiter/in

welchem/r es Spass macht, diese Spezialitäten zuzubereiten.

Was wir erwarten: mindestens ein Jahr Erfahrung in der Küche und mündliche Englischkenntnisse.

Interessiert? Dann schicken Sie uns Ihre Bewerbung an untenstehende Adresse, z. H. Ruth Grossmann oder Irène Porta.

Hotel Job SHV,
 Monbijoustrasse 130
 Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 43 33

79601/84735



Last-Minute-Inserate

Haben Sie Ihr Stelleninserat vergessen aufzugeben? Kein Problem! Mit den neuen Last-Minute-Inseraten haben Sie neu die Gelegenheit, bis Montag 16 Uhr dies zu tun.

Gestalten Sie Ihr Last-Minute-Stelleninserat mittels nebenstehender Vorlage (pro Textfeld ein Buchstabe oder Satzzeichen, Zwischenräume leerlassen). und faxen Sie diesen Coupon an: **hotel + tourismus revue** **Telefax 031 370 42 23.**

- 1. _____ 40 Fr.* (2 Zeilen resp. 68 Textfelder)
- 2. _____
- 3. _____
- 4. _____ 75 Fr.* (4 Zeilen)
- 5. _____
- 6. _____
- 7. _____
- 8. _____ 145 Fr.* (8 Zeilen)
- 9. _____
- 10. _____
- 11. _____
- 12. _____ 215 Fr.* (12 Zeilen)
- 13. _____
- 14. _____ 240 Fr.* (14 Zeilen)

* exkl. MwSt 6,5 % (Preisänderung vorbehalten)

Chiffreanzeige ja nein (Zusatzkosten: plus 3 Zeilen und 20 Fr. Chiffregebühr)

Name _____ Telefon _____

Adresse _____ Telefax _____

_____ Datum _____

_____ Unterschrift _____

