

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 104 (1995)
Heft: 5

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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

tourismus hotel+revue

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

HOTEL-REVUE

Seit 1892

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

TOURISMUS

Finanzquellen in Sicht 3

Kantone und Gemeinden sind vielerorts daran, neue Gesetzesgrundlagen für Tourismusorganisationen zu schaffen.

Jugis schaffen Standards 6

Die Internationale Jugendherbergen-Organisation hat für die 5000 Häuser einfache Qualitätsstandards beschlossen.

HOTELLERIE

Widder, Rex, Seidenhof 8

In Zürich herrscht zweiter Hotel-Frühling. Bekannte Häuser werden nach dem Umbau wiedereröffnet.

City Lodge, selbst gemacht 9

Hans Enderle hat sich in Südafrika seine Hotelkette selbst konzipiert. Die «City Lodges» sind ein gutes Geschäft.

F&B · TECHNIK

Ausländische Mitarbeiter 13

Das Gastgewerbe ist auf ausländische Staatsangehörige angewiesen. Weiterbildungskurse vermeiden Konflikte.

EDV im Hotelbetrieb 14

Die Konsequente Anwendung von EDV-Technik bringt besseren Einblick in den Hotelbetrieb.

HOTEL · TOURISME

Lois pour le Valais 15

Ces temps-ci, en Valais, toute une série de nouvelles lois cantonales sur le tourisme et l'hôtellerie sont débattues.

Billetel à Genève 16

La billetterie informatisée en réseau Billetel, opérationnelle de Sion à Yverdon-les-Bains, gagne aussi Genève.

SHV · SSH · SSA

Minibar ja oder nein? 19

Minibar im Zimmer oder Etagenkühl-schrank? Das Wohl des Gastes hat Priorität.

Japan-Programm 19

Junge Berufsleute aus Japan («schnuppern») in der Schweiz: Hotel job SHV will's möglich machen.

Luftverkehr Schweiz-USA

Die USA öffnen den Himmel

Die USA unterbreiten der Schweiz ein Open-Sky-Luftfahrtabkommen. Raschmöglichst will das Bundesamt für Zivilluftfahrt die entsprechenden Verträge unter Dach und Fach bringen. Das Abkommen erlaubt der Swissair, alle Flughäfen der USA anzufliegen – in eigener Regie oder in Zusammenarbeit mit Partner Delta Air Lines – und eröffnet dem National Carrier dadurch neue Märkte.

SAM JUNKER

Das Open-Sky-Abkommen zwischen den USA und der Schweiz erlaubt schweizerischen Fluggesellschaften, alle US-amerikanischen Flughäfen anzufliegen, ohne dass für jede Destination erneut eine Erlaubnis der US-Behörden erwirkt werden muss. Das Abkommen beruht natürlich auf Gegenseitigkeit, das heisst, dass die Airlines der Vereinigten Staaten nach Wunsch die Schweizer Flughäfen unter den gleichen Bedingungen bedienen können. Mit New York, Los Angeles, Atlanta, Washington, Boston, Philadelphia, Chicago und Cincinnati (letzterer im Code-Sharing mit Delta) bedient die Swissair heute acht Städte in den USA. Brach liegt zur Zeit das Recht, Anchorage anzufliegen.

Vorteile für Swissair

Kurzfristig wird sich für die Swissair wenig ändern, wie Pressesprecher Peter Gutknecht bestätigt. Weitere US-Städte in eigener Regie anzusteuern, sei nicht geplant, was nicht zuletzt mit der Anzahl geeigneter Flugzeuge zu tun habe. Hingegen erlaubt das Abkommen, in Zusammenarbeit mit Delta weitere Flüge im Code-Sharing aufzulegen, was öko-

nomischer ist, durch die Nennung in den Reservationssystemen Vorteile bringt und erlaubt, neue Märkte zu erschliessen. Weiterer Trumpf von Direktflügen, auch wenn sie im Code-Sharing betrieben werden und Teile davon mit Delta zurückgelegt werden, ist der Komfort für Passagiere, gleiches Flugzeug für ganze Strecken oder optimale Umsteigezeiten. «Zudem wirken sich Direktflüge», so Gutknecht, «positiv auf die Tarife aus». Als neue mögliche Zielflughäfen für Swissair-Code-Sharing-Flüge gelten touristische wie wirtschaftliche Zentren, beispielsweise San Francisco, Dallas, Denver, Houston, New Orleans, Orlando oder Miami.

Analog jenem mit der Schweiz haben die USA ein Open-Sky-Abkommen weiteren acht kleineren, europäischen Ländern angeboten: Belgien, Luxemburg, Österreich, Dänemark, Schweden, Norwegen, Finnland, Island. Dies könnte die Konkurrenz-Situation der europäischen Fluggesellschaften wesentlich beeinflussen. Gutknecht: «Die Swissair ist auf dem Amerika-Markt bereits gut etabliert, so dass sie durch dieses Abkommen trotz mehr Konkurrenz viel zusätzliches Potential nutzen können.» Dieser Markt habe nicht für alle Airlines den gleich hohen Stellenwert wie für die Swissair, weshalb das Abkommen nicht für alle von gleicher Bedeutung sei. Letztlich wird aber der Markt entscheiden. Schliesslich hat die US-Fluggesellschaften TWA (Zürich) und United Airlines (Genf) die Bedienung der Schweiz bereits aufgegeben.

Die Zusammenarbeit mit AUA und später eventuell mit Sabena dürfte durch das Open-Sky-Abkommen nicht beeinträchtigt werden. Im Gegenteil, denn durch die Kooperationen stehen den Fluggesellschaften gemeinsam mehr Flugzeuge zur Verfügung und gemeinsame Flüge sind ökonomischer. Der Washington-Flug von AUA, Delta und Swissair und

Fortsetzung auf Seite 5

Hotelkredite



Kantone statt Bund?

Der Nationalrat will der schweizerischen Hotelbranche keine zusätzlichen zinslosen Darlehen mehr gewähren. Dies wurde Ende Januar in Bern entschieden. Gleichzeitig möchte im Februar der Kanton Waadt ebensolche neu einführen. Die Parlamentarier tun sich gegenwärtig

schwer mit ihrer Glaubwürdigkeit beim Sparen. Denn, was auf Bundeseite dem Finanzanierungsplan zum Opfer fällt, taucht auf kantonalen Seite wieder auf. Als ob die Kantone keine eigenen Finanzdefizite hätten! (Karikatur Cecilia Bollzoli)

Seite 7

Lebensmittelhygiene

Am saubersten sind die Kleinbetriebe

Die Zahl der Beanstandungen der Lebensmittelkontrolleure in den Gastgewerbe- und Hotelbetrieben war auch 1994 zu hoch. Eine Untersuchung vom vergangenen Jahr zeigt, dass die mittleren Betriebe mit 50 bis 300 Sitzplätzen am wenigsten Beanstandungen ergaben. In wenigen Wochen tritt ein neues Lebensmittelgesetz in Kraft. Darin ist klar umschrieben, dass der Betriebsverantwortliche selber für die Lösung von Hygieneproblemen zuständig ist. Nach Aussage des Berner Kantonschemikers Urs Müller sind zwar nicht alle Keime gesundheitsgefährdend. Und nicht alle Produktionsarten unterliegen dem gleichen Risiko. Trotzdem sind gewisse Situationen unakzeptabel. Näheres dazu auf

Seite 11

Bürgenstock/Baden

Israelis weisen Vorwürfe zurück

Die Vorwürfe rund um Justizaffären und Millionenbetrug werden von der israelischen Investorengruppe Control Centers Ltd. (CCS) scharf dementiert. Die CCS-Projekte Bürgenstock und Baden aber sind nach wie vor gefahrlos. In einer Medienmitteilung vom Dienstag hat die Control Centers in Tel Aviv die teils massiven Vorwürfe zurückgewiesen und eine Gegendarstellung verlangt. Die Luzerner Neusten Nachrichten (LNN) hatten als erste aufgrund von Recherchen in Israel unter anderem geschrieben, dass CCS-Präsident und Hauptaktionär Mordechai «Motti» Zisser in Herzlia zusammen mit dem Bürgermeister in einen Millionenbetrug verwickelt sei. Die CCS dazu: Im Zu-

sammenhang mit dem Yachthafen in Herzlia sei die bisher einzige Anklage hingig, deren Verfahren jedoch voraussichtlich bald eingestellt werde. Bis dahin gelte die Unschuldsumutung. Nach ersten Freudenstößen in Baden – dort soll für 150 Millionen Franken ein Freizeit- und Unterhaltungszentrum mit Apparthotel-Turm entstehen – haben sich nun die Gemüter abgekühlt. Steckt das «Riverfront-Center»-Projekt in Baden noch in einer Vorphase, so steht man auf dem Bürgenstock in der Zentralschweiz kurz vor der Unterzeichnung des Kaufvertrages. Die Besitzerfamilie Frey aber will nun erneute Abklärungen in Israel vornehmen und hat die Botschaft und Handelskammer eingeschaltet.

Seite 7

Fête des vigneronns de 1999

Vevey jouera-t-elle la carte internationale?

La Fête des vigneronns qui se déroulera à Vevey, en août 1999, a choisi de lever un coin de voile en ces premiers jours de février. Tout en respectant l'embargo imposé par les organisateurs, il nous est néanmoins apparu intéressant de voir comment les promoteurs de cet important rendez-vous entendaient aborder l'événement: de manière locale ou planétaire? En d'autres termes, Vevey jouera-t-elle la carte internationale, notamment sur le plan touristique? S'il est encore trop tôt pour le dire, force est toutefois de constater que la Fête des vigneronns, en l'état actuel des choses, manifeste un esprit veveysan peu en rapport avec la volonté régionale qui ponctue tous les discours des élus de la Riviera.

Page 15

Auf Erfolg programmiert

NEU WINDOWS-VERSION
AKTUELL MWST INTEGRIERT
DIALOGhotel
Schweizer Software für Front- und Backoffice
SIMULTAN
062-86 90 00

Damit Sie Ihre
Wäscherei-Rechnung
nicht länger
ohne den Wirt machen:
Miele
PROFESSIONAL
Prof. Waschmaschinen
für das Gastgewerbe.

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

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

keys
Informatik für Ihr Hotel

SVZ-Vertretung Paris

Neuer Schweizer Wind weht an der Seine

Definitive Ergebnisse der umfassenden Kundenbefragung der SVZ-Vertretung in Frankreich werden erst im Frühsommer vorliegen. Der neue Paris-Chef, Michel Ferla, der dann die Seine-Metropole schon wieder verlassen wird, stützt die Schweiz-Werbung auf den bis jetzt erlangten Erkenntnissen ab.

KATJA HASSENKAMP, PARIS

Michel Ferla ist erst seit verganginem September als Leiter des Schweizer Verkehrsbiros in Paris im Amt und äussert sich daher vorsichtig zum französischen Markt. Jedoch lassen sich bereits jetzt die grossen Linien der qualitativen und quantitativen Studie des französischen Gästepotentials aufzeichnen. Deutlich wird, dass das Schweiz-Image ausgezeichnet ist. Nach wie vor wird die Destination als teures Reiseland empfunden, was vor allem mit der Unkenntnis der realen Wechselkursbedingungen zusam-

menhängt – der Durchschnittsfranzose weiss eben nicht, ob er die Preisangaben in Schweizer Franken mit zwei, drei, vier oder gar fünf multiplizieren muss.

Konkurrenzfähige Preise
Oberstes Gebot für Michel Ferla ist es daher, in Zukunft konkrete Angebote in französischen Francs aufzulegen, um deutlich zu machen, dass sich das Schweizer Preisniveau im internationa-

auch die Dollarschwankungen die Anbieter nicht abgehalten, ihre Angebote für den US-Markt in amerikanischer Währung zu garantieren. Ausserdem ist eine gewisse Risikobereitschaft angesagt, wenn man neue Kundenschichten gewinnen will.

Angebote mit Franc-Preisen

Bei 80- bis 100 000 Anfragen im Jahr kann es sich ein modernes Verkehrsamt nicht mehr leisten, nur allgemeines Prospektmaterial zu verschicken. Die Verbrauchererwartungen haben sich geändert und der potentielle Kunde will konkrete und vergleichbare Angebote erhalten. In diesem Sinne ist es wichtig, schon für die kommende Sommersaison bereit zu sein, denn die Schweiz kann sich einfach nicht mehr erlauben, eine Saison zu verpassen, zumal der Sommer für den französischen Markt wichtiger ist als der Winter. Konkret soll daher schon im Sommerkatalog '95 eine Angebotspalette mit französischen Preisen vorgestellt werden, die nach Absprache mit den lokalen Schweizer Tourismusinstanzen ausgewählt wird. Dabei sollen alle Unterkunftsstruk-



len Vergleich durchaus sehen lassen kann. Eventuellen Einwänden hinsichtlich des Risikos von Wechselkurschwankungen beugt der Paris-Chef vor, indem er auf die recht grosse Stabilität des französischen Francs in den vergangenen Jahren hinweist; ausserdem haben



An bester Passantenlage wirbt die SVZ um französische Kunden.

turen berücksichtigt werden – also auch der «Gites ruraux» im Jura – allerdings wird der Schwerpunkt weiterhin beim Hotelangebot liegen.

Kultur ist gefragt

Thematisch wird man sich auch für den französischen Markt an den, von der Zentrale vorgegebenen, Themen orientieren. «Summer Live» aufgesplittet in verschiedene Unterthemen – Wasser, Wandern, Biking... aber auch Lebensart und Gastronomie. Das Kulturthema soll besonders unterstrichen werden, da 80 Prozent der französischen Urlauber einen Museumsbesuch einplanen und zum Beispiel in Bayreuth und Salzburg die Franzosen zahlenmässig an erster Stelle der ausländischen Festspielbesucher liegen. Parallel zu dieser Aufbereitung fürs breite Publikum, sollen die Anstrengungen in Sachen Seminar- und Kongress-tourismus fortgesetzt werden.

Wie bereits berichtet, hatten Ende vergangenen Jahres die Swiss Congress Mitglieder zum Workshop eingeladen und längerfristig soll eine Umfrage bei internationalen Firmen gestartet werden, die definieren soll, inwieweit die Schweiz als Ziel für Motivationsreisen angeboten werden kann, bzw. welche Produkte dafür in Frage kommen. Bereits in Angriff genommen wurde eine Aktion bei Incomingagenturen (Asien, Korea, Russland...), die Paris als Einstieg für die Europareisen ihrer Kunden benutzen und mit denen man Anschlussprogramme in der Schweiz ausarbeiten will.

SWISSORAMA

Standortkampf um die Tourismusschule. Aufgrund der steigenden Schülerzahlen platzt die Schweizerische Tourismusfachschule (STF) in Siders aus allen Nähten. Die Räumlichkeiten sind heute auf verschiedene Gebäude und Provisorien verteilt. Die Standortgemeinde Siders will denn auch ein neues Schulgebäude errichten. Doch nun bemüht sich plötzlich der Kurort Leukerbad um die Schweizerische Tourismusfachschule. Die bereits vorhandenen, aber renovationsbedürftigen Räumlichkeiten und das touristische Umfeld des Kurortes sprechen für diese unerwartete Kandidatur, die an der STF viel Staub aufwirbelte. Nach Ansicht von Schuldirektor Jean-Claude Seewer ist die Lage zu abgelegen. Er will sich deshalb mit allen Mitteln gegen den Umzug nach Leukerbad wehren.

Erfolgreiches Zermatter Symposium. Mit seiner 5. Auflage habe sich das Zermatter Symposium endgültig etabliert, glaubt der bekannte Kreativitätsforscher und Veranstalter Gottlieb Guntern. Zum einen gelingt es immer wieder, hochkarätige und interessante Gesprächspartner (in diesem Jahr unter anderem die Nobelpreisträger Wole Soyinka und Joseph Brodsky) zu verpflichten. Zum andern stimmt in Zermatt auch die Ambiance, die bei Diskussionen über Kreativität und Intuition wichtig ist. «In Zermatt stimmt einfach alles», lobt Guntern. «Zermatt ist attraktiv für die Leute auf dem Podium, aber auch für die Teilnehmer.» Der kreative Anstoss hat allerdings seinen Preis: Die Teilnahme an der viertägigen Veranstaltung kostete ohne Übernachtung annähernd 3000 Franken.

Zufriedener Verkehrsverein Ernen. Trotz einem Rückgang von 1400 Übernachtungen ist der Verkehrsverein Ernen-Mühlebach-Steinhaus mit dem vergangenen Geschäftsjahr zufrieden. Insgesamt verzeichnete man in den drei idyllischen Dörfern 137 000 Logiernächte. Dieses Resultat liegt rund 2,8 Prozent über dem Durchschnittswert der letzten 10 Jahre. Als einer der ersten Walliser Ferienvorte hat der kleine Gommer Verkehrsverein zudem eine Klassifikationsliste der insgesamt 130 Ferienwohnungen publiziert.

Dampflokomotive Zephir wird restauriert. Die historische Lokomotive der ersten Eisenbahnstrecke im Berner Oberland, die von Därligen nach Böningen fuhr, wird von den SBB im Rahmen eines Arbeitslosenprogramms wieder fahrtüchtig gemacht. Sie soll zum 125-Jahre-Jubiläum 1997 wieder verkehren. Eine Besonderheit der Bodeli-Bahnen waren deren zweistöckige Aussichtswagen.

Ostschweizer Erlebniswerbung in dreidimensionaler Sicht. An der meistbesuchten touristischen Publikumsmesse Deutschlands, der CMT-Caravan-Motor-Touristik in Stuttgart (21. bis 29. Januar) präsentierte die Ostschweiz ihre touristischen Vorzüge in dreidimensionaler Form. Die erwarteten 200 000 Besucherinnen und Besucher können am Ostschweizer Ausstellungsstand auf einem Bildschirm und unter einem Stereoskop aus der Vogelperspektive visuell durch die Stadt St. Gallen wandern oder einen plastischen Blick auf die Bergwelt der Ostschweiz werfen. Die Hard- und Software stammt vom Ostschweizer Unternehmen Leica in Heerbrugg. Anschliessend wird diese «visuelle 3D-Reise» an der Internationalen Bodenseemesse IBO vom 18. bis 26. März 1995 in Friedrichshafen gezeigt werden.

Basels Einkaufsstrasse wird saniert. Basels Einkaufs-Paradestrasse, die Freie Strasse, soll saniert und inskünftig gänzlich in eine Fussgängerzone umgestaltet werden. Statt Asphalt soll die Oberflächengestaltung der Strasse neu mit Platten realisiert werden, was jedoch Mehrkosten verursacht. Darum beteiligt sich die City-Vereinigung «Pro Innerstadt» mit 1,1 Millionen Franken an den Gesamtkosten von 3,2 Mio Franken. Die Bauarbeiten sollen 1996/97 durchgeführt werden.



Das Frankreich-Team (v.l.n.r.): Jürg Schmid, Stv. SVZ-Chef Paris; Pierre-Alain Emonet, Information/Personal; Bernard Delaioy, Medienbetreuung/Werbung; Yves Epper, Administration/Informatik; Chantal Thierry, Sekretariat; Alice Naef, Information; Emmanuel Tamagnon, Spedition/Kunden-Datenbasis; Brigitte Süder, Information; Dominique Brenta, Spedition; Michel Ferla (bis Sommer 95); Veronique Rousseau, Medienbetreuung/Verkaufsförderung; Etienne Thilliez, Rechnungswesen; Réan Mülger, Verkaufsförderung; Franziska Lüthi, Verkaufsförderung (nicht auf dem Foto). Fotos: SVZ

SBG-Touristikerumfrage

Vorsichtige Beurteilung der Wintersaison

Lediglich in jedem fünften Wintersportort rechnet man in der laufenden Wintersaison noch mit mehr Logiernächten als im Vorjahr. Dies ergab eine Umfrage der Schweizerischen Bankgesellschaft (SBG), die im Januar bei gut 40 Kurdirektoren durchgeführt wurde.

ULRIKE BALDENWEG-BÖLLE *

Die wenig euphorische Beurteilung kontrastiert auffallend mit der noch im September vorherrschenden Stimmung: damals ging noch die Hälfte der Kurdirektoren von einer im Vorjahresvergleich besseren Wintersaison aus. Zurückgeführt werden kann dies auf den etwas enttäuschenden Saisonauftakt. Der bis zum Jahreswechsel anhaltende Schneemangel schlug sich ebenso wie das teilweise schlechte Wetter zwischen den Feiertagen sowie deren ungünstige kalendarische Lage deutlich im Gästekommen der Wintersportorte nieder. So beförderten die Bergbahnen und Skilifte gemäss der SBG-Umfrage über die Festtage in vier von fünf Orten weniger Personen als im Vorjahr, wobei die Minderfrequenzen mit häufig 30 bis 50 Prozent massiv ausfielen. Auch bei den Logiernächtezahlen in der Hotellerie konnte per saldo nicht an das im Feiertagsgeschäft des Vorjahres

erreichte Ergebnis angeknüpft werden. Neben 16 Ferienorten mit weniger Übernachtungen registrierten lediglich 8 Orte mehr Logiernächte. Deutlich besser fiel die Feiertagsbilanz bei der Parahotellerie aus, bei der die meisten Orte gegenüber dem Vorjahr unverändert abschnitten.

Rückgang wird erwartet

Für die gesamte Wintersaison (November-April) geht denn nur noch jeder fünfte der von der SBG befragten Kurdirektoren von mehr Hotelübernachtungen als im Vorjahr aus. Knapp 30 Prozent der Kurdirektoren halten sogar eine geringere Logiernächtezahlen als im Winter 1993/94 für wahrscheinlich. Allerdings weisen einige darauf hin, dass die Bilanz der schlecht angelaufenen Saison durch gute Schneeverhältnisse im März und April erheblich aufpoliert werden könnte. Insgesamt rechnen die befragten Kurdirektoren damit, dass sich die Zahl der Übernachtungen inländischer Gäste erfreulicher als diejenige ausländischer Personen entwickeln wird. In diesem Zusammenhang wird verschiedentlich auf den starken Schweizer Franken hingewiesen. Weniger Touristen werden denn auch vor allem aus Italien, aber auch aus Grossbritannien erwartet. Demgegenüber prognostiziert man ein höheres Gästekommen aus den USA. Die dort herrschende gute Wirtschaftslage scheint den Effekt des schwachen Dollars mehr als wettzumachen. Mehr Gäste dürften gemäss den Aussagen der Kurdirektoren auch aus den Benelux-Staaten und Japan eintreffen. Die Einschätzung der Wintersaison unterschei-

det sich zwischen den einzelnen Regionen kaum. Lediglich der Kanton Graubünden fällt durch besonders vorsichtige Erwartungen auf: die Hälfte der an der SBG-Umfrage beteiligten Bündner Kurdirektoren rechnet mit weniger Logiernächten als im Vorjahr.

Positive Parahotellerie und Städte

Die Parahotellerie entwickelt sich nach wie vor positiver als die Hotellerie: in vier von fünf Wintersportorten rechnet man im Vorjahresvergleich mit unveränderten Übernachtungszahlen. Lediglich in drei

Orten – die allesamt im Bündnerland liegen – zeichnen sich tiefere Logiernächtezahlen als im Winter 1993/94 ab. Deutlich aufgebellt präsentiert sich die Situation hingegen in den von der SBG befragten Städten mit überwiegend Geschäftstourismus. Vier der befragten sieben städtischen Verkehrsdirektoren rechnen für das gesamte Winterhalbjahr 1994/95 mit höheren Logiernächtezahlen als im Vorjahr, überwiegend dank zusätzlicher Messen und Kongresse. Vor allem aus dem Inland werden mehr Übernachtende erwartet.

Frequenzentwicklung in wichtigen Tourismusorten der Schweiz¹

Tendenz	Entwicklung über Weihnachten/Neujahr 1994/95 ²						Schätzung für den Winter 1994/95 (November-April) ²					
	+	=	-	+	=	-	+	=	-	+	=	-
Anzahl Fremdenverkehrsorte												
Übernachtungen in												
Hotels	8	17	16	9	20	12						
Ferienwohnungen	5	29	4	5	28	3						
Frequenzen bei Bergbahnen/Skiliften	2	5	28									

¹SBG-Umfrage vom Januar 1995

²Vergleich gegenüber Vorjahresperiode

*Ulrike Baldenweg-Bölle ist Prokuristin bei der SBG und zuständig für den Tourismus-Teil im «SBG-Branchenspiegel der Schweizer Wirtschaft».

Mit Gesetzen neue Finanzquellen anzapfen

Lokale und regionale Tourismusorganisationen können mit neuen Geldern rechnen – vorausgesetzt die politische Unterstützung ist vorhanden. In vielen Kantonen und Gemeinden werden derzeit Tourismusgesetze angepasst. Eine der Stossrichtungen: Ferienorte sollen eine Tourismusförderungsabgabe für Handel- und Gewerbebetriebe einführen können.

GERMAN ESCHER

Der Föderalismus prägt auch im Tourismus die Finanzierungsmodelle, die je nach Kanton stark auseinanderklaffen. In der östlichen Ecke der Schweiz, in St. Gallen beispielsweise wird das Marketing der Dachverbände über den Kanton mit der Patenttaxe finanziert. Durch die Streichung der Bedürfnisklausel für Restaurants fällt diese Finanzierungsgrundlage nun aber weg. Mit dem neuen Tourismusgesetz soll jetzt eine Beher-

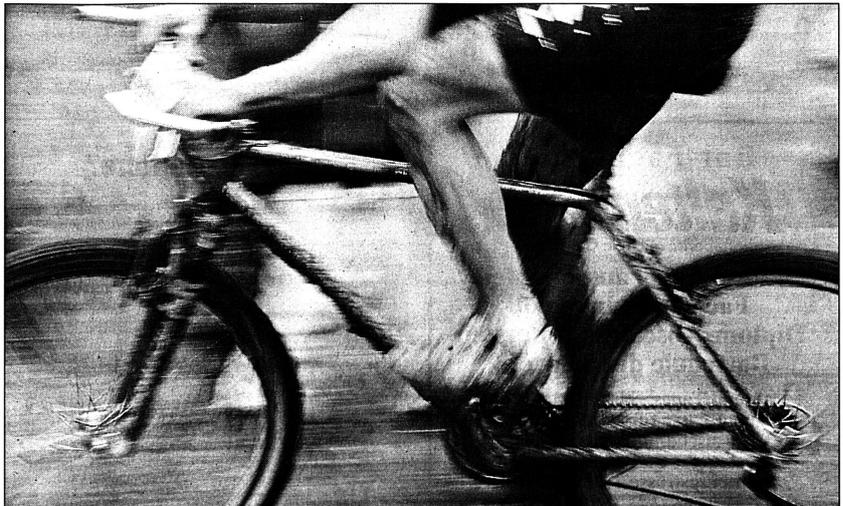
bergungsabgabe eingeführt werden, die pro Bett erhoben wird. Der genaue Betrag wird erst in der Verordnung festgelegt. Laut Gallus Heuberger, Vorsteher des Amtes für Tourismus im kantonalen Volkswirtschaftsdepartement, dürften dies pro Hotelbett rund 40 Franken sein. Zudem ist eine Gastwirtschaftsgebühr vorgesehen, deren Höhe (maximal 600 Franken) sich nach der touristischen Bedeutung der Standortgemeinde und der Anzahl Sitzplätze richtet. Die Gelder gehen an den Kanton, der damit laut Heuberger neu Marketing-Leistungsaufträge an die Tourismusverbände St. Gallen und Ostschweiz finanzieren will.

Höhere Kurtaxen

Die Ansprüche an die örtlichen Verkehrsvereine nahmen in den letzten Jahren stark zu. Ein Trend, der sich noch verstärken dürfte, aber zugleich auch nach neuen Mitteln verlangt. Im Kanton Luzern soll deshalb das neue Tourismusgesetz, das im März beraten wird, die Erhöhung der Kurtaxe von zwei auf maximum drei Franken ermöglichen. Im Wallis, wo ebenfalls ein neues Tourismusgesetz zur Diskussion steht, soll die heutige Höchstgrenze für die Kurtaxe, deren Festlegung in den Kompetenzbereich der Gemeinden fällt, von 1.80 auf vier Franken angehoben werden. Damit ziehen die Walliser mit den Bernern und Bündnern gleich. Allerdings können die Bündner eine Abstufung nach Hotelkategorien. In St. Moritz beispielsweise bezahlt ein 5-Stern-Hotel pro Logiernacht Fr. 4.55, ein 3-Stern-Haus 2.57 Franken Kurtaxe. In den Berner Top-Kurorten schwanken die Kurtaxen laut Auskunft von Peter Müller, Vorsteher der Abteilung Tourismus im kantonalen Volkswirtschaftsdepartement, zwischen 3 und 3.50 Franken. Im Kanton Bern bezahlen die Hoteliers zudem pro Logiernacht 10 Rappen für die Hotelförderung.

Steigende Beherbergungstaxe

Geändert wird im Wallis zudem das Inkassosystem. Die Kurtaxe musste bisher vom Gast entrichtet werden. Das führte laut Auskunft der kantonalen Dienststelle für Tourismus vorab in der Parahotellerie zur absurden Situation, dass der Gast auf dem Verkehrsbüro zu erscheinen hatte oder Einkassierer an die Ferienwohnungsstür klopfen. Neu wird die Kurtaxe vom Beherberger eingekassiert. Dieser muss zudem neu 50 statt 25 Rappen pro Logiernacht Beherbergungstaxe bezahlen. Die ursprünglich vorgesehene Erhöhung auf 60 Rappen scheiterte am Widerstand der Walliser Hoteliers. Die Be-



Die lokalen und regionalen Verkehrsvereine können ihre wachsenden Aufgaben nur mit zusätzlichen Geldern wahrnehmen. Höchste Zeit, mit neuen Tourismusgesetzen hierfür die rechtlichen Grundlagen zu schaffen. Foto: Express

herbergungstaxe kommt zu zwei Dritteln (neu rund 3,6 Mio. Franken statt 1,9) der kantonalen Dachorganisation zugute. Ein Drittel geht an die lokalen Verkehrsvereine (rund 1,8 Mio. Franken). Auf die ursprünglich angestrebte Zusammenlegung der Kur- und Beherbergungstaxe zu einer Einheitstaxe muss die Kantonsregierung laut Botschaft aus rechtlichen Gründen verzichten.

Im Kanton Luzern kam die Beherbergungstaxe von bisher 10 Rappen pro Logiernacht vollumfänglich (jährlich rund 170 000 Franken) dem Verkehrsverband Zentralschweiz zugute. Im Gesetzesentwurf soll diese Abgabe verdreifacht werden. Von den neu rund 500 000 Franken sollen aber laut Auskunft von Rudolf Inderbitzin, Departementssekretär im Luzerner Volkswirtschaftsdepartement, zusätzlich auch der kantonale Verkehrsverband und verschiedene regionale Tourismusorganisationen profitieren.

In den Kantonen Wallis, St. Gallen und Luzern sollen die Kurorte die Kompetenz zur Einführung einer Tourismusförderungsabgabe erhalten. Während man in St. Gallen und im Wallis die Ausgestaltung der kommunalen Reglemente den Gemeinden überlassen will, haben

die Luzerner klare Vorstellungen. «Jeder Betrieb müsste ein Promill seines tourismusbedingten Umsatzes abgeben», er-

klärte Inderbitzin der htr. «Das wären pro Unternehmen mindestens 300, im Maximum 20 000 Franken.»

Bündner Pionierarbeit

In Kurorten profitieren Handel und Gewerbe stark vom Tourismus. Entsprechend ihrer Nutzniessung vom Tourismus sollen auch sie eine Abgabe entrichten. Der Verkehrsverein Graubünden hat in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Tourismusverband (STV) ein kommunales Mustergesetz erarbeitet. Darin werden zur Erfassung der Gewerbe- und Handelsbetriebe deren Tourismusabhängigkeit, Wertschöpfung und Anzahl Beschäftigte herangezogen. Beherberger und Bergbahnen bezahlen pro Mitarbeiter eine Grundtaxe. Das Interesse sei da, stellt Reto Küng, vom Verkehrsverein Graubünden, fest. In Arosa, Klosters und Flims wird die Einführung einer derartigen Wirtschaftsförderungsabgabe bereits diskutiert. Sie erfordert laut Küng enorme Vorarbeiten und administrativen Aufwand. In St. Moritz, das seit vier Jahren eine

solche Abgabe kennt, hat sich die Anstrengung gelohnt. Laut Thomas Kirchhofer, verantwortlich für das Taxewesen in St. Moritz, fließen pro Jahr rund eine halbe Million in die Kasse des Verkehrsvereins, dessen Gesamtbudget sich auf rund sechs Millionen beläuft. Trotz der Schwierigkeiten bei der Einführung sei das Interesse in den Kurorten sehr gross, stellt Peter Müller im Berner Volkswirtschaftsdepartement fest. Als Vorlage soll die Bündner Musterformulierung gelten. Anders als im Graubünden, wo die kantonale Gesetzesgrundlage für die Einführung einer kommunalen Wirtschaftsförderungsabgabe bestand, fehlt eine solche in Bern. Entweder das Steuer- oder das Tourismusgesetz müsse angepasst werden, sagt Peter Müller. «Der politische Weg und der Zeitplan sind allerdings noch völlig offen.» GER

Machtkampf um Tourismuskammer

Das neue Walliser Tourismusgesetz zielt unter anderem auch auf eine Strukturreform ab. Vorgeschlagen wird eine Dachorganisation, die nebst Marketing auch Koordinationsaufgaben und tourismuspolitische Interessenvertretung übernimmt. Der ursprüngliche Vorschlag der Kantonsregierung, wonach der Walliser Verkehrsverband entsprechend aufgewertet werden soll, stiess in der Vernehmlassung bei den Hoteliers, Wirten und übrigen Tourismusverbänden auf Opposition. Neu schlägt Staatsrat Raymond Deffern deshalb eine Tourismuskammer vor, der alle Organisationen unterstellt wären. Ob der Walliser Verkehrsverband aufgehoben wird oder welche Funktionen er künftig zu übernehmen hat, wollte er konnte Deffern vor dem Hintergrund des sich abzeichnenden Machtkampfs nicht sagen. Klare Vorstellungen hat indes Direktor Melchior Kalbmaten: «Diese Funktion einer Dachorganisation muss doch dem Verkehrsverband übertragen werden.» Andernfalls werde man sich überlegen, die Vorlage überhaupt zu unterstützen. GER

FORUM

Fragen an Touristiker mit Haut & Haaren



Lahor Jakrlin, Werber und (Incoming-)Touristiker, Inhaber ASW-Werbeagentur «Fruitcake», Worb.

Schweizer Touristik-Fachleute wollen sich am kommenden 9. Februar am St. Galler Touristiker-Tag zum Thema «Wertewandel» Fragen stellen.

Na dann los, Frage: Wird Ihr touristisches Leitbild das nächste Jahrhundert überleben? Wenn Ja: Ich empfehle Ihnen, Ihre Vision zu patentieren. Wenn

Nein: Ich empfehle Ihnen, ein neues Leitbild zu suchen. Wenn Vielleicht: Ich hoffe, dass Sie keine Menschen führen. Wenn Ja: was gibt Ihnen die Sicherheit, dass Ihre Vision stimmt? Wenn Nein: liegt das vielleicht an Ihrer Einstellung zur Gastfreundschaft? Wenn Vielleicht: könnte es sein, dass Sie Maulwurf sind, statt Lerche? Wenn Ja: wieso interessiert es Sie, wie der Tourismus in hundert Jahren aussieht? Wenn Nein: haben Sie Kinder? Wenn Vielleicht: glauben Sie, angenommen Sie würden zu suchen beginnen, Sie würden zu einem Ja oder Nein kommen?

Noch ein paar leichte Fragen: Wie alt sind Sie? Beneideten Sie Werner K. Rey? Wären Sie lieber Dölg Ogi? Würden Sie ein «Alpamare» am Fuss des Matter-

horns bauen? Sind Sie ein/e gute/r Gastgeber/in? Mögen Sie sich selbst (Wenn Nein: was haben Sie im Tourismus verloren?)

Wie konnte die arme Schweiz in nur einem Jahrhundert zum reichsten Land der Welt werden? Sind Sie geizig? Sind Sie generös? Sind Sie ein geiziger Generöser oder ein generöser Geiziger? Haben Sie nach der Absage der WM in Sierra Nevada gegrint? Hat der Hotelier in Sierra Nevada auch gegrint? Sind Sie und der Hotelier in Sierra Nevada Freund oder Feind? Was ist «Geisteshaltung»? Gibt es für eine Branche so etwas wie übergeordnete Ziele, die Pflicht zum Denken? Antwort: Ja, Denken ist Reisen. Reisen ist Touristik. Touristik ist Ihr Weg. Der Weg ist das Ziel.

2. Berner Tourismus Input

Mit Motivation zu Identifikation

Der Berner Tourismus Input, der dieses Jahr zum zweiten Mal am 30. und 31. März stattfindet, ist dem Thema «Tourismusbewusstsein – Über Motivation zur Identifikation» gewidmet.

MedienPatronat
hotel+
tourismus
revue

Referenten sind neben anderen Beat Krippendorf, Berner Tourismus Team, Iwan Rickenbacher, Jäggi Communications, Bern, Ellen Meyrat-Schlee, Büro Z, Zürich, Lucius Schmid, Eidg. Verkehrs- und Energiewirtschaftsdepartement, Bern und Werner Beeler, Beeler + Werner, Anwälte, Rümlang.

Hansruedi Müller und Claudio L. Ferrante vom Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus FIF an der Universität Bern werden die Resultate einer Studie vorstellen, die dem Thema «Tourismusbewusstsein in touristischen Regionen» gewidmet ist.

Anschließend werden verschiedene Lösungsansätze aus der Praxis der Regionen Graubünden und Voralberg zur Verbesserung des Tourismusbewusstseins vorgestellt.

Der Berner Tourismus Input 1995 findet in der Aula der Universität Bern statt. Die Kosten belaufen sich auf 570 Franken (200 Franken für Vollzeitstudenten) inklusive Verpflegung. SR

Anmeldungen sind zu richten an das Berner Tourismus Team (BTT), Postfach 143, 3000 Bern 6, Tel. 031 351 51 10, Fax 031 352 29 04.

Swiss Travel Mart 95

STM-Special

in Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Verkehrszentrale SVZ

Das ganze Tourismus-Angebot der Schweiz:

«Summer life», «Winterfreuden», «Kulturgenuss», Qualitäts-Hotellerie, Neue Angebote aus den Regionen etc.

Auflage: 24 000 Ex.
Anzeigen, Tel.: 057 44 40 40

SVZ und Swissair verschicken 3600 Ex. an Nachfrager im Ausland.
Inserateschluss: 3. März (erscheint am 30. März)



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

Weiterbildung SHV

– Bern
– Lausanne

031 370 41 11
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 093 67 39 27

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

Bar-Fachschule Kaltenbach

InhaberIn: Michèle Galmarini

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

Laufend Tages-, Nachmittags- und
Abendkurse für Weiterbildung,
Umschulung und Privat.
Kostenlose Stelleninformation.
Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich

Tel. 01/261 00 66 (Mo-Fr 08.00–18.00 Uhr)

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

Weiter-
bildung
SHV
Ein
Erfolgs-
faktor

ENGLISH
SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH BOURNEMOUTH

Karriere?

Mit dem Englisch-Sprachkurs
für Hotellerie/Gastgewerbe!

13. Febr. bis 24. März 1995
10. April bis 19. Mai 1995
6. Nov. bis 15. Dez. 1995.
Anfänger beginnen jeweils
4 – 6 Wochen früher.

Ihre Beratung:
ENGLISH in Bournemouth
Worbstr. 221, 3073 Gümligen
Telefon 031 952 66 74

720831/15541

ENGLISCH LERNEN IN AUSTRALIEN

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

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

71806/328405

Italienisch in Italien

Spezialkurse für Hotellerie und
Gastgewerbe in Florenz oder Rom.

Unterlagen/Beratung: A.+R. Frischknecht,
Isenacher 13, 8712 Stäfa, Tel. 01 926 39 58

Handels- und Verkehrsschule Bern Hotelsekretär/in

Schwanengasse 11, Tel. 031 311 54 44

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



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



bewahrt Sie vor
bitteren
Enttäuschungen.

Erfahrung aus mehr als 25 Jahren: Erfolgreich Fremdsprachen im Ausland lernen!

16 Sprachen in 25 Ländern:
Intensiv-Training für Erwachsene
und Sprachferien für Schüler



Gratis-
Farb-
kataloge
Dr. Steinfels
Sprachreisen
Dufourstr. 31, Postfach 14
8024 Zürich
Tel. 01-262 29 44

Französisch

für das Gast- und Hotelleriegewerbe

Branchenorientierte Kurse für Anfänger
und Fortgeschrittene in SW-Frankreich.
Info: CCIEL – F 79370 Celles s/Belle,
Tel. (0033) 49 27 92 75 und 49 29 15 70

Sprachausbildung

Intensiv-, Ferien-, Diplomkurse
für Anfänger und Fortgeschrittene

England • USA • Australien
Neuseeland • Frankreich • Italien
• Kostenlose Beratung • Originalpreise •
Annamarie + Rolf Frischknecht, Tel. (01) 926 39 58
Isenacher 13, 8712 Stäfa, Fax (01) 926 54 45

Schweizer Hotelier-Verein Weiterbildung

Erfolgreiche Teamsitzungen

**Datum/
Kursort:** 3. März 1995, Thun
Kurszeit: 9 bis 12 Uhr
Referent: Fritz Sterchi, dipl. Marketingplaner, Schulungsleiter SHV,
Bern
Teilnehmer: UnternehmerInnen, Kader
Kursziel: Die TeilnehmerInnen erarbeiten die Grundlagen für
erfolgreiche Teamsitzungen.
Kurspreis: Mitglieder SHV/SVV Fr. 94.– (inkl. MwSt)
Nichtmitglieder Fr. 110.– (inkl. MwSt)

Wirksam betrieblich schulen

**Datum/
Kursort:** 3. März 1995, Thun
Kurszeit: 14 bis 17 Uhr
Referent: Fritz Sterchi, dipl. Marketingplaner, Schulungsleiter SHV,
Bern
Teilnehmer: MitarbeiterInnen mit Vorgesetztenfunktion
Kursziel: Die TeilnehmerInnen erwerben das Know-how für kurze
und wirkungsvolle MitarbeiterInnen-schulung.
Kurspreis: Mitglieder SHV/SVV Fr. 94.– (inkl. MwSt)
Nichtmitglieder Fr. 110.– (inkl. MwSt)

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

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

72968/84735

Schweizer Hotelier-Verein Weiterbildung

Hurra ein Telefon! Erfolgreich telefonieren

**Datum/
Kursort:** 7. März 1995, Thun
Kurszeit: 9 bis 17 Uhr
Referent: Fritz Sterchi, dipl. Marketingplaner, Schulungsleiter SHV,
Bern
Teilnehmer: Alle, die telefonieren
Kursziel: Das Telefon wird **bewusst** als wichtiger Imageträger und
wirksames Verkaufshilfsmittel eingesetzt.
Kurspreis: 15% Preisreduktion für
Mitglieder SHV/SVV Fr. 318.– (inkl. MwSt)
Nichtmitglieder Fr. 375.– (inkl. MwSt)

Kreative Verkaufsförderung Mehr Umsatz – mehr Freude am Beruf

**Datum/
Kursort:** 7. März 1995, Thun
Kurszeit: 9 bis 12 Uhr
Referent: Dr. Peter Kühler, Unternehmensberater, MarkeTeam, Bern
Teilnehmer: Führungskräfte und Kader im Verkauf
(F&B, Beherbergung, Seminar/Konferenz)
Kursziel: Die TeilnehmerInnen lernen, erfolgreicher mit dem Käufer
(Gast) umzugehen, eine grössere persönliche Wirkung
zu entfalten, bessere Verkaufsgespräche zu führen und
attraktive Verkaufshilfen einzusetzen.
Kurspreis: Mitglieder SHV/SVV Fr. 94.– (inkl. MwSt)
Nichtmitglieder Fr. 110.– (inkl. MwSt)

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

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

72969/84735

Luftverkehr Schweiz-USA

USA öffnen Himmel

Fortsetzung von Seite 1

der AUA/Swissair-Chicago-Flug sind Beispiele dafür.

Schweiz wollte Verhandlungen

Seit den letzten Verhandlungen USA/Schweiz vor rund zwei Jahren hat das Bundesamt für Zivilluftfahrt (BAZL), wie Otto Arreger, Chef der Abteilung Luftverkehr, gegenüber der *hotel + tourismus revue* erläutert, immer wieder auf weitere Gespräche gedrängt. Anlässlich der 50-Jahr-Feier der ICAO (International Civil Aviation Organization) in Montreal hat der US-Verkehrsminister dann die Absicht der Open-Sky-Abkommen mit neun europäischen Ländern, darunter die Schweiz, bekanntgegeben. Einzig mit den Niederlanden besteht ein solches Abkommen schon seit 1992. Nun haben die Staaten die Verträge zur Vernehmlassung erhalten. Gemäss Arreger möchten die USA mit diesen Ländern gleichwertige Bestimmungen aushandeln und die Abkommen gleichzeitig in Kraft setzen. Der Verhandlungsspielraum sei deshalb sehr eng. Jedenfalls will das BAZL alles daran setzen, um die Vereinbarungen raschmöglichst abzuschliessen. Bis zur definitiven Vertragsunterzeichnung rechnet man mit zwei bis drei Monaten.

Swissair

Rekordauslastung

1994 war für Swissair das erfolgreichste Jahr bezüglich Gesamtauslastung der Flugzeuge wie der Passagierzahl. Bekanntlich sagt diese Art von Mengenkonzunktur über die Profitabilität des Unternehmens nicht viel anderes aus, als dass mit tiefen Preisen mehr Kunden mit Swissair reisten. Die Gesamtauslastung stieg von 64,9 auf 68,9 Prozent 1994. Einen Rekordwert stellt die Anzahl transportierter Fluggäste dar. Sie stieg von 7,78 Millionen 1993 auf 8,36 Millionen. Die Sitzauslastung erhöhte sich von 61,5 auf 63,4 Prozent. Auf den Langstrecken stieg die Nachfrage in Tonnenkilometer um 10,7, in Europa um 5,8 Prozent. Die Swissair hatte auch 1994 mit der Erosion der Tarife und der Schwäche wichtiger Fremdwährungen gegenüber dem starken Schweizer Franken zu kämpfen. Die Einnahmen vermochten so der Nachfragesteigerung nicht zu folgen, was das Jahresergebnis, über das Ende März informiert werden wird, stark beeinträchtigen dürfte.

pd/r.

Swissair-Europaflotte

Misstöne auf dem Business-Mittelsitz

Die breitere Kabine des neuen Flugzeuges Airbus A321 der Swissair-Europaflotte wirkt sich vor allem auf den Komfort in der Business-Klasse aus. Durch fünf Sessel pro Reihe besteht jeweils einer der wenig beliebten Mittelsitze. Die Vorzüge des A321 sind geringerer Kraftstoffverbrauch, tiefere Lärmwerte und weniger Stickoxidemissionen.

KLAUS HÖHLE

Das erste Flugzeug der neuen Europaflotte von Swissair, ein Airbus A321, ist am Mittwoch vergangener Woche vom Airbus-Werk Hamburg kommend in der Schweiz eingetroffen. Nach einer Zeremonie auf dem Flughafen Zürich wurde es nach Genf überführt und dort auf den Namen «Ville de Lausanne» getauft. Nun folgt in Abständen von einem Monat je ein weiteres der 29 in den Varianten A321/320/319 bestellten Flugzeuge. Sie werden die MD-81 und die Euro-paversion des grösseren Airbus A310 nach und nach ablösen.

Der unbeliebte Mittelsitz

Dem Swissair-Stammpassagier fällt in diesem Flugzeug, das bereits bei anderen Gesellschaften im Einsatz steht, vor allem ins Auge, dass die Kabine breiter ist als in der beliebten, aber älteren verdrängten MD-81. Dies ermöglicht es, in der Economy-Klasse ohne Komforteinbusse sechs Sitze pro Reihe (3+3) anstelle von fünf in der MD-81 (3+2) einzubauen. In



In der Business Class der neuen Swissair-Flugzeuge sind sechs Plätze pro Reihe.



Trotz elektronischer, computerüberwachter Flugsteuerung bleibt die Bedeutung der Piloten der neuen Airbus-Serie unverändert.

Fotos: Swissair

der Business-Klasse, im vorderen Teil der Kabine, hat Swissair fünf Sitze (3+2) pro Reihe einbauen lassen. In den MD-81 sind es vier. Bei anderen Gesellschaften sind die A320 durchgehend mit sechs Sitzen pro Reihe ausgerüstet. Die Frage der Kabinenausstattung stellt Swissair für einige Zeit vor ein Marketingproblem. Ungeachtet des nicht quantifizierbaren unterschiedlichen objektiven Sitzkomforts wird sich das für Swissair sehr wichtige Marktsegment der Vielflieger daran gewöhnen müssen, dass es mehr Dreiersitzgruppen, also mehr der wenig beliebten Mittelsitze gibt. In der Business-Klasse sind dafür die Mittelsitze etwas breiter.

Da bis zur Lieferung der letzten Flugzeuge der Familie A321/320/319 im Frühjahr/Sommer 1997 beide Flugzeugtypen im Einsatz bleiben, könnten diese Varianten der Kabinenbestellung manchen Vielflieger irritieren, zumal Swissair im Europaverkehr zusätzlich die Fokker 100 einsetzt, die wie die MD-81 mit 3+2 Sitzen in der Economy-Klasse und 2+2 Sitzen in der Business-Klasse ausgestattet ist.

Weniger Treibstoff und Lärm

Über diese subjektiven Kriterien hinaus bietet das neue Flugzeugmuster eine Reihe von Vorzügen, die die Kontinuität der Swissair-Strategien unterstreichen. Die Airbus-Familie zeichnet sich durch geringeren Kraftstoffverbrauch, durch deutlich tiefere Lärmwerte als die MD-81 und eine ausgeprägte Senkung der

Stickoxidemissionen der Triebwerke aus. In diese Richtung gehen Bemühungen der Flugzeug- und Triebwerkhersteller und mancher Gesellschaften. Die damit verbundenen Investitionen werden von den Kritikern des Verkehrs und speziell des Luftverkehrs allerdings nur wenig gewürdigt.

In technischer Hinsicht hebt sich die Flugzeugfamilie Airbus A320 von allen anderen bisherigen Verkehrsflugzeugen dadurch ab, dass ihre Flugsteuerung elektronisch erfolgt und vollständig computerüberwacht ist. Vier Unfälle unter unterschiedlichen Bedingungen mit diesen Flugzeugen haben in den letzten Jahren Schlagzeilen gemacht und dazu geführt, dass in der Öffentlichkeit die Zuverlässigkeit der elektronischen Steuerung angezweifelt wurde.

Die Aufgabe der vierfach vorhandenen Computer und der praktisch völlig auf Bildschirmdarstellung umgestellten Anzeigen im Cockpit ist es nicht, die Piloten ganz oder teilweise zu ersetzen, sondern sie von vielen Aufgaben zu entlasten. Die Rolle der Piloten bleibt in diesen Flugzeugen von unveränderter Bedeutung. Was sich ändert, sind bestimmte Arbeitsweisen. Wie der Chefpilot der A320-Flotte von Swissair, Captain Jakob Seitz, dazu erläuterte, benötigen Piloten in Zukunft die gleiche anspruchsvolle fliegerische Ausbildung wie bisher. Zusätzlich müssen sie jedoch die Funktionsweise der computergestützten elektronischen Flugsteuerung verstehen und beherrschen.

PANORAMA

Air Engiadina steigert Angebot. Die Regionalfluggesellschaft Air Engiadina verstärkt ihre Flugbewegungen ab ihrem neuen Heimatflughafen Bern-Belp im Sommerflugplan 95 beträchtlich. Neu wird London City Airport an Werktagen zweimal täglich als Tagesrandverbindung angeboten; Samstag/Sonntag wird je eine Rotation geflogen. Air Engiadina profitiert damit von der britischen Euro-Direct, die ihre Flüge nach Bern im Januar eingestellt hat. Ebenfalls neu wird eine Abendverbindung nach Frankfurt in den Flugplan aufgenommen. Zusammen mit den Morgenflügen der Crossair via Basel wird auch die Main-Metropole zweimal täglich ab Bern angefliegen. Der Frankfurter Flughafen bietet zudem günstige Anschlussmöglichkeiten. München erhält ab Bern eine zusätzliche Mittagsverbindung und wird damit an Wochentagen dreimal bedient. Jeweils Samstags von April bis September wird zudem Elba angefliegen. STR

*

Interessen-Gemeinschaft statt Retailer-Verband. Im Schweizerischen Reisebüro-Verband SRV sind Reisebüros und Reiseveranstalter organisiert, deren Interessen oft in unterschiedliche Richtungen gehen. Nun rief Toni Heule, Wiederverkäufer im St. Gallischen Widnau, Kollegen aus der ganzen Schweiz Mitte Januar nach Winterthur, um ein entsprechendes Projekt voranzutreiben, nach Möglichkeit einen Alternativ-Verband sofort zu gründen. Das Interesse jedoch scheint nicht sehr gross, denn es erschienen nur gerade 24 Retailer. Sie entschieden sich, statt eines Verbandes der Wiederverkäufer, eine Interessengemeinschaft auf die Beine zu stellen. Eine Arbeitsgruppe von sieben Wiederverkäufern, angeführt von Toni Heule, bereiten die Gründung der IG vor. Sie soll in spätestens zwei Monaten vollzogen werden. SJ

*

DRV gegen EU-Einflussnahme auf Tourismus. «Tourismus ist keine zentrale Aufgabe für die Europäische Union, die in den Maastrichter Verträgen verankert werden müsste», betont der Vorstand des Deutschen Reisebüro-Verbandes (DRV) gegen ein Artikel in «Der graue Dienst». Der Grundsatz der Subsidiarität müsse auch für den Tourismus gelten. Zwar wäre bei einer Festbeschreibung des Tourismus als EU-Gemeinschaftsaufgabe mit grösserer Anerkennung und Beachtung des Tourismus bei gesetzgeberischen Massnahmen zu rechnen, doch müsse die Branche dann sehr viel eher mit Eingriffen und Regulierungsmassnahmen rechnen. r.

*

Auch Tirol Werbung mit CD-I. Nicht nur die Schweizerische Verkehrszentrale hat in eine CD-I investiert: Die Tirol Werbung hat gemeinsam mit Philips eine CD-I «KulturTage - NaturTal» lanciert und im Oktober 1994 fertiggestellt. Auch im Tirol hat man mittlerweile festgestellt, dass sich die CD-I-Technologie mit ihren relativ hohen Produktionskosten und den kostspieligen Abspielgeräten kaum weiter ausbreiten wird und bereits im Sommer wird man auf die CD-Rom-Technologie wechseln. SR

REKLAME

Imholz Reisen

Die ganze Welt samt dem Tessin

Die Imholz-Reise-Gruppe hat das beste Geschäftsjahr aller Zeiten hinter sich; der konsolidierte Umsatz von 417 Millionen bedeutet, dass erstmals die 400-Millionen-Schallgrenze durchbrochen wurde! Auch bei den Kunden, deren Zahl um 19,9 Prozent auf 261 000 zunahm, wurde ein neuer Rekord erzielt. Zum neuen Imholz-Sommer-Angebot gehört zum zweiten Mal der Katalog «Buongiorno Ticino».

In der Fülle der Imholz-Kataloge für die ganze Welt nimmt sich «Buongiorno Ticino» recht bescheiden aus. Er stammt aus der «Erbmasse» von Danzas, dessen Angebote im Tour-Operating von Imholz übernommen wurde, und erschien erstmals 1994. Über 2500 Buchungen haben dazu geführt, dass er wieder aufgelegt wird. An dieser kleinen Marktische haben sich schon andere Grosse mit unterschiedlichem Erfolg versucht, doch diesmal scheint's zu klappen. «Eine Einzelperson kann schwerlich zu diesen günstigen Preisen in der Südschweiz Ferien machen», erklärt Pressesprecher Alfred Schumacher die Existenzberechtigung und den Erfolg dieses 24-Seiten-Katalogs; «auch verfügen wir über entsprechende Kontingente in der Hochsaison, und diese Gegend ist in der übrigen Schweiz sehr beliebt».

Reduktionen für jung und alt

Hier die Preisvorteile auf einen Blick: Kinder im Elternzimmer bekommen 10 bis 80 Prozent Reduktion, Leute über 60 in gewissen Hotels 10 Prozent, zwei Per-

sonen bezahlen in einigen Betrieben für einhalb, das SBB-Ticket kostet mit dem 1/2-Tax-Abo ab Wohnort generell 50 Franken (1. Klasse Fr. 100.-), und ab Lugano gibt's Ermässigungen auf Ausflügen. Denkbar für die Reise sind auch die Kombination Crossair/SBB sowie Mietwagen an Ort.

Weitere Destinationen neben Lugano, wo auch Ferienwohnungen in Hotelanlagen angeboten werden, sind Locarno und Ascona. 25 Hotels von zwei bis vier Sternen stehen zur Wahl, der Minimalaufenthalt beträgt drei Nächte. Ein Preisvergleich (Basis Zimmer/Frühstück am Beispiel Hotel Castello Seeschloss in Ascona, dessen Tourismusverein ja mit einem attraktiven Dreinächte-Kurzprogramm wirbt, zeigt folgendes auf: bei Imholz kostet es von März bis November 420 Franken, beim Asconeser «Kurzaufenthalt» 450. Die kleine Differenz erklärt sich durch viele Zusatzleistungen der Asconeser, zum Beispiel ein Gutscheineffekt mit zahlreichen Ermässigungen, Willkommensdrink, geführte Besichtigung, Wanderung, freie Eintritte im Museum Monte Verità und im Lido oder halbe Preise bei Ausflügen in die Täler.

Nach drei Tagen ein Capuccino

Mit dem Slogan «Wir wissen, wie man Ferien macht» meldet der Veranstalter seine Aspirationen an; die Basis dazu bildet ein Dutzend Imholz-Kataloge mit einer geballten Ladung von Fern- und im Fall Ticino von Nahweh. Offenbar weiss man auch, wie sehr die Kunden auf Extras ansprechen. So wird denen, welchen der Sinn nach Tessin steht, nach drei Übernachtungen ein Gutschein für eine Tasse Capuccino geschenkt. Es muss ja nicht immer Kaviar sein! US

Tourism-

Auch in Ihrer Branche schläft die Konkurrenz nicht.

rism-

Lassen Sie sich nicht die Tour vermässeln.

US

Wo und wann immer Sie auf dem Anzeigenweg etwas zu sagen haben, ist professionelle Unterstützung angezeigt. Am besten durch uns - Ihre Anzeigenverkaufs-Spezialisten.

IWA

Geschäft IWA AG für internationale Werbung, 8032 Zürich, Tel. 01/251 24 50, Fax 01/251 27 41
 Filialen Pré-du-Marché 23, 1004 Lausanne, Tel. 021/647 72 72, Fax 021/647 02 80
 Giacomietrasse 96, 7006 Chur, Tel. 081/24 69 24, Fax 081/24 61 38
 Via Pico 28, 6906 Lugano-Cassarate, Tel. 091/52 66 84, Fax 091/52 45 65

REKLAME



Alexandra Bergamin, Hotel Collina, Lenzerheide, profitiert von:

FIDELIO
 Frontoffice
 vom
 Hotelspezialisten

CHECK-IN DATA AG
 Informatik für Hotellerie und Gastronomie
 Telefon 01 808 71 65

International Youth Hostel Federation

Globale Standards für Jugis

Das weltweite Netz der Jugendherbergen erhält neue, international gültige Qualitätsstandards. Damit steigt auch die nach Eigenaussage «weltweit grösste Hotelkette» mit einem Qualitätssicherungsprogramm auf den derzeitigen Qualitätstrend auf.

STEFAN RENGGLI

1350 Jugendherbergen in zehn Ländern unterziehen sich bereits 1995 den neuen Standards; darunter auch die 79 Jugis in der Schweiz. Die übrigen 3700 Häuser in weiteren 53 Ländern sollen die neuen Anforderungen bis 1998 erfüllen. Die neuen Standards, die an der 40. Weltkonferenz in Sydney beschlossen wurden, befassen sich mit den fünf Bereichen Empfang, Komfort, Sauberkeit, Sicherheit und Schutz der Persönlichkeit. Die formulierten Minimalstandards müssen in jeder Herberge erfüllt werden, damit das internationale Jugendherbergen-Symbol verwendet werden darf. Die lokale Interpretation von Qualität in

den verschiedenen Mitgliedsländern weisen einen grossen Spielraum auf, deshalb sei ein weltweit gleich angesetztes Niveau der Dienstleistungen notwendig, hat die internationale Jugendherbergen-Organisation (IYHF) erkannt. Dabei sollen aber nationale Eigenheiten nicht durch internationale Gleichförmigkeit abgelöst werden, sondern es soll den gestiegenen Erwartungen der modernen Reisenden entsprechen werden. In diesem Zusammenhang erinnert die Jugendherbergen-Organisation ihre Häuser auch daran, dass die Mitglieder nicht nur als Mitglieder, sondern als Gäste zu behandeln seien.

Mithilfe beim Hauptz

Für Jugis-Gäste gilt keine Alterslimite mehr; Gäste jeden Alters werden aufgenommen. Auch wer noch nicht Jugis-Mitglied ist und in einer Jugendherberge Unterkunft sucht, soll dies tun können und gleichzeitig seine Mitgliedschaft anmelden können. Neu sollen vermehrt Möglichkeiten zur Vorausbuchung geschaffen werden. Gleichzeitig sollen die Jugis auch als Auskunftsstelle für die Jugendlichen und Junggebliebenen dienen, die für

ihren Aufenthalt Informationen benötigen. Bestehen bleibt, dass Jugis unter Tag geschlossen werden können und die Gäste zur Mithilfe bei kleineren Hausarbeiten herangezogen werden können.

Die allgemein und auf bescheidenem Niveau gehaltenen Standards sind in den Jugendherbergen der Schweiz grossmehrheitlich seit längerem Selbstverständlichkeit. In Jugendherbergen in schwächer entwickelten Ländern soll damit ein qualitativ akzeptables Minimalniveau erreicht werden, und Reisenden mit kleinem Budget soll eine zweckdienliche Unterkunft geboten werden.

Neue Jugis in Solothurn

Die jüngste Jugendherberge der Schweiz steht in der Solothurner Altstadt. Im historischen Zollhaus direkt an der Aare hat die Einwohnergemeinde Solothurn für 7,8 Mio. Franken (inkl. einiger städtischer Seminarräume) eine architektonisch moderne Jugis mit 92 Betten in 3er- bis 10er-Zimmern eingerichtet und im September 1994 eröffnet. STR

Fespo '95 Zürich

Zürcher Tourismus-Eldorado

Vom 26. bis 29. Januar fand in Zürich die 5. Fespo statt. 720 Aussteller zu Ferien, Reisen, Foto und Sport, davon 670 aus dem Tourismus, deckten in acht Messehallen das Spektrum der Ferien- und Freizeitwünsche ab; in der neunten Halle fand trotz letztjähriger Kritik wiederum das Visit USA Seminar statt.

Dass mit 72 011 Besuchern das Rekordergebnis von 1994 um 6941 verpasst wurde, stört Willi Gyger, Direktor der Wigra Expo AG, wenig. Geschadet haben der orkanartige Sturm am Donnerstag sowie der Umstand, dass die Fotoindustrie sich bei der Fespo für einen Zweijahres-Turnus entschieden hat und nicht so stark präsent war wie 1994. Zudem, meint Gyger, lasse sich ein Rekord nicht beliebig wiederholen. Übrigens wird vom 2. bis 5. Februar die erste Fespo für die Westschweiz im Genfer Palexpo organisiert.

Wartelisten für Aussteller

Bemerkenswert ist, dass beim Tourismus nicht nur die Zahl der Aussteller – hier

sowie im Freizeitbereich bestehen Wartelisten – um deren 50, sondern auch die dafür benötigte Fläche stark zugenommen hat; allein für Europa samt Mittelmeer wurden zweieinhalb Hallen gebraucht! Erfreulicherweise war nicht nur von Sonne, Palmen, Meer und Stränden die Rede; zählt man die Einzelhotels und Bahnen mit, warben allein etwas mehr als 100 Aussteller für den Tourismus in der Schweiz.

Visit USA Seminar

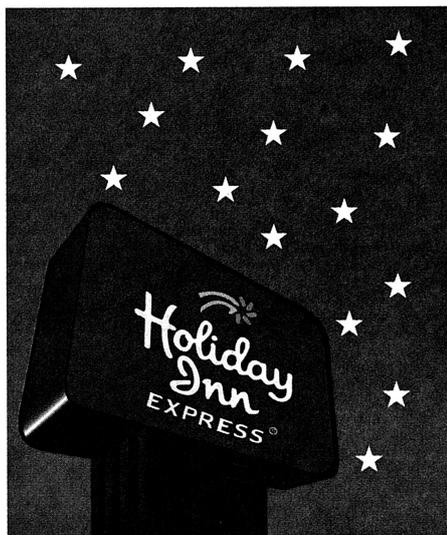
Wie schon vor Jahresfrist wurde das Visit USA Seminar 1995 am 25. und 26. Januar anlässlich der Fespo in den Ausstellungshallen der Züspa durchgeführt. In einer neuen Halle mit Räumlichkeiten für Workshops sowie Unterhaltung war ihm im Gegenteil zum letzten Jahr dies mit gute Kritik beschieden. Wie Organisator Werner E. Wiedmer von der US Botschaft in Bern erklärte, war das VUSA 1995 jedoch sehr ausbildungslastig, was der Ausstellung und Kontaktbörse zeitweilig die Besucher entzog. Mit rund 900 Teilnehmer registriert man in etwa die gleiche Anzahl wie 1994. Am Visit USA Seminar waren rund 100 Aussteller aus den USA und der Schweiz vertreten.

HOLIDAY INN EXPRESS
EIN NEUER



S T E R N

AM HIMMEL



Holiday Inn sucht initiative Franchisenehmer für Holiday Inn Express, ein völlig neues Hotelkonzept. Oder möchten Sie sich die Chance entgehen lassen, vom Erfolg dieses neuen Hotelkonzepts zu profitieren? Ein Hotelkonzept für den wachsenden gehobenen Economy-Markt, aber mit der bekanntesten hohen Qualität von Holiday Inn. Die ersten 25 Hotelprojekte stehen für unsere künftigen Franchisenehmer jetzt bereit. (Mindeststartkapital: DM 300.000) Mehr über dieses attraktive Angebot erfahren Sie am Immobilienforum für Hotels, 23. und 24. März 1995 in Berlin, Holiday Inn Berlin Airport-Esplanade Hotel.



WEITERE INFORMATIONEN UND ANMELDUNG UNTER DER HOTLINE (00 49) 69 2427 1052

WEBEREIT NNEGGAG



Frottierwaren ab Fabrik

- Badetücher, Duschtücher
- Handtücher, Gästetücher
- Badeteppiche, Lavetten
- mit und ohne Einwebungen

Textilververtretung Fritz R. Goetsch
Gallusstrasse 9, Postfach, 9500 Wil
Telefon 073 22 59 96
Fax 073 22 15 39



72166-07845

Neben über 100 anderen Betrieben profitieren auch: das Palace Hotel in Gstaad, Hotel Seegarten in Arbon und das Hotel Seehof in Valbella von den unvorstellbaren Leistungen der MIRUS MITARBEITER MANAGEMENT SOFTWARE und erledigen damit alle administrativen Arbeiten, wie: Vertragswesen, Bewilligungsverfahren, Frei-, Ferien- und Freizeitkontrolle, Stundenkontrolle (elektronische Zeiterfassung), Lohnabrechnung, 13ter Monatslohn, Lohnausweise, Zeugnisse sowie sämtliche Abrechnungen (AHV, ALV, BVG, Quellensteuer etc.)

Informationen und detaillierte Unterlagen bei:

MIRUS Software GmbH

Am Postplatz - 7270 Davos Platz - Tel. 081 415 66 88 - Fax 081 415 66 67

Jede Woche praxisnah hotel + tourismus revue

Telefon-Zentralen



Zodiac Communications AG
Industriestr. 16, 6055 Alpnach Dorf
Tel. 041-96 30 01, Fax 041-96 80 96

GRATIS-Beratung für bestehende und neue Hotel-Telefon-Anlagen

Wir sind Ihr Partner für preiswerte Telefone und Zentralen ab 2 bis 24 Amt und bis 96 Zimmer!

Bitte GRATIS-Unterlagen anfordern!

Fax 041/96 80 96

Wir verbessern...

- ...Lebensqualität...
Für Sie, für Ihre Mitarbeiter, für Ihre Kunden seit 25 Jahren in der Schweiz.
- ...Betriebshygiene...
Schädlingsbekämpfung, Präventivschutz, Desinfektion, Holzschutz, Fassadenschutz gegen Tauben.
- ...Ihr Image!

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

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

FORUM

SGH: Jetzt sind Tourismus-Kantone gefordert!



Die traditionell klein- und mittelbetrieblich strukturierte Schweizer Tourismuswirtschaft sei der drittgrößte Exportzweig unseres Landes, schaffe rund zehn Prozent aller Arbeitsplätze, erreiche eine beachtliche Wertschöpfung und trage gut acht Prozent zum Bruttosozialprodukt unseres Landes bei. Insbesondere die Hotellerie spiele sowohl in den Rand-, See- und Bergregionen wie auch in den Städten (Kultur-, Geschäfts- und Tagungstourismus) als oftmals wichtigste Einkommensquelle in vielfacher Hinsicht eine tragende Rolle. Dies wurde im Nationalrat von verschiedener Seite ausdrücklich hervorgehoben.

Und: Die etwa 5 Millionen Franken pro Jahr ausmachende Bundeshilfe für die Hotelförderung habe sich (nach der Studie des Nationalfonds) mit Erfolg bewährt. Diese müsse erhalten bleiben, sie sei im Rahmen des Sanierungsprogramms des Bundeshaushalts auf keinen Fall zu eliminieren.

Wie auch schon gehabt, zog Bundesrat Stöckli im Parlament sämtliche Register. Dabei wurde der Eindruck erweckt, es ginge bei der Hotelförderung lediglich um eine Finanzierungsproblematik zwischen Banken und Investoren. Der Finanzminister argwöhnte mit zusehendem Seitenhieb auf happige Preisaufschläge im Gastgewerbe unter dem

Titel der Mehrwertsteuer – und hatte damit Erfolg. Mit 97 zu 63 Stimmen folgte der Nationalrat dem Antrag auf Streichung von Artikel 16 Abs. 1 bis des Bundesgesetzes über den Hotel- und Kurortkredit (HGK). Diese Bestimmung ist die Grundlage der Gewährung von Bundesdarlehen an die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH).

Im Rahmen der vom Bund finanzierten Studie des Nationalfonds über die Wirksamkeit der Hotelförderung wurde die Notwendigkeit und Nützlichkeit der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit wissenschaftlich abgeklärt und nachgewiesen. Mit kleinem Aufwand wird grosser Nutzen erzielt. Eine betragsmässig verschwindend kleine Einsparung im Sparpaket hat für die Tourismusbranche verhängnisvolle Auswirkungen, zumal in unseren Nachbarländern die Hotellerie vom Staat in grossem Stil gefördert wird. Auch mit Blick auf den zu erwartenden Strukturwandel in der Berglandwirtschaft darf sich der Bund nicht aus der Regionalpolitik und aus der Verantwortung schleichen.

Es gibt jetzt sehr viel zu tun. Von touristischer Seite und namentlich auch von den Tourismus- und Bergkantonen sind grosse, gemeinsame Anstrengungen nötig, damit der Ständerat in der kommenden Frühjahrssession den im Nationalrat zustande gekommenen Fehlentscheid auf eindruckliche Weise korrigiert.

Heinz Probst,
Direktor Schweizer Hotelier-Verein

Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit

Ungewisse Durststrecke ab 1998

Während Pressekommentare den Parlamentariern bereits ein «Unvermögen zum Sparen» attestierten, bewiesen die Nationalräte zumindest im Fall des politisch schwach vertretenen Tourismus «grossen Sparmut»: Die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit erhält ab 1998 keine zinslosen Darlehen mehr. Doch noch ist nichts entschieden: Der Ständerat hat im Frühling das letzte Wort.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Am 26. Januar 1995 in Bern, der Nationalrat, wie er leibt und lebt: Bei der Beratung der Sanierungsmassnahmen lehnt das Plenum zahlreiche Spar-Vorschläge ab (Treibstoffzölle, Radio- und Fernsehgesetz). Doch als über die Streichung von fünf Millionen Franken verhandelt wird, die die Bundesdarlehen an die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit kosten, stimmt der Nationalrat mit 97 zu 63 Stimmen zu.

Vermehrtes Lobbying

In einer offiziellen Stellungnahme stellt SGH-Direktor Hans-Peter Stücheli gegenüber der *hotel+tourismus revue* fest: «Hier hat vorerst der Nationalrat entschieden. Der Ständerat wird sich im Frühjahr äussern. Zusammen mit dem SHV und dem STV werden wir unser Lobbying nun auf die Ständeräte ausrichten.» Ausserdem wäre der Sparbeschluss erst ab 1998 wirksam. Falls sich

der Ständerat dem Nationalrat anschliesst, wird sich die SGH neu positionieren müssen. Dabei würden die Ergebnisse der Nationalfonds-Studie berücksichtigt.

Abschieben auf die Kantone

Was hat nun der Nationalrat mit seiner Sparübung entschieden? Das SGH-Genossenschaftskapital beträgt 27,8 Millionen Franken, davon trägt der Bund 6 Millionen. Zusätzlich hat der Bund 123,8 Millionen als Darlehen gegeben, die bis 1997 auf 135 Millionen aufgestockt werden (aufgrund des Bundesbeschlusses von 1987). Ab 1998 wird dieser Betrag eingefroren – dies als Resultat des jüngsten Sparscheitens. Seitens der Hotelbranche besteht jedoch die Notwendigkeit einer kontinuierlichen Erhöhung, da sich die Hotels schneller

erneuern, die Projekte grösser sind und die Privatbanken mehr Restfinanzierung wünschen. Alberto Amstutz, Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins SHV und SGH-Vizepräsident, wehrt sich nun gegen eine Abschiebung der Hotelförderung an die Kantone: «Es geht nicht an, dass die Hotelförderung künftig nur auf der Basis der Kantone weitergeführt wird.» Ausserdem erachtet auch er den Nationalrats-Entscheid noch nicht als definitiv, denn «das Problem liegt in den unterschiedlichen Interessen der Kantone. Die Wirtschaftstarken lassen Solidarität vermissen. Aber die SGH-Hotelförderung gilt als eines der effizientesten Instrumentarien zur Ankurbelung der regionalen Wirtschaft.» Amstutz ist sicher, dass in einigen Jahren die Mittel wieder fließen werden.

Gutes SGH-Geschäftsergebnis

Die Erfolgsrechnung der SGH schliesst mit einem Ergebnis vor Verlusten und Abschreibungen von 3,6 Mio Franken (Vorjahr 3,83 Mio) ab. Die sinkenden Zinssätze haben die Erträge der Sparte Kredite um beinahe 10 Prozent (–0,85 Mio) vermindert. Dank Mehrträgen bei den Sparten Wirtschaftsprüfung und Unternehmensberatung konnte der überwiegende Teil dieser Ertragsminderung wieder wettgemacht werden. Der Reingewinn (nach Deckung der Kreditverluste) beträgt 2,16 Mio Franken (Vorjahr 2,27 Mio). Der Verwaltungsrat wird der Generalversammlung eine Verzinsung des Genossenschaftskapitals zum maximalen

Satz von 4 Prozent beantragen. Die Rückstellungen für Kreditrisiken können um 1 Mio Franken auf 11,5 Mio erhöht werden. Die Gesellschaft hat im vergangenen Jahr 19,08 Mio Franken an Darlehen und 38,57 Mio Franken an Bürgschaften bewilligt, was ein Total von 57,65 Mio Franken ergibt. Die Hoteliers im Kanton Graubünden waren am investitionsfreudigsten. Die Tätigkeit der SGH löste ein Investitionsvolumen von 502 Mio (inkl. Vorgesamterhöhungen, Pfandfreigaben und Amortisationsstättungen) aus. Davon finanzierten die Banken 62 Prozent, die SGH 13, und 25 wurden von den Hoteliers eingebracht. *SGH/r.*

Millionenprojekte Bürgenstock und Baden

«Höhenflug» der Israelis nur verlangsamt?

Um die 200 Millionen Franken will die israelische Investorengruppe Control Centers (CCS) auf dem Bürgenstock und in Baden investieren. Doch die Freude währte nur kurz: Vorwürfe des Millionenbetrugs in Israel haften an den Investoren. Erneute Abklärungen der Noch-Besitzerin des Bürgenstocks sollen Klarheit bringen.

THOMAS VASZARY

Die Überraschung in der Familie Frey war gross. Die Noch-Besitzerin des Bürgenstocks, seit 1925 mit dem Hotel-Resort über dem Vierwaldstättersee in Nidwalden eng verbunden, hatte am 11. Januar das letzte der noch hängigen Begleitpapiere des Vorvertrags zusammen mit der CCS unterzeichnet. Die Desinvestition «Bürgenstock» galt seit langem als Kernpunkt der in der Elektrotechnik tätigen Frey Holding AG. Verzögerungen hatten sich ergeben, da in Sachen Lex Friedrich noch Abklärungen zu treffen waren. Doch mit dem Hergiswiler Anwalt und Nationalrat Josef Iten waren die Käufer gut vertreten.

Eine eigene Medienkonferenz auf dem Bürgenstock sollte den so lange geheim gehaltenen Käuferramen schliesslich ins Spiel bringen. Nachdem sich aber schon am Montag letzter Woche die seit längerem gehegten Vermutungen verdichtet hatten, dass die Badener Investoren auch die Käufer des Bürgenstocks seien, machten die Israelis an der Badener Medienkonferenz in einem schlichten Nebensatz ihre gesamten Schweiz-Engagements publik (*hotel + tourismus revue* vom 26.1.95). Und: Obwohl erst den Vorverkauf in der Tasche, erscheinen die Bürgenstock Hotels bereits im neuen Hochglanzprospekt der CCS.

«Wir warten vorerst ab»

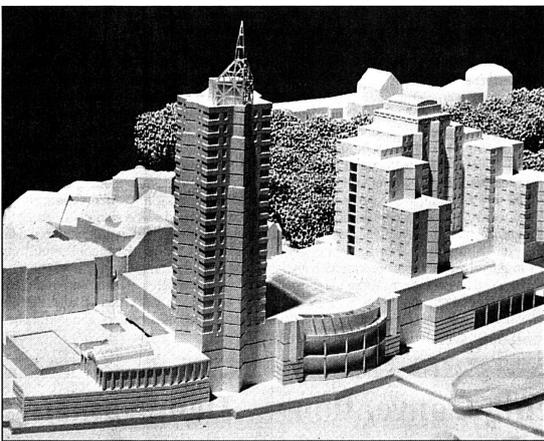
Als Tage nach der offiziellen Verlautbarung in Baden die Vorwürfe rund um Geschäftspraktiken der CCS in Israel durch die Zeitungen gingen, machte sich auch auf dem Bürgenstock Unsicherheit breit. Peter Frey, Unternehmensleiter der in der Elektrotechnik beheimateten Frey Holding AG, betont, dass erste Abklärungen damals nichts Negatives er-

geben hätten. «Vorerst halten wir am Vorverkaufsvertrag fest», betont Frey. Erneute eigene Recherchen über die Botschaft und Handelskammer sind allerdings bereits eingeleitet. «Wo Rauch ist, kann möglicherweise auch ein Feuer sein.» Und Frey weiter: «Sollten wir feststellen, dass die CCS in der Tat nicht unseren Erwartungen entspricht, werden wir unsere Sorgfaltspflicht wahrnehmen.»

Laut Peter Frey wollen die Israelis in die Hotelanlagen weiter investieren. Dies bestätigte auch der Verwaltungsratspräsident der CCS Schweiz, Yzhak Jaeger. «Wir werden den Bürgenstock weiter als Tourismuszentrum im Ganzjahresbetrieb betreiben und das internationale Kongressgeschäft aktivieren. Dazu müssen wir aber die bestehende Zimmerkapazität deutlich erhöhen.» Auch soll der Badebereich und der Golfplatz erweitert werden. Zur Zeit ist die CCS im Bürgenstock mit Managementpositionen beschäftigt. Während man weiter auf das bestehende Kader setzen will, so Jaeger, soll ein CCS-General Manager die operative Verantwortung übernehmen.

Wichtige Umzonung im Mai

Schon im Mai steht allerdings eine wichtige Abstimmung bevor: Die Nidwaldner Gemeinden Stansstad und Ennetbürgen müssen dann über eine Umzonung von der Hotel- und Tourismuszone in die Wohnzone befinden. Um nämlich zusätzlich zum neuen 5-Stern-Hotel Park auch das halbwegs intakte «Palace» sanieren zu können, wollen die Israelis im Bereich des «Grand Hotels» Eigentumswohnungen erstellen. Von Seiten der Gemeindebehörden wird die Umzonung unterstützt und auch die Nidwaldner Regierung steht dahinter, die laut Frey frühzeitig informiert worden war. Die Familie Frey hatte vor fünf Jahren bereits gegen 40 Millionen Franken investiert. Über den heutigen Verkaufspreis wird hingegen geschwiegen: Tatsache aber ist, dass bei einer Ablehnung der Umzonung durch das Volk der Verkaufspreis des «Bürgenstocks» um 15 Prozent tiefer liegen wird. Der Ertragswert der Bürgenstock Hotels wird auf rund 50 Millionen Franken geschätzt, der Substanzwert ohne die wertvolle Kunstsammlung, die im Familienbesitz bleibt, auf weit über 100 Millionen.



Projekt «Riverfront-Center» mit einem 20 Stockwerke hohen Apparthotel als künftiges «Wahrzeichen» von Baden. Foto: zvg/vy

Hotelurm als «Wahrzeichen» von Baden?

Die Wiedererweckung der einst berühmten Bäderstadt Baden ist durch ein 150-Millionen-Projekt namens «Riverfront-Center» eingeleitet worden. Die israelische Investorengruppe Control Centers (CCS) will zum bestehenden Kurbetrieb hinzu ein Naherholungszentrum realisieren. Das heisst einerseits Tagestourismus, andererseits soll die durchschnittliche Übernachtungsdauer markant erhöht werden. Die Investoren rechnen mit einem Einzugsgebiet von rund 700 000 Menschen. CCS-Präsident Mordechai Zisser dazu: «Das Beste an Zürich wird die Strasse nach Baden sein!» Das 150-Millionen-Projekt ist in enger Zusammenarbeit mit der Stadt Baden und der Vernehof-Gruppe entstanden, deren Hotel Vernehof mit den Thermalquellen unmittelbar angrenzt. Der Verbindungsmann zur CCS, der in Zug tätige Anwalt Josef Bollag, Verwaltungsrat der Vernehof-Gruppe, verurteilte die Vorwürfe an die CCS. Stadtmann Josef Bürge, der angesichts des Pro-

jekts den Ausbau des Bahnhofes als grundlegend bezeichnete, wehlt zur Zeit in den Ferien.

In Baden steht man im Gegensatz zum Bürgenstock noch in den Anfängen. Doch Kritik ist auch am eigentlichen Projekt laut geworden, an dem das Zürcher Architekturbüro Suter und Suter beteiligt ist. Vor allem das 20 Stockwerke hohe Apparthotel, laut CCS «das künftige Wahrzeichen Badens», steht im Gegensatz zur Badener Architektur. Futuristisches Projekt oder schweizerische Tradition? Auf 34 000 Quadratmetern sind zusätzlich zum Hotelkomplex verschiedene Restaurants, Bars, Boutiquen, ein Fitnesszentrum, ein Spielkasino, Kinos und ein Amphitheater geplant. 21 000 Quadratmeter sollen öffentliche Fläche, die bestehenden 200 Parkplätze auf 600 aufgestockt werden. Weiterer Angelpunkt ist ein Flussrestaurant inmitten der Limmat. Die Investoren haben sich bereits zu sämtlichen Umweltverträglichkeitsprüfungen bereit erklärt. *YY*

Logiernächtestatistik

Stagnation im letzten Jahr

Das Bundesamt für Statistik BFS rechnet für Januar bis Dezember 1994 gegenüber dem Vorjahr mit einer Stagnation der Hotelübernachtungen bei 33,2 Millionen. Dabei dürfte die Inlandnachfrage das Vorjahresergebnis ganz knapp überbieten, während bei den ausländischen Übernachtungen ein leichter Rückgang erwartet wird. Einzig aus den USA (+45 000 Logiernächte/+2,5%), aus Deutschland (+38 000/+0,5%) und aus den Niederlanden (+9900/+1,1%) zeichnet sich eine positive Entwicklung der Nachfrage ab. Insbesondere aus Grossbritannien (–126 000/–7,4%) und aus Italien (–118 000/–10,9%) müssen gemäss BFS in der Schweizer Hotellerie die grössten Einbußen erwartet werden. Das Jahresresultat 1994 liegt mit diesen Ergebnissen in der langfristigen Statistik auf Rang 19. Der vergangene Dezember liegt deutlich unter dem Vorjahresstand. Gemäss BFS lag die Zahl der Hotelaufenthalte in diesem Monat mit 1,77 Millionen um 101 000 oder um 5,4 Prozent unter dem entsprechenden Vorjahresabschluss. Dabei schwächte sich der Binnenverkehr (–27 000/–3,7%) weniger stark ab als der Reiseverkehr aus dem Ausland (–74 000/–6,5%). Im Dezember 1994 war die Nachfrage aus allen für die Schweiz wichtigen Incoming-Märkten rückläufig. Im längerfristigen Vergleich liegt dieses Resultat durchschnittlich 5,2 Prozent unter dem Durchschnitt der letzten zehn Jahre. *UM*

REKLAME



Hotel Informatik mit Zukunft

Entscheiden Sie sich für unser komplettes vollintegriertes Hotel-Management-System

hoga AG Tel. 01/741 43 44
turner AG HOTEL-CONCEPT SYSTEM Fax 01/741 20 29
Riedstrasse 12, 8953 Dietikon

Hotel Widder, Zürich

Schrittweise
in Betrieb

Ab anfangs Februar wird das Zürcher 5-Stern-Hotel Widder nach und nach in Betrieb genommen. Nach viereinhalbjähriger Bauzeit soll es im März offiziell eröffnet werden. Das Widder-Hotel im Zürcher Augustiner-Quartier gehört der Betriebsgesellschaft Widder Hotel AG, einer Tochtergesellschaft der SBG (siehe ausführlichen Bericht in der hotel+tourismus revue 34/94).

Nach einer Bauzeit von viereinhalb Jahren öffnet das Zürcher 5-Stern-Hotel Widder im März seine Tore. Es liegt mitten in der Zürcher Altstadt. Das von Tilla Theus entworfene und von der Generalunternehmung «Karl Steiner AG» realisierte Hotel im Augustiner-Quartier wurde bereits Ende Jahr an die Betriebsgesellschaft «Widder Hotel AG», einer Tochtergesellschaft der Schweizerischen Bankgesellschaft, übergeben. Ziel von Direktor Beat Sigg ist es, den «Widder» als individuelles 5-Stern-Hotel mit «ganz persönlicher Atmosphäre» erfolgreich auf dem Platz Zürich zu positionieren.

Schrittweise wird das aus acht Altstadt-Liegenschaften bestehende Hotel Widder mit seinen 42 Zimmern, sieben Suiten, Restaurationsräumen und Bankettsälen mit insgesamt 460 Sitzplätzen nun in den nächsten Wochen in Betrieb genommen. Rund 100 Mitarbeiter werden für das Wohl des Gastes im Einsatz stehen. Dem Gast stehen das elegante Restaurant Widder und die rustikale Wirtschaft «Zur Stund» zur Verfügung sowie die «Widder-Bar». Gekocht wird in drei Küchen. Die Bausubstanz der acht Privathäuser, deren Ursprung bis ins 11. Jahrhundert zurückreicht, bot grosse Herausforderungen an Bau, Einrichtungen und Organisation des «Widders». UM

NEWS

Romantik Hotelführer 1995. Der neue Führer von Romantik Hotels&Restaurants International stellt 181 Romantik Hotels in fünfzehn Ländern vor. Auf rund 200 farbigen Seiten im Grossformat wird jedes einzelne der historischen Privathotels ausführlich beschrieben. Die Schweizer Sektion von Romantik Hotels&Restaurants International vereint 16 Hotels. Im vergangenen Jahr sind das Romantik Hotel Schweizer Hof in Flims Waldhaus und das Romantik Hotel Stüvetta Veglia in Celerina neu bei den Romantik Hotels Schweiz aufgenommen worden.

Der Romantik Hotelführer 1995 ist erhältlich bei Romantik Hotels&Restaurants Schweiz, c/o Romantik Hotel Krone, 8274 Gottlieben/TG. Telefon 072 69 23 23; Telefax 072 69 24 56. r.

Zürcher Convention Pool

Viel Finanzen, wenig Convention

Zürich ist zwar als Finanz-Zentrum bekannt, doch als internationaler Kongressort muss es erst noch entdeckt werden. Vor sechs Monaten haben elf Kongresshotels der Region einen Convention Pool ins Leben gerufen.

Elf Kongresshotels in der Region Zürich mit rund 5500 Betten haben sich vor einem halben Jahr zum Zürcher Kongress-Pool zusammengeschlossen. Convention Sales Manager ist Stefan Otz, der seit letztem Herbst von Christine Pinzon Keller unterstützt wird. Mit den 5500 Betten verfügt Otz über rund die Hälfte des gesamten Bettenangebots von Zürich.

250 Personen pro Hotel

Dass die Stadt nicht genügend als Convention Platz bekannt ist, lasse sich weniger auf die Bettenkapazität zurückführen, diese sei genügend gross, so Otz, sondern dass die einzelnen Häuser oft zu klein sind, meint der Zürcher Hotelier-Verein (ZHV) in einer Stellungnahme. Veranstalter lieben es nicht, ihre Gruppen auf verschiedene Häuser aufteilen zu müssen. Otz kann aber nur maximal 250 Leute in einem Haus unterbringen. Das

Wiedereröffnung Hotel Rex, Zürich

Lokales Freizeitangebot gehört dazu

Anfangs März wird das Hotel Rex in Zürich-Unterstrass wiedereröffnet. Neuer Besitzer ist Peter Horneck, der einmal mehr seinem unkonventionellen Ideenreichtum freien Lauf lassen kann! Neben Schlafen und Essen wird auch das lokale Freizeitangebot vermittelt.

UELI STAUB

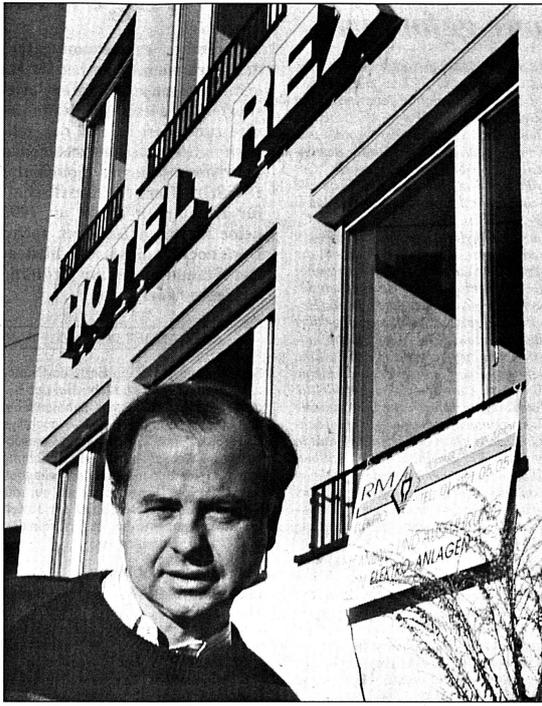
Peter Horneck ist kein Unbekannter auf dem Platz Zürich. So hat er das Schützenhaus Albigüetli aus der Konkursgefährdung in den Gewinnbereich gebracht und später in den Kaufleuten einen Aufwärtstrend eingeläutet, von dem der Betrieb heute nur profitieren kann. Nach anderthalb Jahren als Lehrer für Unternehmensführung an der Wirteschule Zürich zog es ihn zurück in die Praxis. Er kaufte das nach zeitweiliger Schliessung total verfallene Hotel Rex, das künftig den Minimalnormen eines 4-Stern-Hotels entsprechen soll und zu 3-Stern-Preisen angeboten wird. «Die Hotellerie ist an einem Preislimit angelangt, auch bedingt durch den starken Franken», argumentiert Horneck, «zudem wird der Kunde durch die Dumpingpreise etwa bei gewissen Pauschal-Badeferienreisen verunsichert. Der heimische Markt gerät so ins Hintertreffen!» Einzelzimmer gibt es bereits ab 125 Franken mit Frühstück, ein normales Doppelzimmer kostet 195 Franken, und auch die beiden Junior-Suiten mit See-sicht stehen mit nur 225 Franken zu Buche.

Eigener Veranstalter

Durch eine Fülle von Aktivitäten will Horneck das Hotel aus der Jahrhundertwende, unter dessen Gästen die Geschäftsleute wohl die Mehrheit bilden werden, besonders schmackhaft machen. Zweimal pro Woche gibt es Tennisnach-

Bald Jazz im Rex?

Alle Zimmer besitzen TV, Minibar, Saie, Bad oder Dusche. In der warmen Jahreszeit steht auch ein Gartenrestaurant zur Verfügung. Der Umbau dauerte sechs Monate und war mit grossen Eingeleistungen verbunden. Peter Horneck hat immer viel mit Kultur gearbeitet, wozu auch der Jazz gehört. Im Albigüetli erfindet er die erfolgreiche «Dixie-Metzgete», auch in den Kaufleuten war er dieser Speisiez sehr zugetan, und da er massgeblich zum Konzept des Zürcher Jazzclubs «Moods» beteiligt war, wäre diese Institution in dieser Form ohne ihn gar nicht denkbar gewesen! Keinen würde es wundern, wenn auch im Rex dereinst gejjazzt würde! US



Peter Horneck vor dem Hotel Rex, das im März an der Weinbergstrasse in Zürich wiedereröffnet wird. Nach dem Albigüetli und den Kaufleuten hat sich der «Sanierer» Horneck dem verfallenen Rex zugewendet, um daraus ein 4-Stern-Haus mit 3-Stern-Preisen zu machen. Foto: Ueli Staub

mittage auf irgendeiner Zürcher Anlage. Die Fahrt dorthin wird organisiert, auf Wunsch betätigt sich Horneck, ein geübter Spieler, als Gratislehrer! Ein anderer Tag ist, bei minimal drei Interessenten, einer Entdeckungstour durch Zürichs aktuelle Kulturszene vorbehalten, bei der Kunststudenten den Cicerone abgeben.

Des weiteren finden im Hotel Bilderausstellungen statt, und an der Reception wird nach bestem Gewissen und Wissen und möglichst umfassend das gesamte lokale Freizeitangebot vermittelt; dafür zeichnen Peter Horneck und Vizedirektorin Franziska Schaub – ihr Büro ist in die Reception integriert – im Stil eines altgedienten 5-Stern-Concierges verantwortlich. Und schliesslich sollen für die businessarmen Weekends spezielle Packages aufgelegt werden, deren Besonderheit noch Hornecks Intuition harrt.

Im neu errichteten Restaurant – das Rex war ein Garnihotel – das «Blauer Apfel» heisst und auch die Einheimischen

anlocken soll, wird der eingeschlagene Weg konsequent weitergeführt. Dank hart kalkulierter Preise ist kein Hauptgang teurer als 24 Franken; Tagesmenüs werden zu Fr. 15.50 und 17.50 serviert, normale Flaschenweine kosten zwischen Fr. 17.50 und 26 Franken. Der Küchenchef, der mit wenigen, aber frischen Produkten sowie mit Induktion kocht, muss alle 14 Tage eine neue, saisonbedingte Speisekarte kreieren, sich also immer wieder auf neue bestärken! Auf Zürcher Geschmackszettel wird ebenso verzichtet wie auf Pseudo-Erlebnisgastronomie. Der König ist tot. Es lebe der König!

Das Hotel Rex in Zahlen

Zimmer: 37, davon drei Einzelzimmer und zwei Junior-Suiten.
Betten: 84
Restauration: neu errichtet, im Sommer Gartenrestauration.
Betrieb: Stadthotel, hauptsächlich Business-Kundschaft. US

Hotel Seidenhof, Zürich

Dem Namen gerecht geworden

In zweijähriger Bauphase, neun Etappen umfassend, baute man im 3-Stern-Hotel Seidenhof den Etagenbereich um. Die 85 Zimmer wurden teilweise vergrössert, die Nasszellen saniert. Kreativen namhafter Seidenfirmen schmücken neu die Korridore. 4,5 Millionen Franken haben die ZFV-Unternehmungen (Zürcher Frauenverein) investiert.

Wo früher der Seidenhandel blühte, steht heute ein komfortables Stadthotel, der Seidenhof. Bei seiner Renovation hat man sich seiner Vergangenheit erinnert: Das Thema Seide zieht sich neu wie ein roter Faden durch das Haus. Rufnummern Seidenfirmen haben mit ihren Kreaturen – unter Gass gerahmte Foulards, Kravatten und aparte Spitzengebilde – je ein Geschoss gestaltet. Schwarz-weiße Fotografien zu Stadtzürcher Themen schmücken die Hotelzimmer. Der Seidenhof wird seit September 1994 von Elisabeth Spycher geführt. 6 Millionen Franken Umsatz hat sie für 1995 budgetiert, rund 20 Prozent werden im 80 Plätze zählenden Restaurant, der Rest im Logement erwirtschaftet. Die Zimmerauslastung liegt mit rund 75 Prozent über

dem Stadtzürcher Durchschnitt von 65,1 Prozent (1993). Mit 38 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern werden somit äusserst positive Zahlen erwirtschaftet. Der Seidenhof gilt denn auch, zusammen mit dem ebenfalls in der City gelegenen 3-Stern-Hotel Rütli, als «Cash-Cow» der Zürcher Frauenverein-Unternehmungen (ZFV). Die rentablen Betriebe erklären (auch) die Investitionsfreudigkeit der ZFV: Parallel zum Seidenhof wurde das Hotel Zürichberg für rund 30 Millionen Franken saniert und erweitert, und Anfang Februar wird das umgebaute Restaurant Olivenbaum wiedereröffnet. MM

Das Hotel Seidenhof
in Zahlen

Zimmer: 30 Doppel, 31 Grandlits, 24 Einzel, 10,5 bis 22 Quadratmeter gross, alle mit Nasszelle.
Betten: 100
Restaurant: 80 Plätze, alkoholfrei
Mitarbeiter: 38
Investitionen: 4,5 Millionen
Rechtsform: Im Besitz der Zürcher Frauenverein-Unternehmungen
Mitgliedschaften: Schweizer Hotelier-Verein
Stadthotel MM

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

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

Sekretariat / Secrétariat:
Rita Teutsch, Regina Frech.

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

Korrektor / Correcteur:
Bernhard Zwielen.

Korrespondenten / Correspondants:
Schweiz / Suisse: Iso Ambühl (IA), Basel;
Alexandre Bouchatay (AB), Sion; Rolf
Bühler (RB), Zürich; German Escher
(GER), Brig; Klaus Hölle (KH), Genf;
René Jelmi (RJ), Neuchâtel; Marianne
Luka-Grossenbacher (MLG), Bern; Jean-
Charles Krollros (JCK), Territet; Eliane
Meyer (EM), Zürich; Sigi Scherrer (SS),
Vaduz; Franz Spanny (FS), Chur; Ueli
Staub (US), Zürich; José Seydoux (JS),
Fribourg; Véronique Tanerg (VT), Genève;
Pierre Thomas (PT), Lausanne.

Ausland / Etrangere: Barcelona: Ulrike
Wibrecht (UW); Frankfurt: Ugo Ubenauf
(GU); Lissabon: Susanne Rindlisbacher
(SR); Mailand: Dott. Ornella Giola (OG);
München: Maria Pütz-Willems (MAP);
Paris: Jean-Pierre Grobart (JPG) und Katja
Hassenkamp (HAS); Singapur: Paul Imhof
(MIH); Sydney: Urs Wälterin (WU);
Tokyo: Georges Baumgartner (GBR);
Wien: Dr. Heribert Purtscher (HP).

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

Offizielles Organ für / Organe officiel de:
Verband Schweizer Tourismus-
Direktorinnen und -Direktoren (VSTD);
Schweizer Vereinigung diplomierter
Tourismusexperten (TOUREX);
Vereinigung Diplomierter Hoteliers-
Restaurateure SHV (VDH); Hospitality
Sales & Marketing Association (HISMA)
Swiss Chapter; Food and Beverage
Management Association (FBMA); Swiss
Congress & Incentive; Buspartner Schweiz;
Verband Schweizer Badekurorte (VSB);
Verband Schweizer Kurhäuser (VKH);
Swiss International Hotels (SIH);
Schweizerische Vereinigung der
Firmen-Reisedienste.

Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition:
Peter Schibler.

Marketing:
Nicole Zeltnick.

Abonnemente / Abonnements:
Gérard Porta.

Inserate / Annonces:
Franziska Husy, Chantal Christen,
Pascale Zaugg.

Geschäftsanzelgen / Publicité:
Agentur Markus Flihmann, 5628 Birri,
Telefon 057 / 44 40 40,
Telefax 057 / 44 26 40.

Belichtung / Reproduction:
Fischer Druck AG, Münsingen.

Druck / Impression:
Druckzentrum Bern, Bern.

Verkaufspreis / Prix de vente:
Einzelnummer Fr. 3,70*
Jahresabonnement Fr. 128.-*
* inkl. MwSt

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

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

Südafrika

Neues System bei Hotelklassifizierung

In Absprache mit der Hotelbranche Südafrikas hat das südafrikanische Verkehrs- und Satour ein neues Bewertungs- und Klassifizierungssystem in der Beherbergungsindustrie des Landes eingeführt. Dabei steht das Grading für die Anzahl der Sterne. Die Silberklassifizierung steht für die Qualität der Dienstleistung. Bekanntlich tun sich die klassischen europäischen Stern-Bewertungssysteme mit der Service-Bewertung schwer. Das amerikanische Branding-System wiederum ist kettenbezogen und deshalb schlecht für ein Übertragen auf alle Hotelbetriebe eines Landes geeignet. Südafrikas Hotelklassifizierung war bisher mit international recht unklaren Zeichenkombination versehen, die auch noch Essen und Alkoholausschank anzeigten - Kriterien, die eher für den Heimmarkt als für ausländische Touristen respektive Veranstalter angezeigt waren. Mit dem neuen System sind nun alle Beherbergungsformen miteinbezogen: neben Hotels und Gasthöfen auch Gästefarmen, Tierreservate, Privatunterkünfte, Campings und Ferienwohnungen. Sterne kennzeichnen nur jene Betriebe, die komplett für die jeweilige Kategorie eingerichtet sind, inklusive Service. Mit dem «Silver Award» wird Überdurchschnittliches im Servicebereich ausgezeichnet und zwar unabhängig vom jeweiligen Sternenniveau. Ein jährlich erscheinender Satour Accommodation Guide soll die Rolle des Hotel- und Unterkunftsleiters übernehmen. Der erste Guide wird im kommenden Juni am SA Travel Workshop in Durban erscheinen. Bisher sind über 300 Betriebe auf diese Art mit Sternen klassifiziert worden. *APK*

ANGEBOTE

Ramada Konferenzbrochure 1995 erschienen. 51 Ramada International Hotels & Resorts sind in der neuen Konferenzbrochure aufgelistet. Tagungen am Wochenende werden damit mit 25 Prozent Preisvorteil angeboten. Die Preise sind unterteilt in Haupt- und Nebensaison. Hotel-Konferenzleistungen werden inklusive Übernachtung, Frühstück, Tagungspauschale und Lunch angeboten. Für die 22 deutschen Ramada-Betriebe wird zusätzlich eine Tagespauschale angeboten, die alles Konferenz-Leistungen beinhaltet ausser Übernachtung und Frühstück. Dem Konferenzorganisator wird sogar ein hausinterner Piepsapparat zur Verfügung gestellt. *r.*

*

Kurzurlaube und Wochenenden bei Best Western in sieben europäischen Ländern. Best Western hat kürzlich seinen «Freizeitplaner 95»-Katalog herausgegeben. Auf gut 80 Seiten werden die schönsten Urlaubsregionen Deutschlands, der Schweiz, Niederlande, Belgien/Luxemburgs, Schwedens, Österreichs und Ungarns in Wochenend-Form angeboten. Ausserdem gibt's Sport, Wellness, Freizeitparks, Festtage, Veranstaltungen und weiteres. Die Preise der Schweizer Betriebe bewegen sich pro Doppelzimmer im Rahmen von 80 bis 120 D-Mark pro Übernachtung mit Frühstück, falls die Anreise am Freitag, Samstag oder Sonntag erfolgt. Zwölf BW-Hotel sind schweizerischerseits angeführt. Freizeitpark-Pauschalen werden nur für Deutschland angeboten; acht Möglichkeiten sind ausgeschrieben. Bei den Musicals fällt ausser den üblichen Dauerbrennern ein neuer Titel auf, «Tommy». Dieses Broadway-Stück feiert im Juni 1995 in Offenbach am Main deutsche Premiere. Auch die Sonderveranstaltungen sind deutschlandstark (Karneval, Festspiele, Freilichtspiele, Weihnachtsmärkte etc.). *APK*

*

Romantik Hotels: Karnevals-Pauschalen für Nizza, Villach und Venedig. Drei Romantik-Hotels bieten individuelle Gastlichkeit in Hexen- und Narrenumgebung. In Nizza zwischen dem 16. Februar und dem 5. März im Hotel Windpost, im österreichischen Villach im Hotel Post und in Venedig im Metropole, drei Minuten vom Markusplatz entfernt... Die Karnevalspakete umfassen in Nizza und Venedig jeweils drei Nächte mit mindestens Frühstück, in Villach gibt's dafür jeweils um 11 Uhr morgens ein reichliches Katerfrühstück. *r.*

Hans Enderles «City Lodge», Kapstadt

Hotel Garni für Südafrika neu erfunden

«Wir sind ausgebucht, gerne setzen wir Sie auf die Warteliste», sagt die junge Frau am Telefon, als wir anfangs November, zum Auftakt der Hochsaison, ein Zimmer in der City Lodge in Port Elizabeth buchen wollen. Mit Belegungsziffern von rund 80 Prozent übers ganze Jahr gerechnet schwingt die City Lodge-Kette in Südafrika weit oben aus. Begründet hat sie Hans Enderle, ein Schweizer.

WERNER CATRINA

Die Geschichte der heute rasch expandierenden Hotelgruppe «City Lodge» mit gegenwärtig 1828 Zimmern in 13 Häusern begann in den achtziger Jahren als Zitterpartie. Blenden wir zurück: 1967 wanderte der 26jährige Hans Enderle aus Zürich nach Südafrika aus, um Englisch zu lernen. Enderle hatte die Hotelfachschule in Lausanne besucht und in verschiedenen Jobs im Gastgewerbe Erfahrung gesammelt. In Johannesburg arbeitete er zuerst an der Reception eines heute längst abgerissenen Hotels. «Für 100 Rand im Monat», erinnert er sich, «heute wären das knapp vierzig Franken, doch die südafrikanische Währung war damals viel mehr wert.» Obwohl Enderle eigentlich in die Schweiz zurückkehren wollte, blieb er in Südafrika hängen, wie er sich ausdrückt.

Beginn mit Holiday Inn

Schon 1970 war er Chef des Holiday Inn am Johannesburg Jan Smuts Airport, und steigerte die Auslastung beachtet. Alsdann stieg der frisch Verheiratete zum Direktor von Holiday Inn Südafrika auf. In den siebziger Jahren klappte zwischen den Erstklasshotels und den billigen Herbergen in Südafrika eine riesige Lücke. Was fehlte, waren gut geführte, saubere und preisgünstige Häuser.



Hans Enderle, der Präsident und «Erfinder» der City Lodges, will keine unnötigen Schnörkel rund um seine Hotelidee. *Fotos: Werner Catrina*

Choice Hotels

Franchise-Formel auch für Russland

Choice Hotels International, mit 3265 Hotelobjekten in 34 Ländern, arbeitet mit 7 Markennamen. Es ist geplant, 25 Hotels in Russland unter Vertrag zu nehmen. Angezielt ist vor allem der 2- und 3-Stern-Bereich. Schwerpunkt ist die kommende Stadtdestination St. Petersburg.

ALEXANDER P. KÜNZLE

In Russland und den benachbarten Republiken fehlt es an internationalen 2-, 3- und 4-Stern-Niveau-Häusern. Choice Hotels International plant die Eröffnung von rund 25 Häusern bis Ende 1998, und von 70 in den weiteren zehn kommenden Jahren, hauptsächlich im 2- und 3-Stern-Bereich. St. Petersburg, Moskau und Minsk sind prioritäre Standorte, später kommen Sibirien und das ölfreiche Kasachstan dazu.

1994 hat Choice 35 Hotels in sieben westeuropäischen Ländern eröffnet, und in Spanien neu begonnen. Die Marken, mit denen Choice weltweit operiert, heissen



Frühstückservice im City Lodge: Das Frühstückspersonal macht nachher auch die Zimmer.

So reiste Hans Enderle für Holiday Inn in die USA, wo er verschiedene Low Budget-Konzepte zu untersuchte. So zum Beispiel «Motel 6» oder «Courtyard» von Marriott. Aus diesen Recherchen und Enderles eigenen Ideen kristallisierte sich das neue Konzept heraus. Die Hotels des für Südafrika neuen Typs sollten an guten, wenn auch nicht den teuersten Citylages stehen, komfortable, aber nicht luxuriöse Zimmer und Frühstück

Mit ausländischen TO noch wenig Geschäft

Die Kundschaft für die City- und Town Lodges kommt zu über achtzig Prozent aus Südafrika und setzt sich vorwiegend aus Geschäftsleuten mit mittlerem Budget zusammen.

Die Übernachtung kostet je nach Hotel 140 bis 200 Rand (zirka 60 bis 80 Franken). Doppelzimmer sind etwa 15 Prozent teurer. Um die Betten auch an Wochenenden füllen zu können, offeriert die Kette ausschliesslich an Weekends Gruppenraten, die 40 Prozent unter den normalen Zimmerpreisen liegen.

Noch arbeitet City Lodge kaum mit ausländischen Reiseveranstaltern zusammen. Das wird sich mit zunehmender Hotelzahl jedoch in Zukunft ändern. Grosse Preisnachlässe sind freilich nicht zu erwarten. «Wir geben an Wochentagen keine Discounts auf unsere Zimmer», sagt eine Mitarbeiterin aus der Zentrale in Johannesburg, «die Preise sind schon günstig genug.» Selbst für Airlines, die Zimmer für Crews reservieren, werden nur Rabatte von 10 Prozent auf die Rack-Rate gewährt. Vielleicht ist das der Grund, weshalb die grossen Schweizer Veranstalter mit City Lodge noch nicht ins Geschäft gekommen sind. *WC*

anbieten und ungefähr einen Viertel billiger sein als die Konkurrenz. Das Management von Holiday Inn Südafrika eröffnete 1985 ein Testhotel unter dem Namen «City Lodge» in Randburg, einer Vorstadt von Johannesburg. Doch just in jenem Jahr kaufte die grösste südafrikanische Hotelkette, Southern Sun, die Holiday Inn Gruppe auf. Die neuen Besitzer zweifelten am Erfolg der City Lodge-Idee und boten Enderle das beinahe fertiggestellte Hotel für 6 Millionen Rand an. Enderle schlug zu. «Ein goldener Handschlag», wie die südafrikanische «Sunday Times» später kommentierte. Das Hotel eröffnete mitten in einer Rezession, und die Sanktionen des Auslands gegen das Apartheidsystem nahmen zu, was sich auf den Tourismus negativ auswirkte. Dennoch wurden die City Lodges fast auf Anhieb zum Erfolg.

Pensionsfond als Finanzquelle

Zu Hilfe kam Enderle ein Kontrakt mit dem «Mine Pension Funds», einer Pensionskasse für Minenarbeiter, welche die Weiterentwicklung der Hotelgruppe finanzierte. In der ersten City Lodge bot man noch im Mikrowellenherd aufgetaute Mahlzeiten an, die freilich kein Erfolg waren, worauf man Mittag- und Abendessen aus dem Angebot strich. Stattdessen baute Enderle bei jeder City Lodge separat ein Restaurant, das er an Profis vermietete.

Auf Wirtschaftlichkeit getrimmt

Alle City Lodges sind nach dem gleichen Schema konzipiert: Um eine, teils mit Holz ausgefärbte gemütliche Lobby mit Lounge und Frühstücksrestaurant gruppieren sich die Zimmer in zwei Flügeln, welche einen gepflegten Garten mit Pool flankieren. Die Zimmer sind in der Regel auf drei Geschossen angeordnet. Auf einen Lift kann verzichtet werden, weil die Reception auf dem Mittelgeschoss liegt. Für Behinderte werden spezielle Zimmer auf dem Lobbygeschoss angeboten.

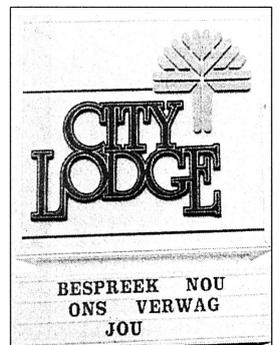
City Lodge ist auf Wirtschaftlichkeit getrimmt: In der Zentrale der Hotelgruppe in Johannesburg arbeitet nur gerade ein Dutzend Personen. Ein Hotel mit 220 Zimmern kommt mit rund vierzig Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern aus. So machen diese nach dem Frühstückservice die Zimmer. Werner Peterseil, den Manager der City Lodge in Port Elizabeth, trafen wir einmal am Buchungscomputer an, dann wieder servierte er Kaffee.

Aus Frühstücksbuffet wird Bar

Auch baulich ist alles ökonomisch bis ins Detail durchdacht. So lässt sich der Platz des Frühstücksbuffets durch wenige Handgriffe in eine gemütliche Bar verwandeln. Das Sofa in den standardisierten Zimmern wird bei Doppelbelegung abends vom Zimmermädchen in ein komfortables Bett ausgefaltet. «No frills», keine Schnörkel, heisst die Philosophie, die offenbar genau das richtige Mass an Komfort und Bescheidenheit bietet. Die Koffer trägt jeder selbst zum Zimmer, einen Kiosk für Souvenirs sucht man vergebens, einheimische Zeitungen sind jedoch an der Lobby zu haben.

An der Börse zu kaufen

Das ursprüngliche Konzept ist 1990 um die Variante «Town Lodge» erweitert worden. Hotels, welche etwas weniger Komfort bieten und deshalb nochmals preisgünstiger sind. Zwei neue Häuser pro Jahr will das Unternehmen in Zukunft eröffnen, das seit kurzem an der Börse kotiert ist. Hans Enderle hält noch ein Viertel der Aktien, deren Wert sich im Verlauf eines Jahres verdoppelt hat. Enderle amtiert nun als Präsident und hat die Managementfunktion an den 37jährigen Clifford Ross abgegeben. Enderle, 1993 zu einem der fünf Top-Businessmen Südafrikas gewählt, will sich nicht auf seinen Lorbeer ausruhen: Jetzt startet City Lodge mit den «Road Lodges», noch preiswerteren, fast spartanischen Motels draussen auf dem Lande.



Der City Lodge-Label zeigt einen stilisierten Baum. *r.*

HOT-TELL

Holiday Inn eröffnet erstes «Crown Plaza» in Pakistan. Das frühere Hotel Taj Mahal in Karachi ist jüngst als erste Crown-Plaza-Franchise von Holiday Inn eröffnet worden. Die Taj Mahal Hotel Ltd. hat offenbar aus Führungs- und Marketinggründen den Link zu Holiday Inn gesucht. Das «Crown Plaza» gilt als grösstes Hotel im Land. Holiday Inn Worldwide hielt bisher nur eine Franchise in Pakistan, das Holiday Inn Islamabad. Holiday Inn Worldwide gibt auf Franchise oder führt 66 Betriebe in Asia/Pacific, 14 davon in China. Holiday Inn ist die Hotel-Tochtergesellschaft der britischen Bass PLC. *r.*

*

Marriott übernimmt erstes Hotel in Libanon unter westlicher Leitung. Das Beirut Marriott wird voraussichtlich im Frühjahr 1995 seine ersten Gäste begrüßen. Das 174-Zimmer-Haus sei seit dem Ende des Bürgerkriegs vor 15 Jahren das erste Hotel im Libanon unter westlichem Management, schreibt die Hotelkette in einem Communiqué. Die Mittelmeerstrände und ein 18-Loch-Golfplatz geben wenige Minuten vom Marriott-Standort entfernt. Der internationale Flughafen Beirut befindet sich nur fünf Kilometer südlich. *APK*

Zum halben Preis

Neu und Exklusiv bei DENNER!

★ ★ ★ ★ ★
Premium-Qualität
«60 % Fruchtanteil»

100'000 Packungen
Orangen-Nektar
Pura Spezial
Slim Tetra-Pack
wieder verschliessbar
1 Liter



Probierpreis!

-.75

statt 1.50

Bis 5 Packungen pro Kunde



Die Artikel sind auch bei den selbständigen DENNER Satelliten Detaillisten erhältlich!
Gültig ab: Fr-5/3.2.1995

Wir sind immer billig!

DENNER
SUPERDISCOUNT

Hygiene in der Gastronomie

Im Bereich Betriebsführung hapert es noch

Kein Grund zur Panik, denn vieles ist heute besser als früher; Optimierungen sind aber noch angebracht! So der Kommentar von fünf Kantonschemikern (GR, ZH, BE, BS, VS). Urs Müller, Berner Kantonschemiker und Präsident des Verbandes der Kantonschemiker der Schweiz, geht es vor allem um das Gesamtverständnis.

Interview:
MARKUS TOBLER

Sie und die andern Kantonschemiker sowie die Lebensmittelinspektoren kontrollieren die Gastwirtschaftsbetriebe der Schweiz. Geschieht dies flächendeckend?

Die Gesetze sind kantonal. Für Bern gilt, dass die Gemeinden jeden Betrieb mindestens einmal jährlich durch die Lebensmittelkontrollen prüfen müssen. Die Inspektionen der kantonalen Lebensmittelinspektoren dagegen sind nicht flächendeckend, sondern zielgerichtete Stichprobenkontrollen. Der Prozentsatz der Beanstandungen basiert also auf Momentaufnahmen am Tag X und erlaubt keine statistisch gesicherte Aussage. Der Vergleich einzelner kantonaler Befunde ist deshalb unzulässig. Es gilt auch, dass Betriebe, die erfahrungsgemäss Probleme verursachen oder grosses Risikopotential aufweisen, häufiger kontrolliert werden als vorbildlich geführte. Weil die Art der Beanstandungen von geringfügig (eine Speisekarte wird beanstandet, wenn der Alkoholgehalt der Spirituosen nicht aufgeführt ist) bis schwerwiegend reicht

(verfügte Betriebsschliessung), diese Gewichtung aber in der Prozentzahl nicht zum Ausdruck kommt, ist die Aussage falsch, dass 40 Prozent Beanstandungen gleichzusetzen wären mit 40 Prozent miserablen Gastwirtschaften!

Wie wird erreicht, dass Mängel hygienischer oder baulicher Art behoben werden?

Deckt ein Inspektor Mängel auf, so muss er nach angemessener Zeit mit Nachkontrollen klären, ob die angeordneten Massnahmen eingehalten werden oder nicht. Dies bewirkt, dass ein gerügter Betrieb mehrmals inspiziert wird, wogegen ein Musterlokal nach positivem Befund eine Zeitlang unbehelligt bleiben kann. Diese Tatsache wird gelegentlich als Ungleichheit empfunden, was nicht zutrifft, sondern bloss sicherstellt, dass dem Gesetz alle Folge leisten.

Was passiert, wenn ein Fehlbarer seinen Auflagen nicht nachkommt?

Grundsätzlich gibt es zu jeder Beanstandung eine rechtliche Verfügung, bis wann und wie der Zustand behoben werden muss. Der Betroffene kann dagegen eine Beschwerde einreichen, wenn er sich zu Unrecht gerügt glaubt. Andererseits aber ist die Verfügung verbindlich und das Strafgesetzbuch sieht bei deren Nichtbefolgung Strafbestimmungen vor.

Könnten oder müssen Sie schwarze Schafe veröffentlichen?

Nein, wegen des Amtsgeheimnisses! Nur bei einer Schliessung wegen fehlender Hygiene kann ein Betrieb namentlich Erwähnung finden. Aber: wie sich hier etwa die neue bernische Staatsverfassung auswirken wird, nach welcher jedem Bürger grundsätzlich das Recht

auf Information zusteht, bleibt abzuwarten.

Bauliche Mängel sind einfacher zu beheben, weil mit einer Korrektur Abhilfe geschaffen werden kann. Hygienische Schludrigkeit kann sich jedoch täglich wiederholen.

Ja, wir haben mit zwei Typen von Mängeln zu kämpfen: mit baulichen und solchen der Betriebsführung. Kleine bauliche Probleme können schmerzlos behoben werden; die Vergrößerung der Küche aber, die aufgrund eines zu umfangreichen Angebots des Lokals notwendig wird, ist kein unbedeutender Eingriff. Die häufigsten Mängel lagen klar im Bereich der Betriebsführung. Wenn heute ein Betriebsleiter die Eigenverantwortung nicht wahrnimmt, sondern auf Anweisungen des Lebensmittelinspektors hofft, so ist seine Auffassung falsch. Im kommenden Lebensmittelgesetz ist klar umschrieben, dass der Betriebsverantwortliche für die Lösung der Hygieneprobleme zu sorgen hat. Gemeint sind damit vor allem die persönliche Hygiene, die Sauberkeit der Kleider, Hände und der Lebensmittel und die Lagerung der Lebensmittel.

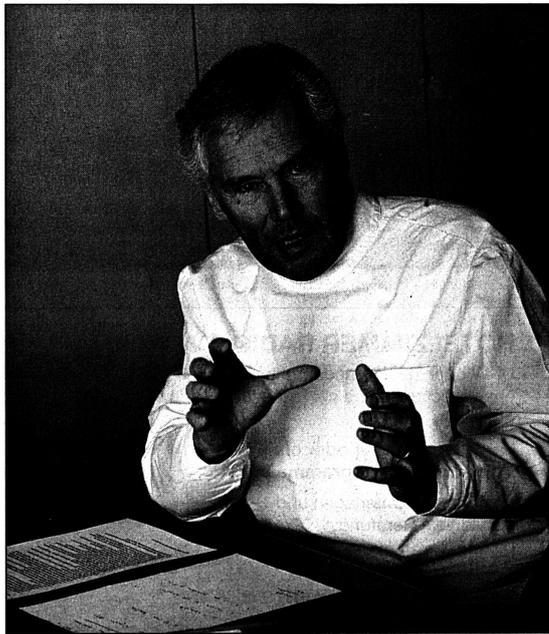
Welche Bakterien machten Ihnen am meisten Sorgen?

Bakterien geben darüber Auskunft, ob die Hygiene im Betrieb eingehalten worden ist oder nicht. Wenn beispielsweise die im Darm lebenden Colibakterien in Speisen sind, dann stimmt entweder die persönliche Hygiene nicht oder aber es wurden rote Lebensmittel, die Keime tragen, kalt verarbeitet. Hohe Keimzahl deutet auf Überlagerung oder ungenügende Kühlung hin. Je nach Keim muss dies nicht als gesundheitsgefährdend, doch als wertmindernd eingestuft werden. Hier müssen Massnahmen langfristig greifen. Dagegen sind Keime wie Salmonellen oder Staphylokokken in grosser Zahl akut gesundheitsgefährdend und verlangen nach raschem Handeln – z.B. nach einer Produktionseinschränkung.

Darf man davon ausgehen, dass industrielle Produkte hygienisch über alle Zweifel erhaben sind?

So gesagt nein! Aber die Wahrscheinlichkeit, dass ein grossindustriell hergestelltes Produkt wie Glace hygienisch besser wekommt als das selbst hergestellte Dessert, ist Realität. Doch kann auch im Kleinen ein Top-Qualitätsstandard erreicht werden. Andererseits wurde uns 1994 eine Grosspackung von industriell verarbeitetem Spinat vorgelegt, die Unmengen von Insektenteilen enthielt.

Um natürliche Keime kommt keiner herum. Wie also steht es mit Salmonellen bei Eiern oder Geflügelfleisch?



Der Berner Kantonschemiker Urs Müller.

Fotos: Markus Tobler

Lebensmittel sind so sauber wie der Ort, woher sie stammen, wir müssen mit Bakterien leben. Ein Ei stammt vom Huhn und die Schale, ja sogar das Innere, hat Chancen, mit Darmkeimen und Salmonellen belastet zu sein. Die Keime auszurotten ist unmöglich, sie an der Vermehrung zu hindern oder abzutöten ist dagegen mit bekannten Mitteln möglich.

fachste Restaurant, das in engen Verhältnissen ein limitiertes Sortiment anbietet, kann hervorragende, ein optimal eingereichtete Betriebe aber wegen schlechter Betriebsführung miese Lebensmittel anbieten. Eine Untersuchung zeigte letztes Jahr, dass mittlere Betriebe mit 50–300 Sitzplätzen am wenigsten Beanstandungen ergaben.

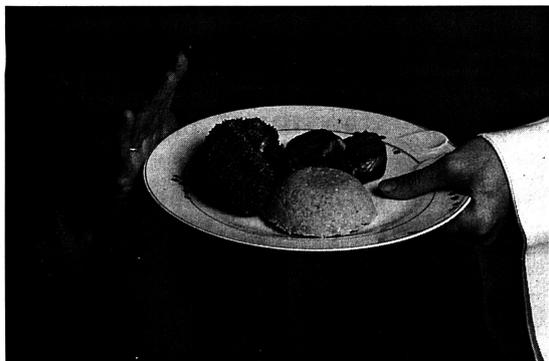
Sind Produkte mit ungewissem Absatz, z.B. Canapés oder Pâtisserie mit Cremes und Schlagrahm, Bakterienbomben?

Für jedes Produkt gilt, dass je länger seine Lagerung dauert, desto grösser seine hygienische Belastung ist. Rascher Umsatz ist Garant für wenig Probleme. Wer im Glaceautomat unzählige Aromen anbietet, reduziert automatisch den Durchsatz des einzelnen Aromas und verlängert die Lagerdauer erheblich.

Mussten Sie 1994 den Finger zu häufig mahnen?

Die Zahl der Beanstandungen ist noch eindeutig zu hoch, einfach deshalb, weil sich die meisten mit einer internen Qualitätssicherung hätten vermeiden lassen. Es soll nicht unsere Aufgabe sein, Missstände zu orten und Ratschläge zu geben. Zukünftig muss Eigenverantwortung vermehrt zum Tragen kommen: der Betriebsinhaber soll bester Kenner der eigenen Verhältnisse sein und Lösungen selbst suchen. Unumgänglich ist, dass der Wirt nach der Aus- auch Weiterbildung betreibt, die ihm in Aspekten wie Händehygiene, Kühlkette bei Nahrungsmitteln etc. eigene Personalschulung erlaubt. Als Fernziel sollten Lebensmittelinspektoren überflüssig sein!

Zurück zur Gastwirtschaft: Sind die Probleme im Spektrum vom einfachen Bergrestaurant mit Selbstbedienung bis zum Nobellokal gleichmässig verteilt? Es gibt keine Korrelation zwischen Hygiene und Etikette oder Sternen. Das ein-



Ob Haar in der Suppe oder Daumen auf dem Teller: nicht lebensgefährlich, aber hygienisch unakzeptabel.

Hygienepraxis

Gastronomie ist hauptsächlichster Erkrankungsherd

Die Grossküchen sind verantwortlich für einen Teil der Lebensmittelvergiftungen. Die grösste Anzahl alimentär bedingter Gruppenerkrankungen werden in der Gastronomie festgestellt. Nach Ansicht von Spezialisten sollen Verbesserungen nicht durch Gesetzesmassnahmen, sondern durch Kontrollen und Weiterbildung erzielt werden.

STEPHAN WEHRLÉ

Verantwortliche in der Gastronomiebranche sollten in der Lage sein, kritische Hygienepunkte zu ermitteln und diese im Griff zu haben. Gleichzeitig muss die Gastronomie Massnahmen zur Erfüllung der Selbstkontrolle dokumentieren oder belegen können. Zu diesem Schluss gelangte Hans-Sepp Walker, Freiburger Kantonschemiker, anlässlich eines Seminars zur Thematik der Hygienepraxis in der Gastronomie. Dass mangelnde Sauberkeit und die daraus resultierenden Folgen im Gastgewerbe nach wie vor als Problemkreise einzustufen sind, beweisen indes die Zahlen: So ha-

ben in den letzten zehn Jahren Erkrankungen, die durch Lebensmittel übertragen werden, europaweit stark zugenommen. Allein in der Schweiz hat sich die Zahl der alimentär bedingten Infektionen seit 1986 beinahe verdreifacht. Während die individuellen Erkrankungen entweder nicht oder nur spärlich erfasst werden, liegen im Bereich der epidemieartigen Fälle oder der Gruppenerkrankungen genaue Werte vor. Als unrühmlicher Spitzenreiter in Sachen Ausgangspunkt der Kollektivkrankung gilt nach wie vor die Gastronomie.

Militär und Spitäler sauberer

Laut einer Studie des Bundesamtes für das Gesundheitswesen (BAG) wurden im vergangenen Jahr 51 der erfassten Fälle Restaurant- oder Hotelbetrieben zugeordnet, während beispielsweise Spitäler 22 oder die Schweizer Armee lediglich vier Ausbrüche registrieren musste. Über die Hauptgründe der drastisch gestiegenen Salmonellenerkrankungen können auch Spezialisten nur spekulieren. Die Ursachen von Kontaminationen sind jedoch zweifellos beim Menschen zu suchen, ist der Mikrobiologe Rudolf Schmitt überzeugt. So sei es trotz technischen Fortschritten und entsprechenden

Gesetzgebungen nicht gelungen, das Hygieneverständnis in der Gastronomie entsprechend zu verbessern. So gelte vor allem das lebensmittelverarbeitende Personal in den Gastbetrieben als Ausgangspunkt für potentielle Verschmutzungen. Anders als in der Lebensmittelindustrie, wo zahlreiche Kontrollen und keimfreie Arbeitsinstrumente eine Selbstverständlichkeit geworden sind, gilt eine Hotel- oder Restaurantküche nach wie vor als Brutstätte von gesundheitsschädigenden Bakterien. Trotz einem offensichtlichen Informationsdefizit ist der an der Ingenieurschule Wallis tätige Schmitt aber überzeugt, dass auf Gesetzesebene bereits genügend Richtlinien vorhanden sind. Als Lösungssansätze bezeichnet der Mikrobiologe entsprechende Schulungen, in welchen die einzelnen Mitarbeiter in die Problematik eingebunden werden. Nur durch eine übertragene Teilverantwortung könne ein Mitdenken und ein grösstmöglicher Sensibilisierungsgrad erreicht werden. Dass Weiterbildung vonnöten ist, beweist nicht zuletzt die Tatsache, dass an dem erstmals durchgeführten Seminar der Fachzeitschrift Food Hygiene Praxis über 50 Gastronomen teilgenommen haben.

MIXED PICKLES

FBMA-Medienanlass. Das nächste Treffen der Food and Beverage Management Association (FBMA) am Dienstag, 7. Februar, wird ganz im Zeichen der Medien stehen. Ein Rundgang im Studio Leutschenbach in Zürich vermittelt den FBMA-Leuten einen Blick hinter die Kulissen des Fernsehens. Beim anschliessenden Apéro referiert der Top-Verwerber Heiner Zogg zum Thema «Gastronomie und Medien – Werbung und Promotion». Das Abendessen wird – wie könnte es anders sein – im «Movie», dem neuesten Erfolgsrestaurant der Globus Gastronomie, eingenommen. KK

Bocuse in Gold 1995. Im Rahmen des «Salon des métiers de bouche» in Lyon wurde einmal mehr der mit 15 000 Dollar dotierte «Bocuse d'or» vergeben. Als Sieger ging dabei der Franzose Régis Marcon hervor, Spitzenkoch im Restaurant «Auberge des Comtes» im südfriesischen Saint-Bonnet-le-Froid. Den zweiten Rang (10 000 Dollar) belegte der Schwede Melker Andersson; auf dem dritten Platz lag der Deutsche Patrick Jaros, der dafür 5000 Dollar bekam. Insgesamt hatten 22 junge Köche am Wettbewerb teilgenommen, der alle zwei Jahre stattfindet. *

Hürlimann erhöht Dividende. Die Hürlimann Holding AG zeigte sich in

einem Brief an die Aktionäre zufrieden mit dem Geschäftsjahr 1994. Der konsolidierte Gesamtertrag stieg um 6,8 Prozent auf 257 897 000 Franken. Der Cash-flow hingegen ging infolge von höheren Netto-Finanzierungskosten um 1 271 000 Franken zurück. Aufgrund des Anstiegs des Reingewinns um 16,8 Prozent auf 6 632 000 Franken wird der Verwaltungsrat an der Generalversammlung eine Erhöhung der Dividende von 20 auf 22 Prozent beantragen. Besonders betonte das Unternehmen die Notwendigkeit einer fortschrittlichen und zukunftsgerichteten Liegenschafts-Bewirtschaftung, wie sie im vergangenen Jahr in der Stadt Zürich betrieben wurde. KK

IBM erneut mit SV-Service. Der alte und neue Caterer der IBM-Personalrestaurants heisst SV-Service. Dies resultiert aus einer offenen Offertausschreibung, die im Rahmen der IBM-Unternehmensphilosophie regelmässig lanciert wird, um die Dienstleistungen und Produkte der Zulieferer auf Qualität und Preis zu überprüfen. Beim Vergleich mit weiteren grösseren Catering-Unternehmen in der Schweiz hat SV-Service das Rennen erneut gemacht. Die gegen 1000 IBM-Mitarbeiter und -Mitarbeiterinnen bescherten dem SV-Service einen Jahresumsatz von rund 3 Millionen Franken. KK

Achtung: steigende Belegungszahlen...

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



BON 89/CLA
 ersenden an
 diga, Info-Service, 8654 Galgenen
 Schicken Sie mir bitte gratis
 den 16seit. Gästezimmer-Prospekt
 84seit. Gastronom-Katalog
 den 32seitigen Bettwarenprospekt
 Name _____
 Strasse _____
 PLZ/ort _____

8854 Galgenen/SZ 4614 Hägendorf/Olten 9532 Rickenbach/Wil 6032 Emmen/Luzern 1701 Freiburg/Nord 8600 Dübendorf/Zürich
 Tel. 055/66 11 11 Tel. 062/46 26 41 Tel. 073/23 64 77 Tel. 041/55 10 60 Tel. 037/26 80 80 Tel. 01/822 22 26



HOTELZIMMER RADIO-TV

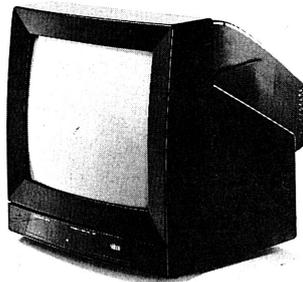
UKW oder Telefonrundspruch mit oder ohne Weckuhr, auch als Einbauchassis erhältlich.

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

Ausführliche Unterlagen und individuelle Beratung:

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

SELECO - PHILIPS - GRUNDIG - BLAUPUNKT - NOKIA - SABA



71813/197467

Wer bei uns inseriert, hat Erfolg!

Beschriftungen Selbstklebend, Offenes Buchstaben, Schraffur, Örtlich



Spende Blut. Rette Leben.

HABIMAT 700 COMBI

Der Meister im Kombinieren. In kleinen Ausbaustufen lässt sich von Kasse über Kaffeemaschine, Bier- oder Mineral-ausschank alles realisieren. 25 Jahre Entwicklungsarbeit von HABIMAT machen sich bezahlt - auch für Sie!

HABIMAT KELLNER-SELBSTBEDIENUNG

SORTEC-HABIMAT AG, Leuengasse 21, 8001 Zürich
 Tel. 01 261 86 77, Fax 01 261 82 66

LIEGENSCHAFTEN

Grosses Gastronomieunternehmen, gesamtschweizerisch tätig, sucht in Städten ab ca. 18 000 Einwohner, an guter Lage, in Miete (langjähriger Mietvertrag erwünscht),

Restaurant mit Alkoholpatent

mit ca. 100 - 120 Sitzplätzen innen und Terasse ca. 40 Sitzplätzen, zur Realisierung von italienischen Spezialitäten-Restaurants. Entsprechende Investitionen werden von uns getätigt.

Offerten unter Chiffre 72620 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

72620/178047



STADT USTER

Wir suchen eine innovative, unternehmerische Persönlichkeit für unser neues

Café/Bistro

(mit Alkoholausschank) im Zentrum von Uster

Der Baubeginn ist für April 1995 vorgesehen; die Bauvollendung wird im Herbst 1996 sein.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

In diesem Fall setzen Sie sich am besten schriftlich oder telefonisch mit unserem Liegenschaftsverwalter, Roger M. Goetz, Stadthaus, Bahnhofstrasse 17, 8610 Uster, Telefon 01 944 72 34, in Verbindung.

072288/199176

ZU VERKAUFEN

in einer Industriestadt der deutschen Schweiz ein

HOTEL-RESTAURANT

auf einem wirtschaftlich soliden Stand.

Die 1970 erstellte Liegenschaft umfasst ein Grundstück von 6000 m². Es ist von einer attraktiven Parkanlage und 100 Parkplätzen belegt.

Der 3-Stern-Betrieb beherbergt: 52 Gastbetten, 150 Plätze im Restaurant- und 75 Plätze im Bankettbereich, Bar, Kegelbahn und Gartenterrasse. Das Angebot wird in starkem Masse von Geschäftskunden beansprucht.

Der grosse Umsatz (Bauzone) erlaubt eine teilweise anderweitige Nutzung oder eine Abarzellerung. Ernsthaften Interessenten stehen wir für weitere Informationen gerne zur Verfügung.

TREUHAND SWV UNTERNEHMUNGSBERATUNG
 Erich Berger
 Standstrasse 8
 3014 Bern, Tel. 031 331 01 41

72924/300152



An attraktiver Lage in beliebtem Ski- und Wandergebiet zu verkaufen

44-Betten-Hotel-Restaurant

Restaurant und Sali ca. 60 + 20 Plätze, Seminarraum, Sonnenterrasse mit ca. 80 Plätzen. Hotelier-Wohnung mit 4½-Zimmern. Verhandlungspreis Fr. 1 950 000.-

Ernsthafte und solvente Interessenten wenden sich bitte an



6002 Luzern Hauptstrasse 64 64 27 35
 Luzern Zürich Bern Basel St. Gallen
 P 72972/43010

Schätzungsabteilung

Wir empfehlen uns für

INVENTAR - AUFNAHMEN - ÜBERGABEN

Diese Arbeiten führen wir für Sie als kompetenter, neutraler und zuverlässiger Partner aus. Reservieren Sie den Termin rechtzeitig auf den Umzugstermin. Auch Express-Verfahren sind möglich! Auch Objektübergaben und Liquidationen.

Anfragen sind zu richten an:

Schätzungsabteilung, Treuhand Schweizer Wirtverband, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich, Telefon 01/377 54 08, Fax 01/372 06 64

Treuhand Schweizer Wirtverband

für Gastgewerbe + Hotellerie



61267/240117

Alicante/Spanien

Appartements-Bungalows und Villen

ab Fr. 470 000.-.

Info: Immobilien Stampfli, case postale 23, 1196 Gland, téléphone 022 364845.

Hypothek bis 60% möglich.

73020/383451

Zu verkaufen

Hotel Kurhaus (Kategorie A)

Im Erholungsparadies des Voralpengebietes (Ostschweiz), mit herrlicher Sicht auf See und Berge, gut ausgestatteter, moderner Betrieb mit 32 Zimmern/55 Betten, grosser Umschwung. Sehr guter Bauzustand, attraktives Preis/Wertverhältnis.

Anfragen sind erbeten unter Chiffre 73046 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

73046/283456

Junges Paar sucht

Hotel Garni

Er dipl. Hotelier. Bevorzugtes Gebiet: VS, GR und TI. Chiffre V 003-248099 an Publicitas, Postfach, 4010 Basel.

P 72888/44300

Neue Hotel/Restaurant IMMOBILIEN

Suchen Sie einen neuen Betrieb?

Wir haben interessante Betriebe in:

**Schweiz/Oesterreich/Italien/Spanien
 Karibik/Costa Rica/Dom.Rep./Anguillen
 Thailand/Maldives/Sri Lanka**
 verlangen Sie unsere neue IMMOBILIENLISTE

**MM ORGANISATION, Heinrichstr.108
 8005 ZÜRICH T.01-271 3036 F.01-271 3030**



Zu verkaufen an bester Lage
Erstklasshotel
 100 Betten, Bar, Dancing

Anfragen an Chiffre 72927, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
 72927/228800

Zu verkaufen im Mittelland, gepflegter, einmaliger

Landgasthof

Rustikale Gaststube, 50 Plätze, 2 gediegene Sali, 50 Plätze, alles auf einem Boden. Grosse Lagerräume, gewölbter Weinkeller, genügend Parkplätze, grosse Wirtwohnung und 3 Wohnungen vermietet. VP Fr. 1 850 000.- inkl. Inventar. Land im Baurecht. Offerten unter Chiffre 06-60620, Publicitas, Postfach, 2501 Biel.

P 72897/43300

Ausländer im Gastgewerbe

Mit Weiterbildung die Integration fördern

Der Anteil der ausländischen Arbeitnehmer im Gastgewerbe beträgt beinahe 50 Prozent. Bis vor wenigen Jahren wurde die Weiterbildung als Integrationsinstrument sträflich vernachlässigt. Immer mehr Gastronomen realisieren jedoch, dass Förderung ein wichtiger Motivationsfaktor ist.

DORIS BLUM

Die Beschäftigung von Ausländerinnen und Ausländern bewegt und polarisiert unsere Gesellschaft. Das ist nicht erst seit den jüngsten Abstimmungen so, auch wenn sich das Thema aufgrund von Arbeitslosigkeit und der bilateralen Verhandlungen zwischen der Schweiz und der EU verschärft hat. Fest steht, dass hierzulande etwa jede fünfte erwerbstätige Person von fremder Nationalität ist, und dass wir durch die Ausdehnung des Arbeitsmarktes zu einer multikulturellen und vielsprachigen Gesellschaft geworden sind. Sprachen 1960 noch 90 Prozent der Ausländer eine unserer Landessprachen, hatte sich deren Zahl bis 1990 auf 57 Prozent reduziert. Auf das Gastgewerbe angewandt heisst das: slawische Sprachen, nebst Portugiesisch, Spanisch und Singhalesisch sind zum Alltag geworden.

Sprache schafft Konflikte

Die Qualifikation ausländischer Mitarbeiter müsste, so sollte man meinen, jeden Betrieb beschäftigen. Dass dies nur teilweise und aus unterschiedlichen Gründen zutrifft, zeigt eine Studie des Sozialforschungsamtes IPSO. Die Umfrage richtete sich an Unternehmungen in der Schweiz mit mehr als 200 Beschäftigten. Von diesen gab rund 1/3 die sprachliche Verständigung – verbunden mit Kooperationsproblemen – als Ursache für Konflikte an. Diskriminierung oder Fremdenfeindlichkeit werden erst an dritter Stelle genannt. Die IPSO-Studie wurde an einer Tagung am Gottlieb Duttweiler Institut vorgestellt. Es zeigt

sich, dass Firmen mit gezielten Integrationsmassnahmen zugleich die Qualität ihrer ausländischen «Kräfte» steigern. Sprachkurse, aber auch die Förderung von Aufstiegschancen gehören zu den Möglichkeiten.

Bei den Mövenpick-Unternehmungen betont der Leiter der Stellenvermittlung Stefan Bütschi: «Die Sprache ist in jedem Fall wichtig. Wer an die Front will, muss kommunizieren können.» Zur Integration in den Betrieb führe Mövenpick Einführungsseminare in den jeweiligen Fremdsprachen durch. Zum besseren Verständnis zählt er auch die Wahrnehmung von anderen Kulturen: «Ein Arbeitgeber muss wissen, wo es Konflikte geben kann.» Um das Verständnis der verschiedenen Gruppierungen füreinander zu fördern, würden einzelne Hotels

ihre Personalesen abwechselnd nach Land zubereiten lassen.

Angelernte Ausländer fördern

Der Anteil der ausländischen Arbeitnehmer innerhalb des Gastgewerbes beträgt etwas weniger als die Hälfte. Trotz steigender Arbeitslosigkeit lassen sich frei werdende Stellen nur schwer von Schweizern besetzen. Entgegen dem Vorwurf, die Branche sei an billigen Arbeitskräften interessiert, setzen immer mehr Betriebe auf die Weiterbildung. *Fluregn Fravi*, Geschäftsführer des Wirtverbandes Graubünden, betont: «Wir sind uns bewusst, dass wir auf die Ausländer angewiesen sind.» Der Verband rate den Arbeitgebern, die Kurskosten für Sprachunterricht zu übernehmen. Weitere Schritte sieht er im Projekt FAM

(Förderung gastgewerblicher Mitarbeiter durch Ausbildung), das im Herbst 1994 von der SFG (Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe) in Zusammenarbeit mit Union Helvetia, dem Wirtverband und dem Schweizer Hotelier-Verein (SHV) lanciert worden ist. Der SHV richtet sich mit einem Ausbildungsangebot zur Integrationsfrage in erster Linie an Führungskräfte. FAM gründet sich auf die Erkenntnis, dass auch angelernte Kräfte auf ihrem Arbeitsgebiet zu qualifizierten Mitarbeitern werden können, wenn man sie von der Basis her weiterbildet. Das Projekt ist attraktiv: bis auf einen geringen Kostenbeitrag für Arbeitgeber und -nehmer sind die Lehrgänge durch die am Gesamtarbeitsvertrag angeschlossenen Ver-

bände finanziert. Um am Unterricht teilzunehmen, brauchen die Teilnehmer genügend Deutschkenntnisse, dazu einen gültigen Arbeitsvertrag und den Nachweis, seit mindestens einem Jahr im Schweizer Gastgewerbe und im jeweiligen Fachbereich tätig zu sein.

Motivation steigern

Anders als bei den höheren Fachprüfungen der SFG, wo die schweizerischen Absolventen bedeutend überwiegen, registriert FAM auch Interesse der Ausländer. Projektleiter *Peter Meier* erlebt das Miteinander der verschiedenen Nationalitäten als «nur positiv». Anfängliche Vorurteile, bei Schweizern hätten sich schnell abgebaut, denn «alle wollen lernen und finden es spannend». Wehrlich die Förderung von ausländischen und schweizerischen Mitarbeitern auf einen Betrieb auswirkt, schildert *Willy Moser*, Inhaber des Hotels Curtgin in Flims: «Sie werden einfach besser, und das nicht nur fachlich.»

Das Hotel Curtgin beschäftigt nebst Schweizern fünf Staatsangehörige aus dem ehemaligen Jugoslawien und eine Lehrtochter aus Ostdeutschland. Die Jugoslawinnen lernen und sprechen gut Deutsch und haben sich, laut *Willy Moser*, problemlos im Dorf integriert. «Im Winter können sie von uns Skis haben und Skikurse nehmen. Das hilft viel.» Zwei dieser Mitarbeiter nehmen auch am Lehrprogramm von FAM teil. Einer ist *Vukasin Mlinarevic*. Nach Flims kam er vor sechs Jahren und würde sich im Gastgewerbe gerne noch weiterbilden. Doch der Bosnier gehört zu den Jahresaufenthaltern und weiss demnach nicht, ob er in der Schweiz bleiben darf.

«Es ist ein wirtschaftlicher Unsinn, hier angelernte Arbeitskräfte ständig abzuschicken und durch neue, wieder ungelernete zu ersetzen», meinte ein Firmenvertreter an der Tagung des Gottlieb Duttweiler Instituts. Vor diesem Hintergrund beeindruckt es um so mehr, wenn ein Hotelier wie beispielsweise *Willy Moser* sagt: «Ja, die Jahresaufenthalter können wir wieder verlieren. Aber es ist uns wichtig, dass sie sich entwickeln.»



Kommunikation überwindet Distanzen: Ein Sprachkurs ist für ausländische Mitarbeiter hilfreich.

Foto: Keystone

MEINE MEINUNG

Gäste statt Erklärungen suchen



Die Restaurationsdichte in der Schweiz, so müsste man meinen, zwingt unsere Gastgeber zu einem härteren Konkurrenzverhalten. Von Vorwärtsstrategien war in den vergangenen Monaten aber wenig zu spüren. Stattdessen haben das Wirtschaftstief und die Mehrwertsteuer unter den Wirten ein endloses Klagegedröhre über erdrückende Kosten und steuermässige Wettbewerbsnachteile ausgelöst. So bedankt sich z.B. *Ernst Bachmann*, Präsident des Zürcher Wirtvereins, in der Samstagsausgabe des Tages Anzeigers erleichtert – und wohl etwas voreilig – bei allen (!) Gästen: «Sie haben die Mehrwertsteuer-Ration eingenommen, ohne eine Miene zu verziehen. Das hat gut getan!» Ich persönlich habe weder von meiner Bank noch vom Friseur ein Dankeschön für mein MwSt-Verständnis bekommen. Unsere Branche hingegen zeigt ihr schlechtes Gewissen über Altlasten, die teilweise mit der MwSt zusammen auf die Preise überwälzt wurden. «Gewiss, der Zeitpunkt war denkbar ungünstig, aber es ging nun mal nicht anders», rechtfertigt sich *Bachmann*. Nach dem Gerangel um die gastgewerbliche Preispolitik bleibt zu hoffen, dass sich die Restaurateure 1995 endlich um ihr wichtigstes Kapital kümmern – die Gäste und deren Marketing-Sprache: Zielgruppen. Dass diese Zielgruppen im Zuge der Individualisierung immer schwieriger zu eruieren sind, ist offensichtlich: Erlaubt ist, was gefällt. Unsere von Klein- und Mittelbetrieben geprägte Gastrobranche hat nun aber den Vorteil, ihr Zielgruppen-Marketing nach weitgehend persönlich gestalten zu können: Clevere Gastronomen haben längst entdeckt, dass sie selber entscheidenden Einfluss auf einen gesunden Gästemix und damit auf die kontinuierliche Auslastung haben. Wer bei Jöhri in Champfèr tafelt, stösst nicht auf eine steife Feinschmecker-Atmosphäre, sondern auf ein wohlthuendes Gästebiotop: Vom Gourmet, der über Mittag die Piste verlässt, um Jöhris Hummersalat zu essen, über den Einheimischen, der um 11 Uhr sein erstes Bier trinkt, bis hin zum Wanderer, der nachmittags Kaffee und Kuchen geniesst. Marketing kommt eben nicht nur aus dem Lehrbuch, sondern auch aus dem Bauch des Gastronomen, der sein Umfeld studiert und gesellschaftlichen Veränderungen offen begegnet... **Karin Kofler**

Mövenpick

Gastroformel als Franchise?

Zu den neuen Vermarktungsstrategien des Schweizerischen Gastrokonzerns Mövenpick soll künftig auch das Franchising gehören. Der VR-Delegierte und Konzernleitungs-Vorsitzende *Ulrich Geismann* hat in einem Interview mit der Handelszeitung (26. Januar 1995) im Zusammenhang mit der Autobahn-Gastronomie angedeutet, dass «nicht nur Neu-

eröffnung in bereits bestehenden Regionen» geplant sind, sondern dass auch ein bis zwei Master-Franchising-Verträge in neuen Ländern denkbar seien. Die Gütesiegel der Mövenpick-Gastronomie à la «Marché» oder «Palaviron» könnten sich demnach, falls erfolgreich, künftig in ähnlicher Weise multiplizieren wie McDonalds oder Pizza Hut. **APK**

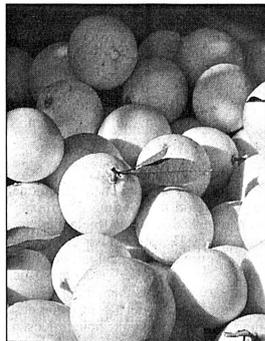
Sizilianische Blutorange

Die Schweiz ist wichtigste Importeurin

Sizilien liefert 70 Prozent der italienischen Orangenernte. Besonders die Bedeutung kommt dabei der Blutorange zu; die dunkelrote, dekorative Frucht hat jeden Winter einen festen Platz auf den Dessert-Karten der Schweizer Restaurants.

DORIS BLUM

Orangen sind – nicht anders als andere Exoten – längst nichts Exotisches mehr. Es gibt sie rund ums Jahr, und ihre Herkunft interessiert allenfalls die Händler. Dass es Unterschiede in Sorten und Aromen, ja in Qualitäts- und Verwendungsmerkmalen gibt, fällt meistens erst beim Zahlen ins Gewicht. In Sizilien beginnt die Ernteperiode der Blutorange, wenn der Winter sich ankündigt, und endet, sobald er sich verabschiedet. Den Anfang machen die Moro, gefolgt von den Tarocco und Sanguinelli. Ihr gemeinsames



Die Kälte verursacht ihre rote Farbe: Blutorange. Foto: König & König

Merkmal ist die rötliche Verfärbung, die sich manchmal nur im Fruchtfleisch andeutet oder sogar die Schale dunkel überzieht. Im Erzeugerland selber heissen sie unterschiedslos «arance pigmentate»; der hiesige Handel hingegen teilt sie in Halb- und Vollblutorange auf.

Die Folge von kalten Nächten

Anders als man annehmen könnte, liefert die Farbe keinen Hinweis auf die Reife. Denn anders auch als andere Exoten – beispielsweise die Bananen – reifen die Orangen, nachdem sie gepflückt worden sind, nicht mehr nach. Das italienische Aussenhandelsamt überwacht demzufolge die Ernte und bestimmt die Termine für den Export. Bei der Blutorange gehört die Pigmentierung zur Sorte. Sie entscheidet im wesentlichen über den Geschmack. Je nach Intensität vertieft sich der herbe Eindruck; in Verbindung mit der Säure oder des Zuckers erhält jede Frucht ihren typischen Charakter. Die Tarocco beispielsweise zählt heute zu den begehrtesten Sorten schlechthin: Sie ist süss, mit einem leicht säuerlichen Unterton und von ausgeprägtem Aroma. Wer Sizilien nur vom Sommer her kennt, wenn die Hitze an das nahe Afrika erinnert, kann sich kaum vorstellen, dass es hier empfindliche Winternächte gibt. Genau diese aber gehören zu den Bedingungen der Blutorange: erst nach durchschnittlicher Kälte beginnen sie zu erröten. Besteht die Gefahr von Frost, setzen die Züchter hohe Windräder in Gang, welche die kalte Luft mit den wärmeren Schichten vermengen.

Sinnbild einer Jahreszeit

So kritisch wie die Zeit der Ernte, so aufwendig ist die Pflege während der Reife. Ähnlich wie bei unseren Obstkulturen ist sie mit viel Handarbeit verbunden, und die Bewässerung verschlingt einen Haufen Geld. Dennoch kostet ein Kilogramm dieser Orangen meist weniger als beispielsweise eine Kilogramm Schweizer

Äpfel. In Sizilien selber bekommt ein Produzent zwischen 35 und 50 Rappen für ein Kilogramm Moro oder rund 70 Rappen bis einen Franken für die Tarocco. Trotz der Inflation, so bestätigt das Büro des italienischen Aussenhandelsamtes in Catania, seien diese Beiträge unverändert geblieben. Die Agrarwirtschaft allgemein habe in den letzten Jahren eine ungünstige Konjunktur erlebt.

Schweiz wichtige Abnehmerin

70 Prozent der italienischen Orangenernte überhaupt liefert Sizilien. Der italienische Anteil am Schweizer Import beträgt knapp ein Drittel. Gemäss Statistik des Bundesamtes und laut historischen Importeuren ist Spanien zum stärksten Konkurrenten geworden. «Die spanischen Orangen sind halt immer gleich. Das ist ein Vorteil», heisst es bei der «AG für Fruchthandel» in Zürich. In der Gastronomie seien vor allem die Tarocco begehrt, während die Moro eher zum Saftmachen verlangt würden. Mövenpick zum Beispiel hat es sich zur Tradition gemacht, den frisch gepressten Saft als Winterspezialität anzubieten.

Die Schweiz stehe für Sizilien, was die Blutorange betreffe, an oberster Stelle, betont das italienische Aussenhandelsamt in Catania. Die Ansprüche an die Qualität seien denn auch entsprechend hoch. Das Niveau bei den Grossverteilern beurteilt man als «zweifellos zufriedenstellend», bei den Spezialhändlern als «ausgesucht». Der Konkurrenz bewusst, setzen die Erzeuger auf eine kontinuierliche Verbesserung. Man weiss schliesslich, dass das Produkt alle Trümpfe enthält: der Vitamin-C-Anteil übertrifft den der Blutorange, und die rote Frucht enthält viel Eisen. Am Wissenschaftlichen Institut für Agrarwirtschaft in Catania kann man auf Werte, wie man sie allenfalls in den Heidelbeeren oder Hagebutten findet.

Informatik: Antizyklisch in die Zukunft investieren

Die aktuellen Strukturveränderungen in Kombination mit der Rezession führen im Gastgewerbe und in der Hotellerie zur zentralen Frage: Wie kann man in Zukunft die «Kosten im Griff» haben, «mehr Umsatz und Deckungsbeitrag» erwirtschaften und den anspruchsvolleren Gästen den geforderten «optimalen Komfort und Service» bieten?

WALTER BERGER*

Es ist wichtig, die Bedürfnisse der Gäste und die aktuelle Kostenstruktur im eigenen Betrieb genau zu kennen, um die richtigen Ansätze zu finden und treffsicher zu entscheiden. Fest steht lediglich, dass in jedem Prozess die Effizienz verbessert werden muss, um optimalere Resultate zu erzielen. Gerade dies ist der Nutzen, Sinn und Zweck einer Informatikführung oder -erneuerung. Wenn alle Betriebe nur noch in besserer Konjunkturfassung investieren, ziehen bekanntlich die Preise an, die Lieferfristen steigen, und man hat dazu noch weniger Zeit, sich mit den Neuerungen in der geforderten Intensität und Hingabe zu befassen, was dazu führt, dass die neuen Hilfsmittel oft nur mangelhaft genutzt werden. Geben Sie sich und Ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter jetzt eine faire Chance, indem Sie investieren, steigen Sie in ein neues Projekt ein. Die Gastronomie-Informatik ist, gemessen an ihrem Nutzen, nicht mehr so kostspielig, wie Sie vielleicht glauben.

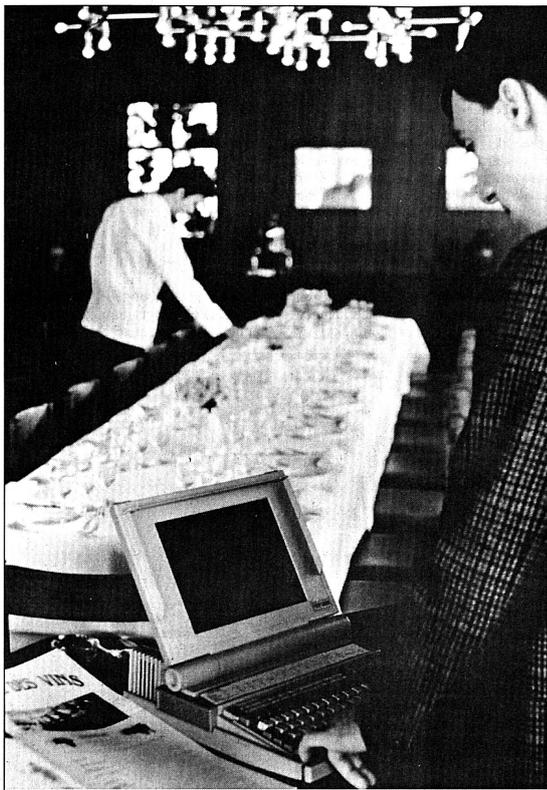
Grundlagen erarbeiten

Finanzierungsgrundlagen sind mit Sorgfalt zu prüfen. Haben Sie gut oder gar hervorragend gearbeitet, ist es vielleicht sinnvoll, das Geld anstelle hoher Steuerbelastungen zu investieren. Bekanntlich liefern Sie je nach Steuersatz bis zu 40 Prozent und mehr der ausgewiesenen Gewinne ab, was dazu führt, dass Ihnen diese Mittel entzogen werden und für Investitionen fehlen. Natürlich sollen Sie angemessene Steuern bezahlen und genügend Mittel auch in andere Investitionen leiten, die dem Gast noch mehr Nutzen bieten. Eine mögliche Geldquelle zu heutzutage wieder attraktiveren Konditionen liegt darin, die geringe Hypothekbelastung auf den Liegenschaften auszuschießen. Aber oft sind diese Kredite arg strapaziert, und es bleibt nichts mehr übrig für die Informatik. Bekannterweise haben wir in allen Bereichen einen hohen Investitionsnachholbedarf, weil in der Vergangenheit zuwenig unternehmerisch und strategisch gehandelt wurde. Es gilt aber auch, andere klassische Finanzierungsmöglichkeiten zu prüfen, wie Kapitalerhöhungen, Darlehen, Bankkredite, Leasing oder Miete. Egal, welches Modell Sie wählen, achten Sie darauf, Ihre Liquidität nicht über Gebühr zu strapazieren. Erkennen und realisieren Sie die vielen ungenutzten Sparpotentiale, damit Sie Ihre Mittel freikriegen für eine sinnvolle Informatiklösung.

Kostenfaktor «Zusätzliches»

Verfallen Sie nicht dem Irrglauben einer einmaligen Investition in Systeme und

* Walter Berger ist Geschäftsführer der Rebag Data AG, Adliswil.



Die rasante Entwicklung im Hard- und Softwarebereich bringt immer mehr Möglichkeiten wirtschaftlichen Handelns. Foto: zvz

Programme, damit Sie Ihren erwarteten Nutzen erzielen. Bauen Sie ein klares Investitionsbudget auf mit den Elementen

- Hardware/Systeme (Zentraleinheit, Bildschirme, Drucker, Netzwerkkarten, usw.)
 - Systemsoftware (Netzwerkclinetzen, Hilfsprogramme usw.)
 - Lizenzprogramme (Front-Office, Back-Office, Lohn, Lager, Rezepturen, Textverarbeitung, Tabellenkalkulation, Grafiken usw.)
 - Realisierung (Beratung, Planung, Projektleitung, Schulung, Organisation, Sicherheitskonzept usw.)
 - Verkabelung (Stromzufuhr, Notstromanlage, Datenkabel usw.)
 - Installation (Réceptionsumbau, Hilfsmobiliar, Aktenvernichter usw.)
- Denken Sie an die laufenden Kosten für die nächsten fünf Jahre
- Betreuung, Nachschulungen (inkl. 2 Stunden-Support)
 - Wartungskosten (Systeme und Programme)
 - Zusatzbedürfnisse (Änderungen, Ergänzungen des Hauses)
 - Versicherungen (Mobiliar, Datenverlust usw.)
 - Verbrauchsmaterialien (Datenträger, Papier usw.)

Die Kostenfaktoren der Punkte d, f, g, i und k beeinflussen Sie selber wesentlich, indem Sie sich und Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ent-

sprechend konditionieren, motivieren und einsetzen. Damit Sie Ihren Gästen die erwarteten Dienstleistungen im 2-Stunden-Betrieb gewährleisten, ist es wichtig, auch die Informatiklösung so zu warten und permanent den neuesten Erkenntnissen anzupassen, dass keine unnötigen Risiken und Pannen entstehen.

Alternative Finanzierung

Die Hard- und Softwareentwicklungen schreiten immer rascher voran, ein Ende ist nicht zu erwarten. Ständig kommen neue Techniken und Einsatzmöglichkeiten hinzu, die es Ihnen als Hoteller erlauben, noch wirtschaftlicher zu arbeiten. Dazu einige Überlegungen: – Im Falle eines Kaufes gehören die Geräte dem Erwerber, und Änderungen wie neue Entwicklungen, welche eingebaut werden sollen, verursachen Zusatz/Neuinvestitionen.

Eigenfinanzierung oder Darlehen/Kredite

pro – Hohe Liquidität ist gegeben – billiges Geld ist verfügbar (tiefe Zinssätze) – hoher Abschreibungsbedarf – Steuervorteile durch hohe Abschreibungen (z. B. bis zu 90% der Investitionen im 1. Jahr) – vorteilhafte Zahlungskonditionen).

contra – Mangelnde Liquidität – teures Geld (hohe Zinsen) – kein zusätzlicher Abschreibungsbedarf – Steuernachteile infolge längerfristiger Abschreibungen (z. B. max. 20% der Investition pro Jahr) – Antrag für Investitionskredit – schnell veraltete Informatik-Systeme, die zu erneuten Investitionen führen.

Leasing – Wahrung der eigenen Liquidität durch Fremdfinanzierung der Investitionen gleichbleibende (budgetierbare) monatliche Belastung über die vereinbarte Vertragsdauer Zahlung der Investition während der Nutzungsdauer (Einsparungen erlauben in der Regel die Finanzierung der Raten, ohne dass dem Betrieb insgesamt höhere Kosten entstehen!) Die Leasingraten belasten die Aufwandrechnung höher bei kurzer

– Ist im Leasing die ständige Erneuerung nicht vorgesehen, können auch darin grössere Kosten entstehen durch nachträgliche Vertragsänderungen.

– Wird die Hotellösung gemietet, bleiben Sie in Ihren unternehmerischen Entscheidungen flexibler und können jederzeit während der Mietdauer die Kapazitäten erhöhen, die Konfiguration ändern, gar die Hardware oder andere Lösungselemente austauschen, um so immer mit den neuesten Werkzeugen optimaler zu arbeiten.

Je nach Finanz- und Steuersituation gilt es, zwischen der klassischen Eigenfinanzierung, Leasing, Miete oder einer Mischform zu wählen. Die folgende Aufzählung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, sondern beinhaltet lediglich einige Gedanken zur gesamten Komplexität.

Lassen Sie sich die für Sie und Ihr Haus vorteilhafteste Finanzierungsalternative offerieren, und ziehen Sie auch dieses Element in die Beurteilung der Leistungsfähigkeit des InformatikPartners mit ein. In flexiblen Mietmodellen stecken ungeahnte Möglichkeiten, die es zu nutzen gilt.

Nach einem Jahr investieren Sie für die zweite Phase weitere 10 000 Franken in Hard- und Software. Dabei entscheiden Sie, ob Ihr Mietbetrag pro Monat um 460 Franken erhöht werden soll innerhalb der gleichen Mietdauer der ersten Phase, oder ob Sie die Mietdauer des Kundvertrages um 10 Monate verlängern möchten. Bei Vertragsverlängerungen haben Sie keine monatlichen Mehrbelastungen, profitieren aber ab sofort von der neuen Investition.

EDV-Serie in der htr

Im Rahmen unserer kontinuierlichen Berichterstattung zu Thema EDV im Gastgewerbe möchten wir neben neuen Trends in den Bereichen Hard- und Software vor allem Beispiele aus der Praxis vermitteln. Wenn Sie in den letzten Monaten eine grössere EDV-Investition getätigt haben (oder eine solche geplant haben), damit gute oder schlechte Erfahrungen gemacht haben und diese an Kolleginnen oder Kollegen weitergeben möchten, bieten wir Ihnen dazu die geeignete Plattform. Machen Sie Ihrem Ärger Luft oder geben Sie Ihre Ratschläge weiter, indem Sie uns diese Informationen dazu vermitteln. Schreiben Sie an: *hotel+tourismus revue, EDV-Serie, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern.*

Anstelle des erwähnten Beispiels wäre es denkbar, eine gestaffelte Mietvariante zu wählen, die sich Ihrem Budget wie folgt anpassen könnte (erste Phase):

– Sie verkraften in den ersten 12 Monaten lediglich einen monatlichen Mietbetrag von 600 Franken, der sich ab dem 13. Monat auf 1430 Franken erhöht. Im ersten Jahr haben Sie so die Möglichkeit, die Informatik zu tiefen Kosten in die bestehende Organisation einbauen, zusätzliche Einsparungen zu erzielen und damit im zweiten Jahr eine höhere Mietbelastung zu tragen. Die Folgephase gestalten Sie wie im ersten Beispiel entweder mit höherem Mietbetrag oder Vertragsverlängerung.



Karikatur: Reinhold Löffler

Miet-Finanzierungsbeispiel aus der Praxis

Ausgangslage: 1. Phase 2 EDV-Arbeitsplätze für die Réception mit Front-Office und Textverarbeitung
2. Phase 1 EDV-Arbeitsplatz für das Lohnwesen

Kostenaufstellung (gemäss Abschnitt 3, siehe oben)

	Kaufpreis	Wartung/mtl.
a) Hardware	Fr. 15 000.–	Fr. 125.–
b) Systemsoftware/Netzwerk	Fr. 2 500.–	Fr. 25.–
c) Programmlicenzen	Fr. 8 000.–	
d) Realisierung	Fr. 5 000.–	
e) Verkabelung	Fr. 2 000.–	
f) Installation	Fr. 3 000.–	
g) bis h) laufende Kosten		Fr. 420.–
Gesamtkosten	Fr. 35 500.–	Fr. 650.–
Mietvertrag (36 Monate)		Fr. 1150.–
Ihre monatliche Belastung beträgt im Durchschnitt		Fr. 1800.–

Software) werden einfach miteinbezogen und ändern entweder die Miethöhe, die Mietdauer oder beide Elemente. – Höhere Investitionen durch die Verzinsung der Kapitalkosten, wenn Sie die gleiche Anlage länger als 5 Jahre ohne jegliche Änderung einsetzen wollen, ist Leasing oder Eigenfinanzierung vorteilhafter.

Miete

– Grundsätzlich gelten alle Vorteile gemäss Leasing (siehe oben). – Sämtliche Kosten (Hardware, Software, Realisierung) können in die Mietverträge einbezogen werden. – Die Laufzeit und die Höhe der Mietraten können den Bedürfnissen des Hauses angepasst werden (Finanz- und Steuervorteile). – Zusatzinvestitionen (ob Hardware oder Software) werden einfach miteinbezogen oder ändern entweder die Miethöhe, die Mietdauer oder beide Elemente. – Höhere Investitionen durch die Verzinsung der Kapitalkosten. – Wenn Sie die gleiche Anlage länger als fünf Jahre ohne jegliche Änderung einsetzen wollen, ist Leasing oder Eigenfinanzierung vorteilhafter.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

ONST à l'étranger: un vent nouveau souffle sur Paris

Avec une vingtaine d'antennes déployées aux quatre coins du globe, l'ONST est largement représenté à l'étranger. A Paris, depuis septembre dernier, Michel Ferla avait pour mission de reconquérir le marché français. Rappelé aujourd'hui à Zurich, l'ancien directeur de l'OT de Montreux a tout de même eu le temps de dresser le portrait de la situation. Pour constater notamment que dans l'esprit de nos voisins, la Suisse reste malheureusement un pays cher. Il faudra à l'avenir gommer ces parti-pris et persuader les touristes de l'Hexagone que malgré la concurrence internationale, le rapport qualité/prix de notre pays s'est considérablement amélioré depuis quelques années. Page 2

Hôtellerie zurichoise: rénovations en chaînes

L'hôtellerie zurichoise est en pleine effervescence. Plusieurs établissements sont sur le point d'être rouverts après avoir subi d'importantes rénovations. Ainsi, par exemple, l'Hôtel Widder sera inauguré en mars prochain. Le trois étoiles Seidenhof a pour sa investi près de 4,5 millions de francs pour un lifting en profondeur. Quant à l'Hôtel Rex, qui a entièrement été réaménagé, il ouvrira ses portes en mars. Fidèle à son habitude, Peter Horneck, le nouveau propriétaire, a décidé de sortir des sentiers battus. Le concept d'animation qu'il a élaboré pour rendre à l'établissement son prestige d'antan, est pour le moins original. Page 8

De l'EHL de Lausanne à l'Afrique du Sud

Beaucoup d'eau a coulé dans le lac Léman depuis que le Zurichois Hans Ederle, un ancien élève de l'EHL, a quitté la Suisse pour aller apprendre l'anglais en Afrique du Sud, en 1967. Alors âgé de 26 ans, Hans Ederle n'avait envisagé rester que peu de temps à Johannesburg. C'était sans compter avec la réussite qu'il allait connaître dans le milieu hôtelier sud-africain. De simple réceptionniste à ses débuts, il accéda rapidement au poste de directeur de l'Holiday Inn de l'aéroport de Johannesburg en 1970. Après avoir dirigé la filiale sud-africaine de la chaîne Holiday Inn, il occupe aujourd'hui la présidence des hôtels City Lodges. Page 9

Quelle est l'hygiène des restaurants helvétiques?

«Il n'y a aucune raison de tirer la sonnette d'alarme car les choses vont aujourd'hui beaucoup mieux que par le passé. Cela ne veut pas dire pour autant que tout soit parfait et que des améliorations ne soient pas demandées». C'est en ces termes que se sont récemment unaniment exprimés les cinq chimistes des cantons du Valais, de Berne, de Bâle, de Zurich et des Grisons, chargés de contrôler les denrées alimentaires et les mesures d'hygiène dans les restaurants de leur canton respectif. Urs Müller, à la fois président de l'Association des chimistes cantonaux de Suisse et chimiste du canton de Berne, passe en revue les différents aspects de sa profession. Page 11

Personnel étranger: davantage d'attention

Il y a quelques jours, la Suisse a engagé des négociations bilatérales avec l'Union européenne sur la libre circulation des personnes. L'hôtellerie helvétique, qui recrute depuis toujours l'essentiel de sa main-d'œuvre à l'étranger, est évidemment concernée au premier chef par ces négociations. Dans ce contexte, l'étude menée récemment par l'Institut de recherches sociales IPSO tombe à point nommé. Elle montre par exemple que les entreprises qui font appel à de la main-d'œuvre étrangère devraient porter davantage d'attention à la formation et à l'intégration des travailleurs. Certaines entreprises se sont d'ores et déjà engagées sur cette voie. Page 13

Fête des vignerons 1999

Evénement veveysan ou produit touristique?

La Fête des vignerons de cette fin de millénaire a choisi de lever un coin de son voile en ces premiers jours de février. Tout en respectant l'embargo journalistique imposé jusqu'au jeudi par les organisateurs, il nous est dès lors apparu intéressant de voir comment les promoteurs du grand rendez-vous veveysan entendaient aborder l'événement: de manière locale ou planétaire?

JEAN-CHARLES KOLLROS

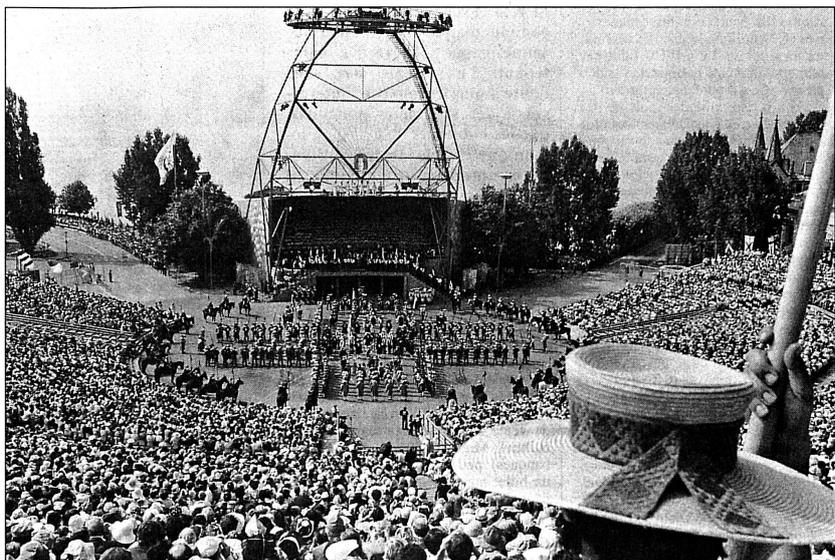
La problématique est simple: la Fête des vignerons de Vevey, prévue pour août 1999, pourrait être non seulement un grand événement ludique mais encore un véritable produit touristique à même de servir l'image de tout le canton de Vaud, voire de la Suisse entière. Mais même au pays du bon vin, il peut y avoir loin de la coupe aux lèvres...

Du côté des préparatifs, rien ne semble en tout cas indiquer l'existence d'une telle option «marketing». C'est dans le secret des alcôves qu'ont été constituées les premières commissions de travail, au travers d'un processus de cooptation dont les Vaudais ont seuls le secret. Résultat: la Fête des vignerons, en l'état actuel des choses, manifeste un esprit veveysan bien peu en rapport avec la volonté régionale qui ponctue officiellement tous les discours des élus de la Riviera.

OTCM tenu à l'écart

Dans la rue, le micro-trottoir confirme que la préparation est aujourd'hui le fait de quelques initiés. Reconnaissons, en toute objectivité, que la chose est assez normale puisqu'embargo il y avait jusqu'à cette semaine. Plus inquiétant est en revanche le fait que les milieux touristiques forts de la Riviera ne soient point nantis de quelques intentions en la matière...

Ainsi, Xavier Kempf, directeur de l'Office des congrès et du tourisme de Montreux - institution dont on sait le rôle leader joué



La Fête des vignerons (ici en 1977) pourrait devenir un véritable produit touristique.

Photo: ASL

par rapport à Vevey et dont les contacts planétaires ne peuvent être négligés - confirme n'avoir pas été approché par les organisateurs pour examiner comment mettre en valeur la formidable caisse de résonance que sera la Fête des vignerons. «Il faudrait faire de cet événement un véritable produit touristique, soulignant les points forts de l'offre du Pays de Vaud. Il y a des atouts d'image à bonifier mais il faudrait faire vite: un tel produit, tout en respectant les spécialités locales, demande une étude approfondie».

A quand des forfaits spéciaux?

En professionnel confirmé du tourisme, le patron de l'OTCM appelle de ses vœux une telle définition touristique de la Fête des vignerons, en pensant qu'une

opération marketing aurait des retombées positives sur une très large échelle. Les deux grands «paquebots hôteliers» de la Riviera que sont le Montreux-Palace - qui possède son propre bureau de vente permanent aux Etats-Unis - et le Royal Plaza n'ont pas non plus été approchés à l'heure actuelle, tout comme l'ensemble des hôteliers auxquels nous avons posé la même question. «Il y aurait sans doute beaucoup à faire dans ce domaine», fait remarquer Alfred J. Frei, directeur général du Montreux-Palace, tandis que Jean-Claude Annen, son homologue à la tête du Royal Plaza, rappelle que la synergie découlant de l'accord de partenariat conclu avec la prestigieuse chaîne Inter-Continental permettrait de véhiculer loin dans le monde l'image de

la Fête des vignerons, par exemple au travers d'un forfait spécial.

Le fait est là: pour l'heure, l'événement veveysan ne semble guère vouloir jouer les produits touristiques. Stratégie de discrétion momentanée ou syndrome du hérisson? L'avenir le dira...

En revanche, les marchands du temple ont déjà réagi. A peine l'annonce de la conférence de presse rendue publique que les hôteliers de la région recevaient une offre publicitaire leur demandant de souscrire un encart dans un magazine «appelé à durer». De l'infiniment petit à l'infiniment grand, il y aurait peut-être un pas à franchir qui obtiendrait à coup sûr l'appui de l'Office du tourisme du canton de Vaud, dont on connaît l'ouverture en la matière.

Tourisme valaisan

Nouvelle législation en cours

Le mois de février sera déterminant pour l'avenir du tourisme valaisan. Deux nouvelles lois cantonales sur l'hôtellerie et la restauration, celle sur le tourisme, ainsi que deux interpellations seront en effet débattues par le Grand Conseil.

ALEXANDRE BOCHATAY

Du 13 au 17 février, les débats parlementaires qui animeront la salle du Grand Conseil s'annoncent déjà passionnés. «Le tourisme, l'affaire de chacun», le slogan de la campagne de promotion entreprise par l'Union valaisanne du tourisme (UVT) depuis trois ans pourrait prendre toute son importance lors de l'entrée en matière sur les divers objets qui modifieront à coup sûr l'avenir touristique du canton.

En septembre 1993, la mise en consultation de la nouvelle loi cantonale sur le tourisme avait déclenché une avalanche de remarques et de contestations. Face à cette levée de boucliers, le projet avait été renvoyé à ses auteurs pour une nouvelle copie. Ce projet de loi est aujourd'hui ficelé. Au législatif de débattre. Les discussions relatives aux taxes de séjour et d'hébergement promettent de vifs échanges. Dans la nouvelle loi, ces taxes sont en effet maintenues et même majorées de 60% pour la taxe de séjour, et de 25 à 60 centimes par nuitée pour la taxe d'hébergement. Selon le Conseil d'Etat, ces taxes doivent être adaptées à la situation économique actuelle. D'autre part, une taxe d'encouragement touristique pourra être perçue auprès d'entreprises et d'indépendants qui tirent directement profit de cette activité. Ces hautes suscitent déjà des controverses. La formation dans les métiers du tourisme, la reconnaissance de diplômés étran-

gers dans les professions de la montagne, par souci d'eurocompatibilité notamment, sont des thèmes développés par la nouvelle loi, qui prévoit encore la création inédite d'un nouvel organe fait destiné à coordonner la politique et le concept touristique valaisan. Cette structure pourrait être apparentée à une Chambre valaisanne du tourisme, composée de régions socio-économiques et de partenaires privés, tels les associations qui regroupent les cafetiers-restaurateurs, les hôteliers, les remontées mécaniques, les écoles de ski, etc. L'activité de l'UVT serait alors englobée dans le mandat général de cette structure et ses actions de promotion à l'étranger seraient maintenues. But recherché: une plus grande synergie entre les secteurs privés et publics.

Cette intervention de l'Etat est même réclamée par les députés Marie-Thérèse Schwyer et Bernhard Andenmatten, à l'origine de deux interpellations concernant la sauvegarde des intérêts touristiques en Valais. La députée demande notamment que l'image des métiers dans le tourisme soit améliorée. Son homologue réclame quant à lui une plus grande intervention de l'Etat auprès de la Confédération afin de pouvoir développer la compétitivité de cette activité économique essentielle pour les cantons de montagne.

L'ancienne loi cantonale sur les établissements publics, l'hébergement touristique et le commerce des boissons alcooliques (LEP) remonte à 1976. Depuis, le contexte économique et commercial a changé. La nouvelle loi sur l'hôtellerie et la restauration (LHR), également débattue lors de cette session parlementaire, vise donc à développer le professionnalisme en augmentant le niveau des connaissances requises pour l'exploitation d'un établissement. Quant à la fameuse et controversée clause du besoin, elle a tout simplement été supprimée.

Exposition nationale

Le tourisme veut presser le pas

En annonçant lundi le choix du projet Mittelland pour l'Exposition nationale de 2001, le Conseil fédéral a soulevé un enthousiasme légitime dans la région des Trois-Lacs. Pour les milieux touristiques, il s'agit maintenant d'aller très vite. La promotion de l'événement ne doit souffrir d'aucun retard.

MIROSLAW HALABA

Compte tenu de l'importance du projet «Le temps ou la Suisse en mouvement», 2001, c'est déjà demain. Le comité d'organisation de l'Exposition nationale, dont on a encore de la peine à cerner les contours, doit s'attacher au plus vite à mettre ses structures en place. Les responsables touristiques ne se feront en tout cas pas faute de le lui rappeler, car, ils savent sans doute mieux que personne que le succès d'une telle manifestation dépend d'une promotion réalisée dans les temps.

Ainsi, pour le directeur de la Fédération neuchâteloise du tourisme (FNT), Yann Engel, le comité d'organisation doit dire «très rapidement», soit dans les prochaines semaines, s'il entend confier la promotion de l'exposition aux organismes en place ou à une nouvelle organisation. «La première solution modifierait notre politique pour les années à venir, alors que nous serons moins impliqués si la seconde est retenue».

OT d'Yverdon, d'Estavayer-le-Lac, de Morat, de Bière et de Neuchâtel s'approprient à diffuser pour la première fois un prospectus commun consacré précisément aux Trois-Lacs, coeur de l'Exposition nationale de 2001. «Nous n'avons donc pas à créer une entité touristique pour l'exposition», fait remarquer Michel Ruchat.

Les retombées

Il est encore trop tôt pour apprécier les retombées économiques de l'événement pour la région des Trois-Lacs. Les espoirs sont en tout cas très grands, et ce notamment sur le plan touristique. «Le canton de Neuchâtel va gagner en crédibilité. Nous ne serons plus considérés comme une destination secondaire et cela influencera forcément la politique de l'ONST à l'étranger. Notre canton deviendra un passage obligé», dit le directeur de la FNT. La candidature à l'organisation de l'exposition a, à elle seule, déjà eu des effets: «Nous avons constaté à la Fespo de Zurich que le canton de Neuchâtel était déjà plus connu que l'an passé. Les demandes spécifiques pour les activités nautiques étaient par ailleurs plus nombreuses». Pour le directeur d'Yverdon, cette exposition devrait actualiser des projets dont la réalisation se fait attendre. Il cite, par exemple, l'aménagement des rives sud du lac de Neuchâtel, la construction de la N1 et, pour les Biennois, de la N5. Il pense aussi à l'amélioration de l'infrastructure hôtelière et au projet de casino flottant qui, du coup, prend une toute autre dimension. Le projet d'exposition, d'un coût de 700 millions de francs, fera maintenant l'objet d'une étude de faisabilité. Il prévoit la mise en place de pavillons mobiles et flottants, dont une île artificielle qui sera placée au milieu du lac de Neuchâtel.

Nuitées

La dégringolade du mois de décembre

Les premiers résultats provisoires, publiés la semaine dernière par l'Office fédéral de la statistique, ont laissé apparaître une forte baisse des nuitées hôtelières pendant le mois de décembre dernier. Le nombre des nuitées (1,77 millions) a en effet enregistré un recul de 5,4% (-101 000) par rapport à la même période de l'année passée. Ce résultat est inférieur de 5,2% à la moyenne des mois de décembre des dix dernières années et il s'explique avant tout par le fait que Noël et Nouvel-An sont tombés cette fois-ci sur des week-ends.

Ces deux jours fériés n'ont ainsi pas permis aux vacanciers d'effectuer les ponts habituels et de prolonger leur séjour. Le fait que la neige se soit fait longtemps désirer n'a par ailleurs pas contribué à augmenter le nombre des nuitées. Celles-ci ont du coup diminué de 3,7% (-27 000) pour les hôtes suisses et de 6,5% (-74 000) pour les visiteurs étrangers aux prises en outre, pour beaucoup d'entre eux, avec les aléas d'une mauvaise conjoncture économique.

Ce recul du tourisme étranger concerne tous les pays importants pour l'hôtellerie helvétique, en particulier l'Allemagne (-32 000/-7,1%), l'Italie (-14 000/-17,4%), le Royaume-Uni (-8400/-8,8%), la France (-7500/-9,4%) et la Belgique (-6300/-11,4%). Sur l'ensemble de l'année 1994, la baisse des nuitées hôtelières n'a toutefois pas dépassé 0,1% par rapport à 1993. LM

MÉLI-MÉLO

Verbier: coup double pour Pierroz. Couronné cuisinier de l'année 1992 par Gault Millau (avec 19 points sur 20), Roland Pierroz accumule les honneurs. D'une part, chez lui, à l'Hôtel Rosalp de Verbier, le président suisse de Relais et Châteaux recevra le lundi 6 février le diplôme de Personnalité internationale 1995 de l'hôtellerie et de la restauration. Une distinction parisienne, décernée chaque année, avec un grand banquet chez le récipiendaire: c'est la règle du jeu. D'autre part, l'ouvrage «Mille et une saveurs», écrit par Roland Pierroz, Catherine Michel et illustré par le photographe P.-M. Delessert a reçu le Grand prix du livre gastronomique 1994, attribué par un jury du Club Prosper Montagné et de l'Académie suisse des gastronomes. Cet ouvrage de 60 recettes a été édité en français et en allemand par les Ligues contre le cancer des cantons du Valais, de Genève et de Zurich. En librairie, il est vendu 89 francs. PT

Silverhotels déplace son siège. La chaîne hôtelière Silverhotels, dirigée par son fondateur Reginald Thiévent, déplacera à mi-février, pour des raisons pratiques, son siège de Genève à Lausanne. Silverhotels compte actuellement en Suisse 45 établissements, dont 21 en Suisse romande. Ceux-ci sont en général situés en ville et portent trois ou quatre étoiles. Ils sont liés par un contrat de commercialisation. La chaîne collabore avec la chaîne espagnole GSM, qui possède 56 hôtels de même catégorie que les établissements suisses. Silverhotels souhaite améliorer sa représentation géographique en Suisse, notamment dans la région Berne-Interlaken, en Suisse orientale et aux Grisons, a indiqué Reginald Thiévent. MH

La Gruyère: le tourisme... et les Gruériens. Sous l'égide de sa nouvelle directrice, Dominique Moritz, l'Association touristique de la Gruyère (ATG) se propose de réfléchir sur une meilleure intégration des activités touristiques dans les préoccupations et les aspirations de la population. Elle s'apprête à cet effet à développer une politique de sensibilisation et de relations publiques et à analyser qualitativement, dans le cadre d'un concept de marketing de la Gruyère, les besoins et les intérêts des Gruériens. Un groupe de réflexion, formé d'une vingtaine de personnes, se propose en quatre mois de définir le positionnement de la Gruyère, son image et sa communication. L'ATG déterminera les objectifs à long terme et le catalogue des mesures à prendre. JS

Informatique

Le réseau Billetel étendu à Genève

La billetterie informatisée en réseau Billetel, opérationnelle de Sion à Yverdon-les-Bains, avec comme plaque tournante Lausanne, gagne Genève dès maintenant. Le système sert sans doute moins les touristes, intéressés à des spectacles ponctuels, que les habitants de la région lémanique élargie. Derrière Billetel, comme derrière Guihomtel, il y a le Service d'organisation et d'informatique de la Ville de Lausanne.

PIERRE THOMAS

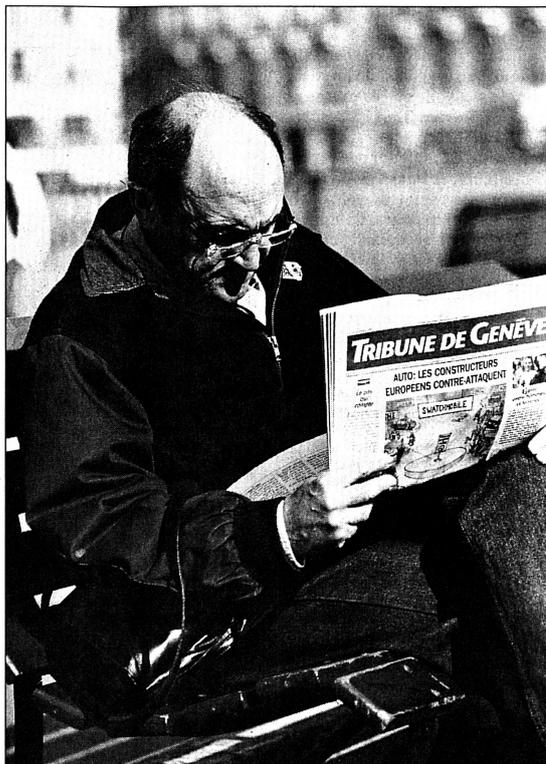
Ce qui est possible à Lausanne, pour 40 hôtels, et bientôt à Genève pour 120 hôtels de toutes catégories, la location informatisée (voir encadré), est bien connue des spectateurs des théâtres et salles de concert du grand Lausanne. Il suffit de se rendre à l'un ou l'autre point de vente (théâtres, mais aussi Service culturel Migros, grands magasins et banques) pour obtenir immédiatement un billet pour un spectacle programmé dans deux jours ou dans deux mois. A choix...

Genève conquise

Aujourd'hui, c'est une association regroupant des communes (dont Sion et Yverdon), des organisateurs de spectacles et des vendeurs de billets qui, depuis cinq ans, chapeaute le système. Pour garantir un contrôle public du réseau, auxquels sont rattachées des salles subventionnées pour la plupart, l'association devrait en principe muer en société anonyme, où les villes de Lausanne et de Genève détendraient la majorité du capital.

Nouveau serveur

Lancé en 1987 à Lausanne, le projet démarre ce mois à Genève et pourrait s'étendre rapidement à la région frontalière, voire, d'ici un an, en France voisine, à Lyon plus exactement. Le Victoria-Hall et le Théâtre Saint-Gervais sont parmi les premiers Genevois servis. A terme, quarante postes seront installés. Le système, piloté depuis Lausanne, est entièrement nouveau: serveur tout neuf et programme itou, de même que les terminaux, appelés à remplacer sur tout le



Le système Billetel servira sans doute moins les touristes, intéressés à des spectacles ponctuels, que les habitants de la région lémanique élargie.

Photo: Jean-Paul Fährdrich

réseau les postes existants. Jusqu'à Pâques, Genève tournera en circuit fermé.

Réseau unique en Europe

Ensuite, l'offre de spectacles de Genève sera progressivement, au fur et à mesure de l'équipement des salles, accessible de tout le bassin lémanique, plus Yverdon, Monthey et Sion. Billetel, qui a vendu 800 000 places l'an passé, devrait fran-

chir le cap du million de places cette année.

Le nouveau programme, plus sophistiqué, permet de tenir compte des abonnements, des rabais, des redevances communales, etc. Mieux, Billetel a racheté les droits du système - conçu à l'origine par une société parisienne - et peut le commercialiser. A Genève, Jean-Marc Martin-Du Theil, vice-président de l'Agence genevoise d'information, se fé-

licite de rejoindre un réseau «unique en Europe» et promis à des développements en France.

Dans la foulée, explique l'informatique Pierre-Claude Martin, une borne d'informations télématiques interactive a été mise au point par le Service d'organisation et d'informatique de la Ville de Lausanne. Elle permettra de débiter de billets Billetel et de réserver de chambres d'hôtels, moyennant paiement par carte de crédit. Cinq bornes pourraient être installées à l'essai, cette année encore, dans les endroits stratégiques de Lausanne (dont l'Office du tourisme de Ouchy).

Guihomtel à Genève et sur PC

L'équipement en programme de réservation informatique Guihomtel et la formation du personnel de 120 hôtels membres de la Société des hôteliers de Genève a lieu actuellement. Ainsi, le système est à son tour, explique Michel Cuénoud, le chef du Service d'organisation et d'informatique de la Ville de Lausanne.

Jusqu'ici, le vecteur choisi, le Videotex (avec extension sur Minitel, etc.) a limité l'emploi de Guihomtel. A Lausanne, peu de ventes ont été réalisées. En revanche, on enregistre 400 appels par mois, pour des informations. Une autre raison influence cette utilisation: une fois renseigné par Videotex, le client potentiel discute le prix de la chambre avec l'hôtelier, de vive voix par téléphone.

Une version de Guihomtel accessible par informatique classique (PC) fonctionne depuis peu: plus simple d'accès que par le Videotex, elle est destinée aux «Tours operators», aux offices du tourisme et à de gros clients qui disposent en permanence d'un contingent de chambres, comme l'ONU, à Genève, qui a déjà souscrit à Guihomtel.

Mais, insistent les informaticiens lausannois, «la borne télématique est essentielle pour Guihomtel». Ce qui marche pour la réservation de billets de spectacle devrait aussi fonctionner pour la réservation de chambre d'hôtels... PT

TOURISTORIAL

La statue du saisonnier



Nombreux s'en souviendront: il y a une trentaine d'années, l'humoriste romand Jack Rolland, dans un «oratorio» resté célèbre, tressaillait déjà des lauriers au saisonnier, ce travailleur venu du Sud pour construire la Suisse moderne. Avec sueur, abnégation, intérêt. Troublant parfois la quiétude du bon peuple des Helvètes, envahissant ses terrasses de café, épuisant même ses plus jolies sujettes. M'escouze de vous déranger!... Bien petit souci pourtant pour ce pays qui, dans un bel élan d'hypocrisie, faisait humainement peu cas de ces hôtes, considérés avant tout comme une main-d'oeuvre bon marché dont on a pu mesurer, depuis, l'extraordinaire contribution au succès de notre économie.

Et puis le saisonnier symbolisait une certaine forme moderne de compagnonnage, contribuant implicitement au mé-tissage culturo-professionnel au sein de l'entreprise hôtelière. Il sied de lui rendre hommage.

D'ailleurs, dans ce monde hôtelier où la formation s'est toujours faite en voyageant et qui applique depuis bientôt deux siècles la notion de mobilité professionnelle, ce travail de saisonnier s'inscrit dans une certaine logique des choses. En dépit des velléités d'exploitation de certains patrons peu amènes qui ont malheureusement valu une mauvaise réputation sociale à toute la branche hôtelière... Avec le temps, pourtant, le statut de saisonnier est devenu dépassé, souffrant d'un décalage par trop marqué avec ce que l'on peut attendre aujourd'hui d'une politique de ressources humaines digne de ce nom. C'est que le temps n'est plus aux saisonniers de l'hôtellerie formés de jeunes gens et jeunes filles de moins de 27 ans en moyenne, célibataires, volontaires et désireux de gagner de l'argent. Le statut en question a pour nous exclu le regroupement familial, parmi d'autres contraintes et atteintes à la personnalité humaine. Dans un secteur hôtelier qui se pique d'humanisme et se targue de contribuer au bien-être de la société,

le saisonnier n'a pas toujours eu droit de ses marques de reconnaissance. Et pour tout cela déjà, il mériterait sa statue...

Il y a quelques jours, la Suisse a engagé des négociations avec l'Union européenne sur la libre circulation des personnes, question qui englobe notamment le problème des contingents et plus précisément le statut de saisonnier. Comme on le sait, celui-ci est appelé à disparaître, du moins sous sa forme actuelle, au profit d'un régime qualitativement mieux adapté. Comme l'agriculture et la construction, l'hôtellerie et la restauration sont directement concernées par les futures dispositions, adaptations et autres libéralisations prévues sur le marché du travail.

Le statut de saisonnier devrait être remplacé par une réglementation portant sur l'octroi d'autorisations de courte durée compatibles avec les normes européennes. Il est donc condamné, non sans avoir marqué tout un pan de l'histoire de notre hôtellerie. On peut aujourd'hui le vouer aux gémonies, il n'en aura pas moins connu ses aspects positifs. Certains saisonniers se sont aussi établis chez nous avec succès. D'autres, retournés dans leurs pays au sud de l'Europe, ont fini par devenir des hôteliers et des restaurateurs hors pair. Quand l'éleve dépassé le maître... Saisonnier, grazie, gratias, obrigado! José Seydoux

Prévisions de l'UBS

Optimisme mesuré dans l'hôtellerie

Une majorité d'hôteliers suisses s'attend à une hausse des nuitées en 1995. C'est ce qui ressort de l'enquête conjoncturelle menée en novembre par l'Union des banques suisses (UBS) auprès de quelque 250 hôteliers. Un quart de ceux-ci tablent en effet sur une augmentation alors que 12% pensent que le nombre des nuitées devrait reculer par rapport à 1994.

Selon les constatations de l'UBS, cet optimisme mesuré repose notamment sur une amélioration de la situation conjoncturelle. La hausse de la propension à consommer, en particulier en Allemagne, principal client du tourisme suisse, devrait avoir une influence plus grande sur l'activité touristique helvétique que la cherté du franc suisse et l'effet de la TVA sur les prix. En tout état caus, 40% des hôteliers interrogés n'envisagent pas d'augmenter leurs prix. Les effectifs devraient rester stables et les investissements (de remplacement notamment) devraient être légèrement plus élevés que l'an passé.

Les perspectives dans la restauration sont en revanche fortement assombries par la TVA, écrivent les experts de l'UBS. Les cafetiers interrogés craignent en effet que les hausses de prix ne puissent pas être répercutées au niveau souhaitable. Des baisses d'effectifs sont envisagées. L'UBS a également fait son enquête dans le secteur du voyage. Il est apparu que 60% des agences interrogées prévoient une hausse du chiffre d'affaires en 1995. Cette augmentation devrait résulter de la stabilisation du niveau de l'emploi qui inciterait les consommateurs à accroître leur budget consacré aux vacances. A noter qu'une majorité des agences s'attend à un nouveau recul des prix. MH

COUP DE FIL À...



Patrick Messeiller, directeur de l'Office du tourisme de Verbier

La Société de développement de Verbier s'est réunie en assemblée générale le 26 janvier dernier. Quels thèmes y ont-ils été principalement débattus?

Parmi les différents points qui ont été traités à l'ordre du jour, celui consacré à l'augmentation de la taxe de séjour, de 1,80 frs à 2,10 frs, a certainement été le plus débattu. Il a en tout cas suscité de nombreuses discussions de la part des hôteliers qui auraient préféré reporter à plus tard cette augmentation.

L'assemblée générale a tout de même fini par accepter cette augmentation et je ne peux que m'en réjouir. Nous avons en effet besoin d'argent pour améliorer nos systèmes informatiques et pour construire, à moyen terme, une véritable maison du tourisme puisque nous occupons pour l'instant des locaux qui ne nous appartiennent pas. Nous envisageons par ailleurs d'équiper la station de panneaux d'information qui renseigneraient les touristes sur le programme des manifestations en cours et sur les conditions météorologiques en altitude.

Cette assemblée générale a en outre permis de tirer un bilan très positif de la première édition du «Verbier Festival Academy». Plus de 10 000 billets ont été vendus et les 48 concerts ont réuni près de 400 musiciens. Cette initiative privée a conféré une véritable dimension culturelle internationale à Verbier qui ne saurait se satisfaire à l'avenir d'une étiquette de station exclusivement sportive.

Propos recueillis par Laurent Missbauer

La Broye

Petite guerre des panneaux

Au mois de mai dernier, l'Union fribourgeoise du tourisme (UFT) plaçait des panneaux de bienvenue sur les routes principales aux entrées du district fribourgeois de la Broye. Cela n'a pas manqué de provoquer un tollé dans les milieux broyards politiques et touristiques vaudois et fribourgeois qui ont déploré qu'une telle initiative aille à l'encontre des efforts de collaboration menés de part et d'autre des frontières cantonales en faveur d'une seule et unique région de la Broye.

Avant les projets intercantonaux d'hôpital et de gymnase, avant même les (trop?) nombreuses associations de coopération suprarégionale, l'Association touristique de la Broye (ATB) avait montré, avec beaucoup d'enthousiasme et de conviction, la voie à suivre. Le déménagement des panneaux est désormais à l'ordre du jour et les préfectures sont entrées en lice.

L'occasion ne serait-elle pas idéale de montrer, plutôt que les limites, le véritable enjeu de la collaboration intercantonale, en prévoyant de nouveaux panneaux de bienvenue aux entrées de la Broye tout court avec les deux logos touristiques du canton de Fribourg et du canton de Vaud, sous la bienveillante autorité de l'UFT et de l'OTV? JS

Château-d'Œx

Les ballons à air chaud offrent un ballon d'oxygène touristique à tout le Pays d'Enhaut

Événement incontournable de la fin du mois de janvier, la traditionnelle Semaine des ballons à air chaud de Château-d'Œx offre un véritable ballon d'oxygène touristique au Pays d'Enhaut. Et si les conditions météorologiques de cette année ont empêché les organisateurs de rééditer le record des 65 000 spectateurs d'il y a douze mois, cette manifestation internationale constitue plus que jamais un formidable vecteur publicitaire pour toute la région.

LAURENT MISSBAUER

Disputée du 21 au 29 janvier, la 17e édition de la Semaine internationale de ballons à air chaud de Château-d'Œx a dû composer avec des conditions météorologiques pour le moins changeantes. Si la manifestation a débuté en beauté, le samedi 21 janvier, avec le soleil et le ciel bleu qui ont servi de toile de fond à l'inauguration de la nouvelle montgolfière de l'Office du tourisme avec le logo du PEP (Pays d'Enhaut Promotion), elle a également dû affronter, à partir du lendemain, des précipitations ininterrompues et de forts vents en altitude qui ont empêché tout décollage.

Par chance, grâce au micro-climat exceptionnel de la vallée du Pays d'Enhaut, les 80 aérostiers provenant de 18 pays ont à nouveau pu se mesurer, jeudi 26 et vendredi 27, dans d'excellentes conditions. Le dernier week-end a en revanche été frappé, comme toute l'Europe d'ailleurs, par des conditions météorologiques défavorables à tout décollage.

Immense impact touristique

Ces perturbations climatiques n'ont cependant guère remis en question l'organisation, en 1996, de la 18e édition. «Il est vrai que Château-d'Œx bénéficie du



Avec la traditionnelle Semaine internationale des ballons à air chaud, l'Office du tourisme de Château-d'Œx s'efforce de lier au mieux l'image des montgolfières à l'offre globale de la station. Photos: Laurent Missbauer

rant les dix jours de la Semaine internationale des ballons à air chaud d'un impact touristique qui se chiffre en millions», explique Philippe Sublet, directeur de l'Office du tourisme.

«Le chiffre d'affaires réalisé par les différentes entreprises de transport, les commerces, les restaurants et les hôtels, de Klotten à Cointrin en passant par Montreux, Bulle et Gstaad, est en effet estimé à trois millions», poursuit Philippe Sublet. «On arrive également à trois millions de francs lorsqu'on calcule l'impact médiatique de la manifestation. Ce chiffre est en effet obtenu en convertissant en espace publicitaire les minutes de télévision, de même que les textes et les photos que les quelque 200 journalistes nous consacrent chaque année».

Des retombées internationales

Malgré les aléas de la météo, ce ne sont

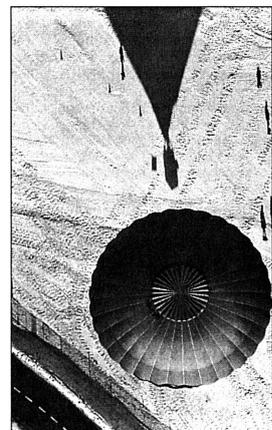
pas moins de douze chaînes de télévisions qui se sont déplacées et l'agence Reuter a distribué des images de la manifestation à 500 chaînes de télévision du monde entier. Il en va ainsi depuis 1993 et outre les habitués aérostiers provenant des quatre coins de l'Europe, de Russie, du Japon, du Canada et des Etats-Unis, les organisateurs ont également accueilli pour la première fois cette année un équipage de Chine.

Un rendez-vous prestigieux

«La Semaine bénéficie d'une des meilleures images de marque en Europe», ajoute encore Philippe Sublet. «En tant que plus important rendez-vous hivernal et alpestre du genre, il est aussi le plus prestigieux puisque les pilotes, tous au bénéfice d'au minimum 200 heures de vol et d'une grande expérience de la montagne, ne peuvent participer à notre

manifestation que sur invitation personnelle».

Si le succès de cette Semaine internationale n'est plus à démontrer, il faut également savoir en recueillir les retombées: «Une fois que le public a assimilé l'image des ballons à air chaud avec celle de Château-d'Œx, il s'agit encore de faire passer le message que l'intérêt de la région ne saurait se limiter aux seules montgolfières. Le Pays d'Enhaut est en effet une vallée ouverte qui a vu son architecture et son environnement être épargnés du développement anarchique connu par certaines stations. La beauté de sa nature et de son panorama, de même que son micro-climat unique font ainsi que ce n'est pas par hasard si une rencontre de ballons à air chaud possède nettement plus de charme à Château-d'Œx qu'ailleurs», conclut Philippe Sublet.



Le Pays d'Enhaut vu d'en haut, c'est encore plus beau!

Tourisme pour handicapés

Les nonvoyants et malvoyants doivent aussi avoir accès aux voyages et aux activités touristiques

Certes, les nonvoyants et malvoyants ont déjà accès aux voyages et aux activités touristiques. Néanmoins, jusqu'à présent, seul le canal des associations et des organismes spécialisés leur était ouvert. En France, des initiatives isolées combattent cette forme de marginalisation.

JEAN-PIERRE GROBART, PARIS

Les organismes et les entreprises «classiques» de l'industrie touristique ne se penchent guère sur cette clientèle considérée comme marginale et contraignante. En France, seules quelques exceptions sont à signaler: sans être exhaustifs, nous citerons le musée de Blois et le musée du vitrail à Chartres ont adapté leurs équipements aux nonvoyants et malvoyants, le groupe «Villages Vacances Familles» les accueille dans ses villages, l'Office de tourisme de Reims a édité une plaquette en Braille. Toutefois, comparée à l'offre touristique proposée aux voyants, ces initiatives ne

représentent qu'une toute petite goutte d'eau dans l'océan.

L'Office du tourisme de Saint Quentin, en Picardie, dans le nord de la France, tente lui aussi de faire bouger les choses. Il proposait déjà des activités touristiques pour les handicapés physiques. Il a désormais inscrit à son programme une journée intitulée «écoute les oiseaux», destinée à toutes les clientèles et plus particulièrement aux nonvoyants.

Les groupes sont accueillis à l'office du tourisme, puis partent pour la journée. Au programme de la matinée: visite d'une réserve naturelle en compagnie d'un guide ornithologue, découverte des oiseaux, des arbres, des fleurs... L'approche n'est pas uniquement auditive, mais également olfactive et tactile. Après un déjeuner au restaurant, les participants se rendent dans un centre équestre où ils peuvent choisir entre une promenade à cheval, en attelage ou à pied. Le prix de la journée complète est de 225 francs français.

Démarche sociale

Geneviève Thiebaut, directrice de l'Office du tourisme de Saint-Quentin ex-

plique sa démarche par une triple motivation. Tout d'abord une volonté d'action sociale, née d'un coup de cœur. Vient ensuite la motivation commerciale. Aucune étude de marché n'a été réalisée. Geneviève Thiebaut ne possède aucune statistique sur les nonvoyants et rien ne lui garantit que sa démarche est commercialement porteuse. Néanmoins, l'opération rencontre déjà un certain succès auprès d'une clientèle locale de tous âges. Cette journée a été créée à l'automne, mais c'est au printemps, saison privilégiée pour ce produit, que le verdict tombera. Enfin, la démarche de l'office du tourisme est également publicitaire. Certains médias se sont fait l'écho de son initiative, développant ainsi la notoriété de la ville et de sa région.

Nombreux projets

L'action de Geneviève Thiebaut fait tâche d'huile. La plaquette éditée en Braille par l'office du tourisme devrait être traduite en anglais. En outre, elle a donné l'idée à certains restaurateurs de la ville de traduire leur carte en Braille. La traduction est assurée par l'office du tourisme et une association. Des pro-

duits destinés aux nonvoyants et se déroulant sur plusieurs jours sont en projet. Ils permettront d'attirer une clientèle nationale, voire même internationale. Des subventions sont recherchées pour couvrir les frais d'inscription des accompagnateurs. Enfin, des jumelages avec d'autres initiatives du même type sont à l'étude.

Des clients «différents»

Une telle démarche n'est pas aisée et la création un produit touristique pour les nonvoyants requiert une attention toute particulière. La clé de la réussite consiste à «se mettre dans leur peau» explique Geneviève Thiebaut. Ainsi, il faut prévoir des déplacements plus lents, un encadrement constitué d'individus psychologues et pédagogues, des aliments aisément séables et sans arêtes, des activités où le participant pourra être guidé par des yeux qui ne sont pas les siens (ceux de l'animal dans le cas du cheval, ou ceux de l'homme dans le cas d'une promenade à pied ou en tandem par exemple). «Il ne faut pas pour autant en faire des exclus ou des bêtes curieuses», conclut Geneviève Thiebaut.

Swiss Travel Mart 95



Réalisé en collaboration avec l'Office national suisse du tourisme (ONST)

Tour d'horizon de l'offre touristique suisse:

Vacances estivales, vacances hivernales, culture, hôtellerie de qualité, les nouveautés régionales, etc.

Tirage: 24 000 ex. 3600 ex. distribués aux tours-opérateurs étrangers par l'ONST et Swissair. Annonces publicitaires Tél: 057 44 40 40 Délai: 3 mars Parution: 30 mars.



Canton de Neuchâtel

Jeux olympiques d'hiver 2002

Nouvelle structure

Lors de sa session des 6, 7 et 8 février, le Grand Conseil neuchâtelois se prononcera sur la nouvelle structure du tourisme neuchâtelois. Cette structure, qui est l'aboutissement de vingt ans de discussion, place, sous l'enseigne de «Tourisme neuchâtelois», les trois organismes actuellement indépendants que sont la Fédération neuchâteloise du tourisme (FNT), l'Office du tourisme de Neuchâtel et environs (OTN) et l'Office du tourisme des Montagnes neuchâteloises (OTMN). Elle sera dirigée par un directeur général, assisté par deux directeurs régionaux, l'un pour le Littoral, l'autre pour les Montagnes. Ceux-ci seront aussi responsables de l'animation dans leur région. Ces postes seront probablement occupés par les responsables actuellement en place, soit respectivement Yann Engel, directeur de la FNT, Pascal Sandoz, directeur de l'OTN, et Jean-Denis Flury, directeur de l'OTMN. Le nouvel organisme devrait disposer d'un budget annuel de 2,7 millions de francs au moins, dont 1,2 millions de francs seront fournis par le canton et 0,84 million par les communes. Yann Engel, a bon espoir que le projet soit accepté par le Parlement cantonal. «Tous les organismes consultés ont donné leur avis, seul le financement a suscité des réticences», a-t-il dit. MH

Le Valais touristique dans le schuss final

Comme prévu, Sion, et le Valais tout entier, figure parmi le quart final qui prendra part à la sélection de la ville organisatrice des futurs Jeux d'hiver en 2002. A ce stade de la sélection, le canton récolte déjà les premiers fruits touristiques de ses efforts olympiques.

ALEXANDRE BOCHATAY

Östersund, Québec, Salt Lake City et Sion ont ainsi acquis le droit de participer à la finale qui se tiendra le 16 juin prochain, à Budapest. A ce stade de la sélection, aucun pronostic ne peut sérieusement être avancé quant au nom de la ville qui décrochera la timbale olympique. Le vainqueur devra obtenir la majorité absolue des votants, ce qui permet de penser que plusieurs tours de scrutin seront nécessaires pour départager les candidats. Dans cette perspective, les reports de voix promettent quelques surprises. Techniquement, les quatre finalistes ont été logiquement récompensés par le choix des experts du Comité international olympique (CIO). Il reste quatre mois aux comités de candidature concernés pour convaincre les 96 membres du CIO qui participeront au vote final en Hongrie. Pour le Valais, quoiqu'il arrive,



Le diplôme olympique, tenu par Gilbert Debons (à g.) et Bernard Bornet, est une reconnaissance acquise qui profitera à l'image du Valais. Photo: ASL

l'image dynamique d'un canton touristique est désormais acquise. La semaine dernière, un diplôme olympique a été remis aux neuf candidats en lice. Un label qui récompense les mois d'effort fournis par les participants, même les exclus, pour le travail accompli dans l'esprit de la grande famille olympique. «Cette reconnaissance est définitivement acquise», s'est exclamé Gilbert Debons, président du comité valaisain,

dès le résultat connu. «Mieux encore. Médialement, les retombées pour l'image de marque de notre canton se font déjà ressentir», ajoute le directeur de l'Office du tourisme de Montana, Walter Loser, responsable de la commission presse et marketing. «Plusieurs chaînes de télévision sont déjà venues tourner des images en Valais et dans les stations prévues pour accueillir des sites sportifs. La puissante NBC américaine, a déployé

ses caméras sur la Haut-Plateau, à Sion et dans la vallée de Conches notamment. C'est une publicité inespérée. Maintenant, le monde entier sait qu'il existe une ville qui s'appelle Sion, ailleurs qu'au Moyen-Orient!»

Pas encore de chantier

L'ONST et le Département fédéral des affaires étrangères vont participer, dès maintenant, à la promotion commerciale et diplomatique qui s'engage auprès des représentants et des membres étrangers du CIO. En misant sur les jeux de l'équilibre, les Valaisans ont volontairement élaboré leur dossier technique sur la base d'installations et d'infrastructures pour la plupart existantes. «Aucun chantier ne verra toutefois le jour avant la décision finale», confie le conseiller national radical, Bernard Comby, vice-président du comité de candidature. «Certains d'entre eux, à l'image de la nouvelle patinoire de Sion, ont même été retardés afin de modifier les capacités d'accueil selon que Sion soit désigné ou non». Ainsi, une véritable conception économique, touristique et sociale ne devrait voir le jour qu'au lendemain de la votation du mois de juin. A ce moment seulement, les Valaisans sauront si le troisième millénaire marquera pour eux l'entrée dans le pinacle des grandes capitales internationales du sport et du tourisme d'hiver.

Office du tourisme de Genève

Promotion mieux ciblée et plus de moyens

L'Office du tourisme de Genève affine sa stratégie marketing. Son plan 1995 vise des cibles précises, cerne ses interlocuteurs et trouve de nouveaux canaux pour les atteindre. Autant d'initiatives qui auraient été impossibles sans une augmentation considérable du budget en deux ans. Il s'élève à 7,5 millions pour 1995.

Quelle image Genève veut-elle donner à l'étranger? Celle d'un pôle d'affaires? D'une cité protestante? D'une ville lacustre? D'un lieu de shopping? D'un vignoble à découvrir? «Notre USP (Unique Selling Product) est celui d'une ville de dimension humaine à vocation internationale», résume François Bryand, directeur de l'OTG. «Mais comme nous disposons de plusieurs facettes, il nous faut harmoniser l'image de Genève à l'étranger». C'est pourquoi l'OTG souhaite développer les contacts avec les différents organismes qui assurent la promotion de Genève, qu'elle soit économique, humanitaire, diplomatique.

L'Office du tourisme consacrera donc 69% de son budget de 7,5 millions de francs à la promotion à l'étranger: l'Europe (30%), les Etats-Unis (27%) et le Japon (19%) se tailleront la part du lion. Les 31% restant seront dévolus à l'accueil. L'OTG s'est fixé un objectif ambitieux: accroître les nuitées de 5% d'ici 1998. C'est à dire sans prendre en compte la manne de Telecom (le salon des télécommunications risque d'ailleurs de s'envoler pour Berlin ou Chicago en 1999). Genève organisera en 1995 plusieurs manifestations intéressantes pour les hôteliers: les World Corporate Games ou encore des salons très spécialisés comme celui des fibres non tissées, mis sur pied tous les trois ans. L'OTG renforcera aussi les contacts avec les intermédiaires, c'est-à-dire les agents de voyages, les tours-opérateurs et les médias. «Nous allons renforcer notre coopération avec les agences de voyages incoming pour assurer la promotion de Genève», explique Paul Genton, président de l'OTG. Et les idées de promotion très ciblées ne manquent pas. Par exemple, le thème de la Réformation auprès des 1,5 million de protestants coréens ou encore

le golf en Thaïlande. «Seuls, 300 privilégiés ont la chance de jouer sur le terrain de golf du roi», indique Paul Genton. «C'est à ceux-là que nous proposerons, dans un premier temps, de venir jouer à Genève. Il ne faut pas oublier que l'on dispose d'une cinquantaine de terrains à moins de deux heures de route.»

Les pieds au mur

En ce qui concerne le réceptif, l'OTG développera des points d'information pour pallier à son retrait du centre ville. Installé à l'ICC, près de Cointrin depuis le mois de décembre, l'OTG s'est restructuré: son comité de direction n'est composé que de 19 membres (contre 51 auparavant). Et il commence à recueillir les fruits de la taxe touristique prélevée sur les commerces. Non sans retard: début décembre, il n'avait touché que 3,5 millions de francs. En effet, un certain nombre de commerçants se sont montrés très réticents à payer leur part. Mais cette défaillance ne nuit pas à la sortie de son dernier né: le «Genève Agenda». Ce fascicule, tiré à 12 500 exemplaires, annonce les manifestations culturelles et touristiques en anglais et en français. VT

Valais

Un guide convivial sur la vallée du Rhône

Le visiteur qui se rend en Valais a certainement déjà entendu parler des grandes stations qui confèrent au canton sa réputation touristique. Mais la vallée du Rhône, c'est aussi un ensemble de petites régions, moins connues, mais qui méritent le détour. L'annuaire du tourisme valaisain dresse le portrait de toutes les curiosités des régions qui font le charme du canton.

Brigue, ainsi qu'à la vallée de Conches. Ce guide se caractérise par la foule de renseignements pratiques qu'il distille. Ainsi, le lecteur y trouvera toutes les indications pratiques sur la région, adresses d'offices du tourisme et renseignements historiques, politiques ou culturels. D'autre part, plusieurs annexes décrivent, par ordre alphabétique, diverses randonnées le long des bisses, parcours vita, cabanes de montagne, promenades et excursions sur les chemins de l'évasion.

Sélection

Jean-Pierre Defago, l'auteur de cet ouvrage, a également tenu à sélectionner les bonnes tables du canton, les hôtels, les campings, ainsi que les musées cantonaux et locaux que le visiteur pourra fréquenter lors de ses séjours valaisains. Diverses cartes et photographies illustrent encore les pages de ce guide qui peut être obtenu directement auprès de l'auteur, case postale 275, 1951 Sion, ainsi que dans les grandes surfaces, les kiosques et les librairies. AB

IMMEUBLES

A vendre
Chalet-Hotel-Pension
Verblier
10 Studios de 2 à 4 lits + locaux communs.
Rentabilité + 8% brut.
Téléphone 021 616 55 65
P 72571/44300

A vendre, au centre de PARIS,
Hôtel 3* NN**
(Fonds de commerce), 48 chambres tout confort.
Crédit à reprendre.
Offres sous chiffre S 028-10579
à Publicitas, case postale 1471,
2001 Neuchâtel 1.
P 72922/44300

Suisse romande, à vendre
HOTELS
diverses grandeurs.
ZBINDEN & BUHLER
1094 Paudex/Lausanne
Tél. 021 791 65 11
P 72675/44300

Annonces par téléfax
031 370 42 23
hotel+revue
tourismus
O 72901/191178

VALLORBE
Buffet de la Gare
Doté de:
1 restaurant de 120 places
1 salle pour banquets et sociétés de 60 places
1 terrasse d'été ombragée de 50 places
Le Buffet de la Gare de Vallorbe est à remettre pour le
1er juillet 1995.

Cet bel établissement sera confié à un restaurateur dynamique qui, grâce à sa solide formation professionnelle, a déjà conduit une entreprise avec succès.
Les conditions de location sont attrayantes et, de plus, le futur ténancier aura à disposition un appartement de 4 pièces ainsi que 6 chambres pour son personnel.
Les intéressés sont priés d'adresser un dossier de candidature avec curriculum vitae, photo et copie de certificat à la Direction du 1er arrondissement des CFF, Division du domaine, case postale 345, 1001 Lausanne, jusqu'au 22 février 1995.
Des renseignements peuvent être obtenus auprès de Monsieur Michel Vaudroz, tél. 021 342 22 54.
CFF

A REMETTRE
Suisse romande
Hôtel Café-Restaurant
• entièrement rénové
• situé à un carrefour routier important
• prix de remise très favorable
• loyer échelonné
• conviendrait à couple de métier
S'adresser à Henri BOSS
P 77942/44300
COGESTIM S.A. RUE DU MAUPAS 6
1000 LAUSANNE 9 TEL. (021) 320 88 77

DMIS
Spécialiste en création et gestion d'établissements publics:
- gestion du personnel
- achats
- F & B
- Comptabilité
- Publicité/Marketing
Gère et exploite entièrement votre établissement (café, bar, restaurant, dancing, discothèque) à votre enseigne ou en franchise. (C.A. min. 1 000 000.- Francs Suisse)
Honoraires selon chiffre d'affaires et résultat.
Pour tout renseignements: D.M.S SA
Monsieur E. Binetruy
Route de Pré-bois 20,
1215 Genève 15
tél. 022 7882738
fax 022 7880592
73051/383452

Délai pour placer vos annonces commerciales: jeudi 17 heures

«Spar-Ratgeber Hotel»

Kommt das Wohl des Gastes vor dem Stromsparen?

Ein Hinweis in dem vor kurzem durch den SHV an seine Mitglieder versandten «Spar-Ratgeber Hotel» sorgt für Gesprächsstoff. «Etagen-Kühlschrank statt Minibar» wird in der Broschüre geraten. Lässt sich das Bedürfnis des Gastes aber mit ökologischen Massnahmen verbinden?

STEFAN ZÜGER

Minibar im Hotelzimmer – ein Punkt in den Klassifikationsanforderungen des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) und damit Norm für verschiedene Stern-Kategorien. 5- und 4-Stern-Hotels haben Kühlschrank-Pflicht plus Etagenservice, bei 3-Stern-Betrieben braucht es entweder Minibars oder einen Etagenservice. Im «Spar-Ratgeber Hotel» war indes zu lesen, der Hotelier solle aus Energiepar-Gründen auf Etagen-Kühlschränke ausweichen. Wörtlich: «Ersetzen Sie die stromfressenden Zimmer-Minibars durch eine Selbstbedienungsbar pro Etage». Der «Spar-Ratgeber Hotel» wurde den SHV-Mitgliedern vor kurzem zugestellt, überreicht vom Schweizer Hotelier-Verein (Öko-Beratung des Schweizer Gastgewerbes) und vom Hotelier-Verein Berner Oberland. Erstellte wurde der Ratgeber in Zusammenarbeit mit dem Impulsprogramm Ravel (rationelle Verwendung von Elektrizität) des Bundesamtes für Konjunkturfüragen.

Minibar nicht obligatorisch

«Ersetzen Sie die stromfressende Zimmer-Minibar durch eine Selbstbedienungsbar pro Etage». Ein Widerspruch zu den Klassifikationskriterien des Schweizer Hotelier-Vereins? *Annette Siegwart*, Leiterin der Abteilung Klassifikation des SHV, meint dazu: «Ein Widerspruch ist dies nicht unbedingt. Eine Minibar gehört zwar zu den Klassifikationsnormen, ist aber nicht obligatorisch.



Einfacher Griff in die Zimmer-Minibar oder «beschwerlicher» Gang zum Etagen-Kühlschrank? Die Meinungen sind geteilt, eine Vorschrift gibt es nicht. Die Tips im «Spar-Ratgeber Hotel» haben keinen zwingenden Charakter. Foto: htr

Das bedeutet: Wenn ein Hotel sämtliche anderen verlangten Normen erfüllt, in den Zimmern jedoch keine Minibar steht, wird es trotzdem in die entsprechende Klasse eingestuft.

Weiter spiele ja auch die Kategorie selber eine wichtige Rolle. So sei bei den 1- und 2-Stern-Hotels eine Minibar kein Kriterium. Und: «Heutzutage ist es einfach so,

dass eine Minibar ab einer bestimmten Hotelklasse vom Gast verlangt, respektive praktisch vorausgesetzt wird. Gerade in Geschäftshotels will er schnell und unkompliziert zu seinem Getränk kommen und nicht einen (unter Umständen) weiten Weg zu einem Etagen-Kühlschrank oder eine Wartezeit auf den Zimmerservice in Kauf nehmen.» Dazu

komme, dass die Auswahl in den Etagen-Kühlschränken meistens nur beschränkt sei, führt Siegwart weiter aus.

Preis und Anspruch

Ebenfalls keinen Widerspruch erkennt *Elisabeth Zbinden*, Leiterin der Öko-Beratung des Schweizer Gastgewerbes: «Es kommt natürlich ganz auf die Kategorie

des Hotels an. Es ist ganz klar, dass der Gast in einem Luxushotel andere Ansprüche hat, als derjenige im 2-Stern-Betrieb, der vielleicht noch eher bereit ist, kurz zum Etagen-Kühlschrank zu marschieren.»

Ausserdem sei die Broschüre – wie auf dem Titelbild vermerkt – als Ratgeber deklariert, was bedeute, dass Tips wohl angewandt werden könnten, jedoch keinen zwingenden Charakter hätten. *Elisabeth Zbinden* weiter: «Es soll jedem einzelnen Hotelier überlassen werden, ob er einen oder mehrere dieser Ratschläge befolgt oder nicht. Und selbstverständlich soll damit nicht die Klassifikation des SHV untergraben werden.»

Bei Frauen eher bevorzugt

Eine Umfrage unter Hotelgästen unterschiedlichsten Alters hat ergeben, dass vor allem jüngere Reisende – welche auch eher in Hotels niedrigerer Kategorie logieren – schneller bereit sind, einen kleinen Umweg zu einem Etagen-Kühlschrank auf sich zu nehmen. Für sie muss eine Zimmer-Minibar nicht unbedingt Standard sein. Anders verhält es sich allerdings bei älteren Hotelgästen: Je höher die Hotelkategorie, um so mehr wird eine Minibar einfach vorausgesetzt. Auch ist eine klare Trennung bei den Geschlechtern erkennbar: Frauen finden es bequemer, eine solche Installation vorzufinden, während es den Männern weniger ausmacht, ihr Getränk im Etagen-Kühlschrank holen zu müssen.

Wohl des Gastes hat Priorität

Für *Werner Friedrich*, Vizedirektor SHV und Leiter des Departements Öffentlichkeitsarbeit und Marketing, ist klar: «Die Bedürfnisse des Gastes stehen absolut an erster Stelle. Aus diesem Grund bildet die Minibar auch einen Bestandteil unserer Klassifikationsnormen. Die ökologischen und ökonomischen Aspekte haben natürlich ihre Berechtigung, jedoch muss das Wohl des Gastes Priorität haben, vor extremen Anliegen in die eine oder andere Richtung.»

ICHM Adelaide

Visit by Lausanne Head

Sam Salvisberg won the Australian Waiver of the Year award in 1970 while on a working holiday in Melbourne. Nearly twenty-five years later and in his position as director of studies, Ecole hôtelière SSH de Lausanne (EHL), he returned to Australia to visit the new international «kid on the block» – the International College of Hotel Management in South Australia.

Established in 1893, the Swiss Ecole hôtelière SSH de Lausanne is the first hotel school in the world, and has around 1000 students enrolled at any one time. The International College of Hotel Management (ICHM) in South Australia was established just two years ago. It currently has 150 students enrolled from sixteen countries, and is rapidly gaining a repu-

ration for providing the high standard of training now demanded worldwide.

Students at ICHM who successfully complete the three year diploma program can undertake a further year of study at the University of South Australia to obtain a Bachelor of Business (Hotel Management) Degree. Of importance to the careers of the diploma graduates, is that all six subjects in this degree year can be undertaken in distance mode.

While in Australia, *Sam Salvisberg* attended a meeting of the Lausanne Stamm at the Sydney Regent, hosted by Resident Manager *Jean-Claude Niederer*. *Rolf Aegler*, the Australian Stammvater, also attended.

«A great future»

In a packed South Australian schedule, *Sam Salvisberg* met with South Australia's Premier, *Dean Brown* and the City of Adelaide's Lord Mayor, *Henry Nimmo*. He also met with ICHM's Academic Board and lecturing staff, sat in on

classes, and assessed the content of courses and the industry placement program.

A dinner cooked and served by ICHM students – in one of the Hotel School's restaurants – was a highlight of the visit. *Salvisberg* said that it was the first time that anyone from his training school had visited the International College of Hotel Management in South Australia, but contact and cooperation are planned to grow: «When the contract was signed several years ago, I must say that there was some scepticism in Europe. It happened so far away and we knew so little about it. I am delighted to report that from what I have seen ICHM has a great future, with all the ingredients to train top quality hotel managers.» *Sam Salvisberg* said.

Target: 50 per cent

ICHM's Principal/Director, *Dr. Ian Whyte*, said that word had spread, particularly in Asia, that Australia now offered the Asia-Pacific region the kind of training previously available only in Europe. «As head of studies of one of the best and oldest hotel schools in the world, *Sam Salvisberg* provided us with a fantastic opportunity to share philosophies and approaches, and measure standards.» *Whyte* said.

ICHM has two student intakes a year. Of the third intake, which began in July 1994, approximately 70 per cent were from overseas. It is a figure that has both stunned and pleased *Dr. Whyte*: «Although our target is to achieve a balance of around 50 per cent of overseas students and 50 per cent from within Australia, we were extremely gratified with this international recognition. *Salvisberg's* visit has given us a further international seal of approval.»

Dr. Ian Whyte
Principal/Director
of the International College
of Hotel Management
in Adelaide, South Australia.



Meeting with the Australian Stammvater: *Sam Salvisberg* (on the left side) and *Rolf Aegler*. Photo: zvg

Hotel job SHV

Japan-Programm

Der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) in Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit (Biga), möchte auch in diesem Jahr jungen Berufsleuten aus Japan die Möglichkeit bieten, ihre Kenntnisse im Bereich Service in der Schweiz zu erweitern und zu vertiefen. Die fachlich gut ausgebildeten Leute verfügen über gute Englischkenntnisse. Das voraussichtliche Einreisdatum ist der 1. Mai 1995. (Aufenthaltsdauer: 12 oder 6 Monate). Weitere Auskünfte über dieses Programm erteilt *Sibylle E. Pfeiffer*, Hotel job SHV, Telefon 031 370 43 33. shv

Materialdienst SHV

Neue Blöcke mit MwSt-Satz

Der Materialdienst des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) bietet den Mitgliedern des Verbandes neue Quittungsblöcke und -garnituren mit eingedrucktem Mehrwertsteuer-Satz an. Folgende Varianten sind ab sofort erhältlich:

- Quittungsblock à 50 Blatt, mit Doppel, à Fr. 9.90 (Bestell-Nr. 663)
- dito mit Firmenaufdruck à Fr. 12.45 (Nr. 663 A)
- Quittungsgarnituren à 100 Blatt, mit Doppel, à Fr. 10.45 (Nr. 663 G)
- dito mit Firmenaufdruck, à Fr. 13.– (Nr. 663 GA).

Die Quittungsblöcke und -garnituren sind in den Sprachen Deutsch, Französisch, Italienisch und Englisch eingedruckt. Die aufgeführten Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer. Zusätzlich in Rechnung gestellt wird ein Versandkostenanteil.

Bestellungen sind zu richten an den Schweizer Hotelier-Verein, Materialdienst, Postfach, 3001 Bern Telefon 031 370 41 11, Telefax 031 370 44 44. shv

BILDUNGSLÜCKE

März

3., vormittags: Erfolgreiche Teamsitzung. (Take away). **3., nachmittags:** Wirksam betrieblich schulen (Take away). **7.:** Hurra, ein Telefon. **7., vormittags:** Kreative Verkaufsförderung. **15. bis 16.:** Rhetorik – sich richtig ausdrücken. **16. bis 17.:** Gelassenheit in Belastungssituationen. **20.:** Erfolgreich telefonieren. **20.:** Mehr Effizienz dank persönlicher Arbeitstechnik. **21. bis 22.:** Marketing-Workshop. Erstellen Sie Ihr eigenes Marketing-Konzept. **28.:** Erfolgreiche Kundenkontakte = erfolgreiche Verkäufe. **30., vormittags:** Vom Bittsteller zum Partner – Umgang mit Banken (Take away). **30., nachmittags:** Die Liquidität – der Atem der Unternehmung (Take away).

April

5.: Workshop «Schreiben mit Pep». **24.:** Menu-Rechtschreibung.

Mai

11.: Korrespondenz 1995. **15.:** Erfolgreiche Seminare, Konferenzen und Kongresse – Schnittstelle Hotel. **18. bis 19.:** Ein-Führung. **22.:** Wegweiser durch den Versicherungsdschungel. **Für Anmeldungen und weitere Informationen:** Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung Weiterbildung, 3001 Bern, Telefon 031 370 41 11, Telefax: 031 370 44 44. shv

TODESANZEIGE

Margrit Bohren

Wir trauern um *Dr. jur. Dr. med. h.c. Margrit Bohren-Hoerni*, Ehrenpräsidentin SV-Service, Schweizer Verband Volksdienst, Zürich. Sie verstarb am vergangenen 20. Januar unerwartet auf einer Ferienreise. *Margrit Bohren* war während 33 Jahren für den SV-Service tätig. Von 1977 bis 1987 leitete sie als Präsidentin des Vorstandes die Geschichte des Unternehmens. shv

CARROUSEL

Tourismus

Georges P. Schorderet, zurzeit Finanzchef bei der Alusuisse-Lonza Holding AG, wird im September zur Swissair wechseln. Ab 1. Januar 1996 wird er als Mitglied der Konzernleitung dem Konzernbereich «Finanzen und Konzernentwicklung» vorstehen. Die Nachfolge des im Februar 1996 altershalber ausscheidenden Finanzchefs **Peter Nydegger** wurde damit schon jetzt geregelt. Nydegger trat 1960 als Betriebswirtschaftler in die Swissair ein. 1988 wurde als Leiter des Departementes Finanzen in die Geschäftsleitung berufen, seit 1992 ist er Mitglied des Ausschusses der Geschäftsleitung. Den Swissair Beteiligungen AG steht er als Präsident des Verwaltungsrates vor, bei Balair/CTA und Crossair ist er VR-Mitglied. Georges P. Schorderet (41) begann seine Karriere als Kaufmann bei der Boxal Fribourg SA. Bevor er 1991 zum Finanzchef ernannt wurde, hatte er im Konzern der Alusuisse-Lonza Holding verschiedene Positionen inne. Dank der französischen Muttersprache wird Schorderet in der Swissair-Konzernleitung zudem die Westschweiz vertreten. *pd/r.*

Hotellerie

Neue Pächter im 4-Stern-Hotel Belvedere in Spiez sind **Hilda** und **Peter**

Kieni-Stutz. Die ehemaligen Leiter des «Thurgauerhofs» in Weinfelden werden den Betrieb am 2. März eröffnen. Die Saison soll von März oder Februar bis Mitte Dezember verlängert werden. Im Ferienhotel, das dem Schweizer Metzgermeister-Verband gehört, wird sich **Hilda Kieni** um Marketing, Etage und Réception und **Peter Kieni**, Hotelier in 5. Generation, um F&B und Buchhaltung kümmern. Die ehemaligen Schulungsräume der Metzger sollen später für ein Spezialitätenrestaurant oder Fitness/Wellness genutzt werden.

Ins «Belvedere» zurückgekehrt ist zudem **Albert Loretan**, der mit einem Michelin-Stern und 16 Gault Millau-Punkten ausgezeichnete Küchenchef. *AN*



Der unter Denkmalschutz stehende prächtige Riegelbau des Seehotels Feldbach im thurgauischen Steckborn wird zur Zeit einer sanften Renovation unterzogen. Mit dem Ziel, für den Seminarbereich mehr Kapazität zu schaffen, wird der gesamte Gebäudekomplex zur Zeit erweitert. Mit der Führung des er-

neuten Seehotels Feldbach wurde **Daniel Füglistler** betraut. Füglistler hat die klassische Laufbahn eines Hoteldirektors hinter sich. Seine Ausbildung führte ihn durch alle Sparten der Schweizer Hotellerie. Nach dem Erlangen des Diploms der Hotelfachschule Luzern schloss er das Unternehmenseminar des SHV als eidg. dipl. Hotelier SHV/VDH ab. Im Parkhotel Zug bekleidete er während drei Jahren die Stellung des Vize-direktors. *r.*



Das Direktionsseparat **Hansueli** und **Beatrice Baier** verlässt das Hotel Thème in Vals. Baiers haben das 3-Stern-Haus seit 1986 mit grossem Erfolg geleitet und aus den roten Zahlen herausgeführt. Sie verlassen das Hotel Thème per Ende November. Nach insgesamt zwölfjähriger Tätigkeit in Vals wurde der Wunsch nach Veränderung immer stärker. **Hansueli** und **Beatrice Baier**

wollen die Weichen für ihre Zukunft neu stellen, ohne vorerst noch konkret zu wissen, in welche Richtung es gehen soll. Dieser Entschluss kommt insofern überraschend, als das Direktionspaar bei der Neukonzeption der Bade- und Kuranlagen, die gegenwärtig verwirklicht wird, aktiv und engagiert mitgewirkt hat. *FS*



Der neue Direktor im Novotel Zürich Airport heisst **Walter Zueck**. Der gebürtige Südtiroler ist seit 1989 für Novotel tätig und hat berufliche Erfahrungen als Réceptionist, Chef de Réception und Rooms Division Manager in Zürich gesammelt. Im Novotel Mailand Nord wirkte er im Eröffnungsteam mit, 1994 war er als F&B Assistent im Texaner Sofitel Houston tätig. Der erst 29-jährige Zueck löst **Stephan Kistler** ab, der nach sieben Jahren in Zürich nun nach Wien berufen wurde. Für Accor ist er dort für zwei am Flughafen gelegene Hotels zuständig, nämlich das Novotel Wien-Flughafen und das projektierte Airport Plaza Novotel. *MM*

Food & Beverage

Nach drei Jahren Tätigkeit als Hauswirtschaftsleiterin verabschiedet sich **Regula Kempf** vom 4-Stern-Hotel Des Balances in Luzern, um sich anfangs März beruflich in ein ganz neues Umfeld zu wagen. Als Ausendienstmitarbeiterin beim Waschlön Luzern (WSL) wird sie zwar nicht mehr direkt in der Hotellerie arbeiten; ihre hauswirtschaftlichen Kenntnisse werden in dieser Position aber zweifellos ebenfalls voll zum Tragen kommen. Weg die Nachfolge von Regula Kempf im Hotel Des Balances antritt, ist zur Zeit allerdings noch unbekannt. *KK*

Claire Mesplou, Hauswirtschaftsleiterin im Hotel Conti in Dietikon, verlässt den Betrieb nach einjähriger Tätigkeit. Eine Nachfolgerin ist noch nicht bestimmt. Die Absolventin der Hotelfachschule Lausanne (EHL), die zuvor bereits als Etagegouvernante im Hotel Zürich aktiv war, sucht wieder den intensiveren Kontakt zum Gast, der ihr im Bereich Hauswirtschaft etwas gefehlt hat. Deshalb sieht sie sich nun nach einer Stelle als Betriebsassistentin im Restaurationsbereich um. Erste Kontaktaufnahmen sind bereits erfolgt. *KK*

Preisverleihung



Swiss Sales Incentive 1994

Unlängst führte der Hotel Sales & Marketing Service Swiss Sales zum ersten Mal die Verlosung des Swiss-Sales Incentive-Preises durch. – Ein Anreiz für Firmenkunden aus der ganzen Schweiz, welche ihre Tagungen und Seminare bei Swiss Sales buchen. An der Verlosung nahmen 60 Personen teil. Den 1. Preis, eine Traumreise für sieben Tage nach Thailand, gewann **Pia Fringeli** von der Firma Learning International in Bern. Den 2.

Preis, eine Woche im 4-Stern-Hotel Albergero Gardénia in Caslano, erhielt **Silvia Eichenberger** von der Firma Bossard in Zug. Der 3. Preis, ein Wochenende im 4-Stern-Haus Grand Hotel Regina in Adelsboden ging an die Repräsentantin der Papierfabrik Tela in Balsthal. V.l.n.r.: **Laurénce Kaufmann**, Swiss Sales, **Jürg Ziegler** von Eva Air, Sponsorin des 1. Preises, **Pia Fringeli**, Gewinnerin des Hauptpreises und **Heidi Ruf**, Swiss Sales. *r.*

Pilatusgipfel

Keine Beleuchtung?

Die Beleuchtung des Pilatusgipfels beschäftigt jetzt auch das Bundesgericht. Nachdem der Nidwaldner Regierungsrat und kürzlich auch das Verwaltungsgericht Beschwerden des Schweizer Heimatschutzes gegen die Ausnahmebewilligung abgewiesen haben, ruft dieser jetzt das höchste Gericht an. Nach seiner Auffassung verzerren die neun Halogenstrahler das natürliche Landschaftsbild und könnten negative Auswirkungen auf Fauna und Flora haben. Die Nidwaldner Instanzen glauben, dass die Beleuchtung keine Gefährdung der Natur darstelle. *JJA*

Hotelketten

Gegen Betrug gefeit?

Monatlang ist ein falscher Reporter aus der Schweiz durch Frankreich gereist, ohne auch nur ein einziges Mal seine Hotelrechnung zu bezahlen. Der Mann gab sich laut Polizei an der Réception regelmässig als Journalist einer schweizerischen Wochenzeitung aus, dem alle Habseligkeiten gestohlen worden seien. Sicherheitshalber präsentierte er sich am Hotel nochmals als der eigene Chefredaktor und versicherte, dass die Rechnung selbstverständlich übernommen werde. Zum Verhängnis wurde dem Mann, dass er in einer Hotelkette absteigen wollte, die er bereits betrogen hatte. *sda*

Telefon-Kreditkarte



Bargeldlos die Schweiz anrufen

Wer von irgendwo auf der Welt in die Schweiz telefonieren möchte, hat es jetzt leicht: Mit der neuen «Swiss Telecom Card» der PTT braucht er nicht mehr nach Münzen zu kramen. Der Inhaber dieser Telefon-Kreditkarte benötigt neben einem Telefon seine Kartenummer und einen persönlichen PIN-Code. Je nach Land ist eine unterschiedliche Zugangsnummer in die Schweiz zu wählen. Gewählt wird nach der Zugangsnummer,

die eigene Kartenummer, der PIN-Code und dann die gewünschte Abonnementnummer. Abgerechnet wird über eine separate, detaillierte Telefonrechnung. Ab sofort ist das bargeldlose Telefonieren aus 50 Ländern möglich. Von **Amin Kohler**, Direktor Geschäftskunden Telecom PTT (rechts), nimmt **Marco Hartmann**, Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale (links) die erste Swiss Telecom Card entgegen. (Foto: zvg) *SR*

Marktlücke

Zu vermieten: Gastro-Aushilfen

In Bern haben zwei junge Köche eine Marktlücke entdeckt: Ab sofort bieten sie Soforteinsätze und Vertretungen in Restaurationsbetrieben an. Das Team besteht aus den zwei jungen Köchen **Jimmy Wieland** und **Dieter Walliser**. Beide können mehrjährige Berufserfahrung nachweisen, Dieter Walliser sogar eine zusätzliche Servicelehre. Ihr Angebot umfasst Soforteinsätze und Vertretungen in Küche und Service zu festem Stundenlohn in Restaurationsbetrieben in Bern und Umgebung. Die beiden sind nicht wählerisch punkto Arbeitszeiten, Überstunden und Lohn. Sie bezeichnen sich selbst als flexibel, professionell und einzigartig in Bern und Umgebung. In Zusammenarbeit mit dem neu eröffnenden Restaurant Kirchenfeld in Bern betreiben die beiden auch einen Party-service. Das neue Team von Jimmy Wieland und Dieter Walliser nennt sich «WIWA-Gastro Troubleshooter» und ist in Bern beheimatet. *DR*

Jimmy Wieland/Dieter Walliser, Scheibenstrasse 27, 3014 Bern, Telefon: 031 333 26 72, Natel: 077 58 46 34.

Restauration

T.G.I. Friday's débarque en mars à Genève

La chaîne américaine, T.G.I. Friday's, débarque en Suisse. Grâce à Franklin P. Haller. Le directeur de Best Food Company a signé un contrat de franchise pour toute la Suisse. Il ouvrira son premier établissement à Genève le 13 mars. Une tête de pont pour conduire une offensive commerciale sur le marché helvétique.

«Thank God It's Friday's», raccourci en T.G.I. Friday's, dispose d'un réseau de 300 restaurants à travers le monde. Le siège de cette filiale de Carlson est basé à Dallas. Ses établissements sont dotés d'une capacité de 200 à 300 places et l'on assaisonne consommateur à toutes les sauces américaines. Il peut choisir entre une centaine de plats mijotés par l'Oncle Sam, comme par exemple les «loaded potatoe skins», ainsi qu'un large choix de cocktails, avec ou sans alcool. Les bar-men doivent prouver leur savoir-faire

devant chaque client. C'est du reste chez «T.G.I. Friday's» que *Tom Cruise* s'est préparé pour le film «Cocktail». Pour conserver une unité dans tous ses établissements, «T.G.I. Friday's» forme ses cadres aux Etats-Unis pendant cinq mois. L'équipe dirigeante de Genève s'est donc rendue à Washington pour goûter l'ambiance de la chaîne (voir photo), dont le credo est basé sur une ambiance et bonne humeur, accueil et cordialité. A Genève, «T.G.I. Friday's» ouvrira ses portes le 13 mars au 65 de la rue du Rhône, à l'emplacement de Vedia, là-même où fut créée la première pizzeria dans la cité de Calvin. **Georges Naegeli** dirigera cette nouvelle équipe de 90 personnes. Il a été directeur du Mövenpick-Cendrier, à Genève, après avoir travaillé à l'Hôtel Penta et à l'ex-Ramada-Renaissance. Mais la chaîne américaine ne compte pas s'arrêter là. Elle recherche d'ores et déjà des établissements de 600m², situés au cœur d'emplacements cités helvétiques, comme Berne, Bâle ou Zurich. *VT*



L'équipe de direction de T.G.I. Friday's pendant leur formation au restaurant T.G.I. Friday's Rockville à Washington (USA). *Photo: hlr*

KADER · CADRES

Wir sind ein bekanntes ****-Hotel mit 45 Zimmern an schönster Lage in der Zentralschweiz. Ob als Seminar-, Individual- oder Gruppengast, bei uns fühlt man sich einfach wohl.

Zwei Restaurants mit grosser, gedeckter Terrasse und einem vielseitigen Angebot sowie diverse Banketträume fordern den F & B-Spezialisten.

Das ganze Haus, auch hinter den Kulissen, wurde in den letzten Jahren komplett renoviert.

Nach langjähriger Zusammenarbeit stellt sich der jetzige Stelleninhaber einen neuen Herausforderung. Daher suchen wir einen Nachfolger als

Direktor/in

oder

Direktions-Ehepaar

Eintritt wäre zirka Mitte August 1995.

Sie führen den Betrieb absolut selbständig als Gastgeber-Profi an der Front, als effizienter Administrator und Organisator hinter den Kulissen sowie als überzeugender Verkäufer auf dem hartumkämpften Markt. Ihre Mitarbeiter sind ein Team, welches für sein Hotel und für Sie durchs Feuer geht.

Wir bieten Ihnen eine interessante Herausforderung mit grosser Verantwortung und den entsprechenden Kompetenzen.

Absolute Diskretion ist selbstverständlich.

Gerne erwarten wir Ihre aussagekräftigen Unterlagen unter Chiffre P 249-94842, an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach 4638, 8022 Zürich.

O 73014/199176

In unserer grossen und beliebten Ferienresidenz «Plaz» in Bivio, mit 300 Betten, vermieten wir ab Herbst 1995 das

Restaurant

mit 30 Sitzplätzen und kleiner Küche für Snacks.

Hätten Sie Freude, dieses kleine und gemütliche Restaurant zu führen, dann freuen wir uns über Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung:

Utoring AG, Bückhauserstrasse 26, 8048 Zürich, Herrn Rolf Keller verlangen. Telefon 01 497 27 63.

73021/109231

Pour notre restaurant à Genève, rue de la Croix d'Or, nous cherchons pour date à convenir un(e) spécialiste en gastronomie, à qui nous aimerions confier la gestion de notre restaurant self-service comme

chef(fe) restaurant [gérant(e)]

Si vous êtes ambitieux/-se, disposez de l'expérience et de la formation nécessaire à la gestion d'un restaurant et savez ce que signifie «calculation», si vous êtes en possession d'un certificat de capacité (patente) et ouvert(e) à la nouveauté, nous pouvons vous offrir un poste à responsabilité, intéressant et varié.

En plus d'un horaire de travail très agréable, s'adaptant aux heures d'ouverture du magasin, nous offrons la semaine de 42 heures, 5 semaines de vacances, des rabais sur les achats et autres avantages, ainsi qu'un salaire correspondant aux exigences du poste.

Si vous répondez au profil que nous recherchons, si vous êtes de langue maternelle française ou allemande avec de bonnes connaissances de l'autre langue, veuillez envoyer votre offre à

NEUE WARENHAUS AG
Personal-Sekretariat
Bederstrasse 49
8027 Zürich

passer d'abord à l'UNIP



O 72973/225991



MARCON GASTGEWERBE UNTERNEHMUNGEN

Für unseren umsatzstarken Betrieb in der Stadt Zürich suchen wir auf Anfang April 1995 eine aufgeschlossene Persönlichkeit als

GeschäftsführerIn

welche gewillt ist, das erarbeitete Betriebskonzept durchzusetzen und mit eigenen Ideen zu ergänzen. Auf diese interessante, anspruchsvolle Aufgabe sind Sie optimal vorbereitet, wenn Sie

- über eine solide gastgewerbliche Ausbildung/Praxis und kaufmännische Erfahrung verfügen
- ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein auch in kleinen Dingen haben und dies beharrlich durchsetzen
- selbständig arbeiten, Übersicht auch in schwierigen Situationen behalten und fähig sind, Ihre Mitarbeiter selbstständig und motivierend zu führen
- ein sicheres und gewandtes Auftreten und Eigeninitiative mitbringen.

Wir bieten attraktive Bedingungen und Leistungslohn. (Samstag/Sonntag und an Feiertagen ist das Restaurant geschlossen.)

Ihre schriftliche Bewerbung mit vollständigen Unterlagen richten Sie bitte an Herrn Markus Marcon

72549/340251

SONNENPLATZ 6020 EMMENBRÜCKE
TELEFON 041 55 81 00

Verkehrsverein Täsch sucht

Leiter/in Verkehrsbüro

Wir verlangen:

- Kenntnisse in EDV
- Erfahrung in Buchhaltung
- gute Sprachkenntnisse E/F
- selbständige Führung des Verkehrsbüros
- Bewerber/innen der Tourismusbranche werden bevorzugt.

Wir bieten:

- selbständige, verantwortungsvolle Tätigkeit
- abwechslungsreiche Arbeit
- gute Arbeitsbedingungen.

Stellenantritt: nach Vereinbarung, spätestens 1. Mai 1995.

Spricht diese Aufgabe Sie an, bitten wir Sie, Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen sowie Gehaltsvorstellungen bis zum 15. 2. 1995 an den Präsidenten des Verkehrsvereins Täsch, Willisch Armin, mit Vermerk Stellenbewerbung, 3929 Täsch, zu senden.

73002/336998

Sind Sie mindestens 32 Jahre alt...
... und suchen Sie eine besonders anspruchsvolle Aufgabe?

Wir suchen:

Hoteldirektor/in

oder

Direktionsehepaar

in ****-Hotel in renommierten Wintersportort im Raum Tirol/Osterreich, mittelmässiger Hotelbetrieb mit gepflegtem Restaurant und Hotelbar, grosses Fitness-/Wellnesszentrum.

Wir erwarten:

- österreichische Konzessionsprüfung
- mehrjährige Erfahrung in gleicher Position
- sprachgewandte (D/E/I), frontbezogene Persönlichkeit
- kostenbewusste Betriebsführung
- unternehmerisches Denken.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen, zusammen mit einem Foto, unter Chiffre 72965 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

72965/13668



Gesucht zwischen Ende Februar und 1. April 1995 für lange Sommersaison

Leiterin/Gerantin

für Hotel/Garni Montarina mit angeschlossenem Touristenlager.

Hausmädchen

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an

Hotel Continental
6903 Lugano
Telefon 091 56 11 12

72581/94200

Restaurant SZENARIO

im Jelmoli Luzern: ein Ort für trendige wie auch für bewährte Gastronomie.

Sie sind eine junge und initiative Persönlichkeit, die als

GeschäftsführerIn

Ihre Gäste im modernen Ambiente zu verwöhnen und zu betreuen versteht und einen Tagesbetrieb mit 120 Sitzplätzen erfolgreich führen kann.

Neben bisheriger Kaderarbeit in der Gastronomie und einem kant. Fähigkeitsausweis A ist unternehmerisches und ertragsorientiertes Handeln unerlässlich. Wenn Sie zwischen ca. 30 und 40 sind und fähig, ein Team von 20 MitarbeiterInnen zu motivieren, dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an Herrn Martin Villiger, Personalleiter. Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen.

Personelle Dienste, Herr Martin Villiger

St. Annagasse 18, 8021 Zürich

Jelmoli

Das Beste für Sie.

O 72715/012932



Hotel & Restaurant Management & Consulting

Bellevue au Lac, Sursee LU

Geschäftsführer/in

oder

Pächter/-ehepaar

(mit Fähigkeitsausweis A)

Per sofort oder spätestens auf Frühjahr 1995 suchen wir für den anspruchsvollen Ganzjahresbetrieb an schöner und ruhiger Aussichtslage, 2 km ab Autobahnausfahrt, eine/n versierte/n und fachlich gut ausgewiesene/n Gastgeber/in. Der Betrieb mit guter Gastronomie-Infrastruktur umfasst: Tagesrestaurant, 45 Sitzplätze; 2 Bankett-/Tagungsräume, 130 Sitzplätze; Seeterrasse, 100 Sitzplätze; repräsentativer Sitzungs- und Seminarraum, 16 Sitzplätze; 8 Gästezimmer; Wirtwohnung und Personalzimmer; Kochkurs-Küche mit 5 Kochstellen/20 Kochplätzen. Selbständigen und innovativen Persönlichkeiten bietet das Haus, mit bestehender, breiter Kundschaft, eine ausbaufähige Existenz.

Wir freuen uns, mit Ihnen in Kontakt zu treten.

Schriftliche Bewerbungen bitte an Herrn H.-R. Meier
HRM Hotel & Restaurant Management & Consulting
Dorfstrasse 22, 8904 Aesch b. B., Telefon 01 737 01 00

72981/383438

Inhalt

	Seite
Stellenmarkt	
Kader/Verkauf, Hotellerie	1-2
Hotellerie/Gastronomie/ Tourismus	3-17
Internationaler Stellenmarkt	19-20
Stellengesuche	20

Sommaire

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

Anzeigenschluss

Freitag, 17.00 Uhr

Personalberatung für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus



Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 9

ADIA HOTEL
Badenerlangstr. 11 | 8026 Zürich
Telefon 01/242 22 11

KADER · CADRES

SV-Service!

GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

Hier bietet sich eine Chance
in der Region!

Ihre Kochkunst ist kreativ, abwechslungsreich und spricht ein breites Gästebedürfnis an.

Sie sind ein kommunikativer Gastgeber, der seine Kunden pflegt und neu gewinnt. Sie verstehen es, ein achtköpfiges, gut eingespieltes Mitarbeitersteam zu führen und zu begeistern.

Wirtschaftliche Betriebsführung, unternehmerisches Denken und Administration sind keine Fremdwörter für Sie.

Dann sind Sie unsere zukünftige

kochende Betriebsleitung

im Personalrestaurant der
Schweizerischen Munitions-
unternehmung, Altdorf.

Eine moderne Einrichtung steht Ihnen zur Verfügung, um zirka 160 Mittagsgäste im Personal- und Direktionsrestaurant zu verwöhnen.

Attraktive Arbeitszeiten (Montag-Freitag 7.00-16.30 Uhr) sowie die fortschrittlichen Anstellungsbedingungen des grössten Unternehmens der Gemeinschaftsverpflegung bieten Ihnen als erfahrenen Fachmann mit Patent A eine echte Herausforderung.

Jetzt liegt es an Ihnen!

Senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an

SV-Service, z. H. Frau Beatrice Gubler
Personaldienst Region
Zentralschweiz/Mittelland
Forchstrasse 41, 8032 Zürich
(Telefon 01 385 53 75).

O 72930/17808

Für unser sehr schönes Restaurant mit Charme, direkt am See, suchen wir eine/n

Aide du patron/ Geschäftsführer/in

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Direktion der Zibo S. A.
Casella postale 18
6977 Ruvigliana (Tessin)

O 72093/199176



Wir suchen für das historische

Hotel Bodenhäuser * in Splügen**
(52 Betten, mehrere Restaurationsräume mit viel Ambiance) ein junges, einsatzfreudiges

**Direktionsehepaar oder
Direktor/in**
auf zirka 1. Mai 1995

Vorausgesetzt wird: Fachwissen, marktorientiertes Denken, Selbstständigkeit, Charme zur Betreuung vieler Stammgäste. Flair zur Mitarbeiterführung und Aufgeschlossenheit für eine regionale Frischküche.

Der vom Verwaltungsrat für das Management Beauftragte erwartet gerne Ihre Unterlagen:

Claudio Bernasconi-Mettler
Hotel Waldhaus am See
7500 St. Moritz
Tel. 082 3 76 76, Fax 082 3 88 77

72726/34142

VERKAUF

micros® SYSTEMS AG

A Subsidiary of Westinghouse Electric Corporation

Unser international tätiges Unternehmen, domiziliert in der Agglomeration von Zürich, installiert Computer und Registrierte Systeme im Abrechnungsbereich der Hotellerie und Gastronomie.

Für unser junges, erfolgreiches und dynamisches Team suchen wir weitere fähige, kreative und kooperative Persönlichkeiten als

Verkäufer/innen

Zu Ihrem vielfältigen Arbeitsbereich gehören:

- Beratung und Vorführungen
- Akquisition neuer Kunden
- Betreuung bestehender Kunden.

Wir erwarten von Ihnen:

- Selbstständigkeit und Initiative
- Erfahrung im Umgang mit Kunden
- unternehmerisches Denken
- Flair für EDV, Hotellerie und Gastronomie
- Einsatzbereitschaft.

Wir bieten Ihnen:

- ausgezeichnetes Arbeitsklima
- modernste Hilfsmittel
- Aus- und Weiterbildung
- gute und flexible Arbeitsbedingungen
- Geschäftswagen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann zögern Sie nicht! Rufen Sie an, oder senden Sie ganz einfach Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Micros Systems AG, J.-P. Pasche, Lagerstrasse 14, 8600 Dübendorf,
Telefon 01 820 06 66.

72872/325180

Gesucht für sofort

dynamische Filialeiterin
für unsere Souvenir-Boutique
in Zermatt.

Sprachen: D/F/E.
Erfahrung im Uhren- und Schmuckbereich erwünscht.

Bewerbung senden an:
Start Holding S.A., 1201 Genève
Telefon 022 733 41 31

72878/333430



Temporär- und Dauerstellen
im Gastgewerbe

**Ob auf der Etage
oder am Grill
wir finden Stellen
wo man will.**

Tel. 370 43 33

Manbijoustrasse 130, Bern
Schweizer Hotelier-Verein

Haben Sie Freude am Umgang mit Menschen und suchen Sie einen neuen Wirkungskreis ausserhalb des Gastgewerbes?

Als unser/e zukünftige/r

Mitarbeiter/in im Aussendienst

besuchen Sie nach telefonischer Vereinbarung unsere Kunden, um ein gutgehendes Spitzenprodukt vorzustellen.

Wenn Sie eine gute Allgemeinbildung haben, bereit sind, selbständig und fleissig zu arbeiten, und motorisiert sind, haben Sie die Möglichkeit, nach einer gründlichen Einführung einen

Spitzenverdienst

zu erzielen. Voraussetzungen für diese Tätigkeit ist deutsche Muttersprache, eine gute Auffassungsgabe und eine gesunde Portion Ehrgeiz.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und im Grossraum Zürich/Ostschweiz wohnen, melden Sie sich für ein erstes Gespräch über
Telefon 01 810 70 05 oder 071 85 90 95.

72940/383437

C HOTEL ★★★★★ CONTINENTAL

83 Zimmer, A-la-carte-Restaurant,
mehrere Bankett- und Konferenzsäle

Wir suchen ab 1. April 1995 oder nach Vereinbarung eine/n

Küchenchef/in

der/die eine kleine Brigade führt.

Wir wollen unseren Gästen eine modern-gutbürgerliche Küche mit einem Minimum an Qualitätsschwankungen bieten. Wegen unserer Vielseitigkeit sollten Sie ein guter Organisator sein und auch in hektischen Zeiten nicht den Kopf verlieren.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Wenn ja, nehmen Sie Kontakt mit Ph. Kämpfer (Vizedirektor), auf.

Hotel Continental
Aarbergstrasse 29
2503 Biel
Telefon 032 22 32 55

P 72974/4901

Haben Sie Lust, zusammen mit einer Geschäftsführerin und einem Küchenteam einen Restaurationsbetrieb aufzubauen?

Dann sollten Sie sich bei uns bewerben als

Küchenchef

Stellenantritt 1. April 1995. Wir erwarten mehrere Jahre Berufserfahrung, Führungsqualitäten und Teamfähigkeit, ein Flair für die Gestaltung einer abwechslungsreichen Küche, Menügestaltung und Kalkulation, selbständiges Einkaufen, Bestellen und Lagern.

Wir bieten Ihnen eine zeitgemässe Entlohnung und Sozialleistungen, ein aufgestelltes, innovatives Team und viel Selbstständigkeit.

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an



IMMOBILIENGESELLSCHAFT
WALDMANNSTRASSE 61 - 3027 BERN - Telefon 031 991 46 46

O 72719/253162

HOTELLERIE

Restaurant Sonne, Stein am Rhein

Für die Sommersaison, zirka März bis November, suchen wir einen

Koch/Jungkoch

der Freude hat, in einer interessanten, kreativen Küche zu arbeiten.

Des weiteren suchen wir

Servicemitarbeiter/innen

die flink und fröhlich die Gäste betreuen.

Telefonieren Sie uns ganz einfach:

Telefon 054 41 21 28

(am liebsten zwischen 11 und 12 Uhr, Di./Mi. geschlossen).

Bis bald! Philippe und Violène Combe.

C 73008/33057

RESTAURANT



Mitten in der Altstadt von Luzern steht unser Restaurant «Zum Raben» mit Bar, Restaurant, Weinstube und Bankettsaal.

Wir suchen per 15. Februar 1995 oder nach Vereinbarung

Küchenchef

welcher seine Kreativität und Berufsfreude für unsere Gäste einsetzen möchte.

Wir bieten Ihnen eine verantwortungsvolle Tätigkeit in einem kleinen Team. Ihre schriftliche Bewerbung mit vollständigen Unterlagen richten Sie bitte an:

Herrn H. Fetanat-Kuhn
Restaurant «Zum Raben»
Postfach, 6004 Luzern

73044/23183



Gesucht zwischen Ende Februar und 1. April für lange Sommersaison

**Chef de service (w)
Servicemitarbeiterin**
(auch Anfängerin)

**Bar-/Hallentochter
Gouvernante/Hofa
Etageportier/Hausburschen**

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an

Hotel Continental
6903 Lugano
Telefon 091 56 11 12

71702/94200

Wenn bei uns auf dem SET die KLAPPE fällt,
brauchen wir neben GUESTSTARS und
OSCARs auch einen



CHEF DE CUISINE
(ab 1. April 1995)

Bitte telefoniere direkt mit dem
PRODUZENTEN Mark Urech
in Basel.



RESTAURANT · BAR
STEINENVORSTADT 32
4051 BASEL
TEL 061 281 68 28

O 72928/252964

Gesucht nach Frauenfeld jungen, dynamischen

Küchenchef

der unsere von vielen anspruchsvollen Stammkunden geschätzte gute Küche weiterführen und mit seinem Angebot neue Gäste dazugewinnen wird.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Promenade
Markus Baumann oder Chris Baur
Promenadenstrasse 2
8500 Frauenfeld
Telefon 054 21 24 28

62451/378046



Unser Küchenchef geht nach 14jähriger, erfolgreicher Tätigkeit bei uns infolge Erreichung des AHV-Alters Ende März in Pension, und deshalb suchen wir auf diesen Zeitpunkt oder nach anderer Vereinbarung...

...einen tüchtigen, aufgeschlossenen, initiativen und kreativen

Koch als Küchenchef

in kleines Team, für lange Saison bis Mitte November.

Wir haben
20 Betten ★★ und 230 Innensitzplätze (ausser hauptsächlich mit Selbstbedienung) und Kiosk

und sind
ein bekanntes und dementsprechend gut frequentiertes Ausflugsziel.

Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen wie Lebenslauf und vollständige Zeugniskopien freut uns sehr.

Werner Seeholzer
Hotel und Restaurant Rigi-Seebodenalp AG
6403 Küssnacht am Rigi
Telefon 041 81 10 02
Fax 041 81 47 41

72776/17825

Parkhotel Rovio

★★★-Hotel, 15 km von Lugano, Tessin
sucht ab zirka Mitte März oder nach Vereinbarung:
Rezeptionssekretärin (Muttersprache Deutsch)
Koch de partie
Hotelfachassistentin (für Büro, Service, Etage)
Commis de rang

bis zirka Ende Oktober 1995.

Wenn Sie ab kommender Saison gerne in einem renommierten Familienhotel im Tessin mitarbeiten möchten, freuen wir uns auf Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen und Foto.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:
Parkhotel, Rovio
Fam. Sabino, 6821 Rovio

72961/29297

Fam. Sabino, Tel. 091 68 73 72

Hotel Speiserestaurant Ochsen

Wir wollen weiterkommen, sei es betreffend unseres, auch von verschiedenen Führern, gelobten Toprestaurant, oder unseres einfacheren Restaurants.

Wir wollen nicht einfach einen Küchenchef, sondern einen jungen, innovativen Künstler, der mit Liebe und Phantasie für unsere anspruchsvollen Gäste kocht und das Angebot abwechslungsreich und kreativ gestaltet.

Mit fundiertem Fachwissen, Verantwortungsbewusstsein, Flexibilität und Teamgeist sind Sie unser

Küchenchef

Wir stellen uns einen dynamischen Bewerber vor, der eine Langzeitstellung sucht. Es erwarten Sie eine interessante Aufgabenstruktur. Ihre Entlohnung soll am Erfolg mitorientiert sein.

Interessiert?
Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Telefon 073 51 72 55
Hotel/Speiserestaurant Ochsen,
9244 Niederuzwil SG

72964/173731

Sommersaison 1995 in Zürich

Statt Kurortluft einmal die Atmosphäre einer internationalen Handelsmetropole schnuppern.

Für unser am See, im schönsten Park der Stadt gelegenes und von Gästen aus aller Welt frequentiertes Haus suchen wir für die Sommersaison 1995 ausgewiesene Fachleute.

Für unser Spezialitätenrestaurant (Ende April - Ende September):

Poissonier **Tournant**
Garde-manger **Commis de cuisine**

2. Chef de Service deutsch sprechend.

Servicefachangestellte(r) deutsch sprechend, mit Erfahrung im A-la-carte-Service und Direktkassenservice.

Lingère
mit Nähkenntnissen, Deutschkenntnisse erwünscht.

Für das Selbstbedienungs-Gartenbuffet (Mitte Mai - Mitte September):

Buffet-Leiter(in)
mit gastgewerblicher oder hauswirtschaftlicher Erfahrung (z.B. Hofa).

Mitarbeiter(in)
für Kassendienst und allgemeine Buffetarbeiten.

Guter, leistungsorientierter Verdienst. Auf Wunsch Unterkunft im eigenen Personalhaus. Saisonier-Arbeitsbewilligungen (Ausweis A) verfügbar. Bewerben Sie sich für Ihren persönlich und beruflich erfolg- und abwechslungsreichen Sommer 1995 schriftlich oder telefonisch bei Frau D. Hohl oder Herrn J.-P. Wältli.

fischstube
zürichhorn



H. & P. Hohl AG, Postfach, 8034 Zürich, Tel. (01) 422 25 21, Fax (01) 422 25 58

Hotel Central

Für unseren Hotelbetrieb mitten im Herzen Luzerns suchen wir noch folgende motivierte Mitarbeiter:

Küchenchef
für italienische Küche

Aide du patron (weiblich)
für Etage, Réception und Service

Réceptionsmitarbeiter/-mitarbeiterin

Interessenten melden sich schriftlich mit den kompletten Unterlagen und Foto an:

Hotel Central
Herrn P. Tsakmaklis
Morgartenstrasse 5
6002 Luzern

73023/11932



Die Jugendherbergen.
Die exklusivste Hotelkette der Welt.

Die Jugendherberge Richterswil mit Restaurant Horn, direkt am Zürichsee, sucht eine/n junge/n

Koch/Stellvertreter/in
1. April bis 31. Oktober 1995.

Sie führen die Küche zusammen mit dem Betriebsleiter und arbeiten in der Administration/Réception mit.

Während der Anstellungsdauer können wir Ihnen ein Studio anbieten.

Jugendherberge Richterswil
Restaurant Horn
Hornstrasse 5
8805 Richterswil
Telefon 01 786 21 65

72963/47236



SYRTAKI
GRIECHISCHES
TAVERNA-RESTAURANT

Für unser lebhaftes, griechisches Spezialitätenrestaurant in der schönen Stadt Zug suchen wir ab sofort oder nach Übereinkunft junge/n, bestmögliche/n

Chef de service
CH oder mit B-/C-Bewilligung
Wir bieten:

- einen modernen Betrieb
- supermette Kundschaft
- zeitgemässe Entlohnung
- geregelte Arbeitszeit
- Unterkunft im Hause.

Interessenten (Damen und Herren) melden sich telefonisch oder schriftlich mit den kompletten Unterlagen und Foto bei: Herrn Claroudis, Morgartenstrasse 5, 6003 Luzern, Telefon 041 23 94 94.

72788/11932

Osteria «Al Giardinetto» Brissago

Wir suchen ab Ende März 1995 für unser bestbekanntes Restaurant (14 Punkte Gault Millau) noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

1 CAMERIERE
1 COMMIS DE CUISINE

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien.

B. und R. CURANZ-WILDI
Osteria «Al Giardinetto»
6614 Brissago
Telefon 093 65 31 21

73059/2222

Ab März '95 wird für eine jüngere Köchin eine Traumstelle frei

Eine neue, wunderschöne, modernste Küche (Induktion PC usw.). Eine einmalige, lehrreiche Speisekarte (auch Vollwert/Trennkost). Bei uns sind Sie ein Mensch, keine Nummer. Mehr am Telefon. Schnuppern ist auch möglich.
Restaurant Seehus, 6052 Hergiswil NW, Telefon 041 95 31 23.

P 72669/44300

FRANZISKANER

Für unser kleines ★★★-Hotel in der Zürcher Innenstadt suchen wir per Februar 1995 oder nach Vereinbarung eine/n aufgeweckte/n

Réceptions-Praktikant/in

Sie verfügen über gute Sprachkenntnisse und ein freundliches, sicheres Auftreten. Wir freuen uns, Ihnen einen modernen, vielseitigen Arbeitsplatz in einem jungen Team anbieten zu können. Mehr Auskunft gibt Ihnen gerne

Frau Reichenbach
Niederdorfstrasse 1, 8001 Zürich
Telefon 01 252 01 20

72554/40304

Personal- und Führungsberatung für Gastronomie und Hotellerie Stellenvermittlung

Für Leute, die sich dem Wandel nicht in den Weg stellen!

Wir suchen Kadermitarbeiter/innen verschiedenster Führungsebenen und Funktionen. Servicemitarbeiter/innen, Chef de service, Réceptionsangestellte, Hofas sowie Köche und Köchinnen aller Stufen.

Viele Teilzeitstellen!

Ihr direkter Draht zu umwerfenden Stellen in der Gastronomie und Hotellerie in der ganzen Schweiz.

Ihre Karrierechancen werden von uns kostenlos, neutral, diskret und unverbindlich bewertet. Profitieren Sie von den Vorteilen! Rufen Sie uns an!

P 73091/382951

BLASER

Steinvorstadt 53 • 4051 Basel
Fon 061/281 40 44 • Fax 061/281 40 55



SEILER HOTELS
ZERMATT

Die Seiler Hotels Zermatt suchen auf Mai 1995 oder nach Übereinkunft eine

Direktionssekretärin

deutscher Muttersprache als direkte Mitarbeiterin des Generaldirektors/Direktors des Hotels **Mont Cervin** und des Direktors für Marketing/Sales.

Es handelt sich um einen verantwortungsvollen Posten, der mehrjährige Erfahrung in einer gleichwertigen Funktion voraussetzt und sich an eine Person richtet, die über einen guten Allgemeinbildung verfügt, selbstständiges Arbeiten gewöhnt ist und die deutsche wie französische und englische Sprache einwandfrei beherrscht.

Arbeitsort Zermatt. Wir bieten unserer Mitarbeiterin eine vielseitige, interessante Tätigkeit sowie ein den Anforderungen entsprechendes Gehalt mit allen sozialen Vorteilen eines modernen Unternehmens.

Sind Sie interessiert? Möchten Sie noch weitere Auskünfte? Dann rufen Sie uns an: Frau Maria Kronig-Amacker, Telefon 028 66 88 88, steht Ihnen gerne zur Verfügung.

Ihr Schreiben mit den üblichen Bewerbungsunterlagen senden Sie an:

Seiler Hotels Zermatt AG
z. H. von Herrn
Wolfgang Pinkwart
Generaldirektor
3920 Zermatt

72775/251461



STRANDHOTEL

Das Strandhotel befindet sich an traumhafter Lage direkt am Zürichsee. Die Küche bietet italienische Spezialitäten, hausgemachte Teigwaren und Holzofenpizzas.

WIR SIND EINE SCHRECKLICH NETTE FAMILIE

und suchen per 1. März 1995 einen netten und dynamischen

Küchenchef

(Italienische Kochkenntnisse erwünscht)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns einfach an und verlangen Sie Herrn Wolf oder Frau Kehrl
Tel. 055/86 11 34

Vom 30. Januar bis 3. März 1995 haben wir Betriebsferien. Sie erreichen uns trotzdem.
Herr Wolf Tel. 081/921 65 53
Frau Kehrl Tel. 055/27 93 00

CH-8716 SCHMERIKON ZÜRICHSEE
Telefon 055-86 11 34 Telefax 055-86 45 71

72915/197955

HOTEL **job** SHV

PERSONALBERATUNG

Die Sommersaison '95 steht vor der Tür

Sind Sie auf der Suche nach einer neuen Herausforderung im Gastgewerbe?

Qualifizierten Berufsleuten haben wir schon jetzt interessante Stellen für die kommende Saison anzubieten.

Ein Formular ausfüllen und gleich mehrere Angebote! Und dies erst noch alles kostenlos. Rufen Sie uns doch einfach an, wir beraten Sie gerne!

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



Schweizer Hoteller-Verein

73005/84735

Küchenchef

oder sind Sie

Sous-chef

(und möchten weiterkommen)?

Sie sind belastbar.

Sie sind voller neuer Ideen.

Sie suchen eine Jahresstelle in Chur. Sie haben gerne frei am Wochenende. Sie suchen umsatzorientierte Entlohnung.

Super!!!!

Wir suchen Sie auf den 1. Mai 1995. Schicken Sie uns bald Ihre schriftliche Bewerbung.

Restaurant Calanda
7000 Chur
z. H. Herrn E. Serwart

P 73002/75187

«Wahrscheinlich das führende» Präventions-Kurhotel der Schweiz möchte sein junges Mitarbeiterteam mit folgenden **arbeitswilligen, flexiblen und loyalen** Mitarbeitern nach **Übereinkunft in Jahresanstellung** ergänzen:

- **Zimmermädchen/Gouvernante**
- **Küchenangestellte**
- **sprachgewandter Kellner**

Da unserer internationalen Kundschaft vor allem mit Früchten dem **Kiloüberfluss zu Leibe gerückt** wird, ist **Einfühlungsvermögen** und **Freundlichkeit** oberstes Gebot all unserer Angestellten.

Interessenten, Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung B oder C melden sich bitte schriftlich mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsvorstellungen bei unserem Direktor, Herrn Olivier Müller. Er freut sich speziell auf Bewerbungen, aus denen ein langfristiger Arbeitseinsatz ersichtlich ist.

Graziella

GESUNDHEITSSOASE
Telefon 041 - 93 01 01
Telefax 041 - 93 27 17

CH-6353 Weggis

FR 72645/23806

SEERESTAURANT HOTEL CH-3700 SPIEZ



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft für Apéro-Bar, Grill-Room, Fischrestaurant, Bankettsaal, grosse Seeterrasse in sehr lebhaften Betrieb mit jungem Team

Köche Koch/Pâtissier

Aide du patron/ Chef de service

(als Serviceverantwortliche)

Servicemitarbeiter/innen

nur CH, A, D, F, NL

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf. Peter und Rolf Baumer, Telefon 033 54 40 44.

72863/32123

SAANENLAND Saanen-Gstaad Hotel CABANA



Heimelig
Offen
Typisch
Einfach
Ländlich

Cooler
Anders
Besser
Aufgestellter
Natürlicher
Alpenländischer

Familie Roland Beer
3792 Saanen
Telefon 030 8 32 00

jung, dynamisch, ehrgeizig, kompetent, kreativ, innovativ, flexibel

Diese Eigenschaften soll er haben, unser neuer

Küchenchef

Ein abwechslungsreicher und interessanter Führungsposten in unserem aufgestellten Team wartet auf Sie.

Sie werden am Kopf einer kleinen Küchenbrigade stehen, welche es mit Ihrer Hilfe versteht, unsere Gäste nach dem Speiseplan der Natur zu verwöhnen.

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

72701/14974

Wir bieten, in wunderschönem Umfeld, kreativem/kreativer

Alleinkoch/-köchin

eine besondere Aufgabe. Ab 20. März 1995 können Sie unsere Gäste mit Ihrer vegetarischen Vollwertküche verwöhnen und begeistern. Interessiert Sie Näheres?

Rufen Sie uns an:
Albergo Sass da Grüm
Familie Mettler
«Ort der Kraft», 6575 San Nazzaro
Telefon 093 63 28 50.

65733/559238

KURSAAL BERN

Für unsere Küchen-Crew suchen wir nach Vereinbarung:

Chef de partie m/w

und

Commis de cuisine m/w

Wir sind der grösste Restaurationsbetrieb in der Stadt Bern. Unsere Stärken sind Grossbankette, Buffets und gepflegter A-la-carte-Service.

Sie sind selbständig und flexibel. Sorgfältiges und qualitätsbewusstes Arbeiten sind für Sie selbstverständlich.

Ein gutes Arbeitsumfeld, eine fortschrittliche Mitarbeiterpolitik und ein leistungsbezogener Lohn sind unser Rahmen für eine gute Zusammenarbeit.

Interessiert?

Dann schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Kongress- + Kursaal Bern AG
z. H. Frau Bähler
Postfach, 3000 Bern 25
Telefon 031 333 10 10

73030/4405

FÜRIGEN

Hotel * Restaurant * Bar
Kongresszentrum

Für unseren regen Hotelbetrieb mit Schwerpunkt Seminare/Bankette suchen wir noch folgende motivierte Mitarbeiter:

Chef de réception m/w

Servicefach- mitarbeiter/innen

Chef de partie

Buffetdame

Interessenten melden sich schriftlich mit den kompletten Unterlagen und Foto an

Hotel Fürigen, Frau M. Kast
6363 Fürigen

CH-6363 Fürigen/Stansstad
am Bürgenstock
Telefon 041 63 22 22
Telefax 041 61 27 24

73025/11932

RESTAURANT · BAR

POST LYSS

Bahnhofstrasse 17, 3250 Lyss. Tel. 032 84 13 91

Unser Team braucht Sie

Einen flinken, zuverlässigen

2. Sous-chef

Fühlen Sie sich angesprochen, dann rufen Sie uns doch an.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf

H. + H. Strasser

P 72855/178667

Von Ihrer Stelle erwarten Sie:

- dass Sie Ihr fundiertes Fachwissen anwenden können
- dass Sie in einem kollegialen Team arbeiten können
- dass Sie gefordert und gefördert werden
- dass Sie Ihre Einsatzfreude und Herzlichkeit auf andere übertragen können

Unser stabiler Hotelbetrieb bietet Ihnen dafür:

- ein interessantes Tätigkeitsgebiet mit Eigenverantwortung
- eine faire, zeitgemässe Entlohnung
- schöne Personalzimmer direkt beim Hotel
- alle Vorteile eines Konzerns in Sachen Weiterbildung, Aufstiegsmöglichkeiten und Reisen
- eine einmalige Gegend mit vielen Sport- und Freizeitmöglichkeiten

Jungen, versierten Fachkräften können wir ab kommendem Frühjahr folgende Kaderstellen anbieten:

F & B-Assistent

Sie sind mit den Bereichen Küche/Service vertraut, haben ein Flair für das Controlling sowie vertiefte EDV-Kenntnisse, lieben den Umgang mit internationalen Feriengästen und möchten unseren F & B-Manager tatkräftig unterstützen - dann haben wir genau die richtige Stelle für Sie!

1. Oberkellner/in

Für unseren lebhaften, hochwertigen Pensionsservice suchen wir eine/n versierte/n Oberkellner/in, welche/r den Umgang mit anspruchsvollen Gästen gewohnt ist und es versteht, ein 10köpfiges Team kollegial und sicher zu führen.

Unser Betrieb umfasst 230 Betten, grosse Seminarräumlichkeiten, 2 Restaurants, Hallenbar, Club-Dancing, Schwimmbad, Sauna, Dampfbad, Solarium, Fitnessraum, Kosmetik, Coiffure usw. und ist von Mitte Dezember bis Ende Oktober jeweils durchgehend geöffnet.

Hausdamenassistentin

Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre als Hotelfachassistentin sowie weitere Berufserfahrung im gleichen Bereich, haben das berühmte «Auge fürs Detail» und sind interessiert, in einem grossen Hotelbetrieb Ihr Wissen einzusetzen und Ihre Erfahrungen gleichzeitig zu erweitern.



STEIGENBERGER
AVANCE HOTEL
SAANEN-GSTAAD

Wir freuen uns auf Ihre aussagefähige Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder auf Ihren Anruf. Auf bald...

Steigenberger
Avance Hotel
Postfach
3792 Saanen-Gstaad
z. H. Frau Monika Schüpbach
Telefon 030 8 32 13 (direkt)
oder 030 8 33 88 (Hotel)

73012/91871



MOTEL-RESTAURANT

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

Nach Vereinbarung suchen wir einen jüngeren, belastbaren und einsetzungsfreudigen

Chef de service (weiblich)

Sous-chef/Chef de partie

Ab 1. März

Haben Sie Freude, eine verantwortungsvolle Aufgabe zu übernehmen, dann rufen Sie uns an oder senden Ihre Bewerbungsunterlagen.

Mototel Postillon, Herr Direktor R. A. Fries, 6374 Buochs.

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

Buochs - N2 - Luzern



71974/13820

Express-Stellenvermittlung des SHV

Die Express-Stellenvermittlung ist eine Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins. Interessierte Hoteliers und Restaurateure erhalten gegen eine Abonnementsgebühr beliebig viele Bewerbungsalons von Stellensuchenden, die bei unserer Aktion «Gratis-Kleininserat für Berufsleute aus dem Gastgewerbe» mitmachen. Profitieren Sie als Abonnent von diesem unkomplizierten und kostengünstigen Vermittlungs-Service!

Stellensuchende

1 2 3 4 5 6 7 8

Küche/cuisine

1942	CH	sofort	I/F		
1943	D	A Juli 95	D	Seerest., zus. mit 2255	
1944	Hilfskoch	24 P	A April 95	D/I/E	Hotel/Rest.
1945	Koch	22 AUS	C April 95	D/F/E	Hotel/Rest., Rheintal
1946	Sous-chef/Saucier	38 USA	A März 95	D/E	Hotel/Rest., ZH/LU
1947	Chef de partie	31 D	A April 95	D/E	Hotel, TI/GR/BE
1948	Koch	25 YU	B sofort	D/E/E	
1950	Koch	42 CH	n. Ver.	D/F/I	Hotel/Rest., Thun + Umgeb.
1952	Küchenchef	30 D	B n. Ver.	D/E	Rest., ZH
1953	Bäcker	24 D	A Mai 95	D	Hotel/Bäckerei, GR
1954	Sous-chef	26 B	A März 95	E/F	3*-4*-Hotel, ZH/LU
1955	Chef de partie	23 D	B März 95	D/E	3*-4*-Hotel, Deutsch-CH
1956	Küchenchef	26 CH	n. Ver.	D	ZH
1957	Pâtissière	29 D	A April 95	D/E	Hotel/Café, BE-Seeland/SO
1958	Commis de cuisine/w.	22 D	A März 95	D/E	Rest./Hotel, ZH
1959	Küchenchef	33 A	B Juni 95	D/F/E	4*-5*-Hotel

Service/service

2253	Sefa	24 P	A sofort	D/E/F	Hotel/Rest., Deutsch-CH
2254	Barman	26 I	A April 95	D/I/E	Hotel/Bar, TI/LU
2255	Kellner	23 D	A Mai 95	D	Seerest., zus. mit 1943
2256	Sefa	24 A	A Mai 95	D/I/E	Seerest., TG/SG
2257	Barman/Kellner	32 CH	März 95	D/E	Bar/Pub, GR/Öst-CH
2258	Commis de rang	21 I	A April 95	I/F/E	4*-5*-Hotel, TI
2259	Barmaid	29 A	A Feb. 95	D/E	Dancing/Rest., SO
2260	Barman	21 F	A sofort	F/D/E	Hotel/Rest., West-CH
2261	Sefa	27 P	B sofort	F	Hotel, LU/Weggi
2262	Barman	32 D	A März 95	D/E	4*-5*-Hotel, ZH/BE/LU
2263	Kellner	32 D	L n. Ver.	D	Hotel/Rest.
2264	Commis de rang	24 D	A sofort	D/E/F	Hotel/Rest., West-CH
2265	Chef de rang	22 D	A April 95	D/F/E	4*-5*-Hotel

2266	Kellner	34 I	C sofort	I/D/F	Rest., BE-Seeland/ nur bis März
2267	Kellner	25 D	C sofort	D	AG/ZH
2268	Chef de rang	31 F	B n. Ver.	D/E/F	Hotel/Rest., ZH
2269	Sefa	21 CH	sofort	D/F/E	Hotel/Rest., West-CH

Administration/administration

3264	Réceptionist	20 CH	April 95	D/E/F	Hotel/Rest., West-CH
3265	Direktionass.	61 CH	sofort	D/E/F	Hotel, Zentral-CH
3266	Chef de réception/w.	29 CH	n. Ver.	D/F/I	4*-5*-Hotel
3267	Betriebsass./w.	28 CH	März 95	D/F/E	Mittelbetriebl., Ost-CH
3268	Aide du patron	43 F	A Feb. 95	D/E/F	Hotel/Rest.
3269	Réceptionist	29 FL	B März 95	D/E/E	Hotel, GR/SG
3270	Réceptionist	32 NL	A März 95	D/E/F	Hotel, ZH
3271	Réceptionsprakt./w.	20 CH	März 95	D/E/F	3*-5*-Hotel, TI/GR/VS
3272	Geschäftsführer	25 CH	n. Ver.	D/F/I	4*-5*-Hotel, ZH
3273	Betriebsassistent	26 CH	sofort	D/E/F	Hotel/Rest., ZH
3274	2. Chef de récept.	29 CH	Mai 95	D/E/F	3*-5*-Hotel, LU/NW
3275	Chef de réception/w.	29 CH	Feb. 95	D/E/F	4*-5*-Hotel, LU/Zentral-CH
3276	Geschäftsführerin	47 CH	sofort	D/E/I	Kleinbetrieb
3277	Réceptionist	35 I	A April 95	D/E/F	Hotel, TI
3278	Empfangssekretärin	22 CH	sofort	D/E/F	Hotel, TI
3279	Anfangsrecept./w.	22 CH	Mai 95	D/E/F	Hotel, GE/TI/LU
3280	Gerant	25 CH	April 95	D/E	Pub/Bar, Deutsch-CH
3281	Réceptionist	22 CH	April 95	D/E/F	Hotel, SG/Al/AR
3282	Réceptionistprakt./w.	20 CH	sofort	D/E/F	Hotel
3283	F&B-Assistent	23 A	A März 95	D/E	Hotel, Deutsch-CH
3284	F&B/Banketass./w.	25 CH	sofort	D/F/E	4*-5*-Hotel, BS
3285	Sekr./Récept./w.	31 CH	Mai 95	D/F/I	Hotel, Bern/BE-Oberland

Hauswirtschaft/ménage

4175	Anfangsgouvernante	27 CH	sofort	D	3*-4*-Hotel, BL/BS
4176	Hauskeeper	45 CH	sofort	D/E/I	Hotel, ZH
4177	Nachporrier	53 D	C sofort	D/E/F	Hotel
4178	Etagenportier	27 P	A April 95	F/E/I	Hotel, West-CH
4179	Zimmerfrau	27 P	A Mai 95	D/E/F	Hotel, zus. mit 4184
4180	Nachporrier	32 F	A März 95	D/E/F	Hotel, West-CH
4181	Lingerie	35 CH	sofort	D/I	Hotel, Basel/BL
4182	Hilfsgouvernante	24 CH	Mai 95	D	Jahresbetrieb, GR/SG

4183	Buffet/Zimmer	22 P	A n. Ver.	F/D	Hotel, zus. mit 4179
4184	Küchenhilfe	27 P	A Mai 95	E/D/F	Hotel, West-CH
4185	Küchenhilfe/w.	17 CH	sofort	D/F/E	Hotel, West-CH

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementsgebühr von Fr. 285.- pro Halbjahr **exklusive Mehrwertsteuer** oder 500.- pro Jahr **exklusive Mehrwertsteuer** können Sie eine unbegrenzte Anzahl von Bewerbungsalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden ausschließlich an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

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

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

Par le prix d'abonnement de frs. 285.- par semestre (la T. V. A. sera ajoutée) ou frs. 500.- par année (la T. V. A. 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 pouvez déduire la T. V. A. sur votre décompte T. V. A. ou titre de l'imprimé préalable récupérable.

Telefon: 031 370 42 79
(8 bis 12 Uhr sowie 13.30 bis 16 Uhr)
Telefax: 031 370 43 34

Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

Wenn Sie den Bewerbungstalon ausfüllen, erscheint Ihr Inserat gratis in der *hotel + tourismus revue* unter der Rubrik «Stellensuchende». Gleichzeitig leiten wir Ihren Talon an interessierte Hoteliers und Restaurateure weiter. So erhalten Sie mehrere Stellenangebote von verschiedenen Betrieben. Bitte informieren Sie uns raschmöglichst, wenn Sie die gewünschte Stelle gefunden haben. Herzlichen Dank und viel Glück!

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Ich suche Stelle als:

Eintrittsdatum:

Name:

Vorname:

Strasse:

PLZ/Ort:

Geboren:

Nationalität:

Telefon Privat:

Telefon Geschäft:

Muttersprache:

Art der Bewilligung:

Art des Betriebes:

Region:

Bemerkungen:

Sprachkenntnisse:

Deutsch:

Französisch:

Italienisch:

Englisch:

(1 = gut, 2 = mittel, 3 = wenig)

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:

Betrieb:

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!)

73017/84735



Für unser bestbekanntes Erstklasshaus suchen wir nach Übereinkunft in Jahresstelle eine Initiative, verantwortungsbewusste

Direktionsassistentin

Wir stellen uns eine erfahrene, sprachgewandte (F, E in Wort und Schrift), belastbare und flexible Persönlichkeit vor, welche in einem dynamischen Team unsere internationale Kundschaft verwöhnen möchte und bereit ist, Überdurchschnittliches zu leisten. «Fidelio»- sowie «Winword»-Kenntnisse von Vorteil.

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

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

72932/9318

RESTAURANT Stadtkeller
LUCERNE/SWITZERLAND

In unseren lebhaften Restaurantbetriebsbetrieb mit A-la-carte-Service im Herzen der Stadt Luzern suchen wir für die kommende Sommersaison (Anfang April bis Ende Oktober)

Sous-chef Serviertochter/Kellner

Geregelte Arbeitszeit, Freitage und gelbe Entlohnung sind für uns selbstverständlich.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung an:

Restaurant Stadtkeller
Sternenplatz 3
6004 Luzern
Telefon 041 51 47 33

72983/54542

Restaurant Stadtkeller
Sternenplatz 3
CH-6004 Luzerne Switzerland
Tel. 041 51 47 33

Heinz Witschi

sucht auf das Frühjahr 1995
talentierte, initiative

Jungköche/ Jungköchinnen

und

Servicemitarbeiter/ Servicemitarbeiterinnen

für eine Jahresstelle.

Es handelt sich um ein Restaurant mit Bar mit 70 Plätzen mitten in der Stadt Zürich.

Ich habe das kulinarische Patronat für diesen Betrieb übernommen und erwarte gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

Für ausländische Bewerber ist eine abgeschlossene Berufsschule für die Bewilligung erforderlich.

Horecon AG, Limmatquai 2, Postfach
CH - 8024 Zürich

72935/36889

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 Friederich

Verlagsleitung: Peter Schibler

Anzeigenverkauf: Chantal Christen (Agenturen)
Pascale Zaugg

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

Anzeigenschluss
Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr
Wiederholungen: Montag, 12.00 Uhr
Last minute: Montag, 16.00 Uhr

Layout/Satz: Fischer Druck AG, Münsingen
Roland Gerber, Gabi Miescher

Druck: Druckzentrum Bern

Feldpausch S.A.

HOTELS - RESTAURANTS - CONFISERIES

Die Feldpausch AG ist eine Gastro-Gruppe in und um Locarno/Ascona mit diversen Hotels, Restaurants und einer Produktion für Spezialbrot und Confiserieprodukte mit den dazugehörigen Ladenboutiquen. Für die kommende Sommersaison suchen wir in unseren verschiedenen Betrieben noch folgende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

Hotel Restaurant Muralto
★★★★-Hotel mit
14-Punkte-Gault-Millau-Restaurant

Koch tournant
Servicemitarbeiter (w/m)
Servicemitarbeiterin
für Frühstücksservice

Gouvernante tournante

Restaurant Zurigo Muralto
Restaurant mit italienisch-
französischer Bistro-Küche

Commis de cuisine
Servicemitarbeiter (m)

Restaurant Al Porto Ascona
Neu eröffnetes, frisches Bistro-Restaurant
an der Piazza von Ascona

Servicemitarbeiter
Officemitarbeiter

Wollten Sie nicht schon immer einmal einen Sommer im Tessin verbringen? So zögern Sie nicht, uns Ihre Bewerbung zuzusenden oder per Telefon nähere Auskünfte zu verlangen.

Feldpausch S.A.

Frau Madeleine Bläsi, Personalbüro
Piazza Stazione 8, 6600 Locarno
Telefon 093 33 01 81

Café-Restaurant Al Porto Locarno
Gemütliches Café
mit grosser Terrasse zur Seepromenade

Servicemitarbeiterin
Buffetmitarbeiterin

Osteria Nostrana Ascona
Familiäre Osteria,
der Treffpunkt an der Piazza

Hilfs-Pizzaiolo/-koch
Buffetmitarbeiterin

Osteria Grotto Broggin Losone
Grotto mit typischem Tessiner Charme

Koch
Servicemitarbeiter (w/m)

** aspettiamo
biv bald!
R. Bläsi*



Restaurant Romanoff,
Tschlin, Carlton Bar,
Hallenschwimmbad,
Sauna, Massage,
Kindergarten,
Coiffeur und
Kosmetik

Your best holidays on top of St. Moritz

Hotel allerersten Ranges
180 Betten
1988 total renoviert

Carlton Hotel

sucht für die kommende Sommersaison (zirka
17. Juni bis 17. September 1995)

Réception:

Réceptionistin
(sprachgewandt, Italienischkenntnisse,
evtl. mit IBM-Erfahrung)

Réceptionspraktikantin
(sprachgewandt, Italienischkenntnisse)

Küche:

Chef de partie
Chef pâtissier
Commis pâtissier
Commis de cuisine

Service:

Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

Bar (mit Livemusik):
Commis de bar

Etage:

2. Etagegouvernante
(Hofa mit Erfahrung; zusätzlich Überwachung
Office/Kaffeeküche)

**Etageportier tournant/
Chauffeur tournant** (mit Erfahrung)

Office:
Officebursche

Divers:

Hotelpraktikantin
(für Kindergarten und Mithilfe Hauswirtschaft)

Coiffeuse für Damen und Herren
(berufserfahren, sprachgewandt,
zur selbständigen Führung des Salons,
Mindestalter 25 Jahre)

Kosmetikerin / Masseurin (Clarin-
Produkte; mit Erfahrung in Sportmassage usw.)

Floristin (kreativ, selbständig)

Um Ihre Aufenthaltsbewilligung werden wir
besorgt sein.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an
Carlton Hotel, Personalbüro, Marlene Stössel, 7500 St. Moritz.

Carlton Hotel St. Moritz, Schweiz

U. und H.R. Sterchi, Dir.
Telefon (0041 82) 2 11 41

72996/33626



Wir suchen für unser gepflegtes
Ferien-, Kur- und Passanten-Hotel mit
einer sehr treuen Stammkundschaft so-
wie angegliedertem Bankett- und Re-
staurationsbetrieb mit Eintritt Februar
bis April 1995 oder nach Übereinkunft,
in Saison- oder Jahresstelle

Küche:

**Chef de partie/
Entremetier**
(flexibel einsetzbar)

Commis de cuisine
(flexibel einsetzbar)

Jungkoch oder -köchin

Service:

Chef de salle (Servicefach-
angestellte oder Kellner mit Berufs-
erfahrung und Freude an der Über-
nahme zusätzlicher Verantwortung)

**Servicefachangestellte
oder Kellner**
(flexibel einsetzbar für Hotelgäste,
Bankette, Restauration)

Freie Lehrstelle für

**Servicefachangestellte/
Kellner**
ab August 1995

Hausdienst:

Frau oder Mann
für Mithilfe in Küche und Office

Mann

für Mithilfe in Küche, Haus, Garten
sowie im Unterhaltsbereich

Bewerbungen (Schweizer, Niedergelase-
sene oder Jahresaufenthalter) erbeten
an Claudio Sandi, Hotel Sandi
7310 Bad Ragaz
Telefon 081 302 17 56

72934/2738

Hotel-Restaurant zum Gade

3775 Lenk

Arbeiten Sie gerne in einem
lebhaften Betrieb mit
italienischer und
Schweizer Küche.

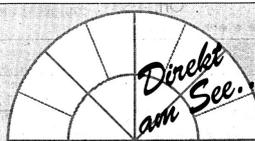
Für kommende Sommersaison
suchen wir

Serviertochter
Buffetangestellte

Wenn möglich mit Erfahrungen.
Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung
senden Sie an:

Fam. Kurt und Dora Studer
Hotel-Restaurant zum Gade
3775 Lenk
Telefon 030 3 22 33

72814/51772



Berner Oberland Thunersee

Wenn in der Küche die Partitur zur
Sinfonie werden soll... dann braucht
das Orchester einen

Küchen-Dirigenten

der es versteht, mit seinen Solisten
eine Gastro-Sinfonie zu kombinieren,
die an Originalität, Ideenreichtum und
künstlerischem Wert neue Akzente
setzt und der kreativen, innovativen,
ökologischen sowie ökonomischen
Wertvorstellung der heutigen Zeit
Rechnung trägt.

Möchten Sie diesen Dirigenten-Stub
übernehmen? Möchten Sie konkrete
Wissen über die Zusammensetzung
dieses Ensembles und über den
Aufgabenbereich des Dirigenten?

Wir freuen uns, eine Kostprobe Ihrer
bisherigen Werke anhören und prüfen
zu dürfen. Bitte senden Sie Ihre Un-
terlagen mit Foto und Lebenslauf an

Solbad-Hotel Beatus,
R. A. Probst, Vizedirektor,
3658 Merligen-Interflaken
Telefon 033 51 21 21

72499/24520

BEATUS-MERLIGEN

3658 Merligen - Interflaken ☎ 033 - 51 21 21



WANTED
FÜR NEUERÖFFNUNG

Für unseren neuen SAM'S PIZZA LAND-Betrieb (Nr. 3)
an der Schweizergasse 6 (beim Globus) in Zürich
suchen wir:

Geschäftsführerassistent/-in

Der/die nicht das Alltägliche sucht.

Teamgeist, Belastbarkeit und Führungserfahrungen sind die
Voraussetzungen, die wir an unseren Kadern mitarbeiter stellen.
Wenn Sie diese Herausforderung anpricht, melden Sie sich bitte
schriftlich bei Herr Holthoer SAM'S PIZZA LAND Ummatquai 144
(beim Central) in 8001 Zürich.

ausserdem suchen wir:

Service-Mitarbeiterinnen Take-away Mitarbeiter/-innen

(Festangestellte)

Sind Sie Schweizer oder Ausländer mit Arbeitserlaubnis?
Möchten Sie das echt amerikanische Pizza-Konzept kennen-
lernen? Wenn Sie zudem über gute Deutsch- und engl.
Englischkenntnisse verfügen, erwartet Herr Holthoer gerne Ihren
Telefonanruf unter der SAM'S PIZZA LAND Telefonnummer:
01-251 20 68

0 73300/282277

Hotel Restaurant Landhaus

6020 Emmenbrücke

LUZERN, E. Schriber-Rust, Telefon 041 53 17 37

Wir suchen auf Anfang März 1995

Aide du patron/Chef de service (w)
mit sehr guten Englischkenntnissen.

Für eine junge, aufgestellte Persönlichkeit mit
entsprechender Erfahrung als Sprungbrett für weitere
Führungsaufgaben bestens geeignet. Unser Hotel
verfügt über 50 Betten, kleine Säle, ein neu
konzipiertes Restaurant (80 Plätze), ein Gourmet-
Restaurant und 100 Terrassenplätze. Zur Verstärkung
unseres Teams benötigen wir noch eine jüngere

Réceptions-Praktikantin
mit guten Englischkenntnissen. Eintritt zirka
April 1995.

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen, alles Nähere
besprechen wir vertraulich im «Landhaus».

72945/10111



Hotel Krone Unterstrass Zürich

Schaffhauserstrasse 1 • CH-8006 Zürich
Telefon 01 361 16 88 • Telefax 01 361 19 67 • Telex 815 068

Wir sind ein bestbekanntes, schönes ****-
Stadthotel mit 57 geschmackvoll eingerichteten
Zimmern, 3 Restaurants sowie Bankett- und
Konferenzräumlichkeiten für Anlässe von 4 bis
160 Personen.

Per Mai 1995 suchen wir unseren neuen

Sous-chef

Was wir Ihnen bieten:

- drei vielfrequentierte Restaurants
mit individuellem Angebot
- einen gutgehenden Bankettbereich
- ein Engagement, wo Selbständigkeit und In-
itiative grossgeschrieben werden und wo Sie
Ihre Ideen bei der Angebotsplanung einbringen
können
- Mitarbeit in Umbau- und Wiedereröffnungs-
phase unseres Restaurants Kronen-Wirt-
schaft im Sommer 1995
- eine motivierte Küchenbrigade (10 Mitarbei-
ter, 2 Lehrlinge) und ein gut eingespieltes
Kaderteam.

Unser Anforderungsprofil:

- gästerorientiertes Denken
- Sie überzeugen unsere Brigade mit sehr
guten Fachkenntnissen und Chef-de-partie-
Erfahrung
- selbständige Führung der Küche bei Abwe-
senheit unseres Küchenchefs Jürg Mostert
- Renditebewusstsein und Kalkulations-
sicherheit
- Verantwortungsbewusstsein.

Wenn Sie diese herausfordernde Aufgabe über-
nehmen wollen, schreiben Sie bitte an Thoma
A. Strobel oder Regula Wysling. Wir freuen uns
auf Ihre Bewerbung.

Seminar- & Tagungszentrum • 57 Zimmer • Bankett- &
Konferenzsäle • Kronen-Grill & Bar • Kronen-Stübeli &
Wirtschaft • Eigene Parkplätze & Garagen

73047/40614



GRAND HOTEL KRONENHOF PONTRESINA

Die Freude, in einem traditionsreichen, kunsthistorisch bedeutenden *****-Hotel an herrlicher Lage in Pontresina zu arbeiten und mit Spass unsere Aufgabe zu erfüllen, ist es, was uns am Grand Hotel Kronenhof gefällt.

Wir suchen für unser Grand Hotel - 93 Zimmer, 160 Betten, Salons in neubarocker Ausstattung mit elegantem Ambiente - Sie als unsere

1. Hausdame

Falls Sie Erfahrung in ähnlicher Position in Erstklasshotels haben, Hotelfachassistentin gelernt oder eine gleichwertige Ausbildung abgeschlossen haben, Ihnen die klassische Grand Hotellerie gefällt, dann sind Sie unsere Frau.

Was wir Ihnen neben einer interessanten, herausfordernden Stelle mit sehr viel Verantwortung alles zu bieten haben, erzählen wir Ihnen am besten bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch.

Stellenantritt wäre Mitte Juni 1995.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte direkt an unsere 1. Hausdame, Frau Uta Meyer, oder Sie schicken Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Passfoto und Zeugniskopien an unseren Personalchef, Herrn Andreas Ludwig.

GRAND HOTEL KRONENHOF
CH-7504 Pontresina
Telefon 082 6 01 11
Telefax 082 6 60 66

72873/27702

BAHNHOF RESTAURATION LUZERN

Für unsere A-la-carte-Küche suchen wir

Chef de partie

mit abgeschlossener Berufslehre in ein junges Team mit viel Freude am Kochberuf.

Wir bieten Ihnen speziell:

40-Stunden-Woche bei geregelter Arbeitszeit den vollen 13. Monatslohn eine topmodern eingerichtete Küche.

Eintritt per 1. März 1995 oder nach Übereinkunft.

Allfällige Fragen und Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

Bahnhof Restauration Luzern
Frau R. Schmidli, Postfach, 6002 Luzern
Telefon 041 23 57 77



P 72882/289361

Hotel **** Restaurant



Krebs
Interlaken



Für die Sommersaison 1995 (April bis Oktober) suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Entremetier (m/w)
Garde-manger/Pâtissier (m/w)
Chef de partie (m/w)
Tournant cuisine (m/w)
Chef de brigade (D, E, F)
Demi-chef de rang (D, E, F)
Commis de rang
Praktikant (Juni bis September)

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

Peter S. Koschak, Direktor
Hotel Krebs
3800 Interlaken
Bern Oberland

72950/16403

gasthaus 9500 wii
adler
strasse 35

Wir suchen für den Aufbau des Genossenschafts-Gasthauses Adler in Wil/SG

2 engagierte Betriebsleiter/innen
und noch
2-3 Mitarbeiter/innen

Im über 300-jährigen, wunderschönen Gasthaus, mitten in der Wiler Altstadt, soll ein stimmiges Esslokal, eine einfache Gaststätte und ein lebendiger Kulturbetrieb entstehen.

Wir wünschen uns von Ihnen:

- Freude am Gastgeber/in sein
- Flair für ideenreiche (auch vegetarische) Küche
- Fähigkeit zur Teamarbeit
- Engagement und Verständnis für ökologische Anliegen

Wir offerieren Ihnen:

- Freiräume, um eigene Ideen für ein lebendiges Gasthaus zu verwirklichen
- Mitgestaltung in der Voreröffnungsphase
- Klare, faire Rahmenbedingungen

Weitere Auskunft erhalten Sie von Regula Schar, Tel. 073/ 22 84 31,

oder Sie bewerben sich gleich unter:
Genossenschaft Adler Wil/SG, Postfach 1106, z.Hd. Paul Schmid, 9500 Wil 2

72820/6770

Hotel-Restaurant Schmid am See
6440 Brunnen

sucht für kommende Sommersaison 1995

Servicepersonal

für A-la-carte-Service, Speiserestaurant, Anfängerinnen werden angelernt sowie

Tourante

Sprachkenntnisse, E und F von Vorteil.

Schriftliche Offerten mit Foto und Bewerbungsunterlagen bitte an Fam. Hackl
Hotel Schmid, 6440 Brunnen

72350/6270

3-Sterne-Ferienhotel im Tessin sucht für Sommersaison vom 1. April bis 31. Oktober 1995

Anfangsreceptionist/in
(nur CH oder mit Bewilligung)

Kost und Logis im Hotel möglich.

Hotel Aniro
Via Violetta 1-3
6976 Castagnola b. Lugano
Telefon 091 52 50 31

72886/6769



Jugendstilhotel
am Vierwaldstättersee

Nach strenger Kälte bereits die ersten Frühlingsschneeboten am Vierwaldstättersee? So gilt's, die Lücken im Sommerteam zu schliessen. Machen Sie mit?

Réceptions-Praktikantin

Englisch unerlässlich
Eintritt: spätestens Mitte April

Chefin de service

Eine nächste Stufe auf Ihrer Berufsleiter - Sie übernehmen einen Teil der Verantwortung.

Eintritt: zirka Mitte/Ende April

Servicefachangestellte

Wenn's Ihnen Freude macht, den Kontakt zu den Gästen zu pflegen, sie zu verwöhnen.

Eintritt: nach Vereinbarung

Chef de partie

Bei Hans Nussbaumer Ihr Können und Wissen erweitern und vertiefen.

Eintritt: nach Vereinbarung

Senden Sie uns Ihre Bewerbung oder, wenn Sie mehr wissen möchten, rufen Sie uns an:

Telefon 041 83 13 15 Frau Irene Keller
Seehotel Vitznauerhof
Telefon 082 2 11 51 Herr Hans Nussbaumer
Kulm Hotel, St. Moritz

72990/3682



Restaurant KRONE, Dietikon
Telefon 01 740 60 11

Die schönste historische Gaststätte im Limmattal sucht

per sofort oder nach Vereinbarung in unsere Taverne im 1. Stock

Servicefachangestellte

für den Frühdienst 06.30-15.30 Uhr sowie verstärkte

Servicefachangestellte

in unser bekanntes A-la-carte-Restaurant.

Wenn Sie Ihren Beruf lieben und helfen wollen, unsere Gäste zu verwöhnen, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf.

Telefon 01 740 60 11

Herrn Hirzel oder
Herrn Schmidt verlangen.

72322/63126



TREFF-SICHER
IN DIE ZUKUNFT

Für unsere Treff-Hotels in Locarno, alle an der Seepromenade gelegen, suchen wir für lange Sommersaison ab 1. März 1995 oder nach Übereinkunft folgende qualifizierte Mitarbeiter:

KINDERHOTEL ARCADIA*****

Kinderliebende, aufgestellte:

Servicefachangestellte D, I, E m/w

Servicefachangestellte D, I, E m/w

Selbständig, kommunikativ und mit Bar-Erfahrung - denn wir servieren nicht nur Milchshakes -

LA PALMA AU LAG*****

Wenn Sie gerne anspruchsvolle Gäste verwöhnen:

Réceptionistin

Dialog-EDV-Erfahrung von Vorteil, D, I, E, F

Nachtportier tournant D, I, E

Chef de rang D, I, E m/w

Servicefachangestellte D, I, E m/w

Service-Bar D, I, E m/w

Commis de bar m/w

Chefs de partie m/w

Commis de cuisine m/w

BEAU-RIVAGE***

Klein, aber feil!

Réceptionistin

Dialog-EDV-Erfahrung von Vorteil, D, I, E, F

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

TREFF HOTELS
Frau M. T. Ebers
Postfach 1828
CH-6600 Locarno
Telefon 093 33 01 71

72357/329932

Arosa Arosa Arosa Arosa

Im ARVEHOTEL CENTRAL wird Teamfähigkeit in allen Teilen gelebt und gepflegt.

Möchten Sie mit uns mitmachen?
Als

Servicefachmitarbeiter/in
in unserem Arve-Restaurant à la carte für hohe Ansprüche. Ihre fröhliche Art gefällt uns.

Chef de partie
zuständig für Restaurant und Hotel in unserem C-Küchenteam, Mitglied der Gilde etablierter Köche.

Commis de cuisine
und Stütze des Chefs de partie.

Ihre Kreativität und Ihre Liebe zum Detail werden durch das C-Arve-Team mit Freude gefördert. Sie finden bei uns eine Saison- oder Jahresstelle.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse:

ARVEHOTEL CENTRAL
Herrn A. Abplanalp
Postfach 243, CH-7050 AROSA
Telefon 081 31 02 52

72849/1228

HOTEL EUROPE AU LAC ASCONA★★★★

sucht für kommende Sommersaison, März bis Oktober, noch folgende Mitarbeiter

Sekretärin (CH, w.m., EDV-Kenntnisse)
Chef de partie
Demi-chef de partie
Commis de cuisine
Nachportier
Zimmermädchen

Offerten erbeten an:
Hotel Europe au Lac
6612 Ascona

72840/2003

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung für unsere italienische Restaurantkette

– Gerant mit Fähigkeitsausweis

Es werden nur schriftliche Bewerbungen mit Foto und Lebenslauf berücksichtigt.

– Kellner und Serviceangestellte

Es werden nur schriftliche Bewerbungen berücksichtigt.

Bitte senden an:
GESTE-GASTRO AG, Feldstrasse 86
8180 Bülach 0 7293/358150

Pontresina

Sprungbrett für Einsteiger

Für unser schmuckes, 100 Jahre junges Hotel/Restaurant, 65 Betten, mit allem Komfort, suchen wir in Jahresstelle ab zirka Mai/Juni initiative/n, verantwortungsbewusste/n und belastbare/n

Direktionsassistenten/-in

Wir erwarten fundierte Fachkenntnisse in den Sparten Service, Réception/Administration, Küche sowie mindestens zwei Fremdsprachen in Wort und Schrift.

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

Hotel Müller ★★★
Fam. H. J. Walther
7504 Pontresina
Telefon 082 6 63 41

72996/27620

Ein in der Region bekanntes Spezialitätenrestaurant sucht mit Eintritt per 1. April oder nach Übereinkunft

Koch (m. oder w., zirka 25- bis 30jährig)
Kochhaushilfe für die kalte Küche (als Ferienablösung für Monat April)

Das Restaurant ist jeden Montag und Dienstag geschlossen, Betriebsferien über Weihnachten/Silvester.

Küche mit Tageslicht, fortschrittliche Arbeitskonditionen, Zimmer auf Wunsch im Hause.

Bewerbungen (Ausländer nur mit Bewilligung B oder C) richten Sie bitte über **Telefon 01 391 68 13** ab 14.00 Uhr an Herrn Hildebrandt, oder schriftlich an unsere Adresse. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Restaurant Trichtenhausermühle, Postfach, 8125 Zollikerberg, **Telefon 01 391 68 13.**

72987/383448

Das Besondere



Restaurant Äussere Enge

Zu meiner Unterstützung suche ich nach Übersinkunft eine

qualifizierte Servicemitarbeiterin

in Jahresstelle.

Ich biete:

- geregelte Arbeitszeit Di.-Sa., 10.30 bis 13.30, 17 bis 23.30 Uhr
- Mitbestimmung des Arbeitspensums, 40% – 60% – 100%
- selbständige Arbeit mit Eigenverantwortung
- angemessene Entlohnung.

Ich erwarte:

- eine qualifizierte, integre Mitarbeiterin – fundierte und praxisbezogene Fachkenntnisse
- Ausländerin nur mit Bewilligung B oder C.

Gerne bin ich für weitere Auskünfte oder ein persönliches Gespräch bereit.

Rolf Gut, Reichenbachstrasse 2, 3004 Bern
Telefon 031 301 22 33

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag, 11 bis 14 Uhr und 17 bis 23.30 Uhr

0 7293/292858

Ascona
LAGOMAGGIORE

Hotel Seeschloss Castello ★★★★★

Wir suchen in Kaderposition, für die Vertretung des Chefs de réception und der Direktion, in Saison- oder Jahresstelle, mit Eintritt März/April:

Direktionsassistent/in

Eine fundierte Ausbildung und Front-erfahrung, gute Sprachkenntnisse und Flexibilität sind Voraussetzungen für diesen Posten.

Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto senden Sie bitte an:

Hotel Seeschloss Castello
6612 Ascona
Telefon 093 3501 61

72709/1937

★★★★
HOTEL Seiler au Lac
BÖNIGEN – INTERLAKEN

80 Betten
Restaurant français
Grill-Pizzeria «La Bohème»

Zur Vervollständigung unserer Küchenbrigade suchen wir für die Sommersaison kreative und aufgestellte Mitarbeiter/innen

Saucier/Sous-chef
Entremetier
Tournant
Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an

E. Zingg, Hotel Seiler au Lac
3806 Bönigen

Best Western

72850/5290

Hotel-Restaurant zum Kreuz
Käufertürl

Familie Böhler-Meierhofer
8434 Kaiserstuhl a. Rhein
Tel. 01/858 22 06, Fax 01/858 29 41 (Mo. geschl.)

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Koch oder Köchin

mit Initiative und Spass an der Arbeit (mittlere, aufgestellte Brigade) in renommiertem Speise-Restaurant mit A-la-carte- und Bankett-Service.

Gute Entlohnung, fortschrittliche Sozialleistungen. Auf Wunsch Zimmer vorhanden.

*Wir freuen uns auf Ihren Anruf!
Fam. Böhler-Meierhofer

Z 72890/156205



Von Ihrer Stelle erwarten Sie:

- dass Sie Ihr fundiertes Fachwissen anwenden können
- dass Sie in einem kollegialen Team arbeiten können
- dass Sie gefordert und gefördert werden
- dass Sie Ihre Einsatzfreude und Herzlichkeit auf andere übertragen können

Unser stabiler Hotelbetrieb bietet Ihnen dafür:

- ein interessantes Tätigkeitsgebiet mit Eigenverantwortung
- eine faire, zeitgemässe Entlohnung
- schöne Personalzimmer direkt beim Hotel
- alle Vorteile eines Konzerns in Sachen Weiterbildung, Aufstiegsmöglichkeiten und Reisen
- eine einmalige Gegend mit vielen Sport- und Freizeitmöglichkeiten

Ab Frühjahr '95 (Eintritt zwischen Anfang April und Ende Mai möglich) sind folgende Positionen neu zu besetzen:

Etage:	Zimmermädchen Etagenportier	Küche:	Chef de partie Demi-chef de partie Commis de cuisine
Empfang:	Empfangssekretärin Night-auditor	Service:	Chef de rang
Verwaltung:	kaufmännische/r Mitarbeiter/in		

Unser Betrieb umfasst 230 Betten, grosse Seminarräumlichkeiten, 2 Restaurants, Hallenbar, Club-Dancing, Schwimmbad, Sauna, Dampfbad, Solarium, Fitnessraum, Kosmetik, Coiffure usw. und ist von Mitte Dezember bis Ende Oktober jeweils durchgehend geöffnet.



STEIGENBERGER AVANCE HOTEL
SAANEN-GSTAAD

Wir freuen uns auf Ihre aussagefähige Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder auf Ihren Anruf. Auf bald...

Steigenberger Avance Hotel
Postfach
3792 Saanen-Gstaad
z.H. Frau Monika Schüpbach
Telefon 030 8 32 13 (direkt)
oder 030 8 33 88 (Hotel)

73011/91871



Landgasthof Bächau
8006 Bäch

Für unser Fischspezialitätenrestaurant suchen wir zur Ergänzung unseres Teams per 1. März 1995 oder nach Vereinbarung für Saison- oder Ganzjahresstelle:

Serviceangestellte
(nur mit deutscher Muttersprache)

Koch oder Köchin
als Entremetier.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und würden uns freuen, Sie in unserem Team beschäftigen zu dürfen.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Familie B. + B. Cattaneo-Tanner
Telefon 01 784 61 75.

72861/22836

DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Prof

Wir suchen im Auftrag

Betriebsassistentin
mit guten Fachkenntnissen und Erfahrung im Administrationsbereich

Chef de service w/m
Barverantwortliche/n
für gepflegtes In-Lokal

Réceptionistinnen
mit fundierten Sprachkenntnissen

Sekretär/in/Sales/
Buchhaltung
für vielseitigen Kongressbetrieb

Gouvernante
die gerne in einem lebhaften Betrieb arbeiten möchte

Hausangestellte
für sehr gepflegten Privathaushalt, die bereit ist, im Hause zu wohnen und über gute Deutschkenntnisse verfügt.

Rufen Sie uns an, Herr R. Eng und Herr Chr. Häuf geben Ihnen gerne nähere Auskünfte!

Telefon 01 432 73 73
Segnesstrasse 1, 8048 Zürich

P 73010/25718

Die FRANZÖSISCHE REVOLUTION IN MÜNCHENBUCHSEE

Haberli's
SCHÜTZENHAUS
OUVERT TOUS LES JOURS

Wir sind ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Bistro, authentische Brasserie parisienne, Gourmet und Bankettsaal.

Zur Ergänzung unseres Teams haben wir per 1. Februar oder nach Übereinkunft folgende Stellen neu zu besetzen.

Küche: **Koch oder Köchin**
in Jahresstelle für den gepflegten A-la-carte- und Bankettservice

Service: **Serviceangestellte oder Kellner**
für unsere Brasserie

Gerne besprechen wir mit Ihnen die Möglichkeiten einer erfolgreichen Zusammenarbeit und erwarten Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf. Es können nur Bewerbungen von Schweizern oder Ausländern mit Bewilligung B oder C berücksichtigt werden.

72307/212407

Festsaal für Gesellschaften, Firmenanlässe, Hochzeiten, Familienfeiern, Verbände und Vereine

Fam. J & F Haberli, Oberdorfstrasse 10
3053 Münchenbuchsee, Tel. 031-869 02 81

Best Western Hotel Glockenhof

Wir sind ein gehobenes ★★★★★-Hotel im Herzen der Stadt Zürich. Zu unseren Lokalitäten zählen wir das Restaurant Glogge Egge, den Glogge Garten sowie die traditionelle Glogge Stube. Die Beherbergung umfasst 108 Zimmer.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Chef de service/ Betriebsassistent

Sie sind voll und ganz für das Passanten-Restaurant Glogge Egge und den dazugehörigen Garten verantwortlich. Sie führen teamorientiert, sind selbstständig, innovativ und können unternehmerisch denken.

Sie bringen Elan und Durchsetzungsvermögen mit, und wenn Gästebetreuung für Sie kein Fremdwort ist, dann sollten wir uns kennenlernen.

Für die Küche suchen wir per sofort einen

Chef de partie

um unsere Küchenbrigade zu unterstützen. In unserer modernen Küche können Sie sich beweisen.

Sie arbeiten selbstständig und kostenbewusst, sind kreativ und gegenüber Neuem aufgeschlossen. Nebst anspruchsvollem A-la-carte-Service und Banketten führen wir auch Spezialitätenwochen durch.

Wenn Sie die fundierten Fachkenntnisse und die Liebe zum Detail mitbringen, dann senden Sie doch Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Glockenhof
Herrn Josef P. Schmidpeter
Sihlstrasse 31
8023 Zürich

72960/40355



Hotel Sofitel

ZÜRICH

Für unser ★★★★★-Hotel im Zentrum von Zürich suchen wir nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

2. Chef de réception Réceptionist/in

- fließend Deutsch
- E/F: gute Kenntnisse
- gepflegte und freundliche Erscheinung
- Organisationsstalent
- Verantwortungs- und Qualitätsbewusstsein
- Minimum drei Jahre Praxiserfahrung
- Teamgeist
- CH oder gültige Arbeitsbewilligung.

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau C. Crevoisier.

Hotel Sofitel
Stampfenbachstrasse 60
8035 Zürich

72894/40118



Wir sind ein führendes Unternehmen in der Software-Branche für die Hotellerie und suchen einen zusätzlichen Mitarbeiter für

EDV-Support

unsere Hotel-Restaurant-Lösungen

Aufgabenbereich:

- Schulung und Betreuung unserer Kunden
- Installation von Software- und Hardware-Lösungen.

Anforderungen:

- EDV-Begeisterung, Flexibilität
- technisches Flair
- Sprachen D/F/E
- Kenntnisse der Hotelbranche.

Wir bieten:

- Schulung/Ausbildung im EDV-Bereich
- eine vielseitige, interessante Tätigkeit
- selbständiges Arbeiten.

Wenn Sie diese längerfristige Herausforderung anspricht, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen.

LODGISTIX CONSULTING AG
Sumpfstrasse 26, 6300 Zug

72874/138991

Z E R M A T T

*Arbeiten Sie gerne selbständig und verantwortungsvoll in einem jungen Erfolgsteam?
Ist sinnvolle Freizeitgestaltung für Sie wichtig?
Nutzen Sie die hoteleigenen Sportanlagen
(Hallenbad und Tennisplatz) und die Weiterbildungsmöglichkeiten vor Ort.*

Für unsere Réception und Administration suchen wir eine

SEKRETÄRIN

(D/E/F) ab 1. April, mit Hotelerfahrung

*Wir sind ein renommiertes 4-Sterne-Hotel mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum, das von freundlichen, motivierten Mitarbeitern betreut und umsorgt wird.
Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns!*

HOTEL MIRABEAU · CH-3920 ZERMATT
FAMILIE SEPP & ROSE JULEN · TEL. 028/671772

Für unsere italienischen Restaurants in der Umgebung von Zürich (Wädenswil und Schöfflisdorf) gesucht per sofort oder nach Vereinbarung:

- Koch/Alleinkoch - Serviceaushilfen

Wenn Sie diese Stelle interessiert, rufen Sie uns an.

Telefon 01 875 03 33, Herrn Schibler verlangen, Ristorante Romantica, Dorfwisenstrasse 14
8165 Schöfflisdorf. 72565/383360

Hotel Restaurant Plattenhof Zürich

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

Für Eintritt nach Übereinkunft suchen wir:

- Réceptionspraktikantin (Muttersprache Deutsch)

- Koch (mit einigen Jahren Berufserfahrung) Sa. und So. frei

Auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung freuen wir uns. 72045/40860

Ambitionen

Dynamischen Fachkräften bieten wir interessante Aufstiegschancen in erstklassigen Restaurants- und Hotelbetrieben mit anspruchsvollem Küchenangebot, sowohl im Pensionsgästebereich als auch im A-la-carte-Bereich.

Sous-chef Chefs de partie Commis de cuisine Chef/in de service Servicefachleute

Night-auditor Barmaid

Hotelbar, Pub

Réceptionistinnen D/E/F/I

... Ihre Stelle nicht dabei?

Rufen Sie uns trotzdem an. Gerne informieren wir Sie über weitere Stellenangebote.

gastro-Stellen
Haus & Howald
Landstrasse 83, 5430 Wettingen
Tel. 056 26 01 26, Fax 056 26 17 26
CV/Arbeitszeugnisse/Foto/Telefon

0 72172/326224

La Sauge

Am Neuenburgersee

Für kommende Saison suchen wir aufgestellte Mitarbeiter

Servicefachangestellte Commis de cuisine

Gerne erwarten wir Ihre Offerte oder Ihren Telefonanruf.

M. Kiene, Auberge La Sauge
1588 La Sauge/Gudrefin
Telefon ab 6. 2. 037 77 14 20

72991/34968

Hotel Metropol

ZERMATT

Wir suchen ab sofort

Sekretärin (D, E, F)

für Réception und Administration.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Hotel Metropol
F.+G. Taugwalder
3920 Zermatt
Telefon 028 67 32 31

72820/39225

Hotel International au Lac Lugano

120 Betten
★★★

sucht für Saison von Anfang April bis Ende Oktober

Sekretärin

sprachkundig, für Réception, Korrespondenz in vier Hauptsprachen und Gästebuchhaltung System NCR-8000 (Berufspraxis in Schweizer Hotels erforderlich).

Bewerbungen mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen, nur von Bewerberinnen (Schweizerinnen oder mit Aufenthaltsbewilligung), die vor Ostern eintreten können, sind erbeten an:

Familie Schmid
Hotel International au Lac
6901 Lugano
Telefon 091 22 75 41

73001/22063

SOUS CHEF

Einem erfahrenen, ambitionierten und teamfähigen Koch bieten wir in einem traditionsreichen Hotel mit gepflegtem à la carte-Restaurant im Berner Seeland die Möglichkeit, sich als Sous chef zu engagieren. In enger Zusammenarbeit mit dem Küchenchef leiten Sie eine mittelgrosse Brigade und stellen Ihr Können täglich unter Beweis. Suchen Sie eine Herausforderung, bei der Sie Ihre Ideen einbringen und umsetzen können? Dann rufen Sie mich an.
Bern, Frau Maeder

SOUS CHEF w/m

Für einen bekannten, gut frequentierten Gasthof in der Zentralschweiz suchen wir nach Vereinbarung einen führungserfahrenen Sous chef. Ihre Stärken sind die Fischküche und die Zubereitung marktfrischer Gerichte. Sie verfügen über Banketterfahrung, sind kalkulationsstark und arbeiten gerne in einer mittelgrossen Brigade. Rufen Sie mich umgehend an.
Luzern, Herr Zanetti

UN' ESTATE NEL TICINO

Jetzt ist der günstigste Zeitpunkt, eine der zahlreichen interessanten Stellen für die Sommersaison im Tessin zu ergattern. Mitarbeiter/innen (Schweizer oder Aufenthaltsbewilligung B oder C), welche eine abgeschlossene Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie haben und an einer Saison- oder Jahresstelle interessiert sind, rufen mich umgehend an. Ob als sprachgewandte Réceptionistin oder charmanter Kellner, ob Chef de partie oder Küchenchef, Hotelfachassistentin oder Gouvernante, wir haben garantiert die passende Herausforderung für Sie.
Zürich, Frau Caduff

Weitere Stellenangebote? Rufen Sie uns an!



ADIA HOTEL

01/242 22 11

Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus

Temporärstellen - Dauerstellen Kaderstellen

8026 Zürich	Badenerlangstrasse 11	01/242 22 11
9004 St. Gallen	Marktplatz/Engelgasse 2	071/ 23 65 23
3000 Bern 7	Marktgasse 28	031/312 11 33
6002 Luzern	Pilatusstrasse 3a	041/ 23 02 60



Ihre Stelle am Zürichsee

Für unseren vielseitigen Restaurationsbetrieb mit Partyservice und Schiffsbetrieb suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Servicearbeiterin

CH oder Jahresbewilligung

Jungkoch Haus- und Küchenmädchen

CH oder Jahresbewilligung

Schichtbetrieb, Zimmer im Hause, hoher Verdienst.

Interessiert Sie diese Stelle und haben Sie Freude, in einem familiären Betrieb zu arbeiten, so rufen Sie uns doch bitte an:

Familie F. Bannwart-Metzger, Küchenchef
Restaurant Vogtei
8704 Herrliberg
Telefon 01 915 23 88/01 915 22 21

72955/129704

HOTEL carlton INTERLAKEN

Wir suchen für lange Sommersaison:

Für unser gepflegtes A-la-carte-Restaurant und Bar:

Kellner/Barman

Verfügen Sie über Erfahrung im Restaurations- und Barservice? Haben Sie Englisch- und Französischkenntnisse sowie ein gepflegtes Auftreten? Dann erwarten wir gerne Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen oder Ihren Anruf. Eintritt: 7. April 1995.

Werner Affentranger
Carlton Hotel
3800 Interlaken
Telefon 036 22 38 21

61816/16209



Schweizer Jugend- und Bildungs-Zentrum Einsiedeln

Sie haben eine Lehre als

Hotelfachassistentin

oder ähnliches erfolgreich absolviert und suchen jetzt eine Aufgabe, wo Sie die erworbenen Kenntnisse und Fähigkeiten anwenden können. Sie freuen sich darauf, Verantwortung zu übernehmen.

Als rechte Hand unserer hauswirtschaftlichen Leiterin sind Sie in den Bereichen Etage, Lingerie, Office und Service tätig.

Wir sind ein Bildungszentrum mit 100 Betten in Ein- und Zweibettzimmern und 2 Jugendhäusern, 5 Gehminuten vom Sihlsee.

Auf Ihre Bewerbung freut sich Edith Zehnder.

Schweizer Jugend- und Bildungszentrum
Lincolnweg 23, 8840 Einsiedeln
Telefon 055 53 42 95

0 72404/23009



Romantik Hotels und Restaurants

Romantik-Hotel Tamaro au Lac
6612 Ascona

Gesucht für die kommende Sommersaison

- Hotelsekretärin (CH mit Erfahrung)
- Restaurationstöchter oder Kellner
- Saaltöchter oder Kellner
- Commis di cucina
- Buffettochter oder Bursche
- Zimmermädchen
- Hausbursche

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an:

Familie Paolo Witzig
Romantik Hotel Tamaro au Lac
6612 Ascona
Telefon 093 35 02 82

7201/2275

„SCHTERNAFÜFI...“

...sagen und staunen unsere Gäste und freuen sich über die Sternstunden bei uns im Stern.

„Schternafüfi...“ sollen auch Sie sagen, wenn Sie uns und unser pulsierendes Altstadt-Hotel kennenlernen - und sich wundern über Teamarbeit, zeitgemässe Führungs- und Lohnstrukturen, interne Schulungen und über das gerüttelte Mass an anspruchsvoller Arbeit, das auf Sie wartet als

Sous-Chef

Eintritt April oder nach Übereinkunft.

Sie sind ein Stern des Küchenteams und mögen Bündner Pizokels, Büffets, à la Carte und Bankette. Sie vervollkommen mit Leidenschaft Frischprodukte und sind ein überzeugter Motivator.

Ja, dann - dann sagen wir nur noch: „Schternafüfi!“ und freuen uns auf Ihre Unterlagen. Oder rufen Sie an und ich erzähle Ihnen gerne mehr über Sternstunden. Herzlich - Ihr Walter Brunner.

Unter einem guten Stern



Reichsgasse 11
CH-7000 Chur
Telefon 081 22 35 55
Telefax 081 22 19 15

P 72960/7927



Am Bodensee, an schönster Lage mit vielen Möglichkeiten, bieten wir Ihnen in unserem Silence-Hotel folgende interessante Stelle an:

- ***-Hotel im Saepark
- 70 Betten
- Rôtisserie
- Fisch-/Fleisch-Spezialitäten
- Panorama-Restaurant
- Sonnenterrasse
- Saal bis 140 Pers.
- Hochzeiten
- Familienfeiern
- Seminare
- Konferenzen

Réceptionistin

Tätigkeit im Bereich Empfang, Reservation, Seminarabläufe, Korrespondenz, Rechnungswesen.

Wenn Sie durch Ihre persönliche Note viel zum Wohle des Gastes beitragen wollen und die nötigen Kenntnisse und Erfahrungen mitbringen, dann sind Sie bei uns richtig.

Eintritt nach Vereinbarung.

Kontaktperson
Herr A. Stäger
Park-Hotel Inseli
8590 Romanshorn
Telefon 071 63 53 53

72759/20650



Für unser lebhaftes ***-Hotel (150 Betten) suchen wir per 1. März 1995 oder nach Vereinbarung

Réceptionist/in

mit Berufserfahrung, Computer- und guten Fremdsprachenkenntnissen.

Wenn Sie Freude an einer abwechslungsreichen Tätigkeit haben, Selbständigkeit nicht scheuen und gerne im Spätdienst arbeiten, dann sind Sie die richtige Person für unser aufgestelltes Réceptionsteam.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Hotel-Restaurant Florida
z. H. Direktorin
Seefeldstrasse 63
8008 Zürich-Seefeld

72882/40282

Geschäftsfrau, Mitte 40, sucht für prachtvollen, historischen Landgasthof mit vollständig erneueter, erstklassiger Infrastruktur Nähe Winterthur, erfolgreich, erfahren

Gastroniefachmann

welcher sich mit mir mit neuen Ideen und Engagement im Betrieb mit 230 Plätzen (diverse gediegene Räumlichkeiten und grosse Terrasse) einsetzen möchte.

Anfragen mit Lebenslauf bitte unter Chiffre 127121, Publicitas, Postfach, 3001 Bern.

P 72889/44300



Für unser Erstklasshotel an bester Lage der Stadt Luzern, mit zwei Restaurants und Bankett-räumlichkeiten, suchen wir in unser Team einen

Commis de cuisine

Für diese Position stellen wir uns motivierte Fachleute mit besten Kenntnissen und Freude am Beruf vor.

Möchten Sie mehr über uns wissen, dann schicken Sie uns Ihre Unterlagen.

Gerne gibt Ihnen Herr M. Riedweg, Küchenchef, auch telefonisch Auskunft.

Seeburgstrasse 72, CH-6005 Luzern
Tel. 041 31 37 37, Telex 862 709, Fax 041 31 69 55



72860/22985

Willkommen im Engel-Team

Chef de partie Commis de cuisine

Sie sind jung, begeisterungsfähig und verantwortungsbewusst!

Schätzen Sie es, wenn Ihre Liebe und Kreativität zum Beruf noch weiter gefördert wird?

Trifft das auf Sie zu? Dann zögern Sie nicht und nehmen Sie mit uns Kontakt auf. Gerne informieren wir Sie über unsere fortschrittlichen Anstellungsbedingungen.

Restaurant Engel Betriebs AG
Rita Becker
Holzhäuserstrasse 1
6343 Rotkreuz
Telefon 042 64 38 37

72762/337471

Für unser heimeliges Restaurant in Wolfwil suchen wir auf den 1. März 1995 oder nach Vereinbarung zwei

Servicefachangestellte (Schichtbetrieb) sowie einen

Alleinkoch

Wenn Sie selbständiges Arbeiten gewohnt sind und Sie Kreativität, Eigeninitiative und Freundlichkeit so gross schreiben wie wir, besitzen Sie die idealen Voraussetzungen.

Zwei 2-Zimmer-Wohnungen und ein Mansardenzimmer mit Dusche stehen zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Kurzbewerbung.

Restaurant Eintracht
Frau M. Hähni
4855 Wolfwil
Telefon 063 46 12 05

72889/219444

Wir bieten Top-Stellen in der gehobenen Gastronomie.

Geschäftsführerpaar (Küche und Front, Jahresstelle, à la carte, GR)

Küchenchef
***/*-Hotellerie
à la carte

Chef/in de service

*****-Hotels
ab Frühjahr 1995
oder nach Vereinbarung

Direktionsassistentin
D/I/E (stv. Geschäftsleitung)
GR, ab Frühjahr 1995

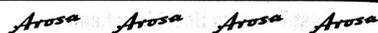
Chef/in de réception

Hotels GR, ab Frühjahr 1995
oder nach Vereinbarung
Interessiert?

Weitere Informationen erhalten Sie bei:

gastro-Stellen
Haus & Howald
Landstrasse 83, 5430 Wettingen
Tel. 056 26 01 26, Fax 056 26 17 26
CV/Arbeitszeugnisse/Foto/Telefon

0 72809/22224



Im ARVEHOTEL CENTRAL wird Teamfähigkeit in allen Teilen gelebt und gepflegt:

Möchten Sie mit uns mitmachen?
als

Chef de réception

Ihre Kenntnisse im Betriebsablauf sind fortgeschritten und Ihre Erfahrung mit der Hotel-Software Fidelio ist Ihnen sehr nützlich.

Sie sind flexibel in Organisation und Gästebetreuung, sind offen und frontorientiert. Ihre Sprachkenntnisse sind auf gutem Niveau.

Sie sind mindestens 23 Jahre alt und sehen diese Funktion längerfristig in Jahresstelle.

Die Einarbeitung wird durch das C-Team mit Freude gefördert. Auf Wunsch ist ein Studio für Sie vorhanden.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse:



ARVEHOTEL CENTRAL
Herrn A. Abplanalp,
Postfach 243, CH-7050 AROSA

72850/1228



Das Strandhotel befindet sich an traumhafter Lage direkt am Zürichsee. Die Küche bietet italienische Spezialitäten, hausgemachte Teigwaren und Holzofenpizzas.

WIR SIND EINE SCHRECKLICH NETTE FAMILIE

und suchen per 10. April 1995 einen netten und dynamischen

Sous-Chef

(Italienische Kochkenntnis von Vorteil)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns einfach an und verlangen Sie Herrn Wolf oder Frau Kerli

Tel. 055/86 11 34

Vom 30. Januar bis 3. März 1995 haben wir Betriebsferien.

Sie erreichen uns trotzdem.

Herr Wolf Tel. 081/921 65 53
Frau Kerli Tel. 055/27 93 00

CH-8716 SCHMERIKON ZÜRICHSEE
Telefon 055-86 11 34 Telefax 055-86 45 71

72914/197955



6935 Bosco Luganese
Telefon 091 59 14 31

Für unser renommiertes Relais & Châteaux- sowie Alpine-Classic-SIH-Hotel (4-Stern), 74 Betten, 7 km von Lugano, suchen wir von Ostern bis zirka 20. Oktober

Réceptionistinnen

CH oder Bewilligung B/C. Mehrjährige Erfahrung. EDV-kundig/Fidelio. D, I, F, E. Gepflegte Erscheinung.

Chef de partie/tournant Pâtissier/-ère

auch Mithilfe Garde-manger

Schöner Arbeitsplatz in kleiner Brigade unter der Leitung unseres eidg. dipl. Küchenchefs.

Servicefachangestellte

für sehr gepflegten Service. D, I, F.

Hofa

Auch Anfängerin. Mithilfe Etagen und Lingerie. D, F.

Zimmermädchen

Nur mit Berufserfahrung in Erstklass-Hotels und vorhandener Arbeitsbewilligung. D, I.

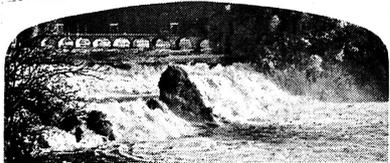
Küchenbursche (Ablösung Garten)

Mit Fahrbewilligung. D, I.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Frau M. Poretti, Hotel Villa Margherita
CH-6935 Bosco Luganese

72999/5371



Das Restaurant Park... international... eine Attraktion für Gäste aus aller Welt. Direkt am grössten Wasserfall Europas, 30 Minuten von Zürich und 5 Minuten von Schaffhausen entfernt.

Für unseren gepflegten und modernen Restaurationsbetrieb suchen wir auf Mitte März/Mitte April oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

Gouvernante
(F&B-Bereich)

der es Freude bereitet, auch an der Front die Direktion tatkräftig zu unterstützen.

Küche:
(mit grossem Fischangebot)

**Sous-chef/Saucier
Tournant
Commis de cuisine**

Service:
(à la carte mit hoher Umsatzentlohnung)

**Restaurationskellnerin
Restaurationskellner**
(13. 4./1. 5.)

Möchten Sie in unserem aufgestellten Team mitwirken? Dann senden Sie doch bitte Ihre Bewerbung mit Foto an das:



8212 Neuhausen a. Rhf., Tel. 053 22 18 21
Ralph Alder

72492/26680

DISENTIS



Suchen Sie eine neue Herausforderung in der einzigartigsten Atmosphäre der Surselva? Als

Mitarbeiter/in
im Verkehrsbüro

mit den Hauptaufgaben Verkauf (Vermittlung von Hotelzimmern und Ferienwohnungen), Informationswesen, Organisation von Tagungen und Kurtaxen können wir interessante und vielseitige Aufgaben anbieten.

Sie sind eine gut ausgebildete Persönlichkeit mit guten Sprachkenntnissen (E/I/F) und Erfahrungen im Dienstleistungsbereich. Sie haben Flair im Umgang mit Gästen und möchten sich mit diesen anspruchsvollen Aufgaben profilieren.

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören. Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen bis **20. Februar 1995**.

Kur- und Verkehrsverein, Herr Bruno Gantenbein, 7180 Disentis/Mustér, Telefon 081 947 53 22.

P 72903/38253



BAHNHOF BUFFET ZÜRICH

Das Bahnhof Buffet Zürich betreibt einen grossen Party-Service mit Auftritten für 20 bis 1200 Personen in Privathäusern, im Circus, in Fabrikhallen und Zunftsälen.

Wir wachsen weiter und suchen für unseren aufgestellten Party-Service-Chef eine/n aufgestellte/n

Assistenten/Assistentin

- Wichtig sind:
- Küchen- oder Servicelehre mit einigen Jahren Erfahrung
 - Spass am Umgang mit Leuten, seien dies Ihre Gäste oder Ihre Mitarbeiter
 - ein angenehmes, selbstsicheres Auftreten
 - Freude am Erbringen von Dienstleistungen
 - Organisations- und Improvisationstalent
 - Flexibilität und Belastbarkeit.

Wir bieten Ihnen eine Stelle mit viel Selbstständigkeit und Abwechslung - und gelegentlichem Stress - in einer wachsenden, vielfältigen Organisation.

Wenn Sie etwa zwischen 25 und 40 sind und meinen, dass dies etwas für Sie wäre, so würden wir gerne mit Ihnen ins Gespräch kommen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!
Bahnhof Buffet Zürich, A. Steurer
Bahnhofplatz 15, 8023 Zürich
Telefon 01 211 14 33

66745/39870



SYRTAKI
GRIECHISCHES
TAVERNA-RESTAURANT

Für unser lebhaftes, griechisches Spezialitätenrestaurant in der schönen Stadt Zug suchen wir ab sofort oder nach Übereinkunft junge/n, bestmögliche/n

Service-mitarbeiter/innen

CH oder mit B-/C-Bewilligung

Wir bieten:

- einen modernen Betrieb
 - superette Kundschaft
 - zeitgemässe Entlohnung
 - geregelte Arbeitszeit
 - Unterkunft im Hause.
- Interessenten (Damen und Herren) melden sich telefonisch oder schriftlich mit den kompletten Unterlagen und Foto bei: Herr Claroudis, Morgartenstrasse 5, 6003 Luzern, Telefon 041 23 94 94. 72789/11932



Hotel Weisses Kreuz ★★★
(90 Betten)
Restaurant Brasserie + Vegetaris
3800 Interlaken

sucht für kommende Sommersaison

**Réception:
Sekretärin/
Réceptionniste**

mit Erfahrung im Hotelfach
EDV «Dialog» business
(Eintritt 1. Mai oder nach Übereinkunft)

**Brasserie + Vegetaris:
Chef de service
Servicefach-
angestellte/n**

Küche:
**Koch
Commis de cuisine**
(Jungkoch)

Offerten mit den üblichen Unterlagen an
Rudolf Bieri
Telefon 036 22 59 51

72949/16640

SWV-Job-Service

DIE STELLENVERMITTLUNG



FÜR BERUFE IM

GASTGEWERBE

TEL. 01/377 51 11

Seehotel S Sternen
6048 Horw/Luzern Tel. 041-4077 22

Entdecken und machen Sie den **Sternen**

der Behaglichkeit, am schönsten Winkel des Vierwaldstättersees, zu Ihrem nächsten Arbeitsort.

Um unser dynamisches Fachteam zu vervollständigen, haben wir nachstehende Jahresstelle zu besetzen:

Réceptionniste

E+F in Wort und Schrift erforderlich.

Eintritt nach Übereinkunft.

Sind Sie interessiert, in unserem neuzeitlich geführten Betrieb zu arbeiten? Rufen Sie uns an, um einen Termin zu vereinbaren.

Wir freuen uns, die gegenseitigen Vorzüge und Erwartungen mit Ihnen zu besprechen.

R. & H. Untermährer

Wir suchen per 1. März 1995 oder nach Vereinbarung aufgestellte, motivierte Mitarbeiterin als

Barangestellte

welche in unserer gemütlichen Arve-Bar jung und alt gerne bedienen möchte sowie eine

Serviceangestellte

in Schichtbetrieb für unser Restaurant. Wir bieten ein gutes Salär zu L-GAV-Bedingungen (5-Tage-Woche, 5 Wochen Ferien, 13. Monatslohn usw.).

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

Ch. Weber
Restaurant Schönau, Arve-Bar
5610 Wohlen
oder rufen an über Tel. 057 22 50 75

0 72960/116389



Parkhotel Brenscino in Brissago

Wo? In der italienischen Schweiz, am Lago Maggiore (Langensee). Wir bleiben optimistisch und freuen uns auf eine nächste gute Saison, die am 18. März beginnt und Anfang November endet (wobei auch ein später Antrittsbeginn und/oder früherer Austritt möglich ist). Uns fehlen allerdings noch ein paar motivierte, engagierte und aufgestellte Mitarbeiter, nämlich:

eine Réceptionniste mit Hotelerfahrung

★★★
**Chef garde-manger
Chef entremetier
Commis de cuisine** (Jungkoch oder Jungköchin)

★★★
Service-Mitarbeiterin
für das A-la-carte-Restaurant.

Sie sollten Französisch und wenn möglich auch etwas Italienisch sprechen.

★★★
**Service-Mitarbeiterin
evtl. Servicepraktikantin** für den Speisesaal.

Kenntnisse der französischen Sprache sind von Vorteil, wenn auch nicht Bedingung.

★★★
Selbstverständlich organisieren wir für Sie eine Unterkunft in einer von unseren Personalwohnungen. Kost ist sowieso kein Problem und - falls notwendig - eine Arbeitsbewilligung. Und natürlich wünschen wir uns Mitarbeiter, die Ihre Brun auf Überzeugung ausüben. Wir finden es toll, wenn sich Menschen begeistern können, bereit sind, Verantwortung zu übernehmen und sich in einem Team wohl fühlen.

Unsere Wünsche sind klar. Stimmen Sie mit Ihren Vorstellungen überein? Wir sind neugierig auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:
Parkhotel Brenscino, z. H. Herr M. Dolder, Direktor, 6614 Brissago

PARKHOTEL BRENSCINO, CH-6614 BRISSAGO, TEL. 050 65 21 21

BASEL



Karriere mit Hilton International

Zur Verstärkung unserer Küchenbrigade suchen wir nach Vereinbarung

Sous-chef

der über Erfahrung verfügt und eine neue Herausforderung sucht. Im übrigen erwarten wir Führungsseigenschaften, Organisationstalent sowie Kreativität.

Zur Verstärkung unserer Bankettabteilung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Oberkellner

Für beide Positionen bieten wir eine interessante Stelle, fortschrittliche Anstellungsbedingungen, interne sowie externe Weiterbildungsmöglichkeiten und ein angenehmes Arbeitsklima.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung.

Basel Hilton
Herr A. Chesaux, Personalchef
Aeschengraben 31, 4002 Basel
Telefon 061 271 75 09

72906/3247



RESTAURANT DU THEATRE

Das Berner Stadrestaurant.

Wir suchen auf 1. März 1995 (oder nach Übereinkunft) eine/einen

Chef de Service

Für unser Restaurant, welches bis zu 80 Gästen einen gepflegten à la carte Service, im kleineren Rahmen auch Bankette bietet, wünschen wir uns eine freundliche, kompetente Persönlichkeit mit guten Sprachkenntnissen.

Rufen Sie uns an,
oder senden Sie Ihre Unterlagen an
Frau K. Baumann
Restaurant Du Théâtre
Theaterplatz 7, CH-3011 Bern
Telefon 031-31 230 31

72976/4200



Wir suchen auf Anfang April 1995 oder nach Übereinkunft

Servicefachangestellte

und

Koch

welchen es Freude macht, in unserem sehr abwechslungsreichen Hotel- und Restaurantbetrieb mitzuhelfen.

Ein hervorragendes Produkt schaffen - unsere Gäste freundlich bedienen - im Spezialitätenrestaurant kompetente Empfehlungen abgeben - verantwortlich sein für fröhliche Atmosphäre im Garten und in der Alphütten-Bar - Mitdenken - Interesse haben - Teamgeist Grossschreiben -

Dafür einen guten Lohn und selbstverständlich alle LGAV-Leistungen erhalten - von unserer Hotel-Infrastruktur profitieren (Tennisplätze, Sauna usw.) - in lockerem und aufgestelltem Team mitarbeiten -

«gluschtig» gemacht?

Rufen Sie uns an - wir würden Sie gerne persönlich kennenlernen!

Ingrid und Thomy Kuster-Weibel und Mitarbeiter/innen
Telefon 041 68 24 24, Telefax 041 68 25 62

73024/13483



EDEN AU LAC ZÜRICH

Für unser mittelgrosses Fünfsterhotel mit einer internationalen, anspruchsvollen Kundschaft suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine jüngere (bis 35 Jahre), tatkräftige

Réceptionistin (CH oder C-Bewilligung)

mit mindestens 1 Jahr Erfahrung am Empfang. Möchten Sie in einem kleinen, aufgestellten Team mitarbeiten? Übernehmen Sie gern vielseitige Aufgaben und möchten dabei trotz EDV-Unterstützung (Fidelio) immer den Gast als Mensch im Vordergrund sehen. Wenn Sie noch Deutsch als Muttersprache und E/F sehr gut in Wort und Schrift beherrschen, sollten Sie sich unbedingt bewerben.

Ein Zimmer in unserem Personalhaus können wir Ihnen günstig zur Verfügung stellen. Interessiert? Telefonische Auskünfte gibt Ihnen unser Empfangschef, Herr Salvia. Schriftliche Bewerbungen erreichen uns über

Hotel Eden au Lac
Personalbüro
Utoquai 45
8023 Zürich
Telefon 01 261 94 04

72921/40185

Member of The Leading Hotels of Switzerland



Wir suchen für unser traditionsreiches Hotel am Bahnhofplatz in Zermatt ab sofort oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter/innen:

Direktionsassistent/in

der/die den Betrieb mit viel Engagement und Fachkompetenz führt.

Das 3-Sterne-Hotel umfasst:
- 100 Betten, 60 Zimmer
- grosszügigen Speisesaal nur für Hotelgäste
- Bar «La Matze».

Wir erwarten:
- Hotelfachschulabschluss oder eine andere solide Ausbildung im Gastgewerbe
- die Persönlichkeit, die gerne die 1. Sporen als rechte Hand des Direktors abverdient und die Verantwortung in allen Gebieten des Hotels übernimmt
- mit Erfahrung
- sprachenkundig.

Sekretärin/Réceptionistin D, F, E

mit Erfahrung.
Fühlen Sie sich kompetent genug, diese Aufgabe zu übernehmen, senden Sie Ihre detaillierte Bewerbung mit Lohnvorstellung an:

Frau J. Perren Schneider, Dir.
Hotel Gornergrat
3920 Zermatt Dorf

73029/39080



KULM
AROSA KULM HOTEL
CH-7060 AROSA
TELEFON 081 31 01 31
TELEFAX 081 31 40 90

Das fröhliche *****-Hotel (137 Zimmer und Suiten) in den Bergen sucht für die kommende Sommersaison noch folgende qualifizierte Mitarbeiter zur Betreuung seiner anspruchsvollen Gäste aus aller Welt:

Chef de rang

und

Commis de rang

für die Konditorei und das Hotelrestaurant

Service-Mitarbeiter

mit Inkasso; für das rustikale Abendlokal «Taverne»

Bar-Assistent

für unser Barteam

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Sprechen Sie Deutsch, suchen Sie eine fachliche, persönliche Herausforderung? Aufstiegsmöglichkeiten vorhanden. Möchten Sie als zukünftige/r **Kulmianer/in** auch von unserem sportlichen Freizeitangebot profitieren? Dann sollten wir, Restaurations-Manager Roland Mariacher und Sie, uns kennenlernen.

Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto schicken Sie bitte an unsere Adresse.

72946/1120

Für die Saison 1995 suchen wir aufgestellte/n

Köchin/Koch

Eintritt: 15. März 1995 oder nach Vereinbarung.

Pension Casa Solidarietà
6654 Cavigliano
Telefon 093 811115

72916/251984

Hotel Gletschergarten* Grindelwald**

In unser gediegenes, renoviertes Restaurant und im Speisesaal mit internationaler Kundschaft suchen wir für kommende Sommersaison mit Eintritt auf Ende Mai 1995

Servicemitarbeiterin

(D, E, F - nicht Bedingung)

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:
Frau E. Breitenstein
Hotel Gletschergarten
3618 Grindelwald
Telefon 036 53 17 21

72950/14478



Für unseren bestbekanntesten Hotel- und Restaurationsbetrieb in der Spiezer Bucht am Thunersee suchen wir noch folgende Mitarbeiter in Saison- oder Jahresstelle:

Eintritt: 1. April 1995

**Barmaid für unsere Piratenbar
Chef de partie**

Eintritt: 1. Mai 1995

Jungkoch/Köchin

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns an.

Telefon 033 54 67 61

Direktion L. und R. Moro-Rentsch
Hotel Seegarten-Marina
3700 Spiez

72864/32065



**SWISS-CHALET-STYLE-HOTEL
Gourmet Restaurant**

Wir suchen für die Wintersaison ab sofort bis zirka 30. April 1995 folgende Mitarbeiter:

**Chef de partie/Sous-chef
Entremetier tournant
Servicefachangestellte
Buffet-/Officemädchen**

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie A. Berchtold-Lampart
Telefon 028 27 22 23

72937/28702



Für unsere nebeneinanderliegenden und intern verbundenen 4-Stern-Hotels (92 und 57 Zimmer) im Herzen der Stadt Bern suchen wir per 1. April 1995 eine aufgestellte, erfahrene

Réceptionistin

Die Arbeit ist abwechslungsreich, der Arbeitsplatz mit modernen Hilfsmitteln ausgestattet (EDV Macintosh) und die Arbeitszeiten attraktiv.

Sind Sie freundlich, kontaktfreudig und humorvoll? Möchten Sie Ihre guten mündlichen und schriftlichen D/F/E Sprachkenntnisse optimal einsetzen? Arbeiten Sie gerne in einem Team und sind Sie belastbar?

Wir freuen uns, wenn Sie an einer längeren Anstellungsdauer interessiert sind, alles weitere würden wir Ihnen gerne persönlich erzählen.

Senden Sie bitte die üblichen Bewerbungsunterlagen an Frau B. Imboden-Engler.

**Hotels
Bären & Bristol
Schauplatzgasse 4
3011 Bern**

72728/4090



HOTEL SCHIFF
am See
MURTEN

EINLADUNG

Zum Abendrot am Murtensee!
Bester Fensterplatz mit faszinierender Ambiance zu vergeben:

Küche

**Chefs de partie
Commis de cuisine
Pâtissier**

Service

**Chefs de rang
Commis de rang
Stagiaires**

Wann sprechen wir über Ihre grosse Erfolgchance und die wesentliche Rolle, die Sie dabei spielen können?

**Pierre Lehmann
Hotel Schiff/Navy Club**
(direkt an der Hafen-Promenade)
3280 Murten
Telefon 037 71 27 01

PS. Bitte dieses Inserat ausschneiden, weitergeben/weitersagen und reagieren. Danke!

72705/26247



am Thunersee
*****-Hotel, 80 Betten
Garten, Tennis, Schwimmbad

bietet interessante Stellen in lebhaftem Ferienort am Thunersee für Sommersaison mit Eintritt zirka 10. Mai:

Küchenchef

mit Freude am Beruf, kalkulationssicher, Erfahrung in CH-Betrieben

Chef de partie

Commis de cuisine

Servicemitarbeiter/in für Saalservice

Réceptionist (männlich)

geeignet auch für Praktikant, D/E/F, Fahrausweis

Anfangs-Economat-gouvernante Hofa-Absolventin

Kurzofferten mit Foto und Gehaltsansprüchen werden sofort beantwortet. Weitere Informationen erteilt Ihnen:
Telefon 033 54 11 54 oder 54 63 30
Familie Charles Zölich

72994/32018

Warum nicht zum Schweizer Hotelier-Verein?



Wir vom Hotel-job-Team suchen baldmöglichst eine neue Arbeitskollegin als

Personalberaterin

Eine aufgestellte Persönlichkeit, welche das Gastgewerbe und dessen Berufe sehr gut kennt und ausgesprochen kontaktfreudig ist; so stellen wir uns die neue Mitarbeiterin vor.

Hauptaufgaben: Gastgewerbliche Mitarbeiter vermitteln, Kontakte zu Arbeitgebern und Arbeitnehmern pflegen, administrative Arbeiten erledigen.

Wir erwarten gute PC- und Schreibmaschinenkenntnisse und legen Wert darauf, dass Sie nebst Deutsch (Wort und Schrift) gut Französisch und Englisch sprechen.

Interessiert? Warum also nicht zu uns?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Foto an Walter Rohner, Abteilungsleiter Hotel job SHV.



Mombijoustrasse 130 Telefon 031 370 41 11
Postfach Telefax 031 370 44 44
3001 Bern Telex 912 184 shv ch

72967/9478

★★★★★
PARK HOTEL DELTA ASCONA

Ihr neuer Arbeitsplatz im sonnigen Tessin – ohne Schattenseiten

Kommen Sie zu uns nach Ascona und erleben Sie die Welt eines modernen und gepflegten Hotels mit seinem dynamischen Team.

Ab kommender Sommersaison 1995, Eintritt zirka Mitte März, suchen wir folgende sprachgewandte und bestqualifizierte Mitarbeiter:

- Bar: **2. Barman Commis de rang/bar**
- Küche: **Chefs de partie Commis de cuisine**
- Loge: **Logentournant Chasseur**

Wir bieten eine sehr interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit im Umgang mit unserer anspruchsvollen Stammkundschaft.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Parkhotel Delta, 6612 Ascona
M. Colombo, Dir.
Telefon 093 35 11 05

72932/1961

PARK HOTEL DELTA ASCONA
CH - 6612 ASCONA
TEL. 093 35 11 05 - FAX 093 35 67 24

GWATT

Zentrum am Thunersee

CH-3645 Gwatt, Berner Oberland
Telefon 033 36 31 31, Telefax 033 35 27 43

Kurse • Tagungen • Ferien • Hotel • Restaurant • Gwattstörn

In unserem sehr lebhaften Betrieb fehlt an der Réception zur Ergänzung des Teams:

eine kompetente, charmante und fröhliche

Réceptionistin

mit mindestens zwei Jahren Berufserfahrung, Sprachen D/F/E und Erfahrung mit «Fidello»-System.

Eintritt im Frühling 1995.

Sind Sie neugierig geworden und möchten gerne mehr wissen? – Frau Christine Sustreanu freut sich auf Ihren Anruf oder Ihre schriftlichen Unterlagen.

72965/15296

I want you!

Einen Profi-Partner, der einem branchenfremden Unternehmer beim Realisieren eines interessanten Gastro-Projektes hilft. Mit oder ohne Beteiligung.

Fax 064 48 17 47, Telefon 064 48 17 75

72559/33373

Sous-chef/Saucier

Sind Sie der dynamische, kreative und begeisterungsfähige Sous-chef, und lieben Sie es, mit einem jungen Team eine anspruchsvolle Kundschaft mit einer ideenreichen Angebotspalette zu verwöhnen: dann finden Sie bei uns eine interessante Herausforderung.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie bitte Ihre Unterlagen an

Rolf B. Rupf
Hotel Traube
9642 Ebnat-Kappel
Telefon 074 3 28 28.

72559/9784

Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel im Herzen von Bern.

Nach Übereinkunft suchen wir für unsere Bankettabteilung

Kellner
(Ausländer können nur mit Bewilligung B oder C berücksichtigt werden.)

Was wir von Ihnen erwarten und was wir Ihnen bieten, sagen wir Ihnen gerne persönlich.

Bitte rufen Sie Herrn B. Knuchel an, oder senden Sie uns Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen.

im Hotel Bern

Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031 312 10 21
Fax 031 312 11 47



72684/4603

Hotel Bellevue au lac Lugano

Wir sind ein ★★★★★-Hotel an der Seepromenade Luganos. Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir für die kommende Sommersaison ab 10. April 1995 bis zweite Hälfte Oktober folgende Fachkräfte:

- Service: **Servicefachleute (D/F/E/I) Servicepraktikant/in**
- Küche: **Küchenchef Chef de partie Commis de cuisine** (nur CH oder mit Bewilligung)
Pâtissier (nur CH oder mit Bewilligung)
Economathilfsgouvernante Officeburschen
- Etage: **Zimmermädchen**
- Wäscherei: **Lingeriemädchen**

Bitte setzen Sie sich mit uns telefonisch oder schriftlich in Verbindung, um Genaueres über die Stellen zu erfahren.

Herr Foery und Frau Rodriguez geben gerne Auskunft.

Hotel Bellevue au Lac Lugano
Postfach 272, 6902 Lugano
Telefon 091 54 33 33
Telefax 091 54 12 73

72957/1679

Hotel Weisses Kreuz ★★
Restaurants Brasserie + Vegetaris
3800 Interlaken

sucht in Jahresstelle mit Eintritt auf 1. März oder nach Übereinkunft junge

Direktionsassistentin

Dieser Posten bietet der Bewerberin Gelegenheit, sich in allen Abteilungen des Betriebes führend zu betätigen.

Die Bewerberin muss sich über gute Fach- und Sprachkenntnisse ausweisen können. Bevorzugt werden Absolventinnen einer Hotelfachschule.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:

Rudolf Bieri
Telefon 036 22 59 51

72949/16640

„SCHTERNAFÜFI...“

...für unser pulsierendes Romantik-Altstadthotel suchen wir noch

Réceptions-Praktikant/in

Eintritt März oder nach Übereinkunft.

Und wenn Sie Bündner, Pizokels, Touristen, Romantik und Seminar-gäste mögen, dann schreiben Sie ganz schnell oder rufen Sie mich an: ich freue mich darauf, schternafüfi! Herzlich - Ihr Walter Brunner.

Unter einem guten Stern



Reichsgasse 11
CH-7000 Chur
Telefon 081 22 35 55
Telefax 081 22 19 15

P 72978/7927

Wir suchen ab 1. April oder nach Vereinbarung für Quartierrestaurant in Bern

Service-fachangestellte/n

zur Ergänzung des neuen Teams infolge Pächterwechsels.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

0 72893/253162



Gasthof Rössli Gasel bei Bern
(Bahnlinie Bern-Schwarzenburg)

sucht junge

Serviertochter oder Kellner

Zimmer im Hause. Di., Mi. geschlossen. Samstag/Sonntag nach Vereinbarung. Bitte rufen Sie Telefon 031 849 02 11 an, Familie Wenger-Käch.

P 72925/12050

Junges Team in gutem ★★★★★-Hotel sucht einen jungen, vielseitigen

Aide du patron/ Direktionsassistenten

Sie müssen folgendes mitbringen:
- gute Englischkenntnisse
- Erfahrung im Hotelfach

Wenn Sie mehr über diese Jahresstelle wissen möchten, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Chalet Swiss
z. H. René Klopfer
3800 Interlaken
Telefon 036 22 78 22

72918/35130

Wir suchen per 1. Februar oder nach Vereinbarung für unseren lebhaften Restaurant/Hotel-Betrieb im Raume Zentralschweiz, zur Ergänzung unseres Teams

Serviceangestellte
(Anfänger/in wird angelernt)

die eine neue Herausforderung sucht, mit kollegialer Führung, freundlichem und totem Team.

(Zimmer auf Wunsch im Hause).
Wir freuen uns auf Ihren Anruf und danken Ihnen zum voraus bestens.
Telefon p. 043 45 19 70, ab 17.00 Uhr.

72896/30880

Zu Beginn der kommenden Sommersaison 95 braucht unser Team Unterstützung. In unser ★★★★★-Hotel suchen wir auf den 1. April oder nach Vereinbarung

Service-mitarbeiterInnen

ReceptionistIn

Wir bieten Ihnen einen vielseitigen Arbeitsplatz, (Saison oder ganzjährig) ein sehr schönes Studio zum Wohnen und viele junge aufgestellte Leute.

Von Ihnen erwarten wir ein professionelles Auftreten und ein hohes Mass an Selbstständigkeit bei der Lösung der Ihnen gestellten Aufgaben.

Romantik Hotel Säntis, Stefan A. Heeb, dipl. Hotelier SHV/VDH
9050 Appenzell, Telefon 071 87 87 22, Telefax 071 87 48 42



72666/965

ZÜRICH

RENAISSANCE HOTEL

Das Geschäftshotel der Luxusklasse, 204 Zimmer, 4 Restaurants/Bar, Health Club sowie Konferenz- und Banketträumlichkeiten bis zu 800 Personen, sucht per sofort oder nach Vereinbarung jüngere, dynamische Fachkräfte als

Hofa/Etagengouvernante D/E

welche an flexible Arbeitszeiten gewöhnt ist und Führungserfahrung auf der Etage, Bereitschaft für überdurchschnittlichen Einsatz sowie ein sicheres und gepflegtes Auftreten mitbringt.

Commis/Demi-chef de cuisine

mit abgeschlossener Kochlehre.

Es erwarten Sie bei uns ein angenehmes Arbeitsklima, ein selbständiger Aufgabenbereich mit neuzeitlichen Arbeitsmethoden in einem zukunftsorientierten Team, echte Aufstiegsmöglichkeiten – auf Wunsch verbunden mit späteren weltweiten Transfers – kontinuierliche intensive Schulung sowie leistungsbezogene Entlohnung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Zürich Renaissance Hotel
Talackerstrasse 1, 8152 Glattpfug

72833/307475

KARTAUSE ITTINGEN

Die prachtvoll restaurierte Kartause Ittingen in der Nähe von Frauenfeld bietet für anspruchsvolle Bankette und Seminare einen unvergesslichen Rahmen. Unser Kongress-, Tagungs- und Ausbildungszentrum mit modernster Technologie ist ein vielbesuchter und geschätzter Ort.

Wir suchen für die Zeit nach Ostern

Servicefachangestellte/ Kellner

Sie sind jung, aufgestellt, und es macht Ihnen Freude, die unterschiedlichsten Menschen bei uns zu bedienen. Diese Saisonanstellung (Bewilligungen vorhanden) verlangt von Ihnen ein gutes Engagement. Wir bieten Ihnen gute Arbeitsbedingungen, eine herrliche Umgebung und zuvorkommende Kollegen/-innen.

Nach Ostern suchen wir auch eine/n junge/n

Bäcker-Konditor/in

oder eine/n Jungkoch/-köchin mit Interesse in diesem Bereich. Wir bieten Ihnen: eine selbständige Tätigkeit, einen Holzbakofen, interessante Arbeitszeiten und ein tolles Team.

Diese nicht alltägliche Chance sollten Sie sich nicht entgehen lassen. Rufen Sie unverbindlich Herrn Guido Koller für erste Auskünfte an. **Direktwahl 054 748 41 01.**

72933/115822

Kartause Ittingen, 8532 Warth TG
Gastwirtschaftsbetrieb, Weinbau,
Gutsbetrieb, Käserei, Werkbetrieb,
Ittinger Museum, Kunstmuseum
Tel. 054 / 748 41 11

SAVOY
BAUR EN VILLE ZÜRICH

Für unser ★★★★★-Hotel der internationalen Spitzenklasse suchen wir auf Anfang Mai 1995 oder nach Vereinbarung eine erfahrene

Lingerie-Gouvernante

zur Führung unserer Wäscherei mit einem Team von zehn Personen.

Bewerberinnen mit einer B- oder C-Bewilligung senden ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Savoy Hotel Baur en Ville ★★★★★
Personalabteilung
Poststrasse 12, 8001 Zürich
Telefon 01 211 53 60

72920/40967

Member of **The Swiss Leading Hotels**

HOTEL SCHWEIZERHOF ZÜRICH

Unerhört

jugendlich und modern führen wir unser traditionsreiches ★★★★★-Hotel an exklusiver Lage im Herzen von Zürich. Das freundliche Arbeitsklima bekommen auch unsere Gäste in den 115 Zimmern, in unserem Spezialitätenrestaurant, in der Hotel-Bar und im Café Gourmet zu spüren.

Wollen Sie in einem aufgestellten und frisch geführten Team Ihren Sinn für traditionelle Gastfreundschaft einbringen?

Per Anfang Mai 1995 suchen wir zur Ergänzung unseres Teams eine

F&B-Assistentin

(Ausländerinnen benötigen eine Bewilligung B oder C)

Interessiert? Rufen Sie doch einfach Vreni Gallmann an, oder schreiben Sie uns.

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

72950/41068

Romantik Hotels und Restaurants

Für kommende Sommersaison suchen wir mit Eintritt nach Übereinkunft

Saucier Entremetier

(gelernte Köche, Schweizer oder mit Arbeitsbewilligung sowie auch Grenzgänger)

Servicefachangestellte und Kellner

(Schweizer oder mit Arbeitsbewilligung)

Praktikant

für Empfang und Büro sowie allgemeine Mithilfe

Offerten erbeten an:
Georg Schraner
Romantikhotel und Restaurant Krone
8274 Gottlieben
Telefon 072 69 23 23

72938/13900

Persönliche Gastlichkeit in historischen Häusern

C

HOTEL ★★★★★ CONTINENTAL

Wir sind ein Stadthotel mit 83 Zimmern und mehreren Bankett- und Konferenzsälen.

Für unsere Réception suchen wir eine/n

Réceptionisten/-in

Sie arbeiten selbständig und sind verantwortlich für: Gästebetreuung, Korrespondenz, Debitorenbuchhaltung, Tagesabschlüsse, Reservationen und Bankettadministration.

Wir stellen uns vor, dass Sie eine Hotelhandelschule abgeschlossen haben und auch in hektischen Situationen die Nerven nicht verlieren. Wir legen sehr viel Wert auf ein angenehmes Arbeitsklima und bieten Ihnen die Möglichkeit, bei uns Erfahrungen zu sammeln.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, dann nehmen Sie Kontakt mit Herrn Kämpfer oder Frau Kündig auf.

Hotel Continental
Aarbergstrasse 29
2503 Biel
Telefon 032 22 32 55

P 72877/4801

Das anmutige Hotel am Zürichsee

Das Hotel Ermitage ist weit herum bekannt für seine exklusive mediterrane Küche; Cault & Millau «schenkte» uns 17 Punkte und zu den «Grandes Tables Suisse» 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 1995 zur Ergänzung unseres jungen Teams eine/n

Réceptionist/en

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, in stiller Umgebung und einzigartiger Ambiente Ihre Fähigkeiten anzuwenden und wertvolle Erfahrungen zu sammeln.

Wir suchen eine verantwortungsvolle, erfahrene Person 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 Jäger
Seestrasse 80,
CH-8700, Kösnacht-Zürich
Telefon 01 910 52 22

PH 72500/17609

★ ★ ★ ★

HOTEL AIRPORT

Zürich - Glattbrugg

Unser junges Front-office-Team braucht Verstärkung.

Als kleines Flughafen-Hotel mit 44 Zimmern und bestens bekanntem, japanischem und europäischem Restaurant suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Réceptionspraktikant oder -praktikantin

mit Sprachkenntnissen (D/F/E)

Wir bieten Ihnen eine sehr interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit im Umgang mit unserer internationalen Kundschaft.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Airport
Oberhauserstrasse 30
8152 Glattbrugg
Telefon 01 810 44 44
(Frau Beeler oder Herrn Looser verlangen)

72857/13508

Gesucht auf einen Campingplatz am Bodensee auf 1. Mai oder nach Vereinbarung

Frau mit guter Kocherfahrung

Haben Sie Lust, unsere Gäste mit einer gutbürgerlichen Küche zu verwöhnen und dabei doch noch Kontakt zu den Gästen zu haben?

Wir sind ein kleines, aufgestelltes Team und warten auf Sie, um uns zu unterstützen.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann rufen Sie uns an für weitere interessante Informationen.

Telefon 072 65 15 27, Frau Schmid

72985/38347

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir im Kerosinstübl am Flugplatz Samedan zwei nette

Serviertöchter

Selbständiges Arbeiten ist Voraussetzung.
Nur Tagesbetrieb.
Jahresstelle.

Bitte melden Sie sich bei Herrn oder Frau Tarnuzzer unter Telefon 082 6 52 62 oder senden Sie Ihre Bewerbung an:
A. Tarnuzzer, Kerosinstübl
Via Aviatca 2, 7503 Samedan

O 73016/2624

Hotel Mirabeau LAUSANNE

★★★★ SSH
100 lits - Restaurant - Bar - Salons - Jardin

Zur Ergänzung unserer Servicebrigade suchen wir per Anfang März 1995

Servicefachangestellte/n

die/der gerne ihre/seine Französischkenntnisse verbessern möchte. Erwünscht sind ein wenig Französisch, viel Freude an der Arbeit und gute Laune.

Haben Sie Interesse? Dann erwarten wir gerne Ihren Anruf oder ihre schriftliche Bewerbung an die Direktion.

Lausanne, 31, av. de la Gare
Téléphone 021 320 62 31

72822/18448

Anzeigenschluss für Stelleninserate

Freitag 17 Uhr

Zürich

blaue ente

RESTAURANT

Unserem renommierten Speiserestaurant

Blaue Ente

in der Mühle Tiefenbrunnen, im Zürcher Seefeld, ist eine nicht alltägliche, moderne Bar angegliedert.

Auf Februar oder nach Übereinkunft suchen wir

Barassistentin

Unsere Gäste treffen sich zum Apéritif, zum Cocktail, oft auch mittags zu einem kleinen Lunch oder zur Night-Cup.

Fröhlich, zwanglos und freundlich wollen sie's haben. Wenn Sie dies anspricht, nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf.

Monica und Rudolf Weber
Restaurant Blaue Ente
Seefeldstrasse 223
8008 Zürich
Telefon 01 422 77 06

72810/210404

RESTAURANT SCHLOSSHOF DORNACH

Für unser Restaurant mit prachtvoller Aussicht auf die Stadt Basel suchen wir zur Verstärkung unseres Teams

Jungkoch Servicefachpersonal Serviceaushilfen für Bankette Hilfskraft für die Küche

Gerne erwarten wir Ihren Telefonanruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Restaurant Schlosshof, Urs Schindler
Schlossweg 125, 4143 Dornach
Telefon 061 702 01 50

P 72311/130974

Hotel International BASEL

Bewerbung einsenden an:
HOTEL INTERNATIONAL
CH-4001 BASEL
Steinertstrasse 25
Personalbüro 061 281 75 85

In unserem ★★★★★-Hotel, das mit seinen 350 Betten und drei Restaurants, seinem Convention Center und Traiteur-Service zu den führenden Häusern in Basel zählt, haben wir nach Übereinkunft die interessante Stelle als

Gouvernante

neu zu besetzen.

Ihr Aufgabengebiet umfasst hauptsächlich den Etagen-, Hauswirtschafts- sowie Lingeriebereich. Sie haben eine abgeschlossene Hoflehre oder gute Berufserfahrung, sind zuverlässig und tragen gerne Verantwortung und arbeiten organisiert und mit viel Freude.

Wir bieten Ihnen einen interessanten und abwechslungsreichen Arbeitsplatz mit fairen Anstellungsbedingungen. Gerne erwartet unser Personalchef, Herr A. Kunz, Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

72936/3255

RHR

Rôtisserie • Bar • Rümlangerhof

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per Anfang März 1995 oder nach Übereinkunft - in unseren lebhaften Betrieb - in Jahresstellung

Servicefachangestellte

mit Lehrabschluss oder entsprechender Praxis

Koch/Chef de partie Buffet-/Hausangestellte Küchenburschen

Wir erwarten Freude am Beruf, Flexibilität und kameradschaftliche Zusammenarbeit. (Ausländische Bewerber nur mit Bewilligung «B» oder «C».)

Samstag geschlossen.

Interessiert? Rufen Sie uns doch an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf und Zeugnisse).

Familie B. Gantenbein, Rôtisserie Rümlangerhof,
Glattalstrasse 182, 8153 Rümlang (beim Flughafen Zürich); Telefon 01 817 21 30.

72829/116815

★★★★
Seiler au Lac
HOTEL

BÖNIGEN - INTERLAKEN

80 Betten
Restaurant français
Grill-Pizzeria «La Bohème»

**Mitarbeiter und
Mitarbeiterinnen
für den gepflegten Service
unserer Hotelgäste
sowie für unser
Restaurant français**

Sind Sie sprachkundig, freundlich und
aufgestellt?
Dann brauchen wir Sie...

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen
sind erbeten an
**E. Zingg, Hotel Seiler au Lac
3806 Bönigen**



72870/5290

★★★
**Lugano Ticino
Hotel Cristina Paradiso**

Möchten Sie nicht einmal eine Saison im Tessin verbringen? Für die Zeit vom 1. April bis Ende Oktober 1995 suchen wir zur Vervollständigung unseres Teams folgende Mitarbeiter:

**Servicepraktikantin
Hofa (Buffettochter)**

- Wir sind – ein Mittelklasshotel im Zentrum von Paradiso.
Wir bieten – kleines Team, geführt von dipl. Hoteller SHV/VDH
– angenehmes Arbeitsklima
– abwechslungsreiche Arbeit.
Wir erwarten – gute Berufskennntnisse
– Teamfähigkeit und Einsatz
– gepflegtes, freundliches Auftreten.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen inkl. Foto richten Sie bitte an

Heinrich Streiff, C. P. 235, 6902 Lugano

73006/21857

**KONGRESSHAUS
ZÜRICH**

Wir sind ein führendes Unternehmen im Kongress- und Bankettbereich und suchen nach Vereinbarung

2. Chef de service Bankett

Sie sind mitverantwortlich für die Aufbau- und Ablauforganisation unterschiedlichster Anlässe bis zu 2200 Personen, betreuen mit Ihrer freundlichen Art unsere Gäste, verstehen es, die Mitarbeiter zielorientiert zu führen, und bringen Erfahrung als Chef de service mit.

Fühlen Sie sich angesprochen? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

Betriebsgesellschaft Kongresshaus Zürich AG
M. Mahning, Personalsbüro
Gotthardstrasse 5, 8022 Zürich
Telefon 01 206 36 36

72919/40584

TOURISMUS



KUONI – eine Welt für sich

Zur Ergänzung unserer im Ausland stationierten Reiseleiter-Teams suchen wir für zirka März/April 1995

ReiseleiterInnen

welche Freude an dieser anspruchsvollen, aber auch interessanten Tätigkeit haben.

Wenn Sie gerne unsere internationale Reiseorganisation an einem Ferientziel vertreten, unsere Kundschaft erstklassig betreuen, die reisetechischen Funktionen vor Ort möglichst selbstständig übernehmen möchten und

- jung, dynamisch, kontaktfreudig, flexibel, anpassungsfähig und ungebunden sind
- eine kaufmännische Berufslehre oder Handels-/Mittelschule absolviert haben
- über sehr gute mündliche Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch verfügen, nach mindestens sechsmonatigem Sprachaufenthalt
- zwischen 22 und 29 Jahre alt sind
- über einen PW-Führerschein verfügen
- die Schweizer Nationalität oder eine Arbeitsbewilligung Typ C besitzen,

... dann freuen wir uns, Sie persönlich kennenzulernen. Interessiert und qualifiziert? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

REISEBÜRO KUONI AG
Reiseleiter-Einsatzstelle, Neue Hard 7, 8037 Zürich
Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau S. Hess (Telefon 01 277 45 49) oder Frau S. Samero (Telefon 01 277 45 65) gerne zur Verfügung.

PM 71833/57789

Quartierrestaurant in Bern mit sehr guten Entwicklungsmöglichkeiten, einem aufgestellten, neuen Team und baulich selbständiger Bar, sucht

Barfrau

Sind Sie eine angenehme, kommunikationsfreudige, ehrliche, mit vielen Ideen und Einsatzwillen ausgestattete Frau? Dann bewerben Sie sich noch heute.

Die Öffnungszeiten der Bar sind:
Montag–Donnerstag 16.30–23.30 Uhr
Freitag 16.30–00.30 Uhr

Stellenantritt ist der 1. April 1995. Wir erwarten Berufserfahrung, bieten zeitgemässe Entlohnung und Sozialleistungen.

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an



IMMOBILIENGESELLSCHAFT
WALDMANNSTRASSE 61 - 3027 BERN - Telefon 031 991 46 46

0 72719/253182



Panorama

Albergo-Ristorante

Familienhotel der guten Mittelklasse am Lago Maggiore, mit Panorama-See-terrasse und Restauration sucht per 15. März 1995 für die Sommersaison

Restaurationstochter

sowie

Saaltochter (auch Anfängerin)

Kurzunterlagen sind zu richten an:
A. und J. Klomann, Albergo Panorama
6576 Gerro-Gambarogno
Telefon 093 63 11 73

72696/112305

hotel + tourismus revue
Günstiger im Abonnement!

Name _____
Vorname _____
Beruf/Position _____
Strasse/Nr. _____
PLZ/Ort _____
Telefonnummer _____



	1/1 Jahr	1/2 Jahr	1/4 Jahr
Inland	<input type="checkbox"/> Fr. 128.–*	<input type="checkbox"/> Fr. 78.–*	<input type="checkbox"/> Fr. 41.–*
Ausland (Landweg)	<input type="checkbox"/> Fr. 165.–	<input type="checkbox"/> Fr. 96.–	<input type="checkbox"/> Fr. 55.–
Ausland (Luftpost)	<input type="checkbox"/> Fr. 228.–	<input type="checkbox"/> Fr. 131.–	<input type="checkbox"/> Fr. 75.–
Europa, Nahost			
Ausland (Luftpost)	<input type="checkbox"/> Fr. 299.–	<input type="checkbox"/> Fr. 181.–	<input type="checkbox"/> Fr. 99.–
Übersee			
*inkl. 2% MwSt.	<input checked="" type="checkbox"/> Zutreffendes bitte ankreuzen		

Bitte ausschneiden und einsenden an:
hotel + tourismus revue, Abonnementsdienst,
Postfach, CH-3001 Bern

MARCHÉ DE L'EMPLOI

HÔTEL job SSH
CONSEILS EN PERSONNEL

POSTES À REPOURVOIR

Pour un restaurant-brasserie à Lausanne

CHEF DE PARTIE (sachant travailler seul)

SERVEUSE-BARMAID

(16h00-fermeture/congé samedi-dimanche)

CHEF DE RANG-RESPONSABLE DU BAR

Pour un petit hôtel dans les hauts de Lausanne

JEUNE CUISINIER ou

AIDE DE CUISINE EXPÉRIMENTÉ

(sachant travailler seul)

Pour plusieurs établissements en Suisse romande

SERVEUSES ET SERVEURS

(expérimenté(e)s)

Pour un hôtel ★★★★★ genevois

SECRÉTAIRE DE DIRECTION

(compta./salaires/correspondance/tél.)

parlant français/allemand, professionnelle de l'hôtellerie et aimant les chiffres

Pour un hôtel à Genève

RÉCEPTIONNISTE

(français/allemand/anglais)

Pour toute la Suisse romande

PERSONNEL QUALIFIÉ

(fixe ou temporaire)

Si l'un de ces postes vous intéresse et que vous êtes Suisse ou en possession d'un permis valable, téléphonez au plus vite à Laurence Herren.

73019/84735

HÔTEL JOB SSH, Rue des Terreaux 10, case postale, CH-1000 Lausanne 9, téléphone 021 320 28 76

 **Société suisse des hôteliers**

EUROTEL

NEUCHÂTEL

cherche un(e)

FRONT OFFICE SUPERVISOR

âgé(e) au min. de 25 ans et possédant cinq ans d'expérience à la réception d'un hôtel dont deux ans en qualité de «supervisor».

Français et anglais sus couramment, bonnes notions d'allemand.

Connaissances sur **Fidello** souhaitées.

Présentation soignée et sens de l'accueil nécessaires.

Notre société associe l'exploitation d'un hôtel et d'une école hôtelière et offre un poste à responsabilités et varié consistant en grande partie à la formation d'étudiants de toute nationalité aux pratiques de la réception.

Faire offre écrite à:

72132/26530

 EUROTEL Av. de la Gare 15-17 2000 Neuchâtel Tél. 038/21 21 21

HOTEL PRO SERVICES SA

HÔTELLERIE  TOURISME

37 A, rue de Lausanne - 1201 Genève - Tel. 022 738 35 80

En vue de compléter l'équipe de vente d'un grand hôtel de Genève:

Nous cherchons à convenir un(e)

CONSEILLER(E) à la clientèle

NOUS SOUHAITONS RENCONTRER UNE PERSONNE AU BÉNÉFICE D'UNE FORMATION ET/OU D'UNE EXPÉRIENCE HÔTELLÈRE, SI POSSIBLE DANS LA VENTE ET LE MARKETING OU À LA RÉCEPTION D'UN GRAND HÔTEL.

IL/ELLE DOIT ÉGALEMENT MAÎTRISER LE FRANÇAIS, L'ANGLAIS ET L'ALLEMAND. DISPONIBLE ET DE BONNE PRÉSENTATION.

EXCELLENTE PRÉSENTATION POUR PERSONNE CAPABLE ET INTÉRESSÉE PAR CE POSTE ÉVOLUTIF. ENVOYEZ-NOUS VOTRE DOSSIER COMPLET OU TÉLÉPHONÉZ POUR DE PLUS AMPLES RENSEIGNEMENTS. TÉLÉPHONE 022 738 35 80.

73026/287130

Hôtel de Strasbourg
Genève ★★★ 52 chambres

10, rue Pradier
1201 Genève

Nous cherchons pour compléter notre équipe, entrée immédiate ou à convenir,

**concierge de nuit
assistante de direction
secrétaire de réception**

Nous désirons engager des personnes ayant de l'expérience, motivées, organisées et dynamiques. Salaire adapté aux exigences du poste avec beaucoup de possibilités.

Faire offre détaillée à la direction de l'Hôtel de Strasbourg, 10, rue Pradier, 1201 Genève.

72907/13145


HÔTEL
CARLTON
GENÈVE

Nous cherchons de suite ou pour date à convenir un(e)

réceptionniste

sachant le français, l'allemand et l'anglais, si possible ayant de l'intérêt pour l'informatique; Suisse ou avec permis de travail valable, ayant quelques années d'expérience dans la branche.

Nous vous proposons un travail intéressant et varié. Veuillez faire parvenir votre dossier avec curriculum vitae à

Hôtel Carlton, case postale 228
1211 Genève 21.

63055/12149

HÔTEL-RESTAURANT BEL-AIR

1788 Praz-Vully (bord du lac de Morat)
cherche pour de suite ou à convenir

**un ou une commis de cuisine
une serveuse**

Travail dans une petite brigade;
semaine de 5 jours,
bon salaire.

R. Chervet
Téléphone 037 73 14 14
ou 037 73 17 67

72917/98418

Le restaurant «La vela»
à Lutry cherche:

**cuisinier m.
aide de cuisine m.
pizzaiolo m.
serveur/se**

avec expérience dans la restauration italienne. Entrée de suite ou à convenir, sans permis s'abstenir.

Si vous êtes intéressé(e), veuillez contacter:

M^{me} Sylvie Champion
Téléphone 021 946 10 55
(entre 8h00 et 16h00).

73004/77330

Hôtel Mirabeau
LAUSANNE

★★★★ SSH, 100 lits
Restaurant, 78 places -
Salons - Jardin

cherche pour tout de suite ou date à convenir un

**chef de cuisine
qualifié**

pour brigade de 7 ouvriers et apprentis. Expérience préalable à ce poste dans une maison de qualité demandée. Discretion assurée.

Veuillez prendre contact avec la direction ou adresser vos offres par écrit.



Lausanne, 31, av. de la Gare
Téléphone 021 320 62 31

72753/18848

Restaurant de l'Hôtel du Monde
Relais gastronomique
1603 Grandvaux
Téléphone 021 799 11 74

engage pour début mars ou date à convenir

chef de cuisine

bon gestionnaire - esprit de créativité. Expérience préalable à ce poste dans une maison de qualité exigée. Discretion assurée.

Adresser offre manuscrite avec C.V. et références à
J. C. Bosquet, 1603 Grandvaux

72969/58765

Annonces par téléfax
031 372 23 95



Grand Hotel Villa Castagnola
★★★★★
Lugano

Per completare la giovane brigata di cucina del nostro prestigioso albergo comprendente 100 camere e suites, ristoranti gastronomici con terrazza, sale e saloni per banchetti e conferenze, cerchiamo

**commis di sala
commis di cucina
chef pasticcere**

Questi posti converrebbero a giovani persone con esperienza nel posto richiesto, spirito d'iniziativa, entusiasmo.

Gli interessati (svizzeri o con permesso di soggiorno valevole) sono pregati di inviare le loro offerte con C.V., foto e copie dei certificati a:

P. Müller, Direttore
Grand Hotel Villa Castagnola au Lac
Viale Castagnola 31, 6906 Lugano
Telefono 091 51 22 13

72861/22497

LE RICHEMOND
Genève

cherche pour entrée immédiate ou à convenir.

gouvernante d'étages

avec si possible 1 à 2 ans d'expérience dans un 5 étoiles. Parlant français et anglais.

Place intéressante pour jeune femme motivée et sachant prendre des responsabilités.

Les candidates intéressées, Suisse ou avec un permis valable, sont priées d'adresser leur offre ainsi qu'une photo à:

Hôtel Richemond
Bureau du Personnel
Rue Adhémar Fabri 8-10
1201 Genève

P 72886/15085

pizpaz
Restaurant • Bar • Pizzeria

Bahnhofstrasse 1
3800 Interlaken

Per il nostro rinomato ristorante italiano con pizzeria a Interlaken (Oberland Bernese) cerchiamo per subito o per data da convenire

**chef de service
giovane cuoco**

Inviare offerte con certificati e foto alla direzione.

Per informazioni telefono 036 22 25 33.

72992/72214


**Date limite
pour le dépôt
des annonces
le vendredi,
à 17 heures**

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Grand Hotel Villa Castagnola

★★★★★

Lugano

Per completare la giovane brigata al ricevimento del nostro prestigioso albergo comprendente 100 camere e suites, cerchiamo

réceptionniste (I, T, F, I)

Questo posto converrebbero ad una giovane persona con esperienza nel posto richiesto, spirito d'iniziativa, entusiasmo e possibilmente con conoscenze del sistema di riservezioni «Fidelio».

Le persone interessate (svizzere o con permesso di soggiorno valevole) sono pregate di inviare le loro offerte con C. V., foto e copie dei certificati a:

P. Müller, Direttore
Grand Hôtel Villa Castagnola au Lac
Viale Castagnola 31, 6906 Lugano
Telefono 091 51 22 13

72662/22497



Hotel Penta
Genève

308 chambres ****

cherche

ASSISTANT(E)
SALES MANAGER

Au bénéfice de quelques années d'expérience dans la vente et le marketing hôtelier, vous maîtrisez parfaitement l'anglais et l'allemand.
Vous serez apprécié(e) pour votre entregent et votre sens de la négociation.

Veuillez adresser vos offres au:
Bureau du personnel, Hôtel Penta Genève
C. p. 22, 1216 Cointrin/GE, Tél. 022 798 44 40

72939/13005

RESTAURANT DU CHÂTEAU
DE VAUMARCUS

au bord du lac de Neuchâtel

cherche

chef de cuisine

pour le 1^{er} mai 1995.

Profil souhaité:

- Expérience de la gestion d'une cuisine
- Stimuler à la réalisation d'une nouvelle carte gastronomique
- Esprit de créativité, motivé pour la cuisine française
- Aisance pour les banquets.

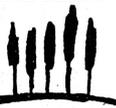
Vous qui êtes jeune, cette place est l'occasion de réaliser votre notoriété.

Envoyez votre offre à:
M. Stauffer
Restaurant du Château
2028 Vaumarcus

73042/383455

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

Tenuta di Ricavo



Ristorante La Pecora Nera

Cerchiamo per la stagione estiva (aprile - ottobre)

segretaria d'albergo

CUOCO

Famiglia Lobrano
Romantik Hotel «Tenuta di Ricavo»
Ristorante «La Pecora Nera»
I - 53011 Castellina in Chianti
Fax 577 74 10 14, Telefon (0039) 577 74 02 21



ROMANTIK HOTELS
& RESTAURANTS
INTERNATIONAL

72601/110728

Food & Beverage
Manager: Cyprus

for Amathus Beach Hotel, Limassol, Cyprus:
5-star member of Leading Hotels of the World
Qualifications: Young, energetic, up-and-coming high-achiever with a 5-star pedigree in food and beverage.

Remuneration: Negotiable but competitive and in line with the Amathus name.

Applications: Send C. V. with telephone and fax numbers and a recent photo to:

Oberlin Management Ltd.
253 Gray's Court Inn Road
London, WC1X8QT

Interviews could be conducted in Switzerland within three weeks. Our contact telephone and fax numbers in Cyprus are:

Tel: (357-2) 46 44 33, Fax: (357-2) 44 84 48

73049/383453

Unemployed
or wanting a change

Hotel Personnel needed

Executive Management, Sales & Marketing
Rooms, Front and F&B Management
Executive Chefs, Sous Chefs, Pastry Chefs,
Exec. Housekeepers and Chief Engineers.

Are you interested in an all new challenge abroad, than let us help you in finding the right job.

Interested

Then please send your resumes with references and 6 photos together with the one time administration fee of only US \$30 in International Money Order or Draft to:

Dettef Deltki, Managing Director
HORECO Co., Ltd.
International Hospitality Consultants
409/98 Soi Prawit Lae Phuan, Sukhumvit
Soi 103, Prakanong
Bangkok 10260
Thailand
Tel: +66-2-7488338
Fax: +66-2-7488327

72876/383354

Schweizerisch geführtes Erstklasshotel in den kanadischen Rocky Mountains sucht auf das Frühjahr 1995 Mithilfe in folgenden Positionen:

Chef de partie
Etagegouvernante
Réception

Falls Sie sich für ein Jahr Auslandsaufenthalt verpflichten können, senden Sie bitte Ihre Bewerbung (inkl. Telefonnummer) an das

RELAIS & CHÂTEAUX
Post Hotel
Box 69
Lake Louise, Alberta
TOL 1E0 Canada

72703/382595



Für zwei Schweizer Spezialitäten-restaurants in bester Lage in

München

suchen wir eine/n

Geschäftsführer/in

Sie werden als überzeugte/r Restaurateur/in und leidenschaftliche/r Gastgeber/in anspruchsvolle Gäste betreuen und verwöhnen. Die Fähigkeit, Mitarbeiter straff, aber fair und motivierend zu führen, Organisations-talent, loyales und unternehmerisches Denken und natürlich Affinität mit der Schweizer Gastronomie sind Voraussetzungen für diese Tätigkeit.

Attraktive Konditionen werden angeboten.

Spricht Sie diese Herausforderung an?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wips, J.C. Wermelle
Eggfuhstrasse 17, CH-4054 Basel
Telefon 061 422 06 55
Fax 061 422 06 56

72995/304913



Wenn's pressiert...

...übermitteln Sie uns Ihre Inserat-Aufträge einfach per **Telefax**. Rund um die Uhr. Nummer **031 372 23 95**.

Für bekanntes Restaurant am Bodensee, welches zurzeit noch erweitert wird, suchen wir einen qualifizierten, einsatzfreudigen

Chefkoch

der in der Lage ist, zusammen mit unserer Tochter das Unternehmen zu leiten.

Alter zirka 32 bis 38 Jahre.

Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Gehaltsvorstellungen unter Chiffre 73043 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

73043/383458

Reiseveranstalter sucht für
Hotel auf Sizilien:Réceptionist/in/
Betreuerin Kinderclub

für die Sommersaison 1995.

Voraussetzungen: Freude am Umgang mit Menschen, Alter mind. 22 Jahre. Sprachen: Muttersprache Schweizerdeutsch sowie Italienisch.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:

Check-in Reisen AG
Frau S. Widmer
Förlbuchstrasse 180
8037 Zürich

72947/256757

Sind Sie der dynamische und begeisterungsfähige Hotelfachmann?

An der Nordküste von Kenia bieten wir die Position als

General Manager

an.

Für diese Herausforderung sollten Sie folgende Voraussetzungen mitbringen:

- Abschluss einer Schweizer Hotelfachschule
- Mindestalter 35 Jahre
- Englisch und Italienisch als Geschäftssprache
- mindestens 5 Jahre Auslandsfahrung (Afrika oder Drittweltländer).

Wir sind eine internationale Firma und bieten Ihnen die selbständige Führung eines ★★★★★-Hotels mit 6,5 Hektaren, 350 Betten und 300 Mitarbeitern an.

Wir freuen uns, Sie bald kennenzulernen.

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Bruno Fontana
P. O. Box 68
Malindi, Kenya

72868/160962

INTERN. STELLENMARKT



Club Hotel Giverola, Costa Brava, Spanien (under Swiss Management)

Arbeiten, wo andere Urlaub machen! Möchten Sie in einem renommierten Club-Hotel mit fröhlichen Angestellten arbeiten? Lieben Sie den Umgang mit anspruchsvoller und internationaler Kundschaft?

Wir benötigen für die Saison 1995:

Jungen Assistent-Chef de service

mit guten Sprachkenntnissen, welcher bei uns die Gelegenheit hat, im Bereich A-la-carte- und Barservice seine Erfahrungen weiter auszubauen.

Gästehostess-Reiseleitung

für unsere Ausflugsprogramme und für interessante Mitarbeit in der Abendanimation.

Sprachen: Deutsch, Französisch, Spanisch
Eintritt: 16. 3. bis 31. 10. 1995

Für unseren Camping Pola:

Réceptionistinnen

mit guter Front-office-Erfahrung

Sprachen: Spanisch, Deutsch, Französisch, italienisch

ab 1. 5. 1995 oder nach Vereinbarung

sowie Praktikanten/-innen (für Juli/August)

Köche/-innen für unsere internationale Küche

(Brigade von zirka 50 Personen)
Eintritt: ab 16. 3. bis 31. 10. 1995

Chef pâtissier

mit Erfahrung, für zirka 2500 Personen täglich Backwaren, Desserts, Buffets zu organisieren.

Eintritt: ab 16. 3. bis 31. 10. 1995

Chef de rang/Commis de rang

für Speiseservice

Barmaid/-man sowie Praktikanten/-innen für Barservice

Animatoren/-trices

für unser Animationsteam mit tänzerischen oder artistischen Fähigkeiten sowie sportlich «on top».

Eintritt: ab 16. 3. bis 31. 10. 1995 oder nach Übereinkunft.

Bewerber mit Spanischkenntnissen und EU-Bürger werden bevorzugt. Wir bieten Ihnen einen organisierten Arbeitsplatz, leistungsgerechte Entlohnung und jede Menge Arbeit.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung mit Foto.

Herr Peter Gaetzi, General Manager
Club Hotel Giverola

Apdo 330, E-17320 Tossa de Mar
Tel. 0034 72 34 00 00, Fax 0034 72 34 10 66

72898/202215

Moderne Clubanlage auf ★★★-Niveau; 1200 Betten; in der Toscana (direkt am Meer gelegen) sucht noch Mitarbeiter für die Sommersaison 1995.

Küche:

* CDP tournant (CH)

* CDP saucier

* CDP Metzger

* CDP pâtissier

* CDP entremetier (I)

* CDP garde-manger (I)

* Alleinkoch

Wir erwarten Erfahrung in erstklassiger Küche und Kenntnisse der italienischen Küche.

Réception:

* Empfangschef/in

* Night-auditor

Italienische Sprache und EDV-Anwendung vorausgesetzt.

Bar:

* Chef de bar

Sehr gute italienische Sprachkenntnisse sind Voraussetzung.

Wir bieten neben den tariflichen Leistungen:

- Kost und Logis frei
- Barkonsum vergünstigt
- Angenehme Arbeitsatmosphäre im Herzen der Toscana.

Bewerbungen an:
Garden Club Toscana
Via Della Principessa km 17.500
I-57027 San Vincenzo Li.

73052/383454

STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

Hotelier/Restaurateur, HF Luzern, CH, 34j., verh., keine Kinder (Gattin, 31j.), ebenfalls Grundausbildung im Gastgewerbe, zurzeit Geschäftsführer eines mittelgrossen Hotels mit starker Restauration, sucht auf Frühling 1995 eine neue berufliche Ausrichtung.

Meine (unsere) Vorstellung ist die Leitung eines Hotels- oder Restaurants; Pacht-/Mietofferten kommen für uns auch in Frage. Regional sind wir ortsungebunden, jedoch Angebote/Objekte nur aus der deutschsprachigen Schweiz.

Zuschriften bitte unter Chiffre 73003 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

73003/211990

Für die nächsten Jahre suche ich, 41jähriger CH-Hotelier (D, F, E, I, Sp), eine verantwortungsvolle Sommersaisonstelle (März/April bis Oktober) als

Direktionsassistent oder Chef de réception oder Personalchef usw.

Ihr Angebot erreicht mich über Chiffre 72911, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

72911/146500

Gesucht für Monat Februar (evtl. März)

Stelle als D. J.

(Deutschschweiz) für 1 bis 2 Monate (auch ausfallsweise).

Anfragen an:

Kurath Remo

Eisenherrenstrasse 5

8690 Flims SG

Telefon 081 733 15 15

Fax 081 733 28 20

72883/383422

Gelernter Koch (35)

sucht Wiedereinstieg in den Beruf. Bevorzugter Arbeitsort: Bergrestaurant; Kantine oder Kleinbetrieb in ländlicher Gegend.

Angebote an: Bessie Daniel

Oberer Quai 8, 2503 Biel.

72881/383424

Gelegenheit für Aussteiger!

Wer möchte sich in Argentinien (Mar del Plata, 400 km südlich von Buenos Aires, die Touristenstadt Argentiniens) zu 50% als Teilhaber eines neuen Schweizer Restaurants beteiligen? Kein Schweizer Stress! Kein Personalmangel!

Plätze: Gaststube 58

Gourmet Stube 60

Gartenrestaurant 60

Preis: US \$ 95 000.-

Für weitere Infos: Tel. 01 303 10 02, ab 19 bis 22 Uhr.

72956/383440

Sie suchen Mitarbeiter für Küche, Lingerie, Office usw.?

Wir vermitteln Ihnen

kostenlos

Saison- und Kurzaufenthalter aus Portugal und Spanien.

Rufen Sie uns an:

zwischen 14.00 Uhr und 20.00 Uhr

Telefon 031 381 12 16

Fax 031 381 12 18

71701/383210

Internationally experienced

Chef de cuisine

located in Florida, USA, offers his services for organization and execution of

foreign food promotions

Phone: 813 947 53 47

Fax: 813 947 09 53

72986/383448

Hotelier SHV/VDH

35 Jahre jung, in führender Position, sucht nach Vereinbarung neue Herausforderung.

- Als Direktor, Pächter oder Käufer in ***- und ****-Stadt- oder Ferienhotellerie

- Erfahrung in Führung von Gruppenhotels

- Beratungserfahrungen in renommierter Unternehmensberatungsfirma.

Kontaktaufnahme unter Chiffre 72458 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

72458/382248

Dynamischer sowie erfahrener Bündner Hotelier/Wirt mit Fähigkeitsausweis A GR/LU, Sprachen R, D, F, E, I, seit 20 Jahren in führender Position, sucht per Sommer/Herbst 1995 neue Herausforderung als

Gerant, Geschäftsführer

eventuell Liegenschaftsverwalter, Concierge. Sehr gute sowie seriöse Referenzen. Bin kontaktfreudig, aufgestellt und unkompliziert. Nicht ortsmässig gebunden, jedoch Mittelbinden bevorzugt.

Ihre Kontaktnahme über Chiffre 72912 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern, würde mich freuen.

72912/382533

Durchsetzungsvermögen, Flexibilität und Führungserfahrung ...

... habe ich (Schweizer, 30) bereits. Ausserdem die Ausbildung (KV, Hotelfachschule) und Energie, um mich voll in eine neue, verantwortungsvolle Tätigkeit zu stürzen.

Was mir nun fehlt, ist die geeignete Stelle am richtigen Platz. Sollte in Ihrem Unternehmen demnächst eine entsprechende Position frei werden, würde ich mich sehr freuen, alles darüber zu erfahren.

Offerten bitte unter Chiffre 72966, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

72966/382707

Nachtportier, CH, 50, zurzeit in ungekündigter Jahresstelle, möchte sein Arbeitspensum etwas reduzieren. Ich suche deshalb einen

2-Saison-Betrieb

Beste Referenzen, sprachenkundig, zuverlässig. Nur langfristige Zusammenarbeit erwünscht.

Offerten bitte an Chiffre 72667, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

72667/334375

Junger Isländer, 20jährig, sucht ab sofort

Arbeit

in Restaurant oder Hotel.

Fax 354-6-27566

Telefon 354-6-24782, Smari Teitsson.

72956/383441

Erfolgsorientierter, unternehmerisch denkender, Allrounder sucht in der gehobenen Gastronomie im Raum Zürich eine neue Herausforderung als

Geschäftsführer

(und/oder Bankett-Manager)

Stärken: kreativ, innovativ, loyal, belastbar, erstklassige Referenzen aus langjähriger Praxis.

Schwäche: für Ihre interessante, positive und baldige Antwort unter Chiffre 72951 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

72951/383443

Hotelier

erfolgsorientiert, belastbar, mehrsprachig, gute Erscheinung, Diplom Hotelfachschule und Unternehmensmanager, SUU-Erfahrung in der Führung grösserer ***-Hotels, sucht auf Frühjahr 1995 eine neue Aufgabe in Direktion, Miete oder Pacht.

Ich freue mich auf Ihre Offerte unter Chiffre 72866 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

72866/327468

Hotelier (34)

in führender Position sucht nach Vereinbarung eine neue Herausforderung als Direktor oder Pächter in Hotel oder Garni.

Angebote unter Chiffre 72879 hotel + tourismus revue Postfach, 3001 Bern.

72879/383423

Dipl. Küchenchef

sucht neue Herausforderung, eventuell auch als Sous-chef in einem Spital, Klinik oder Altersheim (nur Bergregion).

Offerten unter Chiffre 72908 hotel + tourismus revue Postfach, 3001 Bern.

72908/383435

Ich, (w., 17 Jahre) suche auf Herbst 1995 im Raume Zürich eine

KV-Lehrstelle

im Hotel.

Angebote unter Chiffre 72953, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

72953/383446

Koch, CH, 28 Jahre mit Diätkochdiplom und Wirtepatent A, sucht per 1. 4. 95 (oder nach Vereinbarung) eine neue Herausforderung in leitender Position, im Kt. LU, ZG, OW oder NW.

Schätzen Sie einen qual. Fachmann, versiert in allen Küchenbereichen und Führungspositionen? Ich habe Erfahrung in der Gourmet-, Vollwert-, Diät- und internationalen Küche und kenne den 4-Stern-Hotelbetrieb, den Saison-, den Kleinbetrieb, sowie auch das Spital. Gerne erwarte ich Ihren Anruf über Telefon 01 742 18 85.

72944/382287

Suche dringend als Zweitausbildung, auf August '95, eine

Lehrstelle als Koch

(3 Jahre).

Ich freue mich auf Ihr Angebot.

Martin Bisig, Sennentalstrasse 20, 8633 Wolfhausen.

72954/383444

LAST MINUTE

Hotel Opera, Zürich

Auf Mitte März oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Chef de réception

mit mehrjähriger Erfahrung in ähnlichem Betrieb.

Wir sind ein Erstklass-Businesshotel garni mit 67 Zimmern an Zürichs bevorzugter Lage. Fortschrittliche Arbeitsbedingungen sowie eine grosse Selbstständigkeit erwarten Sie in dieser Aufgabe. Wir arbeiten mit Fidelity, und EDV-Kenntnisse sind Bedingung. Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen oder direkte Kontaktnahme.

Hotel Opera und Ambassador
Rudolf Zehnder, Direktor
Dufourstrasse 5
8008 Zürich
Telefon 01 251 90 90
Telefax 01 251 90 91

73057/40851

Stellensuche leichter gemacht

Gestalten Sie Ihr Stelleninserat mittels dieser Vorlage (pro Textfeld ein Buchstabe oder Satzzeichen, Zwischenräume leerlassen). Sie sehen dann gleich, wie wenig Ihre Anzeige in der hotel + tourismus revue kostet.

Anzeigentext:

- 1. _____ Fr. 22.- (2 Zeilen*)
- 2. _____
- 3. _____ Fr. 44.- (4 Zeilen*)
- 4. _____
- 5. _____ Fr. 66.- (6 Zeilen*)
- 6. _____
- 7. _____ Fr. 88.- (8 Zeilen*)
- 8. _____
- 9. _____ Fr. 110.- (10 Zeilen*)
- 10. _____
- 11. _____ Fr. 132.- (12 Zeilen*)
- 12. _____
- 13. _____ Fr. 154.- (14 Zeilen*)
- 14. _____

Dieses Inserat soll 1mal 2mal 3mal erscheinen.
Chiffreanzeige ja nein
(Zusatzkosten: plus 3 Zeilen und Fr. 20.- Chiffregebühr)

*inkl. Mehrwertsteuer

Ausschneiden, ausfüllen und einsenden an:
hotel + tourismus revue, Verlag, Postfach, 3001 Bern

Name: _____ Vorname: _____

Adresse: _____ PLZ/Ort: _____

Datum: _____ Unterschrift: _____

