

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 104 (1995)
Heft: 46

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: 18.08.2025

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

mit 326
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

Tirol wirbt im Bahnhof 7
Dass die Tiroler im Zürcher Bahnhof werben durften, stiess hier und da sauer auf. Er steht aber allen zur Miete offen.

Travel Trade fürs Publikum 7
Die Travel Trend in Frankfurt wollte der ITB Berlin den Rang ablaufen. Nun entwickelt sie sich zur Publikumsmesse.

HOTELLERIE

Sprung nach vorn 11
Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateure SHV (VDH) emanzipiert sich zur schlagkräftigen Fachorganisation.

Näher zum Markt 13
Welcome Swiss Hotels wollen mit zwei Untergruppierungen auf dem Markt künftig spezialisierter auftreten.

F&B · TECHNIK

Knatsch mit Pupasch 15
Kein Konzept und zu hohe Abnahmeverpflichtungen: Franchise-Nehmer kritisieren Pupasch-Chef Hübsch.

Profitcenter Warenhandel 21
Ob Coiffeurladen, Bijouterie oder Kiosk: Handelsflächen in Hotels werden zu einem Muss in der 5-Stern-Hotellerie.

HOTEL · TOURISME

Electrochoc à Montreux 23
Dix-huit trous pour en combler un seul? La survie de l'OCTM devrait logiquement passer par la vente du golf d'Aigle.

Salon flottant à Neuchâtel 24
Le Workshop de la compagnie de navigation LNM est devenu un des principaux salons du tourisme de proximité.

SHV · SSH · SSA

«Bel Etage live» 27
Der dritte gemeinsame Auftritt der IG Bel Etage mit dem Schweizer Hotelier-Verein anlässlich der Igeho. Das Motto der diesjährigen Sonderschau tönt vielversprechend: «Bel Etage live». Präsentiert werden ganzheitliche Hoteleneinrichtungen – und noch viel mehr, nämlich Hotelatmosphäre pur.

Beschneigungsanlagen

Mit Schneekanonen gegen milde Winter?

Laut Statistik der Schweizer Seilbahnunternehmen 790 Hektaren oder 3,6 Prozent der gesamten Pistenfläche künstlich beschneit. Hält der Trend zu wärmeren Wintern an, könnte sich der Bereich der kritischen Höhenlagen ausdehnen. Ein neues Kunstschnee-Produkt verspricht Schnee auch bei wärmeren Temperaturen.

ROLF BÜHLER

Noch sind die Schweizer Bergbahnen vergleichsweise zurückhaltend im Einsatz von Kunstschnee. Doch könnten klimatische Entwicklungen gewisse Stationen mangels Alternativen zum Einsatz von Schneekanonen zwingen. Kunstschnee allein wird eine Skisaison aber nicht retten können. Er kann sie allenfalls optimieren, Talabfahrten garantieren (43 Talabfahrten werden in der Schweiz beschneit) oder apere Stellen überbrücken. Schneekanonen sollen die Wintersaison sichern und nicht verlängern, beteuern die Promotoren. Anders verfahren Stationen im Ausland, etwa in Frankreich oder Südtirol, wo ein Drittel aller Pisten (oder 967 Hektaren) beschneit werden. Dort werden ganze Hänge mit staatlicher Unterstützung beschneit. In der Schweiz setzt allein schon die ab fünf Hektaren erforderliche Umweltverträglichkeitsprüfung Grenzen.

Fortschritt mit Snowmax?
Mit einem neuen ausländischen Produkt, das auch an der Olympiade in Lillehammer eingesetzt wurde, gehen jetzt die Matterhornbahnen AG in Zermatt einen Schritt weiter. Statt wie bisher nur mit Wasser und Luft (sowie Temperaturen von unter zwei Grad minus und Luftfeuchtigkeit unter 60%) soll mit dem Zusatz «Snowmax» auch bei höheren Tem-

peraturen und feuchterer Luft beschneit werden können. Das aus Mais gewonnene Produkt wird laut Tages-Anzeiger erstmals in der Wintersaison 1996/97 eingesetzt. Laut Studien in Lillehammer soll die Umwelt damit nicht stärker belastet werden. Die relativ hohen Kosten würden durch Einsparungen bei Energie und Personal wettgemacht, erklärte Direktor Peter Zahnd gegenüber dem TA. Leo Jeker von der «Interessengemeinschaft Tourismus Graubünden ITG» und Beschneigungsponier in Savognin bezeichnet den Mais-Zusatz als «Chabis». Man müsse die äusseren Bedingungen akzeptieren, Zusätze verlören ausserdem nach wenigen Wochen ihre Wirksamkeit. Gleichwohl werden auch in der Schweiz gelegentlich Kristallisations-Additive zur Beschleunigung der Wassergefrierung bei höheren Temperaturen beigegeben. In den Kantonen Bern und Graubünden sind solche Zusätze verboten, nicht aber im Wallis.

Über die Hälfte im Wallis
Laut dem Schweizerischen Verband der Seilbahnunternehmen SVS besitzen 117 Schweizer Seilbahnunternehmen an 96 Orten Beschneigungsanlagen. Über die Hälfte liegt im Wallis (457 Hektaren Pistenfläche), rund ein Sechstel in Graubünden, gefolgt vom Berner Oberland (89,1 ha) und der Zentralschweiz. Die beschneite Fläche beträgt 790 Hektaren. Die Ausrüstung mit Schneekanonen hält sich jedoch in Grenzen: Waren es 1989 noch 1,3 Prozent, können heute 3,6 Prozent aller präparierten Schweizer Pisten künstlich beschneit werden. Auch dort, wo das Volk Initiativen zu scharfer Beschränkung von Beschneigungsanlagen verwarf (Bern, Graubünden) werden hauptsächlich überschaubare Anlagen installiert. Vor allem Stationen in höheren Lagen können ihre exponierten Pistensteile profitabel beschneien. Kunstschnee stärkt somit die Starken und schwächt die eh schon Schwachen.

Marktbearbeitung



Neue Märkte in Osteuropa

Die Hoffnungen der Schweizer aufs Incoming-Geschäft im Osten sind gross. Als erster Ferienort warb St. Moritz letzte Woche am Moskauer Tennisturnier. «Die 5-Stern-Häuser in Moskau sind teuer als in der Schweiz», erfuhren Medienleute und Reisebüroagenten von den Schweizern.

V.l.n.r.: Roman Bircher, «Teatro»-Restaurants Moskau, Hanspeter Danuser, Kurdirektor St. Moritz, Helene Höhener von Guggelberg, «Schweizerhof» St. Moritz, Martin Scherer, Koordinator, Anina Fromm, Kurverein St. Moritz. (Foto: Silvia Cantieni) Seiten 5, 13

htr-Sonderbeilage

IGEHO Special
4/95

WELLNESS +++ EDV +++ WEL

VSTD-Managementseminar

Neue Konsumententypen im Visier
Beim Entscheid für ein touristisches Angebot spielen Emotionen beim Konsumenten eine grosse Rolle. Die entsprechende Gestaltung der Corporate Identity von Ferienorten wie der touristischen Angebote ist deshalb zentral. Besonders zu beachten seien dabei die sich stets verändernden Trends und Bedürfnisse bei den Gästen. Darüber diskutieren rund 80 Touristikern und Kommunikationsfachleute am Managementseminar des Verbandes Schweizer Tourismusdirektoren (VSTD), das letzte Woche in Engelberg stattfand. Seite 3

Sozialpartnerschaft

Ist der Arbeitsfriede gefährdet?
Verhärtete Fronten: Kommenden Montag verhandeln die Arbeitgeberverbände, der Schweizer Hotelier-Verein (SHV), der Schweizer Wirtverband (Gastrosuisse) und die Arbeitsgemeinschaft der Vereinigungen alkoholfreier Betriebe (AGAB), sowie die Arbeitnehmergewerkschaft Union Helvetia (UH) über den 1996 auslaufenden Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV). Wird sich die «Elefantenrunde» nicht einig, dürfte der Arbeitsfriede und damit die Sozialpartnerschaft gefährdet sein. In zwei Interviews werden die Positionen der Kontrahenten abgesteckt. Seite 9

Multimédia

Le Cyberspace au service de l'hôtellerie
Les clients d'hôtel accros d'Internet sont encore loin d'être en majorité, ils représentent néanmoins une importante clientèle qui se multiplie de manière exponentielle. L'écho médiatique a en effet rapidement sorti le Cyberspace de son écotisme et, à côté du téléphone et de la télévision, il a pris une place déterminante parmi les moyens de télécommunication modernes. De nombreux hôteliers en sont d'ailleurs parfaitement conscients. Une simple adresse e-mail de l'hôtel est, par exemple, un gage de modernité pour leurs clients. Page 26

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

Gegründet 1946
OERTLE
Ihr Lieferant für feine Hotelwäsche und Bettwaren
OERTLE TEXTIL AG
CH 9030 ABTWIL - ST. GALLEN
Tel. 071 - 31 48 31

eco bar
Minibars und Zimmertresore vom Feinsten.
Ecobar AG
Hirzenmattstr. 25, 5621 Zufikon
Telefon 056 631 90 60
Telefax 056 631 90 91

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 Schnäns SG
Tel. 058 3714 84
Fax 058 3719 09

Messe Basel, 23. bis 29. November 1995,
Halle 222

IGEHO: Telekommunikation al dente.

Zugegeben, von der hohen Kunst des Kochens verstehen wir nicht allzuviel. Ganz sicher aber davon, wie unterschiedlich Geschmack und Anforderungen der Kunden sein können. Im Bereich der Telekommunikation kann nur zukunftsgerichtete Lösungen bieten, wer die rasante Entwicklung ganzheitlich verfolgt und im Griff hat. Sache der führenden Spezialisten also. Und was Sache ist, welche Geräte, Dienste und Lösungen massgebend zum Erfolg in der Gastronomie beitragen, sehen und hören Sie an unserem Stand an der IGEHO 95: Dem neusten Stand der Dinge. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

TELECOM 
Ihre beste Verbindung

STVD-Managementseminar

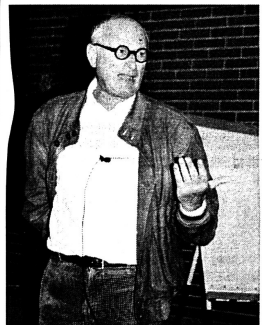
Sich selbstbewusst mit Ideen identifizieren

Die Gestaltung einer Corporate Identity für ein Ferienland, die Inszenierung von Ferienwelten und Konsumentrends standen im Zentrum des diesjährigen Managementseminars des Verbandes Schweizer Tourismusdirektoren (VSTD) im Treff Hotel Regina Titlis in Engelberg.

SUSANNE RICHARD

Bei den Marketingspezialisten der Industrie ist das Problem längst bekannt, nun muss sich auch die Dienstleistungsbranche Tourismus damit auseinandersetzen: Die industriellen Produkte verschiedener Marken gleichen einander qualitativ immer stärker und rational kann kaum mehr ein Produkt der Vorzug gegeben werden. Deshalb müssen die Produkte emotional aufgeladen werden, so dass schliesslich auf dieser emotionalen Ebene ein Entscheid gefällt werden kann. Auch für die zunehmend austauschbaren touristischen Produkte wird genau dies immer wichtiger.

Die Globalisierung des Marktes erschwert den Auftritt zusätzlich, indem zwar immer mehr Gäste aus aller Herren Länder reisen, aber auch anbieterseitig die Zahl der Konkurrenten ständig zunimmt. Unter den touristischen Destinationen findet heute ein eigentlicher Wettlauf statt um eine optimale Positionierung auf dem Weltmarkt. Diese Erkenntnisse fasst Wally Olins, Professor und Corporate Identity Spezialist aus London, zusammen in der Empfehlung, dass



Wally Olins pointierte «Schweiz-Kennnisse»: Ist «Interlaken» eine Schnittstelle im Internet?

touristische Destinationen deshalb ihr Image besonders gezielt aufbauen müssen. Der optimale Prozess der Identitätsbildung basiert auf Umfragen zur Wahrnehmung des Produkts im Ausland bei potentiellen und tatsächlichen Gästen und auf einer Analyse des realen Produktes. Aus diesen Informationskomponenten wird eine Leitidee ausgezogen, hinter die sich alle Teilprodukte stellen lassen. Für die Vermarktung eines Landes eignet sich laut Olins vor allem die Präsentation der Teilprodukte unter einer Dachmarke. Die Wahrnehmung der eigenen Regionen oder von Orten im Ausland werde oft völlig überschätzt. Eine vielerorts bei uns noch nicht erkannte Tatsache.

Nicht nur der Auftritt eines Ferienlands, auch die Präsentation der touristischen Mitarbeiter kann optimiert werden. Brigitta Lorenzoni, Theaterwissenschaftlerin von Comment Consulting in Wien, stellte Modelle für eine Optimierung des persönlichen Auftritts vor. Durch ein sich am Schauspiel orientierte Gestaltung des eigenen Tun soll eine optimale Kommunikation mit dem Kunden ermöglicht werden. Wegen der für praktische Übungen zu grosse Anzahl Teilnehmer blieb die Präsentation am VSTD-Seminar in Engelberg mit wenigen Ausnahmen auf der theoretischen Ebene.

Gegenläufige Trends

Trendforscher Peter Wiperman, Professor für Kommunikationsdesign an der Universität Essen und Leiter des Trendbüro Hamburg, informierte über die neuesten Trends, die auch für den Tourismus von Relevanz sein könnten. Der Megatrend Natur läuft parallel zum eigentlich gegenläufigen Trend zu virtuellen Welten. Der renommierte Trendforscher präsentierte in Engelberg eine Klassierung in vier unterschiedliche Konsumenttypen, die seiner Ansicht nach in Zukunft den Markt prägen könnten:

Für die **Narzissmus-Konsumenten** steht die eigene Person und ihr Erleben im Mittelpunkt. Schnelles Handeln zur Bedürfnisbefriedigung steht im Zentrum. Verschiedene früher unverträgliche Erlebnisstränge werden miteinander gelebt: Tagsüber arbeitet man brav in der Bank, abends flüpt man aus an der Technoparty. Sie sprechen positiv an auf künstlich inszenierte Fun-Welten. Der eigene Körper ist häufig Grundlage von Aktivitäten und eigenem Auftritt. Spass- und prestigieorientierte Marken können auf diesen Konsumententyp zählen. Die **Status-quo-Konsumenten** sind durchschnittlich älter als die Narziss-



Diskussionsübung mit der «Presse» (v.l.n.r.): Eddy Peter, Eric Fassbind Bourban und Hans-Peter Ryhiner als Journalisten.

Fotos: Susanne Richard

mus-Konsumenten, haben ein höheres Einkommen und suchen primär Sicherheit und Gemeinschaft. Nicht das Entdecken steht im Vordergrund, sondern das Erleben. Diese Konsumenten kaufen exklusiv ein und wollen damit ihre Individualität ausdrücken. Sie sehen sich tendenziell als «neue Oberklasse» die ihren Wohlstand zelebrieren, mit konservativen Grundwerten, manchmal auch mit ökologischem Bewusstsein und Gemeinschaftsbewusstsein. Die Geschlechter treten differenziert auf. Status-quo-Konsumenten können sehr gut über nostalgische Marken angesprochen werden.

Für die **Pionier-Konsumenten** stehen dagegen immaterielle Werte im Vordergrund. Sie legen Wert auf Ideen und Visionen. Der Konsum wird bewusst auf das Notwendige reduziert. Von ihrer negativen Reaktion auf ein überspitzt differenziertes Angebot profitieren einfache, qualitativ hochstehende Produkte.

Die **Moral-Plus-Konsumenten** stellen ebenfalls immaterielle Werte in den Vordergrund. Glauben und Fühlen sind wichtige Werte und gehen oft einher mit einer Aufwertung der Spiritualität. Man glaubt nicht mehr daran, dass die Welt erklärbar ist. Statt Geschwindigkeit wird Sinnlichkeit gesucht. Diese Konsumentengruppe kann mit ethisch orientierten Marken wie «Body Shop» angesprochen werden. Einkäufe für eine «bessere Welt» ist ein zentrales Anliegen. Die vom demographisch Potential her wichtigsten Gruppen sind die Status-quo-Konsumenten und die Moral-Plus-Konsumenten. Alle diese Konsumentengruppen können natürlich gezielt auch für spezifisch geeignete Schweizer Tou-

rismusangebote angesprochen werden. Die Marke Schweiz als Ganzes, empfiehlt Wiperman, sollte wieder verstärkt mit dem Nimbus der Exklusivität umgeben werden und gleichzeitig sollten gezielt die zahlreichen starken Mythen wiederbelebt werden.

Identifikation mit Ideen

Am abschliessenden Podiumsgespräch des Seminars diskutierten Peter Wiperman, Daniel Nipkow (Sulzer Immobilien, Leiter des städtebaulichen Projektes megalou in Winterthur), Viviane Zurstein (Marketing Nike Schweiz) und Urs Gossweiler (Leiter der Mountain Multi Media in Brienz). Moderiert wurde das Gespräch von David Bosshart vom Gottlieb Duttweiler Institut. Diskutiert wurde über die geeignete Strategie mit schwierigen Rahmenbedingungen und einer wachsenden Konkurrenz umzugehen. Urs Gossweiler machte Mut, sich mit seinen Ideen zu identifizieren und sie zu realisieren. Nipkow rief dazu auf, innerlich auch tatsächlich bereit zu sein für die Realisierung eigener Ideen. Viviane Zurstein präsentierte dazu die Nike-Mottos: «Just do it!» und «There is no Finishline» (Es gibt keine definitive Ziellinie). «Es gibt keine Probleme, nur Aufgaben für die es gilt, eine Lösung zu suchen», unterstrich sie ihre Haltung. Wie die Diskussion zeigte, haben auch andere Branchen bedingt durch die Wirtschaftslage grössere Probleme, aber sie verwenden weniger Zeit darauf, sich lediglich mit dem Problem zu beschäftigen, sondern legen ihre Energie primär in die Suche nach konstruktiven und produktiven Lösungen.

SWISSORAMA

St. Galler Reservationssystem kommt auf Touren. In den ersten 70 Betriebstagen hat die Tourist Information St. Gallen bereits 356 Buchungen getätigt, 962 Übernachtungen vermittelt und einen Umsatz von 95 000 Franken erwirtschaftet. Bis Ende 1996 werden alle Tourismusstorte des Kantons St. Gallen mit dem gleichen Reservationssystem arbeiten. SR

*

Ausbildung zum Höhlenführer. Schulen für Bergführer gibt es schon lange, solche für Höhlenführer bisher noch nicht. Aus diesem Grund wurde die neue Schweizerische Schule für Höhlenbefahrungen Hölloch gegründet. Anbietern will man Ausbildungen zum Höhlenführer und zum Höhlenforscher. Ziel ist es, dass die Kurse von Kanton und Bund anerkannt werden. Am ersten Höhlenführer-Kurs wurde drei Frauen und acht Männer ausgebildet. JJA

*

Beste Spengler-Kunden gratis auf die Rigi. Das Modehaus Spengler offeriert seinen besten Kunden zum Herbstbeginn eine Rundfahrt auf die Rigi, inklusive freie Benützung von Bahn und Schiff ab allen Bahnhöfen der ganzen Schweiz. Erstmals werden dabei Spezialtickets gültig für jeweils zwei Personen ausgeben. Nahezu 12 000 Kunden können bis spätestens am 19. November von diesem Angebot profitieren. «Wir sind begeistert über die Resonanz und hoffen auf möglichst viele Nachahmer», erklären die Verantwortlichen der SBB und der Rigi-Bahnen. SR

*

Grünes Licht für Rodelbahn am Pilatus. Nachdem das touristische Feinkonzept vom Nidwaldner Regierungsrat genehmigt wurde, konnte der Hergiswiliger Gemeinderat die Rodelbahn auf Fräkmünt am Pilatus bewilligen. Zuvor wurden die Einsprachen bereinigt. Bereits im Mai 1995 hatte die Gemeindeversammlung dem entsprechenden Zonenplan Landschaft und dem touristischen Feinkonzept zugestimmt. Die Rodelbahn will die Pilatusbahn realisieren. JJA

*

Tessin bekämpft Tourismuskrisse. Die Tessiner Hoteliers, Restaurants, Grossverleiher und Verkehrsbetriebe wollen gegen die Herbst-Winter-Flaute angehen und haben eine gemeinsame Kampagne lanciert. Während der fünfjährigen Aktion «Ticino Special» werden die Preise für ausgewählte Konsumgüter sowie touristische Leistungen gesenkt. Während der ersten Phase bis zum 20. Dezember liegen an verschiedenen Verkaufsstellen in der ganzen Schweiz insgesamt 700 000 Flugblätter auf, die über Sonderangebote für Touristen und Einheimische im Südkanton informieren. Zwischen Januar und April 1996 sollen weitere Aktionen stattfinden. sda

*

Geldspielautomaten in Rheinfelden. Ein halbes Jahr nach dem Stadtcasino Baden darf auch das Casino Kurbrunn in Rheinfelden als Automaten-Casino aufzutreten: Der Aargauer Regierungsrat hat der Betreiberin des heutigen Boule-Betriebs die erweiterte Betriebsbewilligung für Geldspielautomaten erteilt. Nach einer kurzen Umbauzeit werde bereits im Dezember der erweiterte Spielbetrieb aufgenommen. sda

BLICKPUNKT STV Die zentrale Idee

Wer bin ich? Welche Identität habe ich? Man weiss, dass jeder Mensch ein unverwechselbares Individuum, ein Unikat ist. Aber worin besteht mein Unverwechselbares? Wie steht es mit der Identität von Firmen, von Betrieben, von Orten, Regionen und Ländern? Was haben sie an sich, dass sie gewissen Leuten gefallen und anderen eben nicht?

Professor Wally Olins hat letzte Woche an den Managementtagen des Verbandes Schweizerischer Tourismusdirektoren in Engelberg eindrücklich gezeigt, wie man zur eigenen Identität vorstossen kann, wie man sie darstellt und kommuniziert: Mit der zentralen Idee. Sie sagt das Typische, das Wesentliche, das Unverwechselbare über ein Produkt oder einen Ort, eine Region oder ein Land aus. Die zentrale Idee muss wahr sein. Das macht die Sache etwas schwierig. Man

soll seine Stärken klar erkennen, aber die Schwächen nicht verdrängen. Zu den Schwächen kann auch gehören, dass man nicht nur ein falsches Image hat, sondern gar keines.

Welche zentrale Idee hat der Schweizer Tourismus? Heisst sie «Endlich Ferien ... Ihre Schweiz»? Heisst sie «Exklusiv statt teuer»? Heisst sie «Landschaftliche und kulturelle Vielfalt im Herzen Europas»? Heisst sie «Schweizerland works»? Oder «Safety first»? Oder «Ausländer gerne, aber nur zahlende»? Oder «Wir wären schon gut, wenn man uns bessere Rahmenbedingungen gäbe»?

Die zentrale Idee taugt nur, wenn sie das Einzigartige spiegelt. Was haben wir (Gutes), das andere nicht haben? Switzerland ist nicht mehr der playground of Europe. Seit den hehren Tagen der spleenigen Briten playen noch einige andere auf dem weiten Feld des touristischen Weltangebotens und sie spielen es gut. Billiger auf alle Fälle. Wie lautet unsere Antwort?

Sie ist nicht einfach. Vielleicht kann sie auch nicht von einer einzigen Person am Schreibtisch geliefert werden. Vielleicht ist es auch ein Zeichen der Zeit, dass wir die Identität der Schweiz nicht mehr so spüren. Und vielleicht flüchtet man sich darum in ein hektisches Kommunikationslarmen, weil man ein schlechtes Gewissen hat. Das verdammte schlechte Gefühl, die Frage nach der zentralen Idee nicht beantworten zu können. Muss das so bleiben? Wo ist unser Selbstvertrauen? Gottfried F. Künzi, Direktor Schweizer Tourismus-Verband

Schweiz Tourismus

Neues Werbethema «Evasion»

Für die nächste Sommersaison wirbt Schweiz Tourismus gemeinsam mit Ferienorten und weiteren Anbietern touristischer Dienstleistungen mit doppel-seitigen Inseraten in ausgewählten Zeitschriften in Deutschland und der Schweiz. Die ST-Partner, die bei dieser Gemeinschaftswerbung dabei sein wollen, sind jetzt aufgefordert, entsprechenden Angebote zu formulieren und diese bei ST einzureichen.

SAM JUNKER

Schweiz Tourismus (ST) setzt für die Zukunft auf einen gemeinsamen Auftritt mit ihren Partnern, touristische Regionen und Orte, Hotels, Bahnen sowie Anbieter touristischer Angebote. Am Touristentag vom Ende August in Genf wurde nochmals ausdrücklich darauf hingewiesen und interessierte Partner konnten sich anhand von Beispielen ein genaues Bild der geplanten Aktion machen. Im Stil dieses neuen Gesamtauftritts startet ST im kommenden Jahr eine Gemeinschaftswerbung mit Inseraten in der Schweiz und in Deutschland für April und Mai. Dabei handelt es sich um doppel-seitige Inserate, innerhalb welcher die Partner einen Teil für spezifische Angebote reservieren können.

Die Themen

Dass die Ferienofferten thematisch und

preislich innovativ sind, macht ST zur Bedingung. Thematisch ist die Werbung auf die Segmente «Familien» für die «Schweizer Familie», «Städte, Kultur, Festivals, Gastronomie» für die «Weltwoche» und die «Frankfurter Allgemeine» ausgerichtet. Das Thema für die Werbung in der «NZZ», «Sonntags Zeitung», «Süddeutschen Zeitung» und dem «Nouveau Quotidien» heisst «Evasion». Evasion ist (noch) nicht unter den ST-Segmenten einzu-reihen. Gemäss Heinz Schwab, bei ST für Werbung und Werbemittel zuständig, wurde damit jedoch eine Plattform für die dem Trend entsprechenden Kurzreisen geschaffen.

Einfache Bestellung

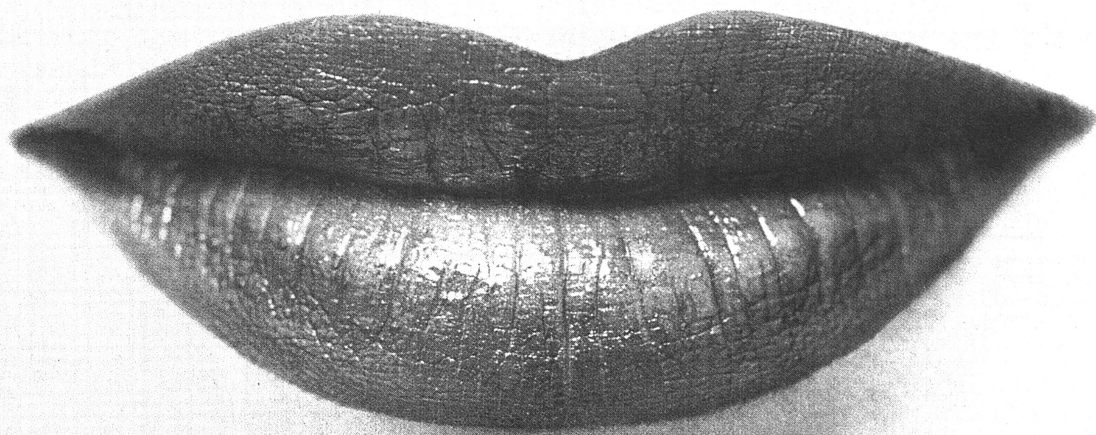
Vergangene Woche haben die Partner Post von ST erhalten und können sich nun zur Teilnahme an der Werbeaktion anmelden. Sie sind eingeladen, spezifische Angebote zu formulieren und mittels vorgedrucktem Formular einzureichen. Die Teilnehmer können entscheiden, ob sie für Ihr Angebot ein oder bis zu drei Modulen (einheitliche Feldgrösse) brauchen. Der entsprechende Text kann auf einen Raster übertragen werden, der die Anzahl Anschläge pro Text und Modul begrenzt. Die Preise pro Modul bewegen sich je nach Zeitschrift von 524 Franken im «Nouveau Quotidien» bis zu 1575 Franken in der «Schweizer Familie», dazu kommen 6,5 Prozent Mehrwertsteuer. Darin enthalten ist auch die von ST koordinierten Gestaltung der doppel-seitigen Inserate.

REKLAME

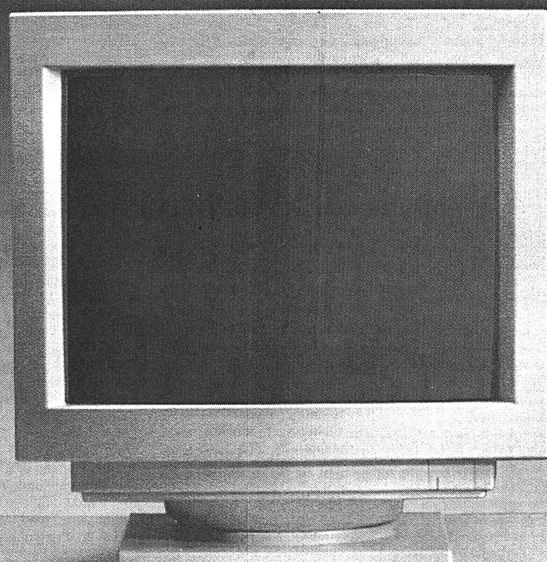
>> Swiss Hotel-Lexikon <<
(Das neue Konzept)
Hotels und Pensionen, die keine Anmeldeunterlagen für den Eintrag in das neue >Swiss Hotel-Lexikon< erhalten haben, bestellen dies bei
Ferien im Grünen GmbH, CH-7106 Tenna
Telefon/Fax 081 41 13 21/41 13 57
(Die neue Marketingform)
>> Swiss Hotel-Lexikon <<

REKLAME

WEINGESTELLE
Hydro Ton™
HYPRO®
Hypro AG, 6023 Rothenburg
Telefon 041 280 81 33



Viel Heartware für Reisebüros, die nur soviel Hardware brauchen:



Als kleineres Reisebüro arbeiten Sie vielleicht mit nur 1-2 Workstations. Und Sie benötigen kein Turbo/OPAL, sondern möchten nur Flug-/Hotel-/Carreservations vornehmen und Tickets ausstellen.

In diesem Fall sind Sie bei Traviswiss genau an der richtigen Adresse. Denn wir haben ein ganz neues Produkt für solche Bedürfnisse: Galileo Remote.

Aber auch als grosses Unternehmen sind Sie bei Traviswiss natürlich

an der richtigen Adresse.

Rufen Sie doch gleich 01/815 36 36 an, wenn Sie die optimale Heartware-Konfiguration für die Reisebranche kennenlernen wollen: ein Team von partnerschaftlich denkenden Spezialisten.

TRAVISWISS

Funktioniert's menschlich, funktioniert's auch technisch.

STF-Seminar Osteuropa

Grosses Potential für die Zukunft

Der Osteuropäische Markt beinhaltet für den Schweizer Tourismus «eine ausreichend dimensionierte Klientel», die allerdings besser und gezielter beworben werden müsse. Diese Meinung vertrat Armin Godau am Osteuropaseminar, welches die Schweizerische Tourismusfachschule (STF) in Brig durchführte. Der Dresdner Hauptreferent schätzte das Osteuropäische Potential auf rund 100 Millionen Logiernächte pro Jahr.

GERMAN ESCHER

Die Wirtschaft in Osteuropa kommt allmählich wieder in Schwung. Für viele Bürger ist die Umstellung von der Plan- zur Marktwirtschaft ein schwieriger Prozess, der in vielen Fällen mit dem Verlust des Arbeitsplatzes oder Lohnnebenbussen verbunden ist. Trotzdem stellt nach Ansicht von Armin Godau, Professor an der Universität Dresden und Geschäftsführer des Instituts für Förderung und Integration des Tourismus in Europa, Osteuropa ein riesiges Marktpotential für den Tourismus im Westen dar.

Starke Schweiz-Nachfrage

Bereits heute nehmen die Polen und Tschechen hinter Holland den zweiten Platz im deutschen Incomingbereich ein. Viel davon sind allerdings Verwandten- und Bekanntenbesuche oder Berufsverkehr. Mit 20 bis 25 DM fallen auch ihre Tagesausgaben doch sehr bescheiden aus. Aber auch die Ostdeutschen verspüren laut Godau eine «riesige Sehnsucht nach neuen Reisen». Davon profitiert auch die Schweiz. 1993 reisten eine halbe Million Bürger aus den neuen Bundesländern für durchschnittlich 4,4 Tage in unser Land. Die «latente starke Schweiz-Nachfrage» beruht laut Godau vor allem auf dem guten Image des Berg- und Kulturlandes Schweiz, das für seine Qualität und Ordnung berühmt und vor

allem als eines der Hauptinvestorenländer in den neuen Bundesländern bekannt ist. In der gegenwärtigen Phase reist vor allem die Oberschicht in den Westen. Es sind in der Regel Familien oder Individualgäste, die an Shopping-Möglichkeiten interessiert sind, in besseren Hotels absteigen und damit auch ihre Ausnahmestellung unterstreichen. Die Mittelschicht reise eher in Gruppen und bekunde ein grosses Interesse an Kultur, Land und Leuten. Insgesamt schätzt Godau das osteuropäische Potential an interessierten Gästen für die Schweiz «tief gerechnet auf 100 Millionen Übernachtungen pro Jahr». Davon werden natürlich längst nicht alle Reisenden tatsächlich in die Schweiz reisen; nur ein Bruchteil davon würde aber bereits spürbare Mehrfrequenzen bewirken.

Keine Billigangebote

Für Godau bietet sich dem Schweizer Incominggeschäft in Osteuropa ein «ausreichend dimensionierte Klientel», die allerdings auch richtige beworben werden



Armin Godau ist Professor an der Technischen Universität Dresden und Geschäftsführer des Instituts für Förderung und Integration des Tourismus in Europa. Foto: zvg

müsse. So warnt er vor Billigangeboten. «Jene Leute, die kommen, haben Geld. Sie reisen in die Schweiz, um ein gutes Produkt zu haben und nicht um billige Ferien zu erleben.»

Die Marketingkonzepte des Westens lassen sich laut Godau nicht einfach auf den Osten übertragen. «Wir sind beispielsweise kein Land der Ski-Alpin-Freaks», hob Godau als Beispiel hervor. Langlauf stehe da schon höher im Kurs. Der Ostdeutsche lasse sich nicht gerne in ein Überangebot von Freizeitaktivitäten hineindrängen. Das zielgruppengerichtete Marktverhalten sei deshalb besonders wichtig. Weiter empfahl der Dresdner Hochschulprofessor mit traditionellen Werbemitteln auf dem Markt aufzutreten und vor allem den persönlichen Kontakt zu Reiseagenten, Firmenvertretern oder Reiseveranstaltern aufzubauen. Das traditionelle Image des Ferienlandes Schweiz scheint in Osteuropa besonders gut anzukommen. Alphorn- und Heidländ mit bodenständiger Folklore und nicht so sehr moderne Ausstellungspavillons, wie jene an der Weltausstellung in Sevilla, seien gefragt. Wenn es gelingt, diese traditionelle Imagestärke hervorstreichend, hat die Schweiz laut Einschätzung Godaus «wesentliche Chancen, ein neues, offenes und aufgeschlossenes Publikum zu erschliessen.»

Bescheidenes Interesse

Von diesen neuen Marktchancen, die sich im Osten zu öffnen beginnen, scheinen bei uns nur wenige überzeugt zu sein. Trotz der nationalen Ausschreibung des interessanten Seminars nahmen neben den Studenten der Schweizerischen Tourismusfachschule (STF) in Siders nur eine Handvoll Kurdirektoren und Tourismusprofis an der Veranstaltung teil. Zu den wenigen zählte Helmut Biner, Vizedirektor des Verkehrsvereins Zermatt. Er glaubt, dass es zum jetzigen Zeitpunkt für den Weltkurort verfrüht sei, in Osteuropa aktiv zu werden. Allerdings bestehen bereits heute Kontakte zu einem Reiseveranstalter, der inskünftig wöchentlich mit einer Gruppe russischer Gäste nach Zermatt kommen möchte.

Tourismus in den neuen Bundesländern

Bekanntere Namen und «big events»

Der touristische Ehrgeiz hat die neuen Bundesländer (NBL) gepackt, und ihre Leistung gleicht oft einem Spagat: aus dem «Nichts» eine touristische Infrastruktur aufzubauen, die auf Anhub mit den alten Bundesländern Schritt halten kann.

MARIA PÜTZ-WILLEMS, MÜNCHEN

Der Blick der neuen Bundesländer nach Westen und der Vergleich mit den alten Ländern gehört zum deutsch-deutschen Alltag. «Unser Ziel ist es, nach Bayern das Tourismusland Nr. zwei in Deutschland zu werden», postulierte Berndt Seite, Ministerpräsident von Mecklenburg-Vorpommern, klar und deutlich anlässlich des letztjährigen Fremdenverkehrstags. 700 Millionen DM flossen seit 1991 in über 1000 touristische Projekte – das ist in diesen Zeiten ein Kraftakt. Die Gäste strömen tatsächlich in die NBL (fast jedes dieser Bundesländer registriert Zuwachsraten von 10 bis 20 Prozent). Zielgruppenanalysen gehen deshalb einher mit Analysen der eigenen Produkte, Schwächen und Stärken. Glücklicherweise, wem da automatisch Jubiläen, historische Namen und grosse Ereignisse in den Schoss fallen.

Bayern überaltert

Nach Mecklenburg-Vorpommern kommen die meisten Gäste für einen Badeurlaub an der Küste. Die Konkurrenz zum alten Bundesland Schleswig-Holstein ist damit vorprogrammiert, andererseits aber kratzt man schon selbstbewusst am touristischen Nummer-eins-Status von Bayern: «Bayern verliert an Attraktivität durch eine Überalterung der Gäste; die Mecklenburg-Vorpommersche Ostseeküste ist das einzige Feriengbiet in Deutschland, das bei allen Generationen ein gleich starkes Interesse findet», fanden die Experten heraus.

Trotzdem gilt es, auch innerhalb Deutschlands den Bekanntheitsgrad noch zu steigern – und erst recht im Ausland: primär in den skandinavischen Ländern, dann aber auch in der Schweiz und in Österreich.

Thüringen setzt auf Kultur

Die regionalen Unterschiede machen auch den Thüringern zu schaffen. Mit «wenig Geld, aber viel PR», so eine Sprecherin des Landesfremdenverkehrsverbands, hoffen sie trotzdem, ihren Tourismus flächendeckend in Schwung zu bringen. Die aktuellen Marketingpläne fassen auf den drei Säulen «Kultur», «Erholung» und «Kur». Thüringen besitzt die meisten Bäder im Gebiet der ehemaligen DDR: Die 21 Mitglieder im Heilbäder-Verband bieten viel Sole, Moor und ein bisschen Thermal.



Wittenberg mit dem Luther-Denkmal (Bild) erhofft sich vom «Luther-Jahr» 1996 an die 80 000 zusätzliche Gäste aus dem Ausland. Foto: ex-press

Die Kultur hat dem Land bisher am meisten Renommee gebracht – dank Weimar, Goethe und Schiller, Luther und der Wartburg. Die vor über einem Jahr vom Wirtschaftsministerium ins Leben gerufene «Klassiker-Strasse» hat man eigens für den japanischen Markt in die gängigere «Goethe-Strasse» umfunktioniert. 1996 ist zum «Luther-Jahr» ausgerufen, und das Landesfremdenverkehrsamt erhofft sich davon 70 000 bis 80 000 zusätzliche Gäste aus dem Ausland. Und 1999 avanciert Weimar zur Kulturhauptstadt Europas.

Parallel dazu organisiert sich auch hier langsam das Beherbergungsgewerbe (zwischen 1991 und 95 wuchs das Angebot von 35 094 auf 60 000 Betten). Seit August gibt es die «Thüringer Bettenbörsen» in Erfurt, seit Anfang November das «Thüringer Info- und Reservierungssystem», das an die Reisebüros angeschlossenen ist und derzeit bereits das touristische Angebot von 30 Städten beinhaltet.

Blumen für Cottbus

Glücklich jene, denen schon die «big events» in den Schoss gefallen sind. Ein solches Glückskind ist die Stadt Cottbus, auserkoren für die diesjährige Bundesgartenschau (Buga) – die erste in den NBL. Täglich nie weniger als 7000 Gäste, in Spitzentagen bis zu 30 000 besuchen die Blumenstadt; Promis und Presse waren immer präsent. Cottbus ist seither ein Begriff, fest installiert im Bewusstsein von mehr Leuten als man ursprünglich erhofft hatte. Das schärft natürlich auch den Blick für weitere Cottbus-Pläne (u.a. für das neue Messe- und Tagungszentrum, das 1996 auf dem Buga-Gelände entsteht), aber auch für das gesamte Land Brandenburg. Man wirbt auch mit Neuem: zum Beispiel damit, dass in den kommenden Jahrzehnten 45 Restlöcher aus dem Braunkohletagebau geflutet werden und damit überall im Land phantastische Naherholungsreviere zum Baden, Segeln und Surfen entstehen.

ST-Profittour '95



Oliver von Allmen von Best Western Swiss Hotels (links) weiss die Reiseagenten in Prag zu faszinieren. Foto: zvg

Schweizer setzen auf Hoffnungsmärkte

Medienwirksamer Höhepunkt der bisherigen Schweizer Aufbauarbeit in den touristischen Hoffnungsmärkten des östlichen Mitteleuropas: 39 Profis aus der Schweizer Reiseszene waren auf Werbefahrt in Ungarn, Tschechien und in den neuen deutschen Bundesländern.

HERIBERT PURTSCHER, WIEN

Vorbereitet wurde die in dieser Form erstmals durchgeführte Werbefahrt von Heidi Freiburghaus, Leiterin des Schweizer Verkehrsbüros in Wien und zuständig auch für Tschechien, Slowakei und Ungarn, in Zusammenarbeit mit ST-Deutschland-Direktor Peter Michel und dem Leiter der ST-Vertretung für Berlin, Brandenburg, Sachsen und Sachsen-Anhalt, Stephan Heuberger. Stationen der von Schweiz Tourismus (ST) und Swissair organisierten «Profittour '95» waren die Städte Budapest, Prag, Dresden, Leipzig und Berlin. Ziel der in fünf Tagen durchgezogenen Aktion war es, den Reiseagenten in den Reformländern ein konzentriertes Know-how über die Highlights des schweizerischen Tourismus-Angebotes zu vermitteln. Eine Besonderheit war die Gliederung des Angebots in die fünf ST-Marketing-Schwerpunkte Kulturgenuss, Winterfreuden, Faszination Wasser, Treffpunkt Schweiz und «summer live». Anhand von jeweils fünf «Themeninseln» wurden den Gästen – Reisebürochefs und deren Mitarbeiter – die einzelnen Produkte, Regionen und Orte vorgestellt.

VIPs unter den Interessierten

Das Interesse an den Schweiz-Präsentationen war erfreulich gross. Wie Freiburghaus berichtet, nahmen beispielsweise in Budapest 85 und im in Prag 98 Personen an den Veranstaltungen teil. Darunter auch etliche VIPs, wie der Präsident des Ungarischen Tourismusverbands, Tamas Schagrin oder der Direktor der Abteilung für Tourismus im tsche-

chischen Wirtschaftsministerium, Jiri Cech.

Um die Besucher spielerisch einzustimmen, mussten sie zuerst Teile eines Bilder-Puzzles in eine grosse Tafel einfügen. Gefragt waren dabei Kenntnisse über die Schweiz, etwa nach der Art: In welcher Tessiner Stadt findet das bekannte Internationale Filmfestival statt? Nach den Präsentationen wurde das Schweiz-Wissen in Workshops vertieft.

Markt Ungarn wird aufgewertet

Besonders freut sich Freiburghaus über das grüne Licht für die Aufbau- beziehungsweise Zukunftsmärkte im Osten. Eine Folge davon: Ab Januar nächsten Jahres wird Ungarn von Wien aus mit eigener Kraft bearbeitet. Nach dem erfolgreichen Verlauf der diesjährigen Profittour wird es, wie Freiburghaus ankündigt, eine weitere Veranstaltung aus nächster Nähe geben. Die nicht ganz üblichen Austragungsorte der Präsentationen, allen voran in Berlin, kamen bei den Teilnehmern der diesjährigen Profittour sehr gut an. Dass das ST-Team mit seinem Enthusiasmus auch seine Partner voll anstecken konnte, soll ebenfalls erwähnt werden, meint zusammenfassend Stephan Heuberger, ST-Vertreter in Berlin. Dieser hatte für die Schweiz-Präsentation in der Spreemetropole einen originellen Standort gefunden: die noch im Rohzustand befindlichen Friedrichstadt-Passagen beim U-Bahnhof Französische Strasse, nicht weit vom Schweizer Haus.

Preisstabilität

Die Teilnehmer hatten neben den Standardangeboten auch Sonderangebote und viele Neuerungen mitgebracht. Ein vom Markt erwartetes Nachgeben der Preise wurde nicht angedeutet, eher Preisstabilität, berichtete zu diesem Anlass der deutsche Branchendienst «RB marketing». Positiv aufgenommen wurde, um nur ein Beispiel zu nennen, das Angebot des Berner Oberlandes «ICE + ICE», das von allen deutschen ICE-Bahnhöfen aus bereits ab 420 DM gebucht werden kann.

Buspartner Schweiz

Erstes Seminar

Das erste von den Buspartner Schweiz für seine Mitglieder durchgeführte Weiterbildungs-Seminar hatte den Ostmarkt zum Thema.

Als Referent trat Armin Godau auch am Weiterbildungs-Seminar der Buspartner Schweiz auf. Thema dieses ersten Seminars, das die Buspartner vergangene Woche ihren Mitgliedern bot, war «Der Ostmarkt als potentiell(e)s Zielgebiet». Godau hat den Seminar-Teilnehmern mit direkt nutzbaren, praktischen Hinweisen und Informationen vor Augen geführt, wie differenziert das dortige Publikum angesprochen werden kann, wo die Chancen und Risiken für den Tourismus aus Osteuropa in die Schweiz liegen. Insbesondere aufhorchen liess Godaus klare Aussage, dass in den neuen deutschen Bundesländern die Kaufkraft heute kein Problem mehr darstelle. SJ

REKLAME



Madame U. Mathieu, de l'hôtel Inter Golf, Crans-Montana, bénéficié du programme

FIDELIO Front Office

en collaboration avec les spécialistes de l'hôtellerie

CHECK-IN DATA SA Informatique pour l'hôtellerie

Téléphone 021 / 963 51 51

Der neueste Hit!
"Orbies Feuertopf"

Ein Super-Gaudi, auch in Schnee und Eis,
 an der Skipiste, Eisbahn, etc. etc.

Glikwein
Alpen-Macaronen
China-Gerichte (Wok)
Paella usw.
Neu →

Gulasch
Gerstensuppe
Chili con Carne
Risotto usw.

auch mit Specksteinplatte zum fettfreien Grillieren!
 Bewirten und verpflegen auch Sie Ihre Gäste speditiv, originell und rationell!

Besuchen Sie uns an der IGEHO 95 im USA-Pavillon
Orbie Switzerland
 Aehrensiedlung 8, CH-8556 Wigoltingen, Telefon 054 63 16 64, Telefax 054 63 18 71

THE REAL AMERICAN DONUT

original quality worldwide
ORBIE
 ORBIE CH-8556 Wigoltingen

Ideal für:

- Open Air
- Volksfeste
- Jahrmärkte
- Stadtfeste
- Dorffeste
- Grossveranstaltungen
- Ausflugsziele
- Stadtielanlässe
- Sportanlässe
- Shopping-Zentren
- Freizeitparks

79052/281092

**WERBUNG
 MACHT AUS OBST
 COMPUTER.**



**Wer bei uns
 inseriert,
 hat Erfolg**

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



ITB

11. März:
 Nur für Fachbesucher

BERLIN 1996

Internationale Tourismus-Börse
 Die Weltmesse des Tourismus

9.-13. März
 Messegelände Berlin

25. April bis 1. Mai 1996
 Eulachhalle Winterthur

**2. Nordostschweizerische
 Gastroausstellung**

- ◆ breites Angebot auf 3000 m²
- ◆ Einzugsgebiet mit über 9000 Gastrobetrieben
- ◆ Gratisseintritt für Fachpublikum, Gratis-Parking
- ◆ attraktiver Besucher-Wettbewerb

NOGA '96

Postfach · 8201 Schaffhausen
 Tel. 053 249 239 · Fax 053 253 129

CUP

VAKUUMERSYSTEME

Vakuümieren wie ein Profi mit Beuteln oder speziellen Vakuümbehältern viel zu teuer?

Vakuümieren Sie bereits ab Fr. 875,-!

CUP, Eichli 23, 6370 Stans
 Tel. 041-617072 Fax 041-617166

Qualitativ hochstehende
 Weine aus den schönsten
 Weingärten in Europa,
 Südafrika, Australien
 und Kalifornien.



PANORAMA

Neue Direktverbindung Basel-Prag. Crossair hat eine neue Direktverbindung zwischen Basel-Mulhouse und Prag eröffnet. Täglich ausser samstags wird je ein Nachmittagsflug hin und zurück angeboten. Die neue Strecke zwischen Basel und Prag ergänzt das bisherige Liniennetzangebot von Zürich und Genf aus. Die Flugzeit zwischen Basel und Prag beträgt eine Stunde und 40 Minuten. Mit der neuen Linie nach Prag sollen sowohl Geschäftsreisende als auch Touristen angesprochen werden. *sda*

LESEBAR

Eine Idee hebt ab

Mitte der achtziger Jahre beabsichtigten mehrere Gruppen in der Schweiz, mit DC-3-Nostalgieflügen ein neues Angebot für die Tourismusindustrie und für Geschäftsleute zu lancieren. Der einzige, der dabei keine Bauchlandung erlitt, ist **Bruno Dobler** mit seiner Classic Air.



Diese feiert 1995 ihr zehnjähriges Bestehen. Die beiden Autoren, **Hansjörg Bürgi** und **Bruno Dobler**, zeichnen in ihrem im Ringier-Buchverlag, Zürich, erschienenen Buch die Geschichte dieser ungewöhnlichen Fluggesellschaft nach. Sie schildern die harigen Anfänge und berichten über besondere Fluggäste und spezielle Einsätze. Das illustrierte Buch umfasst ein Stück moderner Schweizer Luftfahrtgeschichte. *SJ*

Eine Idee hebt ab. Die Erfolgsstory der Classic Air mit ihren DC-3. Ringier Buchverlag, 96 Seiten, Fr. 39.80. Erhältlich im Buchhandel oder direkt beim Ringier Buchverlag, 8840 Einsiedeln.

Tirol Werbung in Zürich

Schnee von Morgen in der Bahnhofhalle

Wintersport hat im Tirol, dem Land der Toni Sailer, Knödel und Schürzenjäger, einen hohen Stellenwert. Dies tut Tirol Werbung jetzt mit der Werbekampagne «Tirol on tour» im Ausland kund. Dass die Veranstaltung in der Schweiz aber im Zürcher Hauptbahnhof stattfand, stiess verächtlich sauer auf.

UELI STAUB

Mit ihrer Werbekampagne «Tirol on tour» machte Tirol Werbung am vergangenen Samstag in Zürich halt. Als Ort des Geschehens kam die Bahnhofhalle zum Zug. Das hat auf Anhieb verwundert, denn offensichtlich sieht der Schweizer in einem SBB-Bahnhof etwas sehr Schweizerisches. Diese Idee hat das meistverbreitete Boulevardblatt geschürt und die Österreicher als «ganz schön frech» bezeichnet.

Der Bahnhof Zürich aber steht nicht nur Schweizern und allenfalls ausländischen Reisenden offen. Er kann für Veranstaltungen gemietet werden. Und genau das hat die Werbeagentur der Tiroler, die GFB & Partner Marketing Services GmbH aus München getan. «Die Bahnhofhalle steht gegen Miete allen für Anlässe offen» bestätigt **Walter Schmid** vom Bahnhof Zürich. Die Miete betrage mindestens 5100 Franken pro 100 Quadratmeter und Tag. Tirol Werbung hat gut 150 Quadratmeter beansprucht und die nötigen Einrichtungen von der Agentur montieren lassen, was auf Wunsch und gegen Bezahlung der Bahnhof übernimmt.

Werbespektakel in drei Ländern

Mit ihrer Kampagne war Tirol Werbung in Wien am 4., in Düsseldorf am 9. November. Dann folgte Zürich am 11. November. Weiter stehen Berlin (16.11) und



Snowboard war nur eine der Winteraktivitäten, die Tirol Werbung im Bahnhof Zürich vorstellte. Foto: Tirol Werbung

Hamburg (23.11.) auf dem Programm. Im Bahnhof jedoch fand der Tiroler Riesenspektakel nur in Zürich statt, eventuell noch in Hamburg, wofür die Bestätigung noch aussteht.

Mit «Tirol on tour» wird massiv für den Winter geworben; angesprochen werden junge, dynamische Urlaubswillige. Im sonst noch recht öden Zürcher Hauptbahnhof, unterstützt von Radio 24 und Partnern aus der Wirtschaft, wurde der Snowboardweltmeister **Martin Freimademetz** vorgestellt. Auch standen Video-Clips, Modeschauen, Live-Disco, Animation und Gewinnspiele auf dem Programm. **Edith Strub**, Direktorin des Zürcher Verkehrsvereins, nahm die Sache sehr positiv auf, zumal Zürich auch schon Aktio-

nen im Ausland durchgeführt hat. «Es ist das gute Recht von jedem, sich hier zu präsentieren. Zudem kann man eine Belebung der Bahnhofhalle nur begrüßen. Und schliesslich ist bei uns ein Markt für Tirol vorhanden, wobei viele Leute die Bahn nehmen!»

Gutes 1995 für Tirol

1995 wird ein aufsteigendes Jahr: allein die Schweiz sorgte mit 2,9 Millionen Übernachtungen (das sind 46% aller eidgenössischen Nächtigungen in Österreich) für einen Zuwachs gegenüber 1994. Der neue, junge Tiroler Landes-tourismuskurator **Josef Margreiter** stellte in Zürich das sich ständig entwickelnde Angebot im Wintertourismus vor, das sich bei weitem nicht nur ans Skifahren

und Snowboarden hält. Zwar gibt es 2890 km geräumte Wanderwege und 4600 km Langlaufloipen, doch der irri- gen Annahme, Kultur und Wintersport seien unvereinbare Dinge, wird mit einem regional gegliederten «Kulturwegweiser Tirol» samt Landkarte begegnet. Ganz präsent zeigt sich Tirols Tourismus im Internet, das sich an den Endverbraucher richtet und Buchungen ermöglicht. Mitte Oktober wurde es eingerichtet, und schon registriert man bis jetzt 58 000 Abrufe! Da ein Grossteil der Tourismusorte mit TIS (Touristisches Information System) arbeitet, ermöglicht dies die unerlässliche Aktualität. Es leicht zu merkende Nummer ist <http://www.tis.co.at/tirol/>

Mitarbeiter: Sam Junker

Swissair/Sabena

Harmonisierung als oberstes Ziel

Die im Sommer besiegelte Verbindung von Swissair und Sabena beginnt erste Wirkungen zu zeigen. Zuversicht scheint das gemeinsame Vorgehen zu bestimmen. Durch weitgehend harmonisiertes Vorgehen soll – unter Einschluss der langjährigen Kooperation mit Austrian Airlines – eine der drei grossen künftigen Luftverkehrsgruppierungen in Europa geschaffen werden.

KLAUS HÖHLE

Was Swissair bereits seit längerem mit Austrian Airlines demonstriert, wird jetzt auch mit der belgischen Sabena in die Tat umgesetzt, das sogenannte Statthalterkonzept. Die Globalisierung der Wirtschaft, des Geschäfts- und des Freizeit-tourismus und der daraus entstehende Rationalisierungsdruck haben diese Form der Zusammenarbeit als eine der möglichen Überlebensstrategien erzwungen. Sie bedeutet zwar fast einen Sprung über den eigenen Schatten, ermöglicht aber das Aufrechterhalten einer Eigenständigkeit.

Für die Zusammenarbeit von Swissair und Sabena heisst dies ab sofort, dass die Verkaufsaktivitäten in Belgien und in der Schweiz von der jeweils anderen Gesellschaft wahrgenommen werden. Ab 1996

Swissair zügelt zu Austrian

Zu Beginn nächsten Jahres übersiedelt die gesamte Wiener Swissair-Mannschaft ins Wiener Hauptquartier der Austrian Airlines. Der Umzug erfolgt entsprechend dem vor zwei Jahren von Swissair eingeführten «Statthalterprinzip», nachdem Vertretungen in Drittländern zu beiderseitigem Vorteil zusammengelegt werden. Im laufenden Jahr haben Swissair und AUA ihre Auslandsbüros in Göteborg, Helsinki, Istanbul, Kopenhagen, Lyon, Madrid und Paris zusammengelegt. *HP*

soll diese Integration schrittweise in anderen Ländern verwirklicht werden. Die Verkaufsbüros erhalten dementsprechend neue Schriftzüge mit den Namen der drei beteiligten Gesellschaften, wobei der Name und das Signet von Austrian Airlines voransteht und der Namenszug Swissair mit dem Schweizer Kreuz den Abschluss bildet.

Gemeinsame Produkte

Diese enge Zusammenarbeit findet ihren Ausdruck aber vor allem in gemeinsamen Produkten, in weitgehend harmonisierter Preisgestaltung, der Verbindung der Vielfliegerprogramme, gemeinsamen Abfertigungseinrichtungen auf den Flughäfen und anderen Aspekten der Kundenbindung und -betreuung. Auch die Flugpläne werden, sofern nicht bereits geschehen, ab Sommerflugplan 1996 aufeinander abgestimmt.

Eine sehr wichtige Neuerung, an die sich die Passagiere gewöhnen werden, betrifft die Verbindungen zwischen den Knotenpunkten Zürich, Brüssel und Genf. Die Strecke Zürich-Brüssel wird nur von Swissair, Brüssel-Genf hingegen nur von Sabena bedient, und zwar nach einem Taktflugplan, wie Swissair und Austrian dies zwischen Zürich und Wien praktizieren. Die belgische Gesellschaft steht zudem gegenwärtig mit Austrian Airlines in Verhandlungen, um zwischen Wien und Brüssel eine ähnliche Lösung einzuführen.

Diese grossen Linien der Zusammenarbeit erscheinen als vielversprechend. Den beteiligten Gesellschaften geht es im heutigen Konkurrenzumfeld vor allem darum, ihre Marktpositionen zu festigen und abzusichern. Den Verkehr aus ihren Mittel- und Langstrecken innerhalb Europas zu steuern und weitgehend an sich zu binden. Dabei spielt sicher eine erhebliche Rolle, dass Sabena für den europäischen Regionalverkehr eine grössere Anzahl Flugzeuge des Typs Avro RJ85 bestellt hat, das Flugzeug also, mit dem Crossair eine ganze Anzahl verkehrsschwächerer Strecken von und nach der Schweiz bedient. Die noch weitergehende Harmonisierung der Flugzeugflotten bleibt ein mittelfristiges Ziel.

Travel Trade, Frankfurt

Der Wandel zur Publikumsmesse

Mehr zu einer regionalen Reise-messe für das breite Publikum denn zur Fachmesse mutiert die neue Frankfurter Travel-Veranstaltung. Erst gerade zur «Travel Trade» umbenannt, fehlte in diesem Jahr der Trade unter den Besuchern. «Ein Fachtag hätte gereicht», war das Fazit der nur knapp 370 Aussteller (im Vorjahr waren es noch 530).

GEORG UBENAUF, FRANKFURT

Zwischen den Städten und Regionen einige Verkäufer von Bornstein, Ruhesessen und Australia-Souvenirs. Dennoch war Graubünden zum Beispiel zufrieden mit der Travel Trade, sowohl mit der Pu-

blikums-Reaktion wie mit dem Fachbesucher-Verhalten. **Ernst Bachmann** als stellvertretender Direktor des Bündner Verkehrsvereins, ist immer noch vom Frankfurter Konzept überzeugt: «Klein aber fein», die Akzeptanz sei sogar besser gewesen als die von 1994. Weniger zufrieden **Albert Bugnon** aus Fribourg als Vertreter der «Städte nach Schweizer Art». Sehr in den Messe-Hintergrund gedrängt, war er schon glücklich, wenn Prospekte vom Stand mitgenommen wurden: «Wir wollen unser Bekanntheitsgrad verbessern».

Bis dann, falls noch ...

Seine Region besser bekanntmachen, wollte auch das Team von Samnaun. Verkehrsdirektor **Christophe Soutter** hatte ein 1:1-Modell der neuen doppelstöckigen Kabinenbahn aufgestellt, zielte aber

eindeutig auf das Endverbraucher-Publikum. Auch in Köln, Stuttgart und München geht er mit dem Kabinen-Stand zu regionalen Reisenessen. Unweit von Samnaun die Hansestadt Hamburg. «Sehr skeptisch» beurteilten hier die Abgesandten das Messebild. Und immer wieder hiess es beim Abschied: «Bis nächstes Jahr, wenn es die Travel Trade dann noch gibt».

Kurzfristiger Aufruf

Trotz 15 DM Eintrittsgebühr kam das Publikum zahlreich. Dennoch kommentierte **Thomas Müller** vom Schwarzwalddorfer Hotel Rubül, er habe «mehr erwartet» von der Messe. Die beiden individuell ausstellenden Schweizer Hotels (siehe Kasten) allerdings zeigten sich eher auf der zufriedenen Seite. Dass der RDA eifrig seinen «14. Tag der Bustouristik» auf die «Travel Trade» verlegt hatte, war sicher ein Zeichen kollegialer Freundlichkeit – ansonsten nämlich stand nur ein einziger Car-Unternehmer (der aber sehr professionell) in der einzigen Messe-Etage von «Travel Trade».

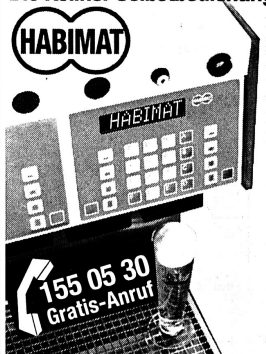
Einzelauftritte von Schweizer Hotels

Aus Unzufriedenheit über die Uneffektivität ihrer regionalen Tourismus-Ververtretungen haben zwei Schweizer Hoteliers jetzt selbst die Initiative ergriffen und präsentieren sich auf eigene Kosten auf der Frankfurter «Travel Trade». «Wir fühlen uns im Stich gelassen von den Verkehrsvereinen», verkündet in Frankfurt **Elfriede Hirscher** von der Gommer Hotelgruppe «Paradieslilie». Aus «naekter Verzweiflung» habe man daher eigenes Geld investiert und einen Stand auf der Travel Trade gebucht. «Wir hoffen, dass es sich lohnt, unterstreicht **Simon Aellig** von der Marktinger-Vereinigung der zehn Familienbetriebe. Ohne die Spesen der Mitarbeiter kostete der Messestand 6500 Mark. Die Gommer rechnen je etwa zur Hälfte auf Buchungen von Veranstaltern und von direktbuchendem Publikum. Für sie sind also sowohl der Fach- als auch der Publikumsteil der Messe von Interesse. Gleich daneben präsentiert sich auf der Travel Trade das Hotel Schlössli aus Bönigen. Patron **Hanspeter Ruprecht** hatte sich geärgert, dass «eine Mitarbeiterin unseres Verkehrsvereins seit

fünf Jahren zu Messen und Ausstellungen reist und ich noch nicht ein Angebot abgeben konnte oder auch nur eine Reaktion davon hatte». Auch das «Schlössli» zahlt für den Messestand etwa 6000 DM, dazu die Spesen. Und es offeriert ein besonderes Angebot: Zum festen Preis von 1199 DM gibt es für den Gast «6 Tage Skiurlaub» in der Schweiz – inklusive Skipass und Fahrt von Frankfurt, Mannheim, Karlsruhe, Offenburg und Freiburg direkt nach Bönigen. Wer selber anreist, kann vom Pauschalpreis 100 DM abziehen. Ebenfalls in DM werden auch alle Extra-Angebote in DM abgerechnet. Unweit von den Schweizer Hoteliers präsentiert sich der österreichische Hotelier **Johann Kogler** aus Bad Mitterndorf. Er steht nicht nur für sein steirisches Familienhotel in Frankfurt, ihm zahlt die Salzkammergut-Gemeinde die Standkosten. Dafür legt er das Gesamt-Gastgeberverzeichnis aus und empfiehlt – ungern zwar und nur, wenn es nicht anders geht – auch schon mal ein Konkurrenzhotel. *GU*

REKLAME

Die Kellner Selbstbedienung



155 05 30
Gratis-Anruf

Leere Betten? Buchen Sie doch eine Anzeige in den Hotelangeboten auf Teletext-Seite:

470

Hier erreicht Ihre Anzeige täglich 1 Million potentielle Hotelgäste. Zudem erlaubt die hohe Flexibilität von Teletext, dass Sie in der Anzeige auf wöchentliche Aktionen Ihres Hauses hinweisen. Und dies zu einem unvergleichlich günstigen Tarif.

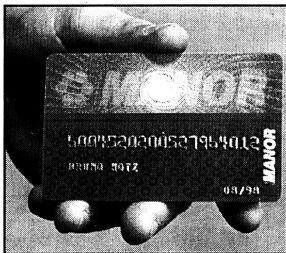


Noch näher dran.

Mit der Manor-Karte (über 375'000 Kartenbesitzer) bequem die Hotelrechnung bezahlen. Einfach, schnell und zu attraktiven Konditionen!



C-ZAM 2000 von EPSYS ist das erste EFT/POS-Gerät, auf dem Manor-Karten verarbeitet werden können.



- Mit dem C-ZAM 2000 von EPSYS sind Sie für das bargeldlose Zahlen bestens ausgerüstet. Sie verschanken keinen Umsatz, sondern steigern den Gewinn.
- C-ZAM 2000 von EPSYS ist das erste EFT/POS-Gerät, das Manor-Karten verarbeiten kann. Gäste, die mit einer Manor-Karte bezahlen (375'000 Manor-Karten sind in der Schweiz im Umlauf), sind Ihnen ebenso willkommen. Viele Hoteliers haben bereits Verträge mit Manor – einer der grössten Warenhausketten in der Schweiz – abgeschlossen.
- C-ZAM 2000 von EPSYS liest auch alle anderen Magnet- und Chipkarten wie ec-Direct, Postcard, Eurocard, VISA, edc/Maestro usw. Es erfüllt alle Sicherheitsanforderungen der Kartenherausgeber.
- C-ZAM 2000 von EPSYS ist schon über 6000 Mal im Schweizer Markt erprobt. Vor allem das Gastgewerbe bringt keinem anderen System so grosses Vertrauen entgegen.
- C-ZAM 2000 von EPSYS ist das System der Zukunft. Es kann direkt am Swisnet angeschlossen (Terminaladapter integriert) oder mit Wählleitung betrieben werden. Je nach Anforderungen ist es mit Thermo- oder Matrixdrucker ausgerüstet.
- C-ZAM 2000 von EPSYS macht sich schnell bezahlt. Der interessante Preis: ab Fr. 2'795.-- betriebsbereit!

Verlangen Sie ausführliche Unterlagen: Tel. 01 748 12 58

EPSYS AG
Electronic Payment Systems

Steinhaldenstrasse 5, 8954 Geroldswil
Tel. 01 748 12 58, Fax 01 748 33 78

Das Zeitereignis an der IGEHO 95

NEU Uncle Ben's degustiert: "Exquisotto alla Piemontese". Der Risotto mit der langen Servierzeit.

Halle 105, Stand D10, 23. bis 29.11.95

Uncle Ben's

Beschriftungen Special per Post

Seibstkleb. *Schnell* Buchstaben **ottik**

4 Folien, wartbar, 100% in allen Farben + Größen für Innen + aussen, 1722 Größen, für jeden Zweck! 052/842 25 02 062/842 38 76

minigolf plant und baut



6130 Willisau Tälebach 4
Tel. 041 970 08 08

Ausführung mit ortsansässigen Kräften.
Alle Systeme
(unverbindliche Beratung)

Zündende Werbung mit Köpfchen

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

☆☆☆
SWEDISH MATCH



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

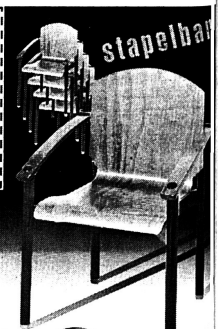
CH. GJOTAS, Bahnhofstrasse 20
Antikrestaurationen, Stilmöbel, Reparaturen, Neuanfertigungen.
Wir sind der Spezialist für das Hotel und Gastgewerbe.
Rufen Sie uns an, für Ihre Offertanfragen besuchen wir Sie.
Wir garantieren fachgerechte und preiswerte Arbeiten. An- und Verkauf.

6048 Horw, Telefon 041 340 19 50
P. 80494/38499

BON 89/4270
ensenden an:
diga, Info-Service, 8854 Galgenen

Schicken Sie mir bitte **gratis**
 den 84seitigen Gastro-Katalog

Name _____
Strasse _____
PLZ/Ort _____



Die Auswahl ist gross. Der Preis ist fair.

Stapelstuhl
Code 104 270.
Über Mengerabatte informieren Sie Ihr Fachhändler oder Grossist.



ENGROSMÖBELZENTREN

Grossauswahl auf über 38'000 m² Ausstellungsfläche

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

Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes (L-GAV)

Neigt sich die Sozialpartnerschaft dem Ende zu?

«Weder Null-Summen-Spiele noch neue Forderungen gefragt»



Karl Eugster,
Zentralsekretär
Union Helvetia

Keine neuen Forderungen für den Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) 1996: Die Union Helvetia (UH) verzichtet angesichts der angespannten Wirtschaftslage besonnen darauf, von den Arbeitgebern neue materielle Verbesserungen zugunsten der Arbeitnehmer zu fordern.

Herr Eugster, wie sehen konkret die Forderungen der Union Helvetia (UH) an die Arbeitgeberverbände aus?

Wir verlangen von den Arbeitgeberverbänden nicht mehr und nicht weniger als die Einhaltung des 1992 unterschriebenen L-GAVs. Darin wurde der jährliche Teuerungsausgleich der Mindestlöhne vereinbart. Diesen für die Arbeitnehmer zentralen Teil des Vertrages haben die Arbeitgeber nicht eingehalten.

Die Mitarbeiter haben inzwischen je nach Funktionsstufe 100 bis 300 Franken pro Monat an Kaufkraft verloren. Das macht pro Jahr zwischen 1200 bis 4000 Franken, die Teuerung per Mitte 1996 noch nicht berücksichtigt! Wie soll da ein Familienvater im Gastgewerbe nächstes Jahr die um 30 Prozent erhöhten Krankenkassenprämien zahlen?

Damit der L-GAV in Zukunft auch in diesem Teil funktioniert, fordert die Union Helvetia eine Schiedsinstanz, die bei Nichteinigung der Vertragspartner verbindlich entscheidet.

Die Schaffung einer solchen Instanz wurde doch schon einmal von Ihnen vorgeschlagen und kam damals nicht durch?

Das stimmt leider. 1993 ist die UH an die Eidgenössische Einigungsstelle gelangt, weil die Arbeitgeber den jährlich vereinbarten Teuerungsausgleich blockierten. Doch die gesetzliche Einigungsstelle hat nur vermittelnden Charakter. Da die Arbeitgeber Angst vor einem Schiedsspruch hatten, lehnten sie den Vorschlag der UH ab, die Einigungsstelle als Schiedsgericht zu akzeptieren. Seither sind die Verhandlungen praktisch blockiert. Jetzt muss der Ausbruch aus dieser Blockade geschaffen werden; Treu und Glauben und Sozialpartnerschaft müssen wieder funktionieren.

Was macht Sie so sicher, dass es diesmal klappt?

Gar nichts macht mich sicher. Aber es ist klar, dass ein L-GAV nur funktionieren kann, wenn er auf Treu und Glauben basiert. Und wenn notfalls ein Schiedsrichter über die Einhaltung der Spielregeln entscheidet. Wenn die Durchführung eines für den einen Partner zentralen Teils vom anderen Partner einfach blockiert wird, geht entweder der Vertrag kaputt, oder eine

neutrale Schiedsinstanz führt aus der Blockade heraus. Schliesslich ist es ja gerade der Sinn eines Gesamtarbeitsvertrages, die Interessenkonflikte in einem friedlichen Verfahren zu lösen.

Die Arbeitgeberverbände wollen offensichtlich den L-GAV gar nicht kündigen. Sie setzen auf eine stillschweigende Verlängerung des jetzigen Vertrages in seiner bestehenden Form.

Es scheint so. Sie könnten damit die bisherige Blockierungsstrategie beim Teuerungsausgleich unverändert weiterführen. Aber die weitere Untergrabung von Treu und Glauben untergräbt die Sozialpartnerschaft. Von der UH wird damit faktisch verlangt, dass sie Mindestlöhne legitimiert, die von Jahr zu Jahr sinken, und die sich in konkreten Fällen bereits unter dem Existenzminimum bewegen. Die Arbeitgeber müssen sich fragen, ob sie das von einem glaubwürdigen Sozialpartner ernsthaft verlangen wollen. Löhne, von denen man nicht leben kann, haben mit Sozialpartnerschaft nichts mehr zu tun. Sie sind auch nicht im Interesse der Branche.

Gerade die verantwortlichen Verbandsleitungen müssten sich bewusst sein, dass nicht zuletzt die Tieflohnpolitik die Strukturkrise der Branche mitverschuldet hat und zu mangelnder Qualität und zu gesunkener Produktivität geführt hat.

Was passiert, wenn es zur Kündigung des L-GAV kommt? Ist der Streik für Sie ein mögliches Szenario?

Gewerkschaftliche Kampfmittel kann man natürlich nicht ausschliessen, aber ich möchte zum jetzigen Zeitpunkt wirklich nicht von Streik sprechen. Ich hoffe, dass die Vernunft obsiegt und ein beidseitig tragfähiger neuer L-GAV abgeschlossen werden kann.

Für uns ist der L-GAV eben auch mehr als nur gerade die Diskussion um Mindestlöhne. Der L-GAV ist ein umfassendes Regelwerk und beinhaltet wertvolle Dienstleistungen, die vor allem für Klein- und Mittelbetriebe von enormer Wichtigkeit sind. Ich denke dabei an die Administration im Personalwesen sowie die Regelung der Krankentaggeldversicherung. Der L-GAV bedeutet für die UH gelebte Sozialpartnerschaft auf der Basis von Treu und Glauben.

Ihr Wunsch an Ihre Verhandlungspartner?

Sie mögen ihre Führungsverantwortung für diese Branche wahrnehmen, auch wenn es nicht immer einfach ist, dies gegenüber der eigenen Basis zu vertreten. Ein Nullsummenspiel zulasten der Arbeitnehmer bringt am 20. November ebensowenig ein wie eine Forderung nach Erhöhung der Reallohnwürde. Ziel muss sein, den geltenden Vertrag real zu erhalten und in die unmittelbare Zukunft zu retten. Auf dem Spiel steht der Arbeitsfriede und das Arbeitsklima in den Betrieben; und es geht um die politische und soziale Glaubwürdigkeit von Hotellerie und Gastgewerbe. Wenn die Branche ihre wirtschafts- und finanzpolitischen Anliegen durchbringen will, dann müssen ihre Verbände als berechenbare, glaubwürdige Partner gelten, die Verträge nicht nur in den Punkten einhalten, die ihnen gerade passen.

Interview: Thomas Vaszary

Am kommenden Montag, 20. November findet die vielbeachtete «Elefantenrunde» im Gastgewerbe zwischen den Arbeitgeberverbänden und dem Arbeitnehmerverband statt. Grund: Am 30. Juni 1996 läuft der Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes (L-GAV) aus. Wird er per Ende Jahr von einem der Vertragsparteien nicht gekündigt, verlängert er sich automatisch um ein Jahr. Doch die verhärteten Fronten deuten mehr und mehr auf eine Auflösung der Sozialpartnerschaft im Bereich des L-GAV hin. Erfolgt von einer Seite die Kündigung, müssen sich die Vertragsparteien innert drei Monaten nach der Kündigung zu neuen Verhandlungen treffen. Involviert sind auf der Arbeitnehmerseite die Union Helvetia (UH) sowie auf der Arbeitgeberseite der Schweizer Hotelier-Verein (SHV), der Schweizer Wirtverband (Gastrosuisse) und die Arbeitsgemeinschaft der Vereinigungen alkoholfreier Betriebe (AGAB). Die hotel + tourismus revue hat zwei Vertreter der «Elefantenrunde» ihre Positionen abgesteckt lassen.



Verhärtete Fronten: Kommt es am kommenden Montag tatsächlich zu einem «Hosenup» in den Verhandlungen um den Landes-Gesamtarbeitsvertrag, dürfte der Arbeitsfriede im Gastgewerbe gefährdet sein.

Foto: asl

«Vertrauenskultur statt Misstrauenskultur»



Christian Hodler
Vizedirektor
Schweizer
Hotelier-Verein

Der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) rückt in der Diskussion um den Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) die schwierige Wirtschaftslage ins Zentrum. Er will am L-GAV in der bestehenden Form festhalten, legt allerdings Interpretationsunterschiede offen.

Herr Hodler, wie sehen die konkreten Vorstellungen des SHV für die L-GAV-Verhandlungen mit der Union Helvetia (UH) aus?

Wir verhandeln um eine Zwischenlösung, die heisst: Verlängerung des bestehenden L-GAV um ein Jahr. Die Arbeitgeberverbände werden demnach den Vertrag nicht kündigen und bieten eine Verlängerung des unveränderten L-GAV mit sämtlichen darin enthaltenen Bedingungen an. Trotz der wirtschaftlich schwierigen Zeit!

Die UH wirft Ihnen vor, in den vergangenen Jahren den Vertrag vor allem im Bereich der Einhaltung von Mindestlöhnen gebrochen zu haben.

Das lasse ich so nicht gelten. Beim Artikel 98 des L-GAV (Lohnanpassung) bestehen Auslegungsdifferenzen. Die Interpretation der UH lautet, dass ein automatisch garantierter Anspruch auf jährliche Anpassung der Teuerung bestehe. Diese Interpretation lässt sich weder belegen noch stimmt sie in dieser Form. Das reale Leben besteht eben nicht auf hypothetischen Aufrechnungen von sogenannten «Altlasten». UH-Zentralsekretär Karl Eugster muss endlich begreifen, dass der Konjunkturverlauf nicht seinem schematisch-mathematischen Verständnis entspricht. Wir werden wie schon oft betont nicht mehr auf kontinuierlich aufgerechnete «Teuerungs-Altlasten» eingehen. Die Union Helvetia hat in vier Jahren zweimal Lohnanpassungsvereinbarungen unterzeichnet und trotzdem werden diese «alten Geschichten» immer wieder präsentiert.

Welche Bedeutung hat den eigentlich der L-GAV für den SHV?

Momentan ist der L-GAV für viele unserer Mitglieder – ohne differenzierte Wertung – ein rotes Tuch. Ich finde dies persönlich zu einfach. Denn für mich hat der L-GAV zwei Gesichter, ein positives und ein negatives: Positiv gesehen ist der L-GAV ein nützliches Ordnungsinstrument, das die Branche in irgend einer Form dringend nötig hat. Die Branche besteht bekanntlich aus vielen Klein- und Mittelbetrieben mit einem tiefen administrativen Organisationsgrad – vor allem auch in der Restauration. Zudem beschäftigt die Branche zahlreiche Mitarbeiter, die mit unserem System nicht so sehr vertraut sind. Hinzu kommt die hohe Fluktuation. Da regelt der L-GAV

vieles. Auch wenn im Einzelfall um die Inhalte immer wieder Konflikte losbrechen, bildet der L-GAV doch ein starkes und bedeutungsvolles Korsett. Jeder weiss letztlich ungefähr, was gilt.

Und die negativen Aspekte?

Der heutige L-GAV entspricht in seiner Ausrichtung der Denkweise der 70er Jahre. Die Grundkonstruktion mit ihrer hohen Regelungsichte ist in den letzten Jahren nicht mehr angepasst, sondern höchstens verfeinert worden. Dies führte dazu, dass der Vertrag im Laufe der Zeit extrem kompliziert geworden ist, und der Durchschnitt der Arbeitgeber und Arbeitnehmer heute gar nicht mehr damit umgehen kann, was zu einem wachsenden Unbehagen geführt hat. Zudem ist der L-GAV in vielen Bereichen zu stark auf die schwarzen Schafe in der Branche ausgerichtet. Er enthält deshalb zu viele Polizei- und Kontrollvorschriften, die in der Praxis immer wieder zu Reibereien führen. Gravierend wäre aber ein zeitgerechtes Verständnis der Arbeitsverhältnisse.

Was verstehen Sie darunter?

Arbeitnehmer und Arbeitgeber müssen in einem Vertrauensverhältnis zusammenkommen. Das gesteckte Unternehmungsziel erreichen. Oder einfacher ausgedrückt: Grundsätzlich Vertrauenskultur statt Misstrauenskultur! – Es ist leider so, dass ein derart gespanntes Vertragsverhältnis, wie es zur Zeit zwischen den Sozialpartnern besteht, Diskussionen über jene visionären Ansätze verbräutet, die die Branche so dringend braucht.

Gibt es hier aktuelle Lösungsansätze?

Schwierige wirtschaftliche Zeiten führen in einer Sozialpartnerschaft automatisch zu einer Verhärtung der Fronten und einer entsprechenden «Sprachlosigkeit». Dies im Gegensatz zu Unternehmungen, bei denen die Chancen visionärer Ansätze in der Krise steigen können. Den bestehenden L-GAV als Notlösung um ein Jahr zu verlängern, ist deshalb wohl die einzige realistische Alternative zu einem vertragslosen Zustand.

Braucht es aber nicht gerade in schwierigen Zeiten eine funktionierende Sozialpartnerschaft?

Zukunftsgerichtete gute Lösungen sind in guten Zeiten einfach besser zu finden. Die Sozialpartnerschaft besteht aber nicht nur aus arbeitsrechtlichen Vereinbarungen. Wir werden unabhängig vom L-GAV-Entscheid an der Sozialpartnerschaft festhalten und sie auch leben; und zwar in den unterschiedlichsten Bereichen wie Berufsbildung, Sozialversicherung, Lehrstufenvereinbarung oder branchenpolitischen Anliegen. In diesem Sinne kann die Sozialpartnerschaft nicht ernsthaft in Frage gestellt werden, denn Arbeitgeber und Arbeitnehmer einer Branche bilden – ob sie wollen oder nicht – eine Schicksalsgemeinschaft.

Ihr Wunsch an Ihren Verhandlungspartner?

Am 20. November soll die gefasste Meinung offen und ehrlich vertreten werden. Die Teilnehmer an der Elefantenrunde müssen im Rahmen ihrer Funktion ihre Verantwortung zu tragen bereit sein, wie immer die Verhandlungen auch ausgehen.

Interview: Thomas Vaszary

Berichtigung

Keine Firmennamen genannt

Im Zusammenhang mit dem Artikel «Der Kampf gegen ein falsches Image» in der hotel + tourismus revue Nr. 35 vom 31. August hat die Firma Hapimag sowie der dort zitierte Anwalt Stefan Schalch folgendes fest: Schalch hat nie behauptet, «die Kosten von Hapimag-Ferienanlagen machten in

vielen Fällen nur ungefähr 33 Prozent der Gesamtkosten aus». Die vom Autor des Artikels angeblieben aus der Verbraucherschutzzeitung «test» entnommene Aussage Schalchs wurde unkorrekt wiedergegeben. Im Originaltext in «test» wurden von Schalch keine Firmennamen genannt.

Im Weiteren legt Hapimag Wert auf die Feststellung, dass die betreffende Aussage bezogen auf Hapimag «nachweislich falsch» sei.

Burmische Oppositionsführerin kritisiert Hotelboom in Rangoon. Nach ihrer Entlassung aus dem sechsjährigen Hausarrest hat die burmische Oppositionsführerin und Nobelpreisträgerin Aung San Suu Kyi die einseitige Tourismusentwicklung Rangoons kritisiert. Viele neue Hotels seien gebaut worden, aber keine neuen Schulen, Spitäler, Kindergärten oder Bibliotheken. Entwicklung müsse nachhaltig den Menschen des Landes zugute kommen

und dürfe sich nicht nur auf ein enges wirtschaftliches Verständnis von Investitionen, Touristen und Hotels beschränken. Burmas Tourismus- und Geschäftswelt hatte die überraschend erfolgte Freilassung der Nobelpreisträgerin als willkommene Werbung für ausländische Investoren und Reisende bejubelt, schreibt der Arbeitskreis für Tourismus und Entwicklung. VY

Legendäres Grand Hotel Europe in St. Petersburg neu unter Kempinski-Management. Die im thailändischen Dusit-Besitz befindliche deutsche Kempinski-Hotelgruppe hat jetzt das Management des historischen Grand Hotel Europe in St. Petersburg übernommen. Am 1. November unterschrieb der Zürcher Reto Wittwer als oberster Chef von Dusit und Kempinski die Verträge. «Das traditionelle Haus passt hervorragend in unser Konzept», so Wittwer. GU



Erfolgreiche Seminare, Konferenzen und Kongresse - Schnittstelle Hotel

Datum/Kursort: 28. November 1995, Olten
Kurszeit: 9.00 bis 17.00 Uhr
Referent: Dr. Rolf Homann, Futures' Design, Wädenswil
Teilnehmer: Besitzer und Pächter kleinerer und mittlerer Hotels Konferenz- und Bankettmanager, Marketingverantwortliche
Kursziel: Hotels übernehmen immer mehr das Incoming. Diese Kompetenz müssen sie auch im Konferenz- und Seminarbetrieb zeigen. Kompetente Ansprechpartner werden, das ist die Zukunft
Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 350.- (inkl. MwSt)
 Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 410.- (inkl. MwSt)

Kreative Verkaufsförderung Mehr Umsatz - mehr Freude am Beruf

Daten/Kursorte: 5. Dezember 1995, Luzern
Kurszeit: 14.00 bis 17.00 Uhr
Referent: Dr. Peter Kühler, MarkeTeam, Bern
Teilnehmer: Führungskräfte und Kader im Verkauf (F&B, Beherbergung, Seminar/Konferenz)
Kursziel: Nach dem Kurs kann der Teilnehmer besser mit dem Käufer (Gast) umgehen, eine grössere persönliche Wirkung entfalten, bessere Verkaufsgespräche führen sowie eine Vielzahl von Ideen umsetzen.
Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 94.- (inkl. MwSt)
 Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 110.- (inkl. MwSt)

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

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

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

74906/84735



Erfolgreiche Teamsitzungen

Datum/Kursort: 4. Dezember 1995, Abwil
Kurszeit: 9.00 bis 12.00 Uhr
Referent: Fritz Sterchi, Schulungsleiter SHV, Bern
Teilnehmer: UnternehmerInnen, Kader
Kursziel: Die TeilnehmerInnen erarbeiten die Grundlagen für erfolgreiche Teamsitzungen
Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 94.- (inkl. MwSt)
 Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 110.- (inkl. MwSt)

Wirksam betrieblich schulen

Daten/Kursorte: 4. Dezember 1995, Abwil
Kurszeit: 14.00 bis 17.00 Uhr
Referent: Fritz Sterchi, Schulungsleiter SHV Bern
Teilnehmer: MitarbeiterInnen mit Vorgesetztenfunktion
Kursziel: Die TeilnehmerInnen erwerben das Know-how für kurze und wirkungsvolle Mitarbeiterschulung
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

An alle Vorwärtstrebenden im Gastgewerbe:

Machen Sie jetzt das

Hotelfachschul-Diplom

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

Institut Mössinger AG

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

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

Name _____
 Vorname _____ Alter _____
 Strasse _____
 PLZ, Ort _____ 8951

Jung · Neu · Kreativ

BAR

FACH
 SCHULE
 THÖRIG

Infoline

Fon 01-363 23 90 · Fax 01-850 60 07

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

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

**HOTELSCHULE
 LÖTSCHER**

Schönbühlring 6, 6005 Luzern
 Telefon/Fax 041-360 07 09

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme
 an unserem nächsten

Food and Beverage Kurs

vom 20. November - 8. Dezember 1995

Gerne senden wir Ihnen dazu
 die nähere Unterlagen.

English, Français, Italiano, Español - und Deutsch!

Wenn Sie Ihre Menükarten, Hotelbroschüren oder Gastromailings in diesen Sprachen brauchen, dann gibt es nur **EINE** Adresse:

Yve Delaquis, Postfach 828, 8044 Zürich
 dipl. Konferenzdolmetscherin a.i.c.
 und Übersetzerin ASTTI
 Telefon 01 262 11 62, Fax 01 262 11 63

80495/384692

Sprachausbildung

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



Bar-Fachschule Kaltenbach

Inhaberin: Michèle Galmairini

**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: _____

ENGLISH
 SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH BOURNEBOURNE

Karriere?

Mit dem Englisch-Sprachkurs
 für Hotellerie/Gastgewerbe!

11. Feb. bis 24. März 1996
 14. April bis 26. Mai 1996.
 Anfänger beginnen jeweils
 4 - 6 Wochen früher.

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

P. 80033/115541

**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

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

Weiterbildung SHV

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

Hotel-Handelsschulen SHV

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

Schulhotels SHV

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

Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG

- Schulzentrum Weggis 041 93 29 29

Ecole hôtelière SSH de Lausanne

021 785 11 11
 Höhere Gastronomie Fachschule SHV Thun
 033 21 55 77

SHA Hotel Management School

«Les Roches» Bluche
 027 41 12 23

Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateure SHV (VDH)

Mit einem langen Anlauf zum weiten Sprung?

Mit ihrer Neuausrichtung hat sich die Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateure SHV (VDH) unter massiven Erfolgsdruck gestellt. Die ausserordentliche Generalversammlung stimmte mehrheitlich allen Anträgen des Vorstands zu. Umstritten war die Art der Lösung vom Schweizer Hotelier-Verein (SHV).

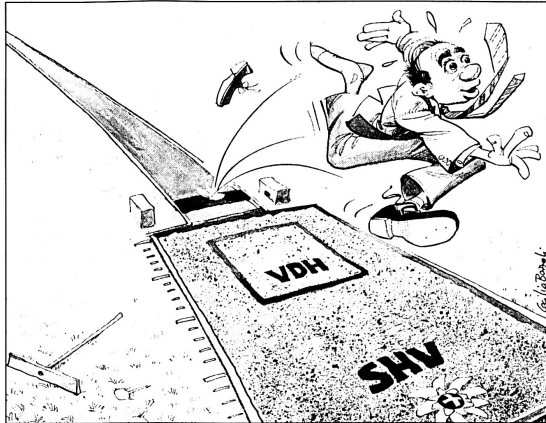
THOMAS VASZARY

Was an der ordentlichen Generalversammlung der VDH vom 6. April in Luzern lanciert wurde, erhielt am 7. November in Winterthur die offiziellen Weihen. Der Vorstand des VDH wurde von den Mitgliedern in seiner grundsätzlichen Stossrichtung, nämlich einer Neuausrichtung durch Unabhängigkeit und Profilierung bestärkt. Ein Kernteam unter der Leitung von VDH-Präsident Hansueli Baier hatte sich mit der Errichtung einer vom SHV unabhängigen neuen Geschäftsstelle, der Statutenrevision, der Reorganisation der Regionalstämme sowie mit der Zukunftswerkstatt als Herzstück zu befassen. Die VDH-Vision beinhaltet, so Baier, Zukunftswerkstatt, Schweizer Qualität, Persönlichkeitsentwicklung und Partnerschaft. Sei die VDH bisher nach innen gerichtet gewesen, so wolle man

inskünftig nach aussen hin aktiv werden und konkrete Projekte verwirklichen. Gerade die Zukunftswerkstatt (siehe Kästen) werde der VDH endlich ein Gesicht verleihen.

Angst vor dem eigenen Mut?

Gelegentlich hatte man allerdings das Gefühl, dass der visionsgeladene Vorstand ob seines eigenen Mutes erstarren würde. Spürbar war dies vor allem während eines inszenierten Vortrages von «Professor Iso Normbichler». Der Spezialist für Qualitätsmanagement, kurz TQM, gab zusammen mit zwei Störefrieden aus dem Publikum eine Parodie über die Gastfreundschaft und Automation im Gastgewerbe zum besten. «Liebe Freundinnen und Freunde des Gastes, alles ist fassbar, alles ist normierbar, alles ist kontrollierbar. Weg mit dem Personal.» – Bei dieser eigens für den VDH-Anlass geschriebenen Einlage hatte, wenn auch nicht persönlich, Hans Ruedi Schiesser von Trimarca merklich seine Hände im Spiel. Zur eigentlichen Hauptaufgabe der Generalversammlung aber entwickelte sich die Bereinigung der Statutenrevision. Die Schlüsselrolle fiel der Frage zu, inwiefern der Kontakt zwischen der VDH und dem SHV in den Statuten oder in den Reglementen geregelt werden solle. Baier betonte, die VDH wolle eigenständiger Partner des SHV sein und nicht mehr unter dessen Patronat fungieren. Dies bedeute einen Schritt zur Emanzipation



Grosser Sprung nach vorn: Die Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateure SHV (VDH) will sich unter anderem mit einer «Zukunftswerkstatt» profilieren und zum eigenständigen Partner des SHV werden.

Karikatur: Cecilia Bozzoli

und nicht die Entfernung vom SHV. Die Folge davon war hingegen unmissverständlich sichtbar: Der SHV wäre damit nicht mehr im VDH-Vorstand vertreten.

Nachwuchs kommt vom SHV

Peter B. Grossholz, Abteilungsleiter Weiterbildung beim SHV und Leiter des Unternehmerseminars des SHV, aus deren Absolventen sich letztlich die Mitglieder der VDH formieren, beantragte eine Korrektur dieser Entwicklung. Der Leiter des Unternehmerseminars solle weiterhin im Vorstand der VDH vertreten sein, sagte Grossholz, «nicht weil ich persönlich zu wenig ausgelastet bin, sondern um den Übergang des Nachwuchses in den VDH und damit die Zukunft des VDH zu gewährleisten». Vorgeschlagen wurde in der Diskussion auch, ob sich nicht die VDH sogar in die Weiterbildungsplanung des SHV einbringen sollte. Mit 30 zu 25 Stimmen wurde der Antrag von Grossholz knapp abgelehnt, was die Spannung rund um das Thema VDH/SHV spiegelte. Doch die Version des Vorstands, den SHV-Kontakt in Reglementen zu regeln, wurde ebenfalls abgelehnt. Siegreich war letztlich mit 46 Ja zu 14 Nein der Gegenantrag von Hans Peter Dürr, Direktor Swissotel Zürich. Die Kontaktpflege zum SHV muss nun in einem auf die nächste Generalver-

sammlung zu erstellenden Text in die Statuten einfließen.

Grosse Vollmacht für Vorstand

Ein heikler Punkt stellt in der Tat der Ar-

tikel 3 der Statuten dar: Wer das Unternehmerseminar des SHV erfolgreich absolviert hat, kann mittels Aufnahmege-such Aktivmitglied bei der VDH werden. Über die Aufnahme jedoch entscheidet der Vorstand, steht in den Statuten. Dies widerspreche seinem Demokratieverständnis, argumentierte Lorenz Schläfli, SHV-Abteilungsleiter Volkswirtschaft, und plädierte für ein Rekursrecht zuhanden der Generalversammlung. «Genauso wie es auch beim Ausschlussverfahren gehandhabt wird», sagte Schläfli. Erstaunlich deutlich wurde der Antrag in der Folge abgewiesen. Demnach entscheidet künftig allein der Vorstand darüber, wer VDH-Mitglied wird und wer nicht.

Kein Senioren-Status

Längere Diskussionen zog der Antrag von Hans Herwig aus Arosa nach sich. Er sprach sich für einen speziellen Seniorenstatus aus, der aber klar zugunsten der vorgeschlagenen und einzigen Mitgliedsform «Aktive» abgelehnt wurde. Missverständlich erschien den VDH-Mitgliedern die Formulierung, dass Aktivmitglieder nach altersbedingter Aufgabe des Erwerbs Partnermitglieder der VDH werden können (aber nicht müssen). Dieses vermeintliche auf eine Stufe stellen mit aussenstehenden Marktpartnern hatte Herwig heftig kritisiert.

«Zukunftswerkstatt» als Kern

In einem Treffen mit Alfred E. Urfer, Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV), und Hans Ruedi Schiesser von Trimarca hatten die Vertreter der Vereinigung diplomierter Hoteliers-Restaurateure SHV (VDH), Hansueli Baier und Peter Bonetti, die Bereiche wie Mehrwertsteuer, Arbeitsgesetz, Landes-Gesamtarbeitsvertrag und die Existenzprobleme vieler Betriebe erörtert. Baier berichtete, Urfer habe dabei von einem sogenannten Task-Force-Projekt gesprochen, bei dem die besten Leute des SHV, der VDH, aber auch anderer touristischer Organisationen gemeinsam dringende Fragen aufgreifen könnten, losgelöst von jeglichem Verbandsdenken. Damit werde nach Urfer eine Aktivitätenplattform geschaffen, die das Bedürfnismarketing ernstern nehme als das Angebotsmarke-

ting. Weiter sprach VDH-Präsident Baier von New Hospitality, einem Schlagwort, dessen Inhalt vor allem noch von Schweiz Tourismus (ST) formuliert werden müsse. Die Kontaktpflege zu ausländischen Verbänden sowie das Erstellen eines Anforderungsprofils für «ganzzheitliche internationale Hotelfachschulen» seien weitere Betätigungsfelder. Als nächstes will die Kerngruppe eine Umfrage unter den Mitgliedern starten, um den aktiven VDH-Kreis festlegen und die Themen koordinieren zu können. Die Suche nach aussenstehenden Marktpartnern, die sich an der Zukunftswerkstatt beteiligen, werde ebenfalls intensiviert. Gemeint sind damit Firmen aus der Zulieferindustrie, der SHV, ST, Swissair oder der Schweizer Tourismusverband (STV). VY

Neue Geschäftsstelle eingerichtet

In Stephan Blaser (33) hat die Vereinigung diplomierter Hoteliers-Restaurateure SHV (VDH) den seit Frühling gesuchten neuen Geschäftsstellenleiter gefunden. Der aus Zürich stammende gelernte Koch und Absolvent der Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich durchlief verschiedene Stationen, unter anderem im «Nova Park» in Zürich, und als Personalchef im Bahnhofbuffet Basel, bevor er sich selbstständig machte. Blasers Mandatsvertrag läuft seit dem 1. November. Der Sitz der neuen Geschäftsstelle ist Basel. Mit Peter Bonetti aus Flüelen als Koordinator Zukunftswerkstatt, Ursi Taylor aus Locarno als Deligierte der Obleute der Regionalstämme, Urs Loew aus Zürich als Koordinator Marktpartner sowie den beiden Revisoren Peter Kieni aus Spiez und Charles Müller aus Flims ist der VDH-Vorstand nun komplett. Die neuen Revisoren ersetzen Er-

ika Klossner und Ruedi Neuhaus. Präsident Hansueli Baier und Vizepräsident Beat Kistler waren bereits im Frühling gewählt worden. Speziell beschenkt wurde Ursula Christen vom SHV mit einem Proviantpaket für ihre bevorstehende Weltreise. Sie hatte während sechs Jahren das VDH-Sekretariat geführt und wird den SHV verlassen. Die nächste Generalversammlung der VDH ist für den 2. April 1996 in der Region Biel-Solothurn angekündigt. Neben der Erfüllung der hohen Erwartungshaltung in Sachen Projekte, Umfrageergebnisse und Reglementsausschaffungen soll laut VDH-Präsident Baier auch die Expo 2001 thematisiert werden. VY

VDH-Geschäftsstelle, Stephan Blaser, Stellenvermittlung Blaser, Steinenvorstadt 53, 4051 Basel, Telefon 061 281 40 44.

100 Jahre Hotel Bahnhof Schaffhausen

Mit der Eisenbahn zur ersten Blüte

Seit genau hundert Jahren gibt es das Hotel Bahnhof in Schaffhausen, und seit 1898 wird es von der Familie Graf geführt. Als einziger von einstmalig sechs Hotelbetrieben an der Bahnhofstrasse hat das «Bahnhof» das «Eisenbahnzeitalter» überlebt. Der heutige Direktor, Arnold P. Graf, denkt sogar an Expansion.

ANDREAS NETZLE

Seit dem 8. November gibt es im Hotel Bahnhof «Essen und Trinken zum Preis von 1895». Damit dokumentiert Direktor Arnold P. Graf auch seinen Gästen die lange Tradition des einzigen 4-Stern-Hauses in Schaffhausen. Der Bau des Hotels direkt gegenüber dem Bahnhof war eine Folge der Erschliessung Schaffhausens mit der Eisenbahn. Die «Reinfallbahn» brachte in der zweiten Hälfte des letzten Jahrhunderts erstmals eine grössere Zahl Touristen in die Munotstadt. In der Folge entstanden in der Nähe des Bahnhofs sechs Gästehäuser. Nur das «Bahnhof» konnte sich am Markt behaupten.

Problematisch könnte es für den Standort Schaffhausen jedoch dann werden, wenn die internationale Verbindung Zürich-Stuttgart nicht mehr über Schaffhausen sondern über Eetzwillen geführt würde. Entsprechende Pläne der SBB werden von den lokalen Politikern heftig

bekämpft. Sie fordern die Anbindung Schaffhausens an den internationalen Flughafen Kloten.

Ausbau des Seminarsteils

Das «Hotel Bahnhof Terminus» war schon 1895 als vierstöckiger Bau konzipiert. Aus Kostengründen wurden jedoch zunächst nur zwei Stockwerke realisiert. In den fünfziger Jahren wurde es aufgestockt und bekam so fast die heutige Grösse von 100 Betten. Die letzte Erweiterung um sieben Zimmer sowie der Ausbau des Seminar- und Bankett-Teils erfolgte Ende der achtziger Jahre. Dabei investierte die Hotel Bahnhof AG, deren

Direktor Arnold W. Graf senior ist, über 6 Millionen Franken.

Erfolg mit Gastro-Events

Schon früh hatten sich das «Bahnhof» mit ihrer Küche einen Namen gemacht. Seit 1898 sind die Grafs «Munotwirte», das heisst sie betreiben das Catering für die berühmten Munot-Bälle auf dem Wahrzeichen Schaffhausens. Bis 1988 wirteten die Grafs auch im städtischen Casino. Seither konzentriert sich Arnold P. Graf auf das Stammhaus mit den Betriebssteilen Hotel, Bar, Restaurant und Seminar-/Banketträume. In diesem Frühling lancierte er mit der neuen

Speisekarte «Leicht, frühlich, schnell und in jeder Beziehung gut proportioniert» ein neues Gastronomie-Konzept. Im Zentrum stehen dabei Gastro-Events wie «Ganzes Lunch zum halben Preis» und «Jazz and Dine». Im F&B-Bereich werden gut zwei Drittel des Umsatzes erwirtschaftet. Direktor Graf betont, dass seine Neuerungen vielfach auf Anregung der Gäste entstanden seien. Eine systematische Gästebefragung von 350 Personen in diesem Sommer erbrachte zu 28 Fragen konkrete Ergebnisse. Heraus kam, dass das alterwürdige Ambiente im Spezialitäten-Restaurant «Schaffhausertube» von sehr vielen Gästen ge-

schätzt werde. Eventuell werde er deshalb den ursprünglichen Holzboden wieder einsetzen. Hauptziel ist es laut Graf, das Mittagslunch-Geschäft wieder anzukurbeln, nachdem mit dem Wegfall der Kader und Gäste von Georg Fischer erhebliche Einbussen resultierten.

Erweiterung geplant

Um für die Zukunft gerüstet zu sein, plant Graf eine Erweiterung von heute 51 Zimmer und Suiten auf 72. Das Projekt liegt in der Schublade. Da die Infrastruktur in den jetzigen Wohngebieten vorhanden ist, würde eine Gesamtinvestition von ca. 2 Mio. Franken genügen. Seit 1992 sind allerdings die Übernachtungszahlen in Schaffhausen stark rückläufig (-20%), sodass im Moment nicht an Ausbau gedacht wird. Grosse Hoffnungen setzt man diesbezüglich auf den zweiten Entwurf eines Tourismusgesetzes, das mehr kantonale Gelder für die Tourismuswerbung bringen soll.

Hotel Bahnhof in Zahlen

Zimmer, Juniorsuiten, Suiten:	51
Betten:	100
Auslastung:	Wi: 60% / So: 40%
Restaurant:	70 Plätze
Seminarräume:	3 (10-150 Plätze)
Umsatz 1995:	2,6 Mio. Fr.
Cash flow:	ca. 10 %
Mitarbeiter:	35
Hotelgruppe:	Inter-Europe-Hotels
Stadthotel, AG in Familienbesitz	



Die beiden Direktionsehepaare Graf des Hotel Bahnhof in Schaffhausen (6. v. r. und 10. v. r.) umringt von ihrem motivierten Team. Bild: zvg

Welcome!



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

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

23. – 29. 11. 1995



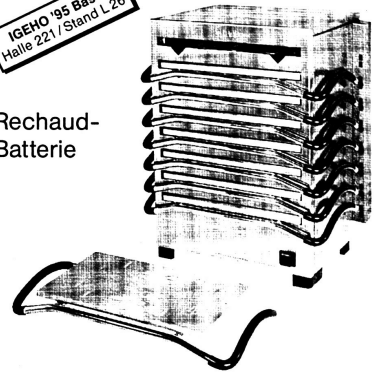
Messe Basel.



Wir sorgen für Wärme

IGEHO 95 Basel
Halle 221 / Stand L 26

Rechaud-
Batterie



LÜKON PAUL LÜSCHER WERKE AG CH-2575 TÄUFELLEN
TELEFON 032 86 15 45 TELEFAX 032 86 23 80



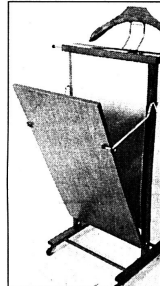
Wenn's
pressiert...

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



Deutsch
Englisch
Französisch
Italienisch
Spanisch

Sprachenservice für das Gastgewerbe
Übersetzung von Speisekarten, Menüs usw.



Marchandise de professionnel pour
le particulier

**Le valet muet
électrique Wigi**

repasse vos pantalons tout seul,
évite le stress du repassage

Prix Fr. 280.-

seulement

Livraison gratuite à domicile
(Le valet Wigi a reçu le prix Gs de
l'Institut allemand LGA TUV pour sa
qualité et sa sécurité.)

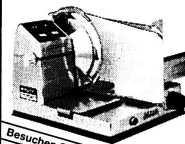
Carlo Giardini

fournitures hôtelières complètes
Tél. 022 782 82 39
Fax 022 783 01 50

78986/38387

HOFMANN
WALTER HOFMANN AG

- Mit 1-Kilo-Waage und Tranchenzähler, um Zeit zu gewinnen
- Restenhalter, Abstreifer und Schlitzen ganz demontierbar
- Einfache, schnelle und unfallsichere Reinigung
- Robuster 1/2-PS-Kondensator-Getriebemotor mit Kühlung



Besuchen Sie uns an der IGEHO!

- Mühelose Bedienung
- Übersichtliche Anzeige
- Geschlossene Standfläche
- Wägeplattform gesteckt
- Glatte Formgebung
- Mit Verkaufs- und Servicestellen in der ganzen Schweiz vertreten

LANGENTHAL ☎ 063 22 19 37

VARIABLE

Das erste Gästezimmer, das schnell und kostengünstig
in ein beliebig neues Outfit verwandelt werden kann...

Unter dem Thema „Vierjahreszeiten“ können Sie anlässlich der IGEHO 1995 die Premiere von VARIABLE miterleben. VARIABLE ist das neue Gästezimmerkonzept von Hartmann Raumgestaltung, das einen Aufenthalt während allen vier Jahreszeiten zum unvergesslichen Erlebnis macht. Wie das möglich ist, erfahren Sie bei Ihrem Besuch.

Erlebnisreiche

Attraktionen erwarten Sie:

- 4 x täglich Verwendung von VARIABLE vor Ihren Augen mit fachlichem Kurzkomentar.
- Kunstglasausstellung mit Vernissage am 23.11.95 mit Herrn Ernst Zürcher aus dem Toggenburg.
- Taufe von VARIABLE am 24.11.95, vorgenommen durch Herrn Peter Hürlimann, Direktor der „Best Western“-Hotelgruppe.
- Täglicher Hotelier-Stammtisch ab 16.30 Uhr mit wechselnden, bekannten Hoteliers/Hotelier-ehepaaren als Gastgeber.
- Überraschungen à la carte...

Coupon:

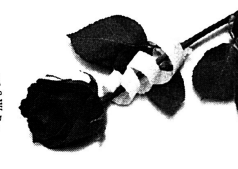
- Bitte senden Sie mir die Einladung.
- Ich bin leider verhindert und bitte um eine VARIABLE-Präsentation nach der IGEHO.
- Senden Sie mir die Informationen zum einzigartigen Gästezimmer VARIABLE.
- Rufen Sie mich für ein Beratungsgespräch an.

Verlangen Sie die Einladung und melden
Sie sich heute noch an.

Name/Vorname: _____
Hotel: _____
Adresse: _____
Telefon/Telefax: _____



Hartmann Raumgestaltung AG • Littenbachstrasse 1 • 9442 Berneck
Tel. 071-71 80 71 • Fax 071-71 65 63



IGEHO 1995 in Basel – Premiere, 23. bis 29. 11. 95 – Halle 214, Stand P 42



Neben über 100 anderen Betrieben profitieren auch:
das Hotel St. Gotthard in Basel, das Hotel Teufelhof in Basel
und das Hotel Tiefenau in Zürich
von den unvorstellbaren Leistungen der
MIRUS MITARBEITER MANAGEMENT SOFTWARE
und erledigen damit alle administrativen Arbeiten, wie: Vertrags-
wesen, Bewilligungsverfahren, Frei-, Ferien- und Freizeitkontrolle,
Stundenkontrolle (elektronische Zeiterfassung), Lohnabrechnung,
13ter Monatslohn, Lohnausweise, Zeugnisse sowie sämtliche
Abrechnungen (AHV, ALV, BVG, Quellensteuer etc.)
Informationen und detaillierte Unterlagen bei:

MIRUS Software GmbH
Am Postplatz • 7270 Davos Platz • Tël. 081 415 66 88 • Fax 081 415 66 70

Welcome Swiss Hotels

Mit Kooperation und klarer Etikette am Markt

Im vergangenen Geschäftsjahr erarbeitete Welcome Swiss Hotels (WSH) für ihre Mitglieder einen Reservationsumsatz von 5,83 Millionen Franken. Damit stagnierte der Umsatz. Um auf dem Markt effizienter auftreten zu können, planen die heterogenen WSH die Schaffung von zwei Untergruppen. Sie suchen zudem die Kooperation mit anderen Hotelgruppen.

URS MANZ

«Oberstes Ziel von Welcome Swiss Hotels ist die Vermittlung von möglichst viel Reservationsumsatz», erklärte Pierre Hugentobler, geschäftsführender Direktor von Welcome Swiss Hotels (WSH) an deren Generalversammlung in Zürich. Ingesamt vermittelte die Marketingorganisation ihren Mitgliedern im Geschäftsjahr 1995 einen Reservationsumsatz von 5,83 Millionen Franken, was einen Umsatz von stolzen 120 000 Franken pro WSH-Mitglied ergibt. Gegenüber dem Vorjahr bedeutet dies eine Stabilisierung des Umsatzes, was in der gegenwärtigen Wirtschaftslage einem positiven Resultat gleichkomme, unterstrich Hugentobler. Schliesse man die

verschlungenen Wege der Reservationen in den Reiseagenten-Konsortien ein, könnte für die gegenwärtig 53 Mitgliederhotels im 3- bis 5-Stern-Bereich gut und gerne noch eine weitere vom WSH-Geschäftssitz vermittelte Million Reservationsumsatz hinzu kommen. Die diversen Marketing-Aktivitäten hätten ge-griffen.

Supranational bewährt sich

An der im Hotel Zürich mit modernen Multimedia-Mitteln vorbildlich mit zweisprachigen Unterlagen durchgeführten GV wurde als Ziel für das nächste Geschäftsjahr die Einstellung auf den neuen touristischen Markt, mit seinem zunehmenden elektronischen Reservationsverkehr formuliert. Dazu wird die Zusammenarbeit mit der Supranational-Hotels-Reservationszentrale und deren 20 Hauptpartnern in Europa und Nordamerika verstärkt. Auch mit Utell läuft die lose Zusammenarbeit vorläufig weiter. Zudem sind unter anderem Verhandlungen mit Wizdom, als Scharnierstelle zwischen Reiseunternehmen und den GDS im Gang. Der WSH-Geschäftssitz plant den Aufbau eines neuen In-House-Reservationsystems.

Flexibilität auf dem Markt

«Von einem Produkt verlangt der Markt heute Klarheit der Etikette», stellte Bernard Seiler, Präsident von WSH fest.



Die 3-Stern-Mitglieder von WSH sollen künftig in der Untergruppe Superior Tourist vermarktet werden.

«Wir sind aber eine Art Gemischtwarenladen mit 3- bis 5-Stern-Hotels, mit Ferien-, Seminar- und Stadthotels in den verschiedensten Destinationen.» Innerhalb von WSH sollen nun innert Jahresfrist zwei starke Untergruppen geschaffen werden, mit je einem eigenen Erfahrungsaustausch und Marktauftritt. Ähnlich wie dies mittelfristig auch Best Western Hotels planen. Die oberen 3- bis 4-Stern-Hotels von WSH sollen sich als «Superior Tourist bis moderate First» formieren, die oberen 4- bis 5-Stern-Hotels als «Superior First bis Deluxe». Dieses Vorhaben beurteilte Guglielmo Brentel kritisch, er wies auf die Problematik eines zweigeteilten Auftritts gerade in den globalen Reservationssystemen hin. Urs Hauser hielt dem entgegen, dass auch die schwächeren Glieder von WSH nicht zuletzt wegen ihren attraktiven Preisen gehalten werden und angeboten werden müssten.

Auf Partnersuche

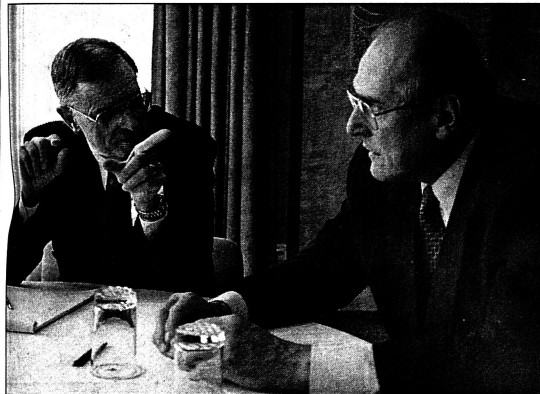
«Man kann nicht alles im Alleingang erreichen», stellte Pierre Hugentobler fest.

Durch die Kooperation mit anderen Hotelgruppen wollen WSH nun gegenüber den GDS, Hotel-Repräsentanten, Reisebüro-Konsortien und Reiseveranstaltern einen gewichtigeren Auftritt erreichen. Weiter eine Verbilligung des Reservationsprozesses und der Administration, schliesslich eine Stärkung der am Markt vertretenen Segmente oder Produktlinien. WSH können sich eine lose Zusammenarbeit bis hin zu einer gemeinsamen Betriebsgesellschaft vorstellen. Kooperationsangebote seien immer sehr heikle Angebote, sie erforderten Phantasie und Flexibilität, erklärte Hugentobler. So wurden Alpine Classics Hotels angefragt, diese hätten das Kooperationsangebot aber abgelehnt. «Schade», meint Bernard Seiler, «dabei hätten sich Synergien ergeben. Während WSH sich auf das Hardselling konzentrieren, frönen Alpine Classics der PR. Das Hardselling überlassen sie ihren Mitgliedern.» Mit kleineren Hotelgruppierungen klappt die Zusammenarbeit übrigens schon länger: Zu WSH gehören die «Zürichhotels» mit drei, die «H&G Hotel

Gast AG» mit sechs und neuerdings auch der «Zürcher Frauenverein» mit drei Hotelbetrieben.

Zusammensetzung des Verwaltungsrates

Bernard Seiler, Marc Haubensak, Hans Esterer, Siegfried Aspiron und Franz Schüpbach bestätigt. Der Verwaltungsrat wurde zudem um drei Mitglieder erweitert: Fabio Piazza, Guglielmo Brentel und Pierre Hugentobler. Bernard Seiler wurde als Präsident von Welcome Swiss Hotels bestätigt. Nach dem Ausscheiden von Benjamin Miller aus dem Verwaltungsrat wurde Marc Haubensak zum neuen Vizepräsidenten gewählt. Wie an der Generalversammlung übrigens verlautete, wurde Pierre Hugentobler zudem in den Direktionsausschuss von Supranational Hotels gewählt. UM



Führungsduo von Welcome Swiss Hotels mit klaren Zielvorstellungen: Bernard Seiler, Präsident (r.); Pierre Hugentobler, Direktor (l.). Fotos: Urs Manz

Zielgruppenmarketing

St. Moritz wirbt in Moskau um Russland-Gäste

Erstmals warb letzte Woche mit St. Moritz ein Schweizer Ferienort in Russland. Am Moskauer ATP-Tennisturnier, dem Kremlin-Cup, vermittelten 40 Engadiner Gastronomen ihr «Know-how» im Turnier-Catering. Das Interesse an Schweiz-Ferien war gross. 13 St. Moritzer Hotels bieten neu in Russland ein Package an.

SILVIA CANTIENI AUS MOSKAU

Der Werbeauftritt von St. Moritz und Partnern am sechsten ATP-Kremlin-Tennis-Cup in Moskau war zweigleisig. 40 Köche und Serviceleute aus den Engadiner Hotels Schweizerhof in St. Moritz, Kronenhof in Pontresina sorgten mit ihrer Gastronomie-Kunst für Furore. «Das Essen ist für Vips und Sponsoren interessanter als Tennis», schätzte Team-Koordinator Martin Scherrer die Situation ein. Über 1500 Mahlzeiten täglich wurden vorbereitet, in den vorstimmungsführenden Räumen der Olympiahalle.

Und damit die Moskauer Vips auch wussten, wo solches Können gedeiht, präsentierte sich das Engadin unter der Führung des St. Moritzer 4-Stern-Hotels Schweizerhof als Feriendestination den wohlhabenden Russen. Eine Medienkonferenz von St. Moritz und eine Produktpräsentation vor Reisebüroagenten mit 13 St. Moritzer Pauschalangeboten stiessen auf reges Interesse. Das exklusive Image habe es in sich, betonten Me-



Lockten die Zuschauer von den Tennismatches weg: Die Engadiner Equipe mit Danilo Vespa, Maître d' Hôtel «Kronenhof» Pontresina, Döfl Michel, Gastronom in Moskau, Roland Maier, Küchenchef «Kronenhof» Pontresina, Jutta Brunold, Receptionistin «Schweizerhof» St. Moritz, Martin Scherrer, Team Koordinator, Samuele Salm, Verkaufsleiter Kurverein St. Moritz. Foto: Silvia Cantieni

dienleute und Touroperators gleichermaßen. Und: Das Publikum am Kremlin-Cup, den der Schweizer Tennisprofi Marc Rosset bereits zweimal gewann, dieses Jahr allerdings im Halbfinal hängengeblieben, ist das ideale Marktsegment.

Russische Individualgäste

«Was für Sie die Transsibirische Eisenbahn ist, ist für uns der Glacier-Express»: So zog der St. Moritzer Kurdirektor

Hanspeter Danuser die Moskauer Medienleute in seinen Bann. «Der russische Individualgast wird die Schweiz auswählen, weil in Frankreich und Österreich die Gruppenpreise zu tief sind», sagte Igor Finogenov, Redaktor eines etablierten Skimagazins. Roman Birchler an die Journalisten, die Schweizer Tourismusvorstellung ins Publikum zu tragen. Birchler führt mit zwei Schwei-

Nachhaltige Schweizer Präsenz

Untermauert wurde die Schweizer Präsenz am Moskauer Tennisturnier durch die in Moskau seit 1967 etablierte Swissair, die eine jährliche Zuwachsrate bei den Russland-Passagieren von 25 Prozent verzeichnet. Die Position werde ausgebaut, erwartet Verkaufsführer Felix Rodel von Swissair Moskau, denn vor allem der Mittelstand erhebe nun Anspruch auf Auslandsreisen. Laut François Schmidt, Vize-Abteilungsleiter der Schweizer Botschaft, erfolgen die Anträge bevorzugt «last minute» und sind zudem oft gefällig. «Die schwarze Liste ist lang», so Schmidt, «doch grundsätzlich machen wir für die Touristen, was wir können.» Die Visumpflicht für Russen werde allerdings bestehen bleiben.


betonte Schmidt, «wegen der Mafia». Im Zukunftsmarkt Russland will Schweiz Tourismus demnächst eine Satellitenstation mit russischen Mitarbeitern errichten, wie ST-Direktor Marco Hartmann bestätigte. Eine enge Zusammenarbeit mit Swissair sei vorgesehen, versicherte Rodel. St. Moritz wird von den Reise promotoren als Winter-Destination favorisiert. Von Bedeutung sei in St. Moritz die Anwesenheit einer russischen Hostess, wie sich dies bei japanischen Gästen bewährt hat. Döfl Michel, Moskauer Gastronom und Gründer einer Verkaufsfirma für Schweiz-Ferien, stellt einen künftigen russischen Massentourismus in Abrede. «Die Stammkundschaft ist keinesfalls gefährdet.» SC

zer Partnern erfolgreich die «Teatro»-Restaurants, einen Gourmettempel im Zentrum Moskaus.

Geringe Entfernung ist attraktiv

Von Bedeutung waren für die zu meist schweizunkundigen Medienleute Aspekte wie die Entfernung des Hotels vom nächsten Skilift, das Angebot des öffentlichen Verkehrs, Preisvergleiche und das Preisniveau. «St. Moritz kann, muss aber nicht teuer sein», so Danuser unter Hinweis darauf, dass für 30 Dollar eine Übernachtung in der Jugendherberge besonders preiswert sei. Doch was macht die Schweiz für Russen attraktiv?

«Die Entfernung ist gering, es herrschen gute Verbindungen», betonte ein Agenturjournalist. St. Moritz sei deshalb «rund ums Jahr» interessant. Das für mehrere Jahre geplante Schweizer Engagement in Moskau entstammt einer privaten Initiative. Darauf legt «Schweizerhof»-Besitzerin Helene Höhener von Gugelberg besonderen Wert. «Liebe geht durch den Magen, wir wollen, dass die Russen St. Moritz mindestens so gern bekommen wie wir», sagte sie. Nicht bei der Präsentation dabei waren die St. Moritzer Luxushotels. Diese seien offensichtlich «zu wenig flexibel», verurteilte Danuser.



Première an der Igeho,
23. bis 29. November 1995:

Eine eiskalte Leidenschaft

Die beiden Unternehmen Pierrot und Lusso sind in die gemeinsame Zukunft gestartet. Kommen Sie zu unserem ersten Auftritt als Pierrot-Lusso an der Igeho in Basel und besuchen Sie uns. Sie werden begeistert sein, wenn wir Ihnen unser erweitertes Sortiment präsentieren. Wir haben viele Überraschungen auf der Produkte-Seite und eine sensationelle Neuheit, die wir Ihnen gerne vorstellen möchten. Ausserdem möchten wir



Ihnen einen Eindruck vermitteln von den gewachsenen Möglichkeiten im Hinblick auf Kundendienst und Service für unsere Kunden und der rundum verstärkten Kompetenz des führenden Anbieters im Glacé- und Tiefkühlbereich.

Ein Besuch bei uns lohnt sich auf jeden Fall!

Halle 101, Stand B40, Halle 103, Stand C42

Pupusch-Gastronomie-Imperium

Keine Konsequenz in der Durchführung

Konzeptlosigkeit, hohe Abnahmeverpflichtungen und schlechte Kommunikation der ursprünglichen Idee: So lauten die Vorwürfe von Franchise-Nehmern des Pusch-Gastronomie-Imperiums von Claus Dieter Hübsch. Der Wettbewerb und Kommunikationswissenschaftler allerdings brütet in Hamburg bereits wieder über neuen Ideen.

GEORG UBENAUF, FRANKFURT

«Hübsch nimmt den Mund immer sehr voll», sagt in Wiesbaden *Marion Stol-*

lens. Sie hat – zusammen mit ihrem Lebensgefährten – bereits 1993 in der Innenstadt der hessischen Landeshauptstadt das «Pupusch» übernommen. «Wir hängen ziemlich in der Luft», klagt die Wirtin, denn Hübsch habe «eigentlich nie ein Konzept gehabt, die Franchisegebühren sind zum Fenster rausgeworfen». Ihr Vertrag läuft noch bis Mitte 1996, obwohl Hübsch behauptet, alle Verbindungen zu den Franchisenehmern seine gelöst. Vor allem ärgert sich die «Pupusch»-Betreiberin in Wiesbaden, dass Hübsch sie auf hohen Abnahmeverpflichtungen gegenüber der Bitburger Brauerei hat sitzen lassen: «1000 Hektoliter müssten wir abnehmen, aber wir schaffen nur 600». Bei dem inzwischen

gut eingeführten Namen soll es aber bleiben.

Hohe Abnahmeverpflichtung

Von «Pupusch», der historischen Bezeichnung für ein mittelalterliches Bier, hat Geschäftsführer *Achim Baum* sein Lokal in Karlsruhe auf die Bier-Abkürzung «Abadu» (Alt-Badisches-Dunkelbier) umgetauft. Baum, der schon früher beratend für Hübsch tätig war, wirft dem «Pupusch»-Vater vor, «die Idee nie richtig verkauft» zu haben. Auch er klagt über die hohe Abnahmeverpflichtung von 1000 Hektoliter Bier, die an seiner Kneipe hängt. 1982 sei die Idee gut gewesen, Hübsch habe aber nie sein Ohr an der Basis gehabt und versäumt, mit der Entwicklung zu gehen. Heute, so Baum, «sitzt Hübsch wieder am Schreibtisch und brütet über neuen Konzepten ohne Beziehung zur Basis». Durch Gerüchte, die Hübsch und seine «Pupusch»-Kette in die Nähe der Scientology gerückt hatten, sei das Ende beschleunigt worden, vermutet Baum.

Keine Änderungen

In Hamburg, wo das «Pupusch» über den Landungsbrücken stets ein Erfolg war, will Geschäftsführer *Claus Hildebrandt* nichts am übernommenen Konzept ändern. «Ich habe den Laden hier gekauft», gibt er sich kurz angebunden. Vom Gedanken, die ruppige «Pupusch»-Atmosphäre in feineres «Albert»-Ambiente zu verwandeln, wie dies mit Betrieben in Berlin und Essen geschehen ist, hält er gar nichts – kein Wunder, so dicht an der Reeperbahn. Das nördlichste «Pupusch» in Flensburg wiederum ist «nie ein typisches Pupusch gewesen», erinnert sich Hübsch – dorthin habe man einen Teil



Claus Dieter Hübsch ist ins Schussfeld der Kritik geraten.

der Einrichtung aus Osnabrück transferiert und gleich von Beginn an ein anderes Konzept gestartet.

In Wuppertal, wo das «Pupusch» in Bahnhofsnähe eine gute Lage hat, will Betriebsleiter *Olivier Klütter* nach einer «ziemlichen Flaute» die alten Konzepte wieder hervorkramen: Laut, lärmig, lustig und verrückt soll es in Zukunft wieder zugehen. Auf jeden Fall soll auch der Name bleiben. Dass jetzt unter dem Namen «Pupusch» kein einheitliches Erscheinungsbild mehr zu erkennen ist, ärgert weder Hübsch, noch grämt es die angesprochenen Gastronomen. Doch ebenso einhellig bleibt die Kritik am Gründer Hübsch: «Der hat das Konzept nie konkret realisiert und konsequent durchgezogen».



Aus dem Vorzeige-Erlebnisgastronomie-Betrieb «Pupusch» ist ein Scherbenhaufen geworden. Fotos: zvg

Servicelehrlinge

Aaraauer gewinnt Service-Wettbewerb 1995

Zum neunten Mal fand vergangene Woche anlässlich des Belvoir-Balls in Kloten ein Service-Wettbewerb statt. Am «Quiz» um die Preissumme von rund 21 000 Franken bewarben sich 19 Kandidaten aus 17 Kantonen mit der jeweils besten Lehrabschlussnote. Den ersten Preis, ein Belvoir-Stipendium, hat der Aargauer Kellner *Michael Böhler* gewonnen.

BRUNO-THOMAS ELTSCHINGER

Seit 1987 führt die als Amicale organisierte Vereinigung Ehemaliger des Belvoir Parks einen jährlichen Wettbewerb für den Service-Nachwuchs durch. Damit soll insbesondere der Serviceberuf vermehrt bekannt und populär gemacht werden. Am Anlass sind jeweils die Lehrlinge mit der besten Prüfungsnote ihres Kantons teilnahmeberechtigt und mit Übernachtung und allem drum und dran, zum Ball eingeladen. Mit dieser Idee von *Samuel Probst*, des Präsidenten der Vereinigung, zählen alle Kantonsersten schon einmal zu den Gewinnern. Die Hauptpreise setzen sich aber aus drei Stipendien für den Besuch der Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich zusammen. Sponsoren des Budgets im Wert von rund 21 000 Franken, sind die Ehemaligenvereinigung selbst, das Belvoir,



Der Aaraauer *Michael Böhler* gewinnt den Service-Wettbewerb vor *Claudia Unhold* (links) und *Alban Moret*. Foto: BTE

der Branchenverband *GastroSuisse* und die Brauerei *Feldschlösschen* Rheinfelden. Wie streng wird denn nun an diesem Wettbewerb geprüft? Dazu *Verena Probst*, Verantwortliche für die Durchführung: «Eigentlich ist es keine Prüfung, sondern ein Quiz mit sechzig schriftlichen Fragen u.a. über die Gebiete *Serviceregeln* und *Materialkunden*. Während 90 Minuten haben alle Kandidaten Gelegenheit, diese zu beantworten. Hauptgewinner wurde 1995 *Michael Böhler* (22) vom Restaurant *Pinte* in Dättwil bei Baden (Fr. 7500.-). Der Gewinner betonte, dass die Prüfung recht anspruchsvoll sei und viel Theorie beinhaltet.

Hans Leu als Vorbild

Michael Böhler, dessen Vorbild *Hans Leu* vom *Giardino Ascona* ist, möchte später einmal Hotelier werden und freut sich jetzt darauf, das Belvoir zu absolvieren. Zweite wurde *Claudia Unhold* vom *Gasthof Kreuz* in Egerkingen (Fr.5000.-) und dritter *Alban Moret* aus *Neuchâtel* (Fr. 2500.-) Zu den weiteren

Preisen gehört eine zweitägige Weiterbildungsreise nach Frankreich und für alle Teilnehmer eine von *Laurent-Perrier* gesponserte Champagnerflasche.

*

Die Durchführung des Service-Wettbewerbs ehrt sicherlich auch die Ehemaligenvereinigung, die damit etwas konkretes für die Kellnerinnen und Kellner der Schweiz tut. Trotzdem müsste man sich auch die Frage stellen, ob mit Stipendien für eine höhere Fachschule wirklich der Serviceberuf gefördert wird, oder ob man eigennützig damit nicht einfach den Nachwuchs sichert? Statt Schulförderung könnte man sich doch auch Personalförderung vorstellen. Gegenüber der Problematik, wie man in Zukunft den Anlass, bei dem immerhin die Kantonsbesten gegeneinander antreten, vermehrt in die Öffentlichkeit tragen will, ist man ein wenig ratlos. An Einladungen und Informationen zuhanden der Medien sei alles unternommen worden, was möglich war. Trotzdem sei das Medienergebnis leider mager. Immerhin, als Motivationspritze

für eine optimale Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung, entfaltete der Wettbewerb grosse Wirkung. BTE

Mehr Ehre für den Wirtstand

Als 1929 die Vereinigung ehemaliger Wirtfachschrüler *Belvoirpark* gegründet wurde, war es das erklärte Ziel, dem Wirtstand zu mehr Ehre und Ansehen zu verhelfen. Im Jahr 1946 wurde der Verein aber schon wieder aufgelöst, um kurz darauf als «Amicale» zu auferstehen. Danach ging es hauptsächlich noch um gesellschaftliche Zielsetzungen, wie dem alljährlichen Ball, gastronomischen Reisen, Stammtische und seit nunmehr neun Jahren zusätzlich um die Serviceförderung. Die Vereinigung der ehemaligen Hotelfachschrüler mit 1200 Mitglieder hat sich seither keine neuen Vereinsstatuten mehr gegeben. BTE

3. Gourmet Festival St. Moritz

Mit hochkarätigen Köchen weg vom Eis

Vom 2. bis 10. Februar 1996 wird St. Moritz einmal mehr Magnet für Liebhaber der gehobenen Küche sein: Für sie alle ist das 3. Gourmet Festival ein Muss. Das OK-Crew um *Reto Mathis* wartet auch 1996 mit hochkarätigen internationalen Starköchen auf, die allerdings zum grossen Finale nicht mehr auf Glatteis geführt werden sollen. Die Verlegung des Grande Gourmet Finale vom zugeflossenen See ins Hotel *Suvretta House* dürfte nicht zuletzt eine Folge der diesjährigen technischen Pannen am Schluss-Event sein. Das «Suvretta House» ist gleichzeitig Ort des Gastspiels des legendären *Raffles Hotel* in Singapur: *Peter A. Knipp* und *Vikram Kappor* werden ihre Kochkünste zelebrieren. Das *Badrutt's Palace Hotel* empfängt *Willi Elsener* und sein Team vom «The Dorchester» in London und das *Kulm Hotel Jean-Michel Lorain* vom «La Côte Saint Jacques» in Frankreich. Das «Peninsula» in Hongkong gastiert mit seinem *Koch Ho Pui Yung* im Hotel *Steffani* und *Hans Haas* aus dem Münchner Restaurant *Tantris* im «Schweizerhof». Das *Crystal Hotel* schliesslich arbeitet mit dem Sushispezialisten *Shinji Yamamoto* aus dem *Osaka Hilton Hotel* in Japan zusammen, und das Hotel *Albana* hat *Markus Koessler* vom Hotel *Grande Roche* in Südafrika zu Besuch. Besonders gespannt sein darf man auf das Team *Roland Jöhri* vom Talvo und *André Jaeger* von der «Fischerzunft» in Schaffhausen. Auch bietet das OK auch 1996 wieder eine *Gourmet Safari* an. Eine Vorgeschmack auf das *Gourmet Festival* bietet Spitzenkoch *Roland Jöhri* bereits ab dem 22. Dezember. Jeden Freitagabend serviert er Passagiere, die mit der *Rhätischen Bahn* von *Chur* nach *St. Moritz* reisen, ein ausgesuchtes *Dreigang-Menü*. Vom *Dezember 95* bis *Februar 96* dürfen *First Class-Fluggäste* der *Sabena* seine Spezialitäten geniessen. KK

MIXED-PICKLES

Gate Gourmet sucht chinesische Partner. Für ihre Operationen aus Hongkong sucht Gate Gourmet International chinesische Partner. In Hongkong teilte *Hansueli Meili*, Gate Gourmet Senior Vice President Marketing, kürzlich mit, dass Gate Gourmet als eines der vier Airline-Catering-Unternehmen für den neuen Hongkong-Flughafen *Chek Lap Kok* nominiert worden sei. Dafür werden neue Partner vom chinesischen Mutterland gesucht, die bis zu 49 Prozent der Anteile der geplanten Hongkong-Tochterfirma übernehmen könnten. Hongkong wird von Gate Gourmet als wichtiger Ausgangspunkt für den Eintritt in neue Märkte betrachtet, insbesondere *China* und *Südost-Asien*. Ausserdem sollen vom Vorposten Hongkong die Marktentwicklungen in anderen asiatischen Regionen beobachtet werden. GU

REKLAME

Hotelzimmer perfekt eingerichtet



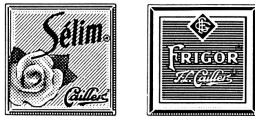
Senden Sie uns bitte Ihre umfassende Dokumentation.
Name: _____
Adresse: _____
PLZ/Ort: _____
Bitte einsenden an: HR 95
Victoria-Werke AG, Möbelfabrik, 6340 Baar
Tel. 042 - 33 15 51, Fax 042 - 31 93 00

Wer-ist-wer-und-wer-macht-was?
Alles zu finden im *Baufach-Lexikon*. Erhältlich bei der Schweizer Baumeister-Centrale für Fr.15.-

Baumuster-Centrale
Schweizer Baumeister-Centrale Zürich AG
Auf der Mühle 9, 8001 Zürich
Telefon 043 25 25 25
Fax 043 25 25 25
Postfach 10, 8001 Zürich

Die Geste, die Gäste bringt.

REPUBLICIS • FCB/94



5 kg zum Preis von 4 kg



Cailler - es gibt noch Unterschiede im Leben!

STANDBESPREECHUNGEN

16 · HOTEL+TOURISMUS REVUE Nr. 46 16. November 1995 16

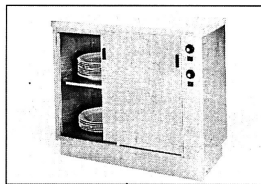
Medicur AG

Die Medicur AG bietet im Wellness-Bereich einen neuen Service für den anspruchsvollen Gast: Die Wellfeel-Relax-Massage. Sie bietet in einmaliger Form die anerkannten, wirkungsvollen Anwendungen der Unterwasser-Massage, jedoch ohne Wasserkontakt. Erhöhtes Wohlbefinden und grössere Wirkung werden durch den Einsatz der Mind-Maschine und ausgewählter Musik-, Erlebnis- und Suggestionen-Programme erreicht. Zudem funktioniert dieses Wellness-Angebot ohne grossen Personalaufwand. Weitere interessante Angebote sind Sauerstoff-Vital-Kuren, Sauerstoff-Kohlensäurebäder und Hydro-Star Dauerbrause-Behandlungen. Auch in der Konzeption und Planung von Wellness-Einrichtungen bietet die Medicur AG Hilfe und Erfahrung.

Medicur AG
Halle 222, Stand B51

Lükon Paul Lüscher Werke AG

Die Lükon Paul Lüscher Werke AG präsentieren an der IGEHO ihre Wärmegeräte für Restaurant und Hotel. Zu sehen unter anderem ist der Teller-Wärmeschrank mit einem neuartigen Konzept. Ein Heissluft-Ventilator sorgt für die aktive Luftumwälzung im Schrank, was eine schnellere und gleichmässige Erwärmung der Teller bewirkt. Der Teller-Wärmeschrank ist aus Chromstahl gefertigt und auf Sockeln oder Lenkrollen erhältlich. Er bietet Platz für 100 bis 150 Teller, je nach Grösse.



Auch für die feuchte Frottierräsche bietet die Lükon AG eine Lösung: Anstelle einer Tuchstange wird im Badezimmer ein schwenkbarer Badetuchtrockner montiert. Mit diesem Gerät lassen sich die Badelaken auch angenehm vorwärmen. Dank integriertem Timer schaltet das Gerät nach ca. drei Stunden automatisch ab.

Lükon Paul Lüscher Werke AG
Halle 221, Stand L26

Plastic AG

Mehr als eine ganze Hand voller Werbetrümpfe stellt die Plastic AG Bad Ragaz an der Igeho vor. Trümpfe, mit denen die Langzeitwerbung einmalig, originell, lustig oder schmückend daherkommt, ganz nach Wunsch. Ein spezieller Aufdruck in Form von Name oder Logo verleiht jedem Artikel eine ganz persönliche Note. Denn gerade in der heutigen Zeit, in der die Kundenzufriedenheit immer mehr in den Mittelpunkt rückt, kommt persönlichen und nützlichen Dingen eine immer grössere Bedeutung zu. Oftmals sind es genau diese kleinen Artikel, die einen guten Service abrunden und auch noch lange danach angenehme Erinnerungen schaffen. Das grosse Sortiment an Werbeideen lässt keinen Wunsch offen.

Plastic AG Bad Ragaz
Halle 101, Stand C33

Treca S.A.

Die Treca S.A. beschäftigt sich seit über 60 Jahren mit Bettsystemen. Ihr Konzept des Zwei-Matratzen-Systems, die sorgfältige Verarbeitung natürlicher Materialien und die praktischen Verstellmöglichkeiten lassen keine Wünsche offen. Trecca verfügt über elf Matratzen-Systeme für den Hotteleinsatz. Das



Zusammenspiel von Ober- und Unter-matratze, ob in Latex oder in klassischer Federkernbauweise, ergibt ein Bett von höchster Qualität. Der Matratzen-unterteil mit der typischen Pullman-Federung wirkt als schonende Stützung für die Obermatratze. Ergänzenden Komfort bieten die Trecaflex-Untermatratzen, bestehend aus zehn stoffbezogenen Holzlatzen-Modulen. Diese passen sich punktgestützt auch allen Bewegungen an.

Treca SA
Halle 214, Stand M82

Optimatik AG

Die Optimatik AG präsentiert an der Igeho ihr gesamtes Sortiment an Energiespar-Geräten. Gerade in der Gastronomie liegt ein grosses Energiespar-Potential. Elektrizitätswerke müssen jederzeit bestrebt sein, genau soviel Energie bereitzustellen, wie von den Verbrauchern benötigt wird. In Spitzenzeiten führt das zu einer starken Belastung der Elektrizitätswerke. Da durch den hohen Elektrizitätsverbrauch erhebliche Bereitstellungs-kosten entstehen, wird zusätzlich zur bezogenen Energiemenge auch die verursachte Leistungsspitze mit dem Leistungspreis verrechnet. Sehr wenige, oft nur zufällige Leistungsspitzen bestimmen bei diesen Elektrizitätswerk-Berechnungsprinzip die Stromkosten. Durch die Steuerung des Stromverbrauchs mit einem Energie-Kontroll-System können erhebliche Einsparungen gemacht werden, ohne dass der Betriebsablauf gestört wird.

Optimatik AG
Halle 221, Stand F11

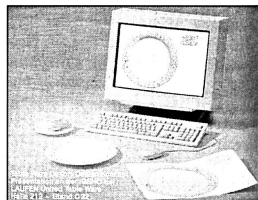
Sortec-Habimat AG

Effizienter Personaleinsatz und straffe Kontrolle gewinnen immer mehr an Bedeutung. An der diesjährigen Igeho zeigt Habimat neben bewährten Produkten auch einige Neugkeiten, die in diese Richtung weisen. Eine verbesserte Anpassungsfähigkeit an die Probleme der Kunden und eine noch höhere Sicherheit bei einem gleichzeitig optimalen Preis-Leistungs-Verhältnis waren die Leitgedanken bei der Planung von neuen Produkten. Mehr als 26 Jahre Erfahrung bei der Entwicklung, im Bau, in der Beratung und im Verkauf von Kellner-Selbstbedienungsanlagen zeichnen die neusten Habimat-Produkte aus.

Sortec-Habimat AG
Halle 224, Stand N84

Laufen United Table Ware

Die Laufen United Table Ware präsentiert an der IGEHO ein neues Table



Ware Dekor-Design Konzept. Ab sofort muss sich niemand mehr mit Standarddekors begnügen, denn nun kann jeder per Computer sein eigenes Dekor entwerfen. Am Messestand demonstrieren kompetente Fachleute die Welt der Computerdokors. Vor Ort können Schriftzug oder Logo direkt auf die Vorlage eingelen und farbig ausgedruckt werden. Infos über sämtliche Neuheiten der Marken Langenthal, Lilien, Pillivuyt, Balzano, Laufen-Glas und Laufen-Beckstein sind am gleichen Stand erhältlich.

Laufen/Langenthal AG
Halle 212, Stand C22

Carma-Pfister AG

Die Carma-Pfister AG entwickelt laufend neue Dessert-Produkte, die bei der Zubereitung Zeit sparen - ohne Abstriche an der Qualität. Genau diese Anforderungen erfüllen die neuen Dessertcrêmen: sie haben einen zarten Schmelz, cremige Struktur und sind einfach in der Anwendung. Die Instant-Dessertcrêmen gibt es in den Geschmacksvarianten Vanille, Schokolade und Brûlée. Die Crêmen können natur serviert oder durch individuelle Zugaben bereichert und natürlich auch verfeinert und dekoriert werden. In die gleiche Kategorie von zeitsparenden Desserts gehört ebenfalls der Dessert-Flan Vanille. Das Instant-Pulver ist neu auch im 450g Beutel erhältlich. Chocolatier Pfister präsentiert am Carma Stand wiederum individuelle Präsenten mit Firmensignet oder Schriftzug Vom VIP-Geschenk bis zum Bettmümpfeli ist alles aus feiner Schokolade.

Carma Pfister AG
Halle 101, Stand D56

Sanilook Euroteam

Der Hygiene einen Schritt voraus

Die **NEUE WC-BRILLE** von Sanilook Holzkernebrille mit Fiberglas überzogen Schlagfest, robust, unverwundlich in über 100 Farben und Motiven Passend auf alle gängigen WCs Hygienisch einfache Reinigung Ohne Glanzverlust, 5 Jahre Garantie

Verlangen Sie Unterlagen oder lassen Sie sich bei Sanilook Euroteam beraten
Lausannerstrasse 34, 3280 Merlach
Telefon 037 754 535, Fax 037 754 565

80815/984784



OCHSNER HANDELS AG

Bettwarenfabrikation

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



Bettwarenfabrikation - Bettwarenreinigung

- Duvetreinigung auf modernster Anlage:

prompt - zuverlässig
- günstig

- Duvets: alle Qualitäten lieferbar, z. B. 160 x 210 cm schon ab Fr. 89.-

Verlangen Sie eine unverbindliche Offerte! WIR-Anteil nach Absprache.

74030/916679

Spende Blut. Rette Leben.

IHR RESTAURANT / HOTEL RENOVIEREN ODER UMBAUEN

mit originellen Vorschlägen, Budgetplanung und Ausführung, als Einzelleistung oder im Paket? Ein erfahrenes Team von Fachleuten steht Ihnen gerne zur Verfügung.

Ich wünsche weitere Informationen:

Firma _____
zuständig _____
Strasse, Nr. _____
PLZ / Ort _____
Telefon _____

Bitte senden oder faxen an:
HORENOVA, Postfach 3466, 6303 Zug, Fax Nr. 042-41 55 44

Oldtimer Galerie Toffen

AUKTION

100 Klassische Automobile
Samstag, 25. November 95 ab 13.30
über 50 % ab MFK 40 % ohne Limit!



Bsp. für Ihren Gäste-Transfer
Cadillac Stretchlimousine ab Fr. 25'000.00
Diverse RR zu unerwartet günstigen Preisen.

Auktionskatalog zu Fr. 30.- bei:

Oldtimer Galerie, Auktion HT 3125 Toffen/BE
Tel. 031 8196161 Fax 031 8193747

Duni AG

Zur Ambiance eines Restaurants gehört insbesondere auch ein einladend gedeckter Tisch. Mit der Einweg-Tischwäsche von Duni sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt. Das Angebot umfasst Servietten, Napperons, Tischsets und Tischläufer, alle Artikel lassen sich auch mit Stoff kombinieren. An der IGEHO präsentiert Duni neue Vorschläge in aktuellen Farben und Dessins. An einem speziellen Präsentationsstand (B40, Halle 115) wird zudem von Montag bis Mittwoch demonstriert, wie schnell sich ein Tisch mit Duni-Wäsche zu einem Augenschmaus verwandeln lässt.

Duni AG
Halle 101, Stand B52

Koradi Handels-AG

Die Koradi-Handels-AG ist der führende Vertreter von Glace-Selbstbedienungsautomaten mit der Generalvertretung von Universal Ice-Cream-Maschinen und der Glace-Eigenmarke «Kofrutta Flüssig-fertig-Mix». Ein spezielles System stellt Hygiene und Qualität in den Vordergrund. Dank vollautomatischem Betrieb ist der Glace-Verkauf ohne Personalaufwand möglich.

Als Schweizer Premiere präsentiert die Koradi AG einen Pommes-frites-Automaten. Das Gerät arbeitet ohne Öl und stellt Pommes frites innerhalb von 45 Sekunden her. Beide Geräte funktionieren mit Münzeinwurf.

Koradi Handels-AG
Halle 224, Stand N06

Firma Patrick Weiss

Die Handelsfirma Patrick Weiss ist auf Dekorationsartikel und Kleingerätschaften spezialisiert. 400 Hochzeitsdekorartikel wie z.B. Hochzeitspaare für



Festtorte sind im Angebot. Dem Messebesucher werden exklusive Dessertkreationen, französische Patisserie und moderne Rahm-Petit-fours gezeigt. Gleichzeitig kann er sich über das Plexiglas-Sortiment informieren, welches vom Saft- und Müeslidispenser über Präsentierplatten, Eistüttenhalter bis zu Leuchtwerbung reicht.

Firma Patrick Weiss
Halle 101, Stand B27

Ecobar AG

Als Innovation im Kühlgerätebereich zeigt die Firma Ecobar AG zwei neue Einbau-Minibars mit 30 und 47 Litern Inhalt, die nicht nur FCKW-frei sind, sondern bei der Entsorgung auch vollständig dem Recycling zugeführt werden können. Die immer noch übliche Polystyrolschalen-Isolation wurde durch Styroporschalen ersetzt. Dieses Material kann mit geringem Aufwand und ohne Umweltbelastung zu neuem Rohmaterial aufbereitet werden. Damit ist ein wichtiger Öko-Beitrag gewährleistet und bei einem allfälligen Ersatz dieser Geräte entfallen die hohen Entsorgungskosten. Im Ecobar-Angebot sind weitere Minibars von 28 bis 72 Liter Inhalt in unterschiedlichen Ausführungen zu finden. Ausserdem werden neue Modelle von



köstengünstigen Zimmertresoren mit bekannten Schliess- und Notöffnungssystemen vorgestellt.

Ecobar AG
Halle 214, Stand P73

Wibis AG

Wie an jeder Igeho wartet die Wibis AG auch dieses Jahr wieder mit Neuheiten auf dem Gebiet der industriellen Reinigung auf. So zum Beispiel mit dem



Rucksacksauger RSV 200 mit einem Gewicht von nur 6,5 Kilogramm. Dieser ist robust, saugstark und trotzdem leise. Die Einsatzmöglichkeiten eines Rucksacksaugers sind sehr vielfältig. Alle schwer zugänglichen Stellen wie Treppen, Ecken, Nischen, können problemlos abgesaugt werden. Aber auch Überkopfabarbeiten an Vorhängen, Stukturen und textilen Wandbelägen lassen sich einfach bewältigen. Mehr über diesen Staubsauger und weitere Reinigungsgeräte erfahren Sie bei

Wibis AG
Halle 222, Stand C31

F.T. Sonderegger AG

Für Reinigungsarbeiten von mittleren bis grossen Flächen wie Plätze, Hallen, Parkfelder und Garagen empfiehlt die Sonderegger AG die Sondi-Kehrsaugmaschinen. Es gibt sie als Aufsitzmodell oder in handgeführter Version. Die robusten Reinigungsmaschinen gefallen

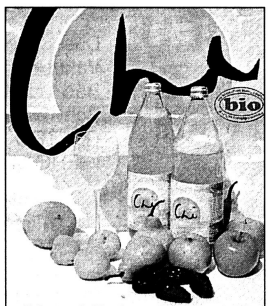


durch modernes Design mit kompakten Abmessungen. Leistungsstarke Benzin- oder Elektromotoren und grosszügig dimensionierte Filterflächen sorgen für einen gründlichen Reinigungseffekt.

F.T. Sonderegger AG
Halle 222, Stand A22

Soyana

Der Schweizer Hersteller Soyana präsentiert sein breites Sortiment hochwertiger und preisgünstiger Bioprodukte. Zum Beispiel die fettarmen, cholesterinfreien, fertig gewürzten, rein pflanzlichen Bio-Weizen-Schnitzel. Sie lassen sich paniert oder als Geschnetzeltes zubereiten und überzeugen nicht nur Vegetarier. Für das Gastgewerbe ist Bio-Weizen im Kilogramm-Block erhältlich.



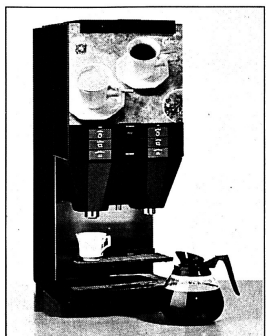
Chi - und die Energie fliesst...

Ein ideales Getränk zu einem feinen Essen oder in geselliger Runde ist das sektartig moussierende «Chi» von Soyana. Das enzymhaltige Fermentgetränk mit nur ca. 1 Volumenprozent Alkohol findet auch in Restaurants als natürlich anregende Alternative zu Kaffee und Cola sowie alkoholischen Getränken immer mehr Liebhaber. Eine Kostprobe können Sie am Soyana-Stand geniessen.

Soyana
Halle 101, Stand D32

Repa AG

«Cafitesse 400» ist das neue Kaffeesystem von Douwe Egberts für Hotels, Restaurants, Spitäler oder Büros. Es ist

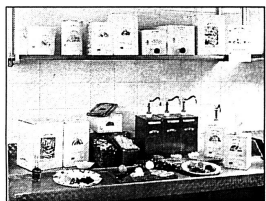


wirtschaftlich, benutzerfreundlich und leistungsfähig, besonders im Frühstücks-, Bankett- und Pausenbereich. Für die zentrale Kaffeeverorgung bieten sich interessante Problemlösungen. Bei diesem System wird Kaffee bei Bedarf immer frisch zubereitet. Abgestandener Kaffee und Verluste gibt es nicht. Informieren Sie sich am Repa AG-Stand über die verschiedenen Lösungsvorschläge rund um die Kaffeeverorgung.

Repa AG
Halle 224, Stand M62

Reitzel (Suisse) SA

Die Reitzel SA in Aigle (VD) wird 5 Millionen Franken in den Ausbau einer neuen Herstellungsanlage für Saucen investieren. Dass Sie den Standort Schweiz nach wie vor dem «billigeren» Ausland vorzieht, beruht auf der langen Tradition des Familienunternehmens.

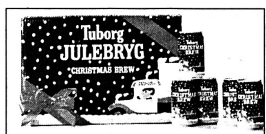


Bereits 1993 lancierte die Firma Reitzel eine Palette von 33 Produkten für die Gastronomie unter dem Label «Hugo Reitzel». Die neue Anlage ermöglicht die Herstellung der Saucen «maison», für deren konstante Qualität garantiert wird. Das Sortiment der Produktlinie enthält bereits Essig, Salatsaucen, Mayonnaise, Ketchup, Senf, Essigkonserven, Essig-Salate und Sandwichcreme. Weitere Informationen erhalten Sie bei

Reitzel (Suisse) SA
Halle 102, Stand F02

Brauerei Hürlimann AG

Neben dem traditionellen «Hürlimann Sternbräu» und dem bayrischen «Schneider Weisse» kann man am Messtand der Brauerei Hürlimann AG das



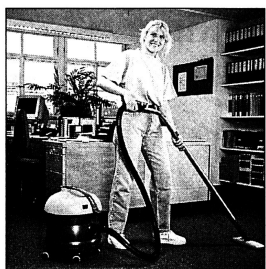
neue «Red Lion Draft Beer» testen. Es entspricht vom Charakter und der modernen Aufmachung her ganz dem Lifestyle eines jungen und aktiven Publikums und wird direkt aus der Flasche getrunken. Ausschliesslich für die Weihnachtstage wurde das «Tuborg Christmas Beer» aus Dänemark gebraut. Seine kräftige Farbe und sein feiner Geschmack verleihen ihm eine besondere Note, die durch das innovative, winterliche Verpackungssujet noch verstärkt wird.

Brauerei Hürlimann AG
Halle 105, Stand D20

Lever Sutter AG

An der IGEHO bietet die Lever Sutter AG umfassende Lösungen für die professionelle Hygiene im Gastro-Bereich an. Ihr Motto lautet: «Ihr Gast vertraut Ihnen – vertrauen Sie uns». Mehr darüber erfahren Sie am Ausstellungsstand, wo Sie ebenfalls diverse Neuheiten begutachten können. So zum Beispiel das Taski-Reinigungswagen-Programm aus hochwertigem Inox-Chromstahl – die Taski Aquamant 10/20, zwei neue

Sprühextraktionsmaschinen für die Pflege von Teppichbelägen – oder Leverlinde, eine moderne und ansprechende



Lösung für alle Anforderungen im Bereich der Personallhygiene.

Lever Sutter AG
Halle 222, Stand B44

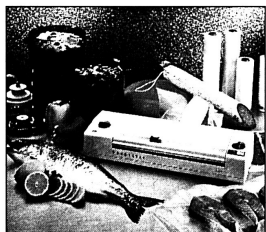
Lucullus Programming AG

Haben Sie Fragen zur Kontrolle, Planung und Verwaltung eines Hotel- beziehungsweise Gastro-Betriebes? Die Lucullus Programming AG bietet die notwendige PC-Software «GastroIntern» dafür an. Sie können auf einfache Weise die Küchenrendite ermitteln, kontrollieren wie viele Menüs über den Mittagsservice verkauft wurden, die Einkaufspreise überprüfen, oder die Vorsteuer für die MwSt-Abrechnung ausdrucken. Buchhaltungsaufgaben wie Kassa-, Bank- und Postbücher; Lohn-, Service-, Kreditkartenabrechnungen können ebenfalls via PC geführt werden. Vielleicht haben Sie Küchenapparate, welche Sie über Internet zum Verkauf anbieten wollen. Dies sind nur einige der vielen Möglichkeiten, über welche Sie die Lucullus Programming AG gerne informieren wird.

Lucullus Programming AG
Halle 22, Stand B84

CUP Contact Ultrasonic Products

Vakuieren im Behälter oder in Beuteln ist mit den CUP-Vakuumsystemen beides möglich. Delikate Lebensmittel, wie etwa frische Salate oder Produkte aus angebrochenen Dosen, können dank dem Foodsaver in attraktiven Kunststoffbehälter (Hartpolykarbonat) hygienisch konserviert werden. Die Lebensmittel werden in die Behälter ab-



gefüllt, der Deckel mit dem integrierten Ventil aufgesetzt und mittels Verbindungsschlauch zum Foodsaver wird die Luft abgesogen. Bei Bedarf lassen sich die Esswaren, beispielsweise Saucen, in diesen Kunststoffbehältern direkt im Steamer oder in der Mikrowelle erwärmen. Die Beutelrollen, platzsparend im Gerät untergebracht, sind endlos, womit selbst lange Salamis, grosse Fische oder ganze Schweinsnierstücke problemlos vakuumiert werden können.

CUP Contact Ultrasonic Products
Halle 204, Stand P51 (Firma Falcomat)

Schlossfabrik Schulte & Co.

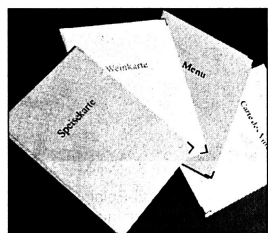
Das mechanische Variflex-Karten-Schliess-System ermöglicht eine jederzeit erweiter- und ausbaubare Schliessanlage. Eine unsichtbar codierte Ma-

gnetkarte ersetzt den herkömmlichen Schlüssel. Bei Schlüsselverlust kann, durch das Einstecken der Folgekarte, der Code automatisch umgestellt werden. Das System arbeitet strom- und batterie-los. Die Variflex-Schlüsselkarte lässt sich jederzeit in ein Front-Office-System integrieren und kann somit ebenfalls als Kreditkarte benutzt werden. Durch das Einsetzen eines 24-Stunden-Kiosks im Hotel lassen sich zusätzliche Einnahmen erzielen. Der Gast kann frische Getränke und Snacks direkt mit seiner Schlüsselkarte beziehen. Das Kombi-System Variflex-Schliessanlage und 24-Stunden-Kiosk ist bei einem Hotel mit 50 Zimmern für weniger als Fr. 20.- pro Tag erhältlich. Mehr über dieses Schlüssel-System und weitere Produkte aus dem Hause Schanis erfahren Sie an der IGEHO.

Schlossfabrik Schulte & Co.
Halle 223, Stand B89

Fluhrer Verlag GmbH

Der Fluhrer Verlag aus Bielefeld ist auf Speise- und Getränkekarten spezialisiert. In diesem Jahr hat er sein Angebot

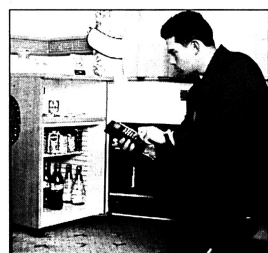


mit der «Carte Royal» erweitert. Die Karte ist buchbinderisch hochwertig verarbeitet und serienmässig mit goldfarbenen Metallecken zum Kantenschutz verziert. Sie kann in Gold oder Silber geprägt werden mit Standartschriftzügen, nach individuellen Wünschen oder mit hauseigenem Logo. Die «Carte Royal» ist kunststoffbeschichtet und daher feucht abwischbar. Zwölf verschiedene Farben stehen zur Auswahl und sind ab sofort stückweise ab Lager lieferbar. Ein aussagefähiger Katalog sowie Originalmusterkarten stehen auf Anfrage zur Verfügung. Der Fluhrer Verlag präsentiert sein komplettes Lieferprogramm an der IGEHO-Messe.

Fluhrer Verlag GmbH
Halle 212, Stand A88

Minibar (Schweiz) AG

Die «klassischen» Minibars haben bei Hotelgästen immer schon Anklang ge-



finden, stellen jedoch für das Hotel nicht immer die ideale Lösung dar. Hohe Arbeitskosten und häufige Unstimmigkeiten beim Check-Out sind für viele Hotels ein bekanntes Problem. Nun stellt die Minibar AG verschiedene Systeme vor, mit welchen der Konsum besser überwacht, das heisst für die Abrechnung automatisch erfasst werden kann. Somit werden Fehler, welche beim Handeintrag auf Formularen vorkommen, eliminiert. Informieren Sie sich über die neue Generation von Minibars, die den traditionellen Gästeservice mittels modernster Technologie verbessern.

Minibar (Schweiz) AG
Halle 214, Stand N42

REKLAME



DIE Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie und anverwandte Branchen.
Professionell – engagiert – vertrauenswürdig
IGEHO 95,
Centre Gastronomie,
Halle 115/A 51.

Besuchen Sie uns
an der IGEHO in Basel:
Halle 222, Stand Nr. B44

Ihr Gast vertraut Ihnen –
vertrauen Sie uns!



Sei es für die Textil-Reinigung oder Textilpflege,
bei der Küchen-Reinigung, in der Geschirr-Reinigung
sowie auch für die Hände- und Körperpflege:
Wir bieten umfassende Lösungen für die professionelle
Hygiene im Gastrobereich.

Denn Hygiene ist entscheidend!



Lever Sutter

Lever Sutter AG CH-9542 Münchwilen, Telefon 073/27 27 27, Fax 073/27 22 53

Den Schlüssel zu mehr Erfolg finden Sie
an der IGEHO, Stand N 66, Halle 224



...und Sie haben die Chance,
eine VC999 Vakuüm-Verpackungsmaschine
im Wert von Fr. 5700.- zu gewinnen!

Inauen Maschinen AG, Melonenstrasse 2, CH-9100 Herisau, Tel. 071 522 255, Fax 071 523 999

B+R EVENT AG sucht im Auftrag eines Kunden

Investoren und Know-how-Partner

aus den Bereichen Hotellerie sowie Wellness-, Gesundheits-
und Sporttourismus für die Realisation eines touristischen
Projektes in den Schweizer Alpen.

Anfragen bei:

B+R EVENT AG
Herr G. Jenni
Carmenstrasse 25
8032 Zürich
Telefon 01 265 56 56

80758/384770

Gas-Technik R. Fetz

Installationen – Service
Reparaturen – Unterhalt
von
Propanganlagen und Apparaten

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

80403/384682

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

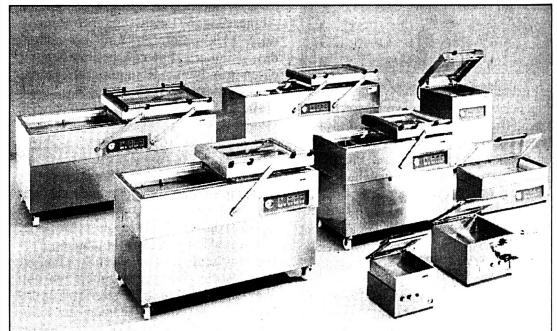
Tel. (01) 833 05 58, Fax (01) 833 05 18

SELECO – PHILIPS – GRUNDIG – BLAUPUNKT – NOKIA – SABA



71813/197467

Wenn Sie hoch hinaus wollen, lesen Sie die hr



NEU: Dass die Hersteller-Firma **BOSS**
Vakuüm-Verpackungsmaschinen,
Bad Homburg, zusammen mit ihrer
Schweizer Vertretung, Firma REICA
GASTRO TRADE, Vaduz, an der
IGEHO für Sie präsent ist.

NEU: Die Firmen BOSS und REICA
GASTRO TRADE präsentieren 1995
erstmalig eine völlig neue Modell-
reihe aus Edelstahl.
Weitere Vorteile zeigen wir Ihnen
gerne an der **IGEHO 1995 vom**
23. bis 29. November 1995 auf dem
MUBA-Gelände Basel, Halle 224,
Stand P64.

REICA GASTRO TRADE, VADUZ/SARGANS
Telefon 075 233 13 88, Telefax 075 232 74 82

P.80690/364383

Wellness und Ökologie

Keine grünen Lösungen für das heiss-kalte Nass

Wellness- und Fitnessangebote boomen: Badekurorte und in zunehmendem Masse auch Hotels suchen möglichst wirtschaftliche Lösungen. Dabei stossen sie auf ökologische Ansätze, aber kaum auf «grüne» Lösungen.

BETTINA MUTTER

Mit dem Wellness-Boom sind auch die Hoteliers unter Zugzwang geraten: Veraltete Hallenbädern wurden und werden oft mit Wellness- und Fitnessbereichen ergänzt. Ein Ausbau, der enorme Kosten bedingt und ein gutes Konzept auch für den späteren Betrieb erfordert: Die Frage nach der «Oeko-Bilanz» derartiger Anlagen stellt sich für den Hotelier deshalb vor allem im Bereich der Energie: Saunas, Whirlpool und Dampfbäder die rund um die Uhr vor sich hin blubbern, heizen und dampfen, kann sich kaum noch jemand leisten. Zudem wäre dieser Luxus energiewirtschaftlich gese-

hen tatsächlich bedenklich. Herstellerfirmen bemühen sich deshalb, ihr Angebot auf individuellen Gebrauch einzustellen und ermöglichen damit auch mittleren bis kleineren Hotels den Einbau einer Sauna oder gar einer kombinierten Wellnessanlage: Sogar in grossen Fitnessanlagen werden Sauna und Dampfbad einfach erst kurz vor der Benützung eingeschaltet. So kann der Energieverbrauch im Rahmen gehalten werden. Ein grösseres Augenmerk lenken Anbieterfirmen dafür auf die Raumgestaltung, den Schmuck und vor allem die Lichtqualität in der Erholungszone.

Horrende Investition fürs Image

Das wirtschaftlich dennoch eher randständige Angebot bringt die Hersteller auch in Zugzwang: Allein der Einbau eines Whirlpools kann auf rund 200 000 Franken zu stehen kommen. Sofern die Anlagen – und das sind sie in den seltensten Fällen – nicht voll ausgestattet sind – muss ein entsprechend sparsamer Betrieb möglich sein. Den Schritt zu besserer Wirtschaftlichkeit bietet beispiels-

weise ein Münz- und City-Control-Abrechnungssystem. Es entlastet vor allem komplexe Anlagen die tagsüber nicht stark frequentiert sind. Diese Automatik kann einerseits helfen, Betriebskosten zu senken und ermöglicht zudem gezielten Personaleinsatz. Die Überlegung, ob sich der Einstieg in den Wellness-Bereich lohnt, hängt aber immer von anderen Faktoren ab: Im Vierstern-Hotel Sonne in Zermatt etwa stehen dem Gast 4 helvetisch-römische Thermen, 1 Wasser-Erlebnis-Welt und 2 Frischwasser-Whirlpool zur Verfügung: Ein enormes Angebot, das Inhaber Leo Forster nicht als notwendiges Angebot, sondern als imagefördernde Ergänzung betrachtet: «Die Investition ist horrend im Verhältnis zu dem, was es finanziell bringt. Wir betrachten es als Reklame, es stellt einen neuen Anziehungspunkt dar.»

Whirlpools bleiben Luxusartikel

Der Schweizerische Grosshandelsverband der sanitären Branche betont, «dass in Schwimmbad und Sanitärerichtungen in Hotelbetrieben unnötiger Wasserverbrauch, ja sogar Wasserverschwendung zur Tagesordnung gehört.» Dabei könne mit moderner Sanitärtechnik der Spargedanke hier auf besonders effektive Weise eingesetzt werden: Mittels Durchflussmengenreglern, die problemlos an jede handelsübliche Armatur passen. Spezielle Wassersteuerungstechniken sollen helfen, die Wasser- und Energiekosten in öffentlichen Anlagen auf ein Minimum zu reduzieren.

Alternativlösungen im weitesten Sinne des Wortes sind somit auch im Wellness-Bereich gefragt, wo die Frage nach der Ökologie auch jene nach der Hygiene beinhaltet: Ein Kassensturz-Beitrag bewertete die grossen Whirlpools als hygienisch bedenklich. Das hat den Einzel-Frischwasser-Whirlpools Auftrieb gegeben. Obwohl diese nach jeder Benutzung entleert und desinfiziert werden müssen. Und wer hier nun die vollends ökologische Lösung sucht, bleibt auf der Strecke: Ein gänzlich biologisch abbau-



Trotz ökologischen Ansätzen soll im Wellness-Bereich nicht auf Lebensfreude verzichtet werden.

bares Desinfektionsmittel gibt es auch nicht, so dass die Wassermenge im Gross-Pool aufbereitet werden muss, denn die regelmässige Entkeimung des Wassers ist Vorschrift. Franz Schmuck, Wuso Pool AG in Hindelbank, taxiert den Einsatz traditioneller Whirlpool als durchaus sinnvoll, da ein Wasserwechsel nicht oft erforderlich ist: «So ein Pool kann an eine 220 Volt Steckdose angeschlossen werden um das Becken aufzuheizen, eine Isolationsabdeckung verhindert die zu rasche Abkühlung.»

Nach wie vor Luxusartikel

Bei einem Dampfbad halte sich der kurzfristige Energieverbrauch von rund 3 Kilowatt per Stunde durchaus im Rahmen. Franz Schmuck erinnert aber im Zusammenhang mit dem Energieverbrauch solcher Einrichtungen an eine einfache Wahrheit, die nach wie vor gilt: «Whirlpools, Saunas aber auch Solarien sind und bleiben Luxusartikel.» Wenn etwas problematisch sei, dann sicher die Auslastung, betont der Whirlpool-Spezialist.

Was landläufig einfach als «Lichttherapie» bekannt ist, wird unter dem Namen «Bioklimatikum» mit Badekultur verknüpft: In einem konstant 55 Grad warmen Raum mit hoher Luftfeuchtigkeit werden in Minutenintervallen zusätzlich verschiedene Farblichter eingeschaltet, die sich positiv auf's Gemüt und die Nerven auswirken.

Caldarium, Tepidarium, das Laconium oder das Kaplidschka (Türkisches Bad) bedürfen nicht unbedingt gesonderter Räumlichkeiten: Kabinen können auch als multifunktionelle Anlagen ausgestaltet werden, in denen die einzelnen Badeformen zeitlich gestaffelt abrufbar sind. Boden, Wände und Sitz sind stets beheizt, die Badeformen werden über einen Wärmetauscher und ein eigenes Verteilsystem geregelt. Letzter, zwar nicht sehr ökologischer Schrei ist das «Schneeparadies»: Eine Kabine, die über Nacht bei minus 10 Grad 8 cm «Neuschnee» erzeugt. Sie soll das Sauna-Erlebnis möglichst naturgetreu ergänzen.



Wasser- und Energiekosten können mit guter Kalkulation auf ein Minimum reduziert werden. Fotos: zvg

Verlag Duboux, Thun

Mit speziellem Angebot auf Erfolgskurs

Auf der Frankfurter Buchmesse war ein Stand Ziel sowohl der Wirtschafts- wie der Kultur-Präsidenten von Schweizer Generalkonsulat und Schweizer Botschafts-Aussenstelle in Berlin: Der kleine «Rot-Weiss-Verlag» aus Thun, Familienunternehmen der Eheleute Marianne und Jean-Pierre Duboux.

GEORG UBENAUF

«Wir schaffen es eben, Kultur und Geschäft zusammenzubringen», freut sich das Verleger-Ehepaar. Kultur – das ist für das Duboux-Familien-Unternehmen vor allem Kulinarisches. Dem hat es sich mit seinen Gastronomie-Wörterbüchern verschrieben. Ein Erfolg ganz eigener Art dafür bahnte sich bereits auf der Buchmesse 1994 an: der renommierte Langenscheidt-Verlag, so wurde es denn auf der Buchmesse 1995 amtlich, wird die Duboux-Wörterbücher als erstes Fremdprodukt in seine neue Wörterbuchreihe aufnehmen, die – etwa im März 1996 – auf CD-ROM erscheinen wird. Dabei sind ausser den Gastronomie-Fachwörtern auch Fachbezeichnungen aus Hotellerie und Touristik Bestandteil der Duboux-Wörterbücher. Zum Hotelierverein besteht denn auch seit Verlagsgründung 1988 ein gutes Verhältnis.

Hilfe für Servicepersonal

Als jüngstes Kind wurden taschenformatige Restaurant-Sprachführer aus den dicklaibigen (bis zu 890 Seiten starken) grossen Duboux ausgekoppelt. Sie sollen – für jeweils Fr. 19.80 – vornehmlich an Touristen verkauft werden, damit die sich auf fremdsprachigen Menues zu rechtfinden. Mehr und mehr aber macht auch Servicepersonal von den handlichen Taschen-Sprachführern Gebrauch. Hans-Robert Weiss, Chef im Hotel «Grossen» von Muri, berichtet: «Die Herren Duboux haben wir an der Rezeption, zur

korrekten Schreibweise unserer Menues. Aber das Servicepersonal, das häufig von Gästen angesprochen wird, arbeitet mit den neuen Taschenbüchern. Sie haben sie zwar nicht gerade im Sack, dafür kommt eine Anfrage denn doch zu selten, aber griffbereit.»

Vielfältige Informationen

Die Nützlichkeit der kleinen Restaurant-Sprachführer für Englisch und Französisch-Deutsch (und umgekehrt) bestätigt auch Hanspeter Brunner vom Schüpbühl-Beizli: «Ich arbeite gern damit, um für Gästefragen gerüstet zu sein». Zum Beispiel hält Brunner den Duboux für einzig kompetent im Streit um die Schreibweise «Romanov» (englisch und französisch) beziehungsweise «Romanow» (deutsch). Den grossen Duboux lobt das «Schweizerische Gastronomie-Museum» in Thun als «überaus wichtiges Hilfsmittel, zu dem wir sehr oft greifen dürfen». Und Ueli Prager pries das dicke Buch (noch während seiner

Aktivzeit) als «unerhörtes Werk». Auf der Frankfurter Buchmesse fachsimpelten Experten, dass es zum Thema «Tournedos» wohl nirgends so viele Informationen gebe, wie im grossen Duboux. Hat doch dieses Wörterbuch über sieben enggedruckte Seiten Tournedos-Untergruppierungen aufgeführt – «für manchen Gastronomen nicht nur Übersetzungshilfe, sondern auch Anregung, eine der vielen Tournedos-Arten auch selber mal zuzubereiten.»

«Wir leben keinesfalls von unseren Fachbüchern, sondern von Lektoratieren für andere Firmen», gesteht das Ehepaar Duboux. «Der Verlag ist – und bleibt wohl noch lange – ein teures und sehr arbeitsintensives Hobby. Seit 12 Jahren keine Ferien und kein freies Wochenende, aber viel Spass». Besonders gefreut haben sich die beiden, dass auf der Frankfurter Buchmesse auch angesehene ausländische Gastronomieverlage sich ihrer Mitarbeit versicherten – «damit deren Bücher sprachlich verhärtet...»



Marianne und Jean-Pierre Duboux vom Thuner «Rot-Weiss-Verlag» haben an der Frankfurter Buchmesse auf sich aufmerksam gemacht. Foto: zvg

LESEBAR

Oxford Weinlexikon auch auf Deutsch



Als das beste Buch in Sachen Wein wird es gepriesen. In der Tat hat die Engländerin Jancis Robinson, in Grossbritannien seit langem auch als Financial Times-Kolumnistin bekannt, mit ihrer jüngsten Publikation ein Monumentalwerk präsentiert. Das zweibändige Oxford Weinlexikon, das nach der englischen Originalausgabe jetzt auch in Deutsch erschienen ist, wird von allen anerkannten Weinjournalisten als die Neuerscheinung gepriesen, die sich von den anderen Weinbüchern abhebt. Das zweibändige Lexikon von A bis Z vermittelt in alphabetischer Reihenfolge Hinweise zu Rebsorten, Weinbauländern oder Weingütern, aber auch alles Wissenswerte über den Weinbau oder kulturelle und historische Hintergründe. Rund 5 Jahre hat Jancis Robinson, unterstützt von so namhaften Persönlichkeiten wie Hugh Johnson oder Michael Boradent, für das über 1300 Seiten umfassende Standardwerk des Hallwag-Verlages recherchiert. Die Autorin gibt in ihrer Einleitung der Hoffnung Ausdruck, dass die Bücher Licht auf manche wichtige Entdeckung auf den Gebieten des Rebbaus und der Wein-technik werfen, die bisher in der Fachliteratur im Hintergrund gestanden haben. SW

Das Oxford Weinlexikon, Jancis Robinson. Hallwag-Verlag 1995, Fr. 298.–

Zurück zur Einfachheit

Nicht gegen die guten Sitten will er verossen, aber Tips geben für «die sinnliche neue Einfachheit». Meisterkoch Alfons Schubbeck präsentiert sein «Lustbuch» mit Vorschlägen, aus der Hand zu essen, unter dem Titel «Ohne Messer und Gabel». Fingernudeln und Kartoffelhälften mit Blut- und Leberwurstgröstl sind

da die einfacheren Sachen. Für Schuhbecks «Gebackene Zwetschenknödel», seine «Kartoffelbuchteln», «Reiberdatschi mit Lachs» oder «Zanderfilet und Kräutergrauben auf krosser Zanderhaut» dürfte es nur mit den Fingern schon schwierig werden. Auch «Krautwickler», zumal in Tomatensauce, sind nicht so einfach ohne Messer und Gabel zu greifen. Praktischer sind da schon seine Gebackenen Stubenküchenhaxerln, die Spar-Kruste sowie seine zahlreichen – leicht greifbaren – Strudeln und Pies. Alles in allem jedoch eine auch für den Fachmann noch nützliche Anregung – oft auch mit sehr hilfreichen Tips. GU

Alfons Schubbeck: «Ohne Messer und Gabel», Verlag Hugendubel, Fr. 38.70.

Hintergründiges über Rezepte

Anders kochen und Bescheid wissen über Geschichte und Hintergründe der Rezepte – das hat sich die «Edition dia» in Berlin auf ihre Fahnen geschrieben. Die handlichen Bücher sind ausserdem so praktisch gebunden, dass man kräftig mit dem Handballen über den Mittelfalt streichen kann, damit jegliche gewünschte Seite auch flach auf dem Küchentisch liegenbleibt. «Australisch kochen» und «Westafrikanisch kochen» sind die neuesten Titel dieser sehr empfehlenswerten Reihe. Für den Gastronom eine Fundgrube, Anderes anzubieten, Neues auszuprobieren und zugleich zu wissen, woher es stammt und welche (zum Teil abenteuerlichen) Geschichten die Rezepte haben. Ob Ziegen-Pfeffersuppe (aus Nigeria), Rasantes Hühnchen (aus Ghana), ob Garnelenpastete (aus Kamerun) oder Mango-Omelett (aus Mali) – es ist ungeheuer reizvoll, in den Büchern zu blättern. Für die australischen Rezepte – sei es Currytopf mit Kokosnuss, «Sabee Sabee Kumula» oder Scones mit Kürbis – gibt es sogar eine (deutsche) Lieferadresse für ausgefallene Zutaten. GU

«Australisch kochen» bzw. «Westafrikanisch kochen» – Gerichte und ihre Geschichte, Edition dia, je Fr. 34.–

LIEGENSCHAFTEN

KANADA
IHRE NEUE HEIMAT

Möchten Sie ein
**Motel, Hotel, Restaurant,
Campingplatz, Ressort,
Lodge, Gäste-Ranch usw.?**

Rufen Sie uns an!

Ruedi Bühler

Immobilienberatung Auswanderungsberatung
Visura-Beratung
Sagweg 5, CH-8322 Gündisau bei Russikon
Tel. 01 954 07 11, Fax 01 954 07 12

Visura

Wir verkaufen in St. Gallen an der Achsenstrasse 6 das bekannte und gut eingeführte

Restaurant Rondelle

Wir bieten Ihnen:

- Einen gut unterhaltenen Restaurantbetrieb
- Gut ausgebaute Küche mit genügend Kühl- und Lagerräumen
- Restaurant mit Sälli, mit ca. 80 Plätzen
- Interessanter Kaufpreis

Ihre Anfrage richten Sie an:
Visura Immobilien-Treuhand
Fabrikstrasse 50, 8031 Zürich
Herr O. Mangold, Tel. 01 444 35 05

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
Hadlaubstrasse 41, 8006 Zürich
Fax: 01 362 55 12

Zu verkaufen in Losone
nahe Ascona-Locarno

Restaurant + Pension

grosser Garten mit 120 Plätzen,
Restaurant mit 80 Plätzen, 9 Zimmer mit
20 Betten. Renoviert im Jahre 1983.
Gebäude + Garten 1588 qm R3A.
VP: Fr. 1 550 500.- inkl. Inventar.

Schreiben Sie an Chiffre:
M 155-738394, an Publicitas, Postfach
1486, 6601 Locarno.

Zu verpachten in Locarno
gut eingeführtes

Restaurant-Pizzeria-Pension

mit grossem Speisesaal und Garten.
Parkplätze vorhanden. Ab sofort oder
nach Vereinbarung.

Offerten an Chiffre: D 155-738424,
an Publicitas, Postfach 1486,
6601 Locarno.

Zu verkaufen in der
Nähe von Ascona

Restaurant mit Zimmer
und schönem subtropischem Garten.
Verhandlungspreis Fr. 1,8 Mio.

Wenden Sie sich an:
Agenzia Candolfi
6612 Ascona
Telefon 091 791 85 82
6612 Losone
Telefon 091 791 10 50
Telefax 091 791 39 32
Verlangen Sie unsere Verkaufsliste.

Aus Altersgründen zu verkaufen

Pension/Restaurant

in der Nähe von Bad Scuol im Unter-
engadin, direkt an der Hauptstrasse
St. Moritz-(Veraina)-Landeck gelegen.

6 Gästezimmer, Gaststube mit ca. 25
Plätzen, Saal mit 80 Sitzplätzen, kleine
Terrasse, verschiedene Räume zur
individuellen Nutzung, z.B. für Ferien-
kolonien, Parzellengrösse 2350m².

Könnte auch für andere Zwecke
genutzt werden, z.B. als Jugendherberge,
für Eigentumswohnungen, etc.

Offerten oder weitere Auskünfte unter
Chiffre 80752, hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

Wir empfehlen uns als kompetenter, neutraler und zuverlässiger Partner für

**Inventar-Aufnahmen - Übergaben
Objektannahmen - Liquidationen**

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

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

Eine Dienstleistung des Schweizer Wirteverbandes.

BAZAR

Zu verkaufen

1 Billardtisch Typ Snooker
Marke Thurston, Grösse 12 Fuss,
3jährig, Topzustand inkl. allem Zubehör
Fr. 8900.-, NP Fr. 13 500.-

1 Billardtisch Typ Snooker
Marke Thurston, Grösse 10 Fuss,
2jährig, Topzustand inkl. allem Zubehör
Fr. 6500.-, NP Fr. 11 000.-

Telefon 01 814 1919 oder 077 61 40 39
Herr R. Wäger.

Zu verkaufen

100 Fauteuils aus hellem Fichtenholz
mit braunem Sitz- und Rückenpolster
günstig zu verkaufen en bloc.
Stück Fr. 20.-

Interessenten melden sich telefonisch:
Hotel Solbad
3655 Sigriswil
Telefon 033 51 10 68

ARBEITEN IM AUSLAND

Nun ist das Buch herausgekommen, das Ihnen vollständige
Auskunft über Arbeitserlaubnis, Lohn-, Arbeits- und Wohnver-
hältnisse, Visum, Reisekosten, Klima, usw. gibt. Sie erhalten
auch Adressen von Unternehmen, die europäische Arbeits-
kräfte in Europa, den USA, Kanada, West-Indien, Australien
und dem Fernen Osten brauchen. Es gibt Arbeiten, wie z.B.
Metall-, Ölindustrie, Gartenbau, Fahrer, Reiseleiter, Hotel und
Restaurant, Au Pair, Luxus-Kreuzfahrten. Wenn Sie interessiert
sind, fragen Sie schriftlich nach unserer Freireisebroschüre mit
weiterer Auskunft über das Buch. Freie Information erhalten
Sie gegen voradressierten Briefumschlag. Schreiben Sie an:
Nordic Work Center,
Box 276, S-12902 Hagersten, Schweden
Bitte internationalen Antwortschein befügen.
N.B. Wir sind keine Arbeitsvermittlung!

Essence of Nature

**MILD SOAP
BATH GEL · SHAMPOO
BODY LOTION**
with Alpine herbs

Gästekosmetik im Schweizer
Ethno-Look. Angereichert mit
echten Alpenkräutern. Qualität in
vielen Ausstattungsvarianten, auch
im Dispenser und offen als Nach-
füllpräparate.

Und weil Gäste Essence of Nature
Produkte kaufen möchten, gibt es
Verkaufsgrößen, Souvenir und
Geschenkartikel, Reise-Kits, Ruck-
säcke. Alles im Ethno-Look.

Essence of Nature
SWISS FORMULA

Bitte senden Sie mir mehr Informationen:
Hotel:
Kontaktperson:

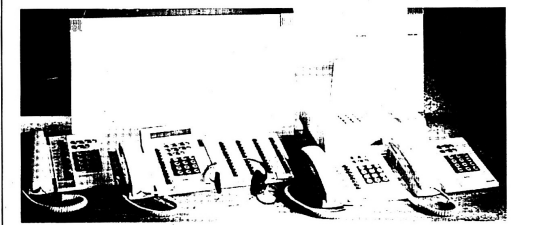
Provalora AG - Postf. 279 - 8309 Nürensdorf
Tel. 01 836 40 10 - Fax 01 836 40 16
WIR NEHMEN WIR

**Reinigungsprobleme ?
SORMA zeigt professionelle
Lösungen für innen
und aussen.**

Verkauf von...

- Reinigungsautomaten
- Staub- und Wasserläuger
- Einschleifmaschinen
- Poliernmaschinen
- Reinigungsgeräte
- Reinigungsprodukte
- Spezialmaschinen für Ex-Bereich

sorma 4710 BALSTHAL
TEL. 062 71 11 80



**PHILIPS Telefonanlagen
für Hotels bis 60 Zimmer**

preiswerte Hotel-Software-Lösung
mit Reservierungssystem
mit Zimmerverwaltung
mit kompletter Gast-Abrechnung

IGEHO
Halle 223 Stand L76

telcoma Angehrn + Wyss Co. 9202 Gossau SG
Wilerstrasse 73 Tel. 071 85 85 80 Fax 071 85 85 42

**Münztelefon
comtello**

kaufen statt mieten

Probieren Sie unsere Hausspezialitäten. An der IGEHO '95.

ROMER'S HAUSBÄCKEREI
SPITZENQUALITÄT

**BACKWAREN
VOM FEINSTEN.**

**Wir erklären Ihnen den kleinen Unter-
schied zwischen Qualität und Qualität
gerne persönlich, denn Spitzenleistung
verpflichtet.**

**IGEHO '95 vom
23. bis 29. November 1995
Halle 204, Stand P 62**

Besuchen Sie unseren Stand an der
**IGEHO '95. Das ist für Sie die beste
Gelegenheit, den feinen Unterschied
zu geniessen.**

**Romer's Hausbäckerei:
Ihr Partner für
tiefgekühlte Feinbackwaren.**

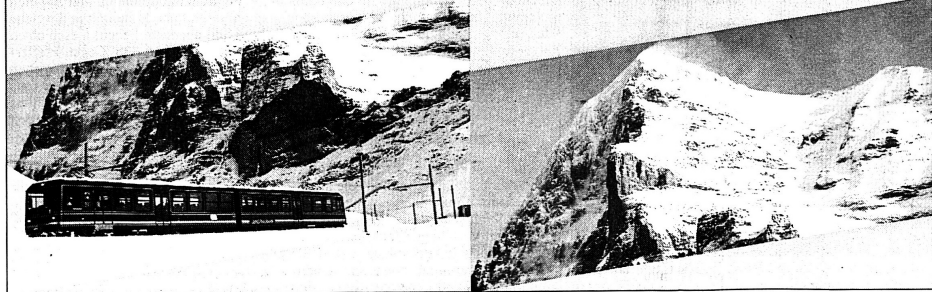
**Romer's Hausbäckerei bringt Sie
auf den Gipfel!**

WETTBEWERB

Gewinnen Sie eine traumhaft schöne Bergbahn-
Erlebnisfahrt vom Fusse des Eiger-, Mönch- und
Jungfrau-Gebietes (Start in Interlaken) über die
Kleine Scheidegg aufs weltberühmte Jungfraujoch,
der höchstgelegenen Bahnstation Europas auf über
3400 Meter ü. M. Es erwartet Sie eine Wunderwelt
der Berge im Herzen der Schweiz.

1. bis 5. Preis: Je zwei Ausflugs-Bahnbillette
Interlaken-Jungfraujoch
im Wert von über Fr. 300.-

6. bis 50. Preis: Je ein gluschtiges
Gasterländer Birnbrot
aus Romer's Hausbäckerei.



Teilnahme-Coupon ausschneiden oder fotokopieren, auf eine
Postkarte kleben und ab die Post - oder noch einfacher:
Beim Besuch an der IGEHO am Romer-Stand in die bereit-
stehende Wettbewerbsurne werfen. Viel Glück.

Name, Vorname: _____

Firma: _____

Strasse/Nr.: _____

PLZ/Ort: _____

Senden Sie mir bitte Info-Material über
Romer's Hausbäckerei.

Coupon einsenden an: Romer's Hausbäckerei AG, 8717 Benken/SG.
Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Handelsflächen im Hotel

«Ein Muss gegen die Langeweile der Gäste»

Ein gut bestückter Hotelkiosk ist oft wichtiger als der Schuhputz-Automat im Gang. Und die Bijouterien oder der Coiffeurläden locken auch Kunden an, die nicht im Hotel wohnen – die aber dafür vielleicht im hotel-eigenen Restaurant essen. Boutiquen und Kioske, die innerhalb von Hotels eingerichtet wurden, avancierten mittlerweile zu wichtigen Profit-Centren.

BETTINA MUTTER

Zahlreiche Hotels haben vereinzelt Ausstellungsvitrinen in der Eingangshalle und im Treppenhaus platziert. Läden, die tatsächlich im Hotelinnern betrieben werden sind meist hotel-eigene Geschäfte mit Geschenkartikeln. Vor allem neuere Hotelbauten verfügen jedoch kaum über den nötigen Raum dazu: «Uns fehlt ganz einfach der Platz» erklärt *Marianne Müller*, 5-Stern-Parkhotel Waldhaus in Flims (300 Betten). Man trage sich aber mit dem Gedanken, vielleicht dereinst einer Boutique die Möglichkeit zu bieten, sich im Hotel einzumieten. «In Deutschland und in Österreich ist das ja sehr viel stärker verbreitet». Die Nachfrage für die Vitrinenplätze sei in den letzten Jahren deutlich abgeflaut, ergänzt *Marianne*

Müller. Das 5-Stern-Hotel Novapark in Zürich (731 Betten) beschränkt sich trotz seiner Grösse auf einen Kiosk. *Christine Wanner*, PR- und Werbeleiterin: «Platz für vermietbare Geschäftsräumlichkeiten haben wir nicht». Hingegen ist der Kiosk ein kleines Dienstleistungszentrum im Haus, dessen Sortiment so ziemlich alles beinhaltet, was Gäste rasch brauchen.

Der Logo-Laden ist beliebt

Eigene Wege geht vielleicht das 5-Stern-Hotel Viktoria Jungfrau in Interlaken (400 Betten) das aber mit seinem hauseigenen «Logo-Laden» Vorbild für viele Hoteliers geworden ist: Souvenirs und Geschenkgegenstände sind mit dem Namenszug des Hauses versehen. Hoteldirektor *Emanuel Berger* wertet ebenso die Kleider-Boutique, die in Jahresmiete verpachtet ist und den hauseigenen Kiosk als Zusatzangebot für den Gast. Sie scheinen sich auszuzahlen. Es sei allerdings gar nicht so einfach, die richtigen Mieter zu finden, schränkt *Eric Kühne*, Direktor des 5-Stern-Hotels Noga Hilton in Genf (580 Betten) ein: «Denn in der Regel leben die Läden ja doch von der Hotelklientel». Die Kaufkraft dieser Kunden wiederum spreche dafür. Mietraum von Hotels zu beanspruchen. Ob sich Ladeninhaber darum reissen, hängt nicht nur von den ihnen gebotenen Bedingungen, sondern auch von der Lage des Hotels im Ort ab.

Eingangshallen, Gänge und Treppenhäuser, die dezent mit Vitrinen geschmückt sind, passen auch ins Selbstverständnis der Seiler-Hotels in Zermatt. *Urs Bürer*, Vizedirektor des 5-Stern-Hotels Mont Cervin (267 Betten) mitten in Zermatt sieht sie auch als Dekoration, die sowohl den Zermatter Geschäften als auch den Hotelgästen Abwechslung bringt. Diese Plätze gehören ausschliesslich hochkarätigen Boutiquen und Bijouterien. Anders verhält es sich mit der verfügbaren Ladenfläche, bedingt durch die aussergewöhnliche Anlage der Hotels im Ort: In den «Schweizerhof»- und die «Residence»-Passagen sind zahlreiche Läden eingemietet, teilweise sind die Räumlichkeiten auch an die Inhaber verkauft worden: Es gebe keine Boutiquen mehr, die Gäste oder andere Kunden nur via Hotelhalle betreten könnten. «Damit ändert sich natürlich die Situation für die Ladeninhaber» folgert *Urs Bürer*. Deshalb präsentieren sich heute zahlreiche Ladenräumlichkeiten, die teilweise oder vollständig Hoteleigentum sind, als ganz «normale» Geschäfte. Als Ladenstrassen, wie sie in Montreux, Lausanne, St. Moritz, Zürich oder Gstaad rund um renommierte Hotelbauten zum Ortsbild gehören.

Was den Vertrag zwischen Hotelier und Geschäftsinhaber angeht, ist *Eric Kühne* gar berzeugt, dass viele Hoteliers dazu übergegangen sind, statt einer Miete eine Umsatzbeteiligung zu verlangen, obwohl man dies in der Branche nicht gerne höre und auch nicht bestätigt. Er vermietet den Quadratmeter seiner 25 Ladenlokale im Hotelkomplex zu 2500 bis 4500 Franken pro Jahr. Als Direktor des schweizweit führenden Hotels in diesem Bereich betrachtet er die Integration von Einkaufsmöglichkeiten einfach als «Muss gegen die Langeweile der Gäste». Dennoch ist das Privileg der Luxushotelierie offenbar nicht nur Dienst am Gast, wie *Urs Bürer* vermutet: «Ich nehme an, dass eine Geschäftsmiete heute profitabler sein kann als beispielsweise eine zusätzliche Bar».

Kioske: Der Laden für alles

Die Frage nach der Rentabilität des Kioskes stellt sich für *Christine Wanner* vom Novapark in Zürich nicht: «Die Inhaberin erzielt gute Resultate». Was diesen Dienst gegenüber den kleinen Alltagswünschen angeht, werden schweizweit ganz verschiedene Regelungen getroffen: Mitunter gehen Hotels auch dazu über, den Kiosk direkt an ein speziali-

siertes Unternehmen zu vermieten. Denn ein Kiosk zieht keine neuen Hotelkunden an: «Unser Kiosk wird ausschliesslich von Hotelkunden besucht», stellt *Saskia Ruzicka*, Marketingverantwortliche im 5-Stern-Hotel Le Refuge

mond (170 Betten) in Genf fest. Dafür habe man mit dem hauseigenen Coiffeurladen gute Erfahrungen gemacht: «Er wird sehr rege von einer breiten Kundschaft benutzt, nicht nur von Hotelgästen».

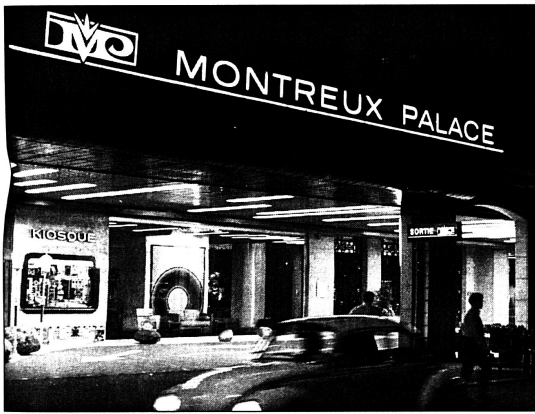


Ein Kiosk zieht zwar keine Hotekunden, aber immerhin Restaurantgäste an.

Swiss Leading Hotels: Sanfter Druck

Die Interessenvereinigung The Swiss Leading Hotels ist eine Gruppe von 35 Schweizer 5-Stern-Hotels. Stete Qualitätsförderung, regelmässige Standardkontrollen – unter anderem mittels «Mystery man» – und gezielte Öffentlichkeitsarbeit sollen die Hoteliers und ihre Crew zu steter Bemühung um Spitzenleistungen anreizen. Für *Inge Steiger*, Verantwortliche für die public relations gehören deshalb hochkarätige Boutiquen und auf jeden Fall ein Kiosk mit breitem Sortiment in jedes Hotel der Luxusklasse: Obwohl

die detaillierten Qualitätsnormen der Swiss Leading Hotels dies nicht ausdrücklich verlangen: «Vitrinen oder Ladenlokale sind laut unseren Normen kein absolutes Muss. «Allerdings werde bei den regelmässigen Hotelbewertungen sehr wohl festgestellt wenn es nicht einmal einen Kiosk oder eine Boutique hat». Dafür ist ein Hausfriseur zwingend, erklärt *Inge Steiger*: «Ein Friseursalon ist in unseren Hotels obligatorisch, allenfalls darf er in unmittelbarer Nähe des Hauses liegen». BM



Kioske und Boutiquen sind zu wichtigen Profit-Centren geworden. Fotos: zvg

Salzburger Messe «Alles für den Gast '95»

EU-Beitritt bringt Marktgefüge ins Wanken

Österreichs Gastronomen gaben sich an der Messe «Alles für den Gast» in Salzburg investitionsfreudiger als erwartet. Davon profitieren auch Schweizer Anbieter, die nach dem EU-Beitritt von Österreich via Tochterfirmen im Markt mitmischen wollen. Den österreichischen Grossküchenherstellern macht die Konkurrenz aus den südlichen EU-Ländern zu schaffen.

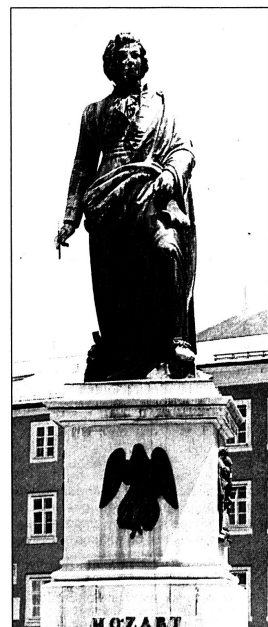
FRED FETTNER, SALZBURG

«In Relation zur Bevölkerung sind sich Österreich und Schweiz wechselweise die wichtigsten Handelspartner.» Für *Ivo Dürr*, Sekretär der Schweizerischen Handelskammer in Österreich, ist es eine Selbstverständlichkeit mit einem eigenen Stand auf der «Alles für den Gast» in Salzburg vertreten zu sein. Zwar sind rund 20 Schweizer Unternehmen in der Ausstellerliste verzeichnet, direkt vertreten ist allein die Spring AG. Alle anderen, darunter der Aufsehen erregende «Pacojet», wurden von österreichischen Handelspartnern repräsentiert. Wobei durch die relativ junge Position – Österreich in der EU, die Schweiz nicht – immer mehr Schweizer Unternehmen, wie Winterhalter oder Franke, Tochtergesellschaften in Österreich gründen. Das kann auch zu eher gemischten Gefühlen seitens rot-weiss-roter Gastronomen führen, etwa beim noch ungewohnten Marktauf-

tritt der Wiener Traditionsmarke Hofbauer unter der Oberhoheit von Lindt & Sprüngli. Werden diese Positionen adiiert, war die Präsenz von Schweizer Gastronomieunternehmen in Salzburg umfassend. «Österreich zählt zu den zwei bis drei Spitzenmächten in der Gastronomie», begründet Prokurist *Hans Pfister*, warum Spring seit vielen Jahren einen reinen Beratungsstand auf dieser 1995 von 28 000 Fachbesuchern frequentierten Messe unterhält. Seine Beobachtungen entsprechen dem Gesamteindruck der Messeteilnehmer: Etwas reduzierte Besucheranzahl, aber erhöhte Qualität. «Gerade in der österreichischen Gastronomie ist zu bemerken, dass auf die schlechtere Tourismussituation mit Investitionen in noch bessere Ausrüstung reagiert wird.» Eine Ansicht, die Österreichs Grossküchenhersteller nur beschränkt teilen.

Konkurrenz aus dem Süden

Als Reaktion auf einen in Österreich zu spürenden Umbruch im Marktgefüge präsentierte die Interessensgemeinschaft der Grossküchenhersteller Österreichs (IGÖ) im Rahmen der «Alles für den Gast» neue Massnahmen zur Absicherung heimischer Produzenten und Händler. Die IGÖ repräsentiert mit 24 Mitgliedern (5 Hersteller, 19 Händler) rund 400 Millionen Franken Umsatz und etwa zwei Drittel der Branche. Gerade bei einfachen, serviceintensiven Produkten sei nun die ungebremste Konkurrenz aus südlichen EU-Staaten empfindlich zu spüren. Die IGÖ tritt dieser Tendenz mit einem Leitbild für alle Mitglieder entge-



Schweizer Firmen wollen via österreichische Tochterfirmen im EU-Raum mitmischen. Foto: zvg

gen, in dem Billigprodukten österreichische Qualitätselemente entgegengesetzt werden: Seriosität, Wissen, Betreuung, Kundendienst, Ersatzteilgarantie. Es wird zwar weder ein Gütesiegel geben noch verpflichtende Bestimmungen für alle Mitglieder, die IGÖ will aber künftig als «Qualitätsgemeinschaft» auftreten. Kontakte oder Abstimmung mit der Vereinigung schweizerischer Grossküchenhersteller (VSGH) gebe es keine. Auch weil die Schweizer nicht beim EU-Verband dabei seien.

Wenig Geschäfte in der Schweiz

Die neue IGÖ-Spitze unter Präsident *Ernst Stangl* (Hesta GmbH.) und Geschäftsführer *Wolfgang Eickhoff* (Wirtschaftskammer) zeichnete ein differenziertes Bild. Für 1995 herrsche durchaus Zufriedenheit, wobei das Geschäft in Ostösterreich besser lief, als in den Alpenregionen. Alleinregionale Händler in den westlichen Bundesländern hatten Probleme. Für 1996 zeige die Salzburger Messe, dass die Investitionsfreude doch grösser ist, als aufgrund pessimistischer Prognosen zu erwarten war. Das Exportgeschäft spielt für die IGÖ-Mitgliedsbetriebe eine untergeordnete Rolle. Der Handel hat selbst die Bemühungen einer Stützpunktpolitik in Osteuropa fast aufgegeben. «Lohberger ist mit einem Exportanteil von 40 Prozent eher eine positive Ausnahme», berichtet Grossküchenproduzent *Wolfgang Marchhart*, «wir liefern nach Deutschland, Osteuropa und bis in den arabischen Raum und China.» Allein Richtung Schweiz will das Geschäft kaum gedeihen.

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 / Editor: Schweizer Hotelier-Verein SHV, Bern.

Gesamtleitung / Direction: Werner Friedrich.

Redaktion / Rédaction:

Chefredaktor / Rédacteur en chef: Andreas Netze (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 (HSMA) Swiss Chapter; Food and Beverage Management Association (FBMA); Swiss Congress & Incentive; Buspartner Schweiz; Verband Schweizer Badekurorte (VSB); Verband Schweizer Kurhäuser (VSK); Swiss International Hotels (SIH); Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reisedienste; Amicale Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICR).

Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition: Peter Schibler.

Geschäftsanzeigen / Publicité: Agentur Markus Flühmann, 5628 Birri, Telefon 056 / 664 40 40, Telefax 056 / 664 26 40.

In Zürich beim Paradeplatz

vermieten wir

Gastronomiebetrieb

Der Betrieb wird nach abgeschlossener Renovation und sanftem Umbau in unserer Altstadtliegenschaft umfassen:

- Öffentliches Lokal im Erdgeschoss mit ca. 50 Plätzen (möglicherweise als Lokal mit Pub-Charakter)
- Erstes Obergeschoss als Club-Restaurant für die Mitglieder des Grasshopper-Club Zürich und seine Gäste (ca. 50 Plätze)
- Zweites Obergeschoss mit zwei Sitzungszimmern (Stübl) mit je 10 bis 12 Plätzen
- Es steht dem Pächter allenfalls eine Wohnung im dritten oder vierten Obergeschoss zur Verfügung

Wir suchen für diesen interessanten Betrieb einen fachlich bestausgewiesenen Pächter (vorzugsweise ein Wittepaar), der mit Initiative und Kreativität an diese anspruchsvolle Aufgabe herangehen will. Die voraussichtliche Eröffnung ist ca. Ende 1996; der Pächter soll jedoch bereits in der Planungsphase seine Vorstellungen einbringen können.

Interessenten mit entsprechendem Leistungsausweis, die gewillt sind, diese Herausforderung zu fairen Mietbedingungen anzunehmen, senden bitte ihre vollständige Bewerbung an AG Haus zum Blauen Täubli, Postfach 5269, 8022 Zürich.

80666/384735

Im Herzen der Schweiz

Zu verkaufen

Führendes Tagungs- und Seminarhotel mit moderner Infrastruktur

- verkehrstechnisch gute Lage, im Mittelland, genügend eigene Parkplätze
- in vorzüglichem Zustand befindliche Bauten und Einrichtungen
- langjähriger Kundenstamm (Banken, Versicherungsgesellschaften, Industrieunternehmen, Regiebetriebe des Bundes, Klein- und Mittelbetriebe, etc.)
- stabile Umsätze, überdurchschnittlich gute Ertragslage

Kapitalkräftige (mind. 3. Mio Eigenmittel)
Interessenten erhalten weitere Informationen bei

ASYNCO

ASYNCO AG
MOOSSTRASSE 2,
3073 GÜMLIGEN/BERN
TELEFON 031-952 77 33

AKQUISITIONEN FUSIONEN UNTERNEHMENSBERATUNG

Schweizer Spitzenqualität...

...auch und entgegen allen Unkenrufen im Gastgewerbe?

Im Auftrag suchen wir den zukünftigen Eigentümer und Gastgeber eines der besten - kleinen aber feinen - Schweizer Hotels mit

Top-Gourmet-Restaurant

in weltbekanntem Tourismusort. Der faire Verkaufspreis bietet Ihnen bzw. Ihrem Unternehmerrgeist und Ihrer Gastfreundschaft die Chance, Dienen zum Verdienen werden zu lassen.

Solvente Interessenten (Eigenkapital mindestens Fr. 1,5 Mio.), welche ihre Bewerbungen bitte an die untenstehende Adresse richten, erhalten anschliessend eine kurze Verkaufsdokumentation.

Tectron AG
Herrn Paul W. Engel
Gewerbepark
5506 Mägenwil
Telefon 062 889 89 89
Fax 062 889 89 79

80232/384656

In bedeutendem, international bekanntem **Tourismus- und Sportort in Graubünden**, der Ferienecke der Schweiz, mit neuzeitlicher Infrastruktur, Beförderungsanlagen/Skigebiet bis 3000m ü.M., **Top-Region und Inbegriff für Ferien, Sport und Erholung**, entsteht an idealem Standort eine

Touristische Anlage

Ferienpark

im preisgünstigen Angebotssegment! Geplantes Bau-Volumen (Projekt) ca. 500 Betten mit zentraler Verpflegungstation und weiteren Service-Leistungen. **Sehr interessanter Kapitalanleger!** Interessierte Kooperationspartner wie Reisepromoter, Touroperatoren, soziale Institutionen, Investoren, etc. erhalten ausführliche Informationen über Chiffre 80736, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

80736/384754

A vendre à Crans-Montana

hôtel★★★

sur 3500 m² de terrain.
Tour confort. Prix attractif.

Ecrire sous chiffre C 036-298758, à Publicitas, case postale 747, 1951 Sion 1.

P 80732/44200

GASTROCONSULT

Kauf oder Miete

Wir verkaufen oder vermieten im Auftrag ein neuzeitliches

Stadt- und Passantenhotel

der Mittelklasse in der Nähe von Zürich.

Der Betrieb baut auf die Geschäftskundschaft der am Ort ansässigen international ausgerichteten Industrie. Die gute Passantenlage tut ein weiteres zur guten Auslastung der über 50 Gastbetten.

Hauptumsatzträger ist allerdings die vielseitige Restauration (200 Plätze) und der Bankett- und Tagungsbereich. Ein wichtiges Verkaufsargument bildet der grosse Parkplatz für PW, Car und LKW.

Der Eigenkapitalbereich bei der Miete für die Übernahme des Kaufinventars schätzen wir auf rund Fr. 200 000.-.

Ernsthaften, solventen Kaufinteressenten oder ausgewiesenen Unternehmerpersönlichkeiten als Mieter schicken wir gerne eine Dokumentation oder stehen Ihnen telefonisch für weitere Informationen zur Verfügung. Wir freuen uns auf den Kontakt mit Ihnen.

GASTROCONSULT
Unternehmensberatung
Erich Berger
Standstrasse 8
3014 Bern
Telefon 031 331 01 41

80760/300152

Zu äusserst interessanten Konditionen zu verpachten

gediegenes Englisch-Pub

5 Hotelzimmer, 7 Parkplätze

mit stilvoller Einrichtung im Dorfkern eines March-Städtchens Kanton Schwyz. Der Betrieb ist noch entwicklungsfähig und bietet eine gute Existenz für junge, motivierte Leute mit Patent.

Es muss kein Inventar übernommen werden.
Monatsmiete alles inklusive Fr. 8000.-
Es muss ein verzinntes Deposit von Fr. 50 000.- hinterlegt werden.

Interessenten wenden sich bitte an die beauftragte Treuhandstelle

Hores Partner AG
Hotel & Restaurant Management, Herr Winkler
Neuguelstrasse 10, 8820 Wädenswil
Telefon 01 780 09 60, Fax 01 780 63 50

0 80729/325287

Wer

bei uns

insertiert,

hat

Erfolg

Zu verkaufen
in der Nähe von Locarno
in sehr ruhiger Lage

Hotel-Garni★

mit 20 Betten und Bar
Garten und Parkplatz
Patent übertragbar

Anfragen von Interessenten sind erbeten an
Chiffre 80669, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

80669/95958

Wollen Sie Ihr eigener Herr
und Meister sein?

Stadt Luzern

An zentraler, jedoch ruhiger Lage

**Hotel- und
Restaurationsbetrieb**
zu verkaufen.

45 Sitzplätze, 15 Doppelzimmer,
Baujahr 1988, Separates Ladenlokal.
Preis nach Vereinbarung.
Günstiger Baurechtszins bis 2084.
Offerten unter Chiffre 25-47072, an
Publicitas, Postfach, 6002 Luzern.

P 80745/126276

JAEGER CONSULTING

ETUDES CONCEPTS MARKETING POUR HOTELLERIE
ET TOURISME

A louer pour date à convenir à la Vallée de Joux

très bel hôtel★★★-restaurant

de construction récente, élégante, conception moderne et rationnelle, parfaitement équipé.

L'hôtel comprend 35 chambres, deux restaurants, bar, hall, salles pour banquets et séminaires, espace fitness très complet et bel appartement de direction.

Pour donner une âme à cet outil assez exceptionnel, nous cherchons un couple de professionnels ayant le sens de l'accueil, de la gastronomie et du marketing.

Si vous êtes hôtelier par vocation, avez le sens de l'initiative et savez persévérer, vous devriez prendre contact avec nous, même si vous ne disposez pas de fonds propres importants, car les conditions sont très intéressantes.

Téléphonez-nous pour un premier contact ou envoyez-nous directement votre dossier complet que nous traiterons, bien sûr, avec une discrétion absolue.

Ch. de Savoie 5, 1305 Penthalaz, Tél. 021 861 01 57,
Fax 021 861 02 93.

80504/132527

Disentis/Muster

Zu verkaufen an zentraler Lage

Restaurant/Barbetrieb

EG ca. 35 Sitzplätze
UG ca. 60 Sitzplätze
inkl. Betriebseinrichtungen

Verkaufspreis nach Vereinbarung

Ernsthafte Interessenten erhalten
weitere Auskünfte bei:

Riedi • Ruffner • Theus AG

Treuhand- und Revisionsgesellschaft

CH-7002 Chur • Poststr. 22 • Tel. 081 22 81 71 • Fax 081 22 21 52

Herrn J. Brunner

P 80731/174289



BSB Bahnhof - Buffet - Bellinzona

Um dem traditionsreichen Bellinzona neue Impulse zu geben, planen die BSB eine Gesamtsanierung auf Anfang 1997

Wir suchen einen

Pächter

der von Anfang an seine gastronomischen Ideen und unternehmerisches Know-how in diesen neu zu gestaltenden Betrieb investiert.

Der hervorragende Standort und die interessanten Möglichkeiten lassen viel Spielraum offen, um zukunftsorientierte Ideen zu verwirklichen.

Sind Sie unternehmensfreudig und bereit, zusammen mit den BSB am Bahnhof Bellinzona die gastronomische Zukunft mitzugestalten, dann schreiben Sie uns. Unser Herr Kuster informiert Sie gerne über die weiteren Pachtbedingungen und Details. Telefon 051 227 34 87.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
HAUPTABTEILUNG LIEGENSCHAFTEN
Kreis II, Postfach 4258, 6002 Luzern

80689/181295

SCH
SGH
SCA

Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit SGH

Hoch über dem Wallis am Eingang zum Turmtal
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 einsatzfreudiges, 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

80401/81558

GASTROCONSULT

Vous êtes un couple de jeunes restaurateurs?

La gastronomie de haut niveau vous attire?

L'indépendance est l'un de vos objectifs?

Vos capitaux propres sont modestes,

mais pas inexistantes?

Vous ne voulez pas vous engager de suite dans l'achat d'un immeuble?

Si vous répondez par l'affirmative à ces quelques questions, alors notre objet attirera votre attention.
A louer ou/et à vendre

PETIT HOTEL-RESTAURANT DE GRANDE RENOMMEE GASTRONOMIQUE

Situé dans le canton du Jura, aux portes de la France
Comprenant:

- une salle «accueil» de 18 places
- une salle à manger de 45 places
- une terrasse de 40 places
- 7 chambres avec confort (16 lits)
- un appartement du tenancier
- 1 grand parking

Contrat de location avec droit de préemption inscrit;
Rachat du fonds de commerce;

N'hésitez pas à nous adresser vos offres et demandes de renseignements par écrit, auprès de GASTROCONSULT, fiduciaire pour l'hôtellerie et la restauration, rue de la Gare 12, 2726 Saignelégier.

80667/384734

STUDIO FIDUCIARIO E IMMOBILIARE
Piozzina Armando e Marco
Centro Montana - Via ai Molini 1
Tel. 091 791 39 58 - 6616 LOSONE

Wir verkaufen im Locarnese (TI)

Restaurant-Pizzeria

mit sehr gutem Umsatz und grossem
Parkplatz

0 80691/384736

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Vaud

L'Est: un potentiel touristique gigantesque

Le marché de l'Europe de l'Est possède un potentiel touristique gigantesque qui devrait être exploité d'une façon beaucoup plus approfondie et plus ciblée. C'est du moins l'avis partagé par Armin Godau, professeur à l'Université de Dresde et directeur de l'Institut de promotion et d'intégration touristique européenne, à l'occasion d'un séminaire organisé récemment à Brigue par l'École suisse du tourisme de Sière. L'année passée, près d'un demi-million de touristes en provenance de l'ancienne Allemagne de l'Est ont séjourné en Suisse. En moyenne, la durée de leur séjour s'est élevée à un peu plus de quatre jours.

Page 5

La gare de Zurich assiégée par les Tyroliens

Après Vienne, Düsseldorf, Berlin et Hambourg, c'était au tour la semaine dernière de Zurich d'être la cible de la campagne promotionnelle orchestrée par l'Office du tourisme du Tyrol. Similaire à la grande fête du snowboard récemment organisée par Suisse Tourisme à Londres, cette opération dénommée «Tirol on tour» a fait beaucoup parler d'elle. Installée au beau milieu de la gare principale de Zurich et soutenue par la radio locale «Radio 24», elle visait avant tout une clientèle jeune et dynamique. Les démonstrations de snowboard effectuées par le champion du monde Martin Freinademetz ont constitué le clou de ce spectacle «tyrolien».

Page 7

CCNT: négociations décisives en perspective

C'est le 20 novembre prochain que les principaux partenaires sociaux de l'hôtellerie et de la restauration se réuniront autour de la même table pour aborder un sujet d'une brûlante actualité: la Convention collective nationale de travail (CCNT) qui arrive en principe à échéance le 30 juin 1996. Si cet accord n'est pas dénoncé par l'un des partenaires avant la fin de l'année, il sera automatiquement reconduit pour l'année suivante. Entre les organisations d'employeurs (SSH, Gastro-suisse et l'Association des établissements sans alcool) et l'Union Helvética, les négociations s'annoncent particulièrement disputées.

Page 9

Signe particulier: hôtelier-restaurateur diplômé SSH

Réunis la semaine dernière à Winterthur à l'occasion de leur traditionnelle assemblée générale, les membres de l'Association des hôteliers-restaurateurs diplômés SSH (AHD) ont dévoilé quelques-unes des mesures qu'ils entendent introduire pour renforcer leur image de marque et donner un coup de fouet à leur association. Toutes les propositions émises par le comité ont en effet été adoptées, notamment la révision des statuts et la réorganisation des sections régionales. L'assemblée a également abordé le problème de ses relations avec la SSH, dont elle souhaite apparemment se distancer...

Page 11

Des espaces commerciaux pour animer les hôtels

Les hôtels qui disposent d'un espace commercial à l'intérieur de leurs murs le savent bien: un kiosque bien achalandé, un salon de coiffure, une boutique de vêtements ou une bijouterie de luxe constituent généralement des centres de profits importants. Il apparaît en effet que de tels magasins s'avèrent parfois plus rentables qu'un bar. Le plus souvent, ce sont les restaurants des établissements concernés qui bénéficient des retombées positives de cette cohabitation. La clientèle de ces boutiques dispose en effet souvent d'un pouvoir d'achat élevé et ne manque généralement pas de faire un petit détour par le bar ou le restaurant gastronomique voisin. Ces espaces commerciaux contribuent en outre à animer notablement l'établissement.

Page 17

Montreux veut à tout prix éviter la faillite

Un seul sujet revient actuellement sur toutes les lèvres des habitants de la Riviera: l'avenir de l'Office des congrès et du tourisme de Montreux (OCTM). Non sans raison: la révélation de la situation catastrophique de celui-ci a agi comme un électro-choc et c'est une assemblée extraordinaire quasi-figée qui a entériné la semaine dernière les propositions de survie du nouveau comité de direction.

JEAN-CHARLES KOLLROS

Les faits et les chiffres disent mieux que tout commentaire la réalité des difficultés dans lesquelles se débat l'OCTM. Le nouveau président Bernard Gehri, ex-PDG du centre international de Glion, et le nouveau trésorier Jean-Paul Corbaz (patron de l'imprimerie du même nom), connu pour sa rigueur et sa maîtrise des dossiers financiers, ont d'ailleurs été extrêmement clairs, aux antipodes de la langue de bois, devant les quelque 250 membres rassemblés l'autre soir au Casino de Montreux: «Le budget de trésorerie que nous avons essayé de monter a révélé que l'office ne pouvait fonctionner normalement au-delà du mois de janvier».

Déficit financier et d'image

La mission du duo Gehri-Corbaz est donc clair: éviter à tout prix la faillite de l'OCTM, faillite qui viendrait encore s'ajouter au grave déficit d'image que connaît Montreux, comme vient encore de le confirmer une récente étude commandée par la municipalité, en préambule à la révision du plan directeur de la commune.

Concrètement, le ménage effectué a permis de découvrir différentes choses surprenantes, dont 2,591 millions de factures et pertes oubliées, tant et si bien que l'assainissement total a été évalué à 14,6 millions de francs. Tout sauf une mince affaire par rapport au chiffre d'affaires annuel de l'OCTM - 21 millions de francs - et en regard d'une région très durement touchée par la crise économique.

Le prix de la survie

Avec le mérite du «parler vrai», Bernard Gehri et Jean-Paul Corbaz ne cachent pas que la survie est à ce prix, sinon - au-delà de la faillite - Montreux se retrouvera



Réuni en assemblée extraordinaire, l'OCTM a proposé de vendre le Golf d'Aigle afin de renflouer, du moins partiellement, une situation financière bien mal en point. Photo: Studio Curchod

avec un modeste syndicat d'initiative en lieu et place d'un office autrefois considéré comme parmi les plus dynamiques du monde. La promotion de toute la région s'en trouverait évidemment touchée.

Les solutions passent notamment par une diminution des risques: c'est pourquoi l'OCTM s'est déjà séparé du Festival de Jazz, appelé désormais à voler de ses propres ailes. A plus long terme, il est également prévu d'étudier la possibilité de se défaire du Symposium internatio-

La position des cafetiers

C'est une attitude relativement prudente mais ouverte qu'affichent actuellement les cafetiers-restaurateurs de Montreux et environs, réunis eux aussi récemment en assemblée générale. Sollicités comme beaucoup d'autres milieux d'apporter un soutien plus concret à l'Office des congrès et du tourisme de Montreux, ils ont promis un montant global de 50 000 francs mais seulement un quart de cette somme a pu être récolté jusqu'à présent.

Par la voix de leur nouvelle présidente, les cafetiers-restaurateurs ont toutefois également exprimé leur volonté de ne pas se dérober, tout en sollicitant un siège au comité. JCK

nal. En bref, l'OCTM se recentrerait sur son activité première: la vente de la station.

Dans l'immédiat, un concordat extrajudiciaire est en cours: le comité de direction de l'OCTM espère que cette mesure, impopulaire mais efficace, permettra d'obtenir un abandon de créances de 1,3 millions de francs. La vente du Golf d'Aigle - propriété de l'OCTM - à ses membres devrait également pouvoir rapporter de 7 à 9 millions de francs. Cela n'aura toutefois pas que des avantages: d'une part, cette vente dans l'urgence ne se fera pas aux meilleures conditions, d'autre part, l'OCTM n'aura désormais plus aucune réserve et plus aucun bienfonds, si par malheur l'histoire devait se répéter.

La méfiance des élus

A ces mesures devrait s'ajouter un appui plus substantiel des pouvoirs publics, par un abandon des prêts et loyers de la Maison des Congrès, dus à la commune et jamais payés. Le montant est évalué entre 3 et 3,3 millions de francs. Le comité de direction a également demandé à la municipalité de lui allouer un subside annuel d'un million de francs, tout en acceptant de facturer à la carte (et non au forfait actuel d'un million de francs) la location du Centre de congrès et d'expositions.

L'affaire n'est de loin pas gagnée: les élus

montreusiens, échaudés par un cruel manque de transparence et par des promesses non tenues lors de l'octroi de la «dernière» aide à l'OCTM ne dissimulent actuellement pas une certaine méfiance. De plus, la commune connaît de gros soucis budgétaires - 120 millions de francs de dettes - et connaît des querelles partisanes qui ne feront guère avancer le débat sur le plan concret.

Perte de confiance

La question des responsabilités, quant à elle, est soigneusement écartée du débat même si les nouveaux dirigeants actuels estiment eux-mêmes que la situation de l'OCTM résulte à 75% d'erreurs humaines et à 25% de la situation économique. Le trésorier Corbaz a d'ailleurs d'ores et déjà fait savoir qu'il sera absolument indispensable de mieux assurer le contrôle fiduciaire des opérations à l'avenir.

Il s'agit aussi désormais d'améliorer la politique de communication de l'Office des congrès et du tourisme de Montreux: les démarches répétées de cotisations et d'appuis financiers qui parviennent aux principaux chefs d'entreprises de la Riviera vaudoise ne sont cependant pas accueillies avec beaucoup d'enthousiasme actuellement, en raison notamment de la perte de confiance générée par les récentes révélations de la situation réelle de l'OCTM.

Marketing

Genève traque le profil de ses visiteurs

Depuis cet été, Genève mène une enquête pour cerner le profil de sa clientèle touristique. Les premiers résultats du sondage réalisé pour le compte de l'Office du tourisme (OTG) révèlent quelques surprises. Ils constituent surtout une source d'informations que les statistiques fédérales ne permettaient pas jusqu'ici de relever.

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

Connaître avec précision le profil et les motivations profondes de ses visiteurs: tel est, évidemment, le rêve de tout office du tourisme. Genève est en passe de le concrétiser grâce à CAMELIA (Centre d'appui marketing et laboratoire d'investigation appliquée), une opération mise sur pied conjointement par l'OTG, le Département de l'économie publique et l'Université de Genève. Dans un premier temps, près de 2000 interviews ont été réalisées à l'aéroport et à la gare au moment du départ des touristes de Genève. Les enquêteurs n'ont finalement retenu que 500 questionnaires valides.

Cours, les séjours!

Les premiers résultats de cette enquête, qui ont été récemment communiqués, nous apprennent que près de la moitié des touristes d'agrément, c'est à dire de passage à Genève pour leur seul bon plaisir,

logent chez des amis ou de la famille! C'est probablement la plus grosse surprise de l'enquête. Cette information, qui mérite toutefois encore d'être vérifiée, n'apparaissait évidemment pas dans les statistiques officielles établies jusqu'ici.

A l'exception des visiteurs du Moyen-Orient (qui séjournent volontiers une semaine à Genève, voire davantage), plus de 60% des personnes interrogées dorment à Genève entre 1 et 3 nuits! C'est court, très court même. Au total, ce sont près de 83% des visiteurs qui séjournent moins d'une semaine dans la cité de Calvin!

Merci les hommes d'affaires

L'enquête CAMELIA nous apprend également que deux tiers des hommes d'affaires occupent les quatre et cinq étoiles. Selon l'OTG, là aussi, aucune statistique n'a jamais été en mesure de relever ce point important.

La bonne surprise est à rechercher du côté de la fidélité dont font preuve les visiteurs. Sur la totalité de l'échantillon observé, il apparaît en effet que plus de 60% d'entre eux ont séjourné à Genève auparavant. Les hommes d'affaires font mieux encore: trois quart d'entre eux affirment retourner «régulièrement» à Genève (jusqu'à dix fois). Un segment à suivre de très près.

Contrairement à certaines idées reçues, personne n'a mentionné la vie culturelle genevoise comme étant l'un des éléments de motivation de son séjour! En re-



Une part non négligeable des touristes de passage à Genève logeraient chez des amis ou de la famille! Photo: Jean-Paul Fährndrich

vanche, la moitié des touristes ont visité la rade, plus de 35% ont vu la vieille ville. Les points noirs les plus souvent cités par les personnes interrogées: les prix trop élevés, le trafic routier, les difficultés de stationnement.

Avec des pinettes

Dans plusieurs domaines, ces premières analyses confirment toutefois plusieurs données empiriques (la séparation saisonnière du marché entre tourisme d'affaires et activités d'agrément notam-

ment) et relèvent l'importance de l'information de proximité (famille, amis) dans les décisions de déplacement. Attention, prévient toutefois l'OTG: les résultats actuellement disponibles sont intermédiaires et n'ont en aucun cas valeur de sondage représentatif de l'ensemble des touristes de passage à Genève. Il convient par conséquent de les interpréter «avec des pinettes». D'ici 1996, l'enquête portera sur douze mois et sera, alors, plus fiable et plus exhaustive...

COUP DE FIL À...

Workshop LNM à Neuchâtel



Jean-Claude Donzel

Responsable du service de presse de Swissair pour la Suisse romande

Swissair a levé le voile la semaine dernière sur les différentes synergies qu'elle établira avec Sabena. Quelles sont celles qui seront les plus importantes sous l'aspect incoming? Je citerai tout d'abord l'augmentation des vols entre la Belgique et la Suisse. A partir du 31 mars, les fréquences quotidiennes entre Bruxelles et Genève, de même qu'entre Bruxelles et Zurich, passeront de six à sept. Cette augmentation ne pourra que renforcer l'offre touristique suisse. Il en ira vraisemblablement de même pour la future harmonisation des vols intercontinentaux entre l'Afrique et la Suisse. Deuxièmement, M. Paul Reutlinger, membre de la direction de Swissair et président de Suisse Tourisme, se rendra ces prochains jours à Bruxelles avec une délégation afin de persuader les Belges de venir passer encore plus souvent leurs vacances en Suisse. Enfin, je tiens à relever que la couverture des horaires de Sabena (ci-dessous) arbore désormais une magnifique image du Cervin enneigé. Il s'agit là d'une très bonne publicité pour la Suisse.

Propos recueillis par Laurent Missbauer



Au fil de ses treize éditions, le Workshop de la Compagnie de navigation sur les lacs de Neuchâtel et Morat (LNM) s'est fait une place toute particulière dans la constellation des salons touristiques professionnels. Installé sur deux bateaux à quai, le «Workshop à Rochat» a réussi à s'imposer dans son créneau grâce à ses trois atouts: la régionalisation, la simplicité et la convivialité.

JOSÉ SEYDOUX

Chaque année, au début novembre, trois jours durant, une trentaine d'exposants attendent 250 à 300 visiteurs professionnels et une centaine d'invités, selon un rite immuable: réception et présentation des participants disposant d'un stand, workshop proprement dit de 10 heures à midi et, sur un troisième bateau, croisière en musique sur le lac de Neuchâtel et repas typique à bord. «Notre salon axé sur la qualité des contacts est une plateforme d'échange et de communication dans une ambiance conviviale, afin que chacun s'y retrouve», explique Claude-Alain Rochat, directeur de la LNM.

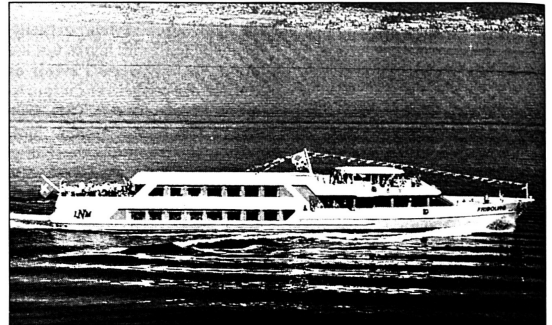
Une communauté d'esprit

Chaque matin, de façon très professionnelle, Sylvia Kartaschoff présente aux invités, en quelques mots et avec un support visuel, les sociétés, organisations et entreprises touristiques ou apparentées présentes au Workshop. Si l'on excepte quelques exposants «décentralisés» - comme Charmey, Evolène et Torgon cette année - l'essentiel des «permanents» du Workshop LNM se rattachent à des prestataires d'une offre allant de la Broye

à Besançon, en passant par la Région des trois lacs, la Vallée de Joux, le Jura et la Franche-Comté, soit une région de 2 millions de touristes potentiels à cheval sur la frontière franco-suisse, véritable mosaïque d'intérêts divers et différenciés, mais qui se complètent ou se juxtaposent. Raison de leur présence à Neuchâtel: susciter l'intérêt des transporteurs, auto-caristes en particulier, mais aussi informer leurs partenaires potentiels au sein de leur vaste région. Cette «communauté d'esprit» fait la force de ce workshop flottant avant tout animé par les offices du tourisme, les hôteliers, les transporteurs et les acteurs du tourisme culturel et récréatif. La remarquable fidélité des exposants, comme en témoignent les impressions recueillies, a

Nouveau guide des loisirs

Grande première au 13e Workshop LNM avec la sortie d'un guide transfrontalier intitulé «Temps libre et loisirs» et édité par le Réseau du Lynx, une organisation française active en particulier dans les comités d'entreprise et le tourisme des jeunes. Ce document rassemble 60 sites ou organisations (dont une vingtaine en Suisse) accordant des avantages tarifaires aux porteurs de la carte plastique «Arc jurassien Pass». Au sommaire des visites et curiosités proposées, figurent les thèmes techniques et culturels, parcs d'attractions, sites naturels, sports et détente, croisières et voyages. Outre-Jura, une carte à puce jouera le rôle d'un véritable porte-monnaie électronique de points loisirs. Elle préfigure une carte européenne qui permettra d'obtenir des entrées ou des rabais pour des centaines d'attractions dans toute l'Europe.



Le Workshop de 1996 devrait pouvoir compter avec le renfort du «Fribourg» comme troisième bateau d'exposition. Photo: LNM

donné cette année la preuve par 13 que cette formule pragmatique et directe, future pour les participants un passage obligé, répond aux attentes. «Notre salon est devenu une nécessité parce que la qualité prime la quantité, avec tous les avantages d'une petite foire alliant l'information et la détente», relève son... capitaine. Incontestablement, le Workshop LNM est devenu le salon no 1 du tourisme de proximité.

En attendant 2001

Un peu moins fréquentée en raison de l'assemblée générale de l'ASTAG qui s'était déroulée quelques jours auparavant déjà à Neuchâtel, l'édition de cette année n'en a pas moins tenu ses promesses. Dans une conjoncture touristique difficile, ce n'est pas le moment de mollir. D'autant que la région ne tardera pas être en pleine effervescence dans la perspective de l'Exposition nationale de 2001. Pour l'heure, Claude-Alain Rochat annonce une édition 1996 plus éclatante

que jamais. «Le salon est prêt à s'agrandir», avec l'arrivée en renfort du nouveau «Fribourg» comme troisième bateau d'exposition, une quatrième unité étant toujours prévue pour la croisière... La durée du Workshop LNM pourrait également passer de 3 à 4 jours. Quant à l'hôte d'honneur, ce ne sera pas moins qu'Europa Park! Pas mal pour un salon qui aime flirter avec l'Europe!

Sept offices du tourisme

En plus de l'hôte d'honneur du salon, l'Office du tourisme de Torgon, le 13e Workshop flottant LNM a également accueilli les offices du tourisme de Charmey, de la Vallée de Joux, de Pontarlier, de Ste-Croix, de Vallorbe et d'Yverdon-les-Bains, de même que la Société de développement du Vully, la Fédération neuchâteloise du tourisme et l'Association touristique de la Broye.

micros®

MICROS SYSTEMS (SCHWEIZ) AG
Wiesenstrasse 10A
8952 Schlieren/ZH
Telefon 01 733 74 50
Telefax 01 733 74 51

MICROS SYSTEMS (SUISSE) SA
1, Avenue de Florimont
1820 Montreux
Téléphone 021 965 10 40
Téléfax 021 963 74 51



Bar: Travail sur Micros 8700 écran tactile. Toucher, c'est enregistrer.



Libre-Service: Micros au service d'un groupe d'étudiants internationaux

ECOLE HOTELIERE DE LAUSANNE
Depuis 1893



Les restaurants de l'Ecole hôtelière de Lausanne sont équipés avec Micros.

le progrès sur le bout des doigts...

micros®

Votre partenaire en technologies: des solutions pour l'hôtellerie-restauration

IGEHO 95

Jour J-7

IGEHO ouvrira pour la 16e fois ses portes aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration le 23 novembre prochain à la Foire de Bâle. Près de 700 exposants sont attendus à cette occasion. La surface nette d'exposition couvrira quelque 34 500 m².

Les organisateurs ne manquent pas une occasion de l'annoncer: IGEHO 95 sera plus convivial que jamais. Reconnu par les milieux professionnels comme l'un des plus importants salons professionnels d'Europe consacré à la gastronomie, à l'hôtellerie et à la restauration, IGEHO devrait accueillir entre 80 et 85 000 visiteurs de Suisse et de l'étranger. 80% d'entre eux seront des professionnels. Signalons pour la petite histoire que plus de 86 000 cartes d'entrées avaient été vendues lors de la précédente édition, en 1993.

Plusieurs événements à signaler cette année: «Bel Etage», organisé pour la troisième fois par la SSH et un groupe d'entreprises actives dans le secteur de l'équipement et de l'aménagement intérieur, présentera de nouvelles formes modernes d'aménagement hôtelier. Contrairement aux autres éditions, «Bel Etage» s'adresse cette fois-ci aux établissements de toutes les catégories.

Conçu comme un marché aux idées, le «Centre gastronomique» devrait pour sa part constituer un pôle d'attraction très couru, grâce notamment à plusieurs événements culinaires et gastronomiques. Ainsi, par exemple, sept démonstrations seront simultanément projetées sur grand écran. Dans le «Bistrot Gastronomique du Chef», sept équipes régionales concocteront des spécialités helvétiques, sous forme d'un lunch d'affaires. A l'enseigne de «Tavol'Arte» enfin, le thème de la culture de la table sera mis en scène par six entreprises spécialisées.

Comme c'est le cas depuis plusieurs années, Infotel, le salon consacré à l'informatique hôtelière, sera également de la partie, sous la responsabilité du centre informatique de l'Ecole hôtelière SSH de Lausanne (CIH), qui présentera ses derniers développements sur Internet et répondra aux questions des hôteliers et restaurateurs sur le challenge que représente ce nouveau média. *JPF*

Minotel

Du nouveau à l'Est

Association de chaînes hôtelières de tradition, Minotel International regroupe 650 établissements de notre continent. Il renforce actuellement la collaboration avec des pays candidats à l'Union européenne. Les débuts, pourtant, ont été décevants en Europe orientale.

Créé voici quelques années, un tour de la Baltique aux tarifs intéressants avait séduit un certain nombre de personnes voyageant en individuels. Mais il fallut vite déchanter, car les premiers clients se sont fait promettre voler les roues de leur véhicule de location à Riga! Actuellement, Minotel s'attache à collaborer avec les marchés de l'Europe centrale et orientale qui semblent prometteurs, tels que la Slovaquie, la République tchèque, la Slovaquie, la Hongrie et la Pologne. Sur les rives de la Méditerranée, tandis que la coopération se poursuit en Grèce, en Turquie et à Chypre, l'objectif présent est de développer un réseau en Israël. Pour des raisons bien compréhensibles après la guerre civile, le Liban n'entrera en considération qu'à plus longue échéance.

Et la Suisse dans tout cela? D'un côté, c'est le centre nerveux du groupe qui réunit des hôtels d'un bon niveau de Glasgow à Athènes, et d'Appenzel à Porto - hôtels pour lesquels trouver un prix moyen valable n'est pas une mince performance. Mais la Suisse est aussi l'inspiratrice d'une façon de travailler. Pierre Goy, vice-président exécutif de Minotel International, confie: «Il apparaît, après dix ans d'expériences que l'atavisme helvétique du compromis paraît être l'unique moyen d'obtenir un plus petit dénominateur commun, gage obligatoire du succès commercial. Nos membres de Suisse excellent dans cet art». *JPE*

Fedhorest SA

De la chaîne internationale à la PME

Réunissant des entreprises de petite et moyenne importance, dans les catégories 3 et 4 étoiles SSH, la société Fedhorest SA, à Villars-sur-Glâne (Fribourg), regroupe actuellement 9 hôtels (1200 lits), dont un à l'étranger. L'idée: redynamiser un certain esprit hôtelier qui a tendance à s'estomper, appliquer aux PME de l'hôtellerie, en les adaptant, les principes de gestion des chaînes et faire confiance aux jeunes.

JOSÉ SEYDOUX

«A mon retour en Suisse, après 23 ans passés à l'étranger, j'ai éprouvé une certaine déception en constatant que l'image de notre hôtellerie n'était plus celle que j'avais encore en mémoire», explique en préambule François E. Ducry, qui a créé la société Fedhorest en 1993. Un exercice loin d'être évident pour cet «ancien» de l'Ecole hôtelière de Lausanne parvenu jusqu'à la vice-présidence de la chaîne Méridien en charge des exploitations hôtelières (55 établissements, 22 000 chambres dans le monde). Deux raisons semblent l'avoir motivé dans son entreprise: «une foi profonde dans le potentiel touristique encore inexploité de certaines régions de notre pays, en particulier le canton de Fribourg, et la conviction que l'on peut utiliser le système de gestion d'une chaîne internationale si on sait l'adapter aux hôtels suisses et à leur taille».

Management et assistance

Fedhorest, indépendamment de mandats de conseil en matière de conception et de construction touristiques et hôtelières, développe essentiellement deux types de contrats: le management et l'assistance technique. Dans le premier cas (qui concerne les quatre premiers hôtels mentionnés dans l'encadré ci-contre), le mandat implique une responsabilité totale de l'entreprise, la société de gestion rendant des comptes au propriétaire sur la base du chiffre d'affaires et du résultat brut d'exploitation. Dans le second cas (les cinq autres), l'assistance peut porter sur divers aspects de l'entreprise hôtelière ou se borner à la mise en place de la direction, le propriétaire restant à la tête de son établissement.

Fedhorest, qui est en mesure d'assurer tous les services liés à la gestion, à l'exploitation et à la commercialisation d'un hôtel, laisse un maximum d'autonomie et d'initiative aux directeurs. Mais François Ducry, entouré d'une petite équipe de trois personnes, dirige les hôtels du groupe selon un «plan stratégique» extrêmement complet et détaillé,



Pour François Edouard Ducry, le patron de Fedhorest SA, le seul tiers pour réussir dans l'hôtellerie reste l'accueil, le sourire et la politesse. Photo: hr

un tableau de bord permanent et performant grâce aux possibilités de l'informatique.

«Rien n'est centralisé à l'exception de la comptabilité et des données financières, chaque directeur est responsable de son centre de profit et intéressé au résultat brut d'exploitation, mais nous comptons beaucoup sur les possibilités de synergie et les effets de chaîne», explique le PDG de Fedhorest qui, pour l'instant du moins, privilégie la personnalité, l'efficacité et la rentabilité des établissements plutôt que la «corporative identity» du groupe. «Par une forme de leadership exercée par ma présence sur le terrain, derrière mes hôteliers, mon credo consis-

te à adapter l'offre à la demande, à ne pas perdre une affaire et à aller toujours au front».

Faire confiance aux jeunes

L'un des principes de François Ducry consiste à faire confiance aux jeunes hôteliers: «La formation dispensée par nos écoles hôtelières permet à ceux qui en veulent d'être dignes de confiance et d'assumer des responsabilités de direction; nous sommes là pour les conseiller et les guider», affirme-t-il, non sans répéter que le seul tiercé pour réussir dans l'hôtellerie, condition sine qua non pour travailler chez Fedhorest, reste l'accueil, le sourire et la politesse... De plus,

chaque directeur est tenu par une «charte du vainqueur»! Bien conscient que le «one man show business» a ses limites, le patron de Fedhorest, un passionné de l'hôtellerie moderne alliant les qualités humaines aux vertus d'un management restant basé sur le pragmatisme et le bon sens sans théories dihybrambiques, est d'avis que son groupe, moyennant un renforcement de l'équipe du siège, pourrait un jour compter de 15 à 20 hôtels, en Suisse et dans les régions périphériques. La formule ne changera pas, se bornant au management et excluant toute idée d'achats groupés, d'uniformisation quelconque ou de centralisation inutile. En revanche, chaque hôtelier se doit de s'intégrer parfaitement à sa communauté locale, commerces y compris. Bref, la chaîne dans toute sa rigueur mais sans ses inconvenients.

Fedhorest digest

Le groupe Fedhorest comporte les établissements suivants: l'Hôtel Ambassador à Zermatt, 4 étoiles et 92 chambres; l'Hôtel Albarella à San Bernardino, 3 étoiles et 118 chambres; l'Hôtel Cailler à Charmey, 4 étoiles et 45 chambres; l'Hôtel de l'Ours à Château-d'Éx, non classé, 45 chambres; l'Hôtel Beaulac à Neuchâtel, 4 étoiles avec 100 chambres; l'Hôtel Seepark à Morat, 4 étoiles et 34 chambres; le Lacotel à Avenches, 3 étoiles et 34 chambres; l'Hôtel Primrose au Lac à Schwarzssee/Lac Noir, 4 étoiles et 50 chambres; l'Hôtel Phénix à Lyon, 3 étoiles NN.

*

L'Hôtel Beaulac à Neuchâtel et l'Hôtel Seepark à Morat n'ont été repris qu'il y a quelques mois.

*

La capacité totale du groupe s'élève à 560 chambres, soit 1200 lits. La capacité des restaurants atteint quant à elle 1000 places. Le chiffre d'affaires des établissements est estimé pour 1995 à 25,5 millions de francs.

*

François Ducry assume également la présidence du projet des «Portes de Gruyères» et la vice-présidence du «Royal Golf & Business Club» de Pont-la-Ville. Il préside en outre le Conseil de l'Hôtel Management School «Les Roches», à Bluche. *JS*

Fedhorest SA, Moncor 2, 1752 Villars-sur-Glâne (Fribourg). Téléphone: 037 41 02 91. Fax: 037 41 20 38.

MÉLI-MÉLO

Jura: formation complémentaire pour le personnel de service. A la suite d'un accord conclu entre l'Institut agricole et la Fédération jurassienne des cafetiers, restaurateurs et hôteliers (FJCRH), les cours d'économie familiale dispensés durant six mois à l'Institut agricole du Jura seront prolongés par un cours de «service en restauration» axé sur l'hôtellerie, le personnel, le découpage et le flambage, les règles du service, l'organisation et le service de banquets, la facturation et les paiements, la dégustation, les vins suisses et étrangers, etc. La FJCRH estime que les diplômés en économie familiale constituent peut-être le réservoir de personnel qualifié qui fait défaut dans la restauration jurassienne. *GV*

*

Un guide des buvettes des Préalpes fribourgeoises. Jean-Marc Schweizer, auteur et photographe, a élaboré un «Guide des buvettes» des Préalpes fribourgeoises. Au total, 33 chalets, pratiquement tous accessibles en voiture, offrant le gîte et la table, sont décrits dans ce petit guide. On y trouve des renseignements sur les possibilités d'accès, de restauration et de logement, ainsi que quelques lignes sur l'atmosphère de chacune de ces buvettes. *JS*

Editions La Sarine, Pérolles 42, 1705 Fribourg. Prix: 20 francs.

TVA

ETS rembourse la TVA aux touristes

En Suisse, on rembourse bien la TVA... aux touristes en partance qui ont effectué des achats d'au moins 500 francs. Tracasseries, paperasses, délais? Rien de tout cela quand on s'adresse à Europe Tax-free Shopping (ETS) qui est opérationnel chez nous depuis cet été.

JEAN-PIERRE ENZEN

La TVA suisse, introduite le 1er janvier dernier, se déduit du prix des marchandises exportées. Ce principe s'applique aux produits industriels, mais aussi aux articles achetés par les touristes qui quittent notre pays. Encore faut-il faire remplir une déclaration d'exportation, l'expédier à la bonne adresse, patienter pour le remboursement... toutes choses qui ne sont pas très goûtées.

L'embaras du choix

Ces petits handicaps sont en quelque sorte le fonds de commerce du groupe ETS, qui offre aux visiteurs de multiples avantages: remboursement rapide, sans complications, par chèques ou en espèces. Fondé en 1980 dans la petite cité portuaire de Trelleborg, en Suède méridio-

nale, ETS a rodé son système avec les passagers des ferries avant de se lancer sur les marchés internationaux. Aujourd'hui, le groupe ETS opère dans 21 pays d'Europe, où 90 000 commerçants arborant son logo lui sont affiliés. Ses 300 collaborateurs gèrent un total annuel d'environ 5 millions de transactions. Leur souci: remplir toutes les conditions légales et administratives pour satisfaire et les commerçants, qui voient leurs ventes augmenter, et les touristes, heureux d'être remboursés.

En Suisse, les touristes étrangers qui font du shopping n'ont que l'embaras du choix, mais s'intéressent surtout à l'horlogerie/bijouterie et aux articles textiles. Nos prix dans ces secteurs passent pour élevés au cours actuel de notre devise, raison de plus pour veiller au remboursement de la TVA malgré son taux «modeste» de 6,5% (dans l'Union européenne), le varie, selon les pays, dans une fourchette comprise entre 5 et 25%). Ajoutons que le système fonctionne aussi pour les personnes domiciliées en Suisse, avec remboursement à l'étranger.

Service à la clientèle

Implanté à Brüttsellen, non loin de Kloten, ETS Suisse a ouvert des offices de remboursement à Genève-Cointrin (zone transit: SBS et Duty Free Shop), à la

douane autoroutière de Thônex, dans les Duty Free Shops des terminaux A et B de Zurich-Kloten ainsi qu'à Lugano-Agno, à la Banca della Svizzera Italiana. Une implantation est également prévue pour bientôt à l'aéroport de Bâle. Ils arborent le logo «Tax Free for Tourists».

Pour bénéficier de leurs services à partir du 1er janvier 1996, comme de toute autre agence de remboursement ETS, au nombre de 300 en Europe, le touriste avisé procédera en trois temps: demander au magasin agréé un «tax free check» avec enveloppe contenant une liste de points de remboursements en espèces; faire tamponner ce chèque par les douanes suisses; s'adresser à n'importe quelle agence de remboursement ETS pour recevoir son argent en retour. La commission modeste est de 0,5 à 1,5% de la valeur d'achat.

On compte en Suisse plus de 500 boutiques et magasins agréés par ETS. L'hôtelier ne devrait pas manquer de le signaler à ses clients, par exemple en plaçant le dépliant explicatif ETS dans son présentoir ou dans les chambres. C'est un service à leur rendre.

Contact: Walter Hofer, General Manager, Europe Tax-free Shopping ETS (Suisse) SA, Birkenstrasse 21, 8306 Brüttsellen, téléphone 01 805 60 70.

Télécommunications

Cyberspace: craintes et opportunités pour l'hôtellerie

Les clients d'hôtel accros d'Internet sont encore loin d'être en majorité, ils représentent néanmoins une importante clientèle qui se multiplie de manière exponentielle. L'écho médiatique a en effet rapidement sorti le Cyberspace de son ésothérisme et, à côté du téléphone et de la télévision, il prend actuellement une place déterminante parmi les moyens de communication modernes. L'hôtellerie ferait bien d'en tirer les conséquences qui s'imposent.

JÜRGEN CHOPARD*

Pour une première réflexion, il est possible de faire abstraction de considérations trop techniques. Il suffit de savoir que les nouvelles autoroutes de l'information permettent d'échanger, d'un bout à l'autre de la planète, rapidement et de manière économique toutes informations digitalisables telles que les données informatiques, les programmes, les textes, les images, les films, les musiques, les paroles et bien d'autres encore. Même le monde de l'hospitalité n'existe plus sans informations et sans un efficace traitement électronique de données. L'hôtellerie en dépend pour les réservations, pour les paiements, pour faire «virtuellement» exister le client, pour gérer les stocks, ouvrir les portes électroniques, traiter les textes, les images et même les sons.

Une inquiétude sérieuse?

Face au développement des espaces de communication, certains hôteliers se sentent menacés. Malgré les efforts de convivialité des concepteurs, les nouveaux systèmes sont souvent mal compris. Ils semblent être conçus uniquement pour éroder des sources de revenus et compliquer le travail. Leur assimilation permet, au contraire, d'obtenir des avantages concurrentiels réels. L'inquiétude est naturellement plus importante dans les exploitations qui encassaient des revenus non négligeables grâce aux surcharges de téléphones. On

* Directeur du Centre international de Gilon

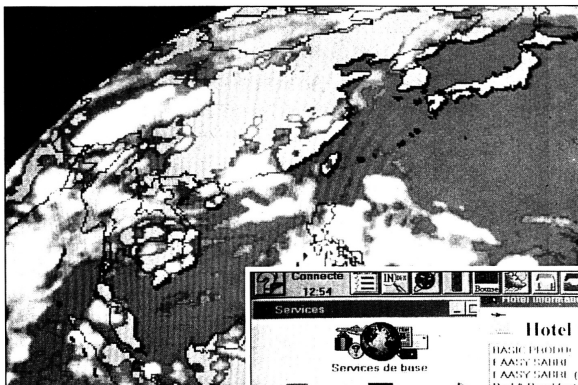
Une adresse e-mail pour chaque hôtel

La plupart des hôtels devraient disposer d'une adresse e-mail. Un raccordement à une boîte aux lettres permet en effet l'échange de courrier avec une clientèle de plus en plus nombreuse. Ce service peut en outre être mis à disposition des hôtes pour envoyer et recevoir leur propre courrier. Il permet normalement d'accéder également à de larges bases d'information.

Les infrastructures nécessaires pour se brancher sont disponibles pratiquement partout. Un ordinateur de puissance modeste est suffisant. Le confort réel s'obtient cependant avec une interface Windows (ou un Mac). Seul le nouveau Microsoft Network est un peu plus gourmand (il demande l'installation de Windows 95).

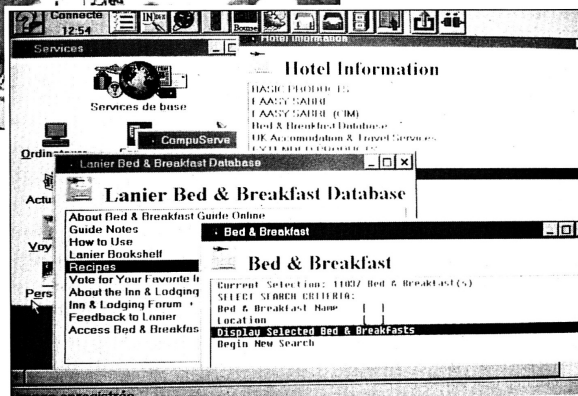
Le seul périphérique supplémentaire nécessaire est un modem, si possible avec norme fax. Une rapidité de 14 400 bauds est confortable mais 28 800 bauds seront bientôt le standard. Cet investissement est de moins de 500 francs. Un raccordement téléphonique doit bien sûr être disponible. Le reste est affaire de logiciel et s'obtient pratiquement sans frais. La connexion à une boîte e-mail peut se faire par un point d'entrée sur Internet ou par un abonnement à un service en ligne. Pour Internet les coûts «typiques» d'un abonnement mensuel sont d'un cinquantaine de francs (accès presque illimité) ou d'une dizaine de francs pour CompuServe, le serveur le plus répandu (avec 5 heures d'utilisation mensuelles). Microsoft Network, le challenger, se situe dans le même ordre de grandeur.

Avec des connexions de quelques minutes pour l'échange du courrier électronique il est difficile d'épuiser son crédit mensuel et les coûts restent dans un cadre modeste. JC



L'hôtelier a intérêt à utiliser les réseaux pour mettre de nouveaux services à disposition de ses clients: l'accès instantané à des cartes météo du monde entier par exemple...

... ou des informations sur les divers services offerts par l'établissement
Photos: htr



n'y envisage pas avec plaisir l'arrivée de moyens de communication économiques. Les ordinateurs portables, téléphones cellulaires et autres cartes d'accès directs aux grands réseaux internationaux sont mal vus. La publicité pour ces «gadgets» met d'ailleurs souvent en évidence les économies réalisables sur des «surcharges exagérées».

Un maillon incontournable

Une autre préoccupation est l'accroissement de la transparence du marché. Par une information plus complète et plus rapide, les clients peuvent mieux optimiser leurs choix. Les établissements les plus performants sont alors favorisés. Une large base d'informations avec un systé-

me immédiat de réservation et de paiement obligera également les agences de voyage à repositionner leurs services. Il est peu probable que l'utilisation du cyberspace marque la fin de ces intermédiaires. Leurs prestations devront cependant s'inscrire dans ce cadre en rapide évolution. Au lieu d'être un maillon incontournable de la chaîne de vente, elles devront apporter une valeur ajoutée et être d'une utilité réelle pour le client.

Les autoroutes de l'information ne sont pas seulement un moyen bon marché d'envoyer des messages autour du monde, elles constituent également une gigantesque plate-forme d'échange de données. Comme tout autre utilisateur, l'hôtelier peut mettre à profit la

connexion à ce vaste réseau. Il l'utilisera pour s'informer, pour positionner et vendre ses prestations, de même que pour mettre de nouveaux services à disposition de ses clients.

Des avantages à exploiter

Les «accros» du surfing sur Internet, les inconditionnels du e-mail ou simplement les hommes d'affaires souhaitant envoyer des fax depuis leur ordinateur portable sont déjà nombreux. Ils n'hésitent pas à préférer les hôtels offrant un équipement adéquat. Cet argument se révèle de plus en plus déterminant. Ignorer ces nouveaux besoins, par crainte de concurrence avec les services du «business center», est une vue à court terme. Une offre

adaptée permet, au contraire, de promouvoir de nouvelles sources de revenus. Un accès (techniquement et économiquement raisonnable) à des imprimantes, la mise à disposition d'ordinateurs adéquats, de modems homologués, d'équipements multimédia et de services spécialisés sont des arguments de vente et peuvent également être facturés. L'évolution dans cette direction est rapide. A travers le monde, beaucoup d'hôtels ont déjà compris la valeur de ce «confort». Ils informent les clients des possibilités offertes dès leur arrivée. L'accroissement de satisfaction s'obtient d'ailleurs avec des investissements peu élevés (voir encadrés).

Holiday Inn: un précurseur

L'hôtelier pourra tirer profit de sa connexion à un système d'information (Internet, service en ligne) pour sa propre gestion. La diversité et la richesse des possibilités actuelles dépassent déjà le cadre de cet article. De nouvelles options viennent s'y ajouter quotidiennement. Des systèmes d'information et de réservation sont actuellement en place dans tous les secteurs touristiques. La chaîne Holiday Inn semble avoir été un précurseur en matière de réservation hôtelière, les offres de Hyatt sont accessibles par CompuServe et de nombreux hôtels, ainsi que des sites touristiques et autres associations, possèdent des pages d'information sur le fameux World Wide Web d'Internet.

Cet accès très vaste et très performant aux informations les plus diverses permet de concevoir de nouveaux services pour les clients tels que des cartes météo, des informations d'actualité, un courrier e-mail, un service d'agence de voyages, un télé-shopping etc. Les seules limites semblent être le dynamisme et l'imagination de l'hôtelier pour créer des prestations utiles. Une simple adresse e-mail est actuellement un signe encourageant de modernité pour certains clients. Elle permet déjà d'assurer de nombreuses prestations et entraîne des coûts assez modérés.

L'auteur de cet article peut être contacté à tout moment aux adresses suivantes: CompuServe: 100660.3240 ou MSN: Chopard@msn.com. Ces adresses sont accessibles également au travers d'Internet.

Tout ce que l'hôtelier devrait offrir

Le net-surfleur ou le businessman moderne se déplace généralement avec un ordinateur portable équipé d'un fax-modem. Il est normalement abonné à Internet ou à un service en ligne. Il s'attend à ce que l'hôtelier lui offre:

- une **surface de travail** normalement éclairée et sans fort contre-jour
- une **prise électrique libre**, à proximité et avec indication de la tension du réseau. Une fiche multiple est souvent nécessaire pour alimenter des périphériques externes (imprimante, modem, CD-Rom, etc.)

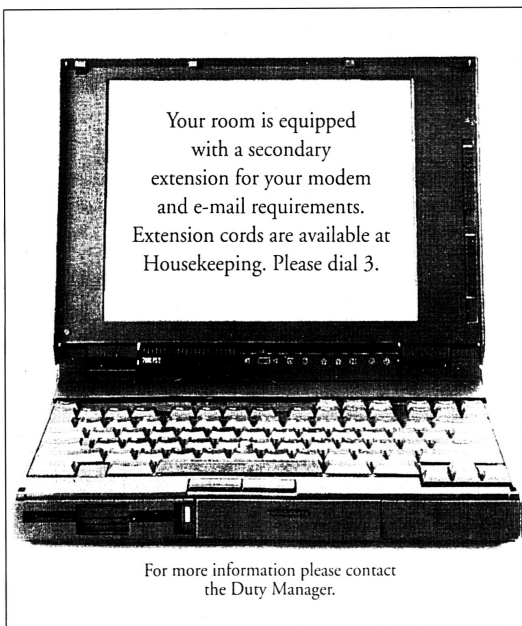
- un **raccordement téléphonique libre**, à proximité. Une prise double peut être utilisée. Il faut prévoir la connexion au standard américain RJ-11. A défaut de mieux, le câble du téléphone, côté appareil, peut être utilisé

- un **téléphone**, si possible, sur la même surface de travail
- une indication claire des **indicatifs de sortie** et autres paramètres du central. Ils sont indispensables pour configurer le modem. Dès particularités telles qu'un signal de ligne identique au signal occupé ou d'autres difficultés doivent, par exemple, être relevées, etc.

- des **numéros d'accès locaux** aux principaux services en ligne, soit les plus proches alternatives lors de problèmes. La description des profils de «log-on»
- une **tarification précise des surcharges** des services en ligne disponibles, le coût des communications, facturé par l'hôtel, et le prix des autres services offerts

- un **numéro interne de l'hôtel** pouvant apporter une aide efficace en cas de besoin

Pour résoudre certains problèmes d'incompatibilité l'hôtel pourra en outre fournir des **adaptateurs** tels que des



A l'exemple du Mandarin Oriental de Manille, l'hôtel peut offrir un certain nombre d'informations dès l'arrivée du client dans sa chambre. Photo: htr

prises électriques, des connecteurs standard RJ-11, des prises doubles pour téléphone et électricité, etc. Des connexions avec croisements sont parfois également nécessaires. Les ordinateurs portables sont normalement équipés d'une alimentation sec-

teur automatique. Pour les périphériques, il peut cependant être nécessaire d'offrir un transformateur 220/110 volts. Un modem homologué et un programme de communication permettent également des dépannages opportuns. JC

Internet, le réseau des réseaux

Dans sa recherche d'un réseau d'information indestructible, le département de la Défense américain s'est fait le promoteur d'Internet. Ce réseau constitue un réel enchevêtrement de liaisons sans structure et sans contrôle. Cette large décentralisation en constitue à la fois l'intérêt et les limites. Les avantages primant les inconvénients, Internet est devenu en peu de temps la partie centrale d'une vaste plate-forme d'échange d'informations. L'utilisateur potentiel a deux possibilités, à savoir le raccordement permanent (cher et réservé à des organisations) ou l'abonnement auprès d'un fournisseur (accès intermittent par liaison téléphonique ordinaire). Le prix d'une telle connexion se situe aux alentours de 50 francs par mois. Il peut augmenter pour une utilisation réellement frénétique!

En dehors de la toile d'araignée Internet, il existe plusieurs autres réseaux en étoile (centralisés). Ce sont les services en ligne. Le plus répandu en Europe est CompuServe. Son challenger est Microsoft Network dont l'interface est comprise dans le nouveau Windows 95. Il existe un nombre déjà considérable d'autres services tels que America Online, Prodigy (surtout aux USA), Compulink, Delphi, Europe Online, France en ligne, Cavacom, Infonie. La plupart de ces services offrent une porte d'entrée sur Internet ou, pour le moins, permettent l'échange de courrier avec les abonnés des autres services. Le prix d'un abonnement à CompuServe reste modeste. Il est de 10 dollars pour 5 heures de connexion mensuelle et MSN demande de 11 francs pour une prestation similaire. Les heures supplémentaires sont facturées à quelques francs. Le poste le plus élevé est généralement le prix des communications. JC

SHV an der Igeho 95 in Basel

«Bel Etage live» – Hotelatmosphäre pur

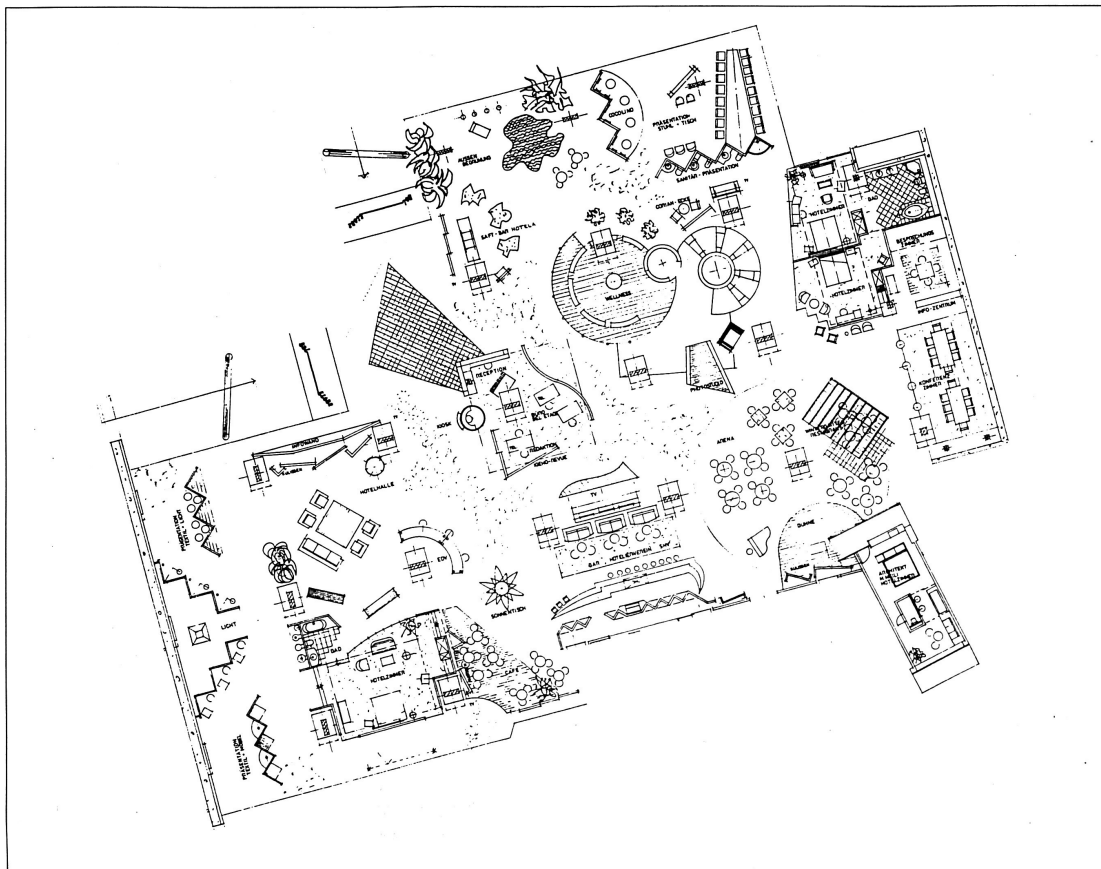
Bereits zum dritten Mal präsentiert sich die Interessengemeinschaft Bel Etage gemeinsam mit dem Schweizer Hotelier-Verein (SHV) an der Igeho in Basel. Gezeigt werden innovative Ideen für Hoteliers und Hotelausstatter. «Bel Etage live» lautet das vielversprechende Motto der Sonderschau. Vom 23. bis 29. November wird im Messe-Gebäude 2, Halle 214, für Überraschungen gesorgt sein...

STEFAN SENN

16. Internationale Fachmesse für Gemeinschaftsgastronomie, Hotellerie und Restauration (Igeho): Ein Mekka für Hoteliers und Restaurateure. Ein Muss aber auch für Hotelausstatter, Architekten, Gestalter, Planer. Eine Hochburg für alle, die sich mit Neubau, Umbau- oder Renovationsplänen eines gastgewerblichen Betriebes befassen.

Erlebnisse garantieren

Auf ihre Rechnung kamen Messebesucher mit diesen Interessen erstmals im Jahre 1991 an der Sonderschau der IG Bel Etage. Und auch 1993 setzte sich Bel Etage mit dem Thema Hotel und Hotel-einrichtung auseinander. «Wir müssen Welten schaffen, die Erlebnisse garantieren. Ambiente – das ist die Atmosphäre, die einem Raum das besondere Gepräge verleiht. Ambiente, das ganzheitlich gelebte Erscheinungsbild, zu dem das freundliche Verhalten der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ebenso dazugehört wie das abgestimmte Interieur, steht für eine wachsende Zahl von Gästen bei der Wahl eines Hotels an erster Stelle». Basierend auf diesen Grundgedanken rief *Lyon Babst* (Wellis AG, Willisau), die Interessengemeinschaft Bel Etage ins Leben.



Am Anfang war der Plan. Indes, die Aufbauarbeiten für die Sonderschau «Bel Etage live» (Gebäude 2, Halle 214) laufen auf Hochtouren.

Plan: zvg

Offizielle Messezeitung

Die *hotel + tourismus revue* (*htv*) wird an der diesjährigen Igeho gleich dreifach präsent sein. Neben den aktuellen redaktionellen Beiträgen in den *htv*-Ausgaben vor, während und nach der Fachmesse, wird ein Redaktions-team in Basel täglich über das Geschehen rund um die Igeho berichten. Mit der «IGEHO-Revue», die jeden Morgen an die Besucher verteilt wird, produziert die *htv* in diesem Jahr zum ersten Mal die offizielle Messezeitung. Schwerpunkte der Zeitung sind aktuelle Stories, Statements von Besuchern, Ausstellern und Prominenten, angereichert mit zahlreichen Bildern aus der und über die Messe. Das Redaktionsbüro befindet sich ebenso am Bel-Etage-Stand wie das originale Fotostudio. Ein Besuch lohnt sich... Mit dem «IGEHO-Special», einer Beilage zur *htv*-Nummer 46, vermittelt die Fachzeitung schliesslich Trends und Neuheiten sowie Standbesprechungen von namhaften Ausstellern. *SHV*

Im Schweizer Hotelier-Verein (SHV) fand er einen Partner, der sich mit dieser Philosophie absolut einverstanden erklären konnte. Dazu *Werner Friedrich*, Vizerektor: «Stimmt das Ambiente, steigert sich das Wohlfühl des Gastes unmittelbar. Es ist die Seele eines Hauses, ein wesentlicher Bestandteil der sogenannten Software». Der SHV nützt die Synergien, die durch die Zusammenarbeit mit der IG Bel Etage entstehen. Die breite Dienstleistungspalette sei dadurch noch grösser geworden, führt Friedrich weiter aus. «Wir sind in der Lage, unseren Mitgliedern umfassende Problemlösungen anbieten zu können, beginnend bei der technischen, betriebswirtschaftlichen und rechtlichen Beratung, über Konzeptarbeiten im Marketingbereich, berufliche Aus- und Weiterbildung, bis hin zur Gesamtkonzeption eines Hotelbetriebes».

Blick in die Zukunft

Zum dritten Mal präsentieren nun der SHV, die 22 Partner und rund zehn Gäste der IG Bel Etage (siehe Kasten) – vertreten sind die Bereiche Möbelherstellung,

Licht, Porzellan und Keramik, Textilgestaltung, Teppichdesign, Glastechnik, Gartenarchitektur, Kommunikation und Wellness – neue, ganzheitliche Lösungsansätze. Erlaubt ist dabei auch ein Blick in die Zukunft: Im Sinne eines Denkmodells wird das «Hotelzimmer 2000» gezeigt; Hotel zwischen Fiktion und Realität. Die Zürcher Architekten *Marcel Meili* und *Markus Peter* haben es im Rahmen eines Architekturwettbewerbes erarbeitet und in Zusammenarbeit mit den Partnerfirmen der IG Bel Etage weiterentwickelt und umgesetzt. Das Projekt bietet eine ideale Plattform, um das Thema «Umgang der Hoteliers mit Architekten und umgekehrt» von verschiedenen Seiten zu

Partner und Gäste

Im Rahmen der Sonderschau «Bel Etage live», zeigen – neben dem Schweizer Hotelier-Verein (SHV) – 22 Partner- und an die zehn Gäste-firmen ihre Produkte- und Dienstleistungspalotten: A.ER.MO Möbel AG, Weiningen; Cabas bei Willisau, Willisau; Closomat AG, Zollikerberg; Création Baumann, Langenthal; Dekorationsbau Felix AG, Embrach; Dietiker AG, Stein am Rhein; Duscholux AG, Thun; Galvolux SA, Bioggio; Gläser AG, Baden; Idea Verde, Adligenswil; Keramik Laufen AG, Laufen; Möbelstoffweberei Langenthal AG, Melchnau; Moroso s.p.a., Cavallaccio di Tavagnacco (I); Nokia, Oberglatt; Pablo Design AG, Zürich; Laufen, Langenthal; Relax, München; Röthlisberger Schreinerei AG, Gümligen; Simultan AG, Altshofen; Stebler Glashaus AG, Bern; Wellis AG, Willisau; Zumtobel Licht AG, Rümliang. Artefides, Luzern; Bodenschatz AG Allschwil; Böller Winkler AG, Turbenthal; InnFax, Meerbusch (D); Pierantonio Bonacina s.n.c., Lurago d'Erba (I), Corian Studer Handels AG, Dübendorf; Hotela – soziale Kassen SHV, Montreux; Maurer Innendekoration, Bern; Superba SA, Büren; Vorwerk Textil Schweiz, Zürich. *pd*

beleuchten. Unter der Leitung von *Benedikt Loderer*, Chefredaktor der Zeitschrift «Hochparterre», findet am Freitag, 24. November, vom 15.30 bis 16.30 Uhr, das Hochparterre-Kolloquium statt, ein Streitgespräch mit dem provokativen Titel «Hoteliers und Architekten: Un dialogue des sourds?». Für Diskussionen ist damit gesorgt...

Weitere Schwerpunkte der Sonderschau, die Hotelatmosphäre pur verspricht, bilden die Trend-Themen Wellness und Fitness sowie der Ausgestaltungsbereich.

Wichtiger Gedankenaustausch

Der SHV seinerseits benutzt das Umfeld, um sein breitgefächertes Angebot im geeigneten und passenden Rahmen vorzustellen. Die Begegnungsfläche des SHV bleibt schliesslich der bewährte gesellschaftliche Treffpunkt der interessierten Unternehmer und Kader der Schweizer Hotellerie. So wird die Bar auf der Bel Etage auch dieses Jahr wieder ein Mittelpunkt des Standes sein. Denn: Ein wichtiges Anliegen der Sonderschau «Bel Etage live» ist der Meinungsaus-

tausch mit den Hoteliers. Vom 23. bis 29. November 1995 soll dieser Meinungsaustausch stattfinden und mit dem Hintergrund der auf 1800 Quadratmetern präsentierten Umsetzungen auch für alle Beteiligten Nutzen bringen.

Hotela und Bel Etage

Saftiger Auftritt

Bestandteil der Sonderschau «Bel Etage live» ist auch die Hotela. Die sozialen Kassen des SHV haben sich etwas Besonderes einfallen lassen: Wohl ist es ein Anliegen, die Messebesucher über die neuen Krankenkassenprämien zu informieren. Doch soll nicht allein trockene Theorie vermittelt werden. Zum (Gratis)Ausschank kommen frischgepresste Gemüs- und Fruchtsäfte. Mit einer geballten Ladung Vitamine auf die Gesundheit anstossen? Die Hotela macht's möglich. *pd*

La SSH à IGEHO 95

«Bel Etage live» à Bâle

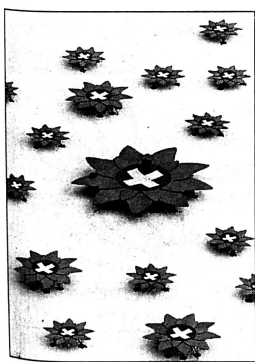
Pour la troisième fois déjà, la communauté d'intérêts Bel Etage et la Société suisse des hôteliers (SSH) se retrouvent à Bâle, à l'occasion d'IGEHO du 23 au 29 novembre dans le bâtiment 2, halle 214. «Bel Etage live», la bourse d'idées pour les hôteliers.

blissements hôteliers seront représentées à IGEHO. Un projet de «chambre d'hôtel 2000», entre fiction et réalité, sera également présenté. Une fois de plus, le bar de Bel Etage restera un point de rencontre important. Durant le huit jours du salon, l'*Hotel + tourismus revue* publiera quotidiennement une édition spéciale. Les visiteurs de «Bel Etage live» pourront jeter un coup d'œil dans les coulisses du bureau de la rédaction ainsi que dans le studio, s'informer par ailleurs sur la vaste palette de prestations des Caisses sociales SSH et savourer les jus de fruits et légumes offerts par Hotela. Un apéritif sera offert tous les jours entre 11 heures et 14 heures par la SSH, Suisse Tourisme et la région de Gstaad-Pays de Gessenay. Un rendez-vous à ne pas manquer. *ssh*

L'objectif de «Bel Etage» est de créer une ambiance, une atmosphère qui confère à une pièce un caractère particulier. La SSH adhère complètement à cette philosophie et se réjouit de cette collaboration qui permet, selon *Werner Friedrich*, vice-directeur à la SSH, d'élargir l'éventail des prestations de l'association. Diverses entreprises spécialisées dans l'équipement et la conception des éta-

Tourismus-Apéro an der Igeho

Sonnentische im Rundhof



High-Life im Rundhof der Messe Basel: Anlässlich der Igeho 95 organisiert der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) gemeinsam mit Schweiz Tourismus (ST) und der Tourismusregion Gstaad-Saanenland täglich ein Tourismus-Apéro. Vom 23. bis und mit 28. November, jeweils zwischen 11 und 14 Uhr läuft's also rund im Rundhof. Warm ums Herz wird es dem Apéro-Gast an den attraktiven Sonnentischen im Gespräch mit Freunden und Bekannten, mit Vertretern aus der Tourismusbranche oder mit andern Messebesuchern. Mit Jodelklängen, Dixie-Rhythmen, Schwyzerörgeli-Sound, Ländlermusik und natürlich auch mit einem Schluck Wein und würzigem Käse aus dem Saanenland wird die Stimmung zusätzlich angeheitert. High-Life im Rundhof, Tourismus sei Dank. (Foto: zvg) *mts*

031 370 42 16

CARROUSEL

031 370 42 24

Tourismus

Elisabeth Zaunbauer, Leiterin der Österreich Werbung in der Schweiz, ist mit sofortiger Wirkung als Präsidentin und Generalsekretärin der Aontes (Verein Nationaler Fremdenverkehrsbüros in der Schweiz) zurückgetreten. Nachdem der neue Deutschland-Vertreter, Manfred Leber, die Aontes in einem Artikel stark kritisiert hatte, wurde er zum Gedankenaustausch an ein Aontes-Meeting eingeladen. Leber präsentierte eine Fülle von neuen, guten Ideen für die Aontes, die jedoch einen weit grösseren Einsatz der Mitglieder bedingen. Elisabeth Zaunbauer jedoch sieht sich nicht in der Lage, noch mehr Zeit für die Aontes zu investieren. Da sie die Umsetzung neuer Ideen grundsätzlich befürwortet, stellt sie ihre Funktionen zur Verfügung. Ihre Nachfolge wird an einer ausserordentlichen Generalversammlung geregelt werden. *SJ*

*

Trotz intensiver Suche ist der Verkehrsverein Stos weiterhin ohne Präsidenten. So wird Vizepräsident Alfred Hochstrasser die Leitung des Vereins ein weiteres Jahr ausüben. Die Zusammenarbeit mit dem Verkehrsverein Brunnen und der Gemeinschaft der autofreien Tourismusorte sowie die weitere Reduktion des Schuldenberges sind Schwerpunkte der diesjährigen Tätigkeit. Für die zurücktretenden Vorstands-

mitglieder Res Kyd und Erich Dasen wurden Hanny Fässler-Jud und Marco Peter, neuer Sporthotel-Direktor, gewählt. *JJA*

Hotellerie

Das 5-Stern-Hotel Basel Hilton erhält einen neuen Personalchef. Joe Probst wird Nachfolger von Alain Cheseaux. Probst absolvierte den «Basler Kurs für Personalassistenten». Seit 1987 war er Personalassistent bei der Balair/CTA. *UM*

*

Hans D. Turnovsky leitet seit Ende Oktober als neuer Generaldirektor das Ana Grand Hotel Wien. Der geborene Wiener besuchte die Hotel Management Schulen in Bad Wiessee und Cornell USA. Nach Stationen in Intercontinental Häusern und internationaler Erfahrung auf allen Kontinenten wurde Turnovsky 1989 zum Präsidenten und General Manager des Phoenician Resort and Crescent Hotels in Phoenix Arizona ernannt. *r.*

*

Gerd Duckstein (47) heisst der neue kaufmännische Geschäftsführer der Robinson Club GmbH. Die Gesellschaftsversammlung berief Duckstein, der Anfang 1996 die Nachfolge von Bernhard Holtkamp antritt. Holtkamp verlässt

Robinson Ende 1995. Der Betriebswirtschaftler Duckstein, bisher Leiter des Bereiches Finanzen und Rechnungswesen bei der TUI (Touristik Union International) – Robinson ist zu 100 Prozent eine Tochtergesellschaft von TUI – ist als kaufmännischer Leiter neuer Kurt Niclaus, Marketing und Vertrieb. Karl J. Pojer, Operations, der dritte Mann in der Robinson-Geschäftsführung. *r.*

Food & Beverage

Harry Switalla wird neuer Chef des cuisines im Seiler Hotel Mont Cervin Residence. Er tritt seine neue Stelle auf Anfang der kommenden Wintersaison an. Der 45-Jährige ist seit 1972 als Küchenchef im Schwesternbetrieb Nicoletta im Elsass tätig. Nach zehnjähriger Mitarbeit verlässt der Chef des Cuisines Vincent Favre das Seiler Hotel Mont Cervin Residence. Der Grund für seinen Rücktritt: Er will einen eigenen Betrieb führen. Favre war unter anderem 1976 gewählt worden für die Teilnahme am Wettbewerb für den besten Kochlehrling in Frankreich. *DR*

*

Patrick Gozon ist neuer Bankett Manager im Hotel Nova-Park in Zürich. Der 29-Jährige ist Absolvent der Hotel-fachschule Luzern. Er ersetzt Evelynne Feyher, die die Branche verlässt und als redaktionelle Mitarbeiterin bei Radio Eviva eintritt. Ebenfalls neu im



Hotel Nova-Park in Zürich ist Ruth Giger. Die 25-jährige Absolventin der Höheren Gastronomie-Fachschule SHV Thun ist in der Funktion Bankett Administration tätig. Sie ersetzt Susanne Menzi, die als Marketing-Assistentin bei der Firma Wetrok eingetreten ist. *DR*

Brigitte und Philippe Von Escher (photo). Après avoir terminé l'Ecole hôtelière de Lausanne en 1979, Philippe Von Escher a successivement travaillé au Palais de Beauieu de même qu'à la société ALEBA SA, à Genève, avant de diriger le secteur hôtellerie et restauration du Golf de Bonmont à Chéserey. Il a ensuite enrichi son expérience professionnelle à l'Hôtel Richemond à Genève, avant de prendre la direction du Golf Club de La Largue, en Alsace. Son épouse Brigitte l'a suivi et aidé pendant toute carrière. *LM*

*

Hôtellerie et tourisme

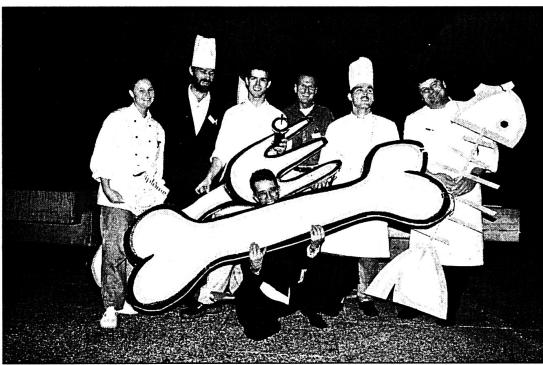


A la suite du départ de Claude Membrez, appelé au poste de directeur à l'Hôtel Beaulac à Neuchâtel, la direction de l'Hôtel Cailler à Charmey a été reprise le 1er novembre dernier par



Assistante de direction à l'Office du tourisme de Leysin, Bernadette Mercerat a été nommée au poste de responsable marketing au début du mois de novembre. Cette promotion est intervenue à la suite d'une restructuration et de la création du département marketing au sein de l'Office du tourisme de Leysin. A la fois titulaire d'un diplôme de gestionnaire en tourisme de l'Ecole Suisse de Tourisme de Sierre et d'un brevet fédéral de technicienne en marketing, Bernadette Mercerat travaille à l'Office du tourisme de Leysin depuis le mois de février 1992. *LM*

Jeunes restaurateurs d'Europe



Le meilleur apprenti cuisinier

La section suisse des «Jeunes restaurateurs d'Europe» vient de consacrer le meilleur apprenti cuisinier de Suisse. La cérémonie, présidée par le célèbre journaliste et animateur à la TV alémanique, Kurt Aeschbacher, a eu lieu le 30 octobre dernier et a couronné, dans l'ordre, Gilles Bucher (Hôtel du Rhône à Genève), Tamara Knöpfel (Hôpital cantonal à St-Gall), Christian-Daniel Rochat (Hôtel Beau-Rivage Palace à Lausanne). Le vainqueur, qui défendra les couleurs helvétiques lors du concours du «Meilleur apprenti cuisinier d'Europe» en février prochain, a franchi un véritable parcours du combattant avant de s'imposer. Pour participer au concours, les candidats devaient en effet avoir terminé parmi les six meilleurs aux examens de fin d'appren-

tissage de leur canton. 150 apprentis répondant à ce critère ont donc été invités à participer et à composer des recettes originales. Huit candidats, dont trois filles, ont été sélectionnés pour la finale et jugés selon leur professionnalisme, le respect des appellations, la propreté, le goût et la présentation notamment. Les meilleur(e)s apprenti(e)s cuisinier(ère)s à l'heure des récompenses. De gauche à droite: Tamara Knöpfel (2e) André Raboud, sculpteur et parrain des Jeunes restaurateurs d'Europe, Gilles Bucher (1er), Kurt Aeschbacher, Christian-Daniel Rochat et Gilles Dupont (Hôtel du Rhône à Genève). Agenouillé: René Fracheboud, président de la section suisse des Jeunes restaurateurs d'Europe. (Photo: htr) *JPF*

EHL

Les «anciens» à IGEHO

L'Association des anciens élèves de l'Ecole hôtelière SSH de Lausanne (AEEH) organisera son traditionnel «Apéro IGEHO AEEH» le 27 novembre entre 18 et 19 h au Plaza Club, à deux pas de l'exposition. A cette occasion, le programme de la prochaine rencontre mondiale de l'AEEH, qui aura lieu du 4 au 7 mai 1996 à Lucerne précisément, sera présenté. Le programme détaillé et définitif de cette manifestation sera envoyé aux membres de l'AEEH d'ici février prochain. *JPF*

Malaysia

Singen und Tanzen verboten

Das Fremdenverkehrsamt des südostasiatischen Staates Malaysia hat bis auf weiteres alle geplanten Feste und Folklore-Veranstaltungen in seinem Bundesstaat Kelantan abgesagt. Anlass ist ein neues Gesetz der dort regierenden islamischen Partei, die nach dem Alkoholverbot in Hotels und Restaurants jetzt auch das Tanzen und Singen in der Öffentlichkeit untersagt hat. Touristen werden bei ihrer Ankunft sofort ermahnt, «ihre Lebensfreude nicht öffentlich zu zeigen». Verstösse gegen das neue Gesetz werden mit Geldstrafen oder Gefängnis geahndet. *faf*

Balair/cta



Abschiedsparty für eine Airline

Nun gibt es sie nicht mehr, die Schweizer Charterfluggesellschaft Balair/cta. Am Abend des 31. Oktober landete ihr letzter offizieller Kurs und einen Tag darauf startete im «Blackout» in Zürich-Kloten eine grosse von ehemaligen und aktiven Balair/cta-Mitarbeitern organisierte Farewell-Party. Sie traten in alten Uniformen, Rokoko-Kleidern oder zur Trauer in schwarz auf. Zum Dank für die ehemaligen Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen der Balair/cta traten die langjährigen Geschäftspartner als Sponsoren auf. Hotelplan betrieb die Cüpli-, Kuoni finanzierte die Tropical-Bar und Gate Gourmet engagierte gar den Schweizermeister im Barmixen, Ivan Paszti. Rund 500 Gäste gaben der «abtretenden» Airline die letzte Ehre, darunter der Balair-

Vater Kurt Herzog. Der langjährige Balair-Direktor Henry Moser liess von fern grüssen, die erste Hostess, Margrit Rigassi berichtete über den ersten Flug und der Aviatik-Journalist Sepp Moser verfasste einen Aufsatz zum Aufbau eines Fotoarchivs im Verkehrsmuseum in Luzern. Denn beim Umzug der Balair/cta von Basel nach Genf sei das historische Archiv des Unternehmens vorsätzlich vernichtet worden. Die Organisatoren der Party beschlossen, den Erlös des Verkehrsmuseum zugute kommen zu lassen. Nur vom letzten Balair/cta-Management liess sich keiner blicken, der Ex-Direktor Peter Haslebacher war wohl bereits am Paken für seinen nächsten Einsatz in Frankfurt als Swissair-Routenmanager Deutschland und Polen. *SJ*

BRIEFE AN DIE LESER*



Sorry, liebe Werber von der Agentur GBBS,

aber ich muss noch einmal auf meinen Brief von letzter Woche zurückkommen. Eure fehlerhafte «Schweiz Tourismus»-Anzeige mit dem Gaga-Spruch «Naseneincremen nicht vergessen» war nach neuester Version eine technische Panne. Man habe damit in der Tages-Anzeiger-Druckerei die Farben testen wollen. Interessanterweise gibt es jetzt zwei verschiedene Versionen in der glei-

chen Auflage des Tagi-Magazins: die fehlerhafte und die originale, die übrigens «Ein Winter zum Aufwärmen» heisst. Dazu passt glänzend die Meldung von der jetzt nachgewiesenen Erwärmung des Schweizer Klimas um 1 Grad und dass auch die Winter wärmer geworden sind. Seid Ihr ganz sicher, welches der bessere Spruch ist?

Sextouristen, liebe Medien,

haben als Gegenstand einer Reportage längst ausgedient. Das Thema ist ausgelutscht, könnte man fast sagen. Auch Abfall-Touristen, Benzin-Touristen, Kriminal-Touristen, Drogen-Touristen, Abtreibungs-Touristen etc. geben nichts mehr her. Erfreulich deshalb die Ent-

deckung einer neuen Spezies: die Dental-Touristen. Billig-Zahnärzte in Ungarn bieten nicht mehr unterbithbare Preise für Gebissanierungen an. Zudem sorgen sie für Logiernächte und F&B-Umsätze in der Zeit, in der die Patienten auf ihre Kronen und Gebisse warten müssen. Welche Nischen gäbe es da in der Schweiz noch zu besetzen? Arrangements für Geldwasch- oder Fluchtgeld-Touristen und für Ethno-Touristen Exkursionen ins Land der ewigen Neinsager?

Eigentlich, Gastrosuisse,

ist es ja gut recht, dass Du mit der Zeit gehst und den Rat – wie andere Verbände auch – von aussen holst. Der «in-

ternational renommierte Tourismus-«experte» Ludwig Morasch (ein in Kalifornien lebender Österreicher) durfte laut «Cash» auch beim Schweizer Wirtverband «in Sachen Zukunft vorseprechen». Nun ist aber Morasch einer der vielen vom Zeitgeist nach oben gespülter Trendforscher, der seine Ratschläge ziemlich locker und unbeschwert feilbietet. Beispielsweise im letzten «Cash», wo er so ziemlich alles in der Luft zerreisst, was es heuer an Eventbemühungen im Alpenraum gibt – ausser einem Konzert mit Tina Turner im schweizerisch-österreichischen Grenzgebiet bei Samnaun. Klar, nicht alle Events sind originell oder zukunftsichernd – Moraschs Instant-Urteile aber auch nicht.

Nichts für ungut. Ihr Anton Nörgeli

REKLAME

...immer
im Trend.



berndorf
LINEA GASTRONOMICA

6014 Littau, Telefon 041 - 259 21 51

KADER · CADRES

Meiringen-Hasliberg-Bahnen



Nach mehr als 20jähriger Tätigkeit zieht sich unser Direktor im Sommer 1996 altershalber zurück. Deshalb suchen wir einen Nachfolger oder eine Nachfolgerin als

Direktor/in

Der **Tätigkeitsbereich** dieser herausfordernden Funktion umfasst die verantwortliche Führung der Unternehmung mit 25 Ganzjahres- und zusätzlich 35 Winterangestellten, zehn Transportanlagen und zwei Berghäusern.

Wir erwarten in Ihnen eine selbständige, dynamische, kaufmännische und marketingorientierte **Persönlichkeit**. Sie sind belastbar und verfügen über eine hohe Flexibilität. Erfahrungen im Tourismus und Sprachkenntnisse sind von Vorteil.

Fühlen Sie sich von dieser Herausforderung angesprochen? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen an:

Herrn **Otto Anderegg**,
Verwaltungsratspräsident MHB
Bahnhofstrasse 5, 3860 Meiringen

P. 80772/88463

Sind Sie ganz verrückt nach Wassersport, einem Yachthafen und einem schönen Hotel direkt am Bodensee?

Ja, Sie lesen richtig.

Damit belohnen wir unseren neuen «Teamleader» (auch Direktor/in genannt), wenn er oder sie «das» mitbringt, was wir uns vorstellen.

Und damit nicht genug: Sie bekommen auch ein Gehalt, das Ihrem Einsatz entspricht. Das könnten **Fr. 80 000.- oder mehr sein**. Und damit Sie Ihren Wohlstand auch geniessen können, brauchen Sie natürlich **fünf Wochen Ferien**. Logisch.

Was wir verlangen?

Eigentlich fast gar nichts. Jedenfalls keine Auszeichnungen. Auf perfekte Arbeitszeugnisse legen wir auch keinen Wert. Und feste Arbeitszeiten schon gar nicht.

Wir verlangen nur, dass Sie **aktiv, innovativ und mutig** sind und ein Flair zur Teamführung besitzen. Im wirtschaftlichen Denken und Handeln sind Sie der «Hayek» unserer Branche und sehen trotzdem in jedem Moment das **Wohl unserer Gäste vor Ihren Augen**.

Das ist, in unseren Augen, schon eine ganze Menge.

Ach ja, in Deutsch, Englisch und Französisch sollten Sie sich flüssend verständigen können.

Wenn Sie das erfüllen können, sollten wir uns kennenlernen. Ihr Eintritt könnte per **1. Januar 1996 oder nach Vereinbarung** erfolgen.

Senden Sie Ihre **schriftliche** Bewerbung an folgende Adresse:

Andreas Herzog, HSIC
Postfach 61, 4148 Pfeffingen BL

80619/225835



Sind Sie unser neuer

Küchenchef

für die selbständige Führung unserer anspruchsvollen Küche?

Dann macht es Ihnen Freude,

- Verantwortung zu übernehmen
- eine mittlere Brigade zu motivieren
- die besten Frischprodukte zu verwenden
- eine neuzeitliche, kreative Küche zu führen.

Es erwartet Sie ein junges Team sowie ein überdurchschnittliches Gehalt. Mindestalter 28 Jahre. Eintritt nach Vereinbarung.

Für eine erste Kontaktaufnahme stehen **ich** Ihnen gerne zur Verfügung oder erwarte Ihre schriftlichen Unterlagen.

Margrit Aklin
Restaurant Aklin am Zyturm
6300 Zug, Telefon 042 21 1866

80814/50474

HOTEL VERENAHOF

Wir sind das führende 4-★-Kur-Hotel im romantischen Therkalkurort Baden (15 Min. ab Zürich-HB) und suchen für die Nachfolge unserer qualifizierten Kadernmitarbeiterin, welche uns leider per Ende Jahr verlässt, nach Vereinbarung die

Generalgouvernante

welche die Leitung über den gesamten Housekeeping-Bereich übernehmen wird.

Dazu gehört unter anderem die Führung von über 20 Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen der Abteilungen Etage, Lingerie, Office und Gärtnerei sowie die Verantwortung über Sauberkeit und Dekoration im ganzen Hotel- und Therkalschwimmbad-Bereich.

Wenn Sie über gute Fachkenntnisse verfügen, Fremdsprachen beherrschen sowie Erfahrungen in Mitarbeiterführung mitbringen, freuen wir uns auf Ihre vollständigen Unterlagen.

Océlie Luethi
Personalverantwortliche

80664/2593

KURPLATZ 1 CH-5400 BADEN TEL. 056 203 93 93 FAX 056 203 93 94



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:

Dieter Wiki
Hotel Eden Solbad, 4310 Rheinfelden
Telefon 061 831 54 04

80331/28525

hobenen Gastgewerbebetrieb ist von Vorteil
- Fähigkeitsausweis I.

Sie strahlen eine natürliche Autorität aus, sind stark in Kommunikation und verstehen es, Mitarbeiter/innen kompetent und zielgerichtet zu führen. Sie sind ein Organisationstalent, und unternehmerisches Denken ist für Sie ein Dauerzustand. Nicht zuletzt sind Sie stark an der «Front» und im Umgang mit Gästen.

Wir bieten:
- eine sorgfältige Einführung
- interne Weiterbildungsmöglichkeiten
- gute Sozialleistungen
- ein engagiertes Team, das Sie unterstützt.

Eintritt per 1. Januar 1996 oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Frau Sandra Zurbuchen, SV-Service,
Belplstrasse 41, 3007 Bern

Wir verschönern Ihren Tag

SV-Service

GASTRONOMIE
BEREITUNG UND BERATUNG
BEREITUNG SOZIALBERATUNG

O 80581/176098

vita SANA

Für unser Kurzentrum mit 80 Zimmern in Vulpera suchen wir auf Frühjahr 1996 ein

Direktions-Ehepaar

Sie sind für die Führung der Ökonomie sowie für die gesamte Administration zuständig.

Diese Aufgaben bedingen eine enge Zusammenarbeit mit Medizin und Therapie.

Wenn Sie offen für Neues, flexibel und begeisterungsfähig sind, eine ähnliche Position bereits innegehabt haben und im Besitz eines Hotelfachabschlusses sind, dann sind Sie unsere neue Direktion.

Wir bieten attraktive Anstellungsbedingungen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen – die selbstverständlich vertraulich behandelt werden – an:

VITA SANA SA, Zentralverwaltung,
Postfach 467,
6932 Breganzona,
Telefon 091 966 10 01

80753/383760

BERGBAHNEN

See you

GSTAAD.- SAANENLAND

Ski fahren sollte eines Ihrer Hobbys sein ...!

Wir bieten einer sprachbegabten jungen, sportlichen Frohnatur in einem der renommiertesten Skigebiete der Schweiz ab der kommenden Wintersaison eine Jahresstelle als

Aide du patron

(weiblich oder männlich)

Berghaus Eggli

Als frontorientierte Persönlichkeit kümmern Sie sich zusammen mit dem Geranten um das Wichtigste in unserem Berghaus, nämlich die Gäste!

Bei dieser Jahresstelle erwarten wir Grossesinsatz während der Saison und die Bereitschaft, in der Zwischensaison viele freie Tage zu geniessen. Ein resultatbezogenes Gehalt ist selbstverständlich und wir schenken Ihnen auch noch ein Saisonabonnement zum Skifahren.

Falls Sie Lust haben, zusammen mit einem jungen Team unsere internationalen Gäste zu verwöhnen, dann bewerben Sie sich bitte schriftlich bei:

Bergbahnen Gstaad-Saanenland AG
Restaurantsbetriebe
Wolfgang Schachner
CH-3780 Gstaad
Telefon 030 882 72 Fax 030 882 60

80713/112836

Inhalt

	Seite
Stellenmarkt	
Kader/Verkauf	1-2
Hotellerie/Tourismus	3-10
Internationaler Stellenmarkt	11-12
Stellengesuche/Last Min. 12	

Sommaire

	Page
Marché de l'emploi	11
Marché international de l'emploi	11-12
Demandes d'emploi	12

Anzeigenschluss

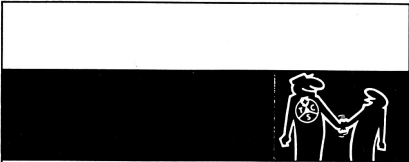
Freitag, 17.00 Uhr

Personalberatung für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

ADIA HOTEL

**Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 9**

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



Der Touring Club der Schweiz sucht für seinen Zentralsitz in Genf eine/n

Leiter/in der Abteilung Verkehrsinformation

schweizerdeutscher Muttersprache mit guten Französischkenntnissen.

Sind Sie eine dynamische Persönlichkeit mit Organisationsgeschick und Kreativität, so bieten wir Ihnen die Möglichkeit, eine neue Abteilung aufzubauen, Mitarbeiter/innen auszubilden und zu motivieren und Ihre hervorragenden Geographiekennnisse (vorwiegend Schweiz/Europa) anzuwenden.

Wenn Sie sich von dieser Herausforderung angesprochen fühlen, so erwarten wir gerne Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen unter der Referenz 741 an:

Touring Club der Schweiz
Personaldepartement
Z. H. Herrn H.R. Mühlebach
9, rue Pierre-Fatio
1211 Genève 3

P 807307/7156

"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-Talente.
Sprach-Talente. Korrekt.
Speditiv. Geduldig.
Stark aber freundlich.
Top ausgebildet. Top belastbar.
Top job.



Swings 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 WALDHAUS

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

Ihre Stelle bei der hotel + tourismus revue



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 einmal länger zu arbeiten), deutsch- und französischsprachig, Freude am Telefonverkauf und direktem Kundenkontakt, teamfähig.

Wir sind ein wachsendes Unternehmen (5 Personen, Durchschnittsalter 30 Jahre) der Werbe- und Logistikbranche mit Schwerpunkt im 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 Geschäft: 056 664 40 40, für mehr Informationen.



Berner Oberland Thunersee

In unserem jungen Führungsteam dürfen wir den Sitz des/der Verantwortlichen für die Restauration neu besetzen. Wenn Sie folgende Aussagen bejahen können, dann begreifen wir nicht, weshalb Sie nicht schon lange unserem Team angehören:

Als Gastgeber/in Restauration

- bin ich ein Organisationstalent
- behalte ich in hektischen Situationen den Überblick
- liebe die Mitgestaltung bei "Events"
- Grossbankette sind für mich eine Herausforderung
- packe ich gerne tatkräftig zu
- weiss um die Lohnbudgeteinhaltung
- führe mit Begeisterung im Kollektiv
- trage die Verantwortung im Blick auf das Ganze
- ich halte mich für aufgestellert und motiviere meine Mitarbeiter positiv
- meine Muttersprache ist Deutsch
- ich rede und verstehe die englische und französische Sprache.

Wenn «ja» nicht nur beim Durchlesen Ihr Lieblingswort ist, so sagen Sie sofort «ja» zur ersten Kontaktaufnahme mit unserem Direktor, Herrn Peter Mennig. Er darf einen der schönsten Betriebe direkt am Thunersee prägen.

Es gilt, täglich 120 Betten zu füllen, zwei Restaurants zu besetzen, ein Pensionsgästerrestaurant zu betreiben, neue Veranstaltungsräume auszulasten und ein Wellness-Programm (Solefrit-Erlebnissbad, Hallenbad, Sauna) in der näheren Umgebung zu positionieren und dem Hotelgast bekanntzumachen.

Herr Peter Mennig erwartet Ihren Anruf über Telefon 033 52 81 81



BEATUS-MERLIGEN
3696 Merligen - Interlaken 033-91 21 21



Das qualifizierte Personal der Gastronomie liest die

CHALET DES COLOMBETTES EN GRUTÈRE

Hôtel-Restaurant 1628 Vuadens

chercheur/trice directeur/trice d'exploitation

Après deux ans de travail intense, nous avons atteint un grandeur appréciable, nous permettant de définir le profil idéal du candidat(e) ou couple:

Jeune professionnel maîtrisant parfaitement le métier de restaurateur/hôtelier 90 % F & B, capable de gérer des points de 300 à 400 personnes (banquets), si possible de langue française, doué pour les relations avec la clientèle, flexible et jouissant d'une solide expérience du front.

Tout le travail logistique (comptabilité, salaires, marketing) est exécuté par l'administration du groupe CHH.

Prrière de faire vos offres à:
CHH S.A. 1628 Vuadens en Gruyère
Téléphone 029 2 12 93
Téléfax 029 2 12 96

P 80777/314820

HOTEL VERENAHOF

Das führende 4-★-Kur-Hotel im romantischen Thermalort Baden (15 Min. ab Zürich-HB) sucht den oder die

F&B-Verantwortliche/n

Das Angebot:

- ★ selbständige Führung des F&B-Departements mit über 20 Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen
- ★ Hotelrestaurant, A-la-carte-Restaurant, Bar, diverse Bankett- und Seminarräume sowie das Café-Restaurant des Thernalschwimmbades Baden.

Es erwartet Sie die Möglichkeit, mit Ihrer Kreativität, Ihrer Einsatzbereitschaft und Ihrem Know-how massgebend zum Erfolg des Unternehmens beizutragen.

Wenn Sie ein leidenschaftlicher Gastgeber mit guten Sprachkenntnissen sowie ein kostenorientierter Organisator sind, und wenn Ihre Stärke zusätzlich in der flexiblen und motivierenden Mitarbeiterführung liegt, dann sind Sie unser neuer Kadermitarbeiter

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Cécile Luethi
Personalleitungsverantwortliche

80563/2593

KURPLATZ 1 CH-5400 BADEN TEL. 056 203 93 93 FAX 056 203 93 94

VERKAUF

HILDEBRAND

Suchen Sie eine neue Herausforderung? Wollen Sie durch unternehmerisches Handeln Ihr Einkommen und die Arbeitszeit weitgehend selbst bestimmen?

Wir sind ein führendes Unternehmen für die Planung und Einrichtung von Geschirrpülkichen mit über 40 Jahren Erfahrung.

Zur Verstärkung unserer Marktbearbeitung suchen wir einen

Regionalverkaufsleiter für den Grossraum Nordwestschweiz

Ihre Hauptaufgabe besteht im Aufbau von Neukunden und dem Verkauf von gewerblichen Geschirrpülmaschinen mit Zubehör. In dem klar definierten Verkaufsgebiet setzen Sie die Marketingziele um, analysieren die Bedürfnisse und beraten die Kunden auf fachlich kompetente Weise. Die After-Sales-Betreuung und die Pflege der bestehenden Kundenbeziehungen runden die anspruchsvolle Aufgabe ab.

Sie sind eine engagierte, zielorientierte Verkäuferpersönlichkeit und kennen die Gastrobranche aus Ihrer bisherigen Tätigkeit. Nebst einer technisch/kaufmännischen Grundausbildung verfügen Sie über ein gutes Allgemeinwissen sowie ein sicheres, korrektes und versiertes Auftreten. Überzeugende Kommunikation und Durchhaltvermögen sind Eigenschaften, die zur Bewältigung der Aufgabe ebenfalls erforderlich sind.

Nach eingehender Vermittlung der Produktkenntnisse und sorgfältiger Einführung in die Marktbearbeitung bieten wir Ihnen eine abwechslungsreiche, weitgehend selbständige Position in einem fortschrittlichen Unternehmen mit klaren Zielsetzungen. Eine Aufgabe mit Eigenverantwortung und langfristigen Berufsperspektiven. Attraktive Anstellungsbedingungen sind selbstverständlich.

Interessiert? Dann erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Handschriftprobe zuhanden unseres Marketingleiters, Herrn Werner Keller.

Maschinenfabrik HILDEBRAND AG
CH-8355 Aadorf

80783/43605

Sie kommen aus dem Verkauf oder Hotelfach und sind gewohnt, mit Menschen in Kontakt zu stehen.

Wir sind ein weltweit tätiges Handelsunternehmen im Lebensmittelbereich mit Sitz in Basel und suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine Persönlichkeit (w/m), welche

im Einkauf/Verkauf Schweiz

kompetent und kollegial in einem jüngeren Team mitwirkt, seine Kunden selbständig betreut und den persönlichen Kontakt regelmässig pflegt.

Sie besitzen ein gutes Auftreten, sind gewandt im Sprachgebrauch (D/F/E), besitzen eine kaufmännische Aus- oder Weiterbildung und haben das Verkaufen und Handeln im Blut.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre Bewerbung unter Chiffre 80698 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern

80698/37002

HOTELLERIE

Für unser renommiertes 3-★-Hotel im Kt. Aargau suchen wir eine qualifizierte Persönlichkeit als

Küchenchef

Es gilt:

- unserer mittleren Küchenbrigade (mit drei Lehrlingen) ein überzeugter, motivierender Chef/Lehrmeister zu sein
- unsere vielseitige, bürgerliche Küche auf hohem Stand zu halten und auszubauen
- ein Angebot zu schaffen, welches durch seine gleichbleibende Qualität unserem Hause gerecht wird.

Wir erwarten:

- einen unternehmerisch, erfolgsorientiert denkenden Mitarbeiter
- Kreativität und Dynamik bei der Angebotsplanung
- Teamfähigkeit.

Wir bieten:

- Selbständigkeit in einem dynamischen Betrieb mit neuzeitlicher Infrastruktur
- eine erfolgsorientierte Entlohnung
- eine kompetente Unterstützung der Geschäftsleitung
- Weiterbildungsmöglichkeit.

Wenn Sie bereit sind, Ihre Persönlichkeit und Ihr Know-how in Ihre Arbeit einzubringen und das Flair für eine qualitativ konstante, gute Küche besitzen, dann freuen wir uns auf Ihre Unterlagen.

Absolute Diskretion ist selbstverständlich!

Offerten bitte unter Chiffre 80700, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

80700/21895



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).

80685/14827

HOTELLERIE



Berner Oberland
Thunersee

Für unser persönlich geführtes
Solbad-Hotel mit 77 Zimmern und
120 Betten, 2 A-la-carte-
Restaurants, 1 Pensionsgäste-
restaurant sowie einem Bankett-
und Seminarbereich mit 9 Veran-
staltungsräumen für eine Kapazität bis
zu 100 Personen suchen wir auf
Frühjahr 1996 den/die

Gastgeber/in für den Empfang

Als Leistungsträger mit Vorbildfunk-
tion sind Sie verantwortlich für die
Arbeitsablauforganisation, die Gäste-
betreuung im Empfangsbereich so-
wie die Schulung Ihrer Mitarbeiter.
Sie verstehen Ihren Beruf als
Lebensinhalt, sind ein
Organisationstalent,
anpassungsfähig, sehr
pflichtbewusst, führen mit
Begeisterung im Kollektiv, sind
sprachgewandt mündlich wie auch
schriftlich (F/E) und deutscher Mut-
tersprache, verwöhnen gerne
anspruchsvolle, internationale Gäste,
dann senden Sie bitte Ihre
Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Foto an

Solbad-Hotel Beatus Merligen
Peter Mennig, Direktor
3658 Merligen-Interlaken

Wir freuen uns auf Ihre
Kontaktnahme!

80632/4203



BEATUS-MERLIGEN
3658 Merligen - Interlaken ☎ 033 - 51 21 21

★★★★-Hotel in der Zentralschweiz (Kantonshauptstadt)
sucht nach Übereinkunft den

Küchenchef

Als engagierter und zielstrebig Berufsmann zeichnen
Sie verantwortlich für ein Hotel mit erbnisreicher Gas-
tronomie. Ihr Fachwissen erlaubt es, abwechslungsrei-
che Bistro-Gerichte für zwei beliebte und stark frequen-
tierte Restaurants mit jugendlicher Kundschaft zu kreie-
ren.

Kreativität, Flexibilität, Belastbarkeit und vor allem Qua-
lität sind für Sie keine Fremdwörter. Sie sind zwischen 27
und 35 Jahre jung und voller Tatendrang. Die bereits ge-
machte Führungserfahrung können Sie in dieser Position
voll einbringen. Auch einem Einsteiger geben wir die
Chance.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns
doch Ihre Bewerbungsunterlagen. Eine vertrauliche Be-
handlung Ihrer Angaben ist für uns Pflicht und Selbst-
verständlichkeit.

Chiffre P 025-47236, Publicitas,
Kirschgartenstrasse 14, 4010 Basel.

P 80792/44300

Impressum

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

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
SHV, Bern

Gesamtleitung: Werner Friedrich

Verlagsleitung: Peter Schibler

Anzeigenverkauf: Marc Moser
Dominik Chammartin
(Agenturen)

Millimeterpreis

Stellenangebote: Fr. 1.27 (inkl. MwSt.)

Stellengesuche: Fr. 1.27 (inkl. MwSt.)

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

Anzeigenschluss

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

Last minute:

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

Druck: Druckzentrum Bern

MOVIE

RESTAURANT • BAR

Bei uns im Movie Head Office gilt es
einen neuen Part zu besetzen:

Eine initiative und zuverlässige Persönlichkeit als

SACHBEARBEITER/IN

für den personellen & administrativen Bereich.

Du hast ein Flair für Zahlen, kaufmännische
Arbeiten sind kein Fremdwort und lebendige
Trendgastronomie wie das Movie liebst Du.
Sende mir einen kurzen Script über Dich.

Beat Pfeiffer, Movie Head Office
Eichstrasse 29, 8045 Zürich
Tel. 01/455 22 46, Fax 01/451 04 84

0 80727/23242

Saas-Fee

Hotel Dom, 3906 Saas Fee

zum Thema **IN** Erlebnis im Multipack
aktive Animation
good show **OUT** meinen wir:
08/15 Tagesablauf
passive Konsumation
no show

Unter diesen und vielen anderen, neuen Aspekten, welche bei uns
nicht nur auf unsere Gäste, sondern auch auf unsere Mitarbeiter zu-
treffen, realisieren wir zurzeit das

Top-Erlebnishotel in Saas Fee

Wir stellen uns vor, dass Sie **IN** sind, und

als **Kitchen-Keeper** (out: Sous-chef) bereits einige Jahre Erfahrung
haben sowie die Bereitschaft, neue, unkonventionelle Ideen auch an
der Front direkt umzusetzen, mitbringen

als **Afterburner** (out: Commis de cuisine) so flexibel sind, die Ideen
der oben erwähnten Person umgehend zu verwirklichen

als **Gästeinimatorin** (out: Serviertochter) an der Front die Produkte
der beiden oben erwähnten Personen mit Pfiff an den Mann und die
Frau bringen.

als **Cover-Girl** (out: Réceptionistin) unsere Gäste nicht nur begrüssen
und verabschieden, sondern auch die Leistungen aller oben erwähnten
Personen als Package aktiv zu verkaufen wissen.

Zudem suchen wir für das im Hotel integrierte **POPCORN**, eine neue
Kombination von Snowboard- und Skishop mit Bar-Dancing:

eine attraktive **Barmaid**
sowie einen fachkundigen **Snowboard- und Skiverkäufer**.

Wenn Sie mit uns auf unkonventionelle Art unser Hotel mitgestalten
und -realisieren möchten, call: Robi Anthamatten, Head-Animator
oder Andy Stump, Capo-Uno.

Hotel Dom
Dorfplatz
3906 Saas Fee
Telefon 028 59 11 01

80631/29670

Ristorante Pizzeria Rustica 2540 Grenchen

Für unser Italienisches Spezialitäten-
restaurant suchen wir per sofort einen

Koch/Küchenchef

zwischen 25 und 40 Jahren.

Wir bieten Ihnen gute Entlohnung.

Sollten Sie einsetzwillig sein und Freude
an Ihrem Beruf haben, melden Sie sich:
Telefon 065 52 10 76

80799/38477

- 999 sassa -

Hotel-Gruppe sucht

Köner + Macher

der nicht nach den Sternen greift;
sondern die Gelegenheiten packt,
- mit Lorbeeren ausgestattet auf zu
neuen Ufern -
der keine Verluste akzeptiert und
weiss,
wie man's schafft. Beispiel und Vorbild
der verkörpert. Fröhlich, flexibel, frei
von Vorurteilen.
Von 25 bis 55 ist uns jeder
präferenswert.

Also packen Sie Ihre Dokumente und
schicken Sie diese unter Chiffre 80751
an hotel + tourismus revue, Postfach,
3001 Bern

80751/23632

LANDGASTHAUS FAHRE DANCING
GEÖFFNET
BIS 2 UHR
4653 OBERGÖSGEN (FR. SA BIS 3 UHR)
TEL. 062 / 295 45 55 DANCING 01MONTAG GESCHL.

Wir suchen per sofort oder nach
Übereinkunft

Servicefach- angestellte

Auf Ihren Anruf freut sich:
Familia Meier
Telefon 062 295 45 55

P. 80632/29680

Wir suchen per sofort oder nach Verein-
barung in gemüthliches Speiserestaurant
freundliche

Serviceangestellte (CH)

Guter Verdienst, Schichtbetrieb,
Mi./So. oder Mi./Do. frei.

Führen Sie sich angesprochen, dann
rufen Sie uns an:

Familia Guntli
Gasthaus Ilge
7324 Vilters
(2 Min. vom Pizolgebiet entfernt,
Möglichkeit zum Ski fahren.)
Telefon 081 723 11 82

80780/100706

HOReGA
SELECT

DIREKTOR/DIREKTIONS(EHE)PAAR

- für ein wirkliches Bijou von einem Kleinhotel mit gros-
ser Restauration, die zu den gastronomischen «High-
lights» in dieser Gegend gehört, suchen wir einen/die en-
gagierten, innovativen Gastgeber.
Unser Auftraggeber stellt sich einen Bewerber mit ent-
sprechender Aus- und Weiterbildung vor, der vor allem
im Sektor F&B seine Erfahrung hat.
Gerne geben wir auch jüngeren, initiativen Bewerbern,
die sich allerdings bereits über eine erfolgreiche Karriere
als «Jungunternehmer» ausweisen können, eine Chance.
Ausserdem sollten Sie Ihre Karriere in Häusern der ge-
hobenen Gastronomie oder gediegenen Hotels gemacht
haben, und eine langfristig angelegte Position mit viel En-
gagement und Energie angeben wollen.

GESCHÄFTSFÜHRER

- für ein persönlich geführtes Restaurant in der Region
Oltren/Mittelland suchen wir einen jüngeren, ehrgeizigen
Geschäftsführer (gelernter Koch), welcher diesen Betrieb
mit einer grossen Stammkundschaft intensiv betreiben
kann.
Diese Stelle wäre sehr ideal für einen stellvertretenden
Geschäftsführer, welcher eine gute erste Geschäftsführer-
stelle sucht.

F&B-VERANTWORTLICHER

- Im Auftrag eines lebhaften Stadthotels suchen wir einen
frontorientierten Gastronom, welcher eine absolute All-
round-Ausbildung genossen hat, sein Schwergewicht je-
doch im F&B-Bereich einsetzt. Einerseits sind Sie als
Stellvertreter der Direktion zuständig für Gästebetreu-
ung, andererseits zeichnen Sie verantwortlich für Ange-
botsplanung und -gestaltung sowie Kalkulationen.

- für ein sehr modernes, ernährungswirtschaftlich fort-
schrittliches Unternehmen im Raum Zürich halten wir
Ausschau nach dem kompetenten Ansprechpartner für
die verschiedenen Betriebsleiter. Im Bereich F&B arbei-
ten Sie mit an neuen Projekten und Konzepten und neh-
men aktiv an der Verkaufs- und Aktivitätsplanung teil.
Anforderungen für diese interessante Position: Abge-
schlossene Kochlehre, Hotelfachschulabschluss und ein-
nige Jahre Berufserfahrung im F&B-Bereich.

1. HAUSDAME

- ★★★★★-Luxushotel in der Deutschschweiz. Wir su-
chen eine ausgewiesene Berufsfachfrau mit Führungser-
fahrung in Häusern allerersten Ranges. D, F, E Bedingung
sowie gepflegtes, sicheres Auftreten.

Wir beraten Sie auch gerne in anderen Positionen und
freuen uns auf Ihre erste telefonische Kontaktaufnahme
oder auf Ihre schriftliche Bewerbung, die wir absolut
diskret behandeln werden.

Wir freuen uns, Sie auch an der IGEHO in Basel zu
begrüssen, HALLE 115/STAND A 51.

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

80780/28191



Gesucht auf zirka Mitte Dezember bis nach Ostern
auf die schneesichere und autofreie
Sonnenterrasse Riederalp:

Betriebsassistent

Ideale Stelle für jungen Berufsmann, der Front-
erfahrung sammeln möchte. Das Hauptgewicht
liegt in den Bereichen Service, Personalführung und
Gästebetreuung. Geeignete Position für einen
Hotelfachschulabsolventen, der seine erste
Führungsposition anstrebt.

Réceptionistin/ Betriebsassistentin

(Erfahrung in Réception und Service von Vorteil)

Köche (Chef de partie und Commis)

Servicefachangestellte (umsatzentlohn)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto. Für wei-
tere Auskünfte steht Ihnen Herr Theler gerne zur Verfü-
gung (Telefon 028 27 21 21/Fax 028 27 22 19).

ART FURRER HOTELS ★★★★★
z. H. Herr Theler
3987 Riederalp

80707/28703

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

AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

Kanton Wallis

Wir suchen für ein bekanntes 5*-Hotel im Wallis eine versierte, freundliche, aufgestellte und kommunikative

CHEF DE RECEPTION

Sie sind verantwortlich für den reibungslosen Ablauf an der Réception und für den Verkauf der Zimmer, welcher zum grössten Teil telefonisch abläuft. Ein gut eingespieltes Team unterstützt Sie dabei. Eintritt zirka Dezember '95 oder Januar '96.

Kanton Luzern

Für ein bekanntes Luxushotel im Herzen von Luzern suchen wir eine/n versierte/n und talentierte/n

BARMAID/BARMAN

Sie sind Schweizer Bürger/in und haben bereits Erfahrungen an der Bar gesammelt. Wenn es Ihnen Spass macht, die anspruchsvolle Kundschaft an der gepflegten Piano-Bar zu betreuen, könnte dies Ihre neue Herausforderung sein.

Kanton Wallis

Bekanntes 3*-Romantik-Hotel mit 37 Zimmern sucht per sofort eine

RECEPTIONISTIN

welche bereits über Erfahrung in diesem Bereich verfügt.

Kanton Bern

5*-Hotel im Berner Oberland sucht per Anfang Dezember eine

HOTELFACHASSISTENTIN

Von Vorteil mit Erfahrung in der gehobenen Hotellerie. 80798/84735

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

Gemeinschaftsverpflegung
à la carteÜber 100 Unternehmen in der ganzen Schweiz geniessen täglich Qualität und Vielfalt:
abwechslungsreiche, frisch zubereitete und aufmerksam servierte Mahlzeiten.

Suchen Sie als junger Koch die Herausforderung?

Wir sind ein führendes Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung und suchen per 15. Dezember 1995 oder nach Vereinbarung für unser Personalrestaurant der Ackermann Versandhaus AG in Entlebuch einen

Betriebsleiter/Küchenchef

mit Wirtepatent

Anforderungsprofil:

- gute Organisations- und Führungseigenschaften
- Fachkenntnisse und Kalkulationssicherheit
- Kreativität in der Angebotsgestaltung
- Koch aus Leidenschaft
 - frontorientiert
 - Flexibilität
- kurzum, ein dynamischer Fachmann.

Wir bieten Ihnen:

- weitgehende Selbständigkeit innerhalb einer gut organisierten Firma
- Arbeitszeit: Montag bis Freitag
- attraktive Erfolgsbeteiligung
- gut ausgebaute Sozialleistungen
- 13. Monatslohn ab 1. Tag
- fünf Wochen Ferien
- ein fröhliches und aufgestelltes Team.

Gerne erwarten wir Ihr vollständiges Bewerbungsdossier mit Handschriftenprobe und Foto.

Eurest (Suisse) SA
Herr Leif Agnéus,
Badenerstrasse 18, 8004 Zürich.

P 80686/81000



Wir sind ein innovativer Hotelbetrieb mitten in der Stadt Luzern mit 250 Betten sowie vier Lokalitäten, die der Erlebnisgastronomie zuzuordnen sind. Dazu gehört auch eine Diskothek mit 220 Plätzen. Für dieses Profit-Center suchen wir auf anfangs 1996 eine/n

«Leiter/in Diskothek»

Wir erwarten von Ihnen:

- Front-Erfahrung im Gastgewerbe
- hohe Kontaktfreudigkeit
- Unternehmerisches Denken und Handeln
- Fähigkeit zu kooperativer Teamführung
- Idealalter zwischen 25 und 30 Jahren

Wir bieten Ihnen:

- grosses Mass an Selbständigkeit
- Möglichkeit zur Verwirklichung eigener Ideen
- locker-lässige Arbeitsatmosphäre in jungem Team

Interessiert? Dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

BEST WESTERN HOTEL FLORA
Christoph Langensand, Seidenhofstrasse 5, 6002 Luzern
Tel. 041 · 229 79 79, Fax 041 · 229 77 77

© 80686/22896

Hotel Central
Barbavella
Trattoria Italiana

Für unseren Hotelbetrieb mitten im Herzen Luzerns suchen wir in Jahresstelle eine aufgestellte junge Dame, nach Möglichkeit mit Hofa-Abschluss, als

Aide du patron

Ihr Aufgabenbereich:

- Etage
- Service
- Réception
- rückwärtige Dienste.

Interessentinnen melden sich schriftlich mit den kompletten Unterlagen an:

Hotel Central
Herrn P. Tsakmakis
Morgartenstrasse 4
6002 Luzern 80744/22772

Super Skiregion

Hotel Restaurant Stöckli,
St. Stephan

Wir suchen auf den 1. Dezember 1995 oder nach Übereinkunft eine freundliche

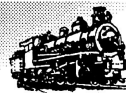
Serviertochter
(à-la-carte-kundig)

Bei uns erwartet Sie Mitarbeit in einem jungen, aufgestellten Team.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Familie B., Krieg-Pohl
Hotel Stöckli
3772 St. Stephan
Telefon 030 2 12 01 80511/57428Wir suchen in lebhaften Hotel-Restaurationsbetrieb in Jahresstelle
Köchin/Jungkoch oder
junge Frau

die Freude hat am Kochen und sich gerne weiterbilden möchte.

Offerten an Familie F. Oehri, Hotel Gloria,
3803 Beatenberg, Telefon 036 41 11 29/30
P 80684/10983

BAHNHOFBUFFET AARAU

5001 Aarau
Tel. 062/822 41 75, Fax 062/823 06 23

Für unseren lebhaften und interessanten Betrieb suchen wir per 1.12.'95 oder nach Vereinbarung eine(n)

BETRIEBS-ASSISTENT(IN)

Sie arbeiten gerne frontorientiert und sind ein guter, zuvorkommender Gastgeber in unserem Bankett-, Restaurant-, Self-Service- und Kioskgeschäft. Zusätzlich helfen Sie mit, unsere administrativen und operativen Bereiche zu organisieren.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freut sich Herr Daniel Flecklin über Ihre Bewerbungsunterlagen.

Kantonsspital Basel
Universitätskliniken
Pflegedienst

Für unsere Spitalküche suchen wir eine/n

Köchin/Koch

vorzugsweise mit Diät Ausbildung.

Haben Sie Freude daran, mit Ihren guten Berufskennntnissen und Ihrer täglichen Arbeit anderen Menschen eine Freude zu machen?

Ist es Ihnen ein Anliegen, sich mit Umsicht und Sorgfalt im Team dafür einzusetzen, dass der Patient – unser Gast – sich gerne an das Essen im Spital erinnert? Wenn Sie beide Fragen überzeugt mit «Ja» beantworten können, würden wir Sie gerne kennenlernen. Eine eventuell noch fehlende einjährige Diät Ausbildung sollte dafür nicht entscheidendes Hindernis sein, diese könnten Sie bei uns nachholen. Wir bauen unsere Nachwuchskräfte auf.

Ihre handschriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an das

Kantonsspital Basel, Personalsekretariat
Ökonomien und Einkauf, Hebelstrasse 34,
4031 Basel.

P 80677/20002



Victoria Jungfrau

Eiger, Mönch und Victoria-Jungfrau!

Jetzt fehlen nur noch Sie!

Ab Dezember 1995 haben wir noch interessante Positionen zu besetzen:

Küche:

Sous-chef

Küche Jungfraustube

Chef tournant

Room-Service:

Commis d'étage (D, E, F)

Restaurant Jungfraustube/
Racket-Club:

Servicemitarbeiter/in

Réception/Loge:

Night-auditor/
Nachtconciere (80%)

Wir freuen uns auf engagierte Persönlichkeiten, welche in unserem Team mitwirken möchten. Frau A. Krummenacher, Personalchef, erwartet gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

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

Member of The Swiss Leading Hotels



Wirtshaus zum Herlisberg

Liselotte und Sepp Niederberger-Estermann

Das Wirtshaus Herlisberg ist ein gepflegtes Ausflugsrestaurant oberhalb des Baldeggerses und verfügt über 110 Plätze im Restaurant, Bankettsäle von total 120 Plätzen sowie eine Gartenterrasse von zirka 200 Plätzen.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Gastronomie-Koch

der gerne in einem jungen, kreativen Team arbeitet und viel Freude am Kochberuf hat.

Zögern Sie nicht!

Herr Sepp Niederberger freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder auf Ihren kurzentschlossenen Anruf über die

Telefonnummer 041 930 12 80

80786/33890

Express-Stellenvermittlung des SHV

Die Express-Stellenvermittlung ist eine Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins. Interessierte Hoteliers und Restaurateure erhalten gegen eine Abonnementsgebühr beliebig viele Bewerbungstalons von Stellensuchenden, die bei unserer Aktion «Gratis-Kleininserat für Berufsleute aus dem Gastgewerbe» mitmachen. Profitieren Sie als Abonnent von diesem unkomplizierten und kostengünstigen Vermittlungs-Service!

Stellensuchende

	2	3	4	5	6	7	8
Küche/cuisine							
07 Demi-chef de cuisine/w.	25	D	A	Dez. 95	D/E/F	zus. mit 2743/Deutsch-CH	
08 Küchenchef	33	A	B	sofort	D/E/I	BE/Oberland	
09 Commis de cuisine	21	CH		sofort	D/E/F	Deutsch-CH	
10 Chef de partie	23	D	A	Dez. 95	D/E	zus. mit 1401/Skigebiet	
11 Commis de cuisine	23	D	A	Dez. 95	D/E	zus. mit 1400/Skigebiet	
12 Hilfskoch	36	YU	B	Dez. 95	D	BE/LU/ZH	
13 Allein Koch	46	CH		Dez. 95	D/I/F	VS/GR/BE/Oberland	
14 Koch	28	MA	B	n. Ver.	F/E/D	BE/FR	
15 Pizzeriaio	41	I	A	Dez. 95	I/F/D		
16 Hilfskoch	23	F	A	sofort	P/I/D	GR/BE/Oberland	
17 Chef de partie	26	CH		n. Ver.	D/I/F	Rapperswil-Erlenbach	
18 Sous-chef	29	D	A	sofort	D/E/F	4*-5*-Hotel, VS/ZH	
19 Küchenchef	52	CH		Jan. 96	D/F	BE	
20 Hilfskoch	38	E	A	Dez. 95	S/D	BE	
21 Chef de partie	26	D	A	n. Ver.	D/I/F	3*-5*-Hotel, Thun + Umgebung	
22 Koch	60	CH		Dez. 95	D/F/I	Engelberg	
23 Chef de partie	26	GB	A	Dez. 95	E/I/D	Hotel	
24 Küchenchef	44	CH		Jan. 96	D/E/F	ZH/ZG/LU/AG	
25 Sous-chef	23	D	G	sofort	D/E/F	Kantine	
26 Sous-chef	39	A	C	Dez. 95	D/E	Kein Abenddienst	
27 Allein Koch	56	I	C	n. Ver.	D/I/F	Rest., Zürich	
28 Jungkoch	21	CH		n. Ver.	D/F/E	Zürich	

Service/service

29 Barman	20	D	A	Dez. 95	D/E/F	4*-5*-Hotel, zus. mit 1397	
30 Barman	21	CH		sofort	D/F/E	BE/GR	
31 Sefa	18	CH		sofort	D/I	Kloten + Umgebung	
32 Sefa	26	F	A	sofort	F/D	West-CH	
33 Kellner	29	F	C	sofort	D/I/E		
34 Kellner	23	F	A	sofort	D/F/E		

2749 Barmaid	23	CH		Dez. 95	D/F/E	GR/VS	
2750 Kellner	21	N	A	Dez. 95	D/E	GR/VS/BE/Oberland	
2751 Kellner/Barman	26	NL	A	Dez. 95	D/E/F		
2752 Chef de service	44	RO	B	sofort	D/I/E	LU	
2753 Sefa	18	CH		sofort	D/F/E	Aarau + Umgebung	
2754 Chef de service	40	CH		n. Ver.	D/F/E	3*-4*-Hotel, BE	
2755 Kellner	26	I	A	Jan. 96	I/F/D	TU/VS	
2756 Barman	32	I	A	Dez. 95	I/E/F	Hotel	
2757 Kellner	25	TN	B	sofort	F/I	West-CH/GR	
2758 Barman	55	I	A	Dez. 95	I/D/E	Hotel, GR/Wengen	
2759 Kellner	28	A	A	sofort	D/E/F		

Administration/administration

3801 Réceptionsprakt./w.	22	CH		Dez. 95	D/E/F	West-CH	
3802 Réceptionsprakt./w.	19	CH		Dez. 95	D/E/F	3*-5*-Hotel	
3803 Réceptionistin	28	D	A	Dez. 95	D/E/F	3*-5*-Hotel, Saisongebiet	
3804 F&B-Assistent	27	CH		sofort	D/F/E	Zürich	
3805 Réceptionistin	19	CH		Dez. 95	D/F/I	Wintersportort	
3806 Réceptionistin	23	F	A	sofort	D/F/E	BE/Oberland	
3807 Gérant	54	CH		sofort	D/I/I	Rest., Biel	
3808 Betriebsleiter	47	CH		sofort	D/E/F	Inner-CH	
3809 Direktionsass./w.	25	A	A	Dez. 95	D/E/F	3*-4*-Hotel, BE/Oberland	
3810 Gerant/Küchenchef	47	CH		sofort	D/F/I	TI	
3811 Réceptionistin	25	CH		n. Ver.	D/E/F	3*-5*-Hotel, Wintersportort	
3812 Anfahrtsrecept./w.	31	CH		sofort	D/E/F	GR/Wintersportort	
3813 Réceptionistin	26	CH		sofort	D/E/F		
3814 Réceptionistin	49	CH		Dez. 95	D/F/E	GR	
3815 Réceptionsprakt.	24	YU	C	sofort	D/F/E		

Hauswirtschaft/ménage

4469 Portier	43	CH	N	Jan. 96	E/D	3*-5*-Hotel, Zürich	
4470 Zimmerfrau	34	GB	A	n. Ver.	E/F/D	BE	
4471 Offizhilfe	31	P	A	Dez. 95	F/I/D		
4472 Hofs	27	I	C	sofort	I/D/F	LU/ZH	
4473 Gouvernante	27	CH		Dez. 95	F/D/I	4*-5*-Hotel, Zürich	

4474 Nachportier	56	I	C	sofort	D/F/E		
4475 Masseur	31	CH		Dez. 95	D/E/F		
4476 Hauswirtschaft/w.	EAK	B		sofort	D/E	Bern	
4477 Kinderbetreuerin	21	CH		Jan. 96	D/F/E	GR	
4478 Zimmerfrau	23	P	B	sofort	P/I/F	Chur	
4479 Allrounderin	18	GB	A	sofort	E/F/D	zus. mit 4480	
4480 Allrounderin	18	GB	A	sofort	E/F/D	zus. mit 4479	

- 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 Betriebs-/Arbeitsort (Wunsch) - Type d'établissement/région préférée (souhait)

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementsgebühr von Fr. 285.- pro Halbjahr **exklusive Mehrwertsteuer** oder Fr. 500.- pro Jahr **exklusive Mehrwertsteuer** können Sie eine unbegrenzte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden ausschließlich an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

Dan an der Rechnung ausgewiesenen Mehrwertsteuerbetrag können Sie in Ihrer nächsten Mehrwertsteuer-Abrechnung als Vorsteuer abziehen.

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

Pour le prix d'abonnement de Fr. 285.- par semaine (la TVA sera ajoutée) ou Fr. 500.- par année (la TVA sera ajoutée), vous avez la possibilité de choisir parmi un nombre illimité de talons de demandes d'emploi, sans autres frais tels qu'honoraires ou indemnités. Les annonces que nous recevons ne sont transmises qu'aux abonnés; il ne peut être tenu compte de demandes isolées.

Vous pourrez déduire la TVA sur votre décompte TVA au titre de l'impôt prélevable 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!)

80790/84735

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

Südtessin
Für unser Bijoux-Restaurant suchen wir ein Ehepaar, mit welchem wir zusammen diesen einzigartig schönen Betrieb führen könnten.
Er: Koch
Sie: Service
Interessiert? Dann erwarten wir gespannt auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.
Casella postale 2231, Persönlich
6900 Lugano 80722/61697

Wir suchen für Kleinhotel im Tessin ein
jüngeres Ehepaar
Sie: Verantwortlich für die Gästezimmer
Er: Gute Kenntnisse in der Küche (Mithilfe), (wenn möglich deutschsprachig)
Eintritt ab 1996.
Elvezia al lago
6976 Castagnola-Lugano.
80723/61697

SHMS SWISS HOTEL MANAGEMENT SCHOOL
sucht Stellen für
Praktikanten
Service & Küche
1. 2. 1996 bis 31. 8. 1996
Telefon 021 962 95 54
Fräulein F. Mast.
80790/383471

Gesucht in Kleines Team
Kellner
Haben Sie bereits Erfahrung im Service und sind selbstständiges Arbeiten gewohnt, dann melden Sie sich doch unter
Pizzeria Delta, Sportzentrum Saane/Sense
Aunied, 3178 Esisingen
Montag geschlossen
Telefon 031 747 92 82 P 80676/225113

Willkommen
in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel im Herzen von Bern.

Wir suchen nach Übereinkunft
Hotelfachassistentin/Hilfsgouvernante
Was wir von Ihnen erwarten und was wir Ihnen bieten, sagen wir Ihnen gerne persönlich.

Bitte rufen Sie unsere Frau E. Schildknecht an, oder senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen.

im Hotel Bern

Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031 312 10 21
Fax 031 312 11 47



80787/4693

BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

Besuchen Sie uns an der IGEHO, Halle 115, Stand B 33

Direktions-Ehepaar: Für einen grossen Gasthof mit zirka 4 Mio. Umsatz pro Jahr suchen wir das überzeugende Ehepaar, für das Gastgeber/in sein nicht nur Beruf, sondern Berufung ist. Der stark F&B-lastige Betrieb besticht durch seine einmalige Lage, die hervorragende Infrastruktur sowie seine individuellen Zimmer. Wenn Sie das erfolgreiche, innovative Gastgeber-Paar sind, das sich über eine mehrjährige und erfolgreiche Karriere ausweisen kann, dann rufen Sie Herrn S. Blaser an. **Zürich**

1. Gouvernante: Ein Hotel der Spitzenklasse sucht Sie, die Erfahrene, Verantwortliche, zirka 28-40 Jahre, die zirka 30 Mitarbeiter zum Erfolg führen kann. Wenn Sie Führungserfahrung und Praxis im Bereich House-keeping in grösseren Hotels mitbringen, sollen Sie diesen Karriereschritt wagen und uns anrufen. **Basel**

Küchenchef: Unser Kunde eröffnet sein erstes, ausserhalb der Gruppe operierendes Restaurant in der Region Zürich. Dieser Betrieb der Gemeinschaftsverpflegung wird der Massstab für die weitere Expansion der Gruppe. Wir suchen den Mann der ersten Stunde, der kreativ und führungsstark, die 4 Mitarbeiter motiviert. In der Menügestaltung und der Qualität sowie der Hygiene im Betrieb setzen Sie Zeichen. Wenn Sie über eine lückenlose Küchenkarriere verfügen und sich für diese Herausforderung begeistern können, gibt Ihnen S. Blaser gerne weitere Auskünfte. **Zürich**

Personalsekretärin: Sie verfügen über eine kaufmännische Ausbildung und wollen in die Gastronomie wechseln oder haben idealerweise bereits Gastroerfahrung. Sprechen Sie perfekt F und E, sind sich gewöhnt, am Computer selbständig zu arbeiten, und Ihr gewinnendes Lächeln verlässt Sie auch in hektischen Zeiten nicht? In Flughafennähe sind diese einzigartigen Stellen mit einem Fenster zur grossen weiten Welt. **Zürich**

Dies ist nur eine Auswahl von verschiedenen Möglichkeiten. Rufen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne!

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



WANTED

Für unsere SAM'S PIZZA LAND Betriebe in Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Geschäftsführer-Assistent/in

der/die nicht das Alltägliche sucht. Teamgeist, Belastbarkeit und Führungserfahrungen sind die Voraussetzungen, die wir an unsere Kadermitarbeiter stellen.

Wenn Sie diese Herausforderung anspricht, dann senden Sie bitte die vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

SAM'S PIZZA LAND Betriebe
Chüngengasse 1
8805 Richterswil

P 79889/382277



Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir für unser Kurhaus mit 220 Betten (20 Minuten von Zug entfernt) per 1. Januar 1996 einen motivierten und teamfähigen

Koch

- Wir bieten Ihnen:**
- gute Anstellungsbedingungen und Lohn
 - sehr attraktive Arbeitszeit, längstens bis 19.45 Uhr
 - angenehmes Arbeitsklima (junges Team)
 - modern eingerichtete Küche.
- Wir erwarten:**
- zuverlässige Arbeitsweise
 - Idealerweise zirka 25 Jahre.

Schriftliche Bewerbungen sind zu richten an: Kurhaus Ländli, Frau E. Rutz, 6315 Oberägeri oder rufen Sie ganz einfach mal an (Tel. 042 72 99 08).

80761/268623

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)

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

80691/33944

EURIST SUISSE

Gemeinschaftsverpflegung à la carte

Über 100 Unternehmen in der ganzen Schweiz geniessen täglich Qualität und Vielfalt:
abwechslungsreiche, frisch zubereitete und aufmerksam servierte Mahlzeiten.

Für diverse Neueröffnungen in der Region Bern suchen wir per 1. Januar 1996 zur Ergänzung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter:

Jungköchin/Jungkoch

Für den Aufgabenbereich:

- Menüproduktion für Selbstbedienungsrestaurant
- Mithilfe beim Einkauf und der Menüplanung

Anforderungsprofil:

- abgeschlossene Kochlehre
- gewohnt, selbständig zu arbeiten
- Bereitschaft, in einem jungen Team sein Bestes zu geben.

Betriebsleiter/Küchenchef
und
Betriebsleiterablösung/Springer

Anforderungsprofil:

- Koch aus Leidenschaft
- Flexibilität
- Freude, Ihre Gäste mit gepflegter Küche zu verwöhnen
- Mitleidner
- Führerschein/Mobilität
- 25- bis 30jährig
- administrative Kenntnisse von Vorteil.

Wir bieten:

- attraktive Arbeitszeiten, Samstag und Sonntag frei
- fünf Wochen Ferien und den vollen 13. Monatslohn ab sofort
- neu eingerichtete Betriebe mit moderner Infrastruktur
- berufsorientiertes Weiterbildungsprogramm
- gute Aufstiegsmöglichkeiten innerhalb unserer Gruppe.

Wenn Sie sich von dieser Tätigkeit angesprochen fühlen, bitten wir Sie um Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Eurest (Suisse) SA
Regionaldirektion Bern/Basel
Herr Marc Ingold,
Papiermühlestrasse 140, 3063 Ittigen

P 80681/81000

Französisch lernen

kann junge Frau/Mädchen, 17- bis zirka 20jährig, in grossbürgerlichem Haushalt in Genf, Betreuung von 2 Kindern, 4- und 6jährig, Hilfe in der Küche, kleine Haushaltsarbeiten bei Bezahlung und Logis in separatem Apartment im Hause, für mindestens 1 Jahr erwünscht.

Telefon 022 758 33 11
Fax 022 758 33 34

P 80759/384768

Bergrestaurant Männlichen 2 227 m ü. M.
3818 Grindelwald

sucht für kommende Wintersaison

tüchtige Buffettochter

Guter Verdienst und geregelte Freizeit zugesichert.

Offerten an:
Familie Kaufmann
Telefon abends 036 53 35 05
(Anrufe von anderen Zeitungen nicht erwünscht).

80740/14575

DOMINO GASTRO

Ihr Personal-Profi

Mein Auftraggeber ist ein versierter Gastronom mit renommierten F&B-Betrieb.

Per Frühjahr 1996 suchen wir einen jüngeren

Küchenchef

mit unternehmerischem Denken und beruflicher Zielsetzung.

Ihre Aufgabe ist:

- Vorbild der Kleinbrigade
- umsetzen Ihrer Erfahrung in ein vielseitiges Angebot
- kalkulieren und produzieren von teureren als auch einfacheren Gerichten
- sich selbst und die Mitarbeiter weiterbilden und schulen.

Unser Angebot:

- mit Kompetenz ausgerüsteter Job
- motivierter, erfahrener Patron
- gute bezahlte Dauerstelle mit Beteiligung
- ein Ohr für Ihre Anliegen.

Ihr komplettes Dossier mit Farbfotos senden Sie bitte z. H. Ernst Schaefer an untenstehende Adresse.

062 842 48 31

Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

City-Hotel Schfen Zug

Für unser lebhaftes Hotel suchen wir per Mitte Januar 1996 oder nach Übereinkunft eine aufgestellte

Réceptionspraktikantin

in Jahresstelle.

Réceptionserfahrung ist von Vorteil. Englisch- und Französischkenntnisse sind erwünscht.

Zimmer mit eigener Dusche/WC ist vorhanden.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, rufen Sie an, oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Matthias Hegglin
City-Hotel Ochsen, 6301 Zug
Telefon 042 21 32 32

Gesucht per 1. Dezember 1995 in renommiertem Landgasthof zwischen Winterthur und Zürich

Koch/Köchin

in kleines Team.
I. + E. Bucher
Restaurant Rossberg
8310 Kempththal
Telefon 052 33 11 63.

P 80660/62200

Sunstar Films
Hotel Surselva Films

Für die Wintersaison benötigen wir noch dringend:

1 Zimmermädchen und
1 Chef de partie

Bitte melden Sie sich telefonisch oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Sunstar Hotel Surselva
z. H. Frau Sonja Amstutz, Direktorin
7018 Films Waldhaus
Telefon 081 39 11 21

80695/11428

Für die schönen Dinge des Lebens

Hotel Alpenblick

In Laune für etwas grosses in unserem kleinen Chalet-Hotel? Wollen Sie uns helfen unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen?

Für unsere kreative Küche (16 Gault-Millau-Punkte) suchen wir auf die kommende Wintersaison oder in Jahresstelle

Chef de partie tournant Pâtissiers Commis de cuisine

Für unseren Speisesaal wünschen wir uns flexible

Servicemitarbeiter/in
(sehr gute D-Kenntnisse)

Mit Ihrer Freundlichkeit fliegen Sie bei uns als

Réceptionistin
genau richtig.

Ist Ihre Muttersprache Deutsch und verfügen Sie über gute Sprach- (E/F) und EDV-Kenntnisse. Haben Sie Freude am Organisieren, so ist das doch eine grosse Herausforderung für Sie!

Ebenfalls suchen wir eine

Hausfee
(Hotelfachassistentin)

die sich liebevoll um die Etage, Buffet, Saal, um unsere haus-eigenen Blumen und natürlich um unsere «verwöhnten» Gäste kümmert.

Fühlen Sie sich angesprochen? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Richard + Yvonne Stöckli
CH-3812 Wilderswil/Interlaken
Telefon 036 22 07 07 / 08
Telefax 036 22 80 07

7506/38008

HOTEL KRONE
LENZBURG

☆☆☆☆

Lenzburg, die Kleinstadt im Zentrum der Schweiz.

Der lebendige Restaurations- und Bankettbetrieb sucht zur Ergänzung der Küchenbrigade:

Chef de partie (per 1. 12. 1995)

Commis de cuisine (Jungköche)
(per 1. 1. 1996)

Commis pâtisserie (per 1. 2. 1996)

Zugleich suchen wir für unser Restaurant

Servicemitarbeiter (per 1. 1. 1996)

Ein Team von aufgestellten Leuten zählt auf Ihre Mitarbeit.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Otto Gerber
Best Western Hotel Krone
Kronenplatz 20
5600 Lenzburg
Telefon 062 891 53 55

80749/1945

Wir suchen für unser ★★-Hotel-Restaurant mit 40 Betten in der Altstadt von Zug, direkt am See gelegen, einen tüchtigen

Réceptionistin

in Jahresstelle

Der Aufgabenbereich umfasst alle anfallenden Arbeiten an der Réception (NCR 2152); Sprachkenntnisse in D, F, E unerlässlich.

Wir bieten nebst vielen Kompetenzen selbständiges Arbeiten sowie auf Wunsch eine nette Unterkunft.
Keine Anfängerin.
Eintritt: 15. Januar 1996.

Offerten und Anfragen bitte an:

Hotel Restaurant Löwen am See
Herrn J. Ruckli
Landsgemeindeplatz 1
6300 Zug
Telefon 042 21 77 22

80573/4197

Weisse Arena – DAS Ski- und Snowboard-Mekka!

Für unser Hotel/Restaurant (1000 Plätze, 80 Betten) auf 2228 m ü. M. suchen wir für die kommende Wintersaison noch

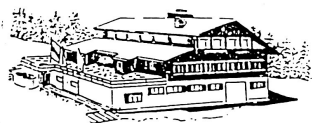
Küchenchef (Jahresstelle)
Pâtissier oder **Konditor**
2 Pizzaiolos (Tagesbetrieb)
Kassierin (Tournante)
Buffetmitarbeiterinnen
Servicepraktikantin
Hotelbarmaid
Sefa für Grill-Restaurant und Schneebar
Kioskverkäuferin
Hotelpraktikantin

Interessiert? Sie erreichen uns über 077 42 64 95, oder senden Sie Ihre Bewerbung direkt an:

Berghotel Crap Sogn Gion AG
z. H. S. Wyss und T. Hersche, CH - 7032 Laax 2

80699/17884

LAAX CRAP



PRODALP

Für unser heimeliges Berggasthaus mitten im Skigebiet suchen wir für die kommende Wintersaison in Tagesbetrieb motivierte/n

Koch oder Köchin

Neben einer interessanten und abwechslungsreichen Tätigkeit bieten wir:

- gutes, freundliches Arbeitsklima in jungem Team
- den Leistungen entsprechende, gute Entlohnung
- schöne Wohnungen in der Nähe der Talstation
- Skipass der Prodalkammbahnen
- auf Wunsch Jahresstelle.

Ihre Unterlagen senden Sie bitte an E. Thür + E. Leu, Berggasthaus Prodalp, 8897 Flumserberg, oder setzen Sie sich mit uns telefonisch in Verbindung.
Telefon 081 733 27 23 oder 081 733 45 58.

80824/88765

JANUAR		DEZEMBER	
Mo	Lu	1	8
Di	Ma	2	9
Mi	Fr	3	10
Do	Sa	4	11
		5	12
		6	13
		7	14
		8	15
		9	16
		10	17
		11	18
		12	19
		13	20
		14	21
		15	22
		16	23
		17	24
		18	25
		19	26
		20	27
		21	28
		22	29
		23	30
		24	31

STELLVERTRETER/IN

Unsere MandantIn ist ein grösseres, renommiertes sowie innovatives Privatunternehmen der Erstklass-Gastronomie in Zürich, welches eine gezielte, zukunfts-sichernde Geschäftspolitik verfolgt.

Für die obgenannte Funktion sind in erster Linie jüngere Branchenfachleute mit einer entsprechenden Aus- und Weiterbildung angesprochen. Diese verantwortungsvolle Kaderposition verlangt Organisationstalent und Führungsqualitäten sowie vor allem ein ausgeprägtes Kontakt-, Motivations- und Durchsetzungsvermögen.

Idealalter: bis 30. Eintritt: ab 1996; nach Übereinkunft. Wohnstudio; kann zur Verfügung gestellt werden.

Fragen: ...? Nehmen Sie mit uns Verbindung auf, wir informieren Sie professionell und kompetent..

Terminieren Sie mit der TERMINIA Ihre Zukunft!

80827/211990

Terminia Consulting

Steinstrasse 21
8036 Zürich

☎ 01 451 00 11
☎ 01 463 52 90

HOTEL ENGEL FRICK

CH-5262 FRICK
TEL. 064/871 54 54

BEST CHIC

Gesucht

Gastgeberin

die den Umgang mit Menschen liebt.

Für unser Dancing suchen wir für die selbständige Führung eine

motivierte Dame

welche als Cheffersönlichkeit unseres hausinternen Disco-Dancings und Bar Ombrello leitet.

Wir können Ihnen ein tolles und einmaliges Angebot machen.

Bitte telefonieren Sie uns, damit wir uns kennenlernen.

Markus Hiltbrunner
oder Walti Hildebrand
Hotel Engel
5070 Frick
Telefon 062 871 54 54

80601/1278

Dancing Ombrello bis 2.00 Uhr geöffnet

Gesucht wird per sofort
oder nach Vereinbarung

Küchenchef

mit Erfahrung
5-Tage-Woche
CH oder mit Bewilligung

Bitte melden bei:

Fam. Mukusan
Restaurant Stadtcasino
Postfach 1128
8401 Winterthur
Telefon 052 212 42 41

80747/284764



Wir suchen per sofort
oder nach Vereinbarung

1. Réceptionist/in

(Fidelio-Erfahrung erwünscht)

Chef de partie Garde-manger

Commis de cuisine

Richten Sie Ihre Bewerbungen
bitte an folgende Adresse:

Park-Hotel am Rhein
Roberstenstrasse 31
4310 Rheinfelden
Telefon 061 836 66 33

80727/9536



Einfach Teamwork

Sport Hotel Speise-Restaurant Dammenboden

Für die kommende Wintersaison suchen wir in unseren Familienbetrieb mit einem jungen Team noch folgende Mitarbeiter:

Jungkoch/Chef de partie
sowie in unsere bestbekannte Sialom-Bar aufgeschlossene, versierte

Barmaid

Gerne erwarten wir Ihren Anruf, für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

Familie Hannes Kurath
Hotel Tannenboden
8898 Flumserberg
Telefon 081 733 11 22

80819/9536



BAR OF MUSIC

Hilfe!
Der 1. Dezember naht!
Giorgio und Artis brauchen Unterstützung an der Bar. Wenn Du Lust hast, in einem nicht alltäglichen Musik-Club mit anzupacken, so melde Dich doch bei

Giorgio Brander
Albani Bar of Music
Steinberggasse 16
8400 Winterthur
052 212 69 96

80825/1256

Hotel Restaurant Plattenhof Zürich

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

Für Eintritt nach Übereinkunft
suchen wir:

– Alleinkoch Sa./So. frei
– Réceptionspraktikantin

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
oder Ihren Anruf.

80822/40860

SWV-Job-Service

DIE STELLENVERMITTLUNG



Schweizer Wirtverband

FÜR BERUFE IM
GASTGEWERBE
TEL. 01/377 51 11

Pizzeria Riviera in Aarau Pizzeria Romantica in Olten

Wir sind ein Kleinunternehmen mit sehr schönen Ristoranti und Pizzerien, die mit viel persönlichem Einsatz und Kreativität unsere Gäste bedienen und verwöhnen.

Haben Sie Freude und eine gesunde Portion Humor, die Ihnen auch im grössten Stress nicht vergehen können? Selbstverständlich können Sie sich gut organisieren, sind speditiv und machen Ihre Arbeit korrekt, denn wir suchen zur Ergänzung für unser junges und aufgestelltes Team:

einen Koch, Pizzaiolo, eine Buffet- und Servicemitarbeiterin

Hat Sie unsere Beschreibung angesprochen und fühlen Sie sich in der italienischen Ausstrahlung wohl, dann bewerben Sie sich mit den üblichen Unterlagen an die Adresse:

Riviera-Management
Schachen 20
CH-5000 Aarau
Telefon 077 46 40 19

80829/288195

Restaurant Bachtel-Kulm

schönster Aussichtspunkt im Zürcher Oberland

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

– Serviceangestellte
– Küchenburschen

Ausländer nur mit Bewilligung B.
Auf Wunsch Jahresstelle. Sehr guter Verdienst.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

R. Hurschler, 8342 Wernetshausen
Telefon 01 937 33 88, Fax 01 937 53 62

80821/80055

Das anmutige Hotel am Zürichsee

Das Hotel Ermitage ist weit herum bekannt für seine exklusive mediterrane Küche; Gault & Millau «schenkte» uns 17 Punkte und zu den «Grandes Tables Suisses» gehören wir seit Frühling 1994. Zum Hotel zählen neben dem Terrassenrestaurant und dem Beach Club das Restaurant «Le Pavillon», die Hotel-Bar und 26 Gästezimmer (davon 6 Suiten).

Für unseren Empfang suchen wir per Mitte Februar 1996 und per 1. Mai 1996 zur Ergänzung unseres jungen Teams zwei

Réceptionistinnen oder Réceptionisten

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, in stilvoller Umgebung und einzigartiger Ambiente Ihre Fähigkeiten anzuwenden und wertvolle Erfahrungen zu sammeln.

Wir suchen verantwortungsvolle, erfahrene Frauen oder Männer mit guten Sprach- und EDV (Fidelio)-Kenntnissen.
Sind Sie interessiert, dann freuen wir uns auf Sie. Senden Sie uns bitte Ihre komplette Bewerbung.
Ausländer mit Bewilligung B oder C.

ERMITAGE

**** Hotel • Restaurant • Bar am See

Hotel Ermitage am See
Frau Constanca Jörger
Seestrasse 60
CH-8700 Küsnacht-Zürich
Telefon 01-910 52 22

80 8087/17809

Hotel Huldli & Waldhaus 3715 Adelboden

Familien K. P. Gyggax und Ruch, Telefon 033 73 15 31

Für kommende Wintersaison, ab zirka Mitte Dezember, haben wir folgende Stelle neu zu besetzen:

Küche für Hotel und Restaurant Commis de cuisine

mit Freude und Interesse, in unserem abwechslungsreichen Betrieb im Beruf voranzukommen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir unterhalten uns gerne mit Ihnen über präzisere Einzelheiten.

Ihre entsprechende Bewerbung mit Foto erreicht uns an obiger Adresse.

80658/248

FRÜHLING 96

Wenn Du dabei sein willst
musst Du rüdig Gas geben.
Wir suchen Mitarbeiter
für folgende Bereiche:

K A D E R
Service
BAR
KÜCHE
WEINKELLER
Reinigung

Bevorzugte Aussichtslage
direkt an Luzerns Riviera

TEL. 041 289 02 11

80847/02024



ALTE POST

Grindelwald

Wir suchen auf kommende
Wintersaison, Eintritt Mitte Dezember,
jungen, fachkundigen

Koch - Commis de cuisine

Offerten bitte an:
R. und A. Gruber-Abegglen
Telefon 036 53 42 42

80820/14273

Die Mühle läuft...

...dazu brauchen wir per
sofort oder nach Vereinbarung
als Ergänzung erfahrenen

Chef de partie

der in einer kleinen Brigade
mit Freude mitwirkt,
unsere anspruchsvolle Kundschaft
in einem gepflegten Haus zu
verwöhnen.
Rufen Sie an; alles weitere
erfahren Sie beim persönlichen
Gespräch.

Sonntag und Montag sind unsere
Ruhetage.



Restaurant MÜHLE Allschwil

Conny und Urs Kunz 4123 Allschwil
Mühlebachweg 41 061 481 33 70

80034/46272



Auf Anfang 1996 suchen wir in unser neu
renoviertes Fischspezialitätenrestaurant
am Zürichsee einen jungen, kreativen

Koch, Chef de partie

welcher das Gelernte gerne anwendet,
aber auch immer wieder Neues dazulernen möchte.

Da wir unseren Betrieb am Sonntag und
Montag geschlossen haben, ist eine ge-
regelte Arbeitszeit garantiert.

Möchten Sie gerne noch mehr wissen?
Schriftliche Bewerbungen an

Therese und Fredi Bloch
Restaurant Seeli
8806 Bäch, Telefon 01 784 03 07

80828/374520

HOTEL ***
Säntispark
Ni, Aareher, St. Gallen, Winterthur

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 Übereinkunft 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 Säntispark,
Bruno Walter oder Markus Wicki
9030 Ahtwil, Telefon 071 32 15 75

****Hotel, direkt beim einzigartigen Freizeit- und Einkaufszentrum Säntispark, am westlichen Stadtrand von St. Gallen, 144 Betten, 2 Restaurants, Bar/Cocktail-Lounge, diverse Seminare- und Banketsäle.

80442/007721

Mistral
Hotel - Restaurant

Saas-Fee

Warum nicht mal Klimawechsel?
Wir suchen ab zirka Mitte Dezember bis Ende April

Kellner oder
Servicemitarbeiterin

Wir stellen uns eine junge, freundliche und aufgeschlossene Persönlichkeit vor, die mit internationalem Publikum wie auch mit «Schwyzerdütsch» zurechtkommt. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Fam. Osw. Supersaxo
Hotel-Restaurant Mistral
3906 Saas Fee
Telefon 028 57 11 64

80830/29631

Casino Arosa

Ganzjahresbetrieb, sucht infolge Ausfalls per sofort zuverlässige/n

Casino-Mitarbeiter/in

der/die den Umgang mit Kunden und mit Geld schätzt.

Schriftliche Bewerbung mit Foto an

P. Müller, Postfach 29
7050 Arosa
Telefon 081 31 50 51

80836/364790

HOTEL FILLI
CH-7550 SCUOL ENGADIN

Filli's
Spezialitäten-Restaurant

Hotel Restaurant Filli, Scuol Engadin

Von Weihnachten bis nach Ostern suchen wir als Ergänzung für unser junges Team noch nette/n und freundliche/n

Servicemitarbeiter/in

Wir sind ein ***-Hotel mit 37 Betten und einem italienischen Spezialitätenrestaurant. Scuol ist bekannt für sein schönes Skigebiet, eines der modernsten Bäder in den Alpen, und auch das «Night-Live» kommt nicht zu kurz.

Sollten Sie interessiert sein, so senden Sie uns die üblichen Bewerbungsunterlagen.

Marco de Gennaro, Hotel Filli
CH-7550 Scuol, Telefon 081 864 99 27

80818/30635

DOMINO GASTRO
Mr. Personal-Prof

Domino Gastro bringt Sie weiter

Wir sind beauftragt, für verschiedene Betriebe hochqualifizierte Berufsleute zu suchen.

Réception
Für 3-Stern- und 4-Stern-Hotel, mit Sprachkenntnissen.

Salesassistentin
Kontaktfreudig, Büroarbeitszeiten.

Sekretärin
Allrounderin, Sekretariatsarbeiten, Kassaabläufe, EDV-Kenntnisse (Excel, Word).

2. Chef de réception
5-Stern-Hotel, Sprachen D/E/F/I, Schichtbetrieb.

Sous-chef
Langgasthof, gutbürgerliche Küche, Sa. und So. oft frei.

Chef de rang
4-Stern-Hotel, mit Zimmerstunde, gehobene Atmosphäre.

Chef de service
Bistro-Restaurant, Frontpersönlichkeit; guter, Lohn. Viele weitere interessante Stellenangebote warten auf Sie. Herr R. Eng und Herr C. Hauff bitte verlangen für weitere Auskünfte.

Telefon 01 432 73 73
Segnesstrasse 1, 8048 Zürich.

P. 80812/2176

BAAREN

Ostermundigen
Der Bären Ostermundigen ist ein vielseitiger und interessanter Restaurationbetrieb in der Agglomeration Bern.

Der Stellvertreter unseres Küchenchefs verlässt uns nach 17jähriger vorbildlicher Zusammenarbeit, um einen Posten als Küchenchef anzunehmen.

Aus diesem Grund suchen wir per 1. Februar 1996 oder nach Übereinkunft einen

Sous-chef
Zu seinem Aufgabengebiet gehören die Stellvertretung des Küchenchefs, die Freitage- und Ferienplanung der Küchenmitarbeiter und die Mithilfe bei der kreativen Gestaltung unseres Angebotes.

Gerne erwarten wir eine schriftliche Bewerbung von Kandidaten, die bereits Erfahrung in der Führung einer kleineren Küchenbrigade aufweisen können und die bereit sind, einen verantwortungsvollen und abwechslungsreichen Posten anzunehmen.

BÄREN OSTERMUNDIGEN
Klaus Künzli
Bernstrasse 25
Postfach 1044
3072 Ostermundigen

P. 80773/27413

BAD ATTISHOLZ

Wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft Initiative und selbständige Verstärkung für unser Bedli-Team:

Kellner oder
Servicemitarbeiterin

Senden Sie Ihre persönlichen Unterlagen bitte z. H. Herrn Trösch, oder rufen Sie uns einfach an!

4533 Riedholz
W. Trösch
Tel. 065 22 06 11

Montag ab 14.00 und Dienstag ganzer Tag geschlossen.

P. 80728/28770

hotel ROMANA
SADOGNIN

Für die kommende Wintersaison suchen wir für interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in gepflegtes ***-Hotel mit Bar, Pizzeria und Spezialitätenrestaurant:

Servicefachangestellte

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Christine und Piero Savoldelli
Hotel Romana
CH-7460 Savognin
Telefon 081 74 15 44

80796/30520

BISTRO
SUBWAY
ST. GALLEN

Subway Bistro-Discothek
Spisergasse 15-19
Im Spisemarkt
9004 St. Gallen
Tel. 071 22 00 88
Fax 071 22 00 25

Wir sind ein junges Team und im Aufbau eines Trendlokals (Bistro-Disco/American Bar). Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir Dich.

Bist Du **Koch**, zwischen 20 und 28 Jahren (w/m)?

Dann erwarten wir Dich oder Deinen Anruf!
B. Jegge/R. Stöttner

80756/394767

SUNNEZIEL
MEGGEN LUZERN

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.

Sunnezziel Meggen
z.Z. St. Chrischona
Seeacher
6047 Kastanienbaum

80441/365726

Relais du Silence
Silencehotels

PARKHOTEL AM SEE
Spezialitäten-Restaurant «Seepark»
CH-3654 Gunten/Thunersee
Telefon 033 52 88 52 Fax 033 52 88 88

Auf Anfang/Mitte März suchen wir eine

Gouvernante (CH oder D)
in Jahres- oder Saisonstelle für Etage und Lingerie. Nur mit Erfahrung.

Wir erwarten: Ein offenes Wesen, gepaart mit Organisationsstolz, Initiative und dem nötigen fachlichen Wissen, unsere beiden Hofas auszubilden wie auch drei Zimmermädchen und drei Portiers vorzustehen.

Wir offerieren: Attraktive Anstellungsbedingungen und jede Menge Wassersport am See.

Ihre aussagekräftige Bewerbung senden Sie bitte an die Direktion, Vermerk «Gouvernante».

Eine berufserfahrene

Réceptionistin (CH oder D)
suchen wir auf Anfang/Mitte März, in Jahres- oder Saisonstelle.

Wir erwarten: Mindestens zwei Jahre Erfahrung in gleichwertiger Stelle. Sprachen: D und F. Idealerweise auch in der Korrespondenz.

Wir bieten: Abwechslungsreiche und computerisierte Arbeitsstelle mit dem Menschen im Vordergrund. Fortschrittliche Anstellungsbedingungen und jede Menge Wassersport am See.

Ihre ausführliche Bewerbung erwartet die Direktion unter dem Vermerk «Réceptionistin».

80703/15245

ZERMATT
Restaurant Stafelalp
2200 m

Mit Beginn der Wintersaison 1995/96, ab 20. Dezember, suchen wir junge, tüchtige

Servicefachangestellte
(Tagesbetrieb)

Arbeiten inmitten grandioser Ski- und Bergwelt...

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lichtbild.

Fam. A. Perren
Restaurant Stafelalp
CH-3920 Zermatt

80023/34905

Apparthaus Panorama
7133 Affeier-Obersaxen

Für unser Apparthotel im sonnigen Skigebiet von Obersaxen suchen wir per 1. 12. 1995 (oder nach Vereinbarung)

Réceptionistin sowie eine
Serviceangestellte

Gute Umgangsformen, Belastbarkeit, Selbstständigkeit, PC-Erfahrung sowie Deutsch- und Französischkenntnisse sollten Sie mitbringen. Die Stelle kann auch ganzjährig besetzt werden. Anfängerinnen willkommen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:

ABS Broker Service AG
im Schössacher 19/Postfach 184
8600 Dübendorf

80720/53449

Für gelernte und angeleitete Mitarbeiter in der Gastronomie haben wir offene Stellen im Angebot. W. Jörg gibt Ihnen gerne Auskunft.

E. und W. Jörg
Postadresse:
GV Service
Postfach 101
4932 Lozwill

OBERRAARGAU
063 230 555
SOLOTHURN
065 23 71 71

HOTEL LAVAL

Für die kommende Wintersaison, ab zirka 15. Dezember 1995, suchen wir für unser neues ***-Hotel mit 80 Betten, Restaurant auf der Sonnenterrasse von Brigels im Bündner Oberland aufgestellte, fröhliche Mitarbeiter/innen in junges Team.

- Réceptionssekretärin

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Residenza La Val
z. H. A. und B. Frei, Dir.
CH-7165 Brigels
Telefon 081 941 12 52

80800/125300

Wir suchen für die kommende Wintersaison 1995/96 eine

Servicemitarbeiterin

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und geben Ihnen gerne nähere Auskünfte.

Familie Robert Bless
Hotel Mätzwiess
8897 Flumserberg
Telefon 081 733 11 28
80553/132446

80553/132446

Hotel Restaurant DIANA
3772 St. Stephan BE

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

- Buffetmädchen
- Serviertochter

Hotel Restaurant DIANA
Fam. G. Ginggen-Perren
3772 St. Stephan/Berner Oberland
Telefon 030 2 34 00

80503/62510

Schloss-Hotel

SWISS CHALET

Wir, ein ****-Hotel/Restaurant am Vierwaldstättersee mit internationaler Kundschaft, suchen zur Verstärkung unserer Küchenbrigade:

- Chef entremetier
- Chef saucier
- Chef garde-manger
- Commis de cuisine

Eintritt per 20. Februar 1996 oder nach Vereinbarung.

Sind Sie interessiert? Herr Alois Seeholzer steht Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.



CH-6402 Mertschach/Luzern
Prop. Josef und Ernst Seeholzer
Telefon 041-37 12 47

80697/47392

Pontresina

Sinfonie in P-dur.

Der Kurverein Pontresina sucht per 1. April 1996 oder nach Vereinbarung eine

Chefsekretärin/Sachbearbeiterin

Wenn Sie gerne in einem lebhaften Betrieb arbeiten, flexibel und sprachgewandt sind, Freude am Schreiben und am Umgang mit Menschen haben, selbständiges und verantwortungsbewusstes Arbeiten für Sie wichtig sind, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Als rechte Hand des Kurdirektors erwartet Sie ein interessantes Arbeitsgebiet, welches eine kaufmännische oder touristische Ausbildung, Fremdsprachenkenntnisse (E, F, I) und Einsatzwille voraussetzt.

Wir bieten Ihnen Arbeit in einem aufgestellten, jungen Team zu fortschrittlichen Anstellungsbedingungen.

Senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto bis am 24. November 1995 an:

Kur- und Verkehrsverein Pontresina
z. H. Markus Lergler, Kurdirektor
7504 Pontresina, Telefon 082 6 64 88

80692/78085



Hotel-Restaurant
"Zum Goldenen Kopf" 8180 Bülad

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/n

(deutschsprachig) mit Erfahrung im gepflegten Speiseservice

Serviceaushilfe für zwei Tage pro Woche

Hotelsekretärin 50 %

Arbeitszeit: 7.00 bis 11.00 Uhr
für Réception und allgemeine Büroarbeiten,
PC-Kenntnisse + Winword 6.0 unbedingt erforderlich!

Auf Wunsch Zimmer im Haus, Ausländer nur mit Bewilligung C.

Offerten bitte an:
T. Deventer, Hotel «Zum Goldenen Kopf»
Marktgasse 9, 8180 Bülad, Telefon 01 860 39 31

80694/6416



CH-6440 Brunnen, Telefon 043/33 1133

Rôtisserie · Café/Restaurant · Bar-Dancing · Boulevard-Café
Seeterrasse · Privat-Strandbad · Tennisplatz · Bootsstege

Wir suchen nach Übereinkunft in Jahresstelle eine erfahrene

stv. Chef de réception

Die Arbeit ist abwechslungsreich – der Arbeitsplatz mit modernen Hilfsmitteln ausgestattet.

Sie haben eine Ausbildung im kaufmännischen Bereich des Hotels und sind auch mit der EDV vertraut. Organisieren macht Ihnen Spass – Sie sind kontaktfreudig, belastbar und möchten Ihre Fremdsprachen- und Fachkenntnisse optimal einsetzen?

Dann würden wir uns freuen, Sie bald kennenzulernen! Unsere Frau Epp, Personalleiterin, erteilt Ihnen auch telefonisch nähere Auskünfte.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto richten Sie an die:

Direktion Seehotel Waldstätterhof, 6440 Brunnen

79876/6327



Wir sind drei Erstklasshotels; gemütlich, fröhlich, elegant, international, mit vielseitigen Restaurationen.

Der persönliche Kontakt zu unseren internationalen Gästen, der individuelle Service sowie das junge Team bestimmen die Atmosphäre unserer Hotels.

Für die kommende Wintersaison sind bei uns noch folgende Stellen zu belegen:

Servicefachangestellte

Commis de cuisine

sowie für unser gemütliches Bergrestaurant

Koch

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie einfach an:

Nova Alpin Hotels AG, Personalbüro
CH-3906 Saas Fee, Telefon 028 59 11 59



Hotel ☆☆☆

NATIONAL DAVOS

Für unser schönes Erstklasshotel suchen wir ab 15. Dezember 1995 oder nach Übereinkunft eine freundliche, initiative und sprachgewandte

Réceptionistin

Freut es Sie, unsere internationalen Gäste willkommen zu heissen?

Sind Sie kontaktfreudig und auch sonst ein fröhlicher Mensch? Begeistert es Sie auch, wenn im Hause eine tolle Atmosphäre herrscht?

Haben Sie Freude, für einen reibungslosen Ablauf der vielfältigen Réceptionsarbeiten mitverantwortlich zu sein?

Fidelio, EDV-Reservations- und Buchungssystem.

Nun liegt es an Ihnen. – Wir erwarten Ihr Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Senden an:
Albert Bachmann
Hotel National, 7270 Davos Platz
Telefon 081 43 60 46

80781/45730



Moderner Viersternbetrieb in Kurort mit grossem Erholungs- und Freizeitangebot sowie idealer Ausgangslage für Ausflüge sucht auf Dezember 1995 bis Anfang April 1996:

Empfangssekretärin

(in Jahresstelle, Eintritt nach Übereinkunft, Sprach- und EDV-Kenntnisse [AS400] erwünscht)

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen und Ihren Anruf.

Hotel des Alpes, z. H. R. Westermaier
7018 Flims Waldhaus
Telefon 081 39 01 01
Telefax 081 39 31 93

79142/11282

Exzellente Einkommensmöglichkeiten haupt- oder nebenberuflich

neues Qualitäts-Marketing-Produkt für Gastronomie-, Hotelgewerbe und Touristikbranche, international riesiges Marktpotential, kein Eigenkapital oder keine Einkäufe erforderlich.

Telefon 055 95 44 73, Fax 055 95 52 22

80801/384776

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

GESCHÄFTSFÜHRER

Sie leben und arbeiten mit Lieb und Seele... Die Gastronomie, der Duft der Küche und eines frisch gezapften Biers bedeuten für Sie die Welt. Sie sind zwischen 28 und 35 Jahre alt, verfügen über beste Referenzen und fundierte Erfahrungen innerhalb der Hotellerie/Gastronomie. Ein überdurchschnittlicher Arbeitseinsatz, eine kooperative Mitarbeiterführung und jede Menge Motivation sind erforderlich, Ihren Mann bei dieser neuen Herausforderung zu stehen. Es erwartet Sie ein modernes Restaurationskonzept mit interessantem Management, ein trendiger Arbeitsort in Zürich, wissensbegierige Mitarbeiter und viel Arbeit und Spass... Just call.
Zürich, Frau Bachmann

PERSONALCHEF M/W

Wir suchen eine junge, motivierte Persönlichkeit mit Hotelfachschulabschluss und guter Berufserfahrung, bevorzugt im Personalbereich, mit fundierten administrativen Kenntnissen in ein bekanntes Fünfstern-Hotel im Kanton Graubünden. Suchen Sie einen neuen Aufgabebereich, wo selbständiges, verantwortungsvolles Arbeiten und Freude am Kontakt mit Menschen Voraussetzungen sind. Ausserdem können Sie Tag für Tag die unvergleichliche Landschaft des Bündnerlandes geniessen. Wenn Sie sich angesprochen fühlen und ein längerfristiges Engagement wünschen, sollten Sie sich noch heute bei uns melden.
Zürich, Frau Wenger

VERKAUFSASSISTENTIN

Sie sind die Etikette des Hauses, lieben Repräsentationspflichten und suchen nach erfolgreich bestandener Hotelfachschule den Einstieg ins Sales Department. Bei einem feinen Essen betonen Sie die Vorzüge des Erstklasshotels an zentraler Lage in Zürich und gewinnen mit Ihrem Charme spielend neue Kunden. Sie sprechen englisch und französisch, sind interessiert immer Neues dazulernen und lieben die Welt der klassischen Hotellerie. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Bachmann

RECEPTIONISTIN

Welcome, Grüezi, Bonjour... dazu ein freundliches Lächeln – so begrüßen Sie Ihre Gäste täglich beim Check-in. Ihre Gäste kommen aus aller Welt und sind in einem wunderschönen, hotelartig umgebauten Bauernhaus untergebracht. Der Betrieb ist ein Kongress- und Tagungszentrum und bietet eine ausgefeilte Kongressinfrastruktur in unmittelbarer Nähe der Stadt Zürich. Die Arbeitszeiten sind vorwiegend tagsüber, und auch die Wochenenden sind meistens frei. Neben einem guten Salär bietet Ihnen diese Stelle weitere nennenswerte Vorzüge, welche wir Ihnen gerne bei einem Anruf bekanntgeben. Rufen Sie mich an.
Zürich, Herr Keller

BARFACHFAU

A Dry Martini Cocktail, please – screwd not shaked... Sie erfüllen die Wünsche von 007 mit einem charmanten Lächeln und überzeugenden Fachkenntnissen. Sie verfügen über mehrjährige Erfahrung als Barfachfrau, lieben den persönlichen Kontakt zu den Gästen und suchen eine neue Herausforderung für die kommende Wintersaison? Diese Chance erwartet Sie jetzt in einem bekannten Luxushotel in Zermatt. Vielleicht werden Sie bald selber einen Teil dieser aussergewöhnlichen, eleganten Ambiance sein und Ihre ganzen Fähigkeiten zum Wohl der internationalen Kundschaft einsetzen. Rufen Sie an.
Zürich, Frau Wenger

STEWARD/STEWARDESS

Als Pionier rollend unterwegs im ersten Hotelzug Europas. «City Night Line» heisst das einmalige Konzept, welches seit Mai zwischen den europäischen Grossstädten ins Rollen gekommen ist. Mit einem Lächeln, einem «Yes, of course» und Ihrer Spontaneität gewinnen Sie die Herzen der Gäste. Sie sorgen für ihr Wohl zwischen Zürich-Wien-Köln und Dortmund oder Hamburg. Als junger, dynamischer und teamfähiger Mitarbeiter in Hotellerie und Gastronomie verzaubern Sie schon bald die Reisenden des «City Night Line».
Zürich, Frau Bachmann

WENN DAS MITTELLAND IM NEBEL VERSINKT, SITZEN SIE AN DER SONNE...

Nach ist es nicht zu spät für die Wintersaison! Die interessantesten Stellenangebote in der Saisonhotellerie stehen Ihnen noch offen. Ob als Anfangschef de service, Servicemitarbeiter/in oder Koch, jeder Mitarbeiter mit abgeschlossener Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie findet bei Adia Hotel eine neue Herausforderung. Nichts wie ab ins Wallis, Bündnerland oder Berner Oberland, der Berg ruft... Rufen Sie mich heute noch an.
Zürich, Frau Wenger

Weitere Stellenangebote? Rufen Sie uns an!



01/242 22 11

PERSONALBERATUNG FÜR HOTELIERE, 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	PLIATUSSASSE 3A	041/210 02 60

Zertifiziertes Qualitätsniveau

ISO 9002/EN 29002

Reg. Nr. 11/2501

Der grösste Stellenmarkt für die Gastronomie in der



CENTRAL WOLTER
Grindelwald

Im weltbekannten Kurort Grindelwald, an sehr zentraler Lage, 100 m vom Bahnhof und direkt von den Bergbahnverbindungen, liegt unser lebhafter, vielseitiger Betrieb mit 60 Betten und A-la-carte-Restaurations.

Ab 21. Dezember 1995 suchen wir noch folgende lernwillige, aufgestellte und freundliche Mitarbeiter:

Küche:

**Tournant
Entremetier**

Service/Restaurant:

Servicefachangestellte/n

(à-la-carte-kundig)

Service Saal:

Saaltochter oder -kellner

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima, zeitgemässe Entlohnung und Unterkunft in neuen, sehr schönen Studios mit Tel. und Kabel-TV-Anschluss, direkt beim Hotel.

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind an folgende Adresse zu senden:

Hotel Central Wolter
Hauptstrasse
CH-3818 Grindelwald
Telefon 036 53 22 33

79554/14399

**Christliches
Hotel Jungfraublick**
Ihre Ferien
in guten Händen **Wengen**

In unser ***-Familienhotel, 2-Saison-Betrieb, suchen wir mit Eintritt zirka 20. Dezember

Servicefachangestellte

vorerst für die Dauer der Wintersaison, bis zirka 10. April.

Wenn Ihnen der Dienst am Gast ebenso ein Anliegen ist wie uns, sollten wir uns unbedingt kennenlernen. Natürlichkeit und Stimmut zählen bei uns mehr als ein Service nach allen Regeln der Kunst.

Rolf Frick, Hotel Jungfraublick
3823 Wengen, Telefon 036 55 27 55

80525/27729



Waldmannsburg, Dübendorf ZH

Erstklassige Küche
saisonal - regional - frisch
Die Spitzenweine der Schweiz

Wir suchen per 15. Dezember 1995
eine/n à-la-carte-versierte/n
Köchin oder Koch als

Entremetier

mit viel Sinn für Qualität
und Selbstständigkeit.

Mögen Sie die Vorteile einer bestens
eingespielten Brigade und den Vorzug
einer total neuen Küche? Dann melden
Sie sich bei den Burg-Wirten:

Peter Aegeter, Ruedi Frei
Restaurant Waldmannsburg
Dübeldstein, 8600 Dübendorf
Telefon 01 821 10 22

0 80585/247278

CASINO

Wir suchen

**Hotelfachassistentin
Chef de Service**

für unseren lebhaften
Restaurantbetrieb im Herzen
der Stadt Bern.
Interessiert? - Wenn ja,
Ursula Zulauf freut sich auf
Ihre Unterlagen.

Herrengasse 25 **CASINO BERN**
3011 Bern **MÖVENPICK**

80744/120

DOMINO GASTRO
Mr. Personal-Prof!
Wir suchen nach Vereinbarung
in Aushilfe-, Saison- und
Dauerstellen

Region Baden:
**Chef de partie
Servicemitarbeiter CH
Jungkoch**

Region Aarau/Olten:
**Chef de partie
Servicefachangestellte
Servicemitarbeiter**

Unverbindliche und kostenlose
Infos durch
Herrn Schaer und
Frau Geissbühler

062 842 48 31

Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

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

• Chef/in de réception

*****-Hotels GR/BE/VS
ab sofort oder Frühjahr 1996

• Chef/in de service

****-*****/*****-Hotels GR/LU
ab sofort oder Wintersaison

• Direktionsassistent/in

****-Hotels, GR/LU
ab sofort oder Wintersaison

• Bankettoberkellner/Bankettassistentin

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

• Badegehilfin/Masseurin

Clubhotel GR

gastro S gastro S Haus & Howald
Landstrasse 83/Postfach 3061
5430 Wettingen
Tel. 056 426 01 26, Fax 056 426 17 26

0 80810/35254

meielis alp Hotel
Restaurant

Unsere Grundlage ist der Glaube an Jesus Christus.

Wir bieten Begegnung mit Aussicht auf persönliche
und fachliche Entwicklung.

Zum Beispiel als

Leiterin Réception

Im Team von drei bis vier Mitarbeiterinnen organisierst
und führst Du den administrativen Bereich
des ***-Hotels Meielisalp mit 100 Betten/
50 Zimmern, Aussichtsrestaurant, Seminar- und
Banketträumen oder als

Koch/Stellvertretung Küchenchef

«erkochst Du keine Punkte, aber nach dem Motto
«einfach, aber gut» die Zufriedenheit der Gäste
bei Seminaren, Banketten und Ferienwochen.
Aber auch Gäste im Restaurant und auf der
Aussichtsterrasse profitieren von Deinen
kulinarischen Fähigkeiten.

Wagst Du die Begegnung?

Wir erwarten Deine Unterlagen an:

Hans Kipfer, Hotel Meielisalp,
3706 Leissigen
Telefon 036 47 13 41

80768/153478

MEIN STELLEN-PARTNER

Ihre Stimme auf den Wellen

Vorgreifen, zuhören, handeln

Damit ein ausgezeichnete Informationsdienst gewährt
werden kann, wurden wir vom Touring
Club der Schweiz beauftragt, mehrere

Mitarbeiter/innen

schweizerdeutscher Muttersprache für die Radio-
redaktion zu suchen.

Wir wenden uns am liebsten an Kandidaten/-innen,
die zwischen 28 und 40 Jahre alt sind, Erfahrung im
Journalismus oder Tourismus haben, sich die hektische
Arbeit auf einer Redaktion mit unregelmässigen
Arbeitszeiten vorstellen können, ausgezeichnete
Geographiekennntnisse der Schweiz besitzen und als
ihren neuen Arbeitsort Genf in Betracht ziehen.

Fühlen Sie sich angeprochen?

Frau Nicole Frei und Herr Marco Sbriccoli erwarten
Ihre Bewerbungsunterlagen, Manpower, 4, rue Win-
kelried, 1201 Genève.

P 80775/384570

MANPOWER 35 JAHRE



Adelboden

Auf kommende Wintersaison (15. De-
zember) suchen wir selbständigen

Koch/Jungkoch

in heimeliges Restaurant im Skigebiet.
Zufahrt bis zum Restaurant.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

80743/52957

Restaurant Aebi
3715 Adelboden Fam. P.-D. Oster-Walther
Tel. 032/731356

Inserate per Telefax

031 372 23 95



Flumserberg

Wir suchen für die kommende Winter-
saison in Schichtbetrieb

Serviertochter

Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Fam. Schlegel, Hotel Schwendwiese,
Telefon 081 733 11 25

80696/71153

Ein Abonnement der

lohnt sich.

Jetzt Fr. 128.- inkl. MWSt./Jahr
Telefon 031 370 42 22



**Suchen Sie
einen Koch, eine Serviertochter,
einen Kellner, eine/n Verkaufberater/in,
eine/n Sekretär/in, eine/n Empfangs-
angestellte/n
oder
Kaderpersonal (etc.)**

htr Fax 031 370 42 23 bis Freitag 17.00 Uhr



GLÄRNISCHHOF
ZÜRICH

Für die Neueröffnung unserer Restaurationsbetriebe
bietet sich einer charmanten, sprachgewandten und
qualifizierten

Bar-Chefin

auf den 5. Februar 1996 die Chance, unsere Bar neu
zu lancieren.

Samstag und Sonntag frei. Arbeitszeit von 16.30 bis
0.30 Uhr.

Ideales Alter: 30- bis 40jährig.

Wenn Sie über die notwendigen menschlichen und
fachlichen Qualitäten verfügen, diese anspruchsvolle
Position in unserem Unternehmen zu übernehmen,
geben wir Ihnen gerne mehr Einzelheiten Ihres
zukünftigen Arbeitsumfeldes bekannt.

Hotel Glärnischhof Zürich
Urs Mathys, Direktor
Clardenstrasse 30, 8022 Zürich 2
Telefon 01 202 47 47

Best Western

80762/40339

Gasthof Landhaus Burgdorf

Für unseren vielseitigen Betrieb suchen wir
qualifizierte, freundliche

Serviceangestellte

oder **Kellner**

Gute Deutschkenntnisse erforderlich. Stellenantritt sofort oder
nach Vereinbarung. Sind Sie interessiert und möchten Sie mehr
über unseren Betrieb und die Stelle wissen, so melden Sie sich
bitte bei Herrn R. Neuenschwander, Telefon 034 22 29 92.

0 80771/140546

TOURISMUS

Mit Ferien Geld verdienen.

**Ausbildung zum
dipl. Reiseleiter**
Keine Vorkenntnisse nötig!

Durch modernen Fern-
unterricht erreichen Sie
neben Ihrer jetzigen
Tätigkeit - ohne Verdienstaustfall -
den **REISELEITER-AUSWEIS** und das
begehrte **REISELEITER-DIPLOM**.

Senden Sie dieses Inserat mit Angabe
Ihrer Personalien an untenstehende
Adresse. Sie erhalten sofort die not-
wendigen Informationen.

INTERSAFETY AG
Reiseorganisation
Badenerstrasse 678
8048 Zürich

MARCHÉ DE L'EMPLOI



CRANS-AMBASSADOR

CH-3962 CRANS-MONTANA-VALAIS/SUISSE

Hôtel de tout premier rang, avec centre de cure réputé, cherche:

Cuisine:

1 chef saucier
1 chef entremetier
2 commis de cuisine
(dont 1 avec expérience en pâtisserie)

Réception-Loge:

1 réceptionniste

(langues: F, D, I, GB)

1 téléphoniste

(langues: F, D, I, GB)

Restaurant:

2 commis de salle

Motivé et dynamique, avec expérience. Solides connaissances techniques, esprit créatif et caractère agréable.

Début: 15 décembre 1995, au plus tôt.

Nous offrons:

- ambiance jeune, dynamique et positive
- possibilités de développement
- activités variées.

Faire offres par écrit avec curriculum vitae à:

M. Patrick Bérod

Directeur

Hôtel Crans-Ambassador

3962 Montana

80705/24767

Albergo nel Locarnese

cerca per data da convenire

una ricezionista

con ottime conoscenze delle lingue nazionali + inglese e facilità nel contatto con la clientela. Lavoro indipendente. Impiego annuale.

Offerte con curriculum vitae

a cifra:

R 155-738531, Publicitas, casella postale 1486, 6601 Locarno.

P 80774/44300

GASTROSUISSE

En tant que principale association patronale de l'hôtellerie et de la restauration, la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers propose à ses membres des prestations nombreuses et variées.

Afin de compléter l'équipe dynamique de notre service de formation professionnelle, nous recherchons pour entrée à convenir, un/une :

*ASSISTANT/E
POUR LA PROMOTION
DE LA RELÈVE*

Vous avez en poche un diplôme d'une école hôtelière ou une formation axée sur la restauration ou l'hôtellerie et vous bénéficiez d'une spécialisation en marketing ou en publicité ? Vous êtes surtout une personne pratique, entrepreneuriale et ouverte et vous disposez d'excellentes connaissances en allemand, aimez le travail d'équipe et regorgez de bonnes idées ?

Les tâches prioritaires suivantes vous attendent :

- Informer et conseiller les personnes intéressées aux possibilités de formation dans l'hôtellerie et la restauration
- Planifier, préparer, organiser et diriger des manifestations promotionnelles ou d'orientation professionnelle
- Intégrer le marketing dans le cadre de la promotion de la relève

Nous vous offrons un travail varié s'étendant sur l'ensemble de la Suisse romande. En plus de l'indépendance et de la responsabilité budgétaire dont vous bénéficiez, vous pourrez mettre en pratique vos concepts en marketing dans un cadre et des conditions de travail de premier ordre.

Vous sentez-vous concernés ? Envoyez-nous votre candidature par écrit avec tous les documents usuels, plus une photo à :

GASTROSUISSE, Monsieur Pierre Stämpfli
Avenue Général Guisan 42 a, 1009 Pully
tél. : 021 / 721 08 30

SHMS
SWISS HOTEL MANAGEMENT
SCHOOL

cherche à placer

stagiaires

Service & Cuisine
du 1. 2. 1996 au 31. 8. 1996Téléphone 021 962 95 54
M^{lle} F. Mast.

80789/383471

Hôtel-Restaurant Broye vaudoise
cherche dès le 1^{er} février 1996

*** chef de cuisine**
*** cuisinier**
*** sommeliers/-ères**

Places à l'année.

Rémunération motivante.

Téléphone 024 41 25 47

P 80807/38471

Hôtel National
3963 Crans Montana
cherche

serveur/serveuse

pour la saison d'hiver 1995/96

Veillez envoyer vos offres avec curriculum vitae à M. Hervé Rey, Hôtel National, 3963 Crans-Montana.

80693/8664

Restaurant de luxe chinole cherche

jeune maître d'hôtel/jeune serveur

de 25 à 30 ans

Permis de travail valable.

Faire offre avec curriculum vitae sous chiffre P 018-275234 à Publicitas, case postale 3575, 1211 Genève 3.

P 80734/4300

Annonces par téléfax

031 372 23 95

Anzère (VS), station été-hiver
pizzeria-restaurant cherche
pour la saison d'hiver

cuisinier
pizzaiolo
serveuse

Faire offres avec photo,
curriculum vitae et références à:
Pizzeria d'Anzère, 1972 Anzère
Téléphone 027 38 29 28 ou 38 17 52.

P 80879/384744

Grand hôtel de luxe (5 étoiles), situé dans la région lémanique, cherche pour une date d'entrée à convenir un(e)

directeur marketing et ventes

Ce poste s'adresse à un professionnel de l'hôtellerie au bénéfice d'une solide expérience acquise au niveau international et dans des établissements similaires. Connaissance du marché local, national et international. Français, anglais, allemand (autres langues, un atout).

Nous désirons rencontrer un collaborateur dynamique, d'excellente présentation, familiarisé avec les outils informatiques, de nature affable, sachant motiver et mener avec aisance une petite équipe, apte à voyager.

Nous offrons un poste intéressant et varié, de bonnes conditions sociales, un cadre de travail chaleureux, une ambiance jeune et sympathique.

Les candidats intéressés, de nationalité suisse ou titulaires d'une autorisation de travail valable et renouvelable à l'année, sont priés de faire parvenir un dossier complet sous chiffre 80704, hôtel revue, case postale, 3001 Berne.

80704/13030

Jeunotel SA à Lausanne-Vidy cherche:

1 réceptionniste

parlant l'anglais et l'allemand et
ayant une formation dans l'hôtellerie.
Expérience souhaitée.
Date d'entrée: de suite.
Salaire: à discuter.

Si vous êtes de bonne présentation et n'avez pas peur des horaires irréguliers, alors faites vos offres manuscrites avec photo ou prenez contact avec M. Gaudenz Dorta à

Jeunotel SA, ch. du Bois-de-Vaux 36
1007 Lausanne, téléphone 021 626 02 22

80706/360848

Hôtel Le Bristol **** Villars
station de sports d'hiver et d'été de Suisse romande
cherche

barman (F-E)

entrée en fonction mi-décembre
place à l'année

Nous demandons:

- expérience
- personne aimant le contact avec la clientèle
- dynamique, flexible et de très bonne présentation

Veillez adresser votre dossier complet avec photo à:

Hôtel Le Bristol
A l'attention de la Direction
1884 Villars

80784/383459



Hôtel Eden au Lac ****

Restaurant à la carte «La Terrasse»
(directement au bord du lac), 1820 Montreux

105 chambres - centre de conférences

cherche pour février 1996, ou une date à convenir

assistant de direction

département sales et administration

vous êtes diplômé d'une école hôtelière, avec

expérience
vous êtes bilingue français-allemand avec
d'excellentes connaissances de l'anglais
vous avez la passion de votre métier et aimez le
travail varié
vous êtes à l'aise avec une clientèle internationale
vous avez le sens de la communication
vous recherchez un challenge et des
responsabilités

Alors contactez-nous et envoyez-nous les documents usuels:

Direction de l'Hôtel Eden au Lac
Théâtre 11, 1820 Montreux

80794/25305



Cherchez-vous un nouvel horizon?
L'envie de travailler dans une très belle région où lac
et montagnes se côtoient vous tente?

Alors, écrivez-nous vite, nous avons des places disponibles dès le mois de février 1996 dans les secteurs de la cuisine et de la restauration, en qualité de

chef de partie saucier
commis de cuisine
avec CFC
chef de rang qualifié

et dès mars un poste de

secrétaire/réceptionniste
(expérience et bilingue demandé)

Des renseignements complémentaires? Alors appelez-nous au 021 963 55 51, int. 622 en matinée. Nous nous réjouissons de recevoir vos offres avec curriculum vitae et copies de certificats au bureau du personnel de l'Hôtel Eden au Lac, Théâtre 11, 1820 Montreux.

80721/25305

Le Relais S. A.

Société d'exploitations touristiques
à Leysin

recherche pour ses hôtels **** et ***, saison d'hiver,
début décembre 1995

Réception: **réceptionniste** 3 languesCuisine: **commis de cuisine**
garçon d'officeService: **chef de rang** 3 langues
commis de rang 3 langues
serveur
barmaidEtages: **portier d'étage** (bricoleur)
femmes de chambres

Faire offres avec c.v., photos et prétentions de salaires
- les dossiers non conformes ne seront pas traités - à:

Relais Exploitations Touristiques S. A.

Case postale 66, 1854 Leysin

80702/382705

INTERN. STELLENMARKT

ÜBERSETZUNGSDIENST

JCW SERVICES, Waldföhli, 43, CH-4310 Rheinfelden,
+ 061 422 06 57, Fax 061 422 06 56

Ob Sie sich in USA • KANADA • AUSTRALIEN • NEUSEELAND oder auf Kreuzfahrtschiffen bewerben, erwartet man, dass Sie sich in ENGLISCH bewerben. Mit unseren englischen, gastgewerblich orientierten Spezialisten bieten wir Ihnen eine professionelle Übersetzung Ihrer Unterlagen (Lebenslauf/Zugnisse). Rufen Sie an oder verlangen Sie unseren Prospekt. 7810004813

Hotel Tannbergerhof ****
6764 Lech a/A (Österreich)
Telefon 0043 5583 2202
Fax 0043 5583 3513

Wir suchen ab sofort oder nach
Vereinbarung für die Wintersaison

Receptionistin
mit Praxis, E/F

Wir bieten Ihnen leistungsgerechte
Bezahlung bei freier Kost und Logis.
Auf Ihre Bewerbung mit Lichtbild und
den üblichen Unterlagen freut sich Ihr
«Tannbergerhof».

GF 80702/384488

Renaissance and New World Hotels Kuala Lumpur, Malaysia, combined into a giant complex of international luxury hotels and large convention centre located right in the heart of the city will be ready for business early summer 1996.

These premier brand hotels and market leaders in Asia are inviting dynamic and career-oriented professionals to apply for the hereafter mentioned positions:

Executive Sous-chef

in charge of production and banqueting kitchens, the job requires very well developed professional qualifications and understanding of the standards and requirements of international luxury hotels. Aged between 28-35 years, applicants must be well conversant in the English language and willing to train local staff.

Chef pâtissier – pastry chef

Fully in charge of a large modern pastry-bakery and confiserie. The position request a highly skilled pâtissier-confiseur with strong emphasis on desserts, fine pâtisserie, cake and chocolate production. Fundamental bakery knowledge essential!

Both positions are covered by attractive employment package including benefits and conditions which are on line with the high performance demands.

Applications from self motivated professionals with hands-on attitude, willing to sign a two years renewable contract are very welcome.



RENAISSANCE
KUALA LUMPUR HOTEL

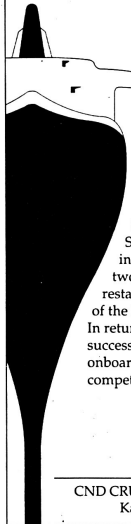


NEW WORLD HOTEL
KUALA LUMPUR

The General Manager, Renaissance & New World Hotels
Pre-opening Office, Jalan Ampang 103,
50450 Kuala Lumpur, Malaysia
Telefon +60-3-262 2233 / Fax 160-3-263 1122

80776/307475

**Chefs de Rang/
Chefs/Demi Chefs
de Partie/
Pâtisseries/ Bakers**



CND Cruise Services invite applications to work aboard the worlds most prestigious superliners:

- QUEEN ELIZABETH 2,
- ROYAL VIKING SUN,
- SAGA FJORD, VISTAFJORD,
- SEA GODDESS I AND II.

Successful candidates should be qualified individuals who have gained a minimum of two years experience in luxury hotels or restaurants and possess an excellent command of the English language.

In return you can look forward to joining a successful team of enthusiastic professionals onboard these vessels in positions which offer competitive salaries at every level.



CND CRUISE SERVICES - DEUTSCHLAND GMBH
Kajen 12 - 20459 Hamburg - Germany ☎ 712105/378655

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, 6020 Emmenbrücke
GREEN CARD SUPPORT SERVICE

Food + Beverage-Manager

5-Sterne, Grand-Luxe-Hotel auf Teneriffa.

Kenntnisse: deutsche, italienische, internationale und möglichst thailändische Küche.

Offerten unter Chiffre 80802 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

80602/384775



Eine berufliche Herausforderung!

Weltweit gibt es zirka 200 «Leading Hotels of the World» – wir sind eines davon!

Unser Direktor, Herr Peter Späth, sucht zur Vervollständigung seines Teams

Küchenchef

(internationale Brigade von 30 Köchen)

**Chefs de partie
F & B-Manager
Front-office-Manager**

Wir erwarten Erfahrung in renommierten Betrieben und gute Englischkenntnisse. Bevorzugt werden unverheiratete Bewerber. Eintritt nach Übereinkunft.

Wir bieten einen interessanten Aufgabenkreis und

- Zweijahresvertrag mit gutem Nettosalär
- sieben Wochen (49 Tage) Ferien pro Jahr
- zwei Airtickets pro Jahr
- freie Unterkunft und Verpflegung
- bezahlte Unfall-, Kranken- und Lohnausfallversicherungen
- Reinigung von Privat- und Berufswäsche.

Für weitere Informationen wenden Sie sich an Herrn Dominik Betschart, Telefon 01 482 16 16, oder senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Passfoto.

Gustar Hôtels & Restaurateurs
Seestrasse 441, 8038 Zürich



SWISS INTERNATIONAL HOTELS

80767/51586

STELLENGESUCHE • DEMANDES D'EMPLOI

Motivierte Zürcher Sekundarschülerin mit Sprachkenntnissen (D, E, I, F) würde gerne ab August 1996 in einem sehr guten, lebhaften Betrieb (Hotel evtl. Restaurant) in der Schweiz mit einer

Lehre als Servicefachangestellte

eine Karriere im Gastgewerbe starten. Wo bietet sich ihr eine solche Chance? Über Angebote unter Chiffre 80803, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern würde sie sich freuen.

80803/384774

Aufgestellter, ehrlicher, fleissiger

Kellner

geb. 3. 1. 1949, sucht Saisonstelle in der Schweiz von zirka 1. Dez. 1995 bis Ostern 1996. Er ist seit 18 Jahren fest angestellt für die Sommersaison in Italien. Er hat früher schon in der Schweiz und Deutschland gearbeitet, spricht Italienisch, Deutsch, Französisch und für den Service auch Englisch. Die Arbeitsbewilligung müsste vom Arbeitgeber eingeholt werden. Bei gegenseitiger Zufriedenheit kommt er gerne wieder. Der Unterzeichnete bürgt für den Mann jederzeit.

Kontaktadresse:
F. Burkolter/Y. Béboux
Schulhaus Dorenbach
4102 Binningen
Telefon 061 421 33 22
(8.00 – 12.00 Uhr und
14.00 – 21.00 Uhr)

80639/384737

Koch, 40j., solid, Nichtraucher, Nichttrinker, sucht

Stelle als Koch mit Verantwortung

in Kantine, Altersheim, Klinik oder ähnlicher Institution.

Eintritt nach Vereinbarung. 7 Jahre Erfahrung als Küchenchef in Klinik. Raum BS, BL, JU, BE, ZH, AG, FR, NE, SO. Franzose mit Niederlassung C, spreche und schreibe fließend F, D, I.

Telefon 043 4317 87 am Vormittag, bis 14.30 Uhr.

80809/384782

Nach Matura, Handelsschule, Ausbildung in Küche und im Service in der Deutsch- und Westschweiz suche ich Anfangsstelle in

Réception/Administration

Deutsch, Spanisch, Englisch, Französisch mit entsprechenden Diplomen. Ich bin Schweizer, 24 Jahre alt und bringe grosse Einsatzbereitschaft und Lernfreudigkeit in meinen neuen Wirkungskreis.

Angebote unter Chiffre 80838 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

80838/384788

23jährige HTF-Studentin sucht Praktikumsstelle: F&B oder Administration.
Telefon p: 081 27 23 15, Fr. Tscholl
G: 081 36 27 27

80712/384611

**Chef de service
Sommelier** (Weinfachmann)

mit Erfahrung in allerbesten Restaurants und Weinladen, sucht neue Herausforderung.

Offerten unter Chiffre 80808, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

80808/388621

Auf nächstes Frühjahr suche ich einen neuen Wirkungskreis als

Direktor (auch Ausland)

– evtl. Mithilfe der Frau

ER 40jährig, CH, Kochlehre, EHL, einige Jahre leitende Stellungen, Frontmann

SIE 33jährig, CH, kfm., leitende Stellungen Personalwesen und Back-office

Gerne erwarte ich Ihr interessantes Angebot unter Chiffre 80778, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

80778/383957

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.

80119/384633

Chef de cuisine

cherche en saison ou à l'année, créatif, connaisseur de la bonne cuisine, ayant déjà effectué de nombreuses saisons en Valais dans hôtel de bonnes factures, sens de l'organisation consciencieux, sobre et rapide.

Téléphone 022 741 00 77.

PO 80710/384751

2 cuisiniers italiens

parlant anglais, un peu de français, cherchent travail, saison hiver montagne, spécialités italiennes, siciliennes (poisson), soirées privées, ou autres propositions.

Téléphone 022 771 28 11.

P 80709/384752

Wir suchen DIE Herausforderung!

Jungküchenchef

Franzose, 25 Jahre

und

Serviertochter

Osterreicherin, 26 Jahre

Wir freuen uns auf Ihr Angebot. Thierry und Jeannette, Telefon 053 33 67 03.

80640/384738

Schülerin der Hotelfachschule Luzern sucht für die Wintersaison 1995/96

Praktikumsstelle in der Küche

Französischsprachige Schweiz bevorzugt.

Auf Ihren Anruf freut sich

C. Imhof
Telefon 028 27 12 08

80748/384755

**Sierre
Massages**

de détente par masseuse diplômée. Reçoit chez elle, ou se rend à domicile et à l'hôtel: téléphone 027 56 41 44, discrétion assurée.

P 80805/384773

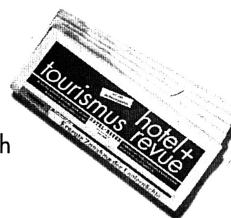
**Anzeigenschluss
für Stelleninserate
Freitag 17 Uhr**

2 serveurs diplômés absolvent l'école hôtelière à Lucerne et cherchent une place de stagiaire en cuisine pour env. 6 mois dans une entreprise moyenne en suisse romande. Libres de suite. Faire offres au numéro de téléphone 055 63 57 06.

80755/384759



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



LAST MINUTE

22jähriger, gelernter Bankkaufmann (CH), zurzeit arbeitslos, sucht

Stelle im Gastgewerbe, für Service, Administration

Ich verfüge über

- sehr gute Servicekenntnisse
- Sprachkenntnisse D, F, E (in Wort und Schrift)
- PC-Kenntnisse
- erste Führungserfahrung.

Gerne erwarte ich Ihren Anruf. Telefon und Fax 058 84 31 23

80837/384798