Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 105 (1996)
Heft: 13

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: 16.08.2025

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

Nr./no 13
28. März/28 mars 1996

104. Jahrgang/104e édition
Einzelnummer/le numéro Fr. 3.90 inkl. MwSt
AZA 3001 Bern/JAA 3001 Berne
Redaktion, Verlag Tel.: 031 370 42 22
Fax: 031 370 42 23

mit 393 Stellenangeboten

hotel+ tourismus 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

Schiffahrtsbilanz 1995 3
Die Schiffahrtsgesellschaften mussten eine Einbusse von rund einer halben Million Passagieren hinnehmen.

WTO-Statistik 4
Die Schweiz fällt im internationalen Tourismus deutlich zurück und rangiert jetzt auf Platz 14 der Top twenty.

HOTELLERIE

«Subito!» im Sommer 5
Eurotreks Last-Minute-Programm «Subito!», diesen Winter erfolgreich, wird für den Sommer weitergeführt.

Hilton & Hilton 9
Hilton International, Hilton Corporation, Conrad, etc. sollen nach Jahren wiedervereinigt werden.

F&B · TECHNIK

Neuer Präsident 11
An der alljährlichen GV der FBMA fand die Übergabe des Präsidiums von Adrian Stalder an Jürg Mettler statt.

Kein Thema 11
Trotz erheblichem Potential: Energiesparen ist in der Bündner Hotellerie noch kaum ein Thema.

HOTEL · TOURISME

Suisse Tourisme optimiste 15
Marco Hartmann estime que le tourisme suisse devrait retrouver le chemin de la croissance d'ici deux à trois ans.

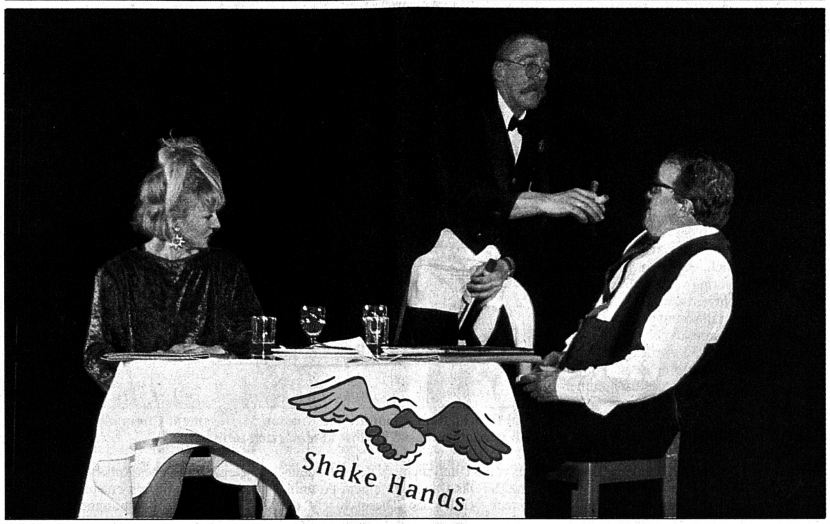
Le Valais bouge 17
Pour faire face à la crise, les professionnels valaisans du tourisme ne jurent plus que par le regroupement des forces.

SHV · SSH · SSA

«Vista 2» erschienen 19
Die Mitglieder des SHV haben ihr persönliches Exemplar in diesen Tagen im Briefkasten.

Produkt besser verkaufen 19
Am Meeting des VDH Grischun rief Christian Durisch, VVGR-Direktor, zum Umdenken im Tourismus auf.

SHV-Projekt «Shake Hands»



Theater gibt Anstoss zu Gastfreundschaft

Was ein freundlicher – oder wie auf unserem Bild ein unfreundlicher – Kellner beim Gast bewirken kann, zeigen die Szenen im «Shake Hands». Ein Projekt, das der Schweizer Hotelier-Verein im Rahmen des Total-Quality-Managements lanciert hat. Das Animationsprogramm, das in Flims und Braunwald vorgestellt wurde, kam bei den Zuschauern gut an. «Shake Hands» richtet sich nicht nur an Hoteliers, Wirte und deren Angestellten, sondern auch an alle anderen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von touristischen Dienstleistungsbetrieben. *(Foto: Christine Künzler)* **Seite 7**

Destination Management Company

Professionelleres Incoming mit DMC

Letzten Dienstag gab ein Konsortium, bestehend aus Swissair, Schweizer Hotelier-Verein, SBB, PTT und Schweiz Tourismus den «Kick off» für das Projekt einer «Destination Management Company Schweiz». Diese kommerzielle Organisation soll ab Mai 1997 die Incoming-Ströme in die Schweiz erhöhen. Kundenorientierung und die Ausrichtung auf den Individualgast sind zu Beginn Schwerpunkte des Projekts.

ANDREAS NETZLE

Der Auftrag zur Schaffung einer kommerziellen Verkaufsorganisation für den Schweizer Tourismus ging nicht etwa von Schweiz Tourismus aus, sondern von *Paul Reutlinger* in seiner damaligen Funktion als Marketingchef der Swissair. In einem Projektvorschlag, den Tourismus-Berater *Daniel Fischer* zusammen mit der Projektverantwortlichen und Incoming-Leiterin bei Swissair, *Romy Bohnenblust*, im Sommer 1995 erarbeitete, wurde denn auch als Teil der Ausgangslage die gewünschte Reorganisation des Incoming-Geschäfts der Swissair genannt. Übergeordnetes Ziel der ab Mai 1997 operationellen DMC wäre im Falle ihrer Realisierung laut Auftraggeber: «Geld verdienen (Kosten senken, Nachfragesteigerung, Outsourcing Potential, Shareholdervalue) durch eine erfolgreiche Kommerzialisierung des Tourismus-Produktes Schweiz».

Zurückhaltung bei ST

Gerade damit hatte aber die Geschäftsleitung von Schweiz Tourismus Mühe. Die Beteiligung an einer kommerziellen Organisation widerspreche dem bestehenden Bundesauftrag für ST und könnte die finanzielle Unterstützung durch den Bund gefährden. Ende Februar beschloss nun aber der ST-Vorstand einstimmig, dass sich die ST zumindest am Vorprojekt beteilige und wählte damit einen «pragmatischen und unproblematischen Einstieg der ST in die Kommerzialisierungsstrategie». Keine Vorbehalte hatten dagegen die Swissair-Wunschpartner, SBB, der Schweizer Hotelier-Verein, und der Postautodienst (PAD) der PTT. Der SHV hatte seinerseits ein ähnliches Projekt, die kommerzielle Marketingorganisation «Hotel Schweiz AG», vorbereitet – stellte sie jetzt aber zugunsten der DMC zurück. Die SBB ihrerseits verfügt bereits heute in einigen Märkten über professionelle Verkaufskanäle. In einer späteren Phase sollen auch interessierte Leistungsträger einbezogen werden – sofern sie kommerziell ausgerichtet sind, über marktgerechte Produkte verfügen und den Kriterien der DMC-Partner entsprechen. Ausdrücklich betont wird die Neutralität gegenüber anderen Airlines und anderen Konkurrenten von Partnern des Konsortiums.

Zielkonflikte programmiert

Neben der «effizienten Produktion, Operation und Distribution von Schweizer Tourismus-Produkten» werden als Ziele der DMC Tätigkeiten genannt, welche schon heute Aufgabe von ST sind: Steigerung der Attraktivität der Destination Schweiz, Management der Marke Schweiz und ihrer regionalen Sub-Marken, und die Leadership im Aufbau einer neuen, marktorientierten Struktur des Schweizer Tourismus. Die Zielkonflikte zwischen der kommerziellen DMC und der Non-profit-Organisation ST in ihrer heutigen Ausrichtung sind deshalb vorprogrammiert.

Fortsetzung auf Seite 2

SBG-Umfrage

Schlechter Sommer befürchtet

Die Prognosen für den kommenden Sommer sind pessimistisch, wie eine Umfrage bei 50 Kurdirektoren zeigt. Sie erwarten noch kein Ende des anhaltenden Abwärtstrends. In mehr als jedem zweiten Ferienort befürchtet man, dass die Hotelbetten heuer noch schlechter als im Sommer 1995 besetzt sein werden. Als Hauptgrund für die geringe touristische Nachfrage nennen die Kurdirektoren den starken Franken. **Seite 4**

Firmenreisedienste

Travel Manager und Fusionitis

Die Schweizerische Vereinigung der Firmenreisedienste wurde 20 Jahre alt. Schweizer Firmen verbrauchen für Reisen und Hotelaufenthalte weltweit jährlich die Summe von rund 6 Milliarden Franken; 12 Prozent davon gehen in die Beherbergungsindustrie. Mit der zunehmenden Fusionitis der Schweizer Wirtschaft spürt man auch bei den Reisediensten eine gewisse Nervosität aufkommen. **Seite 5**

Küchenbewirtschaftung

Vorproduktion bricht Spitzenzeiten

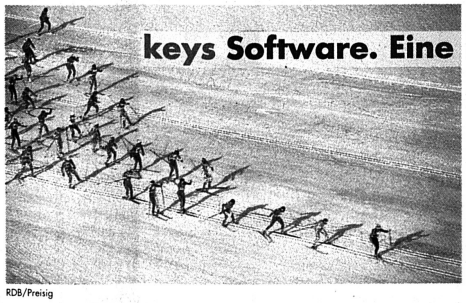
Der zunehmende Kostendruck auferlegt auch der Hotel- oder Restaurantküche den Zwang zur Produktivitätssteigerung. Damit verbunden ist die Frage nach den Spitzenzeiten, die mit zeitverschobener Produktion und Fertigung gebrochen werden können. Während sich dieses Prinzip im Bankettwesen bereits durchgesetzt hat, liegt im A-la-carte-Bereich in Sachen Auslastung der Mitarbeiter noch ein Potential. **Seiten 12, 13 und 14**

OTV

La carte du tourisme à thème

Le marketing moderne vise de plus en plus à proposer à la clientèle touristique une offre précise, liée à un thème ou une activité. C'est l'essence-même du tourisme événementiel. Dans le cadre de ses traditionnels «Mercredis du tourisme» de la presse, les responsables de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV) ont dévoilé les différentes facettes de grands événements dont l'importance touristique ne paraît guère évidente de prime abord. **Page 15**

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



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

RDB/Preisig

DMC

Fortsetzung von Seite 1

Etwas zurückgestellt wurde die von der Swissair forcierte Ausbauoption der DMC Schweiz zu einer DMC «Alpine Region» oder die Integration des Schweizer Tourismusproduktes in eine DMC Europa. Hingegen macht die Erweiterung der Idee auf andere Branchen durchaus Sinn. Bereits heute gibt es ähnliche Verkaufsfirmen oder entsprechende Projekte für die Destinationen Schweden, Kanada, Neuseeland, Singapur, Österreich und Deutschland.

Konkurrenz für TOs?

Wenig überraschend sind die Reaktionen der etwa 30 bereits heute tätigen Incoming-Veranstalter in der Schweiz. Sie fürchten, von der geballten Kraft der DMC-Partner an die Wand gedrückt zu werden. Man setze auf «Kooperation mit starken Partnern» und nicht auf Konkurrenz, betonte die Projektleiterin. DMC Schweiz steht aber nicht nur in Konkurrenz zu bestehenden Incoming-Organisationen in der Schweiz, sondern auch zu ausländischen Partnern, die im Schweiz-Geschäft mitmischen. Gerade dieser Punkt dürfte die Art des Auftritts in den Märkten stark beeinflussen.
Ähnliche Bestrebungen der Österreich-Werbung, eine Incoming-Verkaufsorganisation aufzubauen, laufen darauf hinaus, keine eigene (neue) Tochter zu gründen, sondern mit den bestehenden Partnern zusammenzuarbeiten. Damit soll der Konflikt mit den bestehenden Incoming-Partnern vermieden werden. So will man auch bei DMC Schweiz verfahren. Gemäss Projektidee soll DMC Schweiz ausserdem ihr Schwergewicht vor allem auf erweiterte Distributionsmöglichkeiten, neue Märkte und neue elektronische Vertriebskanäle legen und damit komplementär zu den bestehenden Aktivitäten wirken.

Kundenorientierung

Grosser Vorteil von DMC gegenüber der Konkurrenz ist der direkte Einfluss auf das Produkt über die Partner, «die integrale Handhabung von Produktentwicklung, kommerzieller Auftritt der Marke Schweiz, Einkauf und Kundenbetreuung am Entstehungsort der Kernleistung», wie die Projektleiterin ein Arbeitspapier zitiert. Kundenorientierung – im Gegensatz zur heute vorherrschenden Produktbezogenheit – gehört denn auch zur erklärten Philosophie der DMC Schweiz. Dabei soll in erster Linie das «bisher vernachlässigte Segment der Individualgäste» besser und effizienter bearbeitet werden. Mit der Nutzung der neuen elektronischen Kanäle soll der Kunde direkter erreicht, der Zwischen handel ausgeschaltet und das Produkt nicht verteuert werden.

Noch alles offen

Nächster Schritt ist der «Stop or go»-Entscheid im September dieses Jahres. Mitglieder des Konsortiums betonen, dass bis dann noch alles offen sei. Momentan erarbeitet die Projektgruppe aus *Romy Bohnenblust, Chris Zoebeli* (SBB), *Werner Friedrich* (SHV), *Michael Röthlisberger* (PAD), *Annemarie Meyer* (ST), deren persönlichen Mitarbeitern sowie *Daniel Fischer* und *Damian Pfister* die Grundlagen in fünf Themenkreisen: Märkte/Marketing, Produkt Schweiz, Technologie, Operation und Networking.
Ein sogenanntes Steering Committee bestehend aus einem von Swissair zu bestimmenden Ersatz für *Paul Reutlinger, Paul Blumenthal* (SBB), *Heinz Probst* (SHV), *Christoph Tanner* (PAD), *Marco Hartmann* (ST) begleitet die operative Arbeit der Projektgruppe und fällt strategische Entscheide in der Projektarbeit. Als sogenannter Mentor und Trouble shooter wurde *Gottfried F. Künzi,* Direktor des Schweizer Tourismus-Verbandes, designiert. Für die Projektarbeit bewilligte das Konsortium einen Kredit von 150 000 Franken, davon steuert Swissair 70 000 und die übrigen Partner je 20 000 Franken bei. *AN*

REKLAME

Hotel-Werbung
Erfolgreiche Werbung muss nicht teuer sein: Verlangen Sie unsere kostenlose Broschüre und ein Preisangebot für Inserate, Prospekte, Gästezeitungen, Events usw.
JF WERBUNG AG
Beratung und Konzept, Grafikatelier
Mühlebachstrasse 27, 8800 Thalwil
Telefon 01 720 80 82, FAX 01 721 17 41

Paul Reutlinger, Präsident Schweiz Tourismus

«ST könnte kommerziell tätig sein»

Schweiz Tourismus (ST) könnte künftig Leistungen wie etwa das Reservationssystem auch kommerzialisieren, schlägt ST-Präsident Paul Reutlinger vor. Für den Initiator der Destination Management Company (DMC) haben vor allem kreative Angebote und Nischenprodukte eine Chance auf dem weltweiten Markt.

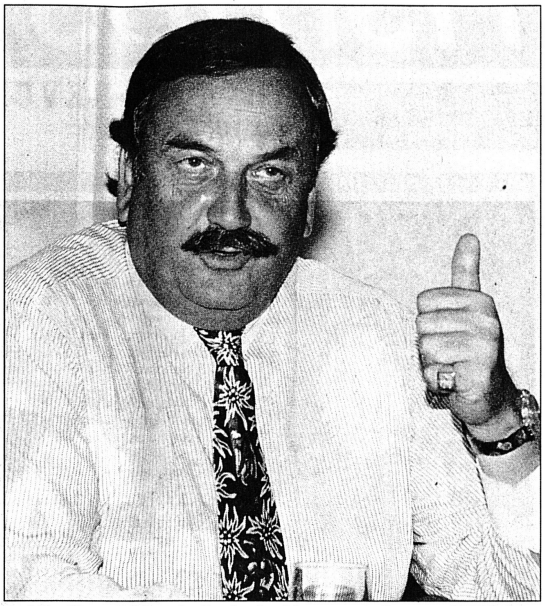
Interview:
ANDREAS NETZLE

Herr Reutlinger, Schweiz Tourismus hat laut Bundesbeschluss keinen Verkaufsauftrag. In welcher Form darf sich ST an der Firma DMC Schweiz beteiligen?
Im Auftrag ist festgehalten, dass Schweiz Tourismus auch Mittel aus eigener Kraft beschaffen muss. Dies ist über eine intensivere Zusammenarbeit mit der Wirtschaft oder anderen Organisationen möglich, etwa mit Joint-ventures oder Sponsoring von Aktionen. Möglich – weil nicht verboten – ist aber auch die Beteiligung an kommerziellen Unternehmen. Die daraus resultierenden Gewinne fliessen an ST zurück und sollen für Kommunikation eingesetzt werden. Ich meine, ST kann auch selbst kommerziell tätig werden.

An welche Leistungen von ST denken Sie dabei?
Wenn ST in einem Bereich einen besonderen «skill» entwickelt und eine gute Dienstleistung anbieten kann, ist es denkbar, diese Dienstleistung auch zu verkaufen. So könnte aus dem elektronischen Reservationssystem durchaus ein kommerzielles Unternehmen werden. Die erwirtschafteten Mittel können dann für die eigene Weiterentwicklung im Bereich der Informatik eingesetzt werden. Ausser der Beteiligung an DMC sehe ich aber keine weiteren Grossprojekte. Wir müssen aufpassen, den Wagen bei ST nicht zu überladen. ST muss sich auf einige wenige Hauptprojekte konzentrieren.

Gewisse Aufgaben überschneiden sich mit solchen von ST. Könnte hier eine Konkurrenzsituation entstehen, die sich allenfalls bis auf die Verteilung der Beiträge der Mitglieder an ST oder eben DMC auswirkt?
Das glaube ich nicht. ST verkauft ja nicht, sondern übernimmt fertige Packages von den Leistungsträgern. DMC kann dagegen selber Packages erstellen, die dann über vertraglich verbundene Reisebüros und TOs in den verschiedenen Märkten verkauft werden. Ich sehe die DMC als Ergänzung zu den Leistungen von ST und nicht als deren Konkurrenz. ST lässt sich mit einem Autoimporteur vergleichen. Dieser macht die Dach-Marketingarbeit für sein Produkt, verkauft aber die Autos nicht direkt, sondern durch seine Verkaufsorganisationen. Die DMC ist eine solche Verkaufsorganisation unter dem Dach der ST. Daneben gibt es selbstverständlich noch andere.

Führt die Schaffung der DMC nicht zu einer weiteren Verschärfung im Markt, indem die starken, eigenständigen Marken zusätzliche Möglichkeiten erhalten und die kleinen, schwachen mit den subventionierten Leistungen von ST «vorliebnehmen» müssen?
Schwächere Marken und periphere Gebiete müssen von ST bedient werden. Das ist die nationale Aufgabe von ST und dazu stehe ich. Es ist aber klar, dass finanziell besser gestellte Destinationen das Angebot von ST besser nutzen können als andere. DMC wird Packages anbieten, die eine gute Qualität, ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis haben. Dies ist aber auch für besondere Angebote in schwachen Gebieten möglich. Warum nicht die in Amerika beliebten Ranch-Ferien in den jurassischen Freibergen anbieten? Ein solches Angebot wird – wenn es einem Bedürfnis entspricht – sicher auch von DMC übernommen. Es könnte sogar sein, dass DMC sich zum Ziel setzt, nicht ausgetretene Pfade zu beschreiten sondern Spezialitäten anzubieten. Wir müssen ohnehin bei den Angeboten kreativer werden. In gewissen Segmenten gibt es heute noch zu viele identische Produkte.



Paul Reutlinger, Initiant der Destination Management Company (DMC), kann sich vorstellen, dass ST selbst kommerziell tätig wird. *Foto: htr*

Das Projekt ist stark mit Ihrer Person verbunden. Räumt die neue Swissair-Führung der DMC auch nach Ihrem Abgang die gleiche Priorität ein?
Dazu möchte ich mich nicht äussern. Der Vorteil für Swissair ist jedoch klar: Mit DMC entsteht ein professioneller Abwickler im Incoming-Geschäft. Hier bietet sich momentan in dieser Form niemand sonst an. Was ST betrifft, so war der Vorstand einstimmig für die Beteiligung an der Machbarkeitsstudie.

Abschliessend eine persönliche Frage: Haben Sie den Zeitpunkt Ihres Rücktritts als ST-Präsident schon fixiert?
Ich bin bis Ende Jahr gewählt. Für den Rücktritt habe ich mit dem Vorstand einen Zeitrahmen genannt. Aber definitiv fixiert ist noch nichts.

«Chance für Auslagerung von Bereichen»

Romy Bohnenblust, Leiterin Incoming Swissair:
«Von einer Destination Management Company Schweiz erwartet Swissair folgenden Nutzen: Die Airline kann sich voll und ganz auf das Kerngeschäft konzentrieren. DMC wird das Passagieraufkommen steigern. Der Return on investments wird vergrössert. Schliesslich sollen durch die Kooperationen und Partnerschaften mit DMC auch zusätzliche Synergien entstehen.»

Michael Röthlisberger, Postautodienst PTT:
«Mit einer Beteiligung am Projekt DMC wollen wir die Synergien und das Know how mit den beteiligten Partnern nutzen, das Incoming-Marketing in eine professionelle Organisation auslagern, um die gefährdeten Postautolinien weiterhin betreiben zu können oder unsere touristischen Leistungen sogar auszubauen. Von der DMC erwarten wir eine aktive und kontinuierliche Bearbeitung der Auslandmärkte, was schliesslich nicht nur uns, sondern allen touristischen Leistungsträgern in der Schweiz dienen würde.»

Werner Friedrich, Vizedirektor SHV:
«Das Angebot unserer Mitgliederbetriebe wird vielfach zu wenig professionell vermarktet. Nur wenige können sich ein top-professionelles Marketing leisten. Zusammenschlüsse bringen auch nicht immer die gewünschte Wirkung. Der Schweizer Hotelier-Verein hat dies erkannt und plante eine Vermarktungsorganisation ‹Hotel Schweiz AG›. DMC bietet nun den Vorteil, dass die wichtigsten Tourismus-Partner bereits beteiligt sind und das Projekt schneller realisiert werden könnte. Der SHV verspricht sich von diesem Projekt auch eine positive Wirkung auf das Angebot der Hotellerie. Denn erfolgreich vermarkten lassen sich nur die ‹guten› Hotels. Für den SHV hätte die Gründung der DMC zur Folge, dass das externe Marketing an diese Organisation abgetreten und damit Geld gespart werden könnte.»

Chris Zoebeli, Leiter Internationaler Personenverkehr SBB:
«Mit DMC suchen wir ein weiteres Auslagerungspotential. Wir haben schon einige private Firmen gegründet, so auch im Bereich der Distribution. Wir versprechen uns auch Synergien zwischen einer DMC und unseren bestehenden Distributionskanälen andererseits. Zudem erhoffen wir uns damit eine Steigerung der Attraktivitäts des Produktes Schweiz, das im Ausland buchbar ist. Wir sind ganz enorm unter Druck und müssen deshalb konventionelles Denken und Handeln zurückstellen. Vor allem aber müssen wir unseren Futterneid und den verbreiteten Kantönligeist endlich überwinden.» *AN*

Schweizer Tourismusrat

Tourismusrat ist eingesetzt

Der 36 Mitglieder umfassende Schweizer Tourismusrat ist kürzlich in Bern zur konstituierenden Sitzung zusammengetroffen. Das von Schweiz Tourismus initiierte Gremium wurde im Beisein von Bundesrat Jean-Pascal Delamuraz offiziell gegründet.

Schweiz Tourismus hatte vor einem Jahr seinen bisherigen gut 50köpfigen Vorstand aufgelöst. Neu geschaffen wurden stattdessen ein wesentlich verkleinerter Vorstand (entspricht dem früheren Ausschuss) und jetzt neu der breit abgestützte Schweizer Tourismusrat, faktisches Nachfolgegremium des ehemaligen Vorstandes.
Mitglieder im Tourismusrat sind einerseits die ST-Vorstandsmitglieder, andererseits Vertreter all jener Institutionen, deren jährliche Beiträge an Schweiz Tourismus mindestens die Höhe von 27 500 Franken erreichen sollen. Ergänzt wird das Gremium durch einige weitere Vertretreter tourismusrelevanter Institutionen, darunter die Leiter der touristisch ausgerichteten Universitätsinstitute in Bern und St. Gallen.
Aufgaben des Tourismusrats sind gemäss den Vorstellungen von Schweiz Tourismus konsultative Strategiegespräche mit Vorstand und Geschäftsleitung von ST, das Einbringen von fachspezifischem Knowhow in die Arbeit der nationalen Marketinginstitution. Die rein konsultative Funktion des Tourismusrats bewirkte im Vorfeld der Gründung bei den vorgesehenen Mitgliedern zu einer dem Tourismusrat gegenüber eher reservierten Haltung. *STR*

Schweizer Tourismusrat

- **Blumenthal, Paul:** Vorstandsmitglied ST, Direktor Personenverkehr SBB
- **Bohnenblust, Romy:** SWISSAIR VVI
- **Cavelty, Dr. Luregn M.:** Vizepräsident ST, Präsident Verkehrsverein Graubünden
- **Chopard, François:** Vorstandsmitglied ST, Generalsekretär PTT
- **Crettaz, Ulrich:** Vize-Direktor Philip Morris SA
- **Diermeier, Kurt:** Vorstandsmitglied ST, Direktor Zentralschweiz-Tourismus
- **Feuz, Peter:** zukünftiger Präsident Schweiz. Verband der Seilbahnunternehmen SVS, Direktor Schilthornbahn
- **Foglia, Eugenio:** Vorstandsmitglied ST, Direttore Ente Ticinese per il Turismo
- **Hew, Dr. Florian:** Direktor Gastrosuisse
- **Huber, Klaus:** Regierungsrat des Kantons Graubünden, Dept. des Innern- und der Volkswirtschaft
- **Kaspar, Prof. Dr. Claude:** Direktor Institut für Tourismus und Verkehrswirtschaft an der Universität St. Gallen
- **Keller, Prof. Dr. Peter:** Chef Dienst für Tourismus BIGA
- **Knüsli, Hans-Heinrich:** Generalsekretär Volkswirtschaftsdirektion des Kt. Zürich
- **Konrad, Berthold:** Delegierter der Regierung FL, Direktor Fremdenverkehrszentrale Fürstentum Liechtenstein
- **Kühne, Ralph:** Departementssekretär des Präsidialdepartements der Stadt Zürich
- **Künzi, Gottfried F.:** Direktor Schweizer Tourismus-Verband
- **Lamparter, Jürg:** prov. Delegierter IG Schweizer Grossbanken, Direktor Schweizerische Bankgesellschaft SBG
- **Marty, Dr. Dick:** Consigliere agli Stati, Presidente Ente Ticinese per il Turismo
- **Membrez, Etienne:** Vorstandsmitglied ST, Directeur Touring Club Suisse
- **Müller, Prof. Dr. Hansruedi:** Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus der Universität Bern
- **Müller, Dr. Peter:** Vorsteher Abteilung Tourismus, Kantonales Amt für wirtschaftliche Entwicklung Bern
- **Nordmann, Jean-Luc:** Vorstandsmitglied ST, Direktor BIGA
- **Otte, Paul:** Marketingleiter Verkehrshaus der Schweiz
- **Perren, Remo:** Delegierter der Glacier-Bahnen, Vize-Präsident Union Valaisanne du tourisme, Direktor BVZ Zermatt-Bahn
- **Pfund, Dr. Carlo:** Vorstandsmitglied ST, Direktor VöV und SVS
- **Probst, Heinz:** Vorstandsmitglied ST, Direktor SHV
- **Reutlinger, Paul:** Präsident ST, Mitglied der Geschäftsleitung Swissair
- **Rösli, Walter:** Delegierter der Stadt Bern, Direktor Verkehrsverein Bern
- **Ryhiner, Hans-Peter:** Direktor Verkehrsverein Basel
- **Schwitzguebel, Pierre:** Vorstandsmitglied ST, Président OT de Lausanne
- **Sinzig, Ulrich:** Vorstandsmitglied ST, Direktor OSST, Präsident Verkehrsverband Berner Mittelland
- **Steuri, Walter:** Delegierter Verband öffentlicher Verkehr, Dir. Jungfraubahnen
- **Tanner, Christoph:** Direktor Postautodienst PTT
- **Tromp, Dr. Mathias:** Stv. Direktor BLS
- **Urfer, Alfred E.:** Zentralpräsident SHV, Verwaltungsratspräsident Thermalbäder und Grand Hotel Bad Ragaz
- **Weibel, Dr. Benedikt:** Generaldir. SBB

Jahrespressekonferenz Schweiz Tourismus

Mittelfristig sollen Umsätze im Tourismus wachsen

Die Touristen sollen mehr Nebenausgaben tätigen und damit die Wertschöpfung in der ganzen Branche steigern. Weitere Hauptziele für Schweiz Tourismus bis 1999 sind die Erhöhung der Bettenauslastung sowie die Gewinnung neuer Gäste. Dies gab am Mittwoch Direktor Marco Hartmann an der Pressekonferenz von Schweiz Tourismus in Zürich bekannt.

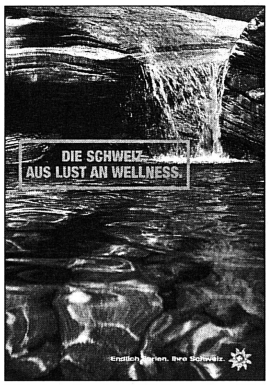
ANDREAS NETZLE

Schweiz Tourismus arbeitet für die Mittelfristplanung 1997–99 nach einem neuen Zielsystem. Danach sollen nicht mehr die Übernachtungen das alleinige Hauptkriterium sein. Für insgesamt sieben Faktoren wurden Ziele gesetzt. Halten will man die Übernachtungszahlen 1996, 1997 hofft man auf ein Plus von bis zu einem Prozent. In den folgenden beiden Jahren sollen die Steigerung «je 2 Prozent» betragen, kündigte Marco Hartmann optimistisch an. Bei abnehmender Bettenkapazität in Hotellerie und Parahotellerie soll dafür deren Auslastung verbessert werden. Ein weiteres Schwergewicht der Aktivitäten wird auf die Neukundenakquisition gelegt, während es in Anbetracht der zunehmenden Wahlmöglichkeiten für den Gast eher schwierig sei, die Stammkundschaft zu halten oder gar auszubauen. Positiv auf den Auslastungsgrad soll sich laut ST auch die angestrebte Erhöhung der durchschnittlichen Aufenthaltsdauer auswirken.

Nebenausgaben steigern

Bei der Preisgestaltung rät Schweiz Tourismus der Branche von Dumpingangeboten ab. Aber auch kleinere Zusatzleistungen könnten das «Teuer-Image» der Schweiz nicht bekämpfen. Dem internationalen Trend folgend sollen dem Gast günstige Basispreise ohne Mahlzeiten und Extras offeriert werden. Schweiz Tourismus rät, den Preis als flexibles Element des Angebots einzusetzen. Schon heute werden vereinzelt Sonderangebote wie Schnuppertage, «3 für 2», Verlängerungswochen zum halben Preis, Wiederholungsrabatte etc., angeboten. Darüber möchte ST am Tourismustag mit den Leistungsträgern diskutieren.

Laut Marco Hartmann sollte man 1997 auch ein bis zwei besondere Angebote gesamtschweizerisch lancieren, zeitlich limitiert und in ausgewählten Märkten. Vorbild dazu ist das «Ski free»-Angebot in Vail, Colorado, wo in schwachen Monaten Dezember und April die Benützung sämtlicher Bahnen im Hotelpreis inbegriffen ist. Insgesamt strebt ST an, die Eintrittsschwelle über den im Ausland gebuchten Nettopreis zu senken und die Gäste zu mehr Nebenausgaben am Ort zu bewegen, um dadurch die Wertschöpfung insgesamt zu steigern. Zur regelmässigen Erhebung der touristischen Wertschöpfung kündigte ST die Entwicklung eines speziellen Tourismuspanels an.



Mit dem Segment Wellness (im Bild die neue Broschüre) soll die Marke Schweiz «dynamisiert» werden.

Marke Schweiz dynamisieren

ST will künftig eine ausgeprägte Markenartikelstrategie betreiben. Der traditionelle Markenkern enthält die Imagekomponenten «einzigartige Landschaft», Prestige, Sicherheit und Verlässlichkeit («Switzerland works»). Diese Basispositionierung soll durch die Vermittlung moderner Angebote, Aktivitäten, Abwechslung, Vielfältigkeit sowie eines «unverwechselbaren Lebensgefühls» ständig aktualisiert und dynamisiert werden. Zu diesem Markenartikelmarketing gehöre aber auch das «Anbieten von bestmöglicher Qualität in allen Gebieten». Von der Konkurrenz, die ähnlich positioniert ist, muss sich die Schweiz laut Marco Hartmann insbesondere durch «beste Qualität und Innovation» abheben. Zudem müsse die spezielle Kombination der Markenelemente besser kommuniziert werden.

Konzentration der Mittel

Mit der Basispositionierung möchte ST vor allem in Japan, USA, Südostasien, Ozeanien, Südamerika und Osteuropa auftreten. In den Ausbaumärkten Japan und den USA liegt laut *Michel Ferla*, Bereichsleiter Märkte, «ein grosses Wachstumspotential». In Südostasien, Osteuropa, Mittlerer Osten und Südamerika müsse die Schweiz als Reiseland auch für längere Aufenthalte erst noch etabliert werden. Hier plant ST, mit lokalen Partnern im Mandatsverhältnis zusammenzuarbeiten.

Klare Priorität legt ST auf die Bearbeitung der Märkte Schweiz und Deutschland, die zusammen 73 Prozent der Gäste ausmachen. In diesen Stammärkten soll die Marke «dynamisiert» werden, hauptsächlich über die Promotion von Segmenten wie Wellness, Festival, Bike, Bahn und Snowboard. «Resteuropa» soll in Anbetracht der Währungsprobleme mit einem Basismarketing wenn möglich gehalten werden.

Markenpräsenz in Presse und TV

Eine Woche vor Ostern startet ST eine europäische Werbekampagne. Damit sollen laut ST-Pressesprecher *Rainer Müller* «das dynamische Bild der Schweiz unterstrichen und konkrete Angebote vorgestellt werden». 25 Millionen Kontakte können so erzielt werden.

Schweiz: Ganzseitige Vierfarben-Anzeigen zu den Segmenten Wellness, Festivals und Bike in sechs Wochentiteln und einer Tageszeitung. Parallel dazu TV-Spots im Prime-Time-Umfeld.

Deutschland: Wie 1995 Basiswerbung mit vierfarbigen Panoramaseiten im «Spiegel» mit Angebotslinien und Segmentangeboten. Zusätzlich Ganzseitenanzeigen zu Wellness, Festivals und Bike im Magazin der Frankfurter Allgemeinen / Süddeutschen Zeitung.

Frankreich: Panoramaseiten mit Basiswerbung wie 1995 im Le Point-Magazin.

Belgien: Fortsetzung 95er-Kampagne mit Basiswerbung im Knack-Magazin.

Holland: Fortsetzung der 95er-Kampagne im Elsevier-Magazin.

USA: TV-Spot zu den Segmenten Wellness und Bahn im Kabelfernsehen geplant. *AN*

«Familienerlebnis Schweiz»

ST macht mit

«Familienerlebnis Schweiz» ist auf guten Wegen: Das von Daniel Chardon mit fünf Orten lancierte Projekt wird teilweise von Schweiz Tourismus (ST) übernommen. ST ist für die Dachorganisation verantwortlich, Chardon für das Marketing für die Interessengemeinschaft (IG), die jetzt neu «Familienorte» heisst.

Die fünf Orte Beatenberg, Bettmeralp/Riederalp, Grächen, Hasliberg und Wildhaus schlossen sich unter der Leitung von Daniel Chardon zur IG «Familienerlebnis Schweiz» zusammen (vergleiche *htr* Nr. 11 vom 14. März). Neu machen diese Stationen unter «Familienorte» gemeinsame Sache und starten im Sommer mit einer Broschüre und Aktionen. ST ihrerseits hat sich bereit erklärt, die Dachorganisation «Familienerlebnis Schweiz» zu übernehmen. Die Kriterien, die familienfreundliche Orte erfüllen müssen, hat eine Qualitätskommission unter der Leitung von *Gottfried F. Künzi*, Direktor des Schweizer-Tourismus-Verbandes, ausgearbeitet. Chardon wird die Marketing-Strategie für «Familienorte» entwickeln, deren Patronat laut Chardon die Coop-Zeitung übernimmt.

Für *Annemarie Meyer*, Bereichsleiterin Angebotsentwicklung bei ST, stimmt diese Aufteilung. Sie wird abklären, welche Organisationen in «Familienerlebnis Schweiz» aufgenommen werden können. Mögliche Partner sind für sie die Schweizerische Reisekasse Reka, der Club kinderfreundlicher Hotels, die Jugendherbergen und «Ferien auf dem Bauernhof.» Erweitern müsse man aber auch die IG «Familienorte», hält Annemarie Meyer fest. Das Projekt wird am Tourismustag in Lugano vorgestellt. *CK*

SWISSORAMA

Neues Tourismuskonzept im Saanenland. Die Behörden des Saanenlands haben vor kurzem ein neues Konzept vorgestellt, mit dem sie das Saanenland in allen «vier Jahreszeiten» für den Gast interessant machen möchten. Der Gstaader Gemeinderatspräsident und Hotelier *Leonz Blunschi* plädierte für die Abkehr von Hoch-, Zwischen- und Nachsaison. Das Saanenland soll ab Frühling 1996 mit wöchentlich wechselnden Programmen ganzjährig attraktiv werden. Das neue Konzept bringt mit sich, dass die Hotels ganzjährig geöffnet sein müssen. Damit wäre Gstaad-Saanenland die erste Schweizer Region, die eine zusammenhängende touristische Infrastruktur im Ganzjahresbetrieb anzubieten vermag, dies «könnte Signalwirkung für die gesamte Region haben», hofft Blunschi. *SR*

Schiffahrtsbilanz 1995

Wetter und Währung bremsen die Schiffahrt

Die wirtschaftliche und meteorologische Schlechtwetterlage bedingten 1995 bei den Schiffahrtsgesellschaften einen Rückgang von 0,5 Millionen Passagieren oder 4 Prozent. Wichtiger geworden ist dabei die Wintersaison.

SUSANNE RICHARD

Rund 11,9 Millionen Passagiere haben die Schiffe auf Schweizer Seen und Flüssen 1995 befördert. Der kurze Sommer, viele verregnete Wochenenden im Frühling und im September und die allgemeine Konsumzurückhaltung werden als Gründe angeführt. Nur fünf Wochen wirkliches Sommerwetter und lediglich sonnige Herbstferien hatten für die Schiffahrtsunternehmen im Jahr 1995 im Vergleich zu 1994 Einbussen von durchschnittlich 4 Prozent zur Folge. Nur ganz wenige Schiffahrtsunternehmen konnten trotz des schwierigen Umfeldes zulegen: Neuenburger- und Murtensee erzielten ein Plus von 3,5 Prozent, die Zürichsee-Autofähren ein Plus von 0,6 Prozent. Die prozentual grössten Verluste musste die Schiffahrt in der Südschweiz hinnehmen: Luganersee mit minus 15,3 Prozent und Langensee mit minus 11 Prozent.

Passagierzahlen 1995 im Überblick

Gewässer	Sitzplätze	Passagiere	Vergleich 1995 zu 1994
Vierwaldstättersee	13 000	2 282 746	– 4,1 %
Zürichsee-Autofähre	300	1 540 000	+ 0,6 %
Thuner- und Brienzersee	8 100	1 423 875	– 5,3 %
Genfersee	10 417	1 440 000	– 6,7 %
Zürichsee & Limmat	8 553	1 240 000	– 2,4 %
Langensee (SchweizerBecken)	5 450	670 000	– 11,0 %
Luganersee	1 100	500 000	– 15,3 %
Bodensee (SBB-Schiffe)	2 000	524 207	– 0,3 %
Bielersee und Aare	1 220	470 000	– 6,2 %
Untersee und Rhein	2 506	408 490	– 6,6 %
Neuenburger- und Murtensee	3 260	292 000	+ 3,5 %

Quelle: Verband Schweizer Schiffahrtsunternehmungen *SR*

Mit 6,7 Prozent Rückgang auf dem Genfersee und minus 5,3 Prozent auf Thuner- und Brienzersee mussten auch diese Seen empfindliche Einbussen verbuchen. Ähnliche Resultate haben Bielersee und Aare mit einem Minus von 6,2 Prozent und Untersee/Rhein mit einem Minus von 6,6 Prozent zu beklagen. Die absolute Rangliste wird von der Schiffahrtsgesellschaft auf dem Vierwaldstättersee mit 2,3 Millionen Passagieren angeführt (–4,1%). Es folgen die Betreiber der Zürichsee-Autofähre, die Schiffahrtsgesellschaften auf dem Genfersee, dem Thuner- und Brienzersee sowie auf Zürichsee und Limmat. Ebenfalls mehr als eine halbe Million Passagiere beförderten die Schiffe auf Langensee, Bodensee (SBB-Schiffe) und Luganersee.

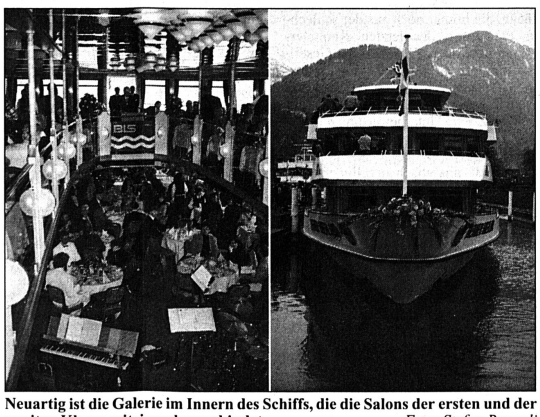
Winterangebote beliebt

Hans Meiner, Präsident des Verbands Schweizerischer Schiffahrtsunternehmungen (VSSU) und Direktor der Schiffahrtsgesellschaft Vierwaldstättersee (SGV), nennt als zweiten Grund neben dem Wetterpech auch die generelle Konsumzurückhaltung auf dem für die Schiffahrt wichtigen Heimmarkt. Aber auch bei den Ausländern mit durchschnittlich höheren Ausgaben mussten Rückgänge hingenommen werden. Auf eine erfreulich rege Nachfrage stösst das wachsende Winter-Schiffahrtsangebot der Ganzjahresbetriebe. Auf vielen Seen werden Freitag und Samstag Raclette- oder Fonduefahrten angeboten und am Sonntag eine Brunchfahrt. Auch zahlreiche Mittagsrundfahrten bleiben im Winter im Fahrplan. «Die immer komfortableren und gut heizbaren Schiffe haben diesen Ausbau des Angebots ermöglicht», erläutert Meiner. Sowohl im Sommer als auch im Winter werden Gourmetfahrten immer wichtiger. Hierfür werden die Schiffe immer besser ausgerüstet, entsprechend den steigenden Ansprüchen an die Schiffsgastronomie.

Der Sommersaison, die bei den meisten Gesellschaften an Ostern beginnt, sieht Meiner wegen des harten Schweizer Frankens wenig optimistisch entgegen, den entscheidendsten Faktor wird aber dennoch das Wetter spielen.

Neues Flaggschiff auf dem Thunersee

Vergangene Woche absolvierte das vorgefertigte neue Thunersee-Schiff «Berner Oberland» seine Jungfernfahrt. Das 9 Millionen Franken teure Schiff bietet 1000 Personen Platz, davon knapp 500 in den Salons im Innern. Die beiden Klassen unterscheiden sich kaum voneinander. Das 1.-Klass-Oberdeck ist als Galerie ausgelegt und ermöglicht den Blick auf den Salon des Hauptdecks. Die Innenausbauten des Schiffs erinnern kaum mehr an ein Schiff, eher an den Bankettsaal eines Hotels – die Atmosphäre leidet darunter. Die nötige Infrastruktur zur Durchführung von Seminaren und Banketten ist an Bord vorhanden; damit soll die «Berner Oberland» dem BLS-Schiffsbetrieb den Zugang zu diesem Segment ermöglichen. Das Marketing soll entsprechend ausgelegt werden. BOT-Direktor *Hannes Imboden* begrüsste anlässlich der Jungfernfahrt die mit dem neuen Schiff erweiterte Angebotspalette des Oberländer Tourismus. *STR*



Neuartig ist die Galerie im Innern des Schiffs, die die Salons der ersten und der zweiten Klasse miteinander verbindet. *Foto: Stefan Renggli*

REKLAME

S&P Luzern BSW

SEINET Comestibles
Frisch fix flexibel

Seinet & Co
Comestibles und Fleisch
Postfach / Gibraltarstrasse 1
6000 Luzern 7

Fisch, Geflügel, Wild, Fleisch, Konserven, Tiefkühlprodukte

Der heisse Draht für kühle Frische:
Tel. 041 249 44 44
oder der flinke Fax
041 249 44 49

SBG-Touristikerumfrage

Kurdirektoren befürchten wieder einen schlechten Sommer

Die Erwartungen für die bevorstehende Sommersaison sind pessimistisch. Dies ergab eine Umfrage, welche die Schweizerische Bankgesellschaft (SBG) im März bei knapp 50 Kurdirektoren durchführte. Dabei werden die Perspektiven für die Parahotellerie klar besser eingeschätzt als für die Hotellerie.

ULRIKE BALDENWEG-BÖLLE*

Die Erwartungen der befragten Kurdirektoren für die zu Ende gehende Wintersaison 1995/96 (November–April) haben sich gegenüber der Januar-Umfrage weiter eingetrübt. Auch in der bevorstehenden Sommersaison (Mai–Oktober) erwarten sie noch kein Auslaufen des seit 1991 anhaltenden Abwärtstrends. In mehr als jedem zweiten Ferienort befürchtet man, dass die Hotelbetten noch schlechter als im Sommer 1995 besetzt sein werden. Dabei musste bereits im Vorjahr ein Einbruch der Logiernächtezahlen um happige 5,7 Prozent verzeichnet werden. Immerhin 17 von 40 Kurdirektoren hoffen auf ein gegenüber dem Vorjahr unverändertes Sommerergebnis. Demgegenüber werden in lediglich einem Ort – dank diverser Tagungen – mehr Sommergäste erwartet.

Währung als Sorgenkind

Die Liste der Negativfaktoren für die touristische Nachfrage in der Sommersaison 1996 wird klar von der Verteuerung des Ferienlandes Schweiz durch den starken Franken angeführt. Entsprechend sind auch die Erwartungen bezüglich der Übernachtungen durch ausländische Gäste besonders vorsichtig: 58 Prozent der Kurdirektoren befürchten weniger Logiernächte durch ausländische Touristen (vor allem aus Deutschland, Italien und Grossbritannien) während man in «nur» 40 Prozent der Orte von weniger Übernachtungen durch Erholungssuchende aus der Schweiz ausgeht. Neben dem Wechselkurs bezeichnet die Mehrheit der Kurdirektoren auch die flaue Konjunktur sowie die Konkurrenzierung durch preisgünstige Auslandreisen als negative Einflussfaktoren auf die Nachfrage nach Ferien in der Schweiz. Für die Parahotellerie wird die bevorstehende Sommersaison gemäss den Erwartungen der Kurdirektoren deutlich günstiger als für die Hotellerie ausfallen. Insgesamt wird hier mit einem gegenüber dem Vorjahr unveränderten Ergebnis gerechnet.

Städte kaum optimistischer

Die Erwartungen für die Sommersaison sind in den einzelnen Regionen sehr ähnlich. Einzig die Zentralschweiz fällt durch etwas optimistischere Äusserungen auf. Die Städte mit überwiegendem Geschäftstourismus unterscheiden sich in ihrer Einschätzung des Sommerhalbjahrs 1996 kaum von den Ferienorten. Von 7 Städten erwarten 4 rückläufige und drei unveränderte Logiernächtezahlen. Dabei wird die Entwicklung des allgemeinen Freizeittourismus negativer eingestuft als diejenige des Geschäftstourismus.

Übernachtungen in wichtigen Schweizer Ferienorten[1]

	Wintersaison 1995/96			Sommersaison 1996		
	↗	→	↘	↗	→	↘
	Anzahl Ferienorte					
Hotellerie	0	7	31	1	17	22
– Schweizer	2	14	22	3	21	16
– Ausländer	0	7	31	2	15	23
Parahotellerie	2	20	13	5	26	5

[1] Ergebnisse der SBG-Umfrage vom März 1996 (Vorjahresvergleich)

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

Studie der World Tourism Organisation (WTO)

Destination Schweiz hat Ankünfte eingebüsst

Unter den meistfrequentierten Tourismus-Destinationen belegt die Schweiz 1995 nur noch den 14. Rang. Sie hat sich damit gegenüber 1990 um drei Ränge verschlechtert. Noch vor 5 Jahren konnte sich die Schweiz auf dem 11. Platz behaupten, belegt eine Studie der World Tourism Organisation (WTO).

EVELYNE MAYR

Auch 1995 gehörte die Schweiz nicht zu den Top ten der Tourismus-Destinationen: Mit 11,8 Millionen Ankünften von Touristen belegt sie den 14. Rang. Gegenüber 1990 bedeutet dies eine Verschlechterung von 1,37 Millionen Ankünften. Alleine zwischen 1994 und 1995 sind die Ankünfte in der Schweiz um 3 Prozent zurückgegangen. Damit büsste die Eidgenossenschaft international gesehen weiter an Marktanteil ein. Dieser ging von 2,87 (1990) auf 2,09 Prozent (1995) zurück.

Auch finanzielle Einbussen

Nicht viel besser sieht es bei den Einnahmen aus dem Tourismus aus. Hier rangiert die Schweiz nicht mehr unter den Top ten wie noch vor fünf Jahren (Rang 8). Wertmässig konnten die Einnahmen zwar von 6,79 auf 7,25 Milliarden Dollar erhöht werden. Andere Staaten vermochten aber stärker zulegen, so dass die Schweiz nun auf Platz 11 liegt. Auch unsere Nachbarländer Österreich und Deutschland mussten bei den Ankünften Einbussen einstecken. Österreich ist jetzt auf Platz 10 (6) und Deutschland auf Rang 13 (9) zu finden. Bezüglich der Tourismus-Einnahmen konnten diese beiden Länder ihre Positionen (Österreich Platz 6, Deutschland Platz 7) jedoch halten.

Keine Konkurrenz für Frankreich

Leader unter den Tourismus-Destinationen ist nach wie vor Frankreich. Von 52,5 Millionen Ankünften 1990 hat sich die Grande Nation 1995 auf 60,58 Millionen steigern können. Spanien und die USA haben auf den Plätzen 2 und 3 ihre Positionen untereinander ausgetauscht – vor 5 Jahren lagen die USA noch vor Spanien. Diese beiden Länder verzeichneten im vergangenen Jahr 45,1 (Spanien) und 44,7 (USA) Millionen Ankünfte. Ein Trost für die Vereinigten Staaten: Bezüglich der Einnahmen liegen sie 1995 mit 58,37 Milliarden Dollar Einnahmen (1990: 43 Milliarden) immer noch konkurrenzlos auf dem 1. Rang. Zu den grossen Gewinnern bezüglich der Ankünfte zählen laut WTO-Studie China (sieben Ränge gutgemacht) und Polen (1995: Rang 9, 1990: Rang 27).

Mittlerer Osten im Vormarsch

Die Zahl der internationalen Ankünfte wuchs zwischen 1994 und 1995 weltweit um 3,8 Prozent auf 567 Millionen. Das Volkseinkommen aus dem Tourismus (ohne Einnahmen aus dem Transport) stieg um 7,2 Prozent auf 372 Milliarden US-Dollar. Ein «gedeihendes Klima von Frieden und wachsender politischer Stabilität» habe vor allem den Reisezielen im Mittleren Osten neue Impulse verliehen, kommentierte WTO-Generalsekretär *Antonio Enriquez Savignac* an der ITB in Berlin die Studie. Diese Region hat 1995 am stärksten zugelegt: Die Ankünfte stiegen um 11,8 Prozent, die Einnahmen gar um 29,7 Prozent.

BÖRSENSPIEGEL MÄRZ

Handel ist auf Sparflamme

Es kann noch nicht abgeschätzt werden, wie der Winter 95/96 für die Bergbahngesellschaften letztlich aussehen wird. Sollte die Saison bis über die Ostertage ausgedehnt werden, so kann grundsätzlich mit einem durchschnittlichen Ertrag gerechnet werden. Jene Bahnen, die grosse Cash-flow-Einnahmen aus Restaurant und Hotel haben, dürften jedoch die Rezession vermehrt zu spüren bekommen, als diejenigen Bahnunternehmungen, die lediglich auf Fahrkarten abstimmen.

MEINRAD G. SCHNELLMANN*

Die Wintersaison beim Hotelgewerbe dürfte schwächer ausfallen, was kaum auf die wenigen Hotelaktien drücken wird. Der Grossteil jener Gesellschaften die ausserbörslich gehandelt werden, sind Familienaktiengesellschaften. Meist sind nur 5 bis 10 Prozent der ausstehenden Aktien flottant, so dass ein geregelter Markt kaum bestehen kann. Die Nachfrage nach Hotelwerten besteht meist nur im Interesse an der Generalversammlung und weniger am Geschäftsgang der Unternehmung.

Starke Schwankungen

→ Von starken Schwankungen geprägt sind derzeit die Namenwerte der **Arosa Bergbahnen AG**, Arosa, die zwischen 260 und 290 Franken gehandelt werden. Je nach Grösse des Kaufs- oder Verkaufsauftrages werden die Kurse nach oben oder nach unten ausschlagen. Die Gesellschaft hat derzeit noch die Grossinvestitionen, wie Weisshorn-Gipfel und die Talstation zu verdauen.

→ Der Wert der **Bergbahnen Crap Sogn Gion AG,** Laax hat sich in den letzten Tagen bei rund 150 Franken gut konsolidiert, nachdem im letzten Herbst die Kapitalmutation (Aufhebung der PS) beendet worden ist. Nach der Turbulenz des Handels im Winter liegen Angebot und Nachfrage wieder in engen Grenzen.

↗ Immer wieder kommt beträchtliches Volumen in den **Bergbahnen Flims AG,** Flims auf den Markt, das jedoch zwischen 200 und 210 Franken immer wieder gute Aufnahme findet.

Fluktuation der Titel gering

→ Die **Diavolezza-Bahn AG,** Pontresina ist analytisch einer der billigsten Bergbahn-Werte. Jahrelang wurden die Titel bei 3500 Franken gehandelt, bis die Übernahme und Erneuerung der Lagalp-Bahn vollzogen worden ist, und der Titel bis auf 2700 Franken zurückglitt. Heute ist diese Übernahme vollzogen und konsolidiert. Der Titel verkehrt wieder bei 3000 Franken Geld, ohne dass derzeit eine Offerte vorliegt.

↗ Bei den Werten der **Gondelbahn Grindelwald-Männlichen** scheint das 11 Millionen Franken betragende Aktienkapital meist in festen Händen zu liegen, ist doch die Fluktuation der Titel sehr gering. Bei 1950 Franken liegt seit Wochen eine starke Nachfrage vor.

↘ Bedeutend mehr Fluktuationen hat die **Luftseilbahn Wengen-Männlichen**, die mit einem kleinen Aktienkapital von 2 Millionen Franken ausgestattet ist. Nach wie vor zirkulieren einige hundert Stücke, die immer noch aus der schlechten Plazierung der letzten Kapitalerhöhung herrühren. Obschon die Gesellschaft im letzten Jahr die Dividende ausfallen lassen musste, weisen die Werte bei einem Kurs von 190 Franken, gestützt auf die Bilanz, eine Unterbewertung auf.

Unter dem Nominalwert

↘ Ebenfalls analytisch zu billig erscheinen die Inhabervaloren der **Adelboden-Silleren-Bahnen AG**, Adelboden die mit 340 Franken markant unter dem 500 Franken Nominalwert liegen. Die vergangenen Jahre haben der Gesellschaft gute bis sehr gute Resultate gebracht, und auch die Zukunft darf positiv beurteilt werden, so dass der Wert in einigen Jahren wieder den Nominalsatz erreichen dürfte. Derzeit belastet ein grösserer Verkaufsauftrag den Markt.

↘ Betrachtet man die Bilanzstruktur der **Säntis-Schwebebahn AG**, Urnäsch und vergleicht man die historischen analytischen Daten der letzten 10 Jahre, so darf auch diese Gesellschaft gesamtschweizerisch zu den unterbewerteten Bahngesellschaften gezählt werden. Die Gesellschaft weist lediglich ein geringes Aktienkapital von 1,2 Millionen Franken auf. Die Gesellschaft zahlt 20 Franken an Dividenden auf dem kleinen Nominalwert von 50 Franken, was leider nur eine Rendite von gut 2 Prozent ergibt. Wäre dieser Satz attraktiver, würde auch ein Ansteigen des Kurses nicht überraschen.

↘ Unbegreiflich ist der tiefe Aktienkurs von 675 Franken bei den **Pilatusbahnen**. Der Grund dürfte in der Grossinvestition von rund 24 Millionen Franken bei der Tochtergesellschaft, der **Krienseregg-bahn**, Kriens sein, die von Grund auf erneuert wird. Ebenso negativ dürfte die geringe Rendite von 2,5 Prozent sein. Beachtet man jedoch die Bilanz, die ein Eigenkapitalanteil (inkl. Rückstellungen) von 49 Prozent aufweist, wobei die Zahnradbahn ganz, die Luftseilbahn auf 30 Prozent der Erstellungskosten abgeschrieben ist.

↘ Auch die **Krienseregghahn**, die derzeit neu erstellt wird, steht nur mit 11 Prozent in den Büchern. Voll abgeschrieben sind ferner die Hotels und Restaurants. Wer auf einige Jahre hinaus disponieren kann, ist mit einer Anlage in diesen Werten auf dem heutigen Kursniveau gut bedient.

per 15. 3. 1995	Geld	Brief	+/- Vormt. Geld
Bahnen			
Bergbahnen Flims, N*	195	205	– 5
BET Engelberg–Titlis, I*	1000	1050	+ 50
Davos–Parsenn AG, N*	380	390	– 10
Diavolezza-Bahn AG, Pontresina, N*	3000	–	+ 100
LSB Celerina–Saluver, I*	680	700	– 10
LSB Wengen–Männlichen, N	160	190	– 40
Metschbahnen AG, Lenk, I	280	300	– 20
Säntis-Schwebebahn AG, Urnäsch, N	900	950	– 25
Übrige			
Bad Schinznach AG, Prior, N	450	–	+ 25
Hotel Schweizerhof AG, Bern «A», N	180	200	– 40
Kongress & Kursaal Bern AG, Bern, N	475	500	– 50
Kursaal Casino AG, Luzern, N	975	–	+ 25
Thermalbad Zurzach AG, I	820	880	– 3
Schlussstand 15. 3. 1996		124.18 Punkte	
Schlussstand Vorperiode (15. 2. 1996)		120.29 Punkte	
Extremstände 1993/94 Tiefst/Höchst		112.96/127.90	

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

Quelle: Volksbank Willisau AG, Luzern

* Werner G. Schnellmann ist Vizedirektor der Volksbank Willisau AG in Luzern und Spezialist für den Handel mit nichtkotierten Tourismusaktien.

Swissair-Aktien gestiegen

Nach Bekanntgabe des Stellenabbaus bei Swissair kletterte der Aktienkurs rasant in die Höhe. *Foto: htr*

Nach der zögernden Haltung im Februar erfasste jetzt ein frischer Wind die Zürcher Börse: Auslöser waren einerseits die «Basler Hochzeit» von Ciba und Sandoz, andererseits auch die Swissair, deren Aktien nach der Bekanntgabe des Stellenabbaus in die Höhe schnellten.

WERNER LEIBACHER

Die Fusion von Ciba und Sandoz löste sofort Spekulationen aus, ob es nicht auch in anderen Branchen und grenzüberschreitend zu anderen Megadeals kommen könnte. So wirkte sich die Kaufwelle in Ciba und Sandoz über die beiden Aktien hinaus aus und führte zu nennenswerten Kurssteigerungen auch anderswo. Der Swiss Performance Index kletterte rasch auf ein neues, absolutes Höchst.

Aber auch der plötzliche Kursanstieg der Swissair-Aktien sorgte für regen Betrieb an der Börse. Zwar wurde schon vor einigen Wochen gemunkelt, die Aktie sei mehr als 1100 Franken wert. Aber erst die drastischen Massnahmen unter Philippe Bruggisser, der den Abbau von 1200 Stellen bekanntgab, zeigte an der Börse Wirkung. Innert Stunden nur kletterte der Aktienkurs um 100 Franken; seit Jahresbeginn ergab sich bereits ein Plus von 40 Prozent. Etwas gemächlicher nahm es die Crossair, doch zeigten auch ihre Aktien nach oben.

Parallele im Ausland

Die Hausse in Swissair hat eine auffällige Parallele im Ausland, wo speziell die amerikanischen Airlines-Aktien auf neue Rekordwerte vorgestossen sind. Innert Monatsfrist haben die amerikanischen Airlines um 10 Dollar zugelegt, bei UAL waren es sogar 20 Dollar – bei UAL besteht zusätzlich die Möglichkeit, dass der nun über 200 Dollar schwere Titel gesplittet und so leichter handelbar wird. Auch die Kurse von British Airways, Lufthansa und Singapore Airlines zeigen nach oben, wenn auch weniger ausgeprägt als in den USA.

In der Schweiz hatten auch Reisebüro Kuoni einen guten Trend. Der sehr erfreuliche Abschluss 1995 mit einer Dividendenverdoppelung für die Aktionäre zeigte Kurswirkung. Dagegen ist die leichte Dividendenverbesserung bei Mövenpick verpufft. Etwas erholt haben sich Prodega, doch wird dieser Cash & Carry-Betrieb und Lieferant des Gastgewerbes die Flaute in vielen Gastgewerblichen Betrieben sicher negativ verspüren. Keine grossen Veränderungen gab es in den beiden «Euro»-Titeln: Sowohl Euro-Tunnel wie Euro-Disney blieben auf ihren tiefen Notierungen sitzen.

Schweiz. Vereinigung der Firmenreisedienste

Wirtschafts-Fusionitis und Hotellerie

Das Verhältnis von Firmenreisediensten und Hotellerie ist nach der jüngsten Fusionitis in der Wirtschaft einige neue Gedanken wert. Die Schweizer Firmen geben jährlich rund 6 Mrd. Franken für Reisen und Hotels weltweit aus. In Davos fand am 23. März die Generalversammlung der Schweizerischen Vereinigung der Firmenreisedienste statt.

ALEXANDER P. KUNZLE

Wenig Publizität und Beachtung umgibt sie, und doch gehören sie zu den grössten Auftraggebern der Hotellerie: Die Firmenreisedienste der Unternehmen, die ihre Direktoren und Führungskräfte weltweit auf Geschäftsreisen schicken, und damit riesige Reise- und Beherbergungsvolumen auslösen. Die Schweizerische Vereinigung der Firmenreisedienste (SFVR) besteht aus einigen Giganten (Ciba-Geigy, Bankverein, Kreditanstalt, Hoffmann-LaRoche und Winterthur) und vielen mittleren und kleinen Reisediensten. Konkurriert werden die Reisedienste seit einigen Jahren durch sogenannte Implants, das heisst Aussenagenturen zum Beispiel von Kuoni oder Carlson Wagonlit Travel, die im Kundenunternehmen selber das Reisen abwickeln. Schweizer Unternehmen geben gemäss einer Studie von Amexco jährlich rund 6 Milliarden Franken für Reisen, Hotels und Repräsentationen weltweit aus. Stattliche 12 Prozent davon gehen in Hotellerie/Beherbergung. Es lässt sich nur schwer abschätzen, wieviel von diesen 6 Milliarden Franken über die SVFR läuft, denn die Reisedienste scheuen aus verschiedenen Gründen vor einer Publikation ihrer Umsätze zurück. Einer der Gründe dürfte im Umstand liegen, dass bei Volumenoffenlegung sofort maximale Provisionswünsche seitens der Reisepartner angebracht würden.

Raviolibüchse statt Blumenstrauss: Ida Buser, die vom SVFR-Vorstand arbeitsmässig derart beansprucht wurde, dass es zu Hause nur noch aufgewärmte Ravioli aus der Büchse gab, erhält von Freddy Glaser, Präsident SVFR, eine Ersatzportion… *Foto: Alexander P. Künzle*

Fusionswelle und Unsicherheit

An der Jubiläumsgeneralversammlung der SVFR in Davos letztes Wochenende kam die Unsicherheit und Nervosität rund um die Fusionswelle der Schweizer Wirtschaft zur Sprache. Die Hotellerie als Leistungsträger dürfte die Auswirkungen der Konzentrationsbewegungen in der Wirtschaft in den nächsten Monaten ebenfalls zu spüren bekommen. «Der grösste Kostenblock der Unternehmen wird heute beim Personal ausgemacht», meinte SVFR-Präsident *Freddy Glaser* (Ciba Travel Center) während des Kolloquiums in Davos, «und überall, wo automatisiert wird, wird Personal vorerst wegrationalisiert. Und da das Buchen von Reisen und Hotels immer automatisierter abläuft, kommt es in diesem Bereich zu Einsparungen bei den Reisediensten». Für die Hotels als Leistungsträger werden künftig die gut qualifizierten Einkäufer aus dem Business Travel Bereich eine noch wichtigere Rolle im Aushandeln der «negotiated rates» spielen. Für die Buchungsroutine selber werden die Sekretariate der Unternehmen an Bedeutung gewinnen, da oft die vereinfachte Handhabung des Reservationsvorgangs an sie outgesourct wird.

Fusionitis und Kostenkontrolle

Überall dort, wo in den Unternehmen die Reisedienste mit Controlling-Aufgaben ausgestattet werden, kann sich die Hotelindustrie auf eine zusätzliche Kostenkontrolle seitens der Kundschaft einrichten. Je nach Firmenstruktur und -kultur variiert dies stark. Travel Expense Management, das heisst Reisekosten-Nachführung, gibt es heute als Programm schon für die mobilen Laptop zu kaufen. Aber auch die Leistungsträger wollen sparen. *Anton Wüstefeld*, Verkaufsdirektor Steigenberger Hotels, und als Hotelvertreter ausserordentliches Mitglied der SVFR, meinte am Kolloquium: «Als Hotelanbieter haben wir es mit einem Dutzend grosser Partner unter den Firmen zu tun, die mit modernen Vertriebssystemen arbeiten. Dort können auch wir Kosten einsparen, indem automatisiert gebucht wird. Aber der Rest, rund 90 Prozent aller Kundenfirmen, wollen von uns noch die traditionellen alten Vertriebswege».

Gebühr statt Kommission

Die Hoteliers werden sich auch vermehrt auf den Umstand einzustellen haben, dass Reisedienste oder Implants in Grossfirmen immer weniger auf Kommissionsbasis arbeiten, sondern eine Management Fee erhalten. Für das Hotel bedeutet dies, dass es seine Kommission direkt ans Unternehmen entrichten muss, und nicht an das «hausinterne Reisebüro» respektive an die zentrale Implant-Adresse. Damit fällt die Umsatzmaximierung als Incentive für die Reisedienst-Mitarbeiter völlig weg, der Preisdruck nimmt tendenziell nochmals zu.

Ein Wandel, still und leise

Der Wandel, den die SVFR in den vergangenen 20 Jahren durchgemacht hat, war eher still und leise. Obwohl die Zahl der Mitglieder nicht zunahm, habe die Branche die Bedeutung der Vereinigung erkannt. «Von der ursprünglichen Briefkastenfunktion hat sich die SVFR zu Travel Managern gemausert», sagte *Freddy Glaser* an der Jubiläumsfeier. Was früher per Telefon und Telex erledigt wurde, läuft heute mittels EDV-Technik und CRS. Viel und schnell verändert habe sich in den letzten Jahren auch der Tourismus. «Ging man noch vor zehn Jahren davon aus, dass sich zum Beispiel die Flugpreise IATA-kartellmässig festlegen liessen, dann haben Deregulationen in den USA und Liberalisierung in Europa uns allen die Augen geöffnet: es geht auch anders.»

«Anders als die Schweiz haben wir die Wichtigkeit der Beziehungen zur EU erkannt und pflegen mit dem VDR (Deutschland) und der ABTA (Österreich) einen wertvollen Gedankenaustausch», so Glaser im weiteren. Der Tourismus Schweiz kann – anders als zum Beispiel die Industrie – nicht einfach in Billigländer ausgegliedert werden. «Der Tourismus in unserem Lande findet nämlich hier und jetzt und in harten Schweizer Franken statt.»

Annemarie Meyer, Bereichsleiterin bei Schweiz Tourismus, sprach als Gast in Davos über die Zukunft des Tourismusstandorts Schweiz. Die Schlagworte sind auch dort die gleichen wie diejenigen für die SVFR: kürzere Distributionswege, Outsourcing, Lean Management. «Die Welt wird immer mehr zu einem Marktplatz, wo Landesgrenzen keine sehr grosse Rolle mehr spielen», gab sie zu bedenken. Angebote – auch touristische – werden vermehrt elektronisch verkauft. «Das heisst für uns, dass wir gefordert sind, unsere Produkte auch auf diesem Weg buchbar zu machen.» *CK*

Roomnights von Ciba-Geigy weltweit 1993

Für 1993 hat das Unternehmen Ciba-Geigy eine Aufstellung jener Hotelketten vorgenommen, die weltweit berücksichtigt wurden (Zahlen in Roomnights).

1. Marriott USA/Europa	17 586
2. Holiday Inn	16 120
3. Hilton USA/Conrad	7 122
4. Sheraton	6 103
5. Resinter (Pullman/Novotel/Sofitel)	4 943
6. Hyatt	3 300
7. Promus	2 702
8. Hilton International	2 005
…	
22. Swissôtel	142

HOT-TELL

Choice Hotels lösen sich von der Mutter. Die amerikanische Franchisekette Choice-Hotels wird sich in diesen Wochen von ihrer Mutter Manor Care in Maryland abnabeln. Dies wurde an der ITB in Berlin bekannt. Manor Care will sich künftig nur noch auf Dienstleistungen im Gesundheitswesen und in der Lodging-Industry konzentrieren. Mit der Trennung des Geschäfts will Choice unter anderem neue Investoren gewinnen und seine Kapitalkraft erhöhen. Als zweitgrösstes Franchiseunternehmen der Welt zählt Choice derzeit rund 3600 Hotels mit 310 000 Zimmern. In den USA führt Choice eine Alternative zu den herkömmlichen Hotelrestaurants ein: In den Marken Quality (Mittelklasse) und Clarion (luxuriösere Hotels) ersetzt man die Restaurants schrittweise durch «Food Courts» – sogenannten kulinarischen Marktplätzen, die aus kleineren gastronomischen Betrieben und Imbiss-Ständen (grosse Convenience-Ketten) bestehen. Darüber hinaus bietet man Langzeitgästen ab fünf Nächten künftig komfortabel ausgestattete Mittelklass-Unterkünfte an. Die Nacht pro Suite in diesen «Mainstay Suites» kostet durchschnittlich 55 bis 65 US-Dollar. *MAP*

*

Dorint Hotels wollen weiter expandieren. Zum 1. April nehmen die deutschen Dorint Hotels das bisherige, 250 Zimmer grosse Best Western Hotel Fontana in Stuttgart-Vaihingen ins Management. Die Nähe zum neuen und überaus erfolgreichen Musical-Centrum hat die Kette dazu ermuntert. Darüber hinaus erweitert die Kette das bisher schon zur Gruppe gehörende Hotel Archimède in Brüssel von 60 auf 212 Zimmer. Profilieren soll es sich auch durch ein aufwendiges Kunstkonzept. Darüber hinaus wurde das Dorint-Flaggschiff, das Kongress-Hotel Köln, nach zweijährigem Umbau fertiggestellt. Auch die Produktelinie der Kongresshotels wächst weiter. In Mannheim nahm jetzt ein neues 287-Zimmer-Hotel den Betrieb auf; es ist mit dem städtischen Congress-Centrum verbunden. In Neuss, Bad Neuenahr und Den Haag haben die Bauarbeiten für weitere Kongress-Hotels begonnen. Weitere Hotels entstehen innerhalb Deutschlands in Halle, Weimar und Potsdam. Seit 1. März lassen sich die Dorint Hotels auf dem US-Markt durch die Agentur World Travel Represantatives, einer Tochtergesellschaft der Miami World Travel Inc., Florida, vertreten. Das Büro nimmt per Tollfree Reservationen aus den USA entgegen und soll unter anderem Verträge mit Reiseveranstaltern abschliessen sowie an Messen und Ausstellungen teilnehmen. *MAP*

*

Umstrukturierung bei Kempinski ab 1. April Tatsache. Ein Jahr nach dem Einstieg des thailändischen Mehrheitsaktionärs Dusit Sindhorn Co. Ltd. bei den deutschen Kempinski Hotels strukturieren beide um. Ab 1. April 1996 werden beide Luxushotelgruppen Management, Marketing und Verkauf gemeinsam betreiben. Trotzdem bleiben beide Ketten weiterhin zwei selbständige, an der Börse in Bangkok, beziehungsweise Berlin notierte Unternehmen. Man wird künftig nicht als Kette, sondern jeweils als individuell geprägte Gruppe auftreten. Eine neue Corporate Identity für beide soll unterdessen bis kommenden November erarbeitet werden. Dem gemeinsamen Managementteam steht *Chanin Donovanik* (Kapitalvertreter, Executive Director Dusit Thani Public Corporation Ltd. und Chairman Kempinski Hotels) vor. Er hat die Führung der Dusit Hotels & Resorts und Kempinski Hotels dem Schweizer *Reto Wittwer* als President und Chief Executive Officer übertragen. Für die Gruppe wird es zwei Zentralen geben: eine in Bangkok und eine in London. Die bisherige Kempinski-Zentrale in Gravenbruch wird damit aufgelöst. Ergänzend zu den bestehenden regionalen Verkaufsbüros in Deutschland, New York, London, Bangkok, Hongkong und Tokio werden dieses Jahr noch weitere Stationen in Chicago, Los Angeles, Lateinamerika, Dubai, Paris, Mailand, Asien, Singapur und Sydney dazukommen. *MAP*

Eurotrek/Reisebaumeister

«Subito!» auch im Sommer

Letzten Winter war vom zu den Reisebaumeistern gehörenden Veranstalter Eurotrek erstmals ein Last-Minute-Angebot für Ferien in der Schweiz lanciert worden. Es ergaben sich in der Folge rund 10 000 Logiernächte mit den 50 mitmachenden Hotels, was der Veranstalter als solide Basis für ein Weiterführen auch im kommenden Sommer erachtet. Eurotrekt will das «Subito!»-Programm deshalb sogar ausbauen. Raschentschlossene sollen nun in rund 80 Ferienorten der Schweiz von Hotelpreisen profitieren, die bis zu 30 Prozent unter den offiziellen Verkaufstarifen liegen. So dürfte eine Übernachtung in einem 3-Stern-Haus im Doppelzimmer, inklusive Frühstücksbuffet, ab 52 Franken zu buchen sein. Gebucht werden kann das Angebot an jedem Bahnhof und in allen Reisebüros. Diese Buchungsstellen sind über Traviswiss/Tourbo mit der Eurotrek Reservationszentrale online verbunden. Telefonisch ist das Buchen ebenfalls direkt möglich, über die Nummer 01 462 02 03. *APK*

«Palace», Gstaad

Stellenabbau nach Verlusten

Erstmals seit 50 Jahren muss das «Palace» in Gstaad einen Verlust verbuchen. Der Logiernächte-Rückgang um 10% und eine tiefere Auslastung von 70% hätten dem Haus in der Saison 1995/96 einen Verlust von 100 000 Fr. beschert, erklärte *Ernst Andrea Scherz*, Besitzer und Leiter des Luxushauses, gegenüber der «Berner Zeitung». Aufgrund der misslichen Lage will Scherz 20 der 170 Stellen streichen. In den letzten Jahren waren bereits gegen 100 Stellen abgebaut worden. Scherz gibt sich langfristig gesehen trotz allem optimistisch. 25 000 Logiernächte benötigt das «Palace», um einen Gewinn zu erwirtschaften. *SR/VY*

HSMA-Event

Internet und Werbewelt

Es herrscht Aufbruchstimmung. Ob Multimedia oder Internet, die Zahl der Anbieter von Dienstleistungen für diese Bereiche nimmt zu. Und täglich flattern die Angebote auf den Tisch der Hoteliers. Die Hospitality Sales and Marketing Association Chapter Schweiz, HSMA, lädt deshalb am 3. April zum Internet-Info-Event ein. «Dabeisein ist alles» und Erfahrung sammeln heisst die Devise, obwohl der kommerzielle Erfolg heutzutage einer Fata Morgana gleicht. Das Internet dürfte die bisherige Werbewelt revolutionieren. *GN*

Die Entmachtung der Werbung: 3. April, 18.30 Uhr, Restaurant Stars, Bahnhofbuffet Zürich – Apéro, Vortrag der Agentur Wunderman, Cato & Johnson und Zürich Tourismus im «Au premier», «Wellenreiten» Internetbar Cybergate. Referenten: Jörg Rindlisbacher, Olivier Federspiel. Info: Ewa Lubini, Telefon 01 211 15 10.

REKLAME

Waltraud Hitzberger, Hotel Haus Paradies, Ftan, profitiert von:

FIDELIO

Front-Office + Food & Beverage vom Hotelspezialisten

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

Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

Mehr Effizienz dank persönlicher Arbeitstechnik

Datum/Ort: 15. April 1996 in Luzern
Kurszeit: von 9.00 Uhr bis 17.00 Uhr
Referentin: Béatrice Krauer, Casa Nuova, Kilchberg
Teilnehmer: Alle, die ihre Zeit in den Griff bekommen wollen.
Kursziel:
- Erkennen und Interpretieren von Schwachstellen in der persönlichen Arbeitsorganisation
- Aufzeigen von Wegen und Möglichkeiten, noch zweckmässiger und effizienter zu arbeiten, d. h. Steigerung der eigenen Arbeitsproduktivität
- Gemeinsames Finden von Lösungen zu Arbeitsabläufen
- Vermindern von Zeitruck, Fehlern, Nervosität und Stress

Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 318.– (inkl. MwSt)
Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 375.– (inkl. MwSt)

Workshop «Schreiben mit Pep»

Datum/Ort: 15. April 1996
Kurszeit: Ein ganzer Tag in Olten
Referent: Christoph Ragaz, Sprachberater, Bern-Ostermundigen
Teilnehmer: TexterInnen von kundenorientierten Briefen, Mailings etc., die Freude am Schreiben haben und in der Korrespondenz an individuellen, kreativen Lösungen interessiert sind.
Kursziel: Ihre Briefe und Mailings bekommen ein unverwechselbares Gesicht und werden damit originelle und informative Werbeträger für Ihren Betrieb.
Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 318.– (inkl. MwSt)
Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 375.– (inkl. MsWt)

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

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

74906/84735

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

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

Sprach-kurse in

Grossbritannien, Frankreich, Italien, Spanien, Malta, Kanada, USA, Irland, Australien, Portugal
Auskunft und Broschüren erhalten Sie bei:
ISI Sprachreisen
Seestrasse 412 e · 8038 Zürich
Tel. 01/4 82 87 65 · Fax 4 82 80 35
* Auch Sprachferien für Schüler *

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: _____

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

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

Hotel-Handelsschulen SHV
- Bern 031 370 41 11
- Spiez (NOSS) 033 54 23 51
- Zürich (AKAD/Minerva) 01 361 17 27
- Lausanne 021 323 28 95
- Bellinzona 091 821 60 10

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

Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG
- Schulzentrum Weggis 041 390 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

Ferien-sprach-kurse

Lernen plus für 10 - 18 jährige in
Agra Ticino bei Lugano
• Italienisch
• Französisch
• Englisch
& • Ausflüge • Sport

Frau Schmid, Höhenweg 60, 9000 St. Gallen
Telefon 071 27 92 91, Fax 071 27 98 27/27 72 53

Handels- und Verkehrsschule Bern
Schwanengasse 11, Tel. 031 311 54 44
Hotelsekretär/in
Ein abwechslungsreicher und vielseitiger Beruf in einer lebhaften Branche. Im Team des Hotelbetriebes kommen der Hotelsekretärin oder dem -sekretär wichtige Aufgaben zu: Empfangen und Informieren der Gäste, Führen der Reservationskontrolle und der Gästebuchhaltung, Gestalten von Tageskarten und vieles mehr.
Wenn Sie mehr über diesen Beruf und unsere **Hotelhandelskurse** wissen wollen, senden wir Ihnen gerne unsere ausführliche Dokumentation. Auf Ihren Wunsch vereinbaren wir auch eine persönliche, unverbindliche Beratung.

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

Jung • Neu • Kreativ
BAR
FACH
SCHULE
THÖRIG
Infoline
Fon 01-363 23 90 · Fax 01-850 60 07
Vom Hobby- zum Profi-Keeper
Erarbeite auch Du ein Diplom beim Schweizer- und Vizeweltmeister

---

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

Dieses Jahr führen wir folgende Intensivkurse durch:

Food and Beverage Kurs
14. Oktober - 1. November 1996

Réceptionskurs
4. November - 29. November 1996

Gerne senden wir Ihnen dazu die nähern Unterlagen.

Inserate per Telefax
031 370 42 23

FRANZOSISCH IN SW-FRANKREICH
- SPRACHURLAUB für Anfänger und Fortgeschrittene
- 3–12 Wo. INTENSIVKURSE zu interessanten ALL-INKLUSIV-PAUSCHALEN
- SPEZIAL TOURISTIK und HOTELLERIE Kursangebot

CCIEL • F79370 Celles • Tel. 0033 49279275 • Fr. Gattringer oder Mr. Simonnet

82205/362204

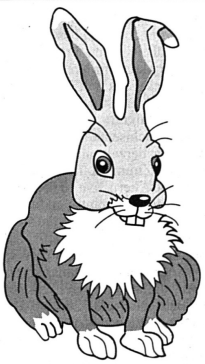
Italienisch in Italien
Spezialkurse für **Hotellerie und Gastgewerbe** in Florenz / Siena / Rom
Unterlagen/Beratung A.+R. Frischknecht Isenacher 13, 8712 Stäfa, Tel. 01 926 39 58

Wer bei uns inseriert, hat Erfolg

Inserateschluss über Ostern

Der Inserateschluss der Geschäfts- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen und Bazar ist wie folgt:
Ausgabe Nr. 14 vom Donnerstag, 4. April 1996: Donnerstag, 28. März 1996, 17 Uhr.
Ausgabe Nr. 15 vom Donnerstag, 11. April 1996: Mittwoch, 3. April 1996, 12 Uhr.

Der Inserateschluss der Stellenrevue:
Ausgabe Nr. 14 vom Donnerstag, 4. April 1996: Freitag, 29. März 1996, 17 Uhr.
Letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen, Annullationen sowie für Last-Minute-Inserate ist am Freitag, 29. März 1996, 20 Uhr (nur per Fax möglich: 031/370 42 23 oder 031/372 23 95).
Ausgabe Nr. 15 vom Donnerstag, 11. April 1996: Donnerstag, 4. April 1996, 13 Uhr.
Letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen, Annullationen sowie für Last-Minute-Inserate ist am Donnerstag, 4. April 1996, 17 Uhr (nur per Fax möglich: 031/370 42 23 oder 031/372 23 95).



«Shake Hands» – ein neues Projekt für mehr Gastfreundschaft

«Freundlichkeit lässt sich lernen»

«Shake Hands»: Mit diesem Konzept unternimmt der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) im Rahmen von Total-Quality-Management etwas gegen missmutige Gastgeber. Gastfreundschaft lässt sich lernen, sagen sich die Verantwortlichen des Projekts. Dem Gast die Hand reichen sollen aber nicht nur Hoteliers und Wirte, sondern auch der Skilehrer, der Postbote, die Kioskverkäuferin: kurz alle.

CHRISTINE KÜNZLER

Haben Sie schon einmal erlebt, wie es ist, wenn Ihr Gegenüber Ihnen nicht zuhört? Vermutlich sind Sie frustriert oder wütend, weil Ihre Wünsche und Worte ungehört verhallen. So muss es auch dem Gast ergangen sein, der in einem Schweizer Winterkurort ein Sportgeschäft betrat. Er möchte sich einen Schlitten kaufen, geht aber mit ein paar Skis, einem Skianzug und einem leeren Portemonnaie aus dem Laden. Unmöglich, sagen Sie? Vielleicht, vielleicht auch nicht: Die hier beschriebene Situation ist eine Szene des Projekts «Shake Hands», das der SHV auf die Beine gestellt hat. Eine Schauspielertruppe führt dem Publikum in verschiedenen Szenen Situationen vor, die für Menschen in touristischen Regionen Alltag bedeuten. Mit viel Humor – und manchmal etwas überspitzt – werden der Gast, die Gastgeberin und der Gastgeber auf die Schippe genommen. Nicht belehrend, sondern augenzwinkernd. Wer mit Tourismus zu tun hat, fühlt sich in der einen oder anderen Szene ertappt. Doch, man darf über sich selber lachen. Wie sagt doch der Moderator im Stück: «Freundlichkeit ist, wenn man trotz dem Gast lacht.»

«Shake Hands» wurde vor wenigen Tagen im Märchenhotel Bellevue in Braunwald Interessierten vorgestellt. Knapp 200 Personen liessen sich in Sachen Gastfreundschaft etwas beibringen. Personen aus allen Bereichen: Hoteliers, Restaurateure, Transportunternehmer, Geschäftsinhaber, Posthalter, Bademeister, Taxifahrer und viele Angestellte.

Was ein Kellner alles kann…

Einen ersten Eindruck in Sachen Gastfreundschaft erlebt das Publikum bereits bevor es Platz genommen hat: Das Zimmermädchen muss just in dem Augenblick staubsaugen, in dem sich die Gäste in den Saal drängen. Dann geht es gleich weiter auf der Bühne: Das Ehepaar, das seine Ferien irgendwo in der Schweiz verbringen will, wird schon mal mit klemmenden Zugstüren konfrontiert. Der Taxifahrer, der das Paar zu seinem Hotel bringen soll, ist ein regelrechter Rüpel, ein Paradebeispiel eines unfreundlichen Gastgebers, und erst noch ein «Abreisser».

Im Hotel angekommen, steht das Paar vor einer Réceptionistin, die ihrer Kollegin telefonisch den neusten Klatsch mitteilt und sich nicht um die Ankömmlinge kümmert. Und so geht es weiter, bis sich der Spiess umdreht: die Gäste, frustriert und entnervt, sitzen missmutig im Restaurant. Der Kellner versteht es, mit Gastfreundschaft eine wohlige Atmosphäre zu zaubern, in der Frust des Paars schmilzt wie Schnee an der Sonne.

Test gelungen

Die Diskussion, die der Moderator zwischen den Szenen ingangbringen will, gelingt nicht so recht. Es ist schwierig für eine Angestellte, von ihren Sorgen zu berichten, wenn der Chef in der hinteren Reihe sitzt. Doch: der «Shake Hands»-Testlauf ist gelungen, sind sich alle befragten Zuschauerinnen und Zuschauer einig. Auch die Fragebögen, die das Publikum anschliessend ausgefüllt hat, zeigen ein durchwegs positives Echo.

Anregungen nimmt man eben allemal gern mit: Der Taxifahrer, der die vorgeführte Szene zwar nicht am eigenen Leib und im gezeigten Ausmass erlebt hat, will sich, wie er sagt, «bewusst auf Gastfreundschaft konzentrieren.» Damit haben die Schauspieler und der SHV viel erreicht: Was bewusst ist, kann verändert werden. «Es gibt Leute, die sind von Natur aus freundlich. Die anderen können freundliches Verhalten lernen», gibt der Moderator jenen mit auf den Weg, deren Mundwinkel nicht automatisch gegen oben zeigen.

Lächeln und geduldig sein

Lächeln und Geduld – das scheinen Schlüssel zur Gastfreundschaft zu sein. Geduld auch dann, «wenn man den Kopf herhalten muss, für etwas, wofür man nichts kann», gibt *Beat Brunner*, der Kurdirektor von Braunwald, zu bedenken. Mehr auf die emotionale Ebene zielt die Taktik von *Rolf Schweizer*, Besitzer des Hotels Alpina in Braunwald und Präsident des SHV, Sektion Glarus. «Freundlichkeit muss man vorleben, sowohl gegenüber Gästen als auch gegenüber Angestellten.» Wer in einem guten Team eingebettet sei, sei freundlicher. Dass an jenem Abend so viele Leute etwas über Gastfreundschaft erfahren wollen, überrascht ihn positiv. Die gezeigten Szenen in «Shake Hands» sind für ihn ein taugliches Mittel, für mehr Freundlichkeit zu werben. Verbessert werden müsste seiner Ansicht nach die Diskussionsrunde: «Viele Leute waren gehemmt. Es gibt mehr Stimmung, wenn ein paar Eingeweihte das Gespräch mit provokativen Äusserungen ankurbeln.»

Rolf Schweizer nimmt sich punkto Gastfreundschaft auch ein Beispiel an den Österreichern: «Sie sprechen über Positives, wir Schweizer über Negatives.» Was er meint, lässt sich an einem halbvollen Glas illustrieren: Ein Optimist freut sich, dass das Glas halb voll ist, der Pessimist sorgt sich, weil es halb leer ist.

Nie ist der Moment zum Staubsaugen ungünstiger, als wenn Gäste im Hotel eintreffen. Diese Szene wird in «Shake Hands» nachgestellt. *Foto: Roland Koella*

Stimmen zu «Shake Hands»

Gutes Echo

«Mir sind einige Szenen bekannt vorgekommen», hält *Elisabeth Hösli*, Skilehrerin in Braunwald fest. Wie das Paar im Theater hat Elisabeth Hösli am eigenen Leib erfahren, wie es ist, wenn die Bähnler Mittagspause machen und die Gäste in der Gondel hängenlassen. «Shake Hands» hat ihr gefallen, und sie hofft, dass das Theater nachhaltig Denkanstösse vermittelt. Unfreundlichkeit sei in Braunwald durchaus ein Thema. Ihrer Ansicht nach stören sich die Gäste hauptsächlich an den vielen ausländischen Arbeitskräften, die unserer Sprache unkundig sind. «Wer unausgebildetes Personal einstellt, spart am falschen Ort», findet sie. Grundsätzlich falle es ihr persönlich nicht schwer, freundlich zu sein. Das führt sie darauf zurück, dass sie sich in ihrem Arbeitsteam wohl fühlt. Auch hat die Braunwalder Skischule ein Bonussystem eingeführt: Wenn ein Gewinn erwirtschaftet wird, wird er unter alle Skilehrerinnen und -lehrer verteilt.

*

Für den Hotelier *Martin Vogel* ist gerade in der Diskussionsrunde zuwenig herausgekommen, dass der SHV den Trend in Richtung Gastfreundschaft erkannt hat. Er schlägt vor, vermehrt einzelne Beispiele einzubringen. Grundsätzlich findet er «Shake Hands» eine gute Sache, um Anstösse zu vermitteln. Gefreut hat er sich darüber, dass «so viele Frontleute» am Anlass teilgenommen haben. Doch: «die Schulung muss jetzt weitergehen.» Er regt an, Seminare durchzuführen und Mistery Men loszuschicken, die mit versteckter Kamera und mit Tonband Testbesuche oder -telefonate machen. Umdenken, so glaubt er, müssen auch die Ausbildner: «Es ist viel wichtiger, mit welchem Gesichtsausdruck man die Speisen serviert, als dass das Besteck richtig liegt.»

*

Der Posthalter *Markus Zweifel* ist des Lobes voll für «Shake Hands». Auch er bemängelt die Diskussion, die seiner Ansicht nach zu kurz und zu wenig vertieft war. Sicher könne «Shake Hands» nicht alles sein, weitere Schulung sei notwendig. Die aggressive Werbekampagne «Tirol on tour» (zum Beispiel Snowboarden im Bahnhof Zürich) hat, so meint er, dazu beigetragen, dass Gastfreundschaft in der Schweiz vermehrt thematisiert wird. Zweifel gibt unumwunden zu, dass es auch ihm nicht immer leicht fällt, freundlich zu bleiben. Vor allem dann nicht, wenn er unter Stress steht.

*

Brigitte Roggo war schon als Kind mehrmals im Märchenhotel in Braunwald in den Ferien und arbeitet jetzt dort als Réceptionistin. Sie beurteilt «Shake Hands» als gelungen. Ihrer Ansicht nach ist es sehr wichtig, dass man Gastfreundschaft vermehrt zum Thema macht. Man muss, so sagt sie, dieses Projekt jetzt weiterziehen. «Die Szenen haben mir gezeigt, dass ich ein freundlicher Mensch bin», sagt sie lachend. Das hat, glaubt sie, damit zu tun, dass sie sich an ihrem Arbeitsplatz wohl fühlt. «Ich kann mich frei bewegen, werde nicht durch Vorschriften eingeengt und kann mich im Restaurant ungeniert mit Gästen persönlich unterhalten», erzählt sie. Nach Feierabend sitzt sie oft mit der Chefin und dem Chef an einen Tisch, diskutiert und lacht mit ihnen. «Klar fällt es mir schwerer zu lächeln, wenn die Gäste unangenehm sind und der Tag schlecht ist. Doch kleine Aufsteller gibt es immer – und die lassen dann aus meinem angeklebten Lächeln ein echtes werden.» Da sie gern in einem Familienbetrieb arbeitet, machen ihr lange Arbeitstage nichts aus. *CK*

«Shake Hands» – ein Anstoss

Die Botschaft kommt an

Gastfreundschaft, so scheint es, hat viel mit emotionalen Faktoren zu tun. Das mag ein Grund sein, dass die Botschaft von «Shake Hands» gut ankommt. Dass Lachen den Menschen sowohl im körperlichen als auch im seelischen Bereich positiv beeinflusst, lässt sich wissenschaftlich belegen. So wirkt «Shake Hands» gleich im doppelten Sinn: Die Schauspieler bringen ihre Zuschauer einerseits zum Lachen und wirken andererseits auf deren emotionale Ebene ein.

«Shake Hands» ist ein gelungener Ansatz, ein Anstoss zu mehr Freundlichkeit: In Braunwald spricht man jetzt über Gastfreundschaft. Nicht nur im Restaurant und im Laden, sondern auch in der Post und im Bähnlein. Nun liegt der Ball beim SHV und bei anderen Organisationen des Gastgewerbes. Das Gelernte soll mit weiteren Schulungen Seminarien und Diskussionen vertieft werden. Denn Gastfreundschaft hat letztlich viel mit der Persönlichkeit eines Menschen, mit seiner Lebenseinstellung zu tun. Aber auch mit dem Arbeitsklima, das ihn umgibt. Die Réceptionistin Brigitte Roggo bringt es auf den Punkt: «Bei uns wird jede und jeder als Mensch und nicht als Arbeitskraft behandelt.» Ganz nach der Binsenwahrheit: Was man (vom Vorgesetzten) bekommt, gibt man (dem Gast) weiter.

Christine Künzler

«Shake Hands»-Event des SHV

Ein «Kick-off» zur Freundlichkeit

Das touristische Gesamtangebot in der Schweiz ist kaum bestritten. Kritisiert werden aber oft die Qualität der Dienstleistung und die mangelnde Freundlichkeit. Diese Kritik veranlasste den Schweizer Hotelier-Verein (SHV), das Motivations- und Animationsprogramm «Shake Hands» zu entwickeln.

STEFAN SENN*

Gäste aus dem In- und Ausland messen die Qualität der touristischen Dienstleistung nicht nur an der zur Verfügung stehenden Infrastruktur. Besonders ins Gewicht fällt, wie sie empfangen und betreut werden. Freundlichkeit sowie die sichtbare Freude der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter touristischer Anbieter an ihrer Tätigkeit, sind das A und O. Doch gerade diese Freundlichkeit wird (zu) oft vermisst. Für den SHV war damit klar: Im Rahmen des Total-Quality-Management-Prozesses (TQM), der derzeit in der gesamten Schweizer Tourismusbranche läuft, kann und muss auch im Bereich «Gastfreundschaft» der Hebel angesetzt werden.

«Es ist leicht und es braucht wenig, den Aufenthalt für den Gast zu einer freundlichen Begegnung und zu einem besonderen Erlebnis werden zu lassen». Diese Botschaft soll mit «Shake Hands» auf emotionaler Ebene vermittelt (Schauspiel) und mit einer Diskussion unter den Teilnehmern vertieft werden.

Der SHV erhebt indes nicht den Anspruch, Freundlichkeit vermitteln zu können. «Shake Hands» liefert aber entscheidende Impulse und Gedankenanstösse und soll motivieren und animieren. Der Event ist gewissermassen ein «Kick-off» zu mehr Freundlichkeit.

Breite Zielgruppe

Mit «Shake Hands» angesprochen werden Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gastgewerblicher Betriebe, die direkt mit Gästen in Kontakt kommen. Eine weitere Zielgruppe sind Mitarbeiter von touristischen Dienstleistungsbetrieben (z.B. Transportanlagen) und als dritter Zielgruppenkreis gelten Mitarbeiter anderer, dem Tourismus indirekt zugehörigen Unternehmen (Taxifirmen, Detailhandel). Nach Aussagen des SHV kann der Kreis potentieller Interessenten aber beliebig ausgeweitet werden. Mit der Comedy Gruppe *Harul's Top Service* wurden Schauspieler engagiert, die das Programm sehr rasch entsprechend adaptieren können.

Die Kosten für eine Vorstellung (Gagen für die Schauspieler, Technik, Administration) belaufen sich für den SHV auf über 10 000 Franken. Der Verband geht davon aus, die Kampagne über zwei, vielleicht sogar drei Jahre laufen zu lassen. Um die dabei entstehenden beträchtlichen finanziellen Aufwendungen in einem vertretbaren Rahmen halten zu können, wird derzeit nach interessierten Sponsoren gesucht.

Tourneeplan wird festgelegt

Gebucht werden kann «Shake Hands» – gegen einen Unkostenbeitrag – von Sektionen und Kantonalverbänden SHV, von örtlichen oder regionalen Verkehrsvereinen, von weiteren touristischen Organisationen, von Bergbahnvereinigungen, Transportunternehmen oder (gegen besondere Verrechnung) von privatwirtschaftlichen Firmen, die nur indirekt oder gar nicht mit den Tourismus verbunden sind.

Mögliche Event-Daten sind bereits festgelegt. Sie werden nun primär den Präsidenten der SHV-Sektionen und Kantonalverbände in einem Rundschreiben mitgeteilt. Aufgrund der Anmeldungen wird dann ein Tourneeplan festgelegt. Der Plan lässt genügend Freiraum, damit auch weitere Engagements angenommen werden können. Von Vorteil sind jeweils regionale Zusammenzüge. Die Organisation am Ort selber sollte (mit Hilfe des SHV) über eine touristische Trägerorganisation (Verkehrsverein, Hotelier-Verein) laufen.

Weitere Auskünfte über den «Shake Hands»-Event sind erhältlich beim Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung Öffentlichkeitsarbeit, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44.

* Stefan Senn ist Pressesprecher des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) und Projektleiter «Shake Hands».

REKLAME

Hotel Informatik mit Zukunft

hogatex

Die bessere Lösung!

hogatex-fenner ag HOTEL · COMPUTER · SYSTEME
Tel. 01/741 43 44
Fax 01/741 20 29

Jetzt kommen Ihre Fixkosten unter den Hammer.

Lingeriekosten sparen ?

Wir sind gerne bereit, Sie bei dieser wichtigen Frage zu beraten.

In vielen Fällen ergibt sich nach eingehender Kostenberechnung, dass das externe Wäschen die kostengünstigere Lösung ist.

Lassen Sie sich umfangreich beraten.

Ein Tel genügt.

Und wir sagen Ihnen wie !

FIX wäscht - reinigt BALZERS

entscheiden sie !

FIX AG
GROSSWÄSCHEREI & TEXTILREINIGUNG
NEUGRÜT, FL-9496 BALZERS
TEL 075 384 13 13 FAX 075 384 27 04

TEXTIL-SERVICE FREI

TEXTIL-SERVICE FREI AG
GEWERBEZENTRUM AUBRUGG
8304 WALLISELLEN
TEL 01 830 25 77 FAX 01 830 78 16

BON 89/4184
einsenden an:
diga, Info-Service, 8854 Galgenen
Schicken Sie mir bitte **gratis**
❑ den 84seitigen Gastro-Katalog
Name
Strasse
PLZ/Ort

Die Auswahl ist gross. Der Preis ist fair.
Code 104 184.
Über Mengerabatte informiert Sie Ihr Fachhändler oder Grossist.

diga ENGROSMÖBELZENTREN

Grossauswahl auf über 38'000 m Ausstellungsfläche!

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

Wo finden Sie coole Kühlschränke zu heissen Preisen?

Im «Bazar» der *hotel + tourismus revue*

Beschriftungen prompt per Post
Selbstklebe Schriften und Buchstaben
+ Folien, wetterfest, für innen + aussen, für jeden Zweck! in allen Farben + Grössen
FAX 062/842 25 02 ☎ 062/842 38 78 5722 Gränichen **Ottlik**

SHT
SCHWEIZ. HOTEL-TREUHAND AG

Bern	031/ 382 06 01
Fribourg	037/ 41 01 17
Genève	022/ 738 19 20
Lugano	091/ 23 83 03
Montreux	021/ 963 60 61
Sion	027/ 22 93 47
St. Moritz	082/ 3 63 67
Zürich-Schlieren	01/ 73112 31

BAZAR

Zu verkaufen
Vakuumverpackungsmaschinen
ab Fr. 875.–
CUP, Eichli 23, 6370 Stans
Telefon 041 610 70 72, Fax 041 610 71 66
P 82695/384646

Wegen Umbaus günstig zu verkaufen
50 Fauteuils in gutem Zustand
Telefon 091 966 11 12, Lugano.
83752/94200

LIEGENSCHAFTEN/IMMEUBLES

Algarve – Portugal

Top class restaurant in a 2 acres estate
which also includes a house for the proprietors.

In the best location of the Algarve,
near Vale de Lobo and Quinta do Lago.

For enquires, please contact:

FENALU

Telephone: 00351-1-385 31 06
Fax: 00351-1-385 93 14

83808/385362

U.C.P.A. International
(Union des Centres de Plein Air)

recherche en Suisse pour organiser des vacances de ski

un prestataire hôtelier

1, 2 ou 3 étoiles, de capacité de 80 personnes environ,
en chambres de deux, trois ou quatres,
pour séjour de décembre 1996 à avril 1997,
en pension complète ou demi-pension.

Ecrire à U.C.P.A. International
64 rue de la Glacière – 75640 PARIS Cédex 13
téléphone: (33) 1 45 87 47 09 – fax: (33) 1 45 87 33 80

83897/385376

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

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

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

Gesamtleitung / Direction:
Werner Friedrich.

Redaktion / Rédaction:

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

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

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

Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition:
Peter Schibler.

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

HOT-TELL

Das «Beste für Ladies» in Salzburger Hotels. Salzburg hat die weiblichen Singles im Visier. Die Stadt will sich als ideale Destination für alleinreisende Frauen» profilieren, schreibt die Österreichische Gastgewerbe- und Hotel-Zeitung. Neun Hotels und zwei Restaurants sind beim Projekt «Best for Ladies» mit dabei. Organisatoren sind der Club der Managerinnen, das Büro für Frauenfragen des Landes, der Frauenbeauftragte der Stadt und die Fremdenverkehrsbetriebe. Die Kriterien sind: Sicherheit (z.B. beleuchtete Parkplätze, weiblicher Zimmerservice), Ausstattung (z.B. Ganzkörperspiegel) und Service (z.B. Börse für gemeinsame Aktivitäten alleinreisender Frauen). *VY*

*

Österreichs Hotel-Guide 1996/97 erschienen. Der «ÖHV-Hotel Guide» – die guten Hotels der Österreichischen Hoteliersvereinigung» ist in einer Gesamtauflage von 20 000 Exemplaren erschienen. Das Standardwerk der Reisebranche wird jährlich von der ÖHV in Zusammenarbeit mit der Wirtschaftskammer Österreichs und der Österreich Werbung herausgegeben. *r.*

*

Schulungsprogramm für Beschwerden-Management in österreichischen Hotel. Die Motivations- und Schulungskampagne «Gastlichkeit mit Herz. Mehr als nur ein Job – eine Philosophie» ist von der (ÖHV) um das Trainingsset «Beschwerden-Management» erweitert worden. Das «praxisnahe Schulungsprogramm für Mitarbeiter» soll helfen, in den Betrieben eine professionelle und kompetente Beschwerdekultur zu entwickeln, schreibt die Österreichische Gastgewerbe- und Hotel-Zeitung. *r.*

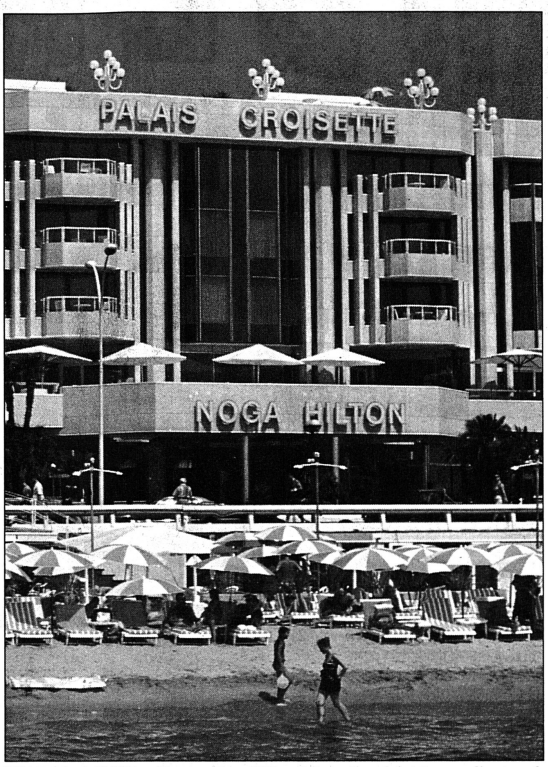
Hilton/Conrad/Garden-Inn

Liegt Wiedervereinigung in der Luft?

Eine Wiedervereinigung der drei Hotelgruppierungen unter dem Namen Hilton scheint nicht mehr ausgeschlossen. Mit der «Hilton Garden Inn»-Formel drängt man ins 3-Stern-Gefilde vor. Doch dazu bräuchte es eine Einigung um den Begriff «Hilton» oder einen Kauf von «Hilton International» durch die «Hilton Hotel Corporation».

GEORG UBENAUF

Dieter H. Huckestein, President Hotel Division der Hilton Hotels Corporation aus Beverly Hills und deren internationaler Tochtergesellschaft «Conrad International Hotels, hält eine Wiedervereinigung der Hilton und der Conrad-Hotels für eigentlich nur logisch. Die überraschende Entwicklung zeichnete sich kürzlich bei der Übernahme des renommierten, 1992 für die Olympischen Spiele errichteten, Hotel Rey Juan Carlos I in Barcelona durch die Conrad-Gruppe ab. Huckestein verkündete vor der in Barcelona versammelten Fachpresse, seine «auf Wachstum orientierte» Gruppe werde eine neue Kette von 3-Stern-Hotels unter der Markenbezeichnung «Hilton Garden-Inn» starten. Man wolle in den USA mit dem neuen Konzept beginnen, weltweit in den nächsten vier Jahren aber schon auf 200 Garden Inn kommen.



Hilton wieviel? Hilton Corporation, Hilton International, jetzt neuerdings noch Hilton Garden Inn. Das Label-Wirrwarr dürfte der Kette stark geschadet haben. Im Bild: Noga Hilton Cannes. *Foto: zvg*

Hiltons Gemeinsamkeit: der Reservationsdienst

1949 wurde Hilton Int. als international operierende Tochtergesellschaft der Hilton Hotels Corporation gegründet. 1964, mit 24 Hotels, wurde Hilton International eine unabhängige, an der New Yorker Börse notierte, Aktiengesellschaft. Seit damals gilt die Trennung der Namensrechte. 1967 übernahm Transworld Airlines (TWA) Hilton Int., kurzfristig ging sie in den Besitz von Allegis über und wurde schliesslich von der britischen Ladbroke Group plc. übernommen. Zu Hilton Int. gehört die kleine Gruppe von britischen 3-Stern-Hotels Hilton National. 1982 gründete die Hilton Hotels Corp. für ihre neuerlichen ausseramerikanischen Aktivitäten die Conrad International Hotels nach dem Vornamen des Gruppengründers Hilton. Verbunden sind Hilton und Hilton trotz aller Namenskomplikationen über den weltweit für alle Hilton-Hotels tätigen Reservierungsdienst Hilton Reservations Worldwide. *GU*

Dabei nannte Huckestein die geplanten Garden Inn auch ausserhalb der USA stets Hilton Garden Inn. Genau das aber ist der Hilton Hotels Corporation eigentlich untersagt, seit sie sich von den Hilton International-Hotels getrennt hat. In den USA, aber auch nur dort, hat die Hilton Hotels Corporation das Namensrecht auf Hilton, ausserhalb liegt der Name bei Hilton International. Hilton International gehört nach mehreren Besitzwechseln der britischen Ladbroke Group plc. In Barcelona sagte Huckestein auf ausdrückliche Nachfragen, er würde gern die von seiner Gesellschaft für das internationale Geschäft Conrad genannten Spitzenhotels demnächst Conrad Hilton nennen.

Würde Ladbroke verkaufen?

Da Huckesteins Hilton Hotels Corp. aus dem sehr lukrativen Casino-Geschäft finanziell bestens bestückt scheint, geht es nun eigentlich nur noch ums Geld. An der ITB kommentierte der Kempinski- und Dusit-Chef, der Zürcher *Reto Wittwer*, den möglichen Deal: «Ob Ladbroke verkauft, ist nur eine Frage des Geldes».

Hilton International «goes High Tech»

Hilton International will in den kommenden drei Jahren in mindestens sieben weiteren Ländern Hotels eröffnen, darunter eine Reihe von luxuriösen Resorts am Toten Meer und in Sri Lanka. Aber auch im «High Tech»-Bereich will die Kette ausbauen: Bereits mit seiner zweiten und verbesserten CD-Rom gehört Hilton International nach wie vor zu den wenigen Hotelgruppen, die ihren Directory auf die silberne Scheibe pressen. Kurze bunte Videoclips über die Hotelanlagen tragen allerdings eher zur Erheiterung als ernsthaften Informationen bei. Trotzdem eine übersichtliche und leicht zu handhabende Darstellung der 129 Hilton Hotels weltweit. Auch in den internationalen Buchungssystemen Sabre und Galileo hat Hilton sein Erscheinungsbild verbessert: Statt codierte Beschreibungen sind Zimmerkategorien und Serviceleistungen nun einfach und verständlich beschrieben. Das mit Sony Deutschland ins Leben gerufene Videokonferenz-System habe sich bewährt und bleibe deshalb im Programm. Geschäftsreisende, die seit 1994 in allen acht deutschen und den beiden Wiener Hilton Hotels ein Notebook kostenlos nutzen durften, arbeiten künftig auf den neuesten Compaq-Maschinen. *MAP*

Michael Jackson/Prinz Walid

Shows, Big Money & Trophy Hotels

Der in internationalen Hotelinvestitionskreisen bekannte saudische Milliardär und Prinz Al Walid hat zusammen mit Michael Jackson eine gemeinsame Unterhaltungsfirma gegründet. Wird Jackson bald auch Hotelier?

ALEXANDER P. KUNZLE

Der geschäftstüchtige Saudiprinz Al Walid hat kürzlich zusammen mit dem Popstar Michael Jackson eine Investitionsfirma für den Unterhaltungssektor gegründet. Al Walid hatte in den letzten Jahren verschiedentlich eine glückliche Hand im Umgang mit schwergewichtigen Hotels, imagebeladenen Häusern und Luxusketten bewiesen. So erwarb er 1995 die Hälfte der Anteile des New Yorker Plaza, das der Spekulant *Donald Trump* abgeben musste. Sein Partner dabei war ein Unternehmen aus Singapur: CDL Hotels International (neues Label «Millenium»). Damals gingen 325 Millionen Dollar für den Kauf über den Tisch, und der Deal war der grösste Einzel-Immobilienkauf der neunziger Jahre in den USA. Das Plaza mit 805 Zimmern, gegenüber dem Central Park, gehört zu den weltweit bekannten «Trophy Hotels» und eröffnete 1907. 1994 erwarb Al Walid 24 Prozent des Pariser EuroDisney; dieser geriet erst kürzlich erstmals wieder in die positiven Schlagzeilen, nachdem er jahrelang nur für Verluste gesorgt hatte. Der Prinz hält auch Anteile an der nordamerikanischen Hotelketten Fairmont und Four Seasons.

Al Walid hat, als in Amerika geschulter Businessmann, seine Investitionen auch modern diversifiziert: 1991 begann er mit 10 Prozent von Citibank. Er ist aber auch in Immobilien mit dabei, und in den Medien/Kommunikation. Mit Michael Jackson wird Walid über die Firma «Kingdom Enterainment» ist Freizeitparks, Restauration, Fernsehen, Film und Multimedia einsteigen, wie die «FAZ». vom 21. März schreibt. Es ist ja bekannt, dass Jackson sehr wohl Talente auch im Businessbereich besitzt.

Sehr scheu und sehr reich

Beiden gemeinsam ist ausserdem eine Scheu vor der Öffentlichkeit. Al Walid muss sich übrigens aus politischen Gründen innerhalb der Saudi-Familie aufs Wirtschaftliche beschränken. Walids Vater *Talal* hatte 1962 eine Revolte gegen die Sippe seines Halbbruders König *Saud* revoltiert, die misslang. Talal wurde darauf mit seiner Sippe ins ägyptische Exil verbannt. Seither dürfen Talals Familienmitglieder in Saudiarabien keine politischen Aktivitäten mehr ausüben. Walids Karriere begann 1986 mit einem «feindlichen Takeover» der United Saudi Commercial Bank: Dort fand er auch alle Informationen vor, wie man sich in Immobilien, Hotellerie und Leisure-Industrie einarbeitet und investiert.

CDL Hotels Group

Nachdem traditionelle europäische Ketten wie Kempinski heute im Besitz von asiatischen Profis wie der Dusit Thani-Gruppe gelandet sind, lohnt sich ein Blick auf weitere asiatische Immobilien-/Hotel-Konglomerate. Die CDL Hotels Group (Millenium Hotels) ist eine von ihnen. An den Hongkonger und Amsterdamer Börsen kotiert, besass CDL 1989 sechs Hotels. Hinter CDL steht die Hong Leong Group, die 1970 das King's Hotel in Singapur eröffnete. Die Gruppe gehört zu Singapurs grösstem Finanzkonglomerat. Ende 1995 gehörten 55 Hotels mit rund 14 500 Zimmern in 11 Ländern zu CDL. *APK*

ANZEIGE

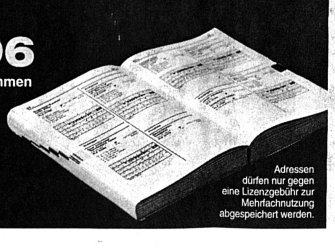
Das unentbehrliche Nachschlagewerk für gezielte Bus-Kontakte

OMNIBUS-ADRESSBUCH 1996

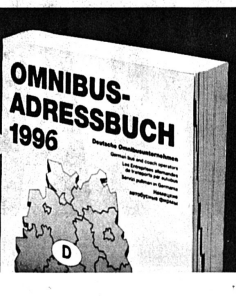
Mehr als 5.200 aktuelle Adressen der deutschen Omnibus-Unternehmen mit über 200.000 Einzeldaten wie

- Telefax- und Telefonnummern
- Zuständige Kontaktpersonen für die Busplanung
- Anzahl der Reise- und Linienbusse
- Anzahl der Mitarbeiter
- Anmietung und Fuhrparkeinsatz
- bisher angefahrene Reiseziele
- Busfreundliche Gastronomie
- Verbandsadressen

Bestell-Nr. 28006G
DM 178,–
inkl. Versandkosten

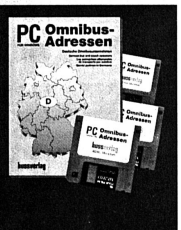


Adressen dürfen nur gegen eine Lizenzgebühr zur Mehrfachnutzung abgespeichert werden.



Die Adressen der deutschen Omnibus-Unternehmen sind jetzt auch auf Diskette in einer PC-Windows Version erhältlich.
Bestell-Nr. 38001G
DM 218,– inkl. Versand

Wir beraten Sie gerne über den Erwerb der Adressen auf Selbstklebe-Etiketten oder als Lizenz.



hussverlag
Joseph-Dollinger-Bogen 5 · D-80807 München
Fax 00 49/89/3 23 91-416 · Tel. 00 49/89/3 23 91-315

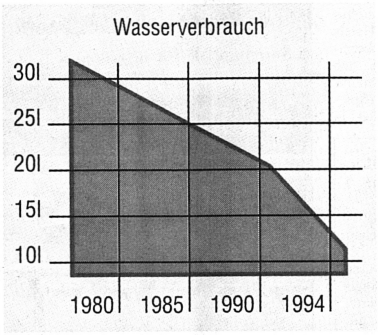
UMDENKEN

Dank grüner Miele Technologie schreibt Ihr Buchhalter schwarze Zahlen ohne rot zu werden!

Das ist die vorbildliche Miele Waschphilosophie: Ein jederzeit garantiert perfektes, ökonomisches Waschresultat unter optimalen, ökologischen Voraussetzungen.

Und wie die Miele Ingenieure unsere Forderung umgesetzt haben, ist mehr als eindrucksvoll. Denn dank der Entwicklung und dem Einsatz neuer technologischer Innovationen sind jetzt vorzügliche Waschresultate bei gleichzeitig tiefsten Verbrauchswerten möglich:

- Der bis 50% gesenkte Energiebedarf spart teure Energie und schont dabei erst noch Ihr Strom-Kontingent.



Mit der von Miele entwickelten Wasserrückgewinnung ist es jetzt erstmals möglich, mit nur 11 Litern Wasser pro Kilo Wäsche vorzügliche Resultate zu erzielen. Bei vor 10 Jahren installierten Waschmaschinen ist der Wasserverbrauch doppelt so hoch und dementsprechend der Energie- und Waschmittelverbrauch höher.

- Der einzigartig gesenkte Wasserverbrauch auf nur 11 Liter Wasser pro Kilo Wäsche und
- die gleichzeitige Reduktion des Waschmittelverbrauchs verringern auch Ihre Kosten massiv und schonen ausserdem Ihre Wäsche!

Mit Miele erzielen Sie also erstens ein optimales Waschresultat bei grösster Schonung, sparen zweitens viel Geld und schonen drittens nebenbei auch noch die Umwelt.

Damit Sie Ihre Wäscherei-Rechnung nicht ohne den Wirt machen.

Miele
PROFESSIONAL

Miele Professional ist die überzeugende Lösung,
aus Hygiene-, Qualitäts- und Kostengründen* die Wäsche im eigenen Betrieb zu waschen!
Für weitere Informationen rufen Sie unseren Herrn Josef Wölfle an: Telefon 056 417 24 62

*Profitieren Sie vom vorteilhaften Miele Leasing!

EINTAUSCHEN

15. GV der FBMA in Interlaken

Präsidentenwahl beim Afternoon-Tea

Das wichtigste Traktandum der Generalversammlung der Food and Beverage Management Association (FBMA), die Wahl des neuen Präsidenten Jürg Mettler, ging bei einem Tässchen Tee ohne Spektakel über die Bühne. Ansonsten wurde der offizielle Teil der GV vom attraktiven Rahmenprogramm beinahe zur Nebensache «degradiert».

KARIN KOFLER

Vier Jahre stand *Adrian Stalder* der FBMA als Präsident vor. Vor der stilvollen Kulisse des Grand Hotel Victoria-Jungfrau in Interlaken übergab der junge Hotelier an der GV vom vergangenen Wochenende das Zepter an seinen Nachfolger Jürg Mettler, begleitet von friedlichem Afternoon-Tea-Ambiente. «Meine Aufgabe in Pontresina, das etwas veraltete 3-Stern-Hotel Atlas ins 4-Stern-Hotel Saratz zu verwandeln, nimmt meine ganze Zeit in Anspruch», begründete er den Rücktritt gegenüber den Mitgliedern. Mit Jürg Mettler, dessen Wahl ohne Opposition über die Bühne ging, hat die FBMA nun einen Präsidenten aus einer ganz anderen gastronomischen Ecke bekommen. Der 29jährige ist für die Zürcher Betriebe des Trendgastronomen *Freddy Burger* zuständig. Für Mettler ist *Albi von Felten* vom Landgasthof Hirschen in Obererlinsbach in den Vorstand nachgerückt. Zusammen mit dem neuen Vizepräsidenten *Markus Segmüller, Stephan Maeder, Beat Pfeiffer Gabriel Tinguely* sowie *Yves Timonin* und *Manuela Müller* im Beisitz, wird er die Geschicke der FBMA und deren 150 Mitglieder künftig leiten.

Dass die freundschaftlichen Get together und die Kontaktpflege – inklusive Stellenbörse – dabei weiterhin im Vordergrund stehen soll, widerspiegelte sich bereits in der Gestaltung der Generalversammlung. Während der offizielle Teil lediglich eine Stunde am Samstag in Anspruch nahm, zog sich das Rahmenprogramm, das kontrastreicher nicht hätte sein können, über das ganze Wochenende hin. Während der Freitagabend im Gasthof Meyersbühl in Uebeschi ganz unter dem Motto «urchig» – im entsprechenden Sennenchutteli-Look – ablief, ging es am Samstag im Salle de Versailles des «Victoria-Jungfrau» zu wie zur Jahrhundertwende in den besseren Gesellschaftsschichten: prunkvoll und kulinarisch üppig. Klar, dass auch dieser Abend nach einem adäquaten Outfit rief, dem einige auf originelle Art Rechnung trugen. Das Bild der kostümierten FBMA-ler in Kombination mit der Musik der Rondo-Veneziano-ähnlichen Band Silverflutes respektive der Singing Waiters verfehlte seine Wirkung nicht: Als ob die 90er Jahre für einen kurzen Moment verschwunden wären.

Trotz Vormarsch der Frauen ist man(n) im Vorstand noch unter sich: Beat Pfeiffer, Jürg Mettler, Markus Segmüller, Albi von Felten und Stephan Maeder (v.l.n.r.). Abwesend: Gabriel Tinguely. *Foto: Karin Kofler*

Lange Tafel – üppiges 5 Gang-Menu: Der Samstagabend im überwältigenden Ambiente des Salle de Versailles im Hotel Victoria-Jungfrau. *Foto: Rolf Mantel*

Adrian Stalder

Der Ehemalige...

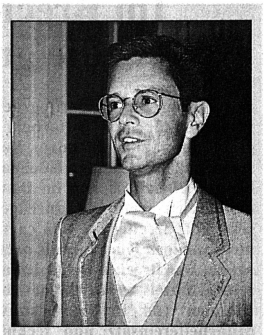
...über seine Amtszeit als Präsident der FBMA und seine Vorstellungen über die künftige Ausrichtung des Vereins.

Nach vier Jahren übernimmt Jürg Mettler das Zepter in der FBMA. Wie fühlt man sich als Ex-Präsident?
Nach meinem Amtsantritt haben wir ein neues Leitbild für die FBMA ausgearbeitet. Wenn ich heute sehe, dass aus dem etwas verstaubten Verein eine Amicale von jungen – vermehrt auch weiblichen – FB-Fachleuten geworden ist, dann bin ich eigentlich ganz zufrieden. Besonders schön finde ich, dass nun wirklich alle Strömungen der Gastronomie im Verein vertreten sind.

Sollte sich die FBMA künftig vermehrt auch politisch Gehör verschaffen?
Dazu fehlt uns mit 150 Mitgliedern die Grösse. Der Erfahrungsaustausch und die Pflege der Kontakte mit den entsprechenden Vorteilen werden daher immer im Vordergrund stehen. Gewisse Plattformen wie etwa das Gastro-Symposium von Salz & Pfeffer sollten meiner Meinung nach aber weiterhin genützt werden.

Wie sind die Wachstumschancen der FBMA zu beurteilen?
Wir sind uns eigentlich einig, dass die FBMA qualitativ und nicht quantitativ wachsen soll. Eine Mitgliederzahl von 200 dürfte das absolute Maximum sein.

Jürg Mettler



... und der Neue

... über seine Ziele als FBMA-Präsident und das qualitative Wachstum, das er mit dem Verein anstrebt.

Die Ära Stalder geht nach vier Jahren zu Ende – was kann Jürg Mettler als FBMA-Präsident noch besser machen?
Die Chemie im Verein stimmt. Darauf – und das ist auch Adrians Verdienst – kann ich aufbauen. Künftig wollen wir aufgrund der starken Nachfrage vermehrt Seminarien anbieten.

Am Gastro-Symposium von Salz & Pfeffer wird auch der Präsident der FBMA referieren. Soll damit ein Zeichen in Richtung politisches Engagement gesetzt werden?
Nein, das politische Engagement suchen wir nicht. Der Aufwand dafür wäre zu gross. Ich denke, dass es bei diesem einen grossen Auftritt bei Daniel Eggli bleiben wird.

Qualitatives anstatt quantitatives Wachstum habt Ihr euch zum Ziel gesetzt. Was ist darunter zu verstehen?
Wir haben uns in jüngster Zeit auch anderen Berufsgruppen, etwa der Réception, geöffnet. Wenn wir nicht mehr als 200 Mitglieder anstreben, müssen wir die Aufnahmebegehren künftig genauer prüfen. Ebenfalls im Auge behalten wollen wir die Industriemitglieder: Ihr Auftritt als Sponsoren soll künftig noch etwas besser koordiniert und kontrolliert werden.

Graubünden

Kaum Interesse fürs Energiesparen

Bei Hotels und Bergrestaurants besteht ein erhebliches Energiesparpotential, aber es wird viel zuwenig genutzt. Dies ergaben die Resultate einer gemeinsamen Aktion des Verkehrsvereins Graubünden, des Amtes für Energie Graubünden und des Verbandes Ostschweizer Bau- und Energiefachleute. Dabei hat sich gezeigt, dass für viele Hotelbetriebe die Energie einen geringen Stellenwert besitzt.

FRANZ SPANNY

Im Rahmen der Aktion «Energie 2000» des Bundes hat die Touristische Energieberatung Graubünden für 18 Hotelbetriebe und 13 Bergrestaurants eine energetische Grobanalyse erstellt. Dabei hat sich in den Hotels ein beachtliches Sparpotential herauskristallisiert, das allerdings nur teilweise realisiert wird. Bei einem Sparpotential von 30 Prozent, das bei den in die Aktion einbezogenen 18 Hotels immerhin eine Einsparung von 2500 Tonnen Heizöl bedeuten würde, konnten statt der erwarteten Einsparung von 150 Tonnen lediglich 40 Tonnen eingespart werden. «Das Ziel dieser Aktion wurde klar verfehlt», stellt Projektleiter *Peter Broder* illusionslos fest. Dies mag daran liegen, dass sich die Aufwendungen für Energie in Hotels lediglich zwischen 2 und 4 Prozent des Umsatzes bewegen. «Es zeigte sich im Rahmen dieser ‹Motivation zur Umsetzung von Energiesparmassnahmen in Hotels›, dass eine gewisse ‹Angst vor Investitionen auf diesem Gebiet› besteht und derzeit die Lösung anderer Probleme Vorrang hat». Es müsse nach Ansicht des Projektleiters nach Möglichkeiten gesucht werden, den Hotelier davon zu überzeugen, dass Energie bei einem absoluten Minimum an Investitionen eingespart werden kann.

Energie für ein Einfamilienhaus

Als Musterbeispiel für die Energiesparbemühungen, in die auch 13 Bergrestaurants in Graubünden einbezogen wurden, kann das Bergrestaurant auf dem Rothorngipfel der Rothorn und Scalottas AG bezeichnet werden. Das 1963 erstellte und 1994 umgebaute Restaurant kommt trotz einer Verdoppelung des Sitzplatzangebots auf 160 Plätze und die Realisierung eines Wintergartens mit der gleichen Energiemenge aus wie vorher. Die im Zuge des Umbaus installierte Photovoltaikanlage liefert Energie, die für den Bedarf eines Einfamilienhauses ausreichen würde und in die Energiequelle der Rothornbahn eingespeist wird. «Wir haben 160 000 Franken in diese Anlage investiert, aber bisher noch keinen Rappen an Investitionsbeiträgen dafür bekommen», stellt Rothornbahn-Direktor *Luzi Tischhauser* fest. Dabei rühmt sich der Kanton Graubünden, dass er zu energetischen Gebäudesanierungen oder für die Verbesserung der für die gewerbliche Nutzung dienenden Anlagen Beiträge zwischen 5000 und 100 000 Franken leisten wird. Zwischen Können und Wollen klafft offensichtlich eine nicht unbeträchtliche Kluft. *FS*

Longdrink-Meisterschaft 1996

Erstmals eine Frau

Judith Krüttli von der Bar Heikel in Zürich ist Siegerin der diesjährigen Longdrink-Schweizermeisterschaft. Mit Apasionado konnte sie sich vor *Piero Janelli* vom Hotel Glärnischhof in Zürich und *Susetyo Bambang* von der Steel Bar in Langenthal plazieren. Judith Krüttli ist die erste Frau, die die Longdrink-Meisterschaft gewonnen hat. Sie wird die Schweiz an den diesjährigen Weltmeisterschaften in Tokio vertreten.
Die Meisterschaft wurde erstmals nach dem neuen international gültigen Reglement der IBA in drei Runden durchgeführt. Rund 50 Mitglieder der Schweizer Barkeeper-Union nahmen an der Meisterschaft '96 teil. *DR*

Die Siegerin Judith Krüttli. *Foto: zvg*

Internorga Hamburg

«Messe besser als der Markt»

«Riesenerfolg» der 70. Internationalen Fachausstellung Internorga in Hamburg. Vor allem vermehrte Geschäftsabschlüsse bei Gastronomie, Bäckerei und Konditorei waren zu verzeichnen.

Trotz der schwierigen Wirtschaftslage kamen 112 000 Fachbesucher an die Internorga und tätigten in erhöhtem Masse Geschäftsabschlüsse bei den 867 Ausstellern aus 23 Ländern. Vor allem im Bereich Küchentechnik sowie bei den Herstellern von Hotel- und Gastronomieausstattung sei die Messe in Hamburg besser gewesen als der Markt. Aus Skandinavien, Benelux, Frankreich, Grossbritannien, Italien, der Schweiz und Österreich kamen grössere Fachbesuchergruppen.
Eine Befragung der Aussteller durch ein unabhängiges Institut ergab: 88 Prozent der Aussteller schrieben Aufträge, 94 Prozent lobten die hohe fachliche Kompetenz der Besucher, 70 Prozent knüpften Kontakte zur ausländischen Fachbesuchern und 88 Prozent fanden ihre Zielsetzungen erfüllt. Das grösste Interesse lag in den Bereichen Einrichtungen und Ausstattungen (32%), Maschinen und Geräte (29%), Grosskücheneinrichtungen (28%), Ladenbau (22%), Bäckerei- und Konditoreimaschinen (22%) sowie Porzellan, Glas, Bestecke (22%).
Zufrieden zeigten sich auch die Aussteller von Bäckerei- und Konditoreimaschinen. Besonders gefragt waren offenbar Zukunftskonzepte und Geräte, die den Weg zu neuen Absatzmärkten weisen. Im Konditoreibereich waren vor allem Eismaschinen der neuen Generation für Kleinbetriebe gefragt. Im Ladenbau geht der Trend hin zu möglichst flexiblen, individuellen Lösungen. Zudem zeichnete sich ab, dass bei den Bäckereimaschinen der Faktor Energie- und Personaleinsparung nicht mehr die wichtigsten Kriterien bei der Kaufentscheidung sind, sondern die Qualität. Zunehmend sei auch die Akzeptanz von Convenience-Produkten als Alternative zu den nachlassenden Investitionen und dem Personalabbau im Küchenbereich. Im Vormarsch befinden sich weiterhin Natur- und Fitness-Getränke.
Erfolgreich bezeichnete die Messeleitung die 22. Fachgespräche für Grossverbraucher zum Thema «Gemeinschaftsverpflegung». Das 15. Internationale Food Service-Forum war erneut grösster Kongress für Systemgastronomie in Europa. Starke Beachtung fanden auch das 3. Marketingforum und die Sonderschau «Gewürze aus aller Welt». Gastland war 1996 Vietnam. Die 71. Internorga wird 1997 nach der ITB Berlin stattfinden, und zwar vom 14. bis 19. März. *VY*

REKLAME

fleisch von mérat

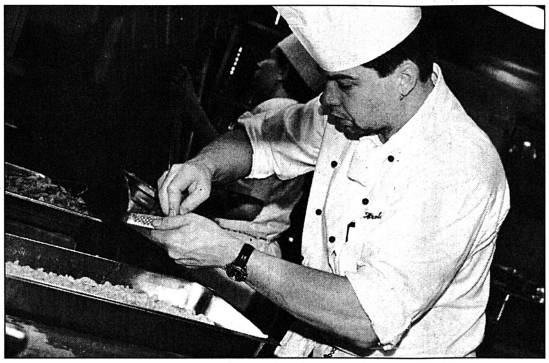
mérat + Cie AG
mühlemattstrasse 55, 3000 bern 14
tel. (031) 372 44 44, fax (031) 372 45 00

Küchenmanagement

Im Brechen der Spitzenzeiten liegt die grosse Herausforderung

Der Zwang zur Steigerung der Produktivität pro Mitarbeiter greift unter zunehmendem Kostendruck auch auf den Küchenbereich über. Was sich im Bankettbereich recht gut durchgesetzt hat, bereitet im A la carte nicht wenigen Küchenchefs noch Mühe: Das Brechen der Spitzenzeiten mittels geschicktem Abstimmen von Produktionsmix, Mitarbeitereinsatz und technischer Ausrüstung.

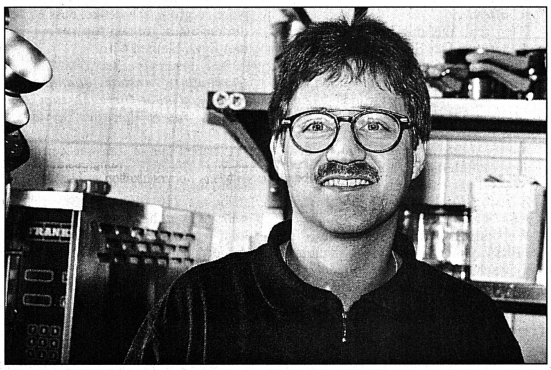
KARIN KOFLER



Noch hat der Vorproduktionsprozess in vielen Gastbetrieben erst im Bankett-Bereich richtig Einzug gehalten.

Die rasante Entwicklung der Küchentechnik hat rationelles Arbeiten nicht im Gleichschritt mit sich gebracht. So verfügen einige Hotel- und Restaurantküchen wohl über eine perfekte Infrastruktur, nutzen sie aber nicht in genügendem Masse oder falsch aus, wie *Andreas Junker* vom Beratungsdienst des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) festhält. Für ihn ist klar: Das Ziel muss sein, die Spitzenzeiten mittags und abends – auch im A la carte – zugunsten einer kontinuierlichen Auslastung der Küchenmitarbeiter zu brechen. Klar ist, dass die zeitverschobene Produktion und Fertigung damit eine zentrale Bedeutung bekommt .

Als Vorproduktionsmethode noch immer umstritten ist Sous-vide. Während *Marcel Wissmann* im Luzerner Hotel Flora bekannt ist für die konsequente und erfolgreiche Anwendung von Sous-vide, sind andere Küchenchefs nach wie vor skeptisch. «Man muss Sous-vide dort einsetzen, wo es sinnvoll ist – beispielsweise in einem Ausflugsrestaurant mit stark schwankenden Frequenzen», meint etwa *Bruno Hurter*, Küchenchef im Zürcher Hotel Zürich. *Louis Bischofberger* vom Gasthof Kreuz in Egerkingen arbeitet im Rahmen seiner Vorproduktion zwar teilweise mit Sous-vide, macht aber deutlich, dass das professionelle Handling in Sachen Hygiene hohe Anforderungen stelle. Ins gleiche Horn stösst auch *Hans Holenweger*, der seit 1989 Pächter im Restaurant Storchen in Diessbach bei Büren ist.



Für Hans Holenweger vom Restaurant Storchen in Diessbach steckt auch im Bereich Energie Rationalisierungspotential. *Fotos: Karin Kofler*

Nicht jeder kann vorproduzieren

Holenwegers Situation in der krisengeschüttelten Region Biel lässt die Thematik der Vorproduktion aber noch in einem ganz anderen Licht erscheinen. Für eine konsequente zeitverschobene Produktion und Fertigung sind entsprechende Frequenzen nötig, und die hat der Restaurateur nicht im gewünschten Masse. Der Einsatz eines Kochs am Nachmittag würde sich für ihn auch aus energietechnischen Gründen nicht lohnen: Der Betrieb ist nachmittags geschlossen und der Energieaufwand für die Inbetriebnahme der Küche folglich zu gross. In diesem Bereich sieht Hans Holenweger denn auch noch ein riesiges Sparpotential. «Die Kosten, die durch das Verursacherprinzip geregelt werden, schlagen enorm zu Buche», stöhnt der Restaurateur, der vor einem Jahr eine Verdoppelung des Wasserpreises entgegennehmen musste. Im «Storchen» wird beispielsweise streng darauf geachtet, dass die Küchenapparate nicht alle miteinander angeschaltet werden, da vom Elektrizitätswerk immer die Höchstleistung zur Kostenberechnung gemessen wird. Rationalisieren hat für Holenweger aber auch mit der sinnvollen Redimensionierung ebendieser Apparate zu tun.

FORUM

14 Grundzubereitungsarten oder die Hightech-Küche?

Es vergeht kein Tag, ohne dass wir der Presse entnehmen müssen, wie schlecht es dem Gastgewerbe geht. Restaurants und oder Hotels schliessen, gehen Konkurs. Durch Face-Lifting und Soft-Renovation zeigen sich die Häuser in neuem Glanz. Neue, verrückte oder auch phantasielose F&B-Angebote werden angepriesen, über die Preise schweigt man lieber, von der Dienstleistung gar nicht zu sprechen. Es wäre wirklich alles einfacher und besser, wenn man das nötige Fachpersonal hätte! Ja sind Sie denn auch bereit, dem guten Fachpersonal den entsprechenden Lohn zu zahlen? Ah, Sie können nicht, weil es die Umsatzzahlen nicht erlauben und überhaupt die Kostenstruktur!

Wäre es nicht an der Zeit, dass sich unsere leitenden Fachkräfte im Markt umschauen, um das riesige Angebot an modernen Küchenapparaten richtig einsetzen zu können? In vielen Küchen stehen nämlich schon manche Apparaturen, deren Kapazitäten nie optimal ausgenutzt werden. Weil man sich an die 14 Grundzubereitungsarten halten und alles frisch kochen will. Weil die Nahrungsmittel auf diese Art und Weise schonender zubereitet und die Nährstoffe besser erhalten bleiben. Dann wird es aber höchste Zeit, dass die Geschäftsleitung die Küchenbrigade an die vielen ausgeschriebenen Weiterbildungskurse schickt, so dass die Küchenbrigade mit den neuen, teuren und praktischen Küchengeräten vertraut wird.

Und siehe da, plötzlich produziert das Küchenteam vor, interessante Arbeitszeiten entstehen und Stress-Situationen während den Servicezeiten werden abgebaut. Dank rationellen Arbeiten können Lohnkosten gesenkt werden. Durch angenehmeres Arbeitsklima entfallen die teuren Personalbeschaffungsinserate; ihre Mitarbeiter schwärmen bei den Berufskollegen von den tollen Arbeitsbedingungen. Durch bessere Arbeitsteilung steigt die Produktivität, die gewünschte, hochstehende Qualität ist gewährleistet und Umsatzsteigerungen lassen nicht länger auf sich warten. Mit anderen Worten: Mit mehr Umsatz bei gleichbleibenden Kosten verbessern wir unsere Betriebsergebnisse. In der Produktion liegt der Schlüssel der Rendite, oder: was wir in der Produktion alles einsparen können, muss später nicht mehr verdient werden.

Urs Kaufmann,
Dozent an der
HotelfachschuleLuzern
und Leiter Abteilung Gastro
bei Grüter-Suter

Sous-vide

Euphorie hat sich gelegt

Die grosse Euphorie in Sachen Sous-vide-Technologie hat sich gelegt. Das heisst aber nicht, dass sich die Vakuumiertechnik im Markt nicht etabliert hat.

Im Gegenteil: Im Grossküchenhaushalt ist die vor rund fünf Jahren lancierte Methode kaum mehr wegzudenken. In der Zwischenzeit ist der Vakuumbeutel, der sowohl bei Gastronomen als auch beim Gast auf grosse Skepsis gestossen ist, marktfähig geworden. Nach Angaben von *Daniel Haldimann*, Gastrofachmann beim Bankettspezialisten Hugentobler in Heimberg, ist die gestiegene Akzeptanz darauf zurückzuführen, dass der ganze Vorproduktionsprozess in der Gastronomie einen immer grösseren Stellenwert einnimmt. So hat Gate Gourmet, eine Swissair-Tochtergesellschaft, kürzlich in Wien ein Unternehmen gekauft, das sich ausschliesslich auf die Zubereitung von Speisen unter Einbezug der Sous-vide-Technik spezialisiert hat. Auch für den international tätigen Franke-Konzern ist laut *Werner Wangler* die Sous-vide-Methode für den Bankettbereich nicht mehr wegzudenken. Während in der Anfangsphase dieser neuen Technologie noch die Meinung herrschte, dass zur Ehrrettung zumindest die Zubereitung der Speisen noch im Betrieb gemacht werden müsse, so werden heute immer mehr Produkte dazugekauft. Dies hat laut Juno-Mitarbeiter *Rolf Vogt* den Vorteil, dass sich heute auch Kleinbetriebe an Exotisches wie beispielsweise Meerfrüchte heranwagen. *SW*

Aus- und Weiterbildung

Klassenzimmer als Brutstätte der Rationalisierung

Die veränderten Anforderungen in der Bewirtschaftung einer Restaurantküche haben auch das Bildungswesen revolutioniert. Kochkurse an den Hotelfachschulen laufen heute unter dem Oberbegriff Ökonomie, und auf Ebene Berufsbildung mutiert der eidgenössisch diplomierte Küchenchef ab 1998 zusätzlich zum Produktionsleiter.

KARIN KOFLER

Noch gibt es sie in einigen helvetischen Gastbetrieben, die alte Garde von Küchenchefs, die sich am liebsten immer noch selber die Finger am heissen Herd verbrennt eine stattlich grosse «Brigade» von Köchen ums sich wissen will. Doch ihr Bürostuhl – den sie so gerne meiden – wackelt. Wer von ihnen sich nicht weiterbildet, ist bald einmal weg vom Fenster. Denn: Immer mehr junge Gastronomieköche und Hotelfachschulabsolventen tragen neue Ansätze von Management in die traditionell geführten Hotel- und Restaurantküchen hinein.

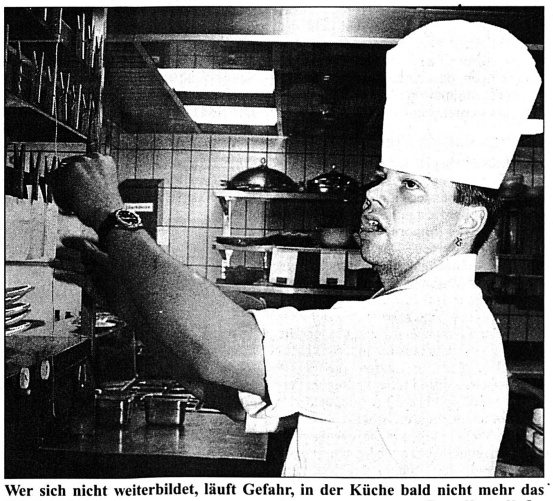
Ein erster Meilenstein in diese Richtung wurde im Berufsbildungsbereich 1993 mit der Einführung des Gastronomiekochs gesetzt. Wer diesen Titel trägt, verfügt über erste betriebswirtschaftliche Kenntnisse und Marketingdenken und setzt Informatik ohne Probleme im Betriebsalltag ein. Nach einer längeren Überarbeitungsphase hat nun auch die Ausbildung zum Küchenchef ein anderes Gesicht bekommen. Am Schlusstest, den die Ersten 1998 absolvieren, werden nicht länger Kochkenntnisse, sondern die Managementfähigkeiten des Kandidaten geprüft. Neu wird dann der Titel Eidgenössisch diplomierter Küchenchef/Produktionsleiter lauten.

SFG verzeichnet gute Nachfrage

Dass der Kostendruck, unter dem die Branche steht, den Willen der Köche zur Weiterbildung schmälert, kann *Walter Röllin*, fachtechnischer Mitarbeiter der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe (SFG) widerlegen. «Der Andrang zu den Kursen ist gross», weiss er. Die Leute seien sich bewusst, dass sie etwas für ihren Marktwert tun müssen. Hingegen stellt er fest, dass das harte wirtschaftliche Umfeld den Spardruck anderswo hervorbringt, bei der technischen Ausrüstung der Betriebe. «Die Investitionsfrage steht so stark im Vordergrund, dass die langfristigen Konsequenzen einer Anschaffung auf das Kostengefüge noch zuwenig wahrgenommen werden», so Röllin.

Schulküche technisch aufgerüstet

Anders an der Hotelfachschule Luzern (SHL): Dort wurden für 250 000 Franken Neuanschaffungen für die Schulküche getätigt, vom Induktionsherd und der Induktionskippbratpfanne über Green Vac und den Kombisteamer bis hin zum Schockkühler. «Rationelles Wirtschaften in der Küche bedingt auch Adaptionen in der technischen Ausrüstung», hält *Hans Dietrich*, Leiter des Fachkurses Küche/Produktion an der SHL, fest. In den 10 Kurswochen will Dietrich seine Studentinnen und Studenten nicht zu Köchen ausbilden. Vielmehr sollen sie alle Bereiche der Produktion und Fertigung, also auch die zeitverschobene, kennen- und einsetzen lernen. Dass dabei auch der wirtschaftliche Nutzen von Convenience-Produkten behandelt wird, ist für Dietrich selbstverständlich: «Durch die Arbeit, die ich mit kochfertigen Produkten einkaufe, kann ich Mitarbeiterkosten sparen». Wie genau der gezielte Einsatz von Convenience das Kostengefüge beeinflusst, will der Kursleiter ab kommendem August mit konkreten Rechenbeispielen – und entsprechendem EDV-Programm – noch transparenter machen.



Wer sich nicht weiterbildet, läuft Gefahr, in der Küche bald nicht mehr das Sagen zu haben. *Foto: Karin Kofler*

Lernen, Spitzenzeiten zu brechen

Mit einem neuen Ausbildungskonzept hat im vergangenen Jahr auch die Hotelfachschule Belvoirpark auf den veränderten Markt reagiert. «Im Zentrum unserer Ausbildung steht die Persönlichkeitsbildung», sagt Direktor *Paul Nussbaumer*. Im Kurs «Ökonomie und Gesundheitsbildung in der Küche» lernen denn die Studenten und Studentinnen auch, wie wichtig das «training on the job», die Mitarbeiterschulung im eigenen Betrieb also, ist. Sie trägt nicht nur zu Qualität und Motivation bei, sondern ist im Vergleich mit externer Schulung auch betriebswirtschaftlich interessant. Unter dem Subbegriff Produktion bringt Kursleiter *Toni Pfefferle* den Hotelfachschülern auch den rationellen Umgang mit dem Kochgut bei, von der Planung über die Technik und die entsprechende Kochmethode bis zur Präsentation. Dem Einsatz der zeitverschobenen Produktion und dem damit verbundenen Brechen der Spitzenzeiten misst Pfefferle vom ökonomischen Standpunkt her viel Bedeutung zu. Diese Thematik bildet deshalb einen klaren Schwerpunkt innerhalb des Kurses.

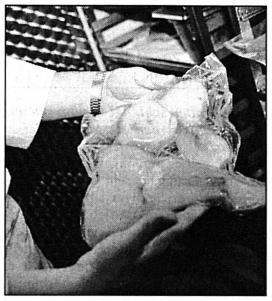
Kleine rüsten technisch noch zuwenig auf

Die Grossbetriebe in der Gastronomie sind seit Jahren von neuen Technologien im Zusammenhang mit Vorproduktionen geprägt. Viele Kleine tun sich noch schwer damit, obschon auch in diesem Segment ein grosses Sparpotential vorhanden ist.

STEPHAN WEHRLE

Hat den Vorproduktionsprozess in der Küche in neue Bahnen geleitet: Vakuumier-System Green Vac. *Fotos: Karin Kofler*

Nach der letzten grossen Revolution im Vorproduktionsbereich, die ihren Höhepunkt mit einer Sous-vide-Sonderschau an der Igeho vor rund vier Jahren erreichte, ist es um die Vakuumbeutel-Technik ruhiger geworden. Insbesondere im Vorfeld der Einführung des neuen Lebensmittelgesetzes im vergangenen Jahr kam bei manchen potentiellen Sous-vide-Einsteigern Zweifel auf, ob das für Gastronomen grösser gewordene Risiko nicht doch zu hoch sei. Inzwischen haben sowohl Experten als auch Lebensmittelinspektoren Entwarnung gegeben: Die Vorproduktion mit Sous-vide sei unter Berücksichtigung der normalen Hygiene nicht gefährlicher als alle anderen Techniken. Als wichtigste Voraussetzungen gilt neben dem sauberen Arbeiten in der Küche aber auch eine Infrastruktur, die der Grösse des Betriebes angepasst ist und die es erlaubt, eine Vorproduktion so konsequent wie möglich durchzusetzen. Eine technische Aufrüstung ist entgegen der Meinung von Zweiflern aber keineswegs notwendig. So genügen ein Schockkühler, ein Eisbassin, ein Kombisteamer und eine Vakuumiermaschine, um eine rationelle und damit kosteneinsparende Vorproduktion einführen zu können. Nach Angaben von *Rolf Vogt*, Gastronomieberater der zum Electrolux-Konzern gehörenden Firma Juno, ist es jedoch wichtig, dass eine hohe Luftabdeckung erreicht werden kann und der Betrieb über einen Oxidationsfilter verfügt, der in 10 Minuten auf 150 Grad erhitzt werden kann. Um den Sicherheitsaspekten vollumfänglich genügen zu können, empfehlen Sous-vide-Spezialisten zudem die Verwendung von mehrfach beschichteten Vakuumbeuteln. Damit kann das zweifellos noch vorhandene Restrisiko auf ein Minimum reduziert werden. Der Sous-vide-Fachmann *Joseph Gärtner* macht zudem darauf aufmerksam, dass der Beutel im Bereich der Schweissung immer sauber und trocken sein muss und die Schweissung so einzustellen ist, dass der Beutel nicht angesengt wird. Am besten, so Gärtner, werden die Lebensmittel durch einen Trichter in den bereitgestellten Beutel eingefüllt. Für einen mittleren oder grösseren Gastronomiebetrieb belaufen sich die Investitionskosten laut Vogt auf rund 15- bis 20 000 Franken. Sowohl Kombisteamer als auch Vakuumiermaschine gehören allerdings seit Jahren zur Standardausrüstung in der Gastronomie. Durch die konsequente Durchsetzung der Vorproduktion im Betrieb können jedoch die entstehenden Zusatzkosten innert rund einem Jahr amortisiert werden. Allein im Warenbereich liegt laut Rolf Vogt ein Einsparpotential von 5 bis 10 Prozent. Allerdings können auch Kleinbetriebe ohne grosse Investitionen in den Vorproduktionsbereich einsteigen. Laut *Daniel Haldimann* von der in Heimberg (BE) domizilierten Firma Hugentobler kann mit einfachen Methoden und Mehrkosten von unter 1000 Franken bereits vorproduziert werden. Haldimann verweist auf die vor rund zwei Jahren lancierten Vakuumierschalen Green Vac, die in Zusammenhang Franke entwickelt und als Baukastensystem auf dem Markt angeboten werden. Neben dem Einsatz des Kombidämpfers empfiehlt Haldimann für die Vorproduktion einen Schnellkühler, um einen hohen Rationalisierungsgrad erreichen zu können. Die kosteneinsparenden Potentiale liegen, darin sind sich sowohl Fachleute als auch Anwender einig, im Mitarbeiterbereich. So kann die Auslastung besser verteilt werden, die extremen Spitzenzeiten fallen weg und die Routinearbeiten werden in den meisten Betrieben auf nichtqualifizierte Mitarbeiter weiterdelegiert. Deren Motivation kann dadurch gesteigert werden, indem sie für das Anrichten beigezogen werden.



Die grosse Anforderung im Sous-vide-Verfahren steckt in der Hygiene.

Schultes-Kassensysteme
für den harten Einsatz
Von einfachen Kassen bis zum raffinierten System – wir decken jedes Bedürfnis ab. Mit leistungsfähiger Serviceorganisation und Stützpunkt in Ihrer Nähe. Übrigens: 6 Mwst-Darstellungen sind vorprogrammiert.
sortecSYSTEME
Generalvertretung Schweiz:
SORTEC AG, Ziegelackerstr. 9A
3027 Bern, Tel. 031 992 60 66

WERBUNG MACHT AUS OBST COMPUTER.

INTERNET Café
Sofort mehr Ertrag durch neue Gäste und Einnahmen aus dem Betreiben von Internet-Stationen
INTERNET Point
Die aktuelle Attraktion in Hotelhallen, Kongressräumen und überall wo weltweite Kommunikation wichtig ist
INTERNET Erotik
Ihr Etablissement wird sofort aufgewertet durch den Zugriff zu einem imensen Erotik-Angebot
- Neutrale Nutzen- / Kostenanalyse
- Bedarfs- und Standortanalyse
- Internet - Systemberatung
- Projektrealisation und Projektleitung
- PR- und Marketingberatung
MANAGEMENT
AG für neue Medien
Allmendstrasse 49
2562 Port b. Biel
032 52 97 08
Herrn R. Heiniger verlangen

Uncle Ben's
Exquisotto
Mit langer Servicezeit
Longue consistance
With long service time
e 5kg
18 Min.
Parboiled Risotto Reis
Riz Risotto Parboiled
Parboiled Risotto Rice
Jetzt ist er da –
der italienische Reis mit
der langen Servicezeit.
Mit Exquisotto von Uncle Ben's gehen Sie auf die Bedürfnisse der Gäste ein. Denn die italienische Küche liegt im Trend. Und was die lange Servicezeit betrifft: Exquisotto von Uncle Ben's bleibt körnig und schmackhaft. Stundenlang. Darüber hinaus erzielen Sie mit dieser interessanten Menuabwechslung eine hohe Küchenrendite.
Uncle Ben's

Wer bei uns inseriert, hat Erfolg

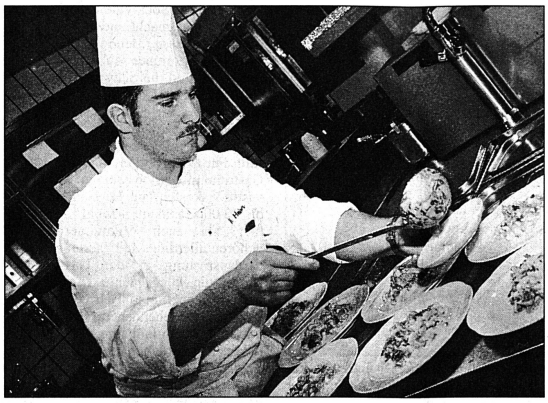
Für den Profi
Neu
freshstar. Gastronom
TRANSPARENTE FRISCHHALTEFOLIE
alustar Gastronom Aluminiumfolie
alustar Gastronom Feuille d'aluminium
alustar
Ihr Grossist hat's

Louis Bischofberger, Gasthof Kreuz, Egerkingen

Rationalisierung: Das stete Überdenken von Abläufen

Bei 2 Prozent weniger Personalkosten hat das Hotel Restaurant Kreuz in Egerkingen im letzten Jahr 5,8 Prozent mehr Umsatz erwirtschaftet. Eine Produktivitätssteigerung, die auch in der Küche wurzelt. Hinter dem Jahresumsatz von 1,6 Millionen Franken, den Louis Bischofberger dort mit seinem Team erwirtschaftet, steckt ein Mix aus Technik, effizienten Arbeitsabläufen und konsequenter Vorproduktion.

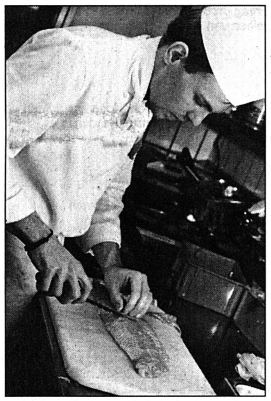
Interview:
KARIN KOFLER



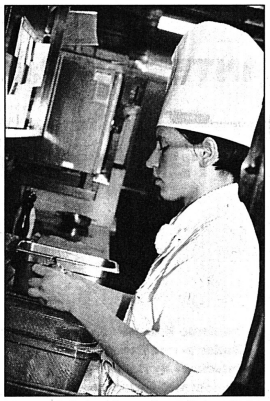
Die 250 Sitzplätze im «Kreuz» können dank konsequenter Vorproduktion und entsprechender Technik effizient bewirtschaftet werden.

Warum halten schlanke Strukturen nur schleppend in den Restaurantküchen Einzug?
Oft mangelt es am logistischen Denken. Rationalisierung hat sehr viel mit der Bereitschaft zum ständigen Überdenken der Arbeitsabläufe im Betrieb zu tun. Der Koch muss im Grunde genommen ein Leben lang ein «fauler Hund sein»: Er darf nie aufhören sich zu fragen, wie er es sich noch bequemer machen kann.

Sie arbeiten nicht nur im Bankett-Bereich, sondern auch à la carte schon stark mit Vorproduktion. Wie sieht Ihr Mix aus?
Vorproduktion ist unabdingbarer Bestandteil unseres Betriebsalltags. Gemüse und Stärkebeilagen werden praktisch alle gegart und bei Gebrauch regeneriert. Beim Fleisch hingegen kann höchstens ein Drittel der Gerichte vorproduziert werden.



«Der Marktwert des von A bis Z selbstgemachten Produktes ist höher».



Vorproduktion ja – aber nicht allein, lautet im «Kreuz» die Devise.

Die Zulieferindustrie vereinfacht mit ihrem Angebot den Vorproduktionsprozess. Wie ist Ihr Verhältnis zu Convenience-Produkten?
Sie sind im Betriebsalltag absolut nützlich, aber nicht jedes Produkt entspricht auch der Philosophie des Hauses. Ich selber kann mich nicht mit Convenience-Stufen anfreunden, die die geschmackliche Beeinflussung des Kochguts vorwegnehmen und damit die Individualität des Betriebes in Frage stellen. Der Einkauf von gerüstetem und geschnittenem Gemüse kann hingegen durchaus sinnvoll sein.

Wie beurteilen Sie denn das Kosten-Nutzen-Verhältnis von Convenience?
Rein betriebswirtschaftlich geht die Rechnung mit vorgefertigten Produkten sicher auf, aber der Marktwert des von A bis Z selbstgemachten Produktes ist höher.

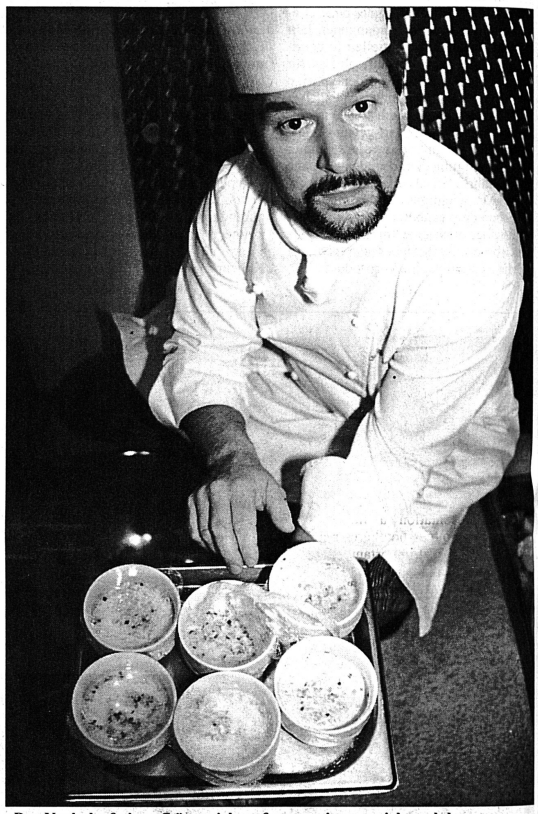
Sie arbeiten im «Kreuz» auch mit Sous-vide. Wie setzen Sie dieses Instrument ein?
Weisses Gemüse wie Blumenkohl oder Fenchel verarbeite ich im Sous-vide-Verfahren. Wegen möglicher Farbveränderungen ist grünes Gemüse dafür hingegen ungeeignet. Beim Fleisch arbeite ich gar nicht mit Sous-vide. Klar ist, dass diese Vorproduktions-Methode ein absolut professionelles, hygienisches Handling verlangt, ansonsten wird es schnell problematisch.

Mittels Vorproduktion können die Spitzenzeiten gebrochen werden. Tragen Sie dem im Mitarbeiter-Einsatzplan Rechnung?
Nein, wir arbeiten im «Kreuz» mit den klassischen Küchenzeiten. Für mich spielt da auch eine soziale Komponente hinein. Natürlich kann man einen Koch am Nachmittag allein vorproduzieren lassen, doch es fragt sich, ob das seiner Motivation förderlich ist. Es macht doch Spass, die Arbeit gemeinsam anzufangen und gemeinsam zu beenden.

Bankettsystem, GreenVac, Kombidämpfer, Hold-o-mat: Ihrer Küche fehlt es nicht an der technischen Einrichtung, die speditives Arbeiten ermöglicht. Es verwundert, dass Sie über keinen Induktionsherd verfügen?
Ich bin ein richtiger Technik-Freak, das stimmt. Aber die Induktion steckte mir vor fünf Jahren, zum Zeitpunkt der Renovation, einfach noch zu fest in den Kinderschuhen. Und heute bereits wieder in einen neuen Herd zu investieren, kann ich mir schlichtweg nicht leisten.

Die Infrastruktur ist das eine, das Verständnis der Mitarbeiter für rationelles Arbeiten das andere. Wo sind da Ihre Ansatzpunkte?
Die einzelnen Posten in meiner Küche sind so grosszügig wie möglich aufgeteilt; das heisst, die Verantwortung für die Fertigungskette eines Produktes – vom Präparieren bis zum Anrichten auf dem Teller – liegt bei einer Person. Das spornt an und eliminiert zudem Fehlerquellen.

Wird die Selbständigkeit und die Bereitschaft ihrer fünf Köche und drei Lehrlinge, Verantwortung zu tragen, auch finanziell honoriert?
Alle unsere Mitarbeiter sind am Gesamtumsatz beteiligt. Zusammen mit einem Uni-Professor haben wir ein faires, ausgeklügeltes Bonussystem für das Team ausgearbeitet. Der Sollumsatz pro Kopf und Arbeitstag liegt bei 550 Franken. Was darüber liegt, wird ausgeschüttet nach einem Schlüssel, der den Anteil eines jeden individuell berechnet.



«Der Koch darf nie aufhören sich zu fragen, wie er es sich noch bequemer machen könnte»: Küchenchef Louis Bischofberger. *Fotos: Karin Kofler*

ROMER'S HAUSBÄCKEREI

Das Feinbäcker-ABC. Heute: «Q», das Sechzehnte im Alphabet.

Q wie Qualität.

Quality Swiss

Das schweizerische Ursprungszeichen, die Armbrust, und Romer's Hausbäckerei in Benken, passen zusammen: Beide vertreten die traditionelle Zuverlässigkeit schweizerischer Qualitätsarbeit.

Alfred Oggier
Präsident Organisation Swiss Label, Fribourg

QUALITY SWISS

Wenn Sie mehr über uns wissen möchten, rufen Sie uns oder eine unserer Exklusiv-Vertretungen an:

Romer's Hausbäckerei AG
8717 Benken/SG
Telefon 055 293 36 36

K. und E. Hochstrasser
6010 Kriens
Telefon 041 310 40 15

Casty Tiefkühlprodukte
7526 Cinuos-chel
Telefon 082 854 10 27

Produits surgelé
Satisfaction SA
1260 Nyon
Téléphone 022 361 20 34

Produits surgelé
E. Aeby
1711 Tentlingen
Téléphone 037 38 23 45

Romer's Hausbäckerei:
Ihr Partner für tiefgekühlte Feinbackwaren

PUBLIARTS SCHLIERE

D'UNE LANGUE A L'AUTRE

DMC vendra la Suisse de façon plus professionelle

Swissair, la SSH, les CFF, les PTT et Suisse Tourisme se sont mis d'accord pour étudier la création d'une société qui commercialisera la Suisse touristique de façon plus professionnelle et qui s'appellera «Destination Management Company» (DMC). La paternité de ce projet revient à Paul Reutlinger. Selon lui, DMC ne doit pas être considéré comme un concurrent pour les différents prestataires touristiques qui collaborent actuellement avec Suisse Tourisme, mais bien comme un complément indispensable, à l'image de ce que peut être un importateur d'automobiles. Ce dernier chapeaute en effet tout le marketing, mais ne vend pas lui-même les voitures.

Pages 1 et 2

Prévisions moroses pour la saison estivale

Les quarante directeurs d'office du tourisme, interrogés en mars dans le cadre de l'enquête conjoncturelle de l'Union de banques suisses s'attendent, pour la plupart, à un nouveau recul des nuitées durant la saison estivale (mai à octobre). La force du franc suisse est considérée comme le principal facteur négatif. Selon ces prévisions, ce sont avant tout les clients allemands, italiens et anglais qui devraient être moins nombreux à fréquenter notre pays. Une amélioration de la demande du Sud-Est asiatique est toutefois attendue. Les perspectives pour la parahôtellerie paraissent meilleures que celles de l'hôtellerie.

Page 4

20e assemblée des services de voyages d'entreprises

Les entreprises helvétiques dépensent annuellement six milliards de francs suisses pour leurs voyages d'affaires et de représentation à travers le monde. Les nuitées hôtelières représentent 12% de cet important gâteau. Autant préciser tout de suite que certaines chaînes d'hôtels (Steigenberger, Swissôtel, Mövenpick…) ont suivi avec intérêt la 20e assemblée générale que l'Association suisse des services de voyages d'entreprises avait convoquée le 23 mars dernier à Davos. D'importantes sociétés telles que Ciba-Geigy, la SBS ou le Crédit Suisse disposent en effet de leur propre service de voyages et consomment de nombreuses prestations hôtelières.

Page 5

«Shake Hands», le nouveau programme de la SSH

Si la qualité de l'offre tourisitique de la Suisse n'est guère contestée, il en va parfois différemment de la qualité du service et de l'accueil. Afin d'améliorer ces derniers points, la Société suisse des hôteliers a développé un programme d'animation et de motivation intitulé «Shake Hands». Celui-ci s'inscrit dans le cadre élaboré par Suisse Tourisme avec le «Total Quality Management», la fameuse «gestion totale de la qualité». Le programme «Shake Hands» est symbolisé par une chaleureuse poignée de mains ailées. Il s'adresse avant tout aux personnes qui sont directement ou indirectement au contact d'une clientèle touristique.

Page 7

Gros plan sur la problématique des cuisines

Que bout-on dans les marmites de nos restaurants? L'euphorie engendrée par les nouvelles technologies de la cuisine sous-vide est-elle retombée? C'est à ces questions et à bien d'autres encore que nous répondons cette semaine. Après avoir atteint son point culminant avec une exposition spéciale entièrement consacrée à la cuisine sous-vide à Igeho, cette nouvelle technique semble être rentrée quelque peu dans le rang avec l'introduction de la nouvelle loi sur les denrées alimentaires. Cette dernière a toutefois relevé que cette technique n'était pas plus dangereuse qu'une autre si l'on respecte les normes d'hygiène habituelles.

Pages 12, 13 et 14

Tourisme suisse

Retour de la croissance d'ici 1998

Le tourisme suisse devrait retrouver le chemin de la croissance d'ici deux à trois ans. Ce sont les prévisions formulées mercredi à Zurich par Suisse Tourisme lors de sa conférence de presse annuelle. Cette manifestation a ainsi permis à son directeur, Marco Hartmann, de détailler les objectifs à moyen terme.

MIROSLAW HALABA

En dépit d'une nouvelle détérioration des conditions cadres au cours des prochains années, le tourisme suisse devrait retrouver le chemin du succès. Marco Hartmann n'a pas caché son optimisme mercredi devant les représentants des médias suisses. L'objectif pour l'année 1996, a-t-il dit, est de stopper le recul des nuitées. Une «légère» reprise est attendue en 1997. Et c'est en 1998 et 1999 que la croissance des nuitées devrait être manifeste, soit 2%. Un taux modeste en soit, mais qui n'en est pas moins encourageant. Marco Hartmann est en effet convaincu que le tourisme dispose aujourd'hui d'instruments de marketing suffisamment efficaces pour refaire de la Suisse une destination touristique concurrentielle.

Une nécessité, car notre pays a perdu du terrain. Selon une récente étude de l'Organisation mondiale du tourisme, la Suisse est arrivée l'an passé au 14e rang des destinations touristiques mondiales, alors qu'elle était encore en 11e position cinq ans auparavant.

Des progrès

Bien que mauvaise dans les chiffres des nuitées, l'année 1995 a permis un travail de fond sur le plan promotionnel. Suisse Tourisme, en collaboration avec les partenaires de la branche, a coordonné et réalisé quelque deux cents actions marketing. Des efforts ont été faits pour adapter l'offre aux besoins de la clientèle. Suisse Tourisme a ainsi constaté davantage de flexibilité dans les réservations et l'établissement des prix. L'hôtellerie tend à adopter les usages internationaux en proposant, par exemple, des nuitées sans repas et autres extras, ce qui permet à l'hôte de profiter d'un prix de base.

La planification à moyen terme de Suisse Tourisme prévoit notamment une répartition claire des moyens promotionnels entre les marchés. Le marché suisse et le marché allemand sont ainsi prioritaires. Suivent l'Italie, la Grande-Bretagne, la France, l'Espagne, la Belgique et les Pays-Bas, des marchés sensibles aux relations de change qui exigeront des réactions rapides aux changements de conditions cadres. Les Etats-Unis et le Japon sont, quant à eux, les deux marchés qui recèlent pour l'heure le plus grand potentiel de développement. Asie du Sud-Est, Europe de l'Est, Proche-Orient et Amérique du Sud sont des marchés d'avenir où Suisse Tourisme doit s'établir. Il le fera notamment à l'aide de partenaires locaux, a indiqué Marco Hartmann.

A noter que la campagne pour l'image de la Suisse, qui a commencé l'an passé en Suisse et à l'étranger, sera poursuivie cette année. Une campagne de publicité, qui devrait générer quelque 25 millions de contacts, aura lieu en Suisse durant les mois d'avril à juin. Des annonces quatre couleurs, présentant des paysages suisses sur des doubles pages, seront publiées sur les marchés allemand, français, belge et néerlandais.

Les responsables de Suisse Tourisme ont également mis l'accent sur la mise en place d'un système de distribution électronique. Grâce à Internet, les Anglais et les Américains peuvent obtenir des informations et des offres spécifiques. Les Français et les Japonais pourront en faire de même cet été.

L'année en cours

Pour ce qui est de l'année en cours, Suisse Tourisme est d'avis que les conditions cadres de la branche touristique ne devraient pas se modifier de manière sensible. La concurrence des destinations étrangères pourrait encore s'intensifier, les relations de change des principaux pays émetteurs devraient rester tendues et le climat de consommation devrait à peine s'améliorer. Suisse Tourisme a par ailleurs indiqué que selon ses estimations les nuitées hôtelières et parahôtelières suisses avaient reculé l'an passé de 4%.

Festivals et bien-être: nouvelles brochures

La promotion par segments de Suisse Tourisme trouve une nouvelle concrétisation dans la parution de deux nouvelles brochures. Consacrée aux festivals, la première d'entre elles présente, sous le titre «La Suisse – pour les passionnés de festivals», 27 festivals de musique, de cinéma, de théâtre et de danse qui se dérouleront cette année en Suisse. Elle donne des informations sur les lieux de réservation, indique les points forts des festivals, donne des conseils pour préparer un programme avant et après le festival et propose divers arrangements dans différentes catégories de prix. A noter que la musique classique et le jazz sont les plus représentés.

La seconde brochure, intitulée «La Suisse – pour le plaisir du bien-être», décrit cinquante hôtels de «wellness» situés dans des stations thermales ou touristiques en montagne ou au bord d'un lac et qui proposent des arrangements intégrant toute la palette des activités liées au bien-être. *MH*

Ces deux brochures existent en version française, allemande et anglaise et peuvent être retirées gratuitement auprès de Suisse Tourisme. Tél. 01/288.12.12.

Le bassin lémanique est bien représenté dans la nouvelle brochure de Suisse Tourisme consacrée aux festivals.
Photo: Suisse Tourisme. Montage: htr

Office du tourisme du canton de Vaud

L'événementiel au service de la communication

Quatrième du nom, le «mercredi du tourisme» mis sur pied la semaine dernière par l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV) a été consacré à l'importance du tourisme événementiel au niveau de la communication. Charles-André Ramseier, directeur de l'OTV, a profité de cette occasion pour dévoiler tout ce qui se cache derrière de grands événements dont l'importance touristique ne paraît pas évidente de prime abord.

LAURENT MISSBAUER

«La célébration du bicentenaire de la boîte à musique à Sainte-Croix et dans ses proches environs peut paraître anodine aux Vaudois. Pour les touristes européens, américains et surtout japonais, elle présente en revanche un aspect inédit qui suscite un grand intérêt», relève Charles-André Ramseier.

«La boîte à musique», poursuit-il, «véhicule en effet toute une image de savoir-faire, de compétence et de rêve qui se prête parfaitement à une campagne de promotion touristique. La boîte à musique représente par ailleurs une approche différente de l'art et seule la région Jura/Nord vaudois offre autant de compétence et d'authenticité dans ce domaine. Plusieurs journalistes étrangers ont déjà eu, ou auront, l'occasion d'effectuer des voyages de presse sur ce thème, à l'invitation de l'OTV».

Dans la lutte que les différentes destinations touristiques se livrent pour attirer les journalistes étrangers et pour leur proposer quelque chose d'inédit, l'OTV a ainsi certainement vu juste. Les journalistes touristiques, fort sollicités et par conséquent souvent très blasés, recherchent en effet des thèmes inédits et porteurs. Seuls ces derniers auront une chance d'être publiés et d'être ainsi porté à la connaissance des lecteurs qui, par définition, sont des clients potentiels.

Sous cet aspect-là, on s'aperçoit que la célébration du bicentenaire de la boîte à musique n'a vraiment rien d'anodin. Elle s'inscrit au contraire parfaitement dans les tendances qui caractérisent actuellement le marketing touristique de la Suisse et qui accordent une large place au tourisme événementiel. «Avec des motivations thématiques aussi précises que les boîtes à musique, ce tourisme événementiel constitue un excellent moyen de profiler notre région. Le canton de Vaud, à cet égard, a précédé les nouvelles stratégies de Suisse Tourisme pour œuvrer dans ce sens», souligne Charles-André Ramseier. «Contrairement à des régions telles que les Grisons ou le Valais qui peuvent communiquer sur un produit monolithique comme les Alpes, le canton de Vaud souffre pour sa part d'une image touristique diffuse en raison de l'extraordinaire diversité de son offre touristique avec les lacs, la campagne, le Jura et les Alpes. Il s'agit dès lors d'ancrer notre politique de communication sur des événements porteurs d'émotion, d'authenticité et d'intérêt. Des événements capables de donner au canton une image plus inédite et plus dynamique», ajoute encore le directeur de l'OTV.

A cette année 1996 consacrée au bicentenaire de la boîte à musique, succèdera en 1997 et 1998 le thème des sports et des loisirs puisque le canton de Vaud aura le privilège de servir de cadre à quatre championnats du monde, soit le championnat du monde de patinage artistique (Lausanne, 17–23 mars 97), le championnat du monde de gymnastique (Lausanne, 31 août–7 septembre 97), le championnat du monde de mountain-bike (Château-d'Œx, 13–21 septembre 97) et le championnat du monde de triathlon (Lausanne 29–30 août).

Cette concentration d'événements est unique et offre une excellente occasion de promouvoir le canton de Vaud et la région du Léman. Utilisés comme des piliers de la promotion touristique régionale, en 1997 et 1998, auprès d'un public international, ces événements phares donneront notamment lieu à une vaste campagne de publicité en Suisse, en France et en Allemagne, à l'invitation de journalistes touristiques et à la publication de publi-reportages avec la collaboration des plus célèbres des participants de ces championnats.

Hôteliers concernés

Il est désormais bien connu que le marketing moderne vise de plus en plus à proposer à la clientèle une offre précise, liée à un thème, une activité ou un événement. Ce type de tourisme événementiel pousse ainsi les offices de tourisme locaux et les hôteliers à élaborer des forfaits susceptibles de faire rester les touristes sur place au moins une nuit et non pas seulement quelques heures. En ce qui concerne le bicentenaire de la boîte à musique, sept hôteliers d'Yverdon-les-Bains et quatre hôteliers de Sainte-Croix et de ses environs proposent deux offres forfaitaires: un forfait «découverte» de trois jours et deux nuits, ainsi qu'un forfait «week-end» de deux jours et une nuit. Toutes ces offres sont présentées en français, en allemand, en anglais et en japonais. *LM*

Forfaits touristiques ad hoc

Parallèlement, les stations et les régions concernées, dans le but de mieux commercialiser ces événements, créeront des forfaits touristiques ad hoc. Il en ira de même en 1999 avec le thème annuel «Fêtes et Festival». La Fête des vignerons sera naturellement au cœur de la promotion thématique de cette année mythique, mais, dans son sillage ce ne sont pas moins d'une dizaine de grandes manifestations d'intérêt national et international qui renforceront cette image de la fête. Les responsables de l'OTV pensent notamment au Festival de Jazz de Montreux, au Paléo Festival de Nyon, à l'opéra dans les Arènes d'Avenches et à la Semaine internationale de ballons à air chaud de Château-d'Œx. Le thème de l'année 2000 pourrait être articulé autour d'un thème planétaire avec le concours de l'astronaute *Claude Nicollier* qui a vu la région du lac Léman depuis «très, très haut». L'année 2001, enfin, devrait quant à elle être thématisée avec l'exposition nationale qui donnera lieu elle aussi à toute une série d'offres forfaitaires touristiques.

MELI-MELO

Hôtellerie et restauration vaudoise: lueur d'espoir. Le dernier test conjoncturel pour l'hôtellerie et la restauration vaudoise, effectué par le Centre de recherches conjoncturelles de l'EPFZ (KOF) fait apparaître un tableau plutôt noir. Durant le 4e trimestre 1995, 7 entreprises sur 10 ont connu une baisse du volume d'activité, du chiffre d'affaires et du bénéfice brut. Dans la même proportion, ces entreprises ont annoncé une diminution des réservations pour le 1er trimestre 1996, celles situées en montagne étant plus optimistes que celles établies dans le bassin lémanique. Le fait que le canton de Vaud et la ville de Lausanne notamment soient parvenus à stopper l'hémorragie des nuitées à fin 95 constitue toutefois une lueur d'espoir. «La seule», précisent cependant les auteurs du test. *MH*

*

Cogeta: projets en Suisse. La société Cogeta Palacehotels souhaiterait conclure des contrats de gestion avec des hôtels de catégorie supérieure sis dans les grandes villes suisses. C'est ce qu'elle a indiqué lors d'une présentation à Genève. Cette société possède et gère une chaîne d'hôtels de quatre étoiles italiens comprenant les Grand Hotel Baglioni à Rome, Bologne, Parme, Venise et Vérone, l'Hôtel Bernini à Florence et les hôtels Alleluja et Cala del Porto à Punta Ala. Elle a déclaré par ailleurs qu'à la fin de cette année, le Carlton Hotel Senato à Milan fermera ses portes pour une durée de six à huit mois pour d'importants travaux de rénovation. *JR*

*

Quel avenir pour le Château de l'Aile à Vevey? Propriété de la commune depuis 1988, le Château de l'Aile à Vevey cherche une nouvelle vocation hôtelière. Celle-ci permettrait de créer une centaine de chambres supplémentaires. Un fait nouveau vient toutefois de surgir: devant la difficulté à trouver un investisseur, la Municipalité de Vevey n'exclut désormais plus la possibilité de se séparer du Château, acquis pour un montant de 5,5 millions de francs. La Municipalité de Vevey continue cependant à croire à la vocation hôtelière tout en étudiant divers d'autres projets d'affection: musée du vin, espace dédié à Charlie Chaplin et Max Linder. Les choses devraient bouger davantage ces prochains mois en raison de la préparation de la Fête des Vignerons: le Château de l'Aile étant idéalement situé au bas de la fameuse Place du Marché. *JCK*

*

Etoiles vertes distribuées dans les hôtels valaisans à partir de 97. Le groupement pour la coordination entre agriculture et tourisme locaux, Lanatour, offrira, aux hôteliers et aux restaurateurs valaisans qui en feront la demande, la possibilité d'arborer des étoiles vertes à partir de l'année prochaine. L'échelle ira de un à cinq étoiles selon que leurs produits seront locaux, biologiques et que leur exploitation respectera l'environnement. *LM*

PAPIER-BOUCHON

Un château dans les étoiles

A Romanin, dans la toute neuve appellation d'origine contrôlée (AOC) des Baux de Provence, la manière douce et la manière forte se conjuguent. Résultat: un financier parisien et un cuisinier-hôtelier ont donné naissance à un cru étonnant dont la conduite viticole est calquée sur les étoiles. Découverte.

PIERRE THOMAS

Que faut-il pour créer un grand cru? Les passionnés répondront: la foi. Les cyniques: le fric. Les vignerons: le terroir. Ces trois composantes sont réunies au cœur des Alpilles, à près de 400 mètres d'altitude, dans les rochers de calcaire déchiqueté, balayés par le mistral, en prolongement de la citadelle des Baux.
De la foi, il en a fallu au financier parisien octogénaire *Jean-Pierre Peyraud* et au cuisinier *Jean-André Charrial*, héritier de la meilleur table de Provence, l'Oustau de Baumanière, aux Baux. Le premier a investi une fortune dans un domaine de 300 hectares, dont 51 de vignes, et dans une cave conçue comme une cathédrale par l'architecte *Serge Henneman*: plusieurs dizaines de millions de francs pour évider une énorme carie dans les Alpilles, au pied des ruines d'un château des Templiers, la recouvrir d'un dôme de béton et l'équiper finalement de cuves inox rutilantes où le vin se fait avant de passer dans des tonneaux de brasserie de 45 hectolitres, répartis en demi-cercle, dos à la paroi naturelle de rocher.

Nouvelle AOC en rouge

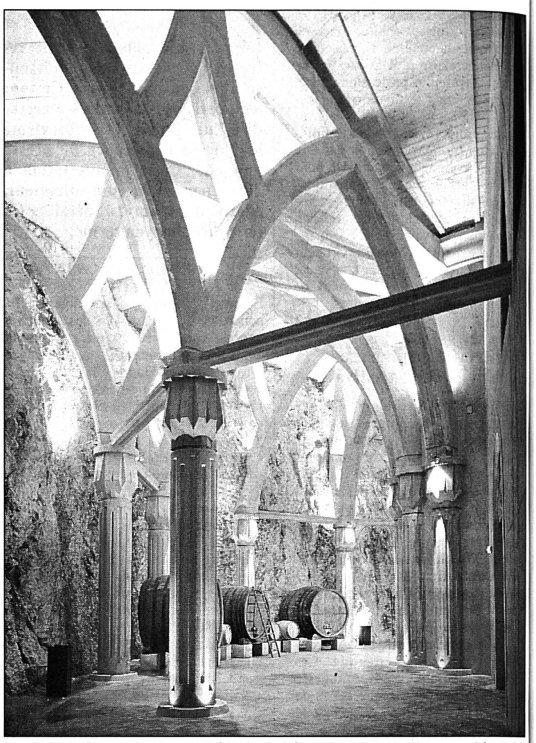
Le Domaine de Romanin est un des douze membres du Syndicat des Baux, dont l'AOC «Les Baux de Provence» a été approuvée par l'Institut national des appellations d'origine (INAO), le 20 avril 1995, pour les rouges uniquement. Jusqu'ici, ces vins étaient étiquetés «Coteaux d'Aix», une appellation qu'ils peuvent revendiquer encore en rosé et en blanc seulement.
Mais le rouge est le fer de lance des Baux: 70% du volume produit par les 325 hectares de l'AOC. L'originalité de ces vins est de marier les cépages des Côtes-du-Rhône (grenache, syrah, cinsault et carignan) avec celui de Bandol, le mourvèdre et avec du cabernet-sauvignon, limité à 20%. Cette limite a exclu d'emblée le porte-drapeau incontesté des Baux, le Domaine de Trévallon, un cru recherché et vendu fort cher sur les tables des meilleurs restaurants de France (et même de Suisse).
Depuis 1993, Romanin oscille entre 1050 et 1350 hectolitres de vin par an. Un volume qui devrait croître, car si 22 hectares de vignes sont âgées d'une trentaine d'années, les 30 autres sont très jeunes, plantées il y a moins de cinq ans.

En suivant la lune

La moitié des domaines de l'AOC des Baux sont en culture biologique; Romanin va plus loin encore et satisfait aux critères draconiens du label Déméter. En clair, le domaine applique les méthodes douces de culture remises au goût du jour par l'anthroposophe *Rudolf Steiner*, dans les années 20, sous le nom de biodynamie.
Tout emploi de produits chimiques de synthèse (engrais, herbicides, pesticides et fongicides) est proscrit. Un calendrier reprenant la position des astres détermine les jours favorables aux travaux de la vigne: les plus importants ne sont effectués qu'aux «dates-fruits», tombant trois fois par lunaison. Les traitements naturels exigent un suivi quotidien: Romanin emploie aujourd'hui dix-sept personnes à plein temps, sous la direction d'une jeune femme, *Laurence Arnault*.

Des rouges prometteurs

Tout cela ne serait que littérature – et même un brin surréaliste – si le résultat ne se mesurait pas au palais, en jugeant les vins élaborés sur les conseils de l'œnologue *Daniel Peraldi*, d'Aix-en-Provence. Le blanc souffre encore de la présence massive d'ugni, mais le rosé – très frais, qui met en valeur un vieux cépage local, la counoise – et surtout les rouges sont plus que prometteurs.



Le chais de Romanin: une cathédrale de béton dans les Alpilles. *Photo: Ldd*

Le premier vin, Château Romanin, nullement marqué par la vogue du chêne neuf, mais typé cabernet-sauvignon, avec de la syrah et du mourvèdre encore jeunes, sur une trame solide de grenache, est fin et complexe. Le 94 peut se boire, tandis que le 95 (bientôt en vente) est plus structuré. Un second vin, La Chapelle de Romanin, figure, en quelque sorte, le banc d'essai du domaine. Le 93 exhale aujourd'hui des arômes vifs et acidulés de fraise, d'une fraîcheur remarquable, dus à la macération carbonique (méthode beaujolaise) sur du carignan: une vraie surprise. Le 94 est d'un tout autre type: c'est le jeune cabernet qui domine, avec une touche de bois neuf.

Vente aux restaurateurs

Il ne suffit pas d'investir à fond pour réussir un bon vin. Mais ça aide... L'exploitation du domaine devrait rester dans les chiffres rouges jusqu'en l'an 2000, malgré de gros efforts de marketing portant sur la vente aux particuliers et aux restaurateurs (25% d'exportation, 30% de vente à la cave, au bout de trois kilomètres de chemins caillouteux…).
Romanin, par son style de mise en valeur, ressemble à ces folles propriétés du Chianti, qui surgissent au détour d'un chemin rude, dans la sérénité d'un soir d'automne.

Château Romanin est distribué en Suisse par Dominique Roux, 1243 Presinge (GE) et Delinat AG, Heiden (AR).

Schlaepfer et Pillon, les Genevois des Alpilles

Si Romanin est au Nord des Alpilles, les Lauzières penchent au Sud. Dans cette vallée de 80 hectares, dont trente hectares d'oliviers et autant de vignes, deux Genevois bien connus des amateurs de vin ont décidé de «refaire le coup» du Domaine des Balisiers à Peney (GE).
L'ex-avocat *Jean-Daniel Schlaepfer* et l'ex-ferblantier *Gérard Pillon* ont racheté cet ancien domaine établi par une famille de Huguenots au 16e siècle. Comme le nom du domaine l'indique, le sous-sol est formé de pierres, les lauzes. Une couche de terre calcaire et de bauxite recouvre ce fond qui garantit au vin une forte extraction.
Si Romanin bénéficie d'une pluviométrie de 500 millimètres d'eau, les Lauzières doivent se contenter de 350 millimètres: c'est presqu'un état programmé de sécheresse… Dans ces rudes conditions, l'encépagement est formé d'une majorité de grenache noir (et même un peu de grenache blanc, pour le blanc), de syrah et de mourvèdre. Une grande partie des vignes ont été replantées, avec notamment du cabernet-sauvignon, dont les Genevois sont les pionniers en Suisse romande.
En agrobiologique «traditionnelle» (moins stricte que la biodynamie de *Rudolf Steiner*), le domaine applique aussi la culture novatrice des vignes en forme de lyre, pour diminuer la production, doubler l'ensoleillement et favoriser la concentration dans le raisin.
Le Domaine des Lauzières n'est pas encore en bouteilles. Le premier millésime, 1993, sera sous verre en mai. Ce rouge tannique, passant quinze mois en barriques neuves, riche en alcool (plus de 13 degrés) «devrait se rapprocher d'un Gigondas», promet Jean-Daniel Schlaepfer. *PT*

ANNONCE

Formation touristique en Valais

Plusieurs initiatives en piste

Le temps n'est plus aux lamentations. La lente agonie du tourisme nécessite de l'action. Depuis quelques temps, plusieurs projets démontrent que le Valais a décidé de passer de la parole aux actes. Parmi ces projets figure une nouvelle formation hôtelière.

ALEXANDRE BOCHATAY

Depuis quelques années, le Valais se penche sur le problème de la qualité de la formation dans le domaine touristique et hôtelier. Cette branche d'activité figure parmi la principale source de revenu dont bénéficie le canton. Paradoxalement, la jeunesse indigène refuse d'entamer une carrière professionnelle dans ce domaine. La dévalorisation des métiers du tourisme, de service, les horaires irréguliers et les bas salaires sont souvent désignés comme les causes essentielles de cette désertion. Lors d'une précédente session du Grand Conseil valaisan, deux députés avaient même défendu une motion et un postulat concernant notamment la valorisation des emplois dans la branche.
Depuis quelques mois, des actions démontrent officiellement cette volonté d'améliorer, par les actes, la qualité de l'accueil et de la formation. Les politiques ont même montré l'exemple. Les Valaisans viennent de les suivre en acceptant récemment la nouvelle loi cantonale sur l'hôtellerie et la restauration. Les bases structurelles et légales sont désormais posées. L'Ecole suisse de tourisme, à Sierre, a même lancé l'automne dernier une nouvelle formation dans son programme d'enseignement. Les jeunes Romands ont désormais la possibilité de se former en tant que «communicateur en tourisme». Inédit en Suisse.

Formation hôtelière

Autre démarche, la semaine dernière, *Serge Sierro*, le chef du département de l'Instruction publique, a présenté une nouvelle formation pour l'hôtellerie, la gastronomie et l'accueil (HGA), un maillon de plus destiné à revaloriser les métiers du tourisme aux yeux des jeunes Valaisans. Cette formation qui touchera divers secteurs de la branche s'étalera sur une période de trois ans. Constituée de pratique et de théorie, elle sera récompensée par un nouveau certificat fédéral et cantonal HGA, ouvrant ainsi la voie vers une maturité professionnelle, puis celle des écoles techniques, comme l'Ecole suisse de tourisme. Ailleurs, les professionnels de la branche veulent améliorer leurs structures, professionnaliser leur gestion, provoquer de réelles synergies ou encore dynamiser la qualité du service grâce à des regroupements stratégiques.

Tourisme en mutation

Divers organes cantonaux et institutions travaillent aussi depuis l'année dernière à la conception d'une charte de qualité cantonale. Bref, à coup de réorganisations, de classifications et autres regroupements des forces, le Valais touristique planche sur tous les fronts. La mutation en cours sont à la hauteur des défis qui attendent le futur «Royaume des vacances». Reste maintenant à informer précisément les jeunes des nombreuses possibilités qui s'offrent à eux.

COUP DE FIL A...

Bruno Huggler

Responsable marketing de l'Office du tourisme de Montana

L'offre d'abonnement gratuit pour une journée de ski que vous avez proposée à l'occasion de la rencontre des play-off de hockey sur glace entre Berne et Zurich a rencontré un vif succès. Qui a eu l'idée de cette action promotionnelle et vous attendiez-vous à ce qu'elle suscite autant d'engouement?

L'idée de cette opération promotionnelle émane des responsables des remontées mécaniques de Crans-Montana-Aminona qui étaient allés suivre à titre privé une rencontre de hockey sur glace à Berne. Impressionnés par le nombre de spectateurs, plus de dix mille, ils ont pensé que ce public pouvait représenter une importante clientèle potentielle. Nous avons été du même avis à l'office du tourisme et nous avons décidé de mettre conjointement sur pied l'offre d'un bon pour une journée gratuite de ski ou de snowboard à échanger pour les samedis 23 mars, 6 ou 13 avril. Cette opération avait été menée avec le double dessein de toucher un nombre élevé de jeunes et de leur donner l'occasion de se rendre compte que le Haut-Plateau n'est finalement pas tellement éloigné de Berne. Quant au succès de cette opération, j'avoue que nous avons tous été surpris. Nous ne nous attendions pas à un tel engouement. Sur les 8000 invitations distribuées, nous avons reçu 1900 réponses favorables. Cela représente un retour de près de 25%, ce qui est énorme pour une telle opération. Au niveau de leur provenance, on enregistre 90% de Bernois, 10% de Zurichois et même quelques St-Gallois. Devant le succès de cette opération, nous envisageons d'ores et déjà de la reconduire la saison prochaine, probablement dans une autre région. Avant de nous prononcer de façon définitive, nous attendons cependant de voir quelles seront les retombées exactes sur place, étant donné que toutes ces personnes sont invitées à partager avec nous le verre de l'amitié, le samedi soir, et que plusieurs d'entre elles resteront une nuit à Montana.

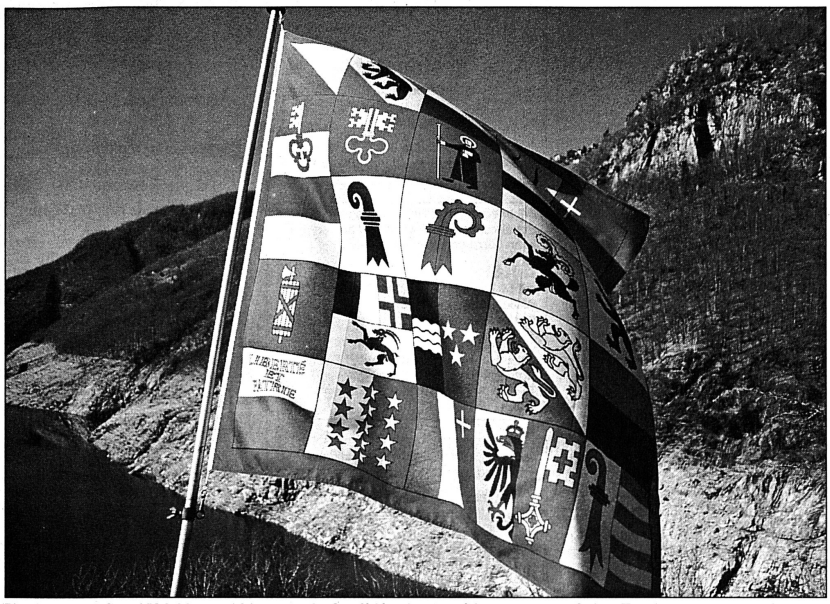
Propos recueillis par Laurent Missbauer

Valais

Régionalisation main dans la main

Pour affronter les changements qui guettent inexorablement le monde du tourisme, mais aussi par contraintes financières, les professionnels valaisans ne jurent plus que par le regroupement des forces. La mise en place de structures communes a réellement commencé.

ALEXANDRE BOCHATAY



L'union fait la force! Valable aussi bien pour la Confédération helvétique que pour Suisse Tourisme, cette assertion vaut également pour le Valais, théâtre actuellement de nombreux projets de regroupements touristiques. *Photo: ex-press*

Depuis le début des années nonante, les acteurs de la branche touristique ne parlaient que de qualité, de synergie, de régionalisation et autres restructurations. Cinq ans plus tard, ces objectifs n'ont pas changé. Ils ont seulement passé du stade de la pure intention à celui d'une réelle volonté de mise en œuvre officielle. En devenant Suisse Tourisme, la défunte ONST avait déjà montré l'exemple, les Valaisans, à leur tour, ont entamé l'ère de la révolution touristique.

Nouvelle loi cantonale sur le tourisme, future création d'une «Chambre valaisanne du tourisme» et disparition de l'Union valaisanne du tourisme sous sa forme actuelle, conception d'une charte cantonale de qualité, de nombreux groupes de travail planchent sur des projets qui pourraient très bientôt voir concrètement le jour. Le «Royaume des vacances» a en effet pris conscience qu'il ne fallait sous aucun prétexte rater le train du prochain millénaire. Reste à concrétiser rapidement tous ces projets, la tâche est colossale et le temps est désormais compté. Les récents chiffres sur le tourisme en crise sont là pour le rappeler.

Regrouper les forces

Cette volonté d'adaptation n'est du reste pas l'apanage des seules instances cantonales, plusieurs régions ont également entrepris de dynamiser leurs structures, améliorer le service et l'accueil en rassemblant leurs forces. L'époque où chaque petite station travaillait en solitaire pour ne défendre que son lopin de terre sera bientôt révolue. L'esprit de clocher touristique est condamné à disparaître, faute de voir la clientèle disparaître définitivement. La fidélité touristique ne se conjuguera alors plus qu'auprès des propriétaires et non plus chez la grande majorité des hôtes qui aspirent désormais à une plus grande mobilité.

Dans cette perspective, le Valais central étudie depuis quelques temps le moyen de regrouper ses forces. Un groupe de travail a ainsi été désigné pour imaginer la manière d'intensifier la collaboration entre tous les partenaires du tourisme des trois districts de Sion, Hérens et Conthey. Se donner les moyens d'une promotion commune efficace, renforcer les structures d'accueil locales, s'unir pour accentuer une présence plus efficace sur les marchés touristiques nationaux et internationaux, tels sont les objectifs visés par cette étude. L'objectif final étant la création d'une Association touristique de la région de Sion.

Technologie en commun

«Le client ne se contente plus d'un dépliant touristique mettant en avant les atouts géographiques et la beauté des sites», précise *Eddy Peter*, directeur de l'Office du tourisme de Sion et membre de ce groupe de travail. «Nos hôtes souhaitent pouvoir choisir sur la base d'une offre complète et surtout chiffrée «clé en main». Il faut donc pouvoir lui répondre instantanément, comme lorsque vous vous rendez dans une agence de voyage pour un forfait touristique à l'étranger. La télématique permet de répondre immédiatement à toutes les questions en rapport avec les réservations, les dates, les disponibilités et les prix.

Chez nous, les stations n'ont pourtant pas toutes la possibilité financière d'être équipées de tels systèmes informatiques. Il n'y a que l'union qui pourra faire notre force». Et lorsque l'on sait que les trois districts du centre fournissent à eux seuls environ 20% de l'apport touristique de l'ensemble du canton, ce regroupement devrait incontestablement permettre d'augmenter encore l'affluence.

Mutation en marche

Autre région valaisanne à vouloir dynamiser ses structures, le Val d'Anniviers. Une première démarche a déjà été entreprise, il y a deux ans, avec la création d'AIDA, l'Association d'intérêts d'Anniviers. Lors de la présentation du 2e rapport de gestion, son président, *Urbain Kittel*, avait soulevé l'importance d'une planification entre les partenaires du tourisme, hôtellerie et para-hôtellerie comprises. Et de mentionner aussi la nécessité d'une charte de qualité: «Il ne faudra également pas oublier les nouvelles tendances touristiques qui se profilent tels l'esprit de retour à la nature, santé, bien-être, agriculture, écologie ou bio. Les professionnels doivent devenir des marchands de bonheur, donc de bien-être.»

Actuellement, AIDA fonctionne grâce à un bureau assuré par une employée à temps partiel. L'association envisage dorénavant la mise en place d'un véritable directeur de marketing. Là aussi, professionnaliser dans l'unité constitue désormais le maître-mot entonné en cœur par les responsables de la branche. La mutation du tourisme valaisan, cette fois-ci, semble réellement et concrètement en marche.

Montreux

Nouvelles pistes promotionnelles

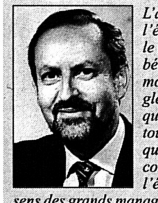
Soucieux de se tourner vers de nouveaux marchés, l'Office des congrès et du tourisme de Montreux (OCTM) ne néglige actuellement aucune piste. C'est dans cet esprit que la Riviera vaudoise vient de signer deux opérations-contacts prometteuses avec l'Equateur et la Russie.

C'est sous l'impulsion de *Xavier Kempf*, à nouveau dans le giron de l'OCTM, que ces opérations ont pu être conduites avec succès. Montreux a ainsi accueilli, une délégation de tours-opérateurs et d'agences de voyages de l'Equateur. Composée essentiellement de femmes, cette délégation s'est montrée particulièrement intéressée par la visite de plusieurs écoles privées et par la découverte de grands hôtels comme le Montreux-Palace ou le Royal-Plaza Inter-Continental. Les échanges ont fait apparaître un réel manque d'informations touristiques en Equateur.

Plus récemment, ce sont une demi-douzaine de journalistes russes et le responsable de l'agence Aliocha Travel qui sont venus en «reconnaissance» à Montreux. «Attrapés au passage» par *Peter Gantenbein*, directeur de la clinique La Prairie, ils se sont déclarés particulièrement étonnés de la place importante consacrée par les brochures touristiques à l'éducation et à la santé. «Ces créneaux sont réellement porteurs et je crois que l'on commence aujourd'hui à avoir une certaine récompense face aux efforts promotionnels entrepris pour mettre en valeur ces secteurs particuliers de l'activité économique», relève Xavier Kempf. *JCK*

TOURISTORIAL

Quel destin pour les PME de l'hôtellerie?



L'accélération de l'économie, entre le contexte de la libéralisation et la mode de la déréglementation, a de quoi surprendre tous ceux qui, jusqu'ici, faisaient confiance à l'éthique et au bon sens des grands managers de l'industrie et du commerce suisses. L'annonce, à quelques jours d'intervalle, de licenciements ou d'autres formes de «dégraissage» dans les chimiques Ciba-Sandoz, les banques suisses et Swissair – trois composantes de l'image de prestige et de la symbolique de réussite de notre pays – en aura décontenancé plus d'un! C'est à se demander si le premier rôle des entreprises est aujourd'hui de fournir des emplois ou de préserver désormais les seuls intérêts de leurs actionnaires. Si l'homme a toujours une certaine valeur dans l'économie libérale et si les «personnes morales» en sont encore… Car, poussées à l'extrême, les stratégies prônées par les grandes sociétés précitées atteindront l'absurde et videront la société de toute sa substance humaine.

*

Nombre d'observateurs de l'économie et de la politique reconnaissent maintenant aux PME des vertus plus constructives, plus motivantes et plus essentielles. Nous ne pouvons que les rejoindre dans leur appréciation, non sans ajouter que le secteur de l'hôtellerie et du tourisme confirme, a fortiori, la prédominance de l'entreprise à visage humain, du rôle de la personne et, last but not least, d'une notion de service que semblent avoir oubliée les organisations qui, pourtant, s'en réclament… Or, la société suisse médusée assiste au démantèlement des PME, faute d'une volonté politique de leur offrir les conditions-cadres, les mesures fiscales, le système de capital-risques, les crédits bancaires ou d'autres formes d'aide - mais surtout d'encouragement - qui, seules, seraient capables de les inciter à innover, à investir... et à créer les emplois que les grandes entreprises s'ingénient à réduire. C'est la créativité contre la morosité.

*

Il n'est pas inutile de se demander pourquoi, par exemple, la Confédération n'a pas prévu d'investir quelques millions au bénéfice des entreprises hôtelières au même titre qu'elle a financé, dans toute la Suisse, la démarche CIM (Computer Integrated Manufacturing) ou production assistée par ordinateur. Il s'agissait, en l'occurrence, de donner un coup de pouce décisif aux PME de l'industrie en leur permettant d'accéder à des structures technologiques déterminantes pour assurer leur avenir et leur compétitivité. Pourquoi n'aurait-on pas pu, dès lors, investir les mêmes deniers publics dans un système de réseau informatique de communication au service du tourisme suisse et de ses entreprises, pour ne citer que cette possibilité? On assiste, en lieu et place, à une parodie de revitalisation du marketing touristique suisse, au quasi-démantèlement du crédit hôtelier, à l'instauration de multiples chicanes administratives lors de toute tentative d'innovation en matière d'offre touristique… et au départ à vau-l'eau de nombreuses PME de l'hôtellerie. Le tout en une période déjà marquée par de formidables turbulences dans le ciel du tourisme helvétique.

*

La situation est alarmante dans une multitude de petits et moyens hôtels suisses. Non seulement les plus dépassés et les plus inadaptés d'entre eux meurent dans l'indifférence générale, mais les autres ne doivent bien souvent leur survie qu'à l'incroyable engagement de familles ou de couples se dépensant sans compter durant au moins deux fois plus d'heures que leur personnel sous contrat… Le tout par amour du métier, par instinct de conservation (pour combien de temps encore?) et pour plus grand-chose! Cette situation ne peut plus durer. A moins qu'on ne prenne les mesures nécessaires pour refaire de la PME l'essence du tissu économique suisse et favoriser son adaptation aux nouvelles conditions du marché. L'heure, hélas, est plutôt aux obstacles, tracasseries, entourloupettes et autres empêchements d'accueillir en rond.

José Seydoux

MELI-MELO

Kuoni: le réceptif se porte mieux. Les affaires incoming du groupe Kuoni ont progressé l'an passé de 2,4% et ont atteint 216 millions de francs. Le leader suisse du voyage se réjouit surtout de la réduction de la perte d'exploitation de ce secteur, perte qui a passé de 13,7 millions en 1994 à 1,7 millions de francs. Globalement, le groupe a enregistré un chiffre d'affaires consolidé de 2,9 milliards de francs (+9,1%) et un bénéfice opérationnel de 58,2 millions de francs (+49,9%). Kuoni indique que l'année en cours a «bien commencé». *MH*

*

Musée à louer pour des réceptions. Le billet combiné «Salon et Musée» a porté ses fruits, ont indiqué les responsables du Musée international de l'automobile de Genève (MIAG) qui ont accueilli 2500 visiteurs pendant la durée du Salon de l'automobile. Cela n'est cependant pas suffisant pour faire face, à la longue, aux exigences économiques du MIAG. Celui-ci a donc décidé de dégager une parcelle au sous-sol, en face du grand bar, pour organiser des réceptions. *LM*

*

Elèves saint-gallois à Yverdon-les-Bains. Sur l'initiative de l'Association suisse des offices du tourisme, une classe de l'école de commerce de Rapperswil (SG) s'est familiarisée durant trois jours avec les diverses facettes de la vie d'Yverdon-les-Bains: publiques, politiques, culturelles. Les réactions des jeunes visiteurs devraient permettre à Yverdon-les-Bains de «mieux se positionner» et d'envisager de «nouvelles formes de collaboration». *MH*

LIEGENSCHAFTEN/IMMEUBLES

Thusis

An bester Lage zu verkaufen, neuwertige

Hotelliegenschaft

mit 26 Zimmern, Restaurant und Nebenräumen sowie 50 Parkplätzen.
Im Erdgeschoss ca. 600 m² Ladenfläche.
(Auch Einzelverkauf möglich.)

Auskünfte erhalten Sie bei:
ARCHOBAU AG
Poststrasse 43, 7000 Chur
Tel. und Fax 081 255 88 99/77
E. Mail
archobau@spinch

P 83879/206601

Auf den 1. Juli 1996 zu vermieten

Restaurant St. Wendelin 6277 LIELI/LU

Restaurant	55 Plätze
Säli	30 Plätze
Garten	65 Plätze

4½-Zimmer-Wirtewohnung
2 separate Personalzimmer
Grosser Parkplatz

Kundenorientiertes Berufs(ehe)paar findet hier die beste Voraussetzung einer guten Existenz!

Bewerbungen senden Sie bitte an Bruno Kopp, Bachwiesenstr. 143, 8047 Zürich

83213/382712

Wir verkaufen in Arogno/TI

Ferienlager-Haus

mit 25 Betten, Einliegerwohnung, diverse Aufenthaltsräume. Geeignet als Pension, Kurszentrum oder für Selbstkocher. Gute Rendite. VP: Fr. 650 000.–

B+E Immobilia SA
6648 Minusio, Tel. 091 744 64 46

P 83928/384551

Gut eingeführtes

Café – Restaurant – Pension

gelegen in einem bekannten Urlaubsort im südlichen Schwarzwald, 5 km vom Schluchsee und 20 km zur Schweizer Grenze. Privatwohnung, 30 Betten, alle Zimmer sind gut möbliert mit Dusche/WC und Fernseher. Grundstück mit ca. 4000m², Baugenehmigung für ein zweites Gebäude vorhanden. Preisvorstellung: DM 1,3 Mio. Weitere Infos: Chiffre 83387, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern oder Fax-Nr. 0049-221-97459730.

83387/385285

Zu vermieten
im Zentrum von Locarno

Garni

36 Betten, Parkplätze und Garten mit Zurücknahme des Inventars.

Interessenten bitte unter Chiffre 83797, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

83797/385162

Aletsch/Belalp/VS
Blatten – Naters
Sommer- und Winterkurort

Zu verkaufen

2-Stern-Hotel

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

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

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

P 79635/382373

Aletsch/Belalp/VS
Blatten – Naters
Sommer- und Winterkurort

Zu verkaufen

2-Stern-Hotel

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

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

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

P 79635/382373

Gesucht

Night-Club/Cabaret

zum Mieten oder Pachten.
Inventar wird übernommen.
Tel. 079 322 51 56 oder 089 322 32 49.

83811/209589

Zu vermieten
im Fricktal
per sofort oder nach Übereinkunft schönes, gut eingerichtetes

Restaurant

mit grossem Potential.
Wir suchen dynamische
Gastgeber

Anfrage unter Chiffre 83775 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

83775/385359

IMI Internationale Hotel-Management-Schule sucht zur Erweiterung an verkehrsgünstiger Lage geeignetes

Hotel

mit 50 bis 100 Betten, alle Zimmer mit WC, Dusche oder Bad.
Nur Zentralschweiz.

Offerten unter:
IMI, z.Hd. Herrn Direktor Rudolf Fischer
Hotel National, 6335 Weggis
Telefon 041 390 12 25 oder
Telefax 041 390 01 30

P 83864/349933

Junger Hotelier (CH) mit internationaler Erfahrung auch als Pächter sucht

kleines Ferienhotel

ca. 25 bis 50 Zimmer, Restaurant/Bar, evtl. Schwimmbad, für Pacht, Miete, Kauf oder Direktion in England, Frankreich, Malta, Balearen oder ähnliches. 100 % Diskretion.
Offerten bitte an Chiffre 83846, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern

83846/79243

Per 1. April 1996 vermieten wir

Motel garni

In der Nordwestschweiz an ausgezeichneter Verkehrslage nächst Autobahn gelegen. 60 Betten mit Frühstücks- und Aufenthaltsraum. Alle Zimmer mit Dusche/WC, Balkon, Direktwahl-Telefon. Inventar muss käuflich übernommen werden. Mietzins Fr. 12 000.–.

Offerten unter Chiffre 83780, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

83780/167282

Wir verkaufen an zentraler Lage in Solothurn, vis à vis Bahnhof, renovationsbedürftiges

Restaurant / Hotel

zu einem günstigen Preis von Fr. 800 000.–

Auskünfte und Besichtigungen:
Telefon 056 205 88 88
Telefax 056 205 77 40

MERKUR IMMOBILIEN
BEWIRTSCHAFTUNGS AG
Haselstrasse 16 5401 Baden
(Ein Unternehmen der Göhner Merkur Gruppe)

IMMOTEL 157 0 300 (Fr. –36/min)
Weitere 600 Angebote für Kauf/Miete von Wohn- und Arbeitsräumen.

Wir verkaufen unseren

gepflegten Landgasthof

zwischen Murten und Freiburg, ½ Stunde von Bern.

- grosse, helle Küche
- Grundstück total 3200m²
- grosse Estrich- und Kellerräume
- neue Wirtewohnung im 1. Stock
- 5 Zimmer im 2. Stock
- komplettes Kleininventar
- grosser Parkplatz
- auch ideal für Kurszentrum
- zusätzlich Bauland angrenzend

Offerten unter Chiffre 83806, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

83806/248223

Wir verkaufen im Tessin

- **Ferienlager-Häuser**
- **Hotel mit Restaurant**
- **Pensionen**
- **grosse Liegenschaften mit vielfältiger Nutzung**

zu interessanten Preisen.

B+E Immobilia SA
6648 Minusio, Tel. 091 744 64 46

O 83774/384551

Chur

Toplage

In Altstadtnähe/Zentrum bekanntes

Speiserestaurant

mit Nebenbetrieben
zu verkaufen.

Umsatz über Fr. 2 Mio.

Interessenten melden sich bei:

Curia Treuhand AG,
Grabenstrasse 15, 7000 Chur
Telefon 081 22 20 22,
Dr. A. v. Reichenberg oder
O. Berther verlangen.

P 83667/181153

Zu vermieten in der Nähe von Winterthur auf Spätherbst 1996

sehr schöner Gasthof

im Dorfkern einer idyllisch gelegenen Landgemeinde

mit Speiserestaurant (64 SP), Bankettsaal (60 SP), Gartenwirtschaft (40 SP), Parkplätzen, einigen Gäste- und Angestelltenzimmern, sowie mit heller, geräumiger Wirtewohnung.
Das Mietobjekt ist das einzige Restaurant im Dorf und verfügt über ein grosses Einzugsgebiet. Die Vermieterschaft bevorzugt ein langjähriges Mietverhältnis, vorzugsweise mit einem initiativen, fachlich gut ausgewiesenen Gastgeber-Ehepaar.
Für die Übernahme des Kleininventars ist ein Kapital von ca. Fr. 80 000.– erforderlich.

Ernsthafte Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 41-201998, Publicitas, Postfach 610, 8401 Winterthur.

P 83862/44300

Zu verkaufen

Restaurant in der Stadt St. Gallen

Freistehendes Gebäude mit Restaurant im EG (50 Plätze), Gartenterrasse, Keller, 2 Obergeschosse (3½-Zimmer-Wohnung und Tagungsraum zur disponiblen Benützung (Seminar, Vereine, etc.) Interessenten melden sich unter Chiffre 83810, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

83810/285480

Zu vermieten in **Bosco Gurin/Tessin**

EDELWEISS

Restaurant mit Zimmern

Offerten an Chiffre:
V 110-731955 an Publicitas, Postfach 2281, 6501 Bellinzona

P 83932/44300

Vignoble Neuchâtelois

à vendre

Café Restaurant

réputé, 400 places, parking.

Ecrire sous chiffre T 028-44567 à Publicitas, case postale 1471, 2001 Neuchâtel 1.

P 83621/44300

Crans Montana

A louer ou à vendre

hôtel 3 étoiles

35 chambres dont 18 plein sud avec balcon et vue imprenable sur la vallée du Rhone, toute avec bain, douche et WC. Une très belle salle de restaurant et un très grand parking.

Ecrire sous chiffre 83757, *hotel + tourismus revue*, case postale, 3001 Berne.

83757/45535

Porte-du-Soleil – CHAMPERY

à vendre

Hôtel-café-restaurant**

(19 chambres, douches-WC, café 40 places, restaurant 80 places)
Prix très intéressant.

Faire offres sous chiffre O 036-323926 à Publicitas, case postale 747, 1951 Sion 1.

P 83804/44300

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

Restaurant

mit Alkoholpatent

ab ca. 120 Sitzplätze innen und Terrasse ab ca. 40 Sitzplätze, zur Realisierung von italienischen Spezialitäten-Restaurants.

Entsprechende Investitionen werden von uns getätigt.

Offerten unter Chiffre 81847, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

81847/178047

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

Restaurant zu verpachten

- in der Ostschweiz
- Zwei-Saison-Betrieb an sehr schöner Lage
- interessanter Betrieb mit guter Infrastruktur
- gute Bedingungen und hoher Verdienst für initiatives, arbeitswilliges Paar

Arbeitsantritt: 1. Juli 1996 oder 1. November 1996 oder nach Vereinbarung.

Sollten Sie sich angesprochen fühlen, melden Sie sich bitte unter Chiffre 83894, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

83894/2615

Gelegenheit!

Hotel-Aktiengesellschaft

zu verkaufen

Besitzerin einer grossen Hotelliegenschaft, 150 Betten, Top-****-Hotel mit Restaurants, Sälen, Nebenanlagen, etc.
Renommierter Jahresbetrieb mit kriesensicherer Kundschaft.
Die Liegenschaft befindet sich an einem einmaligen Standort am Vierwaldstättersee.
Die Übernahme der Gesellschaft kann sowohl für eine private Person – Hotelier, als auch für eine nationale- oder internationale Hotel-Tourismus-Gesellschaft sehr interessant sein.
Interessenten mit notwendiger Finanzkraft melden sich unter Chiffre 83461 bei *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

83461/280208

Cherchons jeune couple dynamique pour gérer en toute liberté

joli café restaurant avec chambres

dans le Valais Central. Vous y trouverez 45 places café-restaurant, 60 places magnifique terrasse, 6 chambres, très confortable appartement privé de 4 pièces et demi. Ce couple devrait, si possible, être muni d'une patente ou certificat de capacité valable.

Entrée en fonction: tout de suite ou date à convenir. À bientôt!

Écrire sous chiffre 83800, *hotel + tourismus revue*, case postale, 3001 Berne.

83800/257974

Cherchons local de restauration ou de gastronomie d'excursion!

Jeune couple de gérants très qualifiés RFA/CH cherche pour toute suite ou date à convenir à prendre en gérance un local gastronomique de grande taille, également bâtisse historique ou domaine viticole.
Site: Suisse allemande, Suisse Romande ou Sud de l'Allemagne
L'entreprise devrait être prête à l'exploitation. Contrat à long terme avec garantie de capital, reprise poss. Adresser s.v.pl. les offres à la case postale 276, 9410 Heiden ou par téléfax 071 91 54 40 (dès le 30.3.: 891 54 40)

83603/315060

Délai pour les annonces à l'occasion des fêtes de Pâques

Le dernier délai pour les annonces immobilières et commerciales ainsi que pour les réclames et la rubrique bazar pendant la période des fêtes de Pâques est fixé de la manière suivante:
Parution dans l'édition no 14 du jeudi 4 avril 1996: jeudi 28 mars 1996, 17 heures.
Parution dans l'édition no 15 du jeudi 11 avril 1996: mercredi 3 avril 1996, 12 heures.

Le dernier délai pour les annonces du marché de l'emploi:
Parution dans l'édition no 14 du jeudi 4 avril 1996: vendredi 29 mars 1996, 17 heures.
Le dernier délai pour les ordres de répétition, les corrections, les annulations et les annonces de dernière minute est fixé au vendredi 29 mars 1996, 20 heures (seulement possible par fax: 031/370 42 23 oder 031/372 23 95).
Parution dans l'édition no 15 du jeudi 11 avril 1996: jeudi 4 avril 1996, 13 heures.
Le dernier délai pour les ordres de répétition, les corrections, les annulations et les annonces de dernière minute est fixé au jeudi 4 avril 1996, 17 heures (seulement possible par fax: 031/370 42 23 oder 031/372 23 95).

Informationsbroschüre des SHV

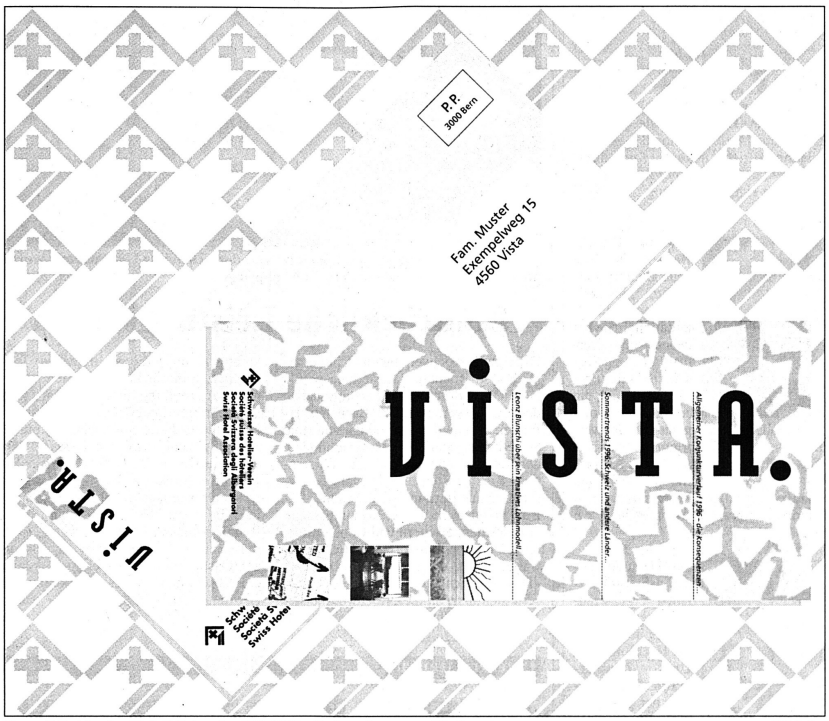
Ausblick für die Hoteliers heisst «Vista»

Nach der erfolgreichen Nummer eins der Informationsbroschüre «Vista» liegt nun die zweite Ausgabe vor. Die wichtigsten Tendenzen aus der und für die Hotellerie und Gastronomie werden darin auf informative und kurzweilige Art präsentiert. Die Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) haben ihr persönliches Exemplar in diesen Tagen im Briefkasten.

STEFAN ZÜGER

Das neue «Vista» ist da! Wie bereits in der ersten Ausgabe, ist auch diese Nummer vollbepackt mit aktuellen, wichtigen und nützlichen Brancheninformationen für den Hotelier.

Zweimal pro Jahr (jeweils im Frühling und im Herbst) erscheint das von der Abteilung Tourismus des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) redaktionell gestaltete Informationsmittel. Anhand der darin aufgezeigten möglichen Trends kann sich der Hotelier eine Meinung bilden, eigene Ideen entwickeln und sich dementsprechend auf die nächste Saison vorbereiten. «Das Konzept sieht ‹Vista› als unabhängiges Insider-Sprachrohr, das jedem Hotelier als Forum offensteht, wie auch als Anstoss zur weitergehenden Informationsbeschaffung», betont *Alex Pedolin*, Präsident der Kommission Volkswirtschaft und Zukunftsfragen SHV in der ersten Ausgabe von «Vista».



Demnächst in den Briefkästen der SHV-Mitglieder: das neue «Vista». *Bild: htr*

Die Gästetrends 1996

Was sind die Schwerpunktthemen dieser 2. Ausgabe?

- *Allgemeiner Konjunkturverlauf 1996 – die Konsequenzen:*

Die neuesten Informationen von der Wirtschaftsfront. Fragen zu Währung und Arbeitslosigkeit werden beantwortet und die Konsequenzen für die Branche beleuchtet.

- *Schweizer Hotellerie 1996 – ein Ausblick:*

Was erwartet die Hotellerie in diesem Sommerhalbjahr? Wie sieht es mit der Feriennachfrage in der Schweiz aus? Liegen Preiserhöhungen drin oder nicht?

Diese und weitere Fragen werden in diesem Kapitel beantwortet.

- *Trendbarometer Sommer 1996: Schweiz:*

Wie werden und wollen die Schweizer ihre Ferien verbringen und welche Aktivitäten werden aus welchem Grund bevorzugt sein? Weshalb wird dieses «in» sein und jenes «out»? Antworten darauf im Trendbarometer von ST INPUT 95.

- *Trendbarometer Sommer 1996: andere Länder und ihre Gästebedürfnisse:*

Hier werden die Bedürfnisse unserer wichtigsten Incoming-Länder näher betrachtet.

- *Wechselkursempfindlichkeiten der wichtigsten Herkunftsländer:*

Was für Auswirkungen kann der starke Franken auf unsere (potentiellen) Feriengäste haben? Eine Auflistung nach Ländern.

- *Kreatives Lohnmodell auf zwei Säulen – eine Möglichkeit für die Zeit nach dem LGAV..*

Leonz Blunschi, Hotelier in Gstaad, tut seine Meinung zum vertragslosen Zustand im Gastgewerbe kund und gibt Tips, wie man sich seinen Mitarbeitern gegenüber verhalten kann.

Persönliches Exemplar

Die modern gestaltete Broschüre – wie ihr Vorgänger wieder in drei Sprachen (deutsch, französisch und italienisch) erhältlich und im gleichen Format gehalten – wird an jeden Hotelier persönlich verschickt. Das gelbe Kuvert wird dieser Tage in den Briefkästen zu finden sein.

Das neue «Vista» kann bestellt werden beim SHV, Tourismus, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 41 11.

COMMUNICATIONS SSH

Assemblée ordinaire des délégués

En application des articles 24 et 29 des statuts, nous vous informons que le Comité exécutif a convoqué une assemblée ordinaire des délégués pour les mardi et mercredi 25 et 26 juin 1996 à Ascona/Locarno.

Calendrier (Article 24 des statuts SSH): Les propositions visant à faire inscrire un objet à l'ordre du jour son à adresser par écrit au siège central de la SSH d'ici au mardi 30 avril 1996.

L'envoi de l'ordre du jour et de la documentation y relative aura lieu le mardi 14 mai 1996.

Les propositions de modifications et les contre-propositions sont à adresser par écrit au siège central de la SSH d'ici au mardi 11 juin 1996.

Société suisse des hôteliers
Alfred E. Urfer — ***Président***
Heinz Probst — ***Directeur***

SHV TEILT MIT

Ordentliche Delegiertenversammlung

Im Sinne von Artikel 24 und 29 der Statuten teilen wir Ihnen mit, dass die Verbandsleitung die ordentliche Delegiertenversammlung festgesetzt hat auf Dienstag/Mittwoch, 25./26. Juni 1996 in Ascona/Locarno.

Terminplan (Artikel 24 Statuten): Anträge zur Aufnahme von Geschäften auf die Traktandenliste sind dem Hauptsitz SHV schriftlich einzureichen bis spätestens Dienstag, 30. April 1996.

Der Versand der Traktandenliste und Beschlussunterlagen erfolgt am Dienstag, 14. Mai 1996.

Abänderungs- und Gegenanträge sind dem Hauptsitz SHV schriftlich einzureichen bis spätestens Dienstag, 11. Juni 1995.

Schweizer Hotelier-Verein
Alfred E. Urfer — ***Präsident***
Heinz Probst — ***Direktor***

Concours

L'hôtel historique de l'année

La section nationale suisse de l'ICOMOS (International council on monuments and sites, en français: Conseil International des Monuments et des Sites), en collaboration avec la Société suisse des hôteliers (SSH), Gastrosuisse et Suisse Tourisme, a décidé de créer une distinction pour des hôtels et des restaurants qui entretiennet et conservent leur ensemble (bâtiment, aménagements intérieurs et jardins) selon les principes de la conservation des monuments. Titre: «L'hôtel de l'année 1997» et «Le restaurant de l'année 1997».

Ce concours a pour but de promouvoir la conservation des constructions hôtelières et des restaurants dans leur état historique tant auprès des propriétaires et des exploitants qu'auprès d'un large public.

Pourront être distinguées aussi bien des mesures de conservation que des transformations ou des adjonctions à des hôtels et restaurants existants. Les hôteliers et restaurateurs intéressés s'inscriront en présentant un dossier de candidature. Le dossier complet doit être remis jusqu'au 15 mai 1996. La documentation nécessaire peut être obtenu auprès des secrétariats de:

- ICOMOS Suisse, case postale, 3000 Berne 8;
- Société suisse des hôteliers, Case postale, 3001 Berne;
- Gastrosuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zurich;
- Suisse Tourisme, Ballariastrasse 38, 8027 Zurich;
- tous les services cantonaux et communaux des monuments historiques. *r.*

Wettbewerb

Historisches Hotel des Jahres

In Zusammenarbeit mit dem Schweizer Hotelier-Verein (SHV), Gastrosuisse und Schweiz Tourismus verleiht die Landesgruppe Schweiz des ICOMOS (International council on monuments and sites, deutsch: Internationaler Rat für Denkmalpflege) im Herbst 1996 erstmals die Auszeichnung «Historisches Hotel des Jahres 1997» oder «Historisches Restaurant des Jahres 1997».

Dieser Wettbewerb bezweckt die Förderung der Erhaltung von Hotels und Restaurants in ihrem historischen Bestand sowie die Aufklärung der Fachleute, Eigentümer und der breiten Öffentlichkeit über die Pflege und Restaurierung historischer Hotels und Gaststätten in der Schweiz.

Die Auszeichnung geht an Eigentümer respektive Hoteliers, die ihre historischen Gebäude nach denkmalpflegerischen Grundsätzen gepflegt und erhalten haben. Es können sowohl Massnahmen im engeren denkmalpflegerischen Sinne als auch Um-, An- und Erweiterungsbauten bestehender Hotels und Gaststätten ausgezeichnet werden. Eingabefrist für die Teilnahme ist der 15. Mai 1996.

Die notwendigen Unterlagen können bezogen werden bei:

- ICOMOS Schweiz, Postfach, 3000 Bern 8;
- Schweizer Hotelier-Verein, Postfach, 3001 Bern;
- Gastrosuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich;
- Schweiz Tourismus, Bellariastrasse 38, 8027 Zürich;
- allen kantonalen und kommunalen Amtsstellen für Denkmalpflege. *r.*

VDH Grischun

«Umdenken im Tourismus ist angesagt»

Am kürzlichen Meeting des VDH Grischun rief Christian Durisch, Direktor des Verkehrsvereins Graubünden (VVGR), zu einem Umdenken im Tourismus auf. «Wir müssen unsere Produkte besser verkaufen», forderte er und gab in diesem Zusammenhang seiner Überzeugung Ausdruck: «Graubünden ist ein Markenprodukt, das seinen Preis wert ist.»

FRANZ SPANNY

Stellvertretend für den ferienhalber abwesenden Präsidenten *Hansueli Baier* wies *Walter Brunner* einleitend darauf hin, dass statt der bisher zehn Treffen der Bündner VDHler nur noch sechs bis acht Meetings im Jahr abgehalten werden. Das kann dem durchaus vorhandenen Interesse an diesen Zusammenkünften gut tun und sich durch grössere Besucherzahlen positiv auswirken.

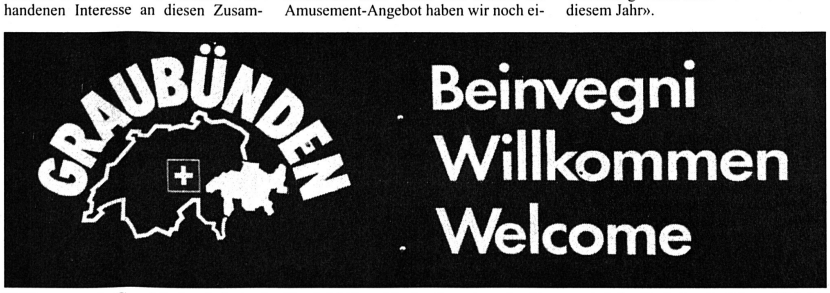
In sympathischer Bescheidenheit stellte sich Gastreferent Christian Durisch, Direktor des VVGR, eingangs als «Touristiker vor, der nicht alles weiss». Durisch weiss aber immerhin, was geschehen muss, um aus dem Wellental, in dem sich der Bündner Tourismus gegenwärtig befindet, so rasch als möglich herauszukommen. «Wir müssen unsere Verkaufsstrukturen den erschwerten Bedingungen anpassen und dabei dem Trend zu Nähe des Urlaubsorts und zu Kurzferien Rechnung tragen».

Graubünden kann alles bieten

Bei all diesen Überlegungen müsse der Gast im Mittelpunkt stehen. Es müsse wieder «in» werden, zu sagen: «Wir gehen in die Berge». Das grosse Plus des Graubündens sei, dem Gast alles bieten zu können: «Neben einer intakten Naturlandschaft auch Kunst und Kultur. Im Amusement-Angebot haben wir noch einen grossen Nachholbedarf», gab der VVGR-Direktor zu. Es gelte auch dem Umstand Rechnung zu tragen, dass der Gast in seinen Ferien umweltgerecht leben will. Der zunehmenden Orientierung des Gastes an inneren Werten müsse ebenfalls noch grössere Beachtung geschenkt werden.

Wetterunabhängige Angebote

Das Prestige von Graubünden als Feriendestination sei nach wie vor hoch. Es gelte nun, dieses Markenprodukt mit seinen zahlreichen Events wie Spengler-Cup, Pferderennen, Schneegolf usw. effizienter zu vermarkten. «Es muss eine schlagkräftige Verkaufsorganisation auf die Beine gestellt werden», forderte der VVGR-Direktor. Nach seinen Vorstellungen soll dies sehr schnell in die Wege geleitet werden. Das grösste Problem dabei sei die fehlende Koordination. «Wir müssen alle Interessen auf einen Nenner bringen», meinte Durisch und versichert: «Incoming Graubünden kommt noch in diesem Jahr».



Willkommen in Graubünden heisst «das Produkt Graubünden besser verkaufen», meint der Verkehrsdirektor. *Bild: htr*

CARROUSEL

Tourismus

Karin Schwerzmann (26) heisst die neue Leiterin Verkaufsförderung bei Zentralschweiz Tourismus in Luzern. Sie hat am 1. März die Nachfolge von **Kaspar Fuchs** angetreten, der zu Mosse-Annoncen wechselt. Schwerzmann absovierte die Tourismusfachschule Siders und war als Praktikantin im Kurverein Sils (Oberengadin) tätig. Berufserfahrung sammelte sie in Blatten/Belalp, wo sie für Gästeanimation zuständig war. Weitere Stationen: Kurvereine Silvaplana und Maloja. *SC*

*

Der Ausschuss des Swissair-Verwaltungsrats hat **Klaus Knappik** zum Leiter des Bereis «Swissair Cargo & Logistik» ernannt. Dieser neugeschaffene Bereich wird die Geschäftseinheiten «Swissair-Cargo», «Frachtabfertigung & Distribution» und «Logistik Invest» umfassen. Knappik war Leiter der Geschäftsführung der Jacky Maeder AG, Kloten. *MAY*

Hotellerie

Im Kurhotel Seeblick in Wienacht AR, das dem Verband Schweizer Kurhäuser angeschlossen ist, wurde die Direktorin **Jutta Blaser-Schmid** abgelöst. Das neue Direktionsehepaar **Joe** und **Christina Bittel** (Bilder) hat gleichzeitig auch die Aktienmehrheit des Kurhotels übernommen. *EGB*

*

Zwei Hoteliers sind zu Präsidenten von Skal-Clubs ernannt worden. In der Stadt Bern, das heisst für den «unterländischen» Teil, hat **Peter Schildknecht** (links) **Hannes Imboden** abgelöst. Und im Oberländer Skal-Club

wurde **Peter Kieni** (rechts) als Nachfolger von **Hans Strässle** gewählt. Schildknecht ist Direktor des Alpine-Classic-Betriebs «Bern», Kieni führt seit 1995 das Strandhotel Belvedere in Spiez auf eigene Rechnung. *APK*

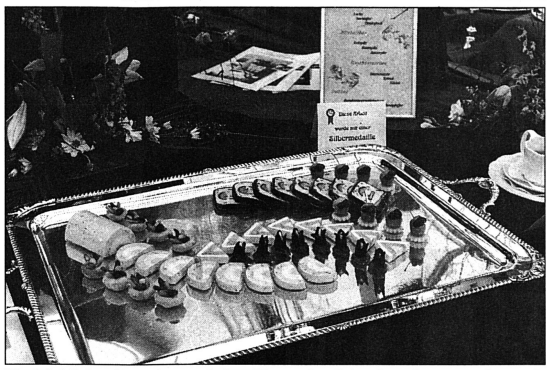
*

Cristina Rauchwerger ist die neue Country Managerin Switzerland von Utell International. Sie hat neben der Vermarktung und Produkteförderung von Utell auch die administrative und operationelle Leitung für die Schweiz übernommen. Sie bringt Verkaufserfahrung mit, die sie bei United Airlines als Sales Executive und bei Kuoni und Danzas Reisen im Reservations- und Commercialbereich erworben hat. *r.*

*

Josef Inauen führt das 4-Stern-Treff-Hotel Vierwaldstättersee in Vitznau. Er übernimmt die Nachfolge von **Urs Zimmermann**, der innerhalb der Treff-Hotel-Gruppe ins Hotel La Palma au Lac in Locarno wechselte. Inauen war unter anderem im Hotel Schweizerhof in Bern, im Plaza Hotel in Basel und zwei Jahre in einem Hotel in Freiburg im Breisgau als Geschäftsführer tätig. Zuletzt führte er in der Funktion des Vizedirektors die Réception des Hotels Johanniter in Luzern. *UM*

Kochkunstausstellung in Chur



Eindrückliches Zeugnis vom hohen Niveau der Schweizer Gastronomie wurde an der Kochkunstausstellung in Chur abgelegt. *Foto: Franz Spanny*

Eindrückliche Leistungsschau

Die von der Kochvereinigung Chur organisierte 4. Kochkunstausstellung wurde zu einer eindrücklichen Leistungsschau des Gastgewerbes. 2700 Besucher erfreuten sich an den Kreationen von rund 80 Einzelausstellern aus Graubünden, der übrigen Schweiz und dem Fürstentum Liechtenstein sowie von Mannschaften aus Bern und Winterthur.
Eingebunden in diese Leistungsschau von Köchen, Bäckern und Confiseuren, für die ein Pavillondorf errichtet wurde, waren auch diverse Zulieferbetriebe. «Das ist wirklich ein Superanlass», äusserte sich *Josef Stadler*, Kochweltmeister 1988 und in Chur Mitglied einer hochkarätigen Jury, die so manchen Teilnehmer an dieser in allen Teilen gelungenen Ausstellung, in die erstmals auch die Lehrlinge integriert wurden, mit einer Goldmedaille auszeichnen konnte. Auch Spitzenkönner wie *Roland Jöhri* vom «Talvo» in Champfèr und *Peter Sabe* vom «Boriso» in Passugg liessen es sich nicht nehmen, mit aktiven Gastspielen für markante Akzente an dieser Kochkunstausstellung zu sorgen. «Wir müssen mehr in die Zukunft der Schweizer Gastronomie investieren», forderte am Abschlussabend dieser zweitägigen Leistungsschau OK-Präsident *Horst Salutt*. *FS*

Hôtellerie française

Les arnaques du téléphone érotique

Jusqu'où s'arrêtera l'«ingéniosité» de certains malfaiteurs? C'est ce que se sont demandés une vingtaine d'hôteliers des Vosges qui ont été victimes d'une arnaque peu commune, a récemment révélé le quotidien «Le Matin». Ces hôteliers ont en effet reçu un téléfax d'un prétendu touriste qui demandait les tarifs de deux chambres afin d'y venir avec sa femme et ses deux enfants. Pour communiquer ces informations, les hôteliers étaient invités à composer un numéro de téléphone en Israël. En rappelant ce client potentiel, ils sont cependant tombés sur une ligne téléphonique érotique. Croyant s'être trompés, certains ont rappelé à plusieurs reprises. A 25 francs suisses la minute, les arnaqueurs ont dû certainement récolter un joli pactole! *LM*

Promotions au CIG

A l'heure anglaise

Première pour le Centre international de Glion (CIG): c'est dans la langue de Shakespeare que s'est déroulée vendredi dernier la cérémonie des promotions 1996. Une raison à cela: la présence, pour la première fois, des étudiants d'une section entièrement anglophone recevant leur diplôme en gestion hôtelière et touristique. Le fait n'est pas à négliger. Par le nouveau programme lancé en 1993, le CIG peut offrir une alternative particulièrement intéressante à ses étudiants, à savoir un programme en anglais ou en français, mais de même niveau. Ce sont les étudiants asiatiques (environ 30% de l'effectif) qui sont, de manière assez logique, les plus nombreux à suivre le programme anglophone. La cérémonie de promotion de la semaine dernière a permis de rendre un hommage particulier à la «majore» de promotion, en l'occurrence la jeune *Rasha Shammas*, de nationalité britannique et d'origine libanaise. Elle a obtenu une moyenne de 8,6 sur 10. Appartenant à une grande famille hôtelière, elle a d'ores et déjà choisi d'aider son père dans la gestion d'un nouvel hôtel au Liban. *JCK*

ITB-Wissenschaftszentrum

Drei Preise verliehen

Zum zweiten Mal wurde an der ITB in Berlin im Wissenschaftszentrum die Wissenschaftspreise verliehen. Die beim Alpenforschungsinstitut (AFI) in Garmisch-Partenkirchen eingereichten Arbeiten waren von einer Jury bewertet worden. Für die beste wissenschaftlich-theoretische Arbeit «Fahrradtourismus im Ruhrgebiet – Ansatz und Chancen der touristischen Entwicklung in einer altindustriellen Region» wurde *Silke Vehring*, Universität Trier, prämiert. Der Preis für die beste praxisorientierte Arbeit, «Analyse der Marktchancen potentieller Zielgebiete im Ferienflugverkehr», ging an *Bärbel Geier*, Fachhochschule München. Für seine Untersuchung «Agritourismus – eine mögliche Alternative zu den Problemen landwirtschaftlicher Kleinbetriebe in der EU mit Situationsanalyse des Agritourismus in Italien», die beste Arbeit mit europa-übergreifendem Bezug, wurde *Reinhard Prantner*, Universität Linz, ausgezeichnet. *VY*

AGENDA

Tourismus

Messen, Werbereisen, Workshops
Foires, voyages de promotion, workshops
1996

18.04. bis 21.04.	Semaine européenne du Car, Montreux
02.05. bis 03.05.	Schweizer Tourismustag, Lugano
21.05. bis 23.05.	EIBTM, Genf
10.06.	Berner Tourismus Input, FIF, Bern
11.06. bis 12.06.	Fachtagung «Vom Leidbild zum Leitbild», Klosters, Höhere Fachschule für Tourismus Graubünden
20.08. bis 22.08.	RDA-Workshop, Köln
10.10. bis 12.10.	Interalpin, Innsbruck
29.10. bis 31.10.	TTW, Montreux
11.11. bis 14.11.	WTM, London

Generalversammlungen
Assemblées générales
1996

23.04.	Generalversammlung Buspartner Schweiz
02.05.	Generalversammlung Verband Schweizerischer Verkehrsvereine
07.06.	Delegiertenversammlung Verkehrsverein Graubünden, Poschiavo
21.06.	Assemblée générale Genève Tourisme
24.06.	Mitgliederversammlung Schweiz Tourismus, Rigi
27.06.	Generalversammlung Union Valaisanne du tourisme, Ovronnaz

Ausbildung
Formation
1996

15.06.	Vorbereitungskurs auf die eidg. Berufsprüfung «Reisefachmann/-frau mit eidg. Fachausweis», SRF Aarau

Hotellerie / F&B / Technik

Messen, Werbereisen, Workshops
Foires, voyages de promotion, workshops
1996

17.04. bis 21.04.	Arvins, Morges
25.04. bis 01.05.	Noga, Winterthur
25.04.	Franchising Intensiv-Workshop, Oerlikon
26.04. bis 29.04.	Bex, Zürich
14.06. bis 18.06.	Vinova, Wien
22.06. bis 24.06.	Interwein, Frankfurt
08.09. bis 12.09.	Arooma, Berlin
21.09. bis 25.09.	Imega, München
29.09. bis 03.10.	Zagg, Luzern
29.09. bis 03.10.	Küche und Keller, Wien
20.10. bis 24.10.	Sial/Sial Boissons, Paris
27.10. bis 31.10.	Hogatec, Düsseldorf
04.11. bis 09.11.	Equip'Hôtel, Paris
05.11. bis 09.11.	Anuga Foodtec, Köln
14.11. bis 16.11.	Brau, Nürnberg
23.11. bis 26.11.	Käse, Zürich
23.11. bis 27.11.	Gastronomia, Lausanne

Generalversammlungen
Assemblées générales
1996

29.03.	Generalversammlung Zürcher Hotelier-Verein, Zürich
13.05.	Generalversammlung SGH, Zürich
20.06.	Assemblée générale Association cantonale Vaudoise des Hôteliers, Diablerets
20.06.	Assemblée générale Association hôtelière du Valais
08.07.	Generalversammlung The Swiss Leading Hotels, Gstaad
03.12.	Generalversammlung Minotel, Chur

Tagungen
Réunions
1996

04.05. bis 07.05.	Symposium/GV Vereinigung der Ehemaligen der Hotelfachschule Lausanne, Luzern

Ausbildung
Formation
1996

29.04. bis 10.05.	SFG Weggis, Vorbereitungskurs Block II, Berufsprüfung Hauswirtschaftsleiterin
16.09. bis 20.09.	SFG Weggis, Vorbereitungskurs Block III, Berufsprüfung Hauswirtschaftsleiterin

Sämtliche Angaben ohne Gewähr

Heinz Hahn

«Vater der Reiseanalyse» ausgezeichnet

Die Forschungsgemeinschaft Urlaub und Reisen (F.U.R.) hat zum ersten Mal in diesem Jahr an der ITB in Berlin ihre Auszeichnung «Wegweiser des Tourismus» verliehen. Erhalten hat ihn *Heinz Hahn*, Gründer und langjähriger Geschäftsführer des Studienkreises für Tourismus und «Vater der Reiseanalyse». F.U.R.-Vorstandsvorsitzender *Gerd Kramer* sagte, dass dank Hahn der Tourismus zu einem Gegenstand ernsthafter Forschung geworden sei. Hahn selber zu den Machern der Reiseanalyse von heute: «Sie sind unbestechlich und drehen nicht an den Ergebnissen herum im Interesse einiger grossen Firmen.» *VY*

VDRJ-Preis 1996

«Kopf und Geist der ITB» ausgezeichnet

Die Vereinigung der Deutschen Reisejournalisten hat an der ITB in Berlin «für besondere Verdienste um den Tourismus» ihren VDRJ-Preis 1996 an den Umweltbeauftragten der TUI *Wolf Michael Iwand* verliehen. Dem ITB-Vorsitzenden der Geschäftsführung *Manfred Busche* wurde zum 30. Geburtstag der ITB gratuliert. Busche war schon zuvor mit dem «TTG Europa Special Award» ausgezeichnet worden. Die dritte je verliehene Ehrennadel der VDRJ erhielt der «Kopf und Geist der ITB», *Peter Köppen*, Verantwortlicher für PR und Öffentlichkeitsarbeit und Anlaufstelle für alle ratlosen ITB-Journalisten. *VY*

NACHRUF

Zum Tod von Herbert Felber

Im Alter von 71 Jahren ist *Herbert Felber* nach langer Krankheit in Frankfurt/Main verstorben. Am 9. Oktober 1942 – mitten im Zweiten Weltkrieg – begann seine Karriere in der Touristikbranche beim Schweizer Verkehrsbüro in Berlin. Nach Zwischenstationen in Zürich, Paris, London und Nizza kam er 1950 nach Frankfurt/Main, wo er 1962 zum Agenturchef gewählt wurde. Diesen Posten bekleidete er mit grosser Auszeichnung bis zum 1. Juni 1985, als ihn eine schwere Krankheit zum vorzeitigen Rücktritt zwang. Der sprachgewandte, in Polen geborene Schweizer, hat seinen ganzen beruflichen Werdegang in den Dienst des Tourismus gesteckt. Mit Leib und Seele hat er den nach dem Krieg besonders nach Ferien und Freiheit dürstenden Deutschen unser Heimatland näher gebracht. Herbert Felber war wegen seines ruhigen und konzilianten Wesens, aber auch wegen seiner ausgezeichneten Branchenkenntnisse ein hochgeachteter und gesuchter Mann. So war er unter anderem Fachbeirat der Internationalen Tourismusbörse (ITB) in Berlin, Vorstandsmitglied des Skalclubs und Mitglied verschiedener deutsch/schweizerischer Wirtschaftsclubs. Herbert Felber hat es dank seinem zielstrebigen Einsatz fertig gebracht, die Schweiz im internationalen Fremdenverkehr mit an die Spitze der europäischen Reiseländer zu führen. Auch als Generalvertreter der Schweizerischen Bundesbahnen konnte er stets stolze Umsatzzahlen vorweisen. Herbert Felber hat seine schwere Krankheit mit Geduld und Ausdauer getragen, treu umsorgt von seiner Frau und den beiden Töchtern. Aber es war ein langer Abschied bis zum letzten Freitag, als eine grosse Trauergemeinde im Hauptfriedhof in Frankfurt am Main dankbar von ihm Abschied nahm. *Josef Neuhaus*

hotel+ tourismus revue

stellen revue marché de l'emploi

HOTEL+TOURISMUS REVUE NR. 13 28. MÄRZ 1996

KADER · CADRES

PALACE HOTEL GSTAAD

· SUISSE

cherche personnalité,
dame ou homme,
responsable du département

marketing, vente

Nous désirons continuer à travailler
les marchés usuels et aussi sortir des chemins battus
en nous adressant directement
aux clients potentiels.

Si vous avez une expérience solide dans
le domaine, beaucoup d'initiative et d'idées, si vous
maîtrisez français, anglais et un peu d'allemand et
si vous êtes une personnalité d'un niveau qui
peut convenir à un hôtel de grand prestige,
nous avons peut-être une place
fascinante pour vous.

Lancez-nous donc un coup de fil !

Ernst A. Scherz, propr.-directeur
Palace Hotel, 3780 Gstaad
Téléphone 030 8 31 31

83867/15067

Gastfreundlich-effizient-innovativ
führen wir gesamtschweizerisch rund 360 Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie.
In unserem Personalrestaurant der Ascom Hasler AG, Belpstrasse 37 in Bern, gehen täglich 400 bis 500 Gäste ein und aus. Für diesen modernen, vielseitigen Restaurationsbetrieb (öffentliches Patent) mit viel Cachet suchen wir Sie,

Betriebsleiterin / Betriebsleiter

als Persönlichkeit, die sich der Innovation und Gastfreundschaft verschrieben hat. Gemeinsam mit einem motivierten Team produzieren und verkaufen Sie Ihr vielseitiges Angebot, unter anderem eine täglich wechselnde vegetarische Mahlzeit.
Sie bringen mit:
- eine fundierte Ausbildung im Gastgewerbe
- oder den Abschluss einer anerkannten Hotelfachschule (mit Fähigkeitsausweis)
- und einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung

Wenn Sie kompetent führen und Ihnen zudem die Ideen und die Motivation nie abhanden kommen, möchten wir Sie kennenlernen.
Wir bieten Ihnen eine sorgfältige Einführung, laufende Weiterbildung und gute Sozialleistungen, Arbeitszeiten von Montag bis Freitag.

Eintritt per 1. Juni 1996 oder nach Vereinbarung.

Senden Sie Ihre Bewerbung an:
SV-Service, Frau Sandra Zurbuchen,
Belpstrasse 41, 3007 Bern.

Wir verschönern Ihren Tag

SV-Service
GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

O 83714/176098

HOTEL *Arte*
KONGRESSZENTRUM OLTEN

CH-4601 OLTEN
RIGGENBACHSTRASSE
TEL. 062 286 68 00
FAX 062 286 03 10

Wir sind ein hochmodernes, im Jahre 1994 eröffnetes ****Kongresshotel im verkehrsgünstig-zentral gelegenen Olten, mit 160 Betten und 18 Konferenzräumlichkeiten für bis zu 500 Personen.

Die italienische A-la-carte-Restauration sowie die Seminar- und Bankettküche sind das Herzstück unseres nach modernsten Gesichtspunkten konzipierten Betriebes. Wir haben uns damit eine guten Namen in der regionalen Gastro-Szene erobert.

Dazu suchen wir nach Vereinbarung einen hochqualifizierten, erfahrenen

Restaurateur

mit Erfahrung in gehobener italienischer Restauration und im Seminar-/Bankettbereich

Wir bieten einem engagierten Fachmannn (Idealalter: 30 bis 35 Jahre) aussergewöhnliche Entwicklungsmöglichkeiten. Organisationstalent und Flexibilität, fundierte Fachkenntnisse und Erfahrungen in ähnlicher Position (Maître d'hôtel) sind beste Voraussetzungen, dieser grossen Herausforderung gerecht zu werden.

Fühlen Sie sich angesprochen, als neuer Gastgeber unseres schönen Restaurants, in einem netten Team unsere hoch angesetzen Ziele anzustreben und zu erreichen?

Dann richten bitte Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an:

Herrn Roland Tegtmeyer, Direktor
Hotel Arte Olten
Riggenbachstrasse, 4600 Olten
Telefon 062 286 68 00

Wir sichern Ihnen äusserste Diskretion zu und freuen uns, mit Ihnen in Kontakt zu treten.

83641/381110

Arbeiten im Unispital

Für den Bereich Oekonomie/Verpflegung suchen wir den

Leiter Küchen

Sie sind verantwortlich für eine attraktive, abwechslungsreiche und den neuesten ernährungswissenschaftlichen Kenntnissen angepasste Verpflegung von Patienten, Personal und Gästen. Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die Führung der verschiedenen Küchenbereiche mit rund 120 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die Planung der Verpflegungsangebote, Überwachung und Organisation der gesamten Produktion sowie verschiedene Projektarbeiten.

Diese anspruchsvolle Aufgabe möchten wir einem eidg. dipl. Küchenchef übertragen, wobei Erfahrungen in einem Grossbetrieb wie auch EDV-Kenntnisse vorausgesetzt werden. Ausgewiesene Führungserfahrung, Organisationsfähigkeit sowie Überzeugungs- und Durchsetzungsvermögen ergänzen Ihre Persönlichkeit.

Sind Sie interessiert? Frau Mischler, Leiterin Verpflegung, beantwortet gerne Ihre Fragen. Tel.: 01/255'39'10.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Universitätsspital, Personalbüro 4
8091 Zürich

UNIVERSITÄTSSPITAL
ZÜRICH

O 83968/383888

Die Chance am Walliser Rhonestrand

★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★

Wir suchen das neue und initiative

Gastgeber- und Wirte-Ehepaar

★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★

Einem fachlich ausgewiesenen und engagierten Pächter-Ehepaar, das sich auf Gastfreundschaft versteht, bietet sich eine optimale Ausgangslage, einen sehr gut geführten Betrieb mit grosser Stammkundschaft auf- und auszubauen, zu fairen Vertragskonditionen.

★★★★

Das Restaurant nimmt im Oberwallis gesellschaftlich und kulinarisch eine bedeutende Stellung ein und verfügt über eine neuzeitliche Infrastruktur und ein vielfältiges Raumangebot:

★ Tagesrestaurant/Brasserie in authentischem Gepräge und gepflegter Walliser Ambiance mit 72 Plätzen
★ Gourmet-Restaurant/Speisesaal mit 80 Plätzen in rustikaler Eleganz und gastlicher Atmosphäre für ungezwungene Tafelfreuden
★ italienisches Restaurant-Pizzeria mit 38 Plätzen
★ Gartenterrasse mit 50 Plätzen
★ gut eingerichtete Restaurantküche
★ alle erforderlichen Neben- und Lagerräume
★ Wirte- und Personalwohnung.

★★★★

Ab 1. Juni 1996 oder nach Übereinkunft könnten Sie das gastgewerbliche Geschehen gestalten und bestimmen, Jahresbetrieb.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen an die untenstehende Adresse. Absolute Diskretion ist selbstverständlich. Anschliessend stehen wir Ihnen für eine persönliche Besprechung gerne zur Verfügung.

Chiffre 83914, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

83914/385383

Motiviertes, dynamisches, professionelles und engagiertes

Wirtepaar

für das Restaurant CIP (Centre interrégional de perfectionnement) in Tramelan gesucht.

Das öffentliche Restaurant ist ins CIP integriert und bietet seinen Service dem Hotel und dem Erwachsenenbildungszentrum für dessen Tagungen und Kurse.

Das Restaurant umfasst:

• Cafeteria und Self-Service	zirka 60 Plätze
• Restaurant	zirka 50 Plätze
• Wintergarten	zirka 80 Plätze
• Terrasse	zirka 50 Plätze
• Bar	
• eingerichtete Lokalitäten, kleines Inventar.	

Anforderungen:

Unabhängiger Restaurateur, Fähigkeitsausweis Restauration, Französisch oder Deutsch (mit guten Kenntnissen der andern Sprache), mehrjährige Erfahrung, Fähigkeit, eine persönliche Atmosphäre zu kreieren, gepflegte internationale Küche.

Wir bieten:

Enge Zusammenarbeit mit dem CIP, feste Kundschaft, interessante Mietbedingungen, helle Räume und moderne Einrichtung, Übernahmedatum nach Vereinbarung.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und wenn Sie bereit sind, sich auf eigene Rechnung in einem neuen Unternehmen zu engagieren, dann senden Sie bitte Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen so bald als möglich an:

GASTRO CONSULT Bern

Unternehmungsberatung für Hotellerie und Restauration, Herrn Norbert Riesen
Standstrasse 8, 3000 Bern 22
Telefon 031 331 01 41, Fax 031 332 85 25

83843/300152

Inhalt

	Seite
Stellenmarkt	
Kader/Verkauf	1–2
Hotellerie	3–13
Internationaler Stellenmarkt	16
Stellengesuche	16
Last Minute	16

Sommaire

	Page
Marché de l'emploi	14–16
Marché international de l'emploi	16
Demandes d'emploi/	16
Last Minute	16

Inserateschluss über Ostern

Der Inserateschluss der Geschäfts- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen und Bazar ist wie folgt:
Ausgabe Nr. 14 vom Donnerstag, 4. April 1996: Donnerstag, 28. März 1996, 17 Uhr.
Ausgabe Nr. 15 vom Donnerstag, 11. April 1996: Mittwoch, 3. April 1996, 12 Uhr.

Der Inserateschluss der Stellenrevue:
Ausgabe Nr. 14 vom Donnerstag, 4. April 1996: Freitag, 29. März 1996, 17 Uhr.
Letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen, Annullationen sowie für Last-Minute-Inserate ist am Freitag, 29. März 1996, 20 Uhr (nur per Fax möglich: 031/370 42 23 oder 031/372 23 95).
Ausgabe Nr. 15 vom Donnerstag, 11. April 1996: Donnerstag, 4. April 1996, 13 Uhr.
Letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen, Annullationen sowie für Last-Minute-Inserate ist am Donnerstag, 4. April 1996, 17 Uhr (nur per Fax möglich: 031/370 42 23 oder 031/372 23 95).

Personalberatung für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

ADIA HOTEL

Aktuelle Stellenangebote auf Seite 9

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

BINDELLA
GASTRONOMIA ITALIANA

Erde. Rebe. Leben. - Diese Trilogie steht über unserem Konzept im **Ristorante/Pizzeria SANTA LUCIA** in **Baden**.

Ursprüngliches, italienisches Lebensgefühl, die Leidenschaft für die traditionelle cucina italiana und die italienischen Weine gehören bei uns dazu.

Vielleicht ist das eine neue Herausforderung für Sie, denn wir suchen für unser aussergewöhnliches Ristorante eine/n

GESCHÄFTSFÜHRERIN

der/die mit Herz und Seele GastgeberIn ist und die italienische Kultur lebt und leben lässt.

Wenn Sie zudem sehr gute Erfahrungen in Organisation und Teamführung besitzen sowie gute Kenntnisse der italienischen Sprache, Küche & Kultur haben, dann möchten wir Sie gerne für diese Aufgabe begeistern.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:

Bindella Unternehmungen AG
Gerechtigkeitsgasse 5, 3000 Bern 8
Thomas Käser ☎ 031 / 312 63 70

O 83898/299413

HOTEL S ★★★★
SEEHOF
DAVOS · SCHWEIZ

Tradition und Moderne stilvoll vereint

Historische Gewölbe, hoher Wohnkomfort in ehrwürdigen Mauern und kulinarische Spitzenleistungen: Mit seiner einmaligen Architektur gehört das Hotel Seehof zu den schönsten und modernsten Häusern im Alpenraum und dank den Leistungen des Seehof-Teams zu den drei ersten Häusern am Platz.

Ein junges Team pflegt die Tradition der Gastfreundschaft. Wir erfüllen die Ansprüche unserer Gäste auf jeder Stufe mit natürlicher Freundlichkeit, innerem Engagement, Fachkompetenz und hohem Leistungswillen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per Anfang Mai eine/n

Chef de réception m/w

Sie werden von der jetzigen Stelleninhaberin mindestens ein halbes Jahr eingearbeitet.

Ihre Ideen und Ihre Kreativität kommen bei uns an. Wenn Sie uns kennenlernen möchten, dann freuen wir uns auf Ihr Schreiben oder Ihren Anruf. Für vorgängige Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Prima Hotels
Hotel Seehof ★★★★
Gaby Steg, Mitarbeiterbetreuerin
7260 Davos Dorf
Telefon 081 47 12 12

Member of swiss golf hotels

83839/9067

Villa Böcklin
Schöner Wohnen im Alter

Wir eröffnen im Juli 1996 am Zürichberg eine kleine exklusive Altersresidenz mit 26 Wohnungen.

Für die Verpflegung der anspruchsvollen Gäste suchen wir einen jüngeren und dienstleistungsorientierten

Küchenchef / Alleinkoch

Wir erwarten von unserem zukünftigen Mitarbeiter Freude an einer kreativen Küche und im Umgang mit betagten Mitmenschen, gepflegte Erscheinung. Geregelte Arbeitszeit, regelmässiger Weekenddienst.

Richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

SENEVITA AG
Beratung + Betrieb von Wohneinrichtungen für das Alter
Seftigenstrasse 364, 3084 Wabern

83826/295840

GESCHÄFTSFÜHRER

CU2 see you too

Mr. Pickwick Pub
Where people meet.

Als Geschäftsführer unseres Mr. Pickwick Pubs und unserer Musikbar CU2 in Liestal führen Sie selbständig den Betrieb, betreuen die Gäste, organisieren Aktivitäten, sorgen für eine gute Stimmung, in der sich Gäste und Mitarbeiter wohlfühlen und schaffen so die typische englische Pub-Atmosphäre.

Sie sind der Mitdenker und Mitlenker, der ein spezielles Feeling für das Englische hat und der den Fähigkeitsausweis für die Patenterlangung besitzt. Ich freue mich auf Ihre Bewerbung:

GASTRAG, Ariane Kappel
Elisabethenanlage 7, 4002 Basel
Tel. 061/ 272'04'80 O 83836/3182

Hotel-Restaurant Adler
Rosengasse 10
8001 Zürich

Das Restaurant Adler ist eines der ältesten Gasthäuser Zürichs und liegt im Herzen der Altstadt. Es ist unter anderem sehr bekannt für seine Fondue-Spezialitäten.
Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in F&B

Die Tätigkeit umfasst unter anderem:
- Gästeempfang und -betreuung, aktive Mithilfe im Service
- Führung der Restaurantbrigade (Küche und Service)
- Schulung der Restaurantmitarbeiter
- Erstellen der Menüs, Überwachung und Bereinigung des gesamten F&B-Angebotes
- F&B-Einkauf
- Inventuren, Kontrollen und Auswertungen
- F&B- und Mitarbeiter-Administration.

Sie sollten über eine Kochausbildung mit Weiterbildung an einer Hotelfachschule verfügen, 1–2 Jahre Erfahrung in ähnlicher Position haben. Word 6.0- und Excel 5.0-Kenntnisse sind von Vorteil.

Wir bieten Ihnen eine sehr selbständige und umfassende Tätigkeit, in der Sie Ihre unternehmerischen Fähigkeiten umsetzen können.

Gerne geben wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch weitere Informationen. Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Adler, Marc Wellauer, Rosengasse 10, 8001 Zürich

83924/39799

---

hotel+ tourismus revue

Ihr Kaderinserat in der

Menschen und Ideen

MÖVENPICK
AUTOBAHN-RESTAURANT
N1 DEITINGEN NORD

ON THE ROAD AGAIN ...!

Ob von Basel, Zürich oder Luzern - via Deitingen Nord geht's nach Bern.

In unserem lebhaften Autobahnbetrieb geht es RUND um den Gast und die Küchenkund.
Sind Sie ein Fachmann und kennen sich aus, dann machen Sie Halt in unserem Haus.
Als junger, flexibler

Küchenchef

übernehmen Sie die Leitung eines aufgestellten Teams. Ihre Initiative, das Organisations- und Führungstalent können Sie für Ihre neue Herausforderung gut gebrauchen.

Gehen Sie mit uns ein Stück Weg in die Zukunft!

Rinaldo Schacher freut sich auf Ihre Bewerbung oder telefonische Kontaktaufnahme.

Mövenpick Autobahnrestaurant N1
Deitingen Nord
4528 Zuchwil
Tel. 065/ 44 12 88

PM 83837/361

MÖVENPICK

Wir suchen per sofort oder Übereinkunft:

Geranten

zur selbständigen Führung eines modernen amerikanisch-schweizerischen Konzept-Restaurants.

Bitte bewerben Sie sich bei:

Massimo's im Limmatpark
8957 Spreitenbach,
Telefon 056 402 10 15

83923/118346

---

hotel+ tourismus revue

auch als Geschenk!

Telefon 031 370 42 22

VERKAUF

HOTEL SCHWEIZERHOF ZÜRICH
Zürich

Unerhört

jugendlich und modern führen wir unser traditionsreiches 4-Stern-Hotel an exklusiver Lage im Herzen von Zürich. Das freundliche Arbeitsklima bekommen auch unsere Gäste in den 115 Zimmern, in unserem Spezialitätenrestaurant, in der Hotelbar und im Café Gourmet zu spüren.

Wollen Sie in unserem Hotel Ihren Sinn für traditionelle Gastfreundschaft einbringen?

Per April oder nach Übereinkunft suchen wir zur Ergänzung unseres Teams eine/n

Verkaufs- und Marketingleiter/in

Aufgabenbereich:
- Koordination und Überwachung von sämtlichen Marketingaktivitäten des gesamten Unternehmens
- Leitung der Verkaufsabteilung und verantwortlich für den internationalen Verkauf sowie die Betreuung der Verkaufsassistentin, tätig auf dem nationalen Markt
- Betreuung der Key Accounts.

Sind Sie:
- kontaktfreudig und flexibel
- zielstrebig aber trotzdem weitblickend
- kreativ und dauernd am Ball?

...dann gehören Sie vielleicht schon im Frühjahr zu unserem dynamischen Team!

Interessiert? Rufen Sie doch einfach Vreni Gallmann an, oder schreiben Sie uns.

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

83848/41068

Verkaufsstellen sucht man in der

hotel+ tourismus revue

---

interlaken
Schweiz · Switzerland · Suisse

Highlights von 567 bis 3454 m ü. M.

Interlaken Incoming, die kommerzielle Abteilung der **Tourismus Organisation Interlaken (TOI),** sucht auf den 1. April 1996 oder nach Übereinkunft einen initiativen und einsatzfreudigen

Convention Sales Manager (m/w)

Für diese Stelle, die viel Kontaktfreudigkeit und Selbständigkeit verlangt, stellen wir uns eine Bewerberin oder einen Bewerber vor,

– die/der über eine kaufmännische Grundausbildung verfügt
– Erfahrung im Tourismus oder in der Hotellerie mitbringt
– gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch hat
– Freude am Verkauf hat und gerne Kundenkontakte pflegt
– Verhandlungsgeschick besitzt
– gerne im In-, z. T. auch im Ausland reist
– von Vorteil Interlaken und das Berner Oberland kennt.

Wir bieten:

– Mitarbeit in einem jungen, aufgestellten Team
– selbständiges Aufgabengebiet
– interessante Kontakte zu Kunden aus aller Welt und zu Partnern am Ort
– zeitgemässe Entlöhnung und gut ausgebaute Sozialleistungen.

Falls Sie sich angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre detaillierte Bewerbung mit Lebenslauf und Zeugniskopien.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen unser Geschäftsführer, Herr Daniel Zihlmann, gerne zur Verfügung.

Interlaken Incoming, z. H. Herrn Daniel Zihlmann
Höheweg 37, 3800 Interlaken, **Telefon 036 22 21 54**

83951/382377

FRANTOUR
SUISSE

So einfach können Reisen sein.

Als führender Veranstalter von Pauschalreisen in Europa legen wir grössten Wert auf einwandfreien Service für unsere Kunden, den Reisebüros und Bahnhöfen der ganzen Schweiz!

Zur Ergänzung unseres Reservationsteams in Zürich* suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n Sachbearbeiter/in

Verkauf & Operating

Eine interessante und abwechslungsreiche Aufgabe wartet auf Sie:
- Beratung und Verkauf per Telefon sowie Bearbeitung der Reservierungen
- selbständige Betreuung verschiedener Destinationen
- Ausstellen von Reisedokumenten
- Mitarbeit bei verkaufsfördernden Aktivitäten.

Unser/e Wunschkandidat/in verfügt über eine **kaufmännische Ausbildung, ist belastbar, flexibel und teamfähig** und erfüllt zudem folgende Anforderungen:
- von Qualitätsdenken geprägte, selbständige und initiative Arbeitsweise
- gute Sprachkenntnisse D/F/E
- Gewandtheit und Freude am Telefonverkauf sowie im Umgang mit EDV
- Branchenerfahrung und **Galileo**-Kenntnisse von Vorteil.

Ein junges Team, ein moderner Arbeitsplatz sowie attraktive Anstellungsbedingungen erwarten Sie! Möchten Sie mehr über diese Stelle erfahren? Dann sollten Sie uns heute noch Ihre vollständigen Unterlagen senden – wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

FRANTOUR (Suisse) S.A., Herr R. Welker
Stauffacherstrasse 26, Postfach 7285, 8023 Zürich
Telefon 01 242 28 00

*PS: Falls es Sie in die Westschweiz zieht – auch unsere Buchungszentrale in **Genf** braucht Verstärkung!

83852/385369

HOTELLERIE

Restaurant
Seehus Stäfa
Die Perle am Zürichsee

Das **Restaurant Seehus Stäfa** ist ein exklusiver und doch lebhafter Betrieb mit einer einzigartigen Lage direkt am rechten Zürichseeufer.

Uns fehlt per sofort oder nach Vereinbarung ein innovativer und teambewusster

Küchenchef

Sind Sie ein versierter Sous-chef, der seine Kreativität, Führungsqualitäten und Belastbarkeit zeigen möchte? Der vor allem Spass am Kochen hat?

Wir bieten Ihnen einen Arbeitsplatz, an dem gute Zusammenarbeit und gegenseitige Unterstützung grossgeschrieben werden!

Herr René Leu, Gastgeber, erwartet Ihren Anruf über die **Telefonnummer 01 926 23 03.**

Restaurant Seehus Stäfa
Seestrasse 4
8712 Stäfa

83652/32751

VIER WALDSTÄTTERSEE
Schiffs-Gastronomie

Wir suchen für eine lange Sommersaison 1996
(Mitte Mai bis Mitte Oktober)

Koch oder Köchin

Sind Sie **kompetent, belastbar, unkompliziert, deutschsprachig** und behalten Sie auch in heissen Situationen einen kühlen Kopf?

Dann freuen wir uns schon heute auf zwei fachlich geschulte Hände zur tatkräftigen Unterstützung unserer Schiffsküchenbrigade. Für weitere Auskünfte stehen wir gerne zur Verfügung.
(Saisonbewilligung möglich!)

Schiffs-Gastronomie auf dem Vierwaldstättersee
Herr Günter Kadlec, Personalchef,
Telefon 041 360 44 46
Werftstrasse 1, 6005 Luzern

83844/308242

SAVOY
BAUR EN VILLE ZÜRICH

Für unsere internationale Hotel-Piano-Bar suchen wir auf Anfang April oder nach Vereinbarung eine/n qualifizierte/n

Barmaid tournante/ Barman tournant

Sind Sie eine gepflegte, zuvorkommende Persönlichkeit und verfügen über eine abgeschlossene Servicefachlehre und haben bereits Erfahrung im Barservice?

Gerne erwarten wir Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Savoy Hotel Baur en Ville★★★★★
Personalabteilung
Poststrasse 12, 8001 Zürich, Schweiz
Telefon 01 211 53 60

83869/40967

Member of The Leading Hotels of Switzerland

HOTEL Florida ZÜRICH

Für unser lebhaftes ★★★-Hotel (150 Betten) suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Tournant Réceptionist/Night-auditor

(3 Tages- und 2 Nachteinsätze pro Woche)

Wenn Sie Freude an einer abwechslungsreichen Tätigkeit haben, Selbständigkeit und Verantwortung schätzen sowie Berufserfahrung mitbringen, dann sind Sie die richtige Person für uns.

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima und gute Entlöhnung.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

Hotel-Restaurant Florida
z. H. Frau A. Mozo
Seefeldstrasse 63, 8008 Zürich

81835/40282

BAHNHOF BUFFET BERN
HANSRUEDI HALLER, TEL. 031 311 88 22, FAX 031 311 63 79

BRASSERIE

Der Treffpunkt im Bahnhof Bern mit «urchiger» Schweizer Küche!

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

KOCH/KÖCHIN
(mit Fähigkeitsausweis)

Haben Sie Erfahrung im A-la-carte-Service? Betrachten Sie selbständiges Arbeiten als Herausforderung?
Organisation und Administration sind keine Fremdwörter für Sie.
Dann sind Sie die richtige Person, um unser kleines Team zu ergänzen.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:
Bahnhofbuffet Bern, Fr. Ch. Schaffer
Personalbüro, Bollwerk 4, 3001 Bern.

P 83967/4057

BADRUTT'S PALACE HOTEL ST. MORITZ

Ein Sommer im Engadiner Hochtal!

Für die kommende Sommersaison möchten wir noch folgende Mitarbeiter einstellen:

Floristin

Für unser bekanntes Restaurant

CHESA VEGLIA

suchen wir noch

Chef de partie

(für altbekannte österreichische Spezialitätenküche)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an:

Badrutt's Palace Hotel
Personalbüro
7500 St. Moritz, **Telefon 081 837 26 12**

The Leading Hotels of the World

83909/33944

Gesucht nach Übereinkunft

Koch sowie
Serviertochter

evtl. Anfängerin in Landrestaurant Nähe Bern.

Montag Ruhetag. Auf Wunsch Kost und Logis im Hause.
Weitere Auskunft erteilt gerne

Bernhard Schenk
3044 Innerberg
Telefon 031 829 03 50

83645/227439

Ristorante Giovanni
Tann, Rüti ZH

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n jüngere/n, belastbare/n

Servicemitarbeiter/in

und einen

Koch

(CH oder B-Bewilligung)

Bewerben Sie sich bitte schriftlich oder telefonisch bei

Ristorante Giovanni
Nicolas Fontana
Alte Tannerstrasse 8
8632 Tann ZH
Telefon 055 31 16 13

83849/385371

ZERMATT

Restaurant
Casa Rustica

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir für die Sommersaison, evtl. auch Wintersaison 96/97

Koch

Eintritt nach Übereinkunft

Bewerbungen an:
Tony Bayard
Rest. Casa Rustica
3920 Zermatt
Telefon 028/67 15 65 oder 67 48 58

MA 8361/300063

HOTEL RESTAURANT SEEGARTEN MARINA SPIEZ

Für unseren bestbekannten Hotel- und Restaurationsbetrieb in der Spiezer Bucht am **Thunersee** suchen wir noch folgende Mitarbeiter/innen in Saison- oder Jahresstelle:

Eintritt per 1. Mai 1996 oder nach Übereinkunft

Jungkoch/-köchin

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns an.

Hotel Seegarten-Marina
Direktion L. und R. Moro-Rentsch
3700 Spiez
Telefon 033 55 67 67

83582/32085

BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

Wir **sprechen** Menschen an, deren Herz für die Gastronomie schlägt.

Sous-chef/Küchenchef: Im Herzen der Städte Basel und Zürich, im Zürcher Oberland sowie in der Region Luzern suchen wir einen qualifizierten Berufsfachmann, der seine Fähigkeiten täglich unter Beweis stellen möchte. Sie verfügen über einen lückenlosen Lebenslauf sowie hervorragende Fachkenntnisse. Dann wagen Sie diesen Karriereschritt und rufen Sie uns heute noch an!
Zürich und Basel

Verkaufsberater/in: Für ein erfolgreiches Unternehmen suchen wir den/die neue/n, ambitionierte/n Mitarbeiter/in, der/die für Beratung und Verkauf eines EDV-Systems im Bereich F&B, Finanz- und Lohnbuchhaltung mitverantwortlich ist. Sie sind mind. 25 Jahre alt, haben ein sicheres Auftreten und arbeiten gerne selbständig. Wenn Sie über einen Hotelfachschulabschluss verfügen sowie Gastronomie- und EDV-Erfahrung mitbringen und evtl. F/E sprechen, dann sollten wir uns kennenlernen.
Basel

Alleinréceptionistin: Ein traditionelles ****-Stadthotel mit grosser Stammkundschaft sucht Sie, die Persönlichkeit mit Ausstrahlung und Fachwissen. Sie sind es gewohnt, selbständig zu arbeiten und sprechen fliessend D/F/E. **Basel**

Betriebsleiter-Assistenten: Zwei Restaurants der Systemgastronomie im Herzen von Zürich und Luzern suchen den zirka 25- bis 30jährigen Assistenten. Gesucht wird eine starke Persönlichkeit, die gerne an der Front ist und Freude am Umgang mit Mitarbeitern und einer vielseitigen Gästekundschaft hat. Sie bringen entsprechende Front- und Führungserfahrung mit, evtl. einen Hotelfachschulabschluss und sprechen D/E/F.
Zürich und Basel

Serviceangestellte: Ob in der Stadt oder auf dem Land, zurzeit verfügen wir für erfahrene und flexible Fachleute über ein breites Stellenangebot. **Zürich und Basel**

Chef de partie/Commis de cuisine: In und um die beiden Städte heben wir für Sie als kreativen und erfahrenen Koch vielversprechende Angebote.
Zürich und Basel

Dies ist nur eine Auswahl von verschiedenen Möglichkeiten. Wir beraten Sie diskret und kostenlos! Rufen Sie uns an!

Temporär • Dauer • Kader

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

Hotel-Restaurant Kristall
6423 Seewen-Schwyz

Für unseren lebhaften Hotel- und Restaurantbetrieb suchen wir auf den 1. Mai 1996 oder nach Übereinkunft

Aide du patron

und

Serviertochter

Wir erwarten
- Fremdsprachenkenntnisse
- gepflegte Erscheinung
- Flexibilität und Teamfähigkeit.

Wir bieten
- Personalzimmer oder Wohnung
- abwechslungsreiche Tätigkeit
- angenehme Zusammenarbeit.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns an.

Telefon 041 811 34 74 oder 838 19 70

Familie Lütolf-Leu, **Hotel-Restaurant Kristall**

83713/30680

INTERNATIONAL CRUISE AND HOTEL MANAGEMENT

I.C.H: – Ihr Spezialist für das Management von Hotels, Hoch- see- und Flussschiffen im In- und Ausland.

I.C.H: – Die Garantie für interessante Projekte, spannende Aufgaben und attraktive Anstellungsbedingungen.

I.C.H
Management S. A.
Herr Steven A. Peter
Villa Stadtpark
Neue Jonastrasse 91
Postfach 1476
CH-8640 Rapperswil
Tel. +41 55 22 84 22

Für unsere international operierende Unternehmung suchen wir per 1. Mai zur Unterstützung und Ergänzung der Buchhaltung in der Zentrale in Rapperswil einen

Assistant Accounting

Anforderungen:
- KV-Lehre oder Bürolehre; gastgewerbliche Erfahrung von Vorteil
- EDV-Kenntnisse: Excel, Word für Windows
- Buchhaltungserfahrung, möglichst mittels EDV (Abacus)
- Sprachen: D, E, F
- Idealalter: 25–35 Jahre.

Aufgaben:
- Unterstützung des BUHA-Teams (Kreditoren, Debitoren, Korrespondenz)
- Führen von Statistiken, Erstellen von Lohnabrechnungen
- gelegentliche Einsätze (adm. Unterstützung) in unseren Betrieben (CH/A/D).

Wir bieten:
- Entfaltungsmöglichkeiten in unserem international tätigen Betrieb
- zeitgemässe Entlöhnung und Sozialleistungen
- gute Arbeitsbedingungen in modernen Büroräumlichkeiten
- motivierende Unterstützung und Aufnahme in unser Buchhaltungsteam.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto oder stehen Ihnen für nähere Auskünfte am Telefon jederzeit zur Verfügung.

83873/139688

★★★★
HOTEL
ARENA ALVA
LAAX

Echte Schweizer Tradition, gepaart mit Bündner Spezialitäten, persönlicher Gastfreundschaft und heimeliger Atmosphäre; dies sind die Attribute, welche unsere Gäste im Arena Alva erwarten.

Diese Erwartungen können wir nur mit echten «Gastgebern» erfüllen, welche mit viel Begeisterung und Herz ihren Beruf ausüben und Freude am Kontakt mit anderen Menschen haben.

Für die kommende Sommersaison suchen wir

Réception: **Réceptionist/Réceptionistin**
von Vorteil Fidelio-Front-office-Erfahrung

Küche: **Koch/Köchin**
Einsatz als Tournant/e

Casserolier

Office: **Officemitarbeiter**

Etage: **Zimmermädchen**

Hausdienst: **Portier-Chauffeur**

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen mit Foto.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Walter und Elisabeth Gaberthüel
Hotel Arena Alva
7031 Laax/Graubünden
Telefon 081 927 27 27

83463/90190

HOTEL S ★★★★
SEEHOF
DAVOS · SCHWEIZ

Tradition und Moderne stilvoll vereint

Historische Gewölbe, hoher Wohnkomfort in ehrwürdigen Mauern und kulinarische Spitzenleistungen: Mit seiner einmaligen Architektur gehört das Hotel Seehof zu den schönsten und modernsten Häusern im Alpenraum und dank den Leistungen des Seehof-Teams zu den drei ersten Häusern am Platz.

Ein junges Team pflegt die Tradition der Gastfreundschaft. Wir erfüllen die Ansprüche unserer Gäste auf jeder Stufe mit natürlicher Freundlichkeit, innerem Engagement, Fachkompetenz und hohem Leistungswillen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per Mitte Mai eine

Hausdamenassistentin

Ihre Ideen und Ihre Kreativität kommen bei uns an. Wenn Sie uns kennenlernen möchten, dann freuen wir uns auf Ihr Schreiben oder Ihren Anruf. Für vorgängige Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

PrimaHotels de HRI Company

Hotel Seehof ★★★★
Gaby Steg, Mitarbeiterbetreuerin
7260 Davos Dorf
Telefon 081 47 12 12

Member of swiss golf hotels

83824/9067

SCHLOSS MÜNCHENWILER

Schloss Münchenwiler, in der Nähe von Murten, war einst Kloster, später Feudalsitz und steht heute als **Seminarhotel** (42 Zimmer) Gästen aus der ganzen Schweiz und dem Ausland zur Verfügung.

In unseren lebhaften 7-Tage-Betrieb suchen wir

Aide du patron

Sie haben eine solide Ausbildung im Hotelfach oder in einer verwandten Branche und einige Jahre Erfahrung als unternehmerisch denkende Gastgeber-Persönlichkeit. Sie suchen eine neue Herausforderung, weil Sie Führungseigenschaften haben und gerne planen und organisieren. Sie sind flexibel und belastbar und übernehmen gerne die Verantwortung für unseren Bankettbetrieb.

Bei uns finden Sie
- einen Arbeitsplatz in reizvoller Umgebung
- ein gutes Arbeitsklima
- Kompetenzen und Entfaltungsspielraum
- 5-Tage-Woche
- moderne EDV als Hilfsmittel

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

Frau Susanne Vatter, **Schloss,** 1797 Münchenwiler
Telefon 037 72 21 11

O 83827/367478

HOREGA SELECT

10 Jahre HOREGA SELECT = 10 Jahre Vertrauen!

Betriebsleiterin

In einem der grössten Personalrestaurants der Region Basel bietet sich einer absolut führungsstarken Dame eine erstklassige Position, die sehr hohe Anforderungen an Professionalität und Persönlichkeit stellt:
- Abschluss einer gastgewerblichen Ausbildung, evtl. Hotelfachschule und/oder Weiterbildungsseminare
- Erfahrung als Betriebsleiterin in vergleichbar grossen Betrieben oder Unternehmen
- unternehmerische Persönlichkeit, dynamisch und belastbar, mit der Bereitschaft, einem Personalrestaurant mit zirka 100 Mitarbeitern (viele auf Teilzeitbasis) kompetent vorzustehen
- stark in den Bereichen Organisation/Personalführung und -schulung/sowie engagiert als «Gastgeberin».

Sie haben von seiten der Unternehmungsleitung jegliche Unterstützung, tragen jedoch die volle Verantwortung für die operationelle Leitung.
Eintritt nach Vereinbarung.

Chef/in de réception

Zurzeit liegen bei uns wirklich hervorragende Angebote in erstklassigen Häusern in folgenden Regionen vor:
- Stadt Zürich – Topstelle als Room Division Managerin
- Stadt Basel – Front-office-Manager/in mit Erfahrung in der Stadthotellerie
- Raum Mittelland – Chef de réception und 1. Réceptionistin
- Erstklasshotel im Bündnerland (Jahresstelle) für Chefin de réception.

Gerne geben wir Ihnen zu den einzelnen Häusern und Positionen nach Erhalt Ihres vertraulichen Dossiers mehr Informationen.

1. Gouvernante
Stv. Hausdame

für grosse und anspruchsvolle Häuser der gehobenen Ferienhotellerie suchen wir per sofort noch Bewerberinnen für diese erstklassigen Kaderpositionen. Wir setzen eine abgeschlossenen Lehre sowie einige Jahre Berufserfahrung voraus. Unsere Kunden sehen diese Positionen als Jahresstellen, deswegen sind keine Saisonbewilligungen möglich.

Zudem bieten sich im Grossraum Zug/Innerschweiz noch 2 sehr spezielle Stellenangebote für vielseitig einsetzbare 1. Hausdamen in lebhaften, sehr schönen Hotels.

Selbstverständlich beraten und vermitteln wir **alle Positionen** und **jede Stelle** im Gastgewerbe.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder stehen Ihnen für ergänzende Auskünfte telefonisch zur Verfügung.

HoReGa Select Kaderberatung AG
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 75/Fax 061 281 95 91

HOREGA SELECT
Die führende Personalberatung
und Stellenvermittlung seit 1986

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter · Pächtersuche · Krisenmanagement

83913/208191

ZERMATT
MATTERHORN

Gesucht für Sommersaison jungen, kreativen

Alleinkoch

Bewerbungen an:
Michel Julen, Restaurant **Swiss Chalet,**
3920 Zermatt, **Telefon 028 67 58 55,**
abends.

P 83860/385373

Zunfthaus Gasthof Falken
Birmensdorferstrasse 150, 8003 Zürich

Gesucht auf Frühjahr 1996 in unser dynamisches, erfolgreiches Team:

Küchenchef
versiert, kreativ, mit Berufsfreude

Servicetochter
gepflegt, aufgestellt, mit Verkaufsinteresse

Buffetangestellte
deutschsprachig, jugendlich, mit Servicekenntnissen

Lassen Sie sich telefonisch informieren: ab 15.00 Uhr – **01 463 55 25** – Hans-Peter Ribary.

Der vielseitige Gasthof mit der gepflegten Küche.

83919/385380

---

hotel bahnhof Interlaken

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Übereinkunft

Chef de partie
Jungkoch/-köchin

Haben Sie Interesse, in einem lebhaften Betrieb mit geregelter Arbeitszeit eine Jahres- oder Saisonstelle anzutreten, dann nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf. Ihre Bewerbung richten Sie an P. Steiner, **Telefon 036 22 70 41.**

83792/16101

Sporthotel Axalp ob Brienz im Berner Oberland

Wir suchen für die kommende Sommersaison noch folgendes Personal, gut Deutsch sprechend

1 Koch, auch Jungkoch
3 Serviceangestellte
1 Hausburschen
1 Zimmer-Lingeriemädchen

Wir bieten: guten Lohn, 5-Tage-Woche, Kost und Logis im Hause. Saisonbeginn 10. Mai 1996.

Nähere Auskunft erteilt Frau oder Herr Mätzener, **Telefon 036 51 16 71.**

83799/2410

GRAND HOTEL BEAU RIVAGE
INTERLAKEN

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

Zur Verstärkung unseres BR-Teams für die Sommersaison 1996 mit Eintritt 1. Mai bis Mitte November 1996 suchen wir noch junge und junggebliebene Persönlichkeiten, die ihre Berufserfahrung in folgenden Bereichen einsetzen und erweitern möchten:

Service:

Chef de rang
D/E/F, mit Erfahrung in gepflegtem Service

Chef de rang D/E/F, mit Barerfahrung

Commis de rang/Praktikanten D/E/F

Küche:

Chef de partie tournant

Chef pâtissier

Commis de cuisine

mit Erfahrung in 4- und 5-Stern-Hotel (ab 1. 5. 1996)

Housekeeping:

Ehepaar: er Portier
und sie Zimmermädchen

Wenn auch Sie zusammen mit unserem Team gerne internationale Gäste verwöhnen und einen Sommer in der speziellen Atmosphäre des Berner Oberlandes erleben möchten, schicken Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

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

Member of swiss golf hotels

83926/16110

*** Hotel Restaurant
# Mohren
Huttwil

«das freundliche Hotel im Emmental»

Möchten Sie in einem der schönsten Hotels im Emmental/Oberaargau nette Gäste verwöhnen?

Wir würden uns freuen, Sie in Huttwil im **Hotel Mohren** begrüssen zu dürfen.

Folgende Stellen sind bei uns auf 1. Juni neu zu besetzen:

Aide du patron/versierte/r
Servicefachangestellte/r

Eine Aufgabe für 1 Person mit Teamgeist und Humor, welche/r bereit ist, uns in Randzeiten zu vertreten.

Ebenso suchen wir eine/n freundliche/n

Servicefachangestellte/n
(m oder w)

für unseren regen A-la-carte-, Bankett- und Restaurationsservice.

Unsere Stärke sind unsere Vielseitigkeit und unser Teamgeist.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihren Besuch.

Familie F. und K. Graber-Egli
Hotel Mohren
im Herzen der Schweiz
4950 Huttwil, Telefon 063 72 14 44

(Mo. und Di. geschlossen.)

(Ausländer nur mit Bew. möglich.)

83961/139432

Emmental Ferien- und Seminarhotel

GRAND HOTEL PARK
GSTAAD
★★★★★

Ein wunderschönes Grand Hotel mit 180 Betten, an bester Lage in Gstaad.

Für kommende Sommersaison suchen wir folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Service:

Chefs de rang
Commis de rang

kontaktfreudige, verkaufsorienstierte Fachleute, welche mit Freude und Engagement unsere Kundschaft verwöhnen.
(Sprachkenntnisse D, F, E)

Küche:

Commis de cuisine

Es erwartet Sie eine vielseitige und anspruchsvolle Küche mit A-la-carte- und Bankettservice

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen

Grand Hotel Park
3780 Gstaad
Telefon 030 8 33 77

Relais & Châteaux — The Swiss Leading Hotels

83927/15075

Schweizerhof
★★★★
PONTRESINA

Erleben • verwöhnen • geniessen

Damit wir unseren Gästen im kommenden Sommer wieder rundherum unvergessliche Ferientage bieten können, möchten wir die folgenden Stellen durch motivierte und fröhliche Mitarbeiter ergänzen:

*

Unsere Küche ist kreativ, vital und neuzeitlich. Lernen Sie gerne etwas dazu, dann finden Sie bei uns eine neue Herausforderung als

Chef/in de partie

(Saucier, Garde-manger)

*

Zugleich braucht auch unser Réceptions-Team Verstärkung. Haben Sie bereits Erfahrung an der Réception oder bringen eine abgeschlossene KV-Ausbildung/Handelsschule und gute Fremdsprachenkenntnisse (F, E und evtl. I) mit, dann freuen wir uns, Sie als

Praktikantin/Réceptionistin

ab Mitte Juni in einer Jahresstelle zu engagieren.

*

Für detaillierte Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und freuen uns auf Ihren Anruf oder die Zusendung Ihrer Bewerbungsunterlagen (mit Foto).

Hotel Schweizerhof
Bernadette und Stephan Hinny
Direktion
CH-7504 Pontresina – Schweiz
Telefon 082 6 01 31
(ab 16. 4. 1996: 081 842 01 31)
Fax 082 6 79 88

83944/27936

HOTEL-RESTAURANT
BANKETT- UND
KONGRESSHAUS

CH-8590 ROMANSHORN
BEIM BAHNHOF/HAFEN
TEL. 071 63 15 02
FAX 071 63 15 01

An bester Lage bieten wir Ihnen in unserem Haus mit einem schönen Restaurant und Banketträumlichkeiten von 10 bis 600 Personen eine verantwortungsvolle Aufgabe als

Aide du patron an der Front

Sind Sie flexibel, aufgestellt und bringen Erfahrung in Lehrlingsausbildung und Bankettveranstaltungen mit, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Wir bieten beste Bedingungen für eine angenehme Zusammenarbeit. Verlangen Sie Herrn Walter Kuhn für eine unverbindliche Besprechung.

83960/29041

Hotel – Restaurant
kreuz
CH-3715 Adelboden

Für lebhaften Hotel-Restaurationsbetrieb im Berner Oberland suche ich auf Anfang Juni oder nach Vereinbarung folgende motivierte Mitarbeiter:

Koch/Köchin

sowie

Hotelfachassistentin

für Büro/Réception und Hauswirtschaft mit Schreibmaschinen- und Servicekenntnissen.

Gerne erwarte ich Ihre schriftliche oder mündliche Bewerbung.

Albert Gempeler
Hotel Kreuz, 3715 Adelboden
Telefon 033 73 21 21, Fax 033 73 21 52

83772/256

Arosa
Sporthotel
VALSANA

Das familien- und kinderfreundliche ★★★★-**Sporthotel Valsana** in Arosa mit 160 Betten sucht per Anfang Sommersaison ab zirka 1. Juni oder nach Vereinbarung, in Jahresstelle, eine/n:

Chef/in de réception

Sind Sie **jung, kreativ, neuzeitlich orientiert,** dann sind Sie bei uns am richtigen Platz. Voraussetzung für diese verantwortungsvolle Position ist eine solide Ausbildung und mehrjährige Tätigkeit in 4- oder 5-Stern-Hotels, Flexibilität und Belastbarkeit, gute Planungs- und Organisationsfähigkeit. Verfügen Sie über gute Fremdsprachkenntnisse (F, E, I) und sind Sie bereit, Verantwortung zu übernehmen? Haben Sie gute Erfahrung mit EDV?

Wir bieten: gutes Salär, funktionelle, moderne und grosszügige Infrastruktur, in der Sie sich wohl fühlen und Ihr berufliches und menschliches Potential voll entfalten können. Über alles Weitere würden wir uns gerne mit Ihnen persönlich unterhalten.

Fühlen Sich sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Sporthotel Valsana
Familie Lendfers, Direktion
7050 Arosa

83595/1708

DG
DOMINO GASTRO

Bestbekannte Hotels, Restaurants, Bars und In-Lokals in Zürich und Umgebung suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Top-Fachkräfte

für die Bereiche

Küche, Service, Bar, Front und rückwärtiger Dienst

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen inklusive Foto zu.

8 Jahre kompetenter Service und Beratung

Domino Gastro
Segnesstrasse 1, 8048 Zürich, Telefon 01/432 73 73

O 82483/257168

CARRIERE

★★★★
FÜRIGEN
Best Western
Hotel * Restaurant * Bar * Kongresszentrum

Für unser renommiertes und bestbekanntes Seminar- und Banketthotel suchen wir nach Übereinkunft in Jahresstelle

Direktionsassistentin Bereich Administration

Unser traditionsreiches ★★★★-Haus verfügt über drei Restaurants mit zwei Terrassen, mehrere Bankett- und Seminarräumlichkeiten sowie 82 Hotelzimmer. Wir arbeiten mit zirka 65 Mitarbeitern/-innen sehr stark im Restaurations- und Seminarbereich.

Ihre Aufgabenbereiche wären:
- Betreuung des Direktionssekretariats und Erledigung der entsprechenden Korrespondenz
- PR- und Marketing in enger Zusammenarbeit mit der Direktion
- Drucksachen und Werbung
- Überwachung des gesamten Réceptionsbereiches
- Mithilfe/Stellvertretung im Reservationsbüro
- verschiedene Arbeiten direkt an der Front (Repräsentation, Besprechungen usw.)

Wir erwarten von Ihnen:
- Sie verfügen über eine kaufmännische (Hotel-)Ausbildung
- Erfahrung an der Réception und in anderen Bereichen sind von Vorteil
- Sie sind sprachgewandt (D/E/F in Wort und Schrift) und haben ein Flair, mit den Leuten umzugehen
- Sie sind an eine effiziente und speditive Arbeitsweise gewöhnt und an einem langfristigen Engagement (mind. zwei Jahre) interessiert
- Erfahrungen in einer ähnlichen Position sind von Vorteil
- Sie haben EDV-Erfahrung (Word/Excel)

Diese Position bietet Ihnen ein umfang- und sehr abwechslungsreiches Tätigkeitsgebiet, selbständiges Arbeitèn und grösstenteils geregelte Arbeitszeiten.

Sind Sie interessiert? Dann bewerben Sie sich mit kompletten Unterlagen bei:
Hotel Fürigen, Direktion, 6363 Fürigen.

83746/11932

Berghaus Männlichen 2227 m ü. M.
3818 Grindelwald

sucht für kommende Sommersaison

Jungkoch oder **-köchin**
Buffettochter
Mitarbeiterin
für Office und Lingerie.

Eintritt Mitte Juni 1996 oder nach Übereinkunft.

Offerten an Familie Kaufmann,
Telefon 036 53 10 68.

Anrufe von anderen Zeitungen unerwünscht.

83976/14575

Hotel-Restaurant zum Kreuz
Kaiserstuhl

Familie
Böhler-Meierhofer
8434 Kaiserstuhl a. Rhein
Tel. 01/858 22 06, Fax 01/858 29 41 (Mo. geschl.)

In unser gepflegtes Speiserestaurant mit A-la-carte- und Bankettküche suchen wir auf April oder nach Übereinkunft

Koch/Köchin

evtl. auch als Saisonstelle möglich

sowie per 1. August

Kochlehrling

Zeitgemässe Anstellungsbedingungen sind für uns eine Selbstverständlichkeit.

Auf Ihren Anruf freut sich:
Familie Böhler

O 83901/156205

Direkt am See...

Berner Oberland / Thunersee

Das führende Haus am Thunersee mit 77 Zimmern und lebhafter Restauration, traumhaft schön am See gelegen, sucht für die Sommersaison auf April bzw. nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter/innen:

Service:
Chef de brigade (E/F)
auf dem Weg zum Chef de service
Chef de rang (E/F)
Demi-chef de rang

Küche:
Hilfskoch
Commis entremetier

Réception:
Réceptionspraktikant
(als Einstieg an die Réception)

Hauswirtschaft:
Buffet-/Officeburschе
(mit guten Deutschkenntnissen)
Zimmermädchen

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto.

Solbad-Hotel Beatus Merligen
Personalabteilung
3658 Merligen-Interlaken
Telefon 033 51 21 21

83971/24520

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

★★★ DAVOS
HOTEL CRYSTAL
Bar / Restaurant

Für unser gemütliches Hotel mit Spezialitätenrestaurant suchen wir für kommende Sommersaison 1996 mit Eintritt Mitte Juni

Serviceangestellte
Chef de partie

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

Hoyel Crystal, Franz Wallner
Eisbahnstrasse 2
7270 Davos Platz
Telefon 081 43 57 57

DA 83899/113646

Wirtschaft zum Doktorhaus
Wallisellen

Wirtschaft zum Doktorhaus
Alte Winterthurerstrasse 31
8304 Wallisellen
Telefon 01 830 58 22

Wir, ein intaktes Gastro-Team mit A-la-carte-Restaurant, «Vineria», und verschiedenen Banketträumlichkeiten suchen per 1. Mai/Juni

qualifizierte/n, – miotivierte/n

Chef de partie

mit Erfahrung in kreativer Frischmarktküche.

Frau Rita Essig gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte (Tel. 01 830 58 22). NB: Wir sind ländlich gelegen – an Zürichs Stadtgrenze.

83930/129771

Wirtschaft zum Doktorhaus
Am Kreuzplatz, 8304 Wallisellen
Tel. 01/830 58 22

TEUFENTHAL
ZUR HERBERGE

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de partie
(Entremetier oder Saucier)

mit Freude an einer abwechslungsreichen, gepflegten und kreativen Küche.

(Bewilligung für ausgewiesene Fachkraft aus Deutschland oder Österreich kann besorgt werden.)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Gasthof zur Herberge
Christoph und Doris Richner
5723 Teufenthal bei Aarau
Telefon 062 776 12 20

83945/34517

...Arvenhotel
WALDECK

Wir blicken optimistisch in die Zukunft und suchen auf die kommende Sommersaison ab 20. Mai 1996

Chef saucier/Sous-chef

Sind Sie kreativ und üben Ihren Job mit viel «Penser Patron» aus, dann sollten wir uns unbedingt kennenlernen. Bündner Spezialitäten – Swiss Ethno, wir kochen nach den Wünschen und dem Konsumverhalten unserer Gäste!

stellvertretende Serviceleitung

Sie sind mitverantwortlich für unseren gepflegten A-la-carte-Service, vertreten die Chefin während ihrer Abwesenheit und unterstützen uns bei Sonderaufgaben. «Penser Patron» und viel Freude am Umgang mit Gästen sind für uns selbstverständlich.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an untenstehende Adresse:

FLIMS LAAX FALERA
DIE ALPENARENA

ARVENHOTEL WALDECK
Familie Beat und Erika Glaus-Casty
CH-7018 Flims Waldhaus
TELEFON 081 · 911 12 28
TELEFAX 081 · 911 43 84

Anrufe anderer Zeitungen nicht erwünscht.

83957/11444

BRASSERIE LIPP
RESTAURANT

Für unsere Grande Brasserie Parisienne im Herzen Zürichs mit dem eigenen Savoir-vivre-Ambiente suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de partie

in der Fertigungsküche

sowie

Commis de cuisine

Wir pflegen die schmackhafte, solide, französische Küche auf der Basis von Frischprodukten und Butter.

Wenn organisiertes Team, organisiertes Arbeiten und Freude an ihrem «Métier» zu Ihren Leitsätzen gehören, dann reservieren Sie sich einen erstklassigen und zeitgerechten Arbeitsplatz über **Telefon 01 211 15 65.**

Bewerbungsunterlagen und Anfragen richten Sie bitte an die Herren S. Jaeger oder J.-G. Bratschi.

Brasserie LIPP
Uraniastrasse 9, 8001 Zürich

83724/41297

★★★★★
Solbad-Hotel
ERMITAGE-GOLF
CH-3778 Schönried-Gstaad
☎ 030 - 4 27 27

Zur Ergänzung unseres Réceptionsteams suchen wir auf kommende Sommersaison (ab 14. Mai 1996) noch folgende Mitarbeiter:

Réception:

«Finanzminister»

(Kassier)

Für unsere Gäste- und Debitorenbuchhaltung suchen wir einen neuen «Finanzminister». Wenn Sie ein Flair für Zahlen haben, erwarten Sie interessante und abwechslungsreiche Aufgaben an unserer Réception.

Küche:

Chef entremetier
Demi-chef de partie

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und stehen Ihnen über **Telefon 030 4 27 27** für zusätzliche Auskünfte gerne zur Verfügung.

Service:

Demi-chef

Private Member of
INSIGNIA RESORTS
ALPINE CLASSICS
SWISS INTERNATIONAL HOTELS
swiss golf hotels

83823/32565

See you GSTAAD SCHÖNRIED

HOTEL Jungfrau Mürren
UND JUNGFRAU-LODGE
CH-3825 Mürren • Telefon 036 55 28 24 • Fax 036 55 41 21

Bergsommer in Mürren!

Im autofreien Bergferiendorf im Berner Oberland – suchen wir, das junge Jungfrau-Team, noch selbständige, verantwortungsbewusste Mitarbeiter/innen:

In Sommersaison:

Réception:
Réceptionistin
mit Erfahrung, sprachgewandt und aufgestellt

Küche:
Commis de cuisine
jung und motiviert

Service:
Servicefachangestellte/n
für A-la-carte-Restaurant mit Sonnenterrasse, Flambieren, Tranchieren und Plattenservice, D/E

Saaltochter/-kellner
für aufgestellten Plattenservice, D/E

Etage/Lingerie:
Zimmermädchen
Kindermädchen
mit Aushilfe in der Lingerie

Fühlen **Sie** sich angesprochen?

Dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen **mit Foto** an:

Hotel Jungfrau*** und **Jungfrau-Lodge**
Fam. O. und S. Emmenegger-Jordan
3825 Mürren
Telefon 036 55 28 24

83786/26018

Das anmutige Hotel am Zürichsee

Das Hotel Ermitage ist weit herum bekannt für seine exklusive mediterrane Küche; Gault & Millau «schenkte» uns 17 Punkte und zu den «Grandes Tables Suisse» gehören wir seit Frühling 1994. Zum Hotel zählen neben dem Restaurant Le Pavillon, der Hotel-Bar und 26 Gästezimmern (davon 6 Suiten), im Sommer das Terrassenrestaurant und der Beach Club.

Per Mitte April 1996 suchen wir für das Restaurant «Le Pavillon» einen

Chef de Service

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, in stilvoller Umgebung und einzigartiger Ambiance Ihre Fähigkeiten anzuwenden und wertvolle Erfahrungen zu sammeln.

Wir suchen eine(n) verantwortungsvolle(n), erfahrene(n) Frau oder Mann mit guten Umgangsformen und Freude am «Gastgeben».

Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre alt und haben eine abgeschlossene Service-Lehre. Ihre Muttersprache ist Deutsch. Englisch und Französisch sind Ihnen auch geläufig. Sind Sie interessiert, dann freuen wir uns auf Sie. Senden Sie uns bitte Ihre komplette Bewerbung.

ERMITAGE
**** Hotel • Restaurant • Bar am See

**** Hotel Ermitage am See
Frau Constancia Jörger
Seestrasse 80
CH-8700 Küsnacht-Zürich
Telefon 01 910 52 22

PR 83834/17809

Hotel **Waldhaus** Dolder Zürich

Wir bieten viel und verlangen nicht wenig!

Sind Sie an einer interessanten, abwechslungsreichen Aufgabe interessiert, bei der Sie Ihre fundierten Fachkenntnisse im A-la-carte-Service einsetzen können?

Für unser gediegenes A-la-carte-Restaurant suchen wir mit Eintritt nach Vereinbarung gutausgebildete, freundliche (m/w)

Chef de rang
Demi-chef de rang

In einer modern eingerichteten Küche zu arbeiten – welcher fachlich gut ausgebildete Koch wünscht sich dies nicht? Als

Commis tournant

können Sie in unserer Küchenbrigade Ihre Fähigkeiten selbständig einsetzen und Ihre Kenntnisse erweitern. Eintritt nach Vereinbarung.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Hotel Waldhaus Dolder
Frau A. Lüscher-Rumpf, Personalchef
Kurhausstrasse 20, 8030 Zürich

83759/41327

WALDHOTEL BELLEVUE

Sommer in den Bergen – Davos – in der Ferienecke der Schweiz

Im 4-★-Waldhotel Bellevue in Davos ist der individuelle Gast König (keine Gruppen). Das junge, kreative und motivierte Team sucht ab 22. Juni 1996 noch einen

Chef de partie

sowie eine

Réceptionistin (CH)

Unser Küchenchef, Herr Klaus Leeb, und Herr oder Frau Rusch geben gerne Auskunft. Anruf genügt!

Thomas & Marijke Rusch
Buolstrasse 3, CH-7270 Davos Platz
Telefon 081 415 37 47, Telefax 081 415 37 99

83943/9199

Wir sind beide berufstätig und suchen für unser gepflegtes Haus mit Garten (Raum Luzern) eine aufgestellte

Hauswirtschafterin
oder
Hauswirtschafts-Ehepaar

die Haus und Garten wie ihr eigen pflegen und bewohnen. Angenehmes Arbeitsklima.

Anfragen unter Chiffre 83917, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

83917/385382

Hotel garni «La Favorita»
6614 Brissago

sucht per sofort oder nach Vereinbarung:

Réceptionistin/Réceptionist
Zimmermädchen
Servicepersonal

Deutsche Sprachkenntnisse sind erwünscht.

CH oder nur Bewilligung C.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen.

Hotel «La Favorita»
Direktion
Postfach 137
6614 Brissago
Telefon 091 793 20 61
Fax 091 793 20 63

83882/222429

Fischrestaurant

Tüschli

Ermatingen am Untersee

Wir suchen in unser heimeliges Fischrestaurant für die kommende Saison, Mitte April bis Mitte September, junge, freundliche

Serviceangestellte

mit Berufserfahrung.

Keine Bewilligung vorhanden.
Sehr guter Verdienst.

Weitere Auskunft erteilt Ihnen gerne
Familie K. + H. Läubli
Telefon 072 64 17 03
Mo. + Di. geschlossen

83294/197840

OPUS
RESTAURANT · BAR
VINOTHEK

Herrlich-verrückt, brandneu und mitten in Luzern an der Reuss. Per Ende April möchten wir unsere «pane e vino»-Beiz mit aufgestellten und erfahrenen Gastro-Freaks beleben! Wenn Sie in den Bereichen

Service
Küche
Weinkeller

Interesse haben, melden Sie sich über die Telefonnummer 041 289 02 11 bei Frau Huber, dann erfahren Sie mehr.

Buzibachring 3 6023 Rothenburg

83802/222429

Originell • Individuell Persönlich

Wir sind eine Stellenvermittlung, die sich ausschliesslich im Bereich Gastronomie spezialisiert hat.

Wir behandeln Ihre Unterlagen «originell», «individuell», «persönlich» und «vertraulich».

Wir bieten Ihnen als dynamische Fachkraft interessante Stellen mit Aufstiegschancen in erstklassigen Restaurations- und Hotelbetrieben in der ganzen Schweiz.

In Saison- oder Jahresstellen suchen wir

Chef/in de réception
/*/*****-Hotels BE/VS/GR
ab März oder Sommer

Chef/in de service
****/*****-Hotels BE/GR
ab sofort oder Sommer

Betriebsassistent/in
****-Hotel BE/GR

Gouvernante
****/*****-Hotel ZH/VS/GR

Réceptionistin E/F
CH oder Bewilligung, ***-GR/AG

Chefs de partie
Commis de cuisine
Restaurationen oder Hotels, ganze CH

Servicefachleute/Barmaid
laufend erstklassige Stellen, ganze CH

gastro S
gastro S Haus & Howald
Landstrasse 83/PF 3061
CH-5430 Wettingen
Tel. 056 426 01 26, Fax 056 426 17 26

0 83941/326224

CARRIERE

Hotel Hirschen Gunten

Direkt am Thunersee mit eigenem Strandbad!

Wir sind ein traditionsreiches ****-Hotel und suchen für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Eintritt im April:
In unserer anspruchsvollen, lebhaften Küche ist noch folgende Position zu besetzen:

Chef saucier/Sous-chef
– Möchten Sie den Küchenchef tatkräftig unterstützen und vertreten?

Réceptionist/in
– Haben Sie schon Erfahrung?
– Sind Sie sprachgewandt?

Eintritt im Mai:

Servicefachangestellte/r
– Haben Sie Freude am gepflegten Plattenservice?

Saalkellner/in
– Betreuen Sie gerne unsere anspruchsvollen Hotelgäste?

Bei uns selbstverständlich:
– **Mitarbeiterzimmer mit Dusche/WC**
– **Gratiseintritt ins Strandbad**

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Hirschen am See
R. + A. Hauri
3654 Gunten
Telefon 033 51 22 44
Fax 033 51 38 84

Best Western

83921/15237

Hotel Eden Solbad
****
Rheinfelden bei Basel

Für unser ****-Kur- und Badehotel suchen wir eine/n selbständige/n, flexible/n

Chef/in de réception

– Verfügen Sie über mehrjährige Berufserfahrung?
– Suchen Sie eine verantwortungsvolle Stelle?
– Macht es Ihnen Freude, Gäste zuvorkommend zu betreuen?
– Sind Sie an einem mehrjährigen Arbeitsverhältnis interessiert?

Dann senden Sie uns doch Ihre Bewerbungsunterlagen!

Hotel Eden Solbad, 4310 Rheinfelden
Dieter Wiki

83885/28525

Hotel/Restaurant/Bar Sternen Rohr bei Aarau

Wir suchen auf den 1. Mai 1996 einen jüngeren, qualifizierten Mitarbeiter als

Sous-chef und Jungkoch

damit unser Küchenchef auch seine freien Tage geniessen kann.

Wenn Sie gerne Verantwortung tragen und Ihre Kreativität einsetzen möchten, dann heissen wir Sie in unserem Team willkommen.

Sowie

In unser lebhaftes Restaurant suchen wir auf den 1. Mai 1996 eine Mitarbeiterin als

Serviceangestellte (CH, D, A)

Sind Sie eine flinke, jüngere, aufgestellte Frau, die Ihren Beruf liebt und mit viel Freude unsere Gäste betreuen möchte, dann heissen wir Sie willkommen.

Für ein persönliches Gespräch erreichen Sie mich, Herr Schuler, über **Telefon 062 822 88 10 oder 077 46 66 30,** oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel/Restaurant/Bar Sternen
5032 Rohr bei Aarau

83592/385027

ROMANTIKHOTEL
FLORHOF
ZÜRICH

Persönliche und engagierte Gastlichkeit geniessen unsere Gäste im schönen, kleinen Restaurant (offen Montag bis Freitag). Wir suchen Sie, die/den ambitionierte/n, selbständige/n und fröhliche/n

Chef entremetier
(auch Saisonbewilligung möglich)

Gerne laden wir Sie zu einem Besuch in unser Boutique-Hotel in Zürich ein und freuen uns, von Ihnen zu hören.

B. und B. Schiesser, Pächter im Romantik Hotel Florhof
Florhofgasse 4, 8001 Zürich
Telefon 01 261 44 70

83955/40274

HOTEL BAUR AU LAC ZÜRICH

Wir suchen nach Vereinbarung einen tüchtigen und kompetenten

Chef de partie

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Arbeitsstelle in unserer modernen neuen Küche.
Auf Wunsch können wir Ihnen ein Zimmer in unserem Personalhaus zur Verfügung stellen.
Fühlen Sie sich angesprochen? Dann zögern Sie nicht, unser Personalbüro anzurufen, Telefon 01/ 220 50 20, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Hotel Baur au Lac
Yves G. Dreyfus
Vizedirektor
Talstrasse 1, 8022 Zürich

The Leading Hotels of the World
The Swiss Leading Hotels
Preferred Hotels & Resorts Worldwide

83907/39518

Wir suchen einen aufgestellten, unkomplizierten

Koch/Kellner

der servieren und kochen möchte sowie sehr gut mit vorwiegend jungen Leuten umgehen kann.

Einer, der den **Chef stellvertreten** möchte und so langsam ins Wirteleben eingeführt werden will!

See you
Sepp Durrer **Restaurant/Bar Dancing Happy Day**
6386 Wolfenschiessen
Telefon 041 628 14 20
Natel 077 410 520

83874/357707

---

bildungs-zentrum SJBZ

Lincolnweg 23, CH-8840 Einsiedeln

Unsere langjährige Mitarbeiterin geht in Pension und wir suchen ihre Nachfolgerin.
Als

Empfangschefin

sind Sie mit der Führung einer Hotelréception vertraut und beherrschen Fidelio. Sie sind aufgestellt und sprachgewandt und schätzen den Kontakt zu unserer vielfältigen Kundschaft.
Sie sind initativ und verantwortungsbewusst.
Und last but not least, Sie schreiben GASTFREUNDSCHAFT gross.

Wir sind ein Bildungszentrum mit 82 Zimmern und 12 Seminarräumen für Erwachsene sowie 2 Häusern für Jugendgruppen. Das Zentrum liegt im Grünen, zwischen Kloster und Sihlsee.

Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto richten Sie an:
Bildungszentrum SJBZ, Lincolnweg 23
8840 Einsiedeln, **Tel. 055 53 42 95**

O 83940/290009

POSTHOTEL VALBELLA

Miriam und Walter Trösch

Wir suchen für unser Haus, mit Eintritt **1. Juni 1996** oder nach Vereinbarung in Jahresstelle eine/n

Chef de réception

Diese Stelle bietet einer initiativen, flexiblen und offenen Person eine neue Herausforderung.

Zu Ihren Aufgaben gehören:
- administrative und organisatorische Tätigkeiten
- allgemeine Sekretariatsaufgaben
- Korrespondenz in D/E/F
- EDV-Erfahrung (Words, Works).

Wenn Sie Erfahrung und Freude im Umgang mit internationalen Kunden haben und Sie motiviert für eine neue Aufgabe in einem interessanten Umfeld sind, so senden Sie Ihre Unterlagen an:

Posthotel Valbella
Miriam und Walter Trösch
7077 Valbella
Telefon 081 34 12 12

83785/35513

Wir sind ein internationales 5-Sterne-Hotel in Zürich mit 224 Zimmern, 2 Restaurants, einer Bar sowie Bankett- und Seminarräumlichkeiten von 5 bis 200 Personen.

Zur Ergänzung unseres F&B-Teams, und um für die Neueröffnung unserer zusätzlichen Konferenzräume optimal vorbereitet zu sein, möchten wir folgende entwicklungsfähigen Positionen neu besetzen:

F&B Coordinator

Als rechte Hand der Direktion werden Sie bei verschiedenen Aufgaben im F&B-Bereich mithelfen. Diese Tätigkeiten können von der Erstellung des Budgets über die Erarbeitung von Statistiken oder das Einholen von Offerten bis hin zum Einkauf alles beinhalten.

Um diesen Aufgaben gerecht werden zu können, sollten Sie eine schnelle Auffassungsgabe haben. Die Absolvierung der Hotelfachschule sowie Erfahrung im F&B bereich sind notwendig.

Convention Coordinator

Sie sind eine verkaufs- und gästeorientierte Persönlichkeit. Sie unterstützen den Convention Manager bei der Organisation von Anlässen aller Art, führen die Korrespondenz D/E und sind exaktes und selbständiges Arbeiten gewohnt. Nebst einer kaufmännischen Ausbildung oder der Absolvierung der Hotelfachschule haben Sie gute PC-Anwenderkenntnisse (Windows) und arbeiten gerne teamorientiert.

Interessiert? Dann senden Sie Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen an unsere Personalchefin, Frau Susanne Eichenberger.

83935/39853

Atlantis Sheraton
HOTEL
ZURICH

DÖLTSCHIWEG 234, 8055 ZÜRICH, SWITZERLAND
PHONE: 41-1-454-5454 FAX: 41-1-454-5400 TELEX: 813-338 ATS CH

ITT Sheraton

HOTEL Antares ★★★★
ZERMATT

Für unser sehr schönes 4-Stern-Hotel suchen wir auf den 18. Mai 1996 oder nach Übereinkunft für die kommende Sommer- und Wintersaison:

– bestausgewiesenen, kreativen Koch

Bewerbungen mit Foto, Zeugnissen und Lohnansprüchen sind erbeten an:

Hotel Antares★★★★, 3920 Zermatt
Telefon 028 67 36 64, Fax 028 67 52 36

83908/38750

PARK HOTEL KURHAUS
St. Moritz

Oberengadin, St. Moritz, Grandhotel-Atmosphäre, Mountainbiken, Arbeiten, Wandern, Entlöhnt werden, Glücklich sein und vieles mehr können Sie haben, wenn wir uns für eine der folgenden Stellen auf die Sommersaison 1996 oder länger einig werden.

Küche:	**Chef de partie** **Commis de cuisine**
Réception:	**Réceptionssekretärin (D/I)**
Speisesaal:	**Chef de rang**
Divers:	**Kindergärtnerin**

Bewerbungen bitte direkt an:

D. Krigl, Personalchef
Parkhotel Kurhaus, 7500 St. Moritz
Telefon 082 2 21 11, Fax 082 3 88 61

83820/33820

★★★★ CITY-HOTEL
Ochsen Zug

Für unser A-la-carte-Restaurant «au premier» suchen wir per Anfang Mai 1996 oder nach Übereinkunft eine aufgestellte

Servicemitarbeiterin

in Jahresstelle.

Sybille B. verlässt uns nach fast drei Jahren, um neue Erfahrungen ausserhalb des Gastgewerbes zu sammeln.

Unsere neue Mitarbeiterin sollte Serviceerfahrung mitbringen; Fremdsprachenkenntnisse sind von Vorteil.

Zimmer mit eigener Dusche/WC ist vorhanden.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Matthias Hegglin
City-Hotel Ochsen
Kolinplatz, 6301 Zug
Tel. 041 729 32 32

83947/41629

SPORTHOTEL SCALETTA-***
Tel. 082 / 7'11'77 Via maistra 52 7525 S-CHANF

Für die bevorstehende lange Sommersaison, allenfalls in Jahresstelle, suchen wir für unsere gepflegte, einfache und gutbürgerliche Küche

Alleinkoch
für à-la-carte und Kleinbankette sowie, zur Unterstützung.

Jungkoch/Hilfskoch
für Warme- und Kalte Küche.
Ferner eine

Casserolière/Zimmerfrau
zum Einsatz in allen Sparten des Hauses.

Ihr Angebot mit Passbild, Zeugnissen und Lohnvorstellungen richten Sie bitte an obenstehende Adresse. Telefonische Auskünfte erteilen Ihnen gerne Frau Angelini oder Herr Bauder.

S-CHANF AM NATIONALPARK

83821/30562

Wir suchen nach Übereinkunft für die Sommersaison in gutbürgerliches Restaurant

Serviertochter

Tellerservice, Zimmer im Haus.

Offerten bitte an:
Familie Laubscher, **Restaurant Jäger**
3280 Murten, **Telefon 037 71 22 20**

83812/54577

Für unser italienisches Spezialitätenrestaurant in Pratteln suchenwir einen

Koch

Italiener oder Portugiese. Mit Berufserfahrung und Freude an seiner Arbeit.

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima in einem jungen Team.

Interessierte melden sich bitte unter **Telefon 077 46 93 15.**

O 83830/236624

★★★★
FÜRIGEN

Hotel * Restaurant * Bar
Kongresszentrum

Wir suchen nach Übereinkunft in Jahres- und Saisonstelle noch folgende Mitarbeiter/innen:

Réceptionist/Night-auditor
F&B-Controller
Chef de partie
Servicefachangestellte

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto oder Ihren Anruf.

Hotel Fürigen
Frau J. Rogger, 6363 Fürigen
Telefon 041 610 00 60
Telefax 041 610 27 24

Best Western

CARRIERE

83878/11932

Bären
HOTEL·RESTAURANT·WENGEN

***Das Hotel** mit der jungen, aufgestellten und persönlichen Betreuung!*

***Das Restaurant** mit der Schweizer Küche, die über Rösti und Bratwurst hinausgeht.*

***Suchst Du** eine interessante Arbeitsstelle im **Service**?*

***Siehst Du** die Betreuung der Gäste als eine Herausforderung an.*

***Möchtest Du** unser kleines und junges Team tatkräftig unterstützen und an vorderster Front mitentscheiden können.*

***Hast Du** Lust die Sommersaison, oder lieber noch länger, dort zu arbeiten wo andere Ferien machen. Dann ruf doch gleich im Bären an oder schicke uns Deine Unterlagen.*

Verlange Therese oder Willy Brunner
Ruf an! "Natürlich i Bäre", 3823 Wengen
Tel: 036/ 55 14 19 oder 036/ 55 31 67

KULTUR DER GASTFREUNDSCHAFT

★★★★★

GRAND HOTEL NATIONAL LUZERN

★★★★★

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem 5-Stern-Haus an schönster Lage in Luzern?

Sind Sie kreativ, teamfähig und unkompliziert?

Dann werden Sie sich als

Chef de partie

und

Commis de cuisine

im Team von unserem Küchenchef Heinz Gerig bestimmt wohl fühlen!

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Xaver Stocker
Grand Hotel National
Haldenstrasse 4, 6002 Luzern
Telefon 041 419 09 09

83875/23132

Inserateschluss über Ostern

Der Inserateschluss der Geschäfts- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen und Bazar ist wie folgt:

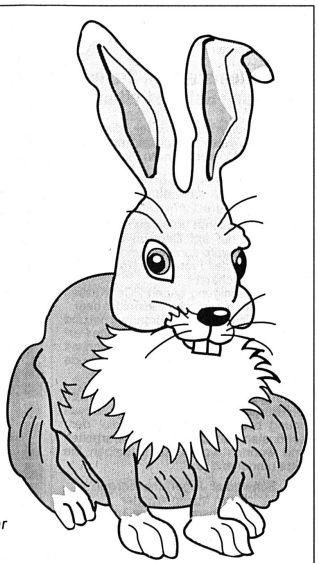
Ausgabe Nr. 14 vom Donnerstag, 4. April 1996:
Donnerstag, 28. März 1996, 17 Uhr.

Ausgabe Nr. 15 vom Donnerstag, 11. April 1996:
Mittwoch, 3. April 1996, 12 Uhr.

Der Inserateschluss der Stellenrevue:

Ausgabe Nr. 14 vom Donnerstag, 4. April 1996:
Freitag, 29. März 1996, 17 Uhr.
Letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen, Annullationen sowie für Last-Minute-Inserate ist am Freitag, 29. März 1996, 20 Uhr (nur per Fax möglich: 031/370 42 23 oder 031/372 23 95).

Ausgabe Nr. 15 vom Donnerstag, 11. April 1996:
Donnerstag, 4. April 1996, 13 Uhr.
Letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen, Annullationen sowie für Last-Minute-Inserate ist am Donnerstag, 4. April 1996, 17 Uhr (nur per Fax möglich: 031/370 42 23 oder 031/372 23 95).



---

auch als Geschenk!
Telefon 031 370 42 22

★★★★-Romantik-Hotel (60 Betten) mit Kur- und Sportbetrieb sowie Restauration im herrlichen Voralpengebiet und doch sehr zentral gelegen – nur 3/4 Stunde von Bern und Thun sowie 1/2 Stunde von Freiburg entfernt – sucht ab Sommersaison per zirka 10. Mai 1996:

kaufmännische Assistentin

im Zeichen der Jungfrau geboren

Die Erfahrung zeigt uns, dass Menschen, die in diesem Tierkreiszeichen geboren sind, sehr zuverlässig, exakt und selbständig arbeiten. Genau diese Eigenschaften werden für den Job einer Assistentin bei uns gefordert. Da wir individuell auf unsere Gäste eingehen, verlangen wir von unserer Mitarbeiterin Sattelfestigkeit in der Korrespondenz und ein offenes, freundliches Wesen. Sprachkenntnisse in Französisch und Englisch erleichtern den Umgang mit unseren internationalen Gästen.

Ebenfalls benötigen wir zur Ergänzung unseres motivierten Teams

Servicemitarbeiter/in

mit guten Fachkenntnissen und viel Freude am Kontakt zu den Gästen.

Wir bieten gute Entlöhnung, geregelte Arbeits- und Freizeit sowie auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Wir freuen uns auf engagierte Mitarbeiter und erwarten gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto, zu richten bitte an Frau A. Maier-Weiss, Propr. & Dir.

83950/30414

★★★★ Romantik Kurhotel Schwefelbergbad
1738 Schwefelberg-Bad/BE
Telefon 037/39 26 12
Fax 037/39 24 08

Im Restaurant Rossberg, Nähe Winterthur, suchen wir per 15. April 1996 oder nach Vereinbarung eine nette, aufgestellte

Servicefachangestellte

J. + E. Bucher, **Restaurant Rossberg**
8310 Kemptthal, **Telefon 052 345 11 63.**

P 83893/62200

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).

Commis de rang/ Saalkellner

sprachkundig

Praktikantin/ Hilfsgouvernante

(für Buffet, Keller, Economat und Etage)

Bewerbungen mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen, nur von Bewerbern (Schweizer oder mit Aufenthaltsbewilligung), die **vor Ostern** eintreten können, sind erbeten an:

Familie Schmid
Hotel International au Lac
6901 Lugano
Telefon 091 922 75 41

83544/22063

Romantik Hotel Julen
Familie Paul Julen
Telefon 028/67 24 81
Telex 472 111

Für unser renommiertes 75-Betten-Familienhotel im Herzen vom weltbekannten Winter- und Sommerkurort **Zermatt** suchen wir noch folgende motivierte sowie erfahrene Mitarbeiterin für kommende Sommersaison:

Hotelsekretärin

Wenn Sie es verstehen, unsere internationale Kundschaft mit Ihrem Charme sowie Ihrer Dynamik und Einsatzfreude optimal zu betreuen, so erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen und freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme. Gute Verdienstmöglichkeiten und ein schönes Studio sind garantiert.

Anfragen erbeten an:

Romantik Hotel Julen
Familie Daniela und Paul Julen
CH-3920 Zermatt
Telefon 028 67 24 81

ZERMATT MATTERHORN

83815/39110

In der unverfälschten Landschaft des Haslibergs, im Berner Oberland, führen wir im Auftrag der Schweizerischen Nationalbank ein Ferienzentrum. Hotel, Restaurant und eine grosszügige Infrastruktur bieten 80 Feriengästen Platz. Der Philosophie des Hauses verpflichtet, unterstützen Sie als

Jungkoch (Frau/Mann)

ab Mitte Mai 1996 unseren Küchenchef.

Hätten Sie Freude, für das Wohl unserer Gäste mitverantwortlich zu sein?
Herr Kurt Imfeld, Küchenchef, gibt Ihnen gerne Auskunft: Telefon 036-71 43 71.
SV-Service, Hasli-Zentrum SNB, Ferien und Ausbildungszentrum der Schweizerischen Nationalbank, 6084 Hasliberg-Wasserwendi.

O 83535/179098

Wir verschönern Ihren Tag

SV-Service
GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

Club-Hotel Valaisia
mit Solbad/Fitnesszentrum
3962 Montana Crans

Wir suchen noch folgende Mitarbeiter/innen für die Sommersaison 1996 (ab Mitte Juni bis Mitte Oktober)

Küche:
Commis de cuisine

Speisesaal/Cafeteria/Bar:
Servicefachangestellte
D/F-Kenntnisse

Bar:
junge, charmante Barmaid D/F
(auch Anfängerin)

Solbad/Fitnesszentrum:
Masseurin

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.
Telefon 027 41 26 12, Fax 027 41 26 60
Herr U. Häfliger, Dir.

83726/25054

HOTEL MONOPOL METROPOL
Modern – gepflegt – persönlich
Andermatt AM GOTTHARD
Im Herzen der berühmten Alpen-Pässe

Unser traditionelles und persönlich geführtes Familienhotel sucht für die kommende Sommersaison folgende Mitarbeiter:

Servicefachangestellte/n
Réceptionistin
sprachen- und branchenkundig
(Aufstiegsmöglichkeiten in Jahresstelle)

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und Lust haben, mit uns zu übersommern (zirka 20. Mai bis Mitte Oktober), dann melden Sie sich!

Wir bieten Ihnen eine angemessene Entlöhnung, viel Spass in unserem Team und freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie Wenger
Hotel Monopol-Metropol
6490 Andermatt
Tel. 041 887 15 75, Fax 041 887 19 23

83731/850

Hotel SCHWEIZERHOF Ascona

80 Betten, 2 Restaurants, Terrasse, Freiluftschwimmbad, grosser subtropischer Garten.

Für die kommende Sommersaison (Eintritt sofort oder nach Vereinbarung) suchen wir noch eine aufgestellte und einsatzfreudige

Empfangssekretärin
(mit Hotelerfahrung, deutsche Muttersprache)

Es können nur Schweizerinnen oder Ausländerinnen mit B- oder C-Bewilligung berücksichtigt werden.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto.

Hotel Schweizerhof
Hans und Ellen Altorfer-Faust
Via Locarno 41
6612 Ascona
Telefon 091 791 12 14

83912/2240

SILENCE HOTELS SUISSE

Thurgau
Thurgau · Bodensee · Schweiz

PARK-HOTEL Inseli ROMANSHORN

Sommersaison 1996
Am Bodensee an schönster Lage mit vielen Möglichkeiten bieten wir Ihnen in unserem Silence-Hotel für die Sommersaison von April/Mai bis September/Oktober 1996 folgende interessante Stellen an:

★★★★-Hotel
im Seepark
70 Betten
Rôtisserie
Fisch-/Fleisch-Spezialitäten
Panorama-Restaurant
Sonnenterrasse
Saal bis 140 Pers.
Hochzeiten
Familienfeiern
Seminare
Konferenzen

Empfang:
Réceptionistin

Küche:
Commis entremetier

Service:
Servicemitarbeiterin Kellner

Haben Sie Freude an abwechslungsreichem Arbeiten und am gemeinsamen Team-Erfolg an der Riviera des Bodensees? Rufen Sie uns an, oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Herrn A. Stäger
Park-Hotel Inseli
8590 Romanshorn
Telefon 071 63 53 53

83717/29050

St. Moritz ★★★★ LA MARGNA

Hotel La Margna
Fam. R. Schweizer-Pitsch
CH-7500 St. Moritz
Telefon 082 2 21 41
Telex 852 104
Fax 082 3 16 72

Für folgende Aufgabenbereiche suchen wir ab kommender Sommersaison, Ende Mai bis Oktober, qualifizierte Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen:

Empfang:
Réceptionist/in
(D, E, I, F, Jahresstelle)
Night-auditor

Hauswirtschaft:
Hofa für Economat, Etage, Service

Service:
Chef de rang
Service tournante
Servicefachangestellte,
selbständig fürs Restaurant Stüvetta

Küche:
Entremetier

Bewerbungsunterlagen für Ihren neuen Job senden Sie bitte an:

Familie R. Schweizer-Pitsch
Hotel La Margna
7500 St. Moritz

...wo Ferien noch Ferien sind!

83441/33839

YOUTH HOSTELLING INTERNATIONAL Die Jugendherbergen. Die exclusivste Hotelkette der Welt.

Wir suchen per 1. Mai 1996 oder nach Vereinbarung in unseren Jahresbetrieb in St. Moritz eine/n

Réceptionisten/-in, Stellvertretung Betriebsleitung

Die Jugendherberge «Stille», direkt am Waldrand gelegen, bietet mit ihren Zweier- und Viererzimmern Platz für 190 Gäste.

Wir wünschen uns eine/n Mitarbeiter/in...

...der/die unseren internationalen Gästen nicht nur auf Deutsch antworten kann (super wäre auch E, I und F)
...gerne an der Front den Kontakt mit Menschen schätzt
...keine Abneigung gegen PCs, Kassen und andere technische Hilfsmittel hegt
...welche/r ein Flair für Büroarbeit hat und rundherum einfach eine aufgestellte Persönlichkeit ist, die auch bei Abwesenheit der Betriebsleitung ihre Arbeit mit Freude und Professionalität erledigt.

Wenn SIE sich jetzt angesprochen fühlen, CH-Bürger/in sind oder eine B-/C-Bewilligung besitzen und im Engadin, dem schönsten Hochtal der Schweiz, arbeiten und wohnen wollen, so schreiben Sie bitte umgehend an:

Schweizer Jugendherbergen
Herrn Martin Wagner
Schaffhauserstrasse 14
8042 Zürich
Telefon 01 360 14 31

Wir freuen uns auf Sie!

83906/47465

Für unsere attraktive Bar im Seeland suchen wir auf den 20. Juni 1996 genau Sie:
weiblich, zwischen 25 bis 30, fröhlich, aufgestellt sowie kreativ und selbständig.

Was wir Ihnen zu bieten haben:

- eine abwechslungsreiche Arbeit in familiärer Atmosphäre
- eine Entlöhnung, die Ihren Erwartungen sowie Leistungen entspricht
- auf Wunsch Kost und Logis im Haus.

Fühlen Sie sich angesprochen, so melden Sie sich unter Chiffre 83911, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

83911/383396

DG DOMINO GASTRO

Wir suchen nach Vereinbarung in Aushilfe-, Saison- und Dauerstellen

Ost Aargau:

Servicemitarbeiter
in vielseitigen Gasthof

Chef de partie
Kleines Stadthotel mit Grillroom

Jungkoch
für Sommersaison mit Fischspezialitäten

Barmaid
in attraktive Bars

West Aargau:

Servicemitarbeiter
weiblich, gepflegter Speiseservice

Chef de partie
Saucier, renommierter Gasthof

Region Luzern:

Servicefachangestellte
gepflegter, gutgehender Betrieb

Alleinkoch
für Schwimmbadbetrieb

Unverbindliche und kostenlose Infos durch Hrn. Schaer oder Frau Geissbühler

062 842 48 31
Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

P 83896/252930

Hotel Solsana

Bildungs- und Ferienzentrum
Centre de formation et de loisirs
Centro di formazione e vacanze

Wir sind das Hotel des Schweizerischen Blinden- und Sehbehindertenverbands mit 60 Zimmer und 100 Betten.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Jahresstelle ab 15. April

Front-office-Manager/ Assistant-Manager
CH, B- oder C-Bewilligung

Fundierte Sprachkenntnisse (D/F), evtl. E, EDV-Fideliokenntnisse, Kredit-Lohnbuchhaltung, Personalwesen. Freude am Umgang mit behinderten Menschen.

Ab 25. April in Jahresstelle

Köchin oder Koch

Sie/Er soll sich mit ihrem/seinem Fachwissen aktiv in unser Küchenteam integrieren und sie auch mitgestalten.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Solsana
Direktion
3792 Saanen

83819/54135

Gesucht ab 1. Mai 1996 in unser neu erstelltes Restaurant gepflegter und sprachgewandter

Chef de partie

Jungkoch

Unser Betrieb ist von Montag bis Freitag geöffnet. An den Wochenenden und an allgemeinen Feiertagen bleibt unser Geschäft geschlossen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt. Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns einfach an.

Restaurant Fontana
Baarermattstrasse 3
Postfach 555
6341 Baar/Inwil
Telefon 041 709 39 39

83863/384487

Spaghetti Factory

9 Spaghetti Factory Restaurants in der Schweiz, sowie Franchise-Betriebe in Köln, Salzburg und Wien.

Italian food - American mood, so könnte man unser Konzept nennen.

Für unser Restaurant "Corso" in Zürich suchen wir eine/n

ASSISTENT/IN DES GESCHÄFTSFÜHRERS

Ihr Erfahrungsrucksack ist gut gepackt, Sie haben nicht gerade 2 linke Hände und arbeiten gerne im Team? Wenn Sie auch in unserem lebhaften Betrieb Spaghetti Factory "Corso" in hektischen Zeiten nicht den Kopf verlieren, dann sind Sie unser/e Frau/Mann.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Legen Sie Ihre Unterlagen (mit Foto) einfach in ein Couvert und ab in die Post.

Spaghetti Factory Bindella AG
z. Hd. Herrn Kurt Röll
Hönggerstrasse 115
8037 Zürich
01/276 66 66

P 83903/202045

METROPOLE HOTEL
★ ★ ★ ★
INTERLAKEN

Wir, ein modernes 4-Stern-Hotel im Zentrum von Interlaken, eingerichtet mit 95 Zimmern, suchen per sofort oder nach Vereinbarung an unsere Hotel-Bar

einen versierten Profi.

SIE oder **ER** verwöhnt unsere lokalen und internationalen Gäste in einer gehobenen Ambiance. Selbständiges Arbeiten, Verwirklichung eigener Ideen und Ihr persönliches Auftreten sind Garantien für den Erfolg Ihrer Bar!

Ausserdem wird eine Stelle als

Servicemitarbeiter/in

frei. Ihr Tätigkeitsgebiet umfasst unser italienisches Restaurant, unser Panoramic-Café sowie den Frühstück- und Bankettservice. Sie bringen mit:
- Freundliches und gepflegtes Auftreten
- Flair für den Umgang mit Gästen aus aller Welt
- Flexibilität und Belastbarkeit
- Gute Deutsch- und möglichst auch Englischkenntnisse

Ebenso suchen wir per 1.5.1996 für unser Dancing **Black & White** eine

Service-Aushilfe
(Freitag + Samstag)

Ihre Bereitschaft, nachts zu arbeiten sowie Ihre sehr guten Deutschkenntnisse sind Voraussetzungen, um sich für diese Stelle zu bewerben.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Hotel Metropole
z.Hd. Frau Iris Gasser
3800 Interlaken
Tel. 036/28 66 66

83948/16454

Gesucht für Kanton Zürich

Inhaber von Wirtepatent A

(evtl. mit Kochausbildung) für laufendes Projekt.

Div. Zusammenarbeitsvarianten vorstellbar.

Anfragen bitte über:
Telefon 01 926 51 51 oder
Fax 01 926 49 64

83934/371858

La Fleur
RESTAURANT ROSENGARTEN
8910 AFFOLTERN A.A.
Leo und Pia Hagenbuch, Tel. 01-761 62 82

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf Anfang Mai oder nach Übereinkunft, in geplegten Service

Servicefachangestellte
(nur mit Bewilligung)

Guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit sind selbstverständlich.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung

L. und P. Hagenbuch
Telefon 01 761 62 82

83727/209767

★★★★
CITY-HOTEL
Ochsen Zug

Das Haus mit Ambiance und Komfort im Zentrum der historischen Stadt am Kolinplatz.

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams per Anfang Mai 1996 oder nach Übereinkunft

Jungkoch

für unser A-la-carte-Restaurant mit Fischspezialitäten

Saisonnier-Arbeitsbewilligung (Ausweis A) kann besorgt werden. Mitarbeiterzimmer mit eigener Dusche/WC ist vorhanden.

Sind Sie an dieser Stelle interessiert?

Gerne erwarten wir ihren Anruf oder ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnissen und Foto.

Matthias Hegglin
City-Hotel Ochsen
Kolinplatz, 6301 Zug
Tel. 041 729 32 32

83654/41629

HOTEL Elite GARNI
ZERMATT ★★★
Fam. P. Julen-Schnyder
Telefax (028) 67 57 93
Telephon (028) 67 31 74

COUNTRY BAR
mit **Billard** Tel. 028/67 15 80

Wir sind ein familiäres ★★★-Hotel mit 44 Betten, Country Bar mit Pool Billard und Dart.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir noch fogende Mitarbeiterinnen:

Bar: Eintritt nach Vereinbarung

Anfangs-/ Barserviertochter

Sind Sie sprachgewandt und schätzen es, in einem jungen, engagierten Team mitzuwirken?

Dann freut sich auf Ihre Bewerbung:

Direktion Familie Grand-Julen
Hotel Elite & Country Bar
3920 Zermatt

83500/39020

Hotel ★★★ Terminus Brugg

Für die aktive Leitung unserer hoteleigenen Wäscherei suchen wir per April/Mai 1996 eine gut ausgewiesene

Hofa

oder

Lingerieangestellte

mit mehrjähriger Erfahrung in der Wäschepflege.

Unser familiär geführter Hotelbetrieb umfasst 68 Gastbetten und zirka 200 Plätze im Restaurationsbetrieb. Unser Ziel ist es, Ihnen nach einer guten und gründlichen Einführungszeit die Wäscherei in Obhut zu geben.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder auf Ihren Telefonanruf ab 16.00 Uhr:
Telefon 056 441 18 21

83872/6076

Bei Winterthur gesucht per April kreativen

Jungkoch

(gutbürgerlich und Pizza).

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 041-202319 an Publicitas, Postfach 610, 8401 Winterthur.

P 83902/44300

HOTEL RESTAURANT RÖSSLI AMDEN

Bar/Disc-Dancing

Gesucht für Sommersaison April bis Oktober

Serviertochter
Barmaid (evtl. Anfängerin)

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima und gute Entlöhnung.

Für Bewerberinnen aus dem EWR-Raum Arbeitsbewilligung möglich.

Linus Eberle, 8873 Amden
Telefon 055 611 11 94

83829/680

RESTAURANT
CHALET-HOTEL ★★★
ALTE POST
Grindelwald

Wir suchen für unser heimeliges Spezialitätenrestaurant nette, freundliche

Restaurations-Servicefachangestellte
sprach- und fachkundig

sowie
jungen, tüchtigen

Koch

mit guten Fachkenntnissen.

Offerten bitte an
R. und A. Gruber-Abegglen
Telefon 036 53 42 42
(Frau Gruber verlangen)

83956/14273

SONNE STÄFA

Hotel-Restaurant Sonne
8712 Stäfa
am Zürichsee

Für unser Spezialitätenrestaurant suchen wir per 1. Mai 1996 oder nach Vereinbarung eine/n

Service-mitarbeiter/in

Wenn Sie Freude haben, in einem kleinen Team selbständig zu arbeiten, rufen Sie uns an.

Telefon 01 926 11 10

Herrn Rico Rapelli verlangen

83959/111341

Klosters HOTEL ★★★★ Albeina

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

Zur Ergänzung unseres jungen, aufgestellten Teams suchen wir auf **Mitte Juni 1996** noch qualifizierte und einsatzfreudige

Réceptionistin

mit Ablöse Frühstücksservice
D/F/E und Fidelio-Erfahrung

Servicefachangestellte

für gepflegtes Hotelrestaurant/Terrasse

Entremetier
Garde-manger

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an!

Hotel Albeina
Heidi Alder, Personalbüro
7252 Klosters Dorf
Telefon 081 69 61 69

83933/87971

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

MITARBEITERIN INVENTAREINKAUF

An dieser aussergewöhnlichen Stelle kaufen Sie für verschiedene Restaurationsbetriebe vom Salzstreuer bis zum Induktionsherd sämtliches Inventarmaterial ein. Sie erstellen das Inventarbudget sowie das Inventar dieser Betriebe und tragen dafür die Verantwortung. Sie stehen in regelmässigem Kontakt mit Lieferanten und informieren sich laufend über Marktentwicklungen. Gute Branchen- und Administrationskenntnisse werden vorausgesetzt, ebenso Geschick für erfolgreiches Verhandeln am Telefon. Senden Sie komplette Bewerbungsunterlagen mit Foto an
Zürich, Frau Wicki

KÜCHENCHEF W/M

Auch in diesem Haus wird nur mit Wasser gekocht, jedoch mit modernster Infrastruktur und in einer neuzeitlichen und systemorientierten Küche. Als «working» Küchenchef in einem fortschrittlichen Hotel im Raum Zürich kreieren Sie feinste Gerichte von Tex Mex zu Creole und von polynesischen Schlemmereien zu Country Style. In dieser aussergewöhnlichen Position übernehmen Sie die operative Qualitätskontrolle; Sie sind verantwortlich für die Spezial- und Basisproduktion und sind zudem Mitglied der Geschäftsleitung. Eine gute Entlöhnung mit Erfolgsbeteiligung und freie Wochenenden sind weitere Highlights, die diese Stelle besonders attraktiv gestalten. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Wicki

F & B-KOORDINATOR

Als gelernter Koch suchen Sie eine neue Herausforderung, welche Ihren Aufgabenbereich ausserhalb der Küche erweitert. Eine interessante Stelle bietet sich einem zuverlässigen und sorgfältig arbeitenden Berufsmann in einer Privatklinik in Zürich. Sie führen eine Team von drei Mitarbeitern, sind verantwortlich für die gesamte Anlieferung und Aufbereitung der Verpflegung sowie Einkauf, Lagerung und Planung. Gefordert sind ein hoher Qualitätsstandard sowie kooperative Mitarbeiterführung; geboten werden ein interessantes Salär und regelmässige Tagesarbeitszeiten.
Zürich, Herr Keller

GOUVERNANTE

Ihr Anliegen ist es, zusammen mit Ihrem 15köpfigen Team den Aufenthalt der Gäste zum perfekten Erlebnis zu gestalten. Nach einer erfolgreich abgeschlossenen Ausbildung als Hotelfachassistentin haben Sie Erfahrung in einer Führungsposition in der gehobenen Hotellerie gesammelt. Sie sprechen Deutsch und Französisch (Schweizerin, B- oder C-Bewilligung) und haben ein gepflegtes Auftreten. Diese neue Herausforderung in einem der bekanntesten Erstklasshotels inmitten des sonnigen Wallis wartet jetzt auf Sie.
Zürich, Frau Wenger

CHEF DE SERVICE M/W

Für einen bekannten Viersterne-Hotel- und Restaurationsbetrieb in der Zentralschweiz suchen wir eine innovative, frontorientierte und ausgewiesene Persönlichkeit mit ausgesprochenem Sinn für Dienstleistung als Chef de service. Verfügen Sie über ein gutes Gefühl für Menschen sowie über gute Fremdsprachenkenntnisse? Sind Sie Gastgeber und Verkäufer, verstehen Sie, Ihr 15 Mitarbeiter zu motivieren, sie kompetent zu führen und zu schulen, und sind Ihnen ein Team und zufriedene Gäste wichtiger als geregelte Arbeitszeiten? Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie noch heute an.
Luzern, Herr Fehlmann

BETRIEBSASSISTENT M/W

Für ein bekanntes Hotel im Berner Oberland suchen wir einen motivierten Kadermitarbeiter. Sie lieben den Gästekontakt und haben nebst einer Servicelehre bereits eine höhere Fachschule besucht? Wenn es Ihnen Spass macht, die Servicebrigade in hektischen Zeiten gekonnt zu führen, und Korrespondenz sowie Administration für Sie keine Fremdwörter sind, dann sollten Sie sich sofort bei uns melden.
Bern, Frau Grossmann

STEWARD/STEWARDESS

Als Pionier rollend unterwegs im ersten Hotelzug Europas. «City Night Line» heisst das einmalige Konzept, welches seit Mai zwischen den europäischen Grossstädten ins Rollen gekommen ist. Mit einem Lächeln, einem «Yes, of course» und Ihrer Spontaneität gewinnen Sie die Herzen der Gäste. Sie sorgen für ihr Wohl zwischen Zürich–Wien–Köln und Dortmund oder Hamburg. Als junger, dynamischer und teamfähiger Mitarbeiter in Hotellerie und Gastronomie verzaubern Sie schon bald die Reisenden des «City Night Line».
Zürich, Frau Bachmann

BÄCKER

Als Bäcker einmal tagüber arbeiten – Adia Hotel macht Unmögliches möglich. Ein innovatives Gastronomieunternehmen in Zürich sucht einen schlauen Fuchs der als hitziger Bäcker eine feurige Herausforderung zu folgenden Arbeitszeiten sucht: Entweder arbeiten Sie von 7 bis 16 Uhr oder von 16 bis 24 Uhr. Das Team lässt wenig zu wünschen übrig, der Arbeitsplatz ist verkehrstechnisch bestens erschlossen und lässt Ihnen viel Spielraum für sprühende Ideen und heisse Kreationen.
Zürich, Herr Keller

Weitere Stellenangebote auf der nächsten Doppelseite

GA 83937/183466

Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel im Herzen von Bern.

Wir suchen per 15. April 1996

Etagenportier

(Ausländer können nur mit Bewilligung B oder C berücksichtigt werden)

Bitte rufen Sie unsere Frau Elisabeth Schiltkecht an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

im Hotel Bern

Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031 312 10 21
Fax 031 312 11 47

★★★★

ALPINE CLASSICS · SWISS INTERNATIONAL HOTELS

83660/4693

Hotel-Restaurant Waldheim
6343 Risch am Zugersee

Unser Landgasthof SHV braucht für die kommende Sommersaison noch Verstärkung. Wir suchen per April oder nach Übereinkunft

Servicefachangestellte/n

Lieben Sie den Umgang mit nationaler und internationaler Kundschaft, die es sehr schätzt, von einer/einem tüchtigen Verkäuferin/Verkäufer fachkundig beraten zu werden? Dann erwarten wir gerne Ihren Anruf, um weitere Details zu besprechen.

Telefon 042 64 11 55
Frau Schriber oder Frau Troxler verlangen.
(ab 23. März 041 799 70 70)

83744/28932

Tägerhard
Restaurant · Ratsserie · Kongresszentrum

Über 300 Veranstaltungen jährlich sind bei uns im Restaurant und Kongresszentrum Tägerhard zu organisieren. Ob Grossveranstaltung, Rockkonzert, Weihnachtsmarkt oder Ausstellungen aller Art, wir bieten die optimale Infrastruktur.

Für unseren lebhaften und abwechslungsreichen Betrieb mit familienfreundlichem Schwimmbad Restaurant, grosser Sommerterrasse, Spezialitätenrestaurant und Sälen in verschiedenen Grössen, suchen wir eine initiative Persönlichkeit als

Assistenten/-in des Geschäftsführers

Sind Sie idealerweise zwischen 25 und 30 Jahre jung und bringen eine entsprechende Ausbildung, vor allem aber einschlägige Erfahrung in ähnlicher Position mit. Sind Sie in der Lage, ein motiviertes Team von rund 20 bis 25 Mitarbeitern erfolgreich zu führen? Wir erwarten, dass Sie die Bedürfnisse unserer vielseitigen Gäste erfassen und mit Engagement in die Tat umsetzen.

Bei uns haben Sie die Chance weiterzukommen und nach einer angemessenen Zeit eine Geschäftsführerposition zu übernehmen.

Eintritt nach Vereinbarung.

Haben wir Sie mit unserem Kurzbeschrieb neugierig gemacht? Gerne erteilen wir Ihnen weitere Auskünfte, oder Sie senden uns bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme.

Sport- und Kongresszentrum
Tägerhard
z. H. Peter Gähler
Tägerhardstrasse 122
5430 Wettingen
Telefon 056 426 21 70

83814/37877

× × × × × × × × × × ×

WIRTEPRÜFUNG!

Sie möchten Ihre Zukunft sichern und mehr Geld verdienen. Unser moderner Fernkurs führt Sie direkt zum Ziel. Interessiert? Senden Sie noch heute den Coupon mit Ihren Personalien und Tel.Nr. für Informationen ein.

WIRTE-COUPON

GASTROWIRT AG
Badenerstrasse 678, 8048 Zürich

Name: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Beruf: _____ Alter: _____

Tel.: _____

MO 82066/366080

In unser ★★★ Romantik-Hotel
suchen wir auf den 1. Mai 1996 oder nach Vereinbarung

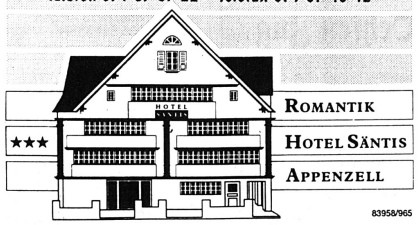
Servicefachangestellte/Kellner

Wir bieten Ihnen einen vielseitigen Arbeitsplatz, (Saison oder ganzjährig), die Mitarbeit in einem jungen, motivierten Team und die Schönheiten des Appenzellerlandes.

Von Ihnen erwarten wir die Fähigkeit, unseren Gästen die Freude an Ihrem Beruf vermitteln zu können.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

ROMANTIK HOTEL SÄNTIS
Catriona & Stefan A. Heeb
Landsgemeindeplatz 9050 Appenzell
Telefon 071 87 87 22 Telefax 071 87 48 42



83958/965

Restaurant Luna
CH-3812 Wilderswil bei Interlaken

sucht zur Ergänzung der Service-Brigade in Saison- oder Jahresstelle in vielseitigen, gut eingerichteten A-la-carte-Restaurationsbetrieb ab April/Mai 1996 oder nach Übereinkunft:

Servicefachangestellte
Kellner

Gerne erwarten wir Ihre Offerte oder Ihren Telefonanruf

Telefon 036 22 84 14
oder Fax 036 22 84 94
(Herrn oder Frau Amacher verlangen).
Tel. von 11.00–14.00 und ab 18.00 Uhr.

83476/38083

Hotel / Restaurant

LONGHIN

Familie Venetta und Jürgen
Leinenbach-Giovanoli
CH-7516 Maloja
Telefon 081 824 31 31
Telefax 081 824 36 77

Das gediegene 3-Stern-Haus mit Atmosphäre, am oberen Silsersee.

In ein junges, dynamisches «TEAM» suchen wir ab 14. Mai 1996 eine freundliche, sprach- und fachkundige

Servicemitarbeiterin

und einen

Jungkoch

Auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen freuen wir uns.
Das Longhin-«TEAM»

83945/157341

My Pub is my castle

Mr. Pickwick Pub
Where people meet

In unserem "Original English Pub" sind Geselligkeit, Spass und Unterhaltung selbstverständlich. Es ist **der** Treffpunkt für junge und kontaktfreudige Menschen. Magst auch Du diese easy going Atmosphäre? Ja, dann bist Du unser neuer

Barman

Ich freue mich sehr auf Deine schriftliche Bewerbung mit Foto:

Mr. Pickwick Pub
Thomi Reichle (Geschäftsführer)
Graben 6, 5000 Aarau

★★★★
Hotel Eiger
Mürren

Mürren
1650 m · berner oberland · schweiz

Für die nächste Sommersaison, Anfang Juni bis Ende September, suchen wir in unser ★★★★-Hotel, ergänzend zu unserem motivierten Team, folgende dynamische Mitarbeiter:

Küche: **Chef de partie**

Service: **Servicefachangestellte**

Stelle in einer Region mit vielen Naturschönheiten und Sportmöglichkeiten im autofreien Kurort.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Passfoto an:

Walter F. Stähli
Hotel Eiger, CH-3825 Mürren
Telefon 036 55 13 31

83573/25992

Das Restaurant PATIO der Schweizerischen Kreditanstalt sucht zur Ergänzung seiner jungen Küchenbrigade auf den 1. Juli 1996 einen verantwortungsbewussten und kreativen

Gardemanger (Frau/Mann)

Haben Sie das bestimmte Flair für kalte Vorspeisen und arbeiten gerne im à la carte-Bereich für hohe Ansprüche, scheuen Sie sich auch nicht, bei Abendbanketts oder «Stör-Koch-Anlässen» mitzuhelfen, dann sind Sie die richtige Verstärkung für unser dynamisches Team!

Attraktive Anstellungsbedingungen, Mitarbeit in einem interessanten, abwechslungsreichen Betrieb und interne Weiterbildungsmöglichkeiten sind nur einige Vorteile, die Sie als Mitarbeiterin, Mitarbeiter in unserem Unternehmen geniessen.

Interessiert Sie diese Herausforderung?
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:
Herrn Andreas Hartlieb, Eidg. dipl. Küchenchef,
Telefon 01-332 40 44, SV-Service, Personalrestaurant PIAZZA, SKA Zentrum Üetlihof, 8070 Zürich.
Betriebsleiterin: Frau Brigitte Perret

Wir verschönern Ihren Tag

SV-Service
GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

A ♠ K ♣ A ♠ K ♣

Black Jack

• THE ONE FOR DANCE & FUN •
TÄGERHARDSTR. 92 · 5430 WETTINGEN · TEL. 056 426 50 13

Wir suchen per sofort junge, aufgestellte

Barmaid

(Teilzeit)

sowie

Servicemitarbeiterinnen

Rufen Sie uns an!
ab 16.30 Uhr.

O 83840/385365

★★★★ CITY-HOTEL

Ochsen Zug

Für unser lebhaftes Hotel suchen wir per Anfang Juni 1996 oder nach Übereinkunft eine aufgestellte

Réceptionistin

In Jahresstelle.

Réceptionserfahrung ist von Vorteil. Englisch- und Französischkenntnisse sind erwünscht.

Zimmer mit eigener Dusche/WC ist vorhanden.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Matthias Hegglin
City-Hotel Ochsen, 6301 Zug
Tel. 041 729 32 32

83639/41629

DA VERAGUTH CARNETG

Das Restaurant
Da Veraguth Carnetg
(17 Gault-Millau-Punkte)
sucht für die Sommersaison eine aufgestellte, qualifizierte

Servicefachangestellte

die Freude an Ihrem Beruf hat.

Sagogn liegt in der Alpenarena von Laax/Flims.

Wenn Sie interessiert sind, schicken Sie uns Ihre Unterlagen.

Hans und Hilda Veraguth
7152 Sagogn

83753/253774

★★★★

Sunstar

Hotel Grindelwald

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

Auf kommende Sommersaison (Mitte Mai) sind bei uns noch folgende Stellen neu zu besetzen:

Réception:	**Hotelsekretärin** (Deutsch, Französisch, Englisch, EDV)
	Night-auditor (Gelegenheit für Hotelfachschul-Absolventen)
Küche:	**Commis de cuisine**
Economat/ Office:	**Hausdamenassistentin (Hofa)** (Hofa, für den Bereich Wareneinkauf und Lagerverwaltung)
Bar:	**Commis de bar/Halle** (Deutschkenntnisse)
Speisesaal:	**Commis de rang** (Deutschkenntnisse)
Adlerhorst:	**Hostesse** (verantwortlich für die Führung des Restaurants)
	Serviertochter
	Buffettochter

Möchten Sie in einem angenehmen Arbeitsklima eine unvergessliche Sommersaison (oder mehrere Saisons) verbringen? Dann zögern Sie nicht und richten Ihre vollständige Bewerbung an Herrn Bernhard Müller, Personalchef!

Sunstar Hotel
CH-3818 Grindelwald
Telefon (0041) 36 54 54 17, Fax (0041) 36 53 31 70

83116/14737

PARKHOTEL BELLEVUE ADELBODEN

Parkhotel Bellevue, ein wunderschön gelegenes, neuzeitlich geführtes ★★★★-Hotel im Herzen des Berner Oberlandes, sucht aufgeweckte, fröhliche Mitarbeiter für die folgende Sommersaison:

Réceptionistin/Sekretärin
Schweizerin mit Fidelio-Kenntnissen

Servicemitarbeiterin
Deutsche Muttersprache

Zimmerfrau und Officemitarbeiter
(Ehepaar)

Réceptionspraktikantin
ab Dezember 1996 für 1 Jahr

Haben Sie Spass, den nächsten Sommer mit uns und unseren anspruchsvollen Gästen zu erleben, dann schicken Sie uns bitte Ihre kompletten Unterlagen.

Parkhotel Bellevue
Andreas Richard
3715 Adelboden
Telefon 033 73 16 21

83888/205

LAUDINELLA ST. MORITZ
Das Hotel mit Kultur

Unser Team braucht Verstärkung!

Wir suchen für unser modernes und aufstrebendes Drei-Sterne-Hotel (180 Zimmer) per sofort oder nach Vereinbarung fröhliche, humorvolle und kontaktfreudige

Réceptionistin/kaufm. Angestellte

in Jahresstelle (Bewilligung B/C oder CH-Bürger).

Sie sind einsatzfreudig, haben EDV-Erfahrung, kennen das Reservations- sowie das Check-in/out-Prozedere und sprechen zudem D/I/E. Ihr gewinnendes Auftreten verbunden mit Ihrem ausgeprägten Dienstleistungsverständnis sind ideale Voraussetzungen für diese vielseitige Aufgabe im Dienste unserer Gäste.

Nebst fortschrittlichen Anstellungsbedingungen in einem jungen Team bieten wir Ihnen einen Arbeitsplatz im Zentrum von St. Moritz-Bad nur wenige Gehminuten von Sommer- und Wintersportanlagen entfernt und rundum ein gutes Klima!

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, erwartet Felix Schlatter mit Interesse Ihre schriftliche Bewerbung.

FERIEN • KONGRESSE • SEMINARE
7500 St. Moritz
Telefon 082 2 21 31, Fax 082 3 57 07

O 83865/33855

HOTEL RESTAURANT ARVENBÜEL AMDEN

Hotel Restaurant
Arvenbüel
8873 Amden

Hôtel Relais du Silence Silencehotel
SILENCE HOTEL SUISSE

In unseren vielseitigen, lebhaften und modern eingerichteten Hotel- und Restaurationsbetrieb auf der Sonnenterrasse über dem Walensee (zwischen Chur und Zürich) suchen wir für die Sommersaison 1996 versierte, im Speiseservice gewandte, freundliche und belastbare

Kellner oder Servicefachangestellte (CH)
Eintritt zirka **Mitte Mai oder nach Übereinkunft**

2 Mädchen für Zimmer und Lingerie
Es melden sich bitte nur Ausländerinnen mit B-Bewilligung und sehr guten Deutschkenntnissen.
Eintritt: 3. Mai 1996.

Wir bieten:
- angenehmes Arbeitsklima in kleinerem Team
- sehr schöne Zimmer im Haus stehen zur Verfügung
- gute Entlöhnung.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf, um ein Vorstellungsgespräch zu vereinbaren, oder schicken Sie uns Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Wir haben Betriebsferien vom 9. April bis 3. Mai.

Familie Rüedi
Hotel Arvenbüel, 8873 Amden
Telefon 058 46 12 86 (ab 23. März 055 611 12 86)

83751/141321

NIGHT CLUB CACADOU
SALON*BAR am Hirschenplatz Luzern/Altstadt

Hirschenbetriebe Luzern

Per sofort gesucht (evtl. für später) routinierte, mehrsprachige (CH/C/B)

Barmaid/Kellner
wenn möglich mit Erfahrung im

Cabaretbetrieb/Night-Club

Wir bieten interessante Bedingungen.

Ihre Kurzbewerbung mit Foto bitte an:
Hogastro AG, Postfach 5338,
6000 Luzern 5.
Telefonische Information erteilt:
Tel. 041 410 51 50, Hr. Marcel Krähenbühl)

O 83842/22993

Familienfreundliches Ferienhotel, Restaurant, Apérobar

Wir suchen für die kommende Sommersaison (April/Mai) oder in Jahresstelle motivierte, freundliche Mitarbeiter/innen:

Servicemitarbeiter/innen
Barmaid

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung, oder Herr Gion Schwarz erteilt Ihnen telefonisch Auskunft.

Telefon 081 929 55 55

83086/9652

CUCAGNA
Das unkomplizierte Hotel

CH-7180 DISENTIS/MUSTER
Tel. 081 929 55 55 – Fax 081 929 55 00

Romantik Hotels und Restaurants

Romantik Hotel Tamaro au Lac
Ascona

Gesucht für die kommende Sommersaison

Sekretärin mit Erfahrung (CH)
Restaurationstöchter oder Kellner
Commis de cuisine

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an:
Familie Paolo Witzig
Romantik Hotel Tamaro au Lac
6612 Ascona
Telefon 091 791 02 82

81620/2275

Hotel ★★★★ Laaxerhof
Unsere Zeit gehört Ihnen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung noch folgende qualifizierte und aufgestellte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

Hotelrestaurant «Vallarosa»:

Serviceangestellte/n

Restaurant «Stivetta»:

Servicefachangestellte/n

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an folgende Adresse:

Hotel Laaxerhof ★★★★
Familie A. und G. van Pelt
7032 Laax/Graubünden

Mitten in der «Alpenarena» Flims–Laax–Falera

83905/173266

Der grösste Stellenmarkt für die Gastronomie in der

CHEF DE PARTIE FÜR VOLLWERTKÜCHE M/W

Für einen aktiven und fortschrittlichen Seminarbetrieb suchen wir einen qualifizierten Chef de partie. Sie absolvierten eine traditionelle Ausbildung als Koch und haben auch die fleischlose Küche als lustvoll kennengelernt. Ob vegetarisch, vollwert oder mit Fleischersatz, Ihre Ideen sind grenzenlos. Nach einigen Jahren Berufserfahrung suchen Sie den «Challenge» in Ihrer Karriere und wagen es, den Küchenchef in seiner Abwesenheit vollumfänglich zu vertreten. Diese Position in einem jungen Arbeitsteam bietet Ihnen fortschrittliche Arbeitsbedingungen und Tagesarbeitszeiten. Rufen Sie mich noch heute an.
Zürich, Frau Wicki

GRENZGÄNGER M/W AUS ÖSTERREICH/DEUTSCHLAND

Für die Bodenseeregion suchen wir in Service und Küche noch motivierte und aufgestellte Mitarbeiter. Interessante Anstellungskonditionen und attraktive Betriebe garantieren Ihnen eine lehr- und abwechslungsreiche Sommersaison. Verbinden Sie Ihre Arbeit mit den vielseitigen Freizeitmöglichkeiten, die Ihnen diese Ferienregion speziell im Sommer anbietet. Für weitere, unverbindliche Informationen rufen Sie mich an.
St. Gallen, Herr Kläger

GA 83839/163466

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	041/210 02 60
1000 LAUSANNE 17	PLACE DE LA RIPONNE 1	021/320 68 11

Zertifiziertes Qualitätssystem SQS ISO 9002/EN 29002 Reg. Nr. 11735-01

HOTEL • RESTAURANT • LIESTAL
Bad Schauenburg

Wir sind ein modern eingerichtetes Seminarhotel mit gepflegter Gastronomie in schönster ländlicher Umgebung oberhalb Liestal BL.

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unseren lebhaften Betrieb eine

Mitarbeiterin für die Bereiche Service und Buffet

Zu Ihrem abwechslungsreichen Arbeitsgebiet zählen nebst dem Frühstücksservice und Buffet auch Einsätze in sämtlichen Restaurationsräumen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns einfach an.
Frau C. Hugentobler gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Hotel Bad Schauenburg
4410 Liestal
Tel. 061 901 12 02, Fax 061 901 10 55

83963/164510

KULM ★★★★★

AROSA KULM HOTEL
CH-7050 AROSA
TELEFON 081 31 01 31
TELEFAX 081 31 40 90

Das fröhliche ★★★★★-Hotel (140 Zimmer und Suiten) in den Bergen sucht für die kommende Sommersaison ab Mitte/Ende Juni noch folgende qualifizierte Mitarbeiter zur Betreuung seiner anspruchsvollen Gäste aus aller Welt

Réception:

Réceptionist/in
Night Auditor
Guest Relation Officer

Küche:

Chef de partie
Commis de cuisine
Commis pâtissier

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 Sie Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto an obenstehende Adresse senden.

83867/1120

THE SWISS LEADING HOTELS

Im Kehlhof 8712 Stäfa

Seestrasse 191 Telefon 01 926 11 55

Sind Sie 20 bis 26 Jahre jung, verfügen über eine abgeschlossene Servicefach-Ausbildung und sind an einer

Servicestelle am Zürichsee

in einem Spezialitäten-Restaurant mit 15 GM Punkten interessiert? Dann möchten wir Sie gerne kennenlernen. Rufen Sie an und verlangen Sie Frau Kammermann!

82729/109770

Familien Nussbaumer und Kälin
CH-8840 Einsiedeln
Telefon 055 53 27 20
Telefax 055 53 56 44

★★★★ HOTEL RESTAURANT
LINDE
KLOSTERPLATZ EINSIEDELN

Zur Verstärkung unseres Küchenteams (kleine Brigade) suchen wir

Saucier/Sous-chef
Chef de partie

Wenn die folgenden Punkte Sie ansprechen, sind Sie eventuell unsere neue Küchenteam-Ergänzung.

– gepflegtes, bekanntes Speiselokal
– abwechslungsreiche, saisonale Angebote
– Freude am Leben und Beruf
– angenehmes Arbeitsklima ist unser Anliegen
– Lohn und Sozialleistungen stimmen.

Sind Sie flexibel, mit einer gesunden Einstellung, dann sollten Sie schnell mit uns Kontakt aufnehmen. Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

S. und G. Nussbaumer-Kälin

83676/9903

Ab sofort suchen wir für unser ****-Hotel im Bündner Oberland, direkt an den Bergbahnen, mit 120 Betten, 3 Restaurants, Hotelbar, Gartenrestaurant, Discothek, Tennisplätzen und vielen Sportmöglichkeiten noch folgende, einsatzfreudige Mitarbeiter in den Bereichen

Büro:

Réceptionistin
Réceptionspraktikantin

Küche:

Hilfskoch
Casserolier

Service:

Servicemitarbeiter/in
Barmaid

Etage:

Zimmermädchen

Fühlen Sie sich angesprochen und herausgefordert?

...dann zögern Sie nicht, rufen Sie uns einfach an, oder senden Sie Ihre Unterlagen an die untenstehende Adresse.

Parkhotel Baur
Direktion Verena Schenini, CH-7180 Disentis
Telefon 081 929 54 54

83965/82570

---

christiania hotels
3920 Zermatt

Christiania Hotels Zermatt, Sporthotel ★★★★

Für die kommende Sommersaison 1996 (von zirka 6. Juni 1996 bis zirka Anfang Oktober 1996) suchen wir noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Réception:	**Réceptionist/in**
Service/Speisesaal:	**Buffettochter**
Küche:	**Chef de partie** **Commis de cuisine**
Hallenbad:	**Bademeister** (mit Brevet) **Hallenbadaufsicht**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto. Senden Sie Ihre Unterlagen an die untenstehende Adresse.

Christiania Hotels
Direktion, Familie K. Franzen, CH-3920 Zermatt

Geheiztes Hallenbad 25 x 12 m, Sauna – Massage – Tennis – Minigold. Propr. Familien K. und P. Franzen
Telefon Hotel 028 67 19 07, garni 028 67 35 66
Telefax 028 67 26 35.

83977/38946

CRESTA
Flims-Waldhaus
Ihr Hotel im grossen Garten

Für nächste **Sommersaison** (zirka 1. 6. 1996 bis zirka 15. 10. 1996), wenn möglich für länger, suchen wir noch einen

Saalkellner

für unseren Speisesaal (kein à la carte, nur Hausgäste). Flink, charmant und sprachkundig

Flims

Eine sehr interessante Stelle mit guten Bedingungen an einem schönen Ort erwartet Sie.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Catherine Sgier, ★★★-**Hotel Cresta**
7018 Flims Waldhaus, **Telefon 081 39 35 35.**

83865/11274

ZERMATT
MATTERHORN

Für unseren lebhaften Zweisaisonbetrieb suchen wir auf die kommende Sommersaison

Direktionsassistentin/
Aide-du-patron (D/F/E)
Sekretärin/Réceptionistin (D/F/E)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder auf einen Anruf.

Hotel Dom★★★
Familie Zinnert-Regotz
CH-3920 Zermatt
Telefon 028 67 13 71

83929/38997

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Servicemitarbeiterin D, E
CH, C- oder B-Bewilligung

Reservationssekretärin mit Erfahrung
Schweizerin (D/E, Fidelio und Microsoft Works)

THE Central PLAZA·HOTEL

Our Restaurants, Cafés and Piano Bars:
Restaurant CASCADE
Restaurant ENTRECÔTE
Café & Piano Bar CONCERTINO
Lounge & Piano Bar CHAMPAGNERTREFF
CASABLANCA Bar
Garden NEPTUN'S Terrace
Conference Rooms COSMOPOLITAN BOARDROOM

Internationales ★★★★-Hotel im Zentrum, 100 Zimmer, 4 Restaurants, 2 Cafés-Piano-Bars, Terrasse.

Rufen Sie uns an: **01 251 50 02** (Mo.–Fr., 10.00–11.00 und 14.30–16.00 Uhr, Frau Weber, Personalkoordinatorin, oder Frau Firl, 1. Direktionsassistentin), oder schreiben Sie uns.

CENTRAL PLAZA HOTEL
Personalbüro, Central 1, 8001 Zürich

83822/40070

Import-Firma im Tessin sucht per sofort oder nach Vereinbarung

selbständige Agenten
Hotel-Restaurant-Bar-Branche

für die Kantone:
BE/BS/BL/AG/SO/JU/GR. Die Firma bietet sehr **erfolgreiche, patentierte Produkte.**

Bitte Curriculum an:
Studio Giuseppe Alloni
Via Pontico Virunio 4
6850 Mendrisio

83815/385018

Wallis

Wir suchen Sie für unser neues, junges und modernes Team, als

SERVICEMITARBEITERIN
SERVICELEHRTOCHTER
TÜCHTIGEN KOCH

Auskünfte erteilen Stefan oder Christian Imhof

Telefon 028 23 14 05

83884/26344

Für Stellengesuche die hotel + tourismus revue

HOTEL BELLEVUE
CH-6505 San Bernardino
(35 Betten)

Wir suchen für nächste Sommersaison (Juni bis Oktober)

1 Haus-Küchenbursche
1 Haus-Küchenmädchen
1 Serviertochter

Unterlagen bitte senden an:
Familie Wellig
Telefon 091 832 11 26

83861/30368

Sommer-Job am Wasser

Bezeichnung:	Bootsführer und Tourenleiter
Gebiet:	Kanton Bern
Saison:	1. Juni bis 30. September 1996 oder nach Vereinbarung
Anstellung:	Voll- oder Teilzeit nach Vereinbarung
Anforderungen:	Sie oder Er ist vertraut mit dem Element Wasser, ist gerne in der Natur, hat Spass im Umgang mit Leuten.

Interessiert? Ruf uns an:
Berger Aktiv-Reisen
Telefon 031 302 88 77.

83918/385381

H O T E L
PRÄTSCHLI
Arosa

Für unser **Golf-Restaurant** (Juni–Oktober) suchen wir eine motivierte, dynamische und selbständige

Serviceangestellte

Als Mitarbeiterin in unserem Team bieten wir Ihnen die Möglichkeit, auf unserem Platz zu spielen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Christian Menet, **Hotel Prätschli**
7050 Arosa, **Telefon 081 31 18 61**

83936/1546

CARRIERE

Hotel Schweizerhof ★★★★ Davos

Persönlich geführtes Erstklasshotel mit Ambiance, 150 Betten.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison ab Ende Mai:

Chef saucier

Bewerbungen mit Zeugniskopien und Foto erbeten an Direktor Paul Heeb, **Hotel Schweizerhof,** 7270 Davos Platz.

Best Western

83540/9482

Hotel BEAU-RIVAGE ZERMATT

Restaurant chez Max Julen

Wir suchen für die kommende Sommersaison (Eintritt 1.7.1996), für unser kleines ★★★★-Hotel:

Réceptionistin/Sekretärin
sprachgewandt (D, F ,E) und mit Hotelerfahrung
sowie für unser Speiserestaurant mit A-la-carte-Service

Servicefachangestellte

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an.
Hotel Beau-Rivage, CH-3920 Zermatt, Telefon 028 67 39 27

83910/49409

Für das ★★★-**Hotel Sommerau in Chur** suchen wir nach Vereinbarung

1 Geschäftsführer und
1 Gouvernante

Das Hotel verfügt über 94 mit allem Komfort eingerichtete Zimmer, Snack- und A-la-carte-Restaurants, Dancing, Kegelbahn und Minigolfanlage.

Wir erwarten von den Bewerbern unternehmerisches Denken, organisatorisches Geschick, Belastbarkeit und Durchsetzungsvermögen. Idealalter 30 bis 40 Jahre. Der Geschäftsführer muss Inhaber des Wirtepatentes mit Alkoholausschank sein.

Wir bieten interessante Anstellungsbedingungen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto und üblichen Unterlagen an:

P 83900/7919

TREUHAND VERSICHERUNGEN VERTRETUNGEN
ENGEL AG CHUR
7004 Chur Ringstrasse 37 Tel. 081 24 14 45
Fax 081 24 82 85

HOTEL
ROTHORN KULM
2350 m

BRIENZ ROTHORN BAHN

Wir sind ein attraktiver Ausflugsort im Berner Oberland und mit der einzigen fahrplanmässig verkehrenden Dampfzahnradbahn der Schweiz erreichbar.

Auf die Sommersaison 1996 (Juni bis Oktober) suchen wir noch folgende Mitarbeiter/innen für unseren Hotelbetrieb:

Hotelfachassistent/in
(als Stellvertreter/in Chefin)

Koch/Köchin

Kellner/Kellnerin

Sind Sie interessiert?
So senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Brienz Rothorn Bahn AG, Postfach, 3855 Brienz.

Auskunft erteilt Ihnen gerne Frau P. Brunner,
Telefon 036 51 44 00.

83847/248002

Unser neues und gediegenes kleines Hotel in der Stadt Zürich sucht eine

Hotelfachassistentin

Sie sind verantwortungsbewusst, flexibel, einsatzfreudig und mögen Menschen ganz gern.

In Ihrer Aufgabe führen Sie mit einem kleinen Team von Helfern den rückwärtigen Bereich.

Wagen Sie die Herausforderung, in einem neuen Hotel eine neue Aufgabe zu übernehmen:

Ein flottes Team, angemessenes Salär, weitgehende Selbständigkeit und ein interessantes Tätigkeitsfeld erwarten Sie.

Interessiert?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 83631 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

83631/383378

SEEHOF HOTEL *** RESTAURANT
DU LAC WEGGIS

Für Sommersaison suchen wir ab Anfang Mai bis Ende September noch folgende Mitarbeiter/innen:

Service: **Servicefachangestellte**
für A-la-carte-Restauration
Fremdsprachenkentnisse: E/F

Küche: **Koch oder Köchin**
Commis de cuisine

Unser 50-Betten-Hotel mit Restauration liegt im Zentrum von Weggis direkt am Vierwaldstättersee.

Arbeiten Sie gerne in einem kleinen, hilfsbereiten, freundlichen Team von 15 Mitarbeitern/-innen, dann rufen Sie uns an, oder stellen Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen zu.

T.+V. Zimmermann-Vogt, **Seehof Hotel du Lac**
Gotthardstrasse 4, CH-6353 Weggis
Telefon 041 390 11 51, Fax 041 390 11 19

83904/37451

Für unsere lebhafte Réception suchen wir per 1. Mai 1996 eine jüngere

Réceptionistin D/E/F

Sie bringen Erfahrung in der Hotelbranche mit, schätzen eine international gepflegte Umgebung und arbeiten gerne in einem aufgestellten, jungen Team.

Haben Sie Interesse, dann rufen Sie uns an, oder richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an den Personalchef Herrn M. Feldmann. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH
Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich
Telefon 01 211 55 00

00000/41220

---

swissôtel
BASEL
HOTEL LE PLAZA

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung...

einen ehrgeizigen, fachlich und sprachlich versierten

Assistant Front Office Manager (2. Chef de réception)

... zur tatkräftigen Unterstützung unseres jungen und engagierten Front-office-Teams. Verfügen Sie über die Position entsprechende Kenntnisse, sprechen Sie fliessend D/F und E und haben Freude am Umgang mit einer internationalen und anspruchsvollen Kundschaft? Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann gibt Ihnen unser Front-office-Manager, **Herr M. Schreiber,** gerne weitere Auskünfte, oder Sie senden Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto direkt an folgende Adresse:

swissôtel Basel, Hotel Le Plaza, Personalbüro, Messeplatz 25, CH-4021 Basel. Telefon 061 690 33 33.

83720/3387

Landgasthof Morteratsch PONTRESINA

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für kommende Sommersaison (zirka Mitte Juni bis Ende Oktober):

Servicemitarbeiter/innen

(sehr gute Deutschkenntnisse)

sowie einen

Sous-chef de cuisine gelernten Jungkoch

Auf Ihren Anruf oder über Ihr Bewerbungsschreiben freuen sich

Michel und Agi Meyer
Landgasthof Morteratsch, 7504 Pontresina
Telefon 082 6 63 13

83964/84972

Das qualifizierte Personal der Gastronomie liest die

Jöhri's Talvo

Brigitte und Roland Jöhri-Tanner

Für unser bekanntes Restaurant (18 Punkte Gault Millau, Relais Gourmand, 1 Stern Michelin) suchen wir für die kommende Sommer- und Wintersaison

Empfangssekretärin mit Hotelerfahrung, PC-Kenntnissen (Windows), Finanzbuchhaltung und Fremdsprachenkenntnisse

sowie

kompetente, erfahrene Servicefachangestellte

Interessenten melden sich bitte bei Frau Brigitte Jöhri.

RELAIS & CHATEAUX
Via Gunels, CH-7512 St. Moritz-Champfèr
Tel. 082 3 44 55, Fax 082 3 05 69
Ab 16. April 1996:
Tel. 081 833 44 55, Fax 081 833 05 69
GRAND DISTABLES

83732/7307

EUROTEL

EUROTEL VICTORIA LES DIABLERETS ★★★★

Das 4-Sterne-Hotel in den Waadtländer Alpen, 220 Betten, bekannt für seine Individualgäste, für Organisationen von Kongressen, Seminaren, sportlichen Veranstaltungen sowie Buffets und Hochzeiten, sucht ab sofort oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter:

Gouvernante (Hausdame)
Recéptionistin
Chef de partie

Engagierte, selbständige Mitarbeiter mit Erfahrung in der Hotellerie. Können auch junge Mitarbeiter sein, welche sich im Beruf vervollständigen möchten. Grundkenntnisse der französischen Sprache erforderlich.

Schicken Sie Ihre schriftliche Offerte und Unterlagen mit Bild an:

Eurotel Victoria Les Diablerets
Frl. Anita Winkler, Personalchefin
CH-1865 Les Diablerets

83871/19828

Wirtschaft Trumpf-Buur
Im Erholungsgebiet Riedholz
6030 Ebikon/Luzern

Danielle und Rudolf Fischlin
Telefon 041 440 62 52 · Fax 041 440 66 61

Wir suchen in unseren bekannten Landgasthof an der Stadtgrenze von Luzern, in Saison- oder Jahresstelle, per sofort oder nach Vereinbarung:

Chef de partie (Koch) sowie
Servicemitarbeiter/in
in A-la-carte-Speiseservice.

Wenn Sie an einer abwechslungsreichen und interessanten Arbeitsstelle in unserem jungen und aufgestellten Team interessiert sind, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse, oder rufen Sie mich an. Zimmer vorhanden.

Rudolf Fischlin, **Wirtschaft Trumpf-Buur**
6030 Ebikon, **Telefon 041 440 62 52**

P 83515/61727

Für unser lebhaftes Restaurant mit Sommer- und Winterbetrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen jüngeren, aufgestellten, zuverlässigen

Mitarbeiter

Zu Ihren Aufgaben gehören sämtliche anfallenden Arbeiten eines Selbstbedienungs-Restaurants sowie die Mithilfe bei Anlässen ausserhalb unserer Sportanlage (z.B. Party-Service).

Voraussetzungen für diese interessante Tätigkeit sind:
- Erfahrung im Restaurationsbetrieb
- Kochkenntnisse
- Teamfähigkeit
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten
- Gute Deutschkenntnisse.

Wir bieten:
- Gute Einarbeitung
- Bei Bewährung Stellvertretung des Geranten
- 42-Stunden-Woche
- Angenehmes Arbeitsklima
- Gute Sozialleistungen
- Vergünstigte Freizeit- und Sportmöglichkeiten.

Ihre Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:

Plausch+ SPORTANLAGE ERLEN AG

Sportanlage Erlen AG
z. H. Herrn G. Kaser
Niederhaslistrasse 20
8157 Dielsdorf
Telefon 01 853 31 91

83851/385370

HOTEL ROMANA SAVOGNIN

Wir suchen für die kommende Sommersaison motivierte Mitarbeiter, die uns helfen, unseren Gästen einen schönen Aufenthalt in unserem Hause zu bieten.

Servicefachangestellte
Commis de cuisine
Pizzaiolo

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Christine und Piero Savoldelli
Hotel Romana
7460 Savognin
Telefon 081 74 15 44

83966/30520

Grindelwald

★★★★
Hotel Restaurant
KIRCHBÜHL
La Marmite
RESTAURANT

In unserem Chalet-Hotel an schönster Lage suchen wir auf Mitte Mai oder nach Übereinkunft junge, dynamische Mitarbeiter für folgende Bereiche:

Servicefachangestellte (A-la-carte-Service)
Commis de cuisine
Küchenburschen (Portugal)
Zimmermädchen (Portugal)

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung mit Zeugnissen, Foto, Lebenslauf und Lohnansprüchen.

Fam. Christian Brawand-Imboden
Hotel-Restaurant Kirchbühl
3818 Grindelwald
Telefon 036 53 35 53

Hotel Relais du Silence Silenchotel

83890/14540

HOTEL PARDENN
Klosters

Internationales 4-Sterne-Haus mit 110 Betten, Hallenbad, «La Taverna» (italienische Spezialitäten), «Le Grill» (französische Küche), Piano-Bar, Panoramasaal für Pensionsgäste, Coiffeur, Kosmetik- und Massagesalon.

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir für die Zeit von Ende Juni bis Ende September noch folgende Mitarbeiter:

Réceptionist/in
D/E/F, mit Fidelio-Erfahrung

Servicefachangestellte (m/w)

Nachtportier D/E/F

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Arbeit in einem dynamischen Team und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

J. C. Huber, Direktor
Hotel Pardenn, 7250 Klosters, Tel. 081 69 11 41

IV 83322/17463

Posthotel Bodenhaus Splügen

Das traditionsreiche 3-Stern-Hotel an der San-Bernardino-Route

Wir haben rund 300 Sitzplätze in unserer Restauration und 71 Gästebetten.

Zur Verstärkung unseres aufgestellten, motivierten Teams suchen wir für unseren vielseitigen Betrieb Personen, die Ihre Berufserfahrung in folgenden Bereichen einsetzen und erweitern möchten:

Réceptionistin D, F, I, **ab 1. 4. 1996**
Servicefachangestellte/n ab 1. 6. 1996
Chef de partie ab 15. 5. 1996

Wenn auch Sie zusammen mit unserem Team gerne internationale Gäste verwöhnen möchten, senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:
Familie Christian Sutter, Dir.
Posthotel Bodenhaus, 7435 Splügen,
oder rufen Sie ganz unverbindlich an:
Telefon 081 650 90 90

83889/32140

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Placement accéléré de la SSH

Le bureau de placement accéléré est un service de la Société suisse des hôteliers. Les hôteliers et restaurateurs intéressés peuvent recevoir moyennant une taxe d'abonnement un choix de talons de demandes d'emploi de demandeurs qui ont participé à notre opération «petites annonces gratuites pour demandeurs d'emplois dans l'hôtellerie». Profitez donc, en tant qu'abonné, de ce service de placement simple et avantageux!

Demande d'emploi

1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/cuisine							
1627	Koch	33	P	A	sofort	D/F/I	LU/BS/ZH
1628	Pâtissier	26	CH		sofort	D/F/E	
1629	Küchenchef	52	F	C	sofort	D/I/E	Luzern
1630	Pâtissier	25	D	A	Mai 96	D	GR/ZH/Zentral-CH
1631	Sous-chef	30	I	A	n. Ver.	D/F/I	
1632	Küchenchef	33	CH		sofort	F/D/I	
1633	Koch	61	CH		sofort	D/F/I	ZH
1634	Koch	25	F	A	Mai 96	D/F/I	GR
1635	Küchenchef	50	CH		Mai 96	D/F/E	LU
1636	Koch	46	MA	A	Mai 96	M/F/D	NE/BE/FR
1637	Koch/Pâtissier	24	CH		Mai 96	D/F/E	Inner-CH/ZH/AG/BL/BS
1638	Koch	23	D	A	Mai 96	D/E	
1639	Koch	26	D	A	sofort	D/E	
1640	Koch	22	F	B	Mai 96	D/F/E	AG/GR/BL
1641	Koch	26	CH		Mai 96	D/F/E	Tagesbetrieb
Service/service							
2960	Kellner	37	YU	N	sofort	E/D/F	VD
2961	Barman	26	F	A	sofort	F/E/D	GE/VD
2962	Chef de service	40	I	C	sofort	D/F/I	TI/GR
2963	Chef de service	58	CH		n. Ver.	I/D/E	Zürich
2964	Kellner	36	YU	B	sofort	D/F/E	BE
2965	Barmaid	24	D	A	Mai 96	D/E/F	GR/BE-Oberl./LU/VD
2966	Sefa	20	CH		Mai 96	D/I/F	TI
2967	Kellner/Barman	24	D	A	Mai 96	D/E/F	BE-Oberl.
2968	Sefa	18	A	A	Mai 96	D/F	
2969	Kellner	28	ZA	B	Mai 96	E/D/F	
2970	Kellner	31	P	A	sofort	P/D/F	
2971	Kellner	47	D	C	n. Ver.	D/F/E	ZH/BE
2972	Chef de service/w.	26	NL	A	sofort	D/E/F	BE-Oberl.
2973	Sefa	29	CH		Mai 96	D/E/F	LU/TI
2974	Sefa	32	S	A	Mai 96	D/E	LU/Seetal
2975	Kellner	29	TR	B	Mai 96	D/E/I	LU/SG/SZ
2976	Sefa	24	D	A	Mai 96	D/F/E	4*-Hotel
2977	Sefa	23	CH		Mai 96	D/F	TI/Inner-CH
2978	Sefa	30	P	A	sofort	D/F/E	Bern
2979	Sefa	43	CH		sofort	D/F/E	TG/BE/LU
2980	Chef de service	35	D	C	Mai 96	D/E/F	3*–4*-Hotel, Zürich
Administration/administration							
3013	Chef de récept./w.	27	CH		sofort	D/E/F	3*–4*-Hotel, LU/ZG/NW
3014	Réceptionist	22	CH		n. Ver.	D/F/E	GE/VD
3015	Geschäftsführer	36	CH		sofort	D/E/F	ZH/AG/BL
3016	Réceptionistin	21	CH		sofort	D/F/E	3*–5*-Hotel, Zürich/BE
3017	Réceptionistin	21	CH		Mai 96	D/F/E	GR
3018	Réceptionistin	20	CH		sofort	D/E/F	ZH/LU/ZG
3019	Betriebsass./w.	27	CH		Mai 96	D/E/F	BE/LU
3020	Réceptionistin	25	DK	A	sofort	D/E/S	BE/Berner Oberl./LU
3021	Hotelsekretärin	46	CH		Mai 96	D/F	BE
3022	Aide du patron	29	CH		Mai 96	D/E/F	AG/ZH
3023	Direktor	31	CH		Mai 96	D/F/E	BE/FR/AG/SO/ZH/LU/BS/ZG
3024	Anfangsrécept./w.	27	D	A	Mai 96	D/F/E	Chur +Umgeb.
3025	Réceptionistin	28	CH		sofort	D/E/F	3*–5*-Hotel, VD
Hauswirtschaft/ménage							
4613	Hilfskraft/w.	21	P	A	n. Ver.	F	GR/zus. mit 4614
4614	Küchenhilfe	29	P	A	n. Ver.	F/I	GR/zus. mit 4613
4615	Küchenhilfe	26	YU	B	sofort	D	BE
4616	Hilfskraft	58	CH		sofort	F/E/D	BE/VD/ZH
4617	Zimmerfrau	43	CH		n. Ver.	D	BE
4618	Zimmerfrau	33	P	A	n Ver.	F/D	BE
4619	Zimmerfrau	26	P	B	sofort	F/D	BE
4620	Hilfskraft	30	ANG	F	sofort	F/P/D	BE
4621	Küchenhilfe	47	P	A	sofort	P/I/D	zus. mit 4622
4622	Hilfskraft/w.	43	P	A	sofort	P/F/D	zus. mit 4621
4623	Hilfskoch	30	YU	A	Mai 96	D/I	GR
4624	Zimmerfrau	29	D	A	Mai 96	D/E/I	BE-Oberl./GR/FL
4625	Küchenhilfe	19	P	A	Mai 96	P/E/I	
4626	Zimmerfrau	47	P	A	Mai 96	P/I/D	
4627	Küchenhilfe	34	P	A	Mai 96	P/D/E	
4628	Gouvernante	24	CH		Mai 96	D/E/F	4*–5*-Hotel, LU/TI/VD/VS
4629	Zimmerfrau	41	P	B	n. Ver.	D/F/I	Hotel

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 unbeschränkte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden ausschliesslich an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

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

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

Par le prix d'abonnement de Fr. 285.– par semestre **(la TVA sera ajoutée)** ou Fr. 500.– par année **(la TVA sera ajoutée)**, vous avez la possibilité de choisir parmi un nombre illimité de talons de demandes d'emploi, sans autres frais tels qu'honoraires ou indemnités. Les annonces que nous recevons ne sont transmises qu'aux abonnés; il ne peut être tenu compte de demandes isolées.

Vous pourrez déduire la TVA sur votre décompte TVA au titre de l'impôt préalable récupérable.

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

Petites annonces gratuites pour les demandeurs d'emploi dans l'hôtellerie

Lorsque vous avez rempli le talon de la demande d'emploi, votre annonce paraît gratuitement dans *«l'hôtel revue»* sous la rubrique «Demande d'emploi». Parallèlement nous transmettons votre offre à divers hôteliers et restaurateurs intéressés. Vous recevrez ainsi plusieurs réponses de divers établissements. Veuillez nous informer aussi rapidement que possible, lorsque vous aurez trouvé le poste qui vous convient. Nous vous remercions et vous souhaitons bonne chance!

Talon de demande d'emploi: (A remplir en lettres majuscules, s.v.p.)

Photo

Je suis à la recherche d'un emploi de: Date d'entrée:

Nom: Prénom:

Rue : N° postal/Ville:

Né(e) le: Nationalité:

N°. téléphone privé: N° téléphone professionnel:

Langue maternelle: Permis de travail:

Type d'établissement souhaité: Région:

Remarques:

Connaissances linguistiques:
Allemand: Français: Italien: Anglais:
(1= bonnes, 2 = moyennes, 3 = faibles)

Mes trois derniers emplois ont été:
Etablissement: Lieu: Fonction: Durée:

1.

2.

3.

Le soussigné certifie l'authenticité de ces informations. Date: Signature:

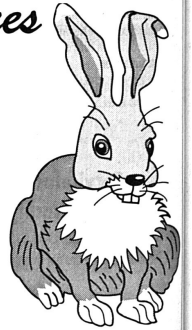
Coupon à détacher et à retourner (pas par fax, s.v.p.) rempli de façon lisible, à:

83925/84735

Délai pour les annonces à l'occasion des fêtes de Pâques

Le dernier délai pour les annonces immobilières et commerciales ainsi que pour les réclames et la rubrique bazar pendant la période des fêtes de Pâques est fixé de la manière suivante:
Parution dans l'édition No 14 du jeudi 4 avril 1996: jeudi 28 mars 1996, 17 heures.
Parution dans l'édition No 15 du jeudi 11 avril 1996: mercredi 3 avril 1996, 12 heures.

Le dernier délai pour les annonces du marché de l'emploi:
Parution dans l'édition No 14 du jeudi 4 avril 1996: vendredi 29 mars 1996, 17 heures.
Le dernier délai pour les ordres de répétition, les corrections, les annulations et les annonces de dernière minute est fixé au vendredi 29 mars 1996, 20 heures (seulement possible par fax: 031/370 42 23 oder 031/372 23 95).
Parution dans l'édition No 15 du jeudi 11 avril 1996: jeudi 4 avril 1996, 13 heures.
Le dernier délai pour les ordres de répétition, les corrections, les annulations et les annonces de dernière minute est fixé au jeudi 4 avril 1996, 17 heures (seulement possible par fax: 031/370 42 23 oder 031/372 23 95).



HÔTEL ★★★★★ RÉGION LÉMANIQUE

cherche

DIRECTEUR/-TRICE VENTES ET MARKETING

pour développer et promouvoir notre hôtel sur le marché national et international, dans le domaine des affaires commerciales et touristiques.

La personne que nous recherchons sera au bénéfice d'une expérience fructueuse de plusieurs années dans la vente et le marketing hôtelier.

Analyste et concepteur/-trice de talent, il/elle aura aussi la possibilité de doter l'entreprise de stratégies et de programmes de marketing appropriés aux objectifs de croissance.

Veuillez adresser votre dossier complet avec photo sous chiffre 83747, *hôtel revue,* case postale, 3001 Berne.

Hôtel de grande renommée sur la place de Genève

recherche son/sa

DIRECTEUR/-TRICE DES RESSOURCES HUMAINES

Ce poste de la plus haute importance conviendrait à une personne bénéficiant d'une solide expérience de la gestion du personnel liée à l'hôtellerie, ayant le sens de l'organisation et de la planification, de l'intérêt pour les relations humaines.

Nous désirons nous entourer d'une personne jeune et dynamique, parfaitement à l'aise dans un environnement informatisé, ayant d'excellentes connaissances des langues anglaise et allemande.

Dans un cadre moderne, au sein d'un établissement en pleine expansion, nous vous offrons tous les avantages d'une grande entreprise.

Veuillez adresser vos offres sous chiffre 83881, *hôtel revue,* case postale, 3001 Berne.

Hôtel 4 étoiles de Lausanne cherche pour compléter son équipe

- **commis de cuisine** (avec expérience)
- **night-auditor** (stagiaire)
- **serveur/-euse** (salaire au pourcentage)

Suisse ou permis valable.

Envoyer dossier complet avec photo sous chiffre 83817, *hôtel revue,* case postale, 3001 Berne.

83817/18473

Hôtel de Commune
2016 Cortaillod (bord du lac Neuchâtel)
cherche de suite

cuisinier (sous-chef)

1re force 25–40 ans.

Brigade de 4 personnes. Cuisine soignée de saison, ouvert à l'année, établissement en plein développement.

Faire offre écrite ou téléphoner au **038 42 11 17** le soir.

83974/384581

HOTALP

SOCIETE SUISSE DE GESTION HOTELIERE

Le Café du Centre & Au Pied de Cochon

Place du Molard, 5 - 1204 Genève - Suisse
Téléphone 022.311.73.49 - Téléfax 022.312.02.02

HOTALP S. A. cherche pour ses restaurants «LE CAFÉ DU CENTRE» et «AU PIED DE COCHON»

un sous-directeur

pour seconder Monsieur Hubert Escher dans l'exploitation des deux restaurants.

Le candidat devra avoir une expérience confirmée dans le domaine de la restauration. Il aura pour tâche entre autres:

- l'organisation du travail en cuisine et en salle
- la supervision des achats
- le contrôle du food & beverage et de l'administration
- la gestion du personnel

Permis valable uniquement.

Adressez vos offres à:

Café du Centre, M. Hubert Escher, place du Molard 5, 1204 Genève.

P 83969/367745

★★★★★

Grand Hôtel du Parc, Villars

1884 Villars-sur-Ollon, tél. (025) 35 21 21, télex 456 218

Alpes vaudoises (1300 m), hôtel★★★★★, 110 lits, 2 restaurants, propose les postes suivants pour la prochaine saison d'été ou pour juillet et août:

Cuisine: **chef garde-manger**
chef pâtissier

Service: **chefs de rang**
commis de rang

Les personnes intéressées sont priées d'envoyer leur dossier complet avec photo à Monsieur **Y. Defalque**, S/dir.

83922/36439

Ristorante SONNE Pizzeria
da Alfredo

Per il nostro ristorante con specialità italiana cerchiamo per data da convenire:

cuoco
(anche Sous-chef)
Ottime conoscenze della buona cucina italiana.

apprendista cameriera o cameriere
(Servicelehrling)

Offriamo:
- buon salario
- lunedì e domenica libero

Stranieri solo con permesso B o C.

Pregasi inviare le offerte con curriculum vitae o telefonare al Sig. Ieracitano.

Rist. Sonne «Da Alfredo»
Hauptstrasse 58 a, 4670 Möhlin
Telefon 061 851 46 70 oder 062 212 21 17

83564/385304

Grand Hôtel des Rasses
recherche pour le 1er mai ou date à convenir une

réceptionniste/ employée du bureau
français, anglais.

Transmettre offre à la direction
Hans Wyssbrod
Grand Hôtel Résidence
1452 Les Rasses

83637/20176

CARRIERE

L'hôtel Panorama ★★★★ à Villars
cherche pour juillet 1996

jeune night-auditor (F/E/D)

Poste à l'année ou saison.

Offres complètes avec photo à:
Hôtel Panorama
A l'attention de la direction, 1884 Villars

Best Western

83816/158429

Restaurant-pub à Lausanne cherche

gérant

pour diriger une équipe dynamique et un concept original déjà établis. Nous comptons sur votre:

- esprit d'initiative;
- sens des responsabilités;
- goût du contact avec la clientèle;
- caractère affirmé et créatif.

Veuillez adresser votre dossier complet avec photo sous chiffre 77670 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

77670/384217

Centre de Genève, discothèque
cherche **barman**

Excellente présentation. Salaire motivant si capable. Langues étrangères bienvenues.
Envoyer photo et références sous chiffre K 018-304564, à Publicitas, case postale 3575, 1211 Genève 3.

P 83833/44300

Hôtel Garni **«Les 4 Vallées»** Verbier

Nous cherchons pour la saison d'été 1996 (juillet et août) une

secrétaire-réceptionniste

ayant de l'expérience, connaissance de l'allemand et anglais.

Faire offre écrite avec curriculum vitae, références et photo.

Hôtel Les 4 Vallées, 1936 Verbier.

83859/84131

Hôtel Penta Genève

cherche

UN(E) CHEF DE BRIGADE

ayant un goût prononcé pour la restauration, le sens de l'accueil, l'expérience du métier, sachant motiver et diriger une équipe.

Nous recherchons une personne désirant un emploi stable et maîtrisant la langue anglaise.

Les candidat(e)s de nationalité suisse ou permis valable peuvent envoyer leur dossier à:

Bureau du personnel
Hôtel Penta Genève
Case postale 22
1216 Cointrin/GE
Téléphone 022 798 44 40

Groupe d'hôtels et de résidence à Genève

cherche de suite ou à convenir

une secrétaire de réception

Bonne présentation, parlant **français, anglais, allemand.**

Qualifications requises et connaissances du système informatique.

Faire offres manuscrites avec curriculum vitae et photo sous chiffre O 018-304426, à Publicitas, case postale 3575, 1211 Genève 3.

P 83832/44300

Grand Hôtel en région lémanique met au concours le poste de

DIRECTEUR F&B

Ce cadre supérieur, directement subordonné au directeur général, aura l'entière responsabilité d'un important département de la restauration.

Nous offrons tous les avantages d'une entreprise moderne et d'un hôtel de tout premier rang.
Nous attendons de notre futur collaborateur beaucoup de dynamisme et d'entregent, doté d'une expérience confirmée de plusieurs années dans un poste similaire.

Les candidats intéressés sont priés d'envoyer leur dossier complet avec photo sous chiffre 83880 à *hôtel revue,* case postale, 3001 Berne.

HÔTEL
CARLTON
GENÈVE

Nous cherchons de suite ou pour date à convenir un/une

réceptionniste

- quelques années d'expérience dans ce poste;
- français, anglais, allemand;
- intérêt pour l'informatique.

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.

83498/12149

Vous êtes pressé?...

...transmettez alors vos annonces par **téléfax.**
24 heures sur 24.
Au numéro **031 372 23 95.**

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Hôtel Penta Genève

cherche

UN/UNE CHEF DU PERSONNEL ADJOINTE

entre 25 et 35 ans

Notre futur(e) collaborateur/-trice, issu(e) de la branche hôtelière, devra être au bénéfice d'une solide expérience dans la gestion du personnel.

Nous souhaiterions nous entourer d'une personne ayant le goût des relations humaines, dotée d'un esprit d'initiative, maîtrisant l'anglais et possédant d'excellences notions d'informatique.

Nous offrons un poste à responsabilités dans un cadre de travail agréable, ainsi que des possibilités d'avancement.

Veuillez adresser vos offres au:
Bureau du personnel, **Hôtel Penta Genève**
Case postale 22, 1216 Cointrin (GE)
Téléphone 022 798 44 40

INTERNATIONALER STELLENMARKT

Wollen Sie für die aktivste Schweizer Hotelgruppe in Lateinamerika arbeiten?

HOTEL ORO VERDE
QUITO-ECUADOR
★★★★★

245 Zimmer · 4 Restaurants
Bar · grosses Bankettangebot
A member of
"The Leading Hotels of the World"

Wir suchen
als Leiter unserer Pâtisserie
Chef Bäcker/Konditor

Wir suchen
als Leiter der Küche unseres ital. Restaurants
Chef de Partie

Anforderungen:
- Abgeschlossene Berufslehre
- 4 Jahre Berufserfahrung
- Ausbildergeschick und Anpassungsfähigkeit
- Spanischkenntnisse erwünscht

Eintritt: 1. Mai 1996 oder nach Vereinbarung

Verlangen Sie unser Bewerbungsformular
und/oder senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

OROTELS
SWITZERLAND

Orotels Corporation · Lavaterstrasse 57 · CH-8002 Zürich
Telefon 01/286 26 36 · Telefax 01/286 26 39

UH 83892/345225

Junger **Spezialitäten-Koch**, ausschliesslich für italienische Küche in ein Hotel in arabischer Hauptstadt, als

Chef

gesucht. Englischkenntnisse erforderlich!

Telefon 03152/3514, Fax 03152/35144
(Herr Hummel) Österreich.

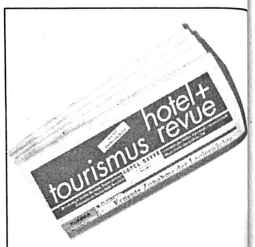
83853/385388

USA

Leben und Arbeiten ?

Green Cards für jedermann

Info-Tel. 041 - 282 04 54 **24 Std.**
Listrighalde 11, 6020 Emmenbrücke
GREEN CARD SUPPORT SERVICE



Jede Woche neu!

STELLENGESUCHE

Auf Januar 1997 oder nach Vereinbarung suchen wir
Sie (28) Er (28)

Ausbildung in

Hauswirtschaft	Küche
Service	Sales/Réception
KV/Réception	Hotelfachschule
Direktionsassistentin	Direktionsassistent

eine neue Herausforderung als **Direktion** in der Region Zentralschweiz.
Interessenten melden sich unter Chiffre 83813, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

83813/371017

Ich möchte meine eigene

Hilfskoch/Küchenhilfe

26jährig, mit Erfahrung in der Schweiz, sucht Stelle für laufende Saison 1996. Bewilligung müsste besorgt werden.
Telefon 061 381 76 11

83825/306525

Deutscher Küchenchef

in ungekündigter Stellung, 36jährig, verheiratet, mit C-Bewilligung und Top-Referenzen, sucht ab Herbst 1996 neue Herausforderung.

Bevorzugt in der Region St. Gallen und Thurgau.

Offerten unter Chiffre 83684, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

83684/385340

Deutsches Fachpaar, sie 24jährig, **Hotelfachfrau,** er 30jährig, **Küchenchef/Meister,** mit Auslanderfahrung sucht ab Oktober

Stelle

in gehobener Gastronomie.

Angebote aus Amerika, Kanada, Karibik werden erbeten unter Chiffre 83854, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

83854/385367

Deutscher, 26jährig, sucht ab sofort eine Stelle als

Chef de partie

in der Deutschschweiz. Mehrjährige Berufserfahrung. Brauche Bewilligung.

Offerten unter Chiffre 83973, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

83973/385384

Hotelier SHV/VDH

41 Jahre, Hotelfachschule Lausanne, langjährige Erfahrung in Kaderpositionen/Direktion in Hotel und Restauration, sucht neue Herausforderung auf Sommer 1996 als:

Direktor/Geschäftsführer Vizedirektor

Bevorzugter Raum: Zürich, Luzern, Bern.

Alle Offerten werden absolut diskret behandelt.

Ich freue mich auf Ihre Anfrage unter Chiffre 81692, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

81692/325821

Commis de cuisine

sucht Stelle in Klein- oder Mittelbetrieb in ländlicher Gegend mit Logiermöglichkeit. Ich koche gerne und habe Freude am Beruf.

Gerne erwarte ich Ihren Anruf.

Telefon 01 830 58 22 83931/129771

27 Jahre jung, sympatische Erscheinung, 185 cm gross,

sucht: abwechslungsreiche Stelle per Mai oder nach Vereinbarung

– Kellner/Barman (Aushilfe)

– Réceptionist (Ablösung)

Ausbildung:

- 2 Jahre Hotelfachschule, Parpan
- Service Rest. Da Roberto, Basel
- Service Au Premier, Zürich
- Service Alphen-Hotel (4*), Kapstadt
- Service Brandwood-Country, England
- 2 Jahre Bank-Ausbildung

Sprachen E (Mutterspr.), D, F, Holländisch
Bewilligung B ganze Schweiz (Auto Kat. A)

Haben Sie Interesse? Freue mich auf Anfrage unter chiffre 83916, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

Tel. Auskunft **01 251 18 16.**

83916/385377

hoteljob

Un de ses postes vous intéresse?

Hoteljob Personalberatung vermittelt kompetente und ausgebildete Persönlichkeiten aus der Schweiz und dem Ausland. Also solche, die die Suppe ohne das berühmte Haar servieren.
Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen und den nächsten Karriere-Schritt wagen wollen, dann sollten Sie uns am besten sofort anrufen. Denn gute Berufsleute sind bekanntlich das Salz in der Suppe der Schweizer Gastronomie.

Hoteljob.
De pros a pros.

Schweizer Hotelier-Verein
Hoteljob Personalberatung
Monbijoustrasse 130 Telefon 031 370 43 33
Postfach, CH-3001 Bern Telefax 031 370 43 34

International Market Leader in Travel Trade Publishing

requires:

A Junior Sales Manager

and

A Regional Sales Manager

to sell advertising into a variety of its print and electronic products.

Candidates should have sales experience and a good knowledge of hotel industry. Aged between 25 and 35, you will report to the Area Director, Central Europe and must be able to work independently, as well as be self-motivated. You will be fluent in German and French, with a very good knowledge of English; Italian and/or Spanish an asset. Extensive travel will be expected.
Send your curriculum vitae and letter of application to:

Box-Number 83887, *hotel + tourismus revue*, P. O. Box, 3001 Berne.

83887/276596

ÜBERSETZUNGSDIENST
JCW SERVICES, Waldhofstr. 43, CH-4310 Rheinfelden,
☎ 061 422 06 57, Fax 061 422 06 56

Ob Sie sich in **USA • KANADA • AUSTRALIEN • NEUSEELAND oder auf Kreuzfahrtschiffen** bewerben, erwartet man, dass Sie sich in **ENGLISCH** bewerben. Mit unseren englischen, gastgewerblich orientierten Spezialisten bieten wir Ihnen eine professionnelle Übersetzung Ihrer Unterlagen (Lebenslauf/Zeugnisse). Rufen Sie an oder verlangen Sie unseren Prospekt.

78870/304913

S A R D E G N A

FORTE VILLAGE *resort*

An internationally known Holiday Resort and Conference Centre, part of World-Wide Hotel Company is set in 50 acres of wooded gardens with direct access to a white sandy beach. There are 750 rooms divided into 2 Luxury Hotels, and 4 zones of Luxury Bungalows, each offering varied accomodation with different standards and services, also (15) Restaurants (12) Bars, 5 Swimming Pools, conference Centre and Banqueting facilities.

2nd MAÎTRE D'HÔTEL

Excellent career opportunity for a young enthusiastic professional to be in charge of one of our prestigious Restaurants. Knowledge of English, French, German languages important, must be flexible, able to motivate staff, and communicate with our discerning guests.

MANAGEMENT TRAINING (June–August)

Offered to student perhaps in final year of hotel school, varied work experience will be gained in one of our luxury hotels, with possibility of joining our group in the future.

Please send curriculum vitae with photograph and photocopies of certificates.

To Sig. C. Mitidieri
Forte Village Resort
09010 S. Margherita di Pula (CA) Italy
Tel. 0039-70-92171 Fax 0039-70-921518

FORTE HOTELS

83850/385368

STELLENGESUCHE • DEMANDES D'EMPLO

Bardame

Aushilfe zweimal wöchentlich, attraktive, niveauvolle Österreicherin, Mitte 30, Bewilligung C, E/D/I/F, 15jährige Gastgewerbeerfahrung, sucht nachts neuen Wirkungskreis.

Offerten unter Chiffre 83831, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

83831/331171

Aufgestellte, 24jährige

Sous-chefin

sucht per 1. Mai 1996 abwechslungsreiche, gleichwertige Stelle in jungem, familiärem Team im Raum Ostschweiz.

Angebote bitte unter Chiffre 83920, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

83920/385379

Hotelfachassistentin, 30jährig, Erfahrung in Büro, Service, Bar, Lehrlingsausbildung, Réception, PC, sucht

neue Herausforderung

als **Betriebsassistentin** oder ähnliches.

Ich bin tagsüber erreichbar übers **Telefon 062 874 01 76.**

83694/385339

Junges

Hotelier-Ehepaar

VDH sucht neue Herausforderung.

Wo ist unser neuer Betrieb? Wo wir unsere Ideen eins zu eins umsetzen können. Wir sind Neueinsteiger, aber um so motivierter, uns für eine gute Sache voll einzusetzen.

Meldet Euch unter Chiffre 83828, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

83828/301698

Wir suchen für

Portugiesen
(auch Ehepaare)

mit Referenzen Stellen für die kommende **Sommersaison.** Die Vermittlung ist für den Arbeitgeber **kostenlos.**

Büro **Rio & Select**
Bahnhofplatz 9
8001 Zürich

Telefon 01 211 17 65
oder **211 61 73**

83016/217190

Freundliche, erfahrene

Servicefachangestellte

sucht Stelle in Tagesbetrieb. Raum Zürich. Arbeitszeit Montag bis Freitag.

Angebote unter Chiffre 83855, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

83855/385372

Wenn's pressiert...

...übermitteln Sie uns Ihre Inserat-Aufträge einfach per **Telefax.** Rund um die Uhr.
Nummer **031 372 23 95.**

LAST MINUTE

Koch/Gerant

übernimmt Ihre Aushilfe oder Ablösung (Stadt Zürich).

Telefon 089 403 30 43 00000/00000