

**Zeitschrift:** Hotel- + Tourismus-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** 104 (1995)  
**Heft:** 44

## Heft

### Nutzungsbedingungen

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

### Conditions d'utilisation

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

### Terms of use

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

**Download PDF:** 17.08.2025

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

mit 371  
Stellenangeboten

# tourismus hotel+revue

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

HOTEL-REVUE

Seit 1892

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

## TOURISMUS

### Qualität in Obwalden 5

Die neue Direktorin von Obwalden Tourismus gibt die künftige Stossrichtung bekannt: Qualität heisst die Devise.

### Klima und Tourismus 6

Die Klimaveränderung wirkt sich vor allem im Winter negativ auf den Tourismus der Alpenländer aus.

## HOTELLERIE

### Aus Hotel wird Reisebüro 7

Hotelautomation: Wer am TTW genau hinblickte, konnte viel Neues über Telekommunikation lernen.

### Freundlich dank CD 11

Swiss Leading Hotels haben mit der Hotelschule in Lausanne ein Lernprogramm auf CD gestartet.

## F&B · TECHNIK

### Swiss-Ethno-Boom 15

Die Zürcher Gastro-Beratungsfirma CFP Gastro lanciert mit Crazy Cow ein systematisiertes Ethno-Konzept.

### Diplomarbeit Taberna AG 17

Trotz Zusammenlegung können die Betriebe der Berner Taberna-Gruppe ihre Individualität beibehalten.

## HOTEL · TOURISME

### «Jouons Lausanne» 19

La promotion touristique de Lausanne passera désormais également par une sorte de Trivial Pursuit familial.

### Crédit hôtelier vaudois 20

Le crédit hôtelier vaudois, souvent considéré comme indispensable, est désormais prêt à distribuer sa manne.

## SHV · SSH · SSA

### Nouvelle loi maladie 22

1996 entre en vigueur la nouvelle loi sur l'assurance-maladie avec des nouveautés qu'il est bien de connaître.

### Guide suisse des hôtels 96 23

La nouvelle édition tant attendue du Guide suisse des hôtels de la SSH vient de paraître.

## Expo 2001

### Expo wird zum Riesen-Event

Über 1 Million geschätzter Tagesumsatz in der Verpflegung, bis zu 90 000 Besucher pro Tag, telekommunikative Vernetzung, Expo-Reservationszentrale, Container-Hotellerie, Kommissionierung, 10 000 Logiernächte pro Tag und mehr: Die Landesausstellung zwischen Biel und Yverdon hat es in sich.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Zwar ist die schweizerische Wachstumseuphorie der Expo 1964 in Lausanne einer etwas desillusionierten Stagnation Mitte der neunziger Jahre gewichen. Doch dafür ist das potentielle Umsatzumfeld der kommenden Expo 2001 derart gross, dass den Hotel- und Touristikprofis das Wasser im Mund zusammenläuft. Die Expo 2001 mit ihren vier Ausstellungsorten, «Arteplagen», zwischen Biel und Yverdon an drei Seegeestädten dürfte zum (inter-)nationalen Mega-Event werden, an dem keines der Attribute modernster touristischer und hotelindustrieller Tätigkeiten fehlt: Systemgastronomie auf einer Gesamtfläche von schätzungsweise 46 400 Quadratmetern, Tagesumsätze von durchschnittlich über 1 Million Franken, bis zu 90 000 Besucher pro Tag, zentrale Reservations- und Global Distribution Systeme mit gewichtigen möglichen Partnern wie Swissair/Galileo, SBB, Interhome, Debitkarten-Zahlungsverkehr, On-Line-Lösungen für die gesamte Hotel- und Parahotel-Kapazität der Region, Veranstalterkontingente, Kommissionierung nach internationalem Standard, Kreation eines Kurzferienziels mit mobilen und günstigen Container-Hotels usw. Und zu alledem natürlich ein Verkehrsstau zu Spitzzeiten, der stark an die Hochkonjunktur erinnern dürfte. An Spitztagen erwarten die Planer rund 200 000 Besucher. Nur etwa die Hälfte des Verkehrs dürfte mit öffentlichen Verkehrsmitteln zu lösen sein. Die Machbarkeitsstudien beinhalten zur

Zeit vor allem Daten über die technische Durchführbarkeit in den Bereichen Transport, Verpflegung und Beherbergung; inhaltliche Aussagen sind eher spärlich gesät. Eine gemeinsame Ausstellung mit einer gemeinsamen Philosophie auf die Beine zu stellen, ist bei der heutigen individualisierten Gesellschaft beinahe ein Ding der Unmöglichkeit. Die Zeiten einer die Masse vereinigen «Land» sind offensichtlich vorbei. In ersten grossen Entwürfen zur Expo 2001 war von schwimmenden Ausstellungssteilen die Rede gewesen. Dies hat man im Verlaufe der Zeit insofern korrigiert, als dass zwar schwimmende Inseln existieren, diese aber vorteilhafterweise fest verankert sind. Denn als Transportmittel zwischen Biel, Neuenburg, Murten und Yverdon sollen katamaranartige Schnellboote eingesetzt werden.

### Touristische «Eigenshow»?

Ausserdem liegt es an der Hotel- und Tourismusbranche, den Expo-Event fürs eigene Image-Building zu nutzen: Die Schweizer Besucher werden dankbar auf all die emotionalen Anreize reagieren, die ihnen von niemand anderem als der Tourismusindustrie vermittelt werden können. Zwischen Biel und Yverdon dürfte sich zeigen, was die Schweizer Gastronomie zwischen ihrem heutigen Schwachpunkt Gastfreundlichkeit bis zum Jahr 2001 dazugelernt haben wird. Die Projektinitianten sehen in einem Szenario 12 Millionen Besucher während 180 Betriebstagen vor. Das Logiernächte-Aufkommen wird auf 440 000 pro Monat geschätzt. Allein im 3-Kilometer-Umkreis der vier Arteplages dürften 10 000 Übernachtungen pro Tag anfallen. Der Anteil der ausländischen Besucher wird auf bis zu einem Drittel hochgerechnet: Expo 2001 soll und darf auch aus kommerziellen Gründen nicht zum innerhelvetischen Nabelschau-Event reduziert werden. Die Hoteliers der Region werden versuchen, möglichst alle ihre Bettenkapazitäten on-line auf dem zentralen Expo-Reservationsystem zu halten. Seite 2

## Kampagne «Wintersonne»



### Lancierung im Schneegestöber

Geladener Gast beim Winterauftakt von Schweiz Tourismus am vergangenen Sonntag auf dem Jungfrauoch wo auch der Winter selbst. Knapp 500 Gäste aus dem In- und Ausland erwärmen sich im Schneegestöber mit Fondue und Glühwein und genossen einen kurzen, aber intensiven Vorgeschmack auf die Winter-

saison. *Adolf Ogi* genoss den Ausflug in die Höhe, wo er als «höchster Politiker Europas» die Touristiker ansprach, sich für die Branche zu engagieren. ST-Direktor *Marco Hartmann* beschenkte Ogi mit einem Snowboard und Ogi übergab Hartmann seinerseits eine Goldblume (Foto: *Stefan Renggli*). Seite 3

## Swiss Congress

### Neuer Geschäftssitz ist Zürich

An einer ausserordentlichen GV hat Swiss Congress & Incentive Destinations (SCID) die Sitzverlegung von Montreux nach Zürich beschlossen. SCID geht bei Schweiz Tourismus (ST) an der Bellariastrasse in Untermiete, was für die geplante Zusammenarbeit im Segment Promotion Kongresse der ST vorteilhaft sein dürfte. Diskutiert an der GV wurde auch die Auflösung der Organisation. Ein entsprechender Antrag vom Davoser Verkehrsdirektor *Bruno Gerber* hatte aber keine Chance. Die Geschäftsführerin *Elisabeth Hayoz* verlässt SCID Ende November. Seite 5

## «Tag des Busses»

### Schweizer Hoteliers weniger gefragt

Die zweite Auflage des «Tag des Busses» am TTW in Montreux war zumindest aus Sicht der fast ausschliesslich schweizerischen Carunternehmer wieder ein Erfolg. Sie fanden ihre entsprechenden Partner unter den übrigen touristischen Leistungsträgern. Etwas weniger begeistert zeigten sich die Schweizer Hoteliers. Im Gegensatz zum Vorjahr suchten die einheimischen Busunternehmer nämlich zum grössten Teil Angebote aus dem Ausland. Die Leitung des TTW zeigte sich indes interessiert, den «Tag des Busses» auch im nächsten Jahr durchzuführen. Seite 9

## Grossküchenhersteller

### Mit Neustruktur gegen Rezession

Die Grossküchenhersteller wollen sich mit einer neugeschaffenen Vereinsstruktur besser positionieren. Gleichzeitig wollen sie mit einem Qualitätszuteichen ein klares Identifikationsmerkmal schaffen. Damit soll dem strukturbedingten Rückgang in der Gastronomie- und Gemeinschaftsverpflegungsbranche entgegengetreten werden. An der Gründerversammlung des Schweizerischen Verbandes für Gastronomie- und Gemeinschaftsverpflegungssysteme (SVGG) plädierte Präsident *Peter Pfenniger* für eine erhöhte Risiko- und Innovationsbereitschaft. Seite 13

## Hotela

### 238 agences de voyages affiliées

Les agences de voyages ont été séduites par l'offre d'affiliation à la caisse de compensation AVS et à la caisse d'allocation familiale Hotela. Cette opération, avalisée par la Fédération des agences de voyages et la SSH, s'est soldée par 238 affiliations sur un potentiel de 436. En présentant le projet lors de l'assemblée des délégués de la SSH, le président des caisses Hotela, *André Chollet*, avait parlé de «contrat du siècle». L'affiliation de 238 agences de voyages constitue une bonne opération pour Hotela: ces agences représentent une masse salariale d'environ 150 millions de frs. Page 20

Damit Sie Ihre Wäscherei-Rechnung nicht länger ohne den Wirt machen:  
**Miele** PROFESSIONAL  
Profi-Waschmaschinen für das Gastgewerbe.  
Telefon 056 / 417 24 62

Rosen<sup>®</sup>thal  
für die Gastronomie CH und FL exklusiv bei:  
Sternegg AG  
Silberwarenfabrik  
8201 Schaffhausen  
Tel. 053-25 12 91  
Fax 24 80 94  
Showroom: 8003 Zürich  
Manessestr. 10  
Tel. 01-242 32 88

Nur Stehen kommt billiger!  
Fr. 159.- ab 10 Stück direkt ab Lager  
Verlangen Sie Katalog  
SHV ROOM  
429, 796 bis 8194, 1295 Limy  
Tel. 01/761 60 37 Fax 01/761 65 16  
BATIPLUS

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

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

# Ein Tourismusschub fürs 3. Jahrtausend

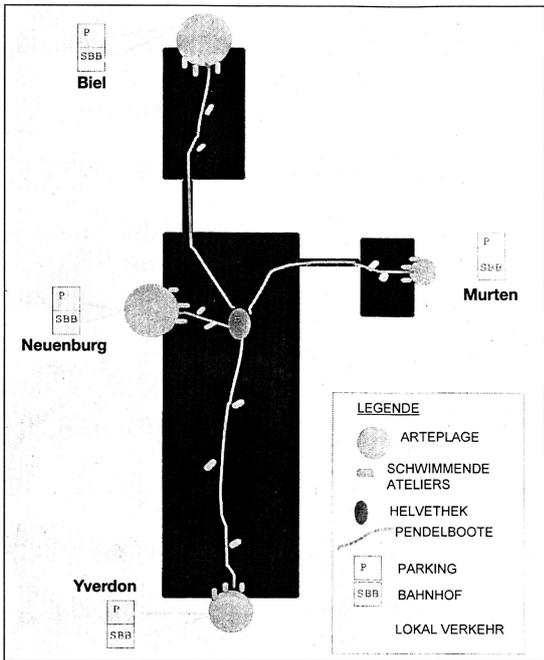
10 bis 12 Millionen Besucher sollen dereinst die Expo 2001 «Die Zeit oder die Schweiz in Bewegung» besuchen. Für den Tourismus in einer touristisch mässig entwickelten Region ist dies eine grosse Chance, für die Verkehrsplaner eine schwer lösbare Herausforderung.

STEFAN RENGGLI

37 Jahre nach der Expo 64 in Lausanne soll im Jahr 2001 erneut eine Landesausstellung stattfinden. Derzeit laufen die Arbeiten an der Machbarkeitsstudie, die gegen Ende Jahr abgeschlossen werden soll und anschliessend dem Bundesrat vorgelegt wird. In der Frühjahrsession wird voraussichtlich das Parlament über die Defizitgarantie entscheiden und damit den endgültigen Startschuss für die Expo 2001 geben. Im Vordergrund der Machbarkeitsstudie steht weniger die inhaltliche Aussage und Auffüllung der Riesenausstellung, sondern vielmehr die technische Durchführbarkeit. Diskutiert wird vorläufig vor allem über Kosten- und Infrastrukturfragen, erwartete Besuchermassen und logistische Fragen in bezug auf Transport, Verpflegung und Beherbergung.

## Chance für Tourismuswirtschaft

Noch jagen sich die Konzeptwürfe zur Expo 2001 einer nach dem anderen, die laufende Überarbeitung des Projekts bringt auch immer wieder neue Zahlen und Schätzungen mit sich. Derzeit rechnet die Projektgruppe mit etwa 10 bis 12 Millionen Eintritten, verteilt auf knapp 6 Millionen Ein- und Mehrtages-Besucher und 180 Besuchstage. 2,5 Millionen Logiernächte von Besuchern sollen durch die Expo ausgelöst werden, hinzu kommen jene der Ausstellungen-Mitarbeiter (siehe Artikel unten).



Pendelboote sollen die Strassen entlasten und verbinden die vier «Arteplages» untereinander und mit der künstlichen Insel «Helvethek». Bild: zvg

Ein Drittel der Besucher soll aus dem Ausland kommen, davon 790 000 aus der nahen Grenzregion und 230 000 Auslandschweizer. 2,3 Millionen ausländische Touristen werden teils eigens für die Expo 2001 in die Schweiz reisen, teils anlässlich ihres Schweiz-Auf-

enthalts auch die Landesausstellung besuchen.

## 1,5 Milliarden Umsatz

Die 10 bis 12 Millionen Besucher der Landesausstellung sollen rund 300 Millionen Franken Eintrittsgelder zum Ex-

po-Budget beisteuern. Der Bund wird sein Engagement auf wahrscheinlich 170 Millionen festsetzen und die Kantone sollen weitere 20 Millionen beisteuern. Insgesamt gehen die Organisatoren damit von rund einer runden halben Milliarde Franken als Budget zur Realisierung der Ausstellung aus. Die insgesamt durch die Expo ausgelösten Umsätze sollen ersten Schätzungen zufolge rund 1,5 Milliarden Franken betragen; ein kleinerer oder grösserer Teil davon wird – je nach Engagement der touristischen Leistungsträger – auch in die Tourismusbranche fliessen (siehe unten).

## Katamarane entlasten Strassen

Die ersten Entwürfe zur Expo 2001 hatten grosse schwimmende Ausstellungsteile vorgesehen, die sich auf den Seen bewegt hätten. Die Machbarkeitsstudie hat diese Ideen rasch auf eine realistischere Ebene zurückgeholt: Zwar existiert die schwimmende Insel «Helvethek» mitten im Neuenburgersee noch, ist neu aber fest verankert. Der Transport zwischen den vier «Arteplages», den vier Ausstellungsgeländen in Biel, Neuenburg, Murten und Yverdon soll dabei mit katamaranartigen Schnellbooten sichergestellt werden, die mit etwa einer Stunde Fahrzeit zwischen den einzelnen Ausstellungsgeländen verkehren und die auch die künstliche Insel erschliessen würden. Vorteil dieser Lösung ist, dass das ohnehin bereits überlastete Strassen- und Bahnnetz zwischen den vier «Arteplages» in Biel, Neuenburg, Murten und Yverdon nicht zusätzlich mit Pendelverkehr belastet wird.

## Verkehr als Hauptproblem

An Spitzentagen erwarten die Planer rund 200 000 Besucher. Nach ihren Aussagen kann bestenfalls von einem 50prozentigen Anteil des öffentlichen Verkehrs ausgegangen werden; der Rest wird das Auto benutzen und die Zufahrtsstrassen zwangsläufig überfordern. Noch ist zu-

dem nicht sicher, ob die N5 zwischen Zuchwil und Biel bis zur Expo fertiggestellt wird. Mit der starken Belastung des Strassenetzes wird die Aufgabe der Busunternehmer als Zubringer zur Landesausstellung einerseits zwar wichtiger zur Entlastung vom Individualverkehr, andererseits aber auch schwieriger wegen der verstopften Strassen. Besonders heikel wird die Situation dabei am engen Nordufer der Jurasüdfuss-Seen. Hier soll der Öffentliche Verkehr die Hauptlast des Verkehrs tragen. Wo allerdings die Extrazüge während des Tages abgestellt werden sollen, ist ebenfalls noch nicht geklärt.

Mit 10 bis 12 Millionen Eintritten liegen die Schätzungen im Bereich der 12 Millionen Eintritte der Expo 64 in Lausanne. Seither haben sich aber die Rahmenbedingungen für eine Landesausstellung aber deutlich gewandelt. Die Massenmedien, insbesondere das Fernsehen, transportieren eine derartige Fülle spektakulärer Ereignisse und Bilder, die von einer Landesausstellung kaum mehr erreicht werden können. Haben sich zudem 1964 noch weite Bevölkerungskreise in einer weitgehenden Technik- und Zukunftsgläubigkeit gefunden, so ist es heute wesentlich schwieriger, die heterogenen Segmente der Gesellschaft mit ihren stark divergierenden Interessen für eine Ausstellung mit einer gemeinsamen Philosophie zu begeistern. Die Idee einer vereinigten «Landis» wird heute nicht mehr einfach zu realisieren sein; ob die angestrebten Zahlen realistisch sind, wird davon abhängen, ob die Organisatoren die Diversität der heutigen Schweiz als Attraktion zu vermitteln vermögen. Sie setzen auf Schulen und Vereine, die für die ersten Ausstellungswochen der Expo 2001 massiv beworben werden sollen. Die Schüler und Vereinsmitglieder sollen als Multiplikatoren dienen und gemeinsam mit ihren Familien nochmals wiederkommen. STR

## Beherbergung

# Galileo zwischen drei Seegestaden

Zwischen Biel und Yverdon dürften während der «Expo 2001» 10 000 Logiernächte und mehr anfallen. Das geht heute ohne zentrale Reservierungssysteme, Vernetzung und Kommissionierung nicht mehr. Von Swissair (Galileo) bis Interhome sind deshalb professionelle Partner gesucht.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Ein grosses Schwimmfest soll die Expo 2001 werden, aber nicht im übertragenen Sinn, sondern was die Standortfrage betrifft, die an den Gestaden dreier Seen zwischen Biel, Murten und Yverdon liegen. Erwartet werden zwischen 53 000 und 93 000 Besucher pro Tag. Was die Hotellerie und die Beherbergung im speziellen betrifft, sind Infrastrukturplaner, die das heute unumgängliche Event-Management im grossen Stil erst möglich machen: Von zentralen Reservierungssystemen über den Einsatz bestehender EDV-Lösungen und der entsprechenden Kommissionierung ist die Hotel- und Touristik-Industrie der Schweiz angesprochen. Die Expo 2001 sucht deshalb Partner aus dem Bereich Swissair, Interhome, SBB, Schweiz-

Tourismus sowie weiteren Global Distribution Systemen wie Galileo oder Amadeus, die Erfahrungen im Lösen derartiger Buchungs- und Reisemassen haben.

## Expo-Kurzaufenthalter

Das Übernachtungsangebot in der Umgebung soll ein breites Spektrum von Beherbergungsarten vorsehen: Hotels, Individual- und Gruppenunterkünfte, konventioneller oder themenbezogener Art, stationär oder mobil, professionell oder familiär, alles ist denkbar. Auch mobile «Containerhotels» in Anlehnung an das französische Röhrenkonzept sind in Diskussion. Expo 2001 ist stark daran interessiert, ein angemessenes Übernachtungsangebot vorweisen zu können, denn die Verantwortlichen möchten die Gäste nicht nur als Tagesbesucher, sondern auch als Kurzaufenthalter willkommen heissen. Die Expo-Region an den drei Seen wird somit zum Kurzferienziel mit allen touristisch relevanten Spielformen. Die Projektinitianten sehen in einem Szenario 12 Millionen Besucher während der 180 Betriebstage vor. In Logiernächte übertragen, schätzt man ihre Anzahl auf 10 000 bis 20 000 täglich. Eine Wohlfahrt für die sonst so trostlose Logiernächtestatistik... Ausserdem rechnet man mit maximal 8600 Expo-

Mitarbeitern, die alle auch irgendwo in der Gegend schlafen müssen.

## 8900 bestehende Betten

Diesem geschätzten Bedarf stehen momentan in der Expo-Region, das heisst im Umkreis der drei Seen (Perimeter von 15 km) 297 Hotelbetriebe mit 8849 Betten respektive 4742 Zimmern zur Verfügung. Nimmt man die umliegenden Städte Bern, Solothurn, Lausanne und Délemont dazu, kommt man auf 386 Hotels mit 16 446 Betten oder 9141 Zimmer. Zusätzlich beträgt die Bettenanzahl der regionalen Jugendherbergen nochmals 1077. Und bei den Campingplätzen stehen rund 7749 Schlafplätze zur Verfügung. Für das 12-Millionen-Szenario schätzt der Beratungsdienst des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) in seiner Studie die Höhe der Übernachtungen auf durchschnittlich 440 000 Logiernächte (LN) pro Monat. Im sogenannten inneren Perimeter von 3 Kilometern im Umkreis der «Arteplages» (Ufer-Ausstellungen) von Biel, Murten, Yverdon und Neuchâtel werden etwas rund 2500 LN pro Tag anfallen. Für alle vier Städte macht das über 10 000 LN pro Tag, denen rund 2900 vorhandene Betten in Hotellerie und Parahotellerie gegenüberstehen. Dem steht eine Nachfrage von fast 15 000 Betten gegenüber; beinahe 12 000 Betten fehlen also noch. Nimmt man das benachbarte Bettangebot im Umkreis bis zu 15 Kilometern dazu, weicht dieses Bettendefizit einer rechnerischen Überkapazität von 14 Betten.

## Temporäre Garni-Hotels

Um mit dem vorübergehenden Schlaf-Ansturm fertig zu werden, ist das massive Aufstellen von Hotelmodulen, Röhren- oder Container-Hotels geplant. Involvierte Kreise wollen wissen, dass beispielsweise die SBB das Aufstellen solcher Container auf ihren Bahnhofarealen als denkbar erachtet. Noch sei nicht entschieden, wer die Röhrenhotels betreiben soll: Drei Versionen sind denkbar. Erstens betreibt die Expo 2001 ihre Hotels selbst, oder sie vermietet/verpachtet sie, oder sie gibt sie im Franchising-

Verfahren ab. Es dürfte angezeigt sein, das regionale Gewerbe an dieser Einmalmeile zu beteiligen. Die Garni-Version bindet die Restaurants in der Nähe mit ein, das Abendgeschäft wird belebt und die Möglichkeit geschaffen, aus Tagesbesuchern Kurzaufenthalter zu schaffen. Mit den Containern könnte die Schweizer Hotellerie zudem ihrem teuren Ruf etwas entgegenwirken. Eine Container-Einheit von 200 Zimmern kommt gemäss SHV-Schätzung auf 11 Millionen Franken zu stehen – ohne Land natürlich.

## Möglichst wenig Kontingente

Bis zum Jahr 2001 werden sich sowohl der touristische Zahlungsverkehr als auch die Mechanismen der Touristik der modernen Telekommunikation etwas angeglichen haben. Die Hoteliers der Region versuchen deshalb klarzustellen, dass möglichst wenig Bettentkontingente der traditionellen Art für Veranstalter ausgeschieden werden. Aber dafür sollen die Betten und Zimmer möglichst vollständig on-line mit der zentralen Reservationszentrale der Expo verbunden sein. Mit anderen Worten, die Hoteliers wollen über die Kontingente hinaus auch möglichst wenig im Direktverkauf abgeben. Parallel zur On-line-Bewirtschaftung sind als Zahlungsmittel... Expo-Debit-Cards denkbar, die den Besuchern zum vorherein verkauft werden und auf denen sich Logiernächte abbuchen lassen. Die Hotellerie ist damit auf die Linie des modernen Zahlungsverkehrs eingeschwenkt: Die Kundschaft wird gezwungen, zum vorherein zu buchen und natürlich auch zu bezahlen. Das funktioniert nur, wenn die Nachfrage wirklich stimmt. Die Hoteliers der Expo-Region befürchten bei der traditionellen Kontingents-Abgabe an ToS das übliche problematische Handling der (überbuchten) Fix-Kontingente und eine Bezahlung erst zum Nachhinein. APK

## Verpflegung

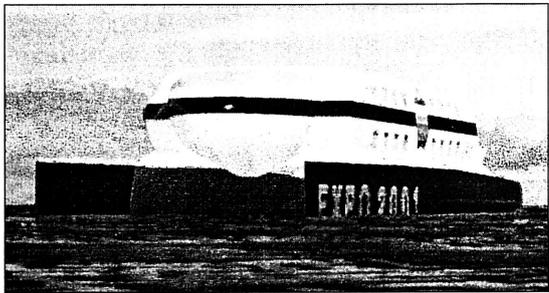
# Eine Million Tagesumsatz

Pro «Arteplage» spricht Ausstellungsornt will die Expo 2001 rund 2300 Restaurantsplätze in Eigenregie führen. Der Rest, das heisst etwas 850 Plätze, wird an Dritte vermietet. Der Tagesumsatz der gesamten Expo dürfte 1 Million Franken übersteigen.

Die Landesausstellung «Expo 2001» findet in vier Hauptausstellungsgeländen, den «Arteplages», statt. Tagsüber ist eine vielfältige Bedarfsverpflegung geplant, abends sollte die Messeverpflegung im Zusammenhang mit Special Events dem Bedürfnis nach Erlebnis und Genuss entgegenkommen. Die Menükomponenten sollen zwar zentral produziert, aber dezentral aufbereitet werden: Systemgastronomie ist angesagt. Die industrielle Gastronomie dient als Zulieferer. Je Arteplage sind 3150 Sitzplätze in der Restauration vorgesehen, etwa 850 davon sollen an Dritte vermietet werden. Je Arteplage kommen zusätzlich 20 Verpflegungsstände für Fingerfood und 1500 Sitzplätze ohne Konsumzwang. In Quadratmetern ausgedrückt gelten folgende Richtwerte: Für die 18 Restaurants pro Arteplage sind rund 7570 m<sup>2</sup> vorgesehen.

## Miete, Meter und Umsätze

Ganz im Stil der Systemgastronomie wird davon ausgegangen, dass die gesamte Produktion in einer Zentralküche erfolgt. Pro Arteplage ergeben sich Mietkosten für die Restauration von insgesamt rund 282 000 Franken und Investitionskosten von rund 2,8 Mio. Franken. Von den täglich 67 000 in die Expo eintretenden Besuchern werden schätzungsweise 47 000 im Restaurant Mittag und 6000 zu Abend essen; rund 33 000 dürften sich im Fingerfood verpflegen. Der Tagesumsatz inklusive Abendessen dürfte pro Tag in der Expo die Million Franken etwas übersteigen. Der Sitzplatzumsatz beläuft sich somit auf rund 88 Franken. Beim Fingerfood beträgt der Tagesumsatz rund 300 000 Franken. APK



Projektansicht eines Katamarans für die Pendeltransporte.

Bild: zvg

# Winter mit Riesenfondue im Schneegestöber lanciert



Geschützt von der Jungfrauoch-Mütze, aber doch mit klammern Fingern, wurde im Fondue gerührt.



Event im Schneesturm. Die «Sonntische» als Treffpunkt.



Japaner knipsen nicht nur fürs Album, auch für heimatische Medien.



Eva Brechtbühl war die Hauptorganisatorin seitens der ST.

Statt zum Treffen mit dem Mega-Schneemann in Arosa und Saas Fee wie in den vergangenen Jahren lud Schweiz Tourismus diesmal zu einem Riesenfondue auf dem Jungfrauoch ein. Der ST-Winteraauftakt am vergangenen Wochenende fand ein breites Medienecho. Die Message war klar: «Der Winter ist da und wir haben Schnee.»

SUSANNE RICHARD

Rund 400 Tourismusfachleute, Journalisten und Sponsoren reisten am vergangenen Sonntag im Extrazug zu einem Riesenfondue, serviert an den «Sonntischen» auf dem Top of Europe. Bei eisigem aber thematisch gut passendem Schneegestöber auf dem Jungfrauoch «eröffnete» ST-Direktor Marco Hartmann den Schweizer Winter 1995/96 und warb für die rund 5000 Schnupperofferten und die 15 Millionen Wochenarrangements für Winterferien. Gleich aktiv testen konnten die aus 12 Ländern angereisten Journalistinnen und Journalisten sportliche Winteraktivitäten vom Schneeschuhlaufen, über Gleitschirmfliegen bis zu Hundeschlittenfahrten.

### Selbstkritische Ermutigung

Ein gutgelaunter Bundesrat Adolf Ogi wies mit einem Witz über den Schweizer, der sich von Gott herrliche Berge, saftige Weiden wünschte und beim dritten Wunsch um 3 Franken für ein Glas Milch bat, auf eine wichtige Schwäche des Schweizer Tourismus hin. Gleichzeitig ermunterte er das Publikum energisch, «für den Schweizer Tourismus zu kämpfen». Begleitet wurde der Event zum ST-Winteraauftakt, bei dem der Schweizer Hotelier-Verein als Sponsor mitwirkte, von Dixielandklängen der nie ganz eingefrorenen Luzerner Bourbon Street Jazz Band. Den internationalen Link brachte Reto Lamm, Halfpipe-Vize-Weltmeister 1995, der direkt vom Londoner Snowboard Event (siehe Kasten) kam und per Helikopter eingeflogen wurde. In der Halfpipe zeigte er ein Muster seines Könnens.

### Noch zuwenig emotional

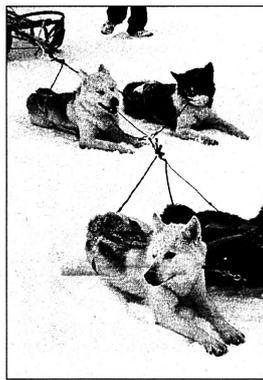
Mit dem Wechsel von der einfach transportierbaren Botschaft des Mega-Schneemanns und seiner Schneefamilie zur den Gastfreundschaft symbolisierenden «Sonntische» wagt sich Schweiz Tourismus zum Kernthema eines Qualitätstourismus vor. Die Message ist diesmal viel komplexer. Die Umsetzung, der an sich originellen Idee, einer Kombination des ST-Logos mit dem Gastfreundschaft symbolisierenden Tisch ist technisch zwar gelungen, für den Gast aber inhaltlich noch wenig tragend. Man kann gespannt sein, wie es den an der Wintersonne-Kampagne teilnehmenden Orten und Regionen gelingen wird, die anspruchsvolle Message transparent und den Tisch zu einem Ort der Begegnung zu machen. In Gstaad ist eine entsprechende Aktion bereits lanciert.

### Abenteuer in der Schweiz – kein Paradox mehr

Wichtigste Zielgruppe der Veranstaltung waren neben den inländischen natürlich die ausländischen Medien. Die Reaktionen der Journalisten waren überwiegend positiv. Jean-Paul Collette, stellvertretender Chefredaktor der belgischen Zeitung «Le Soir» kennt die Schweiz von früheren Reisen. Während Frankreich schon länger sein Winterimage für Junge aufpoliert habe, habe der Schweiz das Image eines klassischen, etwas langweiligen eher teuren Alpenlandes angehaftet. Aber das Event auf dem Jungfrauoch habe ihm die Schweiz als ein Land präsentiert, wo – paradoxerweise – auch noch Abenteuer zu erleben seien. Positiv beurteilt auch Tomoyuki Iwasahita, Pariser Korrespondent der japanischen Fachzeitung «Travel Journal», den dreitägigen intensiven Trip in die Schweiz. Überrascht habe ihn als Nichtskifahrer die Vielfalt der möglichen Winteraktivitäten. SR



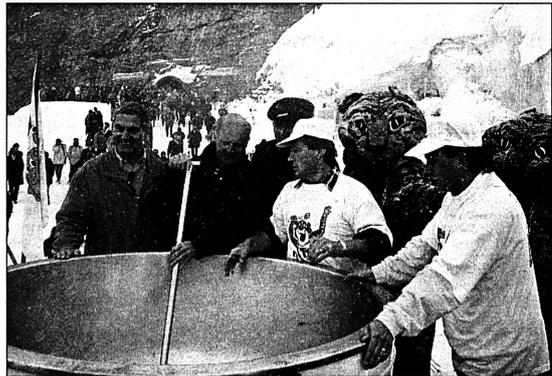
Sportfan Ogi mit zwei Ski-Geschichtsträgern, links Hotelier Art Furrer.



Schlittenhundefahrten sollen in die Schweiz locken.



Snowboarder Reto Lamm kam direkt vom Anlass in London.



Zoologisch gewagt: Fondueessende Tiger sind auf dem Jungfrauoch sonst eher die Ausnahme. Tiger-Käse machte es möglich... Fotos: Stefan Renggli

### Snowboard Event in London



## London im Snowboard-Taumel

Auf rund 100 Tonnen eingeflogenem Schnee fand im Londoner Convent Garden der erste jemals in Grossbritannien durchgeführte internationale Snowboard-Wettbewerb statt. Die weltbesten Snowboarder kämpften um Titel und um das Preisgeld von total 30 000 US-Dollar. Laut Edwin Schmid, Stellvertretender Leiter der ST-Landesvertretung in London, besuchten beinahe 60 000 Personen den Anlass und zwischen 8000 und 9000 Zuschauer verfolgten das Rennen. Damit lag das Interesse weit über den Erwartungen. Organisiert wurde der Anlass von Schweiz Tourismus mit Unterstützung von drei Schweizer Regionen (Wallis, Graubünden, Alpes vaudoise) sowie Swatch, Swissair und Snowboardausrüster Gotcha. Die richtige Stimmung brachten eine Sound- und Light-Show sowie top DJs. (Foto: zvg) SR

### Druckfrisch

#### Snowboard-Mekka



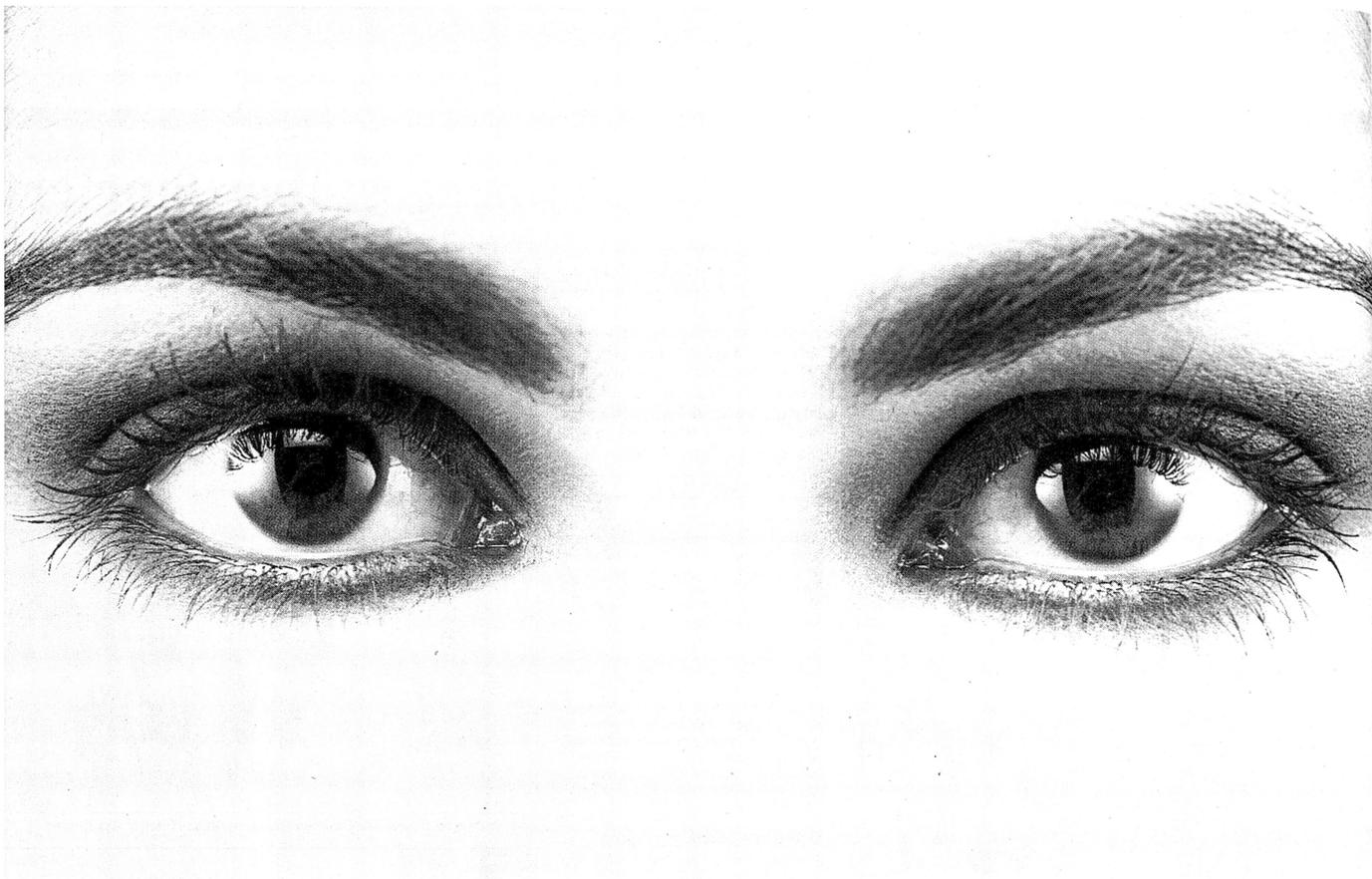
Im neu erschienenen, ästhetisch und inhaltlich voll auf die Snowboard-Szene ausgerichteten Prospekt von Schweiz Tourismus präsentieren sich 19 Snowboard-Destinationen. Diese Snowboard-Mekkas müssen das entsprechende Pistenangebot, Unterkunft, Verpflegung und Unterhaltung bieten und von der Snowboard-Szene akzeptiert sein. Die präsentierten Packages können weltweit auch über Internet abgerufen werden. Die Adresse ist <http://www.SwitzerlandTourism.ch/>. SR

### REKLAME

**SPEISEKARTEN**

**CARTES CLASSIQUES™**

**HYPRO**  
Hypro AG, 4023 Rothenburg  
Tel 041 / 53 81 33



# Die Heartware- Schnittstellen von Traviswiss.

Bevor Sie mit unserer Hard- und Software in Kontakt kommen, kommen Sie mit unserer Heartware in Kontakt.

Aufmerksam hören Ihnen unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu. Und hellichtig erfassen sie Ihre Bedürfnisse.

Kein Wunder, dass Sie von Traviswiss genau die Computer-Lösung bekommen, die Sie brauchen.

Ob Sie nun ein grosses oder kleineres Reisebüro sind.

Für Unternehmen mit nur 1-2 Workstations haben wir übrigens eine interessante Neuheit: Galileo Remote.

Wir erklären es Ihnen gern unter vier Augen. Rufen Sie einfach 01/815 36 36 an.

**TRAVISWISS**

Funktioniert's menschlich, funktioniert's auch technisch.

Swiss Congress & Incentive Destination

# Swiss Congress kommt nach Zürich

Die Diskussion um den Standort der Geschäftsstelle erhielt durch die Kündigung der Geschäftsführerin neuen Auftrieb. Vergangene Woche bat Swiss Congress & Incentive Destinations (SCID) deshalb zur ausserordentlichen GV. Sie beschloss den Umzug der Organisation von Montreux nach Zürich und entschied sich für eine neue Geschäftsführerin.

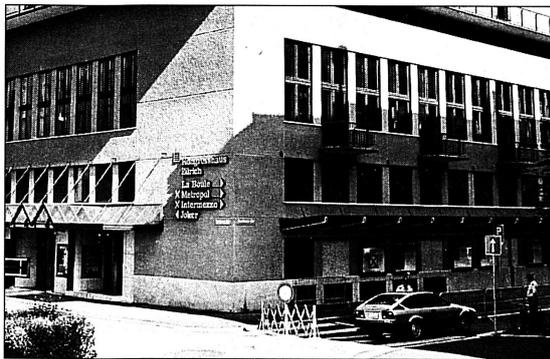
SAM JUNKER

Nach viereinhalb Jahren verlässt Geschäftsführerin Elisabeth Hayoz Ende November Swiss Congress & Incentive Destinations (SCID). Sie wird Verkaufsführerin eines Uhren-Unternehmens in Genéve. Ihre Kündigung hat die Diskussion über eine Verlegung der Geschäftsstelle bis hin zur Auflösung der Organisation neu ausgelöst. Die SCID-Mitglieder, das sind 19 Schweizer Kongressorte (nach dem Austritt von Bürgenstock auf Ende Jahr noch 18) sowie Swissair, Crossair, Swiss Travel System und Schweiz Tourismus (ST), trafen sich aus diesem Grund vergangenen Woche zur ausserordentlichen Generalversammlung. Diese beschloss die Weiter-

führung der Organisation und sprach sich für die Verlegung der Geschäftsstelle nach Zürich aus. Neue Räumlichkeiten stehen bei ST bereits parat. Auch eine neue Geschäftsführerin ist bereits gefunden. Ihr Name wird jedoch geheim gehalten, bis sie ihrem gegenwärtigen Arbeitgeber gekündigt hat.

### Willkommene Zusammenarbeit

Kongresse sind Teil der Segment Promotionen von ST. An der SCID-GV hat Direktor Marco Hartmann ausführlich für eine enge Zusammenarbeit mit SCID als professioneller, gut etablierter Organisation plädiert. Die Wichtigkeit, die ST einer Kooperation mit SCID beizimisst, war den Mitgliedern bis zu diesem Zeitpunkt in solcher Deutlichkeit nicht bekannt. In der Folge blieb der Antrag vom Davoser Verkehrsdirektor Bruno Gerber auf Auflösung und Neuorientierung von SCID ohne Chance. Nach Gerber stimmt das Kosten-Nutzen-Verhältnis von SCID nicht mehr, weil die Mitgliedorte, hauptsächlich deren Infrastrukturen zu unterschiedlich seien. Es sei Pflicht der ST, die Interessen der Kongress-Orte, nicht nur der SCID-Mitglieder, zu vertreten, wofür ihr ein Leistungslohn zustehe, sagt Gerber. Dadurch würde der Wettbewerb grösser, der aber sei letztlich wichtiger als Kooperation. Gerber war



Das Verbot wurde aufgehoben: Swiss Congress & Incentive Destinations darf weiterfahren – neu in Zürich. Foto: zvg

sich wohl bewusst, dass sein radikaler Antrag kaum Chancen haben würde. In einem Jahr will er erneut über die Bücher und dann über einen eventuellen Austritt aus SCID entscheiden.

Im Interesse der «Schweizer sechs», der im SCID vertretenen Städte, forderte der Basler Verkehrsdirektor Hans-Peter Ryhiner Informationen über die Konsequenzen der Zusammenarbeit mit ST.

Diese können zur Zeit kaum vollumfänglich abgeschätzt werden und gewisse Restrukturierungen werden sich bestimmt aufdrängen. So wurde auch die Einführung einer Kommission beschlossen, die die Aufgaben der SCID unter die Lupe nehmen und gegebenenfalls neu definieren wird.

Obwalden

## Qualität in Angebot und Service

Obwaldens neue Tourismusmanagerin, Elsie Mettler, steckt voller Tatkraft und Ideen. An der ausserordentlichen Generalversammlung des Verbandes Obwalden Tourismus gab sie auch die künftige Stossrichtung bekannt: «Qualität in Angebot und Service, die ihren Preis rechtfertigt!» In Zukunft müsse die regionale Zusammenarbeit verbessert werden, forderte Präsident Karl Vogler.

JÜRIG J. AREGGER

«Die Vision ist gleichzeitig auch ein Rückblick», sagte Elsie Mettler, Marketingleiterin/Direktorin von Obwalden Tourismus. In ihrem Referat schaute sie – ausgehend vom Jahr 2000 – auf die Marktsituation der letzten zehn Jahre zurück. «Es habe ein beträchtliches Überangebot an Betten und Restaurantplätzen bestanden. Dienstleistungsqualität und Gastfreundschaft seien vernachlässigt worden. «Einige Touristiker haben damals aber den Wechsel vom Verkäufer- und Käufermarkt noch rechtzeitig wahrgenommen und entsprechend ihre Angebote und Dienstleistungen verbessert und die Marktbearbeitung intensiviert», führte Elsie Mettler aus.

Als Gegenmassnahme seien Mitte der 90er Jahre vor allem die Kundenbedürfnisse und nicht die eigenen Wünsche und Gewohnheiten der Anbieter in den Vordergrund gerückt worden: «Die meisten Leistungsträger und Touristiker realisierten, dass sie nur durch eine enge Zusammenarbeit und koordinierte regionale sowie überregionale Werbung und durch gemeinsame Angebotsgestaltung und Verkaufsanstrengungen überhaupt eine Chance hatten, von den Kunden beachtet zu werden.»

Der Marketingplan bis 1998 von Obwalden Tourismus beinhaltet als Schwerpunkte: Klare Positionierung von Obwalden, Werbung für Image und Bekanntheitsgrad, Aufbau von Informations- und Buchungskanälen (Angebote im Internet als Fernziel), Kooperationen

mit Partnern ausserhalb des Tourismus, Promotionen in den wichtigsten Märkten, Segmentpromotionen mit Pauschalreisen-Angeboten für Bike, Snowboard, Fischen, Bahnreisen, Tagen und Bilden, Familien und Junggebliebene. Oberstes Gebot sei ein gesundes Neben-einander von Erlebnis- und Lebensraum.

«Das grösste Kapital ist damals wie heute unsere intakte Natur, die landschaftliche Schönheit und die besondere Identität von Obwalden mit ihrer bodenständigen Kultur und freundlichen Menschen, die allen Grossstadtmüden die dringend benötigte Erholung garantiert», sagte Elsie Mettler.

### Stärkung des Tourismus

Mit der Gründung des neuen Verbands ist laut Karl Vogler, Präsident Obwalden Tourismus, ein wichtiger Schritt zur

Stärkung des Obwaldner Tourismus eingeleitet worden. Es müssten aber viele weitere Massnahmen folgen. «Nur dann, wenn die Zusammenarbeit noch besser wird, wenn regional gedacht und gehandelt wird, wenn das Tourismusbewusstsein in uns allen verankert ist und wir offen gegenüber neuen Ideen und Entwicklungen im Tourismus sind, wird die Branche wieder zu einem blühenden Wirtschaftszweig», führte Karl Vogler aus.

### Neuer Name

Im August gingen die Logiernächte im Kanton Obwalden um 12,3 Prozent auf 68 972 zurück. Seit Anfang Jahr resultierte eine Abnahme von 7,7 Prozent auf 426 830 Übernachtungen, wobei der Rückgang der Schweizer sogar 10,8 Prozent betrug. Betroffen waren alle Gebiete, am wenigsten die Melchsee-Frutt mit minus 2,2 Prozent.

Nicht zuletzt um diese Entwicklung zu stoppen, wurde im Frühjahr der Tourismusverband Obwalden (TO) gegründet, eine Subregion der Marketing Organisation Zentralschweiz. Der TO wurde jetzt in Anlehnung an die Organisation Schweiz Tourismus in Obwalden Tourismus umbenannt. Gebietsmässig wird dabei das Sarneraatal abgedeckt, während Engelberg eine eigene Subregion bildet. JJA

## BLICKPUNKT STV

### Auswandern? Ja, trotz Pro und Kontra

Wieso willst du die Schweiz verlassen? Liebst du sie nicht mehr? Diese Fragen stellte mir die 7jährige Tochter eines eingetragenen Tourismusprofis bei Schweiz Tourismus. Wieso auswandern? Wieso gerade jetzt?

Von allen Seiten wird mir für meinen Mut gratuliert... Ist es mutig, die Heimat zu verlassen? Menschen, die man liebt und schätzt, zurückzulassen? Einen interessanten Job in einem Super-Team aufzugeben? Auszusteigen aus einer Branche, in welcher man von Kindheit an verwurzelt ist? Ich kann diese Fragen nur mit zwei weinenden Augen beantworten.

Für viele tue ich gerade das, was sie auch gerne täten. Aber eben, es fehlt wohl der Mut (sagen sie selber). Vielleicht lohnt sich aber auch der Mut, hier etwas zu verändern, das tun, was man gerne täte, etwas weniger Stress, etwas mehr Frei-

zeit und Zeit für die Familie, mehr Zeit zum Überlegen, weniger Feuerwehrlübungen. Das wäre besser. Für viele. Auch für unsere Branche.

Auswandern? Ja, mit lachendem Herzen. Einen Jugendtraum erfüllen. Neu anfangen in einem Land, in welchem es noch Raum gibt und wo ein Anfang auch mit beschränkten finanziellen Mitteln noch möglich ist. In ein Land, in welchem «Ausländer» noch willkommen sind, in welchem Nachbarschaftshilfe noch Bedeutung hat, wo Toleranz noch gelebt wird. In ein Land, in welchem nicht Spontaneität und Innovation durch Gesetze, Verordnungen und endlose Bürokratie erstickt werden. Braucht es dazu Mut?

Auch im Westen ist nicht alles rosarot. Arbeiten muss man auch dort. Aber mit dem Gefühl der Freiheit, des Nicht-Eingegengenseins. Eben anders als mitten in

Europa, in einem Land, das die Grenzen (auf der Karte und im Kopf) immer mehr schliesst. Sich einengt, noch mehr als dies auf Grund der Topographie schon der Fall ist.

Meine Wurzeln werden immer im Berner Oberland sein. Aber meine Heimat ist dort, wo ich mich wohlfühle, frei fühle, von toleranten Menschen umgeben bin, Menschen eben, die sich nicht aufregen, wenn mein Briefkasten rosa angemalt ist oder die Felgen meines Autos 3(!) Millimeter zu breit sind (ich habe die Felgen entsorgt und die Busse bezahlt). Ein Traum? Während dem langen (und bangen...) Warten auf das OK zum Einreisen war Zeit genug, Pro und Kontra abzuwägen. Ich habe meine Entscheidung gefällt. Freunde wissen es: Mit zwei weinenden Augen und einem lachenden Herzen.

Elisabeth Kaufmann, Schweizer Tourismus-Verband

Frauen im Tourismus

### Branchenfrauen organisieren sich

Mit Kaderfrauen in Schweizer Tourismus-Vereinen (KST) organisierten sich vor einem Jahr die Branchenfrauen des Schweizer Incoming Tourismus. Nun wird mit Frauen im Tourismus (FIT) Anfang 1996 ein weiterer Verein für Branchenfrauen gegründet, der auch Damen aus dem Bereich Outgoing offensteht und deshalb als Dachverband verstanden wird. Nach dem erfolgreichen 1. FIT-Symposium vom Februar haben sich rund 100 Teilnehmerinnen spontan für diesen Verein ausgesprochen. So hat sich ein interimistischer Vorstand geformt. Ingrid Cavegn, Agentenbetreuerin von SSR Reisen, und Jeannette Hafner vom gleichnamigen Reisebüro für die Organisation von Spezialreisen in Zürich, bekleiden gemeinsam das Präsidium. Dem Vorstand gehören weiter an: Daniela Balmelli, Marketing Manager Hotel Schweizerhof, Zürich; Cornelia Berger, Product Development an Purchasing Manager von Railtour Suisse, Bern; Elvira Kugler-Berner Project Manager MCI Destination Management AG, Zürich; Maria Mandingorra, Abteilungsleiterin Städtereisen SSR Reisen; Fabienne Schwyder, Kurdirektorin Zuoz; Mirjam Van Zweden, Marketing und Verkauf Lufthansa, Zürich. Das FIT-Programm umfasst Aktivitäten im Bereich Bildung, Erfahrungsaustausch, Aufbau eines Frauennetzes, Nachwuchsförderung. SJ

Auskunft und Anmeldungen: FIT Frauen im Tourismus, Eschenweg 5, 8057 Zürich, Fax 01 312 38 50.

## SWISSORAMA

### Arosas Humor-Festival in TV-Gala.

Das bereits zur Tradition gewordene Arosar Humor-Festival dauert statt fünf neu acht Tage vom 9. bis am 16. Dezember. Das diesjährige Programm ist gemäss Kur- und Festivaldirektor Florenz Schaffner noch internationaler ausgerichtet, bringt sogar Komiker aus Übersee und präsentiert zudem verschiedene Premieren. Das Schweizer Fernsehen wird voraussichtlich eine öffentliche Gala-Vorstellung mit einer Palette von Kurzauftritten aufzeichnen. Nach dem letztjährigen Grosserfolg ist das Festivalino, bei dem bisher weniger bekannte Humoristinnen und Humoristen um den Gewinn der «Geforenen Zeltbacher» spielten, erneut im Programm. SR

### Gastgeber des Eidgenössische Turnfest 1996 ist Bern.

Die Organisatoren erwarten rund 70 000 Aktive und 200 000 Zuschauer für Bern 96. Für die Gäste stehen 26 000 Betten in Gruppenunterkünften und 3000 Betten in Hotels bereit. Die Bern-96-Festkarten werden den Teilnehmerinnen und Teilnehmern dank dem integrierten SBB-Generalabonnement (21. bis 30. Juni 96) Vereinsreisen und Ausflüge ermöglichen. Die Festkarte Typ D für 70 Franken kann von jedermann beim Organisationskomitee erworben und genutzt werden. Ab 1. Mai 1996 ist diese Festkarte für 90 Franken an allen SBB-Schaltern erhältlich. SR

REKLAME



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

**FIDELIO**  
Frontoffice  
vom Hotelspezialisten

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

Vierwaldstättersee

### «Europa» fährt wieder

Die Schiffahrtsgesellschaft Vierwaldstättersee (SGV) hat ihr am 20. Februar 1993 fast vollständig ausgebranntes Motorschiff «Europa» wieder in Betrieb genommen. Die Brandsache hat nie eruiert werden können, dafür haben sich die Versicherungen grosszügig gezeigt, wie SGV-Direktor Hans Meiner berichten konnte. Für 4,6 Millionen Franken ist nun ein hochmodernes Schiff entstanden, das nicht nur 1100 Passagiere aufnehmen kann und damit der Grösse des SGV-Flaggschiffs DS «Stadt Luzern» entspricht, sondern auch alle Voraussetzungen für ein «Kongressschiff» erfüllt. Es weist nicht nur genügend witterungsgeschützte Innenräume, sondern auch die für Seminare nötige Infrastruktur auf. Dank des herrlichen Oktobers haben die SGV-Frequenzen per 21. Oktober bei etwa 2.2 Millionen Passagiere gelegen. Das entspricht einem Minus von nur 4,4 Prozent gegenüber der Vergleichsperiode des Vorjahres. KB

Diskussion «Klima & Tourismus»

# Klimaschock für den Winter-Tourismus

«Uns wird der Schneeteppich unter den Füßen weggezogen», fasste Eurotrek-Geschäftsführer Ruedi Jaisli die Diskussion um Klimaerwärmung auf den alpinen Wintertourismus zusammen. Klaus Lukas, scheidender Chef der Österreich Werbung, versuchte, der neuen Situation auch Positives abzugewinnen: Die Alpen und ihre Seenwelt würden in Zukunft Vorteile gegenüber der brütenden Hitze im Mittelmeerbereich bieten können.

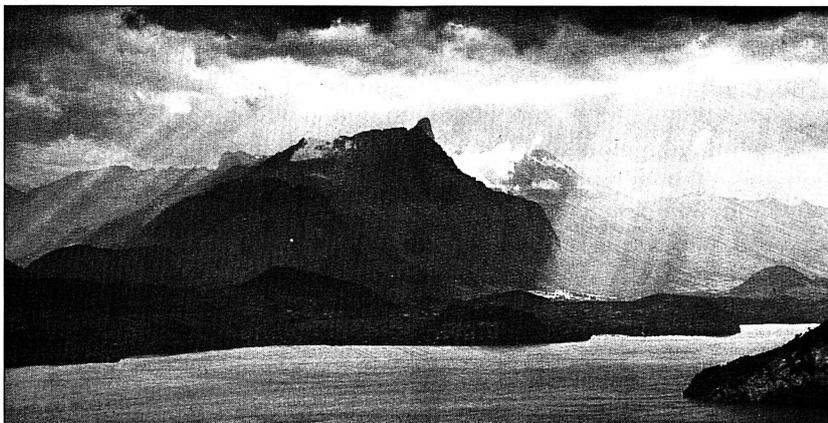
FRED FETTNER, INNSBRUCK

Das fachlich kompetent bestückte Podium einer von der Salzburger Land Tourismus Gesellschaft (SLTG) in Bad Hofgastein organisierten Tagung liess keinen Zweifel daran, dass die Klimaveränderung eine wissenschaftliche Tatsache ist. Der deutsche Klimaexperte und Gestalter des «ökologischen Marschallplans», Franz Alt, sieht dramatisch einen «3. Weltkrieg voraus, Mensch gegen Natur, der mehr Todesopfer fordern wird, als die beiden bisherigen Weltkriege zusammen».

Während Alt den nicht in erwarteter Stärke versammelten Tourismusdirektoren und Hoteliers eindringlich die zu erwartende Entwicklung vor Augen führte («Wäre weltweit die Autodichte so wie bei uns, hätten wir in 8 Jahren keine Luft mehr zum Atmen»), sorgte der deutsche Physiker Christoph Krupp für den klimatologischen Hintergrund. An Krupps Meteorologischem Institut der Universität Hamburg beschäftigen sich 250 Forscher mit der Erstellung eines grossräumigen Klimamodells. Dieses Modell lieferte auch die Basis für die Diskussionen des Weltklimagipfels, wobei der Raster mit 500 Quadratkilometern noch zu grob sei und Aussagen über die Alpen vorsichtig gehandhabt werden müssen. «Wir wissen viel, aber auch 10 Prozent Spekulation sind notwendig. Die Wissenschaft ist sich aber einig über den kausalen Zusammenhang zwischen Energieverbrauch und Klimaänderung.»

**Beschwichtiger widerlegt**

Seit Beginn der industriellen Revolution um etwa 1750 seien die Ozonwerte von



Eindrückliches Wetter über dem Thunersee: Die Klimaveränderung bringt – touristisch gesehen – den Alpenländern Vorteile gegenüber der Sommerhitze am Mittelmeer.  
Foto: Marcus Gyger

280 ppm auf 350 ppm gestiegen. Das Klimamodell leitet daraus einen Temperaturanstieg von 1,5 bis 4,5 Grad in den nächsten 100 Jahren ab. Zum Vergleich: In der Eiszeit war es insgesamt nur 5 Grad kälter als heute. Und seit 15 Jahren stimmen die Entwicklungsprognosen der Forscher mit der Temperaturentwicklung in der Realität überein. «Die Erwärmung ist nicht im Rahmen der natürlichen Variabilität», betonte Krupp und widerlegte damit eines der am häufigsten zu hörenden Beschwichtigungsargumente.

**Noch kürzere Wintersaison**

Globale Tendenzen sind zwar nicht eins zu eins auf kleinräumigere Regionen umsetzbar. Aber auch im regionalen Massstab konnte Klimaforscher Krupp Fakten präsentieren, die die Touristiker aus den Wintersport-Gebieten ernsthaft zu beunruhigen vermöchten. In den Alpen ist vor allem die Nachttemperatur in den letzten Jahren stark angestiegen. Und ein Grad Temperaturerhöhung steht für einen Gletscherrückzug von rund 170 Metern sowie natürlich auch für eine wesentlich kürzere Schneedecken-Dauer. Auf 1000 Metern über Meer währt sie schon jetzt nurmehr 90 Tage, auf 1400 Metern 110 Tage, auf 1600 Metern 125 Tage. Mit der Temperaturerhöhung ein-

her gehen eine geringere Speicherkapazität der Gletscher und – möglicherweise – vermehrte Starkniederschläge im Sommer.

**Zu warm für Kunstschnee**

Die Reaktion der Touristiker war unterschiedlich. «Der einseitig ausgerichtete Skiläufergast wird nicht mehr anzusprechen sein», vermerkte Jaisli. Andere, darunter Lukas und verschiedene Seilbahnunternehmer, sprachen der mechanischen Beschneidung das Wort. Zur Sicherung eines wesentlichen Teils des österreichischen Devisenaufkommens sei Kunstschnee, sofern nur aus Wasser und Luft hergestellt, unverzichtbar. Wenn die Temperaturen in Zukunft immer häufiger über der Nullgradgrenze bleiben werden, dann sei es allerdings auch mit dem Kunstschnee vorbei respektive der Wasser- und Energieaufwand für die dauernde Nachproduktion des wegschmelzenden Schnees werde zu gross.

Der Salzburger Landeshauptmann-Stellvertreter Arno Gasteiger plädierte für Kunstseilbahnen und Höhenloipen als Alternativen. Insgesamt waren aber für Winterferien wenig Phantasien zu spüren, die nicht primär auf Schnee oder Eis ausgerichtet sind. Für Jaislis Alternatividee «Indoorgolf» gab es, da auch in

Tokio spielbar, wenig Zustimmung. Die Flucht in virtuelle Welten wäre der Anfang vom Ende des Alpentourismus, so das Gegenargument.

**Emmissionsfreier Urlaub**

Leichter – und sinnvoller – als die Ideenfindung für den Fall schneefreier Winter, war es, Vorschläge des Tourismus zur Verhinderung dieses schlimmstmöglichen Falls einzubringen. SLTG-Boss Martin Uitz sprach vom «missionsfreien» Urlaub, der anzustreben sei. Dazu gehöre die Förderung der Bahn, wie sie beispielsweise im Gasteinertal, in verschiedenen Regionen der Schweiz und von Eurotrek betrieben werde, aber auch die vermehrte Nutzung von Biomasse-Fernwärme, wobei Salzburg mit 14 Werken international führend sei. Eine – durchaus auch den Tourismus treffende – Energiesteuer wurde an der Tagung einstimmig begrüsst, ja sogar nachhaltig gefordert: Es sei ökologisch unsinnig und damit letztendlich für den Tourismus bedrohlich, dass Flugtreibstoff nicht mit einer Mineralölsteuer belegt werde, wie dies beim Benzin für Autos der Fall sei. Klimaforscher Krupp stellt klar: «Unter Klimaschützern ist das Jetten auf die Malediven unverantwortlich. Es führt dazu, dass die Malediven irgendwann nicht mehr da sein werden.»

Frankreich

## Boom für Kuoni France

Trotz allgemein schlechter Geschäftslage (-3%) meldet Kuoni Frankreich für 1995 gute Ergebnisse. laut der Wirtschaftszeitung «Les Echos» konnten die Schweizer im ersten Semester ein Ansteigen der Passagiere um 29 Prozent registrieren. Den Umsatz hofft Frankreichs Kuoni-Chef Jean-Paul Veslot bis zum Ende des Jahres von 864 Millionen auf 933 Millionen FF zu steigern (+8%), bei gleichbleibendem Gewinn (25 Mio. FF). Diese Gewinnstagnation erklärt sich aus der Tatsache, dass vor allem Reisen der mittleren Preisklasse vermehrt abgesetzt wurden und daher der Durchschnittspreis pro Reise weiter von 14 500 auf 12 700 FF gesunken ist. Dennoch scheint sich die Politik «weg vom Image des Luxusreiseveranstalters» auszuhalten. Um in Zukunft eine noch breitere Palette anbieten zu können, will man in den kommenden Monaten französische Veranstalter aufkaufen, deren Umsatz zwischen 60 und 250 Millionen FF liegt und die komplementäre Programme anbieten. Gesucht werden sowohl neue Zielgebiete, als auch neue Segmente. HAS

## PANORAMA

**Amerikaner reisen wie nie zuvor:** Die Amerikaner machen 1995 nicht nur mehr Urlaub als je zuvor. Sie greifen für Ferien auch tiefer in die Tasche. «Wir rechnen mit 230 Millionen Reisen in diesem Jahr», kommentiert William S. Norman von der Travel Industry Association of America (TIA) eine im Sommer erschienene Studie. Im Durchschnitt geben die Amerikaner in diesem Jahr für ihre Haupturlaubsreise demnach umgerechnet rund 1249 Franken aus, 9 Prozent mehr als im Vorjahr. Vier von fünf benutzen für ihre Reise das Auto, 16 Prozent fliegen in die Ferien. id

**13 400 neue Flugzeuge in 20 Jahren.** Fluggesellschaften kaufen weltweit in den kommenden 20 Jahren rund 13 400 neue Flugzeuge mit je über 70 Sitzplätzen. Dafür geben sie rund 1,16 Billionen Franken aus. Die Bestellungen wurden nötig, weil 80 Prozent der 7300 Passagierjets, die derzeit weltweit in Betrieb sind, wegen steigender Reparaturkosten ersetzt werden müssen. Andererseits vereinfacht sich – wie eine Marktanalyse des Flugzeugherstellers Airbus Industrie weiter zeigt – das Passagieraufkommen bis zum Jahr 2014. Insgesamt fliegen dann 15 000 Jets in den Diensten der 214 grössten Airlines, nicht berücksichtigt wurden in der Studie die Gesellschafter in der früheren Sowjetunion. id

**Fluggäste für Rauchverbot im Jet.** Mehr als zwei Drittel aller Geschäftsreisenden befürworten ein generelles Rauchverbot an Bord von Flugzeugen. Dies ist das Ergebnis einer Umfrage der International Air Transport Association (IATA) unter 1023 Vielfliegern. Dort, wo bereits ein Rauchverbot herrscht, ist der Wunsch nach Flügen ohne «blauen Dunst» besonders gross: 78 Prozent der Nordamerikaner – in Kanada und den Vereinigten Staaten darf seit 1994 auf Flügen unter sechs Stunden nicht geraucht werden – sind für ein Rauchverbot. Dagegen sprechen sich nur 60 Prozent der europäischen Geschäftsleute dafür aus, das Rauchen an Bord der Jets zu untersagen. id

## LESEBAR

### Blick in die Bündner Ferienwerkstatt



Marco Hartmann, Direktor Schweiz Tourismus fasst in dem Reader «Blick in die Bündner Ferienwerkstatt» Erfahrungen aus seiner Bündner Zeit zusammen. Themen sind das touristische Marketing, Tourismuspolitik und Interessenvertretung, Kooperation, Organisation, Finanzierung im Tourismus. Leitbilder und Konzepte etc. Ebenfalls thematisiert werden die Entwicklung zur Qualität auf der Angebotsseite und Herausforderungen der Zukunft. id

Marco Hartmann: Blick in die Bündner Ferienwerkstatt. In: Bündner Beiträge zum Tourismusmanagement. Verlag Rüegger, 1995. 49 Franken.

Markt Italien

## Die Schweiz kämpft mit Rückgang

Der italienische Tourismus in Richtung Schweiz ist rückläufig. Der zu starke Schweizer Franken hält die Kaufkraft mit mittlerer bis schwacher Kaufkraft fern. Einzelne Orte und Hotels geben diesem Trend Gegensteuer, wie am ST-Winterworkshop vom 11. Oktober in Mailand deutlich wurde.

ORNELLA GIOLA

Nicht nur im Winter 1994/95, sondern auch im vergangenen Sommer war es um den Tourismus von Italien in die Schweiz nicht zum Besten bestellt. Das belegen die Statistiken deutlich und das wurde auch am Workshops von Schweiz Tourismus zum Winterauftakt, der am 11. Oktober in Mailand stattfand, klar ersichtlich.

**Extrapreise für Italiener**

Die Vertreter von Verkehrsvereinen, Hotels und Hotelketten konnten ihre Ratlosigkeit und Ohnmacht gegenüber der unerfreulichen Lage nicht verbergen. Einige von ihnen machten jedoch klar, dass sie gewillt sind, dagegen anzukämpfen. So erklärten die Vertreter der Zentralschweiz, die Preise für den italienischen Markt gesenkt zu haben. In einigen Bündner Orten ist man sich des psychologischen Drucks, der ein Preis in Schweizer Franken auf den italienischen Gast ausübt, bewusst geworden. Unter anderem hat sich bei-

spielsweise Pontresina endlich entschieden, Pauschalarrangements in Lire-Preisen anzubieten. Bei den Sunstar-Hotels war zu erfahren, dass die Italiener in Hotels tieferer Kategorien übernachten. Wenn sie früher ein 4-Stern-Hotel gewählt hatten, genügt ihnen heute ein 3-Stern-Haus. Um den Übernachtungen aus Italien wieder Auftrieb zu geben, hat Sunstar nun spezielle Pauschalangebote ausgearbeitet, die für jede siebte eine Gratisübernachtung vorsehen. Ermässigungen von 20 Prozent auf den offiziellen Preisen bietet das Hotel Crystal in St. Moritz an. Die Engadiner Metropole dürfte vermutlich am meisten unter dem Wegbleiben der Italiener leiden. Ausserdem offeriert das Hotel den italienischen Gästen einen Gratiskaffee nach den Mahlzeiten (Kostenpunkt in der Schweiz Fr. 3.-; dafür bekommt man in Italien 3 Tassen Kaffee).

**Die richtigen Märkte?**

Trotzdem bleibt offen, ob diese individuellen Initiativen tatsächlich ausreichen: Sind die Verantwortlichen für die Promotion der touristischen Schweiz am italienischen Markt auch wirklich interessiert? Bis jetzt sind angesichts der offensichtlichen Krise die Anstrengungen auf Bundesebene (und nicht einzelner Orte) spärlich und jedenfalls wenig ersichtlich geblieben. Vielleicht schätzt Schweiz Tourismus Märkte wie die fernöstlichen als appetitlicher ein. Destinationen vor der Haustür, die in guten wie in schlechten Zeiten einen fast natürlichen Markt darstellen, zu unterschätzen, dürfte jedoch die falsche Politik sein.

World Travel Market 1995

## Schweizer ITB-Beiz jetzt in London

Im November schaut die Reise-welt nach London. Von Montag 13. bis Donnerstag 16. November findet dort der World Travel Mart 1995 (WTM) statt. Angemeldet sind über 4000 Aussteller. Schweiz Tourismus wartet mit dem neuen Standkonzept auf und richtet erstmals die ITB-«Beiz» in London ein.

SAM JUNKER

Die vier Tage des World Travel Market seien jetzt als die vier wichtigsten Geschäftstage im Kalender der internationalen Reiseindustrie anerkannt, schreiben die Organisatoren. Das Volumen der am WTM getätigten Geschäfte habe im letzten Jahr an die 170 Millionen US-Dollar betragen. In der Tat gibt ein Grossteil der Reise-Manager dem WTM vor der ITB, die im März in Berlin stattfindet, den Vorzug. Sei es, weil die Londoner Messe kleiner und dadurch übersichtlicher ist, oder weil ihre Durchführung im November, kurz vor der Fertigstellung der Programme für den kommenden Sommer, den Einkäufern entgegenkommt.

**Neues Schweizer Standkonzept**

Seit Jahren ist Schweiz Tourismus (ST) am WTM prominent vertreten. An die 50 Anbieter – Verkehrsvereine, Hotels, Bahnen, Incoming-Operatoren – mit rund 70 Vertretern sind bei ST zur Teilnahme angemeldet. Andere Anbieter legen keinen Wert auf einen Standplatz und ziehen es vor, wichtige Messe-Kontakte selber zu

suchen. Dazu kommen eine ganze Reihe von Einkäufern der Schweizer Reiseveranstalter, die nicht an der Schweiz als Reisebestimmung interessiert sind. ST wendet das von der ITB 1995 bereits bekannte neue Standkonzept mit Werbe-säulen und Arbeitstischen an. Ganz neu jedoch ist, dass als Kernstück des Standes die Schweizer «Beiz» nun auch am WTM eingerichtet wird. Dass sie auch in London wichtiger Treffpunkt sein wird, steht ausser Frage.

**Ein «grüner» Touch**

Den diesjährigen WTM stellen die Organisatoren unter das Motto Aktiv- und Erlebnisreisen. Die Anbieter spezifischer Angebote werden in einem separaten Katalog aufgeführt werden, um Interessen bei der Suche behilflich zu sein. Der Messe-Montag ist Meridian Day. Mitglieder des Meridian Club, Chef-einkäufer, können im Voraus Meetings mit Ausstellern vereinbaren. Die offizielle Eröffnung erfolgt am Dienstag, 14. November, der den Business- und Incentive-Reisen gewidmet ist. In Zusammenarbeit mit ITMA (Incentive Travel & Meetings Association) und dem GB & Ireland Chapter der SITE (Society of Incentive Travel Executives) findet ein entsprechendes Seminar statt. Neu setzt der WTM auch auf mehr Rück-sicht auf die Umwelt. Der Mittwoch gilt denn auch als Umwelt-Tag. Green Globe, das Umweltschutz-Programm des World Travel and Tourism Council (WTTTC) gibt Auskunft darüber, wie mit einfachen und realistischen Mitteln auch im Tourismus zur Umwelt Sorge getragen werden kann.

Hotel-Reservierungssysteme/TTW

## Aus dem Hotel wird ein Reisebüro

Sabre und Traviswiss/Galileo benutzen in der Schweiz bald dasselbe Kommunikationsnetz von Swissair/Sita. Ausserdem war am TTW erstmals der Gedanke akzeptabel, dass das Hotel als touristisches Verkaufsbüro zu akzeptieren sei. In Montreux war, was die Automatisierung der Hotellerie betrifft, dieses Jahr einiges zu erfahren.

CHRIS ULRICH

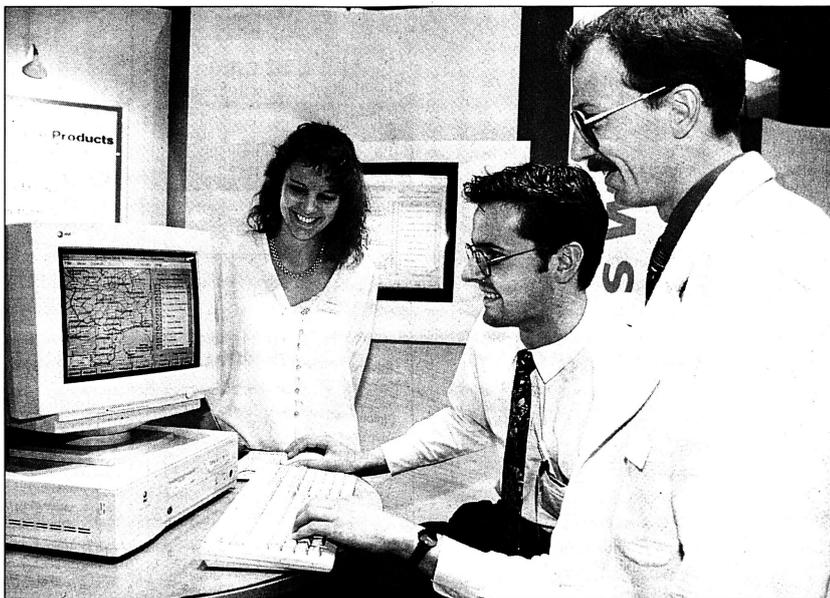
Der diesjährige Travel Trade Workshop (TTW) in Montreux war in jeder Hinsicht ein Gewinn. Zum ersten gab es weniger Besucher vom Typ «Gesehen werden», und zum zweiten war die Hallenlegung sehr geschickt gewählt worden.

### Spezieller Techniksektor

In einem speziellen «technischen» Sektor waren alle elektronischen Buchungssysteme der vier «schweizerischen» Computer-Reservierungssysteme (CRS) respektive deren nationalen Vertretungen aneinander gereiht. Daneben – oder zum Teil auch in den Ständen der CRS – wurden die Produkte der CRS-Partner vorgestellt. Dass in dieser Hinsicht echte Partnerschaft demonstriert wurde, war für jeden Besucher spürbar. Von dieser Zusammenarbeit profitiert auch der einzelne Reisebüromitarbeiter, der letztlich ja die Hotelbuchungen tätigt. Die Auswahl an Zusatzprodukten ist bedeutend gewachsen. Und, man höre, Preise seien neuerdings sehr frei zu diskutieren!

### RoomMaster mit Neuheiten

Was hat sich in den CRS und in den einzelnen Hotelssystemen geändert und wie kann das die Automatisierung der Hotelindustrie in der Schweiz beeinflussen? Daneben interessierte beim Besuch der Automationsstände am TTW aber auch die Frage, wie weit die neueste Entwicklung in der Telekommunikation schon ihre Spuren hinterlassen hat. Bei den Hotelprodukten konnte vor allem der «RoomMaster» von Galileo mit einer Neuheit aufwarten. Mit gut gestalteten Stadt- und Strassenplänen kann heute ein Hotel im Galileo System mit einfachen Mitteln angeklickt und ausgewählt werden. Dem Windows-verwöhnten Benutzer ist diese anwenderfreundliche Applikation natürlich viel sympathischer als die alten Prozedere.



Hinter den üblichen Automationskulissen war am diesjährigen Travel Trade Workshop in Montreux viel Neues über Hotelautomation und Incoming zu erfahren. Foto: TTW

Unverändert ist aber nach wie vor die Tatsache, dass einzelne Hotels nur geringe Chancen haben, bei einem CRS aufgenommen zu werden. Für das entsprechende CRS erscheint der Aufwand immer noch zu gross, für einzelne Hotels jedesmal eine massgeschneiderte Computer-Computer-Verbindung herzustellen. Bei den grossen Ketten hat sich mittlerweile ein De-facto-Standard gebildet, um dieses Problem zu lösen. In den Applikationen kann im weiteren der Trend zu «corporate rates» festgestellt werden. Grosse Reisebüroketten oder die Geschäftsreisebüros von multinationalen Firmen kennen auch via die CRS ihre privaten Abmachungen mit den Hotels.

### Sabre im Sita-Netz

Die grösste Änderung fand allerdings in zwei Bereichen statt, die überhaupt nicht offenkundig waren und die auf den ersten Blick auch nicht spektakulär scheinen. Erstens hat eine in der Hotellerie schon oft erhobene Forderung

erstaunliche Spuren hinterlassen und zweitens geschehen Dinge, die noch vor einem Jahr undenkbar gewesen wären. Beide werden in der Zukunft die Hotellerie und den Incoming-Tourismus nachhaltig prägen. Zum zweiten Punkt zuerst: Sabre hat sein Schweizer Netz dem Konsortium Swissair/Sita übertragen. Bis Ende 95 sollten 300 Sabre Klienten über dieses Netz angeschlossen sein. Der grosse Clou der Sache ist, dass dieses Netz bereits von Traviswiss benutzt wird!

### Schweizer Tourismusnetz

Traviswiss, die Nummer eins und Sabre, die Nummer zwei des Marktes, brauchen also jetzt das gleiche Netz. Es braucht nun wenig Phantasie, sich vorzustellen, dass dieses Netz bald einmal als Rückgrat eines schweizerischen Tourismusnetzes gebraucht werden könnte! Andererseits kann natürlich auch ein Reisebüro in Zukunft viel einfacher das CRS

wechsellern, oder was noch mehr Sinn macht, sich gleich mit zwei oder mehreren CRS zusammen tun.

### Hotelier im Mittelpunkt

Die zweite Neuerung findet zur Zeit erst in den Köpfen einiger Touristiker und CRSler statt, hat aber mit dem vorhergehenden Punkt sehr viel zu tun. Unabhängig davon, ob ein Hotel nun in einem CRS vertreten ist oder nicht, scheint der Gedanke, dass das Hotel als zusätzliches touristisches Verkaufsbüro zu gebrauchen wäre, plötzlich akzeptiert zu werden. Der immer wieder gemachte Hinweis, dass der Hotelier als touristischer Leistungsträger nicht am Ende der Reise seines Kunden stehe, sondern sich genau im Zentrum befinde, hat offensichtlich erste Aha-Erlebnisse ausgelöst. In den kommenden Monaten wird sich weisen, wie schnell die National Distribution Centers und -Companies diese «Messages» verarbeitet haben werden.

Mitarbeit: Alexander P. Künzle

Ausländerregelung

## Vorerst alles beim alten

Zu gross war die Kritik in der Vernehmlassung zur neuen Ausländerregelung 1995/96. Der Bundesrat musste das geplante Euro-Kurzaufenthalterstatut fallenlassen.

Das Saisonierstatut wird vorerst nicht durch das Euro-Kurzaufenthalterstatut ersetzt. Wie eine Recherche der *hotel + tourismus revue* ergeben hatte, musste der Bundesrat letzte Woche die geplante Einführung der neuen Ausländerregelung per 1. November fallenlassen (siehe *htr* Nr. 43 vom 26.10.). Im Vernehmlassungsverfahren kritisierte die Hotellerie sowohl die Benachteiligung der Berggebiete als auch die Beibehaltung des Umwandlungsanspruchs in Jahresbewilligungen. Die Gewerkschaften kritisierten, die Nachteile beim Familiennachzug blieben weiter bestehen. Der Bundesrat will nun erst einmal die Ergebnisse der bilateralen Verhandlungen mit der EU abwarten.

### Schutz von Go-go-Girls

Verschärft wurden die Zulassungsbestimmungen für «Cabaret-Tänzerinnen», die in zunehmenden Zahlen aus Mittel- und Osteuropa kommend, ohne genügenden Schutz häufig ausgebeutet und in die Prostitution getrieben würden. Künftig müssen ausländische «Tänzerinnen» mindestens 20 Jahre alt sein und für die ersten drei Monate einen gültigen Arbeitsvertrag vorweisen können. Die kantonalen Behörden sollen weiter einen verbindlichen Mindestlohn festlegen. Die Kantone müssen zudem für Betriebe mit ausländischen «Tänzerinnen» Höchstzahlen bestimmen.

### Abbau von Ex-Jugoslawen

Weiter fixierte der Bundesrat auch die Höchstzahlen der Aufenthaltsbewilligungen. Die Kontingente mit 17 000 erstmaligen Jahresbewilligungen bleiben unverändert (Kantone 12 000, Bund 5000). Saisonbewilligungen werden angesichts der momentanen Arbeitsmarktlage wie vorgesehen nur teilweise freigegeben: 104 000 für die Kantone, 9000 für den Bund. Die Höchstzahlen für Kurzaufenthalter blieben unverändert (11 000 Kantone, 7000 Bund).

Die letztes Jahr beschlossene und bis heute umstrittene Übergangsregelung für Mitarbeiter aus dem ehemaligen Jugoslawien bestätigte der Bundesrat. Alle Saisoniers, die nicht aus den traditionellen Rekrutierungsländern stammen, und während der Kontingentsperiode 94/95 Saisonbewilligungen ohne Erfüllung des Umwandlungsanspruchs erhalten haben, können nun für 1995/96 ein letztes Mal eine Saisonbewilligung erhalten. Diese sind gültig bis 31. Dezember 1996. Die Eidgenössische Ausländerkommission (EKA) hatte schon vorher angekündigt, sich für eine humane Härtefallregelung einzusetzen. Die EKA verlangt eine Regelung zu Lasten des Biga-Kontingents oder die kontingentsfreie Umwandlung. Es werde befürchtet, dass sonst die Asylbegehren ansteigen könnten. *VV/sda*.

## HOT-TELL

St. Moritzer Dreier-Hotelgemeinschaft hat sich neu formiert: Dem St. Moritzer «Drei Hotels – ein Ziel» ist neu das «Posthotel» beigetreten. Dafür schied das «San Gian» aus. Es bleiben das «Europa» und das «Kurhaus». Die drei Häuser betreiben «Dine-Arounds», einen Oldtimer-Bus und Pakete, wie zum Beispiel Wellness. Für diesen Winter sind auch Rundum-Programme von Fussreflex bis zum Aromabad vorgesehen. *JJA*

Hotel Tivoli Luzern: Curling- und Eisstock-Eldorado. Der Luzerner Immobilienkaufmann Franz Glanzmann, dessen Camai AG am 1. Oktober von der Rappi AG des früheren Grossmetzgers Lukas Kunz das «Heidi»-Hotel Tivoli in Luzern zurückgekauft hat (siehe *htr* Nr. 41 vom 12.10.95), läuft den Schleier über seine Zukunftspläne. Der «Luzerner Zeitung» verriet Glanzmann, dass das 5000 Quadratmeter grosse Areal auf der Seeseite des ehemaligen Tophotels besser genutzt werden soll. Zumindest einen Teil der heutigen Tennisanlage soll im Winter als Eisfeld genutzt werden. Dabei denkt der Hotelbesitzer an ein Curling- und Eisstock-Eldorado mit grösseren internationalen Turnieren. Zudem wird das kleine Garten-Restaurant mit seiner einzigartigen Lage mit Sicht über den Vierwaldstättersee ausgebaut. Im Hotel will Glanzmann, dem auch das Luzerner «Gütsch» gehört, die Bar aufpeppen. Möglich sei auch die Einrichtung einer Disco. Noch bedeckt gibt er sich über seine Pläne bei der Restauration. Geplant sei etwas Neues, was es in Luzern bisher noch nicht gebe. *JJA*

Hotelaufenthalte September

## Negativentwicklung setzt sich fort

Die seit Anfang Jahr zu beobachtende negative Entwicklung der Logiernächte in der Schweizer Hotellerie setzte sich auch im September 1995 fort.

Gemäss Bundesamt für Statistik (BFS) lag die Zahl der Hotelaufenthalte mit 3,06 Mio. um 252 000 oder um 7,6% unter dem entsprechenden Vorjahresab-

schluss. Das diesjährige September-Ergebnis entspricht dem tiefsten Stand seit 1978 und liegt um 14% unter dem September-Mittel der vorangegangenen fünf Jahre beziehungsweise um 15% unter demjenigen der Jahre 1985/94. Die nicht geraden optimalen Witterungsverhältnisse, der starke Schweizer Franken sowie das durch die flau Konjunktur verursachte zurückhaltende Konsumverhalten dürften mit zu diesem

starken Rückgang geführt haben. Die inländische Nachfrage verminderte sich auf 1,27 Mio. Einheiten (-94 000/-6,9%), während die ausländische Logiernächtezahl auf 1,79 Mio. zurückging (-158 000/-8,1%). Die Nachfrage aus dem Ausland wurde hauptsächlich durch die negative Entwicklung aus den europäischen Gästeherkunftsländern bestimmt (-136 000/-9,9%). Knapp vier Zehntel des europäischen Logiernächterückgangs wurden allein durch das Ausbleiben der bundesdeutschen Gäste (-53 000/-7,4%) verursacht, während rund ein Viertel der Abnahme auf die Kundschaft aus dem Vereinigten Königreich (-33 000/-20%) entfiel. Der Rückgang aus Übersee (-17 000/-7,4%) markant zurückging. Vom Januar bis September 1995 zählte die Schweizer Hotellerie gemäss BFS 25,88 Mio. Übernachtungen, 1,89 Mio. oder 6,8% weniger als in der Parallelperiode 1994. Dabei schwächte sich die inländische Nachfrage um rund 600 000 (-5,4%) auf 10,38 Millionen und diejenige aus dem Ausland um 1,3 Mio. (-7,7%) auf 15,5 Mio. Aufenthalte ab. Die Schweizer Jugendherbergen (SJH) meldeten für die Periode Januar bis September eine um acht Prozent geringere Logiernächtezahl als im Vorjahr. *BFS/vr*

HERKUNFT	Logiernächte im Hotel					
	SEPTEMBER 1995			JANUAR BIS SEPTEMBER		
	Logiernächte in 1000	Veränderungen in % Vorjahr	Mittel 85-94	Logiernächte in 1000	Veränderungen in % Vorjahr	Mittel 85-94
Insgesamt	3061	-7,6	-14,9	25878	-6,8	-9,2
Inland	1273	-6,9	-16,9	10376	-5,4	-10,2
Ausland Total	1788	-8,1	-13,4	15502	-7,7	-8,5
Deutschland	668	-7,4	-7,3	5661	-6,7	+1,5
USA	215	-7,4	-22,2	1432	-8,2	-21,0
Grossbritannien	129	-20,2	-21,1	1154	-16,6	-14,6
Frankreich	77	-11,5	-23,6	1059	-7,3	-20,4
Niederlande	66	-10,6	-17,9	706	-12,8	-5,2
Belgien	61	-0,3	+0,4	826	-5,9	+4,1
Italien	58	-18,3	-36,9	603	-24,0	-35,0
Übriges Ausland	514	-4,4	-9,9	4061	-2,5	-7,9

Allein 40 Prozent des europäischen Logiernächterückgangs verursachte das Ausbleiben der deutschen Gäste. Ein Viertel der Abnahme entfiel auf die Touristen aus Grossbritannien. *Quelle BFS*

REKLAME

### Die Kellner Selbstbedienung

HABIMAT  
155 05 30  
Gratis-Anruf  
BFS/vr

**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/ Kursort:** 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

74906/84735

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

**Jung · Neu · Kreativ**

# BAR

**FACH  
SCHULE  
THORIG**

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

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

**IST**  
Internationale Schule für ...

Tourismus - Deine Zukunft

**Höhere Fachausbildung - Kaderlehrgang**

Diplomabschluss als Tourismusfachmann "IST" / Tourismusfachfrau "IST"

Dauer: 3 Jahre, inkl. 1 Jahr Praktikum  
Dank fachgerechter Ausbildung steht Ihnen die faszinierende Tourismusbranche offen.  
Geeignet für Personen mit Mittel-/Handelschul-Abschluss oder 3-jähr. einschlägiger Berufslehre.  
Beginn: Jan. '96, Aug. '96  
Fr. 7.500.- pro Halbjahr (4x)

Verlangen Sie die Unterlagen.

Josefstrasse 59, 8005 Zürich  
Tel. 01/440 30 90, Fax 01/271 71 17

## 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: \_\_\_\_\_

An alle Vorwärtsstrebenden im Gastgewerbe:

## Machen Sie jetzt das Hotelfachschul-Diplom

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

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

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

Name \_\_\_\_\_  
Vorname \_\_\_\_\_ Alter \_\_\_\_\_  
Strasse \_\_\_\_\_  
PLZ, Ort \_\_\_\_\_ 8851

**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



### 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

**Materialdienst SHV**

Wir freuen uns, wenn Sie anrufen oder faxen.  
**Telefon 031 370 41 11, Telefax 031 370 44 44**

Wussten Sie schon

- 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?

### Sprachausbildung

Intensiv-, Ferien-, Diplommkurse für Anfänger und Fortgeschrittene

England • USA • Australien  
Neuseeland • Frankreich • Italien

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

## LIEGENSCHAFTEN

Zu vermieten evtl. zu verkaufen auf Frühjahr oder Mitte 1996

### Hotel/Restaurant Agglomeration St. Gallen

- 14 Zimmer
- 3½-Zimmer-Wohnung
- Wirtswohnung
- Grosser Parkplatz

Sind Sie ein initiatives Wirtehepaar mit kreativen Ideen? Wir stellen uns vor, dass z.B. der Mann die Küche und die Frau den Service betreut.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie bitte Ihre Unterlagen an Chiffre G 226-33611, ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach 1562, 9001 St. Gallen.

0 80379/199176

### VALAIS / CHIPPIS (Sierre)

Zu verkaufen, wunderschönes

## Hotel-Restaurant\*\*\*

(voll betriebsbereit)  
neueres Objekt, am Rhoneufer gelegen.

18 Zimmer, 28 Betten.  
Café, Brasserie, Restaurant, total 100 Plätze.  
Aufteilbare Konferenzsäle, ca. 145 Plätze.  
Originelle 4½-Zimmer-Wohnung.

Günstiger Preis; gute Existenz für Fachleute.  
Kaufinteressenten melden sich bitte unter Chiffre X 036-296448, an Publicitas, Postfach 747, 1951 Sion 1.  
P 80415/44300

Zu verkaufen in Südwestfrankreich (Dep. de l'Aude)

### Hotel/Ausbildungszentrum (mit Restaurant)

4-Stern-Standard (offiziell \*\*\*), stilvoll, nach Schweizer Normen renoviert und eingerichtet, 20 Betten, ausbaubar auf 34 Betten, Pool, Tennisplätze, ca. 5000 m² Garten und Sportterrain, Kaufoption auf weiteres Haus, Verkaufspreis Sfr. 1 100 000.- (unter Gestehungspreis), Finanzierung von Sfr. 400 000.- gesichert. Verkaufsgründe liegen nicht im Betrieb selbst.  
Anfragen unter Chiffre 80333, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.  
80333/379271

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

**Weiterbildung SHV**

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

**Hotel-Handelsschulen SHV**

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

**Schulhotels SHV**

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

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

**Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG**

- Schulzentrum Weggis 041 93 29 29

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

Die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit verkauft im Auftrag eines Dritten das

## Hotel Rigi-Bahn, Rigi-Staffel

Beim Hotel Rigi-Bahn handelt es sich um einen \*\*-Hotelbetrieb mit 40 Betten im Logementbereich und rund 300 Sitzplätzen in der Restauration. Ein Teil der Restaurationsräume ist, um einen rationellen und sparsamen Betriebsablauf zu gewährleisten, mit einer Selbstbedienungsanlage ausgestattet.

Das Hotel befindet sich an sehr gut frequentierter Lage direkt bei der Bahnstation Rigi Staffel, wo sich die Linien der Art-Rigi-Bahn und der Vitznau-Rigi-Bahn vereinen.

Wir bieten Ihnen attraktive Finanzierungsbedingungen. Kaufinteressenten melden sich bitte bei der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit, Postfach, 8039 Zürich, Telefon 01 201 08 44 (Herr B. Faulhaber).

SCH  
SGH  
SCA

10024/91356

# Busgewerbe hat wenig Lust auf Schweizer Angebote

Die zweite Auflage des «Tag des Busses» am TTW war zumindest aus der Sicht der Schweizer Carunternehmer wiederum ein voller Erfolg. Etwas weniger begeistert zeigten sich die Schweizer Hoteliers. Die Busunternehmer suchten vor allem ausländische Destinationen, während Schweizer Angebote weniger nachgefragt wurden als im Vorjahr.

URS MANZ

Die erste Ausgabe des «Tag des Busses» am TTW vom vergangenen Jahr wurde als voller Erfolg gewertet. Man durfte auf die zweite Ausgabe des von «Transit Service» und «Faircom» gemeinsam organisierten Workshops für das Schweizer Busgewerbe gespannt sein. Rund hundert Schweizer Carunternehmen suchten dieses Mal nach geeigneten Partnern un-



Weit mehr in- als ausländische Anbieter erhielten die Chance, mit Schweizer Carunternehmern in Kontakt zu treten. Fotos: Susanne Richard

ter den touristischen Leistungsträgern aus der Hotellerie, von Bahnen, Schifffahrtbetrieben oder Sehenswürdigkeiten. Ausländische Carunternehmer wurden von den Organisatoren des «Tag des Busses» dieses Jahr bewusst nicht eingeladen (siehe Kasten).

## Schweizer Hoteliers enttäuscht

Auffallend war in diesem Jahr, wie wenig Schweizer Partner das Schweizer Busgewerbe wünschte. Rund drei Viertel ihrer Wunschnpartner suchten sie nämlich im Ausland. Diese kamen denn auch in Scharen, um ihre am letzten Tag des TTW noch vorhandenen Lücken mit Bustouristen zu füllen. Grundsätzlich bewährte sich das Konzept des «Tag des Busses» erneut, wonach die Carunternehmen ihre potentiellen touristischen Partner an ihren Tischen empfangen. Auch wenn sich vor einzelnen Ständen erneut unattraktive Warteschlangen bildeten. Auf Plakaten bezeichneten sie ihre Wunschnpartner.

Die von uns befragten Schweizer Hoteliers zeigten sich enttäuscht, über die Nachfrage der Schweizer Busunter-

ner. Josef Russi, Hotelier des 3-Stern-Sport Hotels La Cruna und Mitinitiant der auf das Bussegment spezialisierten

neuen Hotelkooperation «Rhein Hotels Sedrun», machte keine Abschlüsse am «Tag des Busses». «Immerhin habe ich interessante Kontakte geknüpft», erklärte Russi. Auch Eugen Gfeller, Hotelier des «Alpenhofs» in Oberwald, knüpfte in Montreux vorerst nur erste Kontakte, die er nun weiterbearbeiten müsse. Auch er vertritt mit dem «Bus-Trio Oberwald» eine erst vor kurzem gegründete, auf den Bustourismus spezialisierte Hotelkooperation von drei kleinen Hotels mit zusammen 90 Betten. Auch Ulrich Künzi, Direktor des Hotels Schweizerhof in Kandersteg fiel auf, wie wenig Angebote die Carunternehmer in der Schweiz suchten. «Ausser Zwischenhalten mit Menus oder Zvieri wurde nicht viel nachgefragt», stellte er fest.

## Problematische Beschränkung

Wirkte sich die Beschränkung auf Schweizer Carunternehmer zu Lasten der Schweizer Hoteliers aus? Viktor Ackermann von Transit Service kann diese Frage nicht verneinen. Er versteht die Enttäuschung der Schweizer Hotel-

liers. «Wahrscheinlich spielten auch hier die zumindest auch heute noch eher zu teuren Angebote der Schweizer Hotellerie mit», meint er. Obwohl es einige sehr gut auf die Bedürfnisse der Schweizer Carunternehmer abgestimmte Angebote gebe, seien die meisten Schweizer Hoteliers gegenüber diesem Gewerbe noch immer zu wenig flexibel.

Reges Interesse fanden zumindest die Hoteliers von Yverdon-les-Bains bei den Schweizer Busunternehmern. Unter der Leitung des initiativen Verkehrsdirektors von Yverdon, Michel Ruchat, nutzten sie die Gunst der Stunde. Im Inter Europe Hotel von Cully organisierten sie einen Abend für das in Montreux versammelte Schweizer Busgewerbe. Dort präsentierten sie die Vorzüge von Yverdon-les-Bains als Busdestination. Bereits hat der TTW in Montreux sein Interesse an einer weiteren Durchführung des «Tag des Busses» am TTW vom nächsten Jahr angemeldet. Ob der nächste «Tag des Busses» für Schweizer Hoteliers wieder attraktiver gestaltet wird, ist zur Zeit noch nicht bekannt.

## Ausländische Wunschdestinationen

Als Wunschdestinationen der Carunternehmer standen Italien, Frankreich, Deutschland oben auf der Prioritätenliste. Der Grundton der Carunternehmer ist überwiegend positiv. Susanne Fröhlich von Fröhlich Reisen in Zürich lobt: «Wir sind zwar nicht mit konkreten Bedürfnissen gekommen, konnten aber für den Winter 1996 aber eine Reihe guter Ideen heimmehmen.» Schweizer Angebote brauchen wir, meint Fröhlich einschränkend, vor allem für Vereinsausflüge und Tagesfahrten. Für Pia Dähler von Dähler Reisen, Abtwil, kam der Bustag gerade richtig: «Wir sind gerade am Jahresprogramm 1996. Interessant waren für uns überraschend zahlreiche italienische Anbieter aus den Regionen Sorrent und der Toscana.» Schweizer Anbieter habe es we-

nige gehabt, hingegen sei auch Südf Frankreich etwa aus Cannes mit günstigen Angeboten sehr präsent gewesen. Auch Marlis Engeloch, von Engloch Reisen aus Riggisberg lobt die guten Kontaktmöglichkeiten zu italienischen Hotels und Regionen.

Marianne Kyburz von Kunz + Maurer, Burgistein-Station, hat am Bustag Angebote aus speziellen Regionen Italiens, Frankreich und Sloweniens gefunden. Mit Sonderaktionen von Hotels oder Regionen wurde sie regelrecht bestürmt: «Interessanter als einzelne Hotels sind für uns sind jedoch Regionsvertreter, die auch besser über Veranstaltungen in ihrer Region informiert sind.» Schweizer Angebote suchte Kyburz im Zusammenhang mit Wanderferien für ältere Leute: «Auch hier waren

es vor allem einzelne Hoteliers, die uns kontaktierten, obwohl regionale Vertreter für uns fast vorteilhafter gewesen wären. Schweizer Regionsvertreter mit konkreten Angeboten wären willkommen – das scheinen halt immer noch Einzelkämpfer zu sein», glaubt Kyburz. Verschiedene Carunternehmer bedauern, dass es keine Einschreibelisten für Termine gibt. Die Anbieter würden weniger Zeit in den Warteschlangen verlieren. Mit seinem Wunsch nach einer offiziellen Pause über Mittag spricht Daniel Gast von Gast Reisen vielen Carunternehmern aus dem Herzen: «Nicht zuletzt, damit der eintägige Ausflug nach Montreux auch noch für einen gezielten Gang durch den TTW reicht, wäre eine halbstündige Pause wünschenswert», regt er an. SR

**Busunternehmen:** SAGAN VOYAGES  
**Besuchsperson:** VES PAPAN  
**PLZ/Ort:** 1110 BORGES

**Unsere Interessen:**

- ☐ Schweiz: Regionen
- ☐ Europa: Länder  
FRANKREICH, ITALIEN, DEUTSCHLAND, NIEDERLANDE, BELGIEN, SPANIEN, GRIECHENLAND, PORTUGAL, ÖSTERREICH, SCHWEDEN, NORWEGEN, DÄNOMARK, POLLEN, SLOWAKEI, ESTLAND, LITAUEN, LETTLAND, LUXEMBURG
- ☐ Reisearten, Führer, Schifffahrtsgesellschaften
- ☐ Sonderaktionen  
EXPEDITIONEN, FAHRTEN, TAGESFAHRTEN
- ☐ Wunschdestinationen/Overseas  
JAPANESE, PACIFIC, OZEANISCH
- ☐ Wir verbindet unsere Cars mit Chauffeur auch Tager, Wochen- und Saisonreisen

**WINDROSE** **SSG**

Effizienzsteigernd: Die Carunternehmer konnten auf ihre Wunschdestinationen hinweisen.

## 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 Netzele (AN),  
Réd. en chef adj.: Miroslaw Halaba (MH).

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

**Offizielles Organ für / Organe officiel de:**

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

**Verlag / Edition:**

**Verlagsleitung / Chef d'édition:**  
Peter Schieber.

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

## Verein der Ehemaligen der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern

# Seit 30 Jahren gesellschaftliches Bindeglied

30 Jahre ist er alt: Der Verein der Ehemaligen der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern (VSHL) will auch weiterhin als gesellschaftliches Bindeglied zwischen Schule und Praxis auftreten. Paris ist am Freitag Treffpunkt des grossen Jubiläumfestes.

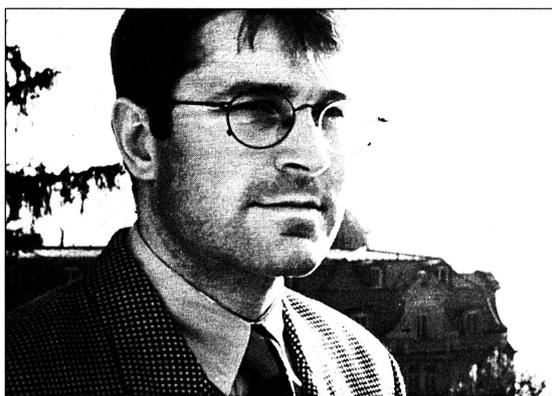
THOMAS VASZARY

453 zählende Mitglieder zählt der VSHL, der 1965 gegründet wurde und bis heute eine rein gesellschaftliche Verbindung von ehemaligen Absolventen der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern (SHL) darstellt. Das soll auch so bleiben. VSHL-Präsident Daniel Forrer, Regionalleiter Zürich der Euret Suisse SA, will den unpolitischen Charakter des Vereins bewahren: «Natürlich ergeben sich an den Treffen branchenspezifische und tourismuspolitische Diskussionen. Doch fachliche oder politische Stellungnahmen gibt der Verein nicht heraus.» Im Vordergrund stehe der gesellschaftliche Aspekt, sagt Forrer und ergänzt: «Die meisten wollen sich innerhalb eines nicht zu engen gefassten Rahmenprogramms miteinander unterhalten und Erfahrungen austauschen.»

## Igeh-Treffen beliebt

Hauptanlass ist natürlich die jährlich stattfindende Generalversammlung. Jeweils alternierend im festlichen oder rustikalen Rahmen trifft man sich im Spätherbst in Luzern. Ein weiterer Anziehungspunkt ist auch der beliebte Treffpunkt an der Fachmesse Igeh in Basel, der dieses Jahr am 26. Oktober stattfinden wird. Für spezialisierte Fachtreffen hingegen ist der VSHL offenbar nicht sonderliche geeignet. Forrer: «Wir sind kein Interessensverband.»

Nach Studienabschluss formieren sich die «Eidg. dipl. Hoteliers HF/SHL» in ihrem jeweiligen Spezialgebiet; sei das



Daniel Forrer, Präsident des Vereins der Ehemaligen der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern (VSHL), will künftig vermehrt Spitzenleute aus der Branche mit dem Nachwuchs zusammenbringen. Foto: Thomas Vaszary

bei den FBMA (Food and Beverage Management Association), der AICR (amicale international des sous-directeurs et chefs de réception des grands hôtels) oder anderen Vereinen. Dort ist dann das Fachsimpeln grossgeschrieben. Während diese spezialisierten Vereine in einer ersten Phase «eine neue Heimat» darstellen, sind nach vier oder fünf Jahren Mitgliedschaft beim VSHL schon mal erste Austritte zu registrieren. Doch viele finden nach einigen Jahren der Absenz wieder zurück zum VSHL, weil der fachlich übergeordnete Rahmen und das Treffen alter «Leidensgenossen» aus der Studienzeit ein Bedürfnis darstellen.

## Spitzenkräfte mobilisieren

Attraktive Möglichkeiten zu schaffen, an welchen die Mitglieder ihr persönliches Beziehungsgeflecht weiter ausbauen können, steht deshalb bei der VSHL an

erster Stelle. Daniel Forrer wünscht sich dabei allerdings wieder mehr Kontakte zwischen den heutigen Spitzenkräften in Hotellerie und Gastronomie und dem VSHL. «Das Zusammenführen von Top- und dem Branchennachwuchs ist

eine unserer grossen Herausforderungen der nächsten Zeit.» Der fünfköpfige Vorstand will deshalb versuchen, mittels prominenten Gesprächspartnern aktuelle Themen aus der Branche ins Zentrum zu rücken.

Forrer appelliert allerdings auch an jene SHL-Absolventen, die in verschiedenen regionalen und lokalen Stammschritten verankert sind, künftig auch wieder beim VSHL mitzumachen.

## Austausch Schule und Praxis

Ein weiterer wichtiger Punkt in der Arbeit des VSHL ist der Kontakt zur SHL und deren Direktion. Der Informationsaustausch zwischen der Schule und dem VSHL sowie seinen Mitgliedern hat sich in den letzten sechseinhalb Jahren, in denen Daniel Forrer als Präsident amtierte, merklich verbessert. Forrer ist Mitglied des Stiftungsrates der SHL. Und aktuelle Neuigkeiten aus der SHL tauchen immer wieder in der Informationsbroschüre des VSHL auf. Sehr geschätzt wird von den Mitgliedern aber auch das jährlich auf den neusten Stand gebrachte Mitgliederverzeichnis.

Mit der vor der Tür stehenden Jubiläumsgeneralversammlung in Paris, die erstmals ausserhalb Luzerns stattfindet, soll der neue Schwung der VSHL weitergetragen werden.

## «Western-Night» im Euro-Disney

21 Ehemalige und 10 Begleitpersonen reisen am Freitag, 3. November, für drei Tage nach Paris, um dort das 30-Jährige Jubiläum des Vereins der Ehemaligen der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern (VSHL) zu feiern. Der abwechslungsreich organisierte Festanlass startet am Freitagabend mit einer Überraschung, einer Western-Night im Euro-Disney bei Paris. Nach der obligaten Generalversammlung im Eurocentres sind die «Ehemaligen» am Samstag zum Ga-

ladiner im Salon Pompadour des 5-Stern-Leading-Hotels Maurice geladen. Unter den Reisenden sind alle Generationen vertreten: so auch Ehrenmitglied Mathis Bremy aus S. Nazzaro, der 1943 an der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern absolvierte. Laut VSHL-Präsident Daniel Forrer soll im Frühsommer des nächsten Jahres ein ausserordentlich geselliger Anlass (ohne Generalversammlung) für die «Daheimgebliebenen» organisiert werden. PY

★ ★ ★ ★  
**ASTORIA**

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

Infolge Umbau haben wir folgende, sehr gut erhaltene Gegenstände günstig zu verkaufen:

- 80 Jugendstil-Stühle schwarz/braun, sehr komfortabel, mit schwarzem Lederpolster  
Neupreis Fr. 580.-, Verkaufspreis Fr. 80.-/Stück
  - 170 Bankettstühle, schwarzes Sitz- und Rückenpolster, Gestell goldfarbig  
Verkaufspreis Fr. 45.-/Stück
  - 1 Getränkevitrine 200 x 200 cm  
Verkaufspreis Fr. 450.-
  - 1 Fischbassin 100 x 50 x 60 cm  
Verkaufspreis Fr. 200.-
  - 40 Diners Barhocker Chromstahl, sehr solide, neu  
Verkaufspreis Fr. 185.-/Stück
- Obige Preise verstehen sich als Abholpreise.  
Fr. D. Lüdi gibt Ihnen gerne weitere Auskunft.

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29  
6003 Luzern, Telefon 041 214 44 66  
Neu ab 4. 11. 1995: Telefon 041 210 22 44

80429/22667

**HAMA Verwaltungen**  
Verwaltung Vermietung Verkauf

Zu verkaufen in Rothrist  
**neues Hotel mit 26 Zimmern**  
**Restaurant 50 Sitzplätze**  
**Tagungsräume**

Am Verkehrsknoten der Schweiz, neben beliebtem Dancing, im Stockwerkeigentum für Fr. 3.7 Mio. (davon Fr. 1 Mio. WIR-Anteil) mit Landreserve und genügend Parkplätzen.

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

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

**Restaurant**

Gaststube	60 Sitzplätze
Säle	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.

**Pachtausschreibung**  
**Restaurant Bächau,**  
**8806 Bäch/SZ**

per 1. Mai 1996 oder nach Vereinbarung.

Umfang der Lokalitäten:  
- Restaurant mit ca. 70-80 Sitzplätzen  
- 2 kleine Säle im 1. Stock mit je ca. 20-30 Plätzen  
- grosser Saal mit 80-100 Plätzen  
- grosser Gartenwirtschaft mit ca. 80-100 Plätzen  
- Doppelkegelbahn  
- 3-Zimmer-Wirtwohnung  
- 3-5 Hotelzimmer  
- diverse Personalzimmer  
- eigene Bootsanlegestelle

Schriftliche Angebote mit Lebenslauf und Zeugnissen an: Frau M.-L. Tanner, Bächaustrasse 65, 8806 Bäch.

Zu verkaufen im Berner Jura am Tor zu den Freibergen

**Hotel-Restaurant**

- sehr schön renoviert
- ideale Lage
- Speisesäle 35 + 40 Plätze
- Gartenwirtschaft 70 Plätze
- 5 Doppelzimmer
- 3 Garagen, Stall für 3 Pferde
- Umschwung 5329 m<sup>2</sup>.

Telefon 032 91 91 28.

Zu verkaufen im südlichen Puschlav (GR) alleinstehendes, schön eingerichtetes

**Speiserestaurant**

grosser Parkplatz, sonnige Aussichtsterrasse, Wirtwohnung und fünf komfortable Gästezimmer, genügend Baulandreserve evtl. für Camping und Garten.

Mehr über Telefon 089 610 58 63.

Wallis/Grächen  
Zu verkaufen

**2-Stern-Hotel**

renovierter, gemütlicher Familienbetrieb, 35 Betten, 50 Restaurationsplätze, 50 Saalplätze, Sonnenterrasse. Wenig Eigenkapital erforderlich. Weitere Objekte auf Anfrage.

H. Witschard, 3930 Visp, Telefon 028 46 25 50.

**Welcome!**



Jede Woche praxisnah

hotel + tourismus revue

Zu vermieten in grösserer Gemeinde der Nordwestschweiz (näheres Einzugsgebiet ca. 50 000 Einwohner), an erstklassiger Geschäftsstelle mit ca. 80 öffentlichen und privaten Parkplätzen.

**Bar ca. 45 Sitzplätze**  
1 Zimmer DU/WC

Inventarübernahme ca. Fr. 200 000.-  
Mietzins monatlich Fr. 1 400.-

Solvente, an einen langen Mietvertrag interessierte Personen melden sich bitte unter Chiffre 80391, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

Per 1. Januar 1996 zu vermieten

**Restaurant**  
in der **Altstadt von Zürich**  
mit 80 Plätzen  
Kapitalbedarf Fr. 160 000.-

Schriftliche Anfragen mit Kapitalnachweis an:  
WAHL & PARTNER  
Hotel- und Gastro-Immobilien  
Hadlaubenstrasse 41, 8006 Zürich  
Fax: 01 362 65 12

SCH SGH SCA

**Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit SGH**

Hoch über dem Wallis am Eingang zum Turmtannal gelangt ein

**Hotel-Restaurant mit Ferienlager**  
zum Verkauf.

Sie erwerben

- ein Hotel im Chaletstil mit 8 bis 16 Betten, 60 Restaurationsplätze, grosse Terrasse (60 Plätze), Tennisplatz und 16 Autoabstellplätze,
- ein Ferienlager mit 60 Betten, separater Küche, Esssaal/Aufenthaltsraum und diversen Nebenräumen,
- eine eindruckliche, schöne Aussicht aufs Rhonetal.

Der Umbau in Appartement-/Ferienwohnungen ist möglich. Das Objekt bietet gute Entwicklungsmöglichkeiten für ein einsetzfreudiges, kreatives Paar. Gute Finanzierungsbedingungen sind gegeben.

Lassen Sie sich orientieren durch die Herren H. Aellen oder Dr. H.P. Stücheli.

Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit SGH, Zürich  
Telefon 01 201 08 44, Telefax 01 202 19 92

Igeho 95, die 16. Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsgastronomie, Hotellerie und Restauration. Das Branchenereignis 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

IGEHO  
**Messe Basel.**

IMMEUBLES

A vendre ou à louer au Val-de-Ruz, pour date à convenir

**Hôtel-Café-Restaurant**

Convientrait pour couple expérimenté, possédant le certificat de capacités. Conditions à discuter.

Offres sous chiffre R 028-32653 à Publicitas, case postale 1471, 2001 Neuchâtel.

**Délai pour placer vos annonces commerciales: jeudi 17 heures**

Videokonferenz-Technologie/Tagungsmarkt

# Kommt bald Bild und Ton statt Telefon?

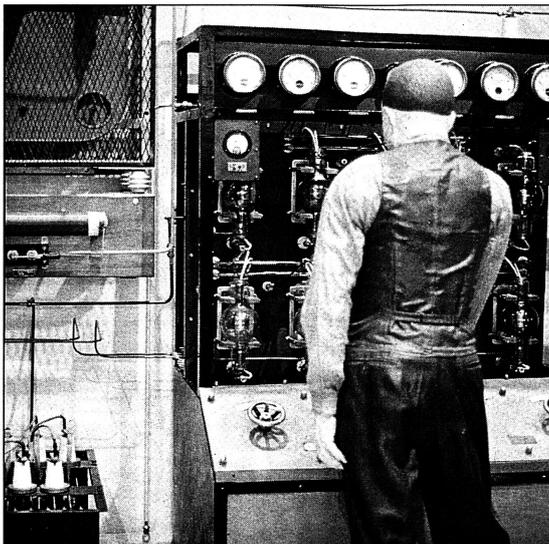
Die Telekommunikation wird für die Hotellerie immer wichtiger. Zum Beispiel Videokonferenzen. Die einen freuen sich auf neue Umsatzerträge, während die anderen Angst vor Umsatzeinbußen haben. Was bedeutet dies für den Tagungsmarkt von morgen? Werden Bild und Ton das klassische Telefon ersetzen?

MARKUS BUSCH\*

Wer sich auf der diesjährigen Telecom in Genf getummelt hat, konnte es nicht übersehen – wohin das Auge auch reicht, überall stand die visuelle Kommunikation im Mittelpunkt des technologischen Interesses. Von kleinen Tischgeräten über Mobilstationen bis hin zu Kleinstudios waren alle Variationen von Videokonferenz-Technologien vertreten. Denn wenn es nach Sony, Philips, AT&T und wie sie alle heissen geht, wird die Kommunikation mit Bild und Ton das Telefon in Zukunft ablösen. Die rasanten Technologieschübe im Telekommunikationsmarkt sollen es möglich machen. Während vor noch gar nicht so langer Zeit lediglich ein Bild pro 10 Sekunden über den Videoterminal flimmerten, sind es heute schon bis zu 30 pro Sekunde. Das reicht technologisch vollkommen aus, um interaktiv zu kommunizieren. Vorausgesetzt, beide Teilnehmer verfügen über einen ISDN-Anschluss und die notwendige Technologie. Und die ist bald für jeden erschwinglich, der einen PC sein eigen nennt. Gartner Group, das führende Marktforschungsinstitut in der Informationstechnologie, spricht bereits heute von einem 7,5 Milliarden Dollar-Markt bis Ende 1997. Videokonferenzen auf dem Weg zum Massenmarkt.

**Nicht ob, sondern wann**

Dass die visuelle Kommunikation zu den grossen Technologiemärkten der Zukunft gehört, daran zweifelt heute wohl niemand mehr. Und dass sie heute noch nicht zur vollen Blüte herangewachsen ist, hängt auch nicht so sehr von der verfügbaren Technologie, als von einem ein-



Noch schwirren in unseren Köpfen staatliche Monopolrelikte, wenn von Post, Telefon und Telegraf die Rede ist. Seit längerem jedoch ist eine deregulierte internationale Telekommunikationsindustrie daran, sich in alle Bereichen von TV, Multimedia, Freizeit und Verkabelung auszubreiten. Die Hotellerie ist davon stark betroffen.

Foto: Alexander P. Künzle

heitlichen Marktstandard ab. Noch bühnen zu viele unterschiedliche Systeme um die Marktdominanz. Systeme, die alle nicht miteinander kommunizieren können. Vor allem bei den PC-Videokonferenz-Lösungen gibt es derzeit mehrere Anbieter, die sich um den Marktstandard bewerben. Und als ob das nicht schon genug wäre, hat sich diesen Sommer auch noch Microsoft mit einer Partnerschaft mit PictureTel in diesen vielversprechenden Markt katapultiert. Mit über 40 000 installierten Systemen und einem Marktanteil von 49 Prozent ist das US-Unternehmen PictureTel weltweiter Marktführer unter den Herstellern von Videokonferenz-Technologien.

**Grosse Hotelkundschaft**

Zu den Kunden von PictureTel gehören unter anderem auch Hotelkonzerne wie

Hyatt, Westin Hotels & Resorts und Swissôtel. Sie bieten die Videokonferenz-Technologien von PictureTel ihren Tagungskunden an. Und das mit grossem Erfolg. Während im Swissôtel Boston ein portables System flexibel in allen Tagungsräumen eingesetzt werden kann, hat das Park Hyatt Hotel in Tokio gleich zwei Tagungsräume für Videokonferenzen bis zu 300 Personen ausgerüstet. Für welche Kundschaft? Vor allem lokale Firmen, welche sich per Videokonferenz zu ihrer internationalen Kunden aufschalten oder das Wort-Sonntag an ihre Mitarbeiter verkünden wollen.

**Rückgang von Geschäftsreisen?**

Wenn es nach John Naisbitt, dem grossen Zukunftsdenkler aus den USA geht, so wird Videoconferencing keinen gros-

sen Einfluss auf die Geschäftsreisefähigkeit haben. Im Gegenteil. Als das Fernsehen uns zum ersten Mal beglückt hat, haben viele auch geglaubt, dass wir unsere vier Wände nie mehr zu verlassen brauchen. Und was ist geschehen? Je mehr wir von der Welt im Fernsehen gesehen haben, desto grösser war unser Wunsch, sie selber zu bereisen. Ähnlich sieht es Michael Hammer, der grosse Prozessvordenker im Reengineering-Zeitalter. Er sieht Videokonferenz-Technologie vor allem dort sinnvoll eingesetzt, wo sie unsere tägliche Kommunikation bei der Arbeit unterstützt. Zum Beispiel bei Besprechungen, die per Fax und E-Mail vorbereitet und am Telefon abgehalten wurden. Wenn es nach Michael Hammer geht, sollen diese Besprechungen in Zukunft durch Videokonferenzen effizienter und damit produktiver gestaltet werden. Das Resultat könnten zum Beispiel stark verkürzte Produktzyklen sein – aber nie-

mals die Abschaffung von Geschäftsreisen.

**«Virtual Dining»**

Und dass dem bereits heute nichts im Wege steht, macht Swissôtel in Nordamerika vor. Jeden Donnerstagnachmittag um vier Uhr mieten sich die fünf regionalen Verkaufsleiter von Swissôtel jeweils in Kinko's Copy Centers ein und gehen auf Videokonferenz-Sendung mit ihren Kollegen. Während einer Stunde werden Leads ausgetauscht, neue Angebote vorgestellt und Promotions besprochen. Bis anhin wurden diese wöchentlichen Sitzungen per Konferenztelefongespräche durchgeführt. Noch einen Schritt weiter geht die US-Restaurantkette Virtual Dining. Hier kann man mit seiner Grossmutter zu Abend essen, auch wenn diese Tausende von Kilometern weit entfernt wohnt. Videoconferencing macht's möglich.

**Kommentar**

## Hotel- oder Telekommunikation?

Die Hotellerie als Leistungsträger im Geschäftstourismus dient ja zu nichts anderem als zur Erleichterung der Kommunikation – das ist ja der Zweck des (Geschäfts-) Reisens. Dasselbe bietet aber die Telekommunikationsindustrie ebenfalls an, und zwar aggressiv, seit sie privatisiert wird. Da beide Male das Kommunizieren zu Geschäftszwecken erfolgt, spielen Preis und Kosteneinsparungen eine grosse Rolle. Der Hotellerie ist durch diese weltweite Deregulierung fast über Nacht ein neuer Konkurrent erwachsen. Oder könnte es gar ein Partner sein? Was sich an neuen Kommunikationskonglomeraten an den Weltmärkten zusammenbraut, ist immens: Walt Disney ist längst nicht mehr nur Mickey-Produzent und Freizeitpark-Betreiber, sondern (Mit-)Besitzer von Filmstudios, somit im Videobusiness, folglich im Kabelnetzgeschäft, folglich im TV-Programmbereich, und dank zunehmendem Link zwischen TV und Elektronik im Multimediabereich, womit wir mit-

ten in der Telekommunikation wären. Da fehlt wirklich nur noch Bill Gates. Die Hotelindustrie wird sich mit dieser neuen Konstellation im Leistungsträgerbereich in den kommenden Jahren noch stark beschäftigen müssen. Als Winzling gegenüber diesen Giganten geht es ihr darum, Beherbergung und Verpflegung irgendwie mit den telekommunikativen Selbstverständlichkeiten von morgen zu kombinieren, um am Markt zu bleiben. Der Einbezug von Video Conferencing in die Hotelleistungspalette wäre ein Beispiel dafür: Videokonferenzen statt Konferenztelefone, als neues Managementinstrument, etc. Für die Schweiz ist dies besonders wichtig, macht doch die CH-Hotelindustrie auch in guten touristischen Zeiten die Hälfte des Umsatzes im Business Travel-Bereich. Jetzt, wo das Feriengeschäft derart serbelt, dürften es noch viel mehr sein. Und gerade der Business-Hotel-Bereich ist durch das Aufkommen der Telekommunikation besonders gefordert.

Alexander P. Künzle

\* Markus Busch ist Director of Sales and Marketing und Executive Assistant Manager im Swissôtel Zürich (Oerlikon).

Groupement/Ausbildung

# Dank CD freundlicher werden

Um Kommunikation und Gastfreundlichkeit besser zu schulen und damit das Qualitätsniveau «Standard of Excellence» zu garantieren, haben die Swiss Leading Hotels einen Lehrgang erarbeiten lassen. Auf CD-interaktiv oder CD-Rom-Basis wird bald eine Disc vertrieben.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Immerhin über eine Viertel Million Franken liessen sich die 35 Hotels der Swiss Leading Hotels (Groupement) und ihre Sponsoren Amexco sowie Check-In-Data (Fidelio) einen zeitgemässen Lehrgang leisten: Mit einer Schulungs-CD soll der Qualitätsstandard der Dienstleistungen garantiert werden. Wobei die Groupement-Arbeitsgruppe und die Ecole Hôtelière ehrenamtlich arbeiteten. Und gleichzeitig ist ein modernes Instrument für die Ausbildung immer zur Hand. «Die CD wird irgendwo in der Preislage um die 300 Franken erhältlich sein», meinte letzte Woche vor der Presse der Projektverantwortliche Michel Rey, Baur-au-Lac, Zürich. Verglichen mit dem Preis gewisser Computerspiele erscheint diese Preisspanne nicht übertrieben. Der effektive Wert dieser Disc, so Rey, dürfte wohl höher als 300 Franken sein.

**Lausanne war mit dabei**

Für die Disc, deren Initiant das Groupement ist, taten sich die Hoteliers mit der Lausanner Hotelschule (Ecole Hôtelière) zusammen, um den Lehrgang fest-

zulegen. Produziert wurde sie dann von der Tessiner Victory Interactive Media S.A. Immerhin: An der jüngsten Frankfurter Buchmesse ist das Groupement-Programm bereits zum Finalisten für den «International EMMA Award 1995» nominiert worden, und zwar in der Kategorie «Business Interpersonal Skills». Die Dauer des interaktiven Programms beträgt 4 bis 6 Stunden, und «nach zweimaligem Durchspielen sollte man es gecheckt haben», so Rey, «sonst steht es nicht gut!» Insgesamt sind 26 Videoszenen zu sehen, die zusammen rund eine Stunde dauern. Die CD-Rom ist kein Hy-

brid, und damit PC-, aber vorläufig nicht Mac-kompatibel. Sie kann sowohl fürs Selbststudium oder für Klassenarbeit benutzt werden. Zielpublikum sind alle vom unteren Kader an aufwärts.

**Die psychologische Seite**

Im Gegensatz zur klassischen Pädagogik, die vor allem handwerkliches und Sachkenntnisse vermittelt, wird bei der vorliegenden CD die psychologische Seite der Kommunikation in den Mittelpunkt des Lehrvorgangs gestellt: Gastfreundlichkeit nicht als Schlagwort mit spontanem Charakter, sondern profes-

sionalisiert und angewendet bei häufig wiederkehrenden und oft brenzligen Situationen wie zum Beispiel Gästebeschwerden an der Réception ebenso wie in der täglichen Routine (diebe Klara, Sie riechen nach Achselschweiss). Auch die Erfahrungen des Sponsors Amexco mit Servicequalität und Kundenumgang flossen in diesen Lehrgang mit ein. Airlines, deren fliegendes Personal bekanntlich in den engen Flugzeugen mit ausfalligen Passagieren fertig werden muss, kennen solche Lehrprogramme seit Jahren.

**Erfolgsbezogen**

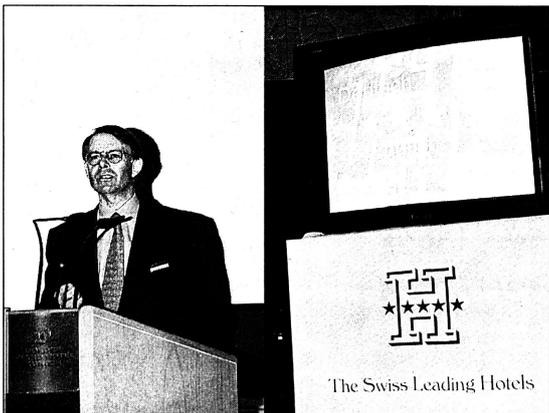
Damit das ganze nicht als Gaudi falsch verstanden wird, ist die CD als erfolgsbezogenes Rollenspiel konstruiert: Der Schüler übernimmt die Rolle des neuen Direktors eines Hotels mit der viel-sagenden Bezeichnung «Dolce Triste Vita» und muss schauen, wo es überall nicht klappt. Im Mittelpunkt steht das Personal rund um den eingetragenen Gast Willy Wohlgenuth (der in der englischen Version Freddy Feelgood heisst!), und mit dem erfolgreich umgegangen werden muss. Dabei gibt es für den Schüler Punkte: 90 von 130 möglichen Smilies bringen den Kandidaten zum Erfolg. Das «Dolce Triste Vita» Hotel mutiert zum «Dolce Vita» Hotel.

Nach den Videoszenen beim Chasseur, Zimmermädchen, Etagekellner, Réceptionisten etc. erscheinen Fragen, bei denen man die richtige anklicken muss. Auf der Menüleiste unten am Bildschirm wird laufend die Punktebewertung angegeben. Das Ganze ist total vernetzt. So kann bei den Szenen/Themen auf Zu-

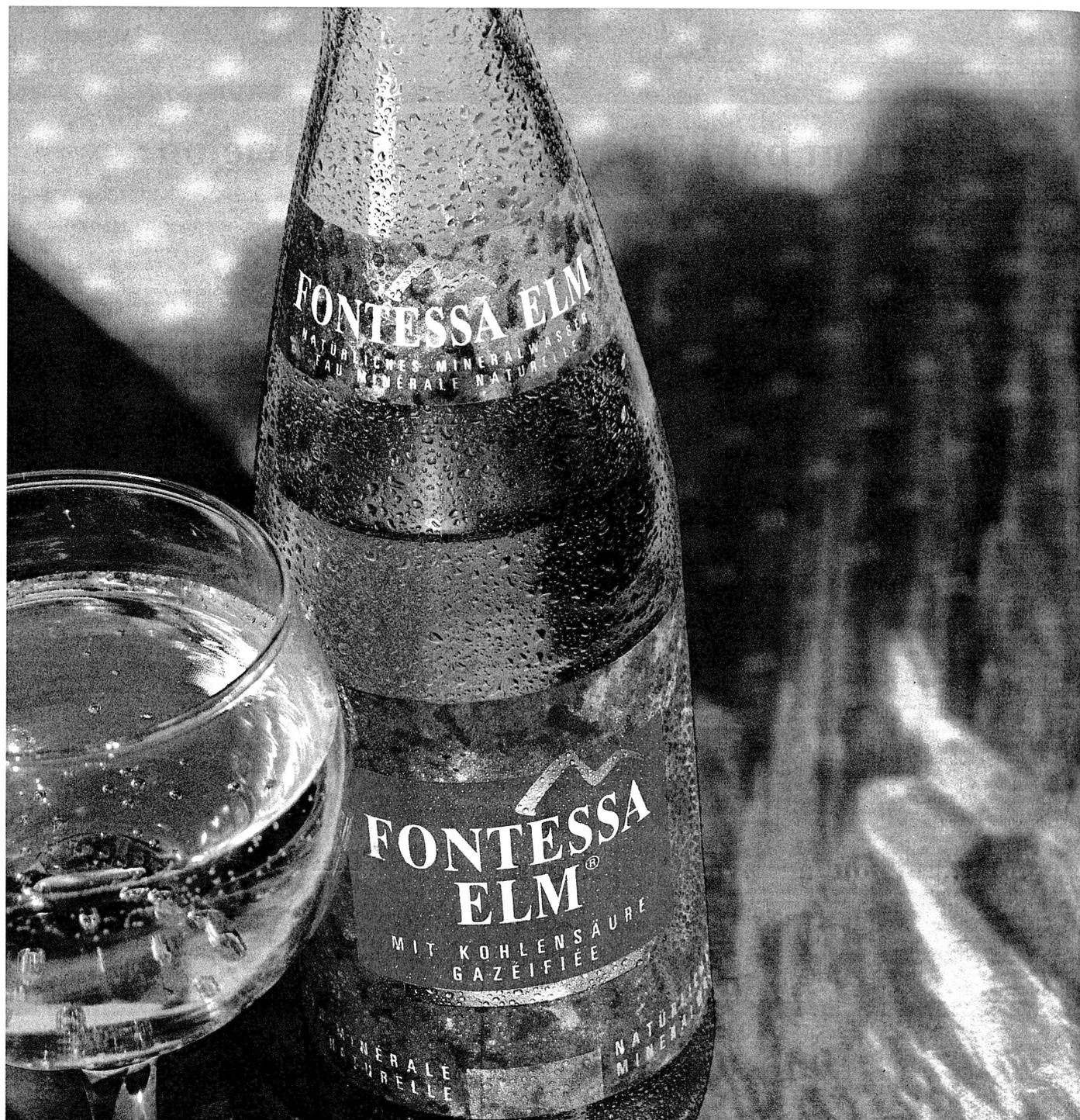
sammenhänge eingegangen werden. Zum Beispiel taucht beim Thema «Reklamationen» auch das Stichwort «Körpersprache» auf. Jede Disc ist dreisprachig, der Anwender kann die Schulung auf deutsch, französisch oder (britisch) englisch durchlaufen. Noch sei man sich über die Vertriebspolitik für diese CD nicht einig, meinte Rey vom Groupement. Aber zumindest denkbar wäre eine Ausweitung auf amerikanisch oder weitere Sprachen, oder gar die Produktion solcher Lehrdisketten zu anderen Defizitbereichen in der Hotellerie (Hotelfinanzierung!).

**Qualitätsförderung mit Richey Int.**

Die neue Lehrdisc steht in der Groupement-Politik nicht einfach als isoliertes pädagogisches Highlight da. Sie ist in die Politik der Qualitätsförderung der Swiss Leading Hotels (Groupement) eingebettet. Diese nahm kürzlich den Quantensprung von der nur technischen Qualitätskontrolle in Richtung Garantie von Dienstleistung. Richey International Geneva übernimmt dabei seit 1993 anonyme Kontrollbesuche und hält fotografisch oder schriftlich anhand eines 40 Seiten umfassenden «Standards of Excellence» fest, was stimmt und was nicht. Diese Standards, von einem Groupement-Ausschuss entwickelt, dienen auch bei der vorliegenden Schulungsdisc als Grundlage, womit zwei Fliegen auf einen Schlag getroffen wären. **APK**



Michel Rey, Direktor Baur au Lac, Zürich, erklärt den Gebrauch der Lehrdiscette. Foto: Alexander P. Künzle



# FROM THE ROCKS

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

 unifontes

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

Grossküchenhersteller

## Mit neuer Struktur gegen Rezession im Gastgewerbe

Die Schweizer Grossküchenhersteller wollen sich mit einer neu geschaffenen Vereinsstruktur und einem Qualitätsgütezeichen künftig stärker im Markt positionieren. Anlässlich der Gründerversammlung plädierte der neugewählte Präsident Peter Pfenninger für eine erhöhte Risiko- und Innovationsbereitschaft der Branche.

STEPHAN WEHRLE

Die Schweizer Grossküchenhersteller leiden seit einigen Jahren an der sinkenden Investitionstätigkeit in der Gastronomie. Mit einem teilweise gnadenlosen Preiskampf wehrt sich die Branche gegen den strukturbedingten Rückgang. Am meisten Sorge bereitet den Herstellern die Tatsache, dass sich das Marktvolumen in der Gastronomie kontinuierlich reduziert hat. Zudem sei die Gastronomie geprägt von hohen Fixkosten und einer schlechten Kostenstruktur, betonte der neugewählte Präsident Peter Pfenninger. Um in Zukunft geschlossen und gestärkt auf dem Markt auftreten zu können, hat die Vereinigung schweizerischer Grossküchenhersteller (VSGH) beschlossen, die Struktur und das Leitbild den heutigen Bedürfnissen anzupassen. Damit will die Branche ihre Bemühungen intensivieren, die Bedeutung des Marktes der apparativen und festen Einrichtungen und damit das Volumen von jährlich rund und 125 Millionen Franken und etwa 900 Arbeitsplätzen in der Schweiz zu erhalten. Im Rahmen dieser Zielsetzungen haben

die Produzenten in der vergangenen Woche in Kloten eine neue Organisation unter dem Namen Schweizerischer Verband für Gastronomie- und Gemeinschaftsverpflegungs-Systeme (SVGG) präsentiert. Der SVGG wird die bisherige Vereinigung ersetzen und in der Rechtsform eines Vereins weitergeführt.

### Öffnung für weitere Anbieter

Mit der Umbenennung ist gleichzeitig eine Öffnung für weitere Anbieter der Branche vorgesehen. So können künftig nicht nur Herstellerfirmen, sondern auch Importeure, die mit einem ausländischen Produzenten verbunden sind, die SVGG-Mitgliedschaft erlangen. Damit soll in erster Linie den erweiterten Marktberechtigten der Kunden aus der Gastronomie- und Gemeinschaftsverpflegungsbranche Rechnung getragen werden, wie der scheidende VSGH-Präsident und Thermo-Direktor Heinz Müller anlässlich der Presseorientierung erklärte. Laut Müller wird der SVGG künftig ein verbessertes Angebot an Qualität, Sicherheit und Service anbieten können. Abgesehen von preislichen Absprachen bezweckt der Verein in erster Linie die Schaffung von transparenten Marktverhältnissen in technischer und wirtschaftlicher Hinsicht. Mit einem Aktionsplan will sich der Verein gegenüber seinen Mitgliedern und Kunden als marktgerechte und zeitgemässe Institution profilieren und sich gleichzeitig gegenüber Anbietern, welche die geforderten Qualitätsnormen nicht erfüllen, distanzieren.

### Gütesiegel geplant

Als prioritäre Hauptaufgaben will der SVGG gemeinsame Qualitätsnormen er-



Der neue SVGG-Direktor Peter Pfenninger will agieren statt reagieren. Foto: zvg

arbeiten, die als Grundlage für ein geplantes Gütesiegel dienen sollen. Auf ausdrücklichen Wunsch von Mitglieder- und Kundenseite wurde zudem eine Ombudsstelle geschaffen. Als Dienstleistungen werden von der neuen Vereinigung künftig gezielte Marktinformationen, Orientierungen zu Normen, Vorschriften und Richtlinien zur Verfügung gestellt. Gleichzeitig will der SVGG die Brancheninteressen bei Behörden, Organisationen und Messen im In- und Ausland wahrnehmen und die Pflege des Gedankenaustausches fördern. Trotz dem fehlenden Wachstum und dem rückläufigen Auftragsvolumen sehen die Grossküchenhersteller die Zukunftsaussichten nicht ausschliesslich negativ. So erwartet Heinz Müller für die nächsten Jahre wieder eine positive Entwicklung, da im Gastro-Bereich ein riesiges Investitionsdefizit bestehe. Zudem gelte es zu berücksichtigen, dass viele Entwicklungen der Mitglieder auch im Ausland mit Erfolg verkauft werden und teilweise nach wie vor als richtungweisend gelten. Tatsächlich konzentrieren sich vor allem die Marktleader Thermo und Franke trotz des hohen Schweizer Frankenvermehrtes auf den Exportbereich. Für die kleinen Hersteller ohne internationale Vertriebsstrukturen dürfe ein Schritt ins Ausland jedoch schwierig werden. Trotz grundsätzlich positiven Anzeichen ist Thermo-Direktor Müller überzeugt, dass die zunehmende Marktkonzentration auch vor der Grossküchenbranche nicht Halt mache. Im zukünftigen Kampf um Stückzahlen gelte es deshalb, eine bestmögliche Verteilung der Fixkosten anzustreben, Transparenz zu schaffen und, beispielsweise beim Komponenteneinkauf, zusammenzuspinnen.

Hotel Balladins Roissy-Charles-de-Gaulle

## Autonome und anonyme Verpflegung

Um der Flughafenklientel 24 Stunden rund um die Uhr warmes Essen zu garantieren, hat das neue Hotel Balladins Roissy-Charles-de-Gaulle ein vollautomatisches Restaurant und eine dazugehörige Bar installiert. Die Anlage minimiert zwar die Personalkosten; die Gäste die anonyme Mahlzeiteinnahme allerdings akzeptieren, wird sich noch zeigen müssen.

KATJA HASSENKAMP, PARIS

Für einen Gesamtaufwand von 1,5 Millionen FF wurden fünf Essensautomaten und zwei Barautomaten aufgestellt sowie 5 Mikrowellenherde und eine automatische Wasserfontäne. Im Vorfeld dazu wird ein gekühlter Vorbereitungsblock in der Küche benötigt, auf dem die «sous-vide-Produkte» aufbereitet werden können. Ihre Haltbarkeit liegt bei 21 Tagen und – einmal geöffnet – bei 72 Stunden. Basis des automatisierten Restaurants ist jedoch ein gut funktionierendes EDV-System, denn die Automaten öffnen sich per Magnetkarten und die Kosten werden direkt vom Computer auf die Kundenrechnung gesetzt. Soweit zur Installation. Für den Kunden bietet das Automa-

tenrestaurant verschiedene Möglichkeiten: ein Menü zu 65 FF mit Vorspeise, Hauptgericht und Nachtisch, das während zwei/drei Monaten das gleiche bleibt. Daneben werden wechselnde Tagesgerichte für 45 FF angeboten, auch die Vorspeise (11 FF) und der Nachtisch (8 FF) ändern sich jeden Tag, um länger bleibenden Gästen Abwechslung zu garantieren. Bewusst will man den fehlenden Service durch günstige Preise wettmachen. Neben den vollständigen Gerichten, können selbstverständlich auch Snacks gewählt werden: Käseteller, Würstplatte und belegte Brote... Das Getränkeangebot reicht vom Aperitif bis zum Wein – Rot-, Weiss- und Roséwein aus dem Rhôneetal sowie zusätzlich ein roter Bordeaux – und Kaffee, und natürlich gibt es Wasser, Bier und Sodal.

### Geringer Personalaufwand

Alle Gerichte sind mit einer Folie überzogen, auf der das Fabrikations- und das Verfallsdatum signalisiert werden, sowie eine Ziffer für den Mikrowellenherd – ein Boeuf Bourignon braucht länger als ein Fischgericht – der Kunde braucht dann nur noch auf den entsprechenden Zahlenknopf am Herd drücken und sein Gericht ist verzehrbereit.

Der Personalaufwand beläuft sich auf zwei Bedienungen an den Hauptsensenzübeln (12 bis 14 und 19 bis 22 Uhr) – sie übernehmen dann neben dem Abräumen

auch das Auftragen des Essens – und einen Koch. Zu den anderen Zeiten wird der Réception nebebenher vom Personal der Réception beziehungsweise vom Nachtportier übernommen.

### In 5 Jahren rentabel

Der Vorteil des Systems liegt eindeutig in der Flexibilität – die Hotelgäste können essen, wann sie wollen – und im geringen Personalaufwand. Jedoch begegnet das Konzept noch gewissen Vorurteilen, denn der normale Gast will sich sein Essen bisher noch nicht alleine aus dem Automaten holen. Kindern hingegen macht das Konzept Spaß, so findet es bei Familien Anklang – die spielerische Komponente wird unterstrichen – zumal das Hotel preislich ebenfalls interessant ist, denn mit 260 FF für das Doppelzimmer liegt es rund 130 FF unter den anderen 2-Stern-Häusern im Flughafenareal.

Bleibt die Frage der Rentabilität. Von derzeit 40 Gedecken pro Tag will Balladins-Direktor Hervé Bouvet, nach einem Jahr Laufzeit (das Hotel wurde erst im März 95 eröffnet) auf 70 Gedecke/Tag kommen. Dann dürfte die Installation binnen fünf Jahren zu rentabilisieren sein. Bis dahin wird sich dann auch herausstellen, ob das Beispiel Schule machen wird, oder ob es ein, für einen internationalen Flughafen passendes, Einzelmodell bleibt.

Kampagne «Spass im Glas»

## Gutes Echo bei den Wirten

Erfolg für die Aktion «Spass im Glas»: 45 Prozent aller Wirtinnen und Wirten im Kanton Bern haben über ein Jahr lang die Kampagne zur Attraktivitätssteigerung alkoholfreier Getränke mitgetragen. Die Verantwortlichen ziehen Bilanz.

DOROTHEA RICHTNER

3800 Betriebe haben die Verantwortlichen der Kampagne angeschrieben und rund 45 Prozent der Wirtinnen und Wirten haben mitgemacht: Diese Bilanz ziehen die PLUS-Fachstellen des Kantons Bern, die in Zusammenarbeit mit dem Wirtverband des Kantons Bern die Kampagne «Spass im Glas» gestartet haben.

Den Erfolg für die Kampagne führen die Verantwortlichen auf die massgebliche Beteiligung des Wirtverbandes zurück. Die Botschaft der Kampagne, alkoholfreie Getränke zu konsumieren, hat bei mehr als 70 Prozent der teilnehmenden Wirtinnen und Wirten Anklang gefunden. 60 Prozent äusseren sich sogar ausschliesslich positiv, ein Viertel indifferent oder skeptisch zu der Kampagne. Auch von den Nichtteilnehmenden fanden 60 Prozent die Aussage der Kampagne gut oder zumindest teilweise gut. Wirtinnen und Wirte, die Botschaft der Kampagne nur teilweise zustimmen oder sie ablehnen, bezweifeln die Effizienz solcher Aktionen, oder sie wehren sich gegen die Rolle des Multiplikators, die ihnen durch die Kampagne zugeordnet war.

### Ansprechende Sujets

Über 90 Prozent der befragten Wirtinnen und Wirte gaben an, dass die Handhabung des Werbematerials einfach sei und keine Probleme verursache. Die Sujets seien «lustig», «schön», «farbenfroh», «poppig», «modern», «froh» und «originell» antworteten die befragten Wirte. Etwa 20 Prozent hatten gewisse Vorbehalte, ebenso viele äusseren sich eher negativ. Begründung: die Kampagne sei «zu fade», «zu wenig aggressiv» oder «schwer verständlich». Rund 70 Prozent der Wirtinnen und Wirte haben keine sicht- oder hörbaren Reaktionen der Gäste festgestellt – was

bei positiver, nicht provozierender Werbung als normal angesehen werden muss. Nur in kleinem Umfang wurde von Verhaltensänderungen bei den Gästen berichtet: Unschlüssige Gäste schauten beispielsweise auf die Schilder und bestellten Most, Milch oder ein anderes alkoholfreies Getränk.

Laut der mit der Evaluation beauftragten Sozialpsychologin Inge Schröder von der Arbeitsgemeinschaft für Sozialforschung habe zahlreiche Betriebe in der Kampagne auch eine Chance zur Imagepflege des Gastgewerbes gesehen. Das zeigt laut Organisatorinnen und Organisatoren, dass die überwiegende Mehrheit der Wirtinnen und Wirte im Kanton Bern kein Interesse am übermässigen Alkoholkonsum ihrer Gäste hat, sondern vielmehr an der Führung von Lokalen, in welchen sich alle Gäste wohlfühlen.

Die Unterstützung der Aktion «Spass im Glas» erfolgte in den Gastgewerbebetrieben durch die Sichtbarmachung von Rotairs und Preisplakaten im Lokal. Damit unterstützen die Wirtinnen und Wirte die ebenfalls initiierte Plakatwerbung auf der Strasse und in den öffentlichen Verkehrsmitteln. Wichtig ist: Die Kampagne von Spass im Glas hat auf eine Verteilung der alkoholischen Getränke verzichtet. Auf Grund des Erfolges von «Spass im Glas» soll die Kampagne nun weitergeführt werden.

### «Spass im Glas» – was ist das?

Die Kampagne «Spass im Glas» wurde im Frühjahr 1994 durch die PLUS-Fachstellen gestartet, unterstützt von der Berner Gesundheit und dem Verband für Gesundheitsförderung und Suchtfragen. 1600 haben daran teilgenommen. Finanziell wurde das Projekt unterstützt durch die Schweizerische Stiftung für Gesundheitsförderung, das Amt für wirtschaftliche Entwicklung des Kantons Bern, das Bundesamt für Gesundheitswesen, die Schweizerische Stiftung für Gesundheitsförderung, die Gesundheits- und Fürsorgedirektion des Kantons Bern sowie die Schweizerische Stiftung für Alkoholforschung. Insgesamt stand ein Betrag von 600 000 Franken zur Verfügung. DR



Wahl per Knopfdruck, aufwärmen im Mikrowellenofen, und die warme Verpflegung ist im Hotel Balladins Roissy-Charles-de-Gaulle rund um die Uhr gewährleistet. Fotos: Katja Hassenkamp

# 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.

## Möbelkäufer aufgepasst!

Möchten Sie für weniger Geld, jedoch ohne Qualitätseinbussen Ihre Hotelzimmer neu einrichten? Dann sollten Sie unbedingt bei uns anknöpfen. Dank unserem gut organisierten, unkomplizierten und aufgestellten Team können wir sämtliche Möbel und Bettwaren einfach günstiger anbieten, ausliefern und montieren. Wann dürfen wir Ihnen unser sensationelles Know-how beweisen? Wir arbeiten gerne, für Sie und in der ganzen Schweiz.

Möbel-Pick AG, 8580 Amriswil, Telefon 071 67 97 67, Telefax 071 67 97 68

78473/284342

## Spende Blut. Rette Leben.

**BON** 89/4268  
 anfordern an:  
 digi, Info-Service, 8854 Galgenen  
 Schicken Sie mir bitte gratis  
 den 84seitigen Gastro-Katalog

Name \_\_\_\_\_  
 Strasse \_\_\_\_\_  
 PLZ/Ort \_\_\_\_\_

Die Lebensdauer ist beachtlich. Der Preis bemerkenswert.

Code 104 268.  
 Über Mengenrabatte informiert Sie Ihr Fachhändler oder Grossist.



Grossauswahl auf über 38'000 m<sup>2</sup> Ausstellungsfläche!

8854 Galgenen/SZ Tel. 055/66 11 11 Ausfahrt Lachen/SZ	4614 Hägendorf/Otten Tel. 062/46 26 41 Industrie Ost	9532 Rickenbach/WL Tel. 073/23 64 77 neben Waro
6032 Emmen/Luzern Tel. 041/55 10 60 Hasliring	1701 Fribourg/Nord Tel. 037/26 80 80 Granges-Paccot	8600 Dübendorf/ZH Tel. 01/822 22 26 Industrie Kriesbach

**Beschriftungen** promot per Post  
**Selbstkleb-Schriften** **Buchstaben**  
 + Folien, wetterfest. **Schriften** **in allen Farben + Größen**  
 für Innent- + aussen. **172 Größen**  
 für jeden Zweck! **1233 062/842 26 02** **8707/842 38 76** **ottdik**

## OCHSNER HANDELS AG

Bettwarenfabrikation  
 Brandstrasse  
 3852 Ringgenberg  
 Tel. 036 / 22 53 76  
 Fax 036 / 22 69 75



Bettwarenfabrikation –  
 Bettwarenreinigung

**Aktion:**  
 3000 Set bestehend aus Kassettenduvet  
 160 x 210 cm, Baumwoll-Percale weiss,  
 2,2 kg daunige Entenfederchen grau 5 % und  
 Pfützen 65 x 100 cm Sarcenet weiss,  
 1,5 kg neue, reine Entenfeder grau  
 nur Fr. 94.-/Fr. 89.- ab 5 Set.  
 9000 Duvetreinigung inkl. neue Fassung  
 160 x 210 cm,  
 nur Fr. 85.90/Fr. 75.50 ab 10 Stk.  
 Preise exkl. MwSt.  
 Verlangen Sie eine unverbindliche  
 Offerte! WIR-Anteil nach Absprache.

74030/916679

Direkt vom Hersteller  
**Tischdecken**  
 Hotel-Bettwäsche  
 Berufskleidung & Speisekartenmappen  
**KÄCHELE**  
 Hindenburgstr. 19, D-89150 Laichingen  
 ☎ 0049-7333-96100, Fax: 7556

## HOTELZIMMER RADIO-TV

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

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

Ausführliche Unterlagen und individuelle Beratung:

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

SELECO – PHILIPS – GRUNDIG – BLAUPUNKT – NOKIA – SABA



71813/197467

## Gas-Technik R. Fetz

Installationen – Service  
 Reparaturen – Unterhalt

von

Propangasanlagen und Apparaten

7000 Chur – Telefon/Fax 081 24 69 22 – Natel 077 82 24 11

80403/28482

Wer

bei uns

inseriert,

hat

Erfolg

Reinigungsprobleme?  
 soma zeigt professionelle  
 Lösungen für innen  
 und aussen.



Verkauf von...  
 Reinigungsautomaten  
 Staub- und Wasserzuger  
 Eischeibenmaschinen  
 Poliermaschinen  
 Keilraummaschinen  
 Reinigungsgeräte  
 Reinigungsprodukte  
 Spezialmaschinen für Ex-Bereich

4710 BALSTHAL  
 TEL. 062 71 11 08

minigolf plant und baut



6130 Willisau Tälebach 4  
 Tel. 041 970 08 08

Ausführung mit ortsansässigen  
 Kräften.  
 Alle Systeme  
 (unverbindliche Beratung)

...vinnu Divinnu



Merlot  
 del Ticino

Gastro-Konzept Crazy Cow

# Erfolg mit Kitsch, Kunst und Kommerz

**Swiss Ethno ohne Grenzen:** Nach dem von Michel Jordi lancierten Edelweiss-Boom, der Röstli-Factor aus dem Berner Oberland und diversen Einzelinitiativen soll ein multiplizierbares Ethno-Konzept den Schweizer Gastro-Markt beleben. In zwei Monaten wird in Zürich der erste systematisierte Crazy-Cow-Betrieb als Pilotprojekt eröffnet.

STEPHAN WEHRLE

Auf der Bar steht eine Plastikkuh, die angezapft werden kann, an der Wand hängen überdimensionale Edelweiss-Uhren des Ethno-Pioniers Michel Jordi und in der Ecke steht Helvetia in Lebensgrösse. Die durchdachte Mischung aus Kitsch, Kommerz und Kultur soll schon bald die Schweizer Gastronomieszene in Stadt und Land beleben. Dies jedenfalls glauben die Initianten der jüngsten Eigenproduktion in Sachen Systemgastronomie. So soll das Konzept nach Angaben von Guido Senn, Geschäftsführer der CFP Gastro AG, nicht einfach auf der derzeit noch erfolgreichen Ethnowelle surfen, sondern ein neues und selbstbewusstes Schweizerbild vermitteln. Im Crazy Cow, wie das Ethno-Konzept genannt wird, soll deshalb nicht nur gejobelt und im Sennenchäppi bedient werden, sondern neben moderegert präsentierter Folklore auch die urbane Schweiz zum Zug kommen.

## Swatch-Welt und Röstli

So wird im Crazy Cow die Swatch-Welt ebenso kommuniziert wie die Toblerone-Philosophie oder die Qualitätsprodukte aus der Schweizer Landwirtschaft. Was die Schweizer Politik nicht schafft, nämlich Tiefverwurzeltes mit urbaner Lebenshaltung zu verbinden, sollen die Gastro-Konzepte zum Gelingen bringen. Mit dem Konzept zielt Senn denn auch nicht explizit auf die städtische Bevölkerung, sondern

auf jüngere, aufgeschlossene und kommunikative Leute zwischen 20 und 45 Jahren, die in Schweizer Gross- und Kleinstädten domiziliert sind. Aus Marketingsicht würde dies bedeuten, dass Crazy Cow beispielsweise in Zürich eher die Gäste der Trendbar Movie anvisiert, während in Burgdorf oder Rapperswil die Pubbesucher als potentielle Zielgruppe in Frage kommt. Vom Grundgedanken unterscheidet sich das auf Franchisebasis aufgebaute Konzept kaum von bestehenden Systembetrieben: Ungezungen soll es sein, fröhlich und das Ganze basierend auf einer witzigen, anregenden und kommunikationsfördernden Umsetzung des Themas «Swiss Ethno». Typisch schweizerisch sollen auch die Speise- und Getränkekarte im Crazy Cow, der erste Betrieb wird in wenigen Monaten in der Zürcher Innenstadt eröffnet, gestaltet werden. Angesagt sind originelle und originale Gerichte aus den vier Landesteilen, ein vielfältiges Angebot aus der Schweizer Getränkeindustrie und natürlich Milch in allen Varianten.

## 80% Convenience-Produkte

Ein wesentlicher Unterschied zum traditionellen Schweizer Lokal auf dem Lande: Weil Crazy Cow systematisiert ist, basiert das Speiseangebot vor allem auf Halbfertig- und Fertigprodukten. So sollen die künftigen Betreiber eines Swiss-Ethno-Lokals mindestens 80 Prozent als Convenience-Produkte einkaufen können. Bei CFP Gastro rechnet man damit, dass sich die Schweizer Nahrungsmittelindustrie dazu bewegen lässt, qualitativ hochwertige Produkte herzustellen. Da Lustiges und Fröhliches nicht zu kurz kommen soll, wird in der Crazy Cow natürlich unterhalten. Laut Konzept basiert die Musik auf den Richtungen Jodel Pop, Swiss Ethno, Mundart-Rock oder aber auch verjazzte Volksmusik. Dazu sollen Videoclips und kurze Filmausschnitte weitere Assoziationen zur einheimischen Kultur und Wirtschaft vermitteln – eine Art Villa Wahnsinn im



Toblerone, Helvetia und Swatch: So soll Crazy Cow Schweizer und ausländische Touristen anlocken. Skizze: CFP-Gastro AG

Light-Format sozusagen. Ob nebst japanischen oder amerikanischen Touristen auch die anvisierte einheimische Kundschaft die Schweizer Musik goutiert, ist indes fraglich. Von Jubel, Trübel, Heiterkeit will Guido Senn jedoch nichts wissen: Die Crazy Cow will eher eine selbstbewusste Schweiz präsentieren, die Fun und Niveau kombinieren kann.

## 1 Million Investition notwendig

Für die als Franchisebetriebe geplanten Crazy Cows rechnet CFP Gastro AG mit einem Investitionsvolumen (ab Rohbau II) von ungefähr 1 Million Franken. Im

Bar- und Sitzbereich sollen in den multiplizierbaren Betrieben idealerweise mindestens 120 Sitzplätze zur Verfügung stellen. Mit einem Belegungsstandard von täglich 3,0 pro Stuhl, rund 18 Arbeitsplätzen und einer durchschnittlichen Konsumation von rund 23 Franken soll nach der Erfolgsrechnung ab dem zweiten Jahr ein Betriebsertrag von 2,980 Millionen Franken erreicht werden. Laut den Berechnungen von CFP Gastro sollte damit ein Betriebsergebnis 11, abzüglich der Franchise- und Managementgebühren, von 447 000 Franken realisierbar sein.

\* In städtischen und tourismusorientierten Regionen können die Marktchancen eines gut konzipierten Ethnokonzepes als durchwegs intakt betrachtet werden. Ob allerdings ein zwar witziges, aber auf Kitsch und städtischem Kommerzgedanken aufgebautes System zum Beispiel auf das Berner Mittelland oder das Entlebuch übertragen werden kann, muss stark bezweifelt werden. Eher muss befürchtet werden, dass Crazy Cow von der konservativ geprägten Landbevölkerung als „Provokation und Verhöhnung des Brauchtums betrachtet“ wird. SW

Städtische Gastro-Politik: Basel

## Restaurants sind unliebsame Randerscheinung

Der Kanton Basel-Stadt hält im Finanzvermögen lediglich sieben Restaurants. Kein Wunder, gelten diese Lokale bei der Zentralstelle für staatlichen Liegenschaftsverkehr (ZLV) als «Randerscheinung». Am liebsten würde Basel diese Restaurants abstoßen.

ISO AMBÜHL

«Wir sehen uns nicht als Instanz, die Restaurants führt», sagt Werner Strösslin, Chef der Zentralstelle für staatlichen Liegenschaftsverkehr (ZLV), der die sieben Restaurants im kantonalen Finanzvermögen sowie ein Lokal der Beamtenpensionskasse unterstehen, klipp und klar. Bei der ZLV stehen die Liegenschaften im Vordergrund. Wegen ihrer geringen Zahl stellen die Restaurants darum eine ungeliebte «Randerscheinung» (Strösslin). «Schifferhaus Kleinhüningen», «Volkshaus/Burgvogtei», «Rhyark St. Johann», «Kornhaus», «Rialto», «Sporthalle St. Jakob», «Pinguin» und «Osteria Romagna mia» heissen die Exoten, die Strössler zu verwalten hat. Bis vor kurzem gehörte auch das Parkrestaurant Solitude dazu, das aber inzwischen an den Chemiekonzern Hoffmann-La Roche im Baurecht abgegeben wurde: Dies im Rahmen des Baus eines Tinguely-Museums im Solitude-Park. Die herrschaftliche Liegenschaft soll inskünftig als Sitzungsraum für den Chemiekonzern dienen. Bereits vor fünf Jahren konnte Wirt Erich Fringeli das Restaurant Brohus in Bettingen im Bau-recht vom Staat übernehmen. Das Restaurant Kornhaus muss wohl in ein nachbarliches Haus, das ebenfalls dem Kanton gehört, ziehen, weil die Feuerwehr einen Umbau plant. Dass Werner Strösslin wenig Freude an den Restaurants hat, zeigt wohl auch die Tatsache, dass er gegenüber der



In Basel werden neben dem Volkshaus sieben weitere Betriebe von der Stadt verwaltet.

Foto: Claude Giger, Basel

hotel + tourismus revue keine Betriebskennzahlen nennen wollte. Es war ihm höchstens zu entlocken, dass man in der Regel Umsatzzahlen aushandelt. Viel offener ist da Hanspeter Fontana, Wirt des «Rialto», der nächstes Jahr ins Restaurant Safranzeit wechselt. Der Umsatzzins betrage für das «Rialto» leicht degressiv 8 Prozent – dies bei einem durchschnittlichen Umsatz von 1,6 Millionen Franken. «Beim Kanton haben wir stets sehr faire Partner vorgefunden», betonte Fontana.

## Enger Verkaufsspielraum

Während man in Zürich die Restaurant-

Liegenschaften im Sinne eines Profit Centers in Zukunft marktorientierter verwalten will, heisst in Basel die Devise Verkauf. So beschloss die Regierung im Sparpaket 1 bereits vor drei Jahren, geeignete Objekte möglichst zu veräußern: «Zwar liegen die Pachtzinsen durchaus im Rahmen des im Kanton Üblichen. Doch ist mit solchen Pachtzinsätzen das Kapital nur unzureichend verzinst. Anders ausgedrückt heisst das, dass das Halten von Restaurants kein lukratives Geschäft ist und das entsprechende Kapital besser eingesetzt werden könnte».

Die Restaurants sind jedoch in der Regel nicht blosse Kapitalanlagen, sondern wurden mit einem Nebenzweck erworben: So wurde das Restaurant Schifferhaus zur Erhaltung einer Freizeitzone erworben. Und Lokale wie das Volkshaus und Rhyark (grosse Säle), St. Jakob (Sporthalle) und Rialto (Hallenbad) dienen besonderen Interessen der Öffentlichkeit. Aus diesem Sachzwang heraus ist der Spielraum für mögliche Verkäufe höchst gering, gibt Strösslin zu. So kommt es, dass die ZLV sich wohl noch lange mit dieser «Randerscheinung» befassen muss.

## MIXED PICKLES

Gastgewerbliche Fachschule Graubünden (FGF) stösst weiterhin auf Interesse. Die durch die Hotel- und Touristikfachschule Chur angebotene Ausbildungsmöglichkeit zu Hotel- und Gastrofachkräften wird in erfreulichem Masse genutzt. Kürzlich haben weitere 17 Schülerinnen und Schüler diesen dritten dreijährigen Lehrgang in Angriff genommen. Elf Teilnehmerinnen und Teilnehmer des ersten Lehrgangs dieser Ausbildung zum «Allrounder» im Gastgewerbe befinden sich bereits im fünften Semester, die 20 Absolventen des zweiten Lehrgangs absolvieren gegenwärtig ihr Praktikum. Die neu eingetretenen FGF-Absolventen haben mehrheitlich Sekundar- oder Kantonsschule beziehungsweise Gymnasium absolviert. Sie stammen zum überwiegenden Teil aus Graubünden, sechs von ihnen aus der übrigen Schweiz und eine aus dem Fürstentum Liechtenstein. Nachdem der bisherige Pilotbetrieb durch das neue Bündner Berufsbildungsgesetz staatlich sanktioniert und finanziell erschwänglicher wurde, erwartet man sich einen verstärkten Zustrom zu diesem Ausbildungsangebot, mit dem nicht zuletzt die Attraktivität von gastgewerblichen Arbeitsplätzen aufgewertet werden soll. FS

\* Bruno Hurter gewinnt goldenen Koch von Kadi. Die Würfel um den Sieg im Wettbewerb um den «goldenen Koch 95 von Kadi» sind gefallen: Der Küchenchef des Hotel Zürich in Zürich, Bruno Hurter, hat sich die begehrte Trophäe ergattert. Mit seinem Menu hat der 37jährige seine 5 Mitkonkurrenten überbieten können, die da heissen: Andreas Kusch, Gasthof Sternen in Heggkofen (SO); Erwin Mumenthaler, Hotel Eden in Rheinfelden; Armin Meier, Hotel Survetta-House in St. Moritz; Rudolf Custer, Psychiatrische Klinik Wil (SG) und Pascal Fantoli, Restaurant Supersaxo in Sion. Der Wettbewerb um den Goldenen Koch von Kadi wurde 1991 erstmals ausgetragen und stellt die Teilnehmer und Teilnehmerinnen vor die Aufgabe, mindestens drei Convenience-Produkte (natürlich von der Firma Kadi) in ein viergängiges Spitzmenü einzubauen. KK

# Zum halben Preis

die billigsten Wienerli in der Schweiz!

Neu bei DENNER!

100'000 Packungen

**Truta Wienerli**

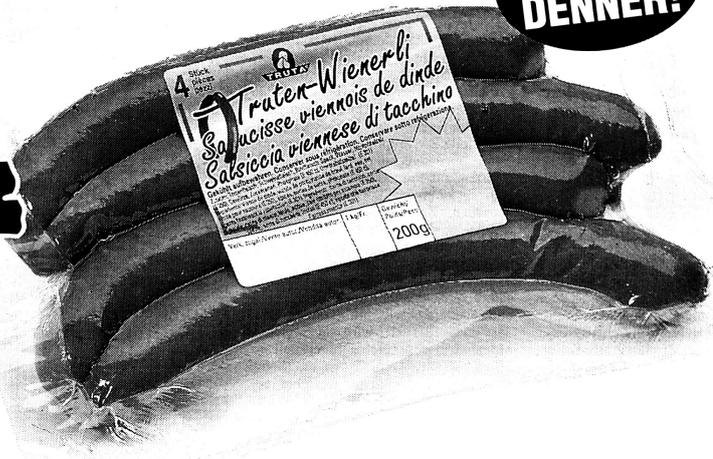
4 Stück 200 g

**Probierpreis!**

**125**

statt 2.50

Bis 5 Packungen pro Kunde



**PREISVERGLEICH**

Stichtag 12.10.1995 in Zürich

DENNER Truta Wienerli

4 Stück 200 g 2.50

MIGROS Wienerli

4 Stück 200 g 2.80

COOP Geflügel-Wienerli

4 Stück 200 g 2.90

## Dauertiefpreise!

Trutenfleisch ist im Vergleich zu Migros und Coop billiger bei DENNER!

**Truta Lyoner**

300 g



**PREISVERGLEICH**

Stichtag 12.10.1995 in Zürich

DENNER Truta Lyoner 300 g 1.90

MIGROS Geflügel-Lyoner 400 g 4.—

COOP Geflügel-Lyoner 250 g 3.—

umgerechnet auf 500 g

DENNER 3.16

MIGROS 5.—

COOP 6.—

**Truta Cervelats**

200 g 2 Stück



**PREISVERGLEICH**

Stichtag 12.10.1995 in Zürich

DENNER Truta Cervelats 2 Stück 200 g 1.80

MIGROS Geflügel Chlöpfer 2 Stück 340 g 3.60

COOP Geflügel Cervelats 2 Stück 200 g 2.20

umgerechnet auf 500 g

DENNER 4.50

MIGROS 5.29

COOP 5.50

**Truta Trutenschinken**

180 g



**Truta Balleron**

200 g



**Truta Trutenburger**

200 g



**Truta Fleischkäse**

200 g



**Truta Schützenwurst**

240 g



**Truta Stumpen**

300 g



**Truta Bratwurst**

220 g 2 Stück



**PREISVERGLEICH**

Stichtag 12.10.1995 in Zürich

DENNER Truta Bratwurst 220 g 2 Stück 2.40

MIGROS Geflügel-Bratwurst 220 g 2 Stück 2.80

COOP Geflügel-Bratwurst 240 g 2 Stück 3.30

umgerechnet auf 500 g

DENNER 5.45

MIGROS 6.36

COOP 6.87

**Truta Salatwurst**

500 g



**PREISVERGLEICH**

Stichtag 12.10.1995 in Zürich

DENNER Truta Salatwurst 500 g 3.60

MIGROS Delikatess-Salatwurst 500 g 4.25

COOP Salatwurst 500 g 4.90

**Truta Landjäger**

200 g 4 Stück



**Truta Engadinerwurst**

240 g



**Truta Salami**

250 g



**Truta Rauch-Prügel**

200 g



**Truta Geflügelpain**

75 g



**Truta Geflügelleber-Pain**

130 g



Die Artikel sind auch bei den meisten selbständigen DENNER Satelliten Detaillisten erhältlich! Fr-44/3.11.1995

**Wir sind immer billig!**

**DENNER**  
SUPERDISCOUNT

Berne Restaurant-Gruppe Taberna AG

## Trotz Zusammenlegung keine Einheitsstruktur

Die Berner Restaurant-Gruppe Taberna AG konnte im vergangenen Jahr den Betriebsgewinn um 49 Prozent steigern. Dies gegenüber einem schweizerischen Durchschnitt von 1,3 Prozent. Die Diplomarbeit von Adrian Schürch, Absolvent der Höheren Gastronomie-Fachschule Thun, zeigt auf, warum.

DOROTHEA RICHNER

Die Berner Restaurant-Gruppe Taberna AG umfasst mittlerweile sechs Betriebe. Obwohl nicht alle Betriebe zwischen 1993 und 1994 eine positive Umsatzveränderung aufzuzeichnen hatten, nahm der Umsatz der Gruppe in diesem Zeitraum um 30,7 Prozent zu. Diese Tatsache ist um so erstaunlicher, als das Gastgewerbe zur Zeit an hohen Unkosten und an grosser Konkurrenz leidet.

Die Taberna AG versteht sich als Interessengemeinschaft von Leuten, die Berns natürliche Restaurantlandschaft erhalten will. Laut Geschäftsphilosophie will die Taberna AG die eigenständigen Quartierrestaurants von Bern aufrechterhalten und mit einem modernen Management verwalten. Schliessungen soll vorgebeugt und durch ein neues Konzept die Betriebskosten gesenkt werden. Die Taberna AG will keine Spekulationsfirma aufbauen. Die Betriebe sollen nicht als Cash-Cows dienen, um vorhandenes Potential auszuschöpfen.

### Hohe Gewinnbeteiligung

Das Konzept der Taberna AG hat Adrian Schürch, Absolvent der Höheren Gastronomie-Fachschule in Thun in einer Diplomarbeit näher analysiert. Es ging ihm dabei darum, herauszufinden, ob eine Zusammenlegung von Betrieben

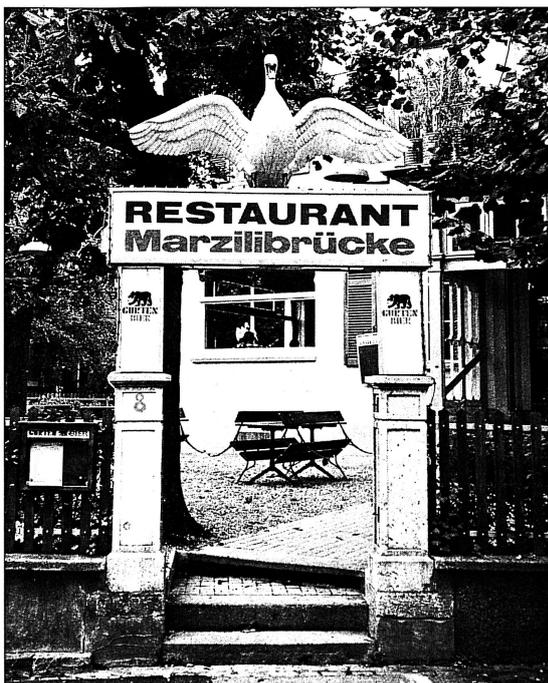
zwangsläufig in monotoner Einheitsstruktur enden muss.

Die erfolgreiche Betriebsführung der Gastro-Gruppe beruht laut Diplomarbeit zum einen auf der hohen Gewinnbeteiligung der Betriebsführer. Sie ist der grosse Motivationsfaktor, der grosse Anreiz mehr zu arbeiten, um die Personalkosten zu senken. Dadurch fällt wiederum der Betriebsgewinn für den Wirt und die Taberna AG höher aus. Und was ebenfalls wichtig ist: In der Taberna AG profitieren alle gleichermaßen von den guten Betriebszahlen: Die Wirte, die am Betriebsergebnis grosszügig beteiligt sind sowie die Mitarbeiter dank relativ guten Löhnen, was sich auch auf die Fluktuation auswirkt. Und die Taberna AG durch das gute Gesamtergebnis.

Die Produktivität pro Mitarbeiter liegt im schweizerischen Durchschnitt bei 85 000 Franken pro Jahr. In jedem Taberna-AG-Betrieb ist die Produktivität höher als 100 000 Franken. Dies zeigt gemäss Diplomarbeit, wie effizient die Mitarbeiter eingesetzt und wie gut die Betriebe ausgelastet sind.

### Verwaltung zentralisiert

Durch die zentrale Verwaltung entsteht ein Synergieeffekt, der sich aus dem Zusammenschluss mehrerer Betriebe ergibt. Kostensenkungen sind die Folge. Die administrative Arbeit wird durch die zentrale Verwaltung erledigt, ebenso Konzeptarbeit, Investitionsplanung, Budgetbearbeitung und Einkauf. Dadurch sparen die Wirte Zeit und können diese viel effizienter, zum Beispiel bei der Gästebetreuung, einsetzen. Mit der zentralen Verwaltung hat der Wirt zudem jederzeit einen kompetenten und professionellen Berater für allfällige Fragen. Die Betriebe müssen die Leistungen der zentralen Verwaltung bezahlen: Je nach Bedarf bezahlt ein Betrieb zwischen 2500 und 3500 Franken pro Monat für



Das Restaurant Marzilibrücke ist einer der von der Taberna AG erfolgreich geführten Betriebe.

Foto: zvg

die von der Verwaltung geleistete Arbeit. Sämtliche Bestellungen werden in der Taberna AG zentral verbucht und bezahlt, was der Gruppe bessere Einkaufs-

konditionen bringt. Durch die zentrale Verwaltung stehen dem Wirt immer Lieferanten zur Verfügung, die zu optimalen, konkurrenzfähigen Preisen liefern.

Durch ausgehandelte Vergünstigungen mit einer Produktionsfirma von Halbfertigprodukten können auch Betriebe profitieren, die keine ausgebaute Küche haben. Das Restaurant kann also mit einem Minimum an Küchenpersonal funktionieren. Die Einzelbetriebe berücksichtigen jedoch auch kleine Lieferanten, wie den Bäcker oder Gemüsehändler von nebenan. Auch die monatliche Berechnung der Betriebskennzahlen unterstützt die Senkung der Warenkosten.

### Tiefe Anlagekosten

Die Finanz- und Anlagekosten sind tief, weil bei Liquiditätsmangel eines Betriebes über die entsprechenden Konten das Geld von einem anderen Betrieb auf diesen übertragen wird. Dadurch können die Zinsbelastungen der Bank klein gehalten werden.

Weiter kommt die Studie zum Schluss, dass Einsparungen, die durch die Restaurant-Gruppe erzielt werden können und nicht zu Lasten der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gehen, vorzuziehen sind. Die Mitarbeiter sind das wertvollste Gut eines Betriebes. Unmotiviertes Personal kostet den Betrieb schlussendlich mehr als ein höheres Gehalt zu zahlen.

Auf Grund seiner Analyse folgert Adrian Schürch, dass eine Vereinheitlichung der Betriebe auf Kosten ihrer Eigenständigkeit gehen würde. Die Taberna-Betriebe befinden sich nicht an idealer Lage. Somit müssen sie etwas Ausgefallenes anbieten, ein differenziertes, auf den Betrieb abgestimmtes Angebot. Für das Überleben ist ihre Eigenständigkeit also unerlässlich. Der übergreifenden, zentralen Verwaltung kommt dabei jedoch die wichtige Aufgabe zu, den Betrieb zu stärken und bei Bedarf in die Entwicklung einzugreifen. Die Zusammenlegung von Betrieben muss also keineswegs gastronomischen Einheitsbrei zur Folge haben.

Bars der Bürgenstock Hotels

## Vertrauter Umgang mit der Prominenz

Vier Bars gibt es auf dem Bürgenstock – im Club, im Palace und im Park Hotel sowie im Spycher. Wer hier oben für diese verantwortlich ist, braucht neben Flexibilität und Improvisationstalent auch eine gute Kondition. Auf Bruno Hunkeler, seit 1993 zudem Präsident der Schweizer Barkeeper Union (SBU), trifft alles zu.

UELI STAUB

Vier Bars in einem 5-Stern-Hotelbetrieb, alle in der Verantwortung eines einzigen Chef de bar, ist einmalig in der Schweiz. Und zählt man noch die Bar im Grand Hotel dazu, die nur noch bei Empfängen in Betrieb ist, wird es noch einmaliger. Bruno Hunkelers eigentlicher Arbeitsplatz ist die Peter-Paul-Rubens-Bar im exquisiten Bürgenstock Club; den Namen hat sie vom 167x352 cm grossen Rubens-Bild «Jagd der Diana», das gegenüber des Bartresens hängt. Sie ist Hotelgästen sowie Clubmitgliedern und deren Freunden vorbehalten. Von hier aus setzt er je nach Anlass generalstabsmässig seine weiteren Prioritäten, was oft genug in ein Herumrennen ausartet. Auch das Delegieren gehört zu seinem Handwerk, verfügt er doch über sechs sehr gute, junge Mitarbeiter; von Fall zu Fall kommt Hilfe aus dem Service. Gegenwärtig ist im Barbereich keine Frau fest angestellt. «Ich hätte nichts gegen eine gut ausgebildete Dame», sagt Hunkeler. Doch er gibt zu bedenken, dass wegen dieser Dezentralisierung die physischen Anforderungen sehr hoch und die Arbeitszeiten unregelmässig sind. Man muss Eiskübel schleppen, bei den Tischen mit anpacken und, falls ein Apéro auf der Brücke des Hammettschwand-Lifts stattfindet, schwindelfrei sein, und da nimmt fast jede Bardame ernüchtert ihre Bewerbung zurück!

### No lemon, please!

Hunkeler, der 1975 als Commis auf dem Bürgenstock begann und seit 1983 Chef de bar ist, gebietet über die grosse, von

zwei Seiten bestehbare Rubens-Bar mit Pianist und zu späterer Stunde mit Duo, die klassische Palace-Bar, die urgemütliche Park Hotel-Bar mit Aussichtsterrasse sowie die Bar im etwas abgelegenen Spycher, der bei Parties als Diskothek dient. Der Umgang mit Prominenz ist ihm vertraut, gehört zum Alltag beziehungsweise zur Allnacht. Audrey Hepburn, Mel Ferrer, Sophia Loren (mit der sich Besitzer Fritz Frey glänzend verstand) oder Konrad Adenauer waren vor seiner Zeit, doch er hat schon fast alle Bundesräte sowie Stars wie Yves Saint Laurent, Henry Kissinger, David Rockefeller oder Franz Vranitzky bedient. Als anlässlich der Bilderberg-Konferenz 1995 Schwedens König Carl XVI. Gustav die Rubens-Bar betrat, fragte ihn Hunkeler, ob er wohl einen «Absolut

Vodka» aus seiner Heimat kosten möchte. Nein, antwortete der König, er wolle lieber einen Chevas Regal. Der holländische Praktikant Rob, erst seit zwei Tagen im Amt und bis anhin nur mit dem Whisky Sour vertraut, warf dem verdutzten Monarchen eine Zitronenscheibe ins Glas, worauf dieser würdevoll entgegnete: «No lemon, please!» Den ganzen Sommer über wurde der junge Mann damit gehänselt, wenn jemand einen Whisky bestellte.

### 100 Standarddrinks im Kopf

Besser machte er es, als beim gleichen Anlass Königin Beatrix der Niederlande aufkreuzte und von Landsmann Rob formvollendet und auf Holländisch in Empfang genommen wurde. Gottlob bestellte sie bloss Schweizer Weisswein!

Ein geübter Chef de bar muss rund 100 Drinks auswendig aus dem Schüttelbecher zaubern können. Da immer neue Produkte auf den Markt kommen, gibt es auch immer neue Rezepte. Hunkeler hat schon einige erfunden, ohne – wie etwa Peter Roh von der Kronenhalle-Bar Zürich mit dem «Ladykiller» – den Durchbruch zu schaffen. Im Trend sind Margarita, Gin and Tonic, Pina Colada, Campari Orange, Dry Martini, Whisky Sour, Manhattan oder Caipirinha, neuerdings auch Mojito. «Der Barman muss kein wandelndes Lexikon sein», meint Hunkeler, «viel wichtiger ist, dass er das Gefühl von hospitality vermittelt; in den späten Stunden repräsentieren wir das Haus. Oft bedeutet der Barbesuch für den Gast dessen letzter Eindruck vom Hotel, und der muss gut sein!»



Bruno Hunkeler, Chef de Bar in der Peter-Paul-Rubens-Bar.

Foto: Ueli Staub

## MIXED-PICKLES

Tiefere Promille-Grenze im Elsass. Aufregung unter Wirten des Elsass: Seit in Frankreich ab September eine Alkohol-Promille-Grenze von 0,5 Promille (vorher: 0,8 Promille) gilt, trinken vor allem die begehrten Schweizer Kunden aus Angst vor Polizeibussen weniger Alkohol. «Unser Getränkeumsatz ist stark zurückgegangen», erklärte eine Wirtin. Um diesen Abwärtstrend zu stoppen, reagierten die Wirte und lassen die Gäste nun ihren Promille-Gehalt teils mittels Rührchen und Apparaturen testen. IA

\*

Papa Joe's in Basel. Am 14. November geht im ersten Stock des Basler Stadtcasinos das erste «Papa Joe's» in der Schweiz auf. Das Erlebnisrestaurant gefiel der Basler Gastrag, so dass sie nun mit den beiden österreichischen Erfindern zusammenarbeitet. Mit einer karibischen Bar, einer Bühne für Live-Jazz-Konzerte und einer farbig-lebendigen Einrichtung will «Papa Joe's» etwas Neues bieten. Falls das Lokal ankommt, will die Gastrag in der Schweiz weitere Betriebe eröffnen, bestätigt Gastrag-Sprecherin Andrea Gander. Als Basler Geschäftsführer wirkt Jürg Wartmann, Sohn des Gastrag-Begründers Emil Wartmann. IA

\*

Sand im Getriebe. Die angekündigte Übernahme von Eurest durch Compass wird allmählich Wirklichkeit. Jedoch gibt es bei der französischen Filiale von Eurest Widerstände, denn die beiden Hauptaktionäre Sodexo und das leitende Management – wollen ihre Anteile nicht an die Briten abgeben. Accor hatte seinen Anteil an Eurest gegen 2,1 Milliarden FF und die Übernahme von 22,5 Prozent des Kapitals von Compass abgetreten. Dadurch zieht das Gespinnst Compass/Accor weltweit gleich auf mit der Sodexo, die durch den Ankauf von Gardner-Merchant zur Nummer eins der Gemeinschaftsgastronomie in Europa avanciert hatte. Um seinem direkten Konkurrenten und eingeschworenem Feind, Accor, die Suppe zu verderben, ist die Sodexo zu allen nur erdenklichen Manövern bereit; zumindest will man für Eurest France höhere Summen einstreichen, als das Abkommen Accor Compass vorgesehen hat. HAS

# Voyagez avec l'hotel + tourismus revue en première classe à IGEHO 95



Offre exclusive réservée à nos lecteurs



IGEHO 95 (16e Salon international de la gastronomie, de l'hôtellerie et de la restauration collective) est considéré dans les milieux professionnels comme un des salons de la gastronomie les plus innovateurs et les plus importants en Europe centrale. Aussi l'hotel + tourismus revue, en collaboration avec la foire de Bâle, organise à deux reprises exclusivement pour vous un voyage des lecteurs jusqu'à Bâle à l'occasion d'IGEHO 95. Vous partez depuis le lieu que vous désirez et voyagez en première classe dans un car long-courrier confortable. Une fois arrivés à Bâle, vous êtes conduits directement à l'entrée du salon et avez toute la journée à votre disposition.

**Prix de l'entrée à IGEHO y compris aller et retour en car: voir autocariste correspondant**

**Événement: IGEHO 95, foire de Bâle du 23 au 29 novembre 1995**

**Voyages en car: Lundi 27 novembre 1995 et mardi 28 novembre 1995**

Choisissez votre lieu de départ et réservez aujourd'hui encore votre place par téléphone auprès de l'autocariste correspondant ou par écrit à l'aide du talon ci-joint:

## Région de Zurich:

Winterthur, Zurich, Baden, Wettingen



Globotours Bus AG  
Dorfstrasse 32, 5430 Wettingen, Monsieur Koch  
Tél. 056 27 06 10, Fax 056 26 07 63  
dès 1.11.95: Tél. 056 427 06 10, Fax 056 426 07 63

**Prix spécial: Fr. 30.-**

## Région de Suisse centrale/Lucerne:

Sarnen, Stans, Lucerne, Sursee



Dillier AG Autoreisen  
6060 Sarnen, Monsieur Camenzind  
Tél. 041 66 33 33, Fax 041 66 82 33

**Prix spécial: Fr. 30.-**

## Région de l'Oberland bernois:

Interlaken, Spiez, Thoune, Berne



Auto AG Interlaken  
Im Moos 18, 3800 Interlaken, Madame Zürcher  
Tél. 036 22 15 12, Fax 036 22 15 34

**Prix spécial: Fr. 38.-**



## Région des Grisons/Suisse orientale:

Coire, Davos, Landquart, Sargans, St-Gall



Reisebüro Engel AG  
Bahnhofstrasse 4, 7000 Chur, Monsieur Engel  
Tél. 081 22 84 55, Fax 081 22 86 71

**Prix spécial: Fr. 38.-**

## Région du Valais/Suisse romande:

Brigue, Viège, Susten, Sierre, Sion, Martigny, Montreux, Fribourg



Zerzuben Touristik AG  
Postfach 354, 3930 Visp, Monsieur Andereggen  
Tél. 028 46 44 44, Fax 028 46 46 00

**Prix spécial: Fr. 38.-**

## Région du Tessin:

Lugano, Bellinzone, Altdorf



Sorci Mara, Viaggi Turistici & Taxi  
Via delle Scuole 1B, 6962 Viganello, Madame Sorci  
Tél. 091 52 30 30, Fax 091 53 28 02

**Prix spécial: Fr. 38.-**

## Talon d'inscription pour le voyage en première classe jusqu'à Bâle avec billet d'entrée à IGEHO 95

Lieu de départ: \_\_\_\_\_

Nombre de personnes: \_\_\_\_\_

Lundi 27 novembre 1995 ou  Mardi 28 novembre 1995

Etablissement: \_\_\_\_\_

Nom: \_\_\_\_\_

Prénom: \_\_\_\_\_

Rue: \_\_\_\_\_

No: \_\_\_\_\_

NPA: \_\_\_\_\_

Lieu: \_\_\_\_\_

Date: \_\_\_\_\_

Signature: \_\_\_\_\_

Veillez envoyer ce talon à l'hotel + tourismus revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

## D'UNE LANGUE À L'AUTRE

### Climat et tourisme: la sonnette d'alarme est tirée

Différents prestataires touristiques ont récemment débattu à Salzbourg du réchauffement de la planète et de ses répercussions sur le tourisme alpin. Si l'expert en climatologie allemand Franz Alt a peint le diable sur la muraille et a parlé d'une 3e guerre mondiale qui opposerait l'homme à la nature et qui ferait davantage de victimes que les deux précédentes guerres mondiales, l'Autrichien Klaus Lukas s'est en revanche montré nettement moins pessimiste. Il a ainsi relevé que le réchauffement de la planète pouvait également avoir du bon. En été, les températures seront en effet si élevées au bord de la mer que les touristes aspireront à la fraîcheur des Alpes.

Page 6

### Workshop de Suisse Tourisme à Milan

Les touristes italiens en Suisse se font toujours plus rares. La force de notre monnaie n'est bien entendu pas étrangère à cette amère constatation. Différents opérateurs touristiques helvétiques ont cependant décidé de faire abstraction de cet handicap pour attirer les Italiens dans notre pays. Lors du workshop de Suisse Tourisme qui s'est déroulé le 11 octobre dernier à Milan, on a pu ainsi constater que la Suisse centrale avait expressément revu ses prix à la baisse pour la clientèle italienne. L'Hôtel Crystal de St-Moritz en a fait de même, alors que la station de Pontresina a proposé des forfaits «tout compris» en liras.

Page 6

### Room Master: un nouveau système de réservation

Le TTW de Montreux n'est pas seulement le salon de l'outgoing. Une partie du rez-de-chaussée était en effet consacrée au secteur technique où les systèmes de réservation électroniques se sont taillés la part du lion. Les quatuor CRS (Computer Reservations Systems) helvétiques étaient bien entendu également de la partie et il était ainsi particulièrement aisé de comparer leurs prix et leurs différentes prestations. Du côté des nouveaux systèmes de réservation spécialement étudiés pour l'hôtellerie, on relèvera avant tout le Room Master de Galileo. Choisir un hôtel, qui plus est sur une carte détaillée avec l'indication des différentes rues, est désormais devenu un véritable jeu d'enfant.

Page 7

### Les vidéos-conférences sur le marché de l'hôtellerie

Le monde des télécommunications sera à l'avenir toujours plus important pour l'hôtellerie. Cela vaut notamment pour les vidéos-conférences. Les propriétés de spécialistes bien informés font état d'un marché de 7,5 milliards de dollars pour le secteur des vidéos-conférences à l'horizon de la fin de l'année 1997. Le géant de l'informatique Microsoft a en tout cas immédiatement flairé le bon filon et s'est associé à Picture Tel pour occuper à lui seul près de la moitié du marché. Des chaînes hôtelières telles que Hyatt, Westin Hotels & Resorts et Swissôtel utilisent d'ores et déjà la technologie de Picture Tel pour leurs vidéos-conférences.

Page 11

### Du nouveau chez les fabricants de cuisines

Les constructeurs de cuisines industrielles helvétiques souhaitent se positionner sur le marché avec davantage de précision à l'avenir. Ils se sont réunis à cet effet au sein d'une toute nouvelle association et souhaitent désormais défendre un nouveau label de qualité. A l'occasion de l'assemblée constitutive de cette nouvelle association, le président-fondateur Peter Pfenniger a plaidé en faveur d'une prise de risques plus importante et d'une ferme volonté d'innover. Ce secteur a particulièrement souffert ces dernières années du ralentissement des investissements dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration.

Page 13

## Tourisme hivernal

# Suisse «prête» pour la saison d'hiver

La Suisse «est prête» pour la saison d'hiver. C'est le message que le tourisme helvétique a délivré dimanche au Jungfrauoch à l'adresse de ses quatre cents invités, dont quelque 170 représentants de la presse suisse et étrangère. La veille, Suisse Tourisme (ST) avait organisé une épreuve de snowboard au cœur de Londres. La campagne «Soleil d'hiver» a démarré.

MIROSLAW HALABA

Le soleil n'était pas de la partie dimanche matin au Jungfrauoch. Le grésil était persistant et le vent soufflait. En fait, juste de quoi donner aux participants le goût de l'hiver, sans perturber le bon déroulement de la manifestation: fondue, démonstrations d'activités hivernales et discours. Le directeur de ST, Marco Hartmann, a insisté sur les efforts consentis pour accueillir les hôtes durant cet hiver. En décembre, a-t-il dit, les stations mettront à leur disposition quelque 5000 offres spéciales. Une vingtaine de stations participeront à la campagne «Soleil d'hiver» dont le symbole sera la «Table du Soleil», table autour de laquelle se sont réunis dimanche les invités de ST. Deuxième orateur, le conseiller fédéral Adolf Ogi a, dans le style stimulant qui lui est propre, fait l'éloge des beautés touristiques de notre pays.

### Efforts concentrés

Le moins que l'on puisse dire, c'est que le tourisme suisse a véritablement «mis le paquet» le week-end dernier pour attirer l'attention du public sur sa saison d'hiver. Les effets obtenus sur le Jungfrauoch ont été renforcés par l'organisation à Londres d'une manche de la Coupe du monde de snowboard. L'opération a eu du succès, puisque quelque 50 000 personnes, selon ST, et de nombreux mé-

### «Il faut relancer le tourisme»

«Il faut relancer le tourisme auprès de tous les concitoyens et concitoyennes suisses», a déclaré dimanche au Jungfrauoch le conseiller fédéral Adolf Ogi en réponse à une question sur la signification à donner à cette manifestation marquée le lancement de la saison d'hiver. «Dans une région comme l'Oberland bernois, par exemple, les gens ne peuvent pas survivre sans tourisme», a-t-il dit. Il est donc nécessaire de développer des idées et des actions nouvelles qui stimulent le tourisme et qui montrent à la population l'importance que cette branche revêt pour l'économie du pays. C'est la raison pour laquelle le Conseil fédéral soutient ce type d'actions», a indiqué Adolf Ogi.

MH



A l'instar de l'opération «snowboard» à Londres, l'événement au Jungfrauoch a vivement intéressé les médias audiovisuels.

Photo: Miroslaw Halaba

dias étaient présents. En faisant de la promotion pour le snowboard, ST mise sur un segment porteur et profile une offre où la Suisse a, semble-t-il, une avance sur ses concurrents. Dix-neuf stations sont spécialement équipées pour recevoir les amateurs de surf des neiges. ST n'hésite pas à parler de «la Suisse: Mecque du snowboard». A noter par ailleurs que l'édition du «Sonntagsblick», environ 360 000 exemplaires, contenait dimanche dernier un supplément «saison d'hiver», histoire de rappeler aux Suisses qu'il est tant de songer aux sports d'hiver.

Marco Hartmann avait donc de bonnes raisons de déclarer: «Je suis très content de ces actions, car tant au Jungfrauoch qu'à Londres, nous avons eu un très grand écho dans les médias».

### Un big-bang

L'écho dans les médias. C'est finalement de cela qu'il s'agit surtout. «La Suisse a besoin chaque année d'un big-bang», déclare la responsable du département «promotion et relations publiques» de ST, Eva Brechtbühl. En d'autres termes, si elle veut marquer sa présence sur le marché international, la Suisse touristique doit faire parler d'elle. L'événementiel, tel qu'on le nomme et tel qu'il s'est présenté ce week-end, est l'instrument qui permet d'atteindre ce but. Un instrument à ce point important que ST prépare un concept pour pouvoir l'utiliser de manière optimale lors des prochaines campagnes de promotion. Mme Brechtbühl ne manque pas de préciser qu'aussi utile qu'il soit l'événementiel ne remplace pas une campagne publicitaire, mais renforce ses effets.

On relèvera que le coût des deux actions

est estimé à 1,1 million de francs, soit 700 000 pour l'événement suisse et 450 000 pour l'événement londonien.

### Mesurer les retombées

Les actions de la campagne «Soleil d'hiver» résultent d'une collaboration de nombreux prestataires touristiques, dont la SSH. Raison pour laquelle Mme Brechtbühl insiste pour dire qu'il s'agit d'une campagne «du tourisme suisse». ST souhaite, dit-elle, élargir le partenariat de ces actions à l'industrie privée. Toutefois, pour l'allécher, il devra lui

fournir des chiffres sur les retombées médiatiques. C'est dire que ST et ses informateurs seront très attentifs ces prochains temps aux divers articles de presse et aux émissions audio-visuelles qui seront publiées ou diffusées dans le monde au lendemain de ce décoiffant week-end touristique.

Les premiers pas ont maintenant été faits. Il reste à souhaiter que la neige vienne en abondance et que le franc suisse ne se renforce pas davantage par rapport aux devises des principaux pays clients du tourisme suisse.

### Commentaire

## Le dynamisme qui manquait

Le tourisme suisse a sorti son grand jeu, le week-end dernier. En lançant dimanche la saison d'hiver au Jungfrauoch et en apportant samedi le snowboard en plein cœur de Londres, Suisse Tourisme et ses partenaires ont utilisé cette forme de communication dynamique dont la branche avait impérieusement besoin. Certains, sans doute, ne s'y reconnaîtront pas. Tant pis. Les temps ont changé et il faut aller de l'avant.

La campagne «Soleil d'hiver», l'action snowboard à Londres et l'opération «TGV des neiges» ont notamment l'avantage de mettre au banc d'essai la collaboration entre divers partenaires touristiques. C'est important, tant il est vrai que le succès du tourisme suisse passe aujourd'hui par la collaboration et le décloisonnement des secteurs; tous les spécialistes le confirment. Autant donc acquiescer de l'expérience au

plus vite. D'autre part, l'originalité et le caractère stimulant de ces événements, ainsi que l'enthousiasme manifesté par leurs organisateurs constituent une saine défense contre le pessimisme engendré par les médiocres résultats de la saison estivale.

Mais qu'apporteront concrètement les opérations de ce week-end au tourisme suisse? Pour l'heure, il est impossible de répondre. Ce que l'on sait en revanche c'est que les médias internationaux, bien représentés, tant à Londres qu'au Jungfrauoch, contribueront par leurs reportages à redonner à la Suisse l'image d'une destination touristique que l'on souhaite dynamique et séduisante. Il est, par ailleurs, prévisible, et ce n'est pas la moindre des retombées, que ces manifestations rappelleront aux Suisses qu'ils peuvent aussi jouer des sports d'hiver.

Miroslaw Halaba

### Promotion touristique

## Lausanne à l'heure du Trivial Pursuit

Une sorte de Trivial Pursuit sur le thème de Lausanne, tel est le jeu récemment lancé par l'OT de Lausanne. Public-cible: les Lausannois eux-mêmes et les jeunes.

PIERRE THOMAS

C'est la commission de «Lausanne-région d'accueil», chargée de sensibiliser à l'importance du tourisme la population et les milieux économiques, qui est à l'origine de cette initiative. Elle n'a pas eu trop de peine à trouver un concepteur du jeu. Enseignant à la retraite, passionné d'histoire, Pierre Delacrétaz fait... jeu de tout bois, depuis un an. D'abord, un «Jouons Valais», à la fin de l'an passé, ensuite un «Jeu des vins et vignobles romands», aujourd'hui un «Jouons Lausanne». Le principe est chaque fois le même, tenant à la fois du jeu de l'oie (on avance son pion

et du Trivial Pursuit (on répond à des questions mises en carte, 800 au total). Le premier jeu est gentiment en voie d'être épuisé. Le deuxième démarre. Et le troisième est encore en souscription. Qui joue? «Il est très en vogue dans les établissements pour personnes âgées», avoue le créateur à propos du premier. Pour Lausanne, l'ambition est pourtant de faire jouer les jeunes et la diffusion des 3000 exemplaires sera largement appuyée par le quotidien «24 Heures». Aux dires du fabricant français, le regain pour les jeux de famille est patent. Une formule semblable, appliquée à la Savoie, a permis d'en diffuser 11 000 exemplaires. L'Office du tourisme compte aussi sur ses partenaires. L'EPFL (associée à la conception), les grandes entreprises (pour les cadeaux de fin d'année) et les hôteliers. Pas question pour ceux-ci de recevoir le jeu gratuitement. Ils devront l'acquiescer en y souscrivant (prix: 64

francs jusqu'au 30 novembre, ensuite, 75 francs, mais rabais dès le deuxième exemplaire). Et les touristes? Claude Petitpierre, le directeur de l'Office du tou-

risme de Lausanne, ne se fait guère d'illusions: avec une durée de séjour de 2,2 nuits en moyenne, les hôtes lausannois n'ont guère le temps de jouer.



Pierre Delacrétaz (à g.), concepteur du jeu, et Claude Petitpierre, directeur de l'OTL, ont récemment présenté «Jouons Lausanne», une sorte de jeu de l'oie susceptible de promouvoir la région touristique lausannoise.

Photo: ast

## COUP DE FIL À...



**Markus Schürpf**

Responsable de la vente et du marketing de Teletext Suisse SA

L'année passée, lors du TTW, les publicités hôtelières transmises par le canal du Teletext en étaient à leurs premiers balbutiements. Qu'en est-il désormais?

Par rapport à l'année dernière, on peut parler d'une augmentation de 40 à 50% des offres hôtelières transmises par le Teletext. Cette augmentation est bien entendu réjouissante, mais nous ne voulons pas nous arrêter en si bon chemin. Notre présence, cette année au TTW de Montreux, va également de pair avec plusieurs nouveautés.

Nous proposons ainsi aux différents hôteliers et autres opérateurs touristiques de ne pas seulement faire de la publicité sur le Teletext des trois chaînes helvétiques et de Suisse 4, mais également sur ceux de TV5 Europe et de 3 Sat. Avec ces deux chaînes, nous touchons désormais par satellite une large couche de francophones et des germanophones du monde entier.

A cela s'ajoute également notre service de Teletext sur Euronews en français, en allemand et en italien. Une version d'Euronews en espagnol et en anglais est actuellement à l'étude. 3 Sat est actuellement la chaîne sur laquelle le Teletext est le plus consulté avec un total de 37 millions d'utilisateurs. Beaucoup d'hôteliers autrichiens s'en servent pour faire de la publicité pour leur établissements. Les Suisses commencent gentiment à y venir eux aussi, mais ils sont, en général, moins dynamiques et moins ouverts à la nouveauté que leurs collègues autrichiens. Des offices du tourisme de l'Oberland ont quant à elles également effectué de la publicité sur Euronews qui touche un potentiel de 25 millions d'utilisateurs du Teletext.

Propos recueillis par Laurent Missbauer

## Golden Tulip International

## Fort développement en Suisse

Le groupe hôtelier néerlandais Golden Tulip International (GTI), dont la compagnie aérienne KLM notamment est actionnaire, fait une percée importante en Suisse. Il a en effet racheté deux hôtels en trois mois et a repris sept établissements en franchise. Ainsi, l'Eurotel de Fribourg, un hôtel quatre étoiles d'une capacité de 130 chambres, passe en mains néerlandaises. Il ne s'agit pas d'une transaction isolée. GTI, qui gère 250 établissements, implantés dans 58 pays, a également racheté cet été l'Hôtel Lattmann, à Bad Ragaz (SG).

De plus, GTI a signé sept contrats de franchise en Suisse, soit avec l'Hôtel Beau-Rivage et le Royal Manotel à Genève, le Grand Hôtel Excelsior à Montreux, l'Hôtel de La Paix, à Lugano, l'Hôtel International à Bâle, le San Gian à St-Moritz, le Park Hotel Bad Zurzach à Zurzach.

GTI indique qu'il compte rénover et transformer l'hôtel fribourgeois. Il est par ailleurs en négociation avec les banques et des propriétaires d'hôtels en Suisse en vue d'autres acquisitions. *VT*

## MÉLI-MÉLO

Amélioration de la rentabilité dans l'hôtellerie française. Après avoir connu l'une de ses plus mauvaises années en 1993, l'hôtellerie française a enregistré «une sensible amélioration de sa rentabilité en 1994, notamment dans les catégories intermédiaires et supérieures (3 étoiles à luxe)», écrit l'hebdomadaire «L'Hôtellerie» qui cite les résultats de l'étude annuelle d'Horwath Axe Consultants menée auprès de 1108 établissements français. Cette amélioration, estiment les auteurs de l'étude, résulte d'un effort consenti dans la maîtrise des frais de personnel et des autres charges d'exploitation. *MH*

## Crédit hôtelier vaudois

## Le train doit maintenant démarrer!

Souvent considéré comme indispensable dans les conversations, le crédit hôtelier vaudois apparaît parfois moins immédiatement nécessaire lorsqu'il s'agit de concrétiser une demande. C'est du moins ainsi que se présente la situation huit mois après le vote positif du Grand Conseil vaudois. En bref, l'instrument est prêt. Le train doit maintenant démarrer!

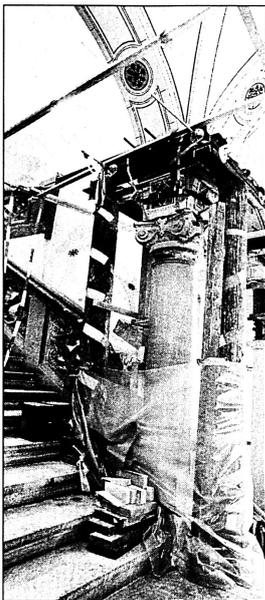
JEAN-CHARLES KOLLROS

Manque d'information, crainte d'une procédure trop compliquée, attentisme bien vaudois: les raisons semblent multiples mais toujours est-il que les demandes ne se bousculent guère. «On aimerait d'abord connaître les modalités exactes qui figureront dans le règlement d'application, attendu par la profession», relève Daniel Krähenbühl, président de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers, mais aussi patron de l'Hôtel de Famille à Vevey, lequel pourrait profiter d'une telle manne.

Cette vision des choses est partagée par d'autres professionnels qui estiment qu'il faudra plusieurs années pour que le crédit hôtelier vaudois – qui constitue de ce fait un complément du crédit hôtelier prévu à l'échelle nationale – puisse véritablement entrer dans les mœurs.

## Un symbole

Autre avis: celui exprimé par Karlheinz



Le crédit hôtelier vaudois: un instrument bien adapté au financement des rénovations. Photo: Comet

Lukey, président de la Société des hôteliers de Montreux et environs, personnellement à la tête de l'Eurotel-Riviera.

## Mode d'emploi pour solliciter un crédit

Dans le domaine du crédit hôtelier comme dans d'autres, rien ne vaut l'aspect concret des choses. L'hôtelier intéressé peut ainsi obtenir un document, intelligemment conçu et fort bien fait, «mode d'emploi» de la procédure à suivre auprès du Service des transports et du tourisme du canton de Vaud qui dirige Vincent Krayenbühl.

En revanche, le dossier de requête doit, lui, être adressé auprès de la Société suisse de crédit hôtelier (SCH), avec copie du dossier au Service des transports et du tourisme vaudois. En cas d'acceptation de celui-ci, c'est le principe de la complémentarité à celle de la SCH qui joue: en règle générale, la contribution financière correspond à une prise en charge d'intérêts de 3% pendant cinq ans, cal-

culée sur le montant des prêts ou des cautionnements accordés par la SCH. Dans les cas spéciaux, lorsqu'un projet répond aux conditions de base fixées dans la loi sur le tourisme mais ne peut pas bénéficier du soutien de la SCH, l'aide cantonale correspond à une prise en charge d'intérêts de 6% pendant cinq ans au maximum, calculée sur le montant déterminé selon les règles applicables aux contributions de la SCH.

«La formule vaudoise est en fait assez semblable aux systèmes bernois et valaisans en vigueur. Certes aujourd'hui les demandes sont encore peu nombreuses mais il faut laisser aux intéressés le temps d'apprendre à connaître comment fonctionne la Société du crédit hôtelier», commente Vincent Krayenbühl.

«Le vote des autorités cantonales exprime aussi un symbole, comme une reconnaissance du canton face au tourisme. La nouvelle loi ne sauvera pas l'hôtellerie mais constituera un appui bienvenu de cas en cas».

Voin de Karlheinz Lukey, Jean-Claude Annen, directeur général du Royal Plaza, a pour sa part suivi le dossier du crédit hôtelier avec un intérêt tout particulier. «Cette formule intéresse un établissement comme le nôtre et nous envisageons d'établir un dossier complet pour obtenir un appui au profit d'un nouveau central téléphonique, voire pour pouvoir moderniser notre équipement technique pour les conférences et séminaires».

## Pour les rénovations

Directeur de plusieurs hôtels rassemblés sous une même bannière aux Diablerets, Franz H. Gilliéron fait pour sa part une distinction précise, tout en considérant le crédit hôtelier comme globalement positif. «La formule vaudoise ne sera guère utile pour des projets de nouvelles réalisations hôtelières si l'on pense au coût de celles-ci à l'heure actuelle, en revanche, le crédit hôtelier servira à mon sens davantage à celles et ceux qui se lanceront dans des opérations de rénovation, ce dont a particulièrement besoin le parc hôtelier actuel».

Franz H. Gilliéron, qui s'est beaucoup engagé personnellement pour faire passer politiquement le crédit hôtelier, ajoute qu'il y voit lui aussi un symbole plus qu'une manne.

Il reste donc aux hôteliers à prouver aux politiciens qu'ils ont fait le bon choix et pas seulement de manière symbolique!

## Villeneuve

## L'apprentissage mobilise

Alors même que la crise continue à exercer ses ravages au cœur d'une Riviera vaudoise très touchée, les professionnels de l'hôtellerie et de la restauration se mobilisent avec une énergie toute particulière en vue du prochain Salon de l'apprentissage de Villeneuve qui aura lieu du 8 au 11 novembre au Centre Artevil.

«Les associations professionnelles se soucient d'une relève de qualité au sein des branches concernées et c'est pourquoi elles entendent à tout prix être au front de manière dynamique et ouverte.» C'est ainsi que le responsable de l'information et de la formation professionnelle pour Gastrosuisse (anciennement Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers) à Pully, François Bernard, explique cette volonté de mobilisation. Oeuvrant également comme coordinateur de la Société suisse des hôteliers, Divida SA, et la Commission vaudoise de formation professionnelle, il souligne qu'un tel salon ne peut être négligé dans le contexte actuel: «Non seulement parce que l'événement, pour la première fois intercantonal, drainera plus de 2500 jeunes gens et jeunes filles, mais parce qu'il constitue une véritable vitrine de l'avenir professionnel.»

Le stand des professions de l'hôtellerie et de la restauration fera la part belle aux expositions et présentations de travaux pratiques d'apprentissage dans le secteur de la cuisine, du service, de l'hébergement et de l'administration. *JCK*

## Nuitées hôtelières

## Nouveau recul au mois de septembre

Le recul enregistré par l'hôtellerie suisse depuis le début de l'année s'est poursuivi au mois de septembre. Selon l'Office fédéral de la statistique (OFS), 3,06 millions de nuitées ont été enregistrées au cours de ce mois, soit 252 000 ou 7,6% de moins par rapport à 1994. Ce résultat est le plus mauvais depuis 1978.

La demande indigène a reculé de 6,9% (-94 000) et celle étrangère de 8,1% (-158 000). Analysé par pays, le recul de la demande étrangère laisse apparaître une importante défection des Allemands (-53 000/-7,4%) et des Anglais (-33 000/-20%). Pour la période de janvier à septembre 1995, l'hôtellerie suisse a réalisé 25,88 millions de nuitées, soit 1,89 million ou 6,8% de moins qu'en 1994. *LM*

## Caisse de compensation AVS Hotela

## 238 agences de voyages affiliées

Les agences de voyages ont été séduites par l'offre d'affiliation à la caisse de compensation AVS et à la caisse d'allocation familiale Hotela, à Montreux. Cette opération, avalisée par la Fédération des agences de voyages et la SSH et qualifiée de «très grand succès» par la caisse, s'est soldée par 238 affiliations sur un potentiel de 436 environ.

MIROSLAW HALABA

En présentant le projet lors de l'assemblée des délégués de la SSH, fin mai au Liechtenstein, le président des caisses Hotela, André Chollet, avait parlé de «contrat du siècle». L'affiliation dès le 1er janvier 1996 de 238 agences de voyages est une bonne opération pour Hotela. En effet, la venue de ces agences représente quelque 4255 employés et une masse salariale d'environ 150 millions de francs.

Le directeur d'Hotela, Jean-Paul Genoud, ne cache pas sa satisfaction. «Cette opération est bienvenue car elle intervient à un moment où le nombre des affiliations hôtelières est en baisse. C'est la première fois, par ailleurs, que nous avons fait une offre à

une branche professionnelle autre que l'hôtellerie.»

## Cotisations à taux préférentiel

Cette entrée – volontaires, il faut le pré-



Hotela était au TTW. Gerlinda Loretan a pu donc informer les agents de voyage, nouveaux membres de la caisse. Photo: Miroslaw Halaba

ciser – présente bien entendu des avantages pour les membres. Comme l'explique Jean-Paul Genoud, ils bénéficieront notamment de cotisations pour les allocations familiales d'un taux préférentiel à celui appliqué par les caisses cantonales.

Explication: les caisses Hotela sont relativement peu sollicitées. Jeunes, souvent célibataires, leurs membres sont peu tributaires de leurs allocations. Jean-Paul Genoud fait remarquer qu'il a y d'ailleurs une similitude entre cet effectif et celui nouvellement acquis auprès des agences de voyages.

L'opération n'est cependant pas terminée. Divers travaux administratifs doivent être maintenant effectués.

## Rechercher des membres

Le succès de ce projet, indique Jean-Paul Genoud, a été obtenu au prix d'un «énorme travail» de préparation. D'autres caisses étaient également sur les rangs pour empêcher l'enjeu. Il a donc fallu jouer serré.

Soucieuse de rester concurrentielle, la caisse Hotela multiplie ses efforts pour trouver de nouveaux membres. L'action menée auprès de la Fédération suisse des agences de voyages ne sera probablement pas unique. D'autres branches professionnelles pourraient également se voir proposer une adhésion à Hotela, indique pour terminer son directeur, Jean-Paul Genoud.

## Swiss Leading Hotels

## Les critères de qualité sur CD-ROM

La qualité n'est pas un vain mot pour les Swiss Leading Hotels. Chaque établissement membre de ce groupement d'hôtels de tout premier rang ne doit en effet pas seulement satisfaire à des «Standards of Excellence», soit des critères de qualité très poussés, mais il est également soumis chaque année à une visite anonyme d'inspecteurs chargés de vérifier l'application de ces critères de qualité.

Ces critères ont désormais été repris pour l'élaboration d'un programme de formation sur CD-ROM (interactif) et sur CD-ROM (Read only memory). Ce programme, qui vient d'être lancé ces jours-ci, met avant tout l'accent sur l'attitude, l'amabilité et la prévenance du personnel. Grâce à la didactique moderne et à l'aspect ludique des CD-ROM, l'utilisateur du programme apprend notamment à adopter une attitude positive en s'inspirant de l'exemple de l'Hôtel Dolce Vita, un hôtel plus vrai que nature. Ce programme est le fruit d'une étroite collaboration entre les Swiss Leading Hotels et l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL). Plus de 8000 collaborateurs des Swiss Leading Hotels l'utiliseront chaque année. Il en ira de même pour les quelque 500 étudiants de l'EHL. Ce programme n'est disponible pour l'instant qu'en français, en anglais et en allemand, mais il ne devrait pas tarder à être traduit dans d'autres langues afin d'être accessible à l'hôtellerie de luxe du monde entier. *LM*

Voir aussi en page 11

## Nord vaudois Promotion

## Budget légèrement réduit pour 1996

La dernière séance du comité de «Nord vaudois Promotion» qui a réuni les présidents et les responsables des offices de tourisme de Grandson, La Sarraz, Orbe, Romainmôtier, Sainte-Croix/Les Rasses, Vallorbe et Yverdon-les-Bains, a récemment décidé d'accepter le budget de 40 000 francs pour l'exercice 1996. Ce budget sera inférieur de 11% par rapport à celui de 1995. Il permettra néanmoins à «Nord vaudois Promotion» de se présenter dans les salons et les foires suivantes: FESPO-Zurich (du 25 au 28 janvier) sur le thème du 200<sup>e</sup> anniversaire de la boîte à musique avec l'OTV; Ferienmesse de Saint-Gall (du 9 au 11 février) sur le thème du «Wellness» et des sites touristiques avec les Caves de Bonvillars; LUGA-Lucerne (du 16 avril au 5 mai) sur le même thème qu'à Saint-Gall; SITV-Colmar (du 8 au 11 novembre) sur le thème du «Wellness» et des sites touristiques avec l'OTV. Au chapitre de l'édition, la promotion du document de deux pages A4 représentant tous les sites touristiques du Nord vaudois sera poursuivie. Elle sera complétée par des forfaits individuels et des forfaits groupes de deux à quatre jours qui mettront particulièrement en évidence les festivités du 200<sup>e</sup> anniversaire de la boîte à musique de Sainte-Croix, ainsi que les différents thèmes de Suisse Tourisme.

LM

## Canton du Jura

## Deux offices du tourisme en un

Afin de centraliser les forces du service du tourisme et de réduire les frais de gestion, la Fédération du tourisme jurassien (FTJ) a conclu une convention de collaboration avec les trois syndicats d'initiatives régionaux (SIR) du canton. Une des premières conséquences en a été le récent déménagement du SIR des Franches-Montagnes, dans les locaux de la FTJ à Saingnégier. Cela évitera que des tâches identiques soient accomplies à double, la FTJ se chargeant de la promotion touristique régionale. Judicieux sur le plan administratif se déménagement ne comporte toutefois pas que des avantages. Le SIR avait en effet pignon sur rue dans les locaux de la Banque cantonale du Jura. Il se retrouve aujourd'hui dans ceux de la FTJ, au premier étage d'un immeuble proche de la gare par laquelle il arrive qu'une petite proportion de touristes dans le chef-lieu franc-montagnard.

GV

## MELI-MELO

Des Japonais en terre fribourgeoise. Un agriculteur de Blessens, *Firmin Favre*, vient d'aménager sa ferme pour recevoir des groupes, avec salle à manger, parking pour car, jardin d'agrément, étangs, jets d'eau illuminés la nuit. Cette initiative s'inscrit dans le cadre de programmes d'accueil mis en place par quelques paysans du district fribourgeois de la Glâne qui combinent judicieusement le tourisme rural (logement à la campagne) et le tourisme technique (visites de fermes et de fromageries, culture, échanges d'expériences, etc.). La formule a été éternée par un groupe de 23 agriculteurs japonais faisant une tournée en Europe. Une première expérience positive qui augure bien de l'avenir de ce créneau pour une région tout à fait idéale et exemplaire dans le domaine agricole.

JS

\*

Nouveau concept familial à Vercorin. Vercorin, petite station du Valais central, inaugurera cet hiver un centre sportif doté d'une buvette et d'une garderie d'enfants autour desquels s'articulera tout un concept appelé «ski-loisirs». «Ce concept», explique *Eric Balet*, directeur de la Société des remontées mécaniques de Vercorin, «permettra aux parents de venir skier sans pour autant laisser leurs enfants à la maison.» «Une fois arrivés à Vercorin, les enfants pourront en effet être confiés à la garderie du Lavioz où ils pourront jouer, manger et même dormir s'ils le désirent. Ils pourront également s'adonner aux joies du ski avec des moniteurs de l'école de ski. Il s'agit-là d'un concept vraiment idéal pour attirer les familles», conclut *Eric Balet*.

LM

## Journée des autocaristes

## Rendez-vous apprécié, mais perfectible

Organisée dans le cadre du TTW, qui s'est tenu la semaine dernière à Montreux, la 2<sup>e</sup> Journée des autocaristes a permis à une centaine d'entreprises suisses d'accueillir les prestataires touristiques venus leur présenter leurs offres. Un rendez-vous apprécié, mais perfectible.

MIROSLAW HALABA

«Nous avons acheté des produits de bonne qualité à un bon prix, produits que nous revendrons aussi à un bon prix». Tous les autocaristes présents jeudi dernier à Montreux n'ont peut-être pas pu tirer les mêmes conclusions positives que *Jean Burri*, directeur de *Burri Voyages SA*, Moutier. Toutefois, la plupart d'entre eux sont repartis avec le sentiment d'avoir accompli un bon travail. Organisée par *Transit Services* à Spiez et *Fair Com* à Ittigen (BE) et patronnée par notre hebdomadaire et *Windrose/SSG*, la Journée des autocaristes est appréciée des participants et devrait être reconduite. «Ce fut une journée bien investie et je viendrai certainement l'an prochain», devait dire, par exemple, *Hans-Ueli Frankhauser*, de l'entreprise *Voyages et transports Fankhauser*, à Sigriswil (BE),



La Journée des autocaristes fut bien fréquentée.

Photo: Miroslaw Halaba

présent pour la première fois. Nouveau également, *Jean-François Marchand*, représentant la société *Vittas*, à La Tour-de-Peilz (VD), a déclaré: «Nous avons fait des contacts très intéressants et sommes partants pour 1996.» Responsable de la production chez *Le Coultre*, à Yverdon-les-Bains, *Marcel Vallotton* était aussi satisfait de sa journée. «Nous avons ici des contacts que nous n'aurions pas en visitant les stands», dit-il. Sur l'ensemble des contacts qu'il a eus l'an passé, 10% environ ont débouché sur une affaire et 40% environ ont fait germer des idées.

## Intérêt plus ciblé

Tirant les enseignements de la première édition, les organisateurs avaient introduit quelques nouveautés. Afin de réduire le nombre de contacts inutiles, les autocaristes avaient pu indiquer leurs domaines d'intérêt à l'avance. Munis de cette liste de vœux, les prestataires pouvaient ainsi cibler leurs rendez-vous. Cela n'a toutefois pas empêché les files d'attente de s'étirer jusqu'à la fin de la manifestation. La formule est donc per-

fectible et les organisateurs, forts des suggestions émises par les autocaristes, se pencheront ces prochaines semaines sur le concept de cette journée. Le système de rendez-vous avec une durée fixe, type STM, n'étant apparemment pas souhaité, les organisateurs pourraient, par exemple, songer à offrir plus de place aux entreprises ayant de nombreuses destinations, ce qui leur permettrait de renforcer leur délégation. Cette journée des autocaristes a également apporté quelques enseignements.

*Viktor Ackermann*, de *Transit Service*, a constaté avec satisfaction que les petites entreprises tentent de collaborer toujours plus entre elles. «C'est très positif pour la santé du marché», dit-il. Ainsi plusieurs sociétés présentes à Montreux se sont partagées les tables de présentation. On notera enfin que sur les quelque cent entreprises d'autocars qui ont participé à la journée, seules huit étaient romandes. Quant aux destinations demandées, elles se situaient principalement dans les pays limitrophes de la Suisse.

## Opération séduction d'Yverdon-les-Bains

Profitant de la Journée des autocaristes, l'Office du tourisme et du thermalisme d'Yverdon-les-Bains (OTTY) a organisé à Cully, une soirée de séduction destinée aux entreprises participant à la journée. Une délégation, composée de représentants du Grand Hôtel des Bains, du Motel des Bains, du château de Grandson et de l'office du tourisme, a présenté les activités touristiques de

la région et notamment un forfait de quatre jours dans la cité thermale. Une quinzaine d'entreprises d'autocars allemandes ont répondu à l'invitation. Le directeur de l'OTTY, *Michel Ruchat*, a dit que cette opération, qui a recueilli «un excellent écho», pourrait déboucher sur l'organisation à Yverdon d'une manifestation autocariste de plus grande envergure.

MH

## Industrie du souvenir

## Un marché qui reste relativement stable

Le tourisme est à la baisse, l'imagerie helvétique n'est plus ce qu'elle était, la récession diminue le pouvoir d'achat des hôtes: comment l'industrie du souvenir résisterait-elle à une telle accumulation de facteurs contraires? Et pourtant, les clichés sont tenaces, la mode ethno fait fureur et la liaison est directe entre la Gruyère ou les Grisons et Taiwan. L'avis d'une entreprise de production de souvenirs fribourgeoise.

JOSÉ SEYDOUX

Les bonnes années, la vente des souvenirs, articles artisanaux et autres cartes postales atteignait 150 millions de francs, chiffre fourni par une statistique qui, cependant, est faussée du fait que ce montant englobe également la vente d'œuvres d'art. Il n'empêche que le chiffre d'affaires du seul commerce du souvenir dépasse la centaine de millions en Suisse où l'on compte quelque 1500 points de vente (90 % de boutiques et kiosques, 10 % de grandes surfaces). Touché le premier parce que proposant le superficiel plutôt que le nécessaire, ce secteur éprouve les fluctuations du mouvement touristique, en devenant ainsi le véritable baromètre. Dans le tourisme, quand le souvenir va, tout va...

## Production suisse et étrangère

Au fil des ans, la production des articles-souvenirs chers à la Suisse a singulièrement évolué. Fondée en 1947, la maison



Les clichés sont toujours tenaces.

Photo: ex-press

*Melpa SA*, à Bulle, est la preuve vivante des mutations qui ont caractérisé la branche. Occupant 25 employés, cette société est aujourd'hui à la fois productrice, importatrice et grossiste d'articles-souvenirs. «Nous disposons de 3000 références d'articles; il s'agit de produits le plus souvent semi-fabriqués à l'étranger, en particulier à Taiwan, en Corée, en Chine et à Hongkong, mais aussi en Europe, et transformés, terminés dans nos ateliers bullois», explique *Claire-Lyse Ryf-Pipoz*, directrice de *Melpa*. Deux fois par an, un délégué de cette entreprise se rend sur place pour commander et contrôler une ligne de production qui n'en reste pas moins pensée, conçue et planifiée en Suisse où un personnel spécialisé oeuvre à la finition et à la décoration des souvenirs, notamment

en y peignant le nom de la localité et le trio floral composé immuablement de l'edelweiss, du rhododendron et de la gentiane.

La réalité oblige à reconnaître que les commerces de souvenirs, sous peine de disette, sont matériellement obligés d'ajouter au seul artisanat d'art frappé du sceau de l'authenticité régionale une masse d'articles dits de bazar correspondant d'ailleurs aux goûts très traditionnels et conservateurs de la clientèle. «Nous devons produire ce qui se vend, cultiver une certaine tradition et rester dans le ton de l'imagerie helvétique, tout en nous efforçant d'innover», souligne *Bernard Repond*, administrateur de l'entreprise bulloise, président également de «Souvenirs et cadeaux», le salon spécialisé n° 1 de ce secteur en Suisse qui, chaque année, regroupe une trentaine d'exposants à Lausanne.

## Quelle demande?

Mais quels sont les souvenirs qui ont encore la cote dans notre pays? Outre le célèbre couteau militaire suisse, dont le succès ne tarit pas pour le plus grand plaisir de ses deux producteurs (*Wenger* et *Victorinox*), les spécialistes signalent les cloches, le chalet à musique, les cornes, les chopes à bière (très prisées des Américains), les boîtes à musique et les textiles avec broderie (dont raffolent les Japonais), ainsi que la poterie et les articles en bois (surtout appréciés par les Européens). Le plastique a pratiquement disparu des étalages. Les articles chers se vendent actuellement très mal, la clientèle se rabat sur des souvenirs n'excédant pas dix francs en moyenne et sur les articles utiles: ceintures, T-shirts, casquettes, musettes. Tout

est dans la frime et le look, si tant est qu'en vacances – Dieu merci – le touriste moyen n'a pas toujours envie de se prendre au sérieux. Il n'en est pas de même des marchands de souvenirs, bien conscients du rôle tout à fait particulier – et incontournable – qu'ils jouent dans le souvenir que garderont les hôtes de leur passage dans notre pays ou de celui qu'ils rapporteront à la maison.

## Commentaire

## Le pays du souvenir

Pays de tradition touristique, la Suisse exporte aussi ses souvenirs dans le monde: en Savoie voisine, mais aussi aux Etats-Unis, au Japon et en Australie où *Melpa*, entre autres, approvisionne nombre de magasins, *freeshops* d'aéroport et *restoroutes* notamment. C'est dire qu'elle reste le pays de référence pour l'article-souvenir, né ici en même temps que le tourisme et ô combien nécessaire à sa dimension émotionnelle. *fit-elle futile, même si d'aucuns, mal intentionnés et puristes moralisateurs, associent l'industrie du souvenir au kitsch et au toc. Or, beaucoup d'énergie est dépensée pour sortir des articles de marque, très séduisants et sympas. De jeunes créateurs et designers, de Jordi à Thierry Dafflon, font de petits chefs-d'œuvre, mettant une vache dans leur cœur et de petites fleurs partout. Le décor de l'avenir est planté. Les mythes sont loin de n'être qu'un souvenir. José Seydoux*

## Assurances sociales

## Les modifications dès le 1er janvier 96

## Assurance-vieillesse et survivants (AVS)

Assurance invalidité (AI)  
Allocation pour perte de gain aux militaires (APG)

Adaptations à l'évolution des salaires et des prix:

- Pour les personnes au bénéfice d'une rente de vieillesse (62/65 ans) qui exercent encore une activité lucrative, le montant mensuel du revenu non soumis à cotisations augmentera à 1400 francs (ancien 1300.-). La franchise annuelle s'élèvera à 16 800 francs (ancienne limite 15 600.-).
- La cotisation AVS/AI/APG annuelle minimale passera de 360 à 390 francs.
- La limite supérieure du barème dégressif pour la détermination des cotisations des personnes de condition indépendante sera relevée à 46 600 francs (ancien 45 200.-).

Capital propre investi dans l'entreprise: L'intérêt du capital propre investi dans l'entreprise, dont les indépendants peuvent tenir compte pour le calcul des cotisations, sera dorénavant calculé à 5,5% (ancien 7%).

## Assurance-chômage (AC)

Jusqu'à la limite annuelle de 97 200 francs (limite mensuelle 8100.-) la cotisation restera inchangée à 3%. Au dessus de cette limite, une cotisation nouvelle de 1% sera perçue jusqu'à concurrence du salaire annuel maximum de 243 000 francs (mensuel 20 250.-).

La contribution de l'employé à l'assurance-chômage sera fixée à 1,5% jusqu'à 97 200 francs, resp. 0,5% de 97 201 à 243 000 francs.

## Fonds de prévoyance (LPP)

Comme déjà annoncé à fin 1994, l'excédent des recettes engendré par l'autonomie du Fonds de prévoyance de la SSH (1.1.95) sera utilisé pour des améliorations dans le secteur des prestations. Une information détaillée à ce sujet parviendra aux assurés en fin d'année.

Sur le plan des cotisations, aucun changement n'est prévu en 96.

## Allocations familiales (AF)

La cotisation de base ne subira aucun changement. Seuls les cantons dont les prestations subiront des augmentations, verront leurs cotisations adaptées en conséquence. Ces éventuelles augmentations seront connues en décembre prochain.

## Assurance-maladie

• Frais médicaux et pharmaceutiques (LAMal): La nouvelle loi entrera en vigueur le 1er janvier 1996. Les assurés de «Hotela» ont reçu récemment toutes les informations relatives à la nouvelle assurance-maladie. Le détail des primes parviendra d'ici la mi-novembre.

• Indemnité journalière en cas de maladie (IDJ): D'ores et déjà, les taux des cotisations des assurés à court terme (1er, 4e jour) subiront une augmentation. Celle-ci est principalement due à la croissance constante des cas de maladie de courtes durées.

## Assurance-accidents (LAA)

Cette assurance ne subira aucun changement au 1.1.1996.

Décomptes de la saison d'hiver 1995/1996:

malgré le nombre important de modifications légales entrant en vigueur le 1er janvier 1996, «Hotela» offre la possibilité aux membres saisonniers d'appliquer les nouvelles dispositions dès le début de la saison d'hiver 1995/1996.

Pour les établissements qui opteront pour cette solution, une seule déclaration de salaires sera nécessaire (taxation selon tarif 1996). Pour les autres, deux déclarations de salaires seront exigées Pour la période antérieure au 1er janvier 1996 des formulaires supplémentaires sont à demander auprès de l'administration de «Hotela».

## Agences de voyages

Dès le 1er janvier 1996, suite à la convention signée par les associations professionnelles de l'hôtellerie et des agences de voyages, quelques 238 agences de voyages décomptent l'AVS et les allocations familiales avec «Hotela». C'est un grand succès et «Hotela» remercie les nouveaux clients de la confiance témoignée à son égard.

Caisse «Hotela»

## Nouvelle loi sur l'assurance-maladie

## Assurance-maladie obligatoire

Le 1er janvier 1996 entrera en vigueur la nouvelle loi sur l'assurance-maladie appelée LAMal entrera en vigueur le 1er janvier 1996. Cette loi comportera certaines nouveautés qu'il est préférable de connaître.

Avec la présente circulaire, les lecteurs de l'«Hotel + tourismus revue» sont informés d'une manière générale sur les principales modifications légales. Au courant des mois de novembre/décembre, les assurés recevront des informations supplémentaires sur le tarif des primes, le subventionnement et le catalogue des prestations.

## Les principales modifications

Dès le 1er janvier 1996, une assurance-maladie de base sera obligatoire. Toutes les personnes domiciliées en Suisse seront soumises dès l'année prochaine à l'obligation d'avoir une assurance de base pour soins en cas de maladie. Cette obligation concerne aussi les ressortissants étrangers qui disposent d'une autorisation de séjour valable et les demandeurs d'asile. Les frontaliers ne sont pas concernés par cette disposition. Ces derniers peuvent toutefois être tenus de s'assurer sur la base d'une convention de travail telle que la CCNT.

«Hotela» a une grande expérience dans le domaine des assurances obligatoires. En effet, une partie importante de ses assurés est soumise obligatoirement à l'assurance-maladie sur la base d'une convention spéciale.

Une demande d'assurance doit être faite

obligatoirement dans les trois mois à compter de la naissance d'un enfant ou d'une prise de domicile en Suisse. L'assureur est tenu d'accepter la demande d'assurance sans aucune restriction.

## Des mêmes prestations

«Hotela» continuera à garantir son assurance-maladie à toutes les personnes qui sont aujourd'hui affiliées auprès d'elle. La nouvelle loi définit un catalogue précis de prestations auxquelles l'assuré a droit dans le cadre de l'assurance obligatoire des soins. Tous les assureurs seront tenus d'offrir et de garantir ces prestations aux conditions définies par la loi. Ni l'âge, ni le sexe de la personne assurée ne permettront à l'assureur de déroger à ce principe.

«Hotela» a toujours offert ses prestations sans faire de restrictions ou de distinctions particulières. Elle n'aura de ce fait aucune peine à se conformer à la nouvelle loi et à vous garantir toutes les prestations auxquelles les assurés ont droit.

## Le système des primes

Chaque assureur aura son propre tarif des primes. En principe, toutes les personnes adultes, de plus de 18 ans révolus, paieront une même prime. Les personnes plus jeunes (ainsi que les personnes jusqu'à 25 ans encore en formation) pourront bénéficier de primes plus favorables. Les assureurs pourront cependant prévoir des tarifs différents par région afin de tenir compte des coûts de la santé dans ces régions. Il est à noter que la prime collective préférentielle est abolie.

«Hotela» maintiendra un système de décompte collectif pour les saisonniers

malgré l'abolition de la prime collective. Les assurés seront informés sur les primes et le nouveau système de subventionnement au courant des mois de novembre/décembre.

## Changement d'assureur

Le changement d'assureur pourra se faire pour la fin des mois de juin ou de décembre en avisant l'assureur trois mois à l'avance. Lorsque l'assureur modifie la prime, l'assuré pourra demander le changement pour la fin du mois en avisant l'assureur un mois à l'avance.

«Hotela» conseille à ses assurés de ne rien entreprendre pour l'instant, mais d'observer d'abord l'évolution du marché de cette nouvelle assurance-maladie. Les caisses sociales SSH continueront, pour leur part, à servir les assurés de manière simple, mais efficace, tout en offrant des primes avantageuses.

## Indemnité journalière

L'assurance indemnité-journalière n'est pas soumise à l'obligation de s'assurer. Contrairement à l'assurance des soins, elle pourra être conclue sous la forme d'une assurance collective. «Hotela» continuera d'offrir cette assurance comme elle l'a fait jusqu'à présent.

Les compléments à l'assurance de base obligatoire seront régis par une autre loi et soumis de ce fait à d'autres conditions d'assurance. Ils feront l'objet d'un bulletin d'information à part.

De plus amples renseignements peuvent être obtenus à: Caisses sociales SSH «Hotela», 18, rue de la Gare, 1820 Montreux, Téléphone 021 962 48 51.

Caisse Maladie-Accidents «Hotela»



Davantage d'argent: les rentes seront augmentées, les cotisations aussi...

Photo: ex-press

## Nuova legge sull'assicurazione malattia

## Assicurazione malattia obbligatoria

Il 1° gennaio 1996 entrerà in vigore la nuova legge sull'assicurazione malattia, LAMal. La legge introdurrà alcune novità che riteniamo opportuno farvi conoscere.

Con questa circolare vi informiamo in modo generale sulle modifiche legali più importanti. Nei mesi di novembre/dicembre vi faremo pervenire ulteriori informazioni in merito alla tariffa di applicazione dei premi, al sussidiamento e all'elenco delle prestazioni.

## Le modifiche principali

A partire dal 1° gennaio 1996 avete l'obbligo di avere un'assicurazione malattia. Tutte le persone domiciliati in Svizzera sono assoggettate, a partire dall'anno prossimo, all'obbligo di avere un'assicurazione di base per le cure in caso di malattia. Tale obbligo concerne pure i cittadini stranieri in possesso di un permesso di soggiorno valido, nonché i richiedenti d'asilo. I frontalieri, per contro, non sono implicati in questa disposizione. Essi possono tuttavia essere obbligati ad assicurarsi in base ad una convenzione di lavoro quale la CCNL.

La cassa «Hotela» ha una lunga esperienza nell'ambito dell'obbligo assicurativo. In effetti una parte importante dei suoi assicurati è assoggettata all'obbligo dell'assicurazione malattia in base ad una convenzione speciale.

Si deve inoltrare una domanda entro tre mesi dalla nascita di un bambino o dalla

presa di domicilio in Svizzera. L'assicuratore ha l'obbligo di accettare la richiesta senza restrizione alcuna.

## Prestazioni uguali per tutti

La cassa «Hotela» continuerà a garantire la sua assicurazione malattia a tutti i suoi affiliati.

La nuova legge definisce un elenco preciso delle prestazioni a cui ha diritto l'assicurato nell'ambito dell'assicurazione obbligatoria per le cure. Tutti gli assicuratori hanno l'obbligo di offrire o garantire queste prestazioni alle condizioni definite dalla legge. L'assicuratore non può procedere a deroghe di tale principio, né in base all'età, né in base al sesso.

La cassa «Hotela» ha da sempre offerto le sue prestazioni senza restrizioni o distinzioni particolari. Essa non avrà pertanto problemi nell'adeguarsi alla nuova legge e potrà garantire tutte le prestazioni a cui avete diritto.

## Il sistema dei premi

Ogni assicuratore disporrà di una propria tariffa dei premi. Per principio tutte le persone adulte che hanno compiuto 18 anni, pagheranno lo stesso premio. I più giovani (come pure quelli ancora in formazione fino a 25 anni) potranno beneficiare di premi più favorevoli. Gli assicuratori potranno tuttavia prevedere delle tariffe differenziate per regioni, onde tenere in considerazione i costi della salute in queste regioni. Facciamo presente che il premio collettivo preferenziale è abolito. La cassa «Hotela» manterrà, malgrado l'abolizione del premio collet-

tivo, un sistema di conteggio collettivo per gli stagionali. In merito ai premi e al nuovo sistema di sussidiamento vi informeremo nel corso dei mesi di novembre/dicembre.

## Cambio dell'assicuratore

Il cambiamento di assicuratore potrà venir effettuato per la fine dei mesi di giugno o dicembre, con un preavviso di tre mesi. Qualora l'assicuratore dovesse modificare il premio, l'assicurato potrà chiedere il cambiamento per la fine di un mese con un preavviso di un mese. La cassa «Hotela» consiglia ai suoi assicurati di non intraprendere dei passi in anticipo, ma di osservare l'evoluzione del mercato di questa nuova assicurazione. Da parte nostra continueremo a servirvi in modo semplice ma efficace, offrendovi dei premi vantaggiosi.

## Indennità giornaliera

L'assicurazione per indennità giornaliera non è soggetta all'obbligo assicurativo. Contrariamente all'assicurazione per le cure essa potrà essere conclusa sotto forma di assicurazione collettiva. La cassa «Hotela» continuerà ad offrire tale assicurazione come finora.

I complementi all'assicurazione obbligatoria di base saranno retti da un'altra legge e pertanto soggetti ad altre condizioni assicurative. Essi saranno oggetto di un ulteriore bollettino d'informazione.

Per informazioni più ampie rivolgersi a: Cassa di Compensazione SSA «Hotela», 18, rue de la Gare, 1820 Montreux, Telefono 021 962 48 51. Cassa «Hotela»

## Assicurazioni sociali

## Le modifiche dal 1° gennaio 96

## Assicurazione vecchiaia e superstiti (AVS)

Assicurazione invalidità (AI)  
Indennità perdita di guadagno per militari (IPG)

Adattamento all'evoluzione dei salari e dei prezzi:

- Per persone al beneficio di una rendita di vecchiaia (62/65 anni) che esercitano ancora un'attività lucrativa, l'ammontare del reddito mensile non sottoposto a deduzioni aumenterà a fr. 1400.- (precedente 1300.-). La franchigia annua ammonta a fr. 16 800.- (precedente limite fr. 15 600.-).
- Il contributo annuo minimo per AVS/AI/IPG passerà da fr. 360.- a 390.-.
- Il limite superiore del parametro scalare per determinare i contributi delle persone con attività indipendente sarà aumentato a fr. 46 600.- (precedente limite 45 200.-).

Capitale proprio investito nell'impresa: l'interesse del capitale proprio investito nell'impresa, di cui gli indipendenti possono tener conto per il calcolo dei contributi, verrà calcolato d'ora in poi al 5,5% (precedente 7%).

## Assicurazione disoccupazione

Il contributo rimarrà invariato al 3% fino al limite annuo di fr. 97 200.- (limite mensile 8 100.-). Al di sopra di questo limite verrà prelevato un nuovo contributo dell'1% fino a concorrenza del salario annuo massimo di fr. 243 000.- (mensile 20 250.-).

Il contributo all'assicurazione disoccupazione da parte del dipendente sarà fissato all'1,5% fino a fr. 97 200.-, rispettivamente 0,5% da fr. 97 201.- a 243 000.-.

## Ente di previdenza (LPP)

Come già annunciato a fine 1994, l'ecedenza delle entrate generate dall'autonomia dell'Ente di previdenza della SSA (1° gennaio 1995) verrà utilizzata per miglioramenti nel settore delle prestazioni.

A tale proposito vi informeremo in modo più dettagliato verso la fine dell'anno.

## Assegni familiari (AF)

Il contributo di base non subirà cambiamenti. Nei cantoni in cui aumenteranno le prestazioni i contributi subiranno un adattamento. Tali modifiche saranno rese note in dicembre.

## Assicurazione malattia

• Spese mediche e farmaceutiche (LAMal): la nuova legge entrerà in vigore il 1° gennaio 1996. Avete ricevuto qualche giorno fa tutte le informazioni relative alla nuova assicurazione malattia. Il dettaglio dei premi vi saranno inviati verso metà-novembre. Vi ringraziamo della vostra pazienza.

• Indennità giornaliera in caso di malattia (IG): possiamo affermare sin d'ora che i tassi dei contributi delle assicurazioni a breve termine (10, 40 giorni) subiranno un aumento. Questo è dovuto principalmente alla crescita costante dei casi di malattia di breve durata.

## Assicurazione infortuni (LAI)

Siamo lieti di informarvi che quest'assicurazione non subirà cambiamenti al 1° gennaio 1996.

Conteggi della stagione invernale 1995/1996:

malgrado le numerose modifiche di legge che entreranno in vigore dal 1° gennaio 1996, offriamo ai nostri membri stagionali la possibilità di applicare le nuove disposizioni già a partire dall'inizio della stagione invernale 1995/1996.

Per gli esercizi che operano per questa soluzione sarà necessaria una sola dichiarazione dei salari (tassazione secondo tariffa 1996). Per gli altri esigeremo due dichiarazioni di salario. Vi invitiamo a richiedere dei formulari supplementari per il periodo precedente al 1° gennaio 1996.

## Agenzie di viaggio

Dal 1° gennaio 1996, in seguito alla convenzione firmata dalle associazioni professionali del settore alberghiero e delle agenzie di viaggio, circa 238 agenzie di viaggio eseguiranno i loro conteggi AVS e assegni familiari con la cassa «Hotela».

Si tratta di un grosso successo e ringraziamo i nostri nuovi clienti per la fiducia dimostrata nei nostri confronti.

Cassa «Hotela»

**Das neue Krankenversicherungsgesetz**

## Wichtigste Neuerung: Krankenkasse obligatorisch

Am 1. Januar 1996 tritt das neue Krankenversicherungsgesetz (KVG) in Kraft. Dieses Gesetz bringt einige wichtige Neuigkeiten mit sich. Mit diesen ersten Informationen werden die Leser der *hotel + tourismus revue* über die wesentlichen Änderungen informiert.

In den Monaten November/Dezember werden die Versicherten der Sozialen Kassen SHV «Hotela» über die Prämientarife, die Subventionssysteme und den Leistungskatalog in Kenntnis gesetzt.

**Was bedeutet das neue Gesetz?**

Ab dem 1. Januar 1996 wird die Krankenversicherung obligatorisch. Alle in der Schweiz lebenden Personen sind ab nächstem Jahr verpflichtet, eine Grundversicherung zu haben, die ihnen während der Krankheit die Grundpflegekosten deckt. Diese Pflicht betrifft auch ausländische Staatsangehörige mit einer gültigen Aufenthaltsbewilligung sowie Asylbewerber. Grenzgänger sind von diesem Obligatorium nicht betroffen. Letztere können jedoch aufgrund des Gesamtarbeitsvertrages (LGAV) dazu verpflichtet werden. «Hotela» weist auf dem Versicherungsgebiet eine grosse Erfahrung auf. Aufgrund eines Arbeitsvertrages ist ein grosser Teil ihrer Versicherten bereits bei der Krankenversicherung obligatorisch angeschlossen. Ein Versicherungsantrag muss innerhalb

von drei Monaten nach der Geburt eines Kindes oder beim Einzug in die Schweiz beantragt werden. Der Versicherte ist verpflichtet, diesen Versicherungsantrag vorbehaltlos zu akzeptieren. «Hotela» wird allen Personen, die heute bei ihr versichert sind, die Krankenversicherung weiterhin garantieren.

**Gleiche Leistungen für alle**

Das neue Gesetz definiert eine Reihe von Leistungen, auf die der Versicherte im Rahmen der obligatorischen Pflegeversicherung ein Recht hat. Alle Versicherten sind verpflichtet, diese Leistungen gemäss den gesetzlichen Bedingungen anzubieten und zu garantieren. Weder das Alter noch das Geschlecht der versicherten Person erlauben dem Versicherten einen Vorbehalt anzufügen. Seit jeher werden diese Leistungen den «Hotela»-Versicherten garantiert und auch in Zukunft werden alle Leistungen garantiert, die das neue Gesetz vorsieht.

**Das Prämiensystem**

Jeder Versicherte wird sein eigenes Prämiensystem haben. In der Regel bezahlen alle erwachsenen Personen (älter als 18 Jahre) die gleiche Prämie. Jugendliche (wie auch Personen bis 25 Jahre, die noch in Ausbildung sind) kommen in den Genuss einer günstigeren Prämie. Die Versicherten können jedoch ihre Tarife pro Region berechnen, um die Gesundheitskosten dieser Region zu berücksichtigen. Weiter ist zu bemerken, dass die kostengünstige Kollektivprämie abgeschafft wird. «Hotela» wird für Saisoniers, trotz

Abschaffung der Kollektivprämie, weiterhin eine kollektive Abrechnung haben. Über die Prämien und die Subventionen werden die Versicherungsnehmer im November/Dezember informiert.

**Wechsel der Versicherung**

Der Versicherte kann per Ende Juni oder Dezember gewechselt werden, indem ihm drei Monate im voraus gekündigt wird. Wenn der Versicherte die Prämie ändert, kann der Wechsel einen Monat im voraus für das Ende eines Monats verlangt werden. «Hotela» empfiehlt ihren Versicherten, im Moment noch nichts zu unternehmen und vorerst die Marktentwicklung in der Krankenversicherung zu verfolgen. Die Sozialen Kassen des SHV werden weiterhin auf einfache und effiziente Weise zu Ihren Diensten stehen und vorteilhafte Prämien offerieren.

**Taggeldversicherung**

Die Taggeldversicherung ist der Versicherungspflicht nicht unterworfen. Im Gegensatz zur Pflegeversicherung kann diese als Kollektivversicherung abgeschlossen werden. Die Zusatzversicherungen zur obligatorischen Grundversicherung werden durch ein anderes Gesetz geregelt und sind somit anderen Versicherungsbedingungen unterstellt. Weitere Informationen erhalten die Versicherten mit einem separaten Info-Schreiben. Weitere Auskünfte können eingeholt werden bei: Soziale Kassen SHV «Hotela», 18, rue de la gare, 1820 Montreux, Telefon 021 962 48 51.

*Kranken- und Unfallkasse «Hotela»*

**VDH**

## «New Hospitality» in den Statuten?

Verbesserung der Qualität ist ein Dauerbrenner in der Schweizer Hotellerie. Natürlich auch für die Mitglieder des VDH. Ein Referat zu diesem Thema bildet einer der Schwerpunkte der ausserordentlichen Generalversammlung in Winterthur.

Die Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateure SHV (VDH) hat ihre Statuten gründlich überarbeitet. Diese sollen an der ausserordentlichen Generalversammlung vom 7. November 95 in Winterthur zur Genehmigung vorgelegt werden. GV-Traktanden, bei denen Statuten-Revisionen im Mittelpunkt stehen, sind bekanntlich keine Höhepunkte im Vereinsleben. Diesem Umstand Rechnung trägt denn auch die Art und Weise, wie die Teilnehmer der GV mit den erneuerten Statuten vertraut gemacht werden sollen.

Prof. Iso Normbichler befasst sich zur Zeit sehr intensiv mit Problemen des Total Quality Managements, Hospitality-Gedanken und dem Tourismus im allgemeinen. Seine kritischen Thesen lassen da und dort aufhorchen und finden grosse Beachtung in der Branche.

**«Blick in den Spiegel»**

Unterstützt von zwei weiteren Referenten veranschaulicht er in seinem Referat «Sinn und Nonsense von TQM» die Kernprobleme des Total Quality

Managements in der Hotellerie überdeutlich. Normbichlers Referat soll aber noch einem weiteren Ziel dienen: er soll Wege aufzeigen, wie wir aus unserer erstarrten Haltung herausfinden können – und sei es nur durch einen Blick in den Spiegel.

**Neuer, kleinerer Abstand**

Bekanntlich ist die Annahme von Statutenanpassungen Grundvoraussetzung für die Realisierung einer aktiveren VDH. Mit der Statutenanpassung einhergehen werden die Wahl eines neuen, stark verkleinerten Vorstandes und die Präsentation der geplanten Zukunfts-Werkstatt VDH. Aufgelockert wird die Versammlung durch ein kommunikatives Mittagessen unter dem Motto «Small Talk, Big Talk, Wiedersehen» in den Räumlichkeiten des Römerorts.

*Hansueli Baier  
Präsident VDH*

**Daten und Fakten**

Dienstag, 7. November 1995 im Hotel Römerort in Winterthur, 10.45 Uhr bis ca. 16.00 Uhr.

**Die wichtigsten Traktanden:**

- Erste Projekte der Zukunfts-Werkstatt VDH
- Statutenrevision VDH
- Referat von Prof. Iso Normbichler: «Sinn und Nonsense des Total Quality Managements»
- Wahlen: Neuer Vorstand und Revisionsstelle
- Neuausrichtung VDH: Weiteres Vorgehen

*pd*

**Sozialversicherungen**

## Änderungen per 1. Januar 96

**Alters- und Hinterlassenenversicherung (AHV)**  
**Invalidenversicherung (IV)**  
**Erwerbsersatzschädigung (EO)**  
Anpassungen an die Lohn- und Preisentwicklung:

- Das beitragsfreie Einkommen für erwerbstätige AHV-Altersrentnerinnen und -rentner wird erhöht. Dieses beträgt neu 1400 Franken monatlich (bisher 1300.-) bzw. 16 800 Franken jährlich (bisher 15 600.-).
- Der jährliche AHV/IV/EO-Mindestbeitrag der Nichterwerbstätigen wird von 360 auf 390 Franken erhöht.
- Die obere Grenze der sinkenden Beitragsskala für Selbständigerwerbende wird auf Fr. 46 600.- erhöht (bisher Fr. 45 200.-). Im Betrieb investiertes Eigenkapital: Der Zins des im Betrieb investierten Eigenkapitals, der bei der Berechnung des AHV-beitragspflichtigen Einkommens von Selbständigerwerbenden abgezogen wird, wurde auf 5,5 Prozent festgesetzt (bisher 7%).

**ALV und BVG**

Bis zur Jahressgrenze von 97 200 Franken (monatlich begrenzt auf 8100.-) bleibt der Beitrag auf 3 Prozent bestehen. Neu wird ein Beitrag von 1 Prozent auf dem Jahreslohn zwischen 97 201 Franken bis 243 000 Franken erhoben (monatlich 20 250.-). Der Beitrag des Arbeitnehmers an die Arbeitslosenversicherung beträgt somit 1,5 Prozent bis 97 200 Franken und 0,5 Prozent von 97 201 bis 243 000 Franken.

Der durch die Selbständigkeit der Vor-

sorgestiftung des SHV erbrachte Ertrag wird der «Hotela» erlauben, die Versicherungsleistungen zu verbessern. Nähere Informationen werden den Versicherten dazu Ende Jahr übermittelt. Eine Änderung des Beitragssatzes ist für 1996 nicht vorgesehen.

**Kinderzulagen (KZ)**

Der Grundbeitrag wird nicht geändert. Nur für die Kantone, welche ihre Leistungen erhöhen werden die Beiträge entsprechend angepasst. Diese werden im Dezember bekannt.

**Krankenversicherung**

- Arzt- und Arztkosten (KVG): Das neue Gesetz wird am 1. Januar 1996 in Kraft treten. Dazu haben die Versicherten der «Hotela» kürzlich ein Informationsschreiben erhalten, das über die neue Krankenversicherung informiert. Die ab 1996 geltenden Prämien werden Mitte November bekanntgegeben.
- Taggeld bei Krankheit (KTG): Die Beitragssätze der kurzfristigen Versicherungen (1. und 4. Tag) werden erhöht. Dies aufgrund der ständigen Zunahme der Krankheitsfälle von kurzer Dauer.

**Unfallversicherung (UVG)**

Es sind keine Änderungen vorgesehen.  
• Abrechnung Winter 1995/1996: Trotz der vielen Änderungen, welche auf den 1. Januar 1996 in Kraft treten, wird den Saison-Mitgliedern die Möglichkeit gegeben, die neuen Bestimmungen bereits Anfang Wintersaison 1995/1996 anzuwenden. Sie erstellen somit eine einzige Lohnabrechnung (Berechnung Tarif 1996). Falls die Mitglieder die neuen Tarife erst ab dem 1. Januar 1996 anwenden möchten, müssen zwei Lohnabrechnungen erstellt werden. Zusätzliche Formulare für die Abrechnungen vor dem 1. Januar 1996 können direkt bei der «Hotela» verlangt werden.

**Schweizer Reisebüroverband**

Mit dem Versicherer-Zusammenschluss des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) und des Schweizer Reisebüro-Verbandes (SRV) unter dem Dach der «Hotela», werden ab dem neuen Jahr 238 Reisebüros ihre AHV und ihre Kinderzulagen mit der Ausgleichskasse «Hotela» abrechnen. «Hotela» bedankt sich bei den neuen Mitgliedern für das entgegengebrachte Vertrauen.

*Ausgleichskasse «Hotela»*

**Guide suisse des hôtels 1996**

## 800 pages d'informations fraîches imprimées

La nouvelle édition tant attendue du Guide suisse des hôtels de la Société suisse des hôteliers (SSH) vient de paraître. Conçue dans le même style que la précédente, excepté quelques innovations, elle présente sur tout juste 800 pages les établissements membres de la SSH.

STEFAN ZÜGER

Le répertoire des 2700 membres de la SSH, publié en quadrichromie, compte 800 pages d'informations. Quelles sont en fait les innovations de l'édition 1996? «Il n'y a rien de fondamentalement nouveau puisque l'on a repris le concept de l'édition précédente qui s'est révélé satisfaisant», précise Werner Friedrich, chef de Département des relations publiques et du marketing de la SSH, du même coup responsable du guide des hôtels. «Compte tenu des expériences faites entre-temps, il a fallu toutefois apporter quelques modifications. Ainsi, les douze régions touristiques sont délimitées au moyen d'un registre en couleur, imprimé franc-bord, pour faciliter la recherche de la localité souhaitée. Les cartes régionales sont un peu plus détaillées; elles indiquent toutes les localités qui comptent un membre SSH. Le nom de la localité et de la région concernée est répété en haut de chaque page. Par ailleurs, la liste alphabétique des localités est mentionnée au début du guide. Il n'est donc plus nécessaire de chercher le numéro de la page, un seul geste permet de se trouver à la bonne page.»

Un autre grand changement, selon Werner Friedrich, c'est le nombre des établissements présentés avec photo. «L'édition 1996 en compte 1786, un chiffre dont on peut se féliciter puisqu'il est nettement supérieur à celui de l'année passée.»

**Emballage artistique de l'info**

Du reste, poursuit Werner Friedrich, «le client choisit l'hôtel surtout avec les yeux. Une fois qu'il s'est décidé pour un endroit et à peu près pour la catégorie, il laissera guider son choix par la photo publiée dans le guide des hôtels. Conscients de ce fait, les hôteliers sont aussi de plus en plus nombreux à demander une inscription avec photo.»



L'intérieur du nouveau guide suisse des hôtels avec la nouveauté la plus principale: Le nom de la localité et de la région concernée est répété en haut de chaque page. Photo: stes

Une fois de plus, la couverture de l'ouvrage a été conçue par un artiste suisse renommé. Cette année, elle est l'oeuvre de Piero Travaglini de Büren an der Aare, qui s'est fait un nom avant tout par ses créations tridimensionnelles (sculptures, aménagement de places, fontaines). Ses dessins et lithographies ne sont pas que des simples sous-produits, des avant-projets pour une sculpture, mais montrent bien l'expression même de la volonté de l'artiste. Les oeuvres de Travaglini sont montrées depuis 1947 dans de nombreuses rétrospectives et expositions groupées en Suisse, aux Etats-Unis, en Allemagne et en Italie. L'artiste a suivi sa formation à l'Académie des beaux-arts Brera à Milan et vit depuis 1949 comme artiste-peintre et sculpteur indépendant à Büren an der Aare et à Vira Gambarogno dans le canton du Tessin.

**Un reflet de la Suisse**

Alfred E. Urfer, président de la Société suisse des hôteliers, exprime dans l'édition du nouveau guide son avis sur la

conception artistique de l'ouvrage en ces termes: «La Suisse est petite et pourtant, l'hôte étranger ou indigène, qui se promène dans le pays les yeux ouverts, lui découvrira toujours de nouvelles facettes. Bien que des impressions isolées forment peu à peu un tout et prennent une forme toujours plus concrète, l'ouvrage n'est jamais terminé... Comme les images de souvenirs individuelles forment une unité dans un album de vacances, les différentes images et symboles se réunissent comme les pièces d'un mosaïque en une unité (toutefois incomplète). La couverture du Guide suisse des hôtels 1996, qui est devant vous, reflète cette diversité.» Le Guide suisse des hôtels 1996 est disponible dès aujourd'hui; comme pour l'édition précédente, il est publié en quatre langues (allemand, français, italien et anglais) et peut être obtenu en librairie, dans les kiosques au prix de 15 francs. Mais il peut aussi être commandé directement auprès de la Société suisse des hôteliers, Classification et guide des hôtels, Case postale, 3001 Berne, téléphone 031 370 41 11, fax 031 370 44 44.

24h/24h

**Hotel Line**  
155 96 97

Für Sie - Pour vous

2000 Energie 2000 Ressort Gewerbe - Secteur Art - métiers

Schweizer Hotelier-Verein  
Société suisse des hôteliers

## CARROUSEL

### Tourismus



**Michele Schandroch** (Bild) wird neuer Direktor des Verkehrsbüros Locarno. Sein Vorgänger, **Paolo Brunetti**, der diesen Posten während sieben Jahren bekleidete, übernimmt am 1. Januar 1996 die Leitung der Casino Kursaal Locarno SA. Schandroch hat seinen neuen Posten am 1. November angetreten und arbeitet bis Ende Jahr an Brunettis Seite. Der 33jährige schloss sein Betriebswirtschaftsstudium am Institut für Tourismus & Verkehrswirtschaft an der Hochschule St. Gallen ab. Ab 1989 arbeitete er bei der Schweizerischen Bankgesellschaft (SBG) am Pilotprojekt des neuen Verwaltungsgebäudes in Manno bei Lugano mit und war dann ein Jahr für die SBG in London. Die letzten drei Jahre war er bei der SGB Lugano im Stabsbereich Manager Support, Personal, Controlling tätig. Stets jedoch war es sein Ziel, im Tourismus tätig zu sein, den er durch den Restaurantbetrieb seines Vaters und das Hotel seines Paten in Arosa kennengelernt hatte. *JS*

### Hotellerie



Nach zwei Jahren als Administrator des zu «Zurich Hôtels» gehörenden Hotels Ascot in Zürich, wird **Jörg Meile** (30) administrativer Leiter dieser Hotelgruppe. Er wird damit Mitglied der Geschäftsleitung von «Zurich Hôtels». Meile ist Absolvent der Hotelfachschule Luzern (SHL). Vor seinem Engagement im Hotels Ascot war er im Restaurant Raben Luzern von **Marianne Kaltenbach** tätig, im Luzerner Hotel Flora und im Swissôtel Le Plaza in Basel. Seine Nachfolge im Hotel Ascot in Zürich ist noch nicht bekannt. *UM*



**Roland Scherrer** (35), Direktor der Verena Hof Hotels und Thermalschwimmbad AG in Baden verlässt den Verena Hof auf Frühjahr 1996. Scherrer ist seit 1993 erfolgreich für die Leitung

des grössten Kurhotels auf dem Platz Baden verantwortlich. Der diplomierte Hotelier ist offen für eine neue Herausforderung in der Hotellerie. *UM*

### Food & Beverage

Die Würfel um die Nachfolge von «Gastronomie Schweiz»-Leiter **Leo Egloff** bei Mövenpick sind endlich gefallen. Die bisher operativ selbständigen Divisionen «Gastronomie Schweiz» und «Restaurants Deutschland» werden neu zu «Restaurants International» zusammengelegt. Die neugeschaffene Division wird per 1. Dezember 95 vom Österreicher **Franz Holzschuh** geleitet, der zugleich auch direkt für die Gastronomie Schweiz zuständig sein wird. Der 41jährige Franz Holzschuh ist seit 1993 Alleingeschäftsführer der deutschen Inter City Gastronomie GmbH in Frankfurt. Seine Ausbildung basiert auf den Konzessionsprüfungen für die Gastronomie, der höchstmöglichen Fachqualifikation in Österreich. Berufsbegleitend bildete sich Holzschuh in verschiedenen Management- und Führungskursen an der HSG in St. Gallen weiter. *KK*

Der neue Leiter Restauration und Seminarbetreuer im Hotel Gauenpark in Flumserberg heisst **Peter Niederberger**. Der 28jährige Gastronom tritt seine Stelle am 1. November an; zusätzlich wird er im 4-Stern-Hotel als stellvertretender Direktor fungieren. Seine bisherige berufliche Laufbahn führte ihn zu den Hotels Kapplerhof in Ebnet-Kappel und Postillon in Buochs; an beiden Orten leitete er den Restaurations- und Bankettbereich. *KK*

### Hôtellerie et tourisme



**Eric Favre** (photo), l'ancien directeur de l'Hôtel 5 étoiles Mirador du Mont-Pèlerin, dirigera à partir du 1er janvier prochain l'Ecole hôtelière des Roches (Hotel Management School) à Bluche. Il prendra ainsi la succession de **Peter Schlatter** qui a dirigé l'école au cours de ces dix dernières années et qui occupera à l'avenir le poste de directeur de l'Ecole supérieure de boucherie de Thoune. Le remplaçant d'Eric Favre à la tête de l'Hôtel Mirador du Mont-Pèlerin avait déjà été nommé au mois d'août dernier en la personne du Français **Henri Vergnaud**. *LM*

### Grand Hotel National, Luzern

## Jedem Gast seinen eigenen Baum



Ungewöhnliche Zusammenarbeit: Stadtoberförster Christian Ley (links) und Xavier Stocker vom Grand Hotel National. *Foto: zvg*

Gäste, die im Grand Hotel National in Luzern logieren, werden ab November in Stadt und Umgebung ihre Spuren hinterlassen. Dafür sorgt National-Direktor **Xaver Stocker** in Zusammenarbeit mit dem Stadtoberförster **Christian Ley**. Pro Hotelgast wird auf dem Stadtgebiet und der näheren Umgebung von Luzern ein Baum gepflanzt. Diese Bäume – Buchen, Eichen, Ahorn, Eschen, Linden, Kirschenbäume oder Lärchen – werden in den Wäldern von Biregg, Gütsch, Dreilinden oder Würzenbach zum Aufforsten oder zur Waldverjüngung gepflanzt. Die Gäste selbst erhalten vom «National» ein Zertifikat, auf dem sie die Nummer «ihres» Baumes und damit ihren Beitrag zu einer intakten Umwelt sehen können. Initiativ Stocker rechnet vorerst mit einer Laufzeit der Aktion von einem Jahr, was eine Platzierung von gegen 10 000 Bäumen bedeutet. Eine intakte Umwelt sei für ihn und sein Team in der Rolle des Gastgeber das kostbarste Gut, begründet Stocker die Baum-Aktion. Worte, die auch Balsam für den Luzerner Verkehrsdirektor **Kurt Illi** sein dürften, kommt doch das «grüne» Engagement auch der Stadt Luzern zugute. *KK*

### 15 Jahre Hotel Krone, Sarnen

## Zehn Franken pro Essen für Kinderhilfe

**Gäste kochen für Gäste: Das Hotel Krone in Sarnen engagierte sich mit gastronomischen Erlebnisabenden zum Selbstkostenpreis für aktive Kinderhilfe in der Dritten Welt. Die Kinderhilfe-Organisation Terre des hommes erhielt 3000 Franken.**

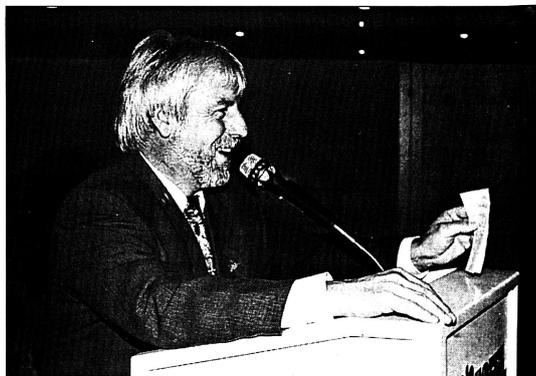
THOMAS VASZARY

Sieben Mal im Verlaufe des Jubiläumsjahres fanden unter dem Motto «Gäste kochen für Gäste» gastronomische Erlebnisabende mit 5-Gang-Menu und offeriertem Apéro im Hotel Krone in Sarnen statt. 10 Franken pro verkauftes Essen (50 Franken) legte «Krone»-Direktor **Bruno Bachmann** für Projekte der Kinderhilfe-Organisation Terre des hommes zur Seite. **Rosy Röthlin**, Präsidentin der Terre des hommes Arbeitsgruppe Ob- und Nidwalden, war und ist noch heute von der Idee Bachmanns begeistert: «Die Spende von 10 Franken pro Essen ernährt ein Kind in der Dritten Welt mehr als eine Woche lang.» Der Terre des hommes wurden Ende Oktober am eigentlichen Jubiläumsfest 3000 Franken übergeben. Das Geld ist nicht für ein bestimmtes Projekt, sondern innerhalb eines Fonds für akute erste Hilfe von unterernährten Kindern vorgesehen.

**Politiker schwitzend am Herd**  
Ausschlaggebend für den enormen Erfolg

– 300 Personen liessen sich bekochen – war der gesellschaftliche Charakter der Erlebnisabende. So kochten beispielsweise im April der Fussballclub Sarnen, im Mai der Obwaldner Kantonsrat mit dem damaligen Kantonsratspräsidenten **Ali Stöckli** an der Spitze für eingeladene Gäste. Im September wirkte der Gemeinderat Sarnen schwitzend am Kochherd und am 16. Oktober befand sich die Kantonspolizei Obwaldens buchstäblich «im Juss»; mit dabei

die frisch gewählte Engelberger Regierungsrätin **Elisabeth Gander**. Getestet wurde die neue Polizei- und Militärdirektorin unter anderen von ihrem Vorgänger **Toni Wolfisberg** und vom Alt-Landammann und Ex-Polizeidirektor Nidwaldens **Remigi Blättler**. Zur Erinnerung ans Jubiläumsjahr und die Aktion «Gäste kochen für Gäste» wurden alle «Köche und Köchinnen» vom Sachler Karikatunisten **Rolf von Moos** in Farbe festgehalten.



**Bruno Bachmann**, Direktor des Hotels Krone in Sarnen: «Die Aktion «Gäste kochen für Gäste» zusammen mit der Kinderhilfe-Organisation Terre des hommes war wohl das eindrücklichste Erlebnis während des ganzen Jubiläumsjahres.» *Foto: Josef Reinhard*

## BRIEFE AN DIE LESER

### So ein Zufall, Tiroler Tourismus!

Da erscheint am letzten Wochenende im «Sonntags-Blick» eine 48seitige Wintertourismus-Beilage von SHV und Schweiz Tourismus – und schlägt man dann das Konkurrenzblatt «Sonntags-Zeitung» auf, fällt einem das Wintermagazin des österreichischen Tirol in die Hände. Während die Schweizer Beilage voll auf das knallige aber auch etwas unübersichtliche Layout des «Sonntags-Blick» setzt, kommt «Tirol» klar gegliedert und gediegen daher. Doch keine Angst, die «Blick-Nation» ist das bunte Kurzfutter aus dem Hause Ringier gewöhnt. Und damit sich «Blick»-Leser so richtig heimisch fühlen, fehlte auf der Frontseite auch das obligate Büsi nicht.

### Objektivität, liebe Journalisten

von der «Berner Zeitung», ist ja eine Tugend und Berufspflicht. Von Vorurteilen sollte man sich aber trotz dem hüten. Beispiel: Da organisiert Schweiz

Tourismus mit Partnern in London einen aussergewöhnlichen und originellen Event – Snow Boarden mitten in der Stadt –, um damit für das Tourismus-Land Schweiz zu werben. Ein legitimes Ziel oder nicht? Ihr aber macht daraus die nicht sehr objektive Schlagzeile: «Mit Snowboard-Cup auf Touristenfang». Warum ist es für Euch «Touristenfang», wenn die Tourismus-Branche für ihr Produkt wirbt, aber niemals «Kundenfang», sondern wahrscheinlich ein Super-Event oder modernes Marketing, wenn etwa Promotions-Genie Hayek in Zermatt für seine Uhren ein Mega-Fest steigen lässt?

### Nein, lieber Hans Stocker,

Herausgeber von «Schweizer Touristik», die «älteste Tourismus-Fachzeitschrift» ist Ihr Outgoing-Heft beim besten Willen nicht, wie Sie Ihre Inserenten glauben machen wollen. Da gibt es eine Tourismus-Publikation, die genau 90 Jahre älter ist! Konnten Sie nicht wissen? Steht aber auf jeder *hotel + tourismus revue* vorne drauf... **Nichts für ungut, Ihr Anton Nörgeli**

### Car Rental, USA

## Rot, Pink oder Blau?

Ein amerikanischer Autovermieter erprobt an amerikanischen Flughäfen ein neues System: Die Kunden von National Car Rental können sich je nach gebrauchter Kategorie nicht nur ein Auto ihrer Lieblingsmarke, sondern auch in der Farbe ihrer Wahl aussuchen. Auch in den USA ist das Verfahren üblich, nachdem der Mieter ein Auto einfach zugeweiht bekommen hat. *tdt*

### REKLAME

... immer im Trend.



**berndorf**  
LINEA GASTRONOMICA

6014 Littau, Telefon 041 - 259 21 51

### Ostschweiz

## «Toggi» wirbt fürs Toggenburg

Unter dem Namen «Toggi» lancierten 13 Ostschweizer Seat-Händler in einer Gemeinschaftsaktion ein Sondermodell des sportlichen Seat Ibiza 1,8 GTI-16 V. Parte der Aktion ist der Tourismus Verein Toggenburg. Das Fahrzeug ist mit zahlreichen Extras ausgestattet und wird in einer limitierten Auflage zu einem Spezialpreis angeboten. Natürlich befindet sich im Handschuhfach auch eine Familien-Regional-Tageskarte für eine frei wählbare Skistation im obersten Toggenburg. *r.*

### Deutschland

## Reisen ab der Stange

Die deutsche Modehauskette Peek 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*

### Ränkespiele, Nationalrat Dumeni Cumberg,

sind Ihnen fremd und Gradlinigkeit zeichnet Sie aus. So haben Sie sich nicht geschaut, auch die unbequeme Wahrheit auszusprechen, dass in der von Ihnen präsierten «parlamentarischen Gruppe für Tourismus und Verkehr» viele Ratsmitglieder sitzen, «die zur Abwechslung nur gern mal einen Vortrag besuchen». Die wenigsten würden sich tatsächlich für den Tourismus engagieren, sagten Sie zur «Bündner Zeitung». Bemerkenswert ist diese Aussage aus zwei Gründen: Einerseits hagelte es für diese Zeitung Proteste aus der Fernecke, als sie einmal eben diese Wahrheit über Ihre Gruppe aussprach. Andererseits sind damit wohl einige Stimmen gefährdet, die Sie 1997 für die CVP zum Nationalrats-Präsidenten wählen sollten.

## KADER · CADRES

**Mr. Pickwick  
is looking  
for the best  
Pub-Master  
in town.  
See you soon in Base!**



For more info call:  
061/ 272'04'80, GASTRAG - Ariane Kappel

Vous avez une forte personnalité,  
un esprit entrepreneurial,  
vous êtes gestionnaire, intègre, commercial,  
accessoirement, vous avez une formation  
et/ou expérience hôtelière?

Alors vous êtes la personnalité que recherche  
le **Casino de Saxon S.A.** pour occuper son poste de

### directeur/directrice

Intéressé(e)?

Envoyez votre dossier à l'adresse suivante:  
**Casino de Saxon S.A.**  
Case postale 172, 1907 Saxon

**Ich kann's nicht...**

...unter einen Hut  
bringen, **Gastgeber zu sein**, Buchhaltung und  
Administration zu machen, den Bier-Verkauf  
anzukurbeln und nebenbei Brauseminar-Teil-  
nehmer für die Bierkultur zu begeistern.  
Kurzum: als Beizer bin ich quasi eine Niete!

Deshalb suchen wir (Verwaltungsrat und  
über 700 Aktionäre) den/die

### Vollblut-Wirt/in

welche selbstständig unser Restaurant leitet,  
genauso, als wenn's das eigene wäre; also eine  
**front-orientierte Persönlichkeit**, die wir bei der  
Administration entlasten, damit sie sich selbst-  
ständig um das Wichtigste in unserer Gasthaus-  
Brauerei, den **Gast** und die Mitarbeiter  
kümmern kann. Wir erwarten Grosseinsatz und  
die Bereitschaft, jeden **Sonntag** und Feiertag  
**frei zu machen!** Ein resultatbezogenes  
Gehalt ist selbstverständlich.

Also, auf Ihre Nachricht  
bin ich gespannt.

Gary Wuschsch

**Wädi-BRAU-HAUS**  
Florhofstr. 13 · 8820 Wädenswil  
Telefon 01 780 15 66

**"Der einzige Weg, eine Versuchung  
loszuwerden, ist ihr nachzugeben!"**

Geben Sie nach – schliessen Sie die Augen  
Was sehen Sie? Spüren Sie ein Swingen und Sehnen?

Stellen Sie sich jetzt Ihre neue berufliche  
Herausforderung vor als

### Personal – Chef/in

Organisations-Talent,  
Sprach-Talent, Korrekt,  
Speziell, Geduldig,  
Stark aber freundlich,  
Top ausgebildet, Top belastbar,  
Top Job.

Swing die Versuchung immer  
stärker? – Dann geben Sie  
nach und schicken Sie uns  
Ihre Unterlagen.  
Josef Müller freut sich darauf.

Per 1. Dezember 1995 oder  
nach Vereinbarung.

**PARK  
HOTELS  
WALD  
HAUS**

The swinging island in the alps  
PARK HOTELS WALDHAUS, 7018 FILMS-WALDHAUS, TEL. 081 39 01 81

**Sportbahn  
Beatenberg-  
Niederhorn  
SBN**

Auf dem **Panoramaberg Niederhorn** in Beatenberg/  
Bernern Oberland verpachten wir ab **Mai 1996** unseren  
Hotel- und Restaurationsbetrieb mit Jägerstübli, Re-  
staurant, Selbstbedienungsrestaurant, grosser Sonnen-  
terrasse, Hotelzimmern und Massenzimmer. Die **neue  
Gruppenlaufbahn** 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

Als ausgewiesene Fach- und Führungs-  
persönlichkeit zeichnen Sie sich aus durch:

- abgeschlossene Kochlehre und gastge-  
werbliche Weiterbildung
- mehrjährige Erfahrung in ähnlicher  
Position
- Fähigkeitsausweis A
- gastgeberisches Flair
- team- und Kommunikationsfähigkeit
- Flexibilität und Organisationstalent.

Bei uns finden Sie nebst einer sorgfältigen  
Einführung ein breites internes Weiterbil-  
dungsangebot, gute Sozialleistungen und  
viele mehr. Fühlen Sie sich angespro-  
chen? Wenn ja, freuen wir uns auf Ihre  
schriftliche Bewerbung mit den üblichen  
Unterlagen an:

**SV-Service, z. H. Frau B. Bühler,  
Personaldienst, Postfach, 8032 Zürich.**

Wir verschönern Ihren Tag

### SV-Service

GASTRONOMIE  
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG  
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

**Betriebsleiter/in**

führen wir als Marktleader in der Gemein-  
schaftsgastronomie gesamtschweizerisch  
360 Personalrestaurants. Per 1. Januar  
1996 wird uns die Betriebsführung der **Mil-  
itärkantine auf dem Waffenplatz Herisau**  
übertragen. Dazu gehören ein öffentliches  
Restaurant (120 Plätze), eine Offizierskante-  
line (100 Plätze) sowie ein Kiosk. 1998 wird  
ein weiterer Restaurationsbetrieb im Kan-  
ton St. Gallen angegliedert.

Für die Gesamtleitung dieses anspruchsvol-  
len und komplexen Dienstleistungsbe-  
triebes mit neun Mitarbeitern/-innen su-  
chen wir **per Mitte Dezember 1995** eine/n  
führungs- und organisationsstarke/n

**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 abwechslungs-  
reiche Position neu zu besetzen.

Unter der Ägide der Restaurantleiterin sind Sie für die Überwach-  
ung und Organisation des gesamten Serviceablaufes  
während der Ihnen zugeteilten Schichten vollumfänglich ver-  
antwortlich. Dabei haben Sie die Möglichkeit, weitere Führungs-  
erfahrungen zu sammeln, und auf Grund Ihrer fundierten Ser-  
vice-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 wei-  
tere Auskünfte gerne zur Verfügung oder freuen uns auf Ihre voll-  
ständige Bewerbung.

**Zürich Kloten Airport Hilton**  
Hans Schmid, Personalchef, 8058 Zürich-Flughafen  
Telefon direkt 01 810 31 63

**Golfclub Breitenloo, 8309 Nürensdorf ZH**

Wir suchen auf Anfang 1996 für unser idyllisch gelegenes Clubhaus  
mit moderner Infrastruktur einen initiativen und begeisterungsfähigen

### Geranten (oder Gerantenpaar)

Sie sind verantwortlich für:

- die Organisation und Aufrechterhaltung eines effizienten Betriebs-  
ablaufes
- die Betreuung unserer anspruchsvollen aber dankbaren Club-Mit-  
glieder
- die Erstellung der diversen Angebotskarten
- die Führung eines kompetenten Restaurant-Teams (zirka sieben  
Mitarbeiter).

Fachlich gut ausgewiesenen Bewerbern bieten wir attraktive Arbeits-  
bedingungen und grosse Selbständigkeit. Saison zirka acht Monate,  
jedoch Jahresstelle.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.  
Kurzofferten bitte an **Golfclub Breitenloo**, Hauskomitee,  
Untere Zäune 9, 8001 Zürich.

**HOTEL  
WELCOME INN**  
mit 200 Betten  
Schallhemmend erbaut

**Restaurant  
Ranzlei**  
Steakroom Amstube Tubeschlag  
Clerk's Club Bar Konferenzräume

Wir suchen dynamischen, fachkundigen

### Restaurant Manager/Chef de service

Ihr zukünftiges Arbeitsgebiet:

- Führung und Förderung der Servicebrigade  
(10 Mitarbeiter)
- aktive Servicemitarbeit
- Beverage-Disposition
- Mitarbeit Marketing und kulinarische Aktivitätsplanung.

Sie suchen Verantwortung und lieben Fronttätigkeit.

Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf,  
**Telefon 01 814 07 38** (Herrn Spitz verlangen).

DAS INTERNATIONALE HOTEL AM FLUGHAFEN KLOTEN  
8302 Kloten/Flughafen, Tel. 01/814 07 27, Telex 825527

Inhalt	Seite
Stellenmarkt	
Kader	1
Kader/Verkauf	2
Hotellerie/Tourismus	3-13
Internationaler Stellenmarkt	14
Stellengesuche/Last Min.	14

Sommaire	Page
Marché de l'emploi	13
Marché international de l'emploi	14
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

# B A S E L

Sind Sie zirka 32-45 Jahre alt, ausgezeichnete Köchenchef in einem erstklassigen Restaurant oder bereits Pächter eines Restaurants, und befassen Sie sich mit dem Gedanken, zusammen mit Ihrer Frau als

## PÄCHTER-EHEPAAR

per Frühjahr 1996 ein gut eingeführtes, modernes



## GOURMET-RESTAURANT

zu führen? Wir geben Ihnen die Chance, diesen Traum auch mit wenig Eigenkapital realisieren zu können, da Sie kein Inventar kaufen müssen. Das Restaurant verfügt über eine gepflegte Atmosphäre, zirka 50 Plätze und zwei Säle mit 20 und 12 Sitzplätzen sowie eine moderne, neue Küchenausstattung. Es befindet sich an bester Lage im Raum Basel. Im gleichen Haus steht eine geräumige 5-Zimmer-Wohnung mit Terrasse zur Verfügung. Wenn es Ihr Ziel ist, Ihre Gäste zu verwöhnen und im Gault Millau Punkte zu erobern, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Zeugnissen, Referenzen, Lebenslauf und Fotos unter Chiffre P-03-313790 an Publicitas, Postfach, 4010 Basel.

## VERKAUF

# Heidi's

Wir suchen

## Hotel-Verkaufs-Profi

für unsere sieben Ferien- und Seminarhotels mit 700 Betten in Arosa, Lenzerheide, Rigi, Zuoz, Scuol, Widnau und Zürich.

Frau oder Mann mit Praxis und Freude am Kontakten und erfolgreichen Verkäufen. Als Mitglied der Geschäftsleitung können auf ein der Verantwortung angemessenes Gehalt rechnen. Wagen Sie den Schritt (Fortschritt) zu uns.

Gerne erhalten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Heidi Hotels, Herrn R. Spengler  
Zürcherstrasse 9, 8640 Rapperswil

80394/236322

## Impressum

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

Herausgeber: Schweizer Hoteller-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

## 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

80194/17663

# Direktionsehepaar

Auf Frühling 96 suchen wir zwei führungstarke Persönlichkeiten für unser einmalig schönes, mittelgross und stilvolles Hotel am Bodensee mit einer kleinen aber feinen Restauration. Suchen Sie eine Jobstelle in Stadt-, See- und Bergnähe wo Sie Fachwissen, Selbstständigkeit, Ehrsame, Einsatz, sowie Ihr Flair zur Mitarbeiterführung ausleben und unseren Top-Gästen unter Beweis stellen können, dann sind Sie genau unsere Wunschkandidaten. Ihre Bewerbungsunterlagen erreichen uns unter Chiffre: 80480, hotel und tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

Es gibt genug blöde Bosse, werden Sie doch Ihr Eigener - und dann ein Guter!

Machen Sie mit in unserem neu umgestalteten Club an bester Lage in der Agglomeration Zürich. Im Frühjahr 96 wird eröffnet. Was wir suchen? Sicher keinen Schläfli, Bünzli oder Langweiler. Wir wollen einen aufgeweckten, fähigen Jungunternehmer, der schon lange eine Bar auf eigene Rechnung mixen wollte und jetzt endlich seine Chance packt. Wir bieten modernste Infrastruktur, eine Atmosphäre und ein Konzept der neuesten Generation - und das in einer brodelnden Umgebung. Anschluss an die Autobahn, Parkhaus, Verlängerung bis 04.00 Uhr usw. und...  
Sie bieten uns Ihr Können, Erfahrungen in der Szene, längerfristige Absichten und absolut nie einen dümmen Grund für Ihre und unsere Gäste!  
Und weil das kein Märchen ist, kostet das alles auch Bazzalis - ein Kapital von 225'000 Franken. Packen Sie Ihre Chance, sonst tut es ein Anderer! Schreiben Sie an Chiffre 80438, an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

## Anzeigenschluss für Stelleninserate Freitag 17 Uhr



Wir sind eine international tätige Managementgesellschaft und suchen per November 1995 sowie per März 1996 oder nach Vereinbarung für unsere Rheinschiffe einsatzfreudige, junge und flexible Mitarbeiter für folgende Positionen:

- Hotel Manager
- Assistant Manager
- Küchenchef/Sous-chef
- Oberkellner/Barman
- Stewardessen

Wir bieten neben einer interessanten Aufgabe viel Verantwortung, attraktive Anstellungsbedingungen und Aufstiegsmöglichkeiten innerhalb unserer Firmengruppe. Informieren Sie sich über unsere aufstrebende Firma. Gerne geben wir Ihnen weiteren Bescheid und würden uns sehr freuen, Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto zu empfangen.

I.C.H. Management S.A.  
Villa Stadtpark  
z. H. Steven A. Peter  
Postfach 1476, CH-8640 Rapperswil  
Telefon 55 22 84 22

80444/139688



## Die Jugendherbergen. Die exklusivste Hotelkette der Welt.

Sie sind unkompliziert, kontaktfreudig und initiativ und suchen in

### der Betriebsleitung der Jugendherberge Davos

genau die Herausforderung, um Ihr Flair und Ihre Freude im Umgang mit Gästen mit der Philosophie der Schweizer Jugendherbergen zu verbinden?

Als vielseitiger Allrounder engagieren Sie sich in allen Bereichen der Betriebsführung. Sie bringen einfache, abwechslungsreiche Menüs auf den Tisch, halten Haus und Mobiliar in stand und haben neben der täglichen Administration noch die Energie, für Ihr Haus im Marketingbereich aktiv zu werden.

Sie sind 25 bis 40 Jahre jung und haben den Wunsch, selbständig in eigener Verantwortung die Geschicke der Herberge zu leiten. Sie verstehen es, die Jugi-Spielformen mit den unterschiedlichsten Sitten und Gebräuchen Ihrer Gäste zu einer angenehmen Atmosphäre zu vereinen. Sie sind motiviert, sich jeden Tag aufs neue den beruflichen Herausforderungen auch unter erschwerten Rahmenbedingungen zu stellen. Zudem kennen und schätzen Sie den saisonbedingten Wechsel zwischen arbeitsintensiven und eher ruhigen Jahreszeiten.

### Wir bieten Ihnen:

- eine Jugendherberge (80 Plätze) in einem bekannten Ferien- und Skigebiet
- fachliche Unterstützung und eine gründliche Einführung in die einzelnen Aufgabenbereiche
- eine Anstellung in einer überblickbaren Organisation mit weitestgehenden Verbindungen
- eine Unterkunftsmöglichkeit im Haus.

Die Anstellung eignet sich auch für Paare.

Der Stellenantritt erfolgt per 1. Dezember 1995 oder nach Vereinbarung.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann schreiben Sie uns einen kurzen Brief mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien.

Schweizer Jugendherbergen  
Schaffhauserstrasse 14, Postfach 161, 8042 Zürich

Für erste telefonische Auskünfte steht Ihnen Martin Wagner gerne zur Verfügung (Telefon 01 360 14 33).

80392/4736



BAR & TAKE-AWAY

Zürich - vorderes Seefeld

Für unsere Cafeteria mit starkem Büro-Take-out suchen wir nach Vereinbarung eine initiative und unternehmerisch denkende

## Geschäftsführerin

in ein junges, aufgestelltes Team.

Wir bieten: Tagesbetrieb, sonntags geschlossen - grosse Selbstständigkeit und Verantwortung - Erfolgsbeteiligung.

Wir stellen uns eine verkaufstarke, teamfähige Persönlichkeit mit Flair für Food-Präsentation vor, welche auch mit Begeisterung und Kompetenz unser Take-away-Geschäft weiter ausbaut.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Food Point AG, Industriestrasse 42, 8117 Fällanden,  
Telefon 01 826 02 30.

80442/383407

## HOTELLERIE



... die feine Adresse für Geniesser, Erholungsuchende und Sportfreunde ...

Haben Sie Ambitionen? Möchten Sie mehr erreichen als bisher? Würden Sie

### als Sous-chef/in

den Sprung zur Führung einer kleinen Brigade wagen, oder möchten Sie's

### als Küchenchef

nochmals wissen?

Dann würden wir uns freuen, Sie kennenzulernen!

Auf die Wintersaison 1995/96 bietet sich für ausgewiesene Köchinnen und Köche, welche aus Freude kochen, ein neuer Weg an, den man auch längerfristig gehen könnte...

T. und S. Nussbaum  
Parkhotel Bellevue  
3775 Lenk i. S., Berner Oberland  
Telefon 030 3 17 61

80145/19283



Wir suchen per sofort oder nach Über-einkunft einen

## Jungkoch

### Ihre Trümpfe:

Freude am Kochen und die Bereitschaft, Neues zu lernen  
Teamegeist und Begeisterungsfähigkeit  
Erfahrung in der A-la-carte-Küche  
Belastbarkeit und Sportgeist.

### Unsere Trümpfe:

abwechslungsreiche Arbeit  
moderne und neu gestaltete Küche  
nette Chefs und freundliche Mitarbeiter  
preisgünstige, möblierte Personalzimmer.

Sind Sie interessiert, dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Foto, oder rufen Sie einfach Frau Beatrice Büler an.

Mexican-Restaurant Cucaracha,  
Grand Café, Casablanca-Bar, 150 Betten  
PILATUSSTRASSE 15, 6003 LUZERN/SCHWEIZ  
TELEFON 041 23 51 55

80446/23299



## hotel viktorija

CH 6086 Hasliberg Reuti  
Tel 036 71 11 21 Fax 036 71 54 57

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir folgende Mitarbeiter/innen:

- Servicefachangestellte/n
- Koch/Küchin
- Abwaschküche/Hausburschen

Eintritt: Dezember 1995 oder nach Vereinbarung.

### Unser Angebot:

- attraktiver Arbeitsplatz in einem neu umgebauten Betrieb
- fortschrittliche Arbeits- und Lohnbedingungen
- 5-Tage-Woche, geregelte Freizeit, div. Aktivitäten.

Unsere Erwartungen: Mitarbeiter, die Freude haben, in einem jungen Team und in christlicher Atmosphäre, anderen Menschen erholsame Ferien erleben zu lassen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Gerne stehen wir für weitere Auskünfte zur Verfügung.  
Telefon 036 71 11 21 (Hm. P. Siegfried oder G. Schmalhardt verlangen).

80353/68276



## SAANENLAND Saanen-Gstaad Hotel CABANA Berner Oberland

Heimelig  
Offen  
Typisch  
Einfach  
Ländlich

dynamisch, ehrgeizig, kompetent,  
kreativ, innovativ, flexibel.  
Diese Eigenschaften soll er/sie haben,  
unser/e neuer/

### Chef/in de restaurant D/E/F

Ein abwechslungsreicher und interessanter Führungsposten in unserem aufgestellten Team wartet auf Sie. Sie werden am Kopf einer kleinen Servicebrigade stehen, welche es mit Ihrer Hilfe versteht, unsere Gäste nach Strich und Faden zu verwöhnen.

Bereit für eine neue Herausforderung?  
Dann rufen Sie uns an!

Familie Roland Beer  
3792 Saanen

Telefon 030 8 32 00

80300/14974

## restorama

ein Unternehmen der Swissair Gruppe

Wir sind ein expandierendes Unternehmen in der Gemeinschaftsgastronomie und suchen für die Neueröffnung unseres Personalrestaurants der ABB in Baden per 1. Januar 1996 eine engagierte und zielstrebige Führungspersönlichkeit in der Funktion als

### Küchenchef

Das Aufgabengebiet umfasst die Führung einer Küchenbrigade und das Überwachen der zirka 500 täglich frisch gekochten Menüs. Ihre Kreativität und das fundierte Fachwissen wird nicht nur für die Produktion erwartet, sondern auch für die Zubereitung der raffinierten A-la-carte-Gerichte. Sie bringen auch die nötige Erfahrung im Bankettwesen für zirka 400 Personen mit und unterstützen dank Ihrer unternehmerischen Denkweise die Betriebsleitung.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Kochlehre, entsprechende schulische Weiterbildung und bewährten sich schon während mindestens fünf Jahre in einer Führungsposition. Flexibilität, Qualität und Belastbarkeit sind für Sie keine Fremdwörter. Sie sind nicht älter als zirka 40 Jahre und voller Tatendrang. An Ihren Führungserfahrungen und Ihrem Sinn für Teamarbeit sind wir ebenso interessiert wie an Ihrer Kreativität.

Welches Umfeld, Anstellungsbedingungen und Kollegen auf Sie warten, sagt Ihnen gerne unsere Personalabteilung, Frau Claudia Scherrer, Telefon 01 808 70 87 (dies). Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an folgende Adresse:

Restorama AG, Personaldienst  
Frau Claudia Scherrer  
Postfach, 8058 Zürich-Flughafen

0 80433/399250

Wir suchen per Frühjahr 1996 einen jungen, dynamischen, kreativen

### Küchenchef

für die Neuübernahme eines Restaurants im Raum Baden/Wettingen. Das Küchenangebot muss einfachen wie auch gehobenen Ansprüchen gerecht werden.

#### Wir bieten:

- interessanten, abwechslungsreichen Aufgabenbereich
- Entwicklung von Angeboten für Restaurants (70 Plätze) und Sommerterrasse (150 Plätze)
- grosse Freiheit bei der Angebotsplanung und Verwirklichung neuer Ideen
- ein angenehmes Betriebsklima mit motivierten Mitarbeitern
- gute Entlohnung mit Umsatzbeteiligung.

#### Was Sie mitbringen:

- qualifizierte Ausbildung und Berufserfahrung
- Flexibilität
- Verantwortungsbewusstsein
- Teamfähigkeit und Aufgeschlossenheit.

Möchten Sie eine neue Herausforderung annehmen und eine treibende Kraft in unserem Team werden?

Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung unter Chiffre 80097 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern, und freuen uns auf ein persönliches Gespräch.

80097/2496

## Hotel Restaurant Landhaus CH-Emmenbrücke

LUZERN, E. Schriber-Rust, Tel. 041 280 1737

Für unser modernstes \*\*\*-Hotel mit Gourmetrestaurant suchen wir nach Übereinkunft

### Chef de cuisine

Für diesen anspruchsvollen Posten käme auch ein

#### Sous-chef

in Frage, der die nötigen Kenntnisse mitbringt und Freude am Beruf hat.

Unser Restaurant ist übrigens nach neuesten Prinzipien umgebaut.

Zusätzlich benötigen wir noch:

### Serviertochter/Kellner Chef de partie, Jungkoch

Gerne erwarten wir Ihre Offerte.

80382/10111

## BADRUTT'S PALACE HOTEL ST. MORITZ

Ein Winter im Engadiner Hochtal!

Für die kommende Wintersaison möchten wir noch folgende Mitarbeiter einstellen:

### gelernte Telefonistin (D, E, I, F)

### Koch (Erfahrung in vegetarischer Küche)

### Barmaid (D, E, I)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an

Badrutt's Palace Hotel  
Personalbüro

7500 St. Moritz, Telefon 081 837 26 12

The  
Leading Hotels  
of the World



80410/33944

## The Zic Zac Dream-Team



sucht zur Verstärkung per Dezember 1995 oder nach Vereinbarung eine initiative und kontaktfreudige Persönlichkeit als

### Assistent/in des Geschäftsführers

Sie sind mindestens 25 Jahre jung, verfügen über eine gastgewerbliche Ausbildung und ebensolche Berufserfahrung, idealerweise in einer ähnlichen Position. Eine selbständige und verantwortungsbewusste Denk- und Handlungsweise, Ihre natürliche Autorität, Ihr Durchsetzungsvermögen sowie Ihr Sinn für Teamarbeit befähigen Sie, diese herausfordernde und entwicklungsreiche Aufgabe erfolgreich zu meistern.

Packen Sie die Chance, im **Zic Zac Rock-Garden** in ein nicht alltägliches Umfeld einzusteigen, das voll im Trend liegt und Sie bei entsprechender Einsatzbereitschaft weiterbringt. We save the world!

Für weitere Infos rufen Sie Herrn Roger Maier an, oder senden Sie Ihr komplettes Bewerbungsdossier an:



Zic Zac Rock-Garden, z. H. Roger Maier  
Herdernstrasse 56, 8004 Zürich  
Telefon 01 401 42 20



Für unser italienisches Spezialitätenrestaurant in Pratteln suchen wir einen

### Küchenchef

zwischen 30 und 40 Jahren und eine

### Serviertochter

Wir bieten Ihnen gute Entlohnung. Sollten Sie einsetzwillig sein und Freude an Ihrer Arbeit haben, melden Sie sich über Telefon 061 821 91 85.

0 80340/238624

## GRAND HOTEL



BEAU RIVAGE  
INTERLAKEN

Das Beau Rivage, ein \*\*\*\*\*-Hotel, gehört mit seinen 99 Zimmern und verschiedenen Restauranttypen zu den führenden Hotels in dem bekannten Ferienort Interlaken. Stil und Qualität sind seit Jahrzehnten die Hauptmerkmale dieses Luxushotels.

Wir suchen für die kommende Winter- (zirka 20. 12. 1995) und anschließende Sommersaison noch Verstärkung

für die Küche:

### Chef de partie

### Chef pâtissier

CH, A-, B- oder C-Bewilligung, mit Erfahrung in 4- oder 5-Stern-Hotel.

Wenn es auch in Ihrem Interesse liegt, unsere internationalen Gäste zu verwöhnen und beruflich weiterzukommen, so schicken Sie uns doch bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Grand Hotel Beau Rivage  
z. H. Frau R. Bürgler, Personalbüro  
3800 Interlaken  
Telefon 036 21 62 72

80468/16110

## RESTAURANTS DE LA MAISON DES HALLES



Rue du Trésor 4  
2000 Neuchâtel  
Tel. 038 2431 41

Suchen per 1. Dezember 1995 oder nach Vereinbarung

### Chef de service (m/w)

- mit beruflicher Ausbildung und Erfahrung  
- F-Kenntnisse notwendig (D/E)

per 1. Januar 1996

### Commis de cuisine (m/w)

Vollständige Unterlagen an:  
Albert und Catherine Reichl

80450/26565

## RESTAURANT-BAR



Lotos  
China-Spezialitäten

LYSS

Bahnhofstrasse 17, 3250 Lyss, Tel. 031 841 91

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft einen

### Sous-chef

- Übernehmen Sie gerne Verantwortung?
- Möchten Sie mithelfen, unsere Gäste zu verwöhnen?

Dann sind Sie in unserem aufgestellten Team herzlich willkommen.

Wir bieten:

- geregelte Arbeitszeit sowie gute Entlohnung.

Wir erwarten gerne Ihre Bewerbung und freuen uns, Sie kennenzulernen.

Für weitere Auskünfte stehen Ihnen Herr und Frau Strasser gerne zur Verfügung.

P 80336/17867



Planen Sie Ihre Zukunft mit uns

### PERSONALCHEFIN

Für ein sehr schönes und renommiertes \*\*\*\*\*-Hotel in einem der bekannten Winter- und Sommersportorten (GR) suchen wir per Januar/Februar 1996 eine ausgewiesene Fachfrau für diese anspruchsvolle Kaderposition. Sie sollten eine Aus- und Weiterbildung in der Hotellerie haben, einige Jahre Berufserfahrung und mindestens zwei Jahre im Bereich Personalwesen gearbeitet haben. Das Haus bietet einer engagierten Fachfrau eine sehr gute Jahresstelle mit interessanten Anstellungsbedingungen.

### CHEF DE RÉCEPTION

Jugendstil \*\*\*\*\*-Hotel Region Bern-Brienz mit Erfahrung in führender Position.

### STV. CHEF DE RÉCEPTION

Grosses \*\*\*\*\*-Hotel Region Berner Oberland. Winter 1995. Mindestens vier bis fünf Jahre Erfahrung an der Réception, Dame oder Herr.

### 1. RÉCEPTIONIST/IN

Wunderschönes \*\*\*\*\*-Kurihotel Region Basel sucht seine/n ausgewiesene/n Mitarbeiter/in mit der Bereitschaft, etwas mehr Verantwortung als üblich zu übernehmen.

### RÉCEPTIONIST/IN HOTELSEKRETÄRIN

Für anspruchsvolle Hotels, Stadt und Region Basel, mit internationaler Gästekundschaft suchen wir réceptionsfähige Mitarbeiter/innen.

Für alle diese Positionen sind neben Deutsch sprechende gute Kenntnisse in Französisch und Englisch in Wort und Schrift eine Bedingung.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen. Absolute Diskretion ist selbstverständlich. Frau M. Koepfer freut sich auf Ihre Bewerbung.

HoReGA Select Kaderberatungs AG  
Stänzlergasse 7, 4051 Basel  
Telefon 061 281 95 91, Fax 061 281 75 45

## HOReGA SELECT

Die führende Personalberatung  
und Stellenvermittlung seit 1986

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen  
Mieter · Pächtersuche · Krisenmanagement

## fachlich qualifizierte INFORMATIK- KURSLEITER/IN

### Interessante Nebenbeschäftigung

als nebenamtliche Dozenten für Halbtageskurse (jeweils nachmittags).

Sie sollten die notwendige fachliche Qualifikation mitbringen (Windows, sowie Kenntnisse der gängigsten Anwendersoftware unter Windows) und vorzugsweise Kenntnisse im Gastronomie-Bereich besitzen.

Haben Sie Interesse für ein dynamisches Schulungsunternehmen zu arbeiten, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbung an:  
Chiffre 185-748287

Publicitas · Postfach 991 · 6371 Stans

P 80339/4430



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

## AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

## Kanton St. Gallen

Suchen Sie eine neue Herausforderung?  
Haben Sie Erfahrung in leitender Stellung  
am Hotelpfang?  
Verstehen Sie es, Mitarbeiter zu motivieren und zu führen?  
Können Sie sich in mehreren Sprachen  
verständigen (D/F/E, evtl. I)?  
Wenn ja, sind Sie vielleicht die/der ideale

**CHEF DE RECEPTION**

für die vielseitige Stelle in einem modernen 4\*-Hotel.  
Eintritt nach Vereinbarung.

## Kanton Glarus

Für ein 3\*-Hotel in einem schönen Skigebiet suchen  
wir einen

**KÜCHENCHEF**

der den Hotelgästen den Aufenthalt kulinarisch bereichert.  
Sie sind verantwortlich für die Führung von  
sechs Mitarbeitern und die Angebotsplanung.  
Sie arbeiten am Herd mit und setzen gerne Ihre Kenntnisse  
der italienischen Küche in die Praxis um.  
Saison- oder Jahresstelle. Eintritt Mitte Dezember.

## Kanton Zürich

Für ein 4\*-Hotel in der Stadt Zürich suchen  
wir eine erfahrene

**GOVERNANTE**

Sie betreuen 20 Mitarbeiter und sind verantwortlich  
für den gesamten hauswirtschaftlichen Bereich.  
Eintritt nach Vereinbarung.

## Bern Oberland

Auf Mitte Dezember suchen wir eine qualifizierte

**ECONOMATGOVERNANTE**

welche mindestens zwei bis drei Jahre Berufserfahrung  
hat und gerne in einem renommierten 5\*-Hotel  
arbeiten möchte.

80452/84735

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**

# ALEXANDER

DAS HOTEL AM ZÜRICHSEE

Sommer  
1996

Soeben habe ich nach 14 Monaten Bauzeit mein völlig neu  
gestaltetes und in seinem Charakter einzigartige Erst-  
klassenhaus im \*\*\*-Look mit 3 verschiedenen Restau-  
rants an einmalig schöner Lage direkt am Zürichsee, 10  
Minuten ab Zürich-City erreichbar, wiedereröffnet.

Für die Sommersaison 1996 suche ich engagierte Pers-  
önlichkeiten (w/m) mit gesundem Menschenverstand  
und Freude an der Gastronomie. Wir pflegen die  
Provence-mediterran-orientierte Spezialitätenküche.  
(Saisonbewilligung vorhanden.)

Küche: **Chef de partie garde-manger**  
**Commis garde-manger**  
**Commis de cuisine**

Service: **Chef de rang**  
**Servicefachangestellte**  
**Ferien-Praktikantinnen**  
(Juli-September)

**Teamwork - mit Spass zum Erfolg!**  
Wollen Sie dabei sein?

Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung  
mit aktuellem Foto.

Nicolas Schweri  
Hotel Alexander am See  
Seestrasse 182, 8800 Thalwil-Zürich

80411/34525

# STADT CASINO

B A D E N

Ihr Arbeitsplatz am Treffpunkt von Vielfalt und Lebensfreude

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

**qualifizierte Berufsleute**

für die Küche und das Restaurant. Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche  
Tätigkeit in einem jungen, aufgestellten Team mit vielen Ideen, die Sie mit-  
gestalten können. Wir freuen uns auf Ihre kommunikative Art, die Motivation  
und die Freude am Beruf, die wir gerne überdurchschnittlich honorieren.

Möchten Sie mehr erfahren? Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns.  
Herr Thomas Beusch, Personalchef, freut sich darauf, Sie kennenzulernen.

**Stadtcasino Baden, Haselstrasse 2, 5400 Baden. Telefon 056 2127 33.**

80396/2526

**MANCHE**

Leute arbeiten einfach irgendwo. Andere

**MÖGENS**

lieber aufgestellt und crazy. Bist Du

**HEISS**

auf etwas Aussergewöhnliches?

Wir suchen Staff-Members für

**SERVICE & BAR**

Bitte rufe uns an.  
Gabriel Frick freut sich auf  
Deinen Anruf.

0 80417/332542

# MOVIE

RESTAURANT • BAR  
ST. LEONHARDSTR. 32  
9000 ST. GALLEN  
TEL 071 22 31 61



**Gasthaus zum Adler**  
8640 Hürden/SZ  
Nähe Rapperswil  
am Zürichsee

Zum Eintritt auf Dezember/Januar  
oder nach Übereinkunft suchen wir

**Servicemitarbeiterin  
oder jungen Kellner**

A-la-carte-kundige Bewerber  
mit Freude an Teamarbeit finden  
bei uns eine gutbezahlte Stelle  
(ausländische Interessenten nur  
mit Bewilligung B oder C  
und guten Deutschkenntnissen).

Informieren Sie sich bei  
H. Wolf, Telefon 055 48 45 45

80018/136328

**GASTHAUS ZUM ADLER**  
Hürdenstrasse 143  
8640 HÜRDEN (Rapperswil)  
Telefon (055) 48 45 45



**Öpfelsaft statt Orangensaft!**  
Die verrückte Réceptionstruppe  
vom Thurgauerhof in Weinfelden  
braucht per sofort oder nach  
Vereinbarung noch eine/n

**Réceptionisten/-in  
als Verstärkung**

Der Thurgauerhof ist seit zwei Jahren  
renoviert und bietet 75 Zimmer  
(130 Betten). Grösstes Kongresszen-  
trum der Ostschweiz mit 16 Konferenz-  
räumen für 5 bis 800 Personen.

**Thurgauerhof am Ende der Welt?**  
Von wegen!

Interessiert? Dann aber nichts wie ran  
ans Telefon, oder schreiben.  
Wir freuen uns!

Hotel und Kongresszentrum  
Thurgauerhof  
Herr Peter Zindel, Direktor  
Thomas-Bornhauser-Strasse 10,  
8750 Weinfelden  
Tel. 072 22 33 33, Fax 072 22 33 64

80482/27532

Für unser \*\*\*-Hotel und Restaurationsbetrieb im Kt.  
Aargau suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft  
eine/n

**kaufmännische/n  
Mitarbeiter/in**

Es gilt, folgende Arbeitsgebiete zu betreuen:

- Réceptionsdienst
- allgemeine Korrespondenz
- Rechnungswesen
- evtl. Buchhaltung.

Wir erwarten:

- kaufmännische Ausbildung
- evtl. Buchhaltungskennntnisse
- Sprachkenntnisse (D/E)
- Teamfähigkeit
- Freude am Umgang mit Menschen.

Wir bieten:

- grosse Selbstständigkeit in einem attraktiven und dyna-  
mischen Betrieb mit neuzeitlicher Infrastruktur
- angenehmes Arbeitsklima
- uns, als kompetente Gesprächspartner
- falls gewünscht, besteht eine Wohngelegenheit
- absolute Diskretion.

Wenn Sie bereit sind, Ihre Persönlichkeit und Ihr Know-  
how in Ihre Arbeit einzubringen und gerne in einem dyna-  
mischen Team arbeiten, so freuen wir uns auf Ihre  
schriftliche Bewerbung unter Chiffre 80365, *hotel + tou-  
rismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

80365/218995



# SEILER HOTELS

Z E R M A T T

Lockt Sie Zermatt?

Der internationale Winter- und Sommersportort bietet  
Ihnen Arbeit - und ideale Freizeitbeschäftigung.

Ist es auch Ihr Ziel, in einem Team einer anspruchsvollen  
Kundschaft Gastgeber zu sein und unseren  
Gästen das Beste zu geben?

Für unsere Hotels werden noch folgende Mitarbeiter  
gesucht:

**Mont Cervin ★★★★★**

**Réceptionist/in** (D/E/F, mit Erfahrung)

**Chef de rang**

**Verantwortliche für Tagesbar**

(D/E/F, w)

**Commis de bar** (D/E/F, w)

**Zimmermädchen**

**Nicoletta ★★★★★**

**Chef de rang/Chef de vin** D/E/F

**Zimmermädchen**

Es können nur Bewerber/innen mit guten  
Deutschkenntnissen berücksichtigt werden.  
Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen  
mit Foto an:

Seiler Hotels Zermatt AG  
Personalbüro  
Nathalie Grimm  
3920 Zermatt  
Telefon 028 67 13 48  
Fax 028 67 68 61



80462/251461

# Victoria Jungfrau

**Eiger, Mönch und Victoria-Jungfrau!**

Einem kreativen Koch mit solider Kar-  
riere bieten wir ab Mitte Dezember  
1995 eine echte

**Herausforderung**

auf dem Weg zur persönlichen Ver-  
wirklichung.

Als

**Sous-chef**

zeichnen Sie für die Angebotsgestal-  
tung und den reibungslosen Betriebs-  
ablauf in der Küche unserer beiden Res-  
taurants **Jungfraustube**  
und **Racket-Club** verantwortlich. Sie sind  
fachlich bestens ausgewiesen und  
wissen Ihre Mitarbeiter motivierend zu  
führen.

Interessiert?

Frau A. Krummenacher, Personalchef,  
freut sich auf Ihre Bewerbung.

Grand Hotel  
Victoria-Jungfrau  
CH-3800 Interlaken  
Telefon direkt  
036 27 36 77

80300/10532



Member of The Swiss Leading Hotels



# 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

1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Küche/cuisine</b>							
1380	Commis de cuisine	22	F	A	sofort	F/D	
1381	Sous-chef	24	F	A	Dez. 95	D/F/E	3*-4*-Hotel, VS
1382	Hilfskoch	30	D	A	Dez. 95	D/E	zus. mit 2721 + 1384
1383	Commis de cuisine	37	NL	A	n. Ver.	D/E/F	3*-4*-Hotel, Wintersportort
1384	Koch/w.	20	D	A	Dez. 95	D/E/F	zus. mit 1382+2721
1385	Alleinkoch	46	CH	sofort	D/F/I		Kurorte
1386	Hilfskoch	57	CH	Dez. 95	D/E/E		BE/NE
1387	Küchenchef/Alleinkoch	35	CH	sofort	D/E/E		Zentral-CH
1388	Küchenchef	33	CH	sofort	F/E		VD
1389	Souschef	29	I	A	Dez. 95	V/F	
1390	Souschef	21	F	A	sofort	F/D/E	Skigebiet/zus. mit 2734
1391	Hilfskoch	28	USA	A	sofort	E/I	evtl. zus. mit 1392
1392	Hilfskoch	28	USA	A	sofort	E	evtl. zus. mit 1391
1393	Commis pâtissier	24	CH	sofort	D/F/E		3*-4*-Hotel, Berner Oberland
1394	Hilfskoch	32	P	A	Jan. 96	D/F/E	3*-4*-Hotel, Zentral-CH

## Service/service

2720	Chef de service	26	NL	C	sofort	D/E/F	
2721	Sefa	24	D	A	Dez. 95	D/E/I	zus. mit 1382+1384
2722	Kellner	23	CH	sofort	D/F/E		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
2725	Kellner	23	D	A	Dez. 95	D/E/F	Grindelwald
2726	Kellner	24	D	A	Dez. 95	D/E/I	4*-5*-Hotel, GR
2727	Service/w.	31	P	B	Dez. 95	D/E/I	Dübendorf
2728	Bar/Service	26	A	B	sofort	D/E/F	Dancing, Zürich
2729	Service/Buffer/w.	30	I	A	sofort	D/F/E	
2730	Oberkellner	1	C	Dez. 95	V/D/F		GR/TI
2731	Serviceaushilfe	46	CH	sofort	D/F/E		Amriswil + Umgeb.
2732	Sefa	25	DK	B	Jan. 96	D/E/F	Skigebiet
2733	Chef de service/w.	28	D	A	Dez. 95	D/E/F	3*-4*-Hotel, Saas Fee

2734	Maitre d'hôtel	26	F	A	sofort	F/E/D	Skigebiet/zus. mit 1390
2735	Sefa	39	YU	B	sofort	D/E	Rest., Zürich
2736	Sefa	33	P	A	Dez. 95	D/E/F	zus. mit 2737
2737	Kellner	30	E	A	Dez. 95	D/E/F	zus. mit 2736
2738	Sefa	23	CH	Dez. 95	D/E/F		Berner Oberland

## Administration/administration

3778	Réceptionniste	22	CH	sofort	D/F/I		BE
3779	Réceptionniste	23	CH	sofort	D/E/F		West-CH
3780	Réceptionniste	22	CH	Dez. 95	D/E/F		
3781	Night-auditor	45	D	A	Dez. 95	D/E/E	
3782	Réceptionniste	24	CH	Dez. 95	D/E/E		
3783	Réceptionsprakt./w.	26	CH	sofort	D/E/E		
3784	Réceptionniste	26	CH	sofort	D/E/F		Skigebiet
3785	Betriebsass./w.	25	CH	sofort	D/E/F		GR/BE/VS
3786	Réceptionniste	19	CH	Dez. 95	D/E/E		3*-4*-Hotel, West-CH
3787	Réceptionniste	26	CH	sofort	D/E/E		Skio
3788	Réception/Bar/w.	21	CH	Dez. 95	D/E/E		GE/Lausanne/Zürich
3789	Anfangsrezept./w.	20	CH	sofort	D/F		Ost-CH
3790	Büro/Réception	19	CH	sofort	D/E		Wintersportort
3791	Réception/Bar/w.	22	CH	Dez. 95	D/E/E		BE Oberland/VS/GR
3792	Réceptionist	32	D	A	sofort	D/E/F	GR/TI
3793	Réceptionsprakt.	22	TR	C	sofort	D/E/E	3*-5*-Hotel, ZH/LU
3795	Réceptionniste	22	CH	sofort	D/F/E		3*-4*-Hotel, Berner Oberland
3796	Telefonistin	31	I	C	sofort	D/F/E	Hotel, Städte/Winterskigebiet

## Hauswirtschaft/ménage

4451	Portier	23	YU	F	sofort	D/I/E	ZH
4452	Nachportier	36	I	A	sofort	D/F/I	West-CH
4453	Büffelschürche	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

4459	Buffet	31	CH	sofort	D/E		LU/SZ/ZG/ZH
4461	Hilfskraft/w.	38	E	A	Dez. 95	D/F/I	
4462	Lingeriefrau	20	CH	Jan. 96	D/E		Stans/Luzern
4463	Haushilfe	19	H	B	sofort	D/E/U	Basel
4464	Zimmerfrau	32	P	A	sofort	P/E/D	
4465	1. Gouvernante	28	CH	Dez. 95	D/I/F		Hotel, Zürich

- 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. Erfolgreiche oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden ausschließlich an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

Den auf der Rechnung ausgewiesenen Mehrwertsteuerertrag können Sie in Ihrer nächsten Mehrwertsteuer-Abrechnung als Vorsteuer abziehen.

## Abonnez-vous au Service de placement accéléré

Pour la 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 qu'honoraires ou indemnités. Les annonces que nous recevons ne sont transmises qu'aux abonnés; il ne peut être tenu compte de demandes isolées.

Vous pourrez déduire la TVA sur votre décompte TVA au titre de l'impt. 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!)

80453/84735

Restaurant  
**Kleefeld**  
 Bern-Bümpliz

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, Mädergutstrasse 5,  
 3018 Bern Bümpliz (Zentrum Kleefeld).

0 80358/148277

Hotel  
 Restaurant  
**Plattenhof**  
 Zürich

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

Für Eintritt nach Übereinkunft suchen wir:

– Chef de partie  
 – Réceptionniste  
 – Réceptionspraktikante

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

77731/40860

Wir suchen für die kommende Wintersaison 1995/96

Restaurant:  
 Serviceangestellte/  
 Servicefachangestellte

Buffet: Schankmädchen

Küche: Pâtissier (w/m)

Zimmer: Zimmermädchen

Geschäft: Parfüm-/  
 Kosmetikverkäuferin

Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie uns doch an, oder senden Sie gleich Ihre Bewerbung an:

Hanspeter Zegg, Inhaber  
 Hotel Samnauerhof ★★★  
 CH-7563 Samnaun Dorf  
 Telefon 081 868 51 88 oder  
 081 866 36 55  
 Fax 081 868 55 40

80449/281300

\*\*\*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

80206/1368

## 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/BE  
Brigaden von 3 bis zirka 25 Personen  
ab sofort oder Frühjahr 1996

• **Chefin de réception**  
★★★★-Hotels GR/BE  
ab sofort oder Frühjahr 1996

• **Chef/in de service**  
★★★★-Hotels GR/LU  
ab sofort oder Wintersaison

• **Betriebsassistent/in**  
Front und Animation, GR

• **Direktionsassistent/in**  
★★★★-Hotels, GR/LU  
ab sofort oder Wintersaison

• **Bankettoberkellner/Bankettassistentin**  
Diverse Restaurationen und Hotels, ganze CH  
ab sofort oder Frühjahr 1996

• **Diätkoch oder Diätköchin**  
★★★★-Hotel/Jahresstelle, AG, ab sofort

• **Sous-chef/Chefs de partie/ Commis de cuisine**  
• **Servicefachleute**  
• **Réceptionistinnen E/F (CH od. Bew.)**  
• **Barmaids/Barman**

Diverse Restaurationen und Hotels, in der ganzen CH, laufend zu vergeben

• **Confiserie-Verkäuferinnen**  
E/F von Vorteil, BE

**gastro** gastro S Haus & Howald  
Landstrasse 83/Postfach 3061  
5430 Wettingen  
Tel. 056 26 01 26, Fax 056 26 17 26

0 8045923824

## HOTEL FLUGHAFEN BELPMOOS RESTAURANT

Man landet gut und fühlt sich wohl!

Fritz und Lotty Maeder, Telefon 031 961 61 81

Unser Chef macht sich selbstständig. Um auch im nächsten Jahr unsere Gäste so richtig verwöhnen zu können, suchen wir auf Anfang 1996 oder nach Übereinkunft den kreativen

### Küchenteam-Chef

der das Spezielle liebt und seine Ideen verwirklichen möchte.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel-Restaurant Flughafen Belpmoos,  
3123 Bern-Belp.

Restaurants und Sommerterrasse mit 200 Plätzen,  
Bankettmöglichkeiten mit 50 und 80 Plätzen,  
Selbstbedienungsrestaurant, Catering.



80477/66729

Fritz und Lotty Maeder - Telefon 031/961 61 81

## Sunstar

Hotel Grindelwald

Warum nicht einen Arbeitsplatz dort, wo die Schweiz am schönsten ist?

Für die kommende Wintersaison (Mitte Dezember) suchen wir eine/n

### Chef/in de réception

Wir bieten:

- Viersternhotel Sommer- und Wintersaison
- modernen Arbeitsplatz mit EDV
- sowie zweimonatige Einarbeitung durch jetzigen Stelleninhaber.

Gewünscht werden:

- Sprachkenntnisse in D, F, E
- fundierte Hotelbüroerfahrung
- Flair im Umgang mit einer anspruchsvollen Kundschaft sowie einem jungen, aufgestellten Team.

Wollen Sie diese interessante Aufgabe übernehmen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung und darauf, Sie bald persönlich kennenzulernen.

Sunstar Hotel  
CH-3818 Grindelwald  
Werner Röllli  
Telefon 036 54 54 17, Fax 036 53 31 70

76022/14737



### Die Wintersonne im Guardalej

...ist schon eine Saison-tätigkeit wert. Die Wintersonne und das prickelnde Champagnerklima vermitteln Gästen und Mitarbeitern ein Lebens- und Arbeitsgefühl, das einzigartig ist. Wenn Sie von diesen positiven Sonnenseiten der Gegend profitieren wollen und in einer der schönsten Ferienanlagen des Engadins tätig sein möchten, dann sind Sie im Guardalej richtig. In Ihrer Freizeit werden Sie **snowboarden, Skifahren, Schlittschuhlaufen**, vielleicht auch mal **Bobfahren**, den **Cresta-Run** ausprobieren, eventuell auch auf der Marathonstrecke **skaten** oder ganz einfach in der Wintersonne mit der Seele baumeln, je nachdem wie Sie Ihre Freizeit managen werden. Die **★★★★Chesa Guardalej** sucht **Mitdenker, Mitfühler**, eben **den modernen Mitarbeiter** für die kommende Wintersaison, der Gästen das bietet, was sie in der Chesa Guardalej erwarten: **echte Gastfreundschaft!**

### Welcome-Team

...ob die neuen oder die treuen Stammgäste, was am Frontdesk als **Réceptionistin** zählt, ist Charme und **♥**, Ihre **♥lichen** Umgangsformen und Ihr Sinn für exzellente Serviceleistungen. Ihre Schweizer Nationalität, Ihre gewissenhafte und gute kaufmännische Ausbildung. Auch Ihre ausgezeichneten Sprachkenntnisse helfen mit, die hohe Erwartungshaltung der Guardalej-Gäste zu erfüllen.

### Hotelsekretärinnen

...wissen mit Exel und Word umzugehen, haben Talent für die Gestaltung von Drucksachen und korrespondieren mit dem guardalejanischen Briefstil auf eine frische und sympathische Art. Die **Hotelsekretärin** kennt und liebt auch den Kontakt mit den Gästen und bleibt so hautnah am Ball des Geschehens im Hotelalltag und in den verschiedenen «Restaurants».

### Die liebende und pflegende Hand

...auf der Etage, in der Lingerie und in den öffentlichen Räumen gestaltet und hilft die Liebe zum Detail zu fördern. Hier braucht es eine **Hotelfachassistentin**, die der Leiterin Hauswirtschaft tatkräftig zur Seite steht. Diese **Assistentin arbeitet** mit, um das Haus so zu gestalten, dass Gäste und Mitarbeiter spüren: «Hier schaut man auf wertvolle Kleinigkeiten».

Alle Tätigkeiten sind ab ca. Mitte Dezember 1995 bis ca. Anfang April 1996 neu zu besetzen. Wer sich zum Mitfühlen und Mitdenken als zukünftiger Guardalejaner angesprochen fühlt, schickt seinen «Steckbrief» direkt an das Mitarbeitersekretariat. Sie erhalten zur Vororientierung den Jobbescheid, einige Prospektunterlagen und natürlich das Guardalej-Leitbild.



Wir freuen uns auf Sie kommen.

### CHESA GUARDALEJ

Mitarbeiterbüro  
Frau Hélène Wolf  
Direktion  
7512 Champfèr/St. Moritz  
Telefon 082 2 31 21,  
Fax 082 3 23 73

## DOMINO GASTRO

Her Personal-Profil

Wir suchen nach Vereinbarung  
in Saison- und Dauerstellen

nach Rorschach/Winterthur/Wil:

**Chef de partie - Sous-chef  
Jungkoch - Kellner**

nach Unterwasser:

**Chef de rang -  
Servicemitarbeiter w/m**

nach St. Gallen/Weinfelden:

**Barmaid - Alleinkoch -  
Servicemitarbeiter w/m**

Unverbindliche und kostenlose Infos durch  
Hrn. M. Zollinger, Telefon 073 25 33 66  
Glärnischstrasse 6, 9500 Wil SG

P 80462/00189

## Alte Post



Klosters

Für die Wintersaison suchen wir in unser Spezialitätenrestaurant mit jungem, aufgestelltem Team

**Servicemitarbeiter/in**

5-Tage-Woche, geregelte Arbeitszeit  
Auf Ihre Bewerbung freut sich

Familie John Ehrhart  
Restaurant Alte Post  
7250 Klosters  
Telefon 081 69 17 16

DA 80277/278190

## HOF MARAN

GOLF- & SPORHOTEL ★★★★★ RESTAURANTS

Auf kommende Wintersaison mit Eintritt zirka 15. Dezember 1995 suchen wir:

### Servicemitarbeiter/in

die Freundlichkeit ganz GROSS schreiben, für unser Spezialitätenrestaurant mit Sonnenterrasse.

### Chef garde-manger Commis de cuisine

Möchten Sie mit uns eine erfolgreiche Wintersaison verbringen?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Simon V. Jenny, Direktion  
Golf- & Sporthotel Hof Maran  
7050 Arosa  
Telefon 081 31 01 85  
Fax 081 31 45 28



80339/1341

Menschen und Ideen

## Egerkingen MÖVENPICK HOTEL

und Konferenz-Zentrum

Sie sind eine junge und engagierte Persönlichkeit, möchten in einem lebhaften Team arbeiten und wollen aktiv am Geschehen beteiligt sein. Dann haben wir sicher das Richtige für Sie. Als

### Chef de Service Dame oder Herr

im Bankett oder in unserem Restaurant, warten Aufgaben auf Sie, die Sie herausfordern und weiterbringen werden.

Zur Unterstützung unserer Réception haben wir Stellen zu vergeben. Als

### Réceptionistin oder Night-Auditor Ablöse

sind Sie kompetenter Gastgeber und kommunizieren mit Freude in Englisch und Französisch.

Haben Sie Spass am Kontakt mit Menschen und in einem jungen, aufgestellten Team zu arbeiten? Dann sollten wir uns kennenlernen. Katharina Hersperger freut sich auf Ihre Bewerbung.

Mövenpick Konferenz Hotel  
Höhenstrasse, 4622 Egerkingen  
Telefon 062 / 62 62 11  
ab 4. November 062 / 398 07 07

MÖVENPICK

## Spaghetti FACTORY

9 Spaghetti Factories  
in der ganzen Schweiz.

Gleichzeitig vermarkten wir dieses Konzept erfolgreich auf Franchise-Basis in verschiedenen Ländern.

Für unser Restaurant "Rosenhof" in Zürich  
suchen wir die oder den

### ASSISTENTIN/EN DES GESCHÄFTSFÜHRERS

Wenn Sie schon über Erfahrung und Organisations-talent verfügen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und allem was dazu gehört. Vertraulichkeit ist selbstverständlich.

Spaghetti Factory Bindella AG  
Herrn Stefan Tobler  
Hönggerstrasse 115  
8037 Zürich

01 / 276 66 66

P 80470/00045



## HOTEL TÖDI

Restaurant

Sagenhaft abgelegt...  
... sagenhaft gut.

So steht's in unserem Gästebuch.

Um auch im nächsten Jahr unsere Gäste kulinarisch so richtig verwöhnen zu können, suchen wir auf Januar 1996 den kreativen

### Küchenteam-Chef

der das Spezielle liebt und seine Ideen verwirklichen möchte. Auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen freuen sich das Team vom Hotel Tödi und die Gastgeberfamilie Antoinette und Marcel Schneider.

Hotel Tödi, Tierfeld, 8783 Linthal

Restaurant und Terrasse mit 80 Plätzen  
Banketträumlichkeiten für bis zu 200 Personen  
Berggarten mit 100 Plätzen  
20 Zimmer und 30 Massenlager

Telefon 058 84 16 27, Fax 058 84 17 24

Panorama-Restaurant an der Waadtländer Riviera sucht

### Küchenchef/Küchenchefin

oder

### Koch/Köchin

Sie sind kreativ, motiviert und ehrgeizig, fähig, einen Saisonbetrieb mit 40 bis 130 Gedecken pro Service zu verwalten.

Freie Geschäftsführung oder Geschäftsübernahme zugesichert an geschäftstüchtige, solvente Person, welche Verantwortung übernehmen möchte.

Angebote bitte unter Chiffre 022-L-353347, Publicitas, Postfach, 1002 Lausanne.

Restaurant panoramique de la Riviera vaudoise cherche

### chef de cuisine/ chefe de cuisine

### cuisinier/cuisinière

créatif, motivé et ambitieux. Personne capable de gérer un établissement saisonnier de 40 à 130 couverts par service.

Gérance libre ou reprise d'exploitation est promise à personne capable, solvable et qui s'intéresse à assumer des responsabilités.

Prière de faire offre sous chiffre 022-L-353347, Publicitas, case postale, 1002 Lausanne.

## BINDELLA

RISTORANTE BAR

Ristorante BINDELLA, mitten in der Altstadt von Fribourg: Klassisch und ursprünglich das Ambiente und eine Philosophie mit viel Italienität. Die echte italienische Küche ist uns ein Anliegen. Frische und Einfachheit sind die Zauberworte.

Vielleicht die neue Herausforderung für Sie?  
Denn wir suchen eine/n qualifizierte/n

### KOCH / KÖCHIN

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung:

Ristorante BINDELLA  
Rue de Lausanne 38/40, 1700 Fribourg  
Amaro Fernandes ☎ 037/22 49 05

## HOF WEISSBAD

Das Gesundheits- und Ferienhotel



Für unser \*\*\*\*-Hotel Hof Weissbad suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

### Commis de cuisine Servicemitarbeiter/in

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

Er erwartet Sie ein Gesundheits- und Ferienhotel mit einem jungen, motivierten Team, einem neuen und modernen Hotelkonzept, anspruchsvollen und aufgestellten Gästen und nicht zuletzt das einmalige Appenzellerland.

Wir geben Ihnen nähere Auskunft und freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Unterlagen.

Hotel Hof Weissbad  
Manuela Müller, Team Administration  
9057 Weissbad/Appenzell  
Telefon 071 88 80 90

80428/377163



gastfreundlich – effizient und innovativ

führen wir gesamtschweizerisch 360 Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie.

Für unsere Mensa Gymnasium Kirchenfeld in Bern suchen wir per 1. Januar 1996 oder nach Vereinbarung eine motivierte und engagierte

### Hotelfachassistentin

Sie sind verantwortlich für folgende Aufgaben:

- Angebot, Präsentation, Buffetbetreuung
- aktive Mithilfe in der kalten Küche
- Kassenbedienung
- Mithilfe im Büro
- allgemeine Reinigungsarbeiten.

Sie bringen gute Umgangsformen mit, le-

gen Wert auf eine gepflegte Erscheinung und sind engagiert, teamfähig und flexibel.

Wir bieten Ihnen:

- Weiterbildungsmöglichkeiten
- 5 Wochen Ferien
- fortschrittliche Sozialleistungen
- ein engagiertes Team.

Die Arbeitszeiten sind: Montag bis Freitag von 6.30 bis 15.30 Uhr. Während der Schulferien bleibt die Mensa geschlossen. Ein Einsatz in anderen Betrieben ist möglich.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

SV-Service,  
Personaldienst,  
Belpstrasse 41, 3007 Bern

Wir verschönern Ihren Tag

### SV-Service

GASTRONOMIE  
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG  
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

© 80382/179098

Ich suche einen

### Alleinkoch

für neu eröffnetes Restaurant mit italienischen Spezialitäten, und für die Bar eine

Bartochter/Anfängerin

Telefon 057 31 19 23

80486/334700

## Saas-Fee

Wir suchen für die Wintersaison 1995/96

### Serviertochter

in Familienhotel mit 35 Betten.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbung an:

Hotel Jägerhof  
Familie Schnyder  
3906 Saas Fee  
Telefon 028 57 13 10

80381/97616

## DOMINO GASTRO

Ihr Personal-Profi

Basel und Region:

Wir suchen qualifizierte und dynamische Mitarbeiter/innen

1. Réceptionist/in D, E, F

(Stellvertretung der Chefin)

Réceptionist/in D, E, F

Service-Team-Chef/in

Motivierend führen Sie Ihr Team, sind dynamisch, sehr frontbezogen und helfen mit bei der Erstellung der jährlichen Ziele und deren Umsetzung. Alter 28–38 Jahre.

Generalgouvernante

sowie

Etagengouvernante

Hausw.-Gouvernante

mit entsprechendem Leistungsnachweis aus Grossbetrieben der gehobenen Kategorie.

Alleinkoch

Sie bauen mit dem Pächter den Betrieb neu auf, sind stark in der Kalkulation, Menügestaltung und Einkauf. Alter bis 35 Jahre.

Chefs de partie m/w

Jungköche/-innen

Servicemitarbeiter/innen

Frau Otterbach gibt Ihnen gerne weitere Infos, diskret und kostenlos.

Telefon 061 313 40 10

St.-Alban-Anlage 64

4052 Basel

Für unser Erstklass-Familienhotel mitten im Skigebiet suchen wir für die kommende Wintersaison noch folgende bestqualifizierte Mitarbeiter:

### Direktionsassistentin

(Fidelio und Word 5.0 sollten keine Fremdwörter sein)

### Chef de partie

Sefa oder Keller

Hofa

Haben Sie Lust, in einem gut eingespielten Team mitzuarbeiten und Ihre Freizeit mit uns auf den Skipisten zu verbringen, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an.

Peter Ann, Dir.  
Hotel Toggenburg  
9653 Wildhaus  
Telefon 074 5 23 23

80384/38261



## Ascona

LAGOMAGGIORE

### Hotel Seeschloss Castello \*\*\*\*

Auf die nächste Sommersaison, mit Stellenantritt Mitte März 1996, suchen wir einen kreativen, an selbständiges und verantwortungsbewusstes Arbeiten gewöhnten

### Küchenchef

Zur Führung einer kleineren Brigade.

Verwöhnen sollen Sie mit Ihrer Arbeit unsere Gäste im Speisesaal und im Ala-carte-Restaurant Ghiriglioni.

Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien, Referenzen und Foto senden Sie an:

Hotel Castello Seeschloss  
0612 Ascona  
Telefon 091 791 01 61

80219/1537

## 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 • Steinvorstadt 53 • Fon 061 281 40 44  
Zürich 8048 • Edelweissstrasse 27 • Fon 01 401 41 11  
Executive Kader • Fon 01 401 43 11



## SAANENLAND Saanen-Gstaad Hotel CABANA Bern Oberland

Heimelig

Offen

Typisch

Einfach

Ländlich

dynamisch, ehrgeizig, kompetent, kreativ, innovativ, flexibel.  
Diese Eigenschaften soll er/sie haben, uns/er/ neue/r

### Koch/Köchin D/F

### Servicemitarbeiter/in

Ein abwechslungsreicher und interessanter Posten in unserem aufgestellten Team wartet auf Sie.

Sie werden ein Teil einer kleinen Service- und Küchenbrigade sein, welche es mit Ihrer Hilfe versteht, unsere Gäste nach Strich und Faden zu verwöhnen.

Bereit für eine neue Herausforderung? Dann rufen Sie uns an!

Telefon 030 8 32 00

Familie Roland Beer  
3792 Saanen

80367/14974

## DAVOS

### Parsenn Sporthotel 7260 Davos Dorf

vis-à-vis Parsenn-Bahn und Pische-Terminal sucht für lange Wintersaison noch folgende Mitarbeiter in der Küche:

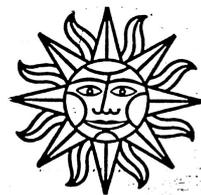
### Entremetier

### Commis de cuisine

Ich bitte um schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen:

Jakob Fopp  
Hotel Parsenn, 7260 Davos Dorf  
Telefon 081 46 32 32

80357/9040



## hotel sonne

7513 silvaplana

Ein Winter im Engadin

Wir sind ein kleines Team und suchen für die kommende Wintersaison oder in Jahresstelle

für unsere einfache, aber gepflegte Küche einen

### Sous-chef

Deutsch-/Italienischkenntnisse erwünscht

### Réceptionistin

(mit Hotelerfahrung)

Perfekte Deutschkenntnisse sowie gute Italienisch- und Englischkenntnisse unerlässlich. Fidelio/Windows-Erfahrung von Vorteil.

Unser Haus verfügt über 80 Betten und verschiedene Restaurants.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann Senden Sie uns einfach Ihre Bewerbung.

Hotel Sonne  
7513 Silvaplana  
W. P. und M. Wolf  
Telefon 082 4 81 52

80422/31461

## IHTTI SCHOOL OF HOTEL MANAGEMENT

NEUCHÂTEL/SWITZERLAND

We seek for our International English speaking Hotel Management School and Hotel:

– An ASSISTANT to the Head of the HOUSEKEEPING DEPARTMENT

Tasks: active participation in the operational side of a Hotel Housekeeping Department and teaching practical and theoretical subjects to a multi-national student body

Requirements: Good manner, experience in a multi-racial environment. Firmness combined with understanding and good organisational capabilities. Male or female. Fluency in English and French a must. Computer skill.

Please send your handwritten application letter with Curriculum vitae and photograph to:  
IHTTI School of Hotel Management Neuchâtel,  
Avenue de la Gare 15, 2000 Neuchâtel,  
Mr. K. Lemasney, Director.

80434/359297



**RÉCEPTIONISTIN**  
**PARCO PARADISO**  
Direktion: R.+P. Hoeck-Domig

Via Corona 27  
CH - 6902 Lugano  
Telefon 091 55 11 11  
Fax 091 55 10 11

*Die südlichste Versuchung,  
seit es Paradiso gibt.*



*Im Ochse wird  
nicht nur gebüffelt.*

**SERVICEFACHGESTELLTE**  
**BARMAID (FÜR BIRRERIA)**  
**DEMI CHEF DE PARTIE**  
**HOTEL OCHSEN**  
Direktion: E.+P. Castelberg

Talstrasse 10  
CH - 7270 Davos Platz  
Telefon 081 43 52 22  
Fax 081 43 76 71



*Im Palù ist alles  
ein Pix persönlicher.*

**ANFANGSRÉCEPTIONISTIN**  
**ODER**  
**RÉCEPTIONS-PRAKTIKANTIN**

**HOTEL PALÙ**  
Direktion: M.+G. Forter  
CH - 7504 Pontresina  
Telefon 082 6 66 88  
Fax 082 6 74 41



**SERVICEFACHGESTELLTE**  
**NIGHT-AUDITOR**  
**HOTEL DAVOS FACE**  
Direktion: H.+K. Künzli

Promenade 136  
CH - 7270 Davos Platz  
Telefon 081 47 12 61  
Fax 081 46 57 20

*Braucht Ihr  
Berufsleben  
ein Face Lifting?*

## DON'T WORRY, WORK HAPPY!

Als junge, aufstrebende Hotelgruppe bringen wir frischen Wind in die Schweizer Ferienszene. Wir von der Montelago-Hotel Gruppe. Mit Ihrem Engagement, Ihrem Drive und Ihrer sonnigen Laune können Sie uns dabei zur Seite stehen. In Davos, Lugano, Bad Ragaz und Pontresina. Oder falls erwünscht auch mal hier, mal dort. Denn wer viel von sich fordert, wird von uns gefördert. Am besten drehen Sie eine Proberunde. Jetzt mit einem Griff zum Telefon oder zum Kugelschreiber.

**MONTE  
LAGO  
HOTELS**



*Höchste Zeit, im  
Bad Ragaz unterzutauchen.*

**RÉCEPTIONS-PRAKTIKANTIN (PER 1.2.'96)**  
**PARKHOTEL BAD RAGAZ**

CH - 7310 Bad Ragaz  
Telefon 081 302 22 44  
Fax 081 302 64 39



**2. CHEF DE SERVICE**  
**GOLFHOTEL WALDHUUS**  
Direktion: André Hüslér

Mattastrasse 58  
CH - 7270 Davos Platz  
Telefon 081 47 11 31  
Fax 081 46 39 39

*Im Waldhuus  
sind Sie nie auf  
dem Holzweg.*

### MONTELAGO HOTELS

Direktion: K.Künzli/A. Hüslér • Promenade 136 • CH - 7260 Davos-Dorf • Telefon 081 46 50 77 • Fax 081 46 53 68



**DOMINO GASTRO**  
*Ihr Personal-Prof!*  
Domino Gastro bringt Sie weiter

Wir sind beauftragt, für verschiedene Betriebe hochqualifizierte Berufsleute zu suchen.

#### Réception

Ein 3-Stern- und 4-Stern-Hotel braucht die Unterstützung an der Réception. Ihre Sprachen können Sie täglich gebrauchen. EDV-Kenntnisse sollten Sie mitbringen.

#### Chef de service w/m

Für ein Bistro-Restaurant suchen wir die starke Frontpersönlichkeit. Ihren Charme können Sie täglich gebrauchen bei einer anspruchsvollen Kundschaft.

#### Stv.

#### Hauswirtschaftsleiterin

Ein Tagungszentrum sucht die qualifizierte Mitarbeiterin. Sie sind verantwortlich für das F&B, den Bankettbereich, die Etage und die Lingerie. Tagesdienst und die sehr guten Anstellungsbedingungen werden Sie überzeugen.

#### Restaurant Manager

Ihr Aufgabengebiet beinhaltet die Führung von 3 Restaurants. Sie unterstützen an der Front und haben administrative Aufgaben. Idealalter ist 30-40 Jahre.

Weitere hochinteressante Stellen warten auf Sie.

Herr C. Hauf oder Herr R. Eng warten auf Ihren Anruf.

**Telefon 01 432 73 73**  
Segnesstrasse 1, 8048 Zürich



Erlebnis-Welt mit wunderschönen, stadtbekanntem Dekorations, Muggendorf, Apero-Marionetten, Nährküchli, Chuchichastli, Muggenboutique, Buffet-Theater und vieles mehr, kombiniert mit modernster Technik in allen Bereichen.

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

Wir haben zufriedene Mitarbeiter und darum auch zufriedene Gäste!

#### KÜCHE

- Langfristige Planung
- Gelemt oder ungelent
- Neue, moderne Küche mit viel Tageslicht
- Sehr sauber
- Ruhige Küche
- Arbeiten nach Rezept
- 98% Eigenproduktion
- Grosses Angebot
- Küchenchefin

#### GESCHÄFTSFÜHRER-ASSISTENT/IN

- 08:00-17:00 oder 17:00-00:30
- Betriebsführung Front - Service-Erfahrung notwendig
- Erlebnis-Trainer - Führung-Erfahrung "
- Reservationsystem - EDV-Erfahrung "
- Bankett-Verkauf
- Administration
- Telefonzentrale
- Kassen/Computer

#### LEHRE

- Küche oder Service
- Schrupperlehre möglich
- Vielseitig
- Lehrling ist nicht als Arbeitskraft eingeleant



Unsere Gäste schätzen unsere Freundlichkeit, Kontaktfreudigkeit, Flexibilität, Kreativität, den gepflegten und speeditiven 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

80227/021



Wir suchen auf Anfang oder Mitte November 1995 eine

#### Anfangsgouvernante

Möchten Sie in einem neu renovierten, modernen Betrieb mit einem jungen Team Verantwortung übernehmen, aber auch selbst Hand anlegen?

Dann freuen sich Frau Schaub oder Herr Horneck auf Ihre Bewerbung.

Weinbergstrasse 92  
CH-8006 Zürich  
Telefon 01 / 360 25 25

**RESTAURANT**  
**BLAUER APFEL**

PHOTO: 13/07/92



Für einen Lebensabend voller Sonnenschein.

Das Alters- und Pflegeheim Sunneziel Meggen bietet zirka 100 Betagten ein Zuhause. Um unsere Küchenbrigade zu erweitern und damit bestens für das kulinarische Wohl unserer Bewohner zu sorgen, suchen wir per sofort einen

#### Koch

mit abgeschlossener Lehre und zwei bis drei Jahren Erfahrung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

**Sunneziel Meggen**  
z.Z. St. Chrischona  
Seeacher  
6047 Kastanienbaum

80441/065726

## MEIN STELLEN-PARTNER

### Saisonstelle

Für eine Saisonstelle von Mitte Dezember 1995 bis Mitte April 1996 suchen wir einen gelernten

#### Koch (CH)

Wir bieten: - 5-Tage-/42-Std.-Woche  
- Kost und Logis  
- Skibonnetement  
- Skigebiet Adelboden.

Sie sind: - selbständig und kompetent  
- auch hektischen Situationen gewachsen  
- 25 bis 35 Jahre jung,

dann rufen Sie an oder senden uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Telefon 031 311 36 31, Hubert Kunz/Martin Widmer  
MANPOWER AG, Spitalgasse 37, 3011 Bern.

80385/034822

**MANPOWER 35 JAHRE**



Sie brauchen neue Mitarbeiter Personalvermittlung hat einen Namen  
**GV Service**  
063 23 05 55  
rufen Sie an!

E. und W. Jörg  
Postadresse:  
GV Service  
Postfach 101  
4932 Lutzwil

OBERAARGAU  
063 230 555  
SOLOTHURN  
065 23 71 71

## GRAND HOTEL LOCARNO

Eines der 1. Häuser am Platz sucht für die kommende Sommersaison (Mitte März bis Ende Oktober 1996) noch folgende qualifizierte, berufserfahrene und einsetzungsfreudige Mitarbeiter:

- **Chef de grill** in unserem Restaurant mit Erfahrung in ähnlicher Position
- **Sous-chef, Saucier**
- **Chefs de partie**
- **Commis de cuisine**
- **Hausdame/Gouvernante** (D, I)
- **Zimmermädchen**
- **Kellner** (D, I, E)
- **Réceptionisten** (D, I, E)

Bitte nur berufserfahrene Bewerbungen mit Lebenslauf, Lichtbild und Zeugnissen an folgende Adresse senden:

Grand Hotel Locarno  
M. Sutter  
Via Sempione 17  
CH-6600 Locarno-Muralto  
Telefon 091 743 02 82  
Fax 091 743 30 13



79759/21164

CARRIERE



## GOLFHOTEL Les Hauts de Gstaad

Auf neuem Kurs!

Golfhotel-Mitarbeiter sind Küchenzauberer, Serviceprofis, Zimmermanager, Verkaufstalente...

... vor allem aber sind sie Gastgeber, und das Wohl des Gastes ist unser wichtigstes Ziel.

Für die kommende Wintersaison 1995/96 suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Küche:

- **Chef garde-manger**

Etage:

- **Anfangsgouvernante** (D/F)

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wir freuen uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen oder auf Ihren Anruf.

Golfhotel Les Hauts de Gstaad  
Andrea Meister  
3777 Saanenmösler  
Telefon 030 8 32 32

80369/29408

## 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 unterstützen 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



Der grösste Stellenmarkt für die Gastronomie in der

## PARK HOTELS WALD HAUS

*Oh Frage*

Bühne frei -  
für unsere neuen Stars:

**F&B-Controller**

**Chef de rang (m, w)**

Eintritt: Mitte Dezember 1995.

Statt Starallüren Ambitionen. Statt Glamour handfeste Rollensicherheit. Statt Solouauftritt Teamarbeit.

Und der Applaus ist Ihnen sicher.

In Stimmung für einen neuen Auftritt? - Ihre Bühne ist ein 5-★-Haus, das Management führungsstark und innovativ, die Gäste und die Lage exklusiv. Spielen Sie mit? - Frau Judith Odermat freut sich auf Ihre Bewerbung.



Park Hotels Waldhaus Flims - CH-7018 Flims Waldhaus  
Telefon 081 39 01 81 · Telefax 081 39 28 04

80406/11452

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

80035/35002

swissôtel

BASEL  
HOTEL LE PLAZA

Wir suchen nach Vereinbarung eine motivierte und einsetzungsfreudige

**Generalgouvernante  
Rooms Division**

In dieser herausfordernden Funktion sind Sie mit einer jungen und engagierten Brigade für das Wohl unserer Gäste zuständig (238 Zimmer und Suiten).

Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung sowie Praxis in gehobenen Häusern mit, haben Verantwortungsbewusstsein, Organisationstalent, Geschäftsdanken sowie Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch, sind belastbar und flexibel? Dann sind genau Sie möglicherweise die passende Persönlichkeit für diese herausfordernde Position!

In dieser verantwortungsvollen und interessanten Stellung erhalten Sie selbstverständlich ein attraktives Salär, eine moderne Infrastruktur, die Vorteile einer internationalen Hotelkette und u.a. selbstverständlich ein kooperatives und junges Mitarbeiter-Team.

Fühlen Sie sich angesprochen?

So zögern Sie nicht, und senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf mit Foto, Diplom und Arbeitszeugniskopien sowie Begleitschreiben) an folgende Adresse:

swissôtel Basel, Hotel Le Plaza, Personalbüro,  
Messeplatz 25, 4021 Basel.

80448/3387

## Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

**KÜCHENCHEF**

Auch in einem Heim wird nur mit Wasser gekocht. Doch bieten Ihnen die Rahmenbedingungen wie Arbeitszeit und Freitage mehr Freiraum für Ihre Freizeitgestaltung. Eine kleine Küchenbrigade dieses Heimes mit Werkstatt sucht Verstärkung durch den kreativen, teamorientierten sowie organisatorisch talentierten Küchenchef. Ihr neuer Arbeitsort befindet sich im Zürcher Oberland und könnte schon bald Ihre Traumstelle bedeuten. Rufen Sie mich an. Zürich, Herr Keller

**RESTAURATIONSLEITER M/W**

In einem wunderschön gelegenen, erstklassigen Hotel in der Nordostschweiz ist die Position des Restaurationsleiters neu zu besetzen. Eine ideale Herausforderung für eine frontbezogene, führungsreiche Persönlichkeit (27 bis 35 Jahre) mit fundierten Servicekenntnissen. Zwei Restaurants, Bankette und Seminare sowie der Betrieb auf der herrlichen Terrasse sind die Bereiche, die Sie mit Ihrer Crew betreuen. Wenn Sie darauf gewartet haben, den entscheidenden Schritt vom Chef de service oder vom Assistenten in Richtung Zukunft zu machen - dann rufen Sie mich noch heute an. Zürich, Herr Keller

**PERSONALCHEF M/W**

Für ein einmaliges, führendes Haus in einem bekannten Bündner Ferienort ist per Anfang Wintersaison die Position des Personalchefs neu zu besetzen. Als stark motivierende Persönlichkeit verfügen Sie über Erfahrungen im Personalbereich, welche Sie in ähnlicher Funktion oder als Assistent gesammelt haben. Selbständiges Arbeiten, Sprachgewandtheit (d, i, e) und Belastbarkeit - Ihre Karten für eine erfolgreiche Zukunft. Dafür bieten wir Ihnen eine Jahresstelle mit regelmässigen Bürozeiten. Rufen Sie mich an, Ihre Anfrage wird schnell und diskret bearbeitet. Zürich, Frau Wenger

**BUCHHALTER/TREUHÄNDER**

Buchhaltung muss nicht ein 08-15-Job sein. Die Herausforderung liegt in der Analyse von Bilanzen, Komplettierung von Steuerklärungen und teils in Beratungen. Ideale Voraussetzungen sind eine kaufmännische Ausbildung im Treuhänderbereich, Erfahrung in Hotellerie und Gastronomie oder noch besser ein Hotelfachschulabschluss. Wir stellen uns einen 25- bis 28-jährigen Kandidaten vor, der sich in die Welt der Zahlen vertieft, in einem kleinen, jungen Team arbeiten und trotz geregelten Arbeitszeiten den Bezug zur Hotellerie nicht verlieren möchte. Zürich, Frau Bachmann

**PROJEKTLIEFER-ASSISTENT M/W**

Von der ersten Minute an dabei sein! Sie sind ein Pionier und Vordenker und entwickeln in enger Zusammenarbeit mit Ihrem Vorgesetzten ein neues Restaurationskonzept, einschliesslich Raumplanung, Gestaltung, Umsetzung und Eröffnung sowie der aktiven Betreuung in der Anfangszeit. Gefragt sind unternehmerisches Denken, Kreativität, Erfahrung und Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie sowie ein überdurchschnittlicher Arbeits-einsatz. Wenn Sie sich eine Aufgabe, welche Sie täglich neu fordert und fördert, wünschen, dann sind Sie mit einem Anruf dabei. Zürich, Frau Bachmann

**CHEF DE RECEPTION M/W**

Die Wiedereröffnung eines mittleren Hotels im Berner Oberland miterleben, Verantwortung für die Réception, Vertretung der Direktion, Fidelio, Skifahren und Mountainbiken bietet Ihnen diese Aufgabe in Jahresstelle. Im Gegenzug verfügen Sie nebst fundierten Berufserfahrungen, über sehr gute Französischkenntnisse (mündlich und schriftlich), Charme und den Ehrgeiz an der erfolgreichen Eröffnung und Weiterführung dieses Hauses beteiligt zu sein. Bern, Frau Maeder

**KARRIERESCHRITT**

Welcher neugekühte Hochschulabsolvent will nicht einen Schritt auf der persönlichen Karriereleiter vorankommen? Ob in Zürich, Basel, Ost- oder Westschweiz, im In- oder Ausland, wir haben interessante Herausforderungen, die auf Sie, den Idealkandidaten, warten. Aus der Fülle von Angeboten helfen wir Ihnen, die richtige Entscheidung zu treffen. Wir arbeiten schnell, diskret und mit viel Enthusiasmus und Professionalität. Rufen Sie jetzt an. Zürich, Frau Bachmann

**WINTERSAISON**

Noch ist es nicht zu spät! Die interessantesten Stellenangebote in der Saisonhotellerie sind noch offen. Ob als Anlangschef de service, Commis de rang, Küchenchef oder Chef de partie, F&B-Assistent oder Chef de réception - jeder Mitarbeiter mit einer abgeschlossenen Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie findet bei Adia Hotel seine neue Herausforderung in Saison- und/oder Jahresstelle in den unterschiedlichsten Betrieben in der ganzen Schweiz. Rufen Sie an. Zürich, Frau Wenner

Weitere Stellenangebote? Rufen Sie uns an!



**ADIA HOTEL**

01/242 22 11

PERSONALBERATUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS

Temporärstellen · Dauerstellen · Kaderstellen

8026 ZÜRICH	BADENERLANGSTRASSE 11	01/242 22 11
9004 ST. GALLEN	MARKTPLATZ/ENGELGASSE 2	071/ 23 65 23
3000 BERN 7	MARKTGASSE 28	031/312 11 33
6002 LUZERN	PILATUSSTRASSE 3A	041/ 23 02 60

Zertifiziertes Qualitätssystem



ISO 9002/EN 29002  
Reg. Nr. 1173501

## Alpin nova

Im Zentrum von Schönried, direkt bei der Relleribahn, 110 Betten in Zimmern und Apartments, Güteleit mit grosser Sonnenterrasse, Alpiibar, 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 030 833 11.

80320/97640

## H\*O\*T\*E\*L DISENTISER HOF

Für die kommende Wintersaison 1995/96 suchen wir für unseren Betrieb noch folgende Mitarbeiter:

**– Chef de service**  
teamorientiert

**– gastfreundliche  
Barmaid**  
für unsere Hotelbar

**Serviceangestellte/n  
Commis de cuisine**

Sie verwöhnen mit Ihrem Können unsere Gäste, bei guter Entlohnung und angenehmem Arbeitsklima.

Eintritt: 15. Dezember 1995.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen schicken Sie bitte an:

**Hotel Disentiserhof, z. H. Ulrich Stümpfig**  
7180 Disentis  
Telefon 081 947 46 46

80481/102989



Für unser ★★★★★GRANDHOTEL HOFRAGAZ suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

**Kellner  
Commis de cuisine  
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 beantworten erste Fragen gerne  
telefonisch 081 303 30 30  
(Direktwahl 081 303 30 09/08).

80254/2658

RESORT  
GRANDHOTELS  
BADRAGAZ  
CH-7310 BADRAGAZ

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 einsetzbar, fruchtbare, aktive Persönlichkeit mit abgeschlossener Berufsbildung in der Hotellerie oder Matura und Hotelfachschule. Sie weisen mehrjährige Berufserfahrung, Beratungs- und Verkaufsfähigkeit, EDV- und Sprachkenntnisse auf. Ihr Idealkarriereweg liegt zwischen 24 und 28 Jahren. Es erwartet Sie eine verantwortungsvolle, entwicklungsreiche und selbständige Aufgabe, welche viel Freude an

der Hotellerie und Gastronomie, Initiative, Belastbarkeit, Belastbarkeit, Belastbarkeit und Unternehmendenden voraussetzt.

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau M.T. Maeder unter dem Stichwort «Personalberater».

**ADIA HOTEL**  
031/312 11 33  
Marktgasse 28 · 3000 Bern 7



Für unseren lebhaften Betrieb am wunderschönen Walensee suchen wir per 1. Januar 1996

**2 Serviceangestellte  
sowie  
1 Chef de Partie  
1 Commis de Cuisine**

Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:  
Herr Loris Betto  
Hotel Walensee TRATTORIA  
Hauptstrasse 27, 8872 Weesen  
Tel. 058/43 16 04

04.8054/9187



**Adelboden**  
Auf kommende Wintersaison suchen wir einen qualifizierten, selbständigen, belastbaren

### Koch

in heimatliches, gut laufendes Restaurant am Rande des Skigebietes.  
Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

79842/52957



**Restaurant Aebi**  
3715 Adelboden Fam. P.+O. Oester-Walther  
Tel. 0331/73 13 59

## ZERMATT

**Hotel Steakhouse Cheminée**  
Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir noch einen selbständigen

**Koch**  
für die kommende Wintersaison 1995/96.

**Hotel Restaurant Cheminée**  
Familie Christian Perren  
3920 Zermatt  
Telefon 028 67 46 81  
Telefax 028 67 26 98

80430/92681

**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 Hebesen

80271/4625



Per 15. Dezember 1995 oder nach Vereinbarung suchen wir

## ALLROUND-TALENT

**Aufgaben/Anforderungen:**

- Vertretung der Direktion bei deren Abwesenheit
- Mithilfe in Service- u. Küche
- Leitung der Reception (EDV-Dialog-Hotel), allgemeine Korrespondenz
- Sprachkenntnisse

**Wir bieten:**

- anspruchsvolle Aufgabe in jungem, aufgestellten Team
- eine der Verantwortung entsprechende Entlohnung
- schöne 2 1/2-Zi-Wgh.Balkon.

Wir freuen uns auf Ihre tel. oder schriftl. Kontaktaufnahme mit den üblichen Unterlagen.

80464/347  
Tel. 081 37 11 74 Coni Bieler

## HOTEL HAUS PARADIES

Restaurant des Gourmets · 17 G.M.-Punkte

Unser Weg führt nach oben, wollen Sie mitkommen?

Für unser Relais & Châteaux-Hotel suchen wir nach Vereinbarung bestausgewiesene

### Réceptionistin

(Erfahrung in Buchhaltung, Fidelio, Winword, Excel), die mittelfristig die Direktion unterstützt.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lichtbild freuen wir uns.

E. und W. Hitzberger  
Hotel Haus Paradis  
CH-7551 Ftan

CH-7551 Ftan/Unterengadin · Tel. 081 864 13 25, Fax 081 864 17 74  
RELAYS & CHATEAUX  
80371/11924

### Hotel Gemsy 6068 Melchsee-Frutt

Lieben Sie Sonne, Schnee und Berge? Dann sind Sie bei uns genau richtig! Wir suchen für die kommende Wintersaison (20. 12. 1995 bis 23. 4. 1996)

**2 freundliche und tüchtige  
Serviertöchter (CH)**

Nebst einem attraktiven Arbeitsplatz in unserem gemütlichen Restaurant bieten wir Ihnen eine gute Entlohnung und die Möglichkeit zum Kilaufen.

Sind Sie interessiert?  
Dann rufen Sie uns an –  
Telefon 041 67 12 15

80389/75003

## ALTANA SCUOL ENGADINA

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

## ...bad kurhotel lenk lenkerhof

Einzigartig...  
Simmental im Berner Oberland  
CH-3775 Lenk

The place to go!

Mitte Dezember 1995 werden wir für in folgenden Positionen Verstärkung benötigen:

**– Hofa  
– Zimmermädchen  
(mit Erfahrung und Deutschkenntnissen)**

Wir sind das führende Kur- und Ferienhotel im Berner Oberland und bieten unseren anspruchsvollen Gästen 95 Zimmer und Juniorisiten an idyllischer Lage in eigenem Park, nahe Bergbahn (Skiregion Adelboden-Lenk).

Hans Stäubli, unser Leiter Mitarbeiterwesen, freut sich auf Ihren Anruf oder auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Kurhotel Lenkerhof · CH-3775 Lenk  
Direktion: Familie Jörg Schweizer  
Telefon 030 6 31 31 · Telefax 030 3 20 60 79486/19330



## POSTHOTEL VALBELLA

Miriam und Walter Trösch

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams, für die kommende Wintersaison, Eintritt Anfang Dezember 1995 bis Ostern 1996, folgende Mitarbeiter:

### Serviceangestellte/innen

(für gepflegten A-la-carte-Service)

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

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

80451/05513



Schweizerischer Katholischer Frauenbund  
Ligue suisse de femmes catholiques  
Unione svizzera delle donne cattoliche  
Uniuin 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 80221/131594



**Hotel Restaurant  
Arvenbuel**  
8873 Amden



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.

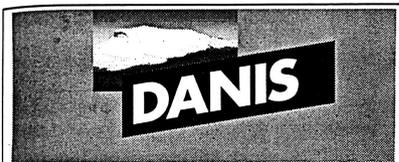
**Wir bieten:**

- 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 Arvenbuel  
8873 Amden, Telefon 058 46 12 86

80296/14131



**Snöber/Skifahrer**

Für unser Bergrestaurant **Alp Lavoz** mitten in der Skiregion von Lenzerheide-Valbella suchen wir zur Ergänzung unseres Teams für die Wintersaison 1995/96 (Mitte Dezember bis Mitte April) folgende aufgestellte Mitarbeiter:

**Servicefachangestellte Jungköche (mit Abschluss) Kassiere**

**Wenn Sie**

- gerne Ski fahren oder snowboarden
- abends lieber frei haben
- in einem eingespielten Team arbeiten wollen
- Freude am Gastgewerbe haben

**bieten wir Ihnen**

- eine angemessene Entlohnung
- Saisonkarte für die Skiregion
- Unterkunft im Skigebiet oder im Dorf.

Bewerbungen bitte schriftlich an:  
**Sportbahnen Danis AG**  
Voa Principala 47, 7078 Lenzerheide



Wir sind ein traditionsreiches Viersternhotel, direkt am **Thunersee**, und suchen zur Einführung für interessantes **Neukonzept** verantwortungsbewusste, initiative **Kadermitarbeiter**:

Ab Januar 1996 in Jahresstelle:

**Direktionsassistent/in**

Verantwortungsbereich: Réception, Administration, Mitarbeiter-Administration.

Zum Saisonbeginn ab März 1996;

**Restaurantleiter/in**

Verantwortungsbereich: Leitung und Überwachung der Restaurants und Terrassen.

**Oberkellner/in**

Führung der Servicebrigade, Gästebetreuung.

Über Ihr Interesse würden wir uns freuen.

**Hotel Hirschen am See, 3654 Gunten**

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:  
R. + A. Hauri  
Hörnliweg 3  
3715 Adelboden  
Telefon 033 73 48 36

80466/38487

**Rehabilitationsklinik Bellikon**

Die modern ausgebaute Rehabilitationsklinik Bellikon mit 220 Betten verfügt über ein in der Schweiz führendes Dienstleistungsangebot: Umfassende Rehabilitation für Unfallpatienten/-innen.

Zur Unterstützung unserer Leiterin Ökonomie/Hotellerie suchen wir eine/n

**kaufmännische/n Sachbearbeiter/in**

Diese vielseitige Tätigkeit beinhaltet vor allem die selbstständige Führung des Ökonomie-Sekretariates, mit Aufgaben wie Bewirtschaftung, Abrechnungen, Statistiken und Administration. Sie helfen mit, unsere Gastronomiebetriebe kompetent, gepflegt und kreativ zu führen. Sie unterstützen die Organisation und Durchführung von Anlässen und Veranstaltungen und vertreten die Leiterin Ökonomie bei deren Abwesenheit.

Die Aufgabenstellung verlangt eine engagierte und teamfähige Persönlichkeit. Sie sind belastbar und kreativ, haben eine rasche Auffassungsgabe und einige Jahre Berufserfahrung in einem vergleichbaren Umfeld. Für den täglichen Kontakt mit den Mitarbeitern/-innen und Patienten/-innen sind gute mündliche Sprachkenntnisse in Französisch und Italienisch oder Spanisch unerlässlich. Ihre Erfahrungen mit Winword und Excel sind für die Bewältigung der administrativen Arbeiten von Vorteil.

Wir bieten Ihnen eine verantwortungsvolle und selbstständige Tätigkeit in einem motivierten Team. Gerne möchten wir uns mit Ihnen über Ihre zukünftigen Arbeitsbereiche unterhalten. Auskünfte erteilt Ihnen Elsie Kocher, Leiterin Ökonomie, oder Rita Mühlmattler, Leiterin Personaldienst.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen und erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

**SUVA Rehabilitationsklinik, Personaldienst**  
5454 Bellikon  
Tel. 056 96 91 11, Tel. 056 485 51 11 (ab 4. 11. '95)



80466/38487

**Hotel-Restaurant zum Gade 3775 Lenk**

Wollen Sie uns helfen, unsere Gäste zu verwöhnen?  
Sie möchten eine gute Entlohnung? Dann sind Sie bei uns richtig.  
Für die Wintersaison 1995/96 suchen wir

**Koch m/w**

Eintritt nach Vereinbarung.  
Ihre Bewerbung mit Foto und Gehaltsansprüchen bitte an:

Fam. Kurt Studer  
**Hotel-Restaurant zum Gade**  
Telefon 030 3 22 33

80053/51772



**Schweizer Wirtverband**

Mitte Januar 1996 feiert unsere Verbands- und Fachzeitung **Schweizer Gastronomie** ihren 100. Geburtstag. Jung, frisch und dynamisch starten wir durch ins zweite Jahrhundert. Für kreative Teamarbeit zur Herausgabe unserer Wochenzeitung suchen wir eine/n

**Redaktorin oder Redaktor (80%-Teilzeit)**

Breites Interesse, Sinn für wirtschaftliche Zusammenhänge, evtl. Fachkenntnisse in den Themenreichen Lebensmittel, technische Einrichtungen und Infrastruktur in Hotellerie und Restauration, Management und Mitarbeiter sind erwünscht. Verfügen Sie über einen erfolgreichen Abschluss einer Hotelfachschule und ein gewisses Schreiftalent oder haben Sie schon erste Redaktionserfahrungen bei einer (Verbands- oder Fach-)Zeitung gesammelt? Dann freuen wir uns über Ihre vollständige Bewerbung an untenstehende Adresse.

Einer selbständigen, unkomplizierten und verantwortungsbewussten Persönlichkeit bieten wir eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem kollegialen Team, in einer interessanten und lebendigen Branche.

Für mehr Informationen wenden Sie sich an

John Wittwer, Chefredaktor  
Blumenfeldstrasse 20  
8046 Zürich  
Telefon 01 377 53 07

80051/46183

**SWV-Job-Service**

DIE STELLENVERMITTLUNG

FÜR BERUFE IM

GASTGEWERBE

TEL. 01/377 51 11



**ALTE POST**

Grindelwald

Wir suchen für unser heimeliges Spezialitätenrestaurant, Eintritt Mitte Dezember 1995, nette, freundliche

**Restaurations-Servicefachangestellte**

sprach- und fachkundig,

sowie tüchtigen

**Jungkoch**

Offerten bitte an:

R. und A. Gruber-Abegglen  
Telefon 036 53 42 42  
(Frau Gruber verlangen)

80479/14273



**Gasthof Adler, Nebikon**

Wir suchen einen jungen, talentierten und motivierten Entremetier sowie einen Koch pâtissier, die uns helfen, unsere 17 Punkte im Guide Millau und den Stern im Guide Michelin zu verteidigen. Unser Kapital: jahrzehntelange Erfahrung in der Spitzengastronomie, 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

80479/26360



Für unser Familienhotel (nur Hotelgäste, kein à la carte) suchen wir für die kommende Wintersaison 1995/96 (evtl. auch Sommersaison 1996) noch eine tüchtige, freundliche aufgestellte und qualifizierte

**Servicefachangestellte**

mit guten Sprachkenntnissen in D und E evtl. noch F.

Interessentinnen richten Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Referenzen an:

Familie Pirmin Burgener  
**Hotel Christiania**  
CH-3906 Saas Fee  
Telefon 028 57 31 66, Fax 028 57 16 07

80407/29637

**Hoch über den Wolken** werden Sie zwar nicht arbeiten, dafür im 17. Stock mit herrlicher Aussicht auf die ganze Stadt Zürich. Hier befinden sich unsere Direktions- und Gästerräume. In ein kleines Team suchen wir nach Vereinbarung eine

**Service-mitarbeiterin**

Das Aufgabengebiet umfasst nebst dem gepflegten Mittagsservice auch die Mithilfe in der kalten Küche sowie Reinigungsarbeiten. Serviceerfahrung, Sprachenflair und Charme bringen Sie natürlich mit.

Arbeitszeit: 7.30 bis 16.30 Uhr  
Sa./So. frei

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf an:

Basil Wyrsch oder Brigitte Barthelet  
**Culinarium AG**  
Baslerstrasse 71  
8048 Zürich, Telefon 01 236 76 17



80419/150550



Das \*\*\*\*Hotel mit dem Freizeitpark sowie zwei Restaurants für den Feinschmecker, einer gemütlichen Bar, einem erstklassigen Seminarzentrum und mit dem besonderen und persönlichen Ambiente, sucht nach Überenkunft eine erfahrene, kompetente und kontaktfreudige

**Hotelsekretärin/ 1. Réceptionistin**

Neben der Stellvertretung unseres Empfangschefs gehört die Verantwortung für die Korrespondenz und die Betreuung der Gäste im Hotel- und Konferenzbereich zu den Hauptaufgaben.

Für telefonische Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen. Bitte senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung.

\*\*\*\*Hotel Sântispark,  
Bruno Walter oder Markus Wicki  
9030 Abtwil, Telefon 071 32 15 75

\*\*\*\*Hotel, direkt beim einzigartigen Freizeit- und Einkaufszentrum Sântispark, am westlichen Südtstrand von St. Gallen, 144 Betten, 2 Restaurants, Bar/Cocktail-Lounge, diverse Seminar- und Bankettsäle.

80444/807721

**HOTEL**

**ADMIRAL**



Franz Plaschko und Karin Julien

Wir suchen für die kommende Wintersaison

**Servicefachangestellte**

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir eine dynamisch-freundliche, aufgestellte und sprachgewandte Mitarbeiterin.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto an:

**Hotel Admiral**  
z. H. Karin Julien  
3920 Zermatt

80089/87700

Menschen und Ideen

**PALAVRION MÖVENPICK**

Gäste zu verwöhnen ist nicht jederfrau Sache. Jedermann's sowieso nicht. Aber es ist eine tolle und sehr befriedigende - Im Palavrion ganz besonders. Ein Restaurant, das Ihre Begeisterung teilt und Ihnen ein Umfeld bietet, das Sie weiterbringen will - und wo Gäste zu Freunden werden können. Für unser Bar-Team und im Service suchen wir

**Teilzeitmitarbeiter**

vollzeitbegeisterte Damen und Herren

Sie haben bereits Erfahrung im Service und beherrschen Deutsch fließend. Unregelmässige Arbeitszeiten sind für Sie ein weiterer Vorteil, Ihre Zeit flexibel planen zu können.

Aufgestellte Teamspieler werden staunen, was wir zu bieten haben.

Sind Sie bereit, Erfolg zu haben und dafür in Ihr Engagement einzubringen? In unserem topmotivierten Team werden Sie sich wohl fühlen. Gerne zeigen und sagen wir Ihnen mehr. Rufen Sie an oder schreiben Sie uns. Iris Rizzi oder Alfred Kläger freuen sich, Ihnen zu begegnen.

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



PM 80070/901

Jede Woche an Ihrem Kiosk



# BELVOIRPARK

HOTELFACHSCHULE  
ZÜRICH · HF

Eine Herausforderung für Sie!

Belvoirpark, die Hotelfachschule in Zürich, ist eine eigenständig anerkannte Höhere Fachschule. Unsere Stärke liegt in der bewussten Kombination von theoretischer und praktischer Ausbildung. Auf das neue Schuljahr 1996 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

## Fachlehrer/in für die Fächer Service und Getränkekunde mit Schwergewicht Weinkunde

Sie arbeiten in einem Team von Lehrerkollegen/-innen. Nebst der eigentlichen Unterrichtstätigkeit gehören auch praktische Service-Instruktions-Aufgaben zur Sicherstellung des Schulbetriebes als Ganzes zu Ihrem Tätigkeitsbereich.

Sie haben eine Ausbildung in der Gastronomie absolviert, evtl. eine Hotelfachschule besucht und sich dann im Bereich Önologie weitergebildet. Da Sie mindestens 30 Jahre alt sind, verfügen Sie über reiche praktische und theoretische Berufs- und Lebenserfahrung. So nehmen Sie hektische Situationen gelassen und behalten den Überblick. Sie strahlen eine natürliche Autorität aus, haben ein Flair für die Erwachsenenbildung, bereits Erfahrung im Unterrichten, oder Sie sind bereit, sich methodisch und didaktisch auszubilden.

Unser modernes, dynamisches und keinesfalls alltägliches Unternehmen mit all seinen Mitarbeitern/-innen könnte der ideale Arbeitsplatz für Sie sein. Wir freuen uns darauf, eine neue Kollegin /einen neuen Kollegen bei uns willkommen zu heissen.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Herrn Paul Nussbaumer  
Hotelfachschule Zürich  
Höhere Fachschule HF  
Seestrasse 141, 8002 Zürich  
Telefon 01 286 88 11

80445/59692

# Flims hotel des alpes

Moderner Viersternbetrieb in Kurort mit grossem Erholungs- und Freizeitangebot sowie idealer Ausgangsloge für Ausflüge sucht auf Dezember 1995 bis Anfang April 1996:

## Empfangssekretärin

(in Jahresstelle, Eintritt nach Übereinkunft,  
Sprach- und EDV-Kenntnisse [AS400] erwünscht)

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf.

Hotel des Alpes, z. H. R. Westermaier  
7018 Flims Waldhaus  
Telefon 081 39 01 01  
Telefax 081 39 31 93

79142/11282

## KRANKENHEIM BÄCHLI BASSERSDORF



Unser neues Krankenhaus sucht per 1. Februar 1996

## Jungkoch/Jungköchin

in unsere junge Küchenmannschaft.

Wenn Sie initiativ und verantwortungsbewusst sind, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung bis 20. November 1995.

Krankenhaus Bächli  
z. H. Herrn R. Holzer  
Postfach 568, 8303 Bassersdorf

0 80489/384693

## BÜRGI'S BUREHOF



Die Feinschmeckeradresse im Kanton Schwyz!

Fühlen Sie sich wohl in einem kleinen Team, in dem Sie die wichtige Rolle der Gästebetreuung übernehmen dürfen?

So eine junge

## Serviceangestellte

suchen wir ab Dezember 1995 für Wintersaison oder Jahresstelle.

Wenn Sie interessiert sind,  
schreiben oder telefonieren Sie.

8844 EUTHAL AM SIHLSEE  
TELEFON 055 53 24 17

0 80349/127060

## 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

Für den Verkauf von Geschäftsanzeigen in der *hotel + tourismus revue* gesucht

## Anzeigenverkaufs-/ Organisationstalent

Wenn Sie folgende Stichwörter mit ja beantworten können, sind Sie bei uns (nach Vereinbarung) an der richtigen Stelle:

Flexibel, belastbar (auch bereit, einmal länger zu arbeiten), deutsch- und französischsprachig, Freude an Telefonverkauf und direktem Kundenkontakt, teamfähig.

Wir sind ein wachsendes Unternehmen (fünf Personen, Durchschnittsalter 30 Jahre) der Werbe- und Logistikbranche mit Schwerpunkt **Tourismus**. Für den erwarteten Einsatz bieten wir eine entsprechend gute Entlohnung.

Kontaktieren Sie noch heute **Agentur Markus Flühmann**, Markus Flühmann, 5628 Birri (bei Muri AG) Telefon G. 057 44 40 40 für mehr Informationen.

80496/84735

# 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 Rat 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.

80355/20667

## 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

79955/26906



# Victoria Jungfrau

Eiger, Mönch und Victoria-Jungfrau!

sucht für unsere lebhafteste Abteilung «Kongresse und Veranstaltungen» per Anfang Januar 1996 oder nach Vereinbarung eine einsatzfreudige Persönlichkeit als

## Kongressassistentin

In dieser Kaderposition sind Sie für die Organisation und Betreuung von verschiedensten Kongressen, Seminaren und Veranstaltungen zuständig.

Sie bringen einen soliden Background in der Hotellerie mit: abgeschlossene Hotelfachschule, gute Sprachkenntnisse (D, E, F) sowie EDV-Anwendererfahrung. Sie lieben es, selbständig zu arbeiten und sind gewandt im Umgang mit internationalen Gästen.

Möchten Sie sich dieser Herausforderung stellen?

Frau A. Krummenacher, Personalchef, freut sich auf Ihre Bewerbung.

Grand Hotel  
Victoria-Jungfrau  
CH-3800 Interlaken  
Telefon direkt  
036 27 36 77

80486/1623



Member of The Swiss Leading Hotels



Anzeigenschluss  
für Stelleninserate  
Freitag 17 Uhr

Wir sind ein modernes 4-Sterne-Stadthotel mit grosser Restauration am Bahnhofplatz St. Gallen.

## Gouvernante

Für diese verantwortungsvolle Aufgabe stellen wir uns eine Persönlichkeit vor, welche flexibel ist und Freude am Organisieren und Planen des gesamten House-Keepings mitbringt.

Haben Sie bereits Erfahrung in dieser Position gesammelt und möchten Sie zusammen mit zwölf Mitarbeiterinnen und zwei Hofas für das Wohl unserer Gäste sorgen?

Wir freuen uns auf eine fachlich versierte Kadermitarbeiterin.

Sind Sie «verliebt in das Gelingen»? Wollen Sie aktiv an der Zukunft unseres Betriebes mitgestalten? Haben Sie Ausdauer und denken trotzdem nicht immer in althergebrachten Schemen, dann stehen Ihnen bei uns viele Türen offen.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie an  
Herrn Roland Studer, Hotel Walhalla,  
Bahnhofplatz, 9001 St. Gallen



P 80049/33308

# STOP AIDS

# FÜRIGEN

Hotel \* Restaurant \* Bar  
Kongresszentrum

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter

**Betriebsassistent/in**  
für Bankette, Restaurant-Service, rückwärtige Dienste und Kontrolle

**Betriebsassistent/in**  
für Etage, Lingerie, Service, Réception und rückwärtige Dienste

**Réceptionspraktikant**

**Réceptionist/Night-auditor**  
mit Computer-Erfahrung  
Bevorzugt CH oder mit B-/C-Bewilligung

**Servicefachmitarbeiter/Innen**

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto oder Ihren Anruf (Kurzzeiten).

Hotel Fürigen/Trattoria Al Porto  
Frau J. Rogger  
CH-6363 Fürigen/Stanstad  
am Bürgenstock  
Telefon 041 63 22 22  
Telefax 041 61 27 24

80407/11932



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 einem neuartigen 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

80205/22667



Landgasthof  
zum  
durstigen  
Bruder

Ulzigen  
(ca. 15 Minuten vo Bärn)

Du bisch e kreativi Natur, Maa oder Frou, duesch gärn dis  
**Tüpfli Farb id Sach** bringe u  
hesch dir gwüss Ehrgeiz, us Dim  
Läbe o brueflech oppis z mache.

**Choch** sötsch si u öppe zwüsche  
Zwäng u Driisgi. Mer hätte Dir bi ös  
ä heisse Job, - mo mou, di rächtli  
Hand vom Chuchipresident, yes, ä  
**Vizepresi**  
sueche mer, nämlech Dich!

Ab wenn? He ja, ab em  
Novämber. Lüt ös a u frag nach  
äm Hoffme oder äm Amrein, de  
verzeue mer Dir meh vo derä  
Story. 031/839 24 34

P. 80270/3098

**Wirtverband Graubünden**  
Stellenvermittlung POWER-JOB

Wir suchen für die kommende Wintersaison:

- ➔ **Servicemitarbeiter/Innen**
- ➔ **Chef de partie**
- ➔ **Chef saucier**
- ➔ **Commis de cuisine**

Einsatzmöglichkeiten im ganzen Kanton Graubünden. Weitere Stellenaussagen? Rufen Sie uns an!

**Telefon 081 3939 79**  
Grabenstrasse 40, 7000 Chur

80363/382896

## TOURISMUS



**KUONI – eine Welt für sich**

Alle Jahre wieder...  
suchen wir zur Ergänzung unserer im Ausland stationierten Reiseleiterteams für das kommende Frühjahr (zirka März 1996)

### Reiseleiter/innen und Operation-Manager

welche Freude an dieser anspruchsvollen, aber auch interessanten Tätigkeit haben.

Wenn Sie gerne unsere internationale Reiseorganisation an einem Ferienziel vertreten, unsere Kundschaft erstklassig betreuen, die reisetechischen Funktionen vor Ort möglichst selbstständig übernehmen möchten und

- jung, dynamisch, kontaktfreudig, flexibel, anpassungsfähig, belastbar und ungebunden sind
- eine kaufmännische Berufslehre oder Handels-/ Mittelschule absolviert haben
- über sehr gute mündliche Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch verfügen, mit mindestens sechsmonatigem Sprachaufenthalt
- zwischen 22 und 29 Jahre alt sind
- über einen PW-Führerschein verfügen
- die Schweizer Nationalität oder eine Arbeitsbewilligung Typ C besitzen,

... dann freuen wir uns, Sie persönlich kennenzulernen.

Interessiert und qualifiziert? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

**KUONI REISEN AG**

Reiseleiter-Einstellstelle, Neue Hard 7, 8037 Zürich

Für weitere Auskünfte oder die Bestellung unserer Informationsbroschüre stehen Ihnen Frau J. Betschen (Tel. 01 277 45 31) und Frau P. Sachs (Telefon 01 277 45 65) gerne zur Verfügung.

PM 80350/57789

## MARCHÉ DE L'EMPLOI



**Le Sport et l'Élégance**

Lindner Golf Hôtel

**RHODANIA**

Crans-Montana

cherche pour la saison d'hiver les collaborateurs suivants:

**night-audit**  
**chef de partie**  
**commis de cuisine**  
**femme de chambre**  
**portier d'étage**  
**fille/garçon de lingerie**

Veuillez adresser vos dossiers complets avec photo à:

Lindner Golf Hôtel Rhodania  
Bureau du personnel  
3963 Crans-Montana (VS)  
Téléphone 027 40 11 41

80435/8680

### HÔTEL MON-REPOS GENÈVE

situé au cœur des organismes  
internationaux

cherche

**un réceptionniste  
de nuit  
(night-auditor)**

Nous demandons:

- âge: 25 à 35 ans
- horaires: 21h à 07h, cinq nuits par semaine, dimanche à jeudi
- langues: français/anglais, év. allemand
- formation commerciale/informatique de pointe
- aptitude pour le travail individuel et indépendance avec esprit d'initiative
- notions suffisantes de sécurité d'établissements publics
- stabilité du poste exigée

Alors vous êtes la personne dont nous avons besoin.

Nationalité suisse ou permis valable uniquement intéressé par ce poste, veuillez adresser votre c.v. avec photo à M. Charles A. Bertschy, directeur adjoint.



131, rue de Lausanne  
1202 Genève, Suisse  
Téléphone 022 738 54 48,  
Téléfax 022 732 85 95

80432/12955

### Le Restaurant Millepasta

engage pour entrée immédiate ou à convenir un/une

**sommelier(-ière) qualifié(e)**

et un

**cuisinier qualifié**

1, rue du Tunnel, 1005 Lausanne  
Téléphone 021 323 51 95

80491/292656

### Groupe d'hôtels et de résidence à Genève

cherche, de suite ou à convenir,

## une secrétaire de réception

Bonne présentation, parlant  
français, anglais, allemand.

Qualifications requises et connaissances du système informatique.

Permis valable.

**Téléphone 022 731 53 40**

P. 80397/382843

### Important Centre médico-chirurgical

cherche pour son  
service de réception

**homme ou femme**

ayant le sens du contact et expérience professionnelle (gestion de dossiers, trafic téléphonique, prise de rendez-vous).

Horaires réguliers.  
Salaire et engagement à convenir.

Ecrire sous chiffre Y 018-270255,  
à Publicitas, case postale 3575,  
1211 Genève 3

P. 80334/44300



**Le Sport et l'Élégance**

Lindner Golf Hôtel

**RHODANIA**

Crans-Montana

cherche pour la saison d'hiver ou date à convenir pour place à l'année

**chef de réception/  
1<sup>er</sup>/1<sup>re</sup> secrétaire**

Bilingue (français-allemand),  
bonnes connaissances anglais-italien  
et informatique (traitement de texte),  
expérience dans l'hôtellerie,  
connaissances en comptabilité souhaitées.

Veillez adresser votre dossier complet avec photo à:

Lindner Golf Hôtel Rhodania  
A l'attention de la direction  
3963 Crans-Montana (VS)  
Téléphone 027 40 11 41

80436/8680

### Hôtel \*\*\* 30 chambres dans station d'hiver et d'été de Suisse romande, situation idéale

cherche

**un couple de responsables**

Lui: formation de cuisinier souhaitée, bon gestionnaire, connaissance du service.

Elle: formation de service ou secrétariat/réception, connaissance domaine hébergement, accueil.

Idéal pour des gens dynamiques, désireux de travailler au sein d'un groupe composé de différentes exploitations en hôtellerie et restauration.

Offre sous chiffre 80370, hôtel revue, case postale, 3001 Berne.

80370/382705



### SPLENDIDE ROYAL

Riva Caccia 7, 6900 Lugano, téléphone 091 994 20 01

cherche pour date à convenir

**1<sup>re</sup> 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®**

## LE RICHEMOND Genève

cherche pour entrée immédiate ou à convenir:

**commis de cuisine  
demi-chef de partie**

avec au minimum 3 ans d'expérience dans un poste similaire.

Les candidats intéressés, Suisses ou avec un permis valable, sont priés d'adresser leur offre accompagnée d'une photo à:

Hôtel Le Richemond, Bureau du personnel  
Rue Adhémar Fabri 8-10, 1201 Genève

P. 80335/13080

## PRESIDENT WILSON

Le rendez-vous de l'excellence

- 270 chambres et suites
- restaurants français et libanais
- salles de banquets et conférences jusqu'à 1500 personnes

Nous cherchons pour notre **département des ventes et marketing**

**secrétaire qualifiée**

formation hôtelière indispensable, expérience de la vente ou de la réception, français, anglais parlés et écrits couramment, dynamisme et excellente présentation

ainsi qu'un

**attaché commercial**

(marché international)

formation hôtelière et expérience de la vente dans des hôtels de prestige exigées, apte à voyager, persévérance, dynamisme, excellentes éducation et présentation, français, anglais parlés et écrits couramment, autres langues = un atout.

Nous offrons un réel challenge à des collaborateurs motivés et enthousiastes dans un cadre de travail luxueux et chaleureux ainsi qu'une ambiance de travail agréable et de bonnes conditions sociales.

Les candidats de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail annuel renouvelable sont priés de faire leurs offres à Sonja Delnon, directrice du Personnel.

Hôtel Président Wilson  
47, quai Wilson - 1211 Genève 21 - Suisse  
Téléphone (41) 22 731 10 00 - Téléfax (41) 22 731 22 06

80359/10300

# INTERNATIONALER STELLENMARKT

Zur Intensivierung und Umstrukturierung unseres Vertriebs in der Schweiz suchen wir einen

## freien Handelsvertreter

zur Bearbeitung des Gastronomiefachgrosshandels sowie Schwerpunkt Projektberatung.

Wir bieten Ihnen neben einem bestehenden Markennamen und einem gut ausgebauten Kundenstamm eine hochwertige Linie attraktiver Metallwaren für den Servicebereich der Gastronomie.

Neben der Fortführung der bestehenden Bearbeitung des Fachgrosshandels erwarten wir eine intensive Beratung und Akquisition bei Neuprojekten in den Bereichen Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung, aber auch im Cash & Carry-Bereich.

Ihre aussagefähigen Unterlagen schicken Sie bitte unter Chiffre 80439 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

## ÜBERSETZUNGEN

USA-CANADA-AUSTRALIA-NEW ZEALAND-KREUZFARTSCHIFFE  
Orte, wo erwartet wird, dass Sie sich in ENGLISCH bewerben! Lassen Sie deshalb Ihre Unterlagen von unseren englischsprachigen, gastgewerblich orientierten Spezialisten übersetzen.  
Rufen Sie uns an, oder verlangen Sie unseren Prospekt.  
JCW SERVICES, Waldhofstr. 43, CH-4310 Rheinfelden  
Telefon 061 422 06 57, Fax 061 422 06 56.



## ASIA - MIDDLE EAST - AFRICA today or tomorrow

no matter where or when. There will always be challenging positions available for qualified professionals with international experience. Therefore, no matter if you consider moving ahead now or in the future, you should be registered with us.  
We have continuous demand from large hotels all over the world, looking forward to find top qualified and experienced applicants as:

- EXECUTIVE ASSISTANT MGR.**
- FOOD & BEVERAGE DIRECTOR**
- ROOM DIVISION MGR.**
- EXEC. HOUSEKEEPER**
- EXECUTIVE CHEF and SOUS-CHEF**
- PASTRY CHEFS**

Call us for information or send your c. v. to:

WIPS - Jean-Claude Wermeille  
Eggfluhstrasse 17, CH-4054 Basel  
Tel. 061 422 06 55, Fax 061 422 06 56

Personal interviews possible during the IGEHO (23.-29. 11. 1995)



## hotel + tourismus revue Günstiger im Abonnement!

Name \_\_\_\_\_  
Vorname \_\_\_\_\_  
Beruf/Position \_\_\_\_\_  
Strasse/Nr. \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort \_\_\_\_\_  
Telefonnummer \_\_\_\_\_

	1/1 Jahr	1/2 Jahr	1/4 Jahr
Inland	Fr. 128.-	Fr. 78.-	Fr. 41.-
Ausland (Landweg)	Fr. 165.-	Fr. 96.-	Fr. 55.-
Ausland (Luftpost)	Fr. 228.-	Fr. 131.-	Fr. 75.-
Europa, Nahost			
Ausland (Luftpost) Übersee	Fr. 299.-	Fr. 181.-	Fr. 99.-

\* inkl. 2% MwSt. ☑ Zutreffendes bitte ankreuzen

Bitte ausschneiden und einsenden an:  
**hotel + tourismus revue**, Abonnementsdienst,  
Postfach, CH-3001 Bern

Tüchtiger, einsatzwilliger  
**Koch** für A-la-carte-Restaurant in Windhoek, Namibia, gesucht.  
Schriftliche Bewerbungen an  
**Restaurant Gathemann**  
Postfach 9245, Windhoek, Namibia.  
Fax (264) 61 241 115  
Telefon (264) 61 223 853

Um unser Empfangsteam zu vervollständigen, suchen wir in Jahresstelle ab Dezember 1995

## Empfangssekretärin

Sprachkenntnisse Deutsch/Englisch/Französisch/Spanisch werden verlangt.  
EDV-Kenntnisse erforderlich. Kann aber auch eingearbeitet werden.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an die Direktion zu richten.  
**Hotel Son Caliu International**  
Costa de Calviá  
Mallorca  
Telefon 0034 71 68 22 00  
Fax 0034 71 68 37 20

**Canada**  
**Restaurant Le Beaujolais**  
Banff, Alberta  
Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir auf den 1. Februar 1996 in Jahresstelle

**Pâtissier/Pastry-Chef**  
Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie CH Bürger sind, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.  
**Restaurant Le Beaujolais**  
P. O. Box 1646  
Banff, Alberta, TOL OCO  
Fax 403 762 8374

**USA**  
**Leben und Arbeiten ?**  
Green Cards für jedermann  
24 Std.-Info-Tel. 041-55 41 61  
ab 4.11. 041-260 41 61  
Arealstrasse 7, 8020 Emmenbrücke  
**GREEN CARD SUPPORT SERVICE**

**Jede Woche neu!**

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

**Junge Servicefachangestellte** sucht Arbeit in Hotel oder Restaurant im Raum Zürich.  
Offerten unter Chiffre 80374 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

**Mitarbeiterin** mit B Patent in aufgestelltes Team gesucht. Interessentinnen melden sich bitte bei:  
**Café Fairplay**  
Tivoli  
8957 Spreitenbach  
Telefon 069 403 03 17

Junge Schweizerin, 23jährig, zurzeit im Ausland tätig, sucht Stelle als  
**Küchenhilfe (Köchin)**  
in mittl. Hotel/Restaurant (Jahresstelle), auf Anfang Februar 1996 oder nach Vereinbarung. Raum Tessin. Zimmer/Wohnung sollte vorhanden sein.  
Offerten unter Chiffre 80119 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

29jähriger Sous-chef, A, mit B-Bewilligung, sucht auf Anfang März 1996 neue Herausforderung als  
**Sous-chef** oder **Anfangsküchenchef**  
im Raum Chur/Sarganserland.  
Offerten unter Chiffre 80373, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

Sie, 2. Chef de service, 25jährig und er, Sous-chef, 28jährig, mit langjähriger Berufserfahrung (D, CH, GB), suchen für kommende Wintersaison Stelle in mittelständischem Betrieb (auch Einzelanstellung möglich). Bevorzugt im Berner Oberland.  
Chiffre 80440, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

Suche Stelle als  
**Jungkoch**  
In der Zeit vom 1. 11. 1995-13. 1. 1996  
Sascha Abegglen, Hotel Du Lac  
3807 Iseltwald  
Telefon 036 45 11 12

Gesucht Jahresstelle als  
**Generalgouvernante**  
Ich, CH, 27jährig, gelernte Hofa, Sefa und Büroangestellte suche neue Herausforderung in Luzern und Umgebung. Eintritt nach Vereinbarung. Gerne erwarte ich Ihr Angebot.  
Angebote unter Chiffre 80355, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

**Secretaria d'albergo**  
Ricevimento, portineria, buone capacità lavorative, cerca occupazione disponibile anche come aiuto cenerico in piccole case. Grazie.  
Telefonare a Caterina Cornale, 0445 755 18 (Italia).

Portugiese sucht Stelle als  
**Küchenhilfe/Casserolier**  
Bewilligung muss besorgt werden.  
Telefon 01 322 76 08

**Koch** sucht Arbeitsstelle in der Stadt Zürich oder näherer Umgebung.  
Erreichbar ab 11.00 bis 15.00 Uhr oder ab 20.00 bis 22.00 Uhr.  
Telefon 01 431 83 05/Natal 077 588 207

## LAST MINUTE

Gesucht in Restaurant mit 15 Gault-Mil-lau-Punkten  
- **Servicefachangestellte**  
oder **Kellner**  
- **Aushilfsbarmaid**  
- **Jungkoch**  
Eintritt nach Übereinkunft.  
Ihre Bewerbung an:  
**Gourmet-Hotel Seepark**,  
Herrn oder Frau Döschler,  
Hauptstrasse 47, 6315 Oberägeri/Zug  
Telefon 042 72 18 55

**Chef de cuisine**  
Für French Restaurant in Südkalifornien, klassisch-innovative Küche, 8 bis 10 Jahre Erfahrung in Erstklass-Häusern, Englischkenntnisse Voraussetzung, Brigade von 4 Mitarbeitern für 80 Sitzplätze mit nur Dinner Service. (Chef-Stellenaustausch eventuell möglich).  
Wir erwarten gerne Ihren Telefax mit Lebenslauf, USA (714) 525-3853.

**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

**büro metro**  
Auslandstellen, Schiffsstellen Kaderstellen, Sprachaufenthalte  
**KREUZFARTSCHIFFE**  
Gutes Englisch Voraussetzung!  
**Küche/Köchinnen Kellner/Kellnerinnen Barsteward/Stewardessen Weinsteward/Stewardessen**  
**ENGLAND, JERSEY, GUERNSEY**  
(Gelegenheit, das Englisch zu verbessern)  
**Hotelfachpersonal**  
**MITTLERER OSTEN FERNER OSTEN**  
**Food & Beverage Director**  
**Sous-chef**  
(Spezialist für italienische Küche)  
**Büro Metro**  
Freigutstrasse 7, CH-8039 Zürich  
Telefon 41(0) 1 201 41 10  
Fax 202 16 46



**Learn ENGLISH in ENGLAND!**  
Für verschiedene 4\*- und 5\*-Hotels in und um London sowie Schottland suchen wir noch  
**Commis de cuisine**  
**Demi-chefs de partie**  
**Chefs de partie**  
Eintritt nach Übereinkunft.  
Rufen Sie uns an.  
Wir informieren Sie gerne.  
WIPS -  
Eggfluhstrasse 17  
CH - 4054 Basel  
Telefon 061 422 06 55  
Fax 061 422 06 56

**Richtig inserieren:**

- Einwandfreie Manuskripte helfen Fehler zu vermeiden.
- Schicken Sie uns deshalb Ihre Aufträge maschinengeschrieben zu.
- Bitte teilen Sie uns die Grösse Ihres Inserates sowie die Logo-Kundennummer mit (falls vorhanden).

**hotel + tourismus revue**  
**Anzeigenverwaltung**  
**Postfach**  
**CH-3001 Bern**  
**Telefon 031 370 42 22**  
**Telefax 031 372 23 95**