

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 104 (1995)
Heft: 43

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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

tourismus 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

Parlamentswahlen 1995 3
Tourismus-Direktoren nehmen Stellung zu den Wahlen und der Vertretung des Tourismus im neuen Parlament.

Aufgang der «Wintersonne» 5
Mit 350 Gästen lanciert Schweiz Tourismus am Sonntag auf dem Jungfrauoch ihre neue Werbekampagne.

HOTELLERIE

Nicht sehr idyllisch 10
Die Idyll Hotels Schweiz kämpfen um's Überleben. Minimum 25 Hotels müssen mitmachen, sonst stirbt die Idylle.

«Golf-Hotel» als Marke 12
Das Hotel Villa Magliasina im Tessin liess sich als «Golf-Hotel» registrieren. Ist das nun Markenschutz?

F&B • TECHNIK

IBW im Rückblick 115
Fritz Wyder und Beatrice Mönch, die Schweizer Vertreter am IBW in Lyon, ziehen nach ihrer Rückkehr Bilanz.

Köchin des Jahres 19
Hilda Veraguth will die von Gault Milk u erhaltene Auszeichnung nicht überbewerten. Ein Porträt.

HOTEL • TOURISME

Equip'Hôtel 95 23
Le salon mondial des hôtels, restaurants, cafés et collectivités s'est avéré d'un e très grande cuvée cette année.

La santé et le vin 215
Le vin est bon pour la santé. L'éthanol qu i se trouve dans l'alcool est en effet un puissant solvant de graisses.

SHV • SSH • SSA

«Frisch ab Presse» 27
Der neue, 800 Seiten starke, Schweizer Hotelführer 1996 des SHV ist soeben erschienen.

Mehrwertsteuer 27
Der Sondersatz ist der Hotellerie noch keineswegs sicher. Deshalb: Nicht einfach zur Tagesordnung übergehen!

Ausländerregelung 1995/96



Bundesrat muss zurückkriechen

Am 1. November sollte die neue Ausländerregelung in Kraft treten. Dies wird aufgrund der Vernehmlassungsergebnisse nicht möglich sein, wie eine Recherche der *hotel + tourismus revue* ergeben hat.

Massive Kritik und deutliche Vorbehalte der Hotellerie an der neuen Euro-Kurzaufenthalterlösung sowie der Ausweisungspraxis für Ex-Jugoslawen haben nun das Bundesamt für Industrie, Gewer-

be und Arbeit (Biga) zum Rückzug bewogen. Biga-Vizedirektor *Dieter Grossen*: «Die Neuverordnung wird frühestens am 1. März 1996 in Kraft treten.» (Foto: «Der Bund») Seite 9

Bus-tourismus

Busgewerbe unter Innovationsdruck

Mit aktuellen Erlebnis-Packages wie Musicalbesuchen, Snowboard-Happenings und Gourmetfahrten suchen Carhalter den Ausweg aus ihrem eng gewordenen Marktsegment. Gleichzeitig soll mit einer gezielten Kampagne das Busimage verbessert werden. Denn unterschätzter und deshalb schlecht verkaufter Pluspunkt der Carreise ist das Gruppenerlebnis.

Vergleich bestenfalls zum Mittelfeld. Das Busgewerbe sucht nach einer zukunftsfähigen Marktnische. Die klassischen Ausflugs- und Reisen-Angebote und «Fahrten ins Blaue» sprechen kein genügendes Kundensegment mehr an.

sten für den Garantiefonds haben sich die Rahmenbedingungen für die Branche zusätzlich verschlechtert. Und wenn die Carrunternehmer an den ohnehin schwierigen Monat November denken, kommt zusätzlich Unmut auf: Mit den 25 Franken-Tageskarten konkurrenziert die SBB die Carbranche empfindlich. Bereits während des Jahres werden SBB-Gemeinde-Generalabonnemente für 20 Franken vermietet. Auch im traditionellen Messereisen-Geschäft macht die SBB mit den Spezialbilletten dem Cargewerbe das Leben schwer. Nur in ländlichen, schlecht erschlossenen Gebieten kann der Car da noch mithalten.



Und auch die Werbefahrten sind rückläufig, da immer weniger rentabel. Mit der administrativ aufwendigen Mehrwertsteuer, die auf Inlandfahrten voll zu berappen ist und den zusätzlichen Ko-

Standort bestimmt Angebot

In ländlichen Gegenden sind die Carhalter noch gut verankert und haben häufig ihr treues Stammespublikum, das den Reisevorschlügen des Busunternehmers folgt. Mit Vereinsfahrten und sonstigen Auftragsfahrten, die die Fahrzeuge zu Fortsetzung auf Seite 2

SUSANNE RICHARD

Das Schweizer Cargewerbe setzt jährlich über 500 Millionen Franken um. Die rund 2400 zugelassenen Cars werden zu zwei Dritteln von Kleinbetrieben mit ein bis drei Fahrzeugen gehalten. Nur wenige Halter verfügen über eine grössere Anzahl von Reisebussen; selbst die Grossen gehören im internationalen

Reconline/Fidelio

Utell International erhält Konkurrenz

Die führenden Front-Office-Anbieter gehen in die Offensive: Der weltweit grösste Anbieter für Hotelreservierungen, die Utell International, gerät weiter unter Druck. Mit eigenen Systemen lancieren sowohl Fidelio als auch der Zermatter Lodgixix-Partner Reconline kostengünstige Möglichkeiten für Klein- und Mittelbetriebe zum Einstieg in die weltweiten CRS. Nach einer fast zweijährigen Aufbauphase tätige Reconline vor wenigen Tagen die ersten Reservationen on-line über das Front-Office-System des Leistungsträgers. Seite 17

TGV des neiges

250 Parisiens en visite dans nos stations

L'opération séduction orchestrée autour du TGV des neiges qui reliera Paris à Brigue, chaque samedi, du 23 décembre au 6 avril, bat actuellement son plein. Le week-end dernier, un voyage promotionnel a permis à 250 agents de voyages et journalistes parisiens de découvrir 26 stations suisses. A cette occasion, l'Office du tourisme du canton de Vaud avait sorti le grand jeu en hélicoptant tous leurs invités sur le glacier des Diablerets où les attendaient snow-boards, raquettes et igloo. L'appellation TGV des neiges n'a donc guère été usurpée en cette période quasi estivale! Page 24

Schweizer Hotelführer 1996



Neuaufgabe

Der Schweizer Hotelführer Ausgabe 96 ist erschienen. Im wesentlichen gleich gehalten wie sein Vorgänger, jedoch auch mit einigen Neuerungen, präsentiert er auf knapp 800 farbigen Seiten die Mitglieder-Betriebe des SHV. Seite 27

IGEHO REVUE
Die täglich aktuelle Messezeitung mit ihrer Anzeige

Verkauf
Geschäftsanzeigen
Tel. 057 44 40 40

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

Rosen[®]thal
für die Gastronomie
CH und FL exklusiv bei:
Sternegg AG
Silberwarenfabrik
8201 Schaffhausen
Tel. 052 25 12 91
Fax 24 80 94
Showroom: 8003 Zürich
Manessestr. 10
Tel. 01-242 32 88

keys
IGEHO
Halle 222,
Stand A92
Rebag Data AG
und ihre Partner
8134 Adliswil
Tel. 01/710 71 10
Seit über
10 Jahren
vorne dabei.
keys Software. Eine Nasenlänge voraus.

Bustourismus

SBB kontra Bus

Fortsetzung von Seite 1

einem beachtlichen Teil auslasten, ist nur noch ein geringerer Anteil im eigentlichen Veranstaltergeschäft zu akquirieren. Traditionelle Ausflugsangebote haben im ländlichen Raum zudem durchaus noch eine Marktchance. Anspruchsvoller ist die Aufgabe im städtischen Bereich. Gründe dafür sind die gute Anbindung an das Netz des öffentlichen Verkehrs, das verwöhnte Publikum in bezug auf Attraktivitäten und Erlebnisangebote, die unpersönlichere Stadtmotivsphäre, die dem Gruppenerlebnis Bus eher entgegensteht. Gefragt sind deshalb innovative Produkte: Derzeit im Trend sind die Musicalfahrten, die dem Car auch wieder ein jüngerer, aber durchaus kaufkräftiges Publikum zuführen. Hier bucht das Publikum sogar ungewohnt früh: Marti Reisen konnte bereits vor dem Start des Basler «Phantom of the Opera» rund 1000 Buchungen entgegennehmen, freut sich Kurt Moser, Bereichsleiter Gruppenreisen bei Marti. Auch Fahrten zum Landschaftstheater Ballenberg sind auf grosses Echo gestossen, bestätigt Ruth Knecht von Eurobus Knecht Reisen: «Doch nur wer bei Musical- und Theateraufführungen die präzisen Informationen über Sitzplätze und Billettkategorien liefern kann, gewinnt das Vertrauen und damit langfristige Stammkunden.» «Das Transportmittel Car darf aber bei unseren Angeboten nicht mehr im Vordergrund stehen», warnt Hanspeter Baeriswyl, Präsident der Fachgruppe Car der ASTAG und Betriebsleiter des Reiseunternehmens Horner AG/SA in Tafers: «Mit jedem Carreise-Package muss ein Erlebnis verkauft werden.»

Image verbessern

«Das Image der Busreisen muss verbessert werden», bestätigt Baeriswyl, «dann können wir auch neue Gästegemänge ansprechen». Wie eine von der ASTAG in Auftrag gegebene Studie zeigt, gibt es ein vielversprechendes Potential: Rund 58 Prozent aller Schweizer haben noch nie eine Carreise gemacht. Konkrete Massnahmen zur Imageverbesserung erarbeitet derzeit eine Arbeitsgruppe der ASTAG: erste Schritte sollten demnach an der Mitgliederversammlung der Fachgruppe Car vom 2. November in Neuenburg vorgestellt werden. Vielversprechend scheint den Imageverbesserern die zeitgemässe Inwertsetzung des geselligen Aspektes von Busreisen gegenüber Reisen mit dem öffentlichen Verkehr: Carreisen als Gruppenerlebnis par excellence und als Chance für Kontakte in einer Gesellschaft mit immer mehr vereinzelt lebenden Individuen.

Tag des Busses am TTW

Am Donnerstag, 26. Oktober findet im Rahmen des Travel Trade Workshops in Montreux zum zweiten Mal der Tag des Busses statt. Wiederum werden rund 60 schweizerische Carunternehmer ihre potentiellen in- und ausländischen Geschäftspartner in ihren Kontakt-Köjen empfangen können. Organisator des Tag des Busses ist Transit Service Spiez, das Medienpatronat liegt bei der hotel + tourismus revue und als Sponsor für die Verpflegung engagiert sich die Hotelgruppe Windrose/SSG. SR

REKLAME

Swiss Hotel-Lexikon

- Rollstuhl-Hotels •
- Romantik-Hotels •
- Komfort- und Luxus-Hotels •
- Ruhige und naturnahe Hotels •
- Konferenz- und Seminarhotels •
- Seehotels / Hotels in Seenähe •
- Berg-, Wander- und Ski-Hotels •
- Einfache und preiswerte Hotels •
- Baby-, Kinder- und Familien-Hotels •
- Bio-, Öko- und Vollwertkost-Hotels •
- Kur-, Beauty- und Schlanke-Hotels etc.
- Sport-, Tennis-, Reiter- und Erlebnis-Hotels •
- Stadt-Hotels und Hotels in grossen Agglomerationen •

Swiss Hotel-Lexikon

Der andere Hotelkatalog mit neuen Akzenten. Anmeldeunterlagen erhalten Sie in den nächsten Tagen. (Sollten keine Unterlagen eintreffen, bitte Anmeldeunterlagen anfordern, siehe Adresse unten.)

Ferien im Grünen GmbH, CH-7106 Tenna
Telefon/Fax 081 411321 / 411357

79832/984585

Kurtourismus

Mit dem Bus zum Gesundheitstag

Was einst mit eintägigen Fahrten für Senioren in die Thermalbadeorte begann, wird jetzt unter dem Titel «Gesundheitstag» neu aufgelegt. Doch nicht ein einmaliger Besuch soll dabei das Ziel sein, sondern möglichst der wöchentliche Gesundheitstag.

SUSANNE RICHARD

Wellness und Bus sind keine neuen Partner. Bereits vor 15 oder 20 Jahren brachten Busse Badegäste für einen Tag in den Badeort. Im Zuge des Wellness-Booms wird der neugegründete Verein Vitality Schweiz gemeinsam mit der Kallnacher Marti Reisen AG den Bus als Transportmittel für Kurtage à la carte neu positionieren. Der «Wellness-Express» wird ab Mitte November vorläufig jeden Mittwochmorgen von Kallnach über Aarberg und Biel nach Baden ins Hotel Verena Hof fahren. Ein Wellness-Tag kostet 95 Franken für Erwachsene und 60 Franken für Kinder bis zum 16. Altersjahr. Inbegriffen sind An- und Rückreise im Car, ein gesundes Vitality-Mittagessen, der Eintritt ins Bäderzentrum, auf Wunsch Gymnastik und persönliche Betreuung durch ein Mitglied des Vitality-Teams während des ganzen Tages. Bereits im Bus berät ein Vitality-Experte die Fahrgäste und unterbreitet ihnen Vorschläge für die Tagesgestaltung. Nicht inbegriffen sind Einzeltherapien wie Massagen

oder Shiatsu im Wasser (Watsu). Kurt Moser, Leiter des Bereichs Gruppenreisen bei Marti, hofft, dass sich das anfängliche Wintersegment «Wellness-Tage» später zum Ganzjahresangebot entwickeln wird.

Prävention als Marktpotential

Otto Frey, Initiator und Geschäftsleiter von Vitality Schweiz, hat aufgrund seiner Erfahrungen in Bade- und Kurbetrieben die Idee zu Vitality – «einem ganzheitlichen Lebensqualitätskonzept» – entwickelt. «In der heutigen wirtschaftlichen Lage ist vielen Menschen der Ortswechsel für eine zwei- oder dreiwöchige Kur nicht möglich», ist Frey überzeugt. Mit dem wöchentlichen Wellnessstag will

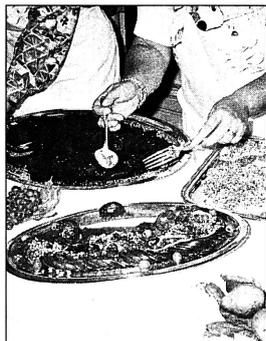


Das Logo von Vitality Schweiz wirbt für wöchentliche Gesundheitstage.

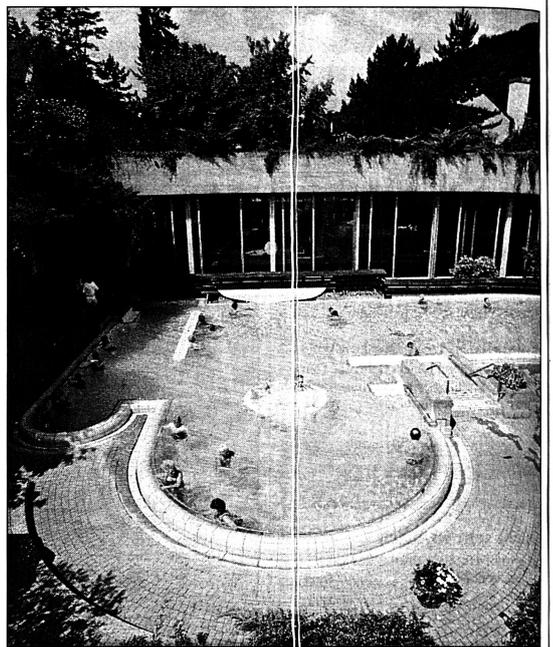
Frey eine Alternative beziehungsweise Ergänzung zur traditionellen Kur schaffen. Nach einer ersten Anlaufphase sollen entsprechende Abos auf den Markt gebracht werden. Fernziel ist nach Aussage der Initiatoren eine Anerkennung der Vitality-Gesundheitstage durch die Krankenkassen im Sinne präventiver Massnahmen – und damit verbunden natürlich ein respektables Kundenpotential... Die Ausdehnung auf weitere Badedestinationen wäre dann ebenfalls denkbar.

Ferienkurse geplant

Das Vitality-Programm will nicht nur das körperliche Wohlbefinden fördern; gemeinsam mit einem Partner Partnerorganisationen sollen auch Angebote zur Persönlichkeitsentfaltung angeboten und in die Vitality-Philosophie eingeführt werden. In Zusammenarbeit mit einem Reisebüro sind zudem gezielte Ferienkurse geplant. Die Partnerschaft mit einer Versicherung ist ebenfalls bereits geplant, die dem auch Vitality-Leistungen übernehmen würde. Selbst im Schweizer Fernsehen wird demnach das Vitality-Programm präsentiert (Sendereihe «Aktiv Bewegungen – Essen – Entspannen» am 23. Dezember um 15.55 Uhr).



Integraler Teil des Wellness-Tages ist «Sonnenkost» – enzymreiche Rohkost. Fotos: Susanne Richard



Destination für die Wellness-Tage ist das Hotel Verena Hof in Baden. Foto: sv

«Sonnenkost» als Franchise-Produkt

Die Vitality-gerechte Ernährung soll ab Anfangs 1996 mittels Franchising unter dem Namen «Vitality Culinarium» in Restaurants verbreitet werden. Hauptelement der Vitality-Ernährung ist der hohe Anteil an ausgereifter, saisongerechter und möglichst lokal produzierter Rohkost. Rund 50 Prozent der Produkte sollen roh genossen werden, um den gesundheitlich günstigen hohen Anteil an Enzymen sicherzustellen. Vom 24. bis 28. November wird Vitality Culinarium im Rahmen der Zürcher Gesundheitsmesse am Bürkliplatz erstmals ein Restaurant betreiben. Die Umsetzung des gastronomischen Programms obliegt Otto Frey. Für die Rezepturen und die Speisekarten der

Vitality Culinarium-Restaurants zeichnet der Koch Paul Pfyfl aus Lostorf verantwortlich. Sonnengetrocknetes Brot, rohe Gemüse aller Art, Keimlinge und Sonnenkase (Kase aus Sonnenblumenkernen) sind Produkte aus seiner Küche. Im November soll als Ergänzung ein Getränk namens «Life» in den Verkauf kommen, das im Fermentationsstadium konsumiert wird. «Otto Frey zu den Zielen für das Vitality Culinarium: «Wir streben für den Frühling einen medienwirksamen Start mit rund 150 Franchisenehmern an. Optimistisches Ziel sind 500 Franchisenehmer im Jahr 2000». Rund 10 000 Franken soll die Lizenz kosten. Gespräche mit Gastrosuisse sind ebenfalls im Gang. SR

Waadtland/Wallis

Paris-Brig im TGV

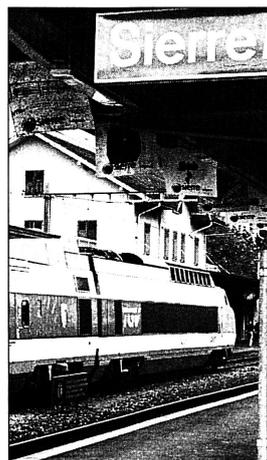
Bereits im Dezember wird ein wöchentlicher TGV Paris mit Brig verbinden. Die SNCF und die SBB werben für Winterferien in den Walliser Alpen.

SUSANNE RICHARD

Auf Initiative von Schweiz Tourismus und dank der Unterstützung des «Groupe d'Intérêt Economique pour le développement des TGV France-Suisse», des Verkehrsverbandes Waadtland und des Walliser Verkehrsverbandes konnten am vergangenen Wochenende vom 21./22. Oktober mit einer Promotionsreise mehr als 250 Medienvertreter, Reisebürofachleute sowie Mitglieder des Betriebsrates und der Direktion der SNCF mit dem TGV des Neiges das Waadtland und das Wallis kennenlernen.

Am Samstag, 23. Dezember können dann skibegeisterte Pariser dank der neuen TGV-Verbindung Paris-Lausanne-Brig erstmals direkt von Paris in die Waadtländischen und Walliser Winterportorte fahren. Die wöchentliche Verbindung mit Halt in Lausanne, Montreux, Aigle, Martigny, Sion, Sierre. Visp wird bis am 6. April 1996 geführt. Wie Viktor Bortier, Vizedirektor des Walliser Verkehrsverbandes, bestätigt, lag der Anteil der französischen Gäste im Wallis 1994 bei nur 5 Prozent. Die wenigsten davon benutzten öffentliche Verkehrsmittel, weil bisher eine Zugreise von Paris in die Walliser Alpen mit zahlreichen Umsteigen verbunden war. Trotzdem sind viele Schweizer Ferienorte für die Pari-

ser nicht weiter entfernt, als die französischen Orte. Dank den neu abgestimmten Fahrplänen wird der Pariser Gast die weitest entfernte Destination Zermatt innerhalb von 7½ Stunden erreichen. Innerhalb von sechs Stunden sind Gstaad oder Verbier erreichbar. Die Lancierung des TGV des Neiges gilt als Test für weitere touristische Verbindungen. Siehe auch Seite 24



Ab 23. Dezember fährt der TGV ins Wallis. Foto: Laurent Missbauer

Swiss Event

Verkehrsvereine sind dabei

Die Messe für Tagungen, Kongresse, Seminare und Event Marketing in Zürich, Swiss Event, hat am 1. und 2. November Premiere. Nebst Hotels und Kongresszentren sind auch Kur- und Verkehrsvereine vertreten. Die Organisatorin, Wigr AG, erwartet mindestens 1000 qualifizierte Fachbesucher.

DOROTHEE KOPRIO

An die 30 Regionen und Städte – von Appenzell bis Zürich – haben die Chance erkannt, die eine Messe wie die Swiss Event für den Binnenmarkt bietet. Sie werden am 1. und 2. November in der Halle 2.1. in der Messe Zürich an der ersten schweizerischen Messe für Tagungen, Kongresse, Seminare und Event Marketing mit dabei sein und das Angebot aufzeigen, das ihre Region Gruppen verschiedenster Provenienz bieten kann. Daneben findet der Besucher zahlreiche Hotels, aber auch Anbieter von Event Marketing, also Unternehmen wie Euroret, welche für Firmen- und Vereinsanlässe massgeschneiderte Programme anbieten. Die Auswahl reicht von Trekkingtouren in den Schweizer Alpen bis zu romantischen Flussfahrten und Western Happenings. Aktiv Mitmachen heisst heute die Devise. Das blosse Konsumieren von Speis' und Trank, aber auch von konventionellen Showeinlagen, ist passé. Als Besucher erwartet man Vertreter von Firmen oder Institutionen aus der ganzen

Schweiz und den grenznahen Gebieten, welche besonderes Interesse an Ideen und konkreten Angeboten für die Durchführung von Tagungen, Kongressen und Seminaren haben; also Organisatoren und Planer von Anlässen und Reisen wie Firmenreisestellen, Direktionssekretariate, Personaldienste, Vereine und Verbände. Weiter erwartet man auch professionelle Anbieter wie Convention Organizer, Werbeagenturen, Marketing- und PR-Beraterinnen sowie Promotions-Spezialisten. Ob die Messe 1000 oder 2000 Besucher anziehen wird, steht noch in den Sternen. Die Veranstalter haben sich zum Minimalziel 1000 qualifizierter Besucher gesetzt.

Organisierte Kontakte

Sie sollen sich in der sympathischen Atmosphäre der Swiss Event einen Überblick über das aktuelle Angebot verschaffen und intensive Kontakte pflegen. Damit diese Kontakte auch funktionierender, wird als Service des Messeorganisations Besuchern und Ausstellern das Appointment-System angeboten. Interessierte Fachbesucher erhalten bei rechtzeitiger Bestellung eine Ausstellerliste und können damit ihre Gespräche im vorab anmelden. Die Aussteller wiederum erhalten eine Liste der vorangemeldet und voreingeladenen Besucherinnen und Besucher und können ihrerseits ihr Interesse anmelden. Der Messeorganisator seinerseits koordiniert die Termine und hilft so mit, dass möglichst viele und fruchtbare Gespräche zustande kommen. Die Swiss Event ist von 11.00 bis 20.00 Uhr geöffnet, der Eintritt beträgt 12 Franken.

EDITORIAL

PARLAMENTSWAHLEN 1995

Tourismus im politischen Gegenwind

Die eidgenössischen Wahlen vom letzten Wochenende haben den Einfluss des Tourismus im Parlament nicht verstärkt – soweit man dies aufgrund der «Papierform» der Parteien und Gewählten sagen kann. Im Gegenteil: Im Nationalrat wird die markante Stärkung der Sozialdemokraten (SP) und auch der Schweizerischen Volkspartei (SVP) andere Themen ins Zentrum rücken. Beim heimlichen Wahlthema Europa wird die Auseinandersetzung härter werden, wohl auch mit Argumenten, die dem Ansehen der Schweiz im Ausland nicht förderlich sein werden. Die allseits vorausgesagte Polarisation macht die Politik unbeweglicher aber auch unberechenbarer. Beim Schnüren undurchsichtiger «Päckli» zwischen den Parteien kann dieses oder jenes Sachgeschäft – je nach Konstellation – der Taktik geopfert werden. Gehen und nehmen, heisst hier die Devise, nach der auch berechtigte und scheinbar wenig bestrittene Anliegen «höheren Ziel» geopfert werden. Dabei besitzen tourismuspolitische Geschäfte – so bitter es klingt – eher den

Status von Tauschmitteln als von «höheren Zielen».

Interessen, nicht Parteien

Betrachtet man die politischen Gewichte in der Grossen Kammer parteiunabhängig, so hat sich nicht viel verschoben: Das Zentrum und die Rechte vereinen immer noch 130 Sitze (-4), die Linke und die Grünen jetzt rund 70 (+4). Was die tourismuspolitischen Themen angeht, so werden sie auch innerhalb der Parteien aller Lager kontrovers behandelt. Persönliche Präferenzen und Interessen bestimmen weitgehend die Haltung zu Tourismus-Anliegen.

Zwar haben die Freisinn-demokratische Partei (FDP) und die Christlich-demokratische Volkspartei (CVP) eigentliche Tourismus-Programme, doch ist dies noch keine Gewähr für ein entsprechendes Engagement aller Parteigänger im Parlament. Vorab die Vertreter der klassischen Tourismusregionen kümmern sich um die Anliegen ihrer wirtschaftlichen Leitbranche – mit dem Resultat, dass sie als blosse Interessensvertreter und Berglobbyisten disqualifi-

ziert werden. Dies gilt auch für die Vertreter der Schweizerischen Volkspartei, deren Vertreter sich fallweise für Tourismus-Anliegen gewinnen lassen, die aber im Zweifelsfall für landwirtschaftliche Postulate und protektionistische Gewerbepolitik einstehen. Die Haltung der Wahlgewinnerin SP zu Tourismus-Themen ist ebenfalls gespalten. Je nach Interessenslage finden touristische Postulate, so auch der reduzierte Mehrwertsteuersatz, Zustimmung. Allerdings werden bereits in arbeits- und ausländerpolitischen Fragen die divergierenden Interessen deutlich. Dass Linke und Grüne zwar auch für Tourismus sind, aber eben für einen ganz anderen, als die «bürgerlichen Bergler» ihn wollen, dürfte auch für die nächsten vier Jahre gelten.

Keine «sichere Bank» mehr

Im Ständerat, welcher noch bürgerlicher ausgerichtet ist als der Nationalrat, ergibt sich (vor den Nachwahlen!) parteipolitisch eine leichte Verschiebung zugunsten der SP (+2). Von der personellen Besetzung her dürfte sich

der vor vier Jahren eingeleitete Trend hin zu einer «progressiveren» Ständekammer fortsetzen. Für den Tourismus bedeutet dies den Verlust der bisherigen Gewissheit, dass die bürgerlichen Kantonsvertreter wie selbstverständlich hinter der Tourismusbranche stehen. Das Lobbying der Schweizer Tourismus-Verbandes (STV) und des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) hat deshalb künftig den Ständerat intensiver zu «betreuen» und Überzeugungsarbeit von Grund auf zu leisten. In diesem Zusammenhang sei die Idee wiederholt, beim Lobbying künftig mit Überzeugungs-Profis und erfahrenen Meinungsmachern zusammenzuarbeiten, um so die Wirksamkeit der politischen Arbeit der Branche zu erhöhen.

Fazit: Harte Zeiten also nicht nur: was die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen betrifft. Jetzt bläst der Tourismus-Branche auch der politische Gegenwind ins Gesicht. Die Lage ist aber nicht aussichtslos: Wer heute auf zwei gesunden Beinen steht, wird auch in der nächsten Zeit seinen Stand nicht verlieren.

Andreas Netzle

Swissair

Loepfe-Abgang eingeleitet

Der Präsident der Swissair-Konzernleitung, Otto Loepfe, wird abgelöst. Philippe Brugger wurde zum Chief Operating Officer ernannt. Ebenfalls der bisherige Swissair-Informationsschef Pierre Freimüller und Alain D. Bandle, Mitglied der Swissair-Geschäftsleitung, verlassen das Unternehmen per Ende Jahr.

Otto Loepfe (59), Präsident der Swissair-Konzernleitung, wird sich ab 1996 schwerpunktmässig auf die Partnerschaften (Austrian Airlines, Delta, Sabena, Singapore Airlines) und die Ausschöpfung ihrer Erfolgspotentiale konzentrieren. In diesem Zusammenhang ist auch die vorgesehene Berufung von Otto Loepfe zum Präsidenten der IATA (internationaler Dachverband der Airline-Industrie) zu sehen. Philippe Brugger (47) übernimmt per 1. Januar 1996 die operative Führung der Swissair als «Chief Operating Officer». Er wird gleichzeitig Stellvertreter von Loepfe und wird ihn per 1. Januar 1997 als Chief Executive Officer ablösen. Loepfe soll an der GV vom 23. Mai 1996 zur Wahl in den Swissair-Verwaltungsrat vorgeschlagen werden. Seine umfassenden Kenntnisse des Airline-Geschäftes könnten über die Verwaltungsfunktion bei Crossair, Sabena und Austrian Airlines weiter genutzt werden.

Philippe Brugger leitete bisher den Swissair-Konzernweit Swissair Beteiligungen AG (unter anderem Gate Gourmet, Swissôtel und Jacky Mader). Nachfolger von Philippe Brugger wird per 1. Januar 1996 Wolfgang Werle (47), zur Zeit Verantwortlicher für Gate Gourmet. Neuer Leiter von Gate Gourmet wird der Däne Henning Boysen (49), der zurzeit im gleichen Unternehmen für die Region Nordeuropa verantwortlich ist.

Weitere Mutationen

Ebenfalls der bisherige Swissair-Informationsschef Pierre Freimüller (47) verlässt das Unternehmen per Ende Jahr. Er wird sich im PR-Bereich selbstständig machen, bleibt der Swissair aber in beratender Funktion erhalten. Sein Nachfolger als Swissair-Informationsschef wird der bisherige Stellvertreter von Freimüller, der 51jährige Peter Gutknecht. Alain D. Bandle, früher Leiter des Departementes Vertriebspolitik und Produktgestaltung bei Swissair und seit Anfang 1995 verantwortlich für das Kooperationsprojekt mit Sabena, kehrt als Global Partner Manager zu seinem früheren Arbeitgeber, Hewlett Packard (Europe), nach Genf zurück.

REKLAME

Hotelzimmer perfekt eingerichtet



Senden Sie uns bitte Ihre umfassende Dokumentation.

Name: _____

Adresse: _____

PLZ / Ort: _____

Bitte einsenden an: HR 95

Victoria-Werke AG, Möbelfabrik, 6340 Baar

Tel. 042 - 33 15 51, Fax 042 - 31 93 00

Grosse Erwartungen an das neue Parlament

Mit den Neuwahlen ins eidgenössische Parlament hat sich die Vertretung der Tourismusbranche verändert. Die hotel + tourismus revue hat die Direktoren der wichtigsten touristischen Regionen sowie den SHV-Direktor um eine Beurteilung der tourismuspolitischen Vertretung ihrer Region im Parlament gebeten.



Zusammen mit den bisherigen Vertretern im National- und Ständerat bringt die Mehrheit der neu Gewählten in allen sechs Kantonen der Zentralschweiz eine eindeutig verbesserte Ausgangslage für die Beziehungen zwischen der Tourismuswirtschaft und den Parlamentariern unserer Region. Von der starken Vertretung der Landwirtschaft im Nationalrat aus der Zentralschweiz erhofft sich der Tourismus eine aktive Unterstützung der Bestrebungen einer engeren Zusammenarbeit zwischen den beiden Branchen. Zentral-schweiz-Tourismus ist zuversichtlich, dass die neue Mannschaft aus der Inner-schweiz touristische Anliegen wie zum Beispiel der Gewährung eines Sonder-satzes bei der Mehrwertsteuer und der für den Tourismus lebenswichtigen Frage der Freizügigkeit im Personenverkehr, mehrheitlich im Sinne einer tourismusfreundlichen Lösung zuspricht. In dieser Erwartung darf von einer hoffnungsvollen Zukunft im Lobby-tourismus gesprochen werden.

Kurt A. Diemerer, Direktor Zentralschweiz-Tourismus



Die Erwartung der Dachorganisation des Tourismus Graubünden geht dahin, dass sich die ganze Bevölkerung und die Politik mit dem Tourismus identifiziert und sich für eine wirtschaftlich gute Entwicklung einsetzt. Der Verkehrsverein Graubünden muss mit allen Branchen eng zusammenarbeiten. Der VVGR erwartet deshalb, dass die gewählten Bündner Vertreterinnen und Vertreter in Bern sich voll für den Tourismus (Hotellerie, Gastronomie, RfB, öffentlicher Verkehr, Bergbahnen und Landwirtschaft etc.) und die wirtschaftliche Entwicklung im Kanton allgemein einsetzen.

Christian Durisch, Direktor Verkehrsverein Graubünden



Der Legat-Präsident Giuliano Bignasca wird im Nationalrat nicht mehr vertreten sein. Und im zweiten Wahlgang für den Ständerat werden die beiden Kandidaten Dick Marty von der FDP und Renzo Respini von der CVP bestimmt gewählt. Die touristischen Kreise im Tessin freuen sich auf dieses Ergebnis, denn die Herren Respini und Marty sind als ehemaliger und jetziger Präsident des Tessiner Verkehrsvereins mit unseren Problemen bestens vertraut und geeignet, touristische Forderungen zu unterstützen.

Fulvio Caccia und der neugewählte Wirtschaftsprofessor Remigio Ratti vertreten in Zukunft die CVP. Ratti hat sich in zahlreichen Studien ebenfalls bereits eingehend mit touristischen Problemen auseinandergesetzt. Die Auswirkungen dieser Verschiebungen auf den Tourismus sind schwer vorhersehbar. Bignasca hat sich – trotz seines Verhaltens – durchaus für den Tourismus eingesetzt. Wir können nur hoffen, dass die Sozialisten dasselbe ebenfalls tun werden, vor allem im Bereich der touristischen Rahmenbedingungen und der Mehrwertsteuer auf den Kurtaxen.

Eugenio Foglia, Direktor Ente ticinese per il turismo



Mit dem Ergebnis der Wahlen bin ich als Direktor des Walliser Verkehrsverbandes sehr zufrieden, ja sogar «happy». Ich bin überzeugt, dass sich unsere Vertreter in Bern für den Tourismus-Kanton Wallis voll einsetzen werden. Hervorheben möchte ich die Neuwahl von Otto G. Loretan (CVP), welcher mit dem Tourismus und der Hotellerie direkt verbunden ist und seine Fachkompetenz voll einbringen kann.

Melchior Kalbermatten, Direktor Verkehrsverband Wallis



Für den Tourismus im Kanton Bern haben die Neuwahlen keine wesentliche Verstärkung gebracht. Alle direkt im Tourismus tätigen Kandidaten (Hotellerie, Gastronomie, Ver-

kehrverbände, usw.) landeten im Hintertreffen. Offen bleibt die Frage, ob es sich beim Kampf um die Wählergunst zu wenig lohnt, für den Tourismus im Kanton Bern einzustehen. Vielleicht kam auch die Studie über die touristische Wertschöpfung im Kanton Bern einige Wochen zu spät...

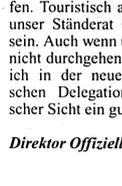
Tröstlich bleibt einzig, dass der Kanton Bern nun so oder so zwei Mitglieder weniger im Nationalrat hat, dafür nun aber ebensoviele neue «Auswärtige» nicht nur im Bundeshaus sitzen, sondern auch in Bern übernachten und entsprechende Logiernächte (hoffentlich in Hotels) produzieren werden.

Walter Rüssli, Direktor Verkehrsverband Berner Mittelland



Soweit man das heute sagen kann, haben die Wahlen die touristische Interessensvertretung in Bern nicht verändert. Bei den beiden bürgerlichen Nationalräten Christoph Eymann und Johannes Randegger habe ich volles Vertrauen, dass sie mit der Materie vertraut sind und wissen, worum es im Tourismus geht. Ebenso hat sich auch Helmut Hubacher von der SP für unsere Anliegen eingesetzt. Sein neu gewählter Parteigenosse Remo Gysin fiel dagegen vor Jahren durch die wenig sinnvolle Idee auf, den Posten des Verkehrsdirektors abzuschaffen. Touristisch auf gutem Weg scheint unser Ständerat Gian-Reto Plattner zu sein. Auch wenn unsere Wahlvorschläge nicht durchgehend befolgt wurden, sehe ich in der neuen Basel-Städtischen Delegation aus touristischer Sicht ein gutes Potential.

Hans-Peter Rhyhner, Direktor Offizielles Verkehrsbüro Basel



Eine erste Beurteilung der Liste der Gewählten lässt aus touristischer Sicht keine Euphorie aufkommen. Kein Touristiker, Hotelier oder Transportunternehmer hat die Hürde geschafft.



Berner Oberland Tourismus freut sich über das erfolgreiche Abschneiden von Hanspeter Seiler, Präsident der IG 3.Schiene/Golden Pass und Freund des oberländischen Brauchtums sowie Hansueli von Allmen, der als Stadtpräsident von Thun sich auch mit touristischen Fragen befassen muss. Andererseits bedauert BOT die Nichtwahl seines Präsidenten Erwin Walker. Tourismus-Probleme sind mit der Politik extrem vernetzt.

Heinz Probst, Direktor Schweizer Hotelier-Verein

Die kürzlich erschienene Studie «touristische Wertschöpfung im Kanton Bern» hat den grossen Stellenwert unseres Wirtschaftszweiges untermauert. Es ist jetzt an uns Touristiker, alle National- und Ständeräte/innen für unsere Anliegen zu sensibilisieren und mit ihnen rechtzeitig Sachfragen ins richtige Licht zu rücken.

Walter Twerenbold, Direktor Berner Oberland Tourismus



In der touristischen Ostschweiz verändern sich die politischen Kräfte nicht wesentlich. Im Nationalrat hat sich das Gewicht leicht nach rechts verschoben, in dem SVP und FPS drei Sitze zu Lasten LdU, Grüne und CVP dazugewinnen konnten. Aus touristischer Sicht ist die Wiederwahl von Ständerat und Regierungsrat Kaspar Rhyner, Präsident Tourismusverband Ostschweiz, und die Wahl von Ständerätin Erika Forster sowie Nationalrat Hans-Werner Widrig, die beide in touristischen Funktionen auf lokaler Ebene aktiv waren, zu erwähnen. Diese Parlamentarier sind sich der Bedeutung des Tourismus bewusst und werden sich auf nationaler Ebene für unsere Interessen engagieren. Es wird unsere Aufgabe sein, die weiteren Neugewählten auf die besonderen Anliegen des Tourismus aufmerksam zu machen.

Alberto Vonaesch, Direktor Tourismusverband Ostschweiz



Die Wahlen haben aus Sicht der Hotellerie und des Tourismus keine grossen Veränderungen gebracht. Die parteipolitischen Verschiebungen dürfen nicht überbewertet werden. Weder linke noch rechte Parteien sind Garanten für eine wirkungsvolle Tourismuspolitik. Die Erneuerung des Parlaments – über 70 Ratsmitglieder wurden neu gewählt – bedeutet aber auch eine Chance für unsere Anliegen. Es gilt jetzt, mit den «Neuen» möglichst rasch in Kontakt zu treten und sie über die Bedeutung des Tourismus und die relevanten Sachgeschäfte zu informieren. Wir hoffen dabei, dass alle Parlamentarierinnen und Parlamentarier jene Offenheit und Unvoreingenommenheit an den Tag legen, die sie den Wählern vor der Wahl versprochen haben.

Heinz Probst, Direktor Schweizer Hotelier-Verein



Die Kompatibilität unserer Heartware spürt man auch beim neuen Preiskonzept.

Arbeiten Sie am wirtschaftlichsten mit möglichst billiger Hard- und Software?
Error!

Sie arbeiten am wirtschaftlichsten mit einem Partner, der Ihnen mit viel Heartware die genau passende EDV-Lösung installiert. Und Ihnen nur gerade die Komponenten berechnet, die Sie in Anspruch nehmen.

Womit auch schon das Prinzip des neuen, modularen, transparenten Preiskonzepts von Traviswiss umschrieben wäre.

Natürlich gehören zum Prinzip ein paar Feinheiten. Sie sind gerade für kleinere Reisebüros mit Wachstumspotential interessant.

Weil Ihre EDV-Lösung nur so gut ist wie Ihr EDV-Partner, sollten Sie jetzt gleich 01/815 36 36 anrufen.

TRAVISWISS

Funktioniert's menschlich, funktioniert's auch technisch.

Traviswiss ist Ihr Schweizer Partner für Galileo, das weltweit führende Computer-Reservationsystem.

Am Sonntag geht die «Wintersonne» auf

Am kommenden Sonntag läutet Schweiz Tourismus offiziell den Winter ein. Die Werbung ist in wirtschaftlich schlechten Zeiten noch wichtiger als sonst. Deshalb wird die Kampagne «Wintersonne» spektakulär auf dem Jungfrauoch lanciert. Rund 350 eingeladene Medienvertreter und VIPs aus der ganzen Welt sollen für ein anhaltendes Echo sorgen.

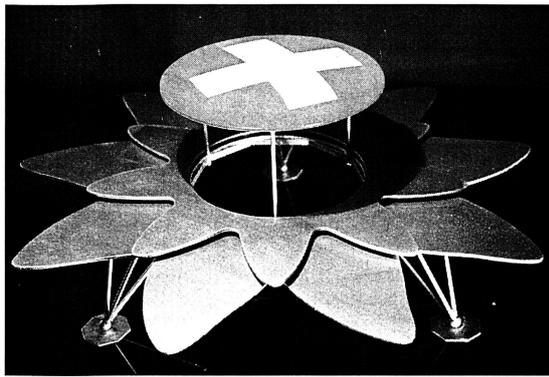
SAM JUNKER

Während der vergangenen zwei Jahre warb der Schneemann für Winterferien in der Schweiz: Der Riesenschneemann von Saas Fee für den Winter 1993/94, die Schneemannfamilie von Arosa für die Saison 1994/95. Der medienrätliche Grossanlass als «Knalleffekt» zum Winterrauftakt wird beibehalten, der Schneemann jedoch, der auch das alte SVZ-Logo verkörperte, als Werbeträger abgelöst. Das neue Leitmotiv ist die Wintersonne, mit der auch dem neuen Logo von Schweiz Tourismus (ST) Rechnung getragen wird. Von den Assoziationen

zur Sonne wie Leben, Natur, Wärme – aber auch Lebensfreude und Aktivität – soll natürlich profitiert werden. Das Leitthema der neuen Kampagne ist Gastfreundschaft, im Tourismus selbstverständlich.

Der Sonnentisch

Visuell symbolisiert werden Leitmotiv und Leitthema mit einem riesigen Sonnentisch für Begegnung, Unterhaltung, Speis und Trank. Er stellt das Kernelement der Kampagne dar. Damit die Kurorte den Sonnentisch überhaupt aufstellen können, ist man von der Grundidee eines einzelnen gigantischen Tisches weggekommen und setzt nun eine ganze Anlage mit Bühne und 20 kleineren Tischen von immerhin vier respektive sechs Metern Durchmesser ein. Sie stellen das ST-Logo, die Goldblume oder eben die Wintersonne dar. Diese Tische werden dann in den sich an der Kampagne beteiligenden Winterkurorten während der ganzen Saison für verschiedene Anlässe und Festivitäten eingesetzt. Nach der Lancierung der Kampagne auf dem Jungfrauoch jedoch, wird die gesamte Tischanlage vom 23. bis 28. November vorerst Blickfang an der IGEHO (Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsverpfle-



Der Sonnentisch stellt die Goldblume, das ST-Logo dar und steht für Begegnung und Unterhaltung der Schweiz-Besucher. Foto: Schweiz Tourismus

gung, Hotellerie und Restauration) in Basel sein.

Schnuppern im Dezember

Weiteres wichtiges Element der Werbekampagne Wintersonne sind die Schnupperangebote: Preisgünstige Schnupperwochenende vom 8. bis 10. und 15. bis 17. Dezember. So sollen möglichst viele Gäste aus In- und Ausland Winterferien in der Schweiz auch wirklich erleben können. Die Angebote enthalten neben Übernachtungen, Ski- und Wanderpass sowie Sportkurse auch Aktivitäten rund um den Sonnentisch. Am Schweizer Tourismustag in Genf (30./31. August) wurden die Winterkurorte angehalten, die Aktion zu unterstützen und entsprechende Angebote auszuarbeiten. 23 Orte (siehe Kästen) haben sich zur Teilnahme entschlossen. Die Preise bewegen sich je nach Hotelkategorie bei durchschnittlich 200 bis 300 Franken, wobei das günstigste für 70 Franken aus Villar-sur-Ollon, das teuerste für 451 Franken aus Arosa kommt.

Ein Prospekt mit den Schnupperangeboten dient gleichzeitig zur Information der Gäste und der Imagebildung des Wintertourismus in der Schweiz. Er wird von ST und den Partner im In- und Ausland verteilt. Bei der Werbekampagne wird von der Partie sind zudem 14 Schweizer Unternehmen als Partner (siehe Kästen), die entweder direkt am Tourismus beteiligt sind oder aber sich von der Kampagne willkommen Werbung versprechen.

Aufgang der Wintersonne

Um die «Wintersonne» weltweit ins Gespräch zu bringen, steigt am kommenden Sonntag, 29. Oktober, der Lancierungsevent mit rund 350 Gästen auf dem Jungfrauoch. Eingeladen sind zahlreiche Medienvertreter, vor allem aus den ST-Hauptmärkten. Pro Zielland kommt zudem mindestens ein VIP sowie ein ST-Vertreter. Aus der Schweiz werden Persönlichkeiten aus Wirtschaft und Kultur anwesend sein und natürlich die Verkehrsdirektoren aus den Kurorten, die sich an der Kampagne

beteiligen, sowie Vertreter der Sponsoren und Partner mit Gästen. Mitglieder der Skinationalmannschaft der Schweiz tragen zur Attraktivität des Anlasses bei. Den offiziellen Teil wird Bundesrat *Adolf Ogi* mit einer Begrüssung eröffnen. Den Gästen werden nicht nur die verschiedensten Wintersportarten und -Aktivitäten auf dem Aletschgletscher vorgestellt, sie werden sie nach Wunsch auch selbst erproben können. Serviert wird das «Sonnenfondue», am Top of Europe können sich die Gäste am Rühren im weltgrößten Fonduecaquelon beteiligen. Den Medien, die auf dem Jungfrauoch nicht dabei sind, werden Pressemappen zugestellt. Über Satellit wird den TV-Stationen zudem ein eigens dafür produzierter Newsbeitrag zur Verfügung gestellt.

Schweizer Kurorte mit Schnupperangeboten

Folgende 23 Schweizer Winterkurorte beteiligen sich aktiv an der Werbekampagne «Wintersonne» und haben Schnupperangebote bereitgestellt: **Graubünden:** Arosa, Klosters, Oberengadin, Samnaun, Savognin; **Ostschweiz:** Flumserberg; **Zentral-schweiz:** Engelberg; **Berner Oberland:** Adelboden, Beatenberg, Grindelwald, Gstaad-Saanenland, Lenk, Mürren, Wengen; **Gefersgebiet:** Villars-sur-Ollon; **Wallis:** Aletsch mit Bettmeralp, Fiesch, Riederalp, Grächen, Leukerbad, Saas-Fee, Veysonnaz

Die Partner: SBB, Swissair, Schweizer Hoteller-Verein, Schweizerischer Verband der Seilbahnunternehmungen, Schweizer Skiverband, swissrent a ski, Swiss Snowboard Association, American Express, Gastoswiss, Schweizerischer Skischulverband, Tiger Käse, Schweizerische Käseunion. Am Eröffnungsanlass beteiligen sich die Jungfrauochbahnen und Berner Oberland Tourismus als Partner. S/



Schnee am Covent Garden

Im Rahmen der ST-Grossbritannien-Kampagne «Switzerland Live» brachte Jacques de Watterwil von der Schweizer Botschaft die Idee eines Snowboard-Anlasses in London ein. Schweiz Tourismus erkannte den grossen Werbeeffekt eines solchen Spektakels und organisierte den ersten Snowboard Cup in Grossbritannien. Er findet am Samstag, 28. Oktober statt, nicht irgendwo auf dem Land, sondern am

Covent Garden, mitten in London. Eine 50 Meter lange, sieben Meter breite gebaute Piste wird mit echtem Schnee versehen. 36 erfolgreiche internationale Snowboarder, darunter vier Damen, bestreiten den Snowboard Cup am Covent Garden. Der Sportanlass nach den Kriterien des Internationalen Snowboard-Verbandes wird unterstützt von Sportorganisationen aus der Schweiz, Swissair, Swatch und dem Snowboard-Outlet-Hersteller Gotcha. Der Snowboard Cup stellt den Höhepunkt der Schweizerwochen am Covent Garden vom 23. Oktober bis 5. November dar, wo während dieser Zeit

Railtour Suisse

5-Prozent-Zunahme der Schweiz-Reisen

Railtour Suisse kann, was der Schweizer Tourismus als Ganzes nicht vermag: Der Veranstalter weist ein positives Schweiz-Ergebnis per Ende Oktober aus. 5,1 Prozent mehr Schweiz-Reisen wurden gegenüber dem Vorjahr verkauft. Ausserdem feierte Railtour dieser Tage die 100 000ste Buchung dieses Jahres.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Die Zwischenergebnisse von Railtour Suisse per Mitte Oktober können sich sehen lassen: Total hat der Veranstalter dieses Jahr 14,8 Prozent mehr Passagiere gezählt als 1994. «Dabei konnte die allgemeine Tendenz, dass die Umsätze pro Passagier sinken, im laufenden Jahr bei uns aufgehoben werden konnte», wie Railtour-Direktor René Keller zufrieden

ausführt. Von den eben erst gefeierten 100 000 Passagierinnen respektive verkauften Reisen entfällt bei Railtour das Gros auf Städtereisen (65 200); hier kam es 1995 mit einem Plus von 22,8 Prozent auch zur besten Zuwachsrate. Die Schweiz-Reisen stellen mit 22 800 Kunden und einem Zuwachs von 5,1 Prozent bereits die zweite Säule in Railtours Umsatz- und Gästebereich. Gemäss Werner Schindler, Bereichsleiter Zentral- und Nordeuropa, sei dabei die Unterscheidung zwischen Inland- und Incoming-Geschäft fast nicht zu bewerkstelligen: «Ist eine Buchung aus Zürich oder Interlaken mit einem japanischen Namen Inland oder Incoming? Zahlreiche ausländische Individualreisende buchen nämlich erst, wenn sie sich in der Schweiz befinden». Explizit seien etwa 2000 Gäste dem Incoming zurechenbar. Dieser Markt ist demnach noch eine Aufbauposition. Etwa 13 000 Paxe buchen ein Angebot aus dem Programm «Bahn

+ Hotel». Durch das zunehmende Engagement in der Schweiz hat sich Railtour sein Risiko somit nivellieren können. Erstmals in der Geschichte des Veranstalters wurde die Grenze von 100 000 Kunden innerhalb eines Jahres

überschritten. Die Jubiläumsbuchung wurde im Reisebüro Marti in Bern gefertigt. Sabine Probst von Marti, die die Buchung entgegennahm, erhielt denselben Betrag als Barscheck, der Gast reist selbstverständlich gratis.



Railtour-Chef René Keller schneidet sich ein Stück vom TGV-Bahnreisekuchen ab. Foto: Alexander P. Künzle

Ein Drittel Gleichgültige

Im Tessin schätzen vor allem die älteren Einheimischen die Präsenz der Gäste, während die jüngeren sich eher zurückhaltend äussern. Das zeigen erste Resultate einer Umfrage der Ente Ticinese per il Turismo (ETT) im Rahmen der Aktion «SimpaTia». Da die Qualität des Gästekontakts einer der wichtigsten Pfeiler zur Förderung des Tourismus ist, hat die ETT anfangs Jahr eine Sensibilisierungsaktion lanciert. Mit einer Umfrage im März und April bei den Leistungsträgern und bei verschiedenen Schulklassen wollte man die Meinung der Bevölkerung erfassen. Unter den 402 befragten Personen sind viele im Tourismus tätig. 52 Prozent der Befragten äussern sich zufrieden über die Anwesenheit der Touristen, 36,8 Prozent sind gleichgültig. Das Ziel der Aktion «SimpaTia» ist die Dienstleistungs- und Empfangsqualität zu steigern, ohne grosse Investitionen zu tätigen. Bei der Umfrage wurden auch 434 Touristen befragt. Mehr als die Hälfte beurteilten den ersten Kontakt in touristischen Betrieben wie etwa Restaurants als gut. Im Gegensatz dazu zeigten sich 20 Prozent der Touristen nur zufrieden über den Kontakt mit den Hoteliers. Die Kontakte zur Bevölkerung, zu regionalen Tourismusbüros, zur SBB und zum öffentlichen Verkehr allgemein, wird als wesentlich schlechter beurteilt. Die Touristen werfen den touristischen Leistungsträgern vor, zu wenig verfügbar zu sein und einen menschlichen Kontakt vermischen zu lassen. Diese Umfrage ist im Tessin die erste dieser Art seit 1974. sda/r

«Reisemarkt Schweiz»

Anmeldetermin läuft ab

Die seit 1993 fehlende Befragung «Reisemarkt Schweiz», die grösste Befragung über das Reiseverhalten der Schweizer Bevölkerung, wird wieder durchgeführt (siehe Nr. 35 vom 31. August). In Zusammenarbeit mit Schweiz Tourismus befragt das Institut für Tourismus an der Hochschule St. Gallen in zwei Wellen 5000 Personen aus 2000 Haushalten aller 26 Kantone nach ihren Ferienreisen im Sommer- und Winterhalbjahr. Die Resultate der Erhebung werden im Herbst 1996 präsentiert. Touristische Regionen und Organisationen, die im Rahmen dieser Erhebung Zusatzfragen stellen lassen wollen, müssen ihr Interesse umgehend anmelden. Die ordentliche Anmeldefrist läuft am 27. Oktober ab. Auskünfte erteilt H.P. Schmidhauser an der Hochschule St. Gallen, Telefon 071 30 25 25, Fax 071 30 25 36.

REKLAME

Gerhard Lehmann, Hotel Bernerhof, Kandersteg, profitiert von:

FIDELIO
Frontoffice vom Hotelspezialisten

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

Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

**Vom Bittsteller zum Partner –
der richtige Umgang mit Banken**

Datum/ Kursort: 21. November 1995, Luzern
Kurszeit: 9.00 bis 12.00 Uhr
Referent: Thomas Bruppacher, Herisau
Teilnehmer: UnternehmerInnen
Kursziel: Tips für den erfolgreichen Umgang mit Banken. Raster zur Erstellung eines Kreditgesuches anwenden lernen, Finanzierungsgrundsätze kennenlernen.
Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 94.– (inkl. MwSt)
Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 110.– (inkl. MwSt)

**Die Liquidität –
Der Atem der Unternehmung**

Daten/ Kursorte: 21. November 1995, Luzern
Kurszeit: 14.00 bis 17.00 Uhr
Referent: Thomas Bruppacher, Herisau
Teilnehmer: UnternehmerInnen
Kursziel: Bedeutung der Liquidität erkennen. Einflussfaktoren definieren, welche die Liquidität beeinflussen. Liquiditätsplanung erstellen.
Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 94.– (inkl. MwSt)
Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 110.– (inkl. MwSt)

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

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

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

Ein abwechslungsreicher und vielseitiger Beruf in einer lebhaften Branche. Im Team des Hotelbetriebes kommen der Hotelsekretärin oder dem -sekretär wichtige Aufgaben zu. Empfangen und Informieren der Gäste. Führen der Reservationskontrolle und der Gästebuchhaltung. Gestalten von Tageskarten und vieles mehr.
Wenn Sie mehr über diesen Beruf und unsere Hotelhandelskurse wissen wollen, senden wir Ihnen gerne unsere ausführliche Dokumentation. Auf Ihren Wunsch vereinbaren wir auch eine persönliche, unverbindliche Beratung.



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

Bar-Fachschule
Kaltenbach
Inhaberin: Michèle Galmarini

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

Laufend Tages-, Nachmittags- und Abendkurse für Weiterbildung, Umschulung und Privat.
Kostenlose Stelleninformation.
Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich
Tel. 01/261 00 66 (Mo-Fr 08.00–18.00 Uhr)

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

Italienisch in Italien

Spezialkurse für Hotellerie und Gastgewerbe in Florenz / Siena / Rom
Unterlagen/Beratung A.+R. Frischknecht
Isenacher 13, 8712 Stäfa, Tel. 01 926 39 58

**ENGLISCH LERNEN
IN AUSTRALIEN**

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

Unverbindliche Beratung und Auskunft gibt Ihnen:
St. Mark's International College
André Gobat, 6390 Engelberg
Telefon 041 94 30 13
Fax 041 94 43 28

Sie wollen im Reisebüro arbeiten? Wir bilden Sie aus!

Verlangen Sie das Kursprogramm für Ein- und Umsteiger.

Schweizerische Reisefachschule
Mühlemattstrasse 56, 5001 Aarau
Tel. 062-837 65 65 / Fax 062-837 65 69

Weiterbildung SHV

Ein Qualitätsfaktor

INTERNATIONAL EFA QUALITY IHR ERFOLG LERNE ENGLISCH IN ENGLAND

Noch nie so günstig!

Südlich von London, direkt am Meer

- Spezielle Fachkurse für Hotellerie
- Allgemeine Sprachkurse in kleinen Klassen
- Eintritt jederzeit möglich
- Intensive Vorbereitungskurse für First Certificate, Advanced and Proficiency
Beginn: 25.3. bis 13.6. und 9.9. bis 12.12.1996

Gratisbroschüre und individuelle Beratung bei:
I. Herzog, St. Karl-Strasse 54
6004 Luzern, Telefon 041 22 48 86
P 78246/243404

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

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme an unserem nächsten

Food and Beverage Kurs
vom 20. November - 8. Dezember 1995

Gerne senden wir Ihnen dazu die nähere Unterlagen.

PRO LINGUIS
Beratungsstelle für Sprachkurse im Ausland

Weltweit günstige Sprachschulen. Bestellen Sie unsere Unterlagen mit den Originalpreisen der Schulen. Unsere Beratung ist kostenlos.

Bergstr. 60, 8706 Meilen, Fax 01/923 62 42
Tel. 01/923 72 72

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

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

Sprachausbildung

Intensiv-, Ferien-, Diplomkurse für Anfänger und Fortgeschrittene

England • USA • Australien
Neuseeland • Frankreich • Italien

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

Neu! Neu! Neu! Neu!

Das 30-Franken-Schnupperabonnement für Neuleser



Was ist zu tun?
Talon ausfüllen, 30-Franken beilegen, alles in ein Kuvert verpacken, frankieren und an folgende Adresse senden:

hotel + tourismus revue
Abonnementsdienst
Postfach, 3001 Bern

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

Weiterbildung SHV		Hotel-Handelsschulen SHV	
– Bern	031 370 41 11	– Bern	031 370 41 11
– Lausanne	021 320 03 33	– 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		Ecole hôtelière SSH de Lausanne	
– Deutsche Schweiz	031 370 41 11		021 785 11 11
– Suisse Romande	027 320 03 32	Höhere Gastronomie Fachschule SHV Thun	
– Tessin	091 826 20 38		033 21 55 77
Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG		SHA Hotel Management School «Les Roches» Bluche	
– Schulzentrum Weggis	041 93 29 29		027 41 12 23

Weiterbildung SHV

Ein Erfolgsfaktor

Ab der nächsten Woche finden Sie die *hotel + tourismus revue* für drei Monate in Ihrem Briefkasten.

Absender:

Name/Vorname: _____

Beruf/Position: _____

Strasse/Nr.: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

Künstlerhäuser werden touristisch genutzt

Frankreich setzt touristisch auch auf den Klang berühmter Namen. Tourismuspolitiker haben den Wert der Häuser verstorbener Künstler erkannt und machen sie vermehrt zu Museen. Geburts- und Todestage von Malern und Schriftstellern sind schliesslich regelmässig Anlass für thematisch orientierte Tourismusjahre, die die Zahl der Besucher anschwellen lassen.



Das Arbeitszimmer von Claude Debussy erinnert an Leben und Werk des Komponisten. Foto: Katja Hassenkamp

KATJA HASSENKAMP, PARIS

Nach der Wein-, der Schlösser- und der Cidrestrasse wurde in Frankreich inzwischen auch die «Route des Peintres» und die «Route des Musiciens» angelegt. Was als lose Rundfahrt begann, ist oft zur ausgeschilderten Route avanciert und schliesst die Besichtigung von Künstlerhäusern ein.

In ganz Frankreich können allein 100 Schriftstellerhäuser – Geburtshäuser, Landsitze, Alterssitze... und zahlreiche Maler- und Musikerleiben besichtigt werden. In und um Paris ist die Auswahl besonders gross. Die Palette reicht vom Wohnhaus des Schriftstellers Honoré de Balzac, über die Villa des Brillanten des alten Bildhauers Auguste Rodin, bis zum Atelier von Jean Arp, Maler und Bildhauer, und der letzten Bleibe von Schriftsteller Louis Aragon.

Auf Spenden angewiesen

Die verantwortlichen Tourismuspolitiker, aber auch die Stadtveräter scheinen plötzlich den Wert solcher Objekte zu erkennen und zufriedensstellende Besucherzahlen geben ihnen Recht. Doch

meist reichen die öffentlichen Gelder nicht aus und so wurde zum Beispiel die Terrasse der Maison Fournaise, wo Auguste Renoir sein berühmtes «Déjeuner des Canotiers» gemalt hat, mit amerikanischen Spenden renoviert. In vereinzelten Fällen versuchen Privatleute Erinnerungsstätten wieder aufleben zu lassen, sind dabei aber nicht immer glücklich, wie das Beispiel der Auberger Ravoux in Auvers-sur-Oise zeigt, wo Vincent van Gogh die letzten Tage seines Lebens verbracht hat. Zu sehr an der Rentabilität orientiert, vermittelt die Auberger Ravoux den Eindruck einer

Touristenfalle, und weder die Atmosphäre des Bistrotts noch die leere Dachkammer und auch nicht die wenig sprechende Diashow werden dem grossen holländischen Maler gerecht. Ganz anders die Auberger Ganne in Barbizon, wo bemalte Schränke und Wände tatsächlich verdeutlichen, wie die jungen Landschaftsmaler hier hausten, die ihren Vorbildern Camille Corot, Jean-François Millet und Théodore Rousseau in dem Wald von Fontainebleau nachgezogen waren. Auch im Geburtshaus des Komponisten Claude Debussy in St. Germain-en-Laye erhält man echte

Einblicke in Leben und Werk des Komponisten.

Erhaltenes Ambiente

Die Bleibe von Maurice Denis, ebenfalls in St. Germain, ist zum Museum avanciert und dennoch haben Garten und ehemalige Priorat sich ein Ambiente zu bewahren gewusst, das den Symbolisten gegenwärtig macht. Und auch im Prachtsschloss von Monte Cristo, das unlängst vollständig renoviert wurde – das sogenannte «maurische Zimmer» mit Unterstützung des marokkanischen Königs – ist die Persönlichkeit des rastlosen

Schriftstellers Alexandre Dumas stets präsent.

In der «Roseraie» scheint André Derain sogar nur um die Ecke gegangen zu sein, die Pinsel sind hingeworfen und der Hut hängt noch an der Staffelei. Das Haus ist in Privatbesitz und wird mit ganz wenig Geldern allmählich renoviert. Es ist zugleich das Wohnhaus der jetzigen Besitzer und daher auch nur beschränkt zu besichtigen – jeweils am letzten Wochenende des Monats. Dennoch ist gerade diese Künstlerbleibe das authentischste Beispiel im Grossraum Paris.

Fazit: Wer auf Massentourismus setzt, wird oft notwendiges Ambiente zerstören. Künstlerhäuser sind etwas für Liebhaber, die dann allerdings zahlreich anreisen können, wie die 100 000 jährlichen Besucher der Maison Victor Hugo beweisen.

Emile-Zola-Haus in Schwierigkeiten

Wie präkar die touristische Nutzung von Künstlerhäusern sein kann, zeigt das Beispiel des Wohnhauses von Emile Zola. Nach seinem Tode hatte die Witwe Zola das Haus der staatlichen Krankenhausverwaltung vermacht, die bisher jährlich 120 000 FF zusteuerte, nun aber diese Subvention einstellen will. Dadurch ist die Existenz des Hauses bedroht. Das Kulturministerium zeigt sich nicht interessiert, das Département hat keine Gelder und bereits die Häuser von Aragon, Debussy, Denis... zu unterhalten. Bleibt die private Initiative – die Vereinigung der Freunde von Zola hat zu Spenden aufgerufen, um das Haus in Medan zu retten. HAS

BÖRSENSPIEGEL OKTOBER

Wenige Änderungen bei Bergbahn-Werten

Der Bergbahn-Index notierte per Oktober fast unverändert gegenüber dem Vorquartal. Die bekannten Anlagepapiere haben keine grösseren Veränderungen erlitten. Immerhin haben einige grössere Bahnen dieses Jahr auf die Ausschüttung einer teilweise während langer Jahre üblichen Dividende verzichtet.

MEINRAD G. SCHNELLMANN*

Von den bekannten Bergbahn-Werten haben viele nur geringfügige Veränderungen erlebt; es sind dies unter anderem:

- Bergbahnen Crap Sogn Gion
- Davos-Parsonn-Bahnen
- Diavolezza-Bahn
- Gondelbahn Grindelwald-Männlichen
- LSB Klosterg-Gotschnagrat
- LSB Surlej-Silvaplana-Corvatsch
- Schilthornbahn
- Bergbahnen Engelberg-Trübsee-Titlis

→ Etwas Haare lassen mussten die Arosa Bergbahnen, die eine Halbierung der Dividende bekanntgaben. Der Kurs reduzierte sich demzufolge von 1500 auf 1325 Franken. Ebenfalls fiel der Namenwert von 390 auf 350 Franken zurück.

→ Unbegreiflicherweise hat auch die Pilatusbahn-Gesellschaft eine Reduktion des Aktienkurses von 750 auf 675 Franken erlitten. Die Tochtergesellschaft der substanzkräftigen Pilatusbahn, die Kransereggbahn wird Investitionen von 22 Millionen Franken tätigen.

→ 10 Prozent des Börsenkurses verloren die LSB Wengen-Männlichen, die die übliche Dividende von 5 Prozent ausfallen liess. Der Kurs liegt bei 265 Franken.

→ Auf erneut gute Nachfrage stiegen die Werte der Bergbahnen Disentis, die zum Kurs von 1200 Franken gute 4 Prozent rentieren. Das verkaufte Parkhotel Baur dürfte das seinige zur Nachfrage beigetragen haben.

→ Gestützt auf den schlechteren Geschäftsgang mussten die Klosterg-Madrisa Bergbahnen die Dividende für das Geschäftsjahr 1994/95 ausslassen. Der PS liegt mit 175 Franken Brief in der Offerte. Erstaunlicherweise werden die Inhaberwerte immer noch bei 750 Franken gesucht.

→ Grösseres Volumen wurde erneut bei den Adeboden-Silleren Bahnen festgestellt, die bei 350 Franken aus dem Markt genommen wurden. Der 500-Franken-Titel weist einen geschätzten Substanzwert von über 1000 Franken auf.

→ Auf knapp unter dem Jahreshöchst verkehren immer wieder die Werte der Parkhotel Waldhaus Flims AG, die bei 1050 Franken gehandelt werden. Auch hier lassen sich die erhöhten Kurse gestützt auf Ertrag und Substanz mehr als rechtfertigen.

→ Auf Höchstkursen bewegen sich die Werte der Bad Schinznach AG, die kürzlich 10 Prozent über dem Nominalwert gehandelt wurden. Der Wert liegt bei 425 Franken Geld und 450 Franken

Brief. Der ausgezeichnete Geschäftsgang und die erstmalige Dividendenzahlung sowie der grosse Substanzwert lassen die Avance der Aktie mehr als rechtfertigen.

→ Infolge des schlechten Geschäftsganges blieben die Kongresshaus Zürich-Werte ohne Nachfrage, und der 1000 Franken Titel wird derzeit bei 750 Franken offeriert.

Ruhe bei den Casinos

Etwas ruhiger ist es um die Casino-Aktien geworden.

→ Die Kongress- und Kursaal AG Bern wurde kürzlich noch bei 2300 Franken umgesetzt, was einen absoluten Höchstkurs bedeutet.

→ Für die Kursaal Casino AG Luzern wurden über 1000 Franken, für den Nominal-Titel 500 Franken bezahlt. Vieles dürfte in den Casino-Aktien bereits vorweggenommen sein, muss sich doch das «Grand Jeu», das erst in etwa zwei Jahren in der Schweiz Einzug hält, erst bewähren.

Die Airlines restrukturieren

In einem günstigen Zinsumfeld kletterte der SPI auf ein neues Hoch – der Rückstand gegenüber anderen Ländern wurde damit endlich aufgeholt. Die Meinung, dass es nach diesem Rekord zu deutlicheren Gewinnmitnahmen kommt, teilen nicht viele: nach wie vor strömt ausländisches Geld in die Schweiz. Die negative Seite dieser Kapitalflucht in Form des superfesten Frankens ist immer krasser zu spüren: nicht zuletzt der Tourismus kann davon ein Lied singen.

WERNER LEIBACHER

Wer in der Tourismus-Branche investiert hat, verfolgt wohl, was in der US-Airline-Industrie vor sich geht. Dort hat die sechstgrößte Airline USAir, die seit Jahren defizitär fliegt, die beiden Branchenriesen American Airlines und United Airlines eingeladen, sich Gedanken über eine Zusammenarbeit – lies: Übernahme – zu machen. Dabei sind die Gespräche nicht nur eine Sache zwischen USAir und den beiden Grossen der Branche: involviert ist auch British Airways, die seit 1993 mit 24,6 Prozent an USAir beteiligt ist. Und der britischen Gesellschaft könnte es nicht unwillkommen sein, ihr Aktienpaket, auf dem sie im letzten Frühjahr eine Abschreibung von 200 Millionen US-Dollar vornehmen musste, wieder loszuwerden. Die Börsenreaktionen fielen nicht allzu gross aus. Eindeutiger Gewinner der sich anbahnenden Strukturreform in der amerikanischen Aviatik waren British Airways, American Airlines gingen tiefer um, während sich United erneut verbessern konnte.

Auch in Europa ging es den Airlines nicht besonders gut. Zurückgenommen werden musste vor allem Swissair. Die neuesten Preiskaktionen für Transatlantikflüge und – in der Business Class – Richtung Fernost werden zwar die Flugzeuge besser auslasten, aber letztlich kaum zum Ertrag der Gesellschaft beitragen. Leicht verbessert haben sich die Werte der Crossair. Dies verwundert eher, angesichts des doch recht zurück-

haltenden Zwischenberichts (siehe htr Nr. 41 vom 12. Oktober) und der zusätzlichen Kosten durch die Integration des Balaïr/CTA-Geschäfts.

Danzas-Verkauf ohne Echo

Wenig Börsenecho hatte der Verkauf des Danzas-Reisegegeschäfts an Kuoni und Imholz. Die wenigen Franken Kursgewinn bei Kuoni sind wohl eher zufällig. Auch Kühne & Nagel trat an Ort; selbst die Emission von Call Warrants, die bis in den September 1996 laufen, brachte kein Leben in diesen Titel. Dagegen konnten sich Mövenpick I kräftig erholen und das Disagio gegenüber dem vorher favorisierten Partizipationschein merklich verkleinern. Hier spekuliert die Börse unverändert über eine Reduktion der Titelzahl (Inhaber, Namen, PS) und die Schaffung einer Einheitsaktie. Klar, dass sich dann die Kurse der einzelnen Kategorien einander annähern. Aber noch ist man nicht soweit. Und noch wird sich der Börsenkurs weiterhin eher an der geschäftlichen Entwicklung orientieren als an möglichen Gedankenspielen bezüglich Titelkategorien. Und dieses geschäftliche Umfeld ist natürlich auch für Mövenpick (Rezession, Konsumzurückhaltung) nicht eben das beste, vor allem nicht im Stammland Schweiz.

REKLAME

Hotel Informatik mit Zukunft



Die bessere Lösung!

hoga!tex
Tel. 01/741 43 44
fennner
MITE GLOBE 1992
Fax 01/741 20 29

per 20. 10. 1995	Geld	Brief	+/- Vorm. Geld	Geld	Brief	+/- Vorm. Geld
Bahnen						
Arosa Bergbahnen AG, N*	330	350	-30	Standseilb. Zermatt-Sunegg AG, NI	775	-
Bergb. Crap Sogn Gion AG, Laax, N*	170	180	-10	Stätzerhorn AG, Churwalden, N	2100	-
Bergbahnen Flimsis, I	1150	1200	+50	Télévierrier SA, Martigny, I	500	600
Bergbahnen Flims, N*	205	210	+5	Torrenbalm AG, Leukerbad, I*	-	875
Bergbahnen Gstaad-Saanenland, N	20	30	+10	Zürchersee-Fähre Horgen-Meilen, N	5500	5700 +200
Bergbahnen Unterwasser, I	600	650	+50	Zürchersee-Schiffahrtsgesellschaft, I	100	110
BET Engelberg-Titlis, I*	930	940	+10	Übrige		
Davos-Parsonn AG, N*	390	410	+20	Bad Schinznach AG, Prior, N	425	450 +25
Diavolezza-Bahn AG, Pontresina, N*	2900	-	+100	Dolder Hotel & Verw. AG, Zürich, N	10000	10500
Furtschella-Bahn AG, Sils i. E., I*	190	-	-	Hotel Badrutts-Palace, St. Moritz, N	5300	-
Gondelb. Grindelwald-Männlichen, I*	1050	2050	+1000	Hotel Bernina AG, Samaden, NI	140	170
Hoch-Ybrig AG, I*	8	10	+2	Hotel Celerina, Cresta Pal., Celerina, I	450	-
Klosterg-Madrisa Bergbahnen AG	750	800	+50	Hotel Schweizerhof AG, Bern -A-, I	225	250
LSB Andermatt-Gemstock, NI	-	300	-300	KHE Konferenzzentrum Egerkingen AG, I	-	750
LSB Celerina-Salvuer, I*	690	720	+30	Kongress & Kursaal Bern AG, Bern, N	600	650 +50
LSB Fiesch-Egishorn, I*	590	610	+20	Kurhotel Lenkerhof AG, Lenk, N	-	150
LSB Klosterg-Gotschnagrat, NI*	1375	-	-	Kursaal Casino AG, Luzern, NI	850	+50
LSB Saas-Fee AG, NI*	1050	1100	+50	Park Hotels Waldhaus AG, Flims, N	1000	1050
LSB Saanenland AG, I	1700	1750	+50	Pro Untere- & Mitteltal SA, Fiesch, I	225	-
LSB Surlej-Silvaplana-Corv. AG, I*	1000	1050	+50	Raststätte N2 Uri, I	3350	-
LSB Wengen-Männlichen, N	260	290	+30	Raststätte Werdenberg, Sevelen, I	1200	-100
Metschbahnen AG, Lenk, I	300	330	+30	Seller Hotels Zermatt AG, Zermatt, N	625	675
Handro-Bergbahnen AG, Savognin, I	250	300	+50	Thermalbad Zurzach AG, I	900	960
Pilatusbahnges., Alpnach, Prior, I	675	700	+25			
Rigi Bahnen AG, Goldau, N	5	6,5	+1,5			
Sanis-Schwebeb. AG, Urnäsch, N	925	950	+25	Schlusssand 15. 10. 1995	124,91 Punkte	
Schilthornbahn AG, Mürren, N	820	840	+20	Schlusssand Vorperiode (15. 7. 1995)	126,96 Punkte	
Seilbahnen AG, Blatten, I	400	425	+25	Extremstände 1993/94 Tiefst/Höchst	112,96/127,90	
SGV Vierwaldstättersee, Prior, N	160	190	+30			
Sportbahnen Disentis AG, NI	1710	1750	+40			
Sportbahnen Fischea AG, N*	500	530	+30			

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

Betriebsrechtliche Grundstücksteigerung

Müller-Rufer Edith, geb. 1951, bei der Kirche, 3803 Beatenberg.

Im Grundpfandverwertungsverfahren gegen die oben erwähnte Schuldnerin gelangt am Freitag, 23. Februar 1996, 13.30 Uhr, im Hotel-Restaurant Regina, 3802 Beatenberg (Waldegg), folgende Hotel-Liegenschaft zur öffentlichen Versteigerung:

Beatenberg-Grundbuchblatt Nummer 458 (Hotel «Favorita»)

Wohn- und Geschäftshaus Nr. 193 A, Autogarage Nr. 193 C, Gebäudeplätze, Umschwung, 5,78 Aren; Ortsbezeichnung: bei der Kirche.

Liegenschaftsbeschreibung

Das Grundstück besteht aus einem Wohn- und Geschäftshaus und Gebäudeplätzen samt Umschwung im Halte von 5,78 Aren. Das Gebäude umfasst:

Erdgeschoss:

- Restaurant mit 34 Innen- und 50 Aussenplätzen
- Kleinküche mit Grossmikrowellenofen, Backofen, Gaskochdoppelheit, Salatkühler, usw.
- Keller, Getränkeraum, Büro
- Ausbau für ein Sälli (vorgesehen)

Obergeschoss:

- 3-Zimmer-Wirtwohnung mit grosser Küche
- 2-Bett-Zimmer Nr. 2 mit Dusche/WC/Balkon/TV
- 2-Klappbett-Zimmer Nr. 1 mit Waschtische/Balkon (brauchbar als Aufenthaltsraum/Sitzungen)
- Economat und Waschküche mit 2 x 5 kg Waschmaschinen und Tumbler, Wäschehänge

1. Stock:

- 2-Bett-Zimmer Nr. 5 mit Waschtisch
- 2-Bett-Zimmer Nr. 6, separater Raum mit Couch/Dusche/WC/Balkon/TV
- 2-Bett-Zimmer Nr. 7 mit Dusche/WC/Balkon/TV
- Wohnung Nr. 2:
- Zimmer Nr. 8 mit 2 Betten/Balkon
- Zimmer Nr. 10 mit 2-3 Betten
- Wohnzimmer mit Polstergruppe/Esstisch/Buffer/TV
- Küche mit Kühlschrank/TS und Esstisch, Badezimmer mit WC/Waschtisch/Badewanne-Dusche
- Die Zimmer sind auch als Hotelzimmer brauchbar (Gruppen)
- Etagen-WC und Dusche

2. Stock:

- 1-Bett-Zimmer Nr. 14 mit Zusatzklappbett/Waschtisch
- 1-Bett-Zimmer Nr. 15 mit Waschtisch
- 2/3-Bett-Zimmer Nr. 16 mit Waschtisch
- 2-Bett-Zimmer Nr. 17 mit Waschtisch
- 1-Bett-Zimmer Nr. 18 Nordseite mit Waschtisch
- Etagen-WC und Dusche
- 2 Personalzimmer

3. Stock:

- Dachboden (ausbaubar)

Anbau Nord-Garage:

- Werkstatt/Tankraum (13 000 Liter Öltank/Öl-Zentralheizung mit Combikessel für Warmwasser-Aufbereitung/im Gebäude)

Die Parzelle ist voll erschlossen und liegt laut Zonenplan der Gemeinde in der Hotel B Zone in der Nähe der Poststelle und Kirche. Die Liegenschaft wurde zirka im Jahre 1932 erbaut und wurde mehrmals ausgebaut und modernisiert. Die Aussichtslage für das Hotel ist sehr schön.

Betriebsamtliche Schätzung: Fr. 840 000.--

Zugehörig laut Inventar vom 1. 1. 1992 Betriebsamtliche Schätzung: Fr. 24 620.--

Die Verwertung erfolgt auf Begehren der Grundpfandgläubigerin im ersten bis sechsten Rang. Das Grundstück wird nach dreimaligem Aufruf des höchsten Angebotes zugeschlagen.

Das Lastenverzeichnis samt Steigerungsbedingungen und der Verkehrswertschätzungsbericht liegen ab 3. bis 12. Januar 1996 zur Einsichtnahme im Betriebsamt Interlaken, Schloss, 3800 Interlaken, auf.

Besichtigung der Liegenschaft nach telefonischer Vereinbarung, Telefon 036 22 25 19.

Es wird ausdrücklich auf die Bundesbeschlüsse über den Erwerb von Grundstücken durch Personen im Ausland aufmerksam gemacht.

Interlaken, 21. Oktober 1995

Betriebsamt Interlaken

R. Hitz, Vorsteher

P 80176/384644

Im Tessin neben Einkaufszentrum sehr gut eingeführt

Bar-Restaurant-Pizzeria

100 Plätze, Terrasse und grosser Parkplatz. Starke Besucher-Frequenz.

Gesundheitshalber zu verkaufen (Betriebsaktiengesellschaft ohne Immobilien).

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 155-737530 an Publicitas, 6601 Locarno.

P 80069/44300



Zu verpachten

Gastronomiebetrieb

Bar Restaurant exklusives kleines Spezialitätenrestaurant auf drei Etagen.

Starke Position mit klarem Konzept, bekannt, modern, gut eingeführt. Im Zentrum von St. Gallen. Eigenkapitalbasis 80 000.--

Im Auftrag unseres Mandanten suchen wir für diesen interessanten Betrieb einen Pächter mit Berufserfahrung. Wenn Sie über Rüstzeug, Engagement und Startkapital verfügen, setzen Sie sich mit Herrn Luchsinger in Verbindung. Telefon 071 522 246.

P 80226/384655

Chur - Arosa



Am Dorfeingang von Langies, an guter Aussichtslage und nur 8 km vor dem Weltkurort Arosa, verpachten wir ab Wintersaison 1995 an seriöses, erfahrenes Hotelier-Team das

Hotel-Restaurant

«zum Bahnhof»

im Ganzjahresbetrieb.

Es handelt sich dabei um einen Betrieb mit komfortablem Ausbau, zeitgemässer Infrastruktur und gut ausgestatteter Küche. Das Hotel verfügt über 10 Doppelzimmer mit Bad/WC bzw. Dusche/WC, das rustikale Restaurant über 45 Plätze und einen Saal für bis zu 120 Personen.

Einem initiativen, einsatzfreudigen Pächterpaar bietet sich damit eine solide Existenzgrundlage mit interessanten Ausbaumöglichkeiten.

Nähere Auskunft erteilt gerne

Telefon 081 22 31 35 während der Geschäftszeit.

P 80226/384652

Zu verkaufen

3 Musterzimmer

(Hotelzimmermöblierung)

in Eschen- und Buchen-Ausführung in verschiedenen Farbstellungen.

Auskunft bei:



Viktoria Werke AG
Möbelfabrik
Mühlgasse 18
6340 Baar

Telefon 042 34 53 16,
Herr Holzer verlangen.

80132/254975

Ontario in Canada

Zu verkaufen

Spezialitäten-Restaurant grosse europäische Stammkundenschaft

Es handelt sich um ein historisches Gebäude (alte Mühle mit See, Fluss und kleinem Kraftwerk) in ausgezeichnetem Zustand, an bester Tourismuslage und einer stark frequentierter Hauptstrasse.

Informationen und Unterlagen erhalten Sie vom Besitzer zwischen 20. Oktober und 18. November 1995 in der Schweiz unter Telefon 071 91 22 22.

79781/35556

Wir suchen modernes

Café/Restaurant

mit Alkohol an zentraler Lage, Basel und Umgebung.
Inventar ca. Fr. 30 000.--
Telefon 061 382 15 09

80242/384658

Zu verpachten/späterer Erwerb möglich, Nähe Langenthal im Oberaargau, Kt. Bern

Restaurant

Gaststube	60 Sitzplätze
Sälli	30 Sitzplätze
Saal mit Bühne	200 Sitzplätze
Gartensitzplatz	
Neue Küche	
Wirtwohnung	5 Zimmer

Pachtzins nach Vereinbarung
Besichtigungen im Nov./Dez. 95

Bewerbungen an Chiffre K 150-36640,
Publicitas, Postfach, 4901 Langenthal.

P 80010/344300

Zu vermieten am Untersee (TG) per 1. April 1996 oder nach Vereinbarung grosses,

Seerestaurant mit Gästezimmern

(10 Doppelzimmer, alle mit Balkon und Seesicht) evtl. mit Bar, direkter Seeanstoss mit eigenem Bootssteig
Restaurant ca. 60 Plätze
Saal ca. 80 Plätze
Garten/Terrasse ca. 100 Plätze
(Bar ca. 35 Sitzplätze) und genügend Parkplätzen

Professionelle Erfahrung in Küche ist Voraussetzung; Patent, administrative- und organisatorische Unterstützung könnte geboten werden.

Weitere Auskünfte ab Montag zwischen 16.00-18.30 Uhr unter 01-251.39.82 oder B-Partner, Postfach, 8052 Zürich.

80026/384620

In Biel

zu vermieten per Frühling 1996 oder früher

Café Restaurant

Esszimmer 50 Plätze, Café 50 Plätze, kleiner Vereinssaal 50 Plätze, Terrasse 100 Plätze.

Mtl. Mietzins mit einer 3-Zimmer-Wohnung Fr. 8000.-; ohne Wohnung Fr. 7000.-, nur Kleininventarübernahme.

Interessenten schreiben bitte unter Chiffre 296-721 434, Ofa, Orell Füssli Werbe AG, 2501 Biel.

© 80176/156760

Hotel zu kaufen gesucht

Deutsche Hotelgruppe sucht Stadt- oder Ferien-4-Sterne-Hotel in guter Lage, ab 100 Zimmer, mit Restaurant, Tagungs- und Freizeiteinrichtungen, noch 1995 zu kaufen.

Offerten unter Chiffre 80177, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

80177/18273

Materialdienst SHV

- dass der Materialdienst SHV über ein umfassendes Materialsortiment verfügt?
- dass wir Sie im Bereich der administrativen Hilfsmittel gerne beraten?
- dass unsere Verkaufspreise sehr günstig sind?

Wir freuen uns, wenn Sie anrufen oder faxen.

Telefon 031 370 41 11

Telefax 031 370 44 44

Altsch/Belaip/VS

Blatten - Naters Sommer und Winterkurort

Zu verkaufen

2-Stern-Hotel

Doppelzimmer	10
Einzelzimmer	5
Angestellten-Zimmer	2
Restaurant: Plätze	40
Sälli	40

Gartenwirtschaft, Liegewiese, Parkplatz, Umschwung, Fr. 1,6 Mio.

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

P 79635/44300

Tessin

Die PTT vermietet in Riviera nach Übereinkunft

Hotel-Garni

Grösse: 35 Betten mit grosser Wohnung. Inventarübernahme. Günstiger Mietzins. Wirtausweis erforderlich.

Info: 091 946 14 40

80022/38196

Gesucht

Kleinere Pension Garni

zu mieten/zu kaufen oder Beteiligung/Mitarbeit.
Termin: ab ca. 2. Quartal 1996
Raum: Deutsche Schweiz

Offerten bitte an Chiffre 80160, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

80160/384639

Wer
bei uns
inseriert,
hat
Erfolg!

MEINE MEINUNG

Hotellerie, Wahlen und Wirtschaft



Die Gewinne der Sozialdemokraten (SP) und der Schweizerischen Volkspartei (SVP) in den Parlamentswahlen folgen als politische Konsequenz auf wirtschaftliche

Trends in unserem Land, die auch der Hotellerie und dem Tourismus in den letzten Jahren stark geschadet haben. Während der letzten Jahre der Dominanz der bürgerlichen Parteien wurde, um es im sozialdemokratischen Slang zu sagen, «die Arbeit» gegenüber «dem Kapital» stark benachteiligt. In neutralen Worten: Banken und Finanzplatz haben stark profitiert, während die Exportindustrie wegen des hohen Frankens zur Ader gelassen wurde. Doch halten Hotellerie und Tourismus, im Gegensatz zum industriellen Teil der Exportwirtschaft, weiterhin zahlreiche Arbeitsplätze zur Verfügung. Denn bei Dienstleistungen lassen sich weniger effizient Arbeitsplätze abbauen oder ins Ausland auslagern.

Ausgeglichenere Parteipolitik

Diese wirtschaftlichen Realitäten müssten der Hotellerie und dem Tourismus eine ausgeglichene politische Parteipolitik nahelegen, als dies traditionell der Fall ist. Heute gibt sich die Branche noch stark bürgerlich. Dabei ist es die SP die kampfhafte versucht, sich um den «Arbeits- und Arbeitsplatz» Schweiz zu sorgen. Um die doch wählstärkste Hotel- und Tourismusbranche kümmert sich die SP jedoch nur wenig.

Banken als wahre Patrons

Die wiederum den bürgerlichen Parteien nahestehende Hotelbranche hat aber nicht nur extrem unter dem Finanzplatz beziehungsweise dem so hohen Franken zu leiden. Auch bei den Kreditkosten befindet sich die gewerbliche Hotellerie ganz klar in der «Arbeitnehmerrolle». Die wahren Patrons nämlich sind die Banken. Die realen Kosten von Kapitalkrediten liegen in der Schweiz aufgrund tiefer Inflation sehr hoch, da die Realzinsen heute gut 3 Prozent ausmachen. Das ist auf jeden Fall höher als das Wirtschaftswachstum unseres Landes. Jeder Ökonom weiss, was das heisst: Ist der Realzins des Kapitals höher als das allgemeine Wirtschaftswachstum, wird Reichtum von der Arbeit, also den Löhnen, in Richtung Kapital, also den Banken, umverteilt. Der Hotelier darf dreimal raten, auf welcher Seite er sich befindet... Ein selbständiger Unternehmer, und das sehen gerade Gewerbetreibende so schwer ein, ist eben nur dann ein echter Kapitalist, wenn er keine Kredite braucht, sondern gibt! Hat man das erst eingeschaut, fällt es einem wie Schuppen vor den ideologisch geprägten Augen.

Zwischen Stuhl und Bank

Fazit: Für die Hotellerie und den Tourismus ergibt sich nach den Wahlen die Notwendigkeit, auch die Arbeitnehmervertreter vermehrt auf die Branchenbedürfnisse aufmerksam zu machen (Arbeitsrecht). Sonst droht das «Sondersatz»-Szenario: Nach dem Sozialdemokraten Stich führt jetzt der Freisinnige Villiger die traurige Geschichte vom Abblocken des MwSt-Sondersatzes für die Hotellerie weiter. Wo Stich noch Spargrinde gegen den «Sondersatz» aufführte, führt Villiger ordnungspolitische Gründe ins Feld. Die Hoteliers müssten politisch aufgrund der Art, wie sie ihr Geld verdienen, weder bürgerlich noch sozialdemokratisch sein, denn sie sitzen zwischen Stuhl und Bank: Gegenüber den echten Landespatrons sind sie nur kleine Kredit- und Hypothekenschuldner, gegenüber ihrem Personal steuergeplagte Unternehmer mit hohem Eigen- und Währungsrisiko. Aus dieser Zwischenstellung hilft keine Politik des vaterländischen Mythos. Aber eine Franken/DM-Relation von 60 Rappen/1 DM könnte vielen die Augen öffnen!

Alexander P. Künzle

Ausländerregelung 1995/1996

Vernehmlassung bewirkt Startverschiebung

Der Bundesrat muss nochmals über die Bücher: Die Vernehmlassung zur Teilrevision der Begrenzung der Ausländerzahl fiel negativ aus. Die Kantone machen Vorbehalte, Hoteliers in den Berggebieten kritisieren massiv und der Schweizer Hotelier-Verein will die Einführung des Euro-Kurzaufenthalters um ein Jahr verschieben. Mit dem Inkrafttreten der umstrittenen Neuordnung rechnet Biga-Vizedirektor Dieter Grossen frühestens am 1. März 1996.

BETTINA MUTTER

Die Kernpunkte der Neuordnung sind bekannt: Das Saisonierstatut soll vom Kurzaufenthalterstatut abgelöst werden. Dies würde von der Dauer des Arbeitsvertrages abhängig sein und auf 12 Monate begrenzt werden. Gültig ist die Regelung ausschliesslich für Angehörige aus EU- respektive Efta-Staaten. Für Saisoniers aus dem Gebiet des ehemaligen Jugoslawien ist eine Übergangsregelung vorgesehen, die Umwandlung ihrer Saison- in eine Jahresaufenthaltsbewilligung aber wird ihnen grundsätzlich nicht mehr zugestanden. Die Kritik an den Vorschlägen des Bundesrates ist deshalb nicht zu überhören.

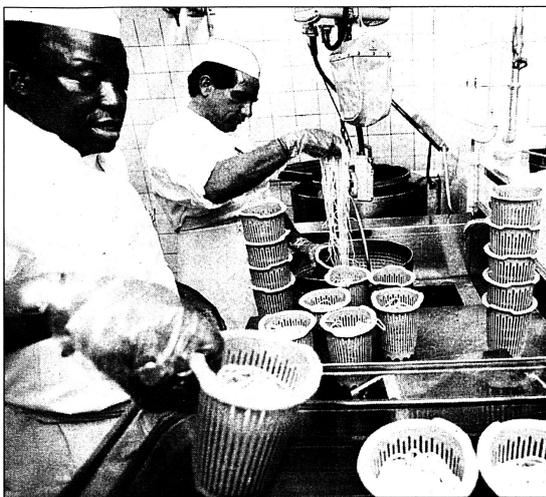
Biga beantragt Änderungen

Die kantonalen Arbeitsämter sind nun dazu übergegangen, die Bewilligungen gemäss Stand 1994 zu erteilen – allerdings ohne aus Bern entsprechende Anweisungen erhalten zu haben, wie Hans Blümlin, Vorsteher des kantonalen Arbeitsamtes in Luzern bestätigt: «In Bern herrscht Funkstille.» Was den neuen Zeitpunkt der Umsetzung des Verordnungspaketes angeht, herrscht ebenfalls Ungewissheit. Man habe jedenfalls

«Unausgewogen und zu wenig praxisbezogen»

Marco Dini, Chef des Walliser Arbeitsamtes, führt ähnliche Befürchtungen wie die Vereinigung schweizerischer Angestelltenverbände (VSA) ins Feld: Er spricht zwar von einer positiven Richtungswahl, die Vorlage aber sei «weder Fisch noch Vogel». «Wir haben Angst, dass wir in einer besseren Wirtschaftslage plötzlich über zuwenig Kontingente verfügen. Im Berggebiet braucht ein Saisonbetrieb innert zwei Jahren gleich vier Kontingente für einen Angestellten.» Ein Betrieb im Tal oder im Mittelland könne mit einem Kontingent über die Kunden kommen, da eine Verlängerung nach 12 Monaten möglich sei.

Die Bündner Regierung lehnt den bundesrätlichen Vorschlag sogar grundsätzlich ab. Der Bundesrat strebe die Verbesserung der Wettbewerbssituation der Agglomerations- und vernachlässige dabei die spezifischen Interessen der Berg- und Tourismusge-



Das Saisonierstatut soll vom Kurzaufenthalterstatut abgelöst werden. Geplant war vom Bundesrat der Start für nächste Woche am 1. November. Doch daraus wird nun nichts.

Foto: «Der Bund»

«längst gemerkt», gesteht Biga-Vizedirektor Dieter Grossen, Leiter Abteilung Arbeitsmarkt, dass an eine Inkraftsetzung der Ausländerregelung auf 1. November 1995 nicht zu denken sei. «Wir schlagen nun gewisse Anpassungen vor.» Welche Änderungen man dem Bundesrat auf Grund der Reaktionen beantragen wird, will Dieter Grossen nicht vorwegnehmen.

Grossen wehrt sich gegen die Attacken seitens der Hotellerie- und Gastgewerbevertreter: «Die Reaktionen sind bei weitem nicht so negativ», betont der Biga-Vertreter. «Schließlich haben von 26 Kantonen 25 positiv reagiert.» Positiv allerdings nur im Sinne einer grundsätzli-

chen Zustimmung, die meistens auch klar formulierte Vorbehalte beinhaltet.

Freier Binnen-Personenverkehr

Die Vereinigung schweizerischer Angestelltenverbände (VSA), zu denen auch die Union Helvetia (UH) gehört, übt massive Kritik am Vorschlag des Bundesrates: «Das Kurzaufenthalterstatut würde nach unserer Überzeugung die Zementierung bestehender Strukturen in der schweizerischen Wirtschaft und im schweizerischen Arbeitsmarkt eher verstärken als auflösen.» Bei der vorgeschlagenen Änderung handle es sich um falsch verstandene und nicht konsequent durchgeführte Liberalisierung: «Das Papier

sieht eine teilweise Öffnung der Grenzen vor, anstatt durch freien Personenverkehr innerhalb der Schweiz einen freien Arbeitsmarkt zu schaffen». Die VSA fordert den Bundesrat auf, ein konsequent auf die Ziele Begrenzung und Liberalisierung des inländischen Arbeitsmarktes ausgerichtetes Modell zu erarbeiten und bald umzusetzen. Karl Eugster, UH-Zentralsekretär: «Mit einem nationalen Globalpakt für Arbeitsbewilligungen quer durch alle Branchen hindurch könnte eine glaubwürdige Begrenzungs politik vorgenommen werden».

Euro-Kurzaufenthalter zu früh

Während die einzelnen Regionen zum Teil massiv die neue Ausländerregelung kritisierten, äusserte sich der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) moderater. Zwar spricht sich der SHV für eine Verschiebung der Einführung des Euro-Kurzaufenthalters um ein Jahr aus, sieht aber grundsätzlich und unter dem Vorbehalt von einigen Änderungen den Euro-Kurzaufenthalter als «eine brauchbare Lösung an».

Mit wachsender Besorgnis stelle der SHV ein unterschwellig ständig wachsendes «Ausländerproblem» fest, welches zur Zeit politisch (leider) ausschliesslich von rechts aussen thematisiert werde, schreibt der SHV in seinem Brief vom 21. Juli an den Bundesrat. Verschieben will der SHV die Einführung des Euro-Kurzaufenthalter vor allem der ins Stocken geratenen bilateralen Verhandlungen mit Brüssel wegen. Aber auch wegen des gedrückten Fahrplans für die Bewilligungsverfahren der kommenden Saison liege die Neuregelung zeitlich ungünstig.

Differenziert reagierte auch die Eidgenössische Ausländerkommission (EKA). Sie stimmt den Änderungen der Verordnung grundsätzlich zu, «wenn auch mit etwelchen Bedenken», weist aber darauf hin, dass die neue Kurzaufenthalterregelung die Gefahr in sich berge, zu einem neuen Saisonierstatut zu werden. Mitarbeiter: Thomas Vaszary

«Umwandlungsprozess ist problematisch»

Die negativen Konsequenzen der Umwandlung von Saisoniers in Jahresaufenthalter dürfe weder der Hotellerie noch anderen saisonalen Branchen angelastet werden, hält der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) in seiner Vernehmlassung fest. SHV-Vizedirektor Christian Hodler stellt damit die Effizienz der bisherigen Ausländerpolitik in Frage. «Saisonale Bewilligungen dürften nicht mehr als Eingangstor für die Einwanderung benutzt werden. Stattdessen hätten schon früher mehr direkte Rekrutierungen von Ganzjahresaufenthaltern ermöglicht werden sollen.» Gerade die Industrie habe jahrelang Saisoniers mit Umwandlungsanspruch aus dem Gastgewerbe abgezogen. Genau diese Leute aber stünden heute in der Rezession auf der Strasse. Für Hodler gibt es deshalb vorderhand nur eine Lösung: «Die Kantone müssen Kontingente in der bisherigen Höhe erhalten, um genügend ausländische Mit-

arbeiter zu rekrutieren.» Sonst drohe angesichts der verschärften Branchenkonkurrenz um befristete Bewilligungen regional eine unnötige Verknappung und eine demografisch und volkswirtschaftlich unerwünschte Abwanderung. «Will man das nicht, gibt es nur noch den Vollzug der vollen Freizügigkeit nach EU-Recht. Damit ist dann aber auch die Abschaffung der Priorität von Schweizer Arbeitnehmern sowie die Abschaffung von Lohnvorschriften für ausländische Arbeitnehmer unabdingbar», so Hodler. Zur vorgesehenen Kürzung der Gesamtzahl hält der SHV fest, dass Höchstzahlen nicht ständig von Jahr zu Jahr korrigiert werden sollten. Der SHV wehrt sich gegen eine unzulässige Vermischung von Arbeitsmarktpolitik und Asylpolitik. Falls mit der Kürzung der Höchstzahlen tatsächlich «Platz für Asylbewerber» geschaffen werden solle, müsse der SHV dagegen scharf protestieren. VY

Mitarbeiter aus Ex-Jugoslawien

Weicht harte Haltung einer flexibleren Lösung?

Langjährigen Saisoniers aus dem ehemaligen Jugoslawien wird eine Umwandlung in eine Jahresaufenthaltsbewilligung verweigert. Dies führt zu Härtefällen und Reaktionen.

THOMAS VASZARY

Bleibt es dabei, dass die Saisoniers aus dem ehemaligen Jugoslawien Ende 1996 als Arbeitskräfte ausgesiedelt haben, stellen sie in der Tat eines der europapolitischen «Bauernopfer» dar. Seit dem Nein der Schweiz zum Europäischen Wirtschaftsraum (EWR) mussten die Schweizer Unterhändler in bilateralen Verhandlungen indirekte Zugeständnisse an Brüssel machen. So die konsequente Durchsetzung des Drei-Kreis-Modells, das auf

die Rekrutierung von Arbeitskräften aus EU- und Efta-Staaten setzt. Ob dann auch die Lücken im Gastgewerbe so ohne weiteres durch spanische oder portugiesische Arbeitskräfte gefüllt werden können, ist umstritten.

Humane Härtefälleregelung

Seitens des Luzerner Arbeitsamtes erachtet zumindest Hans Blümlin die neue Regelung auch aus sicherheitspolitischen Überlegungen als «richtig» und durchaus «akzeptabel»: «Der Bundesrat muss die Einsetzung des Drei-Kreis-Modells jetzt durchziehen.» Nicht so die Bündner, die eine «Flut von Asylgesuchen und Schwarzarbeit im grossen Umfang» befürchten. Sie schlagen vor, auf den Zulassungsstopp für bisherige Saisoniers aus dem ehemaligen Jugoslawien zu verzichten.

Zur Übergangsregelung 1995/1996 für Ex-Jugoslawen hat vor allem die Eidgenössische Ausländerkommission (EKA) eine klare Meinung: «Wir setzen uns schon heute mit allem Nachdruck für eine zuvorkommende Lösung ein, damit dieser klar eingegrenzte Personenkreis aus einem bisher traditionellen Rekrutierungsland nicht ungerechtfertigt und inhuman ausgegrenzt wird.» Die EKA schlägt vor, eine Regelung dieser Fälle zu Lasten des Biga-Kontingents zu suchen oder die kontingentsfreie Umwandlung im Rahmen von Art. 28/1/b BVP in Betracht zu ziehen (schwerwiegende persönliche Härtefälle). Man befürchte sonst einen Anstieg der Asylbegehren.

Ohne Umwandlungsanspruch

Aufgrund der «explosionsartig angewachsenen Einwanderung und in den

letzten Kontingentsperioden rückläufigen Gesamtzahl gastgewerblicher Saisoniers aus Ex-Jugoslawien» begrüsst der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) grundsätzlich einschränkende Massnahmen. Der SHV macht sich aber für einen Abbau stark, der die Arbeitnehmer weiterhin als Saisoniers in der Schweiz arbeiten lässt – jedoch ohne Anspruch auf Umwandlung. Dies jeweils solange, wie lückenlos jedes Jahr ein entsprechend befristete Arbeitsstelle gefunden werden kann. Die Einschränkung des SHV dazu folgt gleich auf dem Fuss: Sollte dies nämlich aus völkerrechtlichen Gründen nicht möglich sein, solle die heutige Lösung noch einmal um zwei Jahre verlängert und konjunkturunterstützt ein weiterer Abbau der Bewilligungszahlen vorangetrieben werden.

Mitarbeiter: Bettina Mutter

S+S/Hyatt, Zürich

Entgangener Baurechtszins

Die unendliche Geschichte des geplanten Hyatt-Hotels in Zürich erhält ein weiteres Kapitel: Die Zürcher Liegenschaftsverwaltung hat im Nachlassverfahren der maroden Suter+Suter AG eine Eventualforderung von nicht weniger als 57,8 Millionen Franken für möglicherweise entgangenen Baurechtszins gestellt.

Mitte Oktober fand die Gläubigerversammlung der Basler Architektur- und Planungsfirmen Suter+Suter AG (S+S) statt, die sich seit dem 17. Mai in Nachlassstundung befindet: Offene Forderungen von 241 Millionen Franken wurden bei einem noch vorhandenen Vermögen von 46 Millionen Franken gestellt. S+S ist für das Hyatt-Projekt auf der Escherwiese mitten in Zürichs Innenstadt verantwortlich. Für die Gläubiger der 5. Klasse liegt wohl eine Nachlassdividende von 20 Prozent drin, wenn der Nachlassvertrag in der schriftlichen Abstimmung angenommen wird. Hyatt-Verantwortliche hatten ihr Zürcher Projekt schon vor einem Jahr als eines der mühsamsten bezeichnet, vor allem wegen der administrativen Hürden. Eine Auffanggesellschaft, Tochter der deutschen Thyssen Immobilien-AG, möchte das Kerngeschäft von S+S weiterführen.

Auch die Stadt Zürich

Unter den Gläubigern befindet sich auch die Liegenschaftsverwaltung der Stadt Zürich, die eine Eventualforderung von 57,8 Millionen Franken eingereicht hat. Es geht dabei zentral um möglicherweise entgangenen Baurechtszins, falls der Baurechtsvertrag zwischen Zürich sowie der Park Hotel Hyatt und Suter+Suter für den geplanten Baus eines Hotels auf der Escherwiese wegen des Niedergangs der Basler Firma nicht eingehalten werden kann. Es sei aber gut möglich, betonte *Jürg Keller*, Vizedirektor der Liegenschaftsverwaltung, dass Hyatt eventuell einen neuen Partner finde und der Vertrag somit weiter gelte. Die unendliche Baugeschichte des 140 Millionen Franken-Hotels ist allerdings noch längst nicht beendet: Der Baurechtsvertrag ist noch nicht ins Grundbuch geschrieben worden, weil sowohl der Gestaltungsplan, die Umweltverträglichkeitsprüfung sowie die Baubewilligung noch nicht vorliegen. Die Forderung aus Zürich wurde von den Nachlassverwaltern zumindest teilweise anerkannt. *LA*

Idyll Hotels Schweiz

Alles andere als idyllischer Neustart

Die Idyll Hotels Schweiz kämpfen ums Überleben. An der Generalversammlung in Fiesch beschlossen die Mitglieder deshalb, sich von der Einzelfirma Idyll Hotels von Urs Honegger zu lösen und in einer gleichnamigen Vereinigung den Neustart zu wagen. Damit der Neubeginn aber nicht zu einem finanziellen Abenteuer wird, müssen sich mindestens 25 Betriebe anschliessen.

GERMAN ESCHER

Bisher hatten die angeschlossenen Hotels einen Vertrag mit der Einzelfirma Idyll Hotels Schweiz des Geschäftsführers Urs Honegger in Zürich. Doch dieser konzentrierte sich laut Ansicht vieler Mitglieder zu stark auf den Aufbau und die Neuaquisition von Hotels. «Der Geschäftsführer war einfach überlastet», meinte Tagespräsident *Robert Infanger* aus Engelberg, «im eigentlichen Incoming-Geschäft aber ist zu wenig unternehmen worden». Er unterbreitete deshalb gemeinsam mit fünf weiteren, interessierten Hotels und dem Geschäftsführer Urs Honegger einen überraschenden Vorschlag: Die Einzelfirma Honegger Idyll Hotels Schweiz soll durch eine Vereinigung abgelöst werden, die von einem Vorstand geführt wird. Die Herausgabe des Hotelführers sowie die Aufnahme neuer Mitglieder wird von Arbeitsgruppen und dem Vorstand übernommen. Der Geschäftsführer wird jeweils auf ein Jahr angestellt und soll sich in erster Linie auf den Verkauf konzentrieren.

Als erster Geschäftsführer soll Urs Honegger angestellt werden, der der Vereinigung den Namen «Idyll-Hotels» abtritt. Die von den bisherigen Mitgliedern bezahlte Eintrittsgebühr geht zumindest buchhalterisch an die neue Vereinigung über und soll zu einem späteren Zeitpunkt mit den bereits geleisteten Vorarbeiten verrechnet werden.

Zusätzliche Gelder nötig

Im Verlauf der Diskussion wurde deutlich, dass die angeschlossenen Hotels fast keine Alternativen haben. Auf entsprechende Fragen hin gestand Urs Honegger, dass die Finanzsituation seiner Einzelfirma «nicht sehr rosig» sei. Für eine Weiterführung der bestehenden Fir-



Wagen einen gemeinsamen Neustart: Geschäftsführer Urs Honegger, Präsident Herbert Sidler und Tagespräsident Robert Infanger.

Foto: German Escher

ma und Verträge wären deshalb weitere finanzielle Zuschüsse der Mitgliederhotels notwendig geworden. Die anwesenden Betriebe stimmten deshalb grundsätzlich der Vereinsgründung und deren Statuten zu. Allerdings wird sie ein Beitritt rund das Doppelte des bisherigen Betrages kosten. Jedes Mitglied muss nebst der Eintrittsgebühr von 2000 Franken, die inskünftig nicht zurückerstattet wird, einen Sockelbeitrag (3000 Franken), einen Hotelführer- und einen Werbebeitrag von je 1000 Franken sowie pro Zimmer 40 Franken entrichten. Um über genügend Startkapital zu verfügen, muss zudem jedes Idyll-Hotel der Vereinigung ein zinsloses Darlehen von 1000 Franken gewähren. Die Höhe der an die Geschäftsstelle zu entrichtenden Kommission soll erst später festgelegt werden.

Laut Statuten, die vom ersten Idyll-Präsidenten *Herbert Sidler* ausgearbeitet und vorgestellt wurden, kann die neugegründete Vereinigung ihre Arbeit erst aufnehmen, wenn sich mindestens 25 Hotels der Vereinigung anschliessen haben. An der Jahresversammlung in Fiesch

gaben 13 Betriebe ihre grundsätzliche Einverständnis. Der Vorstand hat deshalb in den nächsten Wochen bei den übrigen rund 15 Hotels, die in Fiesch nicht dabei waren, grosse Überzeugungsarbeit zu leisten. Kommt hinzu, dass die einstimmig beschlossenen Minimalanforderungen keineswegs einfach einzuhalten sind. Die neue Hotel-Vereinigung richtet sich vor allem an idyllisch gelegene Betriebe im 2- bis 4-Stern-Segment mit mindestens fünf Zimmern. «Wir wollen idyllisch nicht bloss auf unsere Fahne schreiben, sondern auch danach leben», betonte Vorstandsmitglied *Daniel Wälti* bei der Präsentation. Auf Gastfreundlichkeit und Ökologie wird deshalb besonderes Gewicht gelegt. Der Betrieb muss beispielsweise mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar sein. Andersfalls ist ein kostenloser Gepäck- und Gästetransport zur nächsten Bahn- oder Bustation gewährleistet.

Kontroverse mit «Landidyll»

Der neue Vorstand betonte in der fünfstündigen Debatte mehrfach die wertvolle Vorarbeit des Geschäftsführers Urs Honegger. Dabei wurde besonders die

gute Zusammenarbeit mit Ringhotels Deutschland erwähnt. Als nächstes soll die dänische Hotelvereinigung Dansk Kroferie mit ihren 96 angeschlossenen Betrieben in den gemeinsamen Marketingverbund aufgenommen werden. Die Kontroverse mit der «Landidyll-Hotels Deutschland» konnte insofern beigelegt werden, als sich die deutsche Hotelgruppe bereit erklärte, vorerst keine Schweizer Betriebe anzuwerben.

Idyll-Vorstand

An der Gründungsversammlung der Vereinigung Idyll-Hotels Schweiz wählten die 13 anwesenden Betriebe *Herbert Sidler*, Hotel Appenzellerhof, Speicher, zum ersten Präsidenten. Weiter nehmen *Robert Infanger*, Hotel Engelberg, Engelberg, *Jürg Ingold*, Hotel Bären, Madiswil, *Thomas Nohava*, Hotel Bellevue, Neubausen, *Hans-Jürg Bumann*, Hotel Honegg, Saas-Fee und *Daniel Wälti*, Landgasthof Alpenrose, Hofstetten, Einsitz in den Vorstand. *GER*

GASTRECHT

Zähes Entrecôte lässt Hotelier kochen

Weil ein Paar reklamiert, sein Entrecôte sei zu zäh, rastet ein Hotelier aus. Wutentbrannt weist er seine Hotelgäste aus dem Hotel, obwohl diese noch eine weitere Nacht in seinem Betrieb gebucht haben. Die Ombudsfrau des Schweizer Hotelier-Vereins erreicht eine Entschuldigung des Hoteliers bei seinen Gästen.

URS MANZ

Der Fall

Ein Paar aus I. ist ins schmucke Dorf H. gefahren, um dort einem Dorffest bei-zuwohnen. Sie hatten vor, im Hotel E. für zwei Nächte zu logieren. Am zweiten Abend nahmen sie das Abendessen in ihrem Hotel ein. Sie bestellten je ein Entrecôte an einer Morchelsauce. Sofort realisierte die Frau, dass ihr Entrecôte so zäh war, dass sie es fast nicht zerschneiden konnte. Sie reklamierte bei der Servicefachangestellten, wünschte aber nicht ausdrücklich ein anderes Entrecôte. Diese nahm den Teller in die Küche zurück und brachte ein neues.

Noch bevor die Frau aber mit dem Essen beginnen konnte, stürzte der Hotelier wutentbrannt an den Tisch und begann die Frau zu beschimpfen. Ausser sich forderte er das Paar sogar auf, die Koffer zu packen und das Hotel sofort zu verlassen. Er dulde keine Individuen

wie sie zwei in seinem Hotel. Gleichzeitig legte er das Meldeformular auf den Tisch, mit der Aufforderung, dieses schleunigst auszufüllen, ansonsten er die Polizei hole. Bei ihrer Ankunft im Hotel hatten die Gäste das Formular aber gar nicht vorgelegt erhalten. Sie



Gast - Recht
Beschwerdefälle
aus der Ombudsstelle

füllten das Formular aus, bezahlten die bereits verbrachten Übernachtungen und das Essen (3 Entrecôtes!) und verliessen das Hotel.

Das Reklamations schreiben des Paares ging an den Gemeindepräsidenten, an den lokalen und an den regionalen Verkehrsverein. Da niemand reagierte, wandte sich das Paar an die Ombudsfrau des Schweizer Hotelier-Vereins.

Die Reaktion

Die Ombudsfrau forderte den Hotelier schriftlich auf, zu diesem Vorfalle Stellung zu nehmen. Der Hotelier liess sich aber Zeit. Er antwortete schliesslich erst, nachdem er dazu ermahnt worden war. In seinem Schreiben gab er zu, dass er übertrieben reagiert hatte. Die wah-

ren Gründe seines unverhältnismässigen Wutausbruchs belies er aber im dunkeln.

Die Lösung

Das Gästepaar hatte der Ombudsfrau gegenüber angedeutet, dass sie bereit wären, auf eine finanzielle Entschädigung zu verzichten. Sie erwarteten zu-mindest aber eine schriftliche Entschuldigung des Hoteliers. Diesen Tip gab sie dem Hotelier weiter. In einem längeren Brief entschuldigte sich dieser bei seinen Gästen dann auch. Er lud sie zu einem Versöhnungsdrink in sein Hotel ein.

*

Die Geschichte mutet fast unglaublich an. Nur weil seine Gäste reklamieren, das Entrecôte sei zu zäh, weist er sie mit Schimpf und Schande aus seinem Hotel. Ob das wirklich der einzige Grund ist? Da spielen wohl noch andere Gründe mit. Vielleicht war der Mann schlecht gekleidet, vielleicht hatte die Frau ihre Haare mit Henna geönt und der Hotelier mochte das nicht. Vielleicht war ihm das Paar zu intellektuell. Vielleicht waren sie zu jung, vielleicht zu laut. Oder vielleicht hatten den Hotelier am gleichen Tag schon andere Gäste ge-ärgert.

Es ist nicht verboten, einen schlechten Tag zu haben. Es ist aber besser, diesen schlechten Tag seinen Gästen ruhig zu kommunizieren als sie dermassen vor den Kopf zu stossen. - Bei Ärger erst mal tief durchatmen, auf drei zählen, erst dann reagieren!

Urs Manz

Swiss Event

Die Hälfte der Aussteller Hoteliers

196 Aussteller haben sich per Mitte Oktober für die Swiss Event 95, die erste Schweizer Messe für Tagungen und Event Marketing, angemeldet. Knapp die Hälfte davon sind Tagungs-, Kongress- und Seminar-Hotels. Wie die Veranstalter der am 1. und 2. November in einer Züs-pa-Halle in Zürich stattfindenden Messe betonten, haben die Hoteliers sehr rasch die Bedeutung der Swiss Event als Akquisitionsforum erkannt.

DOROTHEE KOPRIO

An der kommenden Swiss-Event-Messe in der Zürcher Züs-pa werden unter den Ausstellern die Hoteliers den Ton angeben. Knapp die Hälfte der Aussteller sind (Tagungs-)Hotels. Ein Viertel der Messe wird von Anbietern von technischen Hilfsmitteln wie Lautsprecher- und Videoanlagen, Multimedia-Installationen und ähnlichem belegt. Sie sind in der Sonderschau EvenTech zusammengefasst. Es ist vorzusehen, dass in diesem Segment ein Teil der Aussteller selber zu Besuchern wird, sind doch einwandfreie technische Seminar- und Präsentations-einrichtungen für jeden Kongressanbieter von immenser Wichtigkeit.

Weitere 10 Prozent der Aussteller bieten verschiedene Dienstleistungen an, und 22 Prozent sind Anbieter von Veranstaltungstechnik, also Agenturen und Reise-

veranstalter, welche die Organisation von kompletten Veranstaltungen mit allem Drum und Dran übernehmen.

Auch Swiss Congress

Ebenfalls Aussteller der ersten Stunde ist Swiss Congress: Elf namhafte Hotelbetriebe sowie das Zürcher Kongresshaus haben sich zu einem Gemeinschaftsstand zusammengenagt und werden über eine im Verkehrsverein Zürich integrierte Stelle für den Kongressbereich vermarktet. Als oberste Maxime hat sich dieses Team zum Ziel gesetzt, Anfragen innert 24 Stunden mit einer umfassenden Offerte zu beantworten.

Das überraschend positive Echo auf diese als Nischenmesse konzipierte Ausstellung zeigt, dass die Anbieter - und nicht zuletzt die Hoteliers - (endlich) erkannt haben, dass auf dem Binnenmarkt noch einiges zu holen ist. Internationale Kongresse sind zwar nicht zu verachten und bringen neben Geld auch Publizität. Sie vermögen aber nie, die Kapazitäten uner touristischen Einrichtungen auszulasten. Die Swiss Event zielt darum primär auf Schweizer Kunden. Angesprochen ist jedermann, der beruflich oder im Milizsystem mit der Organisation von Firmen- oder Vereinsausflügen, Jahreschluss-Essen, Generalversammlungen, Kongressen und Seminaren zu tun hat. Als Ort der Begegnung und Entspannung ist die Show Plaza gedacht. Auf einem (fahrbaren) Show Truck werden dort Live-Shows von ausgesuchten Unterhaltungskünstlern gezeigt und so demonstriert, was man heute unter professionellem «Business Entertainment» versteht.

Hamburg/Ftan

Pendeln zwischen dem «Jacob» und dem «Paradies»

Eine Verbindung zwischen dem Spitzenhotel Haus Paradies in Ftan (Unterengadin) und dem gleichermassen hochrangigen Hotel Louis C. Jacob an Hamburgs edler Elbchausee errichtet derzeit die 28jährige Unternehmerin Tanja Rahe. Sie vereint die beiden Top-Adressen unter ihrem Management und setzt auf Marketingeffekte zwischen der Hansestadt und dem Bündnerland.

GEORG UBENAUF, FRANKFURT

Seit Mai 1995 ist Tanja Rahe Herrscherin über das «Paradies» in Ftan. Die Aktiengesellschaft HWT in Zürich, die sich ganz im Familienbesitz Rahe befindet, kaufte von Werner Ingold und Ehefrau Irene das Haus. «Aus persönlichen Gründen – ein Todesfall in der Familie – hatten Ingolds die Lust am Hotel Haus Paradies verloren», berichtet Tanja Rahe der *hotel + tourismus revue*. Die Familie Rahe war über das Gastronomien-Ehepaar Waltraud und Eduard Hitzberger auf das «Paradies» aufmerksam gemacht worden – und darauf, dass das «Paradies» zu kaufen war. «Wir kennen Hitzbergers aus der Zeit in La Punt sehr gut. Deshalb galt beim Kauf die Bedingung, dass die Hitzbergers bleiben», verrät Tanja Rahe.

Tanja Rahe wird in Hamburg zudem Geschäftsführerin im legendären «Jacob», das sie weit über den alten Ruhm des 1992 stillgelegten Weinrestaurants mit Hotel hinausführen will. Dies alles mit der soliden finanziellen Basis ihres

Vaters Horst Rahe, der als Investor nicht nur die Deutsche Seereederei und damit die Arkona-Gruppe samt Hotels mit ihren neuen «Arkona»-Clubs finanziert, sondern auch als Immobilien-Besitzer in Norddeutschland einen guten Namen hat.

Bald Kombinationstarife?

Zwischen den beiden Spitzenadressen der Privathotellerie und Gastronomie will Tanjas Rahe nicht nur durch ihre

Person als Besitzerin einen Verbindungsbogen spannen, sie hofft auch die Gäste des einen Hauses für das jeweils andere zu interessieren. Und sie will möglicherweise sogar einen Kombinationsstarif für ein Miteinander beider Hotels ins Leben rufen. Dass bereits jetzt etwa die Hälfte der Haus-Paradies-Gäste aus Hamburg kommen, hat die in Köln geborene und seit Jahren in Hamburg lebende Tanja Rahe ziemlich überrascht. Sie freut sich aber besonders über die

Tatsache, dass sehr viele Schweizer ihr Unterengadiner Haus sowohl als kulinarische Spitzenadresse wie auch als Top-Hotel schätzen.

Zwei Mal «Paradies» retour

Die Verbindung zwischen dem «paradiesischen» Traditionshotel am Rande von Hamburg mit herrlichem Blick auf die Elbe und dem «Haus Paradies» in den Bergen des Unterengadins lädt richtiggehend ein zu einem Austausch an

kulinarischem Know-how und gezielten Marketing-Aktionen. Deshalb wird es sicher nicht lange dauern, bis Waltraud und Eduard Hitzberger ihre Kochkünste im Louis C. Jacob präsentieren und kulinarische Köstlichkeiten aus dem «Jacob» in Ftan angeboten werden. Waltraud Hitzberger freut sich bereits: «Mindestens einmal pro Jahr werden wir für einige Zeit in Hamburg kochen». Die 28jährige Tanja Rahe macht es möglich.

Hotel Louis C. Jacob: Umbau einer Hamburger Traditionsstätte

Um einiges höher als im Ftaner «Paradies» werden die Preise der 86 Zimmer und Suiten im Hamburger Hotel Louis C. Jacob liegen: Von 300 DM fürs Einzel über 700 DM für ein Alkovenzimmer bis zu 1200 DM für eine Maisonette-Suite und 1500 DM für grosse Suiten reicht die Preisspanne – jeweils exklusiv Frühstück. Als «Jacob» war das Haus über viele Jahrzehnte ein gesuchtes Weinrestaurant der jetzigen Hamburger Gesellschaft. Die getragenen Umbauarbeiten stiessen bei etlichen der «steifen» Hamburger Nachbarn auf wenig Gegenliebe und wurden lange auch erfolgreich blockiert.

Jetzt aber ist der Weg frei. Der 28. Januar 1996 steht als Eröffnungstermin fest. Bei den Baggerarbeiten wurde das etwa 150 Jahre alte acht Meter hohe Kuppelgewölbe eines verschütteten Eiskellers freigelegt – mit einem zusätzlichen Kostenaufwand von einer halben Million werden Tonnengewölbe und Keller nun restauriert und zu einem Weinkeller ausgebaut. Vom Maler Max

Liebermann, der gern auf der baumbestandenen Terrasse des alten «Jacob» gesessen hatte, sind einige Ölbilder erhalten. Eines davon erwarb kürzlich die Familie Rahe. Auch hier keine Angaben zum Preis – in Auktionskatalogen war das 1902 entstandene Gemälde aber mit 400 000 bis 500 000 DM verzeichnet.

Ein Wellness-Bereich mit Sauna, Solarium Whirlpool und Ruhelandschaft soll zur Hotelbehaglichkeit beitragen, so wie das 80 Plätze umfassende Restaurant Louis C. Jacob und ein Weinbistro an die alte gastronomische Tradition des feinen Hauses anknüpfen sollen. Unter der vielbefahrenen Elbchausee hindurch entsteht ein heller Gang, der die beiden Hotelbereiche «Elbseite» und «Landseite» verbindet. 120 Mitarbeiter, davon 20 Auszubildende, sollen sich um das Gästewohl in Restaurants und Hotel kümmern. Ein Personalhaus mit 24 Wohneinheiten, nur wenige Autominuten vom «Jacob» entfernt, wurde Mitte Oktober eröffnet. *GU*

Hotel Haus Paradies: Hotelrenovation und Ausbau in Ftan

Die Hamburger Unternehmerin Tanja Rahe will in den neu errungenen Familienbesitz Hotel Haus Paradies in Ftan (Unterengadin) investieren und dabei vor allem die Hotelqualität deutlich steigern. Wenn jetzt bei Saisonende das Haus geschlossen wird, sollen 19 der 22 Zimmer und Suiten einer Generalrenovierung unterzogen werden. Ebensovienig, wie sie über den Kaufpreis sprechen mag, übt sie auch bei den Umbaukosten hanseatische Zurückhaltung.

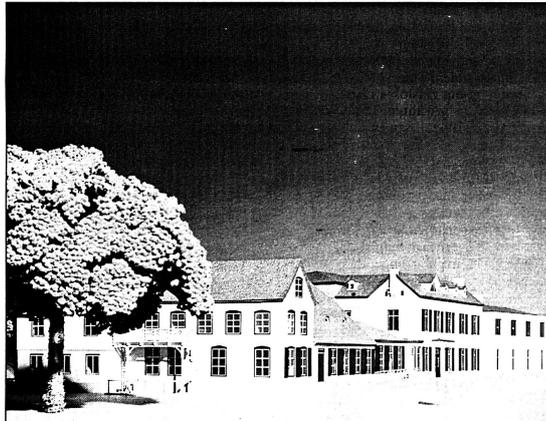
Alle Zimmer bekommen neue Bäder, dazu werden neue Teppiche und Möbel installiert. «Ich fand, alles hatte den Geschmack der siebziger Jahre», begründet Tanja Rahe ihren Entscheid einer Generalüberholung. In der darauf folgenden Saisonpause soll dann die Zahl der Zimmer und Suiten auf insgesamt 26 erhöht werden. «Wir wollen ein paar Dachterrassen und ungenutzte Dachflächen ausbauen, ohne zusätzliches Terrain zu bebauen». Natürlich habe sie sich für dieses

Budget eine Obergrenze gesetzt, aber über die Anzahl der benötigten Millionen mag sie auch bei mehrmaliger Nachfrage nicht reden. Auf jeden Fall soll das Haus am Schluss auch noch über ein gemütliches Arvenholz-Stüvetta, eine grosszügige Wohnhalle mit Bar sowie über einen modernen Fitnessbereich mit Sauna, Dampfsauna, Solarium, Whirlpool und Ruheraum mit Blick über das ganze Tal verfügen.

Für die Umbauplanung und die Bauüberwachung wurde der Scuoler Architekt und (vergangenes Wochenende wiedergewählte) Nationalrat Duri Bezozola verpflichtet. Die Zimmer- und Suitenpreise – grundsätzlich auf der Basis Halbpension – werden dann bei 290 Franken für ein Einzel- und 500 Franken für ein Doppelzimmer liegen, die grosse Suite soll etwa 890 Franken kosten. Lieber sieht es Tanja Rahe allerdings, wenn man von einem durchschnittlichen Zimmerpreis von 330 Franken spricht. *GU*



Tanja Rahe will die Hamburger und Unterengadiner Top-Häuser Seite an Seite zu noch höheren Weihen führen.



An bester Hamburger Lage: Das Hotel Louis C. Jacob an der Elbchausee soll als ehemaliges Weinrestaurant wieder eine der feinsten Adressen der Hansestadt werden.



Auf paradiesischen Höhen im Unterengadin: Das Hotel Haus Paradies in Ftan soll im Hotelbereich einen Qualitätsschub erfahren und mehr Zimmer erhalten. *Fotos: zvg*

HOT-TELL

Bed and Breakfast im Gefängnis. Übernachtungen im früheren Dorfgefängnis von Farrndon, der aufgelösten Polizeiwache in Wirksworth oder im ehemaligen Leuchtturm von Llandudno: Diese und 48 andere ausgefallene Quartiere listet die wirklich spezielle englische Beherbergungs-Broschüre «Distinctly Different» auf. Weitere ungewöhnliche «Bed and Breakfast»-Pensionen befinden sich beispielsweise auch in alten Windmühlen, Schleusenwärterhäuschen oder einer Ladenzeile aus den dreissiger Jahren. *tdt*

*

Vier neue Hotels für Best Western in Südostasien. Die Hotelgruppierung Best Western wird in Südostasien und Indochina von den Berjaya Hotels und Resorts repräsentiert, welche die Marke Best Western dort betreiben. In Malaysia, Fiji, Thailand, den Philippinen, Mauritius, Indonesien und den Seychellen führt Berjaya Hotels Best-Western-Betriebe. In Thailand sind nun drei weitere dazugekommen, in Burma ein viertes. Alle Häuser sind Business-hotels im 4-Stern-Bereich und verfügen jeweils über mehr als 200 Zimmer. Die Best-Western-Gruppe hat ausserdem einen neuen Südostasien- und Südafrika-Führer mit insgesamt 20 Häusern publiziert. *r.*

Intercontinental/Lufthansa

Lufthansa-Check-In in der Hotelhalle

Eine alte Serviceidee, neu interpretiert und neu gestaltet, führen die deutschen Hotels von Intercontinental einschliesslich der 3-Stern-Tochter Forum und die deutsche Lufthansa ein: An allen Réceptionen dieser Hotels kann für jeden Lufthansa-Flug eingeecheckt werden – allerdings nur, wenn nur Handgepäck mitgeführt wird.

GEORG UBENAUF, FRANKFURT

Das Neue an der Idee: Nicht mehr die Airline besetzt spezielle Check-In-Schalter im Hotel (und das auch meist nur tagsüber), sondern aus jedem Intercontinental- und Forum-Haus wurden etwa zehn Réceptions-Mitarbeiter nach Lufthansa-Vorschriften für das Check-In geschult. An jeder Réception kann nun während 24 Stunden eingeecheckt werden. Pro Hotel wurden von der Hotelgesellschaft umgerechnet rund 15 000 Franken in das neue Service-Angebot investiert. Ein Gepäck-Check-In ist

(noch) nicht möglich, da die strengen Sicherheitsvorschriften der deutschen Behörden dies verunmöglichen. Hotel und Lufthansa haben sogar ein Versiegen jedes Gepäckstücks vorgeschlagen – an einer Lösung aber soll weitergearbeitet werden. Immerhin haben Befragungen ergeben, dass über 30 Prozent der angesprochenen Gäste ohnehin nur Handgepäck mit sich führen.

Gästefrage: Positives Echo

Eine Umfrage bei Gästen von Intercontinental- und Forum-Hotels hat inzwischen ergeben, dass jeder zweite Befragte die Airline oder das Hotel zu wechseln bereit wäre, um an diesem Service zu partizipieren. Deshalb wollen sowohl die Luftfahrtgesellschaft wie die Hotelgruppe das Réceptions-Check-In möglichst bald auf wichtigen Lufthansa-Destinationen einführen, an denen Intercont präsent ist. «Das sind etwa 80 Prozent aller Lufthansa-Zielorte», betonte Heinz O. Strobl, Senior Vice President Central Europe der Hotelgesellschaft, an der Pressekonferenz in Frankfurt. Die vorläufig exklusiv abgeschlossene

Vereinbarung soll aber für beide Partner «nicht lange exklusiv» bleiben – denn die Lufthansa ist ebenso daran interessiert, andere Hotelgruppen in den Service einzubeziehen, wie die Hotelgesellschaft offen ist, auch anderen Luftlinien diese Check-In-Möglichkeiten in ihren Forum- oder Intercont-Häusern zu bieten. Getestet worden ist der neue Service in den vergangenen Monaten in Berlin und Frankfurt am Main, noch im Oktober bis spätestens November soll er überall eingeführt sein.

Gutschrift auf Vielfliegerkonto

Das Auschecken aus dem Hotel mit dem Einchecken zum Flug verbinden zu können und dabei gleich Bordkarte und reservierten Sitzplatz in Empfang nehmen zu können, wurde von allen Befragten als «sehr begrüssenswert» beurteilt. Ausserdem erfolgt beim Hotel-Check-In automatisch auch die Meilengutschrift im Lufthansa-Bonusprogramm «Miles & More». Zudem werden pro Aufenthalt in einem Intercont- oder Forum-Hotel noch 500 Meilen auf dem Vielfliegerkonto gutgeschrieben.

HOT-TELL

Europas Hotels zu teuer: Das internationale operierende Hotel- und Freizeit-Beraterunternehmen Horwath International errechnete für die europäischen Hotels Durchschnittspreise von knapp 120 Franken pro Zimmer. In Südamerika und der Karibik kosten Zimmer nur rund 80 Franken. 1994 waren Europas Hotelzimmer durchschnittlich zu 62,5 Prozent belegt (weltweit 66,5 Prozent). *faf*

*

Hagenbecks Zoo-Hotel stösst auf Protest. Auf Protest stösst bei den Nachbarn ein Hotelprojekt, das die Familie Hagenbeck am Rande ihres Zoos in Hamburg ins Auge gefasst hat. Die Anwohner befürchten stark zunehmenden Verkehr, wenn das siebenstöckige Hotel – zu dem noch eine Klinik und Wohnungen kommen sollen – gebaut wird. Das Vorhaben ist allerdings noch nicht genehmigt. *tdt*

*

Hotel-Frühstück ist in Deutschland profitabel. Jeder dritte Hotelier sagt, das Frühstücksgeschäft sei «hoch profitabel». «Zufriedenstellend» ist es für fast jeden zweiten. Der durchschnittliche Wareneinsatz pro Gast – so geht es aus einer Umfrage der Fachzeitschrift «Top Hotels» unter 383 Hoteliers weiter hervor – liegt bei 6,67 Mark. Der erzielte Durchschnittspreis jedoch bei 25,47 Mark. *tdt*

Golf-Hotel Villa Magliasina

Umstrittener Firmenschutz für Golf-Hotels

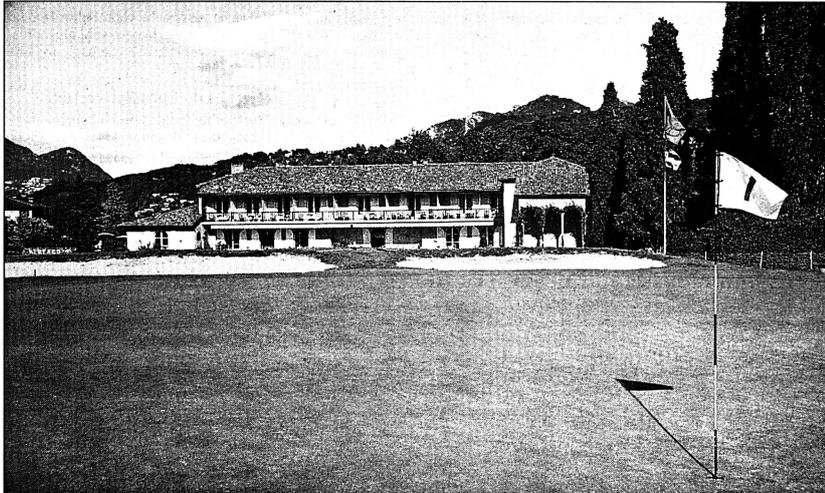
Das Beispiel könnte Schule machen: Um zu verhindern, dass sich andere Häuser in der näheren Umgebung bereits im Namenszug mit ihrer Vorliebe für den Golf-Sport brüsten, liess sich das Hotel Villa Magliasina in Magliaso als «Golf-Hotel» ins Handelsregister eintragen.

UELI STAUB

«Wir legen ausserordentlichen Wert darauf, dass sich im Zeitalter des Golf-Booms nicht noch andere Häuser in der Umgebung den Namen Golf-Hotel zulegen», erklärt Marie-Louise Abbühl-Borner, die Besitzerin der Albergo Golf e Villa Magliasina. Ihrem Betrieb liess sie den notwendigen Firmenschutz für den Kanton Tessin angedeihen, indem sie ihn im Handelsregister Lugano eintrug (Art. 956 OR). Dies hat zur Folge, dass beispielsweise das «Gardenia» in Caslano oder das «Parco Paradiso» bei Lugano, die beide Golf-Packages anbieten, sich nicht Golf-Hotels nennen dürfen. Das Golf-Hotel Waldhuus Davos, das Golf & Sport Hotel Hof Maran Arosa, das Lindner Golf Hotel Rhodania in Crans oder das Ski- & Golf-Star-Hotel Valaisia Art Furrer in Riederalp können dies hingegen ruhig tun, befinden sie sich doch ausserhalb der «Schutzzone».

Typisches Golf-Hotel

Von ungefähr kommt Frau Abbühls Achtsamkeit nicht, entspricht doch ihre Villa durch und durch den Kriterien eines typischen Golf-Hotels. Es liegt direkt am Golf-Platz Lugano, verfügt über alle zusätzlichen Einrichtungen wie Driving-Range, Approach- und Putting-green und gewährt den Golfern eine ermässigte Greenfee-Gebühr. Auch werden spe-



Der Name «Golf-Hotel» des Hotels Villa Magliasina in Magliaso ist rechtlich geschützt. Die Meinungen von Fachleuten über diese Art von Firmenschutz driften auseinander.

Foto: zvg

zifische Packages angeboten, darunter etwa die Ladies- und Senioren-Golf-Wochen. Das Haus wurde 1932 eigens für die Golf-Spieler gebaut, denn vielen schien früher die 9 Kilometer lange Rückfahrt zu ihrem Hotel in Lugano zu weit oder je nach Tageszeit zu riskant.

Markenschutz: Ja oder Nein?

Nicht einig sind sich in Sachen Markenschutz für Golf-Hotels zwei Fachleute. Ptero Schäfer, Chefredaktor von «Golf & Country», schreibt: «Die Idee, eine Hotelüberschrift, die den Begriff Golf enthält, schützen zu lassen, halte ich für

sehr fragwürdig, weil Golf als allgemein gültiger Begriff niemandem exklusiv zustehen kann. Bei allem Verständnis für kreative Marketingeinfälle betrachte ich das als den falschen Weg. Gerade heute, wo Golf sich in der breiteren Öffentlichkeit von seinem elitären Image zu lösen beginnt und wo in der Wirtschaft Deregulierung angesagt ist, sollte ein Hotel diesen Namen nicht für sich pachten können. Sonst kommt dann noch einer und lässt den Begriff Berghotel schützen. Jeder, der eine Affinität zum Golf-Sport aufweist, vor allem wenn sie geografischer Art ist, sollte meiner Meinung nach

das Recht haben, im Namen auf diese Tatsache hinzuweisen, um so diese spezielle Klientel anzusprechen».

Peter Kühler, Inhaber von Marke Team in Bern und Initiant des Golf-Führers «Swiss Golf Hotels 95» mit vorerst 34 Betrieben, findet die Sache Markenschutz durchaus legitim. «Wenn ein Kanton bereit ist, ein Hotel zu schützen, würde ich es auch tun!» Wichtigste Voraussetzung, so Kühler, sei, «dass eine sehr enge Beziehung zum Golf besteht und der Hotelier golf-minded ist.» Auch sollte die Distanz zwischen Golf-Hotel und Golf-Platz möglichst gering sein.

Weniger Einbussen dank Golf-Angebot

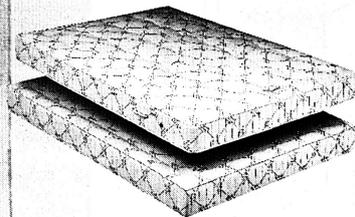
Wenn in der Schweizer Hotellerie ein Boom auszumachen ist, wird man hellhörig. Beim Golf ist dies nicht anders, zumal die Swissair und Schweiz Tourismus das Incoming unterstützen. «In diesem Sommer hatten wir fast keine Einbussen», sagt Marie-Louise Abbühl-Borner, Besitzerin der Albergo Golf e Villa Magliasina. Lugano muss da schon ein anderes Liedlein anstimmen.

Wenig bis keinen Erfolg brachte indes der Versuch, die Golfer, die 85 Prozent der Gäste stellen, mit anderen Interessensgruppen wie etwa Mode- oder Architekturfreunden zu vermischen. Dafür fiel die Idee, zu Saisonbeginn und Saisonende Bridgewochen zu lancieren, auf fruchtbaren Boden. Auf die kommende Saison hin sind für die Villa Magliasina Neuerungen zu melden. Ein neuer Seminar- und Bridgeraum sowie ein Fitnesscenter entstehen, die Vorfahrt wird gedeckt und die Zahl der Zimmer von 25 auf 28 erhöht. US

Dass im Vergleich der Golf-Hotels untereinander Anspruch und Wirklichkeit noch teilweise auseinanderklaffen, ist spürbar, musste doch Kühler zu Beginn die Aufbauarbeit der neuen Angebotsgruppe ohne Vorleistungen auf rein privatwirtschaftlicher Basis leisten. Mittlerweile ist Schweiz Tourismus hinzugestossen und unterstützt die «Swiss Golf Hotels» sowohl finanziell wie auch ideell, auch wenn ihr Augenmerk zur Zeit der Aufbauphase anderer Angebotsgruppen gilt. Der neue Golf-Führer 96 soll auf 36 Hotels ausgeweitet werden. Mitarbeit: Thomas Yazary

First Service für ausgeschlafene Gäste.

SAVOIR VIVRE SAVOIR DORMIR



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

TRECA Hotel

Chemin des Crêts-de-Champel 5
1206 Genève

Oder schicken Sie uns einfach diesen Coupon.
 Bitte schicken Sie mir den Treca Hotelprospekt zu.
 Ich würde mich über den Besuch Ihres Beraters freuen.

Name/Hotel _____
 Straße _____
 PLZ/Ort _____
 Telefon _____

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

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

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

Gesamtleitung / Direction: Werner Friedrich.

Redaktion / Rédaction:

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

Redaktion / Rédaction: Tourismus: Stefan Renggli (STR), Sam Junker (SJ), Susanne Richard (SR).

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

Sekretariat / Secrétariat: Rita Teutsch, Regina Frech.

Layout / Mise en page: Franziska 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 (JCK), Territet; Eliane Meyer (EM), Zürich; Franz Spanny (FS), Chur; Ueli Staub (US), Zürich; José Seydoux (JS), Fribourg; Veronique Tanerg (VT), Grenchève; Pierre Thomas (PT), Lausanne. Ausland / Etranger: Barcelona: Ulrike Wiebrecht (UW); Frankfurt: Georg Ubenau (GU); Lissabon: Susanne Rindlisbacher (SR); Mailand: Dott. Ornella Giola (OG); München: Maria Pütz-Willems (MAP); Paris: Jean-Pierre Grobart (JPG) und Kaja Hasenkamp (HAS); Sydney: Urs Wälterlin (WUS); Wien: Dr. Heribert Purtscher (HP).

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

Offizielles Organ für / Organe officiel de:

Verband Schweizer Tourismus-Direktoren und -Direktoren (VSTD); Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismusexperten (TOUREX); Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateurs SHV (VDH); Hospitality Sales & Marketing Association (HSM) 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-Reisendienste; Amicale Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICR).

Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition: Peter Schibler.

Marketing: Nicole Zelnicek.

Abonnemente / Abonnements: Gérard Porta.

Inserate / Annonces:

Dominik Chammartin, Marc Moser, Pascale Zaugg.

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

Belichtung / Reproduction: Fischer Druck AG, Münsingen.

Druck / Impression: Druckzentrum Bern, Bern.

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

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

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

Hotel Alpenrose, Wildhaus

Psycho-Seminare fordern den Hotelier

Vom boomenden Psycho-Markt profitiert auch die Hotellerie. So beherbergt die «Alpenrose» in Wildhaus dreizehn Mal im Jahr eine Seminargruppe, die sich mit der Ablösung von der Kindheit beschäftigt. Ihre Präsenz im Hotel birgt Konfliktpotential: Hotelier Roland Stump steht zwischen den Ansprüchen des Seminarleiters und den Berührungspunkten von Mitarbeitern und Gästen.

KARIN KOFLER

Vor drei Jahren hat Roland Stump, der im Hotel Alpenrose für den Verkauf zuständig ist, sein Kerngeschäft, das Seminarbusiness, um ein festes Standbein erweitert. Rund dreizehn Mal im Jahr hat er seither Absolventen und Absolventinnen des Hoffman-Quadrinity-Prozesses im Haus. Eine Bekannte, der Seminarleiter Wolfgang Michael Harlacher und seine Methoden vertraut waren, hatte ihm das Geschäft vermittelt. Ein – lukratives – Geschäft, das vom Haus mehr verlangt, als das Bereitstellen eines gut durchlüfteten Seminarraums mit entsprechender Infrastruktur.

Ungestörtsein ist wichtig

Ein «Psycho-Marathon, der erfolgreich an die seelischen Wurzeln geht», schrieb die Zeitschrift «Cosmopolitan» in einer Kritik über den Quadrinity-Prozess, der von einem Amerikaner entwickelt wurde. Ziel des Prozesses, erklärt Dipom-Psychologe Michael Harlacher, sei die liebevolle Ablösung von der Kindheit in einer 8/12tägigen Kurzzeittherapie. Die Teilnehmer sollen lernen, die von den Eltern übernommenen negativen Verhaltensmuster einzuordnen und damit zur Selbstliebe zu finden. «Dabei gehen sie durch ein Wechselbad der Gefühle», bringt Harlacher das Hauptproblem in Zusammenhang mit dem Seminarort auf den Punkt. Seine Gruppe, die sich aus rund 20 Teilnehmern und 4 Therapeuten zusammensetzt, soll isoliert arbeiten und dennoch von der Infrastruktur und Dienstleistung eines Hotelbetriebs profitieren können.

Kindergeburtstagsfest

Die «Alpenrose» erfüllt dieses Anforderungsprofil weitgehend, verfügt sie doch über einen grossen Seminarraum, der vom Hoteltrakt getrennt ist. Wer dort vorbeispaziert, darf sich über sonderbare Laute, die nach aussen dringen, nicht wundern. Mal lassen die Seminarteilnehmer ihrer Wut auf die Eltern mit Stöcken,

mit denen sie auf Matten dreschen, freien Lauf, mal hört man sie in ihrem Schmerz hemmungslos weinen. Berührungspunkte mit den anderen Gästen und den Hotelmitarbeitern und Mitarbeiterinnen lassen sich dennoch vermeiden. Letztere haben sich gegenüber der Seminargruppe in «zurückhaltender Zuverlässigkeit» zu üben, wie Roland Stump es formuliert. Weder er noch der Seminarleiter sehen es gerne, wenn die Angestellten, zum Beispiel zu Essenszeiten, auf eigene Initiative das Gespräch mit den Absolventen suchen oder bei einem Tränenausbruch gar tröstend eingreifen wollen. Eingehende Telefonate oder Post darf die Receptionistin höchstens an den Seminarleiter, nicht aber an die Adressaten aus der Gruppe weitergeben. Eine Art «Entmündigung», die Ausstehenden angesichts des Erwachsenenalters der Seminarteilnehmer genauso seltsam erscheinen muss, wie das Fest, mit dem der Geburtstag eines Gruppenmitglieds gefeiert wird. Die Hotel-Crew hat für solche Tage nämlich alles zu besorgen, was das Kin-

derherz begehrt, vom bunten Deko bis hin zu den Mohrenköpfen.

Konflikte mit übrigen Gästen

Berührungspunkte weckt das Seminar nicht nur bei den Mitarbeitern, sondern auch bei den übrigen Gästen im Haus. Kein Wunder, kann es doch durchaus sein, dass sich ein Gruppenmitglied aus therapeutischen Gründen im Restaurant mit dem Namensschild «Bettnässer» zeigt. Die Aufgabe von Roland Stump ist es, in solchen Situationen Transparenz zu schaffen und den erstaunten Gästen über den (seriösen) Charakter des Seminars Aufschluss zu geben. Hotelier Stump bestreitet aber nicht, dass das zuweilen schwierig ist. «Die Quadrinity-Gruppe strahlt eine starke Energie aus, die andere Personen irritieren oder gar provozieren kann», weiss er. Einige von ihnen wollen dann Näheres über das Seminar wissen, andere lassen das Thema – aus eigenen Ängsten – gar nicht an sich herankommen. Besonders heikel ist es dann, wenn eine andere im Haus anwesende Seminargruppe ebenfalls eine starke Energie verbreitet und sich dadurch gar zu spöttischen Bemerkungen über den Quadrinity-Prozess bemüssigt fühlt.

Unverzichtbarer Umsatz?

Dass Stump selbst vom Seminarinhalt überzeugt sein muss, um den Anlass gegenüber Kritikern vertreten zu können, ist klar. «Solange ich eine wissenschaftliche Basis und keinen «Hokuspokus» dahinter sehe, kann ich absolut zu Kursen dieser Art stehen», bekräftigt der Unternehmer. Obwohl er über den Seminarinhalt relativ gut informiert ist, hat er sich ihm selber bewusst nie ausgesetzt: «Als Hotelier muss ich die Rahmenbe-

dingungen schaffen, um die Gruppe ungestört arbeiten zu lassen. Eine psychische Distanz zum Kurs kann in dieser Rolle nützlich sein.» Dass familiärem nicht alle denselben Zugang zur Thematik haben wie er, verheimlicht er indes nicht.

Letztendlich entscheidet aber nicht nur die eigene Moral über die Akzeptanz eines solchen Seminars, sondern auch der unternehmerische Verstand: Dreizehn Mal im Jahr eine 25köpfige Gruppe im Haus zu haben, die pro Person und Woche 1340 Franken für Unterkunft und Vollpension zahlt, ist für ein Seminarhotel Gold wert. Von einem Abhängigkeitsverhältnis und in der Folge einer erhöhten Preis-Dumping-Gefahr will Roland Stump jedoch nichts wissen: «Unsere Leistung gegenüber Michael Harlacher und seiner Gruppe stimmt – über den Preis lasse ich mich nicht erpressen». Die hohen Ansprüche, die Seminarleiter Harlacher an das Hotel stellt, dürften es ihm auch nicht leicht machen, einen anderen, ebenbürtigen Betrieb für seine Kurse zu finden. Ein Lied davon kann der Psychologe bereits singen.

In der Flexibilität, die Stump mit seinem Familienbetrieb bieten kann, sieht der Hotelier auch seine Chance für zukünftige Business-Dieser Art. Persönlichkeitsbildung und Esoterik sind für ihn ganz klar Märkte, die noch wachsen werden. Die Nachfrage, ob der sich das Quadrinity Institut in Richterswil erfreut, dürfte ihm da recht geben. In Zusammenhang mit den anstehenden Verwaltungsreformen sieht Stump auch Möglichkeiten für die Hotellerie: Da wird seiner Meinung nach ein Schulungsbedarf bei den Behörden anstehen.



«Der Quadrinity-Prozess ist eine Einladung, noch einmal hinabzutauschen zu den Wurzeln unserer Herkunft»: Seminar- und Institutleiter Wolfgang Michael Harlacher. Fotos: Karin Kofler



«Ein Feingefühl für das, was diese Leute durchmachen, ist unerlässlich»: Hotelier Roland Stump.

Intercontinental-Hotels

Lockerer Weekend-Look an der Réception

Mit einem neuen «Wochenend-Gesicht» wollen sich die deutschen Häuser der Intercontinental-Hotels präsentieren und damit auch neue Gästekreise ansprechen. Der Geschäftsreisende am Werktag erwartet eine schnell funktionierende Lobby, ohne überflüssigen Schnickschnack. Doch übers Wochenende könnte etwas mehr Clubcharakter und weniger Krawattenzwang durchaus umsatzfördernd sein.

GEORG UBENAUF, FRANKFURT

«Der Wochenend-Reisende will eine andere Hotel-Lobby, hat nichts gegen Receptionisten im Freizeit-Look, will An-

gebote für Unterhaltung und Kultur vorfinden. Am Wochenende müssen sich auch Kinder in der Lobby unserer 5-Stern-Hotels wohlfühlen». So umschrieb am Rande einer Pressekonferenz Ulrich von Collas, Marketingdirektor für Zentral- und Osteuropa, die neuen Wochenend-Pläne für die Intercontinental-Hotels.

Datenbanken zeigen voraus

Spätestens im kommenden Jahr soll viel von dem realisiert werden, was jetzt in allen deutschen Intercontinental-Hotels auf Datenbanken an Informationen und Gäste-Meinungen gesammelt wird. Durchaus Clubcharakter sollen an den Wochenenden die Hallen der 5-Stern-Hotels aufweisen, in denen an Arbeitstagen Geschäftsreisende zügig bedient werden wollen. «Wir haben es probeweise bereits mit Begrüssungs-Cocktails versucht», berichtet von Collas. Und

der Erfolg: «Gäste kommen ins Gespräch, lernen einander kennen und verabreden sich für folgende Wochenenden in Häusern unserer Gruppe in anderen Städten».

Gründe fürs Hotel

Gedacht wird auch an attraktive Yoga- oder Schönheitsprogramme für Frauen, während der Ehemann mit den gemeinsamen Kindern zum Shopping geht oder den Zoo besucht. «Wir müssen den Leuten, die an Werktagen keinen Grund haben, bei uns zu wohnen, die Scheu vor unseren Hotels nehmen. Wir müssen ihnen attraktive Angebote machen und Programme bieten, so dass sie sich darauf freuen können, das Wochenende bei uns zu wohnen», sagt der Marketing-Chef. «Nur mit billigen Weekend-Offerten ist es nicht mehr getan». Natürlich will die Intercontinental-Gruppe noch möglichst wenig von dem ver-

raten, was sie konkret an Plänen hat – auch Ulrich von Collas weiss, dass vieles von dem, was bei Interconti geplant wird, für andere 5-Stern-Hotels nachahmenswert ist. Über Wochenend-Angebote eine neue Art von Markenbindung erreichen – das ist das eine Ziel. Auch die Familien der Geschäftsreisende Gäste über arbeitsfreie Tage an das Hotel zu binden – «dazu brauchen wir als erstes einen Extra-Desk in jeder Lobby mit attraktiven Freizeitinformationen in der Stadt». Und da alle deutschen Interconti-Hotels in City-Nähe liegen, wird das Programm «Im Herzen der Stadt» heissen. Alle Hotelangestellten werden mit goldenen Herzen auf ihren Uniformen für dieses neue Wochenend-Angebot werben. Was auch für andere 5-Stern-Hotels gelten kann – bei Intercontinental soll am Wochenende inskünftig die Devise vom «5-Stern-Spass» gelten.



BEST WESTERN SWISS HOTELS

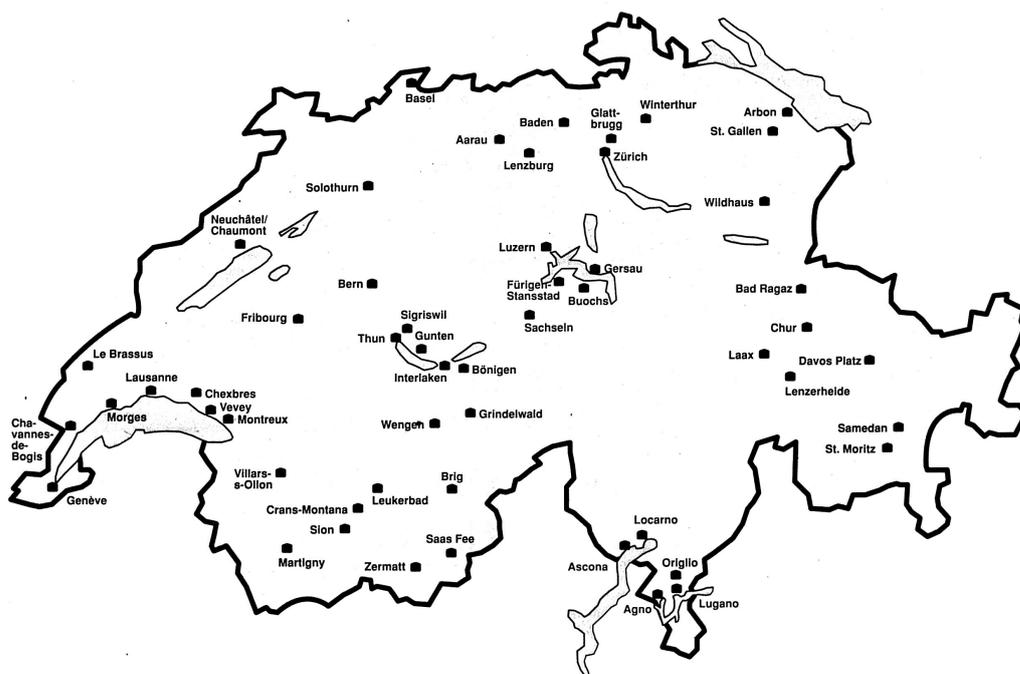
Welcome To Switzerland! Welcome To The TTW'95!



SWISS HOTELS

Your gateway to more than 70 properties in Switzerland, covering more than 50 locations nationwide.

Visit our booth no. A 236.



We wish you a successful time in Montreux.

IBW, 1995 in Lyon

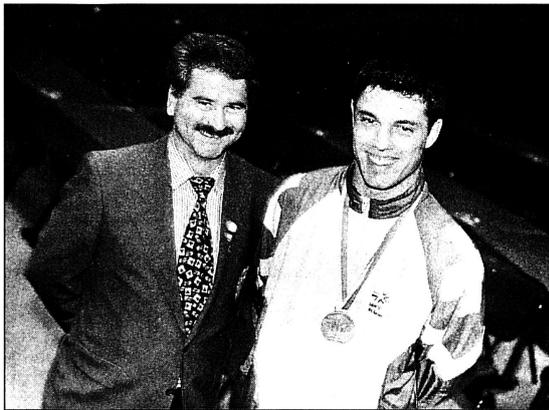
Fritz Wyder strahlt über Medaille

Mitte Oktober fanden in französischen Lyon die Olympischen Spiele unter 42 Berufen aus 33 Ländern statt. Die Schweizer Gastronomie wurde vom Koch Fritz Wyder (FW) aus Sins und der Servicefach-Angestellten Beatrice Mönch (BM) aus Egerkingen vertreten. Unter 20 Teilnehmern gewann der Koch die Silbermedaille, die Servicefachfrau wurde sechzehnte unter 18 Konkurrenten.

vor Frankreich platziert zu werden oder in der ersten Hälfte unter den ersten zehn. Ich konnte es auch zuerst kaum glauben, als ich bei der Medaillenvergabe plötzlich meinen Namen hörte. Es kam für mich völlig überraschend. Ich würde alles wieder gleich machen, dieser zweite Platz war für mich wie ein Sieg».

B.M.: «Nachdem ich bei den Europameisterschaften im Frühjahr den 6. Platz erreichte, habe ich einen Platz unter den ersten zehn erwartet. Ich habe das vorbereitet, was ich in den Unterlagen an Anhaltspunkten bekam».

«Dieser zweite Platz war für mich wie ein Sieg.»
Fritz Wyder



Mit der Silbermedaille hat er sich ein Sprungbrett geschaffen – jetzt will er erst einmal ins Ausland: Fritz Wyder mit SFG-Mann Walter Röllin.

«Der Charme der Schweizer fehlt halt einfach, da sind die Asiaten wahnsinnig stark.»
Beatrice Mönch

Welchen Ratschlag geben Sie einem zukünftigen Kandidaten oder einer Kandidatin?

FW: «Das wichtigste ist die Motivation und der Wille, dieses Ziel zu erreichen. Er muss ganz klar das Ziel haben, dabei sein zu wollen und es als eine Herausforderung sehen. Man muss einsehen, dass es in unserem Alter das grösste ist, das man machen kann».

B.M.: «Fotos von mir über diesen Wettbewerb anschauen, damit man sich das Ganze besser vorstellen kann. Und dann gibt es nur noch eines: üben, üben. Der Charme der Schweizer fehlt halt einfach, da sind die Asiaten wahnsinnig stark, weil der Charme ihre Mentalität ist».

Wo steht die Schweizer Berufsausbildung international gesehen?

FW: «Der Ausbildungsstand der Köche in der Schweiz ist wahrscheinlich der höchste. Alle anderen Länder, mit Ausnahme unserer Nachbarn, spezialisieren die Berufsleute auf diesen Wettbewerb hin, vor allem in Asien gibt es keine Berufslehre wie bei uns».

B.M.: «Ich finde, wir Schweizer sind gar nicht schlechter ausgebildet als die anderen. Die Asiaten werden sehr lange auf einen solchen Wettbewerb hin trainiert».

Was war die schwierigste Aufgabe in Lyon?

FW: «Das Menu, das wir selber kreieren mussten. Dort konnte man auch am meisten heraushehlen. Ich habe im Vergleich ein einfaches Menu zubereitet, wurde aber gerade deshalb immer zur Zeit pünktlich fertig».

B.M.: «Mir ging es eigentlich ziemlich gut, obwohl ich einen Tisch ausgelost bekam, der weit hinten im Saal platziert war».

«Der Ausbildungsstand der Köche in der Schweiz ist wahrscheinlich der höchste.»
Fritz Wyder

Gastronomie-Resultate Berufsolympiade 1995

Küche: 1. Grossbritannien, 2. Schweiz, 3. Österreich, 4. Norwegen, 4. Deutschland, 6. Holland, 7. Malaysia, 7. Singapur, 9. Irland, 9. USA, 11. Canada, 11. Frankreich, 11. Taiwan, 14. Schweden, 15. Australien, 15. Finnland, 17. Korea, 18. Neuseeland, 19. Luxemburg, 20. Japan
Service: 1. Österreich, 2. Irland, 3. Norwegen, 4. Taiwan, 5. Deutschland, 6. Holland, 7. Finnland, 8. Korea, 9. Schweden, 10. Grossbritannien, 10. Frankreich, 12. Thailand, 12. Singapur, 12. Malaysia, 15. Australien, 16. Schweiz, 17. Neuseeland, 18. Portugal.

Interview:
BRUNO-THOMAS ELTSCHINGER

1. Haben Sie mit diesem Platz gerechnet und war er gerecht?

Fritz Wyder: «Mit diesem tollen Resultat habe ich überhaupt nicht gerechnet, obwohl ich schon mit der Erwartung eines Podestplatzes nach Lyon fuhr. Während des Wettbewerbs bekam ich dann aber das Gefühl, dass hier für mich nur wenig herauszuschauen kann. Da ist für mich ein Ausweis und eine totale Bestätigung, und für meine weitere Laufbahn ist das ein optimales Sprungbrett. Etwas Gerechteres und Faireres habe ich vorher noch nie gesehen».

Beatrice Mönch: «Eigentlich hätte ich mit einem Platz unter den ersten zehn gerechnet, aber ich nehme das nicht so tragisch und bin zufrieden mit dem Erreichten. Bei der Gerechtigkeit weiss ich nicht so recht, das kann ich nicht sagen».

Welchen Platz hätten Sie sich gegeben, und was würden sie anders machen?

FW: «Ich habe mir während der Ausscheidung in Lyon nur noch gewünscht,



«Das Kreuz in Egerkingen hat mich sehr unterstützt»: Servicefachfrau Beatrice Mönch mit ihrem innovativen Chef, Louis Bischofberger. Fotos: Karin Kofler

Paris

Geglückte Neuerungen an der Equip'Hôtel

Geschick haben die Veranstalter der diesjährigen Hotel- und Restaurantmesse Equip'Hôtel das Dilemma umgangen, festzulegen, was tatsächlich eine Neuheit ist und haben sich darauf beschränkt, geltende Trends aufzuzeichnen.

KATJA HASENKAMP, PARIS

In dem 500 m² grossen Areal für «Innovations-Tendances» konnte sich der Besucher schnell einen Überblick verschaffen und Handzettel wiesen zusätzliche Trendprodukte aus den Gebieten «Umwelt», «Sicherheit» und «neue Techniken in der Lebensmittelindustrie» aus. Weiterhin gefragt ist die Umwelt und da wird das vollständig recycelbare Wegwerfgeschirr (Chinet von Pojet) auch höchsten Ansprüchen gerecht, zerfällt es doch binnen weniger Wochen zu Kompost. Ausserdem hält es hohe Temperaturunterschiede aus (-50°/+250°) und ist für den Mikrowellenherd geeignet; ja es verformt sich auch unter der Last von grossen Essensportionen» nicht. Ebenfalls voll recycelbar, die Minibar (Smeg), die selbstverständlich ohne

Ammoniak und andere ozonschädliche Stoffe kühlt.

Vorbei auch die Zeiten der unästhetischen Gasziterne beim Haus. «Oublietta» von Totalgaz kann vollständig eingegraben werden und nur der grün gestrichene Deckel bleibt zu sehen: durch das Eingraben verringern sich die vorgeschriebenen Sicherheitsabstände vom Haus zudem um die Hälfte. Um den Lärmpegel in grossen Restaurants und in Kantinen zu senken wurden jetzt auch «geräuschlose» Möbel erfunden (Linie Pub von Mirima), deren metallene Hocker- und Tischbeine mit einer speziellen Gummischicht überzogen wurden, die stossicher und feuerfest ist. Ein breiter Raum wurde dem erhöhten Bedürfnis nach Sicherheit eingeräumt. Neben den perfektioniertesten Systemen für die Zimmersicherung – der Magnetschlüssel ist ein alter Hut, jetzt registriert der elektronisch programmierte Schlüssel (CISA) die letzten 150 Benutzungen und ist zugleich fürs Zimmer, fürs Parkhaus, für das Fitness-Center und die Minibar benutzbar – wurden auch immer schwerer «knackbare» Safes vorgestellt. Unter anderem ein Modell von SAFOTEL, das sich automatisch blockiert, wenn der falsche Code eingegeben wird – denn selbstverständlich hat auch für die Safes längst das Zeitalter der

Elektronik begonnen und der gute alte Safeschlüssel oder das Zahlenschloss sind überholt.

Erstmals AOC-Produkte

Aber auch die verschiedenen Materialien der Zimmerausstattung werden erhöhten Sicherheitsansprüchen gerecht.



An der Messe vorgestellt: vollständig recycelbares Wegwerfgeschirr.

Foto: HAS

Längst sind feuerfeste Vorhänge und Tagedecken bekannt, jetzt können auch die Kopfkissen nicht mehr anbrennen, wenn sie mit einem Stoff aus Trevira CS überzogen sind. Und selbstverständlich hat sich die Palette feuerfester Materialien aller Stoffhersteller inzwischen erweitert, sowohl Vinylstoffe, als auch Baumwollgewebe haben neue Muster. Bei den Lebensmittel wurden vor allem neue Möglichkeiten einer Expresszubereitung vorgestellt, sowie weitere fertige «authentische» Gerichte. Die Palette reicht vom Pulveromelett (Toque d'Azur), über Expressnudeln (Panzani, Miko), und schnellst auftaubare Nachtschische (Cogesal), bis zu Ragoutportionen in individuellen Eisentöpfchen (Staub). In die Richtung der Renaissance authentischer Geschmacksnoten zielt auch der «Site remarquable du Goût», wo auf 400 m² 25 französische AOC-Produkte vorgestellt wurden. Die erstmals im Rahmen einer Equip'Hôtel vorgestellte Produktpalette reicht von den Anchovis aus Collioure, über den Käse aus Salers, bis zu den kandierten Früchten aus Apt und dem Rum aus Martinique... Eine recht glückliche Art teilweise unbekannter Qualitätsprodukte bekannt zu machen; die AOC-Stände fanden denn auch bei in- und ausländischen Messebesuchern grossen Anklang.

MIXED-PICKLES

Verkauf von Adalbodner ist definitiv. Wie die «Berner Zeitung» schreibt, wurde die Mineralquelle Adalbodner von der deutschen Egon-Schindel-Gruppe übernommen. Die Adalbodner Mineral- und Heilquellen AG ist der letzte Mineralwasser-Produzent im Kanton Bern. Die Egon-Schindel-Gruppe gehört nach eigenen Angaben zu der Spitzengruppe der etwas mehr als 200 deutschen Mineralwasser-Herstellern. Die Zukunft der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter soll laut Gruppe gesichert sein. Die Übernahme der 75-Prozent-Mehrheit an der Adalbodner Mineralquelle vom niederländischen Bols/Wessanen-Konzern investiert die Gruppe nun erstmals auch im Ausland. Der Geschäftsführer der Adalbodner Mineralquelle, Fritz Allenbach, bezeichnete den Verkauf als gute Lösung. Das Weitersprudeln der Quelle konnte bis vor kurzem noch nicht als gesichert betrachtet werden. Bols/Wessanen gab laut «Berner Zeitung» noch vor rund einem Jahr an, dass Adalbodner mit einem Umsatz von 9 Millionen Franken keinen Platz mehr habe im Milliarden-Konzern. DR

Frei übernimmt Hartmann. Die Mobil-Werke U. Frei AG aus Berneck/SG hat sämtliche Aktivitäten der Walter Hartmann AG nahtlos übernommen und dafür einen eigenständigen Geschäftsbereich unter dem Namen Hartmann Raumgestaltung AG gegründet. Der neue Standort ist Berneck. Die Mobil-Werke U. Frei AG entwickelten sich aus ihrem Ursprung als Wagnerei im Jahre 1920 zu einem mittelgrossen Unternehmen mit den Bereichen Holzleitern, Schulmöbel, Wohnmöbel und Kunststoffprofile. Die seit 50 Jahren tätige Walter Hartmann AG gehört mit ihren rund 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zu den führenden Anbietern im Hotel- und Gastronomie-Inneneinrichtungsbereich.

Botta-Restaurant in Basel eröffnet. Anfangs Oktober wurde in Basel am neuen Hauptsitz der Schweizerischen Bankgesellschaft, ein Bau von Mario Botta, das Restaurant La Villa eröffnet. Als Betreiberin zeichnet die Café Sandwich AG. Die La Villa Expresso-Gourmet-Bar ist ein neuartiger Restauranttyp mit Apero-Snack, Lieferdienst und Take away; das Lokal ist für Anlässe jeglicher Art zu vermieten. Die Bar und das gedeckte Rundhofrestaurant sowie – bei schönem Wetter – das grosse Boulevard gegen den Aeschengraben werden von Montag bis Freitag von 7 bis 20 Uhr geöffnet sein. KK

Der Tag der Hauswirtschaft, vom Angestelltenverband Hauswirtschaft im Gastgewerbe (AHG) organisiert, findet dieses Jahr bereits zum neunten Mal statt. Am 9. November treffen sich Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Hauswirtschaft ab 8.30 Uhr zu einem fachlichen und sozialen Grossereignis im Hotel Montana in Luzern. Als Referentin wird Marie Louise Zieffe, Chefhössess bei der Schweizerischen Bankgesellschaft, auftreten und den Teilnehmerinnen und Teilnehmern vermitteln, wie man erfolgreich repräsentiert und Kontakte pflegt. Ebenso auf dem Programm steht die Ehrung der Absolventinnen der Berufsprüfung für Hauswirtschaftsleiterinnen im Gastgewerbe. KK

Neue Restaurantmesse in Frankreich: SIREST. Reed Expositions France lanciert vom 16. bis 19. Februar 1996 eine neue Messe, den «Salon International de la Restauration» (SIREST) und organisiert parallel dazu den «Salon international des collectivités et des entreprises, hors restauration» kurz «Inter-collectivités» genannt. Im Gegensatz zur auswechsellernen Equip'Hôtel sollen die beiden Veranstaltungen «menschliche Dimensionen» bewahren und werden daher bewusst auf 10 000 m² Ausstellungsfläche, und vier Tage begrenzt. Der Quadratmeterpreis liegt bei 1100 FF, also rund 30 Prozent unter dem von Equip'Hôtel. Verantwortlich für den SIREST und den Inter-collectivité ist Bernard Lemaire, ehemaliger Generaldirektor von Equip'Hôtel und damit kompetenter Mann, um eine neue Restaurant-Messe in Frankreich zu lancieren. HAS

Zum Probierpreis

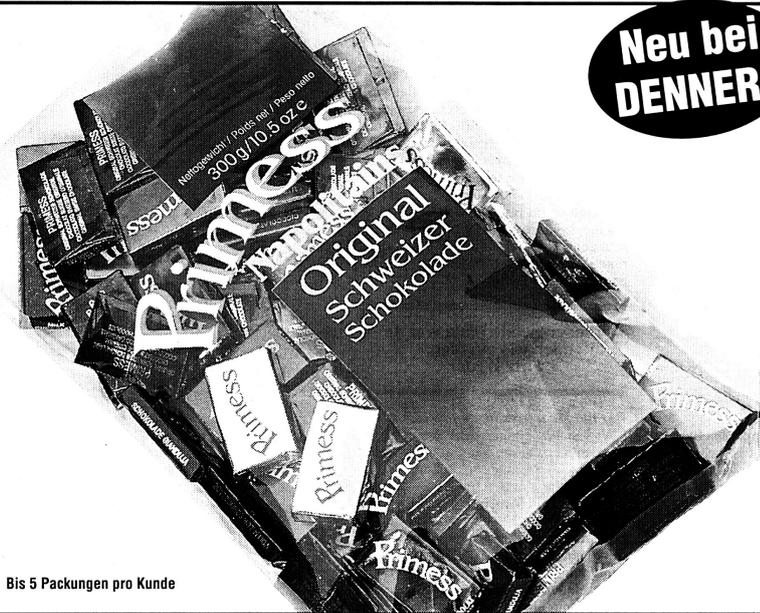
die billigsten Napolitains Primess im Vergleich zu Migros und Coop bei DENNER!

100'000 Packungen
Primess Napolitains
 aus echter Schweizer Schokolade
 300 g

**Neu bei
 DENNER!**

Probierpreis!

2.65



Bis 5 Packungen pro Kunde

Dauertiefpreise!

Primess Napolitains
 aus echter Schweizer Schokolade
 1 kg

**Dauerndes
 15.30
 Tiefpreis**



PREISVERGLEICH
 Stichtag 5.10.1995 in Zürich

DENNER Primess Napolitains	1 kg	15.30
MIGROS Frey Napolitains	1 kg	17.50
COOP Arni Napolitains	900 g	17.50

umgerechnet auf 1 kg
 DENNER 15.30
 MIGROS 17.50
 COOP 19.44

Noisette
 feines Haselnussgebäck
 100 g



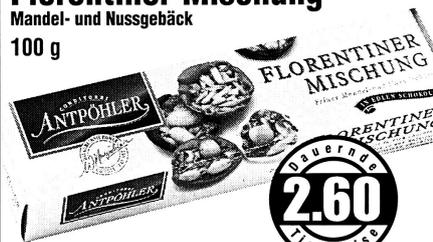
**Dauerndes
 2.25
 Tiefpreis**

Torcettini con Burro
 italienische Biscuit-Spezialität
 150 g



**Dauerndes
 2.75
 Tiefpreis**

Florentiner-Mischung
 Mandel- und Nussgebäck
 100 g



**Dauerndes
 2.60
 Tiefpreis**

Mandorettes
 zartes Butter-Mandel-Gebäck
 125 g



**Dauerndes
 2.75
 Tiefpreis**

Antpöhler Crêpinise
 zarte Waffelmischung mit Vollmilchschokolade
 100 g



**Dauerndes
 2.55
 Tiefpreis**

Gille
 Schwedisches Schoko-Knusper-Gebäck
 125 g



**Dauerndes
 2.60
 Tiefpreis**

Exquisit
 Waffelmischung
 400 g



**Dauerndes
 2.95
 Tiefpreis**

Die Artikel sind auch bei den meisten selbständigen DENNER Satelliten Detaillisten erhältlich! Fr-43/27.10.1995

Wir sind immer billig!

DENNER
 SUPERDISCOUNT

Utell-Konkurrent am Matterhorn

Die führenden Front-Office-Anbieter rüsten zum Kampf gegen das übermächtige Hotelreservations-Unternehmen Utell. Mit eigenen Systemen lancieren sowohl Fidelio als auch der Lodgixix-Partner Reconline kostengünstige Möglichkeiten für Klein- und Mittelbetriebe zum Einstieg in die weltweiten CRS.

STEPHAN WEHRLE

Der weltweit grösste Anbieter für Hotelreservations, die in London domizilierte Utell International, gerät weiter unter Druck. Gleichzeitig mit dem Front-Office-Spezialisten Fidelio steigt jetzt auch die Zermatter Firma Reconline in das Reservationsgeschäft ein. Nach einer fast zweijährigen Aufbauphase wurden vor wenigen Tagen die ersten Reservations on-line über das Front-Office-System des Leistungsträgers getätigt. Mit einem leistungsstarken und gleichzeitig

kostengünstigen System will Reconline vor allem kleine und mittlere Betriebe zum Umsteigen von Utell auf das erste Schweizer Central Reservation Office (CRO) bewegen.

Lodgixix als Partner

Als Partner konnte Reconline-Initiator Markus Maissen mit Lodgixix die Nummer zwei im Front-Office-Geschäft verpflichten. So ist ein Lodgixix-Mitarbeiter an der als Aktiengesellschaft registrierten Reconline auch finanziell beteiligt. Die nach eigenen Angaben führende Anbieterin von Software für die Hotellerie und Gastronomie soll dem kleinen Walliser Unternehmen als Türöffner für potentielle Einsteiger in das Reservationsystem dienen. Dank der weitverbreiteten Verflechtung, Lodgixix gehört zur amerikanischen Sulcus Hospitality Group, soll ein rascher Ausbau als Utell-Alternative realisiert werden können. Um ein tragfähiges Netz betreiben zu können, braucht Maissen jedoch mindestens 200 Hotels - eine Zielsetzung, die in angesichts der steigenden Zahl an elektroni-

schon Reservationen realistisch sein sollte. Reconline-Gründer Maissen betont, dass neben einzelnen Betrieben auch Ketten aufgenommen werden können. Als Neueinsteiger nimmt Maissen nicht nur Reconline-Kunden auf, sondern auch Betreiber von anderen Front-Office-Programmen. Analog dem Marktleader Utell bietet auch Reconline drei technische und finanziell unterschiedliche Varianten an. Als grösstes Potential werden bei Reconline denn auch die Kleinbetriebe betrachtet, die zur Zeit noch über keinen Anschluss verfügen. Mit einer einmaligen Eintrittsgebühr von 500 Franken und einer jährlichen Gebühr von 30 Franken pro Zimmer liegen die Schweizer deutlich über dem Kostenrahmen von Utell.

Keine Kommission verrechnet

Im Gegensatz zum deutschen Konkurrenten Fidelio zahlt der Hotelier eine zusätzliche Transaktionsgebühr von 4 Franken und weitere 2 Franken pro Zimmer und Nacht. Im Gegensatz zu anderen Reservationsystemen verrechnet das Walliser CRO jedoch keine Kommissionen. Neben der aufwendigen und nicht mehr zeitgemässen Übermittlung per Fax bietet der Reservationsbetreiber zudem die Varianten über Mailbox und Modem oder den Online-Anschluss über ISDN (digitale Übermittlung) an. Die - grösstenteils noch theoretische - Buchbarkeit der Reconline-Kunden unterscheidet sich quantitativ nicht wesentlich von den Mitbewerbern: Über eine der weltweit einzigen Switch-Companies schliesst Reconline die Hotels an die Globalen Distributionssysteme (GDS) Amadeus, Sabre und Galileo an. Auf diesen drei grössten GDS-Unternehmen sind die Hotels über rund 400 000 Reservationsterminals buchbar. Das Mailbox/Modem-Verfahren ermöglicht dem Leistungsträger eine interaktive Modifizierung der Verfügbarkeiten, und Online-Reservations werden direkt in das Front-Office des gebuchten Hotels eingespeist. Entgegen einem Kontingentsystem, bei welchem explizit freigegeben wird, was gebucht werden kann, kann im Reconline-System alles gebucht werden, das nicht bereits reserviert oder durch eine Sperrperiode eingeschränkt ist. Da Reservationen, welche infolge der festgelegten Verfügbarkeit in den GDS nicht abgelehnt werden dürfen, wurde eine Schwelle definiert. Bei deren Erreichen werden die betroffenen Zimmerarten von Available auf On Request gesetzt. Diese Schwelle ist vom Hotelier periodenweise definierbar und ist mit «On-Request-Level» bezeichnet.

Aufdatieren entfällt

Eine weitere Entscheidungshilfe bietet dem Benutzer eine täglich und automatisch erstellte Freimeldung für den Zentralrechner.

Definition Sperrperiode

Allgemeine Spezifikationen

Beginn der Sperrperiode (ttmmj):

Hotel offen / geschlossen: offen geschlossen

Erlaubte Ankunfts-tage: Mo Di Mi Do Fr Sa So

GDS Spezifikationen

"On Request"-Level:

"On Request" von heute bis Ankunft:

"On Request"-Buchungen bei Verbindungstörungen: annehmen ablehnen

Reconline-Direktbenutzer-Spezifikationen

Erlaubte Abreisetage: Mo Di Mi Do Fr Sa So

Mindestaufenthaltsdauer in Tagen:

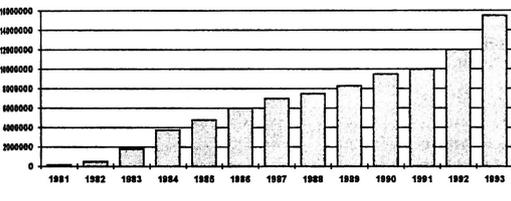
Freigabe aller Beschränkungen ab Uhr:

Maximale Zimmerzahl pro Reservation:

Junior Suite, Balkon
 Luxus-Doppelzimmer, Balkon, Matterhornblick, TV
 Superior-Doppelzimmer, Balkon, Matterhornblick
 Luxus-Doppelzimmer, Balkon, Ostseite, TV
 Standard-Doppelzimmer, Balkon, Ostseite
 Standard-Doppelzimmer, Ostseite
 Luxus-Einzelzimmer, Balkon, Ostseite, TV
 Standard-Einzelzimmer, Balkon, Ostseite
 Standard-Doppelzimmer, Villa
 Standard-Einzelzimmer, Villa

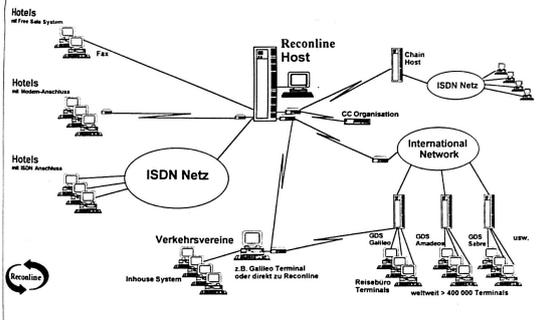
maximale Zimmerzahl dieser Kategorie: Reservierzimmer:

Elektronische Hotelreservierungen seit 1981



Reconline

Central Reservation + Information System



In den letzten 10 Jahren ist die Zahl der Hotelreservierungen über GDS von praktisch Null auf einige Millionen angestiegen. Grafiken: Enter 1995, Wien/vzg

Lodgixix InMail

Reservierung Partner Rechnung Buchliste Tagesbuchdruck Erklärungen Hilfe

Zimmer: Zimmer Typen: Menu: Passwort:

Filter:

The screenshot shows a grid-based reservation calendar with columns for dates and rows for room types. Arrows indicate reservation status changes.

Im Reconline-System können in den Spezifikationen die Sperrperioden genau festgelegt und die Zimmerbelegung aufgezeigt werden. Fotos: Reconline

Als eigentliches Verkaufsargument betrachtet Markus Maissen nicht nur die direkte Reservation im Front-Office-System, sondern dass für den Hotelier das tägliche manuelle und zeitraubende Aufdatieren der Verfügbarkeiten entfällt. Als eigentliche Chance für einen möglichen Erfolg von Reconline betrachtet Maissen die aktuelle wirtschaftliche Situation, welche die Hotelier zum Umdenken zwingt. So sei die Buchbarkeit durch andere Leistungsträger wie Verkehrsvereine, Airlines oder Reisebüros heute ein entscheidendes Argument für die Wahl des entsprechenden Hotels. Bei Reconline rechnet man damit, dass in einer ersten Phase hauptsächlich professionelle Ferien- und Hotelanbieter wie Reise-

büros oder Tour Operators über das System Buchungen tätigen werden. In Zukunft denkt man in Zermatt aber auch an Internet. So betreibt beispielsweise Sabre ein «Volks-System» mit dem Namen «Easy Sabre», welches auf verschiedenen Online-Diensten wie Compuserve, America-Online und Internet verfügbar ist und von 2 Millionen regelmäßigen Internet-Teilnehmern abgerufen werden kann. Den Beweis der technischen Machbarkeit haben Reconline und Lodgixix mit der Lancierung des Systems erbracht. Ohne flankierende Massnahmen im Marketingbereich wird sich ein kleiner Anbieter im hartumkämpften internationalen Reservationsgeschäft jedoch kaum behaupten können.

Reservationsysteme

Fidelio steigt mit Hotelbank in CRS-Geschäft ein

Die weltweit im Hotel-Software-Bereich operierende Fidelio will weiter expandieren. Mit der Lancierung eines eigenen Reservations-systems soll vor allem Klein- und Mittelbetrieben eine Plattform zur Verfügung gestellt werden. In der Schweiz wird Fidelio-Partner Check-in Data AG für die Vermarktung des Systems verantwortlich sein.

STEPHAN WEHRLE

Das erst 1987 gegründete Unternehmen Fidelio ist innert rund acht Jahren weltweit in Sachen Front Office zum Marktleader geworden. Nach einer ersten Übersättigung des Hotel-Software-Marktes hat sich die in München domizilierte Firma vor wenigen Jahren zusammen mit dem Kassensystem-Spezialisten Micros immer stärker auf integrierte Managementsysteme konzentriert. Mit der Lancierung eines eigenen Hotelreservations-systems will Fidelio am hartumkämpften Buchungsmarkt in der Hotelindustrie partizipieren. Die

Gründe für einen Einstieg in das CRS-Business: Als grösstes Problem der Klein- und Mittelbetriebe, vor allem im mitteleuropäischen Raum, gilt die internationale Buchbarkeit.

Kleine Kosten - grosser Nutzen?

Mit einer integrierten Lösung, so ist man bei Fidelio überzeugt, sind die infrastrukturellen Kosten gering, der daraus resultierende Nutzen jedoch erheblich grösser. Obschon man bei Fidelio ausdrücklich von einem kompletten Produkt zu Utell spricht, muss der Front-Office-Spezialist eindeutig als Konkurrent zum Marktleader betrachtet werden. Mit dem neuen Produkt, das international als Hotelbank vermarktet wird, sollen denn auch primär mittlere Betriebe zum Umsteigen und Kleinbetriebe zum Einsteigen in die Welt der Global Distribution Systems (GDS) aktiviert werden können. Der Vorteil von Fidelio und dessen Schweizer Partner Check-In Data AG: Dank dem direkten Bezug zur Hotellerie ist das Unternehmen eher prädestiniert, massgeschneiderte Lösungen anbieten zu können als der Reservationsgigant Utell, der beispielsweise in der Schweiz lediglich mit

einem Verkaufsbüro in Zürich vertreten ist. Vom Marktpotential ist man am Sitz von Check-in in Schlieren überzeugt.

Klein und Mittelbetriebe

So seien nach wie vor rund 50 Prozent der Betriebe strukturell nicht an einen Kettenbetrieb gebunden und mit marktgerechten Preisen könnten vor allem der kleingewerblichen Hotellerie optimale Lösungen geboten werden, ist Geschäftsführer Walter Kreusser überzeugt. In technischer Hinsicht unterscheidet sich Hotelbank kaum von Utell oder vom jüngsten Konkurrenten Reconline, einem vor wenigen Wochen lancierten Schweizer Produkt. So werden bei Hotelbank ebenfalls die drei üblichen Varianten angeboten: Für Kleinbetriebe ohne EDV-Infrastruktur übernimmt Fidelio die Stammdaten, die vom Hotelier per Fax übermittelt und von Hotelbank in die GDS eingespeist werden. Nach erfolgter Reservation wird diese per Fax an das Hotel weiterbestätigt. Für diese Minimalvariante verrechnet Check-In eine Fixgebühr von 1500 Franken (Testvariante für 6 Monate). Für die technisch fortgeschrittenere Variante, in welcher die Kontingente vom PC des Hotels via

Dataline direkt an Check-In übermittelt werden, werden dem Vertragspartner ein Monatsabonnement sowie eine Gebühr pro Reservation von 10,50 Franken belastet. Die Installationskosten und die Abonnementsgebühren betragen 361 Franken pro Monat. Ausschliesslich für bestehende Fidelio-Kunden ist das on-line-System vorgesehen. In dieser Variante werden die Kontingente extrahiert, automatisch übermittelt und in das Fidelio/Hotelbank-System eingespeist. Von Hotelbank werden die Daten der Hotels anschliessend an die grossen GDS-Anbieter wie Sabre, Galileo oder Amadeus weitergeleitet, von wo aus sie über 300 000 Terminals weltweit buchbar sind. Auf dem eher zurückhaltenden Markt haben Fidelio und Partner Check-In noch nicht mit der grossen Kelle angegriffen, wie Gottfried W. Schelling, Delegierter des Verwaltungsrates, bestätigt. So seien bis heute rund 90 Hotels kontaktiert worden und als erste Zielsetzung sei ein Versuchsbetrieb mit rund 200 Hotels vorgesehen. Die eigentliche Lancierung von Hotelbank auf dem Schweizer Markt hat sich Check-In Data AG für den Branchentreff des Jahres, der in Basel stattfindenden IGEHO, aufgespart.

Fidelio

Partnerschaft mit Micros

Neben dem Einstieg in das weltweite CRS-Business auf den Global Distribution Systems (GDS) will sich Fidelio künftig auch vermehrt um die interne Vernetzung innerhalb der Hotels bemühen. Dank der Zusammenarbeit mit Micros Systems Inc., dem Marktleader für automatisierte Point-of-Sale-Kassensysteme, konnte in jüngster Zeit eine Vielfalt von Produkten realisiert werden, die umfassende Lösungen für Verwaltung, Marketing und Management von Klein- bis Grosshotels anbieten. Die neue Produktlinie von Fidelio und Micros ist noch mehr auf Zentralisation in den regionalen, nationalen und internationalen Bereichen ausgerichtet. Als entscheidend wird bei Fidelio aber die Tatsache betrachtet, dass künftig nicht nur der Informationsaustausch zwischen Front Office, Back Office, Mitarbeitern und Management gewährleistet werden muss, sondern eine direkte Verbindung zu potentiellen Kunden und anderen Leistungsträgern ein wesentliches Verkaufsargument für Anbieter sein wird. SW

Oklahoma Joe's ©

Barbecue Smoker

Das Original aus Amerika neu nun auch in der Schweiz erhältlich. Eignet sich ideal für Caterings, Restaurants/Hotels und auch für Grill- resp. Barbecue-Fans.

Sie können grillieren, indirekt grillieren, barbecue und räuchern. Beim Barbecue - indirekte Niedertemperaturgarweise - vorzugsweise mit Holz evtl. Kohle wird kein Koch mehr benötigt! Sie können Ihre Gäste über Stunden verwöhnen mit viel Geschmack und einer unübertroffenen Grillgutfeuchtigkeit.

Für Fleisch, Fisch, Gemüse, Pizza und Brot geeignet. Verlangen Sie die ausführlichen Unterlagen:



Licega Oberfeldstrasse 342,
5722 Gränichen
Tel. 064 31 36 34, Fax 064 31 74 42

80214/026488

SPARSAM TELEFONIEREN!

Weltweit neu,
einfach, zuverlässig,
spesenfrei, kostenbewusst
Gerät unabhängig

DTC PRE-PAID TELEFON CARD

Die Businesskarte mit
Rückrufgarantie
Der neue Werbeträger als
Geschenksidee

Ruf doch mal an!
Verkauf & Beratung
**FUTURA
MANAGEMENT**
Postfach 197
3084 WABERN/BERN
die Idee Voraus!

TEL. 031/961.73.31
FAX. 031/961.25.67
**Sparen Sie beim
TELEFONIEREN!**

Für den Profi



alustar

Ihr Grossist hat's

Reinigungsprobleme?
soma zeigt professionelle
Lösungen für innen
und aussen.



Verkauf von...
Reinigungsautomaten
Staub- und Wasserpoger
Einschleibemaschinen
Poliermaschinen
Reinigungsroboter
Reinigungsgeräte
Spezialmaschinen für Ex-Bereich

4710 BALSTHAL
TEL. 062 71 11 66

Beschriftungen Selbstklebend Schilfen Buchstaben

Folien, wetterfest, 522 verschiedene
in allen Farben + Größen
für jeden Zweck! E20 064 31 25 02 9064/313876
Ottlik

BAZAR

Gesucht:
Occasion-Service-Gueridon
(Silber oder versilbert)
Tel. 031 311 88 88, Herrn Hersberger
oder Frau Schürch verlangen.
BA 80159/16892

**Schultes-Kassensysteme
für den harten Einsatz**

Von einfachen Kassen bis zum raffinierten System - wir decken jedes Bedürfnis ab. Mit leistungsfähiger Serviceorganisation und Stützpunkt in Ihrer Nähe. Überlängs 6 Mvst-Darstellungen sind vorprogrammiert.

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

Jede
Woche
praxis-
nah

hotel
+
tourismus
revue

HOTELZIMMER RADIO-TV
UKW oder Telefonrundspruch mit oder ohne Weckuhr, auch als Einbauchassis erhältlich.

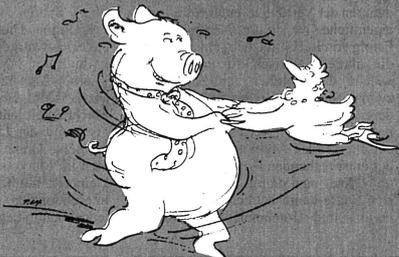
Farbfernseher mit oder ohne UKW-Radio (9 Programme UKW)

Ausführliche Unterlagen und individuelle Beratung:
Hotellkommunikation Paul Welker
Postfach, 8305 Dietlikon
Tel. (01) 833 05 58, Fax (01) 833 05 18

SELECO - PHILIPS - GRUNDIG - BLAUPUNKT - NOKIA - SABA



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.**

HOWEG
PLANTEURS REUNIS
le monde des Fromages

FOOD

Howeg Rapati, Ka 25 kg	kg	3.49*
Rapati, Box 20 L	L	2.99*
Rapati, Box 10 L	L	3.29*

Jetzt anfordern: GUIDE, Howeg-Planteurs Réunis AG mit Aktualitäten für den preiswerten Einkauf.
☎ 041 440 99 40

Kaffeebaum Jumbopack	kg	13.95*
Schlagrahm UHT Floralp, L	L	9.98*
Vollrahm UHT Toni, L	L	9.98*
Raclettekäse, eckig, kg	kg	14.95*
Raclettekäse, rund, kg	kg	14.95*

CAVE

Granador Orangensaft	100 cl	1.07*
Orangenektar	100 cl	1.95*
Apfelsaft	100 cl	1.35*

NON FOOD

Kinggold, Rumez Eau-de-Vie, 40%	100 cl	aktuell
Kinggold, Rum negro Jamaica Barrosa	100 cl	aktuell
Gastro Softline Servietten, weiss, 3lapp, 38x38 cm, 1600 St		39.60*
Servietten, weiss, 2lapp, 33x33 cm, 3000 St		45.-*
Servietten, weiss, 1lapp, 33x33 cm, 5000 St		39.50*

HOWEG
PLANTEURS REUNIS
le monde des Fromages
6103 Etten
Bestellservice:
Telefon 041 440 99 40
Fax 041 440 21 22

Gault Millau, «Köchin des Jahres»

Hilda Veraguth bleibt auf dem Teppich

«Die Auszeichnung freut mich, aber sie steigt mir nicht in den Kopf», sagt Hilda Veraguth vom «Da Veraguth Carnet» in Sagogn, die vom Gault Millau zur «Köchin des Jahres» erkoren wurde. Anerkennung fand damit das sehr beachtliche Können einer Frau, die sich durch Fleiss und stetiges Bemühen um Vollendung auf 17 Gault Millau-Punkte hochgearbeitet hat.

FRANZ SPANNY

Es sei in den letzten Tagen schon gar viel Wirbel um ihre Person gemacht worden, «und das liegt mir gar nicht, denn ich bin nicht gerne der Mittelpunkt», so die 54jährige Bündnerin, die trotz aller Erfolge immer noch die natürliche Bescheidenheit einer auf dem Bauernhof aufgewachsenen Bündner Oberländerin auszeichnet. Die aber auch einen «harten Grind» hat. Dieser liess und lässt es nicht zu, dass sie sich mit Halbheiten zufriedengibt. So wollte sie eigentlich schon immer Koch werden, aber einem Mädchen stand damals nur eine zweijährige Ausbildung als Köchin offen und nicht eine dreijährige Lehre als Koch. «Ich wollte aber Koch und nicht Köchin werden.» Also verzichtete sie lieber auf eine Lehre, besuchte später die Hotelfachschule in Luzern und betätigte sich in verschiedenen Sparten des Gastgewerbes. Zum Kochen sollte sie dennoch kommen, weil aus der Not eine Tugend

gemacht werden musste. «Als meine Mann Hans und ich 1973 das Bergrestaurant Tegia Larnags im Skigebiet der Weissen Arena übernahmen, konnten wir uns anfangs ganz einfach keinen Koch leisten, also fing ich an zu kochen», sagt Hilda Veraguth. Schon damals fanden bei ihr Naturprodukte Verwendung, «so wie ich es von zu Hause gewohnt war».

Du hast es in Dir

Es war ein Glücksfall, dass, als man sich auf Larnags einen Koch leisten konnte, Küchenchef Rico Greischberger diese Aufgabe übernahm. «Der hat mir den Schubs gegeben, um richtig kochen zu lernen.» Der Küchenchef drückte seiner Chefin den «Pauli» in die Hand und sagte: «Du hast es in Dir, gut zu kochen, aber Du musst noch viel lernen.»

Hilda Veraguth lernte. Vorerst bei ihrem Küchenchef, später dann in Kochkursen bei Elfi Casty. «Da ist mir erst so richtig der Knopf aufgegangen, wie man kochen könnte», sagt sie heute und fügt hinzu: «Man muss beim Kochen eine Linie haben.»

Gourmet-Stübli auf Larnags

Die Tegia Larnags hatte bald einmal einen legendären Ruf als Skihütte der besonderen Art. Die Gastfreundlichkeit war sprichwörtlich und das kulinarische Angebot hochklassig. Hilda und Hans Veraguth richteten eines der vier Stübli besonders gediegen ein – das erste Gourmet-Restaurant im Bündner Oberland war damit geboren. «Das hat damals in dieser Art niemand gemacht und nicht wenige Leute haben auch gesagt, wir



Eine Quereinsteigerin wurde Köchin des Jahres: Hilda Veraguth vom «Da Veraguth Carnet» in Sagogn im Bündner Oberland. Foto: Franz Spany

spinnen», erinnert sich Hilda Veraguth. Die Tische im Gourmet-Stübli waren festlich gedeckt, und was auf dem Tisch kam, war von höchster Qualität. «Sehon auf Larnags haben wir uns viele Stammgäste geschaffen, die dann mit uns nach Sagogn gezügelt sind.»

Viele haben mitgeholfen

Sechzehn Jahre Tegia Larnags sind genug, sagten sich Hans und Hilda Veraguth und eröffneten Ende 1988 ein eigenes Restaurant in Sagogn, einem zwi-

schen Laax und Ilanz in der Rheinebene gelegenen Dorf, in dem Hilda aufgewachsen ist. «Da Veraguth Carnet» galt von Anfang an als eine der besten Adressen der Bündner Gastronomieszene, und das ist bis heute so geblieben. «Dazu haben viele mitgeholfen», sagt Hilda Veraguth. Vor allem ihr Mann Hans, «ohne den das alles nicht gehen würde». Als gelernter Metzger kümmert er sich darum, dass stets nur das beste Fleisch in die Pfannen und Töpfe kommt, macht selber einen Salsiz, der zum Besten

gehört, was es in Graubünden auf diesem Gebiet gibt, und er steht auch in souveräner Art und Weise dem Serviceteam vor. «Eine grosse Stütze ist mir aber auch mein Sous-Chef Klaus Ziegler, der mir schon seit zehn Jahren zur Seite steht», so die Köchin des Jahres. Sie gibt auch unumwunden zu: «Wenn ich jemanden in der Küche habe, der etwas besser macht als ich, rede ich ihm nicht drein – mein Sous-Chef macht zum Beispiel sagenhafte Ravioli.»

Vielseitig und kreativ

Hilda Veraguth zeichnen exaktes Arbeiten und nimmermüder Einsatz (in der Regel steht sie zwölf Stunden in der Küche) genauso aus wie ihre Kreativität und Vielseitigkeit. Ihre grosse Liebe gilt Bündner Gerichten (von denen sie in den Menüs immer eines einbaut), aber sie bringt auch Fischgerichte in einer Perfektion auf den Tisch, die selbst bei Gästen von der Côte d'Azur oder aus Skandinavien Begeisterung auslösen. Hilda Veraguth selbst ist in ihren kulinarischen Ansprüchen bescheiden geblieben und reht sich damit in den Kreis vieler Spitzenköche ein. «Am liebsten esse ich Maluns mit Äpfeln und ein Stück Bergkäse»; sie fügt hinzu: «Was ich gerne esse, schmeckt auch dem Gast.» Dass sich dieser nicht mit einem Gericht begnügen muss, dafür ist gesorgt. «Bei uns gibt es am Mittag immer ein Drei-Gang-Menü, das jede Woche wechselt.» Aber ganz besonders gefragt ist das fünfgängige Bündner Menü von Hilda Veraguth, «denn sowas bekommen meine Gäste ganz, ganz selten vorgesetzt, wenn sie nicht Einheimische sind».

Gault Millau, «Entdeckungen des Jahres»

Spitzenränge dauerhaft besetzt

Jeweils zwei Köche, einen in der Deutschschweiz, einen in der Romandie, ehrt Gault Millau Schweiz mit dem Titel «Entdeckung des Jahres» und verleiht ihnen in der Regel 15 Punkte. Ihre Karrieren verlaufen höchst unterschiedlich.

ELIANE MEYER

Hans-Peter Hussong, 1992 in der Wirtschaft vom Wiesengrund in Utetikon am Zürichsee entdeckt, hat sich 1996 auf ganze 17 Punkte verbessert. Kollege Claude Joseph in der Couronne in Apples konnte seine 15 Punkte immerhin halten. Erich Baumer vom Hirschen in Amriswil (Entdeckung 1993), hat dort jetzt 16 Punkte, Leo Urschinger vom St-Georges in Ernen bei Fiesch ist samt Lokal aus dem Guide verschwunden. Judith Sourvinos von der Post in Ebnat-Kappel, 1994 mit 14 Punkten entdeckt, hat sich 1996 15 erkocht und verbessert Ambiente und Küche stetig. Hingegen ist Willy Knecht vom Trois Couronnes in Martigny nicht mehr zu finden. Der Elsässer Daniel Friess, Küchenchef in Brawand Hotel Fiescherblick in Grindelwald, 1995 mit 14 Punkten entdeckt, sitzt auch 1996 auf dieser Punktzahl, während Kollege Bernhard Le Deunff im Pont-du-



Didier de Courtin.

Diable in Savièse-Chandolin sich von 14 auf 15 Punkte verbesserte.

Der Ire auf Escoffiers Spuren

1996 nun hat GM in Xaver Stockers Luzerner Hotel National – wo einst unter César Ritz Auguste Escoffier kochte! – den fast perfekt Schweizerdeutsch parlenden Iren Seamus Egan gleich mit 16 Punkten «entdeckt», der höchsten Zahl für die Leuchtenstadt. Er bekoht mit seiner sechsköpfigen Brigade seit Juni 94 die 13 Tische des Restaurant Le Trianon – überzeugende Qualität zu fairen Preisen, wie der GM-Tester meint: «95 Franken fürs grösste Menü: Diese Kalkulation kann sich nur ein Hotel-Restaurant leisten».

Wie kommt er mit dem (Presse-)Rummel zurecht? «Alles geht wunderbar», erzählt Seamus Egan. «Ich freue mich über die Anerkennung für meine Arbeit, in die

ich viel Hingabe investierte, und über die Kontakte mit der Presse und erstaunlich vielen Berufskollegen. Ich gebe mich so natürlich und ehrlich wie vorher – oder ist das etwa falsch? Nein, Angst, 1997 einen Punkt zu verlieren, habe ich nicht: Wenn ich Konstanz beweise und meiner Linie treu bleibe, kann ja nichts schiefgehen!»

Walliser mit Höhenflügen

Die 15-Punkte-Entdeckung in der Romandie heisst Didier de Courtin, der das Restaurant de la Côte in Corin oberhalb von Sierre erst im Dezember 1994 übernahm. Seine Sporen verdiente der Sohn eines Walliser Treuhänders (geadelt wurde die Familie in den Garde-Diensten der französischen Könige) bei Ravet und Rabaye (vier Jahre, zuletzt als sous-chef) ab. Die 45 Restaurantplätze betreut er mit fünf Köchen und fünf Kellnern; als Maitre amtet Laurent Gaultre, Ex-Sommelier von Rabaye.

Die Ehrung sei verdient, findet de Courtin, seit der Eröffnung arbeite er auf dieses Ziel hin, und: «Das ist hoffentlich nur eine Zwischenetappe auf dem Weg zu 17, 18 Punkten!» Ja, bei Interviews gebe er sich eher zurückhaltend: «Ich will mich nicht auf ein Podest stellen lassen, zudem drückt sich ein Koch besser mit seinen Kreationen als mit Worten aus». Nein, von den Walliser Kollegen habe er (noch) nichts gehört: «Die warten ab, was die Ausserkantöner schreiben und sagen...». Jedenfalls habe er Glück, die goldenen achtziger Jahre nicht als sein eigener Chef erlebt zu haben: «Ich fiel mitten in die Krise, dennoch läuft das Geschäft gut – es kann ja nur noch besser werden.»



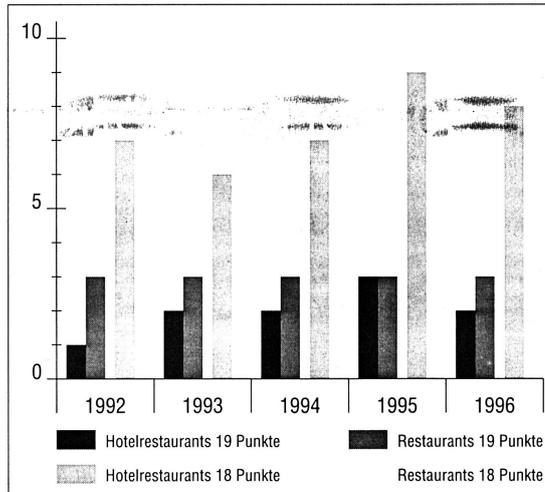
Seamus Egan. Fotos: Eliane Meyer

Privatleben als Ausgleich zum Beruf

Neuer Trend oder Zufall?: Beide GM-Neuentdeckungen möchten nicht, dass ihre Lebenspartnerinnen im Betrieb mithelfen. «Bei meiner Freundin Carmé suche ich den Ausgleich zum Beruf, einen anderen Blick aufs Leben», erzählt der 27jährige Walliser Didier de Courtin. «Ich bin dagegen, in unserem Métier Beruf und Privatleben zu verhängen – ich habe zu viele Paare gesehen, die dabei ausgebrannt sind, sogar die Kinder sind ihnen entfremdet. Das Leben findet auch jenseits des Herdes und des Restaurants statt; und zum Kreieren braucht es einen weiten

Horizont, Impulse aus den verschiedensten Bereichen.» In dieselbe Kerbe schlägt der 31jährige Ire Seamus Egan, der seit zehn Jahren mit der aus Holland stammenden Physiotherapeutin Jolanda in der Schweiz zusammenlebt. «Ich will mit ihr nicht über Kochen sprechen, sondern andere Interessen pflegen, bei ihr den Ausgleich finden. Ihr Beruf erlaubt es mir idealerweise, mir an die verschiedenen Arbeitsorte nachzufolgen. Doch in den derzeitigen Rummel um meine Person will ich sie nicht reinziehen.» EM

Gault Millau, Hotelrestauration



Entwicklung Hotelrestauration

Das Verhältnis zwischen Restaurants und Hotelrestaurants blieb im Gault Millau der vergangenen fünf Jahre in etwa konstant. Rund die Hälfte der Spitzenköche, die im Gourmetführer verzeichnet sind, bietet auch Betten an. Im Spitzensegment von 18 und 19 Punkten überwiegen – im Fünfjahresvergleich 1992 bis 1996 – in der

Kategorie 18 Punkte die Hotelrestaurants während es im 19-Punkte-Bereich umgekehrt ist. Den Aufstieg in die Sphären von Spitzenkoch Fredy Girardet hat im Gault Millau 96 Bernard Raver in Vuflens geschafft. Damit kann der Gast nun für 19+ Punkte erstmals erlesen speisen und schön schlafen. (Grafik: htr)

KULINARIUM

- 06.10.–27.10. New Orleans Food Festival
- 01.09.–28.10. Ägyptische Wochen
- 26.09.–28.10. Wild
- 29.09.–28.10. Spezialitäten aus Italien
- 14.10.–28.10. Allerlei rund um den Apfel
- 01.09.–31.10. Herbst und Jagd
- 01.10.–31.10. Promotion Huîtres
- 02.10.–31.10. Venedig zu Gast
- 06.09.–03.11. Wildspezialitäten
- 01.10.–03.11. Wenn Blätter fallen
- 20.10.–12.11. Südafrika zu Gast
- 27.10.–12.11. Saanenländer Spezialitäten
- 02.11.–12.11. Fisch und Meeresfrüchte
- 03.11.–15.11. Promotion Pommes de Terre
- 20.10.–22.11. Floristische Gartenromanzten
- 14.11.–24.11. Dizaine alsacienne
- 09.11.–25.11. Viva Brasil
- 31.10.–26.11. Aargauer Spezialitäten

- Victoria Jungfrau, Interlaken
- Hotel Nova-Park, Zürich
- Aarauerhof, Aarau
- Gwatt-Zentrum, Gwatt
- Hotel Sântis, Unterwasser
- Gasthof Löwen, Obfelden
- Mövenpick Hotel, Genève
- Hotel des Balances, Luzern
- Hotel Waldhaus Dolder, Zürich
- Aarauerhof, Aarau
- Casino-Mövenpick, Bern
- Hotel Krone Unterstrass, Zürich
- Insel Mainau
- Mövenpick Hotel, Genève
- Hotel Hirschen, Oberlinzbach
- Hotel de la Paix, Lausanne
- Einkaufszentrum Letzpark, Zürich
- Aarauerhof, Aarau

Personal- freundlicher ist effizienter

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



diga
ENGROSMÖBELZENTREN

8854 Galgenen/SZ 4614 Hägendorf/Olten 9532 Rickenbach/Wil 6032 Emmen/Luzern 1701 Freiburg/Nord 8600 Dübendorf/Zürich
Tel. 055/66 11 11 Tel. 062/46 26 41 Tel. 073/23 64 77 Tel. 041/85 10 60 Tel. 037/26 80 80 Tel. 01/822 22 26

BON 89/TOP
ersenden an
diga Info-Service 8854 Galgenen

Schicken Sie mir bitte gratis
 den 16seit. Gästezimmer-Prospekt
 84seit. Gastronomieber-Katalog
 den 32seitigen Bettenprospekt

Name _____
 Strasse _____
 PLZ/ort _____

Vereinbarung über den Fachhandel

Welcome!



Igeho 95, die 16. Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsgastronomie, Hotellerie und Restauration. Das Branchenergebnis 1995 mit zwei attraktiven Sonderschauen: «Bel Etage» vermittelt Hoteliers und Hotel-Inneneinrichtern beispielhaft Anregungen, wie man eine besondere Ambiance kreieren und im eigenen Hotel umsetzen kann. Das «Centre Gastronomique»

–Marktplatz der Ideen, Informationen, Impulse– zeigt eine breite Palette von Produkten sowie Dienst- und Serviceleistungen. Ergänzt wird es durch Präsentationen im «Auditorium Gastronomique». Vom 23. bis 29. November. Informationen: Igeho 95, Messe Basel, Postfach, CH-4021 Basel, Tel + 41 61 686 20 20, Fax + 41 61 686 21 88.

23. – 29. 11. 1995



Wir verbessern...

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

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

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

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

Rentokil

Das Naturgut Wein - gehegt, gepflegt, im eigenen Holzfasskeller herangereift und vollendet. Qualität ganz im Sinne des Wortes.

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

unversteilbar anders

MIRUS
Software GmbH

72166/378453

Neben über 100 anderen Betrieben profitieren auch: das Kongresshotel in Davos Platz, das Hotel Schweizerhof in Grindelwald und das Hotel Sommerau Ticino in Dietikon von den unversteilbaren Leistungen der **MIRUS MITARBEITER MANAGEMENT SOFTWARE** und erledigen damit alle administrativen Arbeiten, wie: Vertragswesen, Bewilligungsverfahren, Frei-, Ferien- und Freizeitkontrolle, Stundenkontrolle (elektronische Zeiterfassung), Lohnabrechnung, 13ter Monatslohn, Lohnausweise, Zeugnisse sowie sämtliche Abrechnungen (AHV, ALV, BVG, Quellensteuer etc.)

Informationen und detaillierte Unterlagen bei:
MIRUS Software GmbH
Am Postplatz · 7270 Davos Platz · Tel. 081 415 66 88 · Fax 081 415 66 78

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#

Zertifizierung

EU verlangt Berücksichtigung neuer Kriterien

Noch haben Zertifizierungen nach der ISO-Norm 9000ff in der Hotellerie wenig Anklang gefunden, da kommt schon neuer Zertifizierungsdruck auf: Ausser den reinen Management-Ablauf-Zertifizierungen werden nun auch Hygiene- und Umwelt-Zertifizierungen verlangt.

GEORG UBENAUF

Ein Managementsymposium in Frankfurt am Main zu den Themen Zertifizierung und Qualitätsmanagement in Hotellerie und Gastronomie zeigte deutliche Mängel auf: Sinn der Zertifizierung soll ja sein, durch die Erstellung von Handbüchern, sich über Qualitätssicherung und Qualitätssteigerung bewusst zu werden. «Steht aber das reine Zertifizierungs-Dokument im Vordergrund des Denkens, dann kann die gesamte Normung ad absurdum geführt werden», befürchteten Redner am Symposium. Ausserdem wurde in den Diskussionen deutlich, dass es sehr auch darauf ankommt, welche Zertifizierungs-Firmen jeweils die Zertifizierung vornehmen. Denn für Zertifizierer gibt es noch keine Zertifizierung – die Qualitätsunterschiede sind aber auch dabei gross. Und: Mit über 10 000 Franken ist eine Zertifizierung kein Pappentil und muss zudem jährlich

(im kleineren und billigeren Rahmen) und alle drei Jahre in vollem Umfang wiederholt werden.

Zunehmender Druck

Der Druck zum Zertifizieren aber wächst auch auf Hotels und Gastronomie. Industriebetriebe, die sich selbst haben zertifizieren lassen, verlangen mehr und mehr auch von Hotels, in denen ihre Führungskräfte absteigen oder Konferenzen abgehalten werden sollen und von Restaurants, in denen grössere Festlichkeiten geplant sind, die Vorlage von Zertifizierungs-Unterlagen. Im Landhotel Schindlerhof in Nürnberg, das seine Zertifizierung gerade erfolgreich abgeschlossen hat, wurde der – auf dem Symposium häufig zitierte – Satz geprägt: «Qualität ist, wenn die Gäste zurückkommen und nicht die Speisen». Hans Walter Putze von der «Netzwerk Kommunikation», die als Mitveranstalter des Symposiums fungierte, formulierte denn auch: Die Nachfrage «Sind Sie zertifiziert?» solle in Hotellerie und Gastronomie nicht nur zum Nachdenken, sondern auch zum Handeln anregen. Denn: «Die Norm bescheidet uns nicht in den persönlichen Freiheiten, sondern gibt uns viele Orientierungen und ist so (schrecklich) konsequent».

Hygiene als neue Forderung

Nun kommt mit der neuen EU-Richtlinie zur Lebensmittelhygiene auch für Hotels und Gastronomiebetriebe eine neue Forderung auf den Tisch. Verlangt wird ein Hygiene-Management-System, für das – natürlich englische – Abkürzung HACCP geschaffen wurde: Hazard Analysis Critical Control Point (Risikoanalyse zur Ermittlung kritischer Lenkungsstellen). Aber auch hier wurde deutlich, dass mit der anvisierten EU-Richtlinie «Hygienekontrollen sich zukünftig eher auf das System und weniger (stichprobenartig) auf die tatsächliche Hygiene beziehen». Rolf Maninger von den Raps-Gewürzwerken in Kulmbach warnte als Leiter des Hygiene-Workshops auf dem Symposium: «HACCP wird auf alle von uns zukommen – von der Gewürzmühle bis zum Döner Kebab». Aber er schränkt zugleich ein: «Es geht dabei um nichts Neues, sondern um Hygienevorschriften, die wir alle kennen, nur immer wieder neu beachten sollten und ihre Befolgung prüfen».

Abläufe genau definieren

So kommt es beim Hygienemanagement auf die Kontrolle über Trennung von rei-



Carikatur: Cecilia Bozzoli

Qualität ist nicht, wenn man vor lauter Normen die Gäste nicht mehr sieht.

ner und unreiner Seite im Küchenbereich an, um Beachtung von Kleidervorschriften, auf persönliche Sauberkeit, auf präzisere Kontrolle gelagerter Lebensmittel und benutzter Frittierfette, um Kennzeichnung gefrorener Ware und Sauberkeit auch bis zum Abfallbehälter. In all diesen Bereichen müssen Formblätter für die jeweilige Prüfplanung erstellt und Abläufe genau definiert werden. Die Überwachung aller als kritisch eingestuften Bereiche muss systematisiert werden. Maninger wie Putze begeisterten sich: «Wenn das Thema erst einmal gereift ist, dann packt es jeden Mitarbeiter und wird so zum Selbstläufer in Sachen Qualitätssteigerung».

Integration von Ökologie

Der zweite neue Zertifizierungsbereich umfasst das Umweltmanagement, wobei dies entweder nach der ISO-Norm 14001 (vorher EG-VO 1836/93) erfolgen kann oder nach der EU-Öko-Audit-Verordnung. Dabei geht es zum einen um ganz technische Massnahmen wie

Energiesparen, verringerter Wasserverbrauch, Frühstück das weniger Abfall verursacht, weniger Chemie und sauberes Abwasser. Anvisiert wird jedoch eine «ganzheitliche Konzeption», die auch für Hotels und Gastbetriebe Anwendung finden soll. Auch hier wird auf die Mitwirkung aller Beschäftigten gesetzt. Matthias Friebe von Hotel Öko Consult formulierte: «Bei einer systematischeren Fortentwicklung des gesamten Personalwissens und Personalbewusstseins entstehen immense, auch wirtschaftliche Einsparpotentiale durch Hunderte von kleinen, intelligenten, kreativen und dezentralen Mini-Umweltlösungen». Erstmals werde mit den beiden Umwelt-Management-Möglichkeiten «Umwelt-Kontroll-Instanzen gesetzlich fixiert und vom Ministerrat der EU verabschiedet». Noch sei das alles freiwillig, aber es sei «immer offensichtlicher, dass die Marktkräfte das Umwelt-Audit über kurz oder lang erzwingen werden». Banken, so wurde auf dem Symposium argumentiert, würden schon

bald Kredite, Versicherungen die Höhe ihrer Haftpflichtprämien vom Vorliegen eines Umweltzertifikats abhängig machen.

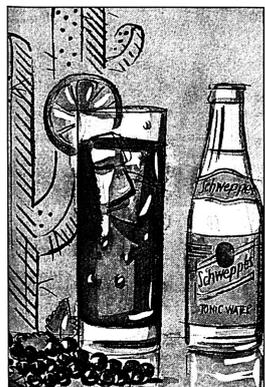
Zertifikat hat seinen Preis

Deutlich wurde auf dem Symposium immer wieder, dass nur die wenigsten alle notwendigen Vorarbeiten für Zertifizierungen nach ISO 9000ff oder Umweltbeziehungswise Hygienemanagement allein und ohne Berater schaffen. Berater aber kosten Geld, sie dürfen nicht später auch als Zertifizierer amtierend – das Zertifikat hat auch seinen Preis. Ob die durch Systematisierung gewachsene Qualität in den Bereichen Management, Hygiene und Umwelt schlussendlich mehr einspart als sie kostet, bleibt abzuwarten. Ganz umgehen lassen werden sich Zertifizierungen sicher nicht mehr lange, auch nicht im «EU-Ausland Schweiz» – der Druck des Marktes, der Druck aus zertifizierten Unternehmen wird auch auf Schweizer Gastronomen und Hotels zunehmen.

FIRMEN BERICHTEN

Drei neue Drinks

Schweppes lanciert drei neue Drinks ohne Alkohol. White Sand ist ein erfrischender fruchtiger Drink, bestehend aus 1 Schweppes Bitter Lemon, 2 cl Cocos-Saft und 6 cl Ananas-Saft. Red Desert



besteht aus 1 Schweppes Tonic Water, 4-cl-Orangensaft und 1 Spritzer Cassis-Sirup. Yellow Moon ist ein Drink bestehend aus 1 Schweppes Tonic Water, 4-cl-Papayasaft und Mangonektar. Weitere Auskünfte: Unifontes AG, Rheinfelden, Frau Chantal Loor, Telefon 061 835 06 11, Telefax 061 831 18 11

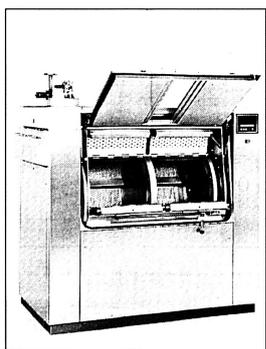
Neue GE Leuchtstoffröhren

Rechtzeitig zum Saisonbeginn mit dem höheren Lichtverbrauch bringt die von

Thomas A. Edison gegründete, weltgrößte Lampenerzeugerin General Electric (GE Lighting) eine neue Leuchtstoffröhre mit sensationeller Betriebsdauer-Garantie auf den Markt: Die Leuchtstofflampe GE Polylux XL. Alle Leuchtstoffröhren dieser Serie, die vor dem 1. Januar 2000 ausfallen, werden kostenlos ersetzt. Die neue Leuchtstoffröhre weist weitere, bedeutende Verbesserungen auf: So wurde die Lichtausbeute bei geringem Energieverbrauch nochmals gesteigert. Bei fast doppelter Lebensdauer gibt sie über 20 Prozent mehr Licht als Standard-Leuchtstofflampen. Durch ihre Polylux-Beschichtung bietet diese Neuentwicklung ausgezeichnete naturgetreue Farbwiedergabe-Eigenschaften und ein angenehmes warmes Lichtklima. Die Lampe, erhältlich in mehreren Längen und Watt-Stärken, ist problemlos gegen die üblichen Leuchtstofflampen austauschbar. Mit dieser Neuentwicklung ist es General Electric auch gelungen, zur Schonung der Umwelt bei der späteren Entsorgung die zur Funktion notwendige Quecksilbermenge drastisch auf wenige Milligramm zu reduzieren. Weitere Auskünfte: GE Lighting AG, 8027 Zürich.

Schulthess mit Gesamtangebot

Schulthess präsentiert ein Gesamtangebot. Im Mittelpunkt der Produktpalette stehen das von Grund auf neuentwickelte, zukunftsweisende Waschextraktoren-Sortiment mit dem integrierbaren Wasserrückgewinnungs-System, die erfolgreichen Gewerbetrockner, die technisch weiterentwickelten Mangeln mittlerer Grösse sowie das Programm von Rein/Unrein-Wasch-Schleuder-



Maschinen für erhöhte Hygieneanforderungen.

Die neuen Schulthess Waschextraktoren für 10 kg, 15 kg, 20 und 30 kg Trockenwäsche sowie die entsprechenden Gewerbetrockner stimmen konzeptionell völlig überein: Neben den gleichen Füllmengen sind auch die elektronische Steuerung, die ergonomische Türkonzeption und das Design identisch. Mit je einem separaten Modul können die Waschextraktoren auch mit einem ressourcenschonenden Wasserrückgewinnungs-System (als Ein- oder 2-Tank-Variante) und/oder für Flüssigwaschmittel ausgerüstet werden. Kernstück der Schulthess Gewerbetrockner ist die Steuerung der Programmzeiten über eine Restfeuchtemessung mittels integrierten Sensoren. Diese Technik stellt sicher, dass der Energieverbrauch minimiert und die Wäsche werterhaltend geschont wird. Die Leistung der mittleren Schulthess-

Mangeln (Größen: Durchmesser 2030 cm) ist durch technische Neuerungen weiter optimiert worden. Mit dem Einbau einer neuartigen Temperatursteuerung und einer entsprechenden Anpassung der Muldenkonstruktion wird der Temperaturverlauf höchsten Anforderungen an einen einwandfreien Finish gerecht. Ein zunehmendes Hygieneerfordernis im Spitalbereich decken die erstmals präsentierten Rein-/Unrein- (oder Trenn-wand-)Maschinen von Schulthess ab: Hochmoderne Ausführung, robuste Profi-Qualität, modernste Antriebs- und Waschtechnik sowie ein hohe G-Faktor sind auch bei diesen Maschinen Schulthess-typisch. Weitere Auskünfte: Schulthess Maschinen AG, 8633 Wolfhausen Telefon 055 7 51 11 Fax 055 7 54 70.

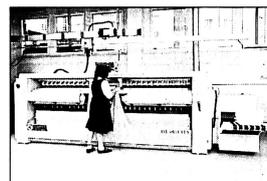
Neue Gesundheitseffekte

Praktisch jede bestehende Sauna lässt sich jetzt mit mehreren Zusatznutzen für ergänzende gesundheitliche Therapien nachrüsten. Bei voller Werterhaltung der bestehenden Investition können so die Benützungsvielfalt und der Profit für das Wohlbefinden, die Entspannung und die Gesundheit vielfach gesteigert werden. Der führende internationale Saunahersteller Klafs, 6342 Baar, hat mit jahrelanger Forschung und Entwicklung in Zusammenarbeit mit Ärzten und Therapeuten das «Sanarium» geschaffen. Es ist Sauna mal vier. Je nach Bedarf bietet es ein Saunabad, ein Softdampfbad, ein Kräuterbad oder ein Warmluftbad in ein- und derselben Kabine. Ein weiterer Aspekt ist die Möglichkeit, durch farbiges Licht die Stimmung gezielt zu beeinflussen. Vier Niederdrucklampen in den Farben Blau, Gelb, Rot, Grün, sind im

Klafs farblich enthalten, das sich bündig in die Saunadecke einfügen lässt. Weitere Auskünfte: Klafs, 6342 Baar

Zeitsparende Wäschemangeln

Die leistungsfähigen Wäschemangeln aus der IM-Serie von Electrolux-Wascator umfassen eine Anzahl verschiedener Modelle, die alle eine hohe Kapazität besitzen und dem Verbraucher eine Vielzahl von automatisierten, arbeitssparenden Eigenschaften bieten. Frequenzgesteuerte Elektromotoren, die über eine benutzerfreundliche Bedienungstafel gesteuert werden, sorgen für einen reibungslosen Betrieb und niedrigen Energieverbrauch.



Es ist nur eine Person als Bedienung nötig, und anders als bei vergleichbaren Systemen kann diese kompakte Einheit auch an der Wand aufgestellt werden und muss nicht in der Mitte des Raumes stehen, wodurch wertvoller Arbeitsplatz eingespart wird. Laut Hersteller gewährleistet diese dreifache Wirtschaftlichkeit gegenüber vergleichbaren Systemen erhebliche Einsparungen. Weitere Auskünfte: Electrolux AG, Wascator Cleis Wäschereitechnik, U. Meier, Industriestrasse 10, 5506 Mägenwil.

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 Anderegg
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.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

«Vitality Schweiz» propose un jour de cure à Baden

La nouvelle association «Vitality Schweiz» désire se positionner sur le marché de la santé et du bien-être en proposant de concert avec l'autocaris-ta Marti, une journée de cure hebdomadaire à Baden. Cette journée, ouverte aussi bien aux seniors qu'aux juniors, comprend le transport en bus chaque mercredi matin depuis Kallnach, siège de la firme Marti, Aarberg et Bienne, jusqu'à l'Hôtel Verenhof à Baden. Le prix de cette journée s'élève à 95 francs pour les adultes et à 60 francs pour les enfants jusqu'à 16 ans. Ce prix comprend le transport en bus à l'aller et au retour, de même que l'entrée au centre thermal, le repas de midi et l'assistance d'un animateur de «Vitality Schweiz» pendant toute la journée. **Page 2**

Le tourisme culturel est plus que jamais d'actualité

Les Français misent sur le patrimoine des artistes aujourd'hui disparus pour attirer les touristes. Toutes les occasions, anniversaires de naissance ou de mort de peintres ou d'écrivains célèbres, sont bonnes pour mettre en valeur leur lieu d'habitation ou les lieux qu'ils ont immortalisés dans un tableau. Après la Route des peintres, c'est au tour de la Route des musiciens de voir le jour. Ces initiatives promotionnelles sont couronnées de succès: plus d'une centaine de sites peuvent être visités et la maison de Victor Hugo attire à elle-seule plus de 100 000 visiteurs par an. **Page 7**

Le problème des étrangers est loin d'être résolu

Le Conseil fédéral a une nouvelle fois été renvoyé à ses études dans l'épineux problème qui concerne la révision partielle de la limitation du nombre d'étrangers. Les cantons ont d'ores et déjà exprimé leurs réserves, les hôteliers des régions de montagne ont été extrêmement critiques et la Société suisse des hôteliers souhaite repousser d'une année l'introduction de la norme européenne relative aux courts séjours. La tendance actuelle est donc au statu quo. Dieter Grossen, le vice-directeur de l'OFIATM, estime pour sa part que la nouvelle ordonnance n'entrera pas en vigueur avant le 1er mars 1996. **Page 9**

Les hôtels Idyll tentent de sauver les meubles

Les hôtels Idyll tentent de sauver les meubles en Suisse. La société créée par Urs Honegger étant criblée de dettes, ce groupement hôtelier doit en effet absolument trouver des solutions. Les dirigeants de ces établissements au cadre idyllique ont ainsi fait le point lors de leur assemblée générale, qui s'est tenue à Fiesch. Pour survivre, ils envisagent de changer de statut, de former une association et de trouver 25 hôtels qui accepteront de doubler le montant de leur cotisation, soit 6000 francs la première année (dont 1000 francs de prêt sans intérêt pour éponger les dettes), plus 40 francs par chambre. Un défi de taille: seulement 13 hôteliers ont participé à cette rencontre. **Page 10**

Une certification de plus en plus poussée

«La qualité, c'est quand un client revient. Pas les plats.» Telle a été la phrase la plus souvent prononcée lors d'un symposium organisé à Francfort sur le thème de la «qualité du management et de sa certification». Car après l'industrie, c'est aujourd'hui au tour de l'hôtellerie de subir la pression des normes. Ce qui n'enthousiasme pas les professionnels. Les contraintes se multiplient dans le secteur de l'environnement et dans celui de l'hygiène. La direction des hôtels doit imposer des contrôles sur la propreté du lieu, du personnel et même des poubelles. De plus, elle doit suivre des prescriptions très précises pour les produits congelés et la graisse utilisée pour la friture... Jusqu'où ira-t-on? **Page 21**

Equip'Hôtel 95

Un salon d'une excellente cuvée

Equip'Hôtel 95, le salon mondial de l'hôtellerie et de la restauration qui s'est déroulé à Paris du 18 au 24 octobre, s'est avéré d'une excellente cuvée. Après une édition 94 mouvementée et marquée par l'absence de plusieurs exposants importants, le millésime 95 a en effet vu le retour de nombreux équipementiers. Plusieurs innovations ont par ailleurs effectué leur apparition afin de redorer un blason que convoitait d'autres salons.

LAURENT MISSBAUER



L'ouverture au début de l'année prochaine de deux manifestations qui concourent dans la même catégorie, le Miam, le salon «nord-européen» des métiers de la bouche, et le Sirest, le salon de la restauration et des collectivités à la tête duquel on retrouve l'ancien directeur d'Equip'Hôtel Bernard Lemaire, a poussé les organisateurs d'Equip'Hôtel 95 à se surpasser.

Après une édition 1994 mouvementée et marquée de surcroît par l'absence de plusieurs exposants importants, essentiellement dans le secteur des équipementiers de grande cuisine et des industriels spécialisés dans le domaine de la restauration professionnelle, force est de constater que la nouvelle équipe directoriale d'Equip'Hôtel et son directeur général Joël Gangnery ont très bien redressé la barre cette année. Le fait que celle-ci soit une année «avec», c'est-à-dire avec la présence des équipementiers qui sont partisans d'un salon bisannuel, a certes facilité la tâche des organisateurs, il n'en demeure cependant pas moins que le groupe Bernheim, qui possède Equip'Hôtel, n'était guère disposé cette année à voir s'essouffler son poulailler qui réalise annuellement un chiffre d'affaires compris entre 60 et 80 millions de francs français. Il a du coup exigé que les organisateurs tiennent compte des reproches qui leur avaient été formulés et qu'ils ne lésinent pas sur les moyens d'y remédier.

A boire et à manger

Au bout du compte, cela a donné un salon d'une excellente cuvée où il y a eu littéralement à boire et à manger pour tout le monde. Ainsi, afin de permettre aux quelque 100 000 visiteurs de mieux appréhender les principales évolutions du secteur de l'hôtellerie et de la restauration, les organisateurs d'Equip'Hôtel avaient mis en place un espace «innova-



L'édition 1995 d'Equip'Hôtel a permis de faire oublier celle de l'année précédente qui avait été notamment caractérisée par l'absence de plusieurs exposants importants. Photo: Laurent Missbauer

tions-tendances». D'un seul coup d'œil, chacun a pu cerner trois des principales tendances du moment: l'environnement, le goût et la sécurité intégrée. Le respect de l'environnement, sous l'influence notamment de l'Allemagne, s'est traduit dans le secteur de l'hôtellerie par l'apparition de différents produits qui vont des appareils économiseurs d'eau et d'électricité, aux armoires frigorifiques sans CFC, nocifs pour la couche d'ozone. Si cet état d'esprit génère des surcoûts, il permet également de mieux maîtriser les coûts puisqu'il né-

cessite une meilleure appréciation des dépenses des fluides. Parmi les principales nouveautés présentées à Equip'Hôtel, on relèvera un mini-bar écologique et une vaisselle 100% jetable et recyclable. Au niveau du goût, on assiste à une certaine remise au... goût du jour des produits du terroir, des plats exotiques et des desserts «faits maison». Des produits naturels, des gammes de plats régionaux sous vide, de même que d'inédites pâtisseries industrielles proches des recettes «de grand-mère» découlent ainsi directement de ces nouvelles tendances en matière de goût. Au chapitre des différents produits présentés à Equip'Hôtel sous la bannière du goût et de la technologie, on citera en particulier des boîtes d'omelettes déshydratées et plusieurs produits pâtisseries surgelés.

Nouveaux produits de sécurité

En ce qui concerne la sécurité intégrée, on remarque que la législation devient de plus en plus rigoureuse. Cette volonté accrue d'assurer la protection des biens, des personnes et des établissements implique la généralisation des produits «non feu» ou encore la sophistication des contrôles d'accès qui a accompli d'importants progrès avec le développement de l'informatique. Il n'existe ainsi pratiquement plus de «safes» qui ne fassent pas appel à l'électronique pour verrouiller les valeurs déposées par les clients dans leur chambre d'hôtel. Sur le plan de la sécurité contre le feu, on relèvera plus particulièrement des oreillers ignifugés et des cendriers anti-attentats

qui étaient parfaitement dans l'air du temps, une bombe ayant explosé dans le métro de Paris, la veille de l'ouverture d'Equip'Hôtel. Ce climat d'insécurité qui a régné dans la capitale française a par ailleurs incité les organisateurs d'Equip'Hôtel à renforcer le dispositif de sécurité en augmentant l'effectif de gardiennage de 20%. 77 gardiens ont ainsi opéré le jour et 30 autres la nuit. Toutes les corbeilles à papier étaient en outre verrouillées et il était impossible de pénétrer dans le salon sans avoir auparavant ouvert son sac.

Colloques et séminaires

Equip'Hôtel 95, avec ses 1000 exposants répartis sur une surface de plus de 80 000 mètres carrés, est davantage qu'un simple salon des hôtels, restaurants, cafés et collectivités. Il revendique en effet également le titre de carrefour de l'information pour les hôteliers. Par ce biais, il entend également apporter des réponses concrètes aux grands sujets de préoccupation de la profession en organisant différents colloques et autres séminaires. Une douzaine de conférences ont ainsi abordé des thèmes brûlants d'actualité tels que «Les nouvelles technologies de l'information sont-elles les outils du succès dans l'hôtellerie?» et «Le service qui vend ou l'art de faire du profit en restauration», un sujet sur lequel nous reviendrons en détail dans un prochain numéro. **LM**

Le village des hôtels

Equip'Hôtel a organisé, avec le concours de la société «MKG Conseil» et la revue «Hôtel & Marketing», un village qui a permis à plus de 60 grandes chaînes hôtelières et sociétés de restauration collective de mettre en valeur leur dynamisme en accueillant leurs clients et leurs différents partenaires. Toutes les gammes d'hôtellerie, française ou étrangère et du 0 à 4 étoiles, ont répondu présent. Parmi les différents groupements et chaînes qui disposaient de leur propre stand à Paris, on relèvera avant tout HFS, Holiday Inn, Worldwide, Choice, Accor, Best Western, Arcanis, Hilton International, Lucien Barrière, Radisson SAS, Sofitel, Mercure, Hyatt Regency, Formule 1, Hôtels & Compagnie, Latitudes, B&B, Adagio et Minotel. **LM**

Elections fédérales en Suisse romande

Bon accueil dans les régions touristiques

Les résultats des élections fédérales de ce week-end ont en général été bien accueillis dans les régions touristiques. Les directeurs des offices cantonaux romands du tourisme qui nous ont répondu au lendemain du vote n'ont en tout cas pas relevé de motifs d'insatisfaction. Il est vrai que les changements n'ont pas été considérables.

MIROSLAW HALABA

«Au niveau du Conseil des Etats, rien n'a changé», fait ainsi remarquer le directeur de la Fédération neuchâteloise du tourisme (FNT), Yann Engel. Il estime que la présence à Berne du tandem réçu Jean Cavadin (libéral) et Thierry Béguin (radical) constitue une bonne chose pour le tourisme neuchâtelois. «Nous entretenons d'excellents rapports avec ces personnalités. Elles ont assez sensibles aux problèmes touristiques». Pour ce qui est du Conseil national, Yann Engel regrette

toutefois que Francis Matthey (socialiste) ne s'est pas représenté. «Il était idéalement placé pour défendre la cause de l'Exposition nationale». Pour M. Engel, il s'agira maintenant de sensibiliser les nouveaux élus aux problèmes de la TVA et à l'Exposition nationale.

Fibre touristique

Dans le canton du Jura, comme partout ailleurs du reste, les candidats ont défendu des causes très générales. Difficile donc pour le directeur de la Fédération du tourisme jurassien (FTJ), Michel Beuret, de dire si ceux qui se proposaient de parler pour le tourisme ont été élus. M. Beuret se réjouit cependant de l'élection au Conseil des Etats du maire de Saignelégier, Pierre Paupe (PDC). «Depuis plusieurs décennies, il vit le tourisme au travers de ses mandats. Il a donc une fibre touristique de base». Ancien président du Marché-concours de Saïgnelégier, Pierre Paupe est notamment président du conseil d'administration des Chemins de fer du Jura, président de l'Association des communes des Franches-Montagnes et de l'Association des régions de mon-

tagnes (LIM). Pour ce qui est des autres élus, M. Beuret se déclare satisfait. Il relève également la nomination au Conseil des Etats du socialiste Pierre-Alain Gentil, maire de Delémont. Ce dernier représente le chef-lieu du canton et manifeste de l'intérêt pour les questions touristiques.

Nouer des contacts

De retour d'un voyage de promotion en Extrême-Orient organisé dans le cadre la Région du Léman, le directeur de l'Office du tourisme de Genève (OTG), François Bryand, a été satisfait d'apprendre la réélection de Jean-Philippe Maître (radical). Directeur du Département de l'économie publique du canton de Genève et président de la Fondation pour le tourisme, il travaille en étroite collaboration avec l'OTG et est donc un des principaux porte-parole des questions touristiques. Nouvellement élus au Conseil des Etats, Christiane Brunner (socialiste) et Françoise Saudan (radicale) n'ont en revanche eu que peu de relations jusqu'ici avec le tourisme. «Une des démarches consistera main-

tenant à nouer des contacts», a indiqué François Bryand.

Informations en permanence

Le directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud, Charles-André Ramseier, se déclare satisfait des résultats sortis des urnes. Les élus au Conseil national sont issus des régions touristiques. M. Ramseier regrette cependant quelque peu que la représentation géographique ne soit pas la même partout. On constate en effet une prédominance des représentants du rivage lémanique. Pour le directeur de l'OTV, il conviendra d'informer en permanence ces élus sur les questions touristiques, comme du reste l'ensemble des milieux politiques, que ce soit au niveau communal, cantonal ou fédéral. Pour ce qui est du Conseil des Etats où l'un des candidats est le président de l'OTV, le radical sortant Jacques Martin, on rappellera qu'il y a un ballottage général. Attribué par le faible taux de participation électorale, M. Ramseier souhaite que les électeurs se rendront en masse aux urnes pour le second tour prévu le 5 novembre.

TGV des neiges

La campagne promotionnelle bat son plein

Le TGV des neiges qui reliera Paris à Brigue, chaque samedi, du 23 décembre au 6 avril, devrait considérablement revitaliser le tourisme helvétique au départ de la France. Encore faut-il assurer la promotion de cette nouvelle ligne. Ce qui a été fait et même très bien fait le week-end dernier avec un voyage promotionnel qui a regroupé plus de 250 agents de voyages, tours-opérateurs et journalistes français.

LAURENT MISSBAUER

Organisé conjointement par Suisse Tourisme Paris, l'Office du tourisme du canton de Vaud, l'Union valaisanne du tourisme, les stations valaisannes, vaudoises et bernoises (Gstaad), ce voyage promotionnel a permis à plus de 250 agents de voyages, tours-opérateurs et journalistes français, répartis en huit groupes (Alpes vaudoises, Chablais valaisan, Gstaad, Martigny, Sion, Sierre, Grächen et Zermatt), de découvrir, en

l'espace de deux jours, vingt-six stations touristiques helvétiques.

La mise sur pied de ce voyage a pu compter sur le soutien du GIE, un groupement d'intérêt économique créé par la SNCF et les CFF afin de promouvoir le développement des TGV France-Suisse. Ce voyage n'a toutefois dévoilé qu'une petite facette de la vaste campagne promotionnelle orchestrée autour de ce TGV des neiges qui reliera Paris à Brigue, chaque samedi, du 23 décembre au 6 avril.

Prix en francs français

Parmi les principales facettes de cette campagne promotionnelle, on citera avant tout la brochure «L'hiver magique» réalisée par Suisse Tourisme à Paris. Tirée à 50 000 exemplaires, cette brochure de plus de vingt pages présente des faits hebdomadaires hôtel-TGV, de même que des propositions de courts séjours, dans 37 stations helvétiques. Tous les prix sont indiqués en francs français afin de torré le coup à la réputation d'une Suisse beaucoup plus chère que la France.

A cette brochure s'ajoute encore toute une kyrielle d'opérations à même d'inci-

ter les Français à se rendre en vacances en Suisse. 70 000 fiches horaires concernant les relations Paris-Dijon-Suisse du TGV des neiges avec toutes leurs destinations finales telles que par exemple Leysin, Crans-Montana ou Zermatt ont été imprimées. 40 000 d'entre elles seront mises à disposition dans les différentes gares et agences de voyages de Paris et de sa «grande couronne».

Les prix et les horaires au départ de toute la France via Paris et à destination d'environ 50 stations de la région du Léman, des Alpes vaudoises, de la vallée du Rhône, des Alpes valaisannes et du Saanenland seront par ailleurs également disponibles dans tout l'Hexagone. A cet effet, 5000 exemplaires d'une «aide à la vente» du TGV des neiges et de toutes les destinations finales en Suisse ont été distribués dans les gares et les agences de voyages.

Ces efforts, alliés à ceux fournis par les responsables de l'Office du tourisme du canton de Vaud et de l'Union valaisanne du tourisme qui se sont dépensés sans compter ce week-end pour accueillir les 250 invités français, devraient, à n'en pas douter, contribuer à relancer le tourisme helvétique cet hiver.



La campagne promotionnelle orchestrée autour du TGV des neiges a permis à différents agents de voyages et journalistes français d'être hébergés sur le Glacier des Diablerets quelques heures seulement après avoir quitté Paris en TGV.

Photo: Laurent Missbauer

Papier pâtisserie pour le professionnel

50cm x 100m



Backstar
disponible chez votre grossiste

IMMEUBLES

A remettre dans les
Alpes vaudoises
sur les pistes

café-restaurant

de montagne. Idéal pour couple.

Ecrire à: case postale 95,
1854 Leysin.

P 80233/384657

A remettre
tout de suite ou à convenir, avec 4
mois gratuits, le

restaurant-pizzeria 100 places de l'As de Pique

avec parking, sis au camping piscine
du Botza, 1963 Vétroz.
Sans reprise, avec loyer de Fr. 2500.-
par mois, idéal pour couple dont lui
est cuisinier.

Tél. 077 88 86 51, A. Paréjas P 80179/36250

A vendre ou à remettre en gerance
A Genève, centre-ville

Magnifique brasserie comprenant un
café, une salle de restaurant et une
superbe terrasse.
Chiffre d'affaires Sfr. 700 000.-, à
développer.

Prix de vente: Sfr. 440 000.-.
Gerance éventuelle à discuter.

En cas d'intérêt, tél. au 022 785 57 51.

P 80174/362646

Annonces par téléfax
031 370 42 23



Voulez-vous progresser? Lisez donc l'hotel + tourismus revue

SWISS EVENT '95 ZÜRICH

Messe für Tagungen, Kongresse, Seminare und Event Marketing

Salon pour les conférences, congrès, séminaires et marketing événementiel

Messe Zürich, Halle 2.1, 1. + 2. November 1995, 11.00-20.00 Uhr

SWISS EVENT '95 - 190 exposants dont des agences de placement d'artistes, des organisateurs d'événements, des sociétés spécialisées dans le «Direct Marketing», et dans l'installation technique ainsi que d'importants centres de congrès et des hôtels de renom.

SWISS EVENT '95 - bourse aux nouveautés et reflet des tendances actuelles.

INVITATION POUR

les responsables chargés de la promotion,
du marketing et des ventes, les secrétaires de direction,
les chefs du personnel, les directeurs, les présidents
d'association et les organisateurs de manifestations.

Organisation: WIGRA EXPO AG
Seestrasse 27, CH-8942 Oberrieden/Zürich
Tél. 01 720 11 25 Fax 01 720 09 09

Mit Sonderschau
Plus exposition

EVENTECH

A vendre

sur le littoral neuchâtelois à 5 minutes de la ville
au centre d'une importante bourgade
à côté du centre commercial dans une ancienne maison neuchâteloise

magnifique café-restaurant

entièrement rénové
établissement réputé
qui comprend une très belle brasserie de 50 places
deux magnifiques restaurants 25 et 35 places
une terrasse/jardin de 80/100 places
parking privé
appartement de 5 pièces et chambres pour le personnel
long bail à disposition

Ecrire sous chiffre 80244,
hotel + tourismus revue, case postale, 3001 Berne.

80244/383158

Vous êtes pressé?...

...transmettez alors vos annonces par **téléfax**.
24 heures sur 24.

Au numéro **031 370 42 23**.



COUP DE FIL À...



Gabriel Savioz

Directeur de la Société des remontées mécaniques de St-Luc

L'ouverture, il y a près d'une année, du funiculaire de St-Luc a indéniablement constitué un plus pour votre société. Quel bilan tirez-vous après les dix premiers mois d'exploitation de ce funiculaire?

Nous sommes bien entendu très satisfaits. La fréquentation estivale a été multipliée par trois et le constat a été identique au niveau du restaurant d'altitude où les recettes ont également triplé pendant l'été. Comme nous l'avions prévu, un franc investi dans le funiculaire a bel et bien rapporté un franc au restaurant d'altitude.

Le fait que le funiculaire soit une installation qui coûte peu en électricité n'est par ailleurs pas étranger à notre satisfaction. Avec une consommation de 18 kilowatts par heure, le prix de la course en électricité est particulièrement intéressant. Il en va de même au niveau des frais du personnel. Une seule personne peut en effet s'occuper de la caisse et de la conduite du funiculaire. De cette manière, nous arrivons quand même à assurer un débit horaire de l'ordre de 500 passagers. Ce sont ces différents avantages que nous avons notamment présentés à la délégation grüerienne qui est venue visiter notre funiculaire avec l'idée de construire une installation similaire au Moléson.

En guise de conclusion, je mentionnerai que le funiculaire ne constitue pas seulement une attraction touristique en soi. Il fait partie d'un tout qui comprend notamment l'observatoire de St-Luc. Ce dernier, inauguré cet été, a ainsi permis d'élargir notre clientèle. Celle-ci n'est en effet plus seulement composée de randonneurs chevronnés, mais également de personnes intéressées par une curiosité touristique que je qualifierais de plus intellectuelle. L'ouverture du funiculaire nous a en outre permis d'accueillir des familles, de même que des sportifs qui ne sont pas forcément de très haut niveau, soit des marcheurs qui se contentent d'effectuer une petite balade jusqu'à l'Hôtel Weisshorn, soit des adeptes du vélo de montagne qui se promènent de Chandolin jusqu'à Zinal.

Propos recueillis par Laurent Missbauer

Exposition nationale

10 à 12 millions d'entrées

L'Exposition nationale de 2001 se précipite. De nouvelles informations sur le déroulement de cet événement ont été présentées la semaine dernière à Lausanne et à Zurich, informations qui ne manquent pas d'intéresser le secteur touristique. On a ainsi appris que des études avaient permis de définir un objectif de 10 à 12 millions d'entrées ou 6 millions de personnes physiques, étant donné que des visiteurs se rendront à l'exposition à plusieurs reprises.

Les retombées touristiques seront particulièrement sensibles dans les régions de Bière, Morat, Neuchâtel et Yverdon-les-Bains, villes qui accueilleront les sites appelés «Arteplices». Les organisateurs ont indiqué que les caractéristiques des lieux (la vieille ville de Morat, par exemple) seront intégrées à l'exposition. La capacité globale d'accueil devrait être d'environ 100 000 visiteurs par jour (avec des points de 65 000 personnes en même temps), voire 200 000 aux périodes de forte affluence. Un facteur de succès de l'exposition résidera dans le bon fonctionnement du système de transport, mais aussi de l'hébergement et de la restauration. 30 000 m² de restaurants et de zone de repos devront être ainsi aménagés.

A noter par ailleurs qu'une piste cyclable, qui sera conservée après l'exposition, devrait être créée autour des trois lacs. D'autres précisions sur le déroulement de l'exposition seront apportées avec la conclusion de l'étude de faisabilité attendue pour la fin de l'année. MH

Autocaristes

La guerre des prix fait rage

Cet été, le marché des voyages en car a été submergé par une vague d'actions spéciales. Certes, les autocaristes ne bradent leurs sièges vides à la dernière minute, comme le font les compagnies aériennes, mais ils sont tout de même obligés de comprimer leurs tarifs sous la pression de la concurrence. Un climat que les participants à la Journée des autocaristes, organisée jeudi au TTW à Montreux, ont probablement ressenti.

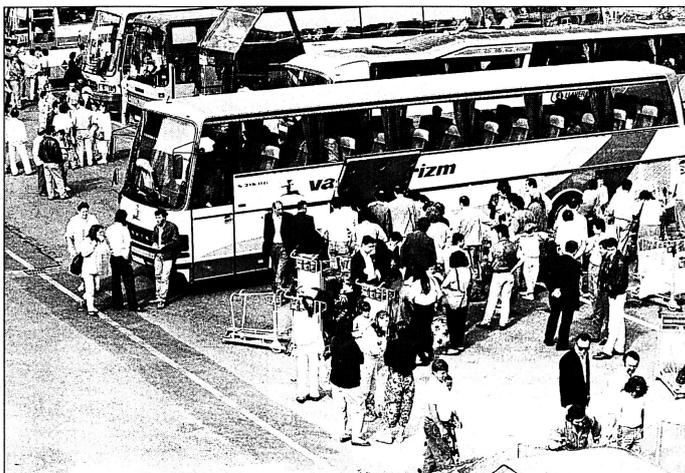
VÉRONIQUE TANERG

Après l'effondrement des prix dans le transport aérien, c'est au tour des autocaristes de subir la forte pression de la concurrence. Pas besoin de dérèglementation pour que le jeu du libéralisme fonctionne bien. Aujourd'hui, les autocaristes doivent comprimer leurs tarifs. «Nous n'avons pas pu répercuter la TVA sur nos tarifs, même si l'ICHA était déjà comptabilisé sur certaines prestations», regrette Paul Lathion, de l'entreprise Lathion (12 bus, 15 employés), à Sion.

Été en demi-teinte

La saison estivale a été en demi-teinte pour les autocaristes romands. Le chiffre d'affaires a souvent stagné, notamment dans les petites entreprises. Les poids lourds de la branche ont quant eux constaté une progression plus forte des clients que du chiffre d'affaires. L'entreprise Ernst Marti, à Kallnach (35 cars et 240 collaborateurs) a ainsi enregistré une hausse de 10% de ses passagers et 5% «seulement» pour le chiffre d'affaires. Même tendance chez Le Coultre à Gimel (11 bus et 25 collaborateurs): une hausse de 10 à 15% du nombre de passagers et 7 à 8% du chiffre d'affaires.

Le profil des clients? Des retraités, quelques familles ou encore des jeunes fauchés qui utilisent le car uniquement comme moyen de transport. Et surtout,



La pression sur les prix est grande sur le marché des voyages en autocar.

Photo: ex-press

des groupes: courses d'écoles, sociétés sportives et autres. Chez Burri Voyages (5 cars et 5 collaborateurs) à Moutier, par exemple, les ventes des circuits en catalogue ne représentent que 20% du chiffre d'affaires. Les 80% restants sont constitués par des groupes. Mais cette clientèle a pris conscience de son poids face aux transporteurs et elle n'hésite pas à comparer les offres. Non seulement, certaines sociétés demandent un devis à plusieurs autocaristes, mais elles vont ensuite le présenter à d'autres en réclamant les mêmes prestations à un prix plus bas.

Destinations-phares

Cet été, ce sont les pays à devise faible qui ont été les plus prisés. Les produits-phares des autocaristes romands restent les pays latins (France, Espagne et Italie). A noter toutefois la percée de la Grande-Bretagne, grâce à l'ouverture d'Eurotunnel, et celle des capitales de l'Europe de l'Est: Prague et Budapest.

En ce qui concerne la France, la Bretagne et la Normandie viennent en tête, malgré les risques de mauvais temps. Tandis que la Provence apparaît comme une valeur sûre. «Il est de notre devoir de sortir des sentiers battus», estime Marcel Valotton,

responsable de la production chez Le Coultre. C'est à nous de trouver de nouveaux réceptifs, plus intéressants ou plus originaux, comme par exemple un guide qui a fait partie de la résistance pour visiter la Normandie.» Les Voyages Wittwer à Neuchâtel (8 bus, 12 collaborateurs) proposent, quant à eux, une formule à la carte en Bretagne. Les voyageurs achètent le transport et le séjour et, une fois sur place, des excursions en option, en fonction de leur humeur ou de leur forme.

Deux segments

«Il y a désormais deux segments de marché pour les autocaristes», déclare Beat Schori, directeur de la promotion des ventes chez Marti. D'un côté, les clients qui veulent voyager bon marché et pour lesquels le cadre de l'hôtel n'est pas très important. De l'autre, ceux qui ne veulent pas descendre dans des établisse-

ments de moins de quatre étoiles.» En revanche, la clientèle des autocaristes s'inclinent peu aux deux et trois étoiles. Pour elle, en effet, ces établissements ne sont pas suffisamment compétitifs au niveau prix ou leur cadre n'est pas assez attractif pour séduire les personnes qui cherchent le haut de gamme.

Chef Burri, à Moutier, les voyages à EuroDisney ont eu du succès, mais c'est l'Italie qui a été le pays le plus demandé. «Cette destination était pratiquement au même tarif que l'Espagne, indique Jean Burri. Mais nos clients sont plus attentifs aux prix sur place. En Italie, les prix des boissons sont encore attractifs, tandis que sur la Côte-d'Azur ou en Haute-Savoie, ils sont aussi chères qu'en Suisse, voire plus élevées.»

Saison d'hiver

Un lancement en grande pompe

La saison d'hiver 1995/96 fera cette année l'objet d'un lancement en grande pompe. Placée sous l'égide de Suisse Tourisme (ST), deux manifestations, dont l'impact médiatique devrait être considérable, sont prévues: l'une à Londres, le samedi 28, l'autre au Jungfrauoch, le dimanche 29.

MIROSLAW HALABA

Le premier événement s'adressera en fait au marché anglais. Toutefois, la couverture médiatique annoncée devrait être quasiment mondiale, si bien que l'image de l'hiver suisse sera transmise bien au-delà du marché britannique. Le snowboard étant un segment prometteur, ST et trois régions touristiques de sports d'hiver (Vaud, Valais et Grisons) mettront sur pied une manche de la Coupe du monde de snowboard à Covent Garden, au cœur de Londres. Une pente de 50 mètres de long sera recouverte d'une centaine de tonnes de poudre neigeuse; un mélange d'eau, d'air et d'azote liquide qui ne provoque «aucune» pollution, assure-t-on. Neuf pays, représentés par quatre femmes et 32 hommes, participeront à cette épreuve sous l'œil des experts de la Fédération internationale de snowboard. Pour animer le tout, il y aura, bien entendu, de la musique, des tentes de promotions touristiques suivies.

Quelque cent journalistes

«Les retombées médiatiques devraient être énormes», devait dire la semaine dernière le responsable de ST à Londres, Urs Eberhardt, invité au premier «mercredi du tourisme» organisé par l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV). Une centaine de journalistes se sont accrédités pour cet



Les animateurs du premier «mercredi du tourisme» de l'OTV: (de g. à d.) Jacques Martin, président de l'OTV, Urs Eberhardt, directeur de ST à Londres, Charles-André Ramseier, directeur de l'OTV.

Photo: asl

événement. Les grands journaux anglais, les représentants des magazines spécialisés et les grandes chaînes de télé-

vision internationales seront ainsi présents. Budget de l'opération: environ 450 000 francs. Urs Eberhardt, qui a relevé au

passage l'enthousiasme avec lequel l'OTV et l'Union valaisanne du tourisme se sont engagés dans l'opération, est d'avis que les fruits de cette promotion pour le snowboard, qui vise un public jeune, pourront être cueillis d'ici trois ou quatre ans.

«Soleil d'hiver»

Le deuxième événement marquera le coup d'envoi officiel de la saison d'hiver. Il réunira quelque 350 invités au Jungfrauoch autour d'une énorme «Table du Soleil». ST entend montrer par là que la Suisse est une destination «multiculturelle, hospitalière et unique». Les participants, parmi lesquels figurera le conseiller fédéral Adolf Ogi, auront assisté à des démonstrations de diverses activités hivernales. Pour calmer leur faim, ils pourront plonger leur fourchette dans «le plus grand caquelon à fondue du monde». Ce rendez-vous au sommet est un volet de l'action intitulée «Soleil d'hiver» qui comprend des activités censées refléter «les charmes et les atouts de la Suisse en hiver» et «l'accueil chaleureux des gens du pays», pour reprendre les propos de ST. Souhaitons que la météo soit favorable.

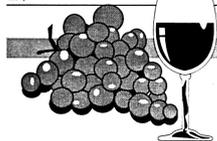
Relations accrues avec la presse

L'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV) veut intensifier ses relations avec la presse. Une fois par mois, le mercredi, il se propose de convier les médias à une rencontre appelée «le mercredi du tourisme». Le programme de cette manifestation prévoit notamment la présentation d'un sujet développé par l'OTV et l'exposé d'un invité du jour. Cette formule est appliquée, le mardi, avec succès par l'Office des vins vaudois, a indiqué la semaine dernière à

Lausanne le directeur de l'OTV, Charles-André Ramseier, lors du premier «mercredi du tourisme». Introduite par le président de l'OTV, Jacques Martin et suivie par une vingtaine de journalistes, cette manifestation a permis à l'OTV de présenter les grands axes de son activité pour la période 1996 à 1999 ainsi que les modifications des structures de l'OTV en regard des nouvelles approches de Suisse Tourisme (ST). L'OTV mettra ainsi notamment en

place un programme de sensibilisation à la qualité destiné aux professionnels de la branche. Les partenaires de l'opération sont les hôteliers, les restaurateurs, les moniteurs de ski, les remontées mécaniques et les écoles privées. L'invité du jour était le directeur de ST à Londres, Urs Eberhardt. Il a présenté la manifestation d'ouverture de la saison d'hiver prévue le samedi 28 octobre à Londres et à laquelle l'OTV notamment est associé. MH

Les médecins au secours du vin



Le vin est bon pour la santé. Voilà un postulat à la mode. Le 21 juin, à VINEXPO, à Bordeaux, des blouses blanches du monde entier en ont décousu. Et l'autre jour, aux 150 ans du commerce de vins vaudois Testuz, point de vigneron à la table d'honneur, mais, aux côtés d'un marquis italien, d'un expert retraité de station fédérale et d'un jeune loup du marketing, un disciple d'Esculape.

PIERRE THOMAS

La mode vient des Etats-Unis. Après la prohibition de l'entre-deux-guerres, retour de balancier: ces velléités refont surface sur le Vieux-Continent, particulièrement en France, avec la loi Evin (restrictions de la publicité) et le 0,5 pour mille au volant, tandis que les Etats-Unis s'émerveillent du «French paradox». Les Français boivent du vin, fument du tabac fort, passent des heures à table et ne font pas de sport, pourtant ils vivent en moyenne deux ans et demi de plus et ont 40% de moins de problèmes cardiaques que les Américains qui, eux, imaginent contrôler leur alimentation, ont inventé l'aérobic et ne s'éternissent pas à table. Où est le «secret» d'une vie à la française?

Un art de vivre

Précisément dans leur art de vivre, éten-

Pas d'égalité des sexes

Les femmes supportent moins bien le vin que l'homme. Axiome connu. Et vérifié par la science! Il y a naturellement plus de graisse chez la femme que chez l'homme (25% du poids, contre 15%) et moins de liquides organiques. De ce fait, une femme de 65 kg aura un taux d'alcool plus élevé avec la même quantité d'alcool qu'un homme de même poids. Le cycle menstruel de la femme interfère également. De plus, les femmes transforment plus lentement l'alcool, en raison d'un taux de déshydrogénase (activité par des enzymes) plus bas sur les parois gastriques. Ce processus est important: en effet, l'absorption d'alcool est à saturation lorsque le degré d'alcool dans le sang atteint 0,46 mg/dl. Chez un homme de 70 kg, cela équivaut à 10 g. d'alcool par heure (soit un verre de vin); une femme saturera aux deux tiers de cette quantité. Selon les études scientifiques les plus récentes, aussi longtemps que cette valeur n'est pas atteinte, l'alcool ne s'accumule pas dans le sang; c'est le foie qui le «traite». PT

du à l'ensemble de la Méditerranée. A Vinexpo, le sujet est même devenu «la diète méditerranéenne». Une cure plutôt plaisante: boire du vin en quantité raisonnable, manger des fruits et légumes bien frais, cuisiner à l'huile d'olives et à l'ail. Et oublier le stress en se détendant à table, notamment à midi, dans une ambiance conviviale.

Ce diagnostic et ce traitement ont été livrés à quelques dizaines de millions d'Américains, en une heure, en novembre 1991, par une émission télé de CBS. Le lendemain, la vente de vin rouge remontait en flèche; elle progresse toujours de 25% l'an, de juillet 1991 à janvier 1995, ses recettes ayant passé de 15 à 50 millions de dollars. Un juteux marché et de belles perspectives pour tous les vignerons du monde.

Une vieille histoire

Rien de bien neuf, pourtant, dans ce «French Paradox», qui vient de donner lieu à un livre du journaliste politique américain reconverti dans une croisade antiprohibitionniste *Levis Perdue* (*). En France, le bon *Docteur Maury* (**), homéopathe, s'était déjà longuement penché et épanché sur les bienfaits du vin. Il donne même une liste de maux et les vins les plus aptes à les combattre. Perles: le Champagne sec, le Graves blanc, le Bando, le Sancerre et le Saint-Emilion contre l'artériosclérose (le durcissement progressif des parois artérielles), le Crépy et le Seyssel, vins de Savoie, contre la goutte, les Médoc et le Chablis contre la dépression et (sic!), un cru de Bergerac, le Pécharmant pour lutter efficacement contre la constipation.

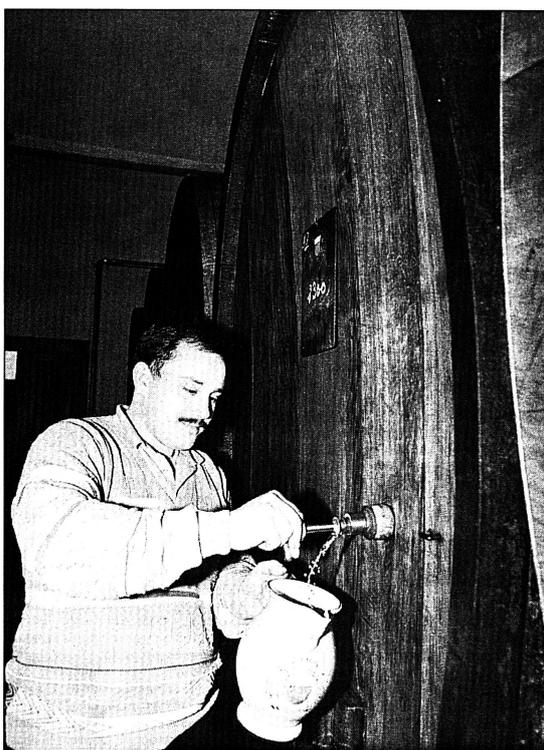
Tout cela peut faire croire au charlatanisme. Que nenni! La littérature médicale est jalonnée d'hommages au vin: Hippocrate, Erasme et Paracelse l'ont encensé. Les écrivains ne sont pas en reste, dont le prolifique Pline l'Ancien, pour qui «le vin, à lui seul, est un remède; il nourrit le sang de l'homme et amortit les chagrins et les soucis», et Montaigne, propriétaire dans le Bordelais, mais qui trouvait dans l'helvétique Villeneuve les vertus diurétiques pour soigner ses calculs urinaires.

Bons pour le coeur

Tout est question de modération dans l'absorption du vin. Pour être considéré comme un «buvreur modéré», des médecins américains ont déterminé qu'une personne ne devrait jamais consommer plus de 0,8 g. d'alcool par kilo de son propre poids au cours d'une journée. Cela donne, pour un homme de 70 kg, près de cinq verres de vin par jour; et trois,

* «Le paradoxe français», 235 pages, Editions A. Barthélémy, Avignon, 1995.

** Dr E.A. Maury, 207 pages, «Soignez vous par le vin», Editions universitaires, Paris, 1983. Et aussi: Régine Durbec: «L'esprit du vin, santé et thérapie par le vin biologiques», 220 pages, Editions Jouvence, Grand-Lancy (GE), 1993.



La littérature médicale est jalonnée d'hommages au vin.

Photo: ast

seulement, pour une femme de 55 kg (voir encadré).

D'autres chercheurs considèrent que deux à trois verres par jour suffisent. Encore faut-il les absorber régulièrement en mangeant: les abstentions de la semaine qui se «cachent» le week-end n'obtiennent en aucun cas le même résultat cardio-protecteur, en raison de la saturation du foie. C'est du reste du côté du foie, du pancréas et de l'estomac qu'il faut aller chercher les affections liées à un abus d'alcool: les études récentes ne minimisent pas ces risques. Pas plus qu'elles occultent l'alcoolisme, maladie sociale avant tout.

Mais que diable contient le vin pour s'attirer aujourd'hui les faveurs de la faculté? L'éthanol, principale composante de l'alcool, est un puissant solvant des graisses; il permet d'abaisser le taux de «mauvais cholestérol»; il diminue l'irritabilité des muqueuses et facilite la digestion, permettant d'éliminer rapidement les toxines. Avec l'aspirine dont les

effets cardio-protecteurs ont également été démontrés, l'éthanol constitue donc un bon moyen de prévention.

Mieux que de l'alcool

Mais le vin, comme l'a défini le professeur bordelais *J. Masquelier*, «est autre chose qu'une simple dilution d'éthanol: c'est le contenu cellulaire d'un fruit mûr, remanié par la fermentation. Il occupe une place très particulière en raison du nombre, de la variété et de la qualité de ses composants non alcooliques». Opinion confirmée par des chercheurs américains. En plus de 80 à 90% d'eau, le vin contient un millier de composants, dont 350, seulement, sont identifiés. Parmi eux, du fer, sous forme facilement absorbable, du magnésium, important pour la régulation du tonus musculaire, du calcium, du zinc.

Il y a de nombreuses vitamines, dont la vitamine P, ou rutine qui, conjuguée à la vitamine C, permet elle aussi de limiter l'apparition de cholestérol. Le glycérol

agit sur les artères et les empêche de se boucher. Le resvératrol, utilisé dans la médecine orientale, agit aussi sur les graisses et le cholestérol; il est particulièrement présent dans le vin rouge. Grâce aux antocyanes – les «colorants» du vin –, bactéricides et antiseptiques, agents protecteurs vasculaires, qui favorisent la vue la nuit, le vin rouge est plus riche que le vin blanc.

Mal de tête

Alors, le vin n'a-t-il que des bienfaits? Le Dr *Luc Moudon* rend attentif à quelques facteurs perturbants. L'acidité, d'abord: son excès se traduit par l'acide urique. Dans ce contexte, le vin blanc est-il plus nocif? Réponse nuancée du médecin: chez les sportifs, le vin blanc associé à la viande rouge favoriserait la tendinite. Ensuite, le SO₂, libre. Cet antioxydant dérivé du soufre n'est pas mauvais en soi, preuve en est la recommandation des «eaux sulfureuses». Mais à haute dose, le SO₂, libre, limité légalement, peut être nocif.

Les vins vieux sont moins digestes que les vins jeunes; l'oxydation du bois des barriques est toxique. Certains consommateurs sont allergiques aux tanins.

Reste le mal de tête. Diagnostic vite posé: il n'est rien d'autre que la GDB, la «gueule de bois», favorisée par l'excès d'éthanol. Retour de la prohibition ou non, le slogan «l'abus de l'alcool est dangereux pour la santé; consommez avec modération» garde toute sa valeur. Comme la prophétique invitation à trinquer: «Santé!»

Un remède contre la grippe

Contre la grippe, le Dr Maury conseille des «vins vieux riches en éléments bactéricides». Et il précise: «à titre préventif, du Morgon et du Saint-Emilion; à titre médicamenteux: du Champagne brut et de la Côte-Rôtie». En cas de fièvre, on peut administrer au malade un «vin médicinal»: «faire chauffer au bain-marie à 60° une bouteille de Côte-Rôtie, à laquelle on aura ajouté auparavant 5 g. de cannelle et 5 morceaux de sucre brun; y incorporer un zeste de citron; en faire boire 4 à 5 verres par jour». Dommage pour la Côte-Rôtie, un des magnifiques vins des Côtes-du-Rhône septentrionales, à base de Syrah. Dans la prestigieuse revue médicale britannique «Lancet», des médecins, qui sont souvent de fins connaisseurs des meilleurs crus, aversinent: «Si on trouvait un composé du vin qui protège contre la maladie des artères, nous considérerions comme un sacrilège de l'isoler. Car le médicament est déjà prêt, sous une forme hautement délectable.» PT

CIG

Un centre de gestion hôtelière et touristique

Dans le cadre de la restructuration de ses programmes d'études, le Centre international de Glion (CIG) mettra sur pied un «centre de gestion hôtelière et touristique» dans son campus de Bulle. Ce centre accueillera les étudiants des 5e et 6e semestres. Il offrira un régime d'internat plus souple que celui pratiqué pour les étudiants plus jeunes basés à Glion. La première volée destinée à «ouvrir» le centre a commencé son 3e semestre ce mois, indique le CIG. Le campus de Bulle hébergera par ailleurs une série de séminaires de formation pour les professionnels suisses ou étrangers.

Afin que ce projet se concrétise, le campus fera l'objet, dès août 1996, d'une série de transformations. La bibliothèque actuelle sera agrandie et un centre multimédia sera installé afin d'encourager l'utilisation des nouvelles techniques. Les installations informatiques existantes seront actualisées et connectées aux réseaux internationaux.

Le CIG indique par ailleurs qu'il a créé de «nouvelles opportunités de franchises» qui permettront à des établissements répondant à des critères très strictes de porter le nom du CIG et de bénéficier de son savoir-faire. MH

Innovation hôtelière

Thorn Emi et Nokia viennent de mettre au point un système de télédistribution avec des jeux interactifs, baptisé Guestlink. Désormais les clients de l'hôtel peuvent jouer au golf ou se faufiler dans un labyrinthe sur leur écran de télévision. C'est l'Hôtel Président-Wilson, à Genève, qui a inauguré ce nouveau logiciel qu'il détient en exclusivité pendant six mois.

VERONIQUE TANERG

Inutile d'attendre le XXIe siècle: désormais, la télévision n'est plus seulement un diffuseur d'images. C'est également un média interactif capable de fournir toute une gamme de prestations hôtelières.

Nouveau venu sur le marché, Guestlink a été mis au point par Thorn Emi et par le fabricant Nokia. Ce logiciel fonctionne autour de deux axes: il offre toute une gamme de services à la clientèle et facilite les tâches hôtelières. Ce qui, à

terme, pourrait réduire le travail de la réception.

Nombreuses prestations

Guestlink affiche évidemment un message personnalisé de bienvenue, qui s'enclenche automatiquement dans la chambre lorsque le client est en train d'effectuer son check-in.

De plus, les hôtes peuvent à tout moment demander un «room-service», ou, mieux encore, le programmer pour l'heure qu'ils désirent (un goûter après la piscine, par exemple).

Mais d'autres prestations comme la blanchisserie, la réservation d'un taxi ou le transport des bagages peuvent être organisées à l'avance sans appeler la réception. Ce qui évite l'habituelle course contre la montre pour les clients en retard.

Check-out automatique

De plus, ce logiciel permet de réduire le travail de la réception: le check-out peut se faire automatiquement depuis la chambre. Il suffit de «demander» sa note en pianotant sur le clavier de télécommande de la télévision. Après l'avoir contrôlée, le client peut la régler directement en tapant son numéro de carte de crédit de la même façon. Ce système ac-

cuse réception de toutes les demandes transmises par le client – ce qui évite les erreurs.

Parmi les fonctions plus classiques, on retrouve le réveil, l'alarme incendie ou encore les informations sur l'hôtel diffusées sur le canal interne. Pas moins de 33 chaînes peuvent être captées et six chaînes à péage (soit une palette de 18 films par jour). Grâce aux accords passés avec United Pictures International, le groupe Thorn Emi peut diffuser des films trois mois après leur sortie en salle.

Exploitation hôtelière

Second volet de ce système, l'exploitation hôtelière. La tournée de l'équipe de nettoyage peut être gérée sur écran en fonction de la disponibilité des chambres. Les femmes de ménage peuvent signaler les défaillances dans les chambres. Quant aux problèmes techniques du téléviseur, ils apparaissent automatiquement dans le local de la maintenance.

Last but not least: les jeux CD-interactifs, mis au point par Philips. Ils sont accessibles par la télécommande du téléviseur. L'hôtelier sélectionne ceux qu'il désire; du parcours de golf au labyrinthe, en

passant par les puzzles électroniques ou les jeux de hasard. Ils s'adressent autant aux adultes qu'aux enfants.

Dans six hôtels

Thorn Emi est spécialisé dans l'électronique de divertissement, dispose d'un réseau de six points de ventes en Suisse. Il emploie 65 collaborateurs et réalise un chiffre d'affaires de 15 millions de francs. Cette filiale du groupe britannique Thorn Emi a installé Guestlink dans six hôtels en Suisse: le Schweizerhof à Berne, les Trois Rois à Bâle, le Splügenschloss à Zurich ainsi qu'à l'Hôtel des Bergues, au Warwick, à l'Holiday Inn à Genève. Il est en cours d'installation à l'Hôtel d'Angleterre. Chaque établissement a pris des options différentes et a adapté ce système à ses besoins. Actuellement, l'Hôtel Président-Wilson est le seul établissement à être équipé de jeux vidéo-interactifs.

Deux exemples de prix de Guestlink, téléviseurs compris: – logiciel équipé de jeux vidéo interactifs pour 280 chambres: 500 000 francs (les jeux vidéos comptant pour 10 à 15% du montant global); – logiciel pour 50 chambres, sans jeux vidéo: 90 000 francs.

800 Seiten Hotelinfos «frisch ab Presse»

Das Warten hat ein Ende: Der neue Schweizer Hotelführer, Ausgabe 1996, des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) ist soeben erschienen. Im gleichen Stil gehalten wie sein Vorgänger, jedoch mit einigen Neuerungen, präsentiert er auf knapp 800 Seiten die Mitglieder-Betriebe des SHV.

STEFAN ZÜGER

Vierfarbig, 800 Seiten stark und voller Informationen präsentiert sich das Verzeichnis der rund 2700 Mitglieder des SHV. Was ist neu an der 96er Ausgabe? «Grundlegend Neues gibt es nichts, das Konzept der letztjährigen Ausgabe wurde beibehalten, denn es hat sich bewährt», so Werner Friedrich, Leiter des Departements Öffentlichkeitsarbeit und Marketing des SHV und somit Verantwortlicher für den Hotelführer. «Jedoch mussten aufgrund der gemachten Erfahrungen einige Änderungen vorgenommen werden. So sind beispielsweise die zwölf touristischen Regionen mit farbigen Seitenregistern gekennzeichnet, um ein einfaches Finden des gewünschten Ortes zu ermöglichen. Die Regionenkarten sind um einiges detaillierter ausgefallen. Jede Ortschaft, in welcher sich ein SHV-Mitglied befindet, ist eingezeichnet. Im Seitenkopf sind der aktuelle Ort und die jeweilige Region vermerkt. Weiter wurde das alphabetische Ortsverzeichnis an den Anfang des Buches genommen. Ein Suchen nach der richtigen Seitenzahl erbringt sich somit, denn mit einem Handgriff ist man am richtigen Ort.»

Ebenfalls stark geändert hat sich gemäss Friedrich die Anzahl der mit Bild aufgeführten Betriebe. «In dieser Ausgabe sind es 1786 Betriebe, dies sind erfreulicherweise wesentlich mehr als vergangenes Jahr.»

Und: «Der Gast wählt sein Hotel sehr stark mit den Augen aus. Hat er sich einmal für einen Ort und die ungefähre Ka-

torie entschieden, spielt die bildliche Darstellung im Hotelführer die entscheidende Rolle. Das haben auch die Hoteliers gemerkt und verlangen deshalb vermehrt den Eintrag mit Bild», erklärt Werner Friedrich.

Information in Kunst verpackt

Der Umschlag des Werkes wurde wiederum von einem namhaften Schweizer Künstler gestaltet. Dieses Jahr ist es *Piero Travaglini* aus Büren an der Aare. Travaglini hat sich vor allem mit seinen dreidimensionalen Gestaltungen (Plastiken, Platzgestaltungen,

Brunnen) einen Namen gemacht. Seine Zeichnungen und Lithografien sind dabei nicht bloss Nebenprodukte, Vorstufen für bildhafteres Werk, sondern behaupten sich als eigenständiger künstlerischer Ausdruck.

Seit 1947 werden die Werke des Künstlers in zahlreichen Einzel- und Gruppenausstellungen in der Schweiz, den USA, in Deutschland und Italien gezeigt. An der Kunstakademie Brera in Mailand bildete sich Travaglini als Künstler aus und lebt seit 1949 als

freischaffender Maler und Bildhauer in Büren an der Aare und in Vira Gambarino im Kanton Tessin.

Widerspiegelt die Schweiz

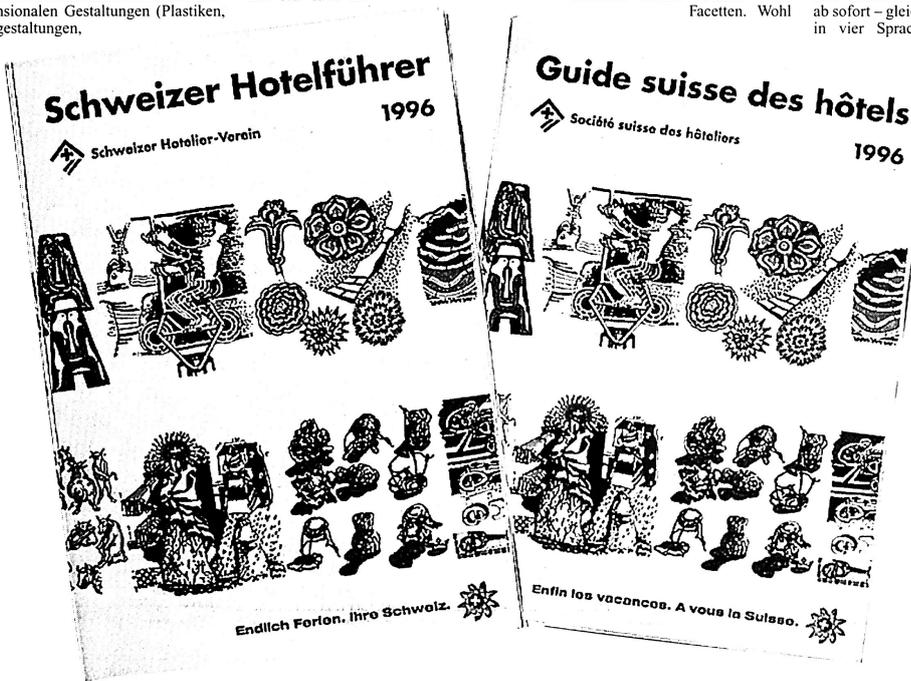
Alfred E. Urfer, Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins, meint zur künstlerischen Gestaltung im Vorwort des neuen Verzeichnisses:

«Die Schweiz ist klein, doch wer mit wachen Augen durch das Land zieht, ob ausländischer Gast oder Einheimischer, entdeckt immer wieder neue Facetten. Wohl

werden einzelne Eindrücke nach und nach zu einem Ganzen, nehmen immer konkretere Formen an, doch das Werk ist nie vollendet. Wie einzelne Erinnerungsbilder in einem Ferienalbum zu einer Einheit verschmelzen, vereinen sich die verschiedenen Bilder und Symbole Travaglinis, Mosaiksteinen gleich, zu einem (unvollständigen) Gesamten. Der Umschlag des vorliegenden Schweizer Hotelführers 1996 widerspiegelt diese Vielfalt.»

Der Schweizer Hotelführer 1996 ist ab sofort – gleich wie die letzte Ausgabe in vier Sprachen (Deutsch, Franzö-

sisch, Italienisch und Englisch) – unter anderem im Buchhandel, an Kiosken zum Preis von 15 Franken erhältlich. Er kann aber auch direkt bestellt werden beim Schweizer Hotelier-Verein, Hotelführer und Klassifikation, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44.



«Widerspiegelt die Vielfalt der Ferienlandschaft Schweiz»: der neue Schweizer Hotelführer 1996.

SHV teilt mit

Hunderttausend Pakete

Am Dienstag, 31. Oktober 1995, steht Doris Oswald zum letzten Mal in der Spedition des Schweizer Hotelier-Vereins. Das letzte Pack schnürt sie nicht selber, sondern es wird ihr als Abschiedsgeschenk von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Internen Dienste überreicht.

Doris Oswald ist am 1. August 1972 – zu jener Zeit noch kein gesetzlicher Feiertag und deshalb Arbeitstag beim SHV – als Speditio Mitarbeiterin in die Dienste des Schweizer Hotelier-Vereins getreten. Damals noch im Hause Monbijoustrasse 31, lag ihr Wirkungsfeld, die Spedition, im Keller. Mit dem Umzug 1977 ins Haus Cité Monbijou konnte sie dann einen viel freundlicheren und rationelleren Arbeitsplatz beziehen.



«Mues me äch das Päckli da iischriibe oder nid?» Doris Oswald an ihrer täglichlichen Arbeit. Foto: Roland Koella

In fast einem Vierteljahrhundert SHV-Spedition hat sie weit über hunderttausend Pakete zusammengestellt, sorgfältig verpackt und zum Versand vorbereitet. Solcherlei ist nicht besonders abwechslungsreich, und deshalb nahm kaum jemand Doris Oswald übel, dass sie jeden, der ihr etwas zum Verpacken brachte, mit den unvermeidlichen Fragen «Ischriibe?» oder zur Abwechslung etwa auch «Isch's privat?» löcherte. Neugierde ist schliesslich da, um gestillt zu werden.

Ihre Kolleginnen und Kollegen erinnern sich gerne an die anlässlich eines Dienstjubiläums zu Tage getretene «deformation professionnelle»: Die ihr vom Departementsleiter zum Dienstjubiläum auf dem Arbeitsplatz gestellte Weinflasche identifizierte sie nicht als Geschenk, sondern verpackte sie zusammen mit der dazugehörigen Glückwunschkarte fein säuberlich und bruchsicher, und beschwerte sich danach lautstark bei ihren Arbeitskollegen, dass der Chef es nicht einmal für nötig gefunden habe, eine Paketadresse dazu zu legen. Worauf sich prompt einer der Arbeitskollegen den Jux erlaubte, eine Paketetikette, adressiert an Pfarrer Theo Lüthi, nachzuliefern. Es dauerte recht lange, bis diese Geschenkflasche ihre Jubilarin auf vielen Umwegen wieder erreichte.

Im Kreis ihrer Kolleginnen und Kollegen wird Doris Oswald am Dienstag, 31. Oktober 1995, würdig verabschiedet. Es ist gleichzeitig ihr letzter Arbeitstag. Ab November 1995 wird sie AHV-Rentnerin sein.

Liebe Doris: Du warst uns fast ein Vierteljahrhundert lang eine treue und zuverlässige Mitarbeiterin, eine kameradschaftliche und lebensfrohe Kollegin. Von ganzem Herzen wünschen wir Dir eine erfüllte Zeit nach der Pensionierung. Im Namen aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vom Hauptsitz des Schweizer Hotelier-Vereins:

Claus Widmer
Leiter Interne Dienste

«FLIP-CHART»

Zurück zur Tagesordnung?

Schweiz Tourismus hat den Startschuss für umfassende Anstrengungen im Bereich der Dienstleistungsqualität gegeben. Unter anderem können alle touristischen Leistungsträger eine Qualitätsvereinbarung unterzeichnen und diese im Betrieb aufhängen. Und was geschieht dann? Kann jetzt eine ganze Branche wieder zur Tagesordnung schreiten und der Dinge harren, die kommen werden?

In einer Situation, in der die Medien mit kritischen Augen jeden Schritt unserer Branche verfolgen und ein Sondersatz für die Hotelier alles andere als gesichert ist? Nein, im Gegenteil. Die gesamte Tourismusbranche muss nun konkrete Schritte auslösen, um damit den Willen zur Verbesserung zu unterstreichen. Die Initiative von Schweiz Tourismus ist als Initialzündung gedacht. Ohne die breite Unterstützung aller touristischen Leistungsträger werden die Aktivitäten von Schweiz Tourismus wirkungslos verpuffen. Alle sind nun aufgefordert, mit konkreten Massnahmen die Servicequalität für unsere Gäste zu optimieren. Dabei wird folgendes sofort klar: es ist relativ einfach, von Totaler Qualität zu sprechen. Sehr viel schwieriger ist es, mit konkreten Massnahmen die Servicequalität zu fördern.

Der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) hat bei seinen Anstrengungen im Qualitätsentwicklungs- und förderungsmassnahmen immer darauf geachtet, dass diese praxisnah und umsetzbar sind. Die Erfahrungen mit dem 2Q-System von Professor Karl Frey sind ein Beispiel dafür. Vor dem Hintergrund der TQM-Initiative von Schweiz Tourismus wird der SHV seine Aktivitäten im Bereich TQM in der Hotelierie verstärken.

Folgende Aktivitäten sind geplant:

- Für viele ist die ganze Qualitätsthematik immer noch ein Buch mit sieben Siegeln. Um diese Informationslücke zu schliessen, plant der SHV eine umfassende Informationskampagne über den gesamten Qualitätsbereich.
- Nach positiven Erfahrungen mit 2Q in der Praxis strebt der SHV eine breite Verankerung vom 2Q-System in der Branche an.
- Ein wichtiges Merkmal unserer Branche ist die Verschiedenheit der einzelnen Betriebe. Diese Tatsache veranlasst den SHV, einen «Qualitätswerkzeugkasten» mit flexiblen, praxisnahen und finanziell tragbaren Werkzeugen für die Qualitätsoptimierung zu entwickeln.

Über Erfolg oder Misserfolg von Qualitätsverbesserungen im Tourismus entscheidet letztlich das Engagement von jedem Einzelnen. Das Schlechteste, das Sie jetzt in dieser Situation tun können, ist einfach zur Tagesordnung übergehen.

Fritz Sterchi
Schulungsleiter SHV

WEITERBILDUNG SHV

November
6. – 8.: Aufbau Teams. 16. – 17.: Gelassenheit in Belastungssituationen. 21.: Vormittag: Vom Bittsteller zum Partner – Umgang mit Banken («Take away»). Nachmittag: Die Liquidität – der Atem der Unternehmung («Take away»). 28.: Erfolgreiche Seminare, Konferenzen und Kongresse – Schnittstelle Hotel. Für Anmeldungen und weitere Informationen: SHV, Abteilung Weiterbildung, 3001 Bern, Telefon 031 370 41 11, Fax: 031 370 44 44. shv

GRATULATION

Werner H. Stuber

In Bern feiert am Sonntag, den 29. Oktober 1995, Werner H. Stuber seinen 65. Geburtstag. Der Jubilar war ehemaliger Geschäftspartner des SHV und quasi «geistiger Übervater» der Berner Tageszeitung «Der Bund», als diese noch unabhängig war. Wir entrichten Werner Stuber auf diesem Wege die besten Glückwünsche zum Geburtstag. shv

TODESANZEIGE

Andrea Klainguti

Wir trauern um unser Veteranenmitglied Andrea Klainguti, Flims Waldhaus. Er verstarb am 26. September 1995 in seinem 74. Lebensjahr. Andrea Klainguti führte über 30 Jahre das Hotel Segnes und Post in Flims Waldhaus und präsidierte von 1975 bis 1984 den Hotelier-Verein Flims. Mit Andrea Klainguti verliert unser Berufsverband ein engagiertes und treues Mitglied, welches sich einige Jahrzehnte in den Dienst der Hotelierie gestellt hat und 1987 zum Veteranenmitglied ernannt wurde. Der Schweizer Hotelier-Verein entbietet der Familie sein aufrichtiges Beileid. shv

CARROUSEL

Tourismus



André Biedert, der beliebte Agentenbetreuer der Balair/CTA übernimmt ab 1. November die Verkaufskoordination der Europac Interter Gruppe für die Nordwestschweiz. Er wird sich während der ersten Zeit hauptsächlich an die Reisebürolandschaft wenden. Biedert war am 1. Juli 1980 bei Balair als Manager für die Nordatlantikflüge eingetreten. *SR*



Aktivitäten in Richtung Werbung, Marketing und Konzeptberatung für Hotellerie und Tourismus. Offenbar will aber die Hotel Albana Silvaplana AG auf den bewährten diplomierten Hotelier nicht ganz verzichten und möchte mit ihm in Sachen Werbung weiterarbeiten. So bleibt die bisher erfolgreiche Albana-Philosophie bestehen. *APK*

Food & Beverage

Mövenpick verstärkt auf 1. Dezember die Länderleitung der Marché Restaurants in Deutschland. Der neue Geschäftsführer und Vorsitzende der Geschäftsführung der Marché Restaurants Deutschland GmbH heisst **Bernhard Holtkamp**. Der 42-jährige entlastet Generaldirektor **Rolf Sutter** von seiner Doppelfunktion als Divisionsleiter und Länderchef Marché Deutschland. Bernhard Holtkamp ist zur Zeit verantwortlicher Geschäftsführer der Robinson Club GmbH. Zuvor war er in verschiedenen Funktionen in der Systemgastronomie (McDonald's) tätig. Marché betreibt in Deutschland 20 Restaurants. *r.*

Hotellerie



Der Generaldirektor des ANA Grand Hotels in Wien, **José F. de Gross**, kehrt nach erfolgreichem Aufenthalt an der Donau an den Genfer See zurück. Er wird von dort aus, so wie vor seiner Berufung nach Wien, die Europa-Division der All Nippon Airways (ANA) Enterprises Ltd leiten. Gross war in Wien für die komplette Markteinführung des ersten europäischen Hotels der Gruppe verantwortlich, von der ersten Konzeption über die vier Jahre dauernden Bauarbeiten und das glanzvolle Grand Opening am 15. Juni 1994 bis zum Abschluss des ersten Betriebsjahres. Für das ANA Grand Hotel an der Wiener Ringstrasse wird vorerst ein interimistischer Generaldirektor aus den Reihen der ANA-Europe-Manager ernannt. *HP*

Hôtellerie et tourisme



Le directeur de l'Office du tourisme de Sion, **Eddy Peter** (photo), quittera à la fin de l'année sa fonction de délégué de l'Association suisse des directeurs du tourisme (ASDT) auprès de l'European Union of Tourist Officers (EUTO). Eddy Peter a effectué six ans d'activité au sein de l'EUTO, dont quatre à la vice-présidence et à la trésorerie. Son poste de délégué suisse auprès de l'EUTO sera repouvé à partir du 1er janvier 1996 par **Kurt Diermeier**, président sortant de l'ASDT. *LM*

Frantour Suisse, à Genève, a désigné une responsable pour le développement et l'organisation son service «communication et relations publiques» en la personne de **Sandra Joye**. Attachée de presse jusqu'ici du Centre de congrès et d'exposition de Beaulieu, à Lausanne, Sandra Joye avait occupé la fonction de directrice de l'Office du tourisme de Vallorbe (VD). *VT*

Publication



Lier astrologie et gastronomie

Léon Alexandre Martenet vient de publier un livre de recettes de cuisine, qui adapte les repas aux signes astrologiques. Pour mieux séduire l'élue de son cœur! Au programme, 144 plats, soit 24 menus de fête, douze pour les femmes et douze pour les hommes. Il a présenté le fruit de son travail au cœur du vignoble de Rieux. Sur la photo, de gauche à droite, les acteurs de cette œuvre: **Claude Girardet** (éditeur), **Philippe Bron** (vigneron), **Fillastré Raymond** (distributeur), **Pascal Fantoli** (imprimeur), **Yvan Gindroz** (illustrateur) et **Léon-Alexandre Martenet** (auteur). *(Photo: asl) VT*

Institut César Ritz



Avec Monique Ritz en personne

Tout en orchestrant une cérémonie de remise des prix de haut niveau, l'Institut hôtelier «César Ritz», au Boulevard, à Accuelli, il y a quelques jours, Monique Ritz, la belle-fille du pionnier de l'hôtellerie, présente à l'occasion de la remise des prix d'un concours organisé par Hotelconsult SHCC Colleges, en collaboration avec le journal allemand «Die Welt». Il s'agissait de répondre à trois questions sur le thème du management et de la carrière dans l'hôtellerie. Parmi 156 candidats, douze finalistes se sont retrouvés au Boulevard. Les trois vainqueurs se sont vus offrir trois formations différentes parmi celles dispensées dans le cadre des écoles du groupe Hotelconsult. Il s'agit de **Stefan Lorch** (Bonn), **Gabriela Stürmer** (Titisee) et de **Diana Concetta Brava** (Ludwigshafen), de gauche à droite sur notre photo. Ils ont été congratulés par Madame et Monsieur **Walds**, directeurs de l'institut et **Wolfgang D. Petri**, président. Quant à la cérémonie de promotion proprement dite, elle a accueilli 74 étudiants d'une trentaine de pays. Manquaient logiquement à l'appel une vingtaine d'étudiants qui avaient fait le choix, l'an dernier, d'accomplir leur deuxième année de formation auprès de l'école sœur, le Swiss Hospitality Institute «César Ritz», à Washington. *(Photo: Institut César Ritz) JCK*

Deutschland

Reisen aus dem Modehaus

Die deutsche Modehausette Peck und Cloppenburg erweitern ihr Angebot um Reisen. Bereits im November werden in den Niederlassungen in Dortmund und Essen nebst Mode neu auch Reisen verkauft. Die Versuchsphase soll im Februar auf eine weitere Filiale ausgedehnt werden. Erweist sich der Versuch als positiv und füllt das Reisegeschäft die Kassen, ziehen ab 1998 in allen 69 Niederlassungen des Modehauses Reiseagenturen ein. Die Reisebüros im Modehaus werden im Auftrag der Lufthansa City Center Reisebüropartner GmbH betrieben und überall im ersten Stock neben der Hauptkasse eingerichtet werden. *tdt*

Trophée Bucherer

La lauréate est Tessinoise

La lauréate du premier concours du «meilleur réceptionniste de Suisse», organisé par la section suisse de l'Amicale internationale des chefs de réception et sous-directeurs des grands hôtels (AICR), se nomme **Nicoletta Müller** et est employée à l'Hôtel Giardino à Ascona. On trouve au 2e rang, **Maria Jarl** (Epsom Manotel, Genève) et au 3e rang **Ingrid Metzler** (Lausanne Palace, Lausanne). Treize candidats provenant de toute la Suisse ont participé à ce concours portant le nom de «Trophée Bucherer» et qui a eu lieu le 19 octobre au Beau Rivage Palace à Lausanne. Les épreuves, qui se sont déroulées en langue anglaise, comprenaient une présentation, un entretien et un jeu de rôle et portaient sur différents niveaux de compétence. Le jury était présidé par **Sam Salvisberg**, professeur à l'École hôtelière de Lausanne. *MH*

Mondtouristen

Eine Utopie soll eingeholt werden

Schon in zehn Jahren sollten Touristen zum Mond reisen können. Dieser Meinung ist **Dwayne Brown** von der US-Raumfahrtbehörde NASA. In einigen Reisebüros in den USA können jetzt schon vierstägige Wochenendreisen, die technisch bereits möglich sind, gebucht werden. Falls die Mondreise innerhalb einer bestimmten Zeit nicht zustande kommt, wird die Anzahlung zurückerstattet. Für den schwedischen Veranstalter Globetrotter, ein Tochterunternehmen der Fluggesellschaft SAS, sind sogar mehrwöchige Pauschalreisen ins All, die ab 200 000 Dollar für zwei Wochen angeboten werden, keine Utopie mehr. Die von vier Astronauten gesteuerten Raumfahrzeuge, so die Werbung, können bis zu 30 Passagiere aufnehmen und legen rund 31 000 Kilometer pro Stunde zurück. Die Reisen ins All werden beginnen, so schreibt das US-Raumfahrtmagazin «Space», sobald es dafür einen zweiten wirtschaftlichen Grund gibt, beispielsweise die Förderung von Mineralien, die auf der Erde immer seltener vorkommen. *juf*

REKLAME

berndorf
LINEA GASTRONOMICA

immer im Trend.

REKLAME

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

Signature
Familie Meier,
Gasthof Rössli, Würenlos



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

AGENDA

Tourismus

- Messen, Werbereisen, Workshops
Foires, voyages de promotion, workshops
1995
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
- 1996
11.01. bis 14.01. Ferienmesse, Bern
24.01. bis 25.01. STW, Zürich
25.01. bis 28.01. Fespo, Zürich
09.02. bis 11.02. Ferienmesse, St. Gallen
02.05. bis 03.05. Schweizer Tourismustag, Lugano
- Generalversammlungen
Assemblées générales
1995
06.11. GV Verband Schweizer Tourismus-Direktorinnen und -Direktoren (VSTD)
- 1996
24.06. Mitgliederversammlung Schweiz Tourismus, Rigi
- Sitzungen
1995
12.12. RDK, Interlaken
- Ausbildung
1995
13.11. Travel Manager Kurs, SRF, Aarau
12.95 bis 10.97 Tourismusexpertenkurs, STF Wallis, HFT/HWV Luzern und HFT Graubünden

Hotellerie / F&B / Technik

- Messen, Werbereisen, Workshops
Foires, voyages de promotion, workshops
1995
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
- 1996
24.02. bis 29.02. Intergastra, Stuttgart
25.04. bis 01.05. Noga, Winterthur
14.06. bis 18.06. Vinova, Wien
22.06. bis 24.06. Interwein, Frankfurt
29.09. bis 03.10. Zagg, Luzern
29.09. bis 03.10. Küche und Keller, Wien
27.10. bis 31.10. Hogatec, Düsseldorf
23.11. bis 26.11. Käse, Zürich
- Generalversammlungen
Assemblées générales
1995
07.11. GV Welcome Swiss Hotels
30.11. GV Minotel Suisse
- Ausbildung
1996
04.03. bis 09.12. KFG Bern, Vorbereitungskurs für Restaurationsleiter/in
05.03. bis 10.12. KGF Bern, Vorbereitungskurs für Gastronomiekoch/köchin
Sämtliche Angaben ohne Gewähr

KADER · CADRES

VALENTINO ITAL. SPEZIALITÄTEN & TAKE AWAY Zürich HB, offen 364 Tage

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung ein zweiter

stv. Geschäftsführer/Geschäftsführer

Für diese anspruchsvolle und vielseitige Tätigkeit suchen wir eine verantwortungsvolle und kompetente Persönlichkeit mit Führungsqualitäten.

Wir erwarten:

- abgeschl. Kochlehre mit Praxis, evtl. Hotelfachschule
- selbstständiges Arbeiten und Denken
- Organisationstalent
- Flexibilität
- Weitsichtigkeit.

Wir bieten eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit mit entsprechendem Salär. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an:

Punto Rosa AG, Dufourstrasse 84, 8008 Zürich.
80230/384647



Es liegt in Ihrer Verantwortung,

dass alles rund läuft im Personalrestaurant EMS-CHEMIE AG, 7013 Domat/Ems. Als

Betriebsleiter

sind Sie gerne «an der Front», und Sie lieben den Kontakt zu Ihren Gästen – Frauen und Männer aus Verwaltung und Produktion, Lehrlinge, und – im Direktionsrestaurant – Kunden aus der ganzen Welt.

Rund 400 Mittagessen und ebenso viele Zwischenverpflegungen werden täglich konsumiert. Drei Menüs, ein Salabuffet, eines mit vegetarischen Gerichten, sowie hausgemachte Backwaren bilden das Hauptangebot; Aktionswochen wollen regelmässig durchgeführt sein, und auch die verschiedenen Sonderanlässe (Bankette, Apéros...) fordern Ihre Kreativität und Einsatzbereitschaft.

Ihre Ausbildung als Koch (mit Fähigkeitsausweis A), Ihre Führungsqualitäten, Ihre Erfahrung in einer ähnlichen Position und Ihr Organisationstalent befähigen Sie, den Betrieb und ein Team von 18 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern kompetent zu leiten.

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

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich:

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

SV-Service
GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

© 80189/178098

Massimo's

im Limmatpark, Spreitenbach

Ein amerikanisch-schweizerisches Konzeptrestaurant sucht für die Leitung einen

Geschäftsführer

Voraussetzung sind eine solide Ausbildung im Gastgewerbe, Erfahrung in der Leitung sowie Ausbildung von Küchen- und Servicepersonal, Zusammensetzung von Arbeitsplänen, Menüs sowie Flexibilität im Aufbau einer Kundschaft.

Sie sind bereit, eine Herausforderung anzunehmen und Verantwortung zu tragen in einem Team, das in den nächsten Jahren einiges vorhat. Ihre Salärerung basiert dementsprechend auch auf Ihrem Erfolg.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 80196 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

80196/383719

Gasthaus Krone



Das Gasthaus Krone, Elgg ZH, das sich im Besitze der Gemeinde befindet, nimmt einen wichtigen Platz im Dörflerleben ein und bietet mit 70 Plätzen im Restaurant, 100 Plätzen im Saal, einer kleinen Gartenwirtschaft sowie acht Gästezimmern viele Möglichkeiten. Das stattliche Gebäude wurde 1685 erbaut und ist vor einigen Jahren vollständig renoviert worden.

Auf den 1. Februar 1996 suchen wir einen

gastfreundlichen, initiativen Pächter

Sie haben Freude am Beruf und sind gerne Gastgeber der heimischen und auswärtigen Kundschaft. Sie führen den Betrieb mit viel Einsatz und guten Ideen. Wir erwarten von Ihnen eine fundierte Ausbildung und Erfahrung im Gastgewerbe.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung, die Sie an die **Gemeindeverwaltung Elgg, Liegenschaftensekretariat**, 8353 Elgg, senden wollen. Für weitere Informationen oder allfällige Fragen wenden Sie sich bitte an unseren Liegenschaftensekretär, R. Del Fabro, Telefon 052 48 12 53, oder an die zuständige Gemeinderätin, Frau C. Atzli, Telefon 01 202 41 10 (G), 052 48 20 80 (p).

P 80130/384635



Auf dem **Panoramaberg Niederhorn** in Beatenberg/Berner Oberland verpachten wir ab **Mai 1996** unseren Hotel- und Restaurationsbetrieb mit Jägerstübi, Restaurant, Selbstbedienungsrestaurant, grosser Sonnenterrasse, Hotelzimmern und Massenanlage. Die **neue Gruppenumlaufbahn** wird auf Pfingsten 1996 in Betrieb genommen.

Wir suchen ein initiatives und kreatives

Pächter-Ehepaar

und bieten Ihnen interessante Pachtbedingungen mit begleitender Marketingunterstützung.

Auf Ihre Bewerbung mit Referenzen freuen wir uns!

Sportbahn Beatenberg-Niederhorn
c/o Verkehrsbetriebe STI
Herr P. Cosandier, Direktor
Grabenstrasse 36
3600 Thun
Telefon 033 22 81 81

P 80275/253103

Remimag

...bringt Sie weiter

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

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

Geschäftsführer/in

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

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

Telefon 041 54 92 11

Remimag Gastronomie Buzibachring 3 6023 Rothenburg

Gastronomie



In eines der charmantesten
Restaurants von Zürich

suchen wir nach Vereinbarung zur
Ergänzung unseres Teams eine

Gastgeberin im Gourmet-Stübli

Sie sind 30- bis 50jährig, einerseits erfahren im kaufmännischen und administrativen Bereich, 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

79990/234915

Ihre Traumstelle?

Für unseren bekannten, lebhaften Tagesbetrieb an der **Marktgasse in Bern** suchen wir eine kontakt-freudige, initiativ Persönlichkeit als

Geschäftsführer/in

Ideale Voraussetzungen:
eine fundierte Ausbildung im Gastgewerbe (A-Patent) und mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Funktion.

Wir bieten Ihnen eine den Leistungen entsprechende überdurchschnittliche Entlohnung.

Ist dies eine Herausforderung für Sie? Dann senden Sie bitte Ihre Kurzbewerbung z.H. Frau Feller an

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

80230/384640

Inhalt

	Seite
Stellenmarkt	
Kader	1
Kader/Verkauf	2
Hotellerie	3-12
Internationaler Stellenmarkt	13
Stellengesuche	14

Sommaire

	Page
Marché de l'emploi	13
Marché international de l'emploi	13
Demandes d'emploi	14

Anzeigenschluss

Freitag, 17.00 Uhr

Personalberatung für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

ADIA HOTEL

**Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 9**

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

NELSON

«the real english place»

Für unsere Betriebe in
Baden und Zug
suchen wir eine/n

GESCHÄFTSFÜHRER/IN

- Sie sind: - eine gepflegte und dynamische Persönlichkeit
- 25 bis 30 Jahre jung
- Ausstrahlung
- Sie besitzen: - den Fähigkeitsausweis
- Verantwortung
- Sie lieben: - den Kontakt zu den Gästen
- eine echt englische Atmosphäre

Reizt Sie diese Herausforderung? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

NELSON BETRIEBE, Daniela Huber, Chüngengass 1, 8805 Richterswil/ZH,

PLANEN SIE IHRE KARRIERE MIT UNS!
NELSON «the real english place»:

Adliswil • Aesch • Baden • Bern • Birsfelden • Buchs • Einsiedeln • Hinwil • Kloten • Liestal • Muttenz • Netstal • Rapperswil • Richterswil • Seewen • Solothurn • Uznach • Zug

80280/253219

Thurgau – Ostschweiz – Bodensee
zwischen Kreuzlingen und Romanshorn am schönen Velo-Wander-Ferienort

Der Landgasthof/Hotel/Bar liegt fast am Bodensee und ist bekannt für Fischspezialitäten, Hochzeiten usw.

Hotel 20 Betten/Saal/Säli/Garten/Bar

Dieser Betrieb sucht auf März 1996 eine/n neue/n

Pächter oder Pächterin

Auf Ihre Zuschrift mit Lebenslauf freuen wir uns, und Sie erhalten Unterlagen vom Betrieb.

Familie Schmid
Hotel Bahnhof-Post, 8280 Kreuzlingen

80194/17653

Wo ist das junge, initiative

Pächterehepaar

für unseren traditionellen Landgasthof/Hotel im Solothurner Jura?

- Gaststube 100 Plätze
- Säli 60 Plätze
- Terrasse 100 Plätze
- 20 Hotelbetten

Wir bieten eine interessante, solide Basis mit begleitender Marketing- wie Verkaufsunterstützung.

Pachtübernahme per sofort oder nach Übereinkunft.

Offerten unter Chiffre 79971, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

79971/384586

Kaderstellen sucht man in der



Als guter

Küchenchef

kommen Sie bei uns auf den Geschmack.

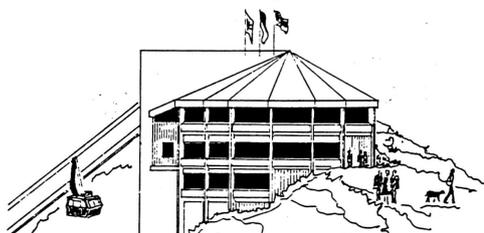
Wir suchen auf den 1. Januar 1996 einen jungen, dynamischen Koch, der die Kunst an den Töpfen beherrscht und mit Phantasie betreibt. Auch für unser Partyservice. Deshalb haben wir unsere Küche optimal eingerichtet und bieten Arbeits- wie Gehaltsbedingungen, die einen kreativen, jungen Fachmann zufriedenstellen. Unsere Küchenmannschaft freut sich auf einen motivierten, aufgestellten Mitunternehmer.

Schmeckt Ihnen das? Dann rufen Sie uns einfach an. Oder kommen Sie gleich in die Töpfe vorbeischaun.

Speiserestaurant Krone
6130 Willisau, Herrn oder Frau Kneubühler verlangen
Telefon 045 81 11 05, ab November 041 970 11 05
Fax 045 81 33 64

80212/155756

Luftseilbahn Sörenberg-Brienzer Rothorn



Gipfelrestaurant Rothorn

Unser Gerant übernimmt auf kommende Wintersaison eine andere Aufgabe in unserem Betrieb. Wir suchen daher kurzfristig per 1. Dezember 1995 eine

Persönlichkeit

für die Leitung unseres Gipfelrestaurants (Dauerstelle)

- Bedientes Panorama-Restaurant mit 100 Sitzplätzen
- Bediente Terrasse mit 70 Sitzplätzen
- Kiosk mit 50 Sitzplätzen
- In der Regel nur Tagesbetrieb

Interessiert Sie eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche Tätigkeit auf einem herrlichen Aussichtsberg?

Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an die Direktion der Luftseilbahn Sörenberg-Brienzer Rothorn AG, 6174 Sörenberg.

Herr H. Wasser erteilt Ihnen auch gerne telefonisch Auskunft. Tel: 041 781560 (ab 4.11.95 041 4881560)

80280/253219



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

Koch/Chef de partie/ Entremetier/Jungkoch

Unsere Küche hat sich hohe Ziele gesetzt. Lieben Sie die Verarbeitung und Zubereitung von frischen Produkten? Lieben Sie eine Küche, die hohen, qualitativen Ansprüchen gerecht wird?

Dann melden Sie sich bitte über Telefon 031 981 31 51 und verlangen unseren Küchenchef, Herrn Baumgartner.

Restaurant Kleefeld
Mädlergütstrasse 5, 3018 Bern-Bümpliz (Zentrum Kleefeld)

80044/146277

VERKAUF



Wir sind ein Tour Operator im Bereich Selbstfahrer und vermieten Ferienhäuser, Ferienwohnungen und Hotelzimmer in Italien, Frankreich, Spanien und den Alpenländern. Unser 250seitiger Ferienkatalog liegt in den meisten Reisebüros auf. Wir sind in Cham ZG domiziliert und vertreiben unsere Produkte auch über eine eigene Filiale in Deutschland und in Frankreich sowie über einen Generalvertreter in Wien.

Wir suchen per 1. Dezember oder nach Übereinkunft eine fähige, tüchtige und mit Verkaufsfair ausgestattete

Ferienberaterin

für Telefonberatung und Verkauf unserer Produkte, namentlich in Italien. Geeignet sind Bewerber mit kaufm. Ausbildung im Hotelsektor und Tätigkeit als Receptionistin oder ähnlich. Guter Umgang mit Sprachen sind ebenso Voraussetzung: gutes Deutsch, Französisch und etwas Italienisch. Auch die Computerverwaltung sollte keine Mühe machen, wie auch unser Textsystem auf Wordperfect. Gelegentliche Auslandsreisen mit Produktbesichtigung sind vorgesehen, und auch auf den Ferienmessen ist SIESTA immer präsent.

Interessiert? Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an: **SIESTA Holiday AG**, Herrn Jean-Pierre Trümpler, CH-6330 Cham.

80238/177784

Das führende Geschäftshotel der Luxusklasse, 204 Zimmer, 4 Restaurants/Bar, Health Club sowie Konferenz- und Bankträumlichkeiten für bis zu 800 Personen, bietet jüngeren, einsatzfreudigen Fachkräften mit Hotel- oder Tourismuserfahrung die anspruchsvolle und herausfordernde Position des

Sales Representative (D/E/F)

Verkaufsorientierte Vollblutprofis, welche eine leistungsbezogene Laufbahn vorzeigen können, sowie überdurchschnittliche Einsatzbereitschaft mitbringen, erwartet ein moderner Arbeitsplatz, ein fortschrittliches und dynamisches Team sowie ein selbständiger Aufgabenbereich.

Damen und Herren (nur CH oder C-Bewilligung), die sich angesprochen fühlen, senden ihre kompletten Bewerbungsunterlagen bitte an:



RENAISSANCE
ZÜRICH HOTEL

Talackerstrasse 1, 8152 Zürich-Glattbrugg

80299/307475

Suchen Sie eine neue Herausforderung in der Reservierung?

Wir suchen ab dem 1. November oder nach Vereinbarung eine kundenorientierte, flexible und motivierte Mitarbeiter/in

Costa-Kreuzfahrten ist die grösste europäische Kreuzfahrtengesellschaft mit Hauptsitz in Genua und einem kleinen, jedoch dynamischen und freundlichen Verkauf- und Reservierungsbüro in Zürich.

Wir erwarten:

- Hotelfach- oder kaufmännische Ausbildung
- Englisch und Französisch m/s, Italienisch von Vorteil
- PC-Anwenderkenntnisse (Winword)
- Idealerweise 20-25 Jahre
- Berufserfahrung wünschenswert.

Wir bieten:

- vielseitigen Aufgabenbereich
- regen telefonischen Kundenkontakt
- teamorientierte Arbeitsatmosphäre
- zeitgemässe Entlohnung.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:



Bederstrasse 72 • 8027 Zürich • Telefon 01 201 66 00

80203/220388

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.)

Stellengesuche: Fr. 1.27 (inkl. MwSt.)

Last minute: Fr. 2.55 (inkl. MwSt.)

Anzeigenschluss

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

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

Druck: Druckzentrum Bern

montana zürich ag

Zur selbständigen Führung unseres lebhaften Cafébetriebes, le Café am Schanzengraben, im Zentrum von Zürich, suchen wir per 3. Januar 1996 oder nach Vereinbarung eine gepflegte Persönlichkeit als

Gerantin

Es erwartet Sie ein kleines, motiviertes Mitarbeitersteam, eine dankbare Stammkundschaft und ein hübsch eingerichtetes Café.

Sie haben Freude an einer frontorientierten Tätigkeit und arbeiten gerne im Team mit. Sie können selbstständig arbeiten, werden jedoch von der Geschäftsleitung wo nötig unterstützt.

Wir offerieren Ihnen einen fairen Fixlohn mit Bonusbeteiligung, nur Tagesdienst und jedes Wochenende sowie alle Feiertage frei.

Über Ihre schriftliche oder telefonische Kontaktaufnahme freut sich

Herr M. Probst
Telefon 01 211 73 10
(Rest. vis-à-vis)

80086/384627

montana

MONTANA ZÜRICH AG - POSTFACH 7575 - 8023 ZÜRICH

Dringend!

Küchenchef

gesucht für ein beliebtes Zürcher Traditionell-lokal mit vielen Aktivitäten.

Wir bieten das Übliche, wenn Sie unsere Erwartungen erfüllen, sogar mehr.

Offerten erbeten an Chiffre 261095 Schmid Annoncen AG, Postfach 500, 8034 Zürich.

80286/58882



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

HOTELLERIE



TREFF-SICHER IN DIE ZUKUNFT.



- Wenn Sie den Umgang mit zufriedenen Gästen lieben
 - Fachwissen, Engagement und viel Freude am Beruf mitbringen
 - ungewöhnliche Aufstiegsmöglichkeiten nutzen möchten
 - die Sicherheit einer leistungsstarken und zukunftsorientierten Kette zu Ihrer eigenen Sicherheit machen wollen
- dann sollten Sie sich unbedingt mit uns in Verbindung setzen.

Wir suchen für unsere 4-Sterne-Hotels im Tessin eine/n engagierte/n

Hoteldirektor/in

Rationelles, betriebswirtschaftliches Denken sowie kostenbewusstes Handeln sollten für Sie selbstverständlich sein. Gute italienische Sprachkenntnisse sind für diese Führungsposition unerlässlich.

Wenn Sie die Sicherheit einer international operierenden Hotelgesellschaft anstreben und herausfordernde Perspektiven suchen, senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Willkommen
im Team!



Brauner Weg 12 · D · 34454 Arolsen
Telefon 0049 (5691) 89 03 03 · Telefax 0049 (5691) 89 03 10

C 73388/073239

Menschen und Ideen

Egerkingen
MÖVENPICK HOTEL
und Konferenz-Zentrum

Unser ****Konferenz Hotel Egerkingen, im Herzen der Schweiz, verfügt über 4 Restaurants und einer Konferenz- und Bankett-Kapazität bis zu 300 Personen und ist Treffpunkt regionaler und internationaler Kundschaft.

Zur Unterstützung unseres aufgestellten Teams in der Bankett- und Cateringabteilung, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Chef de Service

Sie betreuen die Seminar- und Tagungsgäste und sind kompetenter und kooperativer Ansprechpartner. Auch in hektischen Zeiten behalten Sie einen kühlen Kopf und bilden die Brücke zwischen unseren Veranstaltern, Einkauf, Küche und Service. Es warten Aufgaben auf Sie, die Sie herausfordern und weiterbringen werden.

Sind Sie die versierte und engagierte Persönlichkeit? Dann sollten wir uns kennenlernen. Katharina Hersperger freut sich auf Ihre Bewerbung.

Mövenpick Hotel und Konferenzzentrum
Höhenweg, 4622 Egerkingen
Telefon 062 / 62 62 11

PM 80229/061

MÖVENPICK

RESTAURANT REUSSBRÜCKE
OTTENBACH

In unseren anspruchsvollen, lebhaften Betrieb suchen wir für vier Monate (Dez. 1995 bis April '96)

Koch w/m

(Zimmer kann zur Verfügung gestellt werden)

Auf Ihren Anruf freuen sich

E. oder K. Imhof
Telefon 01 760 11 61

80035/05062

Golfclub Schönenberg
8 Monate Intensiveinsatz
4 Monate verdiente Ferien

Der Golf- und Country-Club Schönenberg, in einem wunderschönen Naturschutzgebiet auf dem Hirzel gelegen, sucht auf Frühjahr 1996

Sekretärin

Zu den äusserst abwechslungsreichen und interessanten Aufgaben gehören Betreuung der Mitglieder, Empfang der Gäste, Mithilfe bei der Vorbereitung und Auswertung von Turnieren, Korrespondenz in Deutsch, Französisch und Englisch sowie telefonische Auskünfte aller Art. Vorgesehen ist der Einsatz während 6 Tagen/Woche mit einem freien Tag (nicht am Wochenende). Die Ferien sind während der Wintermonate (Dezember bis März) vorgesehen, wenn der Club-Betrieb ruht.

Die ideale Mitarbeiterin stellen wir uns so vor:

Kaufmännische Ausbildung, Erfahrung mit Personalcomputern, gute Kenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch, gewöhnt an selbständige Führung von Korrespondenzarbeiten nach Angaben und teilweise Diktat, gepflegte Erscheinung und persönliche Flexibilität. Es handelt sich um eine Ganzjahresstelle, wobei während der Sommermonate bisweilen auch Überstunden anfallen.

Interessentinnen wollen bitte ihre schriftliche Bewerbung mit Photo einreichen an den beauftragten Berater, Herrn J. Risi.

Risi & Partner AG, Reitergasse 1, Postfach, 8021 Zürich,
Telefon (01) 298 53 53

HA 80213/384648

PERSONAL SIGMA
KADERSELEKTION • DAUERSTELLEN • TEMPORÄRSTELLEN

Herausforderung in kreativem Umfeld

Jung, dynamisch und innovativ sind in diesem konkreten Fall mehr als nur Schlagworte. Unser Auftraggeber, eine Dienstleistungs-Unternehmung im Gastgewerbe, sucht zur Verstärkung eines kleinen Teams eine 22- bis 27-jährige

Assistentin des
Geschäftsführers

Verantwortliche für die Administration

In dieser Aufgabe sind Sie die engste Mitarbeiterin des Firmeninhabers und unterstützen diesen in allen Bereichen der täglichen Arbeit. Ihre Fähigkeit, Prioritäten richtig zu setzen, Entscheidungen zu treffen, organisieren zu können und verantwortungsbewusst zu handeln, setzen eine fundierte kaufmännische Basis (evtl. Matura), gute PC-Kenntnisse (Winword, Excel) sowie zwei bis drei Jahre Berufserfahrung voraus. Wenn Sie zudem Freude am Umgang mit Menschen, eine gesunde Portion Durchsetzungsvermögen und Humor mitbringen, möchten wir Sie gerne unserem Kunden vorstellen.

Kontaktieren Sie für weitere Informationen den beauftragten Personalberater, Herrn Peter Schamberger, Personal Sigma Luzern, Zentralstrasse 1, 6002 Luzern, Telefon 041 244 488

R 80228/311942

PERSONAL SIGMA
VERBINDET MENSCH UND ARBEIT

Restaurant
Zunft zu Webern
Gerechtigkeitsgasse 68
3011 Bern

Sind Sie auf der Suche nach Verantwortung, Abwechslung und einer neuen "Küche" in der Arbeiten Freude macht. Wir haben für Sie die richtige Stelle, und bieten Ihnen viele Vorteile als unser:

Chef de partie
Jungkoch

im Herzen der Berner Altstadt.

- Sie arbeiten in einem jungen Team
- Sie haben jeden SO/MO frei
- Sie sind ab 1. November oder nach Vereinbarung herzlich willkommen

Rufen Sie an, ich zeige Ihnen gerne Ihren neuen Arbeitsplatz.
031 311 42 58 - Frau Hebeisen

80267/48252



Hotel-Restaurant
HIRSCHEN
Wildhaus
9658
Tel. 074/522 52

Zum Eintritt auf die Wintersaison oder nach Übereinkunft suchen wir

1 Jungkoch
per Mitte Dezember1 Servicemitarbeiterin
als Tournant
(hauptsächlich Bar + Disco)

Falls Sie gerne in einem motivierten Team in gutgeführten Betrieb mitarbeiten möchten, so erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

Hotel Hirschen
Arnold Walt
9658 Wildhaus
Telefon 074 5 22 52

79845/38237

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, Réceptionsangestellte, 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 80294/382951

Temporär • Dauer • Kader
Basel 4051 • Steinenvorstadt 53 • Fon 061 281 40 44
Zürich 8048 • Edelweissstrasse 27 • Fon 01 401 41 11
Executive Kader • Fon 01 401 43 11



Hotel Eden Solbad
★★★★

Rheinfelden bei Basel

In unser persönlich geführtes Kurhotel suchen wir einen erfahrenen

Chef de partie
vorzugsweise Saucier

Wenn Sie eine abwechslungsreiche Arbeit in jungem Team schätzen, über Fachausbildung und Erfahrung verfügen, dann rufen Sie uns doch an.

Wir können nur Schweizer/innen oder Ausländer/innen mit Bewilligung C berücksichtigen.

Telefon 061 831 54 04 (Herr E. Mumenthaler)

80262/28255

Dieses Inserat ist nichts für «Langweiler», sondern für einsatzfreudige, aufgestellte, kreative und flexible Fachleute



Für den Hirschen '96 suchen wir zur Verstärkung unseres Service-Führungsteams

eine/n Chef de service

der/die Aussergewöhnliches leisten will, sich freut, unsere lieben Gäste mit viel Herz und Begeisterung zu betreuen und unsere jungen Servicemitarbeiter kompetent führen und motivieren will. Zum Glück sind wir ein nicht-alltägliches Familienunternehmen. Unser Haus ist mit einem *-Michelin und 15 Punkten Gault Millau ausgezeichnet, obwohl wir über 120 A-la-carte-Plätze und über 80 Bankettplätze verfügen. Damit es uns und unseren Gästen nicht langweilig wird, geben wir sogar noch einen Kulturspass heraus, in dem wir allerlei Kulinarisches, Önologisches, Musikalisches und Theatralisches anbieten.

So, und falls Sie jetzt noch Fragen haben oder gar Lust gekriegt haben, uns zu besuchen, dann gibt Ihnen Frau Elisabeth von Felten mit Vergnügen über die Nummer 064 34 22 22 (ab 4. 11. 1995: 062 857 33 33) weitere Auskünfte oder einen Termin, damit Sie unser Landhotel Hirschen näher kennenlernen können.

Bewerbungsunterlagen mit Foto schicken Sie bitte an:

Landhotel Hirschen, Frau Elisabeth von Felten,
5016 Obererlinsbach bei Aarau

O 80285/136743

Sie suchen eine Herausforderung?

Wir bieten Ihnen die Chance als

Bankettmanager

Vom regionalen Vereinsanlass bis zum internationalen Kongress sind Sie unser Organisationstalent.

Diese vielseitige Stelle bieten wir einer 25 bis 35 Jahre jungen, kontaktfreudigen und belastbaren Person.

Eintritt: 1. Dezember 1995 oder nach Vereinbarung.

Im Auftrag unserer Mandantin erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnisabschriften, Foto und Gehaltserwartung unter folgender Adresse:

OPES Treuhand AG, Hübelstrasse 18, 6020 Emmenbrücke 2.

80429/269891

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

AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

Kanton Bern

Zwischen Bern und Langenthal befindet sich ein gemütliches, alkoholfreies Restaurant, welches sehr geeignet ist für ein junges, motiviertes

GESCHÄFTSFÜHRERPAAR

Infrastruktur des Betriebes: Anzahl Sitzplätze im Restaurant 70, Terrasse 60, Saal 100 und Sitzungszimmer 12. Angeschlossen ist auch eine kleine Jugendherberge mit einem Massenlager, welches Platz für 30 Personen bietet. Sie sind im Besitz des Wirtepatentes B, arbeiten gerne selber aktiv im Betrieb mit (Küche, Service) und haben von Vorteil schon Führungserfahrung. Bei Interesse und Eignung ist eine spätere Übernahme möglich.

Kanton Luzern

In der Nähe von Luzern suchen wir für ein Kongresszentrum einen erfahrenen, kreativen und belastbaren

KÜCHENCHEF

Sie verfügen über gute Kenntnisse der bürgerlichen Küche, sind ein guter Organisator und behalten auch in hektischen Zeiten einen klaren Kopf. Ihr Aufgabenbereich ist sehr vielseitig: Einkauf, Mithilfe bei der Kartengestaltung, Organisieren von Banketten (bis 500 Personen) und natürlich die Führung der Küchenbrigade.

Stellenantritt ist der 1. Dezember 1995.

Zürich-Innerschweiz

Im Auftrag suchen wir für einen Hotelbetrieb in einer Gebäudeanlage mit historischem Charakter eine/n

BETRIEBSLEITER/IN (evtl. Betriebsleiterpaar)

Das Haus hat 70 Zimmer (90 Betten), diverse Aufenthaltsräume, Speisesaal, Cafeteria, mehrere Tagungsräume und eine Gärtnerei.

Anforderungsprofil:

* Hotelfachschulabschluss * Führungserfahrung in einem Seminar- und Tagungshotel * Flair für eine individuelle Gästebetreuung * viel Eigeninitiative * ökologisches Interesse * Verbundenheit mit der reformierten Landeskirche *

Es handelt sich um eine entwicklungsfähige Dauerstelle ab spätestens Frühjahr 1996.

80290/84733

Fühlen Sie sich durch eines dieser Stellenangebote angesprochen? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung an untenstehende Adresse, z. H. Ruth Grossmann oder Irène Porta. Selbstverständlich haben wir noch viele weitere, interessante Stellenangebote! Rufen Sie uns doch an; wir beraten Sie diskret und unverbindlich.

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

 Schweizer Hotelier-Verein



Im Zentrum von Schönried, direkt bei der Rellerlibahn, 110 Betten in Zimmern und Appartements, Gütlibeiz mit grosser Sonnenterrasse, Älplbar, Disco «Grotte».

Für die Wintersaison, ab 20. Dezember 1995, suchen wir:

**Chef/in Empfang, Administration
Empfangssekretär/in
Night-auditor
Zimmermädchen
Etagenportier
Küchenchef
Chef de partie
Commis de cuisine
Officepersonal
Chef de service
Servicefachangestellte w/m
Discomitarbeiter**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder auf Ihren Anruf.

Walter Felix, Direktor, Hotel Alpin Nova,
3778 Schönried, Telefon 030 8 33 11.

80320/97640



Ihre Ideen sind bei uns willkommen!

Als Spezialist in der Gemeinschaftsgastronomie suchen wir auf den 8. Januar 1996 für unsere lebhaft **Mensa der Berufsschulen in Burgdorf** einen gutausgebildeten, selbständigen und ideenreichen

Alleinkoch

Sie verwöhnen täglich rund 130 Gäste mit schmackhaften und mit Liebe zubereiteten Menüs. Sie stellen Zwischenmahlzeiten her und planen Sonderanlässe und Aktionswochen gemeinsam mit der Betriebsleitung.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Herausforderung und die tatkräftige Unterstützung unseres kleinen Teams.

Während der 13 Wochen Schulferien erfolgt kein Einsatz. Eine Vertretung in anderen SV-Betrieben ist aber möglich.

Wenn Ihnen regelmässige Arbeitszeiten (Montag bis Freitag) zusagen, Sie nichts gegen attraktive Anstellungsbedingungen und fortschrittliche Sozialleistungen haben und sich gerne an unserem interessanten Weiterbildungsprogramm beteiligen, dann sind Sie bei uns richtig. Schreiben Sie uns!

**SV-Service, Mensa Berufsschulen
Frau Ernste, Betriebsleiterin
Zähringerstrasse 11, 3400 Burgdorf**

SV-Service
GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

Wir freuen uns auf Sie!

80210/178099



Wir suchen

Servicefachangestellte/n in Jahresstelle.

Und bieten gepflegte Ambiance, 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-Altstadt 1 Postfach CH-6301 Zug,
Telefax 042 22 49 77 Telefon 042 21 00 58**

71754/12038



CH-6356 Rigi-Kaltbad - Telefon 041 83 16 16 - Telefax 041 83 12 66

Wintersaison 1995/96 in Rigi-Kaltbad, einer herrlichen Gegend über dem Vierwaldstättersee.

Wir brauchen Verstärkung ...

**- begeisterungsfähige Köche, auch gerne weibliche, und Hilfsköche
- freundliche, tatkräftige Servicemitarbeiter/innen**

Zu besetzen sind Saisonstellen (evtl. Jahresstelle) sowie Kurzstellen von 3-4 Monaten nach Vereinbarung.

... sind Sie dabei? Wir würden uns freuen.

Willkommen auf der Sonnenterrasse der Zentral-schweiz.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:
Direktion Heidi's Hotel Hostellerie, 6356 Rigi-Kaltbad
Telefon 041 83 16 16 oder 041 397 16 16

80321/28851

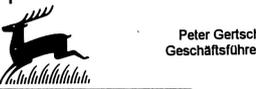
Wir suchen kreativen

KOCH

Sind Sie initiativ, zuverlässig und haben Freude an der gepflegten Küche? Dann finden Sie in unserem jungen Team eine anspruchsvolle, selbständige Stelle!

Gerne geben wir Ihnen näher Auskunft.
Rufen Sie an!

Peter Gertsch
Geschäftsführer



HIRSCHEN LYSS
Restaurant • Hirschen Stube
Chemence Stube • B A R
3750 Lyss • Tel. 032 84 13 06

P. 80304/34666



Rustikal, gemütliches
****-Ferienhotel mit 120 Betten,
Hallenbad, Sauna, Dampfbad,
Solarium, Massage und grosser
Sonnenterrasse!

Zur Ergänzung unseres jungen, aufgestellten Teams suchen wir auf Mitte Dezember 1995 qualifizierte und einsatzfreudige

Servicefachangestellte
für gepflegtes
Hotelrestaurant/Pensionsgäste

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

79608/87971



Mitten im Skigebiet von Savoignin, auf 1900 m ü. M. befindet sich das Berghaus Radons.

Wir suchen für die Wintersaison 1995/96 noch folgende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

**Jungkoch
Servicefachangestellte**

Wir bieten:

- angenehmes Arbeitsklima
- den Leistungen entsprechenden Lohn
- geregelte Arbeits- und Freizeit
- Gratis Skiabonnement für das Skigebiet Savoignin.

Gerne erwarten wir Ihre kurzgefasste, handschriftliche Bewerbung mit Foto, Zeugniskopien und Lohnvorstellungen, oder rufen Sie uns einfach an.

G. Savoldelli
Berghaus Radons
4760 Savoignin, Telefon 081 659 10 10

COUNTRY BAR

Wir suchen noch eine aufgestellte, motivierte und arbeitsfreudige

Anfangs-/Barserviertochter

sprachkundig D, F, E auf den 20. November 1995.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto oder Ihrem Anruf freuen sich:

Dir. M. und M. Grand-Julen
Hotel Elite, 3920 Zermatt
Telefon 028 67 31 74

80258/39020

**Hotel • Restaurant
Quellenhof**

CH-7550 Scuol, Switzerland
Tel. 081 - 864 12 15 • Fax 081 - 864 02 34

Für die kommende Wintersaison 1995/96 suchen wir belastbare

Köche
sowie eine aufgestellte

Barmaid
mit Serviceerfahrung für die Bar Alberta mit Live-Bands.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an
Hotel Quellenhof
Martin Markt
7550 Bad Scuol

80239/64866



1800 Meter Hochgenuss

Das neueste Hotel Arosas sucht für Wintersaison Weihnachten bis Ostern

Servicemitarbeiterin
(Saaltochter)

mit Lehrabschluss oder gleichwertiger Ausbildung.

Fam. Herwig, Hotel Panarosa,
7050 Arosa, Telefon 081 31 10 66.

80252/1325

In Biiivio spielt die Musik ...

Haben Sie Lust, bei uns «mitzugeigen»? Für die nächste Wintersaison (zirka 1. Dezember 1995 bis 10. April 1996) suchen wir nämlich noch eine

Servicemitarbeiterin

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und geben Ihnen gerne nähere Auskünfte.

Familie B. und N. Obradovic
Restaurant «Stüva Platz» Bivio
7453 Tinizong
Telefon 081 74 37 23

79969/38458

Express-Stellenvermittlung des SHV

Die Express-Stellenvermittlung ist eine Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins. Interessierte Hoteliers und Restaurateure erhalten gegen eine Abonnementgebühr 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

	2	3	4	5	6	7	8
Küche/cuisine							
1366	55	I	A	Dez. 95	F/D	Hotel, Engadin	
1367	48	CH	n. Ver.	D/F/E	4*-5*-Hotel, West-CH		
1368	26	NL	A	sofort	D/E/F	4*-5*-Hotel, Skigebiet	
1369	59	CH	Dez. 95	D/F/E	BE Oberland		
1370	23	CH	Dez. 95	F/D/E	3*-5*-Hotel, BE		
1371	26	CH	Dez. 95	D/F/I	zus. mit 2710		
1372	38	I	B	sofort	D/I	Thun-Interlaken	
1373	19	P	A	Dez. 95	P/D/I		
1374	36	CH	Nov. 95	D/E	Tagesbetrieb,		
					Sargans + Umgebung		
1375	25	CH	Nov. 95	D/F	Tagesbetrieb, BE		
1376	32	TR	B	sofort	T/D		
1377	28	A	sofort	D/E/F	3*-4*-Betrieb,		
					zus. mit 2717/FR/BE		
1378	27	F	B	n. Ver.	D/F/E	AG/SO/LU	
1379	39	CH	sofort	D/F/I	Personalrest., BE/FR		
1380	22	F	A	sofort	F/D		
1381	24	F	A	Dez. 95	D/F/E	3*-4*-Hotel, VS	
1382	30	D	A	Dez. 95	D/E	zus. mit 2721 + 1384	
1383	37	NL	A	n. Ver.	D/E/F	3*-4*-Hotel, Wintersportort	
1384	20	D	A	Dez. 95	D/E/F	zus. mit 1382+2721	

Service/service

2708	29	F	A	sofort	D/F/E	BS
2709	24	CH	Dez. 95	D/E/F		
2710	23	CH	Dez. 95	D/F	zus. mit 1371	
2711	22	CH	sofort	D/F/E	Bergst., GR	
2712	24	D	A	Nov. 95	D/F/I	West-CH
2713	24	P	A	sofort	P/D/I	SO
2714	52	CH	n. Ver.	F/D/I		
2715	25	D	A	Dez. 95	D/F/E	West-CH
2716	27	CDNL	sofort	D/F/E	für 4 Monate	

2717	Sefa	25	D	A	sofort	D/E/F	3*-4*-Hotel, zus. mit 1377/FR/BE
2718	Kellner	46	I	A	Nov. 95	D/I/F	
2719	Chef de service	48	D	C	n. Ver.	D/F/E	Rest., GE
2720	Chef de service	26	NL	C	Nov. 95	D/E/F	
2721	Sefa	24	D	A	Dez. 95	D/E/I	zus. mit 1382+1384
2722	Kellner	23	CH	Nov. 95	D/E/F	Zermatt	
2723	Sefa	19	YU	C	n. Ver.	D/F	GR/ZH
2724	Chef de service/w.	32	F	A	Dez. 95	D/F/E	3*-Hotel, VD/GE

Administration/administration

3767	Direktionsass./m.	32	CH	n. Ver.	F/E/D	3*-4*-Hotel, West-CH	
3768	Réceptionsprakt./m.	22	TR	C	sofort	D/F/E	3*-5*-Hotel, ZH/LU
3769	Réceptionistin	19	CH	sofort	D/F/E	4*-5*-Hotel, Bern	
3770	Réceptionistin	44	CH	sofort	D/F/E	West-CH	
3771	Réceptionistin	25	NL	A	Dez. 95	D/F/I	ZH
3772	Réceptionistin	24	CH	Dez. 95	D/F/E	Davos	
3773	Direktionsass./w.	35	D	A	sofort	D/F/I	5*-Hotel, TI/West-CH
3774	Chef de réception	26	CH	Nov. 95	D/F/I	4*-Hotel, ZH	
3775	Réceptionistin	28	I	C	Dez. 95	D/F/E	BE Oberland
3776	Hoteldirektor	41	CH	n. Ver.	D/E/E	West-CH	
3777	Réceptionistin	48	CH	Nov. 95	D/E/F	3*-4*-Hotel	
3778	Réceptionistin	22	CH	sofort	D/I/I	BE	
3779	Réceptionist	23	CH	sofort	D/E/F		
3780	Réceptionistin	22	CH	Dez. 95	D/E/E	West-CH	
3781	Night-auditor	45	D	A	Dez. 95	D/E/F	
3782	Réceptionistin	24	CH	Dez. 95	D/I/E		
3783	Réceptionsprakt./w.	26	CH	sofort	D/F/E		

Hauswirtschaft/ménage

4446	Gouvernante	26	CH	sofort	D/F/I	Zürich	
4447	1. Gouvernante	27	CH	sofort	D/F/E	4*-5*-Hotel, Zürich	
4448	Portier	40	D	A	Nov. 95	D/E/E	TI
4449	Hilfskraft/w.	26	D/F	A	sofort	D/E/E	zus. mit 4450
4450	Hilfskraft	25	D	A	sofort	D/E/E	zus. mit 4449
4451	Portier	23	YU	F	sofort	D/I/E	ZH
4452	Nachtportier	36	I	A	sofort	D/F/I	West-CH

4453	Buffebursche	28	CH	sofort	D	GR	
4454	Allrounder	18	CH	n. Ver.	D/F/E	West-CH	
4455	Hausmechaniker	57	YU	B	n. Ver.	D/I	
4456	Hilfskraft	21	P	A	Dez. 95	P/F/E	
4457	Portier	53	CH	Dez. 95	D/E/F		
4458	Zimmerfrau	23	P	A	Dez. 95	P	GR

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementgebühr von Fr. 285.- pro Halbjahr exklusive Mehrwertsteuer oder Fr. 500.- pro Jahr exklusive Mehrwertsteuer können Sie eine unbegrenzte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden ausschliesslich an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

Den auf der Rechnung ausgewiesenen Mehrwertsteuerbetrag können Sie in Ihrer nächsten Mehrwertsteuer-Abrechnung als Vorsteuer abziehen.

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

Pour le prix d'abonnement de Fr. 285.- par semestre (la TVA sera ajoutée) ou Fr. 500.- par année (la TVA sera ajoutée), vous avez la possibilité de choisir parmi un nombre illimité de talons de demandes d'emploi, sans autres frais tels qu'honoraires ou indémnités. Les annonces que nous recevons ne sont transmises qu'aux abonnés; il ne peut être tenu compte de demandes isolées.

Vous pouvez déduire la TVA sur votre décompte TVA au titre de l'impôt préalable récupérable.

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

Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

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

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Ich suche Stelle als:

Eintrittsdatum:

Name:

Vorname:

Strasse:

PLZ/Ort:

Geboren:

Nationalität:

Telefon privat:

Telefon Geschäft:

Muttersprache:

Art der Bewilligung:

Art des Betriebes:

Region:

Bemerkungen:

Sprachkenntnisse:

Deutsch:

Französisch:

Italienisch:

Englisch:

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

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:

Betrieb:

Ort:

Funktion:

Dauer (von/bis):

1.

2.

3.

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

Datum:

Unterschrift:

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

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

80291/84735

Hotel Restaurant
Landhaus
CH-Emmenbrücke

LUZERN, E. Schriber-Rust, Telefon 041 53 17 37

Für unser modernstes ***-Hotel mit
Gourmetrestaurant suchen wir

Chef de partie
Commis de cuisine
Servicefachangestellte

Auf Wunsch haben wir Einzelzimmer zur Verfügung.
Eintritt nach Vereinbarung.

80055/10111

Hotel ★★★★★

Victoria-Lauberhorn
CH-3823 Wengen (Berner Oberland)

sucht für die Winter- eventuell Sommersaison

Sekretärin/Réceptionistin
Sprachen D, E, F und EDV-kundig

Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie diese vielseitige Stelle interessiert
und erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung an untenstehende Adresse.

S. Castelein, Direktor
Hotel Victoria-Lauberhorn
3823 Wengen
Telefon 036 56 51 51

80103/37826

Goms im schönen Oberwallis

Wir suchen für Wintersaison 1995/96 (bei gegenseitiger
Zufriedenheit auch für Sommersaison 1996):

Büro- und
Recéptionspraktikant/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
3965 Münster
Telefon 028 73 11 10
Fax 028 73 25 81

80241/25917

Für unser **Erstklasshotel an bester Lage** in der Stadt Luzern mit zwei Restaurants und Banketträumlichkeiten suchen wir in unser Team einen

Chef garde-manger

Für diese Position stellen wir uns einen **motivierten Fachmann mit besten Kenntnissen und Freude am Beruf vor.**

Möchten Sie mehr über uns wissen, dann schicken Sie uns Ihre Unterlagen.

Gerne gibt Ihnen Herr M. Riedweg, Küchenchef, auch telefonisch Auskunft.

HERMITAGE
L U Z E R N

Seeburgstrasse 72, CH-6006 Luzern
Tel. 041 31 37 37, Telex 862 709, Fax 041 31 69 55



80326/22985

HOTEL NEVADA PALACE



STEINMATTI
HOTEL GARNI BISTRO

Adelboden

Adelboden – abheben und träumen

Um unser motiviertes und aufgestelltes Team zu ergänzen, suchen wir für die kommende Wintersaison:

Chef de partie in unserer Alten Taverne
Servicemitarbeiterin und
Chef de partie

für unseren modernen Betrieb im
★★★★-Hotel Steinmatti

Was halten Sie von Selbstständigkeit, Eigeninitiative, Verantwortung, Flexibilität, Gelassenheit, Freundlichkeit, Gepflegtheit und einem grossen Stück Saison-Plausch im verschneiten Adelboden?

Gerne erwarten wir Ihre Antwort mit den üblichen Unterlagen.

I. und M. Roller
★★★★-Hotel Steinmatti/Alte Taverne
3715 Adelboden
Telefon 033 73 39 39

80300/302040

HOTEL HOHE PROMENADE

Arosa

Wir suchen für die Wintersaison 1995/96

Jungkoch/Köchin

Bereitschaft für Neues, Berufsliebe, Kreativität und Anpassungsfähigkeit sind Eigenschaften welche Sie in unserer modernen Hotelküche unter Beweis stellen möchten. (kein à la carte)

Fühlen Sie sich angesprochen, richten Sie bitte Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung an:

Familie F. Ackermann, Hotel Hohe Promenade
7050 AROSA, Tel 081/31 26 51

80200/1368

Für das
Hotel Drei Könige in 8805 Richterswil
suche ich per 1. 12. 1995 oder nach Vereinbarung

- **Geschäftsführerassistent/in** mit vielseitigen Aufgaben im Frontbereich und in der Administration
- **Servicemitarbeiter/innen** Teilzeit/fest/Aushilfen (deutscher Muttersprache)
- **Chef de partie mit Ambitionen** kreativ und sattelfest
- **Hilfskräfte Küche, Reinigung**

Das Hotel Drei Könige liegt am Zürichsee und ist in der Gemeinde fest integriert. Der Betrieb verfügt über eine moderne Infrastruktur im Restaurant sowie im Bankettbereich.

Möchten Sie den Schritt wagen, etwas Neues zu gestalten, in einem Team arbeiten, das unverbraucht und kreativ ist?

Richten Sie Ihre Bewerbung an
Andreas Arnold, Meierhofstrasse 24, 8820 Wädenswil,
Telefon 01 780 84 03.

80202/38431

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

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

Betriebsplaner/in und -berater/in mit CAD-Erfahrung

Ihre Aufgaben

- Erarbeiten von zukunftsorientierten Betriebskonzepten
- Planung von Neu- und Umbauten
- Beratung von Architekten und Bauherren
- Aufbau des CAD-Systems.

Sie bringen mit

- Ausbildung als Bauezeichner/in oder Technische/r Zeichner/in mit guten CAD-Kenntnissen
- Erfahrung in der Gastronomie in den Funktionen Beratung, Verkauf oder Planung
- Kontaktfreude, Verhandlungsgeschick, Teamfähigkeit
- Initiative, Selbstständigkeit und eine unternehmerische Grundhaltung.

Wir bieten

eine selbständige und entwicklungsfähige Position, eine interessante und vielseitige Tätigkeit in unserem vorwiegend von Frauen geführten Unternehmen mit Arbeitsort in Zürich (Nähe Bahnhof Stadelhofen).

Interessiert?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

SV-Service
Maria-Louisa Vogel
Personaldienst Zentrale
Neumünsterallee 1
Postfach
8032 Zürich

SV-Service
GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

0 80188/178008



Ein Winter im Engadiner Hochtal!

Für die kommende Wintersaison möchten wir noch folgende Mitarbeiter einstellen:

gelernte Telefonistin (D, E, I, F)
Etagengouvernante (D, E, I, F)
Koch (Erfahrung in vegetarischer Küche)
Barmaid (D, E, I)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Zeugnis kopien und Foto an

Badrutt's Palace Hotel
Personalbüro

7500 St. Moritz, Telefon 081 837 26 12

The Leading Hotels
of the World



80273/33944

Restaurant



LA GORGE

Laas-Fee

bei der Alpin-Express-Bahn

Für unser Spezialitätenrestaurant suchen wir für die Wintersaison und evtl. für die kommende Sommersaison eine/n dynamische/n

Kellner oder
Serviertochter

mit Berufserfahrung, guten Deutsch- und einigen Französischkenntnissen. Wir sind ein junges Team und bieten ein angenehmes Arbeitsklima. Einzelzimmer mit Dusche/WC im Haus vorhanden. Auf Wunsch kann auch ein Studio besorgt werden.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Familie L. Voide-Bumann
3906 Saas Fee
Telefon 028 57 26 41/Fax 028 57 21 78

P 80190/16948

Landgasthof am Zürichsee sucht einen

Aushilfskoch

der mir im Monat November 1995 unterstützend zur Seite steht. Über Ihren Anruf auf Telefon 055 27 11 66 freut sich Herr Papa. Mittwoch Ruhetag.

80195/292060

ALTANA SCUOL
ENGIADINA

Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir für die Wintersaison ab 20. Dezember

Koch

Sind Sie an einer vielseitigen kreativen Küche interessiert? Arbeiten Sie gerne in einer absolut modernen Küche?

Wir würden uns freuen, wenn Sie unser Team ergänzen.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf.

Edwin A. Lehmann
Hotel Altana
7550 Scuol
Telefon 081 861 11 11

80199/67164

Restaurant & Take Away

BAHNHOF GASTRONOMIE

Postfach 161

CH-3718 Kandersteg
Für unser neues, schickes Restaurant Harlekin suchen wir noch Team-Mitglieder:

Sous-chef

der den Weg nach oben anstrebt, eine Herausforderung annimmt und einen Top-Job prädestiniert – rundum ein **Leader-Typ**. Der Logistik, Kreativität, und ein pflügendes Menüangebot marktgerecht gestalten und kalkulieren kann, ein Typ, der die Chance sucht, lustvoll, anregend, etwas schräg, flippig, mit einem Touch an Trendfood und Exotic einen **tollen Mix** an Ess-Erlebnis zu schaffen. Na – wie wär's, versuchen Sie sich...

und

Chef de partie und Hilfskoch

die das obige mit umsetzen helfen, sich an der Gestaltung unseres Konzeptes lebhaft beteiligen und noch einiges hinzulernen möchten, finden hier das richtige Umfeld, – lebhaft und mit **Eigenverantwortung** zu agieren. Let's go...!

Unsere High-Tech-Küche ist mit allem Chi-chi eingerichtet. Kompakt, effizient, clean, rational. – Ein super helles, offene Arbeitsumfeld mit Gastkontakt an der Front. Rundum – eine Küche modernster Art. (Im August fertiggestellt).

Servicemitarbeiterin

In unser flippig-frisches chaibe glattes Restaurant. Mit einem lebhaften vielfältigen Gästekreis. Zu unserem Ambiente und unserer Philosophie gehört es, im legeren Jeans-Tenü zu arbeiten und locker, ungezwungen mit einer offenen Natürlichkeit und Lebensfreude zu wirken.

Als Top-neuer Betrieb haben wir super Wohnmöglichkeiten mit besten Infrastrukturen (Mitarbeiterwohnung mit EZ/DZ, Küche, Bad/WC, Dusche, WC separat, WM/TB Satelliten TV). Unseren Mitarbeitern offerieren wir das Gästemenü. Mittwochs bleibt unser Betrieb geschlossen. Day off für alle.

Haben Sie Bock, macht es Sie an, treiben Sie Sport, haben Sie den Plousch an den Bergen, im Sommer- und Wintersport zu wirken, schicken Sie uns Ihre Kurzbewerbung, wir melden uns. Bye Bye.

Maya und Gerd Luderer

Telefon 033 75 13 50 - Fax 033 75 13 23

80250/34280

Wärme ist für uns nicht wetterabhängig!

Wir haben Sommer und Winter ein angenehmes (Arbeits-)Klima!

Zur Ergänzung in unser Gersag-Team in Emmenbrücke suchen wir per 1. Dezember 1995 folgende Mitarbeiter/innen:

- **zwei Serviceangestellte** (Muttersprache Deutsch)
- **eine Hotelfachassistentin**
- **zwei Tournantes für Buffet und Office**

Aufgestellte und einsatzfreudige Mitarbeiter/innen sind bei uns herzlich willkommen.

Im Auftrag unserer Mandantin erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnisabschriften, Foto und Gehaltserwartung unter folgender Adresse:

OPES Treuhand AG, Hübelistrasse 18, 6020 Emmenbrücke 2.

80247/258891

METROPOLE
HOTEL

Hotel Metropole, z. H. Frau I. Gasser,
3800 Interlaken

Wir suchen

per 1. Dezember 1995 oder evtl. früher eine

Barmaid

für unsere Metropole-Bar

Eine Dame, welche Freude hat, unsere lokalen und internationalen Gäste mit Cocktails, Long-Drinks und Fancy-Drinks zu verwöhnen, bieten wir eine selbständige und vertrauensvolle Arbeitsstelle. Zudem können Sie am Aufbau einer «In»-Bar mitwirken. Ein Zimmer in unserem modernen Personalhaus steht zur Verfügung. Geregelt Arbeitszeiten sind möglich.

Haben Sie Erfahrung im Verkauf und fachliche Kenntnisse? Sind Sie ein feinkes Arbeiten gewöhnt? Bringen Sie eigene Ideen mit sowie ein humorvolles Auftreten? Wenn ja, so eignet sich diese nicht alltägliche Stelle für eine Servicefachfrau oder einen Profi, die gerne an einer gepflegten Bar arbeitet.

Sind Sie interessiert, so senden Sie ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau Gasser.

80240/16454

An Usaforderig?

Wir suchen per 1. Dezember 1995 oder nach Vereinbarung
kaufm. Angestellte/Receptionistin
 Ebenfalls suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung
Servicefachangestellte
Koch-Tourant
 Bei uns erwarten Sie:
 interessante Arbeitszeiten, 5-Tage-Woche, 13. Monatslohn.
 Interessiert? Rufen Sie uns an, Herr Caluori gibt Ihnen
 gerne weitere Auskunft.

P. 80278/7518

Esmerstrasse 4, Chur, Tel 081 22 35 45

Hotel
Sommerau
 chur-süd

Trocadero

★★★★ Nightclub-Cabaret ★★★★★

Peter Wagner - Gastbetriebe, Rössligasse 2-4, 6004 Luzern, Tel. 041-513014

Für unseren umsatzstarken Unterhaltungsbetrieb mit internationaler Showprogramm suchen wir für die Bar und den Service sprachgewandte und fachlich ausgewiesene

Barkellner und Barmaids

Wir bieten einen Ihren Fähigkeiten entsprechend hohen Lohn mit Umsatzbeteiligung, 5-Tage-Woche, sonntags geschlossen.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihr Bewerbungsschreiben. Ihre Nationalität: CH, Permis B oder C. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Wagner gerne zur Verfügung: Telefon 041 51 30 14 von 14.00 bis 17.00 Uhr.

Cabaret Trocadero und Goethe-Bar
 Rössligasse 2
 6004 Luzern

79818/197890

Goethe-Bar

★★★★ Aperitif-Treff ★★★★★

HOTEL GARNI ALEX NATERS

Sind Sie einsatzfreudig, an selbständiges Arbeiten gewöhnt und flexibel?

Zeigen Sie Freude, in einem kleinen und jungen Team zu arbeiten und dieses tatkräftig zu unterstützen?

Dann sind Sie unsere

Allrounderin (Hofa)

mit Fremdsprachenkenntnissen für Réception, Bar, Frühstück, Etage, Lingerie...

Eintritt nach Übereinkunft.

Wir sind ein modernes, aufstrebendes Hotel garni und bieten Ihnen die Möglichkeit, sich in einem neuen Betrieb zu entfalten.

Hotel garni Alex
 Furkastrasse 88
 3904 Naters
 Telefon 028 22 44 88

80079/37617

Hotel Bernerhof Gstaad

Für unser persönlich geführtes ****-Hotel suchen wir ab kommender Wintersaison, in Jahresstelle, sprachgewandte, initiative und qualifizierte RÉCEPTIONIST/IN mit mindestens 2 Jahren Berufserfahrung an der Réception. Wenn Sie Freude an einer abwechslungsreichen und verantwortungsvollen Arbeitsstelle mit angenehmen Betriebsklima haben, dann senden Sie bitte ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

****HOTEL BERNERHOF CSTAAD
 3780 CSTAAD
 z.Hd. Frau Marliese Annen
 Tel. 030 8 88 44

80216/14956

Hotel Drei Könige

Wir suchen nach Übereinkunft in Jahresstelle

- **Hotel-Réceptionssekretär/in**
Night-audit

- **Réceptionspraktikant/in**

Für unseren lebhaften Stadtbetrieb suchen wir nach Übereinkunft verantwortungsbewusste und freundliche Mitarbeiter. EDV-Kenntnisse von Vorteil.

Haben Sie Freude am Umgang mit internationaler Kundschaft, und sind Sie an selbständiges Arbeiten gewöhnt, dann können wir Ihnen einen modernen und abwechslungsreichen Arbeitsplatz anbieten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Hugo Hostettler
 Hotel Drei Könige Luzern
 Bruchstrasse 35, 6003 Luzern
 Telefon 041 22 88 33
 Ab 3.11.1995 041 240 88 33

80245/22837



Klosterstrasse 10, 6003 Luzern Telefon 041-22 88 33

Merz

sucht!

Jungen, dynamischen

Chef de Service

per 1. Nov. o.n. Vereinbarung

Sie fühlen sich wohl in einem lebhaften, gut organisierten Betrieb, motivieren mit Ihrem Elan Ihre Mitarbeiter, arbeiten auch selbst gerne aktiv im Service und behalten stets die Übersicht.

Wir bieten Ihnen nebst attraktiven Anstellungsbedingungen modern eingerichtete Arbeitsräume, eine 5-Tage Woche, Tagesbetrieb, ein motiviertes Team und eine innovative Geschäftsführung. Kurz gesagt ein optimales Umfeld.

Wollen Sie in Zukunft dafür verantwortlich sein, dass unsere Gäste verwöhnt werden und sich bei uns wohlfühlen? Dann senden uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns an. Wir freuen uns auf Sie.

Merz Tel. 081 22 34 26
 Café-Restaurants, Confiserie, Bäckerei
 Bahnhofstrasse 22, 7000 Chur,

Der Top-Job



sucht für die Wintersaison 1995/96 in gepflegten English-Pub in Lenzerheide aufgestellte, zuverlässige

Serviertochter/Barmaid

Telefon 081 34 67 34, ab 18.00 Uhr.
 Frau E. Heidelberger, Central Pub,
 7078 Lenzerheide.

P. 80186/375187

SWV-Job-Service

DIE STELLENVERMITTLUNG

FÜR BERUFE IM



Schweizer Wirtverband

GASTGEWERBE

TEL. 01/377 51 11

Gasthof zur Faktorei

Unser gut frequentierter Gasthof mit heimeliger historischer Ambiente ist so organisiert, dass Sie als

Service-mitarbeiterin in gepflegtem Fischrestaurant am Zürichsee

Ihre Gastgeberaufgabe wirklich selbständig und persönlich ausüben können.

Bei uns werden Ihr berufliches Können und Ihre sympathische Ausstrahlung geschätzt und sehr gut belohnt.

Sonntag und Montag geschlossen.

Eintritt Anfang 1996.

Ausländerinnen nur mit Jahresbewilligung.

G. + A. Büeler

8806 Bäch am Zürichsee

Telefon 01 786 18 46

oder 01 784 03 16

79712/61638

Gasthof zur Faktorei

Hotel EDELWEISS

Sandra von Allmen Tel. 036 55 13 12

3825 Mürren Fax 036 554 202

Für unser ****-Hotel im Herzen des Berner Oberlandes suchen wir auf den 15. Dezember 1995 einen 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 Mürren
 Telefon 036 55 13 12
 Fax 036 55 42 02

80063/25984

RESTAURANT CRALET-HOTEL

ALTE POST

Grindelwald

Wir suchen auf kommende Winter-saison, zirka Mitte Dezember, jungen, tüchtigen und fachkundigen

Koch - Sous-chef

als Stütze des Patrons

in kleines Spezialitätenrestaurant mit anspruchsvoller Kundschaft.

Offerten bitte an

R. und A. Gruber-Abegglen

Telefon 036 53 42 42

(Frau Gruber verlangen).

80322/14273

Hotel waldhaus

Dolder

Zürich

Wir bieten viel und verlangen nicht wenig!

In einer modern eingerichteten Küche zu arbeiten - welcher fachlich gut ausgebildete Koch wünscht sich dies nicht?

Als

Commis tournant oder

Commis garde-manger

können Sie in unserer Küchenbrigade Ihre Fähigkeiten selbständig einsetzen und Ihre Kenntnisse erweitern. Eintritt per 1. 12. 1995 oder nach Vereinbarung.

Fühlen Sie sich angesprochen und sind Sie Schweizer Bürger oder im Besitze der B- oder C-Bewilligung, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Waldhaus Dolder

z. H. Frau A. Lüscher-Rumpf, Personalchefin

Kurhausstrasse 20, 8030 Zürich

Auskünfte über Telefon 01 251 93 60 erteilt gerne:

Herr T. Kern, eidg. dipl. Küchenchef.

78665/41327

Hotel Restaurant Arvenbüel
 8873 Amden

Silencehotel Arvenbüel
 8873 Amden

Hotel Restaurant Arvenbüel
 8873 Amden

Silencehotel Arvenbüel
 8873 Amden

80066/41321

HOTEL RESTAURANT ARVENBÜEL

AMDEN

Hotel Restaurant Arvenbüel

8873 Amden

Silencehotel Arvenbüel

8873 Amden

80066/41321

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per

22. Dezember aufgestellte/n, im Speiseservice

gewandte/n und belastbare/n

Servicefachangestellte oder Kellner (CH)

sowie

Buffetburschen

und

Zimmermädchen

Ausländer nur mit guten Deutschkenntnissen

und B-Bewilligung.

Wir bieten:

- angenehmes Arbeitsklima in kleinerem Team

- Logis im Haus möglich

- gute Entlohnung.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf, um einen Termin

für ein Vorstellungsgespräch vereinbaren zu können.

Familie A. + S. Rüedi

Silencehotel Arvenbüel

8873 Amden, Telefon 058 46 12 86

80066/41321

Ein neues Hotel hat immer die Chance, sich von Anfang an positiv abzuheben, Konventionen zu verlassen, einen eigenen, spezifischen Stil zu leben. Mitten in der schönen Altstadt von Rapperswil haben wir kürzlich unser Hotel eröffnet, in dem wir dies verwirklichen wollen. Zur Ergänzung unseres kleinen Teams suchen wir auf den 1. Januar 1996 eine

RÉCEPTIONISTIN

die den Gästen mit ihrer Ausstrahlung und Einstellung einen herzlichen Empfang bereitet. Mehr: Eine junge Dame, die mit schneller Auffassungsgabe auch die hektischen Momente im Betrieb mit Bravour meistert und mit konstruktiven Vorschlägen wesentlich dazu beiträgt, dass der Speer bei den Gästen nachhaltig in Erinnerung bleibt. Falls Sie diese Herausforderung reizt, winkt Ihnen bei uns eine interessante und abwechslungsreiche Zukunft. Mehr darüber besprechen wir gerne mit Ihnen persönlich.

80263/23053

HOTEL SPEER

Urs und Cecile Hämmerle, 8640 Rapperswil

Telefon 056/22 89 00

Stadtpital Waid Zürich kompetent und menschlich



Möchten Sie sich gern unserer Küchenbrigade anschliessen?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung einen

Koch

der unsere Patienten nach den neuesten Erkenntnissen der Kochkunst verwöhnt.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an die Personalabteilung oder setzen Sie sich mit unserem Leiter Ökonomie, Herrn G. Sommer, telefonisch in Verbindung, Tel. 01/366 22 11.

Stadtpital Waid, Tlächestrasse 99, 8037 Zürich.

0 8023044640

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 Berufsausbildung 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 voraussetzt.

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Herrn Kurt Oehri unter dem Stichwort «Personalberater».

ADIA HOTEL
01/242 22 11
Ecke Bodenerstr.-Langstr. 11
8026 Zürich



Wir schenken Ihnen einen Saisonskipass,

vorausgesetzt, Sie hätten auch Spass daran, während der Wintersaison 1995/96 bei uns im:

Restaurant Weisshornpigel,
D. und R. Perret, Tel. 081 31 12 58
oder 31 37 88

Restaurant Brüggerstuba
U. und M. Amstad, Tel. 081 31 44 13

Servicemitarbeiter
m/w, nur Schweizer

Servicemitarbeiter
m/w, nur Schweizer

Kindermädchen
nur Schweizerin

zu arbeiten. Die faszinierende Bergwelt würden wir Ihnen gratis zur Verfügung stellen. Was Sie mitbringen müssten, wären lediglich Verantwortungsbewusstsein, Pünktlichkeit und Freundlichkeit.

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

Wenn Sie ein bisschen mehr über uns und die Fun-4-You-Philosophie wissen möchten, sollten Sie uns jetzt unbedingt anrufen. Unsere Geranten nehmen sich gerne Zeit für Sie.

AROSA BERGBAHNEN

P 80187/173401

HOTEL DES BALANCES



Im Herzen von Luzern, an schönster Lage direkt an der Reuss, suchen wir für unsere lebhafte Restauration einen dynamischen, flexiblen und teamfähigen

Sous-chef

sowie einen

Chef de partie

Kreativität, Innovationen und ein hoher Qualitätsanspruch gehören bei uns zum Tagesgeschäft.

Eine marktgerechte Küche sowie ein in allen Bereichen motiviertes, junges Team umschreiben Ihren zukünftigen Arbeitsplatz.

Auch bieten wir Ihnen ein Umfeld, in dem Sie sich wohl fühlen und Ihr berufliches und menschliches Potential voll entfalten können.

Rufen Sie doch einfach an, oder senden Sie Ihre Unterlagen an Herrn Antonio Continelli, Küchenchef, oder an Frau Lilo Schacher, Personalchefin.

80257/22683

WEINMARKT LUZERN · 6000 LUZERN 5
GOURMET RESTAURANT LA VAGUE
PIANO BAR · SALLE DES BALANCES · TERRASSE · BISTRO
TELEFON 041 51 18 51, FAX 041 51 64 51

Hotel Säntis ★★★★★ 9657 Unterwasser

Gastlichkeit mit Herz...
ist unser Ziel - für Sie auch?

Für Herbst bzw. Winter suchen wir in unser Team, saisonal oder auch längerfristig:

SERVICEFACHGESTELLTE (m/w)

für den gepflegten A-la-carte- und Pensionservice

JUNGKOCO (m/w)

für die aktive Restaurations- und Hotelküche

RECEPTIONS-SEKRETÄRIN

Freundliche kommunikative Person mit Verkaufserfahrung und Fidelio-Front-Know-how

Das ★★★★★ Hotel Säntis - Unterwasser mit 70 Betten, einer regen A-la-carte-Restauration mit ungezählten kulinarischen Aktivitäten erwartet Sie. Neben der sicher zeitgemässen Entlohnung bieten wir Möglichkeiten, sich und uns weiterzuentwickeln.

Sie fühlen sich angesprochen? - Herr K. Söllinger erwartet Ihre schriftliche bzw. telefonische Bewerbung.

Hotel Säntis, 9657 Unterwasser
Telefon 074 528 11 · Fax 074 534 74

80251/172958

Hotel Villa Roseneegg

CH-3818 Grindelwald

W. + S. Blättler-Reist
Tel. 036 - 53 12 82 / Fax 036 - 53 50 59

Wir sind ein ★★-Hotel (23 Zimmer, 40 Betten) mit Stil und Charme am Fusse des Eigers im Berner Oberland. Zur Verstärkung unseres jungen Teams für die kommende Wintersaison suchen wir

Saaltochter

mit Erfahrung, Sprachen D/E evtl. noch F/I (nicht Bedingung).

Wichtiger als überdurchschnittliche Fachkenntnisse sind uns Freundlichkeit und Teamgeist, Selbständigkeit, aufgestellt sowie Initiative und Freude am Beruf.

Senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung mit Foto, oder rufen Sie uns einfach an
Telefon 036 53 12 82
(verlangen Sie Herrn oder Frau Blättler oder Herrn Mai).

80208/14753

Couronne Hotel Krone Murten

Für unser 3-Stern-Hotel im Zentrum des schönen Städtchens am Murtensee suchen wir noch folgende/n Mitarbeiter/in

Köchin/Koch

Unser Küchenchef, Herr Paul Wiederkehr, freut sich schon jetzt, um Ihnen die Geheimnisse unserer Hausrezepte preiszugeben. Eintritt per 7. Dezember 1995.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf. Familie Nyffeler, Hotel Krone, 3280 Murten, Telefon 037 71 52 52.

80329/25190



Restaurant
St. Alban-Eck

Für unser renommiertes Gourmet-Restaurant in Basel (Sonntag geschlossen) suchen wir nach Vereinbarung einen jüngeren, sehr gut qualifizierten

Chef saucier/Sous-chef

der über gute Fachkenntnisse und ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein in einer marktorientierten Frischproduktküche verfügt sowie eine kleine Küchenbrigade bevozugt.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Restaurant St. Alban-Eck
Fr. Küng/Dr. Brunetti
St.-Alban-Vorstadt 60
4052 Basel
Telefon 061 271 03 20

80142/199558

Ihre neue Arbeitsstelle
im Herzen von Zürich
Gesucht per Mitte November
oder Mitte Dezember

Anfangsreceptionist/in

D-/E-Kenntnisse,
zirka 20 bis 27 Jahre alt.

Wer gerne selbstständig (vorwiegend abends) arbeitet und die Abwechslung liebt, ist genau richtig in unserem kleinen Team. Wir suchen eine aufgestellte Persönlichkeit, die etwas Berufserfahrung im Hotel oder das KV hat.

Haben Sie Interesse? Dann nichts wie ab mit Ihren kompletten Unterlagen an:

HOTEL KRONE ★★
Dir. Raymond Kronig
Limmattal 88
8001 Zürich

80193/40592

KORNHAUS KELLER

RESTAURANT • LA GRANDE CAVE
Herzlich willkommen
im Kornhauskeller!

Wir suchen nach Vereinbarung eine/n

Betriebsassistenten/-in

- In dieser Position sehen wir eine junge, dynamische Persönlichkeit, evtl. Hotelfachschulabgänger mit
- guten kaufmännischen Kenntnissen
- Fremdsprachen: E/F
- gesunde Portion Humor, Flexibilität und Berufsfreude denn Sie sind verantwortlich
- für die Administration und unterstützen die Geschäftsführung

Unser Rahmen für eine gute Zusammenarbeit ist ein/e

- stimmiges Arbeitsumfeld
- fortschrittliche Mitarbeiterpolitik

Alles klar?

Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

- Frau Martin
- Restaurant Kornhauskeller Kornhausplatz 18 3000 Bern 7

80274/4405

Restaurant-Café Zeman
beim Heimbergglist
7076 Parpan

Skiregion Lenzersheide-Valbella
Wir suchen für unseren Tagesbetrieb

Serviceangestellte Hilfskoch

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns einfach an.
Fam. Moser, Telefon 081 35 16 17

80297/373141



Möchten Sie sich selbst sein, dann kommen Sie in die internationale Welt der Talente. Die Welt der Restauration kann vieles bieten, wovon Sie möglicherweise keinen blassen Schimmer haben.

Deshalb suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft junge, gastronomische Talente als Mitunternehmer.

Koch

Servicefachangestellte/n

auch Teilzeitanstellung möglich.

Wir möchten Sie kennenlernen.

Maya und Andreas Keusch
Gasthof Sternen
4577 Hessigkofen
Telefon 065 65 10 01, Fax 065 65 17 18

80192/383906



Für die kommende Wintersaison suchen wir für interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in gepflegtes ***-Hotel mit Bar, Pizzeria und Spezialitätenrestaurant:

Servicefachangestellte Chef de partie Commis de cuisine Pizzaiolo

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Christine und Piero Savoldelli
Hotel Romana
CH-7460 Savognin
Telefon 081 74 15 44

80284/30520



Schweizerischer Katholischer Frauenbund
Ligue suisse de femmes catholiques
Unione svizzera delle donne cattoliche
Uniu svizra da dunnas catolicas

Das Bildungs- und Feriencentrum Matt in Schwarzenberg LU ist ein Haus für Kurs- und Feriengäste.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen initiativen und aufgestellten

Koch

der Freude hat an seiner Tätigkeit in einem kleinen Team. Sie unterstützen und vertreten unseren Küchenchef.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen. Möchten Sie mehr über diese Stelle und unser Haus erfahren? Rufen Sie uns doch einfach an und verlangen Sie Frau Beatrice Wiprächtiger, Leiterin der Hauswirtschaft.

Bildungs- und Feriencentrum Matt • Mattstrasse • 6103 Schwarzenberg • Telefon 041 97 20 22

80221/131504

Ich mag's

SPORT-HOTEL LAAX

Für die kommende Wintersaison suchen wir zur Ergänzung unserer Crew aufstrebende, initiative Mitarbeiter:

Service:

Chef de rang
Barmaid

Küche:

Chef de partie
Demi-chef de partie
Commis de partie

Sport:

Animateur/Animatrice

Wenn Sie Interesse haben, in unserem fröhlichen, jungen Team unsere Gäste zu verwöhnen, bitten wir um Ihre Bewerbung mit den entsprechenden Unterlagen an:

Sporthotel Laax
Corina Weibel
7031 Laax
Telefon 081 921 72 82

80330/114227

Resort
GRANDHOTELS
Bad Ragaz

Für unser ★★★★★ GRANDHOTEL Hof Ragaz suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Kellner
Commis de cuisine
und
Zimmermädchen

Bewerber/innen mit Berufserfahrung in gleichwertigen Häusern und guten Deutschkenntnissen bieten wir ein angenehmes Arbeitsklima und auf Wunsch Unterkunft im Hause.

Es können nur Schweizer/innen und Bewerber/innen mit einer gültigen Jahresbewilligung berücksichtigt werden.

Frau Monika Singenberger und Frau Hortensia Reidt freuen sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantworteten erste Fragen gerne
(Telefonisch 081 303 30 30
(Direktwahl 081 303 30 09/08).

80254/2658

RESORT
GRANDHOTELS
BAD RAGAZ

CH-7310 BAD RAGAZ

SAVOY
BAUR EN VILLE ZÜRICH

Für unser traditionsreiches Erstklasshotel suchen wir auf Anfang Dezember 1995 eine/n qualifizierte/n

Tournant/e
Caissier(-ière)/Receptionist/in

Unbedingtes Muss für diese anspruchsvolle Stelle mit Aufstiegsmöglichkeit ist Ihre Gewandtheit und Sicherheit in der deutschen, italienischen, englischen und französischen Sprache, Zuverlässigkeit und Erfahrung in 4- oder 5-Stern-Hotels.

Bewerber/innen zwischen 25 und 35 Jahren schicken ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

Savoy Hotel Baur en Ville ★★★★★
Personalabteilung
Poststrasse 12, 8001 Zürich
Telefon 01 211 53 60

Member of **HH** The Leading Hotels of Switzerland

80295/40967

hotel montana zürich

Nur 3 Minuten vom Hauptbahnhof entfernt, gibt es seit etwas mehr als zwei Jahren das Bistro/Bar Le Lyonnais im Hotel Montana, wo vorwiegend Spezialitäten aus der Cuisine Lyonnaise serviert werden. In der Zeit des Aufbaues haben wir uns erfolgreich in Szene gesetzt. Dies dank Qualität, Atmosphäre und ganz besonders dem Engagement unseres jungen, aufgestellten Teams.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir, per 1. November 1995 oder nach Vereinbarung:

Commis de cuisine
sowie
Servicemitarbeiterin

Wenn Sie gerne selbständig arbeiten...für eine neue Aufgabe motiviert sind...einen modernen Arbeitsplatz mit erstklassigen Anstellungsbedingungen schätzen...savoir vivre für Sie nicht unverständlich ist...und Sie auch noch jeden Sonntag frei haben möchten...dann sollten Sie sich bei uns melden.

Rufen Sie an, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Rolf Pfister
Hotel Montana
«Bistro/Bar Le Lyonnais»
Konradstrasse 39
8005 Zürich
Telefon 01 271 69 00

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen, à bientôt...

80249/40762

Landgasthof zum durstigen Bruder
Ulzigen
(guel 15 Minute vo Bärm)

Du bisch e kreativi Natur, Maa oder Frou, duesch gärn dis **Tüpfli Farb id Sach** inbringe u hesch dr gwüss Ehrigzi, us Dim Läbe o brueflech öppis z mache.

Choch söttsch si u öppe zwüsche Zwänzg u Driissi. Mer hätte Dir bi üs à heisse Job, - mo mou, di rächli Hand vom Chuchpresidant, yes, à **Vizepresi** suche mer, nämlch Dich!

Ab wenn? He ja, ab em Novämber. Lüt üs a frag nach am Hoffme oder am Amrein, de verzeue mer Dir meh vo derä Story. 031/839 24 34

80230/3485

Restaurant La Ferme
Saad-fee

Suchen Sie für den kommenden Winter eine interessante Saisonstelle in einem zaubernden Winterkurort mit attraktivem Freizeitevent?

Wir suchen einen interessierten Berufsmann als

Jungkoch Koch/Köchin

in unser kollegiales Küchenteam mit abwechslungsreicher Arbeit in vielseitigem Hotel-Restaurations- und Grillbetrieb. Ideale Arbeitsbedingungen und leistungsbezogene Entlohnung.

Bewerbungen erbeten an:

Sepp Manser / Viktor Andenmatten
Restaurant La Ferme
3906 Saas Fee
Telefon 028 57 14 61
Telefon 028 57 14 17

80318/81914

Hotel Edelweiss
Familie Helni & Hedy Blumer
CH-3987 Riederalp/Wallis
Telefon 028 / 27 37 37

Zeitgemässe Entlohnung, Unterkunft und Verpflegung, angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit, Gratis-Skibonement für Aletschgebiet.

Familial geführtes Hotel mit dem Erlebnis "Da Vinci", Bistrot Leonardo und Sonnenterrasse.

Richten Sie Ihre Bewerbung an:

HOTEL EDELWEISS
Familie Helni & Hedy Blumer
CH-3987 Riederalp/Wallis
Telefon 028 / 27 37 37

Lenzerheide-Valbella
mitarbeiten - mitgestalten

Hotel 1. Klasse sucht zur Ergänzung des Teams für die Wintersaison 1995/96 (Mitte Dezember 1995 bis zirka Mitte April 1996) mit der Möglichkeit für die folgende Sommer-saison:

Service: - **Servicefach-angestellte/Kellner à-la-carte-kundig**

Bar: - **Barmaid**
Tanzbar mit Livemusik selbständige Arbeit

Küche: - **Sous-chef/Saucier**
Commis de cuisine
Vielseitiges Angebot mit Einblick in die Vollwerküche

Kindergarten:
- **Kindergärtnerin**
oder dipl. Kleinkinder-erzieherin

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an: Herrn E. Frauchiger, persönlich

Hotel Valbella Inn
CH-1707 Valbella Lenzerheide
Telefon 081/24 34 36, Telefax 081/04 40 04.
Familie E. und K. Frauchiger

80157/05621

Wintersaison auf Riederalp

Kellner & Serviertöchter
Anfänger werden angeleitet

Zeitgemässe Entlohnung, Unterkunft und Verpflegung, angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit, Gratis-Skibonement für Aletschgebiet.

Familial geführtes Hotel mit dem Erlebnis "Da Vinci", Bistrot Leonardo und Sonnenterrasse.

Richten Sie Ihre Bewerbung an:

HOTEL EDELWEISS
Familie Helni & Hedy Blumer
CH-3987 Riederalp/Wallis
Telefon 028 / 27 37 37

Hotel Jungfrau
UND JUNGFRAU-LODGE

CH-3825 Mürren • Telefon 036 55 28 24 • Fax 036 55 41 21

In Mürren - im schönen Bergferienort 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

79565/20618

Ascona
LAGOMAGGIORE

Hotel Seeschloss Castello ★★★★★

Auf die nächste Sommersaison, mit Stellenantritt Mitte März 1996, suchen wir einen kreativen

Küchenchef

in kleinere Brigade für die Hausgäste und für unser A-la-carte-Restaurant Ghirgioni.

Ihre Bewerbung mit Zeugnis-kopien, Referenzen und Foto senden Sie an:

Hotel Castello Seeschloss
6612 Ascona
Telefon 081 791 01 61

80219/1327

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

KÜCHENCHEF

Wenn Sie als junger (25 bis 32 Jahre), talentierter Sous chef eigentlich noch auf Ihre Chance warten, den entscheidenden Schritt auf der Karriereleiter voranzukommen, dann aufgepasst! Genau diese Möglichkeit bieten wir Ihnen in einem lebhaften, innovativen Restaurant im Herzen von Zürich. Ihre Liebe zur Cuisine du marché und Ihre Kreativität können Sie voll entfalten - gemeinsam mit einem eingespielten Team und zu einem überdurchschnittlichen Salär. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Lenoir

DIREKTIONSSSEKRETÄRIN

Hotelfachschule, gute Sprachkenntnisse und fundierte Erfahrung in Hotellerie und Gastronomie - soweit ist Ihr Rucksack gepackt. Was fehlt, ist die prickelnde Herausforderung, welche Sie jeden Tag zu Höchstleistungen ansporn und Ihnen immer wieder Neues bringt. Ein bekannter Betrieb der Hotelleriebranche in Zürich offeriert einer jungen Dame zwischen 24 und 28 Jahren eine spannende, abwechslungsreiche Tätigkeit mit geregelten Arbeitszeiten und freien Wochenenden, bei der Sie den direkten Bezug zur Hotellerie nicht verliert. Rufen Sie an.
Zürich, Herr Keller

RECEPTIONISTIN

Sie besitzen eine kaufmännische Hotelausbildung oder Berufserfahrung an der Reception, lieben den persönlichen Kontakt zu den Gästen, sind sprachgewandt (d, f und eventuell i) und suchen nun eine neue berufliche Herausforderung in den Bergen. Diese bieten wir Ihnen in einem lebhaften Ferienhotel im Oberegadin, wo Sie Ihre Gastgeberqualitäten und Sprachkenntnisse täglich neu beweisen können. Kandidatinnen, die sich für diese Jahresstelle interessieren, informieren sich bei
Zürich, Frau Caduff

RECEPTIONS-SEKRETÄRIN

Einer versierten, jungen Hotelfachfrau (23 bis 28 Jahre) bietet sich in einem Vierstern-Hotel im Kanton Aargau eine neue Herausforderung. Mit Ihrer Erfahrung im Empfangsbereich und Ihren fundierten Administrationskenntnissen unterstützen Sie den Chef de réception in den abwechslungsreichsten Bereichen. Die persönliche Betreuung der Gäste liegt Ihnen am Herzen und Sie arbeiten gerne in einem kleinen Team? Dann rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Lenoir

ASSISTENTIN HAUSWIRTSCHAFTSLEITERIN

Lassen Sie sich begeistern von einer nicht alltäglichen Herausforderung! Sie haben sich als Gouvernante fundierte Berufskennnisse in der Hotellerie angeeignet und suchen einen neuen Wirkungskreis. Als Assistentin der hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin eines fortschrittlichen, medizinischen Unternehmens können Sie sich in einem wachsenden Markt eine dauerhafte Position aufbauen - in einem angenehmen Umfeld und mit einer überdurchschnittlichen Entlohnung. Zögern Sie nicht, rufen Sie an.
Zürich, Frau Lenoir

STV. PERSONALLEITER M/W

Im Zuge einer Nachfolgeregelung suchen wir per November den neuen Assistenten des Personalchefs eines renommierten Hotels in Zürich. Idealerweise bringen Sie fundierte Hotelfachkenntnisse mit, haben Erfahrung im Personalbereich, sind versiert auf dem PC und sprechen e/f. Guter Kontakt zu Menschen gehört ebenfalls zum Anforderungsprofil für diese interessante Herausforderung, die Sie nebst Büroorganisation auch in Personalplanung und -rekrutierung miteinbezieht. Ist das Personalwesen Ihre Zukunft? Dann informieren sie sich bei
Zürich, Frau Lenoir

RS-ENDE - WAS NUN?

15 Wochen vorbei! Tauschen Sie das grüne «Gwändli» gegen eine weisse Kochweste oder Kellnerjacke. Mit Adia Hotel finden Sie innert kurzer Zeit den Wiedereinstieg ins Berufsleben als Koch oder Kellner, und das erst noch fest oder temporär und zu bestem Salär. Wir erfüllen Ihre Wünsche; vom Tagesdienst bis zum luxuriösen Fünfsterne-Hotel können wir Ihnen alles anbieten. Melden Sie sich bald, und es geht im Stechschritt weiter.
Zürich, Frau Bachmann

WINTERSAISON SONNE, SKI UND PULVERSCHNEE

Der erste Winterhauch meldet sich bereits, bald ist der Sommer vorbei. Ob in Graubünden, Wallis oder im Berner Oberland, auf jeden qualifizierten Mitarbeiter aus Hotellerie und Gastronomie (Schweiz und europäischer Grossraum) wartet die richtige Stelle. Schicken sie uns umgehend Ihre Bewerbungsunterlagen zu, und schon bald haben Sie Ihren Vertrag für die Wintersaison
Zürich, Frau Wenger

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/ENGLISGASSE 2	071/ 23 65 23
3000 BERN 7	MARKTGASSE 28	031/312 11 33
6002 LUZERN	PILATUSSTRASSE 3A	041/ 23 02 60

Zertifiziertes Qualitätssystem
ISO 9002/EN 29002
Reg. Nr. 117335-01



Hotel Eden Solbad
Rheinfelden bei Basel

Kurhotel, Cafeteria, 65 Betten, ganzjährig geöffnet.

Wir suchen nach Übereinkunft einen jüngeren, ehrgeizigen und qualifizierten

Küchenchef

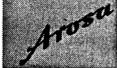
mit Kreativität, Initiative und Freude am Beruf. Eine gute Chance für einen strebsamen Sous-chef. Er soll eine kleine Brigade mit Lehrlingen motivieren und führen können. Wir bieten Jahresstelle mit grosser Selbständigkeit, Dispositionsfreiheit, geregelter Arbeitszeit sowie Weihnachts- und Neujahrsbetriebsferien.

Schriftliche Bewerbungen erbeten an:

Herrn Dieter Wiki
Hotel Eden Solbad, 4310 Rheinfelden
Telefon 061 831 54 04

80331/28525

HOTEL PRÄTSCHLI



Hoch über Arosa, an der Skipiste gelegen und dennoch nur 5 (Bus-)Minuten vom Zentrum: 4-Sterne-Hotel mit 156 Betten, 3 Restaurants, Bar und einer der schönsten Terrassen Arosas; Kolleginnen und Kollegen, mit denen gut auszukommen ist, Gäste, die immer gerne wiederkommen, sehr angenehme und fortschrittliche Arbeitsbedingungen.

In diesem Hotel suchen wir für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

**Chef garde-manger
Chef entremetier
Réceptionistin**
(D, F, E; mit Fidelio-Erfahrung)

Wir erwarten gerne Ihre Bewerbung.
Brighte und Christian Menet, Hotel Prättschli,
7050 Arosa, Telefon 081 31 18 61

78976/1548



Rigiblick am See
Buochs

Bereits kurz nach der Neueröffnung unseres gepflegten Restaurants im September 1994 wurden wir im Februar 1995 mit 13 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet.

Nach Übereinkunft suchen wir folgende Mitarbeiter:

**Küche: Sous-chef
Commis de cuisine**
(per März 1996)

Über Ihre Kontaktnahme freut sich Claude J. Röllli oder Franz Freudenthaler, Küchenchef.

Hotel Rigiblick am See, Seepplatz 3, CH-6374 Buochs
Telefon 041 64 48 64, Fax 041 64 68 74

80324/95869

Lindenhof
PASTERIA RESTAURANT

Unsere Gäste schätzen unsere Freundlichkeit, Kontaktfreudigkeit, Flexibilität, Kreativität, den gepflegten und speedativen Service und das feine Essen; kurzum: die «italienische Atmosphäre» bei uns!

Wir suchen in unser lebhaftes «Lindenhof-Team» per 3. Januar 1996 einen jungen

Servicefachangestellten
(mit Deutsch- und Italienisch-Sprachkenntnissen)

Unser italienisches Spezialitätenrestaurant befindet sich im Kanton Zug und bietet:
- einen modern eingerichteten Betrieb
- eine gute Atmosphäre und nette Kollegen
- interessante Verdienstmöglichkeiten
- auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Andere interessante Punkte diskutieren wir gerne persönlich mit Ihnen.

PASTERIA RESTAURANT LINDENHOF
Sinslerstrasse 114, 6330 Cham
Telefon 042 36 16 70, Herrn Albertella verlangen

80227/7021

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 einsetzfreudige, aktive Persönlichkeit mit abgeschlossener Berufsausbildung in der Hotellerie oder Matura und Hotellschule. Sie weisen mehrjährige Berufserfahrung, Beratungs- und Verkaufsfähigkeit, EDV- und Sprachkenntnisse auf. Ihr Idealalter liegt zwischen 24 und 28 Jahren. Es erwartet Sie eine verantwortungsvolle, entwicklungs- und selbständige Aufgabe, welche viel Freude an

der Hotellerie und Gastronomie, Initiative, Belastbarkeit, Begeisterungsfähigkeit und Unternehmenden voraussetzt. Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau M.T. Moeder unter dem Stichwort «Personalberater».

ADIA HOTEL
031/312 11 33
Marktgasse 28 · 3000 Bern 7

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

79442/29845



Gasthof Adler, Nebikon

Wir suchen einen jungen, talentierten und motivierten Entremetier sowie einen Koch pâtissier, die uns helfen, unsere 17 Punkte im Gault Millau und den Stern im Guide Michelin zu verteidigen. Unser Kapital: jahrzehntelange Erfahrung in der Spitzgastronomie, Begeisterung für den Beruf und viele zufriedene Stammgäste.

Arbeitsbeginn: 1. Dezember 1995 und 1. Januar 1996.
Interessiert? Dann freue ich mich auf Ihre kurze Bewerbung und auf ein erstes Gespräch.
Sylvia Hunkeler
Gasthof Adler
6244 Nebikon
Telefon 062 86 21 22
neu ab 4. November 1995:
Telefon 062 756 21 22

80319/25360

**Anzeigenschluss
für Stelleninserate
Freitag 17 Uhr**

monta ag
Freienhofgasse 11, 3600 Thun
033 23 23 61

DIE Stellenbörse
für Hotellerie und Gastgewerbe

Suchen Sie Mitarbeiter oder Suchen Sie eine Stelle?

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> Receptionist/ Administration Aide-du-Patron Direktionsassistent/in Réceptionist/in Sekretärin/en etc. | <ul style="list-style-type: none"> Service: Chef-de-Service Kellner Barman/Barmaid Serviceangestellte etc. |
| <ul style="list-style-type: none"> Küche: Küchenchef Köche/innen Commis/ungleich Bäcker/Konditor Hoteltaxisier/ère etc. | <ul style="list-style-type: none"> Hausdienst: Hotell-Gouvernante Zimmermädchen/Portier Lingensmitarbeiter/in etc. |
| <ul style="list-style-type: none"> Divers Gärtner, Handwerker etc. | |

Dannrufen Sie einfach an !



Das Hotel mit Charme
****Hotel Wellenberg

Ab sofort oder nach Vereinbarung, bieten wir jungen (ab 23 J.), unternehmerisch denkenden Persönlichkeiten eine verantwortungsvolle Aufgabe als:

RECEPTIONIST/in
und
RECEPTIONS-PRAKTIKANT/in
(mind. 12 Monate)

Sie kennen die Abläufe an der Reception aus Ihrer Erfahrung, kennen sich aus mit Computer-Programmen und sprechen die Sprache unserer internationalen Gäste. Sie sind auf charmante Art kommunikativ und arbeiten mit Freude in einem kleinen Team.

Wir versprechen Ihnen eine sehr selbständige, interessante Arbeit, einen befriedigten Feierabend und die Eigendynamik eines tollen Stadthotels.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, zu Händen von Herrn Pederiva, und darauf, Sie kennen zu lernen.

Niederdorfstrasse 10 - Hirschenplatz
8001 Zurich-City - Switzerland
Telefon 01/262 43 00 - Fax 01/251 31 30

Propriétaire:
Dr. A. E. Scotoni

In der Schweiz sind wir wahrscheinlich das verlockendste Hotel - möchten Du jetzt mithelfen, unsere Vision des verlockendsten Hotels der Welt zu realisieren?

Genau Euch, die Jungkochen oder den Jungkoch und die Servicemitarbeiterin oder den Servicemitarbeiter, die schon lange davon träumen, Gastgeber in einem neuen und einzigartigen Restaurant zu sein, suche ich für unser **Restaurant Roggenmoser mit der neuen Modern Swiss Cuisine.**

Wenn Ihr also eine gute Portion Erfahrung, Kreativität und Energie habt, ein Abenteuer in den Bergen sucht, gerne herzlich mit Menschen umgeht und auf einen speziellen, wegweisenden und unkonventionellen Arbeitsplatz sieht, dann solltet Ihr schon bald bei uns im Roggenmoser anfragen und -gastgeben!

Bitte sendet mir schnell Euer umfassendes Gastgeber-Dossier - ich freue mich auf Euch (Eintritt anfangs Dezember).

René Suter, Küchenkünstler
Restaurant Roggenmoser
Hotel Eden
7050 Arosa
Telefon 081 31 02 61
Telefax 081 31 40 66

*verrückt - in Gedanken und durch Taten Dinge verrücken

EDEN Hotel Eden
CH-7050 Arosa
Tel. 081/31 02 61

ASTORIA

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

Zur Verstärkung unseres Kaderteams suchen wir für unser stadtbekanntes und innovatives Erstklasshotel mit Eintritt auf 1. Dezember die

Etagengouvernante

Für diese verantwortungsvolle Aufgabe stellen wir uns eine Persönlichkeit vor, welche durch Tat und Fleiss zusammen mit ihren Mitarbeiterinnen die Gästeräumlichkeiten hegt und pflegt. Sie haben bereits Erfahrung in dieser Funktion gesammelt und legen Wert darauf, selbständig zu arbeiten.

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freut sich Herr Ferdi Sieber.

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29,
6003 Luzern
Telefon 041 24 44 66,
neu ab 4. 11. 1995: Telefon 041 210 22 44.

Gesucht

**einsatzfreudiges Hotelierpaar
Koch und Mitarbeiterin**

zur Führung oder künftigen Übernahme eines
***-Hotels
Sommer- und Winterkurort
Graubünden - Schweiz

Das kürzlich umgebaute Hotel mit 45 Betten und renommiertem Restaurant besitzt eine jahrelange kaufkräftige Privatkundschaft und wird nur aus familiären Gründen in neue Hände gegeben. Hotelierwohnung vorhanden. Einmalige Chance für initiativ Fachleute. Gut ausgewiesene Bewerber erhalten weitere Informationen, bei vollster Diskretion, unter Chiffre J 38254 IVA AG, Postfach, 8032 Zürich.

1 801 854 4371

SANTA LUCIA

Für unser Ristorante SANTA LUCIA in Zürich suchen wir eine/n

BETRIEBS-ASSISTENTIN

der/die sich in italienischem Ambiente zuhause fühlt. Eine/n junge/n, aufgestellte/n GastgeberIn, der/die:

- gute Erfahrungen in Service und Küche hat,
- im Service mithilft,
- vielleicht schon etwas Führungserfahrung hat,
- dem Geschäftsführer zur Seite steht
- und ab und zu für diesen die Stellvertretung übernimmt.

Sind Sie interessiert?
Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Santa Lucia Bindella AG
Altstätterstrasse 145, 8048 Zürich
Adolfo Lodi ☎ 01/431 65 60

**Verkaufsstellen
in der**

tourismus hotel + revue

HOTEL SCALETTA***

TEL. 082 7 11 77 7525 S-CHANF

Wir suchen zu baldmöglichstem Eintritt nach S-Charni/Oberengadin

**- Serviertochter
- Alnenserviertochter**

Wir freuen uns auf Ihr Angebot, welches uns bei der nachfolgenden Adresse erreicht. Auskünfte erteilen gerne Herr Jörg Bauder/Frau Suvajl.

HOTEL SCALETTA***

Via maistra 52 7525 S-CHANF
80166/30562

ZERMATT

MATTERHORN

Per Mitte Dezember 1995 brauchen wir noch in unserem **Abendruh-Ambiance-Team** eine versierte Teamstütze mit Kenntnissen im **Service** und in den Sprachen D, E, F

Commis de cuisine (Jungkoch)

Hotel 5-Gang-Diner u. Creativ Restaurant à la carte

Wir führen ein 50-Betten-Hotel mit dem Frischmarkt Restaurant CREATIV (30 Plätze) und Matterhorn-face-to-face-Terrasse.

Telefonieren Sie, und schon können Sie erste Teamsetzung bei uns haben: **Telefon 028 67 23 38**.
Postzusendungen mit Zeugnissen und Foto an



Hannelore und André Köschlich-Minnig
3920 Zermatt

CREATIV
Das feine Restaurant 78531/38660

Appisberg

Abklärungs- und Ausbildungsstätte

Wir sind eine berufliche Abklärungs- und Ausbildungsstätte für leicht körperlich, psychisch- oder lernbehinderte Jugendliche und Erwachsene.

Für den Bereich **Hauswirtschaft** suchen wir auf den 1. Januar 1996 oder nach Vereinbarung eine

Hauswirtschaftsleiterin

mit entsprechender Ausbildung bzw. Erfahrung.

Sie sind für Office/Spisessaal, Aufenthaltsräume, Unterkünfte (42 Zimmer) sowie Lingerie verantwortlich und arbeiten weitgehend selbstständig. Zur Unterstützung verfügen Sie über fünf Mitarbeiter/innen.

Nebst der fachlichen Kompetenz und Erfahrung erfordert diese Aufgabe auch eigenhändiges Zupacken sowie Verständnis im Umgang mit den Klienten/-innen.

Telefonische Auskunft über diese vielseitige Aufgabe gibt Ihnen gerne die bisherige Stelleninhaberin, Frau Nay, Telefon 01 920 41 21.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Appisberg, Herrn P. Kramer
Postfach, 8708 Männedorf

80217/297364

Gasthof Gulm «Da Carlo» Oberägeri, Zug

Ich suche per sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/n

in Jahresstelle
(Muttersprache Deutsch oder Italienisch)

Ich biete:

- gepflegtes Ambiente
- hochstehende italienische Küche
- auf Wunsch Zimmer im Haus
- Montag und Dienstag frei.

Ich freue mich auf Ihren Anruf, oder senden Sie mir Ihre Bewerbungsunterlagen.

Carlo Delmaestro
Telefon 042 72 12 48 / Fax 042 72 42 99

79955/29605



Für unser In-Restaurant LATINO suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung deutschsprachige

Servicefrauen Servicemänner

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

Sie bieten gepflegten Service sowie zuvorkommende Gästebetreuung in lockerer, unkomplizierter Atmosphäre. Möchten Sie in Teil unserer neuen und aussergewöhnlichen Lokal ein Teil unseres jungen, starken Teams sein?

Herr F. Sieber freut sich auf Ihr kurzes Schreiben mit Foto.
Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29, 6003 Luzern
Telefon 041 24 44 66, Telefax 041 23 42 62

80205/29607



Für unseren vielseitigen Betrieb suchen wir zur Ergänzung unseres aufgestellten Teams eine/n versierte/n

Servicefachangestellte/n

Sind Sie deutscher Muttersprache und bereit, mit grossem Einsatz unter dem Motto «Unser Bestes für Ihr Wohl» mitzuarbeiten?
Eintritt per 1. November 1995 oder nach Vereinbarung. Sonntag geschlossen.

Wenn Sie interessiert sind, rufen Sie uns an und verlangen Frau Giss oder Herrn Baumgartner.

Restaurant Kleefeld, Mädergutstrasse 5, 3018 Bern-Bümpliz
(Zentrum Kleefeld), Telefon 031 981 31 51.

0 80117/146277

Trend Hotel Eichwatt

Strahlen - lachen - Freude ausdrücken
umsorgen - Ihr Herz einbringen...

sind die unabdingbaren Eigenschaften unserer neuen, frontorientierten Mitarbeiterinnen

Betriebsassistentin Restaurantleiterin/ Duty Manager (w)

für Restauration und Hotel

Sie lieben den Kontakt zu den Gästen, können Mitarbeiter motivieren und führen. Suchen Sie eine vielfältige Herausforderung mit Schwerkraft auf den operativen Einsatz? Lieben Sie die Arbeit bis tief in die Nacht?

Wir erwarten Sie...

80225/288063

Trend Hotel, CH-8105 Regensdorf-Zürich
Roger Gloor, Tel. 01 870 00 40

In unser junges Team suchen wir

auf den 1. Dezember 1995 oder nach Vereinbarung

Receptionistin

Servicefachangestellte

Wenn Sie gerne in einem erstklassigen

Romantik Hotel Ihre beruflichen Kenntnisse anwenden

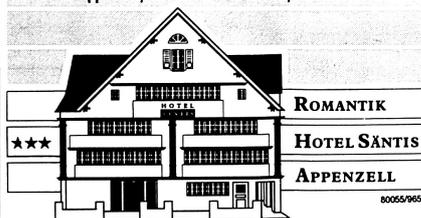
und vertiefen möchten und Wert auf eine selbstständige

Arbeitsweise legen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

ROMANTIK HOTEL SANTIS

Catriona & Stefan A. Heeb

CH-9050 Appenzell, Telefon 071 87 87 22, Fax 071 87 48 42



ROMANTIK

HOTEL SANTIS

APPENZELL

80055/965

Gesucht in Speiserestaurant nach Brunnen in Jahresstelle saubere, freundliche

Küchenhilfe

die mit Freude in der Küche und am Kochherd mithilft.
Telefon 043 31 12 10, Frau H. Pfyfl verlangen.

80290/05556

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.**
(***-/****-Hotels GR/VS/AG)

• **Betriebsassistent/in**
Service/Animation CH oder Bew.

• **Direktionsassistent/in**
(Personal und stv. Direktion, Fidelio/Abacus, LU)

• **Diätkoch oder -köchin**
(****-Hotel/Jahresstelle, AG)

• **Chefs de partie/Commis de cuisine**
(Garde-manger, Entremetier, Saucier, Tournant, Pâtissier) (***-/****-/*****-Hotels, ganze CH)

• **Chefin de réception CH oder Bew.**
(****-Hotel GR)

• **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, ganze CH)

• **Confiserie-Verkäuferin (BE)**

gastro S gastro S Haus & Howald
Landstrasse 83/Postfach 3061
5430 Wettingen
Tel. 056 26 01 26, Fax 056 26 17 26

ROMANTIKHOTEL FLORHOF ZÜRICH

In unserem gediegenen Boutique-Hotel im Zentrum von Zürich erwartet Sie ein sehr schönes, lebhaftes und interessantes Wirkungsfeld. Sie sind an selbständiges Arbeiten gewöhnt, haben gute Umgangsformen, sind auch mehrsprachig (D, F, E, I) und zudem ein Vollprofil als:



Empfangssekretärin

(Fidelio-kundig)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen. Der Eintritt erfolgt nach Vereinbarung.
B. und B. Schiesser, Fächler im Hotel Florhof
Florhofgasse 4, 8001 Zürich
Telefon 01 261 44 70

75214/40274



Hotel Sofitel

ZÜRICH

Wir sind ein internationales ****-Hotel im Zentrum von Zürich mit 178 Zimmern. Es ist uns ein grosses Anliegen, dass sich unsere Gäste bei uns rundum wohl fühlen. Um dieses Ziel erreichen zu können, brauchen wir Ihre Unterstützung.

Per Dezember 1995 suchen wir eine

Generalgouvernante

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Organisation und Planung des gesamten Hauswirtschaftsbereiches. Für diese Position sollten Sie mehrjährige Erfahrung als Gouvernante mitbringen, Organisationstalent besitzen, angenehme Umgangsformen mit Gästen und Mitarbeitern haben, initiativ und kommunikativ sein, über ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein verfügen. Sie sind deutschsprachig und haben gute Englisch- und/oder Französischkenntnisse.

Wir bieten Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen in einer weltweit führenden Hotel- und Restaurationsgruppe.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.
Frau C. Tamò, Direktionsassistentin, steht Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

Hotel Sofitel Zürich
Stampfenbachstrasse 60
8035 Zürich
Telefon 01 363 33 63

75919/40118

Der grösste Stellenmarkt für die Gastronomie in der



Hotel International Basel

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

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

Housekeeping-Gouvernante

neu zu besetzen.

Ihr Aufgabengebiet umfasst hauptsächlich den Etagenbereich sowie sporadisch die Hauswirtschaft und Linde. Sie haben eine abgeschlossene Hofalehre und gute Berufserfahrung, sind zuverlässig und arbeiten organisiert und mit viel Freude.

Wir bieten Ihnen einen interessanten und abwechslungsreichen Arbeitsplatz mit fairen Anstellungsbedingungen. Gerne erwartet unser Personalchef, Herr A. Kunz, Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

80298/0255



PARK-HOTEL Inseli ROMANSHORN



Thurgau · Bodensee · Schweiz

Hotelsekretärin Chef de réception

Unsere jetzige Mitarbeiterin wird selber Unternehmerin, und deshalb suchen wir auf Dezember 1995 oder nach Vereinbarung die Nachfolgerin, die

- aufgestellt und kundenorientiert ist
- die Réception und den Hotelbetrieb führt und mit ihren Ideen mitgestaltet
- die Debitoren schreibt und überwacht
- die Lieferscheine, Rechnungen, Tagesabschlüsse kontrolliert und die Monatsabschlüsse erstellt
- den Zahlungsverkehr abwickelt und vieles mehr...

Mitbestimmung, Freude und ein gutes Teamverhältnis sind unsere stetigen Ziele; eine interessante Kundschaft und langjährige Kundenbeziehungen erwarten Sie.

Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie uns doch an, oder senden Sie gleich Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Herrn A. Stäger, Inhaber
Park-Hotel Inseli
8590 Romanshorn
Telefon 071 63 53 53

80096/29050

****-Hotel
im Seepark
70 Betten
Rötisserie
Fisch-/Fleisch-
Spezialitäten
Panorama-
Restaurant
Sonnenterrasse
Saal bis 140 Pers
Hochzeiten
Familienfeiern
Seminare
Konferenzen



LAUDINELLA ST. MORITZ
Das Hotel mit Kultur

Unser Team braucht Verstärkung!

Wir suchen für unser modernes und aufstrebendes Drei-Sterne-Hotel (180 Zimmer) per sofort oder nach Vereinbarung fröhlichen, humorvollen und kontaktfreudigen

Empfangs-Sekretär

in Jahresstelle (Bewilligung B/C oder CH-Bürger).

Sie sind beweglich und einsatzfreudig, haben EDV-Erfahrung (System Fidelio), kennen das Reservations- sowie das Check-in/out-Prozedere und sprechen zudem D/E. Sie sind bereit, die Frei- und Ferienablosung des Night-Auditors zu übernehmen. Ihr gewinnendes Auftreten verbunden mit Ihrem ausgeprägten Dienstleistungsverständnis sind ideale Voraussetzungen für diese vielseitige Aufgabe im Dienste unserer Gäste. Wenn Sie auch in hektischen Zeiten einen klaren Kopf behalten, dann sollten Sie mit uns Kontakt aufnehmen.

Nebst fortschrittlichen Anstellungsbedingungen bieten wir Ihnen einen Arbeitsplatz im Zentrum von St. Moritz-Bad nur wenige Gehminuten von Sommer- und Wintersportanlagen entfernt und rundum ein gutes Klima.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, erwartet Felix Schlatter mit Interesse Ihre schriftliche Bewerbung.

80042/26585

FERIEN • KONGRESSE • SEMINARE
7500 St. Moritz
Telefon 082 2 21 31, Fax 082 3 57 07

ZÜRICH
KLOTEN AIRPORT



Möchten Sie Ihre Karriere bei HILTON INTERNATIONAL fortsetzen?

Wir können Ihnen eine neue Herausforderung im Servicebereich anbieten. Ab sofort oder nach Vereinbarung ist die abwechslungsreiche Position eines

Assistant Supervisor (m/w)

in unserem Restaurant «Market Place» (90 Sitzplätze) neu zu besetzen.

Unter der Ägide der Restaurantleiterin sind Sie für die Überwachung und Organisation des gesamten Serviceablaufes während der Ihnen zugewiesenen Schichten vollumfänglich verantwortlich. Dabei haben Sie die Möglichkeit, weitere Führungserfahrungen zu sammeln, und auf Grund Ihrer fundierten Service-Kenntnisse Ihre gastgeberischen Fähigkeiten unter Beweis zu stellen.

Wir stellen uns eine aufgeschlossene, fröhliche und versierte Servicefachkraft mit guten Sprachkenntnissen vor, die jetzt den nächsten Karriereschritt wagen möchte.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, stehen wir Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung oder freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung.

THE HILTON · THE HOTEL 80253/40428



CENTRAL WOLTER

Grindelwald

Im weltbekannten Kurort Grindelwald, an sehr zentraler Lage, 100 m vom Bahnhof und direkt von den Bergbahnverbindungen, liegt unser lebhafter, vielseitiger Betrieb mit 60 Betten und A-la-carte-Restaurations.

Ab 21. Dezember 1995 suchen wir noch folgende lernwillige, aufgestellte und freundliche Mitarbeiter:

Küche:

Tournant Entremetier

Service/Restaurant:

Servicefachangestellte/n

(à-la-carte-kundig)

Service Saal:

Saaltöchter oder -kellner

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima, zeitgemässe Entlohnung und Unterkunft in neuen, sehr schönen Studios mit Tel. und Kabel-TV-Anschluss, direkt beim Hotel.

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind an folgende Adresse zu senden:

Hotel Central Wolter
Hauptstrasse
CH-3818 Grindelwald
Telefon 036 53 22 33

79654/14389



DOMINO GASTRO
Mr Personal-Prof

Dynamischen Mitarbeitern biete ich eine neue Herausforderung in Saison- oder Jahresstellung als

Aide du patron Commis de cuisine Chef de partie Serviceangestellte Réceptionistin

Zusätzliche Infos über weitere Stellenangebote erteilt Ihnen kostenlos Daniel Imboden

Tel. 036 23 32 32
Fax 036 23 33 43
Rugenparkstr. 6, 3800 Interlaken

80231/026538

Hotel ☆☆☆☆

NATIONAL DAVOS

Für unser schönes Erstklasshotel suchen wir ab 15. Dezember 1995 oder nach Übereinkunft eine freundliche, initiative und sprachgewandte

Réceptionistin

Freut es Sie, unsere internationalen Gäste herzlich willkommen zu heissen?

Sind Sie kontaktfreudig und auch sonst ein fröhlicher Mensch? Begeistert es Sie auch, wenn im Hause eine tolle Atmosphäre herrscht?

Haben Sie Freude, für einen reibungslosen Ablauf der vielfältigen Réceptionsarbeiten mitverantwortlich zu sein?

Fidelio, EDV-Reservations- und Buchungssystem.

Nun liegt es an Ihnen. – Wir erwarten Ihr Foto Lebenslauf und Zeugniskopien.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Senden an:
Albert Bachmann
HOTEL NATIONAL, 7270 Davos Platz
Telefon 081 43 60 46

71706/02750

Der grösste Stellenmarkt für die Gastronomie in der



KULM HOTEL ST. MORITZ

Für die kommende Wintersaison suchen wir einen

1. Barman

für unseren exklusiven
«DRACULA-Privatklub» in St. Moritz

Wir erwarten gute Fachkenntnisse, sicheres Auftreten und gute Sprachkenntnisse, D/E/I.

Der Betrieb ist nur abends geöffnet und wird von einem kleinen Team von 10 Mitarbeitern geführt.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Kulm Hotel, Personalbüro, 7500 St. Moritz
80700/23812

Member of  The Swiss Leading Hotels



THE Pub
DEFINITELY BRITISH

Haben Sie Freude am kreativen und selbständigen Kochen und wünschen sich schon lange, den ersten Schritt an die Front zu wagen?

Sind Sie selbständig, humorvoll, haben einige Jahre Kocherfahrung, lieben Sie das Arbeiten in einem jungen Team und warten schon lange auf eine geregelte Arbeitszeit im Gastgewerbe (Mo. bis Fr. 8.30-17.30 Uhr) im Back und an der Front?

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Alleinkoch/Barmaid/-man

welche/r nach dem Mittagsservice die Barshift übernehmen möchte.

Wir – das grösste Pub mit der längsten Bar der Stadt Zürich – freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

«The Pub», Thomas Schärer
Bahnhofquai 15
8001 Zürich
Telefon 01 221 03 08

80268/279471

Der grösste Stellenmarkt für die Gastronomie in der



MARCHÉ DE L'EMPLOI

HOTEL MONTPELIER VERBIER

Hôtel 4 étoiles avec 100 lits, 2 restaurants gastronomiques, bar, terrasse et centre de fitness, situé dans les Alpes valaisannes à 1500 mètres d'altitude et dans le plus grand domaine skiable en Suisse, cherche pour la saison d'hiver 1995/96 (env. du 20.12.1995 au 15.4.1996):

1 stagiaire de réception
1 commis de cuisine
1 commis de rang
1 stagiaire de service

Veuillez adresser votre offre écrite avec c. v., copies de certificats et photo à:

Hôtel Montpelier Verbier
Jürg Brupbacher
Rue du Centre Sportif
1936 Verbier (VS)

80329/243906



SPLENDIDE ROYAL

Riva Caccia 7, 6900 Lugano, téléphone 091 994 20 01

cherche pour date à convenir

1^{re} gouvernante d'étage responsable

avec très bonne expérience dans hôtels de tout premier rang et connaissance des langues.

Place à l'année.

Faire offres détaillées avec copies de certificats et photo à la direction de l'hôtel.

80204/22454



Groupement des hôtels de tout premier rang de Suisse

A member of

*The Leading Hotels
of the World*



VILLA PRINCIPE LEOPOLDO LUGANO

Albergo ★★★★★ aperto tutto l'anno
cerca per la stagione 1996

segretaria di ricevimento
chef de rang ristorante
commis ristorante
portiere ai piani
cameriera ai piani
ausiliari

Con permesso valido e con provata esperienza.
Inviare offerte con curriculum vitae, certificati e foto
alla direzione della

Villa Principe Leopoldo, Lugano
Via Montalbano 5
Tel. 091 985 88 55



80270/199885

La Prairie

Nous cherchons pour janvier 1996 ou à convenir
secrétaire-réceptionniste

Au bénéfice de bonnes connaissances du français, de l'allemand et de l'anglais. Avec expérience de plus de 12 mois à une réception d'hôtel.

Les personnes intéressées, suisses ou titulaires d'un permis C ou B sont priées d'envoyer leur dossier complet avec curriculum vitae, copie de certificats et photo récente à:

HÔTEL «LA PRAIRIE»
M. Jacques Besse
Avenue des Bains 9
1400 Yverdon-les-Bains

P 80312/38580

MICHELIN

cherche

secrétaire

- Poste à responsabilités évoluant vers l'assistantat de Direction
- Expérience de secrétariat 5 ans (dans le domaine de l'hôtellerie et dans la restauration si possible)
- Maîtrise parfaite du français et allemand parlé et écrit
- Notions d'italien
- Bonnes connaissances de l'environnement windows
- Capable de prendre des initiatives
- Sachant travailler avec autonomie et minutie
- Bonne présentation, contact agréable
- Sens de la discrétion
- Date d'entrée: au plus vite.

Veuillez soumettre vos offres de services manuscrites, avec curriculum vitae, copies de certificats et photo à la S.A. des Pneumatiques Michelin, à l'att. du chef du personnel (Réf. CM, rte Jo Siffert 36, 1762 Givisiez, s.v.p. ne pas téléphoner).

P 80302/384667

HÔTEL DU NORD



A la saison ou à l'année

Entrée en décembre 1995

cuisiniers professionnels

minimum 5 ans d'expérience
formation comprise

serveuses/-eurs

certificat de capacité
ou formation équivalente

Vous portez un réel intérêt à votre profession et désirez trouver une place qui vous permette de vous développer tout en prouvant vos qualités. Nous sommes un hôtel de famille de taille moyenne. Le contact, la bonne humeur, la gentillesse et l'amour du travail dument accompli font partie de notre quotidien. Nous serions heureux de vous compter parmi nos collaborateurs.

Envoyez-nous votre candidature ou téléphonez-nous!

Propriétaire/Exploitant
Jean-Claude et Gillian LANA
1874 Champéry (VS)
Téléphone 025 79 11 26
Fax 025 79 21 10

P 80323/384668

Grand hôtel de luxe (5 étoiles), Genève, cherche pour une date d'entrée à convenir un(e)

chef de réception

Ce poste s'adresse à un(e) professionnel(le) de l'hôtellerie à qui nous confierons la direction du département incluant la conciergerie et le central téléphonique (brigade entre 20 et 30 personnes selon la saison).

Nous demandons:

- expérience de plusieurs années en réception acquise au niveau international
- capacité à former et gérer son personnel
- excellent vendeur
- langues française et anglaise parlées et écrites couramment (autres langues, un atout)
- personnalité ouverte, très bonne présentation

Nous offrons un réel challenge avec responsabilités dans un cadre luxueux et chaleureux, de bonnes conditions sociales, une ambiance de travail sympathique dans un environnement familial.

Les candidat(e)s de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail valable, renouvelable à l'année, sont priés(e)s de faire leurs offres complètes sous chiffre 80201 à hôtel revue, case postale, 3001 Berne.

80201/13030

Auberge de campagne
cherche

serveuses
et une**aide de cuisine**

Ecrire à
Auberge du Peu-Péquignot
2725 Le Noirmont
avec c. v. et photo.

80309/384660

INTERNATIONALER STELLENMARKT



TIRANA INTERNATIONAL HOTEL

Skanderbeg Square • Tirana (Albania) •
Telephone 355 42 34 185 • Fax 355 42 34 188

TURIN HOTELS INTERNATIONAL, A LEADING GROUP IN THE HOSPITALITY INDUSTRY IS LOOKING FOR ITS NEW FOUR STAR HOTEL BASED IN TIRANA, ALBANIA, MADE OF:

- 161 Bedrooms & Suites
- 2 Restaurants
- 2 Bars
- Room Service
- 1 Discotheque
- Large conference facilities
- Banqueting facilities up to 200 persons
- Catering facilities

an Executive Chef

The successful candidate must be:

Between 28-35 years old
Single
Have extremely good communications skills and should speak fluent Italian and English
Experience in Italian cuisine is a must

Starting date: not later than November 15, 1995

We offer: An attractive package up to international standards

The candidate should apply with proper CV, copies of certificate, references and a recent picture to:

Mr. Guy A. Lindt
General Manager
Tirana International Hotel
Skanderbeg Square
Tirana, Albania
Fax: 355 42 34 188
355 42 32 056

80197/383871

★★★★-Hotel Tannbergerhof
A-6764 Lech 11 am Arlberg

sucht für die Wintersaison ab Anfang Dezember:

- * Jungköche
- * Commis de rang
- * Zimmermädchen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

GF 80209/384489

Swissair Restaurants

Head Chef to Cairo

Vacancy: asap, latest 1. 1. 1996

i/c. for our flagship Restaurant Le Château and Le Chalet in Cairo with large outside Party Catering activity. Leading team of 35 cooks. Language: E spoken and written. Interesting local contract incl. home-leave, AHV.

Our operations comprise Restaurants (4), Central Production, supplies to Airlines and Hotels (tot. 380 staff).

Further information contact:
Mr. D. Koller, G. M.

Telephone:
(00202) 665 620/669 026/660 518

Fax:
(00202) 291 45 71 (C.V. summary)
Mail: D. Koller, Swissair FAPP-CAIHC, P.O. Box, 8058 ZRH-Airport

80277/384651

HOTEL HASSLER – ROM

★★★★★ L

sucht zum sofortigen Eintritt:

a) **zweite Gouvernante**

mit entsprechendem Leistungsnachweis und Ausbildung – Sprachkenntnisse in Englisch, Italienisch und Deutsch erforderlich;

b) **Pâtissier und Chef de partie**

kreativ und mit Erfahrung – Kenntnis der italienischen Sprache erforderlich.

Wir bitten um Zusendung der vollständigen Bewerbungsunterlagen (Curriculum vitae, Referenzangaben, Foto) an:

Dirktion
c/o Giulia Grill
Hotel Hassler, Piazza Trinità dei Monti
00187 Rom
Italien

80198/193100

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 hôteliers, de langue anglaise, traduisent vos documents de façon professionnelle. Téléphonnez-nous pour renseignements ou demandez notre prospectus.

JCW SERVICES, Waldhofstr. 43, CH-4310 Rheinfelden
Telefon 061 422 06 57, Fax 061 422 06 56.

7887/1304913

Pearl-Continental Hotels
Pakistan

CORPORATE EXECUTIVE CHEF

To assist first with the opening of the 600 room Pearl-Continental Hotel Lahore by setting the organization of its 10 kitchens, one of which is an in-flight kitchen, and to prepare them for production of 15,000 meals daily.

Then to co-ordinate with the Executive Chefs of the company's other 7 Hotels to set and maintain international food and production standards in their respective properties.

This is an extraordinary opportunity for a seasoned professional and will be rewarded with an attractive salary package.

Starting date November 15, 1995.
Interested candidates are requested to forward their CV to the General Manager, Pearl-Continental Hotel, The Mall, Lahore 54000, Pakistan.
Facsimile (92 42) 636-3413

80207/384645

**Der grösste
Stellenmarkt für
die Gastronomie
in der**



STELLENGESUCHE, DEMANDE D'EMPLOI

Da ich meinen Nachfolger sauber und korrekt in seine neue Aufgabe als Geschäftsführer des grossen ★★★-Betriebes einführen möchte, suche ich, 51jährig, verheiratet, eidg. dipl. Hotelier, Mitglied VTK, D, F, E, I, auf Frühjahr 1996 oder später eine neue Herausforderung als

**Hoteldirektor
Bergbahndirektor**

(evtl. Unternehmen mit Gastbetrieb/en)

Gerant

Berg- oder Ausflugsrestaurant

Sie bieten mir:

- ein Betätigungsfeld, in dem ich meine Erfahrung und Vielseitigkeit voll einsetzen kann
- Verständnis für neue, unkonventionelle Ideen
- Selbständigkeit und Eigenverantwortung
- gesunde Kompetenz in Sach- und Personalfragen
- ein fortschrittliches Gehalt (evtl. auf Erfolgsbasis).

Ich biete Ihnen:

- ausgezeichnete Kenntnisse als Gastgeber, Hotelier, als Küchenchef und Lehrmeister und in EDV
- Grundausbildung und langjährige Erfahrung in der Werbebranche
- Können und Sicherheit im kaufm. Bereich
- Erfahrung und Erfolg in eigenen Animationsaktivitäten
- gute Kontakte zu in- und ausländischen Touristikunternehmen
- gesunde Autorität im Verhandlungs- und Personalbereich
- lösungsorientierter Führungsstil
- technisches Verständnis
- solide Frohnatur mit grosser Belastbarkeit
- Ausweis in allen Fahrzeugkategorien.

Da ich in ungekündigter Anstellung bin, erwarte ich Diskretion und biete sie auch.

Antwort bitte unter Chiffre 80075 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

80075/31771

CH, Küchenchef

37jährig, würde in Ihrem Betrieb sofort einspringen, zur Überbrückung oder evtl. länger. Erfahrung als Küchenchef in Hotellerie und Gastronomie. Wäre auch bereit, mit einem/einer Partner/in einen Betrieb gemeinsam zu führen.

Gerne erwarte ich Ihre Offerte unter Chiffre 80051 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

80051/382827

H., CH, 32. bonnes références, dipl. E.H. exp. sect. cuisine/service/réception/F&B, cherche place à responsabilité, hôtel *** ou **** (env. 70 ch.) en Suisse romande, dès le 1.1.1996.

Chiffre 80234, hôtel revue, case postale, 3001 Bern.

80234/307734

Junger Familienvater sucht Stelle als

Küchenchef (eidg. dipl.)

Eine Anstellung von 60% - 80% mit meinem 100%igen Einsatz, viel Engagement und interessanter Berufserfahrung. Region Bern.

Offerten unter Chiffre 80288 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

80288/364800

Amerikanischer Musiker, Sänger/Gitarist mit guten Referenzen in CH und USA sucht

Arbeit wöchentlich oder monatlich

Bewilligung für CH vorhanden.

Für Info und Kassetten:

Telefon 001 813 360 4874
Fax 001 813 367 3846

80236/384649

Eidg. Dipl. Hotelier-Restaurateur HF/SHL

CH, 28jährig, Unternehmertyp, sucht verantwortungsvollen Wirkungskreis in Hotellerie/Gastronomie oder Tourismusbranche in St. Gallen, Zürich oder Graubünden.

Interessiert an der Führung eines Hotels, Bar/Dancings oder Clubs. Bringt Ausbildung und Erfahrung in der Hotellerie, Erlebnisgastronomie, Finanz- und Personalwesen sowie EDV mit.

Gerne erwarte ich Ihre Offerten unter Chiffre 80307 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

80307/384665

Junge Schweizerin, 23j., zurzeit im Ausland tätig, sucht Stelle als

Küchenhilfe (Köchin)

in mittl. Hotel/Restaurant (Jahresstelle), auf Anf. Febr. 1996 od. n. V. Raum VS/VD/BE/TL. Zimm./Whg. sollte vorhanden sein.

Offerten unter Chiffre 80119 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

80119/384633

Vielseitige Schweizerin, 28. (gel. KS mit Personalführung) sucht

Saisonstelle im GR

Bevorzugt Hotel in Klosters/Davos. Verfüge über Serviceerfahrung und will im Frühjahr das Wirtepatent machen.

Ich freue mich auf Ihren Anruf!
Telefon 031 372 42 46

80332/384674

Kosmetikerin

Parfümerie-Fachverkäuferin und Geschäftsführerin mit Beauty Farmer Erfahrung, sucht neue Herausforderung in freundlichem Ambiente.

Antworten an Chiffre 80209 hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

80209/384576

CH, 44jähriger

Temporärkoch

hat noch freie Termine.

Telefon 089 300 46 74

P 80308/383972

Aufgestellte, flexible und an selbständige Arbeit gewohnte

Bardame/Animatrice

(Profi-Transvestit) sucht neue Herausforderung in lebhaften Betrieb (Bar - Cabaret - Dancing). 50 bis 100 % ab sofort - auch als Aushilfe.

Kontakt über Agence Key, Telefon 037 77 25 66, abends.

80191/383340

30jährige CH mit SHL-Abschluss sucht ab Januar 1996 interessante Stelle (Stadt Zürich) im Bereich

F&B oder Personalbüro, evtl. Chef de réception

Ich freue mich auf Ihre Offerte unter Chiffre 80235 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

80235/384650

39jähriger Schweizer, gute Kenntnisse in Russisch, I, E, F, sucht ab 1. Dezember für einige Monate Arbeit: **Tourismus, Hotellerie (Nachtportier).**

Übernimmt auch Übersetzungen in Russisch. Telefon 073 22 48 37

80310/384659

Küchenchef (31jährig), belastbar und kreativ, sucht auf Januar 1996 oder nach Vereinbarung neue Herausforderung. Raum Zentralschweiz bevorzugt.

Angebote unter Chiffre H 025-44891 an Publicitas, Postfach 4070, 6002 Luzern.

P 80211/44300

Segretaria d'albergo

Ricevimento, portineria, buone capacità lavorative, cerca occupazione disponibile anche come aiuto cenerico in piccole case. Grazie.

Telefonare a Caterina Cornale, 0445 7 55 18 (Italia).

79817/383463

Suchen Sie

einen Koch, eine Serviertochter, einen Kellner, eine/n Verkaufberater/in, eine/n Sekretär/in, eine/n Empfangsangestellte/n oder Kaderpersonal (etc.)
htr Fax 031 370 42 23 bis Freitag 17.00 Uhr

LAST MINUTE

Bärn, ja gärn!!!

Kornhauskeller in Bern sucht per sofort oder nach Vereinbarung fröhlichen

Servicemitarbeiter

Arbeiten Sie gerne in einem kleinen Team, sind Sie flexibel und sprachgewandt?

Dann rufen Sie doch gleich Frau Martin für mehr Infos an:

Telefon 031 311 11 33

80237/4405

Eidg. dipl. Küchenchef

36jährig, sucht neuen Aufgabenbereich im Raume Bern.

Ich habe viel Freude an meinem Beruf, habe Erfahrung in Personalführung, Organisation und Kalkulation sowie in Menü-Gestaltung und bevorzuge eine feine Küche mit frischen Produkten. Langfristiges Anstellungsverhältnis ist wünschenswert. Stellenantritt nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre 80287 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

80287/364800

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 089 300 58 44
Fax 031 381 12 18

71701/383210

**hotel + tourismus revue
Günstiger im Abonnement!**

Name _____
Vorname _____
Beruf/Position _____
Strasse/Nr. _____
PLZ/Ort _____
Telefonnummer _____



	1/1 Jahr	1/2 Jahr	1/4 Jahr
Inland	<input type="checkbox"/> Fr. 128.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 78.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 41.-*
Ausland (Landweg)	<input type="checkbox"/> Fr. 165.-	<input type="checkbox"/> Fr. 96.-	<input type="checkbox"/> Fr. 55.-
Ausland (Luftpost)	<input type="checkbox"/> Fr. 228.-	<input type="checkbox"/> Fr. 131.-	<input type="checkbox"/> Fr. 75.-
Europa, Nahost			
Ausland (Luftpost)	<input type="checkbox"/> Fr. 299.-	<input type="checkbox"/> Fr. 181.-	<input type="checkbox"/> Fr. 99.-
Übersee			
*inkl. 2% MwSt.	<input checked="" type="checkbox"/> Zutreffendes bitte ankreuzen		

Bitte ausschneiden und einsenden an: **hotel + tourismus revue, Abonnementsdienst, Postfach, CH-3001 Bern.**